

СОГЛАСОВАНО

Совет по питанию учреждения
протокол № 8 от «25» 08 2021г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий
ГБДОУ детским садом № 39
/И.А. Лебедева/
Приказ № 16-9 от «21» 08 2021г.



Положение

О порядке организации сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов

1. Общие положения.

1. Положение О порядке организации сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов в ГБДОУ детском саду № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Порядок) разработано в соответствии с:
 - Федеральным Законом РФ № 4979-1 «О ветеринарии» от 14.05.1993;
 - Федеральным Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000;
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
2. Настоящий Порядок устанавливает требования к сбору, учету, утилизации, временному хранению и вывозу пищевых отходов, образующихся в ГБДОУ детском саду № 39 Красносельского района Санкт-Петербурга (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:
 - 3.1.1. 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 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.

2.1.1. Учет пищевых отходов ведется в специальном журнале, лицом, ответственным 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 группах, в соответствии с п. 2.2.3; 2.11.1 СанПиН 2.4.3648-20, 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 с крышкой) с маркировкой «Денатурированные пищевые отходы»;

2) обильно орошаются 0,1% раствором Жавель солида;

3) полимерный пакет с пищевыми отходами плотно закрывается (завязывается) и помещается (выбрасывается) в контейнер с маркировкой «Денатурированные пищевые отходы» на территории Учреждения.

3.1.4. Утилизация проводится 3 раза в день: после второго завтрака, обеда, полдника.

3.1.5. Утилизацию проводит ответственный – кухонный рабочий, в спецодежде: рабочий халат.

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 для пищевых отходов - не более 24 часов.

3.1.8. Контейнеры, 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 на группах.

3.2.1. пищевые отходы, образующиеся в процессе потребления пищи на группах собираются в полимерный пакет, помещенный в металлическую емкость (ведро с крышкой) с маркировкой «Пищевые отходы»;

3.2.2. обильно орошаются 0,1% раствором Жавель солида;

3.2.3. полимерный пакет с пищевыми отходами плотно закрывается (завязывается) и помещается (выбрасывается) в контейнер с маркировкой «Денатурированные пищевые отходы» на территории Учреждения.

3.2.4. Утилизация проводится 3 раза в день: после второго завтрака, обеда, полдника.

3.2.5. Утилизацию проводит ответственный – помощник воспитателя, в спецодежде: рабочий халат.

3.2.2. Емкости для сбора и утилизации пищевых отходов, образующихся в процессе потребления пищи, после их освобождения подвергаются промывке моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются горячей водой (40-50 °С) и просушиваются.

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

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

4.2. Кладовщик ведет Журнал учета пищевых отходов.

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

V. Вывоз пищевых отходов с территории Учреждения

5.1. Вывоз денатурированных пищевых отходов осуществляется специализированным автотранспортом на основании договора с

предприятием, осуществляющим вывоз отходов АО «Автопарк №1 Спецтранс».

5.2. Допустимый удельный вес (процент) пищевых отходов в составе ТБО установлен Учреждением самостоятельно и составляет 15%.

VI. Заключительные положения

Запрещается:

6.1. Выбрасывать в контейнеры 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.