

Приложение №6 к приказу  
№85 от 12.08.2020 г  
« О назначении ответственного  
и утверждении инструкций  
по пожарной безопасности в  
ДОУ»  
Утверждено:  
Л. М. Юдина  
12 августа 2020г.

## **ИНСТРУКЦИЯ**

**О мерах пожарной безопасности в кухне дошкольного образовательного  
учреждения МКДОУ «Манильский детский сад «Олешек»  
по адресу: Геологическая 2 а**

## Оглавление

<b>ИНСТРУКЦИЯ</b> .....	1
<b>1. Общие положения</b> .....	3
<b>2. Специфика пожарной опасности кухни ДОУ</b> .....	3
Пожароопасные свойства продуктов, веществ и материалов, находящихся в кухне .....	3
<b>3. Максимальное количество человек находящихся в кухне дошкольного образовательного учреждения</b> .....	3
<b>4. Обязанности работников кухни ДОУ по соблюдению правил противопожарного режима</b> .....	3
Повар, кухонный рабочий обязан: .....	3
<b>5. Порядок содержания помещений кухни ДОУ</b> .....	4
В помещениях кухни запрещается: .....	4
<b>6. Порядок содержания эвакуационных путей</b> .....	4
При эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных выходов запрещается: .....	4
<b>7. Эксплуатация электрооборудования в кухне ДОУ</b> .....	5
При эксплуатации электроприборов и электрического кухонного оборудования запрещается: ..	5
<b>8. Тепловое оборудование для жарки продуктов: электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили.</b> .....	6
При эксплуатации такого оборудования, как электроплиты, электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили для жарки продуктов необходимо: .....	6
При работе не допускается: .....	6
По окончании работы: .....	6
<b>9. Допустимое количество одновременно находящихся в помещениях средств и материалов.</b> .....	6
<b>10. Порядок осмотра и закрытия помещений кухни по окончании работы.</b> .....	6
<b>11. Порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания и хранения спецодежды. Порядок и периодичность уборки горючих отходов в кухне.</b> .....	7
<b>12. Обязанности и действия работников кухни при пожаре</b> .....	7
<b>13. Обязанности работников кухни (повара, помощника повара) при пожаре.</b> .....	7
При возникновении пожара работник кухни (повар) обязан: .....	7
<b>14. Порядок использования огнетушителей и меры безопасности при работе с ними.</b> .....	7
Правила применения порошковых огнетушителей: .....	8
Правила применения углекислотных огнетушителей .....	8
Требования безопасности при применении углекислотного огнетушителя: .....	8
Общие рекомендации по тушению огнетушителями .....	8
<b>15. Порядок использования пожарного крана и меры безопасности при работе с ними.</b> ...	9
Для приведения в действие пожарного крана необходимо:.....	9
С инструкцией ознакомлен:.....	9

## 1. Общие положения

Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе с тепловым кухонным оборудованием (жарочными поверхностями, плитами электрическими, шкафами жарочными, электросковородами, кипяtilьниками, фритюрницами, микроволновыми печами, электроводонагревателями) и поведения людей при пожаре в помещениях кухни МКДОУ «Манильский детский сад «Олешек», на рабочих местах обслуживающего персонала, поваров, технических работников. Инструкция является обязательной для исполнения всеми работниками кухни дошкольного образовательного учреждения. Разработана в соответствии с Правилами противопожарного режима в Российской Федерации. Лица, виновные в нарушении (невыполнении, ненадлежащем выполнении или уклонении от выполнения) настоящей Инструкции о мерах пожарной безопасности несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

## 2. Специфика пожарной опасности кухни ДОУ.

Основными пожароопасными факторами в кухне ДОУ являются:

### **Оборудование для термической обработки продуктов**

Электроплиты, фритюрницы.

### **Наличие горючих материалов.**

Мука, растительные масла, животные жиры.

Горючая тара: деревянные, фанерные и картонные ящики; тканевые и бумажные мешки; бумажные пакеты и ПЭТ пакеты.

### **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.

Предохранять от хранения вблизи нагреваемых приборов и поверхностей.

Горючая тара: Картонные ящики; тканевые и бумажные мешки; бумажные пакеты и ПЭТ пакеты.

Бумага: Пожароопасные свойства: горючий легко воспламеняющийся 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. Максимальное количество человек находящихся в кухне дошкольного образовательного учреждения

В кухне возможно одновременное нахождение не более 2 чел..

## 4. Обязанности работников кухни МКДОУ по соблюдению правил противопожарного режима

**Повар, кухонный рабочий обязан:**

- знать инструкцию по пожарной безопасности и соблюдать её требования.
- выполнять требования ответственного за пожарную безопасность в ДОО, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной охраны.
- перед началом работы визуальным осмотром убедиться в наличии на своих местах первичных средств пожаротушения, в исправной работе телефонов.
- 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 кухни средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять.
- выполнять требования пожарной безопасности применимо к своему рабочему месту, не допускать скопления сгораемого мусора, веществ и материалов, захламления путей эвакуации.
- при пожаре, до прибытия пожарной охраны, принимать посильные меры по эвакуации людей.

## **5. Порядок содержания помещений кухни ДОО**

Запрещается применять для хранения продуктов, оборудования, мебели и других предметов чердак, электрощитовую и технические помещения.

### **В помещениях кухни запрещается:**

- 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.
- производить изменение объемно-планировочных решений.
- размещать инженерные коммуникации и оборудование, если в результате ограничивается доступ к огнетушителям, пожарным кранам и другим системам обеспечения пожарной безопасности или уменьшается зона действия автоматических систем противопожарной защиты (автоматической пожарной сигнализации, системы оповещения и управления эвакуацией).
- 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.

## **6. Порядок содержания эвакуационных путей**

### **При эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных выходов запрещается:**

- загромождать мебелью, оборудованием и другими предметами двери.
- загромождать эвакуационные пути и выходы 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 продуктов, полуфабрикатов в рядом с горячими поверхностями, складских помещениях и на путях эвакуации.
- в рабочее время осуществлять загрузку (выгрузку) продуктов и тары по путям, являющимся эвакуационными.

Заведующий ДООУ при расстановке в помещениях кухни технологического кухонного оборудования должен учитывать наличие проходов к путям эвакуации и эвакуационным выходам.

Запрещается изменять направление открывания дверей, за исключением дверей, открывание которых не нормируется или к которым предъявляются иные требования в соответствии с нормативными правовыми актами

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

## **7. Эксплуатация электрооборудования в кухне ДООУ**

Ответственным за отключение электроэнергии при пожаре в кухне является Ахайпин Сергей Дмитриевич.

**Перед работой холодильное, нагревательное оборудование, оборудование для приготовления и разогрева пищи проверить внешним осмотром на:**

- отсутствие внешних повреждений;
- исправность кабеля (шнура) электропитания, вилки, розетки;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом оборудования и заземляющим проводом);
- до включения оборудования в электрическую сеть проверить исправность блокирующих устройств.

**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 со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией светильника.
- 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 (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.

## **8. Тепловое оборудование для жарки продуктов: электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили.**

**При эксплуатации такого оборудования, как электроплиты, электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили для жарки продуктов 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 рабочие тены оборудования.
- Своевременно выключать плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность при перегреве.
- Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира, так как может последовать воспламенение продукта.

**При работе не допускается:**

- включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды).
- использовать оборудование с неисправным датчиком реле температуры и др.;
- оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;
- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;
- охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

**По окончании работы:**

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети.

## **9. Допустимое количество одновременно находящихся в помещениях средств и материалов.**

На рабочих местах не допускается хранение веществ, материалов и сырья, не относящихся к деятельности кухни.

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

## **10. Порядок осмотра и закрытия помещений кухни по окончании работы**

После окончания работы помещения проверяют внешним визуальным осмотром.

В случае обнаружения работником неисправностей, касающихся нарушений пожарной безопасности, необходимо доложить о случившемся 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 (или) предусмотрено требованиями инструкции по эксплуатации.

### **11. Порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания и хранения спецодежды. Порядок и периодичность уборки горючих отходов в кухне.**

Рабочие места в кухне, складских помещениях, расположенное в них оборудование для приготовления пищи, стеллажи должны ежедневно убираться от мусора, пустой картонной, полиэтиленовой тары и остатков бумажной упаковки. Пустая тара, остатки упаковки по окончании рабочего дня должны вывозиться из ДОУ.

Заведующий обеспечивает сбор использованной бумажной и полиэтиленовой тары, обрывков упаковок, отработанного жира из фритюрниц и других горючих материалов и вывоз по окончании рабочей смены.

Спецодежда (санитарная одежда) работников должна храниться открытым способом.

### **12. Обязанности и действия работников кухни при пожаре**

При обнаружении пожара или признаков горения (задымления, запаха гари, тления и т.п.) любой работник кухни обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещениях людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом.
- немедленно вызвать пожарную охрану по телефону **67101** и **сообщить:**
  - точный адрес объекта ул. Геологическая 2 а
  - наименование объекта кухня
  - место возникновения пожара или обнаружения признаков пожара,
  - вероятную возможность угрозы людям, а также другие сведения, необходимые диспетчеру пожарной охраны,
  - назвать себя 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.

### **13. Обязанности работников кухни (повара, помощника повара) при пожаре.**

При возникновении пожара работник кухни (повар) обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещении кухни людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом.
- выключить все электронагревательные приборы (плиты, жарочные шкафы, электросковороды)
- вызвать пожарную охрану по тел. **67101**
- 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, находящиеся в кухне, должны быть исправны и обеспечено необходимое их количество.

Запрещается использование огнетушителя для нужд, не связанных с ликвидацией загораний.

Запрещается перемещение огнетушителей с мест постоянного размещения.

Каждый огнетушитель, установленный на объекте, должен иметь паспорт и порядковый номер.

Запускающее или запорно-пусковое устройство огнетушителя должно быть опломбировано одноразовой пломбой

Не допускается размещать в помещениях и использовать огнетушители, не обозначенные номерами.

Номер на огнетушителе является гарантией его проверки и учета и, как следствие, его исправности.

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), применять имеющиеся порошковые и углекислотные огнетушители.

### **Правила применения порошковых огнетушителей:**

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

### **Правила применения углекислотных огнетушителей**

- Выдернуть чеку.
- Направить раструб на очаг пожара.
- Открыть запорно-пусковое устройство (нажать на рычаг или повернуть маховичок против часовой стрелки до отказа).
- Рычаг/маховичок позволяет прерывать подачу углекислоты.

### **Требования безопасности при применении углекислотного огнетушителя:**

- Углекислотные огнетушители запрещается применять для тушения пожаров электрооборудования, находящегося под напряжением выше 10 кВ.
- Углекислотный огнетушитель, оснащенный раструбом из металла, не должен использоваться для тушения пожаров электрооборудования, находящегося под напряжением.
- При работе углекислотных огнетушителей всех типов запрещается держать раструб незащищенной рукой, так как при выходе углекислоты образуется снегообразная масса с температурой минус 60-70°C.

### **Общие рекомендации по тушению огнетушителями**

- 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.
- использованный огнетушитель необходимо сдать заведующему для последующей перезарядки, о чем сделать запись в журнале учета первичных средств пожаротушения.

- 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 ними.**

Внутренние пожарные краны, пожарные рукава и стволы, находящиеся в кухне должны быть исправны.

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

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

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

#### **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, соединенный 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.

#### **С инструкцией ознакомлен:**

Повар \_\_\_\_\_ Пальмина Оксана Викторовна. \_\_\_\_\_ 12.08.2020\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка) (дата)

Повар \_\_\_\_\_ Ахара Татьяна Викторовна \_\_\_\_\_ 12.08.2020 г.\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка) (дата)

Подсобный рабочий кухни \_\_\_\_\_ Ахайпин Сергей Дмитриевич \_\_\_\_\_ 12.08.2020 г.  
(подпись) (расшифровка) (дата)

Рабочий по обслуживанию здания \_\_\_\_\_ Кенельви Александр Николаевич \_\_\_\_\_ 12.08.2020 г.  
(подпись) (расшифровка) (дата)