

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МБОУ ТР Василевской НОШ
В.В. Степанова
Приказ № 92
От « 26» декабря .2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации сбора, учета, утилизации, временного
хранения и вывоза пищевых отходов
в МБОУ ТР Василёвской НОШ

1. Общие положения.

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

1.1. Федеральным Законом РФ от 14.05.1993г. № 4979-1 (с изменениями на 28 апреля 2023 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2023 года) «О ветеринарии»;

1.2. Федеральным Законом РФ от 24.06.1998 № 89 (с изменениями на 4 августа 2023 года) «Об отходах производства и потребления»;

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

1.4. Федеральным Законом РФ от 30.03.1999 № 52 (с изменениями на 24 июля 2023 года) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Настоящее Положение устанавливает требования к сбору, учету, утилизации, временному хранению и вывозу пищевых отходов, образующихся в ГБОУ «Реабилитационная школа-интернат «Восхождение» г.о. Чапаевск» (далее – Учреждение), обеспечивает отдельный сбор пищевых отходов, образующихся в процессе приготовления пищи и в процессе употребления пищи.

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

3.1.1. пищевые отходы:

3.1.1.1. образующиеся в процессе приготовления пищи;

3.1.1.2. образующиеся в процессе потребления пищи;

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

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

3.1.4. 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 Положения обязательны для исполнения всеми работниками, осуществляющими деятельность в сфере сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов.

2. Порядок сбора и учета пищевых отходов

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

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

2.1.2. 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.

3. 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 пищеблоке (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 ТКО на территории Учреждения.

3.1.4. Утилизация проводится 1 раз в день: 1-я – после обеда.

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 (40-50⁰С) и просушиваются.

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.

4. Делопроизводство при сборе, учете, утилизации, временном хранении и вывозе пищевых отходов

4.1. Руководитель издает приказ о назначении ответственных лиц за учет, утилизацию, временное хранение и вывоз пищевых отходов в Учреждении.

4.2. Ответственные лица ежедневно заполняют «Журнал учета и утилизации пищевых отходов» и осуществляют контроль за порядком утилизации пищевых отходов, за чистотой емкостей для сбора пищевых отходов.

5. Вывоз пищевых отходов с территории Учреждения

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

6. Заключительные положения

Запрещается:

6.1. Выбрасывать в контейнеры для ТКО не денатурированные пищевые отходы.

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

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

