

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 63 г. Михайловска  
(МКДОУ детский сад № 63)

623080, Свердловская область, Нижнесергинский район, г. Михайловск, ул. Орджоникидзе 182а  
тел.(343-98) 27-163 email: [mbdou-ds63@mail.ru](mailto:mbdou-ds63@mail.ru)



УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий

МКДОУ детского сада № 63

/Симонова Г.Б./

Приказ № 7-ср от " 1 ". 03 .2023 г.

## Инструкция о мерах пожарной безопасности на пищеблоке столовой

### 1. Общие положения инструкции

1.1. Настоящая новая общеобъектовая **инструкция о мерах пожарной безопасности в ДОУ** (2023 год) устанавливает требования пожарной безопасности в детском саду, определяющие порядок поведения работников, организации работы и содержания территорий, зданий, сооружений и помещений дошкольного образовательного учреждения МКДОУ детский сад №63 (далее – объекта защиты) в целях обеспечения пожарной безопасности.

1.2. Данная инструкция о мерах пожарной безопасности разработана, исходя из специфики пожарной опасности зданий, сооружений и помещений ДОУ, технологических процессов, технологического и производственного оборудования, имеющегося в детском саду, согласно:

- Постановлению Правительства РФ от 16 сентября 2020 г № 1479 «Об утверждении правил противопожарного режима в Российской Федерации» с **изменениями от 24 октября 2022 года, вступившими в силу с 1 марта 2023 года (Постановление Правительства РФ N 1885 от 24.10.2022)**;
- Федеральному Закону от 21.12.1994г №69-ФЗ «О пожарной безопасности» с изменениями от 29 декабря 2022 года;
- Приказу МЧС России от 18 ноября 2021 года № 806 «Об определении Порядка, видов, сроков обучения лиц, осуществляющих трудовую или служебную деятельность в организациях, по программам противопожарного инструктажа, требований к содержанию указанных программ и категорий лиц, проходящих обучение по дополнительным профессиональным программам в области пожарной безопасности»;
- Федеральному закону от 30 декабря 2009г №384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» с изменениями от 02.07.2013г;
- Федеральному Закону РФ от 22.07.2008г №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» в редакции от 14 июля 2022 года.

1.3. Общие положения Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе с тепловым кухонным оборудованием (жарочными поверхностями, плитами электрическими, шкафами жарочными, электросковородами, кипятилниками, фритюрницами, микроволновыми печами, электроводонагревателями) и поведения людей при пожаре в помещениях пищеблока МКДОУ детский сад №63, на рабочих местах обслуживающего персонала, поваров, технических работников.



Инструкция является обязательной для исполнения всеми работниками пищеблока М. детский сад №63.

## **2. Специфика пожарной опасности кухни ДООУ.**

Основными пожароопасными факторами в кухне ДООУ являются:

Оборудование для термической обработки продуктов Электроплиты, фритюрницы, электрочистильники, фритюрницы, электрочистильники, фритюрницы, электрочистильники.  
Наличие горючих материалов. Мука, растительные масла, животные жиры.

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

Пожароопасные свойства продуктов, веществ и материалов, находящихся на пищеблоке Растительные масла, животные жиры и продукты, приготовленные на их основе или с их добавлением, относятся к веществам самовозгорающимся при соприкосновении с воздухом. Они окисляются кислородом воздуха при обычных или повышенных температурах. Предохранять от хранения вблизи нагреваемых приборов и поверхностей.

Горючая тара: Картонные ящики; тканевые и бумажные мешки; бумажные пакеты и ПЭТ пакеты. Бумага: Пожароопасные свойства: горючий легко воспламеняющийся материал. Температура воспламенения и температура самовоспламенения 230 °С; При хранении в кипах способна к тепловому самонагреванию. При хранении в кипах предохранять от источников нагревания с температурой более 100 °С. Картон и картон гофрированный.

Пожароопасные свойства: горючий материал Г4 сильногорючий. Предохранять от источников нагревания свыше 100°С;

Изделия из поливинилхлорида (упаковка) Пожароопасные свойства: горючий материал. Тушение перечисленных веществ и материалов проводить при помощи порошковых огнетушителей.

## **3. Максимальное количество человек находящихся в кухне дошкольного образовательного учреждения.**

На пищеблоке возможно одновременное нахождение не более четырёх человек.

## **4. Обязанности работников кухни ДООУ**

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 ДООУ, 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 пищеблока 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 пищеблока ДООУ**

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

В помещениях пищеблока запрещается:

- хранить и применять легко воспламеняющиеся и горючие жидкости, порохи, 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



нышается 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 объемнопланировочным 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.

Заместитель заведующего ДОУ при расстановке в помещениях пищеблока 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 на пищеблоке ДОУ**

Ответственным за отключение электроэнергии при пожаре на пищеблоке является повар.

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, 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, также другие бытовые электроприборы, в том числе находящиеся в режиме ожидания, за исключением электроприборов, которые могут и (или) должны находиться в круглосуточном режиме работы в соответствии с инструкцией завода-изготовителя.
- размещать (складировать) в электрощитовых (у электрощитов), у электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие (в том числе легковоспламеняющиеся) вещества, материалы, тару и остатки упаковки.
- при проведении аварийных и других строительно-монтажных и реставрационных работ использовать временную электропроводку, включая удлинители, сетевые фильтры, не предназначенные по своим характеристикам для питания применяемых электроприборов.

#### **8. Тепловое оборудование для жарки продуктов:**

Электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили. При эксплуатации такого оборудования, как электроплиты, электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили для жарки продуктов необходимо:

- Заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева.
- Загружать (и выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира и попадания его капель на рабочие тены оборудования.
- Своевременно выключать плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность при перегреве.
- Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира, так как может последовать воспламенение продукта. При работе не допускается:
  - включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды).
  - использовать оборудование с неисправным датчиком реле температуры и др.;
  - оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;
  - сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;
  - охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата. По окончании работы:
  - выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети.

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

На рабочих местах не допускается хранение веществ, материалов и сырья, не относящихся к работе пищеблока. Количество продуктов и материалов, предназначенных для работы кухни, не должно превышать сменной потребности на одно место рабочее место.

#### **10. Порядок осмотра и закрытия помещений пищеблока по окончанию работы**

После окончания работы помещения проверяют внешним визуальным осмотром. В случае обнаружения работником неисправностей, касающихся нарушений пожарной безопасности, необходимо доложить о случившемся ответственному. Закрывать помещение в случае обнаружения каких-либо неисправностей, которые могут повлечь за собой возгорание, категорически запрещено. Запрещается оставлять по окончании рабочего времени необесточенными электроустановки и кухонные электроприборы, за исключением дежурного освещения, систем противопожарной защиты, а также других электроустановок и электротехнических приборов, если это обусловлено их функциональным назначением и (или) предусмотрено требованиями инструкции по эксплуатации.

**11. Порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания и хранения спецодежды.** Порядок и периодичность уборки горючих отходов на пищеблоке. Рабочие места на пищеблоке, 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. Заместитель заведующего по АХЧ обеспечивает сбор использованной бумажной и полиэтиленовой тары, обрывков упаковок, отработанного жира из фритюрниц и других горючих материалов и вывоз по окончании рабочей смены. Спецодежда (санитарная одежда) работников должна храниться открытым способом.

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

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

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещениях людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом.
- немедленно вызвать пожарную охрану по телефону 01 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. Заведующий, а также дежурный персонал, обеспечивают подразделениям пожарной охраны доступ в любые помещения для целей эвакуации и спасения людей, ограничения распространения, локализации и тушения пожара.

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

При возникновении пожара работник кухни (повар) обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещении пищеблока людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом.
- выключить все электронагревательные приборы (плиты, жарочные шкафы, электросковороды)
- вызвать пожарную охрану по тел. 112, 101, 8-34398-67-210.
- в зависимости от обстановки, эвакуироваться самому или приступить к тушению пожара в начальной стадии

## **14. Порядок использования огнетушителей и меры безопасности при работе с ними.**

Огнетушители, размещенные в коридорах, проходах, не должны препятствовать безопасной эвакуации людей. Огнетушители следует располагать на видных местах вблизи от выходов из помещений на высоте не более 1,5 метра. Огнетушители, находящиеся в кухне, должны быть исправны и обеспечено необходимое их количество. Запрещается использование огнетушителя для нужд, не связанных с ликвидацией загораний. Запрещается перемещение огнетушителей с мест постоянного размещения. Каждый огнетушитель, установленный на объекте, должен иметь паспорт и порядковый номер. Запускающее или запорно-пусковое устройство огнетушителя должно быть опломбировано одноразовой пломбой. Не допускается размещать в помещениях и использовать огнетушители, не обозначенные номерами. Номер на огнетушителе является гарантией его проверки и учета и, как следствие, его исправности. Огнетушители должны размещаться на видных, легкодоступных местах, где исключено их повреждение, попадание на них прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие отопительных и нагревательных приборов. Для тушения твердых горючих веществ, ЛВЖ, ГЖ, электропроводки (до 1000 вольт), применять имеющиеся порошковые и углекислотные огнетушители. Правила применения порошковых огнетушителей:

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



- Выдернуть чеку.
- Направить раструб на очаг пожара.
- Открыть запорно-пусковое устройство (нажать на рычаг или повернуть маховичок против часовой стрелки до отказа).
- Рычаг/маховичок позволяет прерывать подачу углекислоты. Требования безопасности при применении углекислотного огнетушителя:
  - Углекислотные огнетушители запрещается применять для тушения пожаров электрооборудования, находящегося под напряжением выше 10 кВ.
  - Углекислотный огнетушитель, оснащенный раструбом из металла, не должен использоваться для тушения пожаров электрооборудования, находящегося под напряжением.
  - При работе углекислотных огнетушителей всех типов запрещается держать раструб незащищенной рукой, так как при выходе углекислоты образуется снегообразная масса с температурой минус 60-70°С. 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.
    - использование первичных средств пожаротушения для хозяйственных и прочих нужд, не связанных с тушением пожаров, запрещается.

#### 15. Порядок использования пожарного крана и меры безопасности при работе с ними.

Внутренние пожарные краны, пожарные рукава и стволы, находящиеся на пищеблоке должны быть исправны. Ответственный за пожарную безопасность ДОУ обеспечивает их проверку не реже 2-х раз в год - весной и осенью. Внутренний пожарный кран предназначен для тушения загораний различных объектов, кроме электроустановок под напряжением и жарочного оборудования с большим количеством жира. При возникновении загорания обязательно убедитесь, что очаг загорания не является электроустановкой, электроприбором. Для приведения в действие пожарного крана необходимо:

Сорвать пломбу шкафа или достать ключ из места хранения на дверце шкафа, открыть дверцу, извлечь и растянуть (размотать) пожарный рукав, соединенный с пожарным стволом в сторону горящего объекта, зоны. Поворотом маховика клапана пустить воду и приступить к ликвидации горения. При использовании пожарного крана рекомендуется действовать вдвоем. В то время, как один человек производит пуск воды, второй направляет струю из ствола в зону горения. Запрещается использовать пожарные краны с пуском воды для работ, не связанных с тушением загораний, проведением тренировочных занятий.

Ответственный по пожарной безопасности:

*Чай Караганова О.И.*

С инструкцией ознакомлен(а):

Повар *Султанова Т.Н.* (подпись) *Мусул-Мусина А.Ш.*

Повар *Султанова Д.А.* (подпись) *Зул Зултова А.А.*

Кухонный рабочий *Султанова С.В.* (подпись) *А. Барданова Р.Ф.*

Кладовщик *Октябрьская И.А.* (подпись) *103.1023.*