

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Старожиловской сш

О.Ю. Исаев

Приказ № 55 от 02 сентября 2024г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ СБОРА, УЧЕТА, УТИЛИЗАЦИИ,
ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ И ВЫВОЗА ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ В
МБОУ «СТАРОЖИЛОВСКАЯ СШ»**

1. Общие положения.

1. Положение «О порядке организации сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов в МБОУ «Старожиловская сш» (далее – Порядок) разработано в соответствии с:

1.1. Федеральным Законом РФ № 4979-1 «О ветеринарии» от 14.05.1993г.;

1.2. Ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утверждённые Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 4 декабря 1995 года № 13-7-2/469;

1.3. Федеральным Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г.;

1.4. СанПиН (СП) 2.4.1.3049-13 от 30.07.2013г. (с изменениями от 20.07.2015г., от 27.08.2015 г.);

1.5. СП 3.1/2.4.3598-20;

Настоящее Положение устанавливает требования к сбору, учету, утилизации, временному хранению и вывозу пищевых отходов, образующихся в МБОУ «Старожиловская СШ» (далее – Учреждение), обеспечивает отдельный сбор пищевых отходов, образующихся в процессе приготовления пищи и в процессе употребления пищи.

2. В настоящем Положении применяются следующие термины с соответствующими определениями:

2.1. пищевые отходы:

2.1.1. образующиеся в процессе приготовления пищи;

2.1.2. образующиеся в процессе потребления пищи;

2.1.3. утилизация пищевых отходов – процесс сбора, временного хранения и транспортировки денатурированных пищевых отходов на полигон твердых бытовых отходов;

2.2. денатурация – процесс применения веществ, приводящих к невозможности дальнейшего использования пищевых отходов в кормлении животных.

2.3. временное хранение пищевых отходов - деятельность, связанная с упорядоченным размещением пищевых отходов на отведенных для этого участках территории в целях контролируемого хранения в течение определенного интервала времени.

3. Требования настоящего Порядка обязательны для исполнения всеми работниками, осуществляющими деятельность в сфере сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов.

II. Порядок сбора и учета пищевых отходов

2.1. Сбор и учет пищевых отходов, образующихся в процессе приготовления пищи.

Пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи на пищеблоке Учреждения, собираются в специально предназначенную, промаркированную, с закрывающейся крышкой, емкость.

Учет пищевых отходов ведется в специальном журнале, ответственными лицами за обращение с отходами (Приложение 1).

2.2. Сбор пищевых отходов, образующихся в процессе потребления пищи.

2.2.1. Пищевые отходы, образующиеся в процессе потребления пищи на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные емкости с крышками.

2.2.2. Заполнение емкости пищевыми отходами допускается не более чем на 2/3 объема, после чего проводится ее очистка.

III. Порядок утилизации и временного хранения пищевых отходов

3.1. Порядок утилизации и временного хранения пищевых отходов, образующихся в процессе приготовления пищи.

3.1.1. Собранные пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи, в конце рабочего дня подлежат денатурации.

3.1.2. Денатурация осуществляется средствами дезинфекции, разрешенными к применению в пищевой промышленности, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в соответствии с инструкцией по их применению.

3.1.3. Денатурация пищевых отходов в Учреждении осуществляется в помещении цеха сырой продукции пищеблока следующим образом:

1) пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи на

пищевых отходах (твердые пищевые отходы - кости от рыбы, мяса, кусочки овощей, остатки круп и др.), собираются в полимерный пакет, помещенный в металлическую емкость (ведро);

2) обильно орошаются 10% водным раствором хлорида натрия со стабилизирующей добавкой – белизной;

3) полимерный пакет с пищевыми отходами плотно закрывается (завязывается) и помещается (выбрасывается) в контейнер для ТБО на территории Учреждения.

3.1.4. Утилизация проводится 2 раза в день: 1-я – после обеда, 2-я после ужина.

3.1.5. Утилизацию проводит ответственный – повар рабочей смены, в спецодежде: поварской колпак, поварской костюм, фартук.

3.1.6. Емкости для сбора и утилизации пищевых отходов, образующихся в процессе приготовления пищи, после их освобождения подвергаются промывке моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой (40-50 °С) и просушиваются.

3.1.7. Временное хранение пищевых отходов в Учреждении до момента их вывоза, для предотвращения их разложения и отрицательного воздействия на окружающую среду, не должно превышать:

1) в холодный период года, при температуре наружного воздуха не выше 6-7° – не более 48 часов;

2) в теплое время года пищевые отходы после их сбора в контейнер ТБО - не более 24 часов.

3.1.8. Контейнеры для сбора ТБО, в которые помещаются денатурированные пищевые отходы, маркируются, оборудуются крышками, устойчивы к протеканию, подвергаются дезинфекции по мере необходимости, но не реже 1-го раза в неделю.

3.2. Порядок утилизации и временного хранения пищевых отходов, образующихся в процессе потребления пищи.

3.2.1. Пищевые отходы, образующиеся в процессе потребления пищи в группах и на пищеблоке учреждения, утилизируются путем слива в канализацию.

3.2.2. Емкость для сбора пищевых отходов, независимо от наполнения, ежедневно очищается, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

IV. Вывоз пищевых отходов с территории Учреждения

Вывоз на полигоны ТБО денатурированных пищевых отходов осуществляется специализированным автотранспортом на основании договора с предприятием, осуществляющим вывоз отходов.

Допустимый удельный вес (процент) пищевых отходов в составе ТБО установлен Учреждением самостоятельно и составляет 15% (в соответствии с

«Гигиеническими требованиями к устройству и содержанию полигонов

для твердых бытовых отходов», п. 7.2 СП 2.1.7.1038-01).

V. Заключительные положения

Запрещается:

Выбрасывать в контейнеры для ТБО не денатурированные пищевые отходы.

Складировать отходы на территории Учреждения вне специально отведенных мест.

Использовать не по назначению емкости для сбора и утилизации пищевых отходов.

Находиться с воспитанниками и обучающимися вблизи контейнеров с ТБО.

Реализовывать населению пищевые отходы для использования в целях кормления сельскохозяйственных животных и птиц.

