

Департамент образования мэрии города Магадана  
**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида № 35»  
(МАДОУ № 35)**

---

РФ, 685 021, г. Магадан, ул. Энергостроителей, дом 5, кор. 3, т. (факс) 640696, 640886,  
e-mail: MBDOU35@yandex.ru

**Приложение № 6** к приказу № 05  
«О пожарной безопасности  
в дошкольном образовательном  
учреждении» от 12.01.2023 г.

## **ИНСТРУКЦИЯ**

**О мерах пожарной безопасности на пищеблоке**

**МАДОУ № 35**

**по адресу: г. Магадан ул. Энергостроителей 5/3**

2023г.

## Оглавление

<b><u>1. Общие положения</u></b> .....	3
<b><u>2. Специфика пожарной опасности кухни ДОУ.</u></b> .....	3
Пожароопасные свойства продуктов, веществ и материалов, находящихся в кухне.....	3
<b><u>3. Максимальное количество человек находящихся в кухне дошкольного образовательного учреждения</u></b> .....	4
<b><u>4. Обязанности работников кухни ДОУ по соблюдению правил противопожарного режима</u></b> .....	4
Повар, кухонный рабочий обязан: .....	4
<b><u>5. Порядок содержания помещений кухни ДОУ</u></b> .....	5
В помещениях кухни запрещается:.....	5
<b><u>6. Порядок содержания эвакуационных путей</u></b> .....	5
При эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных выходов запрещается: .....	5
<b><u>7. Эксплуатация электрооборудования в кухне ДОУ</u></b> .....	6
При эксплуатации электроприборов и электрического кухонного оборудования запрещается: .....	7
<b><u>8. Тепловое оборудование для жарки продуктов: электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили.</u></b> .....	8
При эксплуатации такого оборудования, как электроплиты, электросковороды, электрофритюрницы, электрогрили для жарки продуктов необходимо: .....	8
При работе не допускается: .....	8
По окончании работы: .....	8
<b><u>9. Допустимое количество одновременно находящихся в помещениях средств и материалов.</u></b> .....	9
<b><u>10. Порядок осмотра и закрытия помещений кухни по окончанию работы</u></b> .....	9
<b><u>11. Порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания и хранения спецодежды. Порядок и периодичность уборки горючих отходов в кухне.</u></b> ....	9
<b><u>12. Обязанности и действия работников кухни при пожаре</u></b> .....	10
<b><u>13. Обязанности работников кухни (повара, помощника повара) при пожаре.</u></b> .....	10
При возникновении пожара работник кухни (повар) обязан: .....	10
<b><u>14. Порядок использования огнетушителей и меры безопасности при работе с ними.</u></b> 11	
Правила применения порошковых огнетушителей: .....	11
Правила применения углекислотных огнетушителей .....	12
Требования безопасности при применении углекислотного огнетушителя: .....	12
Общие рекомендации по тушению огнетушителями .....	12
<b><u>15. Порядок использования пожарного крана и меры безопасности при работе с ними.</u></b> .....	13
Для приведения в действие пожарного крана необходимо:.....	13

## 1. Общие положения

Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе с тепловым кухонным оборудованием (жарочными поверхностями, плитами электрическими, шкафами жарочными, электросковородами, кипятильниками, фритюрницами, микроволновыми печами, электроводонагревателями) и поведения людей при пожаре в помещениях пищеблока МАДОУ №35, на рабочих местах обслуживающего персонала, поваров, технических работников. Инструкция является обязательной для исполнения всеми работниками кухни МАДОУ №35. Разработана в соответствии с Правилами противопожарного режима в Российской Федерации, действующими с 1 января 2021г., утвержденными постановлением Правительства №1479 от 16.09.2020г. Лица, виновные в нарушении (невыполнении, ненадлежащем выполнении или уклонении от выполнения) настоящей Инструкции о мерах пожарной безопасности несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

## 2. Специфика пожарной опасности пищеблока ДОУ.

Основными пожароопасными факторами на пищеблоке ДОУ являются:

### **Оборудование для термической обработки продуктов**

Электроплиты, фритюрницы, электрокотлы

### **Наличие горючих материалов.**

Мука, растительные масла, животные жиры.

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

### **Пожароопасные свойства продуктов, веществ и материалов, находящихся в кухне**

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 легковоспламеняющийся материал. Температура воспламенения и температура самовоспламенения 230 °С; При хранении в кипах способна к тепловому самонагреванию. При хранении в кипах предохранять от источников нагревания с температурой 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 5 человек.

### **4. Обязанности работников пищеблока 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 кухни средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять.
- выполнять требования пожарной безопасности применимо к своему рабочему месту, не допускать скоплений 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 ДОУ**

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 легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, порох, взрывчатые вещества, пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами, товары в аэрозольной упаковке, целлулоид и другие пожаровзрывоопасные вещества и материалы.
- производить изменение объемно-планировочных решений.
- размещать инженерные коммуникации и оборудование, если в результате ограничивается доступ к огнетушителям, пожарным кранам и другим системам обеспечения пожарной безопасности или уменьшается зона действия автоматических систем противопожарной защиты (автоматической пожарной сигнализации, системы оповещения и управления эвакуацией).
- проводить уборку помещений и стирку одежды с применением бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей.
- производить отогревание замерзших труб паяльными лампами и другими способами с применением открытого огня.

## **6. Порядок содержания эвакуационных путей**

### **При эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных выходов запрещается:**

- загромождать мебелью, оборудованием и другими предметами двери.
- загромождать эвакуационные пути и выходы различными материалами, изделиями, оборудованием, производственными отходами, мусором и другими предметами.
- нарушать проектные решения и требования нормативных документов по пожарной безопасности (в том числе по освещенности, количеству, размерам и объемно-

планировочным решениям эвакуационных путей и выходов, а также по наличию на путях эвакуации знаков пожарной безопасности).

- блокировать двери эвакуационных выходов.
- устраивать пороги на путях эвакуации (за исключением порогов в дверных проемах), раздвижные и подъемно-опускные двери и ворота, вращающиеся двери и турникеты, а также другие устройства, препятствующие свободной эвакуации людей.
- временное хранение горючих материалов, отходов, упаковок и контейнеров от продуктов, полуфабрикатов в рядом с горячими поверхностями, складских помещениях и на путях эвакуации.
- в рабочее время осуществлять загрузку (выгрузку) продуктов и тары по путям, являющимся эвакуационными.

Заведующий ДООУ при расстановке в помещениях кухни технологического кухонного оборудования должен учитывать наличие проходов к путям эвакуации и эвакуационным выходам.

Запрещается изменять направление открывания дверей, за исключением дверей, открывание которых не нормируется или к которым предъявляются иные требования в соответствии с нормативными правовыми актами

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

## **7. Эксплуатация электрооборудования на пищеблоке ДООУ**

Ответственным за отключение электроэнергии при пожаре на пищеблоке являются:  
**повар – Салтанова О.И., повар – Мархаюк М.П.**

**Перед работой холодильное, нагревательное оборудование, оборудование для приготовления и разогрева пищи проверить внешним осмотром на:**

- отсутствие внешних повреждений;
- исправность кабеля (шнура) электропитания, вилки, розетки;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом оборудования и заземляющим проводом);

- до включения оборудования в электрическую сеть проверить исправность блокирующих устройств.

**При эксплуатации электроприборов и электрического кухонного оборудования запрещается:**

- работать на оборудовании со снятыми панелями или открытыми стенками, закрывающими доступ к нагревающимся частям, защита которых при работе предусмотрена заводом-изготовителем.
- применять предохранители, не рассчитанные на ток, предусмотренный технической характеристикой оборудования.
- не включать оборудование в электрическую сеть без предохранителя (заменять предохранитель "жучком").
- эксплуатировать электропровода и кабели с видимыми нарушениями изоляции.
- пользоваться розетками, рубильниками, другими электроустановочными изделиями с повреждениями.
- обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами.
- эксплуатировать светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией светильника.
- пользоваться электроутюгами, электроплитками, электрочайниками, грилями, фритюрницами и другими электронагревательными приборами, не имеющими устройств тепловой защиты
- эксплуатировать электроприборы при отсутствии или неисправности терморегуляторов, предусмотренных конструкцией.
- применять нестандартные (самодельные) электронагревательные приборы.
- оставлять без присмотра включенными в электрическую сеть электронагревательные приборы, а также другие бытовые электроприборы, в том числе находящиеся в режиме ожидания, за исключением электроприборов, которые могут и (или) должны находиться в круглосуточном режиме работы в соответствии с инструкцией завода-изготовителя.
- размещать (складировать) в электрощитовых (у электрощитов), у электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие (в том числе легковоспламеняющиеся) вещества, материалы, тару и остатки упаковки.

- при проведении аварийных и других строительного-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.



**При пожаре или неисправностях электрооборудования работник отключает электроплиты, электросковороды, систему вентиляции, другое электрооборудование в кухне.**

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

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

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 окончании 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 в кухне, складских помещениях, расположенное в них оборудование для приготовления пищи, стеллажи должны ежедневно убираться от мусора, пустой картонной, полиэтиленовой тары и остатков бумажной упаковки. Пустая тара, остатки упаковки по окончании рабочего дня должны вывозиться из ДОУ.

Заведующий 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 кухни обязан:

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещениях людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом.
- немедленно вызвать пожарную охрану по телефону **101** или **112** сообщить:
  - точный адрес объекта: г. Магадан, ул. Энергостроителей, 5, корпус 3
  - наименование объекта: МАДОУ № 35
  - 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.

Руководитель, 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 кухни (повара, помощника повара) при пожаре.**

**При возникновении пожара работник кухни (повар) обязан:**

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещении кухни людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом.
- выключить все электронагревательные приборы (плиты, жарочные шкафы, электросковороды)
- вызвать пожарную охрану по тел. **112**

- 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°C.

## **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 в кухне должны быть исправны.

Ответственный за пожарную безопасность ДОО 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.