# *ПБ в местах общественного питания*

В кафе, ресторанах, барах риск возникновения пожара велик. Это обусловлено целым рядом причин. Среди них:

* приготовление пищи на открытом огне, в печах или с использованием высокомощной техники;
* громкая музыка и суета, которые мешают вовремя заметить возгорание;
* 100% заполненность зала, присутствие посетителей в сильном алкогольном опьянении, игнорирование запрета о курении в помещении;
* небрежное обращение с огнем;
* неисправная электропроводка.

Неважно, где вы находитесь в студенческой столовой или фешенебельном баре, есть требования по пожарной безопасности общественного питания, действующие для всех:

* Обязательное наличие пожарной сигнализации;
* Оснащение помещения противопожарным оборудованием, в том числе огнетушителями;
* Размещение на видном месте схем эвакуации;
* [Правильное оформление путей эвакуации](https://pozhsystems.ru/trebovaniya-pozharnoj-bezopasnosti-k-ehvakuacionnym-vyhodam/) (обязательны светодиодные указатели);
* Монтаж извещателей, громкоговорителей;
* Установка систем противодымной вентиляции;
* Наличие и ведение журналов по пожарной безопасности с внесением данных о технических проверках оборудования, а также о проведении всех полагающихся инструктажей для персонала;
* Назначение ответственного за пожарную безопасность.

***Берегите себя и своих близких!!!***

Материал подготовлен:

**- 101 – с сотового**  инструктором противопожарной профилактики

**- 112 – с сотового** Государственной противопожарной службы

**- 8 (3462) 55-08-14 - с сотового (домашнего)** ФКУ ХМАО-Югры "Центроспас-Югория"

по Сургутскому району

пожарной команды (село Сытомино)

И.В.Беликовой