Группа №1

13.04.20

Урок №81

**Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности**

Тема «Требования пожарной безопасности при выполнении работ в предприятиях питания»

Вероятность возникновения очага возгорания, сложности с эвакуацией посетителей на предприятии общественного питания довольно высоки по нескольким причинам:

Наличие мощного оборудования для приготовления блюд, в том числе на открытом огне, в дровяных печах. Присутствие большого количества посетителей, ведущих зачастую себя неадекватно, поэтому соблюдения противопожарного режима, например, при курении ждать от них не приходится. Громкая музыка, световые эффекты, кухонный чад часто исключают оперативное реагирование персонала на первые признаки пожара.

Противопожарные нормы и документы Пожарная безопасность общепита регламентируется следующим блоком нормативных документов:

Документы по пожарной безопасности на объекте

Для организаций и предприятий Федеральный закон РФ № 123-ФЗ, именуемый «Техническим регламентом о требованиях ПБ». ППР-2012, являющиеся основными правилами ПБ на территории нашей страны, выполнению требований которых подчинены все граждане – от собственников квартир, частных домов до предпринимателей, руководителей предприятий, организаций; представителей федеральных, муниципальных органов власти.

 СП 118.13330.2012– об объектах общественного назначения, являющийся актуализированной версией СНиП 31-06-2009, устанавливающий требования и к зданиям, помещениям общественного питания. СНиП 21-01-97, регламентирующий требования ПБ к защищаемым объектам любого вида, типа, назначения.

СП 12.13130.2009, в котором даны алгоритмы определения категории по взрывопожарной опасности любых помещений, зданий, СП 7.13130.2013, в части необходимости проектирования, монтажа систем противодымной защиты для объектов общепита, особенно если они размещаются в цокольных, подвальных этажах зданий.

СП 31.13330.2012, СП 10.13130.2009 – о наружном и внутреннем противопожарном водоснабжении объектов любого назначения.

СП 1.13130.2009 – о путях эвакуации, выходах из зданий, сооружений.

СП 3.13130.2009 – о проектировании, установке световых, звуковых пожарных извещателей, систем речевого оповещения, оборудования управлением эвакуацией; в целом именуемых СОУЭ.

СП 5.13130.2009 – о необходимости, правилах создания на объектах защиты, включая предприятия общепита, установок пожаротушения, сигнализации.

На основании этих законодательных документов, противопожарных норм проводится проектирование зданий общественного назначения, оснащение их инженерными системами, установками; руководством заведений общественного питания создается пакет документов по пожарной безопасности для объекта, необходимый для правильного, нормального функционирования предприятия в любых, в том числе нештатных, чрезвычайных ситуациях.

Противопожарное оснащение зданий и помещений Помещение бара

В крупных предприятиях общепита – студенческих, заводских, городских столовых, известных ресторанах количество посетителей может исчисляться тысячами; а число посадочных мест за столами в обеденных, банкетных залах, на крытых верандах – сотнями. Соответственно, велика и площадь, количество основных, вспомогательных, технических помещений в зданиях таких заведений общественного питания, поэтому чтобы, вовремя обнаружить очаг возгорания в них, начать его локализацию, ликвидацию; быстро и правильно провести эвакуацию посетителей, выведя их на свежий воздух; кроме организационных усилий со стороны руководства, ответственного за пожарную безопасность предприятия, должно иметься соответствующее противопожарное инженерное оснащение, средства тушения пожаров.

Здание предприятия общественного питания, в зависимости от требований норм, общей площади помещений, должно быть оборудовано следующими системами, установками автоматической противопожарной защиты:

Ответственный за пожарную безопасность

Назначение и ответственность Автоматической сигнализацией для определения места возгорания с установкой датчиков дыма в обеденных залах, складских, вспомогательных помещениях; тепловых пожарных извещателей максимального типа действия в горячих цехах – помещениях кухонь, шашлычных, мангальных, где наличие дыма, образующегося при приготовлении пищи, делает невозможным применение первого типа датчиков. Водяными установками пожаротушения со спринклерными оросителями для защиты помещений предприятий общепита. Клапанами противопожарными, в том числе огнезадерживающими, противопожарными вентиляционными решетками, фрамугами, клапанами дымоудаления для исключения распространения дыма, огня по помещениям, транзитом через короба систем общеобменной, вытяжной вентиляции; для оперативного выпуска дыма из помещений на основных путях эвакуации.

При наличии противопожарного водопровода каждый кран должен в соответствии с требованиями к пожарным шкафам быть укомплектован собранной линией водяного пожаротушения из ствола, рукава, подсоединенного к запорному клапану; а также входящими в комплект пожарного шкафа огнетушителями, для возможности оперативного тушения первоначального очага возгорания членами ДПД, работниками, персоналом предприятия.

Требования к предприятиям Помещение кафе Нормативные документы, в частности, СНиП 21-01-97, относят предприятия/организации общественного питания к классу Ф3, подклассу Ф3.2 по функциональному определению опасности пожара в них, прямо зависящему от назначения таких зданий, групп помещений, способа использования; степени безопасности посетителей в случае возникновения очага возгорания, с учетом основного контингента посетителей, его количества, состояния здоровья.

 Категория отдельных помещений – производственных, в том числе с наличием источников открытого пламени, электрических, газовых, дровяных печей; складских, подсобных, технических, таких как вентиляционные камеры, электрощитовые, определяется по СП 12.13130.2009, после чего на дверях этих помещений, в том числе противопожарных, устанавливают таблички, соответствующие их классу пожарной опасности.

Где и как устанавливать мангал В кафе и на улице: требования и ответственность При размещении помещений заведения общественного питания на любом этаже здания, выше первого, из них должна быть организована возможность для посетителей, персонала предприятия быстро, безопасно покинуть здание по всем типам эвакуационных лестниц – внутренним, наружным; для подъема пожарных на кровлю отдельно расположенного здания предприятия общепита необходима установка любого типа пожарных лестниц – вертикальных, маршевых.

Столовая школы размещается в отдельном блоке, как правило, на первом этаже здания, отделенным противопожарными перегородками, перекрытием; или в отдельно расположенном строении рядом с основным зданием учебного заведения, соединенным с ним закрытым теплым переходом. Нормы, правила пожарной безопасности говорят о том, что если в одном из обеденных залов в столовой, в основном или банкетном зале в ресторане, в кафе расчетное количество посадочных мест превышает 50 человек; то тогда ширина эвакуационных путей, выходов из них, в том числе по общим коридорам, должна составлять не меньше 1,2 м, во всех остальных случаях – не меньше 1 м; при высоте 2 м в свету. Такие меры пожарной безопасности предпринимаются для того, чтобы в погоне за лишними площадями обеденных залов, количеством посадочных мест, не были занижены ширина, высота основных путей эвакуации, выходов из помещений и из здания; в том числе и входе реконструкции, капитального ремонта, текущей перепланировки при смене собственников, арендаторов зданий, групп помещений, где размещаются предприятия общепита; которые зачастую проводят по собственному разумению, без привлечения специалистов проектных организаций.

Ответить на тестовые вопросы

*Укажите правильный вариант ответа на вопрос теста. Правильный ответ должен быть один.*

**1. Пожар – это?**

А) неконтролируемый процесс горения;

Б) любое возгорание с образованием пламени и дыма;

В) неконтролируемый процесс горения, сопровождающийся уничтожением материальных средств и создающий опасность для жизни людей.

**2. Если при приготовлении пищи на сковороде загорелся жир, какими будут ваши действия?**

А) залью водой;

Б) выключу газ и закрою сковороду крышкой;

В) вылью содержимое в унитаз или в раковину.

**3. Как быть, если вы отрезаны от выхода огнём и дымом?**

А) переползти в ближайшую комнату, закрыть за собой дверь, звать на помощь через окно;

Б) попытаться пробиться через огонь и дым, накинув на голову пальто и закрыв нос и рот мокрой тканью;

В) перебежать в другую комнату.

**4. Проснувшись ночью, вы обнаружили в комнате признаки сильного задымления. Ваши действия?**

А) встану и бегом покину помещение;

Б) позову на помощь родителей;

В) спущусь на пол и прижимаясь к нему буду пробираться к выходу.

**5. Какой из перечисленных факторов самый опасный при пожаре?**

А) сильное задымление;

Б) токсичные продукты горения;

В) открытый огонь.

Домашнее задание учебник И1. Фатыхов Д.Ф. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», стр.201

Группа №1

13.04.20

Урок №82

**Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности**

Тема «Правила проведения противопожарного инструктажа»

Существуют следующие основные требования пожарной безопасности к предприятиям, организациям общественного питания:

 Инструкция о мерах пожарной безопасности

 Инструктаж по пожарной безопасности обязательно проводится для всех категорий работников, сменного, дежурного персонала, сотрудников охраны, учащихся кулинарных учебных заведений, проходящих практику в любом заведении общепита – в пиццерии, в школьной, заводской столовой, в закусочных. Даже в небольших по площади организациях общественного питания – в барах, в кулинарии должны быть в наличии исправные новые, или прошедшие своевременную перезарядку водные, воздушно-пенные огнетушители; а для возможности тушения возгорания электропроводки, электрического, технологического оборудования – углекислотные, порошковые огнетушители; числом, определенным проведенным расчетом необходимого количества огнетушителей. Ящик пожарный для песка может радикально помочь работникам кухни для ликвидации очага возгорания масла, вспыхнувшего на плите.

При расстановке мебели в обеденных залах, кухонного оборудования в горячих цехах необходимо обеспечивать соблюдение эвакуационных проходов, подходов к пожарным кранам, другим имеющимся средствам пожаротушения, пожарному инвентарю, ручному инструменту.

 В крупных по площади, количеству посадочных мест предприятиях общепита необходимо иметь исправные ручные электрические фонари, в количестве – 1 фонарь / 50 человек, которые могут понадобиться для действий при пожаре, при отключении электроснабжения, задымлении помещений.

По окончании работы в помещениях предприятий общепита должны быть отключено все электрическое, технологическое оборудование, за исключением морозильных камер, холодильников, светильников дежурного, аварийного освещения, установок охранно-пожарной сигнализации. Запрещено оставлять в открытом положении двери помещений электрощитовых, вентиляционных камер; производить там складирование любого оборудования, товаров, продуктов.

Учитывая, что в фильтрах очистки, коробах вытяжной вентиляции из помещений горячих цехов приготовления пищи неизбежно ежедневно происходит отложение горючих жиров, пыли, необходимо регулярно производить их очистку; но не горючими жидкостями, а пожаробезопасными моющими растворами на водной основе. Необходимо регулярно вывозить сгораемую упаковку из помещений предприятия общепита, не допуская ее складирования в эвакуационных проходах.

В складских помещениях необходимо, чтобы расстояние от светильников до хранящихся продуктов в сгораемой таре, упаковке составляло не меньше, чем 0,5 м.

Основными причинами возникновения очагов возгораний в помещениях организаций общепита являются: Неосторожность при курении, в том числе по вине работников предприятий. Нарушения требований ПБ, техники безопасности труда при разогреве горючих жидкостей, приготовлении пищи на открытом пламени.

 Неисправности, механические повреждения, неправильный монтаж и эксплуатация электропроводки, технологического кухонного и осветительного оборудования.

 Использование, вопреки правилам ПБ, пиротехнической продукции внутри помещений, что приводит к быстрому распространению пожара.

 Для надежного обеспечения ПБ в организациях общепита, кроме выполнения требований норм в части инженерного обеспечения, оборудования зданий противопожарными системами, укомплектовании средствами борьбы с пожарами, руководству предприятий необходимо приложить немало усилий для создания в коллективе атмосферы внимания к вопросам безопасности.

Нормативные документы, в частности, СНиП 21-01-97, относят предприятия/организации общественного питания к классу Ф3, подклассу Ф3.2 по функциональному определению опасности пожара в них, прямо зависящему от назначения таких зданий, групп помещений, способа использования; степени безопасности посетителей в случае возникновения очага возгорания, с учетом основного контингента посетителей, его количества, состояния здоровья.

Категория отдельных помещений – производственных, в том числе с наличием источников открытого пламени, электрических, газовых, дровяных печей; складских, подсобных, технических, таких как вентиляционные камеры, электрощитовые, определяется по СП 12.13130.2009, после чего на дверях этих помещений, в том числе противопожарных, устанавливают таблички, соответствующие их классу пожарной опасности.

Ответить на тестовые вопросы.

**6. Что нельзя тушить водой?**

А) бензин;

Б) пластмассы;

В) полированную мебель.

**7. Загорелась мебель в вашей квартире. Ваши действия?**

А) немедленно начну тушить пожар;

Б) позвоню в пожарную охрану и покину помещение;

В) сообщу по телефону «01» о пожаре и начну тушить огонь.

**8. Искусственная новогодняя ёлка, украшенная электрическими гирляндами неожиданно вспыхнула. Как вы поступите?**

А) отключу от сети и залью водой;

Б) отключу от сети и выброшу на балкон;

В) отключу от сети, сброшу на пол и накину на неё мокрое одеяло.

**9. Которая из бочек наиболее опасна?**

А) наполненная бензином;

Б) пустая из-под бензина;

В) наполненная растительным маслом.

**10. Что необходимо сделать, если вспыхнул пролитый бензин?**

А) засыпать землёй или песком

Б) залить водой;

В) затоптать ногами, захлестать ветками.

Домашнее задание учебник И1. Фатыхов Д.Ф. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», стр.192