



Броварський ліцей №11  
Броварської міської ради Броварського району Київської області  
Адреса: 07400, м. Бровари, вул. М. Лагунової, 17-А

**ПРОГРАМА- ПЕРЕДУМОВА**  
**системи НАССР**  
**щодо поводження з відходами та сміттям,**  
**їх збору та видалення з потужності**

(ПП-7)

**Лист ідентифікації статусу документа**

	Посада	ІНБ	підпис	Дата
ЗАТВЕРДЖЕНО	Директор	Ткачук І.О.		01.09.22
РОЗРОБЛЕНО	Заступник директора	Сліпкань С.В.		01.09.22

ПП 7	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Порядок поводження з відходами»	04-2020	09-2022	1	9

## 1. МЕТА ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

- 1.1 Програма-передумови розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності харчоблоку Броварського ліцею №11 та реалізації вимог стандартів НАССР.
- 1.2 Програма-передумови виявляє порядок організації та проведення діяльності, пов'язаної з утворенням, утилізацією, обліком відходів, що утворюються в процесі економічної діяльності Суб'єкта господарювання. Основними видами відходів, що утворюються є:
- промислово-побутове сміття (відходи комунальні);
  - поліпропілен, поліетилен, тара пластикова;
  - сміття вуличне;
  - відходи паперу;
  - відпрацьовані ртутні лампи;
  - відходи чорних металів, металобрухт;
  - відходи скла.
- 1.3 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення та виконання працівниками харчоблоку Суб'єкта господарювання.
- 1.4 Локальну відповідальність за належне поводження з відходами, які утворюються на харчоблоці Суб'єкта господарювання, несуть члени групи безпеки.
- 1.5 Загальну відповідальність за процес поводження з відходами Суб'єкта господарювання покладено на керівника групи безпеки.

## 2. ТЕРМІНИ ТА ПРИЙНЯТІ СКОРОЧЕННЯ

### Абревіатура/скорочення

### Розшифровка

Суб'єкт господарювання	Броварський ліцей №11 Броварської міської ради Броварського району Київської області
НАССР	Система аналізу ризиків і критичні контрольні точки (англійська абревіатура – Hazard Analysis and Critical Control Point)
Група безпеки харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпеки харчових продуктів (група безпеки харчових продуктів)
ХП	Харчовий продукт
НЧ	Небезпечні чинники – біологічні, хімічні або фізичні речовини в харчовому продукті, або стан харчового продукту, який потенційно здатний спричинити негативний вплив на здоров'я

ПП 7	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінка
«Порядок поводження з відходами»	04-2020		09-2022	1	9

Відходи виробництва	Залишки сировини, матеріалів, речовин, напівфабрикатів, інших виробів або продуктів, що утворились при виробництві продукції, виконанні робіт та ті, що втратили повністю або частково свої споживчі властивості; супутні речовини, які не є метою виробництва і не знаходять застосування на виробництві, в т.ч. сільськогосподарські та біологічні
Відходи споживання	Вироби, матеріали, продукти, що втратили споживчі властивості, в т.ч. побутові відходи
Відходи побутові	Різні види відходів споживання, що утворюються у населення в побуті
Відходи харчові	Продукти харчування, що втратили повністю або частково свої початкові споживчі властивості при переробці, зберіганні, транспортуванні, споживанні
Поводження з відходами	Це діяльність по збору, накопиченню, використанню, знезараженню, транспортуванню та розміщенню відходів
Б, Ф, Х	Біологічні, фізичні, хімічні небезпечні чинники

### 3. Організація обігу та обліку відходів

3.1. Метою організації обігу відходів є виявлення обсягів та видів відходів, в т.ч. вторсировини, своєчасного та достовірного документального відображення дій по відходам, формування даних для органів державного контролю, попередження шкідливого впливу відходів на оточуюче середовище.

3.2. Керівник групи НАССР здійснює координацію та організацію діяльності по обігу відходів та їх облік на харчоблоці. Особи, відповідальні за організацію обігу відходів на харчоблоці, повинні забезпечувати та контролювати виконання наступних робіт:

- здійснення окремого збору відходів по їх видам, класам небезпеки та іншим ознакам;
- постачання тарою для збору відходів в місцях їх утворення, що відповідає встановленим вимогам та легко вивільняється від відходів, які накопичились;
- відповідність маркування тари або упаковки вмісту;
- відповідність розташування ємностей та утримання місць тимчасового зберігання відходів вимогам охорони праці, пожежної та екологічної безпеки;
- забезпечення процедури утилізації.

### 4. Збір відходів

4.1. Відходи виробництва формуються по ходу виробничого процесу та зосереджуються на площадках, відведених для кожного виду відходів.

ПП 7	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Порядок поводження з відходами»	04-2020		09-2022	2	9

4.2. Спосіб збору та тимчасового зберігання відходів виявляють за їх фізичним станом, хімічним складом та класом небезпеки.

4.3. Відходи повинні зберігатися у спеціальних пластикових (металевих) контейнерах. Тара (контейнери) повинні мати кришки, бути промарковані, мати надпис класу та вид відходів.

4.4. На харчоблоці повинна бути карта-схема розташування тари для збору відходів, погоджена заступником голови групи НАССР та затверджена керівником Суб'єкта господарювання.

4.5. Сміття вуличне, інші відходи збираються в контейнери та вивозяться на загальну площадку для збору побутового сміття.

4.6. Відходи сировини та готових харчових продуктів тваринного походження збирається в контейнери, встановлені на площадці та передаються на спеціалізоване підприємство, відповідно до Закону України «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною», згідно вкладеного договору.

### **5. Облік відходів**

5.1. Облік відходів (Журнал обліку утворення та руху відходів (Ж-09), акти, договори з утилізаційною компанією, тощо) зберігаються в окремій папці.

5.2. При виявленні нових видів відходів вносяться відповідні зміни в дійсну програму-передумови.

### **Загальні вимоги до організації системи поводження з відходами**

Система поводження з відходами складається з таких етапів:

- збирання та сортування відходів;
- маркування відходів;
- знезараження (дезінфекція) відходів;
- перенесення відходів у контейнери в межах закладу освіти, де вони утворюються.

Поводження з відходами у закладах освіти повинно відбуватися відповідно до типової схеми поводження з відходами.

Типова схема поводження з відходами повинна містити таку інформацію:

- найменування структурного підрозділу закладу – харчоблок, обіденні зали;
- перелік відходів за категоріями, що утворюються у підрозділі (побутові, харчові);
- місце (місця) збирання та тимчасового зберігання відходів у підрозділі;
- перенесення відходів до місця (місць) збирання та тимчасового зберігання відходів у цілому по закладу освіти;
- вивезення (за графіком) відходів за категоріями до місць переробки, утилізації, знищення;
- відповідальна посадова особа у підрозділі (підсобний робітник).

ПП 7	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінка
«Порядок поводження з відходами»	04-2020		09-2022	3	9

Збирання відходів проводиться якомога ближче до місць їх утворення в окремі ємності, що візуально чітко розрізняються за кольором та маркуванням.

Наповнені ємності після первинного збирання переміщуються в накопичувальні контейнери, що закриваються кришкою.

Змішування відходів різних категорій не допускається.

### **Вимоги до відходів категорії А**

До відходів категорії А належать такі види відходів:

- харчові відходи харчоблоку закладу освіти;
- побутові відходи (тверді, великогабаритні, ремонтні) харчоблок, обіденні зали.

Збирання харчових відходів здійснюється роздільно від інших відходів у багаторазові промарковані ємності, встановлені в приміщенні харчоблоку.

Тимчасове зберігання харчових відходів в окремих спеціальних промаркованих ємностях, за відсутності спеціально виділеного холодильного обладнання, допускається не більше 24 годин. Повинен бути забезпечений запас ємностей не менше ніж на одну добу.

Ємності від харчових відходів миються й дезінфікуються після кожного спорожнення.

Поводження з побутовими відходами здійснюється згідно з вимогами чинного законодавства (Постанова Кабінету Міністрів України від 10 грудня 2008 р. № 1070 «Про затвердження Правил надання послуг з поводження з побутовими відходами», із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 541 від 25.05.2011, № 1173 від 16.11.2011, № 318 від 27.03.2019).

Для збирання гострих предметів (скла, ножів тощо) слід використовувати ємності (контейнери), що не проколюються. Ємність повинна мати кришку, що щільно прилягає та унеможлиблює її безконтрольне розкриття.

Харчові відходи на харчоблоці збираються в промарковані відра або контейнери з кришками, очищення яких проводиться в міру заповнення їх не більше ніж на 2/3 об'єму. Щодня в кінці дня відра або контейнери незалежно від наповнення очищається за допомогою шлангів над каналізаційними трапами, промивається 2% розчином кальцинованої соди, а потім ополіскується гарячою водою і просушується.

Харчові відходи не допускається виносити через виробничі приміщення харчоблоку.

Пакувальна тара (скляна, металева, картонно-паперова), якщо вона не забруднена, повинна збиратися окремо і відправлятися на утилізацію. Одноразові пакети переносяться в контейнери, які призначені для збору твердих побутових відходів.

### **Організація роботи з відходами та вимоги до персоналу**

Для організації поводження з відходами і щоденного контролю у закладі освіти директор закладу призначає відповідальну особу.

ПП 7	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторіно к
«Порядок поводження з відходами»	04-2020		09-2022	4	9

При прийомі на роботу та надалі щороку персонал повинен проходити інструктаж щодо правил поводження з відходами.

Персонал, що контактує з відходами, забезпечується відповідним спецодягом, засобами індивідуального захисту (гумові рукавиці, марлева маска).

У випадку одержання працівником при поводженні з відходами травми, потенційно небезпечної щодо інфікування (укол, поріз з порушенням цілісності шкірного покриву та слизової), необхідно вживати заходів екстреної профілактики. На робочому місці персоналу повинна бути аптечка першої медичної допомоги при травмах та робочі розчини дезінфекційних засобів.

#### **Загальні вимоги до способів та методів знешкодження відходів**

Знешкодження відходів категорії А здійснюється централізованим способом відповідно до вимог законодавства України про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення. У приміщеннях харчоблоку дезінсекція та дератизація проводиться за договорами з спеціалізованими організаціями.

#### **Вимоги до організації приміщень для зберігання та поводження з відходами**

Контейнери з відходами зберігаються на спеціальному майданчику. Контейнерний майданчик повинен бути розташований на території господарської зони закладу освіти на відстані від основної будівлі не менше 25 метрів та харчоблоку не менше 100 метрів.

Майданчик для установки контейнерів повинен мати бетоновану або асфальтовану поверхню і бути зручним для під'їзду автотранспорту і проведення вантажно-розвантажувальних робіт.

Розмір контейнерного майданчика повинен перевищувати площу основи контейнерів на 1,5 метра в усі боки. Майданчик повинен бути огорожений. Кількість контейнерів визначається потужністю закладу дошкільної освіти.

5.4. Контейнери для відходів повинні закриватися кришкою, мати колеса і ручки для зручного перевезення. Контейнери, повинні бути герметичними і волого непроникними, унеможливити контакт сторонніх осіб чи тварин (птахів) з їх вмістом.

Під час зберігання відходів у контейнерах повинна бути виключена можливість їх загнивання, розкладання, розвіювання та розпилювання. Тривалість тимчасового зберігання відходів в контейнері з моменту їх утилізації складає:

- в холодний період року (при середньодобовій температурі  $-50^{\circ}\text{C}$  і нижче) повинен бути не більше ніж три доби (48 годин);

- в теплий період року (при середньодобовій температурі більше ніж  $+50^{\circ}\text{C}$ ) – не більше ніж одна доба (24 години), щоденне вивезення.

Інформація про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами

ПП 7	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Порядок поводження з відходами»	04-2020		09-2022	5	9

## ВИМОГИ

### до приміщень для тимчасового зберігання відходів

1. Підлога приміщень повинна мати герметичну основу із належними стічними особливостями, що чиститься та знезаражується (дезінфікується).
2. Оздоблення стін повинно забезпечувати їх миття та дезінфекцію.
3. Приміщення повинно бути обладнане: умивальником; бактеріцидними лампами; вентиляцією та освітленням.
4. Повинен бути вільний доступ для персоналу, який відповідає за видалення відходів, та під'їзд для автомобілів-сміттевозів.
5. Місце для зберігання відходів повинне унеможливлувати потрапляння тварин, не може бути місцем розмноження або джерелом їжі для комах і гризунів, захищене від несприятливих погодних умов.
6. Віддаленість від місць зберігання харчових продуктів та приміщень для приготування їжі.
7. Зручне розташування місць зберігання інвентарю для прибирання приміщення, захисного одягу, ємкостей для відходів.

## ВИМОГИ

### до мікроклімату в приміщеннях, де тимчасово зберігаються відходи

з/п	Найменування приміщень	Внутрішня температура, °С	Кратність повітрообміну		Кратність витяжки при натуральному повітрообміні
			приплив	витяжка	
1	Тимчасове зберігання (накопичення) відходів категорії А	16	-	1,5	2
2	Робоче приміщення для відходів	18-20	з розрахунку тепло- і волого-надлишків*	З розрахунку тепло- і волого-надлишків*	Не допускається
3	Тимчасове зберігання відходів	16	-	2	Не допускається
4	Мийка і дезінфекція контейнерів, ємкостей	18	3	4	Не допускається
5	Приміщення тимчасового зберігання ємкостей для відходів	18	-	1	1
6	Санітарно-побутові приміщення (гардеробна, санвузол, зберігання прибирального інвентарю)	23	Приплив з коридору	75 м <sup>3</sup> /год на 1 д.с.	2
7	Кімната персоналу з робочим місцем	20	1	1	1

\* Залежно від технології та виду обладнання

ПП 7	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Порядок поводження з відходами»	04-2020		09-2022	6	9



## План санітарної обробки смітєвих контейнерів на вулиці

№ з/п	Об'єкт обробки	Види санітарної обробки, періодичність			Засіб та інвентар	Метод контролю, періодичність	Виконавець	Відповідальний за контроль виконання
		Поточна	Профілактична	Планово-попереджувальна				
1	Смітєвий контейнер	1 раз в тиждень (після вивезення сміття) мити гарячою водою з миючим засобом, дезінфікувати, промивати водою	Мити гарячою водою з миючим засобом, дезінфікувати, промивати водою	Мити гарячою водою з миючим засобом, дезінфікувати, промивати водою	Засіб, щітка, відро	Візуально, після закінчення прибирання	двірник	Заступник директора з АГЧ
2	Майданчик	Майданчик очистити. Помити з миючим засобом	Майданчик очистити. Помити з миючим, дезінфікуючим засобом	Очистити, помити з миючим засобом, дезінфікувати, за необхідності, закрити вибоїни	Засіб, щітка, відро	Візуально, після Закінчення прибирання	двірник	Заступник директора з АГЧ

**Примітка:** Після остаточного прибирання в кінці зміни весь прибиральний інвентар промивається водою з додаванням миючих засобів, дезінфікується, просушується і зберігається в чистому вигляді, на стенді на території майданчика

КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ  
I

