

## Порядок сбора и учета пищевых отходов

### Сбор, учет и утилизация пищевых отходов

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

Учет пищевых отходов ведется в специальном журнале, ответственными лицами за обращение с отходами. Руководитель издает приказ о создании Комиссии по сбору, учету, утилизации, временном хранении и вывозе пищевых отходов в Учреждении.

Комиссия ведет Журнал учета пищевых отходов, составляет и подписывает Акты об утилизации пищевых отходов.

Заполнение емкости пищевыми отходами допускается не более чем на 2/3 объема, после чего проводится ее очистка.

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

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

Денатурация пищевых отходов:

- 1) 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 – белизной (можно хлорной известью засыпать);
- 3) полимерный пакет с пищевыми отходами плотно закрывается (завязывается) и помещается (выбрасывается) в контейнер для ТБО на территории Учреждения.

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.

Временное хранение пищевых отходов:

- 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.

Контейнеры для сбора ТБО, 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.