

**НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ МИТРОПОЛИТА ПЛАТОНА (ЛЕВШИНА)»**

109383, Москва, ул. Шоссейная, д.74
ОГРН1147799018223
сайт: <http://www.platon-gimnazia.ru/>

Тел.: (495) 354-39-85, (495) 354-83-10
ИНН 7723213109 /КПП 772301001
эл. почта: platon.gimnazia@mail.ru

Утверждаю:

Директор Гимназии

И. Н. Медведева

« 11 »

01

2021 г

**Инструкция по пожарной безопасности
в помещении кухни и пищеблока гимназии**

1. Общие требования пожарной безопасности в помещении кухни.

1.1. Настоящая инструкция устанавливает правила пожарной безопасности при работе с кухонным оборудованием, поведения сотрудников и работников кухни при пожаре в помещении кухни. Инструкция разработана в соответствии с:

- Постановлению Правительства РФ от 16.09.2020 N 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима» (Правила противопожарного режима в Российской Федерации)
- Федеральным законом от 22.07.2008 N 123-ФЗ (ред. от 27.12.2018) "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности"
- Федеральному закону от 21.12.1994 N 69-ФЗ (ред. от 30.10.2018) "О пожарной безопасности"
- Приказом МЧС РФ от 12.12.2007 N 645 (ред. от 22.06.2010) "Об утверждении Норм пожарной безопасности "Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций"
- Приказом МЧС России от 28.06.2018 N 261 "Об утверждении форм проверочных листов, используемых должностными лицами федерального государственного пожарного надзора МЧС России при проведении плановых проверок по контролю за соблюдением требований пожарной безопасности"

1.2. Территория кухни относится к пожароопасным помещениям. Это связано тем, что в процессе приготовления пищи:

- применяются печи, плиты, жарочные шкафы и т.п. подключенные к электрической сети;
- используется газовое кухонное оборудование;
- используются легковоспламеняющиеся жидкости (масло);
- несвоевременно убирается деревянная, фанерная, картонная или бумажная тара.

1.3. Причинами возникновения пожаров в помещении кухни школы могут являться:

- возгорание легковоспламеняющихся веществ;
- использование неисправного кухонного оборудования;
- утечка газа;

- короткое замыкание в подводящей электропроводке;
- отсутствие заземления;
- эксплуатация старой электропроводки, не рассчитанной на нагрузки современного энергоемкого оборудования;
- использование неисправных осветительных приборов;
- использование открытого огня;
- самовоспламенение промасленной бумаги или ветоши;
- неаккуратность и неосторожность в работе персонала кухни.

1.4. Настоящая инструкция по пожарной безопасности является обязательной для исполнения работниками кухни, не зависимо от их образования, стажа работы, а также для прибывших работников на стажировку.

1.5. Шеф-повар, (старший повар), повара, кухонные рабочие и другие работники 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.

1.6. Ответственность за выполнение данной инструкции по пожарной безопасности в пищеблоке и на кухне в школьной столовой, несет шеф-повар, ответственный за пожарную безопасность в гимназии.

1.7. Обучение работников кухни осуществляется путем проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума в объеме знаний требований нормативных правовых актов, регламентирующих пожарную безопасность в части противопожарного режима, а также приемов и действий при возникновении пожара, позволяющих выработать практические навыки по предупреждению пожара, спасению жизни обучающихся и работников гимназии, а также имущества гимназии при пожаре. Лица, не прошедшие противопожарный инструктаж, а также показавшие неудовлетворительные знания, к работе в пищеблоке не допускаются.

1.8. Порядок и сроки проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума устанавливаются директором гимназии. Обучение мерам противопожарной безопасности осуществляется в соответствии с нормативными документами по пожарной безопасности.

1.9. Вводный противопожарный инструктаж для сотрудников кухни проводится ответственным за пожарную безопасность в гимназии, назначенным приказом директора гимназии.

1.10. О проведении вводного, первичного, повторного, внепланового, целевого противопожарного инструктажей в обязательном порядке делается запись в журнале учета проведения инструктажей по противопожарной безопасности с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. Практические занятия, направленные на отработку навыков борьбы с пожаром и изучение плана эвакуации должны проводиться не реже одного раза в полугодие.

1.11. Сотрудники, выполняющие работы на кухне и в пищеблоке, виновные в нарушении данной инструкции о мерах пожарной безопасности, несут уголовную, административную, дисциплинарную или иную ответственность, определенную действующим трудовым законодательством Российской Федерации.

2. Характеристики помещения кухни и факторы пожарной опасности

2.1. В помещении кухни одновременно может находиться не более 10 человек. Обучающиеся и посторонние в помещение кухни и пищеблока не допускаются. В помещении кухни имеется два аварийных выхода и функционирует противопожарная (дымовая) сигнализация.

2.2. Важным опасным фактором является близкое расположение помещения кухни и кухонного оборудования от столовой гимназии и большого числа обучающихся разного возраста в ней.

2.3. Основными пожароопасными факторами в помещении кухни являются:

- оборудование для термической обработки продуктов (электроплиты, электродоты, жарочный шкаф и другое электронагревательное оборудование);
- электрооборудование (электромясорубка, овощерезка, картофелечистка и т.д.)
- наличие горючих материалов (мука, растительные масла, животные жиры);
- газовые плиты и жарочные шкафы;
- горючая тара (деревянные, фанерные и картонные ящики, тканевые и бумажные мешки, бумажные пакеты и ПЭТ пакеты).

2.4. Расстановка оборудования в помещении кухни не должна препятствовать эвакуации людей и подходу к средствам пожаротушения.

2.5. Огнетушители должны размещаться в легкодоступных местах на высоте не более 1,5 м над уровнем пола, где исключено повреждение попаданием на них прямых лучей и атмосферных осадков, непосредственное воздействие отопительных и нагревательных приборов.

Следует исключить из эксплуатации:

- электропровода и кабели с видимыми нарушениями изоляции;
- использование розеток, рубильников и других электроустановок с повреждениями;
- применение нестандартных (самодельных) электронагревательных приборов;
- использование несертифицированных аппаратов защиты электрических цепей.

2.6. В помещении кухни установлены 10 розеток напряжением 220 В.

2.7. Согласно общей инструкции о мерах пожарной безопасности в помещении кухни следует размещать только необходимое для обеспечения производственного процесса оборудование и принадлежности, которые должны храниться в шкафах, на стеллажах.

2.8. Хранение материалов и веществ, используемых в производственном процессе, должно обеспечиваться с учетом требований пожарной безопасности.

2.9. Совместное хранение веществ, взаимодействие которых может вызвать пожар или взрыв, не допускается.

2.10. В помещении кухни запрещается проводить какие-либо мероприятия.

2.11. Пребывание обучающихся в помещении пищеблока и кухни запрещено.

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

3.1. Ответственность за обеспечение пожарной безопасности в помещении кухни несет шеф-повар. Табличка с Ф.И.О. и должностью ответственного за пожарную безопасность в помещении кухни должна быть вывешена вместе с планом эвакуации на видном месте.

4. Требования пожарной безопасности по содержанию помещения кухни

4.1. Помещение кухни должно быть оборудовано автоматической установкой пожаротушения и автоматической пожарной сигнализацией.

4.2. В помещении кухни должно быть обеспечено наличие табличек:

- с номером телефона для вызова пожарной охраны;
- с планом эвакуации людей при пожаре, на плане эвакуации людей при пожаре должны быть обозначены места хранения первичных средств пожаротушения.

4.3. Помещение кухни гимназии должно быть оснащено первичными средствами пожаротушения:

➤ огнетушители углекислотного и пенного типа должны быть расположены на видных и легкодоступных местах, на высоте не больше 1,5 м от уровня пола до нижнего торца огнетушителя, инструкция по применению огнетушителя не должна быть обращена к стене, чека и пломба исправного огнетушителя не должны иметь повреждений;

➤ должна быть установлена система пожарной сигнализации и автоматического пожаротушения.

4.4. В помещении кухни запрещено:

➤ хранить и использовать легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, взрывчатые вещества и пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами и другие пожаровзрывоопасные вещества и материалы;

➤ снимать предусмотренные проектной документацией двери эвакуационных выходов и другие двери, которые препятствуют распространению опасных факторов пожара на путях эвакуации;

➤ наглухо закрывать, загромождать оборудованием, тарой, кухонным инвентарем, продуктами и любыми другими предметами двери и выходы;

➤ производить изменение объемно-планировочных решений и размещение инженерных коммуникаций и оборудования, в результате которых ограничивается доступ эвакуационным выходам, огнетушителям и другим системам обеспечения противопожарной безопасности или уменьшается зона действия автоматических систем противопожарной защиты (автоматической пожарной сигнализации, стационарной автоматической установки пожаротушения, системы дымоудаления, системы оповещения и управления эвакуацией);

➤ использовать для приготовления пищи помещения, не предназначенные для этого проектом;

➤ размещать решетки, жалюзи и подобные им несъемные солнцезащитные, декоративные и архитектурные устройства на окнах помещения кухни;

➤ размещать зеркала и устраивать ложные двери на путях эвакуации;

➤ осуществлять уборку помещений или чистку одежды с использованием бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;

➤ совершать отогревание труб систем отопления, водоснабжения, канализации и т.п. с использованием открытого огня, для этих целей необходимо применять горячую воду, пар или нагретый песок;

➤ курить в помещении кухни;

➤ использовать неисправное технологическое и тепловое электрооборудование;

➤ включать в помещениях помещения кухни электрические обогреватели без специального на это разрешения директора гимназии;

➤ оставлять без контроля электрическое оборудование, подключенное к сети;

- снимать плафоны, колпаки ламп освещения, защитную арматуру.

4.5. Вместимость кухни должна соответствовать установленным нормам и проектной документации.

Не допускается:

- увеличивать количество кухонной мебели, рабочих мест и оборудования на кухне и в пищеблоке;

- самовольно осуществлять прокладку кабелей электросети.

4.6. Помещение кухни должно быть обеспечено первичными средствами пожаротушения, согласно установленным нормам.

4.7. Расстановка оборудования и мебели в помещении кухни не должно препятствовать эвакуации работников и свободному подходу к средствам пожаротушения.

4.8. В помещении кухни запрещено: хранение легковоспламеняющихся и горючих жидкостей

- 4.9. Запрещено: устанавливать на окнах не открывающиеся металлические решетки.

4.10. Ежедневный контроль сохранности, содержания и постоянной готовности к действию первичных средств пожаротушения осуществляется ответственным за пожарную безопасность в помещении кухни.

5. Порядок содержания и эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных и аварийных выходов.

5.1. Ширина горизонтальных участков путей эвакуации и пандусов в свету должна быть не менее 1,2 м.

5.2. Ширина дверей выходов из помещения кухни с расчетным числом более 15 работников должна быть не менее 0,9 м.

5.3. Эвакуационное освещение в помещениях помещения кухни должно включаться автоматически при прекращении электропитания рабочего освещения.

5.4. Знаки пожарной безопасности с автономным питанием и от электрической сети, используемые на путях эвакуации, должны постоянно находиться во включенном состоянии и быть исправными.

5.5. Во время эксплуатации эвакуационных путей, эвакуационных и аварийных выходов строго запрещено:

- оборудовать пороги на путях эвакуации (за исключением порогов в дверных проемах), раздвижные и подъемно-опускные двери, вращающиеся двери и турникеты, а также другие устройства, которые могут препятствовать свободной эвакуации людей из помещения кухни;

- загромождать эвакуационные пути и выходы, проходы между технологическим и тепловым электрооборудованием различными материалами, продуктами, изделиями, оборудованием, производственными отходами, мусором, тарой и любыми другими предметами, а также блокировать двери эвакуационных выходов;

- оборудовать в тамбурах выходов сушилки и вешалки для одежды, гардеробы, а также хранить (в том числе временно) инвентарь и материалы;

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

- заменять армированное стекло обычным в остеклении дверей и окон;

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

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

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

7. Порядок содержания и эксплуатации систем вентиляции воздуха и отопления.

7.1. Во время эксплуатации систем вентиляции строго запрещено:

➤ оставлять двери вентиляционных камер в открытом состоянии;

➤ отключать огнезадерживающие устройства;

➤ закрывать вытяжные каналы, зонты, отверстия и решетки;

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

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

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

➤ эксплуатировать неисправные устройства систем вентиляции и кондиционирования воздуха;

➤ использовать вентиляционные каналы для отводов продуктов сгорания от газовых приборов.

7.2. Во время эксплуатации систем отопления строго запрещено:

➤ эксплуатировать неисправные устройства систем отопления;

➤ наносить повреждения системе отопления.

7.3. Автоматические огнезадерживающие устройства (заслонки, шиберы, клапаны), расположенные на воздуховодах в местах пересечения противопожарных преград, устройства блокировки вентиляционных систем с автоматической пожарной сигнализацией и системами пожаротушения, противопожарные разделки дымоходов, вытяжные зонты и каналы от плит всегда должны содержаться в исправном состоянии.

6. Пожарная безопасность при эксплуатации электрооборудования в помещении кухни

6.1. Электрические сети и электрооборудование, которые используются в помещении кухни, и их эксплуатация должны отвечать требованиям действующих правил устройства электроустановок, правил технической эксплуатации электроустановок потребителей и правил техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей.

6.2. Ответственный за пожарную безопасность в гимназии должен обеспечивать своевременное выполнение профилактических осмотров, планово-предупредительных ремонтов электрооборудования и электросетей.

6.3. В складских помещениях кухни с наличием горючих материалов и изделий в сгораемой упаковке, электрические светильники должны иметь закрытое или защищенное исполнение (со стеклянными колпаками).

6.4. Все неисправности в электросетях и электроаппаратуре, которые могут вызвать искрение, короткое замыкание, чрезмерный нагрев изоляции, кабелей и проводки, должны незамедлительно устраняться. Неисправное электрооборудование следует немедленно отключать то электросети, вывесить плакат «Не включать» и сообщить лицу, ответственному за электрохозяйство. До полного устранения неисправности к работе с данным оборудованием не приступать.

6.5. Во время эксплуатации электрооборудования строго запрещено:

- использовать электрические кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;
- оставлять под напряжением электрические провода и кабели с неизолированными окончаниями;
- использовать поврежденные (неисправные) электрические розетки, ответвительные коробки, рубильники и другие электроустановочные изделия;
- завязывать и скручивать электропровода, а также оттягивать провода и светильники, подвешивать светильники (за исключением открытых ламп) на электрических проводах;
- обертывать электрические лампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также эксплуатировать электрические светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), которые предусмотрены конструкцией светильника;
- использовать несертифицированные (самодельные) электронагревательные приборы;
- оставлять без присмотра включенное в электрическую сеть электрооборудование, за исключением электрооборудования, которое может и (или) должно находиться в круглосуточном режиме работы, в соответствии с инструкцией завода-изготовителя;
- размещать (складировать) у электрощитков, у электродвигателей и пусковой аппаратуры горючие (в том числе легковоспламеняющиеся) вещества и материалы;
- во время проведения аварийных и других строительно-монтажных и реставрационных работ в помещении кухни применять временную электрическую проводку, используя удлинители и сетевые фильтры, не предназначенные по своим характеристикам для питания применяемых электроприборов.

6.6. Любые новые подключения электрооборудования в помещении кухни должны выполняться только специалистами электриками после проведения соответствующих расчетов, допускающих возможность таких подключений.

7. Обязанности работников кухни по соблюдению правил противопожарного режима

7.1. Работники кухни обязаны:

- знать инструкцию по пожарной безопасности и соблюдать её требования;
- выполнять требования лиц, ответственных за пожарную безопасность в помещении кухни, а также предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц Государственной пожарной охраны;
- перед началом работы путем внешнего осмотра убедиться в наличии первичных средств пожаротушения, в исправной работе средств связи;
- 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 места расположения средств оповещения и управления эвакуацией при пожаре (кнопки оповещения о пожаре) и уметь их применять;
- выполнять требования пожарной безопасности на своем рабочем месте, не допускать скопления сгораемого мусора, веществ и материалов, захламления путей эвакуации;
- при пожаре, до прибытия пожарной охраны, принимать меры по эвакуации людей, находящихся в помещении кухни;
- своевременно проходить инструктажи по пожарной безопасности, а также обучение по программе пожарно-технического минимума.

7.2. Запрещается хранить продукты, оборудование, мебель и другие предметы в вентиляционных камерах, электрощитовых и в т.п. технических помещениях.

7.3. В помещениях кухни запрещается:

- загромождать и закрывать пути эвакуации и эвакуационные выходы;
- хранить и применять легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, порошок, взрывчатые вещества, пиротехнические изделия, баллоны с горючими газами, товары в аэрозольной упаковке, целлулоид и другие пожаровзрывоопасные вещества и материалы;
- ограничивать доступ к огнетушителям, пожарным кранам и другим системам обеспечения пожарной безопасности;
- 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.

8. Меры пожарной безопасности при эксплуатации технологического и теплового электрооборудования на кухне

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

8.2. При эксплуатации электрооборудования на кухне необходимо:

- визуально провести проверку целостности подводящих кабелей питания, электророзетки, электровилки, устройств заземления;
- не размещать 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 и разрешения руководителя;
- при коротком замыкании, загорании или задымлении электроплиты или пароконвектомата немедленно отключить оборудование от электросети и приступить к тушению очага возгорания с помощью порошкового огнетушителя. Сообщить о возгорании оборудования шеф-повару.

8.3. При использовании электрооборудования на кухне и в пищеблоке гимназии не допускается:

➤ хранить и размещать вблизи и на электрооборудовании для приготовления пищи посторонние предметы, прихватки, паки и упаковки от продуктов, деревянную кухонную утварь и т.п.

➤ использовать тепловое электрооборудование с неисправным датчиком реле температуры, имеющим неисправности;

➤ оставлять включенным тепловое оборудование после окончания процесса приготовления;

➤ охлаждать водой жарочную поверхность используемого оборудования.

8.4. Во время использования микроволновой печи 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 избыточного давления и разрушения этой посуды под напором пара;

➤ пользоваться для разогрева посудой с термостойкостью ниже 140° С.

8.5. При эксплуатации холодильного оборудования на кухне:

➤ объем загружаемых продуктов не должен превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

➤ двери холодильного оборудования рекомендуется открывать на короткое время и как возможно реже во избежание перегрева компрессора;

➤ если на испарителях образуется иней (снеговой шубы) толщиной больше 0,5 см следует остановить компрессор, извлечь продукты из камеры, чтобы иней растаял;

➤ обнаружив утечку хладагента холодильное оборудование необходимо незамедлительно выключить, помещение проветрить.

8.6. Недопустимо:

➤ включение агрегата если отсутствует защитное заземление;

➤ размещение посторонних предметов на ограждениях агрегата;

➤ самовольное перемещение холодильного агрегата;

➤ эксплуатировать холодильное оборудование, если закончился срок очередного испытания и проверки изоляции электрических проводов и защитного заземления.

8.7. При эксплуатации электрических плит для приготовления пищи, 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 перегреве;

➤ незамедлительно отключать жарочные аппараты, если падает масло, так как возможно воспламенение продукта.

8.8. При эксплуатации жарочного шкафа следует вести наблюдение за температурой, чтобы избежать его чрезмерного перегрева.

8.9. Меры электробезопасности:

➤ включение и выключение оборудования выполнять сухими руками и исключительно с помощью кнопок «Пуск» и «Стоп», не выполнять работу с электрооборудованием при отсутствии диэлектрических ковриков;

- не касаться открытых и не огражденных (не защищенных) токоведущих частей оборудования, поврежденных или неисправных выключателей, штепсельных розеток, вилок, оголенных и с поврежденной изоляцией проводов;
- не допускать резких перегибов и 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.

8.10. В случае возникновения неисправностей при работе электрического оборудования необходимо обесточить его и доложить об этом шеф-повару.

8.11. По окончании рабочего дня перед закрытием помещения кухни гимназии и иных подсобных помещений проверить отключение электронагревательных приборов и электрооборудования от электрической сети.

9. Обязанности и действия при пожаре

9.1. При обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т.п.), ответственный за пожарную безопасность в гимназии или любой работник столовой ОБЯЗАН:

- оповестить о пожаре всех находящихся в помещениях столовой людей при помощи кнопки оповещения или подав сигнал голосом;
- остановить все работы в помещении кухни;
- организовать эвакуацию обучающихся и работников кухни и пищеблока;
- отключить электроэнергию (за исключением противопожарной защиты);
- остановить работу систем вентиляции в аварийном и смежном с ним помещениях;
- сообщить о пожаре, нажав кнопку пожарной сигнализации и по местному телефону или по телефону "01" или "112", "101" в пожарную охрану города:
 - ✓ назвать адрес объекта;
 - ✓ место возникновения пожара;
 - ✓ свою фамилию;
 - ✓ поставить в известность директора гимназии, ответственного за пожарную безопасность гимназии;
- проверить включение в работу автоматических систем противопожарной защиты (оповещения людей о пожаре, пожаротушения, противодымной защиты);
- прекратить все работы в здании, кроме работ, связанных с мероприятиями по ликвидации пожара;
- в случае угрозы жизни людей немедленно организовать их эвакуацию, в соответствии с планом эвакуации;
- удалить за пределы опасной зоны всех учащихся и работников, не участвующих в тушении пожара;

- осуществлять общее руководство по тушению пожара до прибытия подразделений пожарной охраны;
- обеспечить соблюдение требований безопасности работниками, принимающими участие в тушении пожара;
- одновременно с тушением пожара организовать эвакуацию и защиту материальных ценностей;
- организовать встречу подразделений пожарной охраны и оказать помощь в выборе кратчайшего пути для подъезда к очагу пожара;
- сообщать подразделениям пожарной охраны, привлекаемым для тушения пожаров и проведения, связанных с ними первоочередных аварийно-спасательных работ, сведения о хранящихся в школе опасных (взрывоопасных), взрывчатых, сильнодействующих ядовитых веществах;
- действовать по указанию командира пожарного подразделения в зависимости от обстановки.

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

10.1. В помещениях кухни пожароопасные вещества и материалы оставлять или хранить запрещено.

10.2. При разлинии жира или падении сыпучих продуктов их необходимо аккуратно собрать и удалить в предназначенную для отходов емкость.

10.3. Рабочие места в помещениях кухни должны ежедневно убираться от мусора, отходов, отработанной бумаги, пустой картонной тары, пыли.

10.4. Горючие вещества и материалы (бумага, картон, упаковки от продуктов питания и т.д.) должны ежедневно выноситься из кухни и храниться в закрытом металлическом контейнере, расположенном вне помещения кухни.

10.5. Контейнер по мере его заполнения мусором должен своевременно вывозиться соответствующими службами.

11. Требования пожарной безопасности по окончании работы в помещении кухни

11.1. Рабочие места в помещениях кухни, оборудование для приготовления пищи и стеллажи должны ежедневно убираться от мусора: пустой картонной, полиэтиленовой тары и остатков бумажной упаковки.

11.2. Шеф-повар обеспечивает сбор использованной бумажной и полиэтиленовой тары, обрывков упаковок, отработанного жира из фритюрниц и других горючих материалов в контейнеры из негорючего материала с закрывающейся крышкой.

11.3. Спецодежда работников столовой должна храниться открытым способом.

11.4. Шеф-повар, назначенный ответственным за противопожарную безопасность, последним покидает помещение кухни и осуществляет противопожарный осмотр, он должен:

- отключить все электрические приборы, установленные в помещении кухни от электросети;
- запрещается оставлять не обесточенными электроустановки и бытовые электроприборы в помещениях, в которых отсутствует дежурный персонал, 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;

- проверить отсутствие бытового мусора в помещении кухни;
- проверить наличие и сохранность первичных средств пожаротушения, а также возможность свободного подхода к ним;
- закрыть все окна и фрамуги;
- проверить и освободить (при необходимости) эвакуационные проходы, выходы.

11.5. В случае выявления каких-либо неисправностей следует известить о случившемся Ответственного за пожарную безопасность в гимназии (при его отсутствии - дежурного администратора).