

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФБГОУ ВО ИГМА
Минздрава России



А.Е. Шкляев

2021 г.

Инструкция №ИПБ005-2021

О мерах пожарной безопасности в столовой

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе с оборудованием, поведения сотрудников и обучающихся, а также работников ФГОУ ВО ИГМА Минздрава России (далее - Академии) в помещении столовой.

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

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 ПРОТИВОПОЖАРНОГО РЕЖИМА

Работники столовой обязаны:

- знать инструкцию по пожарной безопасности и соблюдать её требования;
- выполнять требования лиц, ответственных за пожарную безопасность в Академии 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 скоплений 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

4. ПОРЯДОК СОДЕРЖАНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ В СТОЛОВОЙ

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 Академии 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

Ответственным за отключение электроэнергии при пожаре в 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.

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. ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В СТОЛОВОЙ ДЛЯ ЖАРКИ
ПРОДУКТОВ: ЭЛЕКТРОСКОВОРОДЫ, ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦЫ,
ЭЛЕКТРОГРИЛИ.**

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.

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.

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

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.

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 И ХРАНЕНИЯ СПЕЦОДЕЖДЫ. ПОРЯДОК И ПЕРИОДИЧНОСТЬ УБОРКИ ГОРЮЧИХ ОТХОДОВ В СТОЛОВОЙ

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

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

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, оформляется наряд-допуск на выполнение огневых работ по форме, предусмотренной нормативными актами.

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 (101,112)** 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;
 - указать посетителям безопасный эвакуационный выход;
 - выключить все электронагревательные приборы (плиты, жарочные шкафы, электросковороды);
 - обесточить помещение;
 - в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара.
 - 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. 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 от верхнего края корпуса.
- 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.

Инженер по ПБ



В.А. Козлова