

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя образовательная школа №4 имени М.А. Маренкова
города Белореченска муниципального образования
Белореченский район**

ПРИКАЗ

От 31.08.2022

г.Белореченск

№ 192- О

**Об Положении о порядке утилизации столово – кухонных отходов в
МБОУ СОШ 4 на 2022-2023 учебный год.**

приказываю:

1. Утвердить Положение о порядке утилизации столово – кухонных отходов в МБОУ СОШ 4
2. Назначить ответственным за утилизацию столово – кухонных отходов в МБОУ СОШ 4, Социального-педагога Шафранскую В.Н.
3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой

Директор МБОУ СОШ 4

С приказом ознакомлена:



В.Н. Сторожев

Шафранская В.Н.

Введено в действие

приказом № 19/1 от « 30 » 08 2022г.

директор МБОУ СОШ 4

В.Н. Сторожев

« 30 » 08 2022г.



УТВЕРЖДЕНО

на педагогическом совете МБОУ СОШ 4

протокол № 2 от « 30 » 08 2022г.

Председатель педагогического совета

В.Н. Сторожев

« 30 » 08 2022г.

Положение

«О порядке организации сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов» Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы 4 имени М. А. Маренкова г. Белореченска муниципального образования Белореченский район (МБОУ СОШ №4)

I. Общие положения.

1. Положение «О порядке организации сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов в МБОУ СОШ 4» (далее – Порядок) разработано в соответствии с: Федеральным Законом РФ № 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» № 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 МБОУ СОШ 4 (далее – Учреждение), обеспечивает раздельный 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 МБОУ СОШ 4.

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 °С) 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°С – 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 1
к Порядку сбора, учета, утилизации,
временного хранения, и вывоза пищевых
отходов в МБОУ СОШ 4

ЖУРНАЛ учета и утилизации пищевых отходов в МБОУ СОШ 4

No п/п	Дата	Количество пищевых отходов (кг)	Наименование средства дезинфекции	Дата, время выброса в контейнер для ТБО	Подпись ответственного лица

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 (100гр 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 организатора питания рабочей смены.

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.

Лист ознакомления с Порядком сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов в МБОУ СОШ 4

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность (профессия) работника	Подпись ознакомленного	Дата ознакомления работника с Порядком