

**ВІДДІЛ ОСВІТИ КРАСНОКУТСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ
ПАРХОМІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ КРАСНОКУТСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ
БОГОДУХІВСЬКОГО РАЙОНУ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**ІНСТРУКЦІЯ № 37
З ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ В ПРИМІЩЕННІ ЇДАЛЬНІ**

с. Пархомівка
ВІДДІЛ ОСВИТИ КРАСНОКУТСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ
ПАРХОМІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ КРАСНОКУТСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ
БОГОДУХІВСЬКОГО РАЙОНУ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ директора

Пархомівського ліцею

від « ___ » _____ 2026 р. № ___

ІНСТРУКЦІЯ № 37
З ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ В ПРИМІЩЕННІ ЇДАЛЬНІ

1. Сфера застосування

- 1.1. Дія цієї Інструкції поширюється на всі приміщення їдальні ліцею.
- 1.2. Ця Інструкція є обов'язковою для вивчення та виконання відповідальним за пожежну безпеку та всіма працівниками їдальні.

2. Вимоги пожежної безпеки

- 2.1. Усі працівники їдальні під час прийняття на роботу та у процесі роботи мають проходити протипожежний інструктаж та перевірку знань з питань пожежної безпеки.
- 2.2. Приміщення 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 захащувати. Продукти й тару транспортувати шляхами, що не перетинаються з виходами з шкільної їдальні.
- 2.7. Максимальна наповнюваність обідньої зали становить 60 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 навчального 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 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 та призначена наказом по навчальному закладу.

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

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

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

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

2.22. 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;
- зберігати горючі матеріали, відходи, упаковку та контейнери в обідній залі та на шляхах евакуації;
- зберігати на вантажно-розвантажувальних рампах товари і тару;
- 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.

2.23. Після закінчення робіт у приміщеннях харчоблоку слід:

- відключити всі електроустановки (крім холодильників);
- переконатися у відсутності порушень, що можуть призвести до пожежі.

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

3.1. Загоряння у приміщенні 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 навчального закладу, вказати кількість поверхів будівлі, місце виникнення пожежі, наявність людей у будівлі, а також свою посаду та прізвище;
- сповістити про пожежу керівника навчального закладу або працівника, що його заміщує;
- 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.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи.

4.1. Працівник їдальні забезпечує:

- відключення електроприладів;
- провітрювання приміщення;
- вологе прибирання;
- закриття приміщення.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях.

5.1. При виявленні ознак горіння необхідно негайно повідомити про це адміністрацію закладу і викликати пожежну охорону по телефону – 101. В разі виявленні угарного газу викликати рятувальну службу. У всіх не стандартних ситуаціях доповідати про це директор закладу.

5.2. При прибутті аварійних служб, забезпечити вільний доступ на територію закладу.

5.3. При можливості машиніст бере участь у допомозі по усуненню аварійних ситуацій, надає консультації про конструктивні і технологічні особливості

об'єкта, організовує залучення до вжиття необхідних заходів, пов'язаних із ліквідацією аварії та попередженням її розвитку, сил та засобів закладу. При нещасному випадку надайте першу (долі карську) допомогу потерпілому і вжити заходи по наданню медичної допомоги.

Надання першої медичної допомоги треба починати з оцінки загального стану потерпілого і на підставі цього скласти думку про характер пошкодження. У разі різкого порушення або відсутності дихання, зупинки серця негайно приступити до проведення штучного дихання та зовнішнього масажу серця, негайно викликати за телефоном 103 швидку медичну допомогу.

5.4. Дії при пораненні:

- для надання першої допомоги при пораненні необхідно розкрити індивідуальний пакет і накласти стерильний перев'язувальний матеріал;
- якщо індивідуального пакета не буде, то для перев'язки необхідно використати чисту тканину (носову хустинку тощо). На те місце тканини, що приходить безпосередньо на рану, бажано накапати декілька капель розчину йоду, щоб одержати пляму розміром більше рани, а після цього накласти тканину на рану. Особливо важливо застосовувати розчин йоду зазначеним чином при забруднених ранах.

5.5 Дії при переломах, вивихах, ударах, розтягненні:

- при переломах і вивихах необхідно пошкоджену кінцівку закріпити шиною, фанерною пластинкою, палицею, картоном або іншим подібним предметом. Пошкоджену руку можна також підвісити за допомогою перев'язки або хустки до шиї і прибинтувати до тулуба;
- при передбачуваному переломі черепа (несвідомий стан після удару голови, кровотеча з вух або рота) необхідно прикласти до голови холодний предмет (грілку з льодом, снігом чи холодною водою) або зробити холодний компрес;
- при підозрі перелому хребта необхідно потерпілого покласти на дошку, не підіймаючи його, чи повернути потерпілого на живіт обличчям униз, наглядаючи при цьому, щоб тулуб не перегинався, з метою уникнення пошкодження спинного мозку;
- при переломі ребер, ознакою якого є біль при диханні, кашлі, чханні, рухах, необхідно туго забинтувати груди чи стягнути їх рушником під час видиху.

5.6 Дії при теплових опіках:

- при опіках вогнем, парою, гарячими предметами в жодному разі не можна відкривати пухирі, які утворюються, та перев'язувати опіки бинтом;
- при опіках першого ступеня (почервоніння) обпечене місце обробляють ватою, змоченою етиловим спиртом;
- при опіках другого ступеня (пухирі) обпечене місце обробляють спиртом, 3 %-м марганцевим розчином або 5 %-м розчином таніну;
- при опіках третього ступеня (зруйнування шкіряної тканини) накривають рану стерильною пов'язкою та викликають лікаря.

5.7. Дії при кровотечі:

- для того, щоб зупинити кровотечу, необхідно підняти поранену кінцівку вгору, кровоточиву рану закрити перев'язувальним матеріалом, складеним у клубочок, придавити її зверху, не торкаючись самої рани, потримати протягом

4—5 хв; якщо кровотеча зупинилася, то, не знімаючи накладеного матеріалу, поверх нього покласти ще одну подушечку з іншого пакета чи шматок вати і забинтувати поранене місце (з деяким натиском);

- при сильній кровотечі, яку не можна зупинити пов'язкою, застосовується здавлювання кровеносних судин, які живлять поранену область, за допомогою згинання кінцівок у суглобах, а також пальцями, джгутом або закруткою; при великій кровотечі необхідно терміново викликати лікаря.

**Відповідальна за організацію
роботи з охорони праці**

_____ **Тетяна ФЕДОРЕНКО**

УЗГОДЖЕНО:

**Інженер з охорони праці
групи господарського обслуговування
відділу освіти**

Краснокутської селищної ради _____ **Ірина РВИБОРОДА**

**Юрисконсульт
групи по господарському обслуговуванню
відділу освіти**

Краснокутської селищної ради _____ **Марія СУРГАЙ**

Ознайомлений(на)