

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ «КЦО «ШКОЛА №15»

А.С.Капланова

« 15 » 2022 г.

## ИНСТРУКЦИЯ

### о мерах пожарной безопасности в помещении столовой

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе с оборудованием, поведения сотрудников, а также работников столовой организации при пожаре в помещении столовой Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Городского округа «Город Каспийск» Республики Дагестан МАОУ «КЦО «ШКОЛА №15» Разработана в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 «О противопожарном режиме в РФ».

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 ЦЕНТРА

Ответственным за пожарную безопасность в столовой образовательного учреждения 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 (детей) 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. Кроме того, ответственный за пожарную безопасность следит за тем, чтобы количество людей (детей) в столовой одновременно не превышало норм положенности.

### **3. ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ПРОТИВОПОЖАРНОГО РЕЖИМА**

Работники столовой МАОУ «КЦО «ШКОЛА №15» обязаны:

знать инструкцию по пожарной безопасности и соблюдать её требования; выполнять требования лиц, ответственных за пожарную безопасность в 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; 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 (детей), 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, электрощитовую и технические помещения.

В помещениях столовой МАОУ «КЦО «ШКОЛА №15» 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,

#### **4. ПОРЯДОК СОДЕРЖАНИЯ ЭВАКУАЦИОННЫХ ПУТЕЙ**

**в столовой Запрещается:**

размещать в обеденном зале столы для сотрудников (детей) 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 (детей); 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**

Ответственным за отключение электроэнергии при пожаре в столовой является заведующий столовой МАОУ «КЦО «ШКОЛА №15»

Перед началом работы проверить внешним осмотром холодильное, 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.

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: ЭЛЕКТРОСКОВОРОДЫ, ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦЫ, ЭЛЕКТРОГРИЛЬ**

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 чадении жира,

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,  
ЕДИНОВРЕМЕННО НАХОДЯЩИХСЯ В ПОМЕЩЕНИЯХ  
СТОЛОВОЙ**

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

С инструкцией ознакомлен (а)

« 15 » 08 2022 г.

\_\_\_\_\_ /  /