

МИНСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СЕДОВСКАЯ ШКОЛА
НОВОАЗОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного
комитета

Е.Г.Чекунаева
Протокол № 1 от 23.07.2024г.

УТВЕРЖДЕНО:
Директор ГБОУ «Седовская школа»

Т.В.Лях
Приказ от 25.07.2024 г. № 155

**Положение
о порядке организации сбора, учета, утилизации, временного
хранения и вывоза пищевых отходов**

I. Общие положения

1. Настоящее **Положение о порядке организации сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов в ГБОУ «Седовская школа Новоазовского муниципального округа»** (далее - **Порядок**) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ No 4979-1 «О ветеринарии» от 14.05.1993г. с изм. и доп. вступившими в силу с 01.01.2022 года;
- Федеральным Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» No 29-ФЗ от 02.01.2000г;
- Сан ПиН (СП) 2.3/2.43590-20 от 27.10.2020г.

2. Настоящий Порядок устанавливает требования к сбору, учету, утилизации, временному хранению и вывозу пищевых отходов, образующихся в(далее - Учреждение), обеспечивает отдельный сбор пищевых отходов, образующихся в процессе приготовления пищи и в процессе употребления пищи.

3.В настоящем Порядке применяются следующие термины с соответствующими определениями:

- пищевые отходы: - образующиеся в процессе приготовления пищи;
- пищевые отходы: - образующиеся в процессе потребления пищи;
- утилизация пищевых отходов - процесс сбора, временного хранения и транспортировки денатурированных пищевых отходов на полигон твердых бытовых отходов;
- 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.

4. 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 осуществляется поставщиком услуг по организации питания.

- Пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи на пищеблоке Учреждения, поставщиком услуг по организации питания собираются в специально предназначенную, промаркированную, с закрывающейся крышкой, емкость.

- Для предотвращения повторного использования пищевых отходов и контроля над соблюдением правил и норм сбора, хранения, утилизации остатков продуктов и пищевых отходов используют «Журнал учета утилизации пищевых отходов». Учет пищевых отходов ведется поставщиком услуг по организации питания (Приложение 1).

- Контроль за правильным и своевременным заполнением журнала осуществляется комиссией по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ГБОУ «Седовская школа Новоазовского М.О.»

2.2. Сбор пищевых отходов, образующихся в процессе потребления пищи осуществляется поставщиком услуг по организации питания.

- Пищевые отходы, образующиеся в процессе потребления пищи, в соответствии с требованиями СанПиН собираются в промаркированные емкости (баки) с крышками. Остатки еды нельзя выбрасывать в общие емкости.

- 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:

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

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

Сбор и утилизация пищевых отходов осуществляется поставщиком услуг по организации питания. Утилизацию проводит ответственный работник

поставщика услуг по организации питания в контейнер для ТБО поставщика услуг по организации питания.

Пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи на пищеблоке (твердые пищевые отходы - кости от рыбы, мяса, кусочки овощей, остатки круп и др.), собираются в полимерный пакет, помещенный в металлическую емкость (ведро).

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

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°C) и просушиваются.

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 ниже +8°C - срок хранения составляет 30 часов;
- 2) в теплое время года, при температуре воздуха выше +8° С пищевые отходы хранятся не более 12 часов.

По мере заполнения баков пищевые отходы выносятся в контейнеры к месту временного хранения.

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.

Пищевые отходы, образующиеся в процессе потребления пищи и на пищеблоке учреждения, утилизируются путем слива в канализацию. Для хранения жидких пищевых отходов используются баки с бортами (12 см), установленные в специально отведенном для этого месте.

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

3.3. Комиссия по контролю над организацией и качеством питания осуществляет контроль над ведением «Журнала учета пищевых отходов» и подписывает Акты об утилизации пищевых отходов.

3.4. Осуществляет контроль над порядком утилизации пищевых отходов, за чистотой емкостей для сбора пищевых отходов.

IV. Вывоз пищевых отходов с территории Учреждения

4.1. Вывоз на полигоны ТБО денатурированных пищевых отходов осуществляется специализированным автотранспортом на основании договора поставщика услуг по организации питания с предприятием, осуществляющим вывоз отходов ООО.

V. Заключительные положения Запрещается:

5.1. Выбрасывать в контейнеры для ТБО не денатурированные пищевые отходы.

5.2. Склаживать отходы на территории Учреждения вне специально отведенных мест.

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

5.4. Находиться с воспитанниками вблизи контейнеров с ТБО.

5.5. Пищевые отходы нельзя передавать сторонним организациям и физическим лицам, а так же реализовывать населению для использования в целях кормления сельскохозяйственных животных и птиц.

Приложение 2
к Порядку сбора, учета, утилизации,
временного хранения, и вывоза
пищевых отходов в ГБОУ «Седовская
школа»

Порядок утилизация пищевых отходов:

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

1. Пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи на пищеблоке (твердые пищевые отходы - кости от рыбы, мяса, кусочки овощей, остатки круп и др.), собираются в полимерный пакет, помещенный в ведро.

2. Обильно орошаются 10% раствором белизны (100 гр белизны на 1 литр воды).

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

Ответственный за утилизацию - повар.

4. Для хранения жидких пищевых отходов используются баки с бортами (12 см), установленные в специально отведенном для этого месте.

Жидкие отходы образующиеся после приема пищи утилизируются путем слива в канализацию.