



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК
«Керченский политехнический
колледж»

Д.В. Колесник



Введено в действие
приказом директора
от 11.01.2021 № 10/19

ИНСТРУКЦИЯ № ПБ-04
о мерах пожарной безопасности в столовой

1. Общие положения инструкции

1.1. Настоящая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой разработана с учетом Постановления Правительства РФ от 25 апреля 2012 г. № 390 «О противопожарном режиме» в редакции от 21 марта 2017 г, Федерального закона от 30 декабря 2009г №384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" в редакции на 02.07.2013г; Федерального Закона РФ от 22.07.2008г №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» в редакции от 3 июля 2016г; требований Федерального закона №69-ФЗ от 21.12.1994г «О пожарной безопасности» в редакции от 1 июля 2017года.

1.2. Настоящая новая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой колледжа устанавливает нормы поведения людей и содержания помещений столовой образовательного учреждения, в целях обеспечения пожарной безопасности

1.3. Данная инструкция по пожарной безопасности в столовой колледжа новая и является обязательной для исполнения всеми сотрудниками столовой образовательного учреждения.

1.4. Работники столовой образовательного заведения обязаны проходить противопожарные инструктажи в объеме знаний требований нормативных правовых актов, которые регламентируют пожарную безопасность в части противопожарного режима, а также приемов и действий при возникновении

пожара в столовой, позволяющих выработать практические навыки по эффективному предупреждению пожара, спасению жизни, здоровья людей и имущества при возникшем пожаре.

1.5 Лица, которые виновны в нарушении (невыполнении, ненадлежащем выполнении) настоящей инструкции о мерах пожарной безопасности в столовой колледжа 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 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;

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.

3.1. Работники столовой обязаны:

знать инструкцию по пожарной безопасности и соблюдать её требования; выполнять требования лиц, ответственных за пожарную безопасность в образовательном учреждении и в школьной 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 школьной столовой;

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

4. Порядок содержания помещений в столовой.

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

4.2. В помещениях столовой запрещается:

загромождать и закрывать путей эвакуации и эвакуационных выходов;

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.

5. Порядок содержания эвакуационных путей в столовой.

5.1. 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.

5.2. 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 столовой является повар.

6.2. 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.

6.3. 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.

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 чадении 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.

7.3. 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.

8.3. 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 работ.

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

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

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

9.4. Запрещается оставлять по окончании рабочего времени не обесточенными 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, чих 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, оработанного жира из фритюрниц и других горючих материалов в контейнеры из негорючего материала с закрывающейся крышкой.

10.3.Спецодежда работников столовой должна храниться открытым способом.

Разработал:

Начальник службы безопасности



А.Н. Евсюков

СОГЛАСОВАНО:

Специалист по охране труда



В.В. Карташев