

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение № 3  
детский сад «Рябинка»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МКДОУ № 3 д/с «Рябинка»

С.И. Андреевских



07 июня 2021г.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**о мерах пожарной безопасности на пищеблоке**  
**МКДОУ № 3 д/с «Рябинка»**  
**ИПБ 04-2021**

Срок действия с « 01 » января 2021г.

по « 01 » января 2026г.

## **1. Общие положения инструкции**

1.1. Настоящая инструкция о мерах пожарной безопасности на пищеблоке ДООУ (далее – Инструкция) устанавливает требования пожарной безопасности в помещениях пищеблока (кухни) МКДООУ № 3 д/с «Рябинка» (далее – ДООУ), определяющие порядок поведения сотрудников, организации работы и содержания помещений ДООУ в целях обеспечения пожарной безопасности и безопасной эвакуации в случае пожара.

1.2. Инструкция разработана, исходя из специфики пожарной опасности здания и помещений ДООУ, в частности помещений для обработки сырья и приготовления пищи, а также оборудования, имеющегося в них, согласно:

- Постановлению Правительства РФ от 16 сентября 2020 г № 1479 «Об утверждении правил противопожарного режима в Российской Федерации», вступивших в силу с 1 января 2021 года;

- Федеральному Закону от 21.12.1994г №69-ФЗ «О пожарной безопасности» в редакции от 22 декабря 2020г;

- Приказу МЧС РФ от 12.12. 2007 г. № 645 «Об утверждении норм пожарной безопасности «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» в редакции от 22.06.2010 г;

- Федеральному закону от 30 декабря 2009г № 384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" в редакции на 02.07.2013г;

- Федеральному Закону РФ от 22.07.2008г № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» с изменениями и дополнениями от 27.12.2018г.

1.3. Настоящая инструкция о мерах пожарной безопасности на пищеблоке ДООУ является обязательной для исполнения работниками пищеблока, независимо от их образования, стажа работы, а также для временных, командированных или прибывших на обучение (практику) в ДООУ.

1.4. Работники пищеблока и обслуживающий персонал ДООУ, которые осуществляют трудовую деятельность в помещениях пищеблока (кухни), 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 обеспечение пожарной безопасности в помещениях пищеблока ДООУ, выполнение настоящей инструкции по пожарной безопасности на пищеблоке несет шеф-повар ДООУ.

1.6. Обучение сотрудников, выполняющих работы на пищеблоке, осуществляется по программам противопожарного инструктажа 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 в помещениях пищеблока не допускаются.

1.7. Пищеблок ДООУ перед началом каждого учебного года должен быть принят комиссией с участием в ней инспектора Государственного пожарного надзора.

1.8. Сотрудники, выполняющие работы на пищеблоке ДООУ и виновные в нарушении (невыполнении, ненадлежащем выполнении) настоящей инструкции несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации.

## **2. Характеристики пищеблока ДООУ и специфика пожарной опасности**

2.1. Пищеблок расположен на 1 этаже, имеет 2 два выхода.

2.2. Особо важными факторами пищеблока ДООУ являются:

- осуществление производственных процессов при приготовлении пищи с использованием теплового кухонного и технологического электрооборудования;

- размещение в одном здании с группами детей дошкольного возраста.

2.3. Основными пожароопасными факторами на пищеблоке являются:

- оборудование для термической обработки продуктов (электроплиты, жарочный шкаф и другое электронагревательное оборудование);

- электрооборудование (электромясорубка, овощерезка, картофелечистка и т.д.);

- наличие горючих материалов (мука, растительные масла, животные жиры);

- горючая тара (картонные ящики, тканевые и бумажные мешки и пакеты, ПЭТ пакеты).

2.4. Необходимым условием безопасного использования электрооборудования на пищеблоке является наличие заземления.

2.5. На пищеблоке имеется вытяжная установка.

2.6. В помещениях пищеблока функционирует противопожарная (дымовая) сигнализация.

## **3. Ответственные за пожарную безопасность, организацию мер по эвакуации, тушению пожара, оказанию первой помощи**

3.1. Ответственным за пожарную безопасность, организацию мер по эвакуации работников и тушению пожара, отключение электропитания технологического и теплового оборудования, системы вентиляции, оказание первой помощи на пищеблоке приказом заведующего ДООУ назначается шеф-повар

## **4. Допустимое (предельное) количество людей, которые могут одновременно находиться на пищеблоке**

4.1. В помещениях пищеблока ДООУ одновременно может находиться не более 6 человек.

## **5. Обязанности лиц, ответственных за пожарную безопасность на пищеблоке**

### 5.1. Шеф – повар ДООУ обязан:

- обеспечить соблюдение требований пожарной безопасности в помещениях пищеблока, выполнение настоящей Инструкции и систематический контроль соблюдения установленного противопожарного режима работниками, находящимися в помещениях пищеблока, а также своевременно сообщать о выявленных нарушениях пожарной безопасности ответственному лицу за пожарную безопасность в ДООУ;

- при наличии нарушений пожарной безопасности на пищеблоке не допускать выполнение работ до полного устранения недостатков;

- проводить противопожарную пропаганду, а также обучать работников правилам пожарной безопасности на пищеблоке и при работе с электрооборудованием;

- проходить обучение по программе 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;

- обеспечить размещение и надлежащее состояние первичных средств пожаротушения, не допускать их применения не по прямому назначению;

- размещать на пищеблоке только необходимое для приготовления пищи оборудование и кухонный инвентарь, а также продукты и сырье;

- обеспечивать незахламлённость путей эвакуации и выходов из помещений пищеблока (кухни);

- не содержать в помещениях пищеблока взрывоопасные и легковоспламеняющиеся вещества;

- обеспечивать своевременную очистку пищеблока от горючих отходов, мусора, пищевых отходов;

- обеспечить в помещениях пищеблока наличие инструкций по охране труда при эксплуатации электрооборудования;

- запрещать курение и использование открытого огня на пищеблоке;

- обеспечить систематический осмотр и закрытие помещений пищеблока ДООУ после окончания работы;

- осуществлять своевременную эвакуацию в случае возникновения пожара работников из помещений пищеблока в безопасное место;

- оказывать содействие пожарной охране во время ликвидации пожара, установлении причин и условий их возникновения и развития, выявлять лиц,

виновных в нарушении требований пожарной безопасности, по вине которых возник пожар;

- обеспечивать доступ должностным лицам пожарной охраны при осуществлении ими своих служебных обязанностей на пищеблок ДОУ;

- обеспечивать оперативное сообщение в службу пожарной охраны о возникновении пожара на пищеблоке по телефону 101 (112);

- предоставлять лицу, ответственному за пожарную безопасность в ДОУ, сведения о состоянии первичных средств пожаротушения на пищеблоке, в том числе информацию по срокам их замены и перезарядки;

- принимать активное участие в практических тренировках работников ДОУ по эвакуации работников при пожаре;

- выполнять требования объектовой [инструкции о мерах пожарной безопасности в ДОУ](#) в части, его касающейся;

- обеспечивать выполнение предписаний, постановлений по противопожарной безопасности лица, ответственного за пожарную безопасность в ДОУ, а также органов государственного пожарного надзора.

#### 5.2. Работники пищеблока ДОУ обязаны:

- проходить обучение по программам противопожарного инструктажа;

- строго соблюдать правила пожарной безопасности, установленные на пищеблоке и в ДОУ, данной Инструкцией;

- соблюдать требований пожарной безопасности на своем рабочем месте;

- принимать активное участие в практических тренировках работников ДОУ по эвакуации при пожаре;

- знать места расположения и уметь применять первичные средства пожаротушения;

- знать контактные номера телефонов для вызова пожарной службы 101 (112), сообщать в пожарную охрану о возникших пожарах и загораниях, до прибытия пожарной охраны принимать все возможные меры по спасению людей;

- оказывать содействие пожарной охране во время ликвидации пожаров;

- выполнять требования лица, ответственного за пожарную безопасность на пищеблоке и в ДОУ, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной охраны;

- знать места расположения средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять;

- не допускать скопления сгораемого мусора, захламления путей эвакуации;

- при выявлении каких-либо нарушений пожарной безопасности в работе оперативно извещать об этом лицо, ответственное за пожарную безопасность на пищеблоке ДОУ.

## **6. Порядок содержания помещений пищеблока, эвакуационных путей и выходов**

### 6.1. Общие правила содержания помещений пищеблока ДОУ

6.1.1. В помещениях пищеблока разрешено размещать только необходимое для обеспечения приготовления пищи воспитанникам и сотрудникам оборудование, электрооборудование, электроприборы, кухонный инвентарь, а также продукты, сырье и полуфабрикаты.

6.1.2. Запрещено увеличивать по отношению к количеству, предусмотренному проектом, число рабочих мест и оборудования на пищеблоке.

#### 6.1.3. В помещениях пищеблока запрещено:

- совершать перепланировку помещений с отступлением от требований строительных норм и правил;

- загромождать мебелью, оборудованием, тарой, сырьем и любыми другими предметами и продуктами выходы из помещений;

- хранить и использовать в помещениях легковоспламеняющиеся жидкости, взрывчатые вещества и пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами и другие пожаровзрывоопасные вещества и материалы;

- применять для хранения продуктов помещения, не предназначенные для этого проектом, нарушать [инструкцию по пожарной безопасности на складе продуктов ДОУ](#);

- применять несертифицированные удлинители и электрооборудование;

- использовать неисправное, а также электрооборудование без защитных устройств, с открытыми токоведущими частями, не имеющие заземления;

- использовать кабели электропитания с поврежденной изоляцией, розетки, рубильники и выключатели с явными признаками повреждения;

- включать в одну электрическую розетку несколько мощных потребителей электроэнергии;

- использовать светильники без плафонов и светорассеивающей арматуры, а также вышедшие из строя и требующие явной замены;

- выполнять работы при недостаточном электроосвещении;

- проводить работы без наличия первичных средств пожаротушения или аптечки первой помощи;

- выполнять работы с электрооборудованием мокрыми и влажными руками;

- выполнять работы с электрооборудованием без диэлектрических ковриков;

- выполнять работы без средств индивидуальной защиты;

- оставлять без присмотра процесс приготовления;

- оставлять без присмотра включенные в электрическую сеть тепловое и технологическое электрооборудование и бытовые электроприборы;

- осуществлять уборку помещений или чистку оборудования и кухонного инвентаря с использованием бензина, керосина, спирта и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;

- обораживать электрические лампы бумагой, материей и другими горючими материалами;

- закрывать работающие вытяжки, располагать в них любые предметы и вещи;

- располагать на кухонном электрооборудовании, бытовых электроприборах вещи, бумагу, ветошь и любые другие горючие предметы;

- курить в помещениях пищеблока.

6.1.4. Помещения пищеблока ДОУ должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения согласно установленным нормам, а также аптечкой первой помощи.

6.1.5. Двери технических помещений пищеблока (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 ДОУ должны присутствовать надписи, определяющие назначение помещений и место хранения ключей.

## 6.2. Порядок содержания и эксплуатации эвакуационных путей и выходов

6.2.1. Расстановка мебели и теплового и технологического оборудования в помещениях пищеблока не должна препятствовать эвакуации людей и свободному подходу к средствам пожаротушения.

6.2.2. Во время эксплуатации эвакуационных путей и выходов строго запрещено:

- загромождать эвакуационные пути и выходы из помещений пищеблока (кухни) мебелью, оборудованием, кухонным и уборочным инвентарем, упаковочным материалом, сырьем и продуктами питания, пищевыми отходами, любыми другими предметами и мусором, а также блокировать двери выходов;

- загромождать подоконники комнатными растениями, упаковочным материалом и т.д;

- устанавливать на окнах глухие решетки;

- размещать в проходах между технологическим и тепловым оборудованием табуретки, стулья, упаковки с продуктами и сырьем, пустую тару, пищевые отходы, иные предметы;

- изменять направление открывания дверей, исключение составляют те двери, открывание которых не нормируется или к которым предъявляются другие требования в соответствии с нормативными правовыми актами;

- 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.

6.2.3. Эвакуационное освещение в помещениях пищеблока должно включаться автоматически при прекращении электропитания рабочего освещения.

6.2.4. При эксплуатации эвакуационных путей и выходов 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).

### 6.3. Порядок содержания систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха

6.3.1. Во время эксплуатации вытяжных и вентиляционных систем строго запрещено:

- эксплуатировать неисправные вытяжные устройства и системы вентиляции;
- 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 и вытяжных системах какой-либо кухонный инвентарь, материалы, пищевые продукты.

#### 6.3.2. Во время эксплуатации систем отопления строго запрещено:

- эксплуатировать неисправные устройства систем отопления;
- наносить повреждения системе отопления.

6.3.3. Не реже 1 раза в год проводятся работы по очистке вентиляционных камер, фильтров, воздуховодов и каналов от горючих отходов и отложений с составлением соответствующего акта и внесением информации в [журнал эксплуатации систем противопожарной защиты](#).

6.3.4. Очистка вытяжных устройств, аппаратов и трубопроводов от пожароопасных отложений осуществляется в соответствии с технологическим регламентом не реже 1 раза в полугодие с внесением информации в журнал эксплуатации систем противопожарной защиты.

6.3.5. Запрещается 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.



## **7. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности на пищеблоке ДОУ**

### 7.1. Общие мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации электрооборудования на пищеблоке

7.1.1. Электрические сети и электрооборудование, которые используются на пищеблоке (кухне) ДОУ, и их эксплуатация должны отвечать требованиям действующих правил устройства электроустановок, правил технической эксплуатации электроустановок.

7.1.2. В помещениях пищеблока запрещается эксплуатировать электрооборудование, бытовые электроприборы, не соответствующие требованиям безопасности труда и пожарной безопасности.

7.1.3. Во время эксплуатации электрооборудования запрещено:

- использовать электрические кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией, со следами термического воздействия;
- использовать поврежденные (неисправные) электрические розетки, ответвительные коробки, рубильники и другие электроустановочные изделия;
- оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными окончаниями;
- завязывать и скручивать кабели питания, а также оттягивать их;
- эксплуатировать тепловое и технологическое электрооборудование, бытовые электроприборы с открытыми токоведущими частями, в разобранном виде, со снятыми панелями, крышками и кожухами;
- обертывать электрические лампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами;
- эксплуатировать электрические светильники со снятыми плафонами (рассеивателями), которые предусмотрены конструкцией светильника;
- применять электронагревательное оборудование и бытовые электроприборы, не имеющие устройств тепловой защиты, а также при отсутствии или неисправности терморегуляторов, которые предусмотрены их конструкцией;
- использовать несертифицированные (самодельные) кабели и удлинители;
- размещать на тепловом и технологическом электрооборудовании горючие вещества и материалы;
- выполнять работы мокрыми руками, протирать электрооборудование при включенном электропитании;
- оставлять без присмотра включенными тепловое и технологическое кухонное электрооборудование, бытовые электроприборы, вытяжки.

7.1.4. Все неисправности в электросетях и электрооборудовании, 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 заведующего по хозяйственной части. До полного устранения неисправности и разрешения руководителя работ к работе с данным оборудованием не приступать.

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

### 7.2. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности перед началом работы на пищеблоке

7.2.1. Проверить работоспособность освещения, выключателей.

7.2.2. Надеть спецодежду, проверить наличие диэлектрических ковриков.

7.2.3. Оценить целостность крышек электрических розеток, рубильников, электрических вилок и подводящих электрических кабелей.

7.2.4. Убедиться в наличии и отсутствии повреждений заземляющих проводников технологического электрооборудования.

7.2.5. Убедиться в наличии и исправности первичных средств пожаротушения, свободного прохода к ним, а также в укомплектованности медицинской аптечки всеми необходимыми препаратами и перевязочными средствами.

7.2.6. Убедиться в отсутствии захламленности проходов и выходов.

7.2.7. Проверить исправность вытяжных устройств. Проветрить помещения пищеблока.

7.2.8. Подготовить к работе необходимое оборудование, технологическое и тепловое электрооборудование, кухонный инвентарь, проверить их исправность и целостность.

7.2.9. Перед включением электрооборудования следует встать на диэлектрический коврик.

7.2.10. В случае обнаружения дефектов или неисправности технологического электрооборудования, электрокабеля, заземляющих устройств к выполнению работ не приступать, отключить данное электрооборудование от сети, в распределительном щитке, вывесить плакат «Не включать», поставить в известность заместителя заведующего по хозяйственной части и оставить соответствующую запись в журнале заявок.

### 7.3. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации технологического электрооборудования

7.3.1. Работники пищеблока ДООУ, работающие с технологическим (тепловым) электрооборудованием, допускаются к работе только после проведения необходимого инструктажа по пожарной безопасности и изучения инструкций заводов-изготовителей по безопасной эксплуатации установленного электрооборудования.

7.3.2. При эксплуатации технологического электрооборудования на пищеблоке, 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 шеф-повару, 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.

7.3.3. 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 140оС, простой кухонной утварью из металла (стальные, алюминиевые кастрюли), а также посудой, имеющей любого вида металлическую отделку.

7.3.4. При эксплуатации холодильного оборудования в ДООУ:

- 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.

7.3.5. 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 поврежденных или неисправных выключателей, штепсельных розеток, вилок, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и заземления 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.

### 7.3.6. При эксплуатации электрических плит, 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.

7.3.7. При эксплуатации жарочного шкафа следует вести наблюдение за температурой для того, чтобы избежать его чрезмерного перегревания.

7.3.8. Для мойки и обезжиривания оборудования, зонта вытяжки применять негорючие технические моющие средства.

7.3.9. При прекращении подачи электроэнергии на пищеблоке (кухне) отключить от сети все имеющееся электрооборудование.

## **8. Допустимое количество одновременно находящихся в помещениях пищеблока сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**

8.1. Хранение продуктов, сырья и полуфабрикатов разрешается в складских помещениях для продуктов (кладовых).

8.2. Не допускается размещение в производственных помещениях пищеблока сырья и полуфабрикатов в количестве, превышающем сменную потребность.

8.3. Готовая продукция (блюда и кулинарные изделия) до окончания смены должна выдаваться на раздаче.

8.4. Не допускается хранить готовую продукцию в производственных помещениях.

## **9. Порядок осмотра и закрытия помещения пищеблока детского сада по окончании работы**

9.1. Работник, последним покидающий пищеблок ДОО (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;

- провести очистку электромеханического и электронагревательного оборудования;

- навести порядок на рабочем месте, приспособления, кухонный инвентарь убрать в специально предназначенные места;

- проверить отсутствие бытового мусора в помещениях;

- проверить наличие и сохранность первичных средств пожаротушения, а также возможность свободного подхода к ним;

- закрыть все окна и фрамуги, выключить вытяжку;

- проверить и освободить (при необходимости) эвакуационные проходы, выходы.

9.2. В случае выявления сотрудником каких-либо неисправностей, следует известить о случившемся шеф-повара либо заместителя заведующего по хозяйственной части.

9.3. Сотруднику, проводившему осмотр, при наличии противопожарных недочетов, закрывать пищеблок ДОО категорически запрещено.

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

## **10. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при осуществлении огневых или иных пожароопасных работ на пищеблоке**

10.1. В помещениях пищеблока ДОО категорически запрещено курить.

10.2. Все окрасочные и огневые работы проводятся при отсутствии детей.

10.3. Во время проведения покрасочных работ, необходимо:

- осуществлять составление и разбавление всех видов лаков и красок в изолированных помещениях ДОУ у наружной стены с оконными проемами или на открытых площадках;

- осуществлять подачу окрасочных материалов в готовом виде централизованно;

- не превышать сменную потребность горючих веществ на рабочем месте, открывать емкости с горючими веществами только перед их использованием, а после завершения работы закрывать их и сдавать на склад, хранить тару из-под горючих веществ в специально отведенном месте вне помещений детского сада.

10.4. Пожароопасные работы (огневые, сварочные работы и т.п.) должны осуществляться в помещениях пищеблока только с разрешения заведующего ДОУ, при отсутствии горючих материалов, продуктов и сырья в помещении. После завершения работ должен быть обеспечен контроль места производства работ в течение не менее 4 часов.

10.5. Порядок проведения пожароопасных работ и меры пожарной безопасности при их проведении должны строго соответствовать требованиям «Правил противопожарного режима в Российской Федерации».

10.6. Во время проведения огневых работ, необходимо:

- провентилировать помещение;

- обеспечить место производства работ не менее чем 2 огнетушителями с минимальным рангом модельного очага пожара 2А, 55В и покрывалом для изоляции очага возгорания;

- плотно закрыть все двери, соединяющие помещение ДОУ, в котором проводятся огневые работы, с другими помещениями, открыть окна.

10.7. Во время осуществления огневых работ строго запрещено:

- приступать к выполнению работы при неисправной аппаратуре;

- осуществлять огневые работы на свежеекрасочных горючими красками (лаками) конструкциях и изделиях;

- применять одежду и рукавицы со следами масел, жиров, бензина, керосина и других горючих жидкостей;

- допускать к самостоятельной работе сотрудников, не имеющих соответствующего квалификационного удостоверения.

### **11. Порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания и хранения спецодежды**

11.1. Для хранения спецодежды работников пищеблока ДОУ предусмотрены шкафчики.

11.2. Упаковки с оставшимися продуктами и сырьем убираются в места хранения – кладовые.

11.3. Оставшиеся растительные масла, мука, сахар, крупы убираются в кладовые.

11.4. На пищеблоке не допускается хранение веществ и материалов, сырья и продуктов, которые не имеют отношения к деятельности по организации питания воспитанников и сотрудников детского сада, а также взрывоопасных веществ и материалов, ЛВЖ и ГЖ.

## **12. Порядок и периодичность уборки горючих отходов и пыли в помещениях пищеблока**

12.1. Рабочие места на пищеблоке ДОО должны после приготовления завтрака, обеда и ужина убираться от упаковочной бумаги и полиэтилена, пустой картонной тары.

12.2. Рабочие места на пищеблоке должны ежедневно убираться от мусора и пыли, тепловое электрооборудование и механическое оборудование, кухонный инвентарь очищаться. Уборка пола проводится методами, исключающими взвихрение пыли, рассыпанной муки.

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

12.4. Мусорные корзины должны быть освобождены после окончания смены.

12.5. В соответствии с технологическим регламентом вытяжные устройства, аппараты и трубопроводы на пищеблоке должны очищаться от пожароопасных отложений не реже 1 раза в полугодие с внесением информации в [журнал эксплуатации систем противопожарной защиты](#).

## **13. Предельные показания контрольно-измерительных приборов (манометры, термометры и др.), отклонения от которых могут вызвать пожар или взрыв**

13.1. Предельные показания контрольно-измерительных приборов (манометры, термометры и др.) отклонения от которых могут вызвать пожар и взрыв должны быть указаны на контрольно-измерительных приборах.

13.2. Не разрешается проводить работы на оборудовании с неисправностями, которые могут привести к пожару, а также при отключенных контрольно-измерительных приборах и технологической автоматике, обеспечивающих контроль заданных режимов температуры и других, регламентированных условиями безопасности параметров.

13.3. Запрещается проводить работы с оборудованием на пищеблоке при достижении предельных показаний контрольно-измерительными приборами.

## **14. Обязанности и действия работников при пожаре и эвакуации**

14.1. В случае возникновения пожара, действия сотрудника, первым обнаружившего пожар в помещении пищеблока ДОО, в первую очередь, должны быть направлены на обеспечение безопасности работников на пищеблоке, детей, их экстренную эвакуацию и спасение.

14.2. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей необходимо принять меры по тушению пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения.

14.3. При пожаре в помещении пищеблока работнику необходимо эвакуировать работников из помещения в безопасное место, прикрыв при этом дверь помещения. Оповестить о пожаре шеф-повара, задействовать ручную АПС, вызвать пожарную охрану по телефону 101 или 112 (Единая Служба спасения), при этом сообщить диспетчеру:

- наименование, адрес ДООУ;
- место возникновения пожара (кратко описать, где загорание или что горит);
- свою фамилию и имя.

Не отключать телефон первым, возможно, у диспетчера возникнут вопросы или он даст вам необходимые указания для дальнейших действий. В случае необходимости вызвать скорую медицинскую помощь и другие службы. Ответственный за отключение электропитания, отключает электропитание технологического оборудования, систему вытяжной вентиляции на пищеблоке в распределительном щитке. Работники пищеблока приступают к тушению пожара первичными средствами пожаротушения.

### **15. Средства обеспечения пожарной безопасности и пожаротушения на пищеблоке**

15.1. Помещения пищеблока ДООУ оснащены первичными средствами пожаротушения согласно установленным нормам.

15.2. При определении видов и количества первичных средств пожаротушения следует учитывать пожароопасные свойства горючего упаковочного материала (картон, бумага, полиэтилен), продуктов (растительное масло и животные жиры, мука), технологического электрооборудования, включая тепловое, а также площадь помещения.

Оптимальным решением для пищеблока будет являться наличие двух видов огнетушителей: порошкового и углекислотного.

15.3. Огнетушители следует располагать на видных местах вблизи от выхода из помещений пищеблока на высоте не более 1,5 метров до верха корпуса огнетушителя либо в специальных подставках из негорючих материалов, исключающих падение или опрокидывание. Огнетушители должны быть легкодоступны и не должны препятствовать безопасной эвакуации людей.

15.4. Каждый огнетушитель, установленный на пищеблоке, должен иметь порядковый номер, нанесенный на корпус огнетушителя, дату зарядки (перезарядки), а запускающее или запорно-пусковое устройство должно быть опломбировано.



15.5. Должно быть исключено попадание на огнетушители прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие на них отопительных и нагревательных приборов.

15.6. Каждый огнетушитель, отправленный на перезарядку, заменяется заряженным огнетушителем из резервного фонда, соответствующим минимальному рангу тушения модельного очага пожара огнетушителя, отправленного на перезарядку.

15.7. Порядок применения порошковых 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.

15.8. Порядок применения углекислотных огнетушителей:

- выдернуть чеку, направить раструб на очаг горения;
- открыть запорно-пусковое устройство (нажав на рычаг или повернув маховик против часовой стрелки до упора);
- рычаг/маховик позволяет прекращать подачу углекислоты.

15.9. Общие рекомендации по применению огнетушителей:

- горящую вертикальную поверхность следует тушить снизу вверх;
- тушение пролившихся растительных масел начинать с передней кромки, направив струю порошка на горящую поверхность, а не на очаг возгорания;
- наиболее эффективно тушить несколькими огнетушителями группой лиц;
- после использования огнетушитель необходимо заменить новым, а использованный сдать заместителю заведующего по хозяйственной части для последующей перезарядки, о чем сделать запись в журнале эксплуатации систем противопожарной защиты.

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

15.11. Покрывала для изоляции очага возгорания должны обеспечивать тушение пожаров классов А, В, Е и иметь размер не менее одного метра шириной и одного метра длиной. В помещениях, где применяются и (или) хранятся легковоспламеняющиеся и (или) горючие жидкости, размеры полотен должны быть не менее 2х1,5 метра. Покрывала для изоляции очага возгорания хранятся в водонепроницаемых закрывающихся футлярах (чехлах, упаковках), позволяющих быстро применить эти средства в случае пожара

15.15. В процессе эксплуатации пожарной автоматики строго запрещается:

- наносить на извещатели, датчики дыма и огня краску, побелку и другие защитные покрытия во время проведения ремонтов на пищеблоке и в процессе их эксплуатации;

- наносить физические повреждения.

## **16. Оказание первой помощи пострадавшим при пожаре**

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

### 16.2. Строго запрещено:

- перетаскивать или перекладывать пострадавшего на другое место, если ему ничто не угрожает и первую 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.

### 16.3. 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 помощь, не забывая при этом об основополагающем принципе – «не навреди».

### 16.4. Основные действия при оказании первой помощи на пищеблоке:

#### 16.4.1. 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.

#### 16.4.2. 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.

#### 16.4.3. 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.

#### 16.4.4. При ограниченных ожогах 1 степени:

- на покрасневшую кожу наложить марлевую салфетку;
- немедленно начать охлаждение места ожога (предварительно прикрыв его салфеткой и ПВХ-пленкой) холодной водопроводной водой в течение 10-15 минут.
- на пораженную поверхность наложить чистую, лучше стерильную, щадящую повязку.

#### 16.4.5. При обширных ожогах необходимо:

- после наложения повязок напоить пострадавшего горячим чаем;
- тепло укутать пострадавшего и срочно доставить его в лечебное учреждение.

#### 16.4.6. При ранении необходимо:

- не прикасаться к ране руками;
- наложить стерильную повязку, не прикасаясь к стороне бинта прилегающей к ране.

#### 16.4.7. При 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.

#### 16.4.8. 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;
- при открытом переломе наложить на рану антисептическую повязку.

#### 16.4.9. При удушье следует:

- обеспечить приток свежего воздуха к пострадавшему;
- уложить пострадавшего таким образом, чтобы ножной конец был приподнят;
- расстегнуть одежду, стесняющую дыхание;

- при отсутствии самостоятельного дыхания немедленно начать выполнять искусственное дыхание и непрямой массаж сердца.

16.4.10. Приступая к оказанию первой 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

С инструкцией ознакомлены:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /