

ПРИНЯТО

Общим собранием
работников ГБДОУ ЦРР - детского сада
№ 29 Красносельского района СПб.
(протокол от 09.01.2023 № 3)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ГБДОУ ЦРР –
детского сада № 29
Красносельского района СПб
от 09.01.2023 № 12-ах

Положение о порядке организации сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов ГБДОУ ЦРР - детского сада № 29 Красносельского района СПб

I. Общие положения.

1. Положение «О порядке организации сбора, учета, утилизации, временного хранения и вывоза пищевых отходов в ГБДОУ ЦРР - детского сада № 29 Красносельского района СПб (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 ЦРР - детского сада № 29 Красносельского района СПб (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 - 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 2-го завтрака, обеда, полдника, или по мере заполнения емкости для сбора пищевых отходов.

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

3.2.6. 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. Заместитель заведующего по АХР ведет Журнал учета пищевых отходов.

4.3. Заместитель заведующего по АХР 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 Акционерное общество «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. 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 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
ГБДОУ ЦРР - детского сада № 29 Красносельского района СПб**

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность (профессия) работника	Подпись ознакомленного,	Дата ознакомления работника с Порядком
1	Машкова Л.В.	Заместитель заведующего по АХР		09.01.2023
2	Белова И.М.	Кладовщик		09.01.2023
3	Боброва Н.Л.	Помощник воспитателя		09.01.2023
4	Бондарева А.С.	Повар детского питания		09.01.2023
5	Герасимова И.В.	Кухонный рабочий		09.01.2023
6	Главчева О.В.	Помощник воспитателя		09.01.2023
7	Калинина И.В.	Помощник воспитателя		09.01.2023
8	Котова И.К.	Повар		09.01.2023
9	Логвиновская В.И.	Помощник воспитателя		09.01.2023
10	Лунегова И.Ю.	Помощник воспитателя		09.01.2023
11	Моисеева С.С.	Помощник воспитателя		09.01.2023
12	Нажмутдинова Н.Ж.	Помощник воспитателя		09.01.2023
13	Никитина Т.В.	Помощник воспитателя		09.01.2023
14	Петрова И.В.	Помощник воспитателя		09.01.2023
15	Соколова Е.Н.	Помощник воспитателя		09.01.2023
16	Солдатова	Повар детского питания		09.01.2023
17	Финагенова А.А.	Помощник воспитателя		09.01.2023
18	Фрейман Т.В.	Помощник воспитателя		09.01.2023
19	Хачатурян А.Р.	Помощник воспитателя		09.01.2023
20	Белова И.М.	Кладовщик		09.01.2023
21				
22				
23				
24				

Порядок утилизация пищевых отходов

Денатурация пищевых отходов осуществляется 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.), и в процессе потребления пищи на группах собираются в полимерный пакет, помещенный в ведро.
2. Обильно орошаются 0,1% раствором «Жавель Солида».
3. Полимерный пакет с денатурированными пищевыми отходами плотно закрывается (завязывается) и помещается (выбрасывается) в контейнер для денатурированных пищевых отходов на территории Учреждения.

Денатурация пищевых отходов проводится 3 раза в день (после 2-го завтрака, обеда, полдника или по мере заполнения емкости для сбора пищевых отходов), ответственным лицом за утилизацию в спецодежде: халат

Ответственные за утилизацию - кухонный рабочий, помощники воспитателя.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 29
КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Поташко Ирина
Анатольевна, заведующая

18.07.25 14:17 (MSK)

Сертификат 00CA97ACE8F8227CC61C501ED33875E781