



Инструкция по пожарной безопасности в помещении кухни и пищеблока колледжа.

1. Общие требования пожарной безопасности в помещении кухни.

1.1.

Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе с кухонным оборудованием, поведения сотрудников и работников кухни при пожаре в помещении кухни. Инструкция разработана в соответствии с:

- Постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 (ред. от 07.03.2019) "О противопожарном режиме" (вместе с "Правилами противопожарного режима в Российской Федерации")

-

Федеральным законом от 22.07.2008 N 123-ФЗ (ред. от 27.12.2018) "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности"

-

Федеральному закону от 21.12.1994 N 69-ФЗ (ред. от 30.10.2018) "О пожарной безопасности"

-

Приказом МЧС РФ от 12.12.2007 N 645 (ред. от 22.06.2010) "Об утверждении Норм пожарной безопасности "Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций"

-

Приказом МЧС России от 28.06.2018 N 261 "Об утверждении форм проверочных листов, используемых должностными лицами федерального государственного пожарного надзора МЧС России при проведении плановых проверок по контролю за соблюдением требований пожарной безопасности"

1.2. Территория кухни относится к пожароопасным помещениям. Это связано тем, что в процессе приготовления пищи:

—

применяются печи, плиты, жарочные шкафы и т.п. подключенные к электрической сети;

—

используется газовое кухонное оборудование;

—

используются легковоспламеняющиеся жидкости (масло);

—

несвоевременно убирается деревянная, фанерная, картонная или бумажная тара.

1.3. Причинами возникновения пожаров в помещении кухни могут являться:

—

возгорание легковоспламеняющихся веществ;

—

использование неисправного кухонного оборудования;

└

утечка газа;

└

короткое замыкание в подводящей электропроводке;

└

отсутствие заземления;

└

эксплуатация старой электропроводки, не рассчитанной на нагрузки современного энергоемкого оборудования;

└

использование неисправных осветительных приборов;

└

использование открытого огня;

└

самовоспламенение промасленной бумаги или ветоши;

└

неаккуратность и неосторожность в работе персонала кухни.

1.4. Настоящая инструкция по пожарной безопасности является обязательной для исполнения работниками кухни, не зависимо от их образования, стажа работы, а так же для прибывших работников на стажировку.

1.5. Шеф-повар, (старший повар), повара, кухонные рабочие и другие работники кухни обязаны знать и строго соблюдать правила пожарной безопасности, а в случае возникновения пожара принимать все зависящие от них меры к эвакуации людей и ликвидации пожара.

2. Характеристики помещения кухни и факторы пожарной опасности

2.1. В помещении кухни одновременно может находиться не более 10 человек (согласно проекту колледжа) учащиеся и посторонние в помещение кухни и пищеблока не допускаются. В помещении кухни имеется два аварийных выхода и функционирует противопожарная (дымовая) сигнализация.

2.2. Важным опасным фактором является близкое расположение помещения кухни и кухонного оборудования от столовой школы и большого числа учащихся разного возраста в ней.

2.3. Основными пожароопасными факторами в помещении кухни являются:

└

оборудование для термической обработки продуктов (электроплиты, электроротлы, жарочный шкаф и другое электронагревательное оборудование);

└

электрооборудование (электромясорубка, овощерезка, картофелечистка и т.д.)

└

наличие горючих материалов (мука, растительные масла, животные жиры);

└

газовые плиты и жарочные шкафы;

└

горючая тара (деревянные, фанерные и картонные ящики, тканевые и бумажные мешки,

бумажные пакеты и ПЭТ пакеты).

2.8. Хранение материалов и веществ, используемых в производственном процессе, должно обеспечиваться с учетом требований пожарной безопасности.

2.9. Совместное хранение веществ, взаимодействие которых может вызвать пожар или взрыв, не допускается.

2.10. В помещении кухни запрещается проводить какие-либо мероприятия.

2.11. Пребывание учащихся в помещении пищеблока и кухни запрещено.

3. Ответственные за пожарную безопасность, организацию мер по эвакуации, тушению пожара, оказанию первой помощи

3.1. Ответственность за обеспечение пожарной безопасности в помещении кухни несет Шеф-повар, назначенный приказом директора колледжа ответственным за противопожарную безопасность. Табличка с Ф.И.О. и должностью ответственного за пожарную безопасность в помещении кухни должна быть вывешена вместе с планом эвакуации на видном месте.

3.2. Лица, ответственные за обеспечение пожарной безопасности в помещении кухни, назначены приказом

Директора колледжа

приказ No ___ от _____ 20___ года.

3.3. В том числе:

—

Ответственный за пожарную безопасность в колледжа и выполнение инструкции по пожарной безопасности

Должность Ф.И.О.;

—

ответственный за сообщение о возникновении пожара в пожарную охрану по телефону "01" или "112", "101" и оповещение

Директора колледжа, администрации и дежурных служб

Должность Ф.И.О.;

—

ответственный за организацию спасания учащихся и за оказание первой помощи пострадавшим

Должность Ф.И.О.;

—

ответственный за проверку включения автоматических систем противопожарной защиты (систем оповещения людей о пожаре, пожаротушения, противодымной защиты)

Должность

Ф.И.О.;

—

ответственный за отключение при необходимости электроэнергии (за исключением систем противопожарной защиты), остановку работы учебного оборудования, остановку работы систем вентиляции в аварийном и смежных с ним помещениях, выполнение других мероприятий, способствующих предотвращению развития пожара и задымления помещений колледжа

Должность Ф.И.О.;

—

ответственный за прекращение всех работ в здании колледжа кроме работ, связанных с мероприятиями по ликвидации пожара

Должность Ф.И.О.;

—

ответственный за удаление за пределы опасной зоны всех учащихся и работников, не участвующих в тушении пожара

Должность Ф.И.О.;

—

ответственный за осуществление общего руководства по тушению пожара до прибытия подразделения пожарной охраны

Должность Ф.И.О.;

—

ответственный за организацию одновременно с тушением пожара эвакуации и защиты материальных ценностей

Должность Ф.И.О.;

—

ответственный за встречу подразделений пожарной охраны и оказание помощи в выборе кратчайшего пути для подъезда к очагу пожара

Должность Ф.И.О.;

—

ответственный за сообщение подразделениям пожарной охраны, привлекаемым для тушения пожаров и проведения связанных с ними первоочередных аварийно-спасательных работ, сведений, необходимых для обеспечения безопасности личного состава о хранящихся в колледже опасных (взрывоопасных), взрывчатых, сильнодействующих ядовитых веществах

Должность Ф.И.О.;

—

ответственный за организацию привлечения сил и средств в колледже к осуществлению мероприятий, связанных с ликвидацией пожара и предупреждением его развития

Должность

Ф.И.О

.

4. Требования пожарной безопасности по содержанию помещения кухни

4.1. Помещение кухни должно быть оборудовано автоматической установкой пожаротушения и автоматической пожарной сигнализацией.

4.2. В помещении кухни должно быть обеспечено наличие табличек:

—

с номером телефона для вызова пожарной охраны;

—

с планом эвакуации людей при пожаре, на плане эвакуации людей при пожаре должны быть обозначены места хранения первичных средств пожаротушения.

—

Ф.И.О Шеф-повара

ответственного за пожарную безопасность, который обеспечивает соблюдение требований пожарной безопасности в помещении кухни.

4.3. Помещение кухни колледжа должно быть оснащено первичными средствами

пожаротушения:

— огнетушители углекислотного и пенного типа должны быть расположены на видных и легкодоступных местах, на высоте не больше 1,5 м от уровня пола до нижнего торца огнетушителя, инструкция по применению огнетушителя не должна быть обращена к стене, чека и пломба исправного огнетушителя не должны иметь повреждений;

— должна быть установлена система пожарной сигнализации и автоматического пожаротушения.

4.4. В помещении кухни запрещено:

— хранить и использовать легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, взрывчатые вещества и пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами и другие пожаровзрывоопасные вещества и материалы;

— снимать предусмотренные проектной документацией двери эвакуационных выходов и другие двери, которые препятствуют распространению опасных факторов пожара на путях эвакуации;

5. Порядок содержания и эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных и аварийных выходов.

5.1. Ширина горизонтальных участков путей эвакуации и пандусов в свету должна быть не менее 1,2 м.

5.2. Ширина дверей выходов из помещения кухни с расчетным числом более 15 работников должна быть не менее 0,9 м.

5.3. Эвакуационное освещение в помещениях помещения кухни должно включаться автоматически при прекращении электропитания рабочего освещения.

5.4. Знаки пожарной безопасности с автономным питанием и от электрической сети, используемые на путях эвакуации, должны постоянно находиться во включенном состоянии и быть исправными.

5.5. Во время эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных и аварийных выходов строго запрещено:

— оборудовать пороги на путях эвакуации (за исключением порогов в дверных проемах), раздвижные и подъемно-опускные двери, вращающиеся двери и турникеты, а также другие устройства, которые могут препятствовать свободной эвакуации людей из помещения кухни;

— загромождать эвакуационные пути и выходы, проходы между технологическим и тепловым электрооборудованием различными материалами, продуктами, изделиями, оборудованием, производственными отходами, мусором, тарой и любыми другими предметами, а также блокировать двери эвакуационных выходов;

— оборудовать в тамбурах выходов сушилки и вешалки для одежды, гардеробы, а также хранить (в том числе временно) инвентарь и материалы;

—

фиксировать самозакрывающиеся двери в открытом положении (если для этих целей не используются устройства, срабатывающие автоматически в случае пожара), а также снимать их;

—

заменять армированное стекло обычным в остеклении дверей и окон;

—

в рабочее время осуществлять загрузку (выгрузку) продуктов и тары по путям, являющимся эвакуационными.

5.6. Все двери, расположенные на путях эвакуации из помещения кухни должны открываться наружу, по направлению выхода из здания колледжа, за исключением дверей, направление открывания которых не нормируется требованиями нормативных документов по противопожарной безопасности.

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

7. Порядок содержания и эксплуатации систем вентиляции воздуха и отопления.

7.1. Во время эксплуатации систем вентиляции строго запрещено:

—

оставлять двери вентиляционных камер в открытом состоянии;

—

отключать огнезадерживающие устройства;

—

закрывать вытяжные каналы, зонты, отверстия и решетки;

—

выжигать скопившиеся в воздуховодах жировые отложения, пыль и любые другие горючие вещества;

—

в местах забора воздуха должна быть полностью исключена возможность появления горючих газов, паров, дыма, искр и открытого огня.

—

хранить в вентиляционных камерах какое-либо оборудование и материалы, пищевые продукты;

—

эксплуатировать неисправные устройства систем вентиляции и кондиционирования воздуха;

—

использовать вентиляционные каналы для отводов продуктов сгорания от газовых приборов.

7.2. Во время эксплуатации систем отопления строго запрещено:

—

эксплуатировать неисправные устройства систем отопления;

—

наносить повреждения системе отопления.

7.3. Автоматические огнезадерживающие устройства (заслонки, шиберы, клапаны), расположенные на воздуховодах в местах пересечения противопожарных преград, устройства блокировки вентиляционных систем с автоматической пожарной сигнализацией и системами пожаротушения, противопожарные разделки дымоходов, вытяжные зонты и каналы от плит

всегда должны содержаться в исправном состоянии.

6. Пожарная безопасность при эксплуатации электрооборудования в помещении кухни

6.1. Электрические сети и электрооборудование, которые используются в помещении кухни, и их эксплуатация должны отвечать требованиям действующих правил устройства электроустановок, правил технической эксплуатации электроустановок потребителей и правил техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей.

6.2.

Шеф-повар Ответственный за пожарную безопасность в колледже должен обеспечивать своевременное выполнение профилактических осмотров, планово-предупредительных ремонтов электрооборудования и электросетей.

6.3. В складских помещениях кухни с наличием горючих материалов и изделий в сгораемой упаковке, электрические светильники должны иметь закрытое или защищенное исполнение (со стеклянными колпаками).

7. Обязанности работников кухни по соблюдению правил противопожарного режима

7.1. Работники кухни обязаны:

└

знать инструкцию по пожарной безопасности и соблюдать её требования;

└

выполнять требования лиц, ответственных за пожарную безопасность в помещении кухни, 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 места расположения 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 меры по эвакуации людей, находящихся в помещении кухни;

└

своевременно проходить инструктажи по пожарной безопасности, а также обучение по программе пожарно-технического минимума.

7.2. Запрещается хранить продукты, оборудование, мебель и другие предметы в вентиляционных камерах, электрощитовых и в т.п. технических помещениях.

7.3. В помещениях кухни запрещается:

- загромождать и закрывать пути эвакуации и эвакуационные выходы;
- хранить и применять легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, порошок, 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.

8.

Меры пожарной безопасности при эксплуатации технологического и теплового электрооборудования на кухне

8.1. Работники кухни, работающие с электронагревательным и технологическим оборудованием, допускаются к работе только после проведения необходимого инструктажа по пожарной безопасности и изучения инструкций заводов-изготовителей по безопасной эксплуатации установленного электрооборудования.

8.2. При эксплуатации электрооборудования на кухне необходимо:

- визуально провести проверку целостности подводящих кабелей питания, электророзетки, электровилки, устройств заземления;
- не размещать рядом с тепловым электрооборудованием легковоспламеняющиеся и горючие вещества с целью предотвращения возгорания;
- при возникновении неисправности в работе, а также нарушении защитного заземления их корпусов, работу немедленно прекратить и выключить данное электрооборудование;
- вывесить плакат «Не включать» и сообщить о поломке шеф-повару, работу на оборудовании продолжить только после полного устранения неисправности и разрешения руководителя;
- при коротком замыкании, загорании или задымлении электроплиты или пароконвектомата немедленно отключить оборудование от электросети и приступить к тушению очага возгорания с помощью порошкового огнетушителя. Сообщить о возгорании оборудования шеф-повару.

9. Обязанности и действия при пожаре

9.1. При обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение

температуры и т.п.),

Шеф-повар Ответственный за пожарную безопасность в школе или любой работник столовой обязан

ОБЯЗАН:

—

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

—

остановить все работы в помещении кухни;

—

организовать эвакуацию учащихся и работников кухни и пищеблока;

—

отключить электроэнергию (за исключением противопожарной защиты);

—

остановить работу систем вентиляции в аварийном и смежном с ним помещениях;

—

сообщить о пожаре, нажав кнопку пожарной сигнализации и по местному телефону или по телефону "01" или "112", "101" в пожарную охрану города:

{

назвать адрес объекта;

{

место возникновения пожара;

{

свою фамилию;

{

поставить в известность

Директора колледжа , ответственного за пожарную безопасность школы

;

—

проверить включение в работу автоматических систем противопожарной защиты (оповещения людей о пожаре, пожаротушения, противодымной защиты);

—

прекратить все работы в здании, кроме работ, связанных с мероприятиями по ликвидации пожара;

—

в случае угрозы жизни людей немедленно организовать их эвакуацию, в соответствии с планом эвакуации;

10. Порядок сбора и удаления пожароопасных и горючих веществ и материалов

10.1. В помещениях кухни пожароопасные вещества и материалы оставлять или хранить запрещено.

10.2. При разлинии жира или падении сыпучих продуктов их необходимо аккуратно собрать и удалить в предназначенную для отходов емкость.

10.3. Рабочие места в помещениях кухни должны ежедневно убираться от мусора, отходов,

отработанной бумаги, пустой картонной тары, пыли.

10.4. Горючие вещества и материалы (бумага, картон, упаковки от продуктов питания и т.д.) должны ежедневно выноситься из кухни и храниться в закрытом металлическом контейнере, расположенном вне помещения кухни .

10.5. Контейнер по мере его заполнения мусором должен своевременно вывозиться соответствующими службами.

11. Требования пожарной безопасности по окончании работы в помещении кухни

11.1.

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

11.2.

Шеф-повар

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.

11.7. После устранения неисправностей

Шеф-поварили Ответственный за пожарную

безопасность в колледже должен закрыть помещение кухни, сдать ключи на пост охраны и сделать соответствующую запись в "Журнале противопожарного осмотра помещений".

**Инструкцию разработал:
Ответственный за пожарную
Безопасность**



Пайзутдинов П.А