

ИНСТРУКЦИЯ №7
о мерах пожарной безопасности в столовой/буфете
в ГБПОУ РТ «Тувинский техникум информационных технологий»

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе с оборудованием, поведения сотрудников и обучающихся, а также работников столовой образовательной организации при пожаре в помещении столовой. Разработана в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 №390 «О противопожарном режиме в РФ», Приказом МЧС РФ от 12.12.2007 №645 (ред. от 22.06.2010) «Об утверждении Норм пожарной безопасности «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций».

Лица, виновные в нарушении (невыполнении, ненадлежащем выполнении или уклонении от выполнения) настоящей Инструкции о мерах пожарной безопасности несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

2. Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность в столовой

2.1. Ответственным за пожарную безопасность в столовой является заведующий столовой. Он обязан обеспечивать соблюдение в помещениях столовой требований пожарной безопасности, в том числе:

- наличие табличек с номером телефона для вызова пожарной охраны и табличек с указанием ответственного в обеденном зале, кухне и подсобных помещениях столовой;
- исправное состояние знаков пожарной безопасности, в том числе обозначающих пути эвакуации и эвакуационные выходы;
- исправное состояние систем и средств противопожарной защиты, автоматических (автономных) установок пожаротушения, автоматических установок пожарной сигнализации, установок систем противодымной защиты, системы оповещения людей о пожаре, средств пожарной сигнализации, противопожарных и дымовых клапанов, защитных устройств в противопожарных преградах;
- обеспеченность столовой огнетушителями в соответствии с нормами, установленными Правилами противопожарного режима в РФ;
- разрабатывает и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности в столовой;
- обеспечивает беспрепятственный доступ в помещения должностных лиц пожарной охраны при осуществлении ими служебных обязанностей в помещениях столовой;

- предоставляет по требованию должностных лиц Государственной противопожарной службы сведения и документы о состоянии пожарной безопасности в столовой, а также о происшедших в помещениях пожарах, загораниях и их последствиях;
- дает необходимые пояснения при проведении проверок;
- оказывает содействие пожарной охране при тушении пожаров, установлении причин и условий их возникновения и развития, а также при выявлении лиц, виновных в нарушении требований пожарной безопасности и возникновении пожаров;
- следит за содержанием в исправном состоянии систем и средств противопожарной защиты, включая первичные средства тушения пожаров, не допуская их использования не по назначению;
- организует не реже 1 раза в квартал проведение проверки работоспособности систем и средств противопожарной защиты объекта с оформлением соответствующего акта проверки;
- ведет учет первичных средств пожаротушения;
- проводит проверки первичных средств пожаротушения и при необходимости сдает их в ремонт и на зарядку.

3. Обязанности работников столовой по соблюдению правил противопожарногосрежима

Работники столовой обязаны:

- знать инструкцию по пожарной безопасности и соблюдать её требования;
- выполнять требования лиц, ответственных за пожарную безопасность в образовательном учреждении и в столовой, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной охраны;
- перед началом работы путем внешнего осмотра убедиться в наличии первичных средств пожаротушения, в исправной работе средств связи;
- сообщать в пожарную охрану о возникших пожарах и загораниях;
- оказывать посильную помощь и содействие пожарной охране при тушении пожаров;
- знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться;
- знать место расположения в помещениях столовой средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять;
- выполнять требования пожарной безопасности на своем рабочем месте, не допускать скопления сгораемого мусора, веществ и материалов, захламления путей эвакуации;
- при пожаре, до прибытия пожарной охраны, принимать посильные меры по эвакуации людей, находящихся в столовой;
- своевременно проходить инструктажи по пожарной безопасности, а также обучение по программе пожарно-технического минимума.

4. Порядок содержания помещений в столовой

В помещениях столовой запрещается применять для хранения продуктов, оборудования, мебели и других предметов вентиляционные камеры и устройства, электропитовую и технические помещения.

В помещениях столовой запрещается:

- загромождать и закрывать путей эвакуации и эвакуационных выходов;
- хранить и применять легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, порох, взрывчатые вещества, пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами, товары в аэрозольной упаковке, целлулоид и другие пожаровзрывоопасные вещества и материалы;
- ограничивать доступ к огнетушителям, пожарным кранам и другим системам обеспечения пожарной безопасности;
- проводить уборку помещений и стирку одежды с применением бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;
- производить отогревание замерзших труб паяльными лампами и другими способами с применением открытого огня.

5. Порядок содержания эвакуационных путей в столовой

Запрещается:

- размещать в обеденном зале столы для обучающихся и сотрудников образовательной организации в количестве, превышающем проектное;
- загромождать мебелью, оборудованием и другими предметами двери;
- загромождать эвакуационные пути и выходы (в том числе проходы, коридоры между столами посетителей, кухонным оборудованием) различными материалами, изделиями, оборудованием, производственными отходами, мусором и другими предметами;
- нарушать проектные решения и требования нормативных документов по пожарной безопасности (в том числе по освещенности, количеству, размерам и объемно-планировочным решениям эвакуационных путей и выходов, а также по наличию на путях эвакуации знаков пожарной безопасности);
- блокировать двери эвакуационных выходов;
- устраивать пороги на путях эвакуации (за исключением порогов в дверных проемах), раздвижные и подъемно-опускные двери и ворота, вращающиеся двери и турникеты, а также другие устройства, препятствующие свободной эвакуации людей;
- временное хранение горючих материалов, отходов, упаковок и контейнеров от полуфабрикатов в обеденном зале, складских помещениях и на путях эвакуации;
- в рабочее время осуществлять загрузку (выгрузку) продуктов и тары по путям, являющимся эвакуационными.

При расстановке в помещениях столовой технологического кухонного оборудования заведующий столовой должен учитывать наличие проходов к путям эвакуации и эвакуационным выходам.

Запоры на дверях эвакуационных выходов должны обеспечивать возможность их свободного открывания изнутри без ключа.

6. Эксплуатация электрооборудования в столовой

6.1. Ответственным за отключение электроэнергии при пожаре в школьной столовой является заведующий столовой.

Перед началом работы проверить внешним осмотром холодильное, кассовое, нагревательное оборудование, оборудование для приготовления и разогрева пищи и убедиться:

- в отсутствии внешних повреждений;
- исправности кабеля (шнура) электропитания, вилки, розетки;
- в наличии и надежности заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом оборудования и заземляющим проводом);
- исправности блокирующих устройств до включения оборудования в электрическую сеть.

6.2. При эксплуатации электроприборов и электрического кухонного оборудования запрещается:

- работать на оборудовании со снятыми панелями или открытыми стенками, закрывающими доступ к нагревающимся частям, защита которых при работе предусмотрена заводом-изготовителем;
- применять предохранители, не рассчитанные на ток, предусмотренный технической характеристикой оборудования;
- не включать оборудование в электрическую сеть без предохранителя (заменять предохранитель «жучком»);
- эксплуатировать электропровода и кабели с видимыми нарушениями изоляции;
- пользоваться розетками, рубильниками, другими электроустановочными изделиями с повреждениями;
- обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами;
- эксплуатировать светильники без предусмотренных конструкцией колпаками (рассеивателями);
- пользоваться электроутюгами, электроплитками, электрочайниками, грилями, фритюрницами и другими электронагревательными приборами, не имеющими устройств тепловой защиты;
- эксплуатировать электроприборы при отсутствии или неисправности терморегуляторов, предусмотренных конструкцией;
- применять нестандартные (самодельные) электронагревательные приборы;
- оставлять без присмотра включенными в электрическую сеть электронагревательные приборы, а также другие бытовые электроприборы, в том числе находящиеся в режиме ожидания, за исключением электроприборов, которые могут и (или) должны находиться в

круглосуточном режиме работы в соответствии с инструкцией завода-изготовителя;

- размещать (складировать) в электрощитовых или у электрощитов, у электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие (в том числе легковоспламеняющиеся) вещества, материалы, тару и остатки упаковки.

- при проведении аварийных и других строительно-монтажных и реставрационных работ использовать временную электропроводку, включая удлинители, сетевые фильтры, не предназначенные по своим характеристикам для питания применяемых электроприборов.

7. Тепловое оборудование в столовой для жарки продуктов

7.1. При эксплуатации теплового оборудования для жарки продуктов (электроплиты, электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили и т.п.) необходимо:

- заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева;

- загружать (и выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира и попадания его капель на нагревательные элементы оборудования;

- своевременно выключать плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность при перегреве;

- во избежание воспламенения немедленно отключать жарочные аппараты при падении жира.

7.2. При работе не допускается:

- включать нагрев при отсутствии жира в сковороде или жарочной ванне фритюрницы;

- использовать оборудование с неисправным датчиком реле температуры;

- оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;

- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

- охлаждать водой жарочную поверхность используемого оборудования.

По окончании работы выключить нагрев и отключить используемое оборудование от электрической сети.

8. Допустимое количество средств и материалов, одновременно находящихся в помещениях столовой

8.1. На рабочих местах не допускается хранение веществ, материалов и сырья, не относящихся к деятельности столовой.

8.2. Количество продуктов и материалов, предназначенных для работы столовой, не должно превышать сменной потребности на одно место рабочее место. Количество товара в подсобных помещениях и кладовых не должно превышать вместимость стеллажей, полок и располагаться только на них.

9. Порядок осмотра и закрытия помещений столовой после окончания работы

9.1. После окончания работы помещения столовой проверяют внешним визуальным осмотром.

В случае обнаружения работником столовой неисправностей, касающихся нарушений пожарной безопасности, необходимо о случившемся доложить ответственному.

Закрывать помещение в случае обнаружения каких-либо неисправностей, которые могут повлечь за собой возгорание, категорически запрещено.

9.2. Запрещается оставлять по окончании рабочего времени необесточенными электроустановки и кухонные электроприборы, за исключением дежурного освещения, систем противопожарной защиты, а также других электроустановок и электротехнических приборов, если это обусловлено их функциональным назначением и предусмотрено требованиями инструкции по эксплуатации.

10. Порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания их хранения спецодежды. Порядок и периодичность уборки горючих отходов в столовой

10.1. Рабочие места в помещениях столовой, оборудование для приготовления пищи и стеллажи должны ежедневно убираться от мусора, пустой картонной, полиэтиленовой тары и остатков бумажной упаковки.

10.2. Заведующий столовой обеспечивает сбор использованной бумажной и полиэтиленовой тары, обрывков упаковок, отработанного жира из фритюрниц и других горючих материалов в контейнеры из негорючего материала с закрывающейся крышкой.

Спецодежда работников столовой должна храниться открытым способом.

11. Применение открытого огня и проведение огневых работ в столовой

11.1. В помещениях столовой запрещается курить и пользоваться открытым огнем.

На проведение огневых работ (газо- и электросварочные работы, газо- и электрорезательные работы, бензино- и керосинорезательные работы, паяльные работы, резка металла механизированным инструментом) на временных местах, при плановом текущем или аварийном ремонте, лицом ответственным за пожарную безопасность в образовательной организации оформляется наряд-допуск на выполнение огневых работ по форме, предусмотренной нормативными актами.

11.2. Наряд-допуск оформляется на работы с повышенной опасностью. К их выполнению допускаются лица не моложе 18 лет, имеющие производственный стаж на указанных работах не менее одного года.

При наличии наряда-допуска проведение таких работ допускается:

- в подсобных и складских помещениях только после освобождения от хранящихся товарно-материальных ценностей;
- в пищеблоке и обеденном зале только при отсутствии обучающихся, сотрудников образовательной организации.

12. Обязанности и действия работников столовой при пожаре

При обнаружении пожара или признаков горения (задымления, запаха гари, тления и т.п.) любой работник столовой обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещениях столовой людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом;

- немедленно вызвать пожарную охрану по телефону **01 (112)** и сообщить:

точный адрес объекта;

наименование объекта;

место возникновения пожара или обнаружения признаков пожара;

вероятную возможность угрозы людям, а также другие сведения, необходимые диспетчеру пожарной охраны,

фамилию и номер телефона, с которого делается сообщение о пожаре;

- принять все возможные меры по эвакуации людей и тушению пожара на начальной стадии развития;

- при необходимости вызвать медицинскую и другие службы;

При возникновении пожара заведующий столовой (или лицо, его замещающее) обязан:

- распорядиться о прекращении всех работ в помещениях столовой, кроме работ, связанных с мероприятиями по пожаротушению и ликвидации последствий загорания;

- осуществить общее руководство по тушению пожара до прибытия подразделений пожарной охраны;

- вывести за пределы опасной зоны всех работников столовой, обучающихся и сотрудников образовательной организации, находящихся на момент возникновения ЧС в обеденном зале;

- в случае, если не весь обслуживающий персонал смог покинуть помещения столовой, доложить об этом руководителю тушения пожара, при отсутствии пожарной охраны немедленно организовать спасение людей, используя для этого все имеющиеся силы и средства;

- обеспечить соблюдение мер безопасности работниками, принимающими участие в ликвидации последствий загорания и тушении пожара;

- по прибытии подразделений пожарной охраны информировать руководителя о мерах тушения пожара, о конструктивных и технологических особенностях объекта, прилегающих строений и сооружений, и сообщить другие сведения, необходимые для успешной ликвидации пожара.

13. Обязанности работников обеденного зала столовой при пожаре

13.1. При возникновении пожара работник обеденного зала обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в обеденном зале людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом;
- вызвать пожарную охрану по телефону **01 (112)**;
- указать посетителям безопасный эвакуационный выход;
- внимательно осмотреть зал и убедиться, что все посетители эвакуированы;
- в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара.

14. Обязанности работников кухни (повара, помощника повара) при пожаре

При возникновении пожара работник кухни (повар) обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещении столовой людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом;
- вызвать пожарную охрану по телефону **01 (112)**;
- выключить все электронагревательные приборы (плиты, жарочные шкафы, электросковороды);
- обесточить помещение;
- в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара.

15. Порядок использования огнетушителей и меры безопасности при работе с ними

- Огнетушители, размещенные в коридорах, проходах, не должны препятствовать безопасной эвакуации людей. Огнетушители следует располагать на видных местах вблизи от выходов из помещений на высоте не более 1,5 метра.

- Огнетушители должны быть исправны и в необходимом количестве.

- Запрещается использование огнетушителя для нужд, не связанных с ликвидацией загораний.

- Запрещается перемещение огнетушителей с мест постоянного размещения.

- Каждый огнетушитель, установленный в столовой, должен иметь паспорт и порядковый номер.

- Запускающее или запорно-пусковое устройство огнетушителя должно быть опломбировано одноразовой пломбой

- Огнетушители должны размещаться на видных, легкодоступных местах, где исключено их повреждение, попадание на них прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие отопительных и нагревательных приборов.

- Для тушения твердых горючих веществ, ЛВЖ, ГЖ, электропроводки (до 1000 вольт), необходимо применять порошковые и углекислотные огнетушители.

Правила применения порошковых огнетушителей:

- поднести огнетушитель к очагу пожара (загорания);
- сорвать пломбу;
- выдернуть чеку за кольцо;
- путем нажатия рычага привести огнетушитель в действие, при этом струю огнетушащего вещества необходимо направить на очаг загорания;
- при тушении пролитых ЛВЖ и ГЖ тушение начинать с передней кромки, направляя струю порошка на горящую поверхность, а не на пламя;
- горящую вертикальную поверхность тушить снизу вверх;
- наиболее эффективно тушить несколькими огнетушителями группой лиц;
- после применения огнетушителя необходимо заменить его новым, годным к применению;
- использование первичных средств пожаротушения для хозяйственных и прочих нужд, не связанных с тушением пожаров, запрещается.