УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ Страшевичская СОШ
_____ Н.В. Сальникова
Приказ от 01.07.2026 г. № 48

Положение

об утилизации пищевых отходов МБОУ Страшевичская СОШ

1.Общие положения

1.1. Настоящее Положение «Об утилизации пищевых отходов МБОУ Страшевичская СОШ» является нормативным локальным актом школы, регулирующим вопросы 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 4 августа 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»

2. Настоящее Положение устанавливает требования к сбору, учету, утилизации, временному хранению и вывозу пищевых отходов, образующихся в МБОУ Страшевичская СОШ 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. 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 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 2).

2.2. Сбор пищевых отходов, образующихся в процессе потребления пищи.

2.2.1. Пищевые отходы, образующиеся в процессе потребления пищи на пищеблоке, собираются в специальные 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 следующим образом:

1) пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи на пищеблоке (твердые пищевые отходы - 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: после обеда.

3.1.5. Утилизацию проводит повар, в спецодежде.

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 на пищеблоке учреждения, в соответствии с требованиями СанПиН собираются в промаркированные емкости (баки) с бортами, установленные в специально отведённом месте;
3.2.2. до момента вывоза специализированым транспортом срок хранения ограничен, чтобы предотвратить разложение:
-в тёплый период года (при температуре воздуха выше +8 градусов С) – не более 24 часов; - в холодный период года (при температуре воздуха не выше +6-7 градусов С – не более 48 часов.
3.2.3. ёмкость 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 (Приложение №1).
4.2. Ответственное лицо ежедневно заполняет «Журнал учета и утилизации пищевых отходов» и осуществляют контроль за порядком утилизации пищевых отходов, за чистотой емкостей для сбора пищевых отходов. (Приложение №3)

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.
5.2. Допустимый удельный вес (процент) пищевых отходов в составе ТКО установлен Учреждением самостоятельно и составляет 5%.

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.

Приложение №1

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Страшевичская средняя общеобразовательная школа
Торжокского района Тверской области

ПРИКАЗ №48

от 01.07.2026

«О порядке утилизации пищевых отходов в

МБОУ Страшевичская СОШ»

Приказываю:

1. Утвердить «Положение о порядке утилизации пищевых отходов в МБОУ Страшевичская СОШ»

2. Назначить ответственным за утилизацию пищевых отходов в МБОУ Страшевичская СОШ завхоза Кудрявцеву Е.А.

3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой

Директор школы _____Н.В. Сальникова

С приказом ознакомлена:_____Е.А. Кудрявцева

Приложение 2

ЖУРНАЛ учета и утилизации пищевых отходов
в МБОУ Страшевичская СОШ

№	Дата	Количество пищевых отходов в кг.	Наименование средства дезинфекции	Дата, время выброса в контейнер для ТБО	Подпись ответственного

Приложение 3

Порядок утилизация пищевых отходов:

Денатурация пищевых отходов осуществляется в помещении цеха сырой пищеблока следующим образом:

1. Пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи на пищеблоке (твердые пищевые отходы - кусочки овощей, остатки круп и др.), собираются в полимерный пакет, помещенный в ведро.
2. Обильно орошаются 10% раствором белизны.
3. Полимерный пакет с денатурированными пищевыми отходами плотно закрывается (завязывается) и помещается (выбрасывается) в контейнер для ТБО на территории Учреждения.

Ответственный за утилизацию - повар.

4. Для хранения жидких пищевых отходов используются специальные промаркированные ёмкости с крышкой, 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

№	Ф.И.О. работника	Должность (профессия) работника	Подпись ответственного работника	Дата ознакомления работника с порядком

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 352191790442986473152692261956718905753445707882

Владелец Сальникова Наталья Викторовна

Действителен С 17.04.2026 по 17.04.2027