ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
00AD5A33D1CE82BD2FC23B2F717A4C7DA8
Владелец: Солсанова Хеди Лемаевна
Действителен: с 10.11.2026 до 03.02.2028

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 67» города Грозного
364046, Чеченская Республика, г. Грозный, ул. Социалистическая,10
e-mail: grozny-sch-int@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

_____/ Газиева П.Ш/

Протокол № 1 от 27.08.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

_____
Солсанова Х.Л.
Приказ № 22/01-09 от 28.08.2026г.

Инструкция
о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школьной столовой

1. Общие положения инструкции

1.1. Данная *инструкция о мерах пожарной безопасности в школьной столовой* устанавливает требования пожарной безопасности в помещениях пищеблока и обеденном зале столовой общеобразовательного учреждения, правила поведения работников и порядок организации работы в целях обеспечения пожарной безопасности и безопасной эвакуации сотрудников и обучающихся из помещений столовой в случае пожара.

1.2. Настоящая инструкция о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школьной столовой разработана согласно:

• Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности». Базовый закон об обязанностях администрации школы и персонала пищеблока.

• Федеральный закон от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности». Определяет класс функциональной пожарной опасности пищеблока (Ф3.2) и требования к эвакуации.

• Постановление Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в РФ» (ППР). В 2026 году действует в редакции с изменениями от 03.02.2025 № 90 (срок действия документа — до 31 декабря 2026 года). Регламентирует содержание выходов, очистку вентиляции от жира, эксплуатацию электроплит и наличие огнетушителей.

• Приказ МЧС России от 16.12.2024 № 1120 «Об определении порядка, видов, сроков обучения лиц, осуществляющих трудовую или служебную деятельность...» Заменил приказ № 806. Устанавливает действующие в 2026 году формы журналов инструктажей, требования к программам обучения сотрудников столовой (включая работников ИП и операторов питания) и квалификации ответственных за ПБ

• Приказ МЧС России от 22.06.2026 № 457. Действует с 8 августа 2026 года. Обновил типовую программу профессиональной переподготовки «Специалист по пожарной профилактике» и привел требования к квалификации в соответствие с законом «Об образовании» № 273-ФЗ.

• Своды правил МЧС: СП 484.1311500.2020 (пожарная сигнализация), СП 3.13130.2009 (системы оповещения и управления эвакуацией) и СП 7.13130.2013 (противопожарные требования к вентиляции и вытяжкам).
• СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18). Вступил в силу с 1 сентября 2026 года взамен прежнего СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В документе введена сквозная нумерация пунктов, обновлены требования к ведению гигиенического журнала (допускается электронный формат) и регламенту обработки подносов.
• СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Вступил в силу с 1 сентября 2026 года взамен СП 2.4.3648-20. Задает требования непосредственно к комплексу помещений школьного пищеблока и обеденного зала.
• Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
• ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (регламентируют принципы ХАССП, прослеживаемость сырья и безопасность тары
• Приказ Минтруда России от 07.12.2020 № 866н — Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции (действуют без изменений).
• Приказ Минтруда России от 15.12.2020 № 903н — Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок.
1.3. Настоящая инструкция о мерах пожарной безопасности в школьной столовой является обязательной для исполнения всеми работниками, выполняющими работы на пищеблоке и зале столовой школы, не зависимо от их образования, стажа работы, а так же для временных, командированных или прибывших работников на обучение (практику) на пищеблок общеобразовательного учреждения.
1.4. Заведующий производством (шеф-повар), старший повар, повара, кухонные рабочие и другие работники школьной столовой 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.
1.5. Ответственность за выполнение данной инструкции по пожарной безопасности в столовой школы, обеспечение пожарной безопасности в помещениях пищеблока и обеденного зала столовой общеобразовательного учреждения несет заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой Беглаева М. Л-А..
1.6. Обучение сотрудников пищеблока общеобразовательного учреждения осуществляется путем проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума 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 на пищеблоке столовой общеобразовательного учреждения не допускаются.
1.7. Порядок и сроки проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума устанавливаются директором общеобразовательного учреждения.

Обучение мерам противопожарной безопасности осуществляется в соответствии с нормативными документами по пожарной безопасности.
1.8. Вводный противопожарный инструктаж для сотрудников школьной столовой общеобразовательного учреждения проводится директором школы или лицом, ответственным за пожарную безопасность в школе, назначенным приказом директора общеобразовательного учреждения.
1.9. О проведении вводного, первичного, повторного, внепланового, целевого противопожарного инструктажей в обязательном порядке делается запись в журнале учета проведения инструктажей по противопожарной безопасности с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего.
1.10. Практические занятия, направленные на отработку плана эвакуации должны проводиться не реже одного раза в полугодие.
1.11. Помещения столовой школы перед началом каждого учебного года должны быть приняты специальной комиссией с обязательным участием в ней инспектора Государственного пожарного надзора.

1.12. Сотрудники, выполняющие работы на пищеблоке школы, виновные в нарушении (невыполнении) инструкции о мерах пожарной безопасности в школьной столовой, несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации.
2. Характеристики школьной столовой и специфика пожарной опасности
2.1. Особо важным фактором пищеблока общеобразовательного учреждения является осуществление производственных процессов при приготовлении пищи и использование теплового кухонного электрооборудования.
2.2. Особо важным фактором обеденного зала школьной столовой является нахождение в нем большого количества детей разного возраста, а именно с 1 по 11 класс, а также близость к пищеблоку.
2.3. Основными пожароопасными факторами на пищеблоке столовой школы являются:
оборудование для термической обработки продуктов (электроплиты, электрокотлы, пароконвектомат, жарочный шкаф и другое электронагревательное оборудование);
электрооборудование (электромясорубка, овощерезка, картофелечистка и т.д.)
наличие горючих материалов (мука, растительные масла, животные жиры);
горючая тара (деревянные, фанерные и картонные ящики, тканевые и бумажные мешки, бумажные пакеты и ПЭТ пакеты).

2.4. В обеденном зале столовой школы расположены кухонные столы и стулья в количестве согласно проекту школы.
2.5. Пищеблок школьной столовой имеет ___1___ эвакуационных выхода, обеденный зал - ___1___ эвакуационных выхода.
3. Ответственные за пожарную безопасность, организацию мер по эвакуации, оказанию первой помощи
3.1. Ответственным за пожарную безопасность в школьной столовой назначен заведующий производством (шеф-повар) Беклаева М.Л-А. приказом № _____ от "___"_____ 202__г.
3.2. Ответственным за эвакуацию школьников, находящихся в школьной столовой, во время пожара или иной ЧС является заведующий школьной столовой (шеф-повар) Беклаева М.Л-А

3.3. Ответственным за отключение электропитания технологического оборудования, системы вентиляции на пищеблоке и эвакуацию работников пищеблока является повар Беклаева М.Л-А..

4. Количество людей, которые могут находиться в столовой

4.1. В помещениях пищеблока столовой общеобразовательного учреждения единовременно может находиться не более ___50__ человек (согласно проекту).

4.2. В помещениях зала школьной столовой единовременно может находиться не более 100 человек (согласно проекту).

5. Обязанности работников школьной столовой по соблюдению правил противопожарного режима

5.1. Заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой обязан:

проходить обучение пожарной безопасности один раз в три года в специализированной организации;

следить за соблюдением правил пожарной безопасности работниками пищеблока общеобразовательного учреждения;

обеспечить наличие табличек с номером телефона для вызова пожарной охраны в помещениях пищеблока общеобразовательного учреждения, местах хранения продуктов и сырья, а также размещения электрооборудования;

обеспечивать исправное состояние знаков пожарной безопасности, в том числе тех, которые обозначают пути эвакуации людей и эвакуационные выходы;

обеспечивать наличие планов эвакуации в случае возникновения пожара в каждом помещении пищеблока общеобразовательного учреждения;

размещать в пищеблоке огнетушители по нормам согласно требованиям пожарной безопасности, выданные заместителем директора по административно-хозяйственной работе;

обеспечивать исправное состояние систем и средств противопожарной защиты в пищеблоке школьной столовой (автоматических установок пожарной сигнализации, установок систем противодымной защиты, системы оповещения людей о пожаре, систем противопожарного водоснабжения);

обеспечивать осмотр помещений перед началом работы школьной столовой в целях определения их готовности в части соблюдения мер пожарной безопасности;

обеспечивать беспрепятственный доступ в помещения должностных лиц пожарной охраны при осуществлении ими служебных обязанностей в помещениях столовой;

предоставлять 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;

давать необходимые пояснения при проведении проверок;

оказывать 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;

следить за тем, чтобы количество людей в школьной столовой одновременно не превышало 100__ человек;

соблюдать порядок осмотра и закрытия помещений столовой школы после завершения работы;

выполнять предписания, постановления и иные законные требования по соблюдению требований пожарной безопасности в столовой школы.

5.2. Работники школьной столовой обязаны:
строго соблюдать требования настоящей инструкции о мерах пожарной безопасности на пищеблоке школьной столовой, правила пожарной безопасности, установленные в школе;
обеспечивать соблюдение требований пожарной безопасности на своем рабочем месте;
контролировать соблюдение требований пожарной безопасности школьниками;
принимать активное участие в практических тренировках работников школы по эвакуации учащихся и сотрудников при пожаре;
знать места расположения и уметь применять первичные средства пожаротушения;
знать контактные номера телефонов для вызова пожарной службы 01 (101), • сообщать в пожарную охрану о возникших пожарах и загораниях, до прибытия пожарной охраны принять все возможные меры по спасению детей;
оказывать содействие пожарной охране во время ликвидации пожаров;
своевременно проходить инструктажи по пожарной безопасности;
выполнять требования лиц, ответственных за пожарную безопасность в школьной столовой и в общеобразовательном учреждении, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной охраны;
знать места расположения в помещениях столовой средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять;
не допускать скоплений сгораемого мусора, веществ и материалов, захламления путей эвакуации.
при выявлении каких-либо нарушений пожарной безопасности в работе оперативно извещать об этом лицо, ответственное за пожарную безопасность в школьной столовой.
6. Содержание помещений школьной столовой и путей эвакуации
6.1. Общие правила содержания помещений школьной столовой.
6.1.1. В помещениях пищеблока школьной столовой запрещено:
совершать перепланировку помещений с отступлением от требований строительных норм и правил;
применять для хранения продуктов помещения, не предназначенные для этого проектом;
снимать предусмотренные проектной документацией двери эвакуационных выходов и другие двери, которые препятствуют распространению опасных факторов пожара на путях эвакуации, забивать двери эвакуационных выходов;
размещать решетки, жалюзи и подобные им несъемные солнцезащитные, декоративные и архитектурные устройства на окнах помещений школьной столовой;
размещать зеркала и устраивать ложные двери на путях эвакуации;
загромождать мебелью, оборудованием, тарой, кухонным инвентарем, продуктами и любыми другими предметами двери и выходы;
осуществлять уборку помещений или чистку одежды с использованием бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;
совершать отогревание труб систем отопления, водоснабжения, канализации и т.п. с использованием открытого огня, для этих целей необходимо применять горячую воду, пар или нагретый песок;
курить в помещении пищеблока, склада продуктов или обеденного зала;
использовать неисправное технологическое электрооборудование;
включать в помещениях столовой школы электрические обогреватели без специального на это разрешения директора школы;

оставлять без контроля электрическое оборудование, подключенное к сети;
снимать плафоны, колпаки ламп освещения, защитную арматуру.
6.1.2. Вместимость школьной столовой должна соответствовать установленным нормам. Не допускается увеличивать по отношению к количеству, предусмотренному проектной документацией, число кухонных столов и стульев в школьной столовой, рабочих мест на пищеблоке.
6.1.3. Все помещения столовой школы должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения, а также аптечкой первой помощи.
6.1.4. Расстановка мебели и оборудования в помещениях пищеблока и зала школьной столовой не должна препятствовать эвакуации людей и свободному подходу к средствам пожаротушения.
6.1.5. Помещения столовой общеобразовательного учреждения должны быть оборудованы средствами оповещения людей о возникшем пожаре.
6.1.6. Двери технических помещений пищеблока (складов, кладовых и т.д.) должны быть постоянно закрыты. Ключи необходимо хранить в строго определенном месте, доступном для получения их в любое время суток. На дверях помещений пищеблока общеобразовательного учреждения должны присутствовать надписи, определяющие назначение помещений и место хранения ключей.
6.1.7. Размещение и хранение легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, баллонов с горючими газами и кислородом и других легко воспламеняющихся материалов в помещениях пищеблока не допускается.
6.1.8. Количество продуктов, предназначенных для обслуживания детей и сотрудников школы на пищеблоке, не должно превышать сменной потребности на одно рабочее место.
6.1.9. Количество продуктов в подсобных помещениях пищеблока и кладовых не должно превышать вместимость стеллажей, полок и располагаться только на них.
6.2. Порядок содержания и эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных и аварийных выходов.
6.2.1. Эвакуационное освещение в помещениях столовой школы должно включаться автоматически при прекращении электропитания рабочего освещения.
6.2.2. Знаки пожарной безопасности с автономным питанием и от электрической сети, используемые на путях эвакуации, должны постоянно находиться во включенном состоянии и быть исправными.
6.2.3. Во время эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных и аварийных выходов строго запрещено:
оборудовать пороги на путях эвакуации (за исключением порогов в дверных проемах), раздвижные и подъемно-опускные двери, вращающиеся двери и турникеты, а также другие устройства, которые могут препятствовать свободной эвакуации людей из школьной столовой;
загромождать эвакуационные пути и выходы, проходы между столами обеденного зала, между технологическим оборудованием различными материалами, продуктами, изделиями, оборудованием, производственными отходами, мусором, тарой и любыми другими предметами, а также блокировать двери эвакуационных выходов;
оборудовать в тамбурах выходов сушилки и вешалки для одежды, гардеробы, а также хранить (в том числе временно) инвентарь и материалы;

фиксировать самозакрывающиеся двери в открытом положении (если для этих целей не используются устройства, автоматически срабатывающие в случае пожара), а также снимать их;

заменять армированное стекло обычным в остеклении дверей и окон;

в рабочее время осуществлять загрузку (выгрузку) продуктов и тары по путям, являющимся эвакуационными.

6.2.4. При эксплуатации эвакуационных путей и выходов заведующий производством (шеф-повар) обязан обеспечить строгое соблюдение проектных решений и требований нормативных документов по противопожарной безопасности (в том числе по освещенности, количеству, размерам и объемно-планировочным решениям эвакуационных путей и выходов, а также по наличию на путях эвакуации знаков противопожарной безопасности).

6.2.5. При расстановке в помещениях пищеблока технологического кухонного оборудования заведующий школьной столовой должен учитывать наличие проходов к путям эвакуации и эвакуационным выходам.

6.2.6. При расстановке в зале столовой кухонных столов необходимо предусматривать наличие достаточного количества проходов к путям эвакуации и эвакуационным выходам.

6.2.7. Все двери, расположенные на путях эвакуации из столовой должны открываться наружу, по направлению выхода из здания школы, за исключением дверей, направление открывания которых не нормируется требованиями нормативных документов по противопожарной безопасности.

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

7. Содержание систем отопления и вентиляции воздуха

Порядок содержания и эксплуатации отопления и вентиляции воздуха.

7.1. Во время эксплуатации систем вентиляции строго запрещено:

оставлять двери вентиляционных камер в открытом состоянии;

отключать огнезадерживающие устройства;

закрывать вытяжные каналы, зонты, отверстия и решетки;

выжигать скопившиеся в воздуховодах жировые отложения, пыль и любые другие горючие вещества;

в местах забора воздуха должна быть полностью исключена возможность появления горючих газов, паров, дыма, искр и открытого огня.

хранить в вентиляционных камерах какое-либо оборудование и материалы, пищевые продукты.

7.2. Во время эксплуатации систем отопления строго запрещено:

эксплуатировать неисправные устройства систем отопления;

наносить повреждения системе отопления.

8. Пожарная безопасность при эксплуатации электрооборудования в столовой

8.1. Общие меры пожарной безопасности при эксплуатации электрооборудования

8.1.1. Электрические сети и электрооборудование, которые используются на пищеблоке школьной столовой, и их эксплуатация должны отвечать требованиям действующих правил устройства электроустановок, правил технической эксплуатации электроустановок потребителей и правил техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей.

8.1.2. Директор школы обязан обеспечить своевременное выполнение профилактических осмотров, планово-предупредительных ремонтов электрооборудования, аппаратуры и электросетей.

8.1.3. В складских и других помещениях пищеблока образовательного учреждения с наличием горючих материалов и изделий в сгораемой упаковке, электрические светильники должны иметь закрытое или защищенное исполнение (со стеклянными колпаками).

8.1.4. Все неисправности в электросетях и электроаппаратуре, которые могут вызвать искрение, короткое замыкание, чрезмерный нагрев изоляции, кабелей и проводки, должны незамедлительно устраняться. Неисправное электрооборудование следует немедленно отключать то электросети, вывесить плакат «Не включать» и сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной работе. До полного устранения неисправности к работе с данным оборудованием не приступать.

8.1.5. Во время эксплуатации электрооборудования строго запрещено:

использовать электрические кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;

оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными окончаниями;

использовать поврежденные (неисправные) электрические розетки, ответвительные коробки, рубильники и другие электроустановочные изделия;

завязывать и скручивать электропровода, а также оттягивать провода и светильники, подвешивать светильники (за исключением открытых ламп) на электрических проводах;

обертывать электрические лампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также эксплуатировать электрические светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), которые предусмотрены конструкцией светильника;

использовать несертифицированные (самодельные) электронагревательные приборы;

оставлять без присмотра включенное в электрическую сеть электрооборудование, за исключением электрооборудования, которые могут и (или) должны находиться в круглосуточном режиме работы, в соответствии с инструкцией завода-изготовителя;

размещать (складировать) у электрощитков, у электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие (в том числе легковоспламеняющиеся) вещества и материалы.

8.1.6. Любые новые подключения электрооборудования на пищеблоке должны выполняться только после проведения соответствующих расчетов, допускающих возможность таких подключений.

8.2. Меры пожарной безопасности при эксплуатации технологического электрооборудования.

8.2.1. Работники пищеблока школы, работающие с электронагревательным и технологическим оборудованием, допускаются к работе только после проведения необходимого инструктажа по пожарной безопасности и изучения инструкций заводов-изготовителей по безопасной эксплуатации установленного электрооборудования.

8.2.2. При эксплуатации технологического электрооборудования на пищеблоке школьной столовой необходимо:

визуально провести проверку целостности подводящих кабелей питания, электророзетки, электровилки, устройств заземления;

не перемещать рядом с тепловым электрооборудованием легковоспламеняющиеся и горючие вещества с целью предотвращения возгорания;

при возникновении неисправности в работе, а также нарушении защитного заземления их корпусов, работу немедленно прекратить и выключить данное электрооборудование;
вывесить плакат «Не включать» и сообщить о поломке заведующему производством, работу на оборудовании продолжить только после полного устранения неисправности.
Не допускается:
хранить и размещать вблизи и на электрооборудовании для приготовления пищи посторонние предметы, прихватки, паки и упаковки от продуктов, деревянную кухонную утварь и пр.
использовать тепловое электрооборудование с неисправным датчиком реле температуры, имеющим неисправности;
оставлять включенным тепловое оборудование после окончания процесса приготовления;
охлаждать водой жарочную поверхность используемого оборудования.
8.2.3. Во время пользования микроволновой печью недопустимо:
включение микроволновой печи с незагруженной рабочей камерой;
использование печи с открытой (незапертой) дверцей (при неисправной или отключенной защитной блокировке);
подогревать продукты в герметичной упаковке и плотно закрытой посуде во избежание разрушения этой посуды под напором пара;
подогревать жиры и растительные масла (с целью избегания ожогов закипевшим маслом), варить яйца;
пользоваться для разогрева посудой с орнаментом, стаканами и посудой из хрусталя, посудой с термостойкостью до 140 С, простой кухонной утварью из металла (стальные, алюминиевые кастрюли), а также посудой, имеющей любого вида металлическую отделку.
8.2.4. При эксплуатации холодильного оборудования в школьной столовой:
объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже;
если на охлаждаемых приборах (испарителях) образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры чтобы иней растаял;
обнаружив утечку хладона холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение – проветрить.
Недопустимо:
включение агрегата если отсутствует защитное заземление;
размещение посторонних предметов на ограждениях агрегата;
самовольное передвижение холодильного агрегата;
эксплуатировать холодильное оборудование, если закончился срок очередного испытания и проверки изоляции электрических проводов и защитного заземления.
8.2.5.С целью избегания поражения электротоком или выхода из строя электрооборудования следует соблюдать нижеперечисленные меры электробезопасности:
включение и выключение оборудования выполнять сухими руками и исключительно с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп», не выполнять работу с электрооборудованием при отсутствии диэлектрических ковриков;

не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, поврежденных или неисправных выключателей, штепсельных розеток, вилок, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
не допускать резких перегибов и защемления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
не снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрического оборудования при их отсутствии;
не оставлять без контроля включенное электрооборудование, выключать его от сети при перерывах в работе, при завершении работы, во время проведения санитарной обработки, чистки или ремонта;
отключение электрического оборудования от сети необходимо выполнять, вытащив вилку из розетки, держась за корпус вилки, или с помощью соответствующего рубильника в щитке.
8.2.6. При эксплуатации электрических плит для приготовления, необходимо:
заливать масло в сковороды до того, как включится нагрев.
соблюдать крайнюю осторожность во избежание разбрызгивания масла и попадания его капель на горячие поверхности оборудования.
своевременно выключать электроплиты или переводить их на меньшую мощность при случившемся перегреве.
незамедлительно отключать жарочные аппараты при чадении масла, так как может последовать воспламенение продукта.
8.2.7. При эксплуатации жарочного шкафа следует вести наблюдение за температурой для того, чтобы избежать его чрезмерного перегревания. 8.2.8. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом заведующему производством (шеф-повару) школьной столовой, который в свою очередь подает заявку на ремонт заместителю директора по административно-хозяйственной работе.
9. Порядок осмотра и закрытия помещений школьной столовой
9.1. Работник, последним покидающий помещение школьной столовой (ответственный за противопожарную безопасность данного помещения), должен осуществить противопожарный осмотр, в том числе:
отключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование, выключив его из электросети с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;
навести порядок на рабочем месте, приспособления, кухонный инвентарь убрать в специально предназначенные места. Проверить отсутствие бытового мусора в помещении;
проверить наличие и сохранность первичных средств пожаротушения, а также возможность свободного подхода к ним;
закрыть все окна и фрамуги;
проверить и освободить (при необходимости) эвакуационные проходы, выходы.
9.2. В случае выявления сотрудником каких-либо неисправностей следует известить о случившемся заведующего производством (шеф-повара) либо заместителя директора по административно-хозяйственной работе.
9.3. Сотруднику, проводившему осмотр, при наличии противопожарных недочетов, закрывать помещение школьной столовой категорически запрещено.

9.4. После устранения (при необходимости) недочетов сотрудник должен закрыть помещение и сделать соответствующую запись в «Журнале противопожарного осмотра помещений», находящемся на посту охраны.

10. Порядок хранения, сбора и удаления горючих и пожароопасных веществ и материалов

10.1. Рабочие места на пищеблоке, складских помещениях для продуктов (кладовых) общеобразовательного учреждения должны ежедневно убираться от мусора, отработанной бумаги, пустой картонной тары, пыли.

10.2. Горючие вещества и материалы (бумага, картон, упаковки от продуктов питания и т.д.) должны ежедневно выноситься из зданий общеобразовательного учреждения и храниться в закрытом металлическом контейнере, расположенном на хозяйственном дворе.

10.3. Контейнер с мусором должен своевременно вывозиться соответствующими службами, по мере его заполнения.

10.4. Расстояние от электрических светильников до хранящихся горючих материалов должно составлять не менее 0,5 метра.

11. Обязанности и порядок действий работников школьной столовой при пожаре и эвакуации, в том числе при срабатывании АПС

11.1. В случае возникновения пожара, действия сотрудников школьной столовой в первую очередь должны быть направлены на обеспечение безопасности детей, их экстренную эвакуацию и спасение.

11.2. При пожаре в столовой школы:

остановить работу;

в случае возгорания электросетей и электрического оборудования следует их обесточить – повар (кладовщик) пищеблока;

задействовать систему оповещения о пожаре и сообщить директору школы (при отсутствии – иному должностному лицу) – ответственный повар школы;

незамедлительно организовать эвакуацию людей из помещения согласно утвержденному плану эвакуации из школьной столовой – ответственный заведующий школьной столовой;

начать ликвидацию пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

11.3. При возникновении пожара в школе и эвакуации, в том числе при срабатывании АПС, заведующий производством дает указание повару на отключение электрооборудования и вытяжной вентиляции, организует эвакуацию учащихся, находящихся в столовой, а также персонала школьной столовой в соответствии с планами эвакуации из обеденного зала и пищеблока, порядку действий при эвакуации. Проверяет зал школьной столовой на наличие детей и после закрытия его выводит детей из здания школы в безопасное место. Если на пути эвакуации группы огонь или сильное задымление необходимо выбрать иной безопасный путь к ближайшему эвакуационному выходу из школы. В безопасном месте сбора классов следует осуществить перекличку детей по журналу и отчитаться ответственному за общую организацию спасения людей – заместителю директора по воспитательной работе.

12. Первичные средства пожаротушения

12.1. Столовая общеобразовательного учреждения должна быть оснащена первичными средствами пожаротушения.

12.2. Места расположения первичных средств пожаротушения на пищеблоке и в обеденном зале должны быть указаны в планах эвакуации, обязательно наличие указательных знаков для определения мест расположения первичных средств пожаротушения.

12.3. Ручные огнетушители должны быть размещены: а) путем навески на вертикальные конструкции на высоте, не превышающей 1,5 м от уровня пола до нижнего торца огнетушителя. б) путем установки в пожарные шкафы, в специальные тумбы или на пожарные стенды.

12.4. Огнетушители должны быть установлены таким образом, чтобы был хорошо виден находящийся на его корпусе текст инструкции по эксплуатации. Конструкции и внешнее оформление тумб и шкафов для размещения огнетушителей должны позволять визуально определить тип установленных в них огнетушителей.

12.5. Огнетушители должны быть размещены в строго определенных и легкодоступных местах, где должно быть полностью исключено их повреждение, попадание на них прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие на них отопительных и нагревательных приборов. После размещения огнетушителей не должны быть ухудшены условия эвакуации людей.

12.6. Каждый огнетушитель, установленный в помещениях школьной столовой, должен иметь паспорт и порядковый номер. Запускающее или запорно-пусковое устройство огнетушителя должно быть опломбировано одноразовой пломбой.

12.7. Для тушения твердых горючих веществ, легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, электропроводки (до 1000 вольт) следует использовать имеющиеся порошковые и углекислотные огнетушители.

12.8. Огнетушители, которые размещены вне помещений или в не отапливаемых помещениях, подлежат съёму на холодный период года. В этих случаях на пожарных стендах должна быть помещена информация о месте их расположения.

12.9. На период перезарядки и технического обслуживания огнетушителей, связанного с их ремонтом, взамен должны быть установлены огнетушители из резервного фонда общеобразовательного учреждения.

12.10. В процессе эксплуатации и технического обслуживания огнетушителей необходимо руководствоваться требованиями, изложенными в паспортах заводов-изготовителей, и утвержденными в установленном порядке регламентами технического обслуживания огнетушителей каждого типа.

12.11. Использование первичных средств пожаротушения для хозяйственных и иных нужд, не связанных с ликвидацией пожаров, категорически запрещено.

12.12. Правила применения огнетушителей:

поднести огнетушитель к очагу пожара (возгорания);

сорвать пломбу;

выдернуть чеку за кольцо;

путем нажатия рычага огнетушитель приводится в действие, при этом следует струю огнетушащего вещества направить на очаг возгорания.

12.13. Общие рекомендации по тушению огнетушителями:

при тушении пролитых легковоспламеняющихся и горючих жидкостей тушение необходимо начинать с передней кромки, направляя струю порошка на горящую поверхность, а не на пламя;

горящую вертикальную поверхность следует тушить снизу вверх;

наиболее эффективно тушить несколькими огнетушителями группой лиц;

после использования огнетушителя необходимо заменить его новым, годным к применению;

использованный огнетушитель следует сдать заместителю директора по административно-хозяйственной работе для последующей перезарядки, о чем сделать запись в журнале учета первичных средств пожаротушения.

13. Оказание первой помощи пострадавшим на пожаре

13.1. Наиболее характерными видами повреждения во время пожара являются: травматический шок, термический ожог, удушье, ушибы, переломы, ранения.

13.2. Строго запрещено:

перетаскивать или перекладывать пострадавшего на другое место, если ему ничто не угрожает и первую неотложную доврачебную помощь можно оказать на месте. Особенно это касается пострадавших с переломами, повреждениями позвоночника, а также имеющих проникающие ранения;

давать воду, лекарства находящемуся без сознания пострадавшему, т.к. он может задохнуться;

удалять инородные тела, выступающие из грудной, брюшной полости или черепной коробки, даже если кажется, что их легко можно извлечь;

оставлять находящегося без сознания пострадавшего в положении на спине, т.к. он может задохнуться в случае рвоты или кровотечения.

13.3. Необходимо:

как можно быстрее вызвать «Скорую помощь», точно и внятно назвав место, где произошел пожар _____;

если у вас нет уверенности, что информацию правильно поняли, звонок лучше повторить;

до приезда бригады «Скорой помощи» попытаться найти медицинского работника, который сможет оказать пострадавшему более квалифицированную первую медицинскую помощь;

в случае, когда промедление может угрожать жизни пострадавшего, необходимо оказать ему первую доврачебную помощь, не забывая при этом об основополагающем медицинском принципе – «не навреди».

13.4. Основные действия при оказании первой доврачебной помощи:

13.4.1. При травматическом шоке следует:

осторожно уложить пострадавшего на спину, в случае возникновения рвоты повернуть его голову набок;

проверить, присутствует ли у пострадавшего дыхание и сердцебиение. Если нет, необходимо немедленно начать реанимационные мероприятия;

быстро остановить кровотечение, иммобилизовать места переломов;

дать пострадавшему обезболивающий препарат.

13.4.2. При травматическом шоке строго запрещено:

переносить пострадавшего без надежного обезболивания, а в случае переломов – без иммобилизации;

снимать прилипшую к телу после ожога одежду;

давать пострадавшему воду (если он предъявляет жалобы на боль в животе);

оставлять пострадавшего одного без наблюдения.

13.4.3. При термическом ожоге необходимо:

аккуратно освободить обожженную часть тела от одежды; если нужно, разрезать, не сдирая, приставшие к телу куски ткани;

не допускается вскрывать пузыри, касаться ожоговой поверхности руками, смазывать ее жиром, мазью и любыми другими веществами.

13.4.4. При ограниченных ожогах I степени следует:
на покрасневшую кожу наложить марлевую салфетку, смоченную спиртом;
немедленно начать охлаждение места ожога (предварительно прикрыв его салфеткой и ПХВ-пленкой) холодной водопроводной водой в течение 10 – 15 минут.
на пораженную поверхность наложить чистую, лучше стерильную, щадящую повязку, ввести обезболивающие препараты (анальгин, баралгин и т. п.).
13.4.5. При обширных ожогах необходимо:
после наложения повязок напоить пострадавшего горячим чаем;
ввести обезболивающие препараты;
тепло укутать пострадавшего и срочно доставить его в лечебное учреждение.
Если транспортировка пострадавшего задерживается или длится долго, ему дают пить щелочно-солевую смесь (1 ч. ложку поваренной соли и 1/2 ч. ложки пищевой соды, растворить в двух стаканах воды). 13.4.6. При ранении необходимо:
смазать края раны йодом или спиртом, не прикасаться к ране руками;
наложить стерильную повязку, не прикасаясь к стороне бинта прилежащей к ране;
13.4.7. При сильном кровотечении следует:
пережать поврежденный сосуд пальцем;
сильно согнуть поврежденную конечность, подложив под колено или локоть тканевый валик;
наложить жгут, но не более чем на 1,5 часа, после чего ослабить скрутку и, когда конечность потеплеет и порозовеет, вновь затянуть жгут;
при небольших кровотечениях следует прижать рану стерильной салфеткой и туго забинтовать.
13.4.8. При переломах необходимо:
обеспечить покой травмированного места;
наложить шину (стандартную или изготовленную из подручных материалов), не фиксировать шину в месте перелома кости;
придать травмированной конечности возвышенное положение;
приложить к месту перелома холодный компресс;
ввести обезболивающие средства;
при открытом переломе наложить на рану антисептическую повязку.
13.4.9. При удушье следует:
обеспечить приток свежего воздуха к пострадавшему;
уложить пострадавшего таким образом, чтобы ножной конец был приподнят;
расстегнуть одежду, стесняющую дыхание;
дать понюхать пострадавшему нашатырный спирт;
при отсутствии самостоятельного дыхания немедленно начать выполнять искусственное дыхание и непрямой массаж сердца.
13.4.10. Приступая к оказанию первой неотложной доврачебной помощи пострадавшему во время пожара, спасающий должен четко представлять последовательность собственных действий в конкретной ситуации. В этом случае время играет решающую роль.

Ответственный за пожарную безопасность _____ /__Илаев С.Х._____/

С инструкцией ознакомлен (а)
«___»_____20___г. _____ /_____/

С инструкцией ознакомлен (а)
«___»_____20___г. _____ /_____/

С инструкцией ознакомлен (а)
«___»_____20___г. _____ /_____/

С инструкцией ознакомлен (а)
«___»_____20___г. _____ /_____/

С инструкцией ознакомлен (а)
«___»_____20___г. _____ /_____/

С инструкцией ознакомлен (а)
«___»_____20___г. _____ /_____/

С инструкцией ознакомлен (а)
«___»_____20___г. _____ /_____/

С инструкцией ознакомлен (а)
«___»_____20___г. _____ /_____/

С инструкцией ознакомлен (а)
«___»_____20___г. _____ /_____/