

Инструкция
о мерах пожарной безопасности в столовой/буфете
ИПБ-13-2022

1. Общие положения

Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе с тепловым кухонным оборудованием (жарочными поверхностями, плитами электрическими, шкафами жарочными, электросковородами, кипятилниками, фритюрницами, микроволновыми печами, электроводонагревателями) и поведения людей при пожаре в помещениях столовой/буфета образовательного учреждения, на рабочих местах обслуживающего персонала, поваров, технических работников, работников обеденного зала. Инструкция является обязательной для исполнения всеми работниками столовой СОШ. Разработана в соответствии с постановлением Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации» и иным федеральным законодательством, регламентирующим правила пожарной безопасности, в целях обеспечения пожарной безопасности и является обязательной для исполнения всеми работниками образовательного учреждения. 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 РФ.

2. Специфика пожарной опасности столовой.

Основными пожароопасными факторами столовой являются:

- оборудование для термической обработки продуктов;
- электроплиты, фритюрницы, электрокотлы;

Наличие горючих материалов:

- мука, растительные масла, животные жиры.

Горючая тара:

- деревянные, фанерные и картонные ящики;
- тканевые и бумажные мешки;
- бумажные пакеты и ПЭТ пакеты.

Растительные масла, животные жиры и продукты, приготовленные на их основе или с их добавлением, относятся к веществам самовозгорающимся при соприкосновении с воздухом. Они окисляются кислородом воздуха при обычных или повышенных температурах. Предохранять от хранения вблизи нагреваемых приборов и поверхностей.

Пожароопасные свойства:

Горючий легковоспламеняющийся материал. Температура воспламенения и температура самовоспламенения 230°C; При хранении в кипах способна к тепловому самонагреванию. При хранении в кипах предохранять от источников нагревания с температурой более 100°C. Картон и картон гофрированный. Пожароопасные свойства: горючий материал Г4 сильногорючий. Предохранять от источников нагревания свыше 100°C; Изделия из поливинилхлорида (упаковка) Тушение перечисленных веществ и материалов проводить при помощи порошковых огнетушителей.

3. Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность в столовой/буфете образовательного учреждения.

Ответственный за пожарную безопасность, эвакуацию обязан обеспечивать соблюдение в помещениях 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 объекта (автоматических установок пожаротушения и сигнализации, установок систем противодымной защиты, системы оповещения людей о пожаре, средств пожарной сигнализации, систем противопожарного водоснабжения, противопожарных дверей, противопожарных и дымовых клапанов, защитных устройств в противопожарных преградах);
- обеспеченность столовой огнетушителями по нормам согласно требованиям правил противопожарного режима;
- 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 документацию по учету первичных средств пожаротушения;
- проводит проверки первичных средств пожаротушения и при необходимости сдает их в ремонт и ревизию;

4. Обязанности работников столовой/буфете образовательного учреждения по соблюдению правил противопожарного режима.

Повар, кухонный рабочий столовой обязан:

- знать инструкцию по пожарной безопасности и соблюдать её требования;
- выполнять требования ответственного за пожарную безопасность в образовательном учреждении, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной охраны;
- перед началом работы визуальным осмотром убедиться в наличии на своих местах первичных средств пожаротушения, в исправной работе телефонов;
- 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 применимо к своему рабочему месту, не допускать скопления сгораемого мусора, веществ и материалов, захламления путей эвакуации;
- при пожаре, до прибытия пожарной охраны, принимать посильные меры по эвакуации людей;
- своевременно проходить инструктажи по пожарной безопасности, а также обучение по пожарно-техническому минимуму у ответственного по пожарной безопасности в образовательном учреждении.

5. Порядок содержания зданий, помещений в столовой/буфете образовательного учреждения.

В столовой запрещается применять для хранения продуктов, оборудования, мебели и других предметов чердак, технический этаж, вентиляционные камеры, электрощитовую и технические помещения.

6. В помещениях столовой запрещается:

- 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;

- производить изменение объемно-планировочных решений;
- размещать инженерные коммуникации и оборудование, если в результате ограничивается доступ к огнетушителям, пожарным кранам и другим системам обеспечения пожарной безопасности или уменьшается зона действия автоматических систем противопожарной защиты (автоматической пожарной сигнализации, системы оповещения и управления эвакуацией);
- 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.

7. Порядок содержание эвакуационных путей в столовой/буфете образовательного учреждения.

При эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных выходов запрещается:

- размещать в обеденном зале столы для учащихся и преподавателей 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.

Руководитель столовой при расстановке в помещениях кухни технологического кухонного оборудования должен учитывать наличие проходов к путям эвакуации и эвакуационным выходам.

Запрещается изменять направление открывания дверей, за исключением дверей, открывание которых не нормируется или к которым предъявляются иные требования в соответствии с нормативными правовыми актами.

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

8. Эксплуатация электрооборудования в столовой/буфете образовательного учреждения.

Перед работой холодильное, кассовое, нагревательное оборудование, оборудование для приготовления и разогрева пищи проверить внешним осмотром на:

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

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;
- 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 со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией светильника;
- 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 (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.

9. Тепловое оборудование в столовой для жарки продуктов: электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили.

При эксплуатации такого оборудования, как электроплиты, электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили для жарки продуктов 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 рабочие тены оборудования. Своевременно выключать плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность при перегреве. Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира, так как может последовать воспламенение продукта.

10. При работе не допускается:

- включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды);
- использовать оборудование с неисправным датчиком реле температуры и др.;
- оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения; сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;
- охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

11. По окончании работы:

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети.

12. Допустимое количество одновременно находящихся в помещениях средств и материалов.

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

13. Порядок осмотра и закрытия помещений столовой по окончании работы

После окончания работы помещения столовой проверяют внешним визуальным осмотром. В случае обнаружения работником неисправностей, касающихся нарушений пожарной безопасности, необходимо доложить о случившемся ответственному. Закрывать помещение в случае обнаружения каких-либо неисправностей, которые могут повлечь за собой возгорание,

категорически запрещено. 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 (или) предусмотрено требованиями инструкции по эксплуатации.

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

Рабочие места в столовой, складских помещениях, расположенное в них оборудование для приготовления пищи и стеллажи должны ежедневно убираться от мусора, пустой картонной, полиэтиленовой тары и остатков бумажной упаковки. Пустая тара, остатки упаковки по окончании рабочего дня должны вывозиться из столовой. Руководитель 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, по окончании рабочей смены содержимое указанных контейнеров должно быть вывезено. Спецодежда (санитарная одежда) работников столовой должна храниться открытым способом.

15. Применение открытого огня и проведение огневых работ в столовой.

В помещениях столовой/буфете образовательного учреждения запрещается курить и пользоваться открытым огнем. На проведение огневых работ при необходимом текущем или аварийном ремонте (газо- и электросварочные работы, газо- и электрорезательные работы, бензино- и керосинорезательные работы, паяльные работы, резка металла механизированным инструментом) лицом, ответственным за пожарную безопасность, оформляется наряд-допуск на выполнение огневых работ по форме, предусмотренной нормативными актами.

16. 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 людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом.
 - немедленно вызвать пожарную охрану по телефону «01», «112», «101» 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,
 - назвать себя 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.

17. При возникновении пожара руководитель столовой или ответственное лицо 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 городской пожарной охраны. Вывести за пределы опасной зоны всех работников столовой, учащихся, находящихся на момент возникновения ЧС в обеденном зале, в случае, если не весь обслуживающий персонал смог покинуть помещения столовой, где произошел пожар, доложить об этом руководителю тушения пожара, при отсутствии пожарной охраны немедленно организовать спасение людей, используя для этого все имеющиеся силы и средства. Обеспечить соблюдение техники безопасности работниками, принимающими участие в ликвидации последствий загорания и тушении пожара. Организовать встречу подразделений пожарной охраны, оказать им помощь в выборе кратчайшего пути для подъезда к зданию, где произошел пожар, кратко охарактеризовать сложившуюся ситуацию, обратив особое внимание на предполагаемые места возможного нахождения людей, нуждающихся в срочной эвакуации, по прибытию пожарного подразделения 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. Запрещается нахождение в здании и в непосредственной близости от него людей, не привлеченных к тушению загорания.

18. Обязанности работников обеденного зала столовой при пожаре.

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 тел. «01», «112», «101».
- 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.

19. 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 тел. «01», «112», «101».
- выключить все электронагревательные приборы (плиты, жарочные шкафы, электросковороды) обесточить помещение;
- в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара.

20. 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 1,5 метра. Огнетушители, находящиеся в столовой, должны быть исправны и обеспечено необходимое их количество. Запрещается использование огнетушителя для нужд, не связанных с ликвидацией загораний. Запрещается перемещение огнетушителей с мест постоянного размещения. Каждый огнетушитель, установленный на объекте, должен иметь паспорт и порядковый номер. Запускающее или запорно-пусковое устройство огнетушителя должно быть опломбировано одноразовой пломбой. Не допускается размещать в помещениях и использовать огнетушители, не обозначенные номерами. Номер на огнетушителе является гарантией его проверки и учета и, как следствие, его исправности. 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), применять имеющиеся порошковые и углекислотные огнетушители.