

Муниципальное дошкольное образование « Детский сад № 16

« Барвинок» города Алушты

298522, Республика Крым, г. Алушта,

с. Рыбачье, ул. Школьная, 1-А

E-mail: barvinokribache@mail.ru

Тел. 3(06560) 2-12-93

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МДОУ Детский сад №16 «Барвинок»

С.М. Геронова/

2017г



ИНСТРУКЦИЯ

о мерах пожарной безопасности в кухне дошкольного образовательного учреждения

№ 05

Введено с «16» 01 2017г

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. 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 дошкольного образовательного учреждения, на рабочих местах обслуживающего персонала, поваров, технических работников.

1.2. Инструкция является обязательной для исполнения всеми работниками кухни дошкольного образовательного учреждения.

1.3. Разработана в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме в РФ", Постановлением Правительства РФ от 17.02.2014 N 113 "О внесении изменений в Правила противопожарного режима в Российской Федерации".

1.4. 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

2.1. Основными пожароопасными факторами в кухне ДОУ являются:

Оборудование для термической обработки продуктов: электроплиты, фритюрницы, электрокотлы.

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:

2.2.1. 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.

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

2.2.3. 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 не более 100 °С.

2.2.4. Картон и картон гофрированный. Пожароопасные свойства: горючий материал Г4 сильногорючий. Предохранять от источников нагрева свыше 100°C;

2.2.5. 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 трех человек.

4. ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ КУХНИ ДОУ 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

5.1. Запрещается применять для хранения продуктов, оборудования, мебели и других предметов чердак, технический этаж, вентиляционные камеры, электрощитовую и технические помещения.

5.2. В помещениях кухни запрещается:

- хранить и применять легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, порошок, 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 завхоз.

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

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. По окончании работы:

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети.

9. ДОПУСТИМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЕДИНОВРЕМЕННО НАХОДЯЩИХСЯ В ПОМЕЩЕНИЯХ СРЕДСТВ И МАТЕРИАЛОВ

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

9.2. 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 ОКОНЧАНИЮ РАБОТЫ

10.1. После окончания работы помещения проверяют внешним визуальным осмотром.

10.2. В случае обнаружения работником неисправностей, касающихся нарушений пожарной безопасности, необходимо доложить о случившемся ответственному.

10.3. Закрывать помещение в случае обнаружения каких-либо неисправностей, которые могут повлечь за собой возгорание, категорически запрещено.

10.4. 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 (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.

11.1. 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.

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

11.3. 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 **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;
 - 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. 101;
- в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара.

14. ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОГнетушителей И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С НИМИ

14.1. 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.

14.2. Огнетушители, находящиеся в кухне, должны быть исправны и обеспечено необходимое их количество.

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

14.4. Запрещается перемещение огнетушителей с мест постоянного размещения.

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

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

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

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

14.9. Огнетушители должны размещаться на видных, легкодоступных местах, где исключено их повреждение, попадание на них прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие отопительных и нагревательных приборов.

14.10. Для тушения твердых горючих веществ, ЛВЖ, ГЖ, электропроводки (до 1000 вольт), применять имеющиеся порошковые и углекислотные огнетушители.

14.15. 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.

14.16. 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.

14.17. 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.

14.18. 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.

Лист ознакомления

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Подпись	Дата
1.	Верхогурова В.И.	повар	<i>Вер</i>	18.01.18
2.	Гашева Э.В.	повар	<i>Гаш</i>	18.01.18
3.	Москач С.В.	кухонной работник	<i>Мос</i>	18.01.18