

В ОУ организовано 5-ти разовое сбалансированное питание.  
Повара и другие работники столовой находятся в штате ОО.  
Продукты для приготовления пищи закупаются методом проведения торгов.  
Имеются сертификаты и ветеринарные справки.  
Регулярно проводится контроль за организацией питания Управлением  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югра  
Территориальный отдел в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г.  
Мегионе.

Пищеблок расположен на 1 этаже. В составе следующих помещений:

- Обеденный зал на 60 мест,
- горячий цех,
- цех выпечки,
- овощной цех для грязных овощей,
- для чистых овощей,
- мясо-рыбный цех,
- куриный цех (отдельно),
- холодильный цех,
- холодильная камера,
- кладовая овощей и кладовая сухих продуктов,
- кладовая для хранения и помывки тары,
- моечная кухонной посуды,
- моечная столовой посуды,
- хлеборезка,
- раздевалки для персонала,
- кабинет заведующей,
- туалет, душевые и технические помещения.

Пищеблок оборудован всем необходимым технологическим оборудованием.