

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Барбинский детский сад»

СОГЛАСОВАНО:
Общим собранием трудового коллектива
МБДОУ «Барбинский д/с»
Протокол № 3 от 23.03.2025г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая
МБДОУ «Барбинский д/с»
В.Н.Бакурина
Приказ № 20 от 23.03.2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

д. Барбино
2025 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об утилизации пищевых отходов в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Барбинский детский сад» (далее — Положение), является нормативным локальным актом, регулирующим вопросы сбора, хранения, утилизации и обезвреживания пищевых отходов, образующихся в МБДОУ «Барбинский д/с» (далее — Учреждение).

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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Приказом Минприроды России от 11.06.2021 № 399 «Об утверждении требований при обращении с группами однородных отходов I - V классов опасности»
- Приказом Министерства природных ресурсов и экологии Российской Федерации от 8 декабря 2020 г. № 1028 "Об утверждении Порядка учета в области обращения с отходами".

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

2. Термины и определения, используемые в настоящем Положении:

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 Учреждения, 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. Учреждение 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 со специализированными организациями, производящими утилизацию и обезвреживание отходов. Организации, осуществляющие вывоз, утилизацию и обезвреживание отходов, должны иметь лицензию на осуществление деятельности по использованию, обезвреживанию, транспортированию, размещению отходов.

3.2. Сбор отходов в учреждении осуществляется в соответствии с:

- Ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденными Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 4 декабря 1995 года № 13-7-2/469;

- СанПиН 42-128-4690-88 "Санитарные правила содержания территорий населенных мест";
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.1.7.1038-01 "Гигиенические требования к устройству и содержанию полигонов для твердых бытовых отходов".

3.3. Пищевые отходы, образующиеся в процессе приготовления пищи на пищеблоке Учреждения, собираются в специально предназначенную, промаркированную, с закрывающейся крышкой, емкость.

Состав отхода:

- Картофель и его очистки.
- Отходы овощные.
- Отходы фруктовые.
- Отходы мясные.
- Отходы рыбные.
- Хлеб и хлебобулочные изделия.
- Молочные и сырные отходы.
- Яичная скорлупа.
- Прочие пищевые отходы.

Пищевые отходы кухонь представляют собой сложную гетерогенную смесь, по морфологическому признаку схожую с твердыми бытовыми отходами (ТБО). Поэтому требования законодательных актов в области обращения с ТБО применяются к данному виду отходов.

3.4. Пищевые отходы, образующиеся в процессе потребления пищи в группе, в соответствии с п. 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13, собираются в промаркированные емкости с крышками.

3.5. Сухие пищевые отходы (хлеб, картофель, другие продукты) разрешается собирать в деревянные ящики, корзины и мешки.

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

3.7. Запрещается складирование отходов на территории Учреждения вне специально отведенных мест и превышение лимитов на размещение отходов.

3.8. 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 устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками.

3.9. Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки.

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

4.1. Учреждение ведет учет образовавшихся, утилизированных, обезвреженных, переданных другим лицам отходов, в порядке, установленном приказом Министерства природных ресурсов и экологии Российской Федерации от 8 декабря 2020 г. № 1028:

4.1.1. Отходы подлежат отражению в учете в течение десяти рабочих дней, следующих за днем фактического образования отхода, проведения операций по обработке, утилизации, обезвреживанию, размещению отходов, передаче отходов другим лицам.

4.1.2. 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, обеспечивающих сохранность информации на срок не менее пяти лет, и имеется возможность для вывода этих записей на бумажный носитель.

4.2. Обращение с пищевыми отходами осуществляется Учреждением строго в соответствии с утвержденными нормами, разработанными с целью унификации системы сбора, хранения и утилизации отходов.

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

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

4.2.3. 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 – дезсредства;

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

4.2.4. Утилизация проводится в конце рабочего дня.

4.2.5. Утилизацию проводит ответственный – повар, в спецодежде: поварской колпак, поварской костюм, фартук.

4.2.6. 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 0С) и просушиваются.

4.2.7. 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.

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

4.3.1. сбор пищевых отходов в группе и пищеблоке Учреждения разрешен только в специальную тару с крышками,

- 4.3.2. очистка тары от пищевых отходов проводится по мере заполнения не более чем на 2/3 объема,
- 4.3.3. сборники, предназначенные для пищевых отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается,
- 4.3.4. утилизация пищевых отходов Учреждения происходит ежедневно. Временное хранение пищевых отходов не должно превышать одних суток для вредного воздействия,
- 4.3.5. вывоз и утилизация отходов производится лицами на основании договора, заключенного с Учреждением.

5. Ответственность за утилизацию пищевых отходов

- 5.1. Ответственность за своевременную утилизацию пищевых отходов, в соответствии с настоящим Положением несут:
- младший воспитатель – в группе;
- повар – на пищеблоке.

6. Действующие запреты и ограничения

- 6.1. Работникам Учреждения строго запрещается выбрасывать в контейнеры для ТБО неденатурированные пищевые отходы.
- 6.2. Строго запрещается нахождение воспитанников рядом с контейнерами для сбора бытовых, и пищевых отходов Учреждения.
- 6.3. Реализовывать населению пищевые отходы для использования в целях кормления сельскохозяйственных животных и птиц.

7. Контроль над утилизацией пищевых отходов

- 7.1. Функции контроля над исполнением правил утилизации пищевых отходов, всеми категориями работников Учреждения, возлагается настоящим Положением на повара Учреждения или лицо ее заменяющее.
- 7.2. Функции контроля над своевременным вывозом пищевых отходов, в том числе пищевых с территории Учреждения, возлагается на заведующего.
- 7.3. Заведующим образовательным учреждением ведется контроль над исполнением порядка утилизации пищевых отходов.
- 7.4. Учет пищевых отходов ведется в специальном журнале, ответственными лицами за обращение с отходами (Приложение 1).

8. Внесение изменений, дополнений в Положение

- 8.1. Настоящее Положение согласовывается общим собранием трудового коллектива и утверждается заведующим образовательным учреждением.
- 8.2. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом заведующим образовательным учреждением и действует до принятия в новой редакции.

ЖУРНАЛ
учета, обезвреживания и утилизации пищевых отходов

№ п/п	Дата	Количество пищевых отходов(кг)	Наименование средства дезинфекции	Дата, время выбросав контейнер для ТБО	Подпись ответственного лица

