

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом  
протокол № 7 от «25» августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МКОУ «ООШ с.Тахтоямск»  
\_\_\_\_\_/Шахурдина О.Д./  
Приказ № 95/1 от "02".09.2022г

## **Инструкция**

### **о мерах пожарной безопасности на пищеблоке столовой**

#### **в МКОУ «Основная общеобразовательная школа с.Тахтоямск»**

#### **1. Общие положения инструкции**

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования пожарной безопасности в помещениях пищеблока столовой школы, определяющие порядок поведения сотрудников, организации работы и содержания помещений общеобразовательной организации в целях обеспечения пожарной безопасности и безопасной эвакуации в случае пожара.

1.2. Данная инструкция разработана, исходя из специфики пожарной опасности зданий и помещений школы, в частности помещений для обработки сырья и приготовления пищи, а также оборудования, имеющегося в них, согласно:

- Постановлению Правительства РФ от 16 сентября 2020 г № 1479 «Об утверждении правил противопожарного режима в Российской Федерации» с изменениями на 21 мая 2021 года;
- Федеральному Закону от 21.12.1994г №69-ФЗ «О пожарной безопасности» с изменениями на 14 июля 2022 года;
- Приказу МЧС России от 18 ноября 2021 года № 806 «Об определении Порядка, видов, сроков обучения лиц, осуществляющих трудовую или служебную деятельность в организациях, по программам противопожарного инструктажа, требований к содержанию указанных программ и категорий лиц, проходящих обучение по дополнительным профессиональным программам в области пожарной безопасности», действующего с 1 марта 2022 года;
- Федеральному закону от 30 декабря 2009г №384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" в редакции на 02.07.2013г;
- Федеральному Закону РФ от 22.07.2008г №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» в редакции от 14 июля 2022 года.

1.3. Настоящая инструкция о мерах пожарной безопасности на пищеблоке является обязательной для исполнения сотрудниками, выполняющими работы на пищеблоке школьной столовой, независимо от их образования, стажа работы, а также для временных, командированных или прибывших на обучение (практику) в общеобразовательную организацию работников.

1.4. Работники пищеблока и обслуживающий персонал общеобразовательной организации, которые осуществляют трудовую деятельность в помещениях пищеблока столовой школы, 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.

1.5. Ответственность за обеспечение пожарной безопасности в помещениях пищеблока школьной столовой, выполнение настоящей инструкции несет заведующий производством (шеф-повар) столовой общеобразовательной организации.

1.6. Обучение сотрудников, выполняющих работы на пищеблоке, осуществляется по программам противопожарного инструктажа в объеме знаний требований нормативных

правовых актов, регламентирующих пожарную безопасность в части противопожарного режима, а также приемов и действий при возникновении пожара, позволяющих выработать практические навыки по предупреждению пожара, спасению жизни, здоровья людей и имущества при пожаре. Лица, не прошедшие противопожарный инструктаж, а также показавшие неудовлетворительные знания, к работе в помещениях пищеблока не допускаются.

1.7. Сотрудники, выполняющие работы на пищеблоке столовой школы и виновные в нарушении (невыполнении, ненадлежащем выполнении) настоящей инструкции несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации.

## **2. Характеристики пищеблока школьной столовой и специфика пожарной опасности**

2.1. Пищеблок расположен на 1 этаже, имеет 1 эвакуационный выход.

2.2. По классу функциональной пожарной опасности пищеблок школьной столовой относится к Ф3.2 (ст.32 Технического регламента о требованиях пожарной безопасности).

2.3. Категорирование и выделение противопожарными преградами для помещений приготовления пищи допускается не предусматривать (с учетом требований к выделению пищеблоков, в соответствии с которыми пищеблоку, размещаемые в общественных зданиях, сооружениях I, II и III степеней огнестойкости следует выделять противопожарными перегородками 1-го типа, в зданиях IV степени огнестойкости - перегородками 2-го типа).

2.4. Особо важными факторами пищеблока общеобразовательной организации являются:

- осуществление производственных процессов при приготовлении пищи с использованием теплового кухонного и технологического электрооборудования;
- соседство с обеденным залом школьной столовой, в котором находится большое количество детей разного возраста, а именно с 1 по 9 класс.

2.5. Основными пожароопасными факторами на пищеблоке столовой школы являются:

- оборудование для термической обработки продуктов (электроплиты);
- электрооборудование (электромясорубка)
- наличие горючих материалов (мука, растительные масла, животные жиры);
- горючая тара (картонные ящики, тканевые и бумажные мешки и пакеты, ПЭТ пакеты).

2.6. Необходимым условием безопасного использования электрооборудования на пищеблоке является наличие заземления.

2.7. В помещениях пищеблока школы функционирует противопожарная (дымовая) сигнализация.

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

3.1. Ответственным за отключение электропитания технологического и теплового оборудования, системы вентиляции на пищеблоке является повар

3.2. Ответственным за эвакуацию обучающихся из обеденного зала школьной столовой во время пожара или иной ЧС и учебной эвакуации является дежурный педагогический работник в столовой.

## **4. Допустимое (предельное) количество людей, которые могут одновременно находиться на пищеблоке**

4.1. В помещениях пищеблока столовой общеобразовательной организации одновременно может находиться не более 2 человек (согласно проекту).

4.2. В помещениях зала школьной столовой одновременно может находиться не более 80 человек (согласно проекту).

## **5. Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность на пищеблоке**

### 5.1. Работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- проходить обучение по программам противопожарного инструктажа;
- строго соблюдать правила пожарной безопасности, установленные на пищеблоке и в общеобразовательной организации, данную инструкцию;
- соблюдать требований пожарной безопасности на своем рабочем месте;
- принимать активное участие в практических тренировках работников школы по эвакуации при пожаре;
- знать места расположения и уметь применять первичные средства пожаротушения;
- знать контактные номера телефонов для вызова пожарной службы 101 (112), сообщать в пожарную охрану о возникших пожарах и загораниях, до прибытия пожарной охраны принимать все возможные меры по спасению людей;
- оказывать содействие пожарной охране во время ликвидации пожаров;
- выполнять требования лица, ответственного за пожарную безопасность на пищеблоке столовой и в общеобразовательной организации, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной охраны;
- знать места расположения в помещениях пищеблока средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять;
- не допускать скоплений сгораемого мусора, захламления путей эвакуации;
- при выявлении каких-либо нарушений пожарной безопасности в работе оперативно извещать об этом лицо, ответственное за пожарную безопасность на пищеблоке школьной столовой.

## **6. Порядок содержания помещений пищеблока, эвакуационных путей и выходов**

### **6.1. Общие правила содержания помещений пищеблока столовой школы**

6.1.1. В помещениях пищеблока разрешено размещать только необходимое для обеспечения приготовления пищи обучающимся и сотрудникам оборудование, электрооборудование, электроприборы, кухонный инвентарь, а также продукты, сырье и полуфабрикаты.

6.1.2. Запрещено увеличивать по отношению к количеству, предусмотренному проектом, число рабочих мест и оборудования на пищеблоке.

### 6.1.3. В помещениях пищеблока школьной столовой запрещено:

- совершать перепланировку помещений с отступлением от требований строительных норм и правил;
- загромождать мебелью, оборудованием, тарой, сырьем и любыми другими предметами и продуктами выходы из помещений;
- хранить и использовать в помещениях легковоспламеняющиеся жидкости, взрывчатые вещества и пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами и другие пожаровзрывоопасные вещества и материалы;
- применять не сертифицированные удлинители и электрооборудование;
- использовать неисправное, а также электрооборудование без защитных устройств, с открытыми токоведущими частями, не имеющие заземления;
- использовать кабели электропитания с поврежденной изоляцией, розетки, рубильники и выключатели с явными признаками повреждения;
- включать в одну электрическую розетку несколько мощных потребителей электроэнергии;
- использовать светильники без плафонов и светорассеивающей арматуры, а также вышедшие из строя и требующие явной замены;
- выполнять работы при недостаточном электроосвещении;
- проводить работы без наличия первичных средств пожаротушения или аптечки первой помощи;
- выполнять работы с электрооборудованием мокрыми и влажными руками;
- выполнять работы с электрооборудованием без диэлектрических ковриков;
- выполнять работы без средств индивидуальной защиты;
- оставлять без присмотра процесс приготовления;

- оставлять без присмотра включенные в электрическую сеть тепловое и технологическое электрооборудование и бытовые электроприборы;
- осуществлять уборку помещений или чистку оборудования и кухонного инвентаря с использованием бензина, керосина, спирта и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;
- обораживать электрические лампы бумагой, материей и другими горючими материалами;
- закрывать работающие вытяжки, располагать в них любые предметы и вещи;
- располагать на кухонном электрооборудовании, бытовых электроприборах вещи, бумагу, ветошь и любые другие горючие предметы;
- курить в помещениях пищеблока.

6.1.4. Помещения пищеблока столовой школы должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения согласно установленным нормам, а также аптечкой первой помощи.

6.1.5. Помещения должны быть оборудованы средствами оповещения людей о возникшем пожаре.

6.1.6. Двери технических помещений пищеблока (кладовых и т.д.) должны быть постоянно закрыты. Ключи необходимо хранить в строго определенном месте, доступном для получения их в любое время суток. На дверях помещений пищеблока общеобразовательной организации должны присутствовать надписи, определяющие назначение помещений и место хранения ключей.

6.1.7. Размещение и хранение легковоспламеняющихся жидкостей, баллонов с горючими газами и кислородом и других легко воспламеняющихся материалов в помещениях пищеблока не допускается.

## **6.2. Порядок содержания и эксплуатации эвакуационных путей и выходов**

6.2.1. Расстановка мебели и теплового и технологического оборудования в помещениях пищеблока школьной столовой не должна препятствовать эвакуации людей и свободному подходу к средствам пожаротушения.

6.2.2. Во время эксплуатации эвакуационных путей и выходов строго запрещено:

- загромождать эвакуационные пути и выходы из помещений пищеблока школьной столовой мебелью, оборудованием, кухонным и уборочным инвентарем, упаковочным материалом, сырьем и продуктами питания, пищевыми отходами, любыми другими предметами и мусором, а также блокировать двери выходов;
- загромождать подоконники комнатными растениями, упаковочным материалом и т.д;
- устанавливать на окнах глухие решетки;
- размещать в проходах между технологическим и тепловым оборудованием табуретки, стулья, упаковки с продуктами и сырьем, пустую тару, пищевые отходы, иные предметы;
- изменять направление открывания дверей, исключение составляют те двери, открывание которых не нормируется или к которым предъявляются другие требования в соответствии с нормативными правовыми актами;
- 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, автоматически срабатывающие в случае пожара), а также снимать их;
- в рабочее время осуществлять загрузку (выгрузку) продуктов и тары по путям, являющимся эвакуационными.

6.2.3. Эвакуационное освещение в помещениях пищеблока должно включаться автоматически при прекращении электропитания рабочего освещения.

6.2.4. При эксплуатации эвакуационных путей и выходов заведующий производством (шеф-повар) обязан обеспечить строгое соблюдение проектных решений и требований

нормативных документов по противопожарной безопасности (в том числе по освещенности, количеству, размерам и объемно-планировочным решениям эвакуационных путей и выходов, а также по наличию на путях эвакуации знаков противопожарной безопасности).

### **6.3. Порядок содержания систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха**

#### **6.3.1. Во время эксплуатации вытяжных и вентиляционных систем строго запрещено:**

- эксплуатировать неисправные вытяжные устройства и системы вентиляции;
- закрывать вытяжные каналы, зонты, отверстия и решетки;
- выжигать скопившиеся в воздуховодах жирные 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 и вытяжных системах какой-либо кухонный инвентарь, материалы, пищевые продукты.

#### **6.3.2. Во время эксплуатации систем отопления строго запрещено:**

- эксплуатировать неисправные устройства систем отопления;
- наносить повреждения системе отопления.

6.3.3. Не реже 1 раза в год проводятся работы по очистке вентиляционных камер, фильтров, воздуховодов и каналов от горючих отходов и отложений с составлением соответствующего акта и внесением информации в журнал эксплуатации систем противопожарной защиты.

6.3.4. Очистка вытяжных устройств, аппаратов и трубопроводов от пожароопасных отложений осуществляется в соответствии с технологическим регламентом не реже 1 раза в полугодие с внесением информации в журнал эксплуатации систем противопожарной защиты.

6.3.5. Запрещается совершать отогревание труб систем отопления, водоснабжения, канализации и т.п. с использованием открытого огня, для этих целей необходимо применять горячую воду, пар или нагретый песок.

## **7. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности на пищеблоке школы**

### **7.1. Общие мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации электрооборудования на пищеблоке**

7.1.1. Электрические сети и электрооборудование, которые используются на пищеблоке школьной столовой общеобразовательной организации, и их эксплуатация должны отвечать требованиям действующих правил устройства электроустановок, правил технической эксплуатации электроустановок.

7.1.2. В помещениях пищеблока запрещается эксплуатировать электрооборудование, бытовые электроприборы, не соответствующие требованиям безопасности труда и пожарной безопасности.

#### **7.1.3. Во время эксплуатации электрооборудования запрещено:**

- использовать электрические кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией, со следами термического воздействия;
- использовать поврежденные (неисправные) электрические розетки, ответвительные коробки, рубильники и другие электроустановочные изделия;
- оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными окончаниями;
- завязывать и скручивать кабели питания, а также оттягивать их;
- эксплуатировать тепловое и технологическое электрооборудование, бытовые электроприборы с открытыми токоведущими частями, в разобранном виде, со снятыми панелями, крышками и кожухами;
- обертывать электрические лампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами;
- эксплуатировать электрические светильники со снятыми плафонами (рассеивателями), которые предусмотрены конструкцией светильника;

- применять электронагревательное оборудование и бытовые электроприборы, не имеющие устройств тепловой защиты, а также при отсутствии или неисправности терморегуляторов, которые предусмотрены их конструкцией;
- использовать несертифицированные (самодельные) кабели и удлинители;
- размещать на тепловом и технологическом электрооборудовании горючие вещества и материалы;
- выполнять работы мокрыми руками, протирать электрооборудование при включенном электропитании;
- оставлять без присмотра включенными тепловое и технологическое кухонное электрооборудование, бытовые электроприборы, вытяжки.

7.1.4. Все неисправности в электросетях и электрооборудовании, которые могут вызвать искрение, короткое замыкание, чрезмерный нагрев изоляции, кабелей и проводки, должны незамедлительно устраняться. Неисправное электрооборудование следует немедленно отключать то электросети, вывесить плакат «Не включать» и сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной работе. До полного устранения неисправности и разрешения руководителя работ к работе с данным оборудованием не приступать.

7.1.5. Любые новые подключения электрооборудования на пищеблоке должны выполняться только после проведения соответствующих расчетов, допускающих возможность таких подключений.

## ***7.2. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности перед началом работы на пищеблоке***

7.2.1. Проверить работоспособность освещения, выключателей.

7.2.2. Надеть спецодежду, проверить наличие диэлектрических ковриков.

7.2.3. Оценить целостность крышек электрических розеток, рубильников, электрических вилок и подводных электрических кабелей.

7.2.4. Убедиться в наличии и отсутствии повреждений заземляющих проводников технологического электрооборудования.

7.2.5. Убедиться в наличии и исправности первичных средств пожаротушения, свободного прохода к ним, а также в укомплектованности медицинской аптечки всеми необходимыми препаратами и перевязочными средствами.

7.2.6. Убедиться в отсутствии захламленности проходов и выходов.

7.2.7. Проверить исправность вытяжных устройств. Проветрить помещения пищеблока.

7.2.8. Подготовить к работе необходимое оборудование, технологическое и тепловое электрооборудование, кухонный инвентарь, проверить их исправность и целостность.

7.2.9. Если покрытие пола выполнено из токопроводящего материала, перед включением электрооборудования следует встать на диэлектрический коврик.

7.2.10. В случае обнаружения дефектов или неисправности технологического электрооборудования, электрокабеля, заземляющих устройств к выполнению работ не приступать, отключить данное электрооборудование от сети, в распределительном щитке, вывесить плакат «Не включать», поставить в известность заместителя директора по АХР и оставить соответствующую запись в журнале заявок.

## ***7.3. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации технологического электрооборудования***

7.3.1. Работники пищеблока школы, работающие с технологическим (тепловым) электрооборудованием, допускаются к работе только после проведения необходимого инструктажа по пожарной безопасности и изучения инструкций заводов-изготовителей по безопасной эксплуатации установленного электрооборудования.

7.3.2. При эксплуатации технологического электрооборудования на пищеблоке школьной столовой необходимо:

- визуально провести проверку целостности подводящих кабелей питания, электророзетки, электровилки, устройств заземления;
- не перемещать 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 заведующему производством, работу на оборудовании продолжить только после полного устранения неисправности.

Не допускается:

- хранить и размещать вблизи и на электрооборудовании для приготовления пищи посторонние предметы, прихватки, паки и упаковки от продуктов, деревянную кухонную утварь и пр.
- использовать тепловое электрооборудование с неисправным датчиком реле температуры, имеющим неисправности;
- оставлять включенным тепловое оборудование после окончания процесса приготовления;
- охлаждать водой жарочную поверхность используемого оборудования.

7.3.3. При эксплуатации холодильного оборудования в школьной столовой:

- объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
- если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см, следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;
- обнаружив утечку хладона, холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить.

Недопустимо:

- включение агрегата, если отсутствует защитное заземление;
- размещение посторонних предметов на ограждениях агрегата;
- самовольное передвижение холодильного агрегата;
- эксплуатировать холодильное оборудование, если закончился срок очередного испытания и проверки изоляции электрических проводов и защитного заземления.

7.3.4. С целью избегания поражения электротоком или выхода из строя электрооборудования следует соблюдать нижеперечисленные меры электробезопасности:

- включение и выключение оборудования выполнять сухими руками и исключительно с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп», не выполнять работу с электрооборудованием при отсутствии диэлектрических ковриков;
- не касаться поврежденных или неисправных выключателей, штепсельных розеток, вилок, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и защемления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
- не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрического оборудования при их отсутствии;
- не оставлять без контроля включенное электрооборудование, выключать его от сети при перерывах в работе, при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки или ремонта;
- отключение электрического оборудования от сети необходимо выполнять, вытащив вилку из розетки, держась за корпус вилки, или с помощью соответствующего рубильника в щитке.

### 7.3.5. При эксплуатации электрических плит для приготовления, необходимо:

- заливать масло в сковороды до того, как включится нагрев;
- соблюдать крайнюю осторожность во избежание разбрызгивания масла и попадания его капель на горячие поверхности оборудования;
- своевременно выключать электроплиты или переводить их на меньшую мощность при случившемся перегреве;
- незамедлительно отключать жарочные аппараты при чадении масла, так как может последовать воспламенение продукта.

7.3.6. Для мойки и обезжиривания оборудования, зонта вытяжки применять негорючие технические моющие средства.

7.3.7. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару) школьной столовой, который в свою очередь подает заявку на ремонт заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

7.3.8. На пищеблоке столовой школы следует строго соблюдать настоящую инструкцию, общую объектовую инструкцию о мерах пожарной безопасности в школе, знать порядок действий при возникновении пожара и эвакуации.

7.3.9. При прекращении подачи электроэнергии на пищеблоке школьной столовой отключить от сети все имеющееся электрооборудование.

## **8. Допустимое количество одновременно находящихся в помещениях пищеблока сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**

8.1. Хранение продуктов, сырья и полуфабрикатов разрешается в складских помещениях для продуктов и кладовых.

8.2. Не допускается размещение в производственных помещениях пищеблока сырья и полуфабрикатов в количестве, превышающем сменную потребность.

8.3. Готовая продукция (блюда и кулинарные изделия) до окончания смены должна выдаваться на раздаче.

8.4. Не допускается хранить готовую продукцию в производственных помещениях.

## **9. Порядок осмотра и закрытия помещения пищеблока школы по окончании работы**

9.1. Работник, последним покидающий пищеблок школьной столовой (ответственный за противопожарную безопасность данного помещения), должен осуществить противопожарный осмотр, в том числе:

- отключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование, выключив его из электросети с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;
- провести очистку электромеханического и электронагревательного оборудования;
- навести порядок на рабочем месте, приспособления, кухонный инвентарь убрать в специально предназначенные места;
- проверить отсутствие бытового мусора в помещениях;
- проверить наличие и сохранность первичных средств пожаротушения, а также возможность свободного подхода к ним;
- закрыть все окна и фрамуги, выключить вытяжку;
- проверить и освободить (при необходимости) эвакуационные проходы, выходы.

9.2. В случае выявления сотрудником каких-либо неисправностей следует известить о случившемся заведующего производством (шеф-повара) либо заместителя директора по административно-хозяйственной работе.

9.3. Сотруднику, проводившему осмотр, при наличии противопожарных недочетов, закрывать пищеблок школьной столовой категорически запрещено.

9.4. После устранения (при необходимости) недочетов сотрудник должен закрыть помещение и сделать соответствующую запись в «Журнале противопожарного осмотра помещений», находящемся на посту охраны.



## **10. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при осуществлении огневых или иных пожароопасных работ на пищеблоке**

10.1. В помещениях пищеблока школьной столовой категорически запрещено курить.

10.2. Все окрасочные и огневые работы проводятся в период каникул при отсутствии детей в общеобразовательной организации.

10.3. Во время проведения окрасочных работ необходимо:

- осуществлять составление и разбавление всех видов лаков и красок в изолированных помещениях школы у наружной стены с оконными проемами или на открытых площадках;
- осуществлять подачу окрасочных материалов в готовом виде централизованно;
- не превышать сменную потребность горючих веществ на рабочем месте, открывать емкости с горючими веществами только перед их использованием, а после завершения работы закрывать их и сдавать на склад, хранить тару из-под горючих веществ в специально отведенном месте вне помещений школы.

10.4. Пожароопасные работы (огневые, сварочные работы и т.п.) должны осуществляться в помещениях пищеблока школы только с разрешения директора общеобразовательной организации, при отсутствии горючих материалов, продуктов и сырья в помещении. После завершения работ должен быть обеспечен контроль места производства работ в течение не менее 4 часов.

10.5. Порядок проведения пожароопасных работ и меры пожарной безопасности при их проведении должны строго соответствовать требованиям «Правил противопожарного режима в Российской Федерации».

10.6. Во время проведения огневых работ необходимо:

- провентилировать помещение;
- обеспечить место производства работ не менее чем 2 огнетушителями с минимальным рангом модельного очага пожара 2А, 55В и покрывалом для изоляции очага возгорания;
- плотно закрыть все двери, соединяющие помещение школы, в котором проводятся огневые работы, с другими помещениями, открыть окна.

10.7. Во время осуществления огневых работ строго запрещено:

- приступать к выполнению работы при неисправной аппаратуре;
- осуществлять огневые работы на свежеекрашенных горючими красками (лаками) конструкциях и изделиях;
- применять одежду и рукавицы со следами масел, жиров, бензина, керосина и других горючих жидкостей;
- допускать к самостоятельной работе сотрудников, не имеющих соответствующего квалификационного удостоверения.

## **11. Порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания и хранения спецодежды**

11.1. Для хранения спецодежды работников пищеблока школьной столовой предусмотрены шкафчики.

11.2. Упаковки с оставшимися продуктами и сырьем убираются в места хранения – кладовые.

11.3. Оставшиеся растительные масла, мука, сахар, крупы убираются в кладовые.

11.4. На пищеблоке не допускается хранение веществ и материалов, сырья и продуктов, которые не имеют отношения к деятельности по организации питания обучающихся и сотрудников школы, а также взрывоопасных веществ и материалов, ЛВЖ и ГЖ.

## **12. Порядок и периодичность уборки горючих отходов и пыли в помещениях пищеблока**

12.1. Рабочие места на пищеблоке общеобразовательной организации должны после приготовления завтрака, обеда и ужина убираться от упаковочной бумаги и полиэтилена, пустой картонной тары.

12.2. Рабочие места на пищеблоке школьной столовой должны ежедневно убираться от мусора и пыли, тепловое электрооборудование и механическое оборудование, кухонный инвентарь очищаться. Уборка пола проводится методами, исключающими взвихрение пыли, рассыпанной муки.

12.3. Горючие вещества и материалы (бумага, картон, упаковки от продуктов питания и т.д.) должны ежедневно выноситься из зданий общеобразовательной организации и храниться в закрытом металлическом контейнере, расположенном на хозяйственном дворе.

12.4. Мусорные корзины должны быть освобождены после окончания смены.

12.5. В соответствии с технологическим регламентом вытяжные устройства, аппараты и трубопроводы на пищеблоке должны очищаться от пожароопасных отложений не реже 1 раза в полугодие с внесением информации в журнал эксплуатации систем противопожарной защиты.

### **13. Предельные показания контрольно-измерительных приборов (манометры, термометры и др.), отклонения от которых могут вызвать пожар или взрыв**

13.1. Предельные показания контрольно-измерительных приборов (манометры, термометры и др.) отклонения от которых могут вызвать пожар и взрыв должны быть указаны на контрольно-измерительных приборах.

13.2. Не разрешается проводить работы на оборудовании с неисправностями, которые могут привести к пожару, а также при отключенных контрольно-измерительных приборах и технологической автоматике, обеспечивающих контроль заданных режимов температуры и других, регламентированных условиями безопасности параметров.

13.3. Запрещается проводить работы с оборудованием на пищеблоке при достижении предельных показаний контрольно-измерительными приборами.

### **14. Обязанности и действия работников при пожаре и эвакуации**

14.1. В случае возникновения пожара, действия сотрудника, первым обнаружившего пожар в помещении пищеблока школы, в первую очередь, должны быть направлены на обеспечение безопасности работников на пищеблоке, детей в обеденном зале столовой, их экстренную эвакуацию и спасение.

14.2. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей необходимо принять меры по тушению пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

14.3. При пожаре в помещении пищеблока работнику необходимо эвакуировать работников из помещения в безопасное место, прикрыв при этом дверь помещения. Оповестить о пожаре дежурного по залу столовой, задействовать ручную АПС, вызвать пожарную охрану по телефону 101 или 112 (Единая Служба спасения), при этом сообщить диспетчеру:

- наименование школы: \_\_\_\_\_;
- адрес школы: \_\_\_\_\_;
- место возникновения пожара (кратко описать, где загорание или что горит);
- свою фамилию и имя.

Не отключать телефон первым, возможно, у диспетчера возникнут вопросы или он даст вам необходимые указания для дальнейших действий. В случае необходимости вызвать скорую медицинскую помощь и другие службы.

Повар, ответственный за отключение электропитания, отключает электропитание технологического оборудования, систему вытяжной вентиляции на пищеблоке в распределительном щитке.

Работники пищеблока осуществляют помощь дежурному по обеденному залу столовой в эвакуации детей.

14.4. При возникновении пожара в школе и эвакуации, в том числе при срабатывании АПС:

- работник, ответственный за отключение электропитания на пищеблоке, отключает электропитание технологического оборудования, систему вытяжной вентиляции;
- повар проверяет помещения пищеблока на наличие людей, осуществляет эвакуацию работников пищеблока;
- при наличии в обеденном зале детей работники пищеблока помогают дежурному педагогическому работнику по обеденному залу столовой в эвакуации обучающихся согласно плану эвакуации;
- если на пути эвакуации группы огонь или сильное задымление, необходимо выбрать иной безопасный путь к ближайшему эвакуационному выходу из здания.

## **15. Средства обеспечения пожарной безопасности и пожаротушения на пищеблоке**

15.1. Помещения пищеблока школьной столовой должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения согласно установленным нормам.

15.2. При определении видов и количества первичных средств пожаротушения следует учитывать пожароопасные свойства горючего упаковочного материала (картон, бумага, полиэтилен), продуктов (растительное масло и животные жиры, мука), технологического электрооборудования, включая тепловое, а также площадь помещения.

15.3. Выбор типа и расчет количества огнетушителей для помещения осуществляется в соответствии с положениями Правил противопожарного режима в Российской Федерации, в зависимости от огнетушащей способности огнетушителя, категории помещения по пожарной опасности, а также класса пожара. Выбор типа огнетушителя определяется с учетом обеспечения безопасности его применения для людей и имущества.

15.4. Для помещений пищеблока следует использовать огнетушители с рангом тушения модельного очага:

- для класса пожара А – 2А и выше;
- для класса пожара В – 55В;
- для класса пожара Е - 55В, С, Е.

Оптимальным решением для пищеблока будет являться наличие двух видов огнетушителей: порошкового и углекислотного.

15.5. Порошковые огнетушители должны иметь соответствующие заряды для пожаров классов А, В, Е - порошок АВСЕ.

15.6. Огнетушители следует располагать на видных местах вблизи от выхода из помещений пищеблока школьной столовой на высоте не более 1,5 метра до верха корпуса огнетушителя либо в специальных подставках из негорючих материалов, исключающих падение или опрокидывание. Огнетушители должны быть легкодоступны и не должны препятствовать безопасной эвакуации людей.

15.7. Каждый огнетушитель, установленный на пищеблоке, должен иметь порядковый номер, нанесенный на корпус огнетушителя, дату зарядки (перезарядки), а запускающее или запорно-пусковое устройство должно быть опломбировано.

15.8. Должно быть исключено попадание на огнетушители прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие на них отопительных и нагревательных приборов.

15.9. Каждый огнетушитель, отправленный на перезарядку, заменяется заряженным огнетушителем из резервного фонда, соответствующим минимальному рангу тушения модельного очага пожара огнетушителя, отправленного на перезарядку.

15.10. Порядок применения порошковых огнетушителей:

- поднести огнетушитель к очагу пожара (возгорания);
- сорвать пломбу;
- выдернуть чеку за кольцо;
- путем нажатия рычага огнетушитель приводится в действие, при этом следует струю огнетушащего вещества направить на очаг возгорания.

15.11. Порядок применения углекислотных огнетушителей:

- выдернуть чеку, направить раструб на очаг горения;
- открыть запорно-пусковое устройство (нажав на рычаг или повернув маховик против часовой стрелки до упора);

- рычаг/маховик позволяет прекращать подачу углекислоты.

#### 15.12. Общие рекомендации по тушению огнетушителями:

- горящую вертикальную поверхность следует тушить снизу вверх;
- тушение пролившихся растительных масел начинать с передней кромки, направив струю порошка на горящую поверхность, а не на очаг возгорания;
- наиболее эффективно тушить несколькими огнетушителями группой лиц;
- после использования огнетушитель необходимо заменить новым, а использованный сдать заместителю директора по административно-хозяйственной работе для последующей перезарядки, о чем сделать запись в журнале эксплуатации систем противопожарной защиты.

15.13. В процессе эксплуатации огнетушителей необходимо руководствоваться требованиями, изложенными в паспортах заводов-изготовителей, и утвержденными в установленном порядке регламентами технического обслуживания огнетушителей каждого типа.

#### 15.14. В процессе эксплуатации пожарной автоматики строго запрещено:

- наносить на извещатели, датчики дыма и огня краску, побелку и другие защитные покрытия во время проведения ремонтов на пищеблоке и в процессе их эксплуатации;
- наносить физические повреждения.

15.15. Использование первичных средств пожаротушения в помещениях пищеблока столовой общеобразовательной организации для хозяйственных и прочих нужд, не связанных с тушением пожара запрещается.

### **16. Оказание первой помощи пострадавшим при пожаре**

16.1. Наиболее характерными видами повреждения во время пожара являются: травматический шок, термический ожог, удушье, ушибы, переломы, ранения.

#### 16.2. Строго запрещено:

- перетаскивать или перекладывать пострадавшего на другое место, если ему ничто не угрожает и первую помощь можно оказать на месте. Особенно это касается пострадавших с переломами, повреждениями позвоночника, а также имеющих проникающие ранения;
- давать воду, лекарства находящемуся без сознания пострадавшему, т.к. он может задохнуться;
- удалять инородные тела, выступающие из грудной, брюшной полости или черепной коробки, даже если кажется, что их легко можно извлечь;
- оставлять находящегося без сознания пострадавшего в положении на спине, т.к. он может задохнуться в случае рвоты или кровотечения.

#### 16.3. Необходимо:

- как можно быстрее вызвать «Скорую помощь», точно и внятно назвав место, где произошел пожар \_\_\_\_\_;
- если у вас нет уверенности, что информацию правильно поняли, звонок лучше повторить;
- до приезда бригады «Скорой помощи» попытаться найти медицинского работника, который сможет оказать пострадавшему более квалифицированную первую медицинскую помощь;
- в случае, когда промедление может угрожать жизни пострадавшего, необходимо оказать ему первую помощь, не забывая при этом об основополагающем медицинском принципе – «не навреди».

#### 16.4. **Основные действия при оказании первой помощи на пищеблоке столовой школы:**

##### 16.4.1. При травматическом шоке следует:

- осторожно уложить пострадавшего на спину, в случае возникновения рвоты повернуть его голову набок;
- проверить, присутствует ли у пострадавшего дыхание и сердцебиение. Если нет, необходимо немедленно начать реанимационные мероприятия;
- быстро остановить кровотечение, иммобилизовать места переломов.

16.4.2. При травматическом шоке строго запрещено:

- переносить пострадавшего без надежного обезболивания, а в случае переломов – без иммобилизации;
- снимать прилипшую к телу после ожога одежду;
- давать пострадавшему воду (если он предъявляет жалобы на боль в животе);
- оставлять пострадавшего одного без наблюдения.

16.4.3. При термическом ожоге необходимо:

- аккуратно освободить обожженную часть тела от одежды; если нужно, разрезать, не сдирая, приставшие к телу куски ткани;
- не допускается вскрывать пузыри, касаться ожоговой поверхности руками, смазывать ее жиром, мазью и любыми другими веществами.

16.4.4. При ограниченных ожогах I степени следует:

- на покрасневшую кожу наложить марлевую салфетку;
- немедленно начать охлаждение места ожога (предварительно прикрыв его салфеткой и ПВХ-пленкой) холодной водопроводной водой в течение 10 – 15 минут.
- на пораженную поверхность наложить чистую, лучше стерильную, щадящую повязку.

16.4.5. При обширных ожогах необходимо:

- после наложения повязок напоить пострадавшего горячим чаем;
- тепло укутать пострадавшего и срочно доставить его в лечебное учреждение.

16.4.6. При ранении необходимо:

- не прикасаться к ране руками;
- наложить стерильную повязку, не прикасаясь к стороне бинта прилегающей к ране.

16.4.7. При сильном кровотечении следует:

- пережать поврежденный сосуд пальцем;
- сильно согнуть поврежденную конечность, подложив под колено или локоть тканевый валик;
- наложить жгут, но не более чем на 1,5 часа, после чего ослабить скрутку и, когда конечность потеплеет и порозовеет, вновь затянуть жгут;
- при небольших кровотечениях следует прижать рану стерильной салфеткой и туго забинтовать.

16.4.8. При переломах необходимо:

- обеспечить покой травмированного места;
- наложить шину (стандартную или изготовленную из подручных материалов), не фиксировать шину в месте перелома кости;
- придать травмированной конечности возвышенное положение;
- приложить к месту перелома холодный компресс;
- при открытом переломе наложить на рану антисептическую повязку.

16.4.9. При удушье следует:

- обеспечить приток свежего воздуха к пострадавшему;
- уложить пострадавшего таким образом, чтобы ножной конец был приподнят;
- расстегнуть одежду, стесняющую дыхание;
- при отсутствии самостоятельного дыхания немедленно начать выполнять искусственное дыхание и непрямой массаж сердца.

16.4.10. Приступая к оказанию первой помощи пострадавшему во время пожара, спасающий должен четко представлять последовательность собственных действий в конкретной ситуации. В этом случае время играет решающую роль.

Ответственный за пожарную безопасность \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /