ОБСУЖДЕНО И ПРИНЯТО
на общем собрании трудового коллектива
МОУ «ЛСОШ №7»
г. Лихославля
Тверской области
протокол № 4
от «08» апреля 2025 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МОУ «ЛСОШ №7»
г. Лихославля
Тверской области
С.И. Абрамова
Приказ № 53-п
от «09» апреля 2025 г.

Положение
«О порядке организации, сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов» в муниципальном общеобразовательном учреждении «Лихославльская средняя общеобразовательная школа №7»

1.Общие положения

1.1. Настоящее Положение «О порядке организации, сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов» в муниципальном общеобразовательном учреждении «Лихославльская средняя общеобразовательная школа №7» Лихославльского муниципального округа Тверской области является нормативным локальным актом школы, регулирующим вопросы сбора, хранения и использования пищевых отходов, образующихся в деятельности школы.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- 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»;
- Федеральным Законом РФ от 24.06.1998 № 89 (с изменениями на 4августа 2023 года) «Об отходах производства и потребления»;
- Федеральным Законом РФ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным Законом РФ от 30.03.1999 № 52 (с изменениями на 24 июля 2023 года) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

– СП 2.4.3648-20 – для воспитательных, обучающих и оздоровительных организаций для детей и молодежи (с учетом изменений на основании Постановления Правительства РФ от 08.10.2020 №1631).

2. Настоящее Положение устанавливает требования к сбору, учету, утилизации, временному хранению и вывозу пищевых отходов, образующихся в муниципального общеобразовательного учреждения «Лихославльская средняя общеобразовательная школа №7» Лихославльского муниципального округа Тверской области в (далее – Учреждение), обеспечивает раздельный 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 всемиработниками, 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 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 градусов С) и просушиваются.
3.1.7. Контейнеры для сбора ТКО, 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.

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 ООО "Тверьспецавтохозяйство).
5.2. Допустимый удельный вес (процент) пищевых отходов в составе ТКО установлен Учреждением самостоятельно и составляет 15%.

6. Заключительные положения

Запрещается:
6.1. Выбрасывать в контейнеры для ТКО не денатурированные пищевые отходы.
6.2. Складировать отходы на территории Учреждения вне специально отведенных мест.
6.3. Использовать не по назначению емкости для сбора и утилизации пищевых отходов.
6.4. Находиться с воспитанниками вблизи контейнеров с ТКО.
6.5. Реализовывать населению пищевые отходы для использования в целях кормления сельскохозяйственных животных и птиц.