

**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АУТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«СУРГУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**



Система менеджмента качества

СМК СурГУ РИ-5.5.6-21

**Рабочая инструкция
о мерах пожарной безопасности
в столовой СурГУ**

Редакция № 1

стр. 1 из 15

УТВЕРЖДАЮ
И. В. Хисматуллин
И. Н. Жигарева
СурГУ
«15» октября 2021 г.

Система менеджмента качества СурГУ. Рабочая инструкция

РАБОЧАЯ ИНСТРУКЦИЯ О МЕРАХ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В СТОЛОВОЙ СУРГУ

РИ-5.5.6-21


СОГЛАСОВАНО:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись	Дата
Проректор по безопасности	Хисматуллин В.М.	<i>Хисматуллин</i>	14.10.2021
Начальник отдела технической эксплуатации и обслуживания	Линёв А.С.	<i>Линёв</i>	14.10.2021
Начальник юридического отдела	Жигарева Н.С.	<i>Жигарева</i>	14.10.2021
Начальник отдела менеджмента качества образования	Климович Л.А.	<i>Климович</i>	14.10.2021

СОСТАВИЛ:

Документовед административно-хозяйственного отдела	Бектимирова И.Б.	<i>Бектимирова</i>	14.10.2021
--	------------------	--------------------	------------

г. Сургут – 2021


	Сургутский государственный университет Система менеджмента качества	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
		Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ	Редакция № 1 стр. 2 из 15

Содержание

1. Назначение и область применения	3
2. Нормативные правовые основания	3
3. Общие требования.....	3
4. Требования пожарной безопасности к содержанию помещений столовой	4
5. Ответственные за пожарную безопасность, организацию мер по эвакуации, тушению пожара, оказанию первой помощи в столовой.....	7
6. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности перед началом работы в цехах столовой	8
7. Порядок осмотра и закрытия помещений столовой по окончании работы	8
8. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при осуществлении огневых или иных пожароопасных работ в столовой.....	9
9. Хранение горючих веществ, материалов и спецодежды.....	10
10. Порядок и периодичность уборки горючих отходов и пыли в помещениях столовой...	10
11. Порядок действий работников столовой при пожаре и эвакуации.....	10
12. Средства обеспечения пожарной безопасности и пожаротушения в столовой.....	11
Лист регистрации изменений.....	14
Лист ознакомления.....	15

Список используемых сокращений:

РИ	– рабочая инструкция
ОУ	– огнетушитель углекислотный
ОП	– огнетушитель порошковый
АПС	– автоматическая пожарная сигнализация

	Сургутский государственный университет Система менеджмента качества	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
		Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ	Редакция № 1 стр. 3 из 15

1. Назначение и область применения

1.1. Настоящая рабочая инструкция (далее – РИ), предназначенная для работников столовой БУ ВО «Сургутский государственный университет» (далее – СурГУ, Университет), устанавливает требования пожарной безопасности, определяющие порядок поведения людей, порядок организации производства и содержания помещений столовой Университета (далее – объекты защиты) в целях обеспечения пожарной безопасности и безопасной эвакуации в случае пожара.

1.2. Настоящая РИ обязательна к применению персоналом столовой.

2. Нормативные правовые основания

Настоящая РИ разработана на основе следующих нормативных документов:


- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.12.2009 № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 16.09.2020 № 1479 «Правила противопожарного режима в Российской Федерации»;
- Приказ МЧС Российской Федерации от 12.12.2007 № 645 «Об утверждении Норм пожарной безопасности «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций»;
- Устав БУ ВО «Сургутский государственный университет»;
- РСУОТ «Система управления охраной труда и обеспечения безопасности образовательного процесса»;
- ДП-1.7.1 «Управление документацией системы менеджмента качества»;
- ДП-5.12.1 «Организация работы по охране труда и пожарной безопасности»;
- настоящая рабочая инструкция.

3. Общие требования

3.1. Ответственность за пожарную безопасность в помещениях столовой (обеденном зале, подсобных помещениях) несет юридическое лицо, арендующее помещение столовой у Университета, занимающееся организацией питания обучающихся и работников СурГУ и заведующий производством столовой согласно заключенным контрактам.

3.2. Требования настоящей РИ обязательны для исполнения всем персоналом, работающим в столовых СурГУ.

3.3. Ответственные лица, назначенные приказом юридического лица, заключившего договор аренды с Университетом, осуществляют обучение работников, выполняющих работы на пищеблоке, по программам противопожарного инструктажа в объеме знаний

	Сургутский государственный университет Система менеджмента качества	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
		Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ	Редакция № 1 стр. 4 из 15

требований нормативных правовых актов, регламентирующих пожарную безопасность в части противопожарного режима, а также приемам и действиям 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 столовой не допускаются.

3.4. Лица, виновные в нарушении правил пожарной безопасности, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4. Требования пожарной безопасности к содержанию помещений столовой


4.1. Ответственные лица, назначенные приказом руководителя столовой, должны соблюдать правила содержания помещений столовой:

1. В помещениях столовой разрешено размещать только необходимое для обеспечения приготовления пищи оборудование, электрооборудование, электроприборы, кухонный инвентарь, а также продукты, сырье и полуфабрикаты.


2. Запрещено увеличивать по отношению к количеству, предусмотренному проектом, число рабочих мест и оборудования в столовой.

3. В помещениях столовой запрещено:

- совершать перепланировку помещений с отступлением от требований строительных норм и правил;
- загромождать выходы из помещений мебелью, оборудованием, тарой, сырьем и любыми другими предметами, продуктами;
- хранить и использовать в помещениях легковоспламеняющиеся жидкости, взрывчатые вещества и пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами и другие пожаровзрывоопасные вещества и материалы;
- 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;
- допускать резких перегибов и защемления электрических соединительных кабелей, проводов (шнуров);
- снимать предусмотренные конструкцией предохраняющие от электротока защитные кожухи, крышки и не допускать работу электрического оборудования при их отсутствии;
- 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;
- 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;

	Сургутский государственный университет Система менеджмента качества	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
		Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ	Редакция № 1 стр. 5 из 15

- выполнять работы с электрооборудованием мокрыми или влажными руками, протирать электрооборудование при включенном электропитании;
 - выполнять работы с электрооборудованием без диэлектрических ковров;
 - выполнять работы без средств индивидуальной защиты;
 - оставлять без присмотра процесс приготовления пищи;
 - 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;
 - оборачивать 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 столовой;
 - применять для защиты электросетей вместо автоматических и комбинированных плавких вставок, предохранители кустарного изготовления (скрутки проволоки, «жучки»);
 - пользоваться электроплитами, электрочайниками и другими приборами в местах, не отведенных для этих целей и не оборудованных специальными несгораемыми подставками, автоматами защиты, оставлять включенными в сеть электроприборы без присмотра;
 - применение свечей и другого открытого огня для освещения.
4. Помещения пищеблока столовой должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения согласно установленным нормам, а также аптечкой первой помощи.
5. Помещения должны быть оборудованы средствами оповещения людей о пожаре.
6. Двери технических помещений столовой (кладовых и т.д.) должны быть постоянно закрыты. Ключи необходимо хранить в строго определенном месте, доступном для получения их в любое время суток.
7. На дверях помещений столовой должны присутствовать надписи, определяющие назначение помещений и место хранения ключей.
8. Размещение и хранение легковоспламеняющихся жидкостей, баллонов с горючими газами и кислородом, других легковоспламеняющихся материалов в помещениях столовой не допускается.
9. Электрооборудование столовой должно иметь заземление.
- 4.2. Основными пожароопасными факторами столовой являются:
- оборудование для термической обработки продуктов (электроплиты, электрокотлы, пароконвектоматы, жарочные шкафы 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, пр.).
- 4.3. В помещениях столовой одновременно может находиться количество людей, не превышающее проектных норм.
- 4.4. Ответственные лица должны соблюдать порядок содержания и эксплуатации эвакуационных путей и выходов:

 <p>Сургутский государственный университет Система менеджмента качества</p>	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
	<p>Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ</p>	<p>Редакция № 1 стр. 6 из 15</p>

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

2. При эксплуатации эвакуационных путей и выходов строго запрещено:

- загромождать эвакуационные пути и выходы из помещений столовой 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 растениями, упаковочным материалом и т.д;

- устанавливать на окна 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 samozакрывающиеся двери в открытом положении (если для этих целей не используются устройства, автоматически срабатывающие в случае пожара), а также снимать их;

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

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

4.5. Ответственные лица должны соблюдать порядок содержания систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха:

1. Во время эксплуатации вытяжных и вентиляционных систем 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.


2. Во время эксплуатации систем отопления запрещено:

- эксплуатировать неисправные устройства систем отопления;

- наносить повреждения системе отопления.

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.

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 специальный журнал эксплуатации систем противопожарной защиты.

 <p>Сургутский государственный университет Система менеджмента качества</p>	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
	<p>Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ</p>	<p>Редакция № 1 стр. 7 из 15</p>

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.


5. Ответственные за пожарную безопасность, организацию мер по эвакуации, тушению пожара, оказанию первой помощи в столовой

5.1. Ответственные лица, назначенные приказом руководителя столовой, за пожарную безопасность обязаны:

1. Содержать в исправном состоянии технологическое и электрическое оборудование, а при обнаружении неисправностей – принять меры к отключению оборудования и их устранению.
2. Знать предельные показания контрольно-измерительных приборов (манометры, термометры и др.), отклонения от которых могут привести к пожару или взрыву.
3. Обеспечить своевременную очистку жировых отложений в системах вентиляции по утвержденным графикам.
4. Использовать и эксплуатировать производственное оборудование и приборы в строгом соответствии с паспортными данными заводов-изготовителей.
5. Не загромождать производственные служебные помещения, обеденный зал.
6. Не допускать превышения проектного количества людей в обеденном зале.
7. Не пользоваться неисправными розетками, выключателями.
8. Иметь в наличии в необходимом количестве средства первичного пожаротушения, в том числе огнетушители, осуществлять их техническое обслуживание.

5.2. Работники столовой обязаны:

1. Соблюдать требования пожарной безопасности, поддерживать противопожарный режим в соответствии с требованиями правил пожарной безопасности.
2. Проходить обучение по программам противопожарного инструктажа.
3. Принимать участие в практических тренировках работников Университета по эвакуации при пожаре.
4. Не допускать курения в помещениях столовой.
5. Не допускать хранения горючих материалов, отходов, упаковок и контейнеров в цехах и на путях эвакуации.
6. Знать правила и порядок вызова пожарной охраны.
7. Знать места расположения и уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения.
8. Содержать в чистоте и исправном состоянии технологическое и электрическое оборудование, знать предельные показания контрольно-измерительных приборов (манометры, термометры и др.), отклонения от которых могут привести к пожару или взрыву.
9. 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.
10. Оказывать содействие пожарной охране во время ликвидации пожаров.
11. Выполнять требования лица, ответственного за пожарную безопасность в столовой, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной службы.

	Сургутский государственный университет Система менеджмента качества	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
		Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ	Редакция № 1 стр. 8 из 15

12. Знать места расположения в помещениях столовой средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять.

13. Не допускать скоплений мусора, захламления путей эвакуации.

14. При выявлении каких-либо нарушений пожарной безопасности в работе оперативно извещать об этом лицо, ответственное за пожарную безопасность в столовой.

5.3. Противопожарные системы и установки (противодымная защита, средства пожарной автоматики, системы противопожарного водоснабжения) должны содержаться в исправном рабочем состоянии.

5.4. 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 от электросети, вывесить плакат «Не включать» и сообщить непосредственному руководителю. До полного устранения неисправности и разрешения непосредственного руководителя не приступать к работе с данным оборудованием.

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


6. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности перед началом работы в цехах столовой

6.1. Ответственные лица, назначенные приказом руководителя столовой, перед началом работы в цехах столовой должны:

1. Проверить работоспособность освещения, выключателей.
2. Проверить наличие диэлектрических ковриков.
3. Оценить целостность крышек электрических розеток, рубильников, электрических вилок и подводящих электрических кабелей.
4. Убедиться в наличии и отсутствии повреждений заземляющих проводников технологического электрооборудования.
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.
6. Убедиться в отсутствии захламленности эвакуационных проходов и выходов.
7. Проверить исправность вытяжных устройств.
8. Проветрить помещения пищеблока.
9. Подготовить к работе необходимое оборудование, технологическое и тепловое электрооборудование, кухонный инвентарь, проверить их исправность и целостность.
10. Если покрытие пола выполнено из токопроводящего материала, то перед включением электрооборудования следует встать на диэлектрический коврик.
11. 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 непосредственного руководителя и оставить соответствующую запись в журнале заявок.

7. Порядок осмотра и закрытия помещений столовой по окончании работы


7.1. Ответственное лицо, назначенное приказом руководителя столовой, последним покидающий столовую, должен осуществить противопожарный осмотр, в том числе:

 <p>Сургутский государственный университет Система менеджмента качества</p>	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
	<p>Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ</p>	<p>Редакция № 1 стр. 9 из 15</p>

1. Отключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование, выключив его из электросети с помощью рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.
2. Провести очистку электромеханического и электронагревательного оборудования.
3. Убедиться в наведенном порядке на рабочих местах, в том, что приспособления, кухонный инвентарь убран в специально предназначенные места.
4. Проверить отсутствие бытового мусора в помещениях.
5. Проверить наличие и сохранность первичных средств пожаротушения, а также возможность свободного подхода к ним.
6. Закрыть все окна и фрамуги, выключить вытяжку.
7. Проверить и освободить (при необходимости) эвакуационные проходы, выходы.
- 7.2. В случае выявления работником столовой каких-либо неисправностей, следует известить о случившемся непосредственного руководителя.
- 7.3. Работнику, проводившему осмотр, при наличии противопожарных недочетов закрывать столовую категорически запрещено.
- 7.4. После устранения недочетов (при необходимости) работник должен закрыть помещение и сделать соответствующую запись в «Журнале противопожарного осмотра помещений».

8. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при осуществлении огневых или иных пожароопасных работ в столовой

- 8.1. Ответственные лица, назначенные приказом руководителя столовой, при осуществлении огневых или иных пожароопасных работ в столовой, следят за соблюдением следующих правил:
1. В помещениях столовой запрещено курить.
 2. Все окрасочные и огневые работы проводятся в период каникул.
 3. Во время проведения покрасочных работ необходимо:
 - осуществлять составление и разбавление всех видов лаков и красок в изолированных помещениях 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 учреждения.
- 8.2. Пожароопасные работы (огневые, сварочные работы и т.п.) должны осуществляться в помещениях столовой только с разрешения ректора, 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.
- 8.3. Порядок проведения пожароопасных работ и меры пожарной безопасности при их проведении должны строго соответствовать требованиям действующих «Правил противопожарного режима в Российской Федерации».
- 8.4. Во время проведения огневых работ необходимо:
- провентилировать помещение;
 - обеспечить место производства работ не менее чем 2 огнетушителями с минимальным рангом модельного очага пожара 2 А, 55 В и покрывалом для изоляции очага возгорания;

	Сургутский государственный университет Система менеджмента качества	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
		Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ	Редакция № 1 стр. 10 из 15

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

8.5. Во время осуществления огневых работ строго запрещено:

- приступать к выполнению работы при неисправной аппаратуре;
- осуществлять огневые работы на свежеекрашенных 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.

9. Хранение горючих веществ, материалов и спецодежды

9.1. Ответственные лица, назначенные приказом руководителя столовой, контролируют выполнение следующих условий:

1. Спецодежда работников столовой должна храниться в специальных шкафах.
2. Упаковки с оставшимися продуктами и сырьем убираются в места хранения – кладовые.
3. Не допускается хранение веществ и материалов, сырья и продуктов, которые не имеют отношения к деятельности по организации питания обучающихся и персонала Университета, а также взрывоопасных веществ и материалов, ЛВЖ и ГЖ.

10. Порядок и периодичность уборки горючих отходов и пыли в помещениях столовой


10.1. Ответственные лица, назначенные приказом руководителя столовой, в части соблюдения порядка и периодичности уборки горючих отходов и пыли в помещениях столовой, следят за тем, чтобы:

1. Рабочие места в столовой после приготовления завтрака, обеда и ужина убирались от упаковочной бумаги и полиэтилена, пустой картонной тары.
2. Рабочие места в столовой ежедневно убирались от мусора и пыли; тепловое электрооборудование и механическое оборудование, кухонный инвентарь очищался. Уборка пола проводилась методами, исключающими взвихрение пыли, рассыпанной муки.
3. Горючие вещества и материалы (бумага, картон, упаковки от продуктов питания и т.д.) ежедневно выносились из здания и хранились в закрытом металлическом контейнере, расположенном в установленном месте.
4. Мусорные корзины были освобождены после окончания смены.
5. В соответствии с технологическим регламентом вытяжные устройства, аппараты и трубопроводы в столовой очищались от пожароопасных отложений не реже 1 раза в полугодие.

11. Порядок действий работников столовой при пожаре и эвакуации

11.1. Каждый работник столовой при обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т.п.), а также при срабатывании АПС обязан:

1. Немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по телефону 101, 112 (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию). 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.

	Сургутский государственный университет Система менеджмента качества	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
		Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ	Редакция № 1 стр. 11 из 15

2. Сообщить непосредственному руководителю о пожаре и в администрацию Университета.

3. Принять меры по эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей.

11.2. Ответственное лицо за отключение электропитания, назначенное приказом руководителя столовой, отключает технологическое оборудование, систему вытяжной вентиляции на пищеблоке в распределительном щитке.

11.3. Заведующий производством проверяет помещения столовой на наличие людей, осуществляет эвакуацию работников пищеблока, посетителей столовой, используя для этого имеющиеся силы и средства.

11.4. Руководитель столовой или лицо его заменяющее, прибывший к месту пожара, обязан:

1. Продублировать сообщение о возникновении пожара в пожарную охрану и поставить в известность вышестоящее руководство.

2. Проверить включение в работу автоматических систем противопожарной защиты (оповещение людей о пожаре, пожаротушения, противодымной защиты).

3. При необходимости отключить электроэнергию (за исключением систем противопожарной защиты), остановить работу систем вентиляции в аварийном и смежном с ним помещениях, выполнить другие мероприятия, способствующие предотвращению развития пожара и задымления помещений здания.

4. Прекратить все работы в здании, кроме работ, связанных с мероприятиями по ликвидации пожара.

5. Удалить за пределы опасной зоны всех работников, не участвующих в тушении пожара.

6. Осуществить общее руководство по тушению пожара (с учетом специфических особенностей объекта) до прибытия подразделений пожарной охраны.

7. Обеспечить соблюдение требований безопасности работниками, принимающими участие в тушении пожара.

8. Одновременно с тушением пожара организовать эвакуацию и защиту материальных ценностей.

9. Организовать встречу пожарных подразделений, оказать помощь в выборе кратчайшего пути для подъезда к очагу пожара и водоисточникам.


11.5. По прибытии пожарного подразделения руководитель объекта (или лицо его замещающее) обязан проинформировать руководителя тушения пожара о конструктивных и технологических особенностях объекта, прилегающих строений и сооружений, количестве и пожароопасных свойствах хранимых и применяемых веществ, материалов, изделий и других сведениях, необходимых для успешной ликвидации пожара. Также организовать привлечение сил и средств объекта к осуществлению необходимых мероприятий, связанных с ликвидацией пожара и предупреждения его развития.

12. Средства обеспечения пожарной безопасности и пожаротушения в столовой

12.1. Ответственные лица, назначенные приказом руководителя столовой, в части обеспечения первичными средствами пожаротушения руководствуются следующим:

1. Помещения пищеблока столовой должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения согласно установленным нормам.

2. При определении видов и количества первичных средств пожаротушения следует учитывать пожароопасные свойства горючего упаковочного материала (картон, бумага,

 <p>Сургутский государственный университет Система менеджмента качества</p>	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
	<p>Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ</p>	<p>Редакция № 1 стр. 12 из 15</p>

полиэтилен), продуктов (растительное масло и животные жиры, мука), технологического электрооборудования, включая тепловое, а также площадь помещения.

3. Выбор типа и расчет количества огнетушителей для помещения осуществляется в соответствии с положениями Правил противопожарного режима в Российской Федерации в зависимости от огнетушащей способности огнетушителя, категории помещения по пожарной опасности, а также класса пожара. Выбор типа огнетушителя определяется с учетом обеспечения безопасности его применения для людей и имущества.

4. Для помещений столовой следует использовать огнетушители:

- порошковые;
- углекислотные.

5. Порошковые огнетушители должны иметь соответствующие заряды для пожаров классов А, В, Е – порошок АВСЕ.

6. Огнетушители следует располагать на видных местах вблизи от выхода из помещений столовой на высоте не более 1,5 метра до верха корпуса огнетушителя либо в специальных подставках из негорючих материалов, исключающих падение или опрокидывание.

7. Огнетушители должны быть легкодоступны и не должны препятствовать безопасной эвакуации людей.

8. Каждый огнетушитель, установленный в столовой, должен иметь:

- порядковый номер, нанесенный на корпус огнетушителя;
- дату зарядки (перезарядки);
- запускающее или запорно-пусковое устройство должно быть опломбировано.

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

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

12.2. Порядок применения порошковых огнетушителей:


1. Поднести огнетушитель к очагу пожара (возгорания).
2. Сорвать пломбу.
3. Выдернуть чеку за кольцо.
4. Путем нажатия рычага огнетушитель приводится в действие, при этом следует струю огнетушащего вещества направить на очаг возгорания.

12.3. Порядок применения углекислотных огнетушителей:

1. Выдернуть чеку, направить раструб на очаг горения.
2. Открыть запорно-пусковое устройство (нажав на рычаг или повернув маховик против часовой стрелки до упора).
3. Рычаг/маховик позволяет прекращать подачу углекислоты.

12.4. Общие рекомендации по тушению огнетушителями:

- 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 в административно-хозяйственный отдел для последующей перезарядки, о чем сделать запись в журнале эксплуатации систем противопожарной защиты.

 <p>Сургутский государственный университет Система менеджмента качества</p>	СМК СурГУ РИ-5.5.6-21	
	<p>Рабочая инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой СурГУ</p>	<p>Редакция № 1 стр. 13 из 15</p>

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

12.6. 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 2 х 1,5 метра. Покрывала для изоляции очага возгорания хранятся в водонепроницаемых закрывающихся футлярах (чехлах, упаковках), позволяющих быстро применить эти средства в случае пожара.

12.7. В процессе эксплуатации пожарной автоматики строго запрещено:

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

12.8. Запрещается использование первичных средств пожаротушения в помещениях столовой СурГУ для хозяйственных и прочих нужд, не связанных с тушением пожара.

