Для организации питания обучающихся ГКОУ КШИ «Тимашевский казачий кадетский корпус» используется специальное помещение (пищеблок). Обслуживание  горячим  питанием   осуществляется  штатными  сотрудника-ми  школы,  имеющими  соответствующую  профессиональную  квалифика-цию,  прошедшими  предварительный (при  поступлении  на  работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке,  имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Питание для обучающихся ГКОУ КШИ «Тимашевский казачий кадетский корпус» организовано  на  основе  составленного  рациона  питания  и  примерного

четырнадцатидневного меню,  разработанного  в  соответствии с:

 - «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 № 45», СанПиН 2.4.5.2409-08;

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03;

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.2.2821-10;

- «Гигиеническими требованиями к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», «Химическим составом российских пищевых продуктов» под редакцией проф. М.И.Скурикина и академика В.А.Тутельяна;

- «Сборником технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для школьников образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», под редакцией Л.С.Коровка, А.Я.Перевалова, В.Н.Белова, Л.А.Наумова, Уральский региональный центр развития питания, 2008г.

Питание - 5-ти разовое, примерное меню составлено с учетом круглосуточного пребывания учащихся, проводится дополнительная С- витаминизация 3 блюд.

ГКОУ КШИ «Тимашевский казачий кадетский корпус» располагается в 4-х зданиях с централизованным отоплением с водоснабжением. Помещение столовой находится на 1-м этаже между учебным и спальным корпусом, в которое входят: обеденный зал, пищеблок, складские помещения.

В обеденном зале размещена столовая мебель на 180 посадочных мест, столы имеют гигиеническое покрытие и обрабатываются дезинфицирующим раствором ежедневно. Перед входом в обеденный зал – 10 раковин для мытья рук.

Столовая укомплектована столовой посудой и столовыми приборами по нормам на каждого ребенка.

Пищеблок оборудован: 2-мя электроплитами, 2-мя пароконвектоматоми, 2-мя электрическими сковородами, 5-ю холодильниками, тестомесильной машиной. В складских помещениях имеются три морозильные камеры, помещения оборудованы стеллажами для хранения пищевых продуктов, контрольными весами.

В продовольственных помещениях размещены следующие цеха: хлебный, овощной, мясо-рыбный, варочный. В каждом цехе имеются раковины для мытья рук.

Диетическое меню в организации не предусмотрено.