



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Т.А.Близнюк

Приказ от 01.09.2025 № 32-11

ПОЛОЖЕНИЕ
об утилизации пищевых и иных отходов
в муниципальном общеобразовательном учреждении
«Филиппковская начальная общеобразовательная школа»
Бежецкого района Тверской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об утилизации пищевых и иных отходов в муниципальном общеобразовательном учреждении «Филиппковская начальная общеобразовательная школа» Бежецкого района Тверской области (далее — Положение, образовательная организация), является нормативным локальным актом образовательной организации, регулирующим вопросы сбора, хранения и использования пищевых и иных отходов, образующихся в образовательной организации.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с: ФЗ № 89 «Об отходах производства и потребления»; ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, МР 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.3. Требования настоящего Положения обязательны для исполнения всеми работниками образовательного учреждения в сфере сбора, транспортирования, обезвреживания, использования или размещения пищевых и иных отходов.

1.4. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом заведующей образовательной организации и действует до принятия в новой редакции.

2. Термины и определения

2.1. Пищевые отходы — продукты питания, утратившие полностью или частично свои первоначальные потребительские свойства в процессе их производства, переработки, употребления или хранения.

2.2. Временное хранение (складирование отходов) — деятельность образовательной организации, связанная с упорядоченным размещением отходов в помещениях, сооружениях, на отведенных для этого участках территории, в целях контролируемого хранения во времени.

3. Общие требования к обращению с отходами

3.1. Образовательная организация при осуществлении деятельности по отхоодообразованию обязано:

3.1.1. соблюдать требования к обращению с отходами, законами и иными нормативными правовыми актами;

3.1.2. выполнять мероприятия по складированию, консервации и сохранению отходов, которые временно не используются;

3.1.3. заключать договоры на вывоз отходов с подрядными организациями, с физическими лицами или со специализированными организациями, производящими утилизацию и обезвреживание отходов.

Организации, осуществляющие вывоз, утилизацию и обезвреживание отходов, должны иметь лицензию на осуществление деятельности по размещению отходов, использованию и их обезвреживанию.

3.2. Пищевые и иные отходы разрешается собирать только в специально предназначенную для этих видов отходов тару.

3.3. Тару, предназначенную для пищевых отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается. Следует ежедневно тщательно промывать тару с применением моющих средств и периодически подвергать их дезинфекции 2%-ным раствором кальцинированной соды или дезсредства, содержащего 2% активного хлора. После дезинфекции тару необходимо промыть водой. Ответственность за использование и правильное содержание сборников несут работники, собирающие пищевые отходы.

3.4. Запрещается складирование отходов на территории образовательной организации вне специально отведенных мест и превышение лимитов на размещение отходов.

4. Обращение с пищевыми отходами, порядок их утилизации и временного хранения

4.1. Обращение с пищевыми и иными отходами осуществляется образовательной организацией строго в соответствии с утвержденными нормами, разработанными с целью унификации системы сбора, хранения и утилизации отходов.

4.1.1. Собранные пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи, в конце рабочего дня подлежат денатурации.

4.1.2. Денатурация осуществляется средствами дезинфекции, разрешенными к применению в пищевой промышленности, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в соответствии с инструкцией по их применению.

4.1.3. Денатурация пищевых отходов в образовательной организации осуществляется в помещении цеха сырой продукции пищеблока следующим образом:

- 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);

- обильно орошаются 10% водным раствором хлорида натрия со стабилизирующей добавкой - дезсредства;

- полимерный пакет с пищевыми отходами плотно закрывается (завязывается) и помещается (выбрасывается) в контейнер на территории образовательной организации.

4.1.4. Утилизация проводится 2 раза в день: 1-я - после обеда, 2-я после ужина.

4.1.5. Утилизацию проводит ответственный - подсобный рабочий, в спецодежде.

4.1.6. 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°C) и просушиваются.

4.2. К технологическим процессам сбора, хранения и утилизации пищевых отходов, получаемых в процессе приготовления и потребления пищи в образовательной организации, предъявляются следующие санитарно-эпидемиологические требования:

4.2.1. сбор пищевых отходов в возрастных группах и пищеблоке образовательной организации разрешен только в специальную тару с крышками;

4.2.2. очистка тары от пищевых отходов проводится по мере заполнения не более чем на 2/3 объема;

4.2.3. сборники, предназначенные для пищевых отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается;

4.2.4. утилизация пищевых отходов образовательной организации происходит ежедневно.

Временное хранение пищевых отходов не должно превышать одних суток для предотвращения их разложения и вредного воздействия.

4.2.5. вывоз и утилизация отходов производится лицами на основании договора, заключенного с образовательной организацией.

4.3. На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов.

Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

На площадке устанавливается контейнер (мусоросборник) с закрывающейся крышкой.

4.4. Учет образовавшихся, обработанных, утилизированных, обезвреженных, переданных другим лицам или полученных от других лиц, а также размещенных отходов осуществляется по мере образования, обработки, утилизации, обезвреживания отходов, передачи отходов другим лицам или получения отходов от других лиц, а также размещения отходов.

Учет ведется в электронном виде или на бумажном носителе. Ведение учета в электронном виде осуществляется при условии, что все содержащиеся в нем учетные записи в целях обеспечения их сохранности продублированы на электронных носителях информации, и имеется возможность для выведения этих записей на бумажный носитель.

5. Ответственность за утилизацию пищевых отходов

5.1. Ответственность за своевременную утилизацию пищевых отходов, в соответствии с настоящим Положением несут:

младший воспитатель — в дошкольной группе;

повар — на пищеблоке.

5.2. Строго запрещается нахождение обучающихся рядом с контейнерами для сбора бытовых и пищевых отходов образовательной организации.

6. Контроль над утилизацией пищевых отходов

6.1. Функции контроля за исполнением правил и порядка утилизации пищевых отходов всеми категориями работников образовательной организации, своевременным вывозом пищевых отходов, возлагается настоящим Положением на директора образовательной организации.