

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: Центральная 14

Оглавление

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

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 ДОУ 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 ДОУ

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 ДООУ.

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 Центральная 14
 - 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 ДОУ 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.

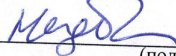
Для приведения в действие пожарного крана необходимо:


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.

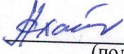
При использовании пожарного крана рекомендуется действовать вдвоем. В то время, как один человек производит пуск воды, второй направляет струю из ствола в зону горения.


Запрещается использовать пожарные краны с пуском воды для работ, не связанных с тушением загораний, проведением тренировочных занятий.

С инструкцией ознакомлен:

Повар  (подпись) Недбаева В. П. (расшифровка) 12.08.2020 (дата)

Повар  (подпись) Исаева Ольга Валерьевна (расшифровка) 12.08.2020 г. (дата)

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

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