

Рацион учащихся сбалансирован по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.

В школьной столовой используется цикличное двухнедельное меню рациона горячего питания, в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления пищевых продуктов.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование таких способов приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.