

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «АЛУПКИНСКАЯ САНАТОРНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**

УТВЕРЖДЕНО:
Директор ГБОУ РК «Алупкинская
санаторная школа-интернат»
А.Ю. Смирнова
Приказ от 08.02.2021 № 52

**ИНСТРУКЦИЯ № 14
О МЕРАХ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА КУХНЕ
ГБОУ РК «АЛУПКИНСКАЯ САНАТОРНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция о мерах пожарной безопасности на кухне ГБОУ РК «Алупкинская санаторная школа-интернат» (далее – Инструкция) разработана в соответствии с постановлением Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации» и иным федеральным законодательством, регламентирующим правила пожарной безопасности.

1.2. Инструкция устанавливает основные требования пожарной безопасности на кухне в ГБОУ РК «Алупкинская санаторная школа-интернат» (далее – школа-интернат), находящегося по адресу: РК, г.Ялта, г.Алупка, ул.им.Олега Кошевого, дом 2; 1а и на прилегающих к нему территориях.

1.3. Инструкция является обязательной для исполнения всеми работниками образовательной организации, сезонными работниками, физическими и юридическими лицами, с которыми образовательная организация заключила гражданско-правовые договоры, лицами, командированными в образовательную организацию, обучающимися, прибывшими на производственное обучение или практику в образовательную организацию.

1.4. Все работники кухни общеобразовательного учреждения, 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 в помещении .

1.5. Ответственность за выполнение инструкции о мерах пожарной безопасности на кухне и обеспечение пожарной безопасности и несет заведующий производством (шеф-повар).

1.6. Обучение сотрудников, выполняющих работу на кухне, осуществляется путем проведения 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 на кухне школы-интерната не допускаются.

1.7. Помещение кухни перед началом каждого учебного года должно быть принято комиссией с обязательным участием в ней инспектора Государственного пожарного надзора.

1.8. Сотрудники, виновные в нарушении (невыполнении) инструкции по пожарной безопасности на кухне школы-интерната и выполняющие работы на кухне, несут уголовную,

административную, дисциплинарную или иную ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации.

2. Характеристики кухни и специфика пожарной опасности

2.1. Основными пожароопасными факторами в кухне являются:

- оборудование для термической обработки продуктов, электроплиты, фритюрницы, электрокотлы, пароконвектомат;
- наличие горючих материалов, мука, растительные масла, животные жиры.
- горючая тара: деревянные, фанерные и картонные ящики; тканевые и бумажные мешки;
- бумажные пакеты и ПЭТ пакеты.

2.2. Пожароопасные свойства продуктов, веществ и материалов, находящихся в кухне:

- растительные масла, животные жиры и продукты, приготовленные на их основе или с их добавлением, относятся к веществам самовозгорающимся при соприкосновении с воздухом. Они окисляются кислородом воздуха при обычных или повышенных температурах.

2.3. Предохранять от хранения вблизи нагреваемых приборов и поверхностей:

2.3.1. Горючая тара:

- картонные ящики;
- тканевые и бумажные мешки; бумажные пакеты и ПЭТ пакеты.

2.3.2. Бумага:

- Пожароопасные свойства: горючий легковоспламеняющийся материал. Температура воспламенения и температура самовоспламенения 230 °С;
- При хранении в кипах способна к тепловому самонагреванию. При хранении в кипах предохранять от источников нагревания с температурой более 100 °С.
- Картон и картон гофрированный. Пожароопасные свойства: горючий материал Г4 сильногорючий. Предохранять от источников нагревания свыше 100°С;
- Изделия из поливинилхлорида (упаковка) Пожароопасные свойства: горючий материал.
- Тушение перечисленных веществ и материалов проводить при помощи порошковых огнетушителей.

3. Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность кухни

3.1. Ответственное лицо за пожарную безопасность на кухне обеспечивает:

- соблюдение требований пожарной безопасности кухни, выполнение данной инструкции о мерах пожарной безопасности и осуществление систематического контроля соблюдения установленного противопожарного режима сотрудниками;
- своевременное сообщение о выявленных нарушениях пожарной безопасности ответственному лицу за пожарную безопасность в школе-интернате;
- размещение и надлежащее состояние плана эвакуации, первичных средств пожаротушения на кухне;
- систематический осмотр и закрытие помещения кухни после завершения ее работы;
- исправное состояние знаков пожарной безопасности, в том числе тех, которые обозначают пути эвакуации и эвакуационные выходы

3.2. Персонал кухни в части соблюдения правил пожарной безопасности обязан:

- знать и уметь пользоваться первичными средствами, используемыми для пожаротушения;
- выполнять установленные требования пожарной безопасности применимо к своему рабочему месту, обеспечить ежедневную уборку своих рабочих мест от горючих материалов, сгораемого мусора;

- знать контактные номера телефонов для вызова пожарной охраны 112, (101), до прибытия пожарной охраны принимать дополнительные меры по экстренному спасению людей;
- оказывать всяческое содействие пожарной охране при тушении пожара;
- выполнять существующие предписания, постановления и иные законные требования по соблюдению требований пожарной безопасности.

4. Содержание помещения кухни и путей эвакуации.

4.1. Общие правила содержания помещений кухни.

4.1.1. В помещениях кухни запрещается:

- загромождать и закрывать имеющиеся проходы к местам расположения средств пожаротушения;
- осуществлять хранение и применять легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, другие пожаро-взрывоопасные вещества и материалы;
- проводить уборку помещений кухни, чистку одежды с применением спирта, бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;

4.1.2. В помещениях кухни необходимо:

- вовремя выносить мусор;
- систематически осуществлять влажную уборку.

4.2. Порядок содержания и эксплуатации эвакуационных путей.

4.2.1. При эксплуатации эвакуационных путей из кухни запрещается:

- устраивать пороги на путях эвакуации (за исключением порогов в дверных проемах), а также другие устройства, которые будут препятствовать свободной эвакуации, загромождать эвакуационные пути и выходы различными материалами, изделиями, мебелью, мусором и прочими предметами, а также блокировать двери эвакуационных выходов.
- изменять существующее направление открывания дверей.

5. Содержание систем отопления, вентиляции.

Порядок содержания и эксплуатации отопления, вентиляции.

5.1. Во время эксплуатации систем вентиляции и отопления строго запрещено:

- закрывать вытяжные каналы, отверстия и решетки;
- выжигать скопившиеся в воздуховодах пыль и любые другие горючие вещества;
- эксплуатировать неисправные устройства систем отопления, вентиляции.

6. Пожарная безопасность при эксплуатации электрооборудования

6.1. Общие меры пожарной безопасности при эксплуатации электрооборудования.

6.1.1. Электрические сети и электрооборудование, которые используются на кухне, и их эксплуатация должны отвечать требованиям действующих правил устройства электроустановок, правил технической эксплуатации электрооборудования и правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.

6.1.2. Во время эксплуатации электрооборудования на кухне строго запрещено:

- использовать электрические кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;
- использовать поврежденные (неисправные) электрические розетки, ответительные коробки, рубильники и другие электроустановочные изделия;
- обертывать электрические лампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также эксплуатировать электрические светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), которые предусмотрены конструкцией светильника;

- применять электрические чайники, самодельные кипятильники и другие электронагревательные приборы, не имеющие устройств тепловой защиты, а также при отсутствии или неисправности у электронагревательных приборов терморегуляторов, которые предусмотрены их конструкцией;
- использовать несертифицированные (самодельные) электронагревательные приборы, удлинители

7. Требования пожарной безопасности перед началом и во время работы на кухне.

7.1. Требования пожарной безопасности перед началом работы.

7.1.1. Осмотреть и убедиться в исправности электроосвещения, выключателей, розеток, кабелей питания электрооборудования.

7.1.2. Проверить наличие и срок эксплуатации первичных средств пожаротушения (огнетушителей). При необходимости замены, сообщить заместителю директора по АХР и произвести замену огнетушителя на новый (прошедший перезарядку).

7.1.4. Проверить наличие аптечки первой помощи и ее комплектацию.

8. Порядок осмотра и закрытия помещений кухни по окончании работы

- 8.1. Работник, последним покидающий помещения кухни, должен осуществить противопожарный осмотр, в том числе:
 - отключить все электрические приборы, установленные в помещении от электросети;
 - позаботиться о выносе мусора из кухни;
 - проверить наличие и сохранность первичных средств пожаротушения, а также возможность свободного подхода к ним;
 - проветрить помещение;
 - освободить (при необходимости) эвакуационные проходы, выходы.

8.2. В случае выявления сотрудником каких-либо неисправностей следует известить о случившемся заместителя директора по АХР (при его отсутствии – иное должностное лицо), при наличии противопожарных недочетов, закрывать помещение категорически запрещено.

**Инструкцию разработал:
Заместитель директора по АХР**

М.В. Клименко