

**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 № 10
О МЕРАХ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В СТОЛОВОЙ И ПИЩЕБЛОКЕ
В ГБОУ РК «АЛУПКИНСКАЯ САНАТОРНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой и пищеблоке в 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 в столовой и пищеблоке 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. Шеф-повар, педагогические работники, учебно-вспомогательный и обслуживающий персонал общеобразовательного учреждения, находящиеся в столовой и пищеблоке 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 помещениях столовой и пищеблоке.

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

1.6. Обучение сотрудников, выполняющих работу в столовой и пищеблоке, 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 в столовой и пищеблоке школы-интерната не допускаются.

1.7. Помещение школьной столовой 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 в столовой школы и выполняющие работы в школьной столовой, несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации.

2. Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность в столовой и пищеблока школы-интерната.

2.1. Ответственным за пожарную безопасность в школьной столовой является заведующий производством (шеф-повар). 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;
- 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 и пищеблока школы-интерната по соблюдению правил противопожарного режима.

3.1. Работники школьной 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 и пищеблоке школы-интерната.

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

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 и пищеблоке школы-интерната.

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.
- запоры на дверях эвакуационных выходов должны обеспечивать возможность их свободного открывания изнутри без ключа.

6. Эксплуатация электрооборудования в столовой и пищеблока в школе-интернате.

6.1. Ответственным за отключение электроэнергии при пожаре в школьной столовой является заведующий производством (шеф-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 для жарки продуктов: электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили.

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 падении 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 и пищеблока.

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 и пищеблока 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, содержание и хранения спецодежды, порядок и периодичность уборки горючих отходов в столовой и пищеблоке:

- 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 школьной 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 в образовательной организации 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:

12.1. 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 101 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;
- принять все возможные меры по эвакуации людей и тушению пожара на начальной стадии развития;
- при необходимости вызвать медицинскую и другие службы;

12.2. 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. Обязанности работников столовой и пищеблока при пожаре:

13.1. При возникновении пожара работник обеденного зала обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в обеденном зале людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом;
- вызвать пожарную охрану по телефону 101;
- указать посетителям безопасный эвакуационный выход;
- внимательно осмотреть зал и убедиться, что все посетители эвакуированы;
- в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара.

14. Обязанности работников кухни (повара, помощника повара) при пожаре:

14.1. При возникновении пожара работник кухни (повар) обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещении столовой людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом;
- вызвать пожарную охрану по телефону **101**;
- выключить все электронагревательные приборы (плиты, жарочные шкафы, электросковороды);
- обесточить помещение;
- в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара.

15. Порядок использования огнетушителей и меры безопасности при работе с ними:

15.1. 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:

- 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.

15.2. 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.

16. Порядок использования пожарного крана и меры безопасности при работе с ним.

16.1. Внутренний пожарный кран предназначен для тушения загораний различных объектов, кроме электроустановок под напряжением.

16.2. При возникновении загорания обязательно убедитесь, что очаг загорания не является электроустановкой, электроприбором.

16.3. Для приведения в действие пожарного крана необходимо:

- сорвать пломбу шкафа или достать ключ из места хранения на дверце шкафа, открыть дверцу, извлечь и растянуть (размотать) пожарный рукав, соединённый с пожарным стволом, в сторону горящего объекта, зоны;
- поворотом маховика клапана пустить воду и приступить к ликвидации горения;
- при использовании пожарного крана рекомендуется действовать вдвоем, в то время как один человек производит пуск воды, второй направляет струю из ствола в зону горения;
- запрещается использовать пожарные краны с пуском воды для работ, не связанных с тушением загораний, проведением тренировочных занятий.

**Инструкцию разработал:
Заместитель директора по АХР**

М.В. Клименко