

# ***Пожарная безопасность на ПОП***

## **Пожарная безопасность на предприятии общественного питания включает в себя:**

- *Сигнализация, которая предупреждает о возникновении пожара.*
- *Средства ликвидации пожара. К ним можно отнести **укомплектованный пожарный щит**, огнетушители и песок.*
- *Схемы эвакуации, на которых указано безопасное направление к выходу из помещения, а также световые указатели.*
- *Громкоговоритель (речевое оповещение).*
- *Знание персонала основ пожарной безопасности и умение использовать противопожарные средства.*

# **Причины возникновения пожаров**

*Целесообразно назвать и причины возникновения пожара на предприятиях общественного питания. Обычно это различные нарушения при использовании кухонной техники, применение фейерверков вблизи горючих материалов, замыкание электропроводки и проблемы с электрооборудованием, а также банальный человеческий фактор.*



## **Требования пожарной безопасности кафе и ресторанов**

- *Предприятие общественного питания обязано иметь системы защиты против пожара.*
- *Если объект принимает до 50 посетителей, необходима установка звуковой сирены. Свыше 50 посетителей – как сирена, так и световые указатели. При вместимости объекта более 200 человек потребуются громкоговоритель.*
- *План эвакуации требуется для любого объекта, который рассчитан на прием 10 и более человек.*
- *Если предприятие находится в подвальном помещении без окон, обязательно требуется установка вентиляции.*

- На объекте необходим журнал для учета противопожарных средств и их состояния. К таким средствам относятся **огнетушители**.
- Персонал предприятия обязан пройти инструктаж по пожарной безопасности.
- Важна установка сигнализации, которая выявляет начинающийся пожар по дымовым и тепловым выделениям. Такая система способна самостоятельно начать локализацию пожара, приступить к удалению дыма при помощи вентиляции, а также включить тревогу.



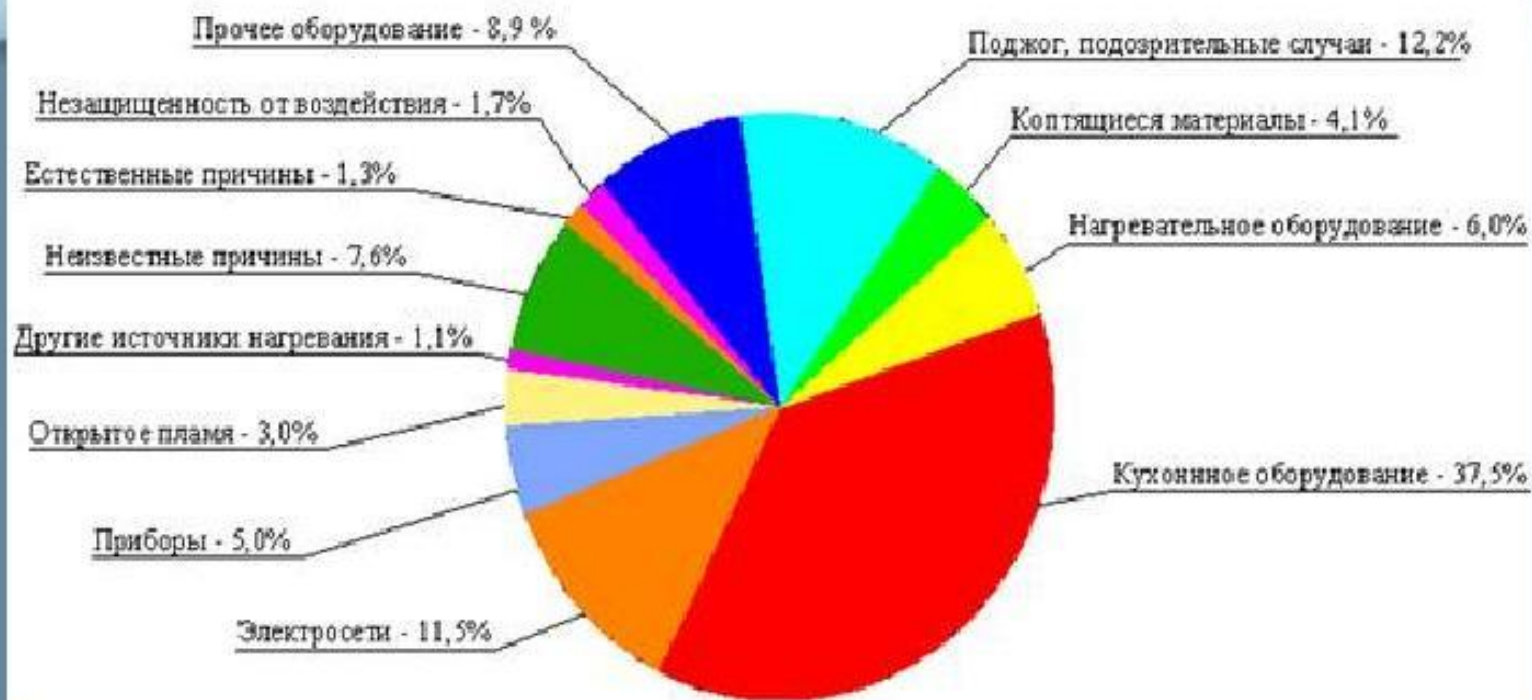
Также, в барах, ресторанах, столовых и кафе в обязательном порядке должны присутствовать такие средства пожаротушения:

- Огнетушитель (пена, порошок - 2шт.)
- Песок и лопата
- Внутренний пожарный кран





*На данной диаграмме представлены причины (в процентах) возгорания на под*



*Из информации представленной нам в диаграмме, можно сделать вывод, что наиболее частой причиной возгорания является кухонное оборудование*

# **Вывод:**

*Без сомнений, все вышеуказанные пункты обеспечения пожарной безопасности на предприятии общественного питания лежат, в первую очередь, на совести владельца. Незнание этих нормативов не снимает ответственность с предпринимателя. При гибели людей, а также порче их личных вещей, отвечать придется начальнику заведения по закону. Потому так важно добросовестное соблюдение требований пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.*



***Спасибо за внимание!***