



Приказ № 17 от 16.03.2026 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза
пищевых отходов
МОУ «Щучейская ООШ»

I. Общие положения.

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

- 1.1. Федеральным Законом РФ №4979-1 «О ветеринарии» от 14.05.1993г.;
- 1.2. Приказом Минсельхоза России от 11.11.2024 № 677;
- 1.3. Федеральным Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000г.;
- 1.4. Постановлением Правительства РФ от 08.10.2020 № 1631.

2. Настоящий Порядок устанавливает требования к сбору, учету, утилизации, временному хранению и вывозу пищевых отходов, образующихся в МОУ «Щучейская ООШ» (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:

3.1. пищевые отходы:

- 3.1.1. образующиеся в процессе приготовления пищи;
- 3.1.2. образующиеся в процессе потребления пищи;
- 3.2. утилизация пищевых отходов - процесс сбора, временного хранения и транспортировки денатурированных пищевых отходов на полигон твердых бытовых отходов;
- 3.3. денатурация - процесс применения веществ, приводящих к невозможности дальнейшего использования пищевых отходов в кормлении животных.
- 3.4. 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 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.

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 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 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% раствором белизны (100гр.белизны на 1л.воды);

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

3.1.4. Утилизация проводится 1 раз в день – 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 (40-50 °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.

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.

На территории оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от

въезда на территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

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

4.1. Руководитель издает приказ о создании Комиссии по сбору, учету, утилизации, временном хранении и вывозе пищевых отходов в Учреждении.

4.2. Комиссия ведет Журнал учета пищевых отходов, составляет и подписывает Акты об утилизации пищевых отходов.

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

V. Вывоз пищевых отходов с территории Учреждения

5.1. Вывоз на полигоны ТБО денатурированных пищевых отходов осуществляется специализированным автотранспортом на основании договора с предприятием, осуществляющим вывоз отходов ООО «ТСАХ».

5.2. 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», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3).

VI. Заключительные положения

Запрещается:

6.1. Выбрасывать в контейнеры для ТБО 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.

6.4. Находиться с воспитанниками вблизи контейнеров с ТБО.

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

Лист ознакомления с Порядком
сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов
в МОУ «Щучейская ООШ»

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность (профессия) работника	Подпись ознакомленного,	Дата ознакомления работника с Порядком
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

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.

Денатурация пищевых отходов проводится 1 раз в день - после обеда.

Ответственным лицам за утилизацию быть в спецодежде: поварской колпак, поварской костюм, фартук.

Ответственный за утилизацию - повар рабочей смены

