

Принято решением Общим собранием работников МКОУ «Нижнемордокская СОШ» от «31» августа 2016 года, протокол № 1

Утверждено и введено в действие приказом по МКОУ «Нижнемордокская СОШ» от «31» августа 2016 года № 1-107

Директор школы

/М.Ф. Пустольный/



Положение о порядке утилизации столово-кухонных пищевых отходов в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении «Нижнемордокская средняя общеобразовательная школа» Глушковского района Курской области

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке утилизации столово-кухонных пищевых отходов в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении «Нижнемордокская средняя общеобразовательная школа» Глушковского района Курской области (далее - учреждение) является нормативным локальным актом учреждения, регулирующим вопросы сбора, хранения и использования пищевых отходов, образующихся в учреждении.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- ФЗ № 89 «Об отходах производства и потребления»;
- ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (с изменениями на 24 ноября 2015 года);
- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1.3. Термины и определения, используемые в настоящем Положении:

- а) Пищевые отходы - продукты питания, утратившие полностью или частично свои первоначальные потребительские свойства в процессе их производства, переработки, употребления или хранения.
- б) Временное хранение (складирование) отходов – деятельность учреждения, связанная с упорядоченным размещением отходов в помещениях,

сооружениях на отведенных для этого участках территории в целях контролируемого хранения в течение определенного интервала времени.

1.4. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми работниками учреждения, осуществляющими деятельность в сфере сбора, транспортирования, обезвреживания, использования или размещения пищевых отходов.

2. Общие требования к обращению с отходами

2.1. Учреждение при осуществлении деятельности по отходообразованию обязано:

2.1.1. Соблюдать требования к обращению с отходами, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами, законами и иными нормативными правовыми актами Курской области, нормативными правовыми актами муниципального образования «Глушковский район».

2.1.2. Выполнять мероприятия по складированию, консервации и сохранению отходов, которые временно не используются.

2.1.3. Не допускать смешивание отходов, передаваемых на переработку, если такое смешивание запрещено применяемыми технологиями переработки и использования отходов.

2.1.4. Вести учет образуемых, накапливаемых и передаваемых для использования и захоронения отходов, если настоящее предусмотрено действующими нормативными актами.

2.1.5. Направлять по запросу информацию об обращении с отходами в министерство экологии и природных ресурсов, а также в комитет государственного ветеринарного надзора, Управления Россельхознадзора и Роспотребнадзора по Курской области.

2.1.6. Заключать договоры на вывоз отходов с подрядными организациями или 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.

Договоры должны заключаться на основе количественных показателей, характеризующих образование отходов в учреждении.

3. Обращение с пищевыми отходами, порядок их утилизации

3.1. Обращение с пищевыми отходами осуществляется учреждением строго в соответствии с утверждёнными нормами, разработанными с целью унификации системы сбора, хранения и утилизации отходов.

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

- а) Сбор пищевых отходов в школьной столовой и пищеблоке учреждения разрешен только в специальную тару с крышками.
- б) Кастрюли и баки должны иметь соответствующую маркировку.
- в) Сухие пищевые отходы (картофельные очистки, луковая шелуха, другие продукты) разрешается собирать в картонные коробки или мешки.
- г) Очистка тары от пищевых отходов проводится по мере заполнения не более чем на 2/3 объема.
- д) Ежедневно, в конце рабочего дня тара для сбора пищевых отходов, независимо от наполнения, очищается, промывается 2% раствором кальцинированной соды или едкого натра или раствором хлорной извести, содержащей 2% активного хлора, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
- е) Дезинфекция тары для сбора пищевых отходов производится средствами, используемыми в учреждении.
- ж) Сборники, предназначенные для пищевых отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается.
- з) Для временного хранения пищевых отходов на территории учреждения оборудована специальная площадка, на которой устанавливаются контейнеры или баки.
- и) Утилизация пищевых отходов учреждения происходит ежедневно, временное хранение пищевых отходов не должно превышать одних суток для предотвращения их разложения и вредного воздействия.
- к) Вывоз и утилизация пищевых отходов производится непосредственно на полигон организацией, специализирующейся на транспортировке и утилизации отходов на основании договора, заключенного с учреждением.

4. Ответственность за утилизацию пищевых отходов

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

- в школьной столовой – дежурные учителя;
- на пищеблоке – повар под руководством заведующей столовой;
- и/или лица их заменяющие.

5. Действующие запреты и ограничения

5.1. Работникам учреждения строго запрещается выбрасывать пищевые отходы в контейнеры для бытового мусора.

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

5.3. Работникам учреждения не разрешается забирать образовавшиеся остатки продуктов и пищевые отходы для вскармливания домашних животных. Работник, до окончания рабочей смены, обязан обеспечить хранение пищевых отходов в таре с закрывающейся крышкой, в недоступном для детей месте.

5.4. С целью недопущения дальнейшего использования столово-кухонных отходов в кормлении животных используются дезинфектанты-денатуранты, в соответствии с наставлением по их применению с обязательной записью в Журнале дезинфекции пищевых отходов, заверенным зав. производством.

5.5. Денатурация столово-кухонных отходов осуществляется раствором хлорной извести, содержащей 3% активности хлором.

6. Контроль над утилизацией пищевых отходов

6.1. Функции контроля над исполнением правил утилизации отходов, в том числе пищевых, всеми категориями работников учреждения, возлагается настоящим Положением на заместителя директора по учебно-воспитательной работе или лицо его заменяющее.

6.2. Функции контроля над своевременным вывозом всех видов отходов, в том числе пищевых с территории учреждения возлагается на заведующего хозяйством или лицо его заменяющее.

6.3. Директором учреждения ведется контроль над исполнением порядка утилизации пищевых отходов.

7. Внесение изменений, дополнений в Положение

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора учреждения и действует до принятия новой редакции.

7.2. Изменения, дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием работников, утверждаются приказом директора учреждения.

8. Документация по утилизации столово-кухонных отходов

- Положение о порядке утилизации столово-кухонных пищевых отходов;
- Журнал учета обращения столово-кухонных пищевых отходов;
- договор на вывоз ТБО со специализированной организацией.