

# КИЇВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ БОРИСА ГРІНЧЕНКА

## **ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказом ректора від 02.11.2022 року  
№ 557

## **Інструкція**

### **про заходи пожежної безпеки в приміщеннях їдальні № 5.**

#### **1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

1.1. Інструкція про заходи пожежної безпеки в приміщеннях їдальні (далі - Інструкція) розроблена відповідно до вимог «Кодексу цивільного захисту України», «Правил пожежної безпеки в Україні», затверджених наказом МВС України від 30.12.2014 р. № 1417, «Правил пожежної безпеки для навчальних закладів та установ системи освіти України», затверджених наказом МОН України від 15.08.2016 р. № 974, містить їх норми і є обов'язковою для виконання в усіх структурних підрозділах університету.

1.2. Інструкція є обов'язковою для вивчення і виконання особами що постійно або тимчасово працюють в цих приміщеннях і студентами університету.

#### **2. ОСНОВНІ ВИМОГИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ**

2.1. Меблі та обладнання столових мають розміщуватися таким чином, щоб забезпечувались евакуаційні проходи:

- основний прохід завширшки не менше 1,35 м., що веде до евакуаційних виходів;
- проходи до окремих посадкових місць завширшки не менше 1 м.,

2.2. Проходи та евакуаційні виходи з приміщень необхідно постійно утримувати вільними, нічим не зашарашувати. Двері виходів повинні завжди утримуватися у справному стані, відчинятися у напрямку виходу із приміщення;

2.3. Адміністрація столової повинна не допускати переповнення залів відвідувачами; Кількість відвідувачів що знаходиться у обідніх залів має враховувати пропускну спроможність шляхів евакуації. У разі відсутності даних для розрахунку площі, що припадає на одну особу, місткість обідніх залів приймається з розрахунку не менше 1,4 кв.м. на одне посадкове місце;

2.4. Робочі місця слід утримувати в порядку, горючі відходи, пакування що утворились, повинні щодня у міру накопичення видалятися зовні у спеціально відведені місця;

2.5. Електромережі, електрообладнання, повинні експлуатуватися тільки у справному стані з урахуванням інструкцій з експлуатації підприємства-виробника. У разі виявлення ознак несправності обладнання, пошкоджень мережевого шнура, вимикачів, електричної вилки, розеток, їх слід відключити від електромережі та вжити заходів щодо приведення у пожежонебезпечний стан.

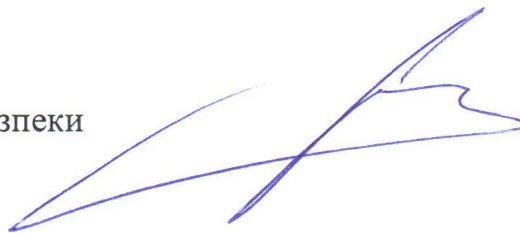
2.6. Кухонне обладнання (плити, сковорди, т.і.), повітроводи і приймальні зонти мають піддаватись періодичному очищенню від накопичень і жирових відкладень;

2.7. Персонал що працює в гарячому цеху повинен мати чітке уявлення про наявні системи протипожежного захисту, їх принцип побудови і порядок приведення в дію у ручному режимі. До пристроїв ручного пуску локальних систем пожежогасіння кухонного обладнання постійно повинен бути забезпечений вільний доступ.

2.8. В приміщеннях їдальні забороняється:

- зберігати і застосовувати для чищення і прибирання ЛЗР та ГР;
- зберігати в кладових і підсобних приміщеннях і на вантажно-розвантажувальних рампах тару і горючі відходи;
- випалювати накопичені в повітроводах, зонтах жирові відкладення;
- закривати витяжні канали, отвори і решітки;
- складувати впритул (на відстані менше 0,5 м) до повітроводів і устаткування горючі матеріали або негорючі матеріали в горючій упаковці;
- користуватися у складських приміщеннях побутовими електронагрівальними приладами;

Інженер з пожежної безпеки



Андрій ЗАДЬОРА