



Затверджую

Директор школи

Р.П.Заброцький

02 2025 наказ № 20-2

## ІНСТРУКЦІЯ № 10

з пожежної безпеки в приміщенні їдальні

### 1. Сфера застосування

1.1. Дія цієї Інструкції поширюється на всі приміщення шкільної їдальні освітнього закладу. Інструкція визначає вимоги щодо забезпечення пожежної безпеки у цих приміщеннях.

1.2. Ця Інструкція є обов'язковою для вивчення та виконання відповідальним за пожежну безпеку та всіма працівниками шкільної їдальні.

### 2. Вимоги пожежної безпеки

2.1. Усі працівники шкільної їдальні під час прийняття на роботу та у процесі роботи мають проходити протипожежний інструктаж та перевірку знань з питань пожежної безпеки.

2.2. Приміщення шкільної їдальні слід постійно утримувати в чистоті та порядку.

2.3. Горючі відходи необхідно викидати до спеціально відведених сміттєзбірників у міру нагромадження та після закінчення роботи.

2.4. Кухонні плити та кип'ятильники потрібно очищати раз на місяць.

2.5. До первинних засобів пожежогасіння, розміщених у приміщеннях шкільної їдальні, необхідно забезпечити вільний доступ.

2.6. Евакуаційні шляхи та виходи слід утримувати вільними, не захаращувати. Продукти й тару транспортувати шляхами, що не перетинаються з виходами з шкільної їдальні, або в години, коли там немає здобувачів освіти.

2.7. Максимальна наповнюваність обідньої зали становить 200 місць.

2.8. Розстановка столів у обідній залі не повинна перешкоджати евакуації людей у разі пожежі. Прохід, який веде до виходу з обідньої зали, а також проходи до місць за столами повинні бути завширшки не менше 1,35 м.

2.9. Перед початком навчального року кухонні печі повинні бути ретельно перевірені та відремонтовані. Несправні кухонні печі до експлуатації не допускаються.

2.10. Перед користуванням газовою плитою необхідно добре провітрити приміщення, включити вентиляцію, переконатися, чи закручені крани пальників і духової шафи, провітрити духову шафу, відкривши її дверці на 2-3 хв. Далі перевірити крани газових плит на щільність нанесення мильної піни (у разі проходження газу на поверхні піни з'являються мильні бульки, у цьому

разі слід викликати аварійну службу газу і повідомити керівника освітнього закладу).

2.11. Стежити, щоб полум'я пальників було синього кольору, якщо воно жовтого кольору і відривається від пальника, необхідно його відрегулювати.

2.12. Електромережі, електроприлади слід експлуатувати лише справними, з урахуванням рекомендацій підприємств-виробників.

2.13. Під час вмикання електроплит і електрочайників у електромережу вилка повинна щільно входити у гніздо розетки.

2.14. У разі виявлення пошкоджень електромереж, вимикачів, розеток, інших електроприладів необхідно негайно знеструмити (вимкнути) їх та взяти необхідних заходів для забезпечення їх пожежобезпечного стану.

2.15. У приміщеннях для зберігання горючих продуктів, тари або продуктів у горючій упаковці для підключення засобів механізації встановлювати лише триполюсні розетки із заземлювальним контактом.

2.16. У приміщеннях харчоблоку на відстані 0,15 м від радіаторів (приладів центрального опалення) слід ставити металеві огорожувальні решітки.

2.17. Обслуговування холодильних установок має здійснювати особа зі спеціальною підготовкою.

2.18. Вентиляційні системи машинного і апаратного відділень не повинні блокуватися з вентиляцією інших приміщень.

2.19. Аварійне освітлення у приміщеннях машинного і апаратного відділень має бути завжди справним.

2.20. У протипожежних поясах холодильних камер не дозволяється пробивати отвори, пропускати труби, встановлювати кріплення, наклеювати горючі матеріали.

2.21. Усе електрообладнання підлягає зануленню або заземленню відповідно до вимог Правил улаштування електроустановок.

2.22. У приміщеннях харчоблоку електричні світильники повинні мати скляні ковпаки.

2.23. У приміщеннях харчоблоку не дозволяється:

- влаштовувати тимчасові електромережі, прокладати електричні дроти та кабелі безпосередньо по горючій основі;
- застосовувати саморобні некалібровані плавкі вставки у запобіжниках, прокладати електричні дроти та кабелі транзитом через складські приміщення;
- залишати без нагляду ввімкнені кухонні плити, духові шафи й інші нагрівальні прилади;
- застосовувати сірники та відкритий вогонь для визначення витoku газу із газопроводу і приладів;
- зберігати горючі матеріали, відходи, упаковку та контейнери в обідній залі та на шляхах евакуації;
- встановлювати та зберігати пусті і наповнені зрідженими газами балони;
- декорувати стіни обідньої зали горючими матеріалами та такими, що виділяють при горінні токсичні речовини;
- застосовувати для миття підлоги та обладнання легкозаймисті або горючі речовини (бензин, ацетон, гас тощо);

- користуватися електронагрівачами з відкритою спіраллю;
- зберігати будь-які легкозаймисті та горючі речовини, пожежонебезпечні властивості яких не досліджено.

2.24. Після закінчення робіт у приміщеннях харчоблоку слід:

- відключити всі електроустановки (крім холодильників);
- надійно закрити крани газових плит, духових шаф, водопроводів;
- перекрити основний кран від газу;
- перевірити справність та включення автоматичних систем виявлення і гасіння пожеж;
- переконатися у відсутності порушень, що можуть призвести до пожежі.

### **3.Обов'язки та дії працівників шкільної їдальні у разі виникнення пожежі**

3.1. Загоряння у приміщенні шкільної їдальні слід відразу ліквідувати.

3.2. У разі виникнення пожежі необхідно:

- негайно повідомити про це пожежну охорону (тел. 101); при цьому слід чітко назвати адресу освітнього закладу, вказати кількість поверхів будівлі, місце виникнення пожежі, наявність людей у будівлі, а також свою посаду та прізвище;
- сповістити про пожежу керівника освітнього закладу або працівника, що його заміщує;
- включити систему оповіщення людей про пожежу;
- розпочати самому і залучити інших осіб до евакуації людей;
- вимкнути електромережу;
- вжити заходів щодо гасіння пожежі наявними засобами пожежогасіння.

3.3. Після прибуття пожежних підрозділів необхідно забезпечити їм вільний доступ до місця, де виникла пожежа.

3.4. У разі виникнення пожежі необхідно утримуватися від відчинення вікон і дверей, а також від розбивання скла, інакше вогонь і дим поширяться до суміжних приміщень.

Інструкцію розробив інженер з охорони праці  Білий А.М.