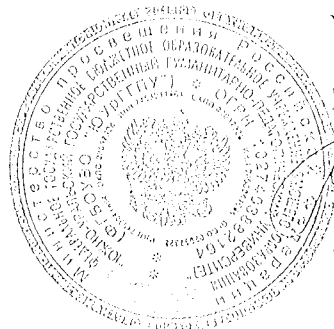


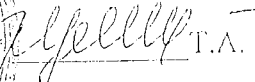


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО -  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

Утверждаю:

Ректор ЮУрГГПУ



 Т.А. Чумаченко

«08» февраля 2021 г.

## ИНСТРУКЦИЯ

о мерах пожарной безопасности в местах организации питания университета  
ИГБ 01-06-2021

### 1. Общее положение

Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе оборудованьем, поведение сотрудников и студентов, а также работников мест организации питания университета при пожаре в помещениях столовой, буфетов. Разработана в соответствии с Постановлением РФ от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима РФ», Приказом МЧС РФ от 12.12.2007 № 645 (ред. от 22.06.2010) «Об утверждении Норм пожарной безопасности работников организаций».

### 2. Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность в местах организации питания

Ответственными за пожарную безопасность в местах организации питания являются директор комбината питания, заведующий столовой (в соответствии приказа ректора университета). С обязан обеспечить соблюдение в помещениях столовых 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 установок пожарной сигнализации, системы оповещения людей о пожаре, средств пожарной сигнализации.
- обеспеченность столовой огнетушителями в соответствии с нормами, установленными Правилами противопожарного режима.
- разрабатывает и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности в 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;

Кроме того, ответственный за пожарную безопасность следит за тем, чтобы количество людей в столовой одновременно не превышало предельно допустимого количества.

### **3. Обязанности работников мест организации питания по соблюдению правил противопожарного режима**

- Работники мест организации питания (столовой и буфетов) обязаны:
- знать инструкцию по пожарной безопасности и соблюдать её требования;
  - выполнять требования лиц, ответственных за пожарную безопасность в образовательных учреждениях 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;
  - 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 стораемого мусора, веществ и материалов, захламления путей эвакуации;
  - своевременно проходить инструктажи по пожарной безопасности, а также обучение по программе пожарно-технического минимума;
  - сообщать в пожарную охрану о возникших пожарах и загораниях;
  - при пожаре, до прибытия пожарной охраны, принимать необходимые меры по эвакуации людей находящихся в столовой или буфете;
  - оказывать посильную помощь и содействие пожарной охране при тушении пожаров;

### **4. Порядок содержания помещений мест организации питания**

В помещениях мест организации питания запрещается применять для хранения продуктов оборудования, мебели и других предметов вентиляционные камеры и устройства электронитговую и технические помещения.

В помещениях мест организации питания запрещается:

- загромождать и закрывать путей эвакуации и эвакуационных выходов;
- хранить и применять легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, порошок, взрывчат вещества, пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами, товары в аэрозольной упаковке целлюлоид 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 применением открытого огня.

## 5. Порядок содержания эвакуационных путей в местах организации питания

### 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;
- устранять 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, уаковок и контейнеров о 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 местах организации питания

Ответственным за отключение электроэнергии при пожаре в местах организации питания 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, с исключением электроприборов, которые могут и (или) должны находиться в круглосуточно режиме работы в соответствии с инструкцией завода-изготовителя;
- размещать (складировать) в электроцитах или у электроцитов, у электродвигателей пусковой аппаратуры горючие (в том числе легковоспламеняющиеся) вещества, материалы, тару остатки упаковки;
- при проведении аварийных и других строительно-монтажных и реставрационных работ использовать временную электропроводку, включая удлинители, сетевые фильтры, и предназначенные по своим характеристикам для питания применяемых электроприборов.

#### 7. Тепловое оборудование в местах организации питания для жарки продуктов: электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили.

При эксплуатации теплового оборудования для жарки продуктов (электрорегулируемые 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 и переводить их на меньшую мощность при перегреве;
- во избежание воспламенения немедленно отключать жарочные аппараты при чадении 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, одновременно находящихся в помещениях организации питания.

На рабочих местах не допускается хранение вещей, материалов и сырья, не относящихся деятельности столовой.

Количество продуктов и материалов, предназначенных для работы столовой, не должно превышать сменной потребности на одно рабочее место.

Количество товара в подсобных помещениях и кладовых не должно превышать вместимост стеллажей, полок и располагаться только на них.

#### 9. Порядок осмотра и закрытия помещений 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 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.

#### **9. Порядок сбора и удаления горючих веществ и материалов, содержание и хранение 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.

#### **10. Применение открытого огня и проведение огневых работ в местах организации питания.**

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.

#### **11. Обязанности и действия работников мест организации питания 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 (если не сработала автоматическая пожарная сигнализация);
- немедленно вызвать пожарную охрану по телефону **01 (112)** и **сообщить:**
  1. точный адрес объекта;
  2. наименование объекта;
  3. место возникновения пожара или обнаружения признаков пожара;
  4. вероятную возможность угрозы людям, а также другие сведения, необходимые диспетчеру пожарной охраны;
  5. 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;

При возникновении пожара заведующий столовой (или лицо, его заменяющее) обязан:

- распорядиться о прекращении всех работ в помещениях столовой, кроме работ, связанных с мероприятиями по пожаротушению и ликвидации последствий загорания;

- осуществлять 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, доложит 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 сооружений, и сообщить другие сведения, необходимые для успешной ликвидации пожара.

## 12. Обязанности работников обеденного зала столовой в случае возникновения пожара

При возникновении пожара работник обеденного зала обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в обеденном зале людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом (если не сработала автоматическая пожарная сигнализация);
- вызвать пожарную охрану по телефону **01 (112)**;
- 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.

## 13. Обязанности работников кухни (повара, помощника повара) в случае возникновения пожара.

При возникновении пожара работник кухни (повар) обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещении столовой людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом (если не сработала автоматическая пожарная сигнализация);
- вызвать пожарную охрану по телефону **01 (112)**;
- выключить все электронагревательные приборы (плиты, жарочные шкафы, электросковороды);
- обесточить помещение;
- в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара.

## 14. 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.

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;

- издернуть чеку за чеку;
- 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;
- использование первичных средств пожаротушения для хозяйственных и прочих нужд, не связанных с тушением пожаров, запрещается.

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

Внутренний пожарный кран (внутренний противопожарный водопровод) предназначен для тушения загораний различных объектов, кроме электроустановок под напряжением и жарочного оборудования с большим количеством жира.

Пожарный рукав должен быть присоединен к пожарному крану и пожарному стволу и размещаться в навесных, встроенных или приставных пожарных шкафах из негорючих материалов, имеющих элементы для обеспечения их опломбирования и фиксации в закрытом положении.

Ответственный за пожарную безопасность столовой обеспечивает их проверку не реже 2-х раз в год – весной и осенью.

Для приведения в действие пожарного крана необходимо:

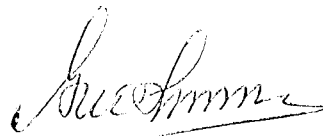
- сорвать пломбу шкафа или достать ключ из места хранения на дверце шкафа и открыть дверцу;
- извлечь и растянуть (размотать) пожарный рукав, соединенный с пожарным стволом в сторону горящего объекта, зоны;
- поворотом маховика крана пустить воду и приступить к ликвидации горения.

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.

РАЗРАБОТАЛ:

Специалист по пожарной безопасности



П.П. Яковлев