

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического совета  
ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП»  
протокол № 6 от 24.03.2020 г.



## Регламент утилизации столово – кухонных отходов, образующихся в ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП»

### 1. Общие положения

1.1 Регламент о порядке утилизации столово-кухонных отходов, образующихся в **ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП»** (далее Регламент) разработано с целью установления системы сбора, хранения и утилизации столово-кухонных отходов, образующихся в данной образовательной организации

1.2. Регламент подлежит применению при осуществлении деятельности в **ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП»** и разработан в соответствии с действующим законодательством:

- Федеральный закон от 24 июня 1998 года № 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления", - Федеральный закон N 4979-1, от 14 мая 1993 года "О ветеринарии" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета РФ, 1993, №24, ст.857);

- Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденными приказом Главного государственного ветеринарного инспектора РФ от 4 декабря 1995 года №13-7-2\469 (Российские вести, 1996, №35);

- Санитарные правила содержания территорий населённых мест СанПиН 42-128-4690-88, утвержденными приказом Министерства здравоохранения СССР от 5 августа 1988 года №24690-88

1.3. В Регламенте используются следующие понятия: - столово-кухонные отходы - отходы, образующиеся в процессе приготовления и потребления пищи; - утилизация столово-кухонных отходов - процесс сбора, хранения и транспортировки, денатурированных столово-кухонных отходов на полигон твёрдых бытовых отходов; - денатурация - процесс применения веществ, приводящих к невозможности дальнейшего использования столово-кухонных отходов в кормлении животных.

## **2. Сбор столово-кухонных отходов**

### **2.1. Схема передвижения столово-кухонных отходов.**

Отходы помещаются в плотные полиэтиленовые мешки-----→ надежно завязываются -----→ взвешиваются-----→ помещаются в специальный сборник с закрывающейся крышкой -----→ доставляются на полигон ТБО.

### **2.1. Сборники столово-кухонных отходов**

2.1.1. Столово-кухонные отходы собираются в специально предназначенные для этого баки-сборники, закрывающиеся крышками с запирающим устройством. Баки должны быть обязательно подписаны словами «ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ». Для сбора денатурированных столово-кухонных отходов допускается использовать для сбора плотные полиэтиленовые мешки.

2.1.2. Сборники, предназначенные для столово-кухонных отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается.

2.1.3. Если сборники являются металлической тарой, то в этом случае требуется после их освобождения ежедневная тщательная промывка водой с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Дезинфекция осуществляется 0,1 % р-ом Жавелиона. После дезинфекции сборники промываются водой. Ответственность за использование и правильное содержание сборников несет подсобный рабочий образовательной организации.

2.1.4. Первоначальной тарой для помещения отходов являются полиэтиленовые мешки, Требования к данной таре следующие:

- мешки должны быть непрозрачные,
- мешки должны иметь плотную структуру (возможно использование двойного мешка), максимальный размер - на 25 литров,
- мешки должны иметь 100-ю целостность.

Перед погрузкой в специальный транспорт мешки с денатурированными отходами должны быть надежно завязаны.

2.1.3. Мешки с отходами не допускается выставлять за пределы мусоросборного помещения или специальной площадки заблаговременно (ранее одного часа) до прибытия специального транспорта.

2.1.4. Запрещается реализация населению столово-кухонных отходов и их использование для кормления сельскохозяйственных животных.

### **2.2. Площадка для сборников столово-кухонных отходов**

2.2.1. Для временного хранения собранных столово-кухонных отходов оборудуется специальная площадка с твёрдым (асфальтированным, цементным) покрытием с бортами высотой 10-12 сантиметров, препятствующими стоку жидкости.

2.2.2. Хранить неконсервированные влажные столово-кухонные отходы до вывоза разрешается в летнее время не более 8-10 часов с момента их сбора, а

в осенне-зимнее время при температуре наружного воздуха не выше 6-7 °С - не более 30 часов.

### 3. Денатурация пищевых отходов


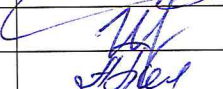

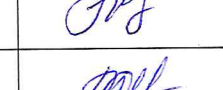

3.1. С целью недопущения дальнейшего использования столово-кухонных отходов в кормлении животных используются дезинфектанты-денатураты, в соответствии с наставлением по их применению с обязательным комиссионным составлением актов, заверенным администрацией предприятия.

3.2. Денатурация столово-кухонных отходов осуществляется 0,1 % р-ом Жавелиона.

### 4. Вывоз денатурированных столово-кухонных отходов

Вывоз денатурированных столово-кухонных отходов осуществляется специализированным автотранспортом на полигоны твёрдых бытовых отходов на основании договора с предприятием, осуществляющим вывоз отходов.

#### С настоящим регламентом ознакомлены:

должность	ФИО	подпись	дата
Заведующая производством	Шеина С.С		25.03.2020
Заведующая хозяйством	Худякова И.Н		25.03.2020
Подсобный рабочий	Погорелова А.В.		25.03.2020
Уборщик служебных помещений	Кадникова Е.А.		25.03.2020
Уборщик служебных помещений	Стуликова Н.В.		25.03.2020