С 1 сентября организацией питания школьников КГУ «Шалдайская средняя общеобразовательная школа Щербактинского района акамата Щербактинского района» осуществляет ИП «Абуев».

На 9 января 2020 года за счет всеобуча питаются 59 учеников, средняя стоимость обеда (2 блюдо) оставляет 360 тг (2018-2019 уч. год – не превышало 280тг). Стоимость горячего питания для остальных учащихся на 2019-2020 уч. год  составляет 200 тг.. (2018-2019 уч. год – 200 тг). На выбор ученикам столовая предлагает буфетную продукцию (пирожки, сосиска в тесте, булочки). Стоимость буфетной продукции с чаем составляет 80 - 150тг . Выпечка готовится в столовой, с соответствием с СаНПиН.

Питание детей из фонда всеобуча осуществляется в соответствие с утверждённым меню ИП «Абуев», в рацион школьников входят мёд, молочные продукты, натуральные соки и фрукты.

Столовая работает строго по графику: понедельник – пятница. На второй перемене питается учащиеся начальных классов, после четвертого урока на перемене питается учащиеся из социально-незащищённых семей и учащиеся 5-11 кл. Во вторую смену питание для начальных классов после второго урока в 14:15.

Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой осуществляется комиссией по проверке горячего питания. В комиссию входит работники школы и представители родительского комитета.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания оказывает содействие директору в организации питания учащихся, осуществляет контроль за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием школьной столовой, за организацией приема пищи учащихся.

9 и 17 сентября, января организована проверка родительской общественности питание учащихся 5-11 кл (4 перемена). По итогом проверки составлен акт. Замечание выявлены предъявлены арендатору и устранены.

В столовой работают , 1 повар, 1 кух рабочая. Выделена ставка для повара буфетной продукции. Ежедневно работники столовой находятся в спецодежде, так же это было отражено в акте при проверке родительской общественностью. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства для дезинфекции. Ежедневно мед. работником школы осуществляется осмотр столовой на соблюдение норм санитарно-гигиенического режима, производится проба готовой продукции. Работниками столовой ежедневно производится отбор и хранение суточных проб. В наличие у заведующей столовой имеются сертификаты качества на привозимые продукты.

            За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

С начало 3 четверти все учащиеся 1-4 классы питаются бесплатно с областного бюджета (стоимость 300 на человека) Меню составлено арендатором , утверждено начальником РОО . В рацион школьников входят первое и второе блюдо, мед, молочные продукты, натуральные соки, фрукты и два раза в неделю булочки.