

Министерство образования Белгородской области

Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бирюченская средняя общеобразовательная школа» Белгородской области (ОГБОУ «Бирюченская СОШ»)

ПРИКАЗ

«31» августа 2023

№412-ОД

г. Бирюч

О работе пищеблока ОГБОУ «Бирюченская СОШ» в 2023/2024 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», закона Белгородской области от 31.10.2014г. №314 «Об образовании в Белгородской области», на основании постановлений Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года №469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Белгородской области», приказа Департамента образования Белгородской области от 27 марта 2020 года №869 «Об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Белгородской области», письма Министерства образования Белгородской области от 03.08.2023 №17-09/14/2789 «Об организации горячего питания в 2023-2024 учебном году» и Положения «Об организации здорового питания детей и подростков областного государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Бирюченская средняя общеобразовательная школа» Белгородской области ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующий режим работы пищеблока ОГБОУ «Бирюченская СОШ» на 2023/2024 учебный год:

05:30	начало рабочего дня работников пищеблока
06:10 - 08:05	приготовление завтрака
08:30	закладка гарнира
08:00 - 16:00	работа мойки

08:00 - 08:30	проветривание помещений пищеблока
06:20 - 11:30	приготовление обеда
11:30 - 12:00	проветривание помещений пищеблока
11:25 - 11:55	обед работников пищеблока
15:10 - 15:55	ежедневная уборка пищеблока
16:00	конец рабочего дня работников пищеблока
еженедельно, по средам	генеральная уборка пищеблока

2. Закладка продуктов для приготовления пищи производится в присутствии шеф-повара, медицинского работника и одного из членов бракеражной комиссии. Время закладки продуктов определяется шеф-поваром в зависимости от основного (организованного) меню.

• **Время закладки основных продуктов**

на завтрак	
08:00	закладка масла
на обед	
08:30	закладка мяса
09:30	закладка гарнира
11:30	закладка масла
ответственные	Шеф-повар медицинский работник, член бракеражной комиссии (по графику)

3. Назначить ответственным за технически исправное состояние и безопасную эксплуатацию производственного оборудования, инструмента, приспособлений, механизмов на пищеблоке шеф-повара Беловодскую Л.А.

4. Создать комиссию для денатурации пищевых отходов по ОГБОУ «Бирюченская СОШ» в следующем составе:

- председатель комиссии - Ряшинова О.Н. (заместитель директора по АХЧ)
- члены комиссии - Паськова С.А. (медицинский работник), Беловодская Л.А. (шеф-повар).

5. Шеф-повару Беловодской Л.А.:

- обеспечить сбор пищевых отходов в строгом соответствии с регламентом утилизации столово-кухонных отходов, образующихся в образовательном учреждении;

- обеспечить ежедневное освобождение, тщательную промывку и дезинфекцию сборников пищевых отходов;

- обеспечить денатурацию пищевых отходов в строгом соответствии с регламентом утилизации столово-кухонных отходов, образующихся в образовательном учреждении согласно приложению 1 к данному приказу.

6. Заместителю директора по АХЧ Ряшиновой О.Н.:

- обеспечить вывоз денатурированных пищевых отходов на полигон твердых бытовых отходов;

- не допускать выдачи пищевых отходов от деятельности пищеблока образовательного учреждения - частным лицам;

- обеспечить контроль за соблюдением регламента утилизации пищевых отходов.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Коцарева Е.А.

С приказом ознакомлены



Ряшинова О.Н.

Паськова С.А.

Беловодская Л.А.

**РЕГЛАМЕНТ
УТИЛИЗАЦИИ СТОЛОВО-КУХОННЫХ ОТХОДОВ,
ОБРАЗУЮЩИХСЯ В СОЦИАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, УЧРЕЖДЕНИЯХ
ТОРГОВЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ВСЕХ
ФОРМ СОБСТВЕННОСТИ НА ТЕРРИТОРИИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

I. Цель разработки

Настоящий регламент разработан с целью установления единой системы сбора, хранения и утилизации столово-кухонных отходов, образующихся в социальных учреждениях, учреждениях торговли и предприятиях общественного питания всех форм собственности на территории Белгородской области.

II. Область применения

Настоящий регламент устанавливает требования к сбору, хранению и утилизации столово-кухонных отходов, образующихся в социальных учреждениях, учреждениях торговли и предприятиях общественного питания всех форм собственности на территории Белгородской области.

Положения настоящего регламента подлежат применению во всех социальных учреждениях, учреждениях торговли и предприятиях общественного питания всех форм собственности.

III. Нормативные ссылки

- 1) Федеральный закон от 14 мая 1993 года N 4979-1 "О ветеринарии".
- 2) Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 4 декабря 1995 года N 13-7-2/469.
- 3) Санитарные правила содержания территорий населенных мест СанПиН 42-128-4690-88, утвержденные Минздрав СССР 5 августа 1988 года N 4690-88.
- 4) Ветеринарно-санитарные правила о порядке сбора пищевых отходов и использовании их для корма скота, утвержденных Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 29 декабря 1970 года.

IV. Термины, используемые в настоящем регламенте

В настоящем регламенте применяются следующие термины с соответствующими определениями:

- личное подсобное хозяйство - форма непредпринимательской деятельности по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

Личное подсобное хозяйство ведется гражданином или гражданином и совместно проживающими с ним и (или) совместно осуществляющими с ним ведение личного подсобного хозяйства членами его семьи в целях удовлетворения личных потребностей на земельном участке, предоставленном и (или) приобретенном для ведения личного подсобного хозяйства.

- Сельскохозяйственная продукция, произведенная и переработанная при ведении личного подсобного хозяйства, является собственностью граждан, ведущих личное подсобное хозяйство;
- столово-кухонные отходы - отходы, образующиеся в процессе приготовления и потребления пищи;

- утилизация столово-кухонных отходов - процесс транспортировки денатурированных пищевых отходов на полигон твердых бытовых отходов;
- денатурация - процесс применения веществ, приводящих к невозможности дальнейшего использования пищевых отходов в кормлении животных.

V. Общие положения

Настоящим регламентом запрещается использование столово-кухонных отходов, образующихся в социальных учреждениях, учреждениях торговли и предприятиях общественного питания всех форм собственности на территории Белгородской области, для кормления сельскохозяйственных животных.

5.1. Сбор пищевых отходов

1. Сбор пищевых отходов осуществляется в строгом соответствии с Ветеринарно-санитарными правилами о порядке сбора пищевых отходов и использовании их для корма скота, утвержденными Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 4 декабря 1995 года N 13-72/469/469.
2. Пищевые отходы разрешается собирать только в специально предназначенные для этого баки-сборники, закрываемые крышками с запирающим устройством.
3. Сборники, предназначенные для пищевых отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается. Ежедневно проводится его освобождение, тщательная промывка сборника водой с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности. После дезинфекции сборники необходимо промыть водой. Ответственность за использование и правильное содержание сборников несет администрация предприятия.
4. Выдача отходов частным лицам запрещается.

5.2. Хранение пищевых отходов

Для временного хранения собранных пищевых отходов руководители предприятия по согласованию с территориальными органами Управления Роспотребнадзора по Белгородской области оборудуют специальные площадки с твердым (асфальтированным, цементным) покрытием с бортами высотой 1012 см, препятствующими стоку жидкости.

На площадках устанавливают лари, контейнеры или деревянные ящики с закрывающимися крышками. Места для устройства таких площадок согласовывают с местными органами здравоохранения.

Хранить неконсервированные влажные пищевые отходы до вывоза разрешается в летнее время не более 8 - 10 ч. с момента их сбора, а в осенне-зимнее время при температуре наружного воздуха не выше 6 - 7 °С - не больше 30 часов.

5.3. Денатурация пищевых отходов

С целью недопущения дальнейшего использования столово-кухонных отходов в кормлении сельскохозяйственных животных используются дезинфектанты-денатураты, разрешенные к применению в пищевой промышленности, в соответствии с наставлением по их применению, с обязательным комиссионным составлением актов, заверенных администрацией предприятия.

5.4. Вывоз денатурированных пищевых отходов на полигоны твердых бытовых отходов

Осуществляется специализированным автотранспортом на полигоны твердых бытовых отходов на основании договора с предприятием, осуществляющим вывоз отходов.

5.5. Контроль за соблюдение регламента

Осуществляется Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области.

Утвержден
постановлением
правительства Белгородской области
от 6 февраля 2012 года N 50-пп