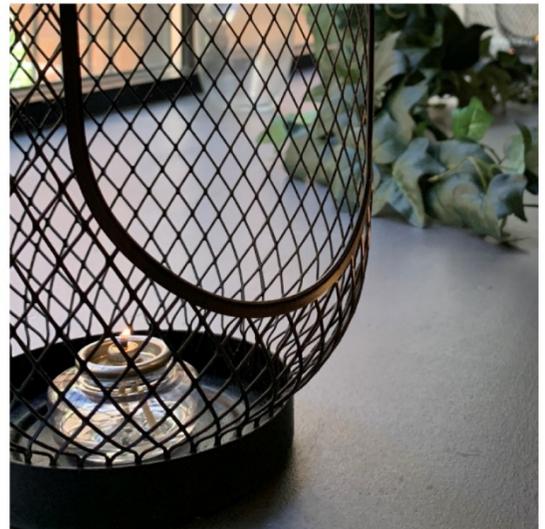


# Руководство по пожарной безопасности на предприятиях общественного питания



Департамент  
пожарной  
охраны  
г. Нью-Йорка

Bill de Blasio  
Мэр

Daniel A. Nigro  
Руководитель Департамента  
пожарной охраны

© FDNY. Все права защищены.  
Версия 1 | 10.2021

## Содержание

ВВЕДЕНИЕ .....	2
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ .....	7
ПЕРЕНОСНЫЕ ОГнетушители .....	12
КУХОННЫЕ ВЫтяжные СИСТЕМЫ .....	16
СИСТЕМЫ ПОЖАРОТУШЕНИЯ В МЕСТАХ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ .....	24
ПРОТИВОПОЖАРНЫЙ ВОДОПРОВОД.....	27
СПРИНКЛЕРНЫЕ СИСТЕМЫ .....	30
СИСТЕМЫ ПОЖАРНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ .....	35
ХОЛОДИЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ/СИСТЕМЫ HVAC.....	40
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КАРБОНИЗАЦИИ ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ.....	42
МЕСТА СКОПЛЕНИЯ ЛЮДЕЙ.....	46
ИСТОЧНИКИ ОТКРЫТОГО ПЛАМЕНИ.....	50
УСТРОЙСТВА ДЛЯ КУРЕНИЯ БЕСТАБАЧНЫХ СМЕСЕЙ .....	53
СПЕЦЭФФЕКТЫ .....	55
ХРАНЕНИЕ ОГНЕОПАСНЫХ МАТЕРИАЛОВ .....	57
ПЕРЕЧЕНЬ СЕРТИФИКАТОВ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ КОНКРЕТНЫХ ОБЪЕКТОВ НА ТЕРРИТОРИИ ЗАВЕДЕНИЯ .....	60

## ВВЕДЕНИЕ

Представляем вашему вниманию руководство Департамента пожарной охраны города Нью-Йорка (New York City Fire Department, FDNY) по пожарной безопасности для заведений общественного питания. В этом руководстве кратко изложены важные требования законодательства, которые применяются к заведениям и другим предприятиям общественного питания. В данном руководстве термин «заведения» используется для обозначения всех предприятий общественного питания, которые продают продукты питания либо напитки и/или обслуживают посетителей на месте либо предлагают им продукцию на вынос.

Понятие «заведение» в настоящем руководстве включает, в частности, следующее:

- рестораны;
- кабаре;
- бары;
- закулочные;
- ночные клубы;
- пабы и зоны отдыха;
- банкетные залы;
- предприятия, организующие доставку продуктов питания.

### **С какой целью FDNY предоставляет это руководство? Почему сейчас?**

В нем кратко и доступно изложены важные нормативные положения FDNY, регулирующие работу заведений. Цель этого руководства — минимизировать количество пожаров и происшествий, а также уберечь имущество и избежать жертв.

Многие заведения продолжают работу или открываются новые. Данное руководство является полезным инструментом для соблюдения требований законодательства при осуществлении деятельности в Нью-Йорке.

Эффективная коммуникация между FDNY и предпринимателями в сфере общественного питания позволит создать условия для законной и безопасной работы заведений.

### **Как пользоваться этим руководством?**

В этом руководстве представлено несколько разделов. Информация не во всех разделах может быть применима к вашему заведению. Вам следует ознакомиться с приведенной ниже таблицей, чтобы решить, какие требования могут применяться к вашему заведению. Однако FDNY рекомендует прочитать весь документ, чтобы узнать об общих требованиях, которые распространяются на заведения.

Отметьте все варианты, которые касаются вашего заведения. (Если вы в чем-либо не уверены, обратитесь за разъяснениями к представителю программы поддержки бизнеса FDNY Business, квалифицированному специалисту по проектированию или генеральному подрядчику по пожаротушению.)

Отметьте подходящие варианты	Требования	Инспекционная группа FDNY	Разделы	Страница
✓	Предприятие общественного питания.	Любая инспекционная группа FDNY	Переносные огнетушители	10
	В моем заведении есть кухонное оборудование (газовые или электрические плиты, фритюрницы, духовки, уголь для приготовления пищи в хибачи и т. д.), а также вытяжные системы и системы пожаротушения.	Группа по проверке вытяжных систем	Кухонные вытяжные системы	14
		Группа по проверке вытяжных систем	Системы пожаротушения на предприятиях общественного питания	20

Отметьте подходящие варианты	Требования	Инспекционная группа FDNY	Разделы	Страница
	<p>Мое заведение расположено в одном из следующих типов зданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• высотой более 75 футов (23 метров);</li> <li>• 2 этажа и более площадью от 10 000 кв. футов (3000 кв. км) один этаж;</li> <li>• 3 этажа и более площадью от 7500 кв. футов (2300 кв. км) один этаж.</li> </ul>	Любая инспекционная группа FDNY	Противопожарный водопровод	23
	<p>Мое заведение имеет один из следующих типов пожарных зон:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Площадью более 5000 кв. футов (1500 кв. км)</li> <li>• Вместимостью более 300 человек (ресторан/клуб, в котором предоставляются еда, напитки, музыка, есть место для танцев и часто проводятся развлекательные шоу)</li> <li>• Кабаре</li> </ul>	Любая инспекционная группа FDNY	Спринклерные системы	26
	<p>Мое заведение имеет одну из следующих зон, в которой могут находиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Более 300 человек (исключение: помещения, построенные или существенно переделанные до 1 июля 2008 года)</li> <li>• Кабаре вместимостью более 75 человек (ресторан/клуб, в котором предоставляются еда, напитки, музыка, есть место для танцев и часто проводятся развлекательные шоу)</li> <li>• Более 75 человек в заведении, где есть сцена</li> </ul>	Любая инспекционная группа FDNY	Системы пожарной сигнализации	30
	<p>Холодильная система на территории моего заведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использует хладагенты групп безопасности A2, A3, B1, B2 или B3; ИЛИ</li> <li>• хладагенты группы A1 с компрессором мощностью 5 лошадиных сил или более ЛИБО установлена на крыше/потолке или подвешена к ним.</li> </ul>	Окружной офис	Холодильные системы	35
	В моем заведении установлены сатураторы.	Окружной офис	Оборудование для карбонизации газированных напитков	37

Отметьте подходящие варианты	Требования	Инспекционная группа FDNY	Разделы	Страница
	В моем заведении можно обслуживать более 74 человек, и у меня есть сертификат о вводе в эксплуатацию, выданный Департаментом градостроительства города Нью-Йорка (New York City Department of Buildings, DOB).	Группа по проверке мест скопления людей	Места скопления людей	41
	В моем заведении используются устройства или источники открытого пламени (например, свечи, газовые лампы, фламбированные блюда, топливо для чафиндиш и т. д.).	Группа по проверке мест скопления людей	Источники открытого пламени	44
	В моем заведении продаются/используются устройства для курения бестабачных смесей.	Группа по проверке мест скопления людей	Устройства для курения бестабачных смесей	47
	В моем заведении используются спецэффекты для видеосъемки или в развлекательных целях (пиротехнические изделия, лазерные устройства, туман, дымка и т. д.).	Группа по работе со взрывчатыми веществами	Спецэффекты	49
	В моем заведении хранятся огнеопасные материалы, например емкости с пропаном, спиртом, керосином или твердым топливом (древесный уголь, топливо торговой марки Sterno и т. д.).	Группа по проверке вытяжных систем или группа по проверке мест скопления людей	Хранение огнеопасных материалов	51

### **Почему существует так много требований? Для чего они нужны?**

Пожары и опасные ситуации в заведениях — это нередкое явление. Согласно исследованиям Национальной ассоциации противопожарной защиты (National Fire Prevention Association, NFPA), ежегодно в США регистрируется в среднем около 7500 пожаров внутри заведений, а сумма убытков составляет 165 миллионов долларов. В период с 2017 по 2021 год в Нью-Йорке ежегодно фиксировали около 200 пожаров в заведениях.

По данным Федерального агентства по управлению в чрезвычайных ситуациях (Federal Emergency Management Agency, FEMA), большинство пожаров происходило в субботу и воскресенье. Также преимущественно они возникали в первой половине дня.

Из-за пожара заведение может понести убытки или вовсе закрыться. Только благодаря правильной установке оборудования, его обслуживанию и обучению персонала можно защитить сотрудников, посетителей и бизнес от опасности.

Можно с уверенностью сказать, что некоторых пожаров можно было бы избежать. Почти 60 % пожаров были вызваны проблемами с кухонным оборудованием, но почти в четверти таких случаев причиной возгорания было несоблюдение правил уборки.

### **Содержит ли это руководство все правила и информацию для соблюдения нормативных положений FDNY?**

Нет. В этом руководстве кратко изложены важные правила. Оно содержит некоторые из наиболее распространенных нормативных положений, но если вы хотите получить более подробную информацию, с правилами пожарной безопасности (Fire Code) и сводом правил города Нью-Йорка (Rules of the City of New York) можно ознакомиться на веб-странице FDNY (<http://www1.nyc.gov/site/fdny/codes/fire-code/fire-code.page>).

Кроме того, нормативные положения постоянно меняются. Настоящий выпуск отражает действующие нормативные положения.

### **Чем уникально это руководство?**

Содержимое руководства разделено на соответствующие требования FDNY и распространенные нарушения, относящиеся к деятельности предприятий общественного питания. Однако в ходе проверок инспекторы могут применять правила, не перечисленные в данном руководстве. Тем не менее это руководство может помочь владельцам заведений избежать опасности возникновения пожара и минимизировать ущерб. Цель этого документа — предоставить владельцам заведений необходимые знания во избежание вызовов в суд и применения других штрафных санкций.

### **Доступно ли это руководство на других языках?**

Да. Данное руководство будет доступно на 10 языках. Все версии руководства на других языках можно просмотреть на веб-странице <http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/support/support.page>.

## **Открытие заведения в городе Нью-Йорке**

Построить успешный бизнес в Нью-Йорке непросто, поэтому это руководство по открытию заведения в городе Нью-Йорке поможет вам разработать правильный алгоритм действий в этом направлении.

[http://www.nyc.gov/html/nycbe/downloads/pdf/nycstarter\\_guide\\_restaurant.pdf](http://www.nyc.gov/html/nycbe/downloads/pdf/nycstarter_guide_restaurant.pdf)

Чтобы открыть собственное заведение, необходимо соблюсти все правила города Нью-Йорка. Необходимо нанять квалифицированного архитектора или профессионального инженера для согласования планов с Департаментом градостроительства города Нью-Йорка, Департаментом здравоохранения города Нью-Йорка (NYC Department of Health), Департаментом пожарной охраны города Нью-Йорка и Департаментом транспорта города Нью-Йорка (NYC Department of Transportation) (правила использования тротуаров).

Вы также можете получить дополнительную информацию, ознакомившись с планом действий на указанной ниже веб-странице.

Посмотрите этот план действий и узнайте, как открыть заведение в городе Нью-Йорке.

<http://www1.nyc.gov/nycbusiness/startabusiness/restaurant>

## Запрос на проведение проверки FDNY

Начиная с 07.09.2021, информация о проведении или отмене всех проверок/испытаний строительных конструкций должна быть зафиксирована на веб-сайте FDNY Business. См. ниже инструкции по началу работы.

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/test-inspection-request.pdf>

Для участия в программе FDNY Business нужно создать учетную запись на сайте NYC.gov (или ввести номер карты NYCID). После создания новой учетной записи вы можете войти в FDNY Business, чтобы отправить запрос на проведение проверки или просмотреть информацию о разрешениях, касающихся вашего заведения:

<http://fires.fdnyccloud.org/CitizenAccess/SAML/NYCIDLgin.aspx>

## Заявление на получение сертификата соответствия требованиям безопасности (Certificate of Fitness, COF)

Если вам (или вашим сотрудникам) необходимо получить COF для какого-либо вида деятельности от FDNY, вам следует посетить веб-страницу [Http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-of-fitness.page](http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-of-fitness.page), чтобы воспользоваться учебными материалами и подготовиться к экзамену на получение COF.

Экзамены можно сдавать в главном офисе FDNY. Большинство экзаменов на получение COF проводятся без предварительной записи. Оплата за экзамен может быть произведена только кредитной/дебетовой картой, чеком или денежным переводом. Оплата наличными не принимается. Для быстрого обслуживания желающие могут заполнить заявление и произвести оплату онлайн через веб-сайт FDNY Business. См. ниже инструкции по началу работы.

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/fdny-business-cof-individuals.pdf>

## Особые требования к работе заведений во время пандемии COVID-19

Обновленные требования к работе заведений во время пандемии COVID-19 приведены на веб-странице ниже. <http://www1.nyc.gov/nycbusiness/article/nyc-restaurant-reopening-guide>

Департамент обслуживания малого бизнеса города Нью-Йорка (NYC Department of Small Business Services, SBS) предоставляет бесплатные индивидуальные виртуальные консультации по соответствию требованиям, которые помогут вам понять, как соблюдать основные городские правила. Вы можете записаться на бесплатную виртуальную консультацию по соответствию требованиям, войдя в существующую учетную запись SBS Connect или создав новую:

<http://sbsconnect.nyc.gov/profile/signin/>

## Вопросы или опасения

Свяжитесь с представителем FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)), чтобы получить разъяснения.

## КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

Пункты	Контрольные вопросы	Примечание
<b>Соблюдение общих требований пожарной безопасности в заведении</b>		
К входным дверям, проходам и дверям аварийного выхода обеспечен свободный доступ.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Необходимые переносные огнетушители установлены должным образом.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
<b>Обучение сотрудников заведения</b>		
Все сотрудники заведения знают, как правильно: <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать переносные огнетушители;</li> <li>пользоваться всеми компонентами оборудования для удаления жира;</li> <li>чистить фильтры;</li> <li>включать системы пожаротушения на кухне;</li> <li>сообщать службе 911 о чрезвычайных ситуациях (пожар, происшествие без возгораний, утечка газа и т. д.);</li> <li>уведомлять соответствующих сотрудников, имеющих сертификат COF, о неисправности систем, перечисленных в буклете.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Все сотрудники заведения знают, где находятся: <ul style="list-style-type: none"> <li>переносные огнетушители;</li> <li>выходы;</li> <li>планы эвакуации.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
<b>Размещение и обновление разрешений FDNY</b>		
Системы промышленного приготовления пищи	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Холодильные системы	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Оборудование для карбонизации газированных напитков	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Места скопления людей	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Источники открытого пламени	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Устройства для курения	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Спецэффекты	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Хранение огнеопасных материалов	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
<b>Ведение документации</b>		
На вытяжных системах присутствует действительный знак/наклейка FDNY.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Квитанции о получении услуг от компании по очистке вытяжки сохраняются.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Имеется ведомость об обучении сотрудников: <ul style="list-style-type: none"> <li>правилам использования всех компонентов оборудования для удаления жира;</li> <li>методам чистки фильтров;</li> <li>процедуре включения систем пожаротушения на кухне.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Ведется документация о проверках, обслуживании и испытаниях системы пожаротушения.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
На огнетушителях имеются действительные бирки FDNY.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Бирки прикреплены к регулирующим клапанам противопожарного водопровода/спринклерной системы.		
Имеется документ об утверждении противопожарного водопровода.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	

Пункты	Контрольные вопросы	Примечание
Имеется документ об утверждении спринклерной системы.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Имеется документ об утверждении системы пожарной сигнализации.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Имеется документ об утверждении холодильной системы.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Ведется документация о проверках, обслуживании и испытаниях пожарного водопровода.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Ведется документация о проверках, обслуживании и испытаниях спринклерной системы.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Ведется документация о проверках, обслуживании и испытаниях системы пожарной сигнализации и датчиков обнаружения дыма.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Имеется журнал регистрации срабатывания пожарной сигнализации и/или журнал регистрации включения датчиков обнаружения дыма.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Имеется разрешение Департамента здравоохранения города Нью-Йорка на использование устройств для курения бестабчных смесей.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Аффидевит о подтверждении огнестойкости соблюдается. (Обязателен в заведениях, где есть помещения для обслуживания посетителей, используются источники открытого пламени, устройства для курения и спецэффекты.)	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Записи о выполненных учебно-тренировочных занятиях на случай возникновения пожара.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
<b>Переносные огнетушители</b>		
Ежемесячно проводятся быстрые осмотры огнетушителей для подтверждения их исправности.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Ежегодные проверки осуществляются компанией по производству огнетушителей, одобренной FDNY.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Все огнетушители отлично просматриваются, легкодоступны и размещены в отведенных местах.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
<b>Кухонные вытяжные системы</b>		
Любые изменения в системе согласовываются с FDNY, и документ об утверждении хранится в надежном месте.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Слой жира на жироулавливающих фильтрах не более 1/8 дюйма (3 мм).	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Жироулавливающие фильтры чистятся обученным сотрудником с необходимой периодичностью.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Все вытяжные системы, дымоход, жироулавливающие фильтры, крупногабаритное кухонное оборудование и оборудование, работающее на твердом топливе, в местах промышленного приготовления пищи осматриваются обученным сотрудником с необходимой периодичностью.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Я использую QR-код, чтобы проверить, одобрена ли FDNY нанятая мной компания по уборке мест промышленного приготовления пищи.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
После уборки сотрудник клининговой компании размещает наклейку, выданную FDNY.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Сотрудники клининговой компании предоставляют фотографии «до» и «после» с метками времени в качестве свидетельства проделанной работы.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
<b>Системы пожаротушения в местах промышленного приготовления пищи</b>		
Жир, скопившийся на системе пожаротушения, регулярно очищается сотрудниками клининговой компании, одобренной FDNY.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	

Пункты	Контрольные вопросы	Примечание
Раз в 6 месяцев система пожаротушения проверяется/тестируется/обслуживается лицензированным генеральным подрядчиком по эксплуатации противопожарного водопровода.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
К системе пожаротушения прикреплена действительная бирка.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
Необходимые инструкции и знаки размещены.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет	
<b>Противопожарный водопровод</b>		
Специалист с соответствующей установленным требованиям лицензией, имеющий S-13/S-14 COF, периодически проводит необходимые проверки, техническое обслуживание и тестирование противопожарного водопровода.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Необходимые знаки размещены.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Система полностью исправна.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	Если нет, то необходимо провести процедуры по «изъятию объекта из эксплуатации».
Доступ к соединению FDNY и местам присоединения шлангов не затруднен.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
<b>Спринклерные системы</b>		
Специалист с соответствующей установленным требованиям лицензией, имеющий S-12/S-15 COF, периодически проводит необходимые проверки, техническое обслуживание и тестирование противопожарного водопровода.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Необходимые знаки размещены.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Система полностью исправна.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	Если нет, то необходимо провести процедуры по «изъятию объекта из эксплуатации».
Доступ к соединению FDNY не затруднен.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
<b>Системы пожарной сигнализации</b>		
Специалист, имеющий S-95/F-53/F-89/T-89/F-80 COF, периодически проводит визуальный осмотр систем пожарной сигнализации.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Специалист, имеющий F-53/F-89/T-89/F-80 COF, обслуживает щит пожарной сигнализации. (Применимо только к системам пожарной сигнализации с системой голосового оповещения.)	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Система пожарной сигнализации находится под наблюдением центральной станции, одобренной FDNY. (Применимо только к системам, требующим наблюдения.)	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Система пожарной сигнализации периодически проверяется специалистом, имеющим S-97/S-98 COF, который работает в компании, одобренной FDNY.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Датчики обнаружения дыма периодически чистятся и обслуживаются специалистом, имеющим F-78/S-78/S-97/S-98 COF.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Необходимые знаки размещены.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	

Пункты	Контрольные вопросы	Примечание
Система полностью исправна.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	Если нет, то необходимо провести процедуры по «изъятию объекта из эксплуатации».
<b>Холодильные системы</b>		
Необходимые знаки размещены.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
<b>Оборудование для карбонизации газированных напитков</b>		
Баллон с углекислым газом и шланги не имеют физических повреждений или толстого слоя инея на манометрах.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	В противном случае в системе есть утечки.
Баллон с углекислым газом прикреплен к стене с помощью цепи или надлежащим образом закреплен.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Подлинны сертификаты G-82 COF с неистекшим сроком действия для осмотра/заполнения системы.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Место хранения баллонов с углекислым газом содержится в чистоте и порядке.		
Система обнаружения утечки углекислого газа и система сигнализации установлены и исправны.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Предупреждающий знак размещен.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Персонал заведения прошел обучение у специалиста, имеющего G-82 COF.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
<b>Места скопления людей</b>		
Сертификаты о вместимости, разрешения и акт ввода в эксплуатацию размещены надлежащим образом.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Доступ к выходам, исправность систем аварийного освещения, свободные проходы/коридоры поддерживаются в надлежащем состоянии.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
В коридорах не хранятся воспламеняющиеся материалы/отходы.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Системы аварийного освещения и указатели выхода находятся в рабочем состоянии.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Датчики обнаружения дыма, пожарная сигнализация, спринклерные системы, противопожарный водопровод и огнетушители исправны.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Количество людей, находящихся в помещении, не превышает допустимую вместимость.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Среди работающего персонала есть лицо, имеющее сертификат F-03/F-04 COF.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Среди работающего персонала есть лицо, имеющее сертификат F-53/T-89/F-89 COF (применимо только при наличии системы пожарной сигнализации, оснащенной системой голосовой связи).	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
<b>Источники открытого пламени</b>		
Легковоспламеняющиеся/горючие предметы вблизи теплоизлучающего оборудования или источников открытого огня не размещаются.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Системы аварийного освещения и указатели выхода находятся в рабочем состоянии.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	

Пункты	Контрольные вопросы	Примечание
Датчики обнаружения дыма, пожарная сигнализация, спринклерные системы, противопожарный водопровод и огнетушители исправны.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Аффидевит о подтверждении огнестойкости соблюдается.		
<b>Устройства для курения</b>		
Владелец заведения имеет F-61 COF.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Избыточные закупки углей не производятся. Места для хранения содержатся в хорошем состоянии. Все угли хранятся в металлическом или негорючем контейнере с плотно прилегающей крышкой.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Датчики угарного газа установлены должным образом.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
<b>Спецэффекты</b>		
Все оборудование для спецэффектов устанавливается/размещается/обслуживается в соответствии с указаниями инспектора FDNY.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
<b>Хранение огнеопасных материалов</b>		
Отсутствие избыточных закупок материалов.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Все огнеопасные материалы хранятся/размещаются в разрешенной(-ых) зоне(-ах) надлежащим образом.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	
Все необходимые переносные огнетушители легкодоступны и установлены в отведенных местах.	<input type="checkbox"/> Да; <input type="checkbox"/> Нет; <input type="checkbox"/> Н/П	

# ПЕРЕНОСНЫЕ ОГNETУШИТЕЛИ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое переносной огнетушитель?

При горении жир на поверхностях кухонного оборудования, а также пищевые масла и жиры нагреваются до высоких температур, поэтому для их тушения требуются соответствующие огнетушители класса К. Огнетушители класса К предназначены для использования только после включения встроенной в вытяжке системы пожаротушения. В остальных помещениях для тушения пожаров, спровоцированных возгоранием других материалов, например бумаги, дерева, пластика, электрических приборов и т. д., установите огнетушители класса ABC.



### Необходимо ли устанавливать переносные огнетушители в моем заведении?

Во всех заведениях в помещении, где есть оборудование для приготовления пищи, должен быть как минимум один огнетушитель класса К. В других помещениях также должны быть установлены огнетушители соответствующих классов (как правило, класса ABC). Необходимо следовать инструкциям представителя FDNY относительно требований к установке переносных огнетушителей.

### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неправильное использование?

Огнетушитель является незаменимым помощником при борьбе с пожаром. При своевременном и правильном применении огнетушителей на начальной стадии пожара можно локализовать и погасить пламя до того, как оно станет неконтролируемым. Однако при ненадлежащем хранении или обслуживании со временем они могут испортиться и стать неэффективными. Неисправный огнетушитель, который не работает должным образом во время возгорания, способствует причинению ущерба, поэтому крайне важно установить огнетушители правильного типа и постоянно поддерживать их в рабочем состоянии.

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY для установки огнетушителей?

Установка огнетушителей не требует разрешения FDNY. Однако на КАЖДОМ огнетушителе должна присутствовать стандартная бирка FDNY.

На стандартных бирках переносных огнетушителей (Portable Fire Extinguisher, PFE) есть следующие защитные элементы:

- **QR-код.** По этому коду инспектор FDNY, а также любой желающий может получить доступ к списку компаний, одобренных FDNY.
- **Голограмма.** Такой логотип практически невозможно скопировать.

### СОВЕТЫ:

- Голограмма на подлинной бирке — это полоска длиной 3 дюйма (7,5 см) и шириной ¼ дюйма (3,5 см).
- На поддельных бирках **НЕТ** высококачественной серебристой голограммы.
- На поддельных бирках голограмма НЕ меняет цвет при изменении положения.



## Переносные огнетушители

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальным или повторным осмотром огнетушителей? С какой периодичностью они проводятся?

Поскольку разрешение не требуется, то и плата за проверку не взимается. Однако во время каждой проверки для получения прочих разрешений FDNY специалисты будут осматривать огнетушители на предмет соответствия правилам пожарной безопасности. Если эти правила не будут соблюдены, то к владельцу заведения могут быть применены принудительные меры со стороны Департамента пожарной охраны.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Как выбрать компанию по обслуживанию переносных огнетушителей?

Закупайте устройства только у одобренных FDNY компаний. Список этих компаний есть на сайте FDNY и обновляется каждые 30 дней.

Ниже приведены ссылка на сайт и QR-код.

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/portable-fire-extinguishers-company-certificates.page>



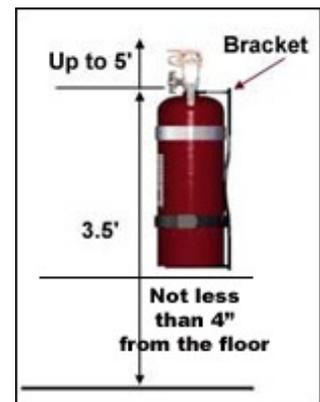
### Где должны быть установлены огнетушители?

В зоне приготовления пищи должен быть установлен как минимум один переносной огнетушитель класса К. Он должен быть размещен на расстоянии 30 футов (9 м) от кухонного оборудования. Если в зоне приготовления пищи используется фритюрница, то должны быть установлены указанные ниже переносные огнетушители класса К.

1. В помещении, где используется до четырех фритюрниц емкостью до 80 фунтов (36 кг) каждая и максимальной общей площадью поверхности до 6 кв. футов (2 кв. м), устанавливается один огнетушитель емкостью не менее 1½ галлона (5,5 л).
2. Для каждой следующей группы из не более чем четырех фритюрниц емкостью до 80 фунтов (36 кг) каждая и площадью поверхности до 6 кв. футов (2 кв. м), устанавливается один дополнительный переносной огнетушитель класса К емкостью не менее 1½ галлона (5,5 л).
3. В помещении, где используются фритюрницы с одним отсеком емкостью более 80 фунтов (36 кг) или площадью поверхности 6 кв. футов (2 кв. м), устанавливаются переносные огнетушители класса К согласно рекомендациям производителя.

Вне зоны (зон) приготовления пищи необходимо установить огнетушители соответствующих типов. Следуйте инструкциям инспектора FDNY по их правильному размещению. ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ОГNETУШИТЕЛЯ (см. рисунок):

- он НЕ должен стоять на полу;
- днище огнетушителя должно находиться на высоте не менее 4 дюймов (10 см) от пола;
- расстояние от верха огнетушителя до пола НЕ должно быть более 5 футов (1,5 м).



Все огнетушители должны отлично просматриваться и быть легкодоступными.

# Переносные огнетушители

## Что требуется после установки любого огнетушителя?

Для поддержания огнетушителей в исправном состоянии требуется проводить их ежемесячный осмотр и ежегодное обслуживание.

## Что такое ежемесячный осмотр и кто его может проводить?

Осмотр — это ежемесячная «быстрая проверка», которую может выполнять любой обученный специалист (COF HE требуется).

### ПОРЯДОК ЕЖЕМЕСЯЧНОГО ОСМОТРА

При осмотре огнетушителей необходимо проверять следующее:

- огнетушитель установлен на стене в подходящем месте;
- доступ к огнетушителю не затруднен;
- инструкции по эксплуатации находятся на табличке, которая повернута наружу;
- нет физических повреждений;
- бирка имеется;
- показания манометра находятся в пределах нормы (должны быть в зеленом поле);



проставлены дата и инициалы после каждой ежемесячной проверки.

## Что такое ежегодное обслуживание и кто его может проводить?

Обслуживание переносных огнетушителей должно производиться ежегодно во время испытания гидростатическим давлением, при разрядке или при выявлении физического повреждения огнетушителя во время ежемесячного осмотра. Оно должно осуществляться специалистом с сертификатом W-96 COF, работающим в одобренной FDNY компании по производству огнетушителей.

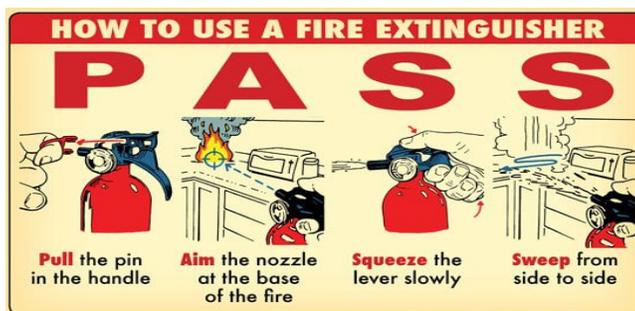
Техническое обслуживание — это тщательное обследование переносного огнетушителя.

Это делается для того, чтобы гарантировать правильную и безопасную работу огнетушителя.

Техническое обслуживание — еще один термин для обозначения ремонта, перезарядки или замены огнетушителя.

## Как пользоваться огнетушителем?

Инструкции по надлежащему использованию приведены на этикетке огнетушителя. Для запоминания используйте сокращение P.A.S.S. Pull: выдерните чеку на рукоятке. Aim: направьте раструб на основание пламени. Squeeze: нажмите медленно на рычаг. Sweep: водите огнетушителем из стороны в сторону.



# Переносные огнетушители

## ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

### Какие документы нужно хранить?

После каждого ежемесячного осмотра и ежегодного обслуживания убедитесь, что все бирки прикреплены и содержат правильные данные.

Как заказчик, вы всегда должны брать квитанцию об оказанных услугах или товарный чек.

На квитанциях должны быть четко указаны:

- имя специалиста(-ов), выполнившего(-их) работу; номер телефона компании; является ли оборудование новым или бывшим в употреблении; номер модели огнетушителя.

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время любой проверки?

Каждый инспектор FDNY, осуществляя какую-либо проверку, также обращает внимание на соблюдение следующих требований:

- огнетушители правильно установлены в специально отведенных местах;
- все огнетушители легкодоступны и отлично просматриваются;
- огнетушители исправны и полностью заправлены;
- к каждому огнетушителю прикреплена действительная стандартная бирка FDNY.

### Каковы наиболее распространенные нарушения, связанные с огнетушителями?

- Ненадлежащая установка огнетушителя или использование огнетушителя неправильного класса.
- Огнетушители не поддерживаются в исправном состоянии.
- К огнетушителю не прикреплена соответствующая бирка, выданная FDNY.
- Ежемесячный осмотр огнетушителей не осуществляется.
- Срок действия бирки, выданной FDNY, истек.

## КАК СООБЩИТЬ О ПРОБЛЕМЕ ИЛИ ЗАДАТЬ ВОПРОС

### Как сообщить о незаконно работающей компании по обслуживанию огнетушителей или о возможном мошенничестве/подделке?

Вы можете сообщить о подобных проблемах представителям программы FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)).

# КУХОННЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ СИСТЕМЫ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое кухонная вытяжная система?

Кухонная вытяжная система, также называемая системой вентиляции, представляет собой оборудование, состоящее из нескольких компонентов. Первый компонент — это навесная вытяжка, которая подвешивается над кухонным оборудованием в местах промышленного приготовления пищи. Она должна быть оснащена жироулавливающими фильтрами дефлекторного типа. Они собирают жир во время отвода нагретого воздуха вместе с запахами, парами жира, испарениями, продуктами сгорания, дымом и водяным паром в зоне приготовления пищи через утвержденный воздухопровод до вытяжного вентилятора.



### Нужно ли устанавливать эту систему в моем заведении?

Во всех заведениях, в которых есть места для приготовления пищи с кухонным оборудованием, выделяющим пары/испарения и/или дым, содержащие жир, должна быть установлена данная вытяжная система.

### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неправильное использование?

В каждом пятом случае пожара на кухне основной причиной является несоблюдение правил очистки. Если эти вытяжки и воздухопроводы не очищаются надлежащим образом, то вероятно возгорание. Если на плите вспыхнет огонь и соприкоснется с вытяжкой, это может привести к воспламенению скопившегося слоя жира. При включенном вытяжном вентиляторе воздух всасывается вытяжкой, проходит через фильтры и поднимается по воздухопроводу, изменяя наклон пламени. Если на внутренней поверхности воздухопровода имеется большой слой жира, это может спровоцировать возгорание и как следствие распространение пламени вверх по воздухопроводу с возможным попаданием в вытяжной вентилятор.

Это приведет к остановке работы заведения до тех пор, пока система не будет приведена в рабочее состояние и не будет получено окончательное разрешение от FDNY на продолжение деятельности.



# КУХОННЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ СИСТЕМЫ

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY для установки этой системы?

Установка кухонной вытяжной системы должна быть засвидетельствована и одобрена Департаментом градостроительства г. Нью-Йорка. Установка систем вентиляции и другого необходимого вентиляционного оборудования должна выполняться лицензированным специалистом. В случае возникновения каких-либо вопросов касательно установки или изменений в системе промышленного приготовления пищи FDNY также рекомендует владельцам заведений проконсультироваться с инспектором по проверке вытяжных систем FDNY ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)).

В ходе предварительного осмотра инспектор по проверке вытяжных систем FDNY сделает следующее:

- проверит вытяжную систему в месте промышленного приготовления пищи и систему пожаротушения на соответствие утвержденным/принятым планам, нормам и требованиям производителя;
- засвидетельствует акт испытания системы пожаротушения на соответствие техническим условиям;
- засвидетельствует акт проверки производительности вытяжной системы в месте промышленного приготовления пищи.

После проведения ежегодной проверки инспектор FDNY уполномочен выдавать разрешение на эксплуатацию системы промышленного приготовления пищи. Обслуживание или эксплуатация систем промышленного приготовления пищи возможна только при наличии разрешения FDNY.

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся? Какова стоимость этой услуги?

Предварительные осмотры и испытания для выдачи первичного разрешения FDNY осуществляются инспектором по проверке вытяжных систем из Бюро по предотвращению пожаров. **Разрешение FDNY необходимо продлевать ежегодно.** Повторный осмотр проводится ежегодно инспектором по проверке вытяжных систем.

### Какова стоимость этой услуги?

- Стоимость разрешения: 70 долл. для одной системы

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Как необходимо обслуживать эту систему во избежание возникновения опасных ситуаций?

Регулярный осмотр и чистка — это ключ к предотвращению опасных ситуаций. Чистку вытяжной системы должна производить компания, одобренная FDNY. Чистка воздуховодов и других компонентов вытяжной системы должна осуществляться лицензированными компаниями, одобренными FDNY, и их сертифицированными сотрудниками ежеквартально или по мере необходимости.



Список этих компаний постоянно обновляется. Ниже приведены ссылка на сайт и QR-код.

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-commercial-cooking-exhaust.page>

Чистку должны выполнять сотрудники одобренной компании, имеющие действующие карточки COF (W-64/P-64). Однако жиронаправляющие фильтры должны регулярно осматриваться и чиститься обученным и квалифицированным специалистом (наличие сертификата COF HE обязательно).

## КУХОННЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ СИСТЕМЫ

### Как часто и кто должен проводить осмотр?

Типы устройств/оборудования/ систем для приготовления пищи	Частота проверок (минимально)	Квалификация
Все вытяжные системы в местах промышленного приготовления пищи, за исключением вытяжек без воздуховода	Каждые 3 месяца или по мере необходимости	Специалист с сертификатом W-64/P-64 COF из одобренной FDNY клининговой компании
Вытяжки без воздуховода	Не менее одного раза в 3 месяца <sup>a</sup>	Обученный/квалифицированный специалист (например, сотрудник заведения)
Жироулавливающие фильтры	Ежедневно	Обученный/квалифицированный специалист (например, сотрудник заведения)
Крупногабаритное кухонное оборудование <sup>b</sup>	Еженедельно	Обученный/квалифицированный специалист (например, сотрудник заведения)
	Ежемесячно (вытяжка, воздуховоды и вентиляторы)	Специалист с сертификатом W-64/P-64 COF из одобренной FDNY клининговой компании
Кухонное оборудование, работающее на твердом топливе	Ежемесячно	Обученный/квалифицированный специалист (например, сотрудник заведения)
Вытяжная труба в местах промышленного приготовления пищи	Ежемесячно	Обученный/квалифицированный специалист (например, сотрудник заведения)

- Могут потребоваться более частые проверки в соответствии с условиями сертификата утверждения и инструкциями производителя.
- Рекомендуется для оборудования, которое выпускает большое количество испарений, содержащих жир.

Как владелец заведения, вы можете принять решение использовать «гребенку для измерения толщины жирового слоя» (см. рисунок) для определения того, как часто нужно проводить очистки. Прежде чем использовать гребенку для измерения толщины жирового слоя, следует проконсультироваться с обслуживающей компанией.



## КУХОННЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ СИСТЕМЫ

### Как часто следует проводить очистку (по рекомендации FDNY)?

(1) Чистка жироулавливающих фильтров и других устройств для сбора жира

Типы устройств для улавливания жира	Частота чистки или замены (минимально)	Квалификация
Жироулавливающие фильтры	<b>Чистка:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц;</li><li>• или когда слой жира превышает 1/8 дюйма (3 мм).</li></ul>	Обученный/квалифицированный специалист (например, сотрудник заведения)
Угольные фильтры	<b>Менять</b> не реже одного раза в 3 месяца*.	Специалист с сертификатом W-64/P-64 COF из одобренной FDNY клининговой компании
Устройства сбора жира: улавливатели жира	<b>Чистить</b> не реже одного раза в неделю.	Обученный/квалифицированный специалист (например, сотрудник заведения)
Устройства для сбора жира: другие типы устройств/оборудования /систем для сбора жира	<b>Чистить</b> не реже одного раза в месяц.	Обученный/квалифицированный специалист (например, сотрудник заведения)

\* Согласно условиям сертификата утверждения или инструкциям производителя, может потребоваться дополнительная очистка.

## КУХОННЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ СИСТЕМЫ

(2) чистка вытяжных систем в различных типах мест промышленного приготовления пищи

Типы мест промышленного приготовления пищи	Объекты, требующие обязательной чистки	Частота чистки (минимально)	Квалификация
Крупногабаритное кухонное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Все вытяжки</li> <li>• Все вентиляционные системы и воздуховоды, расположенные на 3-х этажах над зоной размещения такого оборудования</li> <li>• Все повороты (колена) воздуховодов и другие горизонтальные части на всех этажах</li> <li>• Все устройства снижения токсичности выбросов</li> </ul>	Каждые 3 месяца	Специалист с сертификатом W-64/P-64 COF из одобренной FDNY клининговой компании
	Все вентиляционные системы и воздуховоды, расположенные выше 3-х этажей над зоной размещения такого оборудования	Каждые 3 месяца	Специалист с сертификатом W-64/P-64 COF из одобренной FDNY клининговой компании
Все другие места промышленного приготовления пищи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Все вытяжки</li> <li>• Все вентиляционные системы и воздуховоды, расположенные на 3-х этажах над зоной размещения такого оборудования</li> <li>• Все повороты (колена) воздуховодов и другие горизонтальные части на всех этажах</li> <li>• Все устройства снижения токсичности выбросов</li> </ul>	Каждые 3 месяца	Специалист с сертификатом W-64/P-64 COF из одобренной FDNY клининговой компании
	Все вентиляционные системы и воздуховоды, расположенные выше 3-х этажей над зоной размещения такого оборудования	Каждые 6 месяцев	Специалист с сертификатом W-64/P-64 COF из одобренной FDNY клининговой компании
<p>Во всех функциональных зонах на всех местах промышленного приготовления пищи: если <b>жировой слой</b> в вытяжной системе, расположенной в месте промышленного приготовления пищи, <b>превышает 1/8 дюйма (3 мм)</b>, требуется <b>дополнительная очистка</b>.</p>			

## КУХОННЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ СИСТЕМЫ

### Какие риски я несу, если чистка выполняется компанией, не получившей одобрения FDNY?

Прежде всего, вы рискуете своим бизнесом, жизнями клиентов, специалистов оперативного реагирования и простых граждан. Пожары от возгорания жира на кухне случаются часто и могут легко навредить вашему бизнесу. Если будут выявлены опасные условия, вас могут обвинить в несоблюдении норм. Кроме того, ваша страховая компания может не удовлетворить требования страхового возмещения.

### Как мне убедиться, что обслуживающая компания хорошо выполнила чистку?

Обязайте сотрудника компании предоставить вам фотографии «до» и «после» (см. примеры ниже) с метками времени в качестве свидетельства проделанной работы. Настаивайте на предоставлении такого свидетельства. Ваша страховая компания может запросить фотографии при возникновении каких-либо страховых претензий. Настаивайте на предоставлении копии контрольного перечня работ, которые были выполнены в ходе чистки.



### Что необходимо знать персоналу и сотрудникам заведения?

Владелец заведения или сотрудник клининговой компании должен обучить весь персонал правильной технологии использования всех компонентов системы сбора жира, очистки фильтров и ручного управления системой пожаротушения.

# КУХОННЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ СИСТЕМЫ

## ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

### Какие документы нужно хранить?

Сотрудник обслуживающей компании обязан прикрепить на одну или несколько вытяжек знак (наклейку) (см. пример на следующей странице) с указанием:

- ✓ названия обслуживающей компании;
- ✓ адреса и номера телефона;
- ✓ номера сертификата FDNY;
- ✓ имен специалистов, имеющих сертификаты пригодности COF, которые выполняли чистку;
- ✓ дату выполнения чистки.

НАКЛЕЙКА, КОТОРАЯ БУДЕТ РАЗМЕЩЕНА НА ВЫТЯЖКЕ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ЧИСТКИ СПЕЦИАЛИСТОМ ОБСЛУЖИВАЮЩЕЙ КОМПАНИИ.



Убедитесь, что наклейка соответствия требованиям подлинная. В поддельной наклейке НЕ будет металлического защитного элемента в форме эмблемы FDNY или сам знак будет выглядеть темнее. **Размытый текст** на наклейке также является признаком подделки. На подлинной наклейке текст четкий и разборчивый.

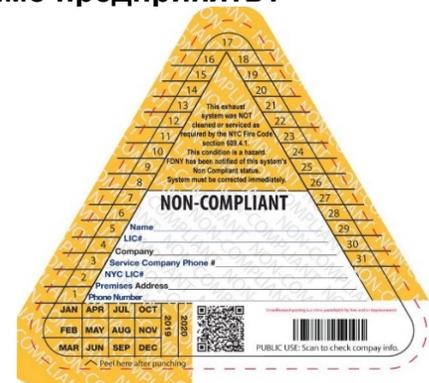
### Документы о чистке фильтров

Владелец заведения отвечает за хранение всех необходимых документов о проведении проверок и чистки жиронаправляющих фильтров. В документах должна быть указана дата и перечислены выполненные работы.

### По окончании чистки сотрудник клининговой компании прикрепил желтую наклейку. Что это значит? Какие действия мне необходимо предпринять?

Если при попытке провести чистку сотрудники клининговой компании обнаружили указанные ниже проблемы (недочеты), то к вытяжке будет прикреплена наклейка о несоответствии требованиям.

- Повреждение вентиляционных дверец, их отсутствие и/или ограниченный доступ к ним.
- Компании не удалось выполнить полную очистку согласно требованиям FDNY.
- Попытки владельца заведения помешать проведению чистки и просьба изначально приклеить к вытяжке наклейку о соответствии требованиям.
- Продолжение эксплуатации оборудования после обнаружения нарушений норм и правил проведения чистки.



Вы должны связаться с представителем клининговой компании и запросить отчет о выявленных проблемах, чтобы выяснить причину возникновения и способы их устранения. Если проблема связана с установкой системы, необходимо обратиться к лицензированному специалисту для ее устранения или ремонта системы.

Сотрудник клининговой компании обязан сообщить о проблемах в вашей вентиляционной системе в FDNY. Инспектор FDNY может инициировать проверку вашего заведения. Если не предпринять немедленных мер по устранению проблемы, к вам могут быть применены меры принудительным характером со стороны Департамента пожарной охраны.

# КУХОННЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ СИСТЕМЫ

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время повторной проверки кухонной вытяжной системы?

Указанные ниже требования должны быть соблюдены.

- 1) На вытяжке присутствует подлинная наклейка компании по очистке вытяжек с неистекшим сроком действия.
- 2) Переносные огнетушители соответствующего класса расположены в отведенных местах с соответствующими указателями.
- 3) Необходимые документы размещены: схема воздуховода, инструкции по очистке и эксплуатации.

### Какие наиболее распространенные причины, по которым заведения не проходят ежегодную проверку FDNY?

- Отсутствие разрешения FDNY.
- Отсутствие соответствующей наклейки, выданной FDNY.
- Текущая система отличается от первоначально утвержденной конструкции.
- Чрезмерное скопление жира в кухонной вытяжной системе.

## КАК СООБЩИТЬ О ПРОБЛЕМЕ ИЛИ ЗАДАТЬ ВОПРОС

### С кем следует проконсультироваться по вопросам замены/изменения системы промышленного приготовления пищи?

Какие-либо изменения или замены в системе промышленного приготовления пищи должны утверждаться FDNY. Прежде чем вносить какие-либо изменения в систему промышленного приготовления пищи, FDNY настоятельно рекомендует обратиться к представителю программы FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)), чтобы подать запрос на получение бесплатной консультации с инспектором по проверке вытяжных систем.

### Как сообщить о ненадлежащей уборке или о возможном мошенничестве со стороны обслуживающей компании?

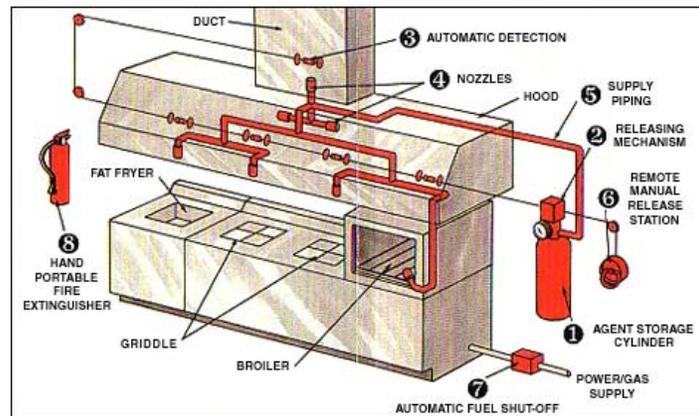
Вы можете сообщить о подобных проблемах представителям программы FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)).

# СИСТЕМЫ ПОЖАРОТУШЕНИЯ В МЕСТАХ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое система пожаротушения в местах промышленного приготовления пищи?

В местах промышленного приготовления пищи над кухонным оборудованием должна быть установлена автоматическая система пожаротушения в качестве основного средства защиты. Система пожаротушения подключается как к вытяжке, расположенной над зоной приготовления пищи, так и к газопроводу, проходящему в этом месте. Система должна автоматически активироваться во время пожара. В случае активации системы пожаротушения, газопровод или другой источник питания кухонного оборудования должен автоматически отключаться. Это исключит возможность возгорания источников топлива. Форсунки, установленные по всей системе вентиляции для вытяжки, расположенной над местом приготовления пищи, также распыляют специальное вещество, предназначенное для борьбы с воспламенившимся жиром. Также должно быть предусмотрено пусковое устройство, с помощью которого можно активировать систему вручную.



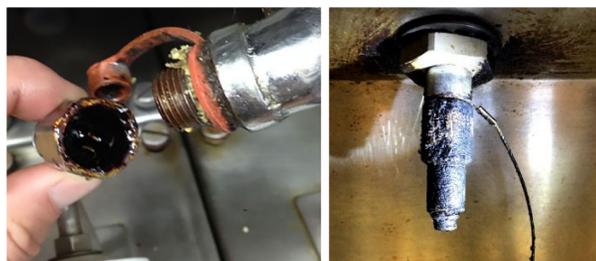
### Нужно ли устанавливать эту систему в моем заведении?

Во всех заведениях в зонах промышленного приготовления пищи, где присутствуют испарения жира или дыма, должны быть установлены эти системы пожаротушения.

### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неисправность этой системы? Что этому предшествует?

Неисправная система пожаротушения не может эффективно устранить очаги возгорания. Некоторые виды скопления жира в механизмах конструкции могут даже вызывать сбои в работе систем пожаротушения. Скопление жира в этих местах является одной из основных причин отказа системы пожаротушения в зонах промышленного приготовления пищи и относится к опасностям, связанным с неправильной чисткой вытяжек.

Несмотря на то что система пожаротушения включается автоматически, если плавкая перемычка повреждена, система может не сработать. Игнорирование необходимости обучения персонала, работающего на кухне, процедуре активации системы пожаротушения или правилам использования огнетушителя может привести к серьезным травмам.



# СИСТЕМЫ ПОЖАРОТУШЕНИЯ В МЕСТАХ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY для установки этой системы?

Установка системы пожаротушения в местах промышленного приготовления пищи должна выполняться подрядчиком, имеющим лицензию класса А или С от Департамента градостроительства города Нью-Йорка на выполнение работ по прокладке трубопроводов пожаротушения.

В ходе предварительного осмотра инспектор по проверке вытяжных систем FDNY сделает следующее:

- проверит вытяжную систему в месте промышленного приготовления пищи и систему пожаротушения на соответствие утвержденным/принятым планам, нормам и требованиям производителя;
- засвидетельствует акт испытания системы пожаротушения на соответствие техническим условиям;
- засвидетельствует акт проверки производительности вытяжной системы в месте промышленного приготовления пищи.

После проведения ежегодной проверки инспектор FDNY уполномочен выдавать разрешение на эксплуатацию системы промышленного приготовления пищи. Обслуживание или эксплуатация систем промышленного приготовления пищи возможна только при наличии разрешения FDNY.

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся? Какова стоимость этой услуги?

Предварительные осмотры и испытания для выдачи первичного разрешения FDNY осуществляются инспектором по проверке вытяжных систем из Бюро по предотвращению пожаров. **Разрешение FDNY необходимо продлевать ежегодно.** Повторный осмотр проводится ежегодно инспектором по проверке вытяжных систем.

#### Какова стоимость этой услуги?

- Стоимость проверки чертежа системы: 210 долл.
- Стоимость ведения документации на эксплуатацию системы пожаротушения: 165 долл.
- Стоимость проведения испытания системы на соответствие техническим требованиям: 285 долл. (испытание механических свойств); 580 долл. (испытание механических свойств и электрических компонентов)
- Стоимость разрешения: 70 долл. для одной системы

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Как необходимо обслуживать эту систему во избежание возникновения опасных ситуаций?

Регулярная чистка, осмотр, размещение надлежащих указателей и обучение персонала — это ключ к предотвращению опасных ситуаций.

- Чистку вытяжной системы должна производить компания, одобренная FDNY. Чистка воздухопроводов и других компонентов вытяжной системы должна осуществляться лицензированными компаниями, одобренными FDNY, и их сертифицированными сотрудниками.

Список этих компаний постоянно обновляется.

Ниже приведены ссылка на сайт и QR-код.

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-commercial-cooking-exhaust.page>

- Проверки, испытания и обслуживание системы пожаротушения должны осуществляться лицензированным генеральным подрядчиком по монтажу трубопроводов пожаротушения не менее одного раза в 6 месяцев.



## СИСТЕМЫ ПОЖАРОТУШЕНИЯ В МЕСТАХ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

- Должна быть размещена табличка с надписью «перед использованием переносного огнетушителя необходимо активировать систему пожаротушения». Инструкцию по ручному управлению системой пожаротушения необходимо заламинировать или разместить под стеклом рядом с устройством ручной активации системы. Информация должна быть изложена четко и лаконично.
- Обучение по активации системы пожаротушения должно проходить каждые 6 месяцев.



### ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

#### Какие документы нужно хранить?

Подрядчик проверит всю систему пожаротушения. Вам будет предоставлен письменный отчет о проверке, в котором будут указаны все обнаруженные недочеты. Если система исправна, подрядчик выдаст бирку. На ней будет указана следующая информация:

- дата выдачи;
- имя, фамилия и номер лицензии генерального подрядчика по монтажу трубопроводов пожаротушения;
- подробный отчет о сервисном и техническом обслуживании системы, на основании которого система была признана исправной.

Вы также должны хранить документы об обучении персонала для ежегодной проверки.

### ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

#### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время повторной проверки систем пожаротушения в местах промышленного приготовления пиццы?

Представитель FDNY проверяет соблюдение указанных ниже требований.

- Наличие документов о техническом обслуживании и испытаниях системы пожаротушения (документы об утверждении).
- Наличие бирки на баллоне для системы пожаротушения (бирка обслуживающей компании).
- Размещение необходимых указателей/плакатов о системе пожаротушения (информационные указатели).
- Наличие насадок на форсунках и правильность их наведения на указанное кухонное оборудование.

#### Какие наиболее распространенные причины, по которым заведения не проходят ежегодную проверку FDNY?

- Чрезмерное скопление жира в кухонной вытяжной системе.
- Несогласованные изменения в кухонном оборудовании по сравнению с первоначально утвержденным планом.
- Отсутствие проверок и обслуживания.
- Отсутствие необходимых переносных огнетушителей.

# ПРОТИВОПОЖАРНЫЙ ВОДОПРОВОД

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое противопожарный водопровод?

Противопожарный водопровод — это система трубопроводов внутри здания, которые обеспечивают подачу воды к соединительным шлангам в пределах здания для тушения возгорания. Противопожарный водопровод служит в качестве пожарного гидранта внутри здания. Эти системы размещаются в высотных/малоэтажных коммерческих и жилых зданиях, торговых центрах, многоуровневых парковках, стадионах, хранилищах и т. д.



### Нужно ли устанавливать эту систему в моем заведении?

С 1968 года противопожарные водопроводы обязательны к установке в следующих типах зданий:

- высотой более 75 футов (23 метров);
- 2 этажа и более площадью от 10 000 кв. футов (900 кв. м) один этаж;
- 3 этажа и более площадью от 7500 кв. футов (700 кв. м) один этаж.

### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неисправность этой системы? Что этому предшествует?

В случае тушения или контроля возгорания внутри высотных или больших зданий противопожарный водопровод является надежным источником воды для пожарной команды. Однако противопожарные водопроводы не являются бесперебойными системами. Неправильное обслуживание может привести к сбоям в работе системы. При отсутствии исправного противопожарного водопровода пожарные не смогут быстро проложить рукавные линии и получить достаточное давление и объем воды для борьбы с пожаром.

### Кто устанавливает противопожарный водопровод?

Установка пожарного водопровода должна выполняться генеральным подрядчиком, имеющим лицензию класса А или В от Департамента градостроительства города Нью-Йорка на выполнение работ по прокладке трубопроводов пожаротушения.

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY для установки этой системы?

Предварительные испытания осуществляются Департаментом градостроительства. Группа по ликвидации пожаров FDNY будет проводить эксплуатационные испытания в течение 5 лет. Документы об утверждении системы Департаментом градостроительства необходимо сохранять.

## ПРОТИВОПОЖАРНЫЙ ВОДОПРОВОД

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся? Какова стоимость этой услуги?

Поскольку разрешение не требуется, то и плата за проверку противопожарного трубопровода не взимается. Однако во время каждой проверки для получения прочих разрешений FDNY специалисты будут осматривать систему на предмет соответствия правилам пожарной безопасности. Если эти правила не будут соблюдены, то к владельцу заведения могут быть применены принудительные меры со стороны Департамента пожарной охраны.

**В дополнение к ежегодной проверке, которая проводится не реже одного раза в 5 лет, противопожарный водопровод должен подвергаться испытанию на герметичность гидростатическим давлением и испытанию на водоотдачу с целью подтверждения работоспособности системы для установки соединения Департамента пожарной охраны. Эти испытания должны проводиться квалифицированным сантехником или генеральным подрядчиком по прокладке трубопроводов пожаротушения, имеющим сертификат S-13/S-14 COF или лицензию (A или B), в присутствии представителя Департамента пожарной охраны.**

### Какова стоимость этой услуги?

Стоимость услуг засвидетельствования представителем FDNY испытания на герметичность гидростатическим давлением и испытания на водоотдачу указана ниже.

- Испытание системы на водоотдачу: 105 долл.
- Одно соединение FDNY: 365 долл.
- Каждое дополнительное соединение FDNY: 210 долл.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Как необходимо обслуживать эту систему во избежание возникновения опасных ситуаций?

Проверка, испытание и обслуживание противопожарного водопровода должны регулярно проводиться специалистом, имеющим сертификат S-13/S-14 COF. Для выполнения некоторых работ потребуются дополнительные лицензии (например, сертификат профпригодности Q-01, подтверждение квалификации сантехника или лицензия генерального подрядчика по прокладке трубопроводов пожаротушения класса A или B, выданная Департаментом градостроительства города Нью-Йорка, и т. д.). Дополнительную информацию см. в учебных материалах для подготовки к экзаменам на получение сертификатов S-13/S-14 COF.

### Что необходимо сделать, если мне стало известно, что противопожарный водопровод неисправен?

Если система выведена из эксплуатации, значит, она неисправна. При обнаружении неполадок в системе нужно принять определенные меры. Владелец заведения или ответственный за случаи выявления неисправностей должен **немедленно вызвать пожарную охрану**.

Для обеспечения безопасности лиц, находящихся в здании, такому ответственному лицу необходимо выполнить указанные ниже действия.

1. Уведомить о проблеме имеющего сертификат COF специалиста, ответственного за проверку обслуживания системы противопожарной защиты.
2. Выяснить степень повреждения и ожидаемую продолжительность нерабочего состояния системы.
3. Осмотреть задействованные участки и оценить риски возникновения опасной ситуации.
4. Дать четкие рекомендации владельцу заведения.
5. Сообщить о проблеме в FDNY.
6. При необходимости уведомить о проблеме центральную станцию и страховую компанию.
7. Уведомить назначенное владельцем ответственное лицо за выдачу разрешений на проведение огнеопасных работ.
8. На каждом соединении FDNY, гидранте и клапане управления спринклерной системой, а также в диспетчерском центре пожарной охраны должна быть размещена бирка с указанием, какая система противопожарной защиты или ее часть вышла из строя.

# ПРОТИВОПОЖАРНЫЙ ВОДОПРОВОД

## В каких случаях следует вызывать дежурного пожарной охраны?

Квалифицированный дежурный пожарной охраны должен иметь сертификат F-01 COF. В первые 4 часа после прерывания системы вызывать дежурного пожарной охраны не требуется, если площадь зоны воздействия не превышает 50 000 кв. футов (4600 кв. м). Любой обученный и компетентный сотрудник, работающий в здании, может выполнять обязанности дежурного пожарного в первые 4 часа после выхода системы из строя, если площадь зоны воздействия не превышает 50 000 кв. футов (4600 кв. м). Однако если зона воздействия больше 50 000 кв. футов (4600 кв. м), а система находится в нерабочем состоянии более 4 часов, то вызов дежурного пожарного, имеющего сертификат F-01, обязателен. Зона осмотра, выполняемого отдельным дежурным пожарным, не должна превышать 50 000 кв. футов (4600 кв. м).

## ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

### Какие документы нужно хранить?

Специалист, имеющий сертификат S-13/S-14 COF, будет осматривать, обслуживать и испытывать пожарный водопровод в вашем заведении. Специалист с сертификатом COF обязан предоставить вам письменный отчет о проведении осмотра/технического обслуживания/испытания системы.

На утвержденной карточке должны быть указаны даты проведения каждой проверки, номер сертификата COF и подпись специалиста, имеющего этот сертификат. Карточка должна быть размещена в помещении возле главного клапана регулировки подачи воды. Подробный отчет о проверке, испытании и техническом обслуживании должен храниться не менее 5 лет и по запросу предоставляться FDNY.

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время любой проверки?

Каждый инспектор FDNY, осуществляя какую-либо проверку, также обращает внимание на соблюдение указанных ниже требований.

- Клапаны управления находятся в открытом положении.
- Физические повреждения какой-либо части системы отсутствуют.
- Процедуры при выходе системы пожаротушения из строя выполнены в соответствии с правилами пожарной безопасности.
- В помещении, где расположены трубопроводные стояки, достаточно тепла и света.
- Протокол осмотра/технического обслуживания/испытаний системы хранится в надлежащем месте и является действительным.
- Сертификат S-13/S-14 COF является действующим и подлинным.
- К стояку прикреплена табличка с информацией о водонапорных параметрах.
- Открытые трубопроводы и рукоятки клапанов управления имеют соответствующую цветовую маркировку.
- Доступ к пожарным кранам и соединениям FDNY свободен.
- Ничего не препятствует доступу к соединению FDNY. Заглушки имеют соответствующую цветовую маркировку.
- Все обязательные знаки размещены.

### Каковы наиболее распространенные нарушения, связанные с противопожарным водопроводом?

- Проект противопожарного водопровода был изменен без согласования с Департаментом градостроительства города Нью-Йорка.
- Клапаны регулировки подачи воды закрыты.
- Соединения FDNY не обслуживаются должным образом или к ним нет доступа.
- Пожарный водопровод не проверяется/обслуживается/испытывается лицензированным специалистом, имеющим сертификат S-13/S-14 COF.
- Документы о проверках/техническом обслуживании/испытаниях системы не сохраняются.
- Требуемые знаки не размещены должным образом.

# СПРИНКЛЕРНЫЕ СИСТЕМЫ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое спринклерная система?

Спринклерная система — это система пожаротушения, в которой в качестве огнетушащего вещества зачастую используется вода. Спринклерные системы устанавливаются в жилых домах, розничных магазинах, заведениях и, возможно, в детских садах.



### Нужно ли устанавливать эту систему в моем заведении?

С 2008 года установка спринклерных систем обязательна в зданиях указанного ниже типа.

- В зданиях с площадью пожарных отсеков более 5000 кв. футов (460 кв. м).
- В зданиях с помещениями, вместимостью более 300 человек.
- В кабаре (ресторан/клуб, где предоставляются еда, напитки, музыка, есть место для танцев и часто проводятся развлекательные шоу).

### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неисправность этой системы? Что этому предшествует?

Спринклерные системы предотвращают распространение огня. Спринклерные системы пожаротушения реагируют настолько быстро, что могут значительно уменьшить количество тепла, пламени и дыма, образующихся при пожаре. Однако они не являются бесперебойными системами. Неправильное обслуживание может привести к сбоям в работе системы во время чрезвычайных ситуаций. При отсутствии исправной спринклерной системы пожар невозможно контролировать.

### Кем устанавливается спринклерная система?

Установка спринклерной системы должна выполняться генеральным подрядчиком, имеющим лицензию класса А или В от Департамента градостроительства города Нью-Йорка на выполнение работ по прокладке трубопроводов пожаротушения.

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY для установки этой системы?

Предварительные испытания осуществляются Департаментом градостроительства. Группа по ликвидации пожаров FDNY будет проводить эксплуатационные испытания каждые 5 лет.

Документы об утверждении системы Департаментом градостроительства необходимо сохранять.

## СПРИНКЛЕРНЫЕ СИСТЕМЫ

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? Какова стоимость этой услуги?

Поскольку разрешение не требуется, то и плата за проверку спринклерной системы не взимается. Однако во время каждой проверки для получения прочих разрешений FDNY специалисты будут проверять исправность спринклерной системы. Если будут обнаружены какие-либо неполадки в системе, то к владельцу заведения могут быть применены принудительные меры со стороны FDNY.

Однако при проведении указанных ниже испытаний, выполняемых генеральным подрядчиком по прокладке трубопроводов пожаротушения с сертификатом S-12/S-15 COF и лицензией (А или В), инспектору FDNY по ликвидации пожаров необходимо присутствовать.

- Спринклерная система: испытание на герметичность гидростатическим давлением и испытание на водоотдачу (не реже одного раза в 5 лет).
- Сухотрубная спринклерная система: испытание срабатывания системы с проверкой на максимальную водоотдачу (не реже одного раза в 5 лет).

### Какова стоимость этой услуги?

Стоимость услуг засвидетельствования представителем FDNY испытания на герметичность гидростатическим давлением и испытания на водоотдачу указана ниже.

Спринклерная система:

- Испытание системы на водоотдачу: 105 долл.
- Одно соединение FDNY: 320 долл.
- Каждое последующее соединение FDNY: 275 долл.
- Проверка срабатывания (один клапан) (в час): 210 долл.

Комбинированное испытание спринклерной системы/противопожарного водопровода:

- Испытание системы на водоотдачу: 105 долл.
- Одно соединение FDNY: 365 долл. (каждое дополнительное — 210 долл.)

Испытания систем пожаротушения на соответствие техническим требованиям (проверка механических свойств и электрических компонентов) (один час проверки отдельной системы):

- Испытание системы пенного пожаротушения: 210 долл.

# СПРИНКЛЕРНЫЕ СИСТЕМЫ

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Как необходимо обслуживать эту систему во избежание возникновения опасных ситуаций?

Проверка, испытание и обслуживание спринклерных систем должны регулярно проводиться специалистом, имеющим сертификат S-12/S-15 COF. Для выполнения некоторых работ потребуются дополнительные лицензии (например, сертификат профпригодности Q-01, подтверждение квалификации сантехника или лицензия генерального подрядчика по прокладке трубопроводов пожаротушения класса А или В, выданная Департаментом градостроительства города Нью-Йорка, и т. д.). Дополнительную информацию см. в учебных материалах для подготовки к экзаменам на получение сертификатов S-12/S-15 COF.

### Что необходимо сделать, если мне стало известно, что спринклерная система неисправна?

Если система выведена из эксплуатации, значит, она неисправна. При обнаружении неполадок в системе нужно принять определенные меры. Владелец заведения или ответственный за случаи выявления неисправностей должен **немедленно вызвать пожарную охрану**.

Для обеспечения безопасности лиц, находящихся в здании, такому ответственному лицу необходимо выполнить указанные ниже действия.

1. Уведомить о проблеме имеющего сертификат COF специалиста, ответственного за проверку обслуживания системы противопожарной защиты.
2. Выяснить степень повреждения и ожидаемую продолжительность нерабочего состояния системы.
3. Осмотреть задействованные участки и оценить риски возникновения опасной ситуации.
4. Дать четкие рекомендации владельцу заведения.
5. Уведомить представителя FDNY, если спринклерная система не работает или не будет функционировать на нескольких этажах здания либо более 8 часов или если другая(-ие) система(-ы) противопожарной защиты также неисправна(-ы).
6. При необходимости уведомить о проблеме страховую компанию и центральную станцию, одобренную FDNY.
7. Уведомить назначенное владельцем ответственное лицо за выдачу разрешений на проведение огнеопасных работ.
8. На каждом соединении FDNY, гидранте и клапане управления спринклерной системой, а также в диспетчерском центре пожарной охраны должна быть размещена бирка с указанием, какая система противопожарной защиты или ее часть вышла из строя.

## СПРИНКЛЕРНЫЕ СИСТЕМЫ

### В каких случаях следует вызывать дежурного пожарной охраны?

Квалифицированный дежурный пожарной охраны должен иметь сертификат F-01 COF. В первые 4 часа после прерывания системы вызывать дежурного пожарной охраны не требуется, если площадь зоны воздействия не превышает 50 000 кв. футов (4600 кв. м). Любой обученный и компетентный сотрудник, работающий в здании, может выполнять обязанности дежурного пожарного в первые 4 часа после выхода системы из строя, если площадь зоны воздействия не превышает 50 000 кв. футов (4600 кв. м). Однако если зона воздействия больше 50 000 кв. футов (4600 кв. м), а система находится в нерабочем состоянии более 4 часов, то вызов дежурного пожарного, имеющего сертификат F-01, обязателен. Зона осмотра, выполняемого отдельным дежурным пожарным, не должна превышать 50 000 кв. футов (4600 кв. м).

## ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

### Какие документы нужно хранить?

Специалист, имеющий сертификат S-12/S-15 COF, будет осматривать, обслуживать и испытывать спринклерную систему в вашем заведении. Специалист с сертификатом COF обязан предоставить вам письменный отчет о проведении осмотра/технического обслуживания/испытания системы. На утвержденной карточке должны быть указаны даты проведения каждой проверки, номер сертификата COF и подпись специалиста, имеющего этот сертификат. Карточка должна быть размещена в помещении возле главного клапана регулировки подачи воды. Подробный отчет о проверке, испытании и техническом обслуживании должен храниться не менее 5 лет и по запросу предоставляться FDNY.

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время любой проверки?

Каждый инспектор FDNY, осуществляя какую-либо проверку, также обращает внимание на соблюдение указанных ниже требований.

- Клапаны управления находятся в открытом положении.
- Физические повреждения какой-либо части системы отсутствуют.
- Процедуры при выходе спринклерной системы из строя выполнены в соответствии с правилами пожарной безопасности.
- В помещении, где расположены трубопроводные стояки, достаточно тепла и света.
- Протокол осмотра/технического обслуживания/испытаний системы хранится в надлежащем месте и является действительным.
- Сертификат S-12/S-15 COF является действующим и подлинным.
- К стояку прикреплена табличка с информацией о водонапорных параметрах.
- Открытые трубопроводы и рукоятки клапанов управления имеют соответствующую цветовую маркировку.
- Доступ к пожарным кранам и соединениям FDNY свободен.
- Ничего не препятствует доступу к соединению FDNY. Заглушки имеют соответствующую цветовую маркировку.
- Все обязательные знаки размещены.
- В запасе имеется 6 дополнительных оросительных головок (или больше, если это необходимо согласно правилам пожарной безопасности) и гаечный ключ.

## СПРИНКЛЕРНЫЕ СИСТЕМЫ

### Каковы наиболее распространенные нарушения, связанные со спринклерной системой?

- Проект спринклерной системы был изменен без согласования с Департаментом градостроительства города Нью-Йорка.
- Клапаны регулировки подачи воды закрыты.
- Соединения FDNY не обслуживаются должным образом или к ним нет доступа.
- Пространство вокруг оросительных головок загромождено.
- Спринклерная система не проверяется/обслуживается/испытывается лицензированным специалистом, имеющим сертификат S-12/S-15 COF.
- Документы о проверках/техническом обслуживании/испытаниях системы не сохраняются.
- Требуемые знаки не размещены должным образом.



# СИСТЕМЫ ПОЖАРНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое система пожарной сигнализации?

Система пожарной сигнализации предназначена для обнаружения и оповещения людей о появлении дыма или огня. В эту систему входят: дымовые и тепловые извещатели, импульсные лампы, ручной пожарный извещатель, панель управления пожарной сигнализацией и т. д. Зачастую они устанавливаются в детских садах, заведениях, высотных зданиях и залах общественного питания.



### Нужно ли устанавливать эту систему в моем заведении?

С 1968 года установка систем пожарной сигнализации обязательна в зданиях указанного ниже типа.

- Кабаре вместимостью более 75 человек (ресторан/клуб, в котором предоставляются еда, напитки, музыка, есть место для танцев и часто проводятся развлекательные шоу).

С 2008 года установка систем пожарной сигнализации обязательна в зданиях указанного ниже типа.

- Здания вместимостью более 300 человек
- Кабаре вместимостью более 75 человек (ресторан/клуб, в котором предоставляются еда, напитки, музыка, есть место для танцев и часто проводятся развлекательные шоу)

### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неисправность этой системы? Что этому предшествует?

Функциональная система пожарной сигнализации используется для раннего обнаружения возгорания/дыма и оповещения людей, находящихся внутри здания. Если система пожарной сигнализации контролируется центральной станцией, одобренной FDNY, то сигнал пожарной тревоги будет передан в FDNY. Однако в некоторых заведениях могут быть установлены только внутренние системы пожарной сигнализации, которые оповещают о возникновении пожара только людей, находящихся непосредственно в здании. Системы такого типа НЕ будут автоматически передавать сигналы пожарной тревоги в FDNY.

Системы пожарной сигнализации не являются бесперебойными. Неправильное обслуживание может привести к сбоям в работе системы во время чрезвычайных ситуаций. При отсутствии исправной системы пожарной сигнализации люди, находящиеся в здании, и/или сотрудники FDNY не будут заблаговременно извещены о возникновении пожара. Сотрудники FDNY могут поздно среагировать.

### Кто устанавливает систему пожарной сигнализации?

Система пожарной сигнализации (включая дымовые извещатели или датчики угарного газа) должна устанавливаться подрядчиками в области электрооборудования, имеющими лицензию Департамента градостроительства города Нью-Йорка, и настраиваться специалистом, который имеет сертификат S-97/S-98 COF и является сотрудником компании, уполномоченной монтировать системы пожарной сигнализации в городе Нью-Йорке.

# СИСТЕМЫ ПОЖАРНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY для установки этой системы?

Инспектор FDNY проведет предварительную проверку и испытание после утверждения проекта и установки системы, чтобы убедиться, что она установлена должным образом.

Просмотреть список одобренных компаний по установке пожарной сигнализации можно по указанной ниже ссылке:

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/approved-companies-fire-alarm-system-inspection-testing-service.pdf>

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся?

Поскольку разрешение не требуется, то и плата за проверку системы пожарной сигнализации не взимается. Однако во время каждой проверки специалисты будут удостоверяться в исправности системы пожарной сигнализации. Если будут обнаружены какие-либо неполадки в системе, то к владельцу заведения могут быть применены принудительные меры со стороны Департамента пожарной охраны.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Что делать, если сработала пожарная сигнализация?

1. Закройте дверь в помещение, где начался пожар, и покиньте заведение.
2. Убедитесь, что ВСЕ покинули помещение вместе с вами. Закройте дверь, но не запирайте ее на замок.
3. Известите ВСЕХ о возникновении пожара по пути к выходу.
4. Спуститесь по ближайшей лестнице и покиньте здание. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ЛИФТОМ, если сотрудники FDNY или директор по пожарной безопасности и гражданской защите (Fire Life and Safety Director, FLSD) не дадут иных указаний.
5. Позвоните по номеру 911, как только окажетесь в безопасном месте. Не полагайтесь на то, что сотрудникам FDNY автоматически был отправлен сигнал пожарной тревоги.
6. Встретьтесь с персоналом/сотрудниками заведения в заранее оговоренном месте за пределами здания. Если не можете найти кого-либо, сообщите об этом прибывшим по вызову пожарным.

### Нужно ли устанавливать датчики угарного газа помимо дымовых извещателей в моем заведении?

Согласно местному законодательству города Нью-Йорка, во всех заведениях, оборудованных системой пожарной сигнализации, в которых есть топочное оборудование, прилагаемая крытая парковка или погрузочная платформа, датчики угарного газа должны быть установлены не позднее 01.07.21.

Владельцы этих заведений должны ознакомиться со сводом правил города Нью-Йорка 1 RCNY §908-01 или проконсультироваться с уполномоченным специалистом по проектированию (например, дипломированным инженером (Professional Engineer, PE)) или архитектором касательно мест размещения датчиков угарного газа.

### Что делать, если мне пришла повестка в суд за отсутствие требуемых дымовых извещателей/датчиков угарного газа?

См. документ <http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/tips-fire-alarm-systems.pdf>

Основной порядок действий:

- a) Нанять компетентного специалиста, который получил лицензию профессионального инженера в штате Нью-Йорк, для ведения документации и составления чертежей.
- b) Получить разрешение на проведение экспертизы проекта пожарной сигнализации.
- c) Обратиться в компанию, имеющую лицензию на установку устройств, их предварительные испытания и полномочия запрашивать проверку системы.
- d) Получить разрешение от инспекционной группы по вопросам пожарной сигнализации.

# СИСТЕМЫ ПОЖАРНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ

## Что такое беспричинный/ложный сигнал тревоги? Что является причиной срабатывания сигнализации?

**БЕСПРИЧИННЫЙ СИГНАЛ ТРЕВОГИ** — это извещение, которое происходит из-за неисправности системы или возникновения другой причины в ситуациях, когда реальная угроза отсутствует.

**К распространенным причинам необоснованного срабатывания дымового извещателя относятся:**

- частицы продуктов сгорания, образующиеся при приготовлении пищи, например от пролитой жидкости на работающей плите или при жарке на сковороде;
- чрезмерное скопление пыли, плесени или грибка в помещении;
- обильные испарения в закрытом помещении;
- краска на потолке или другие покрытия для стен.

**К распространенным причинам необоснованного срабатывания датчика угарного газа относятся:**

- расположение датчиков вблизи топочного оборудования;
- испарения следующих веществ, применяемых в быту: краска, разбавители для красок, клеи, лак для волос, стойкие духи, блоки со встроенным сменным диффузором и другие аэрозольные освежители воздуха, а также бытовые средства для удаления жира, например со стойким ароматом сосны.

## Каковы последствия ложного срабатывания сигнализации?

Случайное и беспричинное срабатывание сигнализации во многих отношениях может повлиять на пожарную безопасность и безопасность граждан, например, отвлечь основные структуры от помощи другим людям в чрезвычайных ситуациях или спровоцировать ложный вызов специалистов оперативного реагирования и т. д. Оно также влечет за собой сбои в работе заведения, что может привести к снижению дохода, производительности и, как следствие, стать причиной негативного общественного мнения о системах пожарной сигнализации. Как владелец заведения, вы несете ответственность за предотвращение беспричинного срабатывания пожарной сигнализации. Если дымовые извещатели подключены к контролируемой системе пожарной сигнализации, то 2 и более случаев ложного срабатывания сигнализации в течение любого непрерывного трехмесячного периода рассматриваются как правонарушение. В таком случае к вам будут применены **принудительные меры со стороны FDNY**.

## Как необходимо обслуживать эту систему во избежание возникновения опасных ситуаций или ложного срабатывания сигнализации?

Регулярное техническое обслуживание и испытание системы пожарной сигнализации позволяет контролировать исправность системы пожарной сигнализации и предотвратить ложные сигналы тревоги.

Если система пожарной сигнализации контролируется центральной станцией, работники на станции уведомят владельца заведения о возникновении ошибок или проблем с системой. Однако некоторые системы пожарной сигнализации не отслеживаются центральной станцией. Проверка этих систем пожарной сигнализации должна выполняться чаще. Проверка, испытание и техническое обслуживание систем пожарной сигнализации должны регулярно проводиться сертифицированными специалистами. В основном периодический визуальный осмотр системы пожарной сигнализации (но не ее тестирование и обслуживание) выполняется специалистом, имеющим сертификат S-95/F-53/F-89/T-89/F-80 COF. Проверять и выполнять техническое обслуживание системы может только специалист, который имеет сертификат S-97/S-98 COF и является сотрудником компании по обслуживанию систем пожарной сигнализации, одобренной FDNY.

Кроме того, дымовые извещатели должны регулярно обслуживаться/чиститься специалистами, имеющими сертификаты F-78/S-78/S-97/S-98 COF. Просмотреть список одобренных компаний по обслуживанию дымовых извещателей можно по следующей ссылке:

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-smoke-detector-maintenance.page>

## СИСТЕМЫ ПОЖАРНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ

### Что необходимо сделать, если мне стало известно, что система пожарной сигнализации неисправна?

Если система выведена из эксплуатации, значит, она неисправна. При обнаружении неполадок в системе нужно принять определенные меры. Владелец заведения или ответственный за случаи выявления неисправностей должен **немедленно вызвать пожарную охрану**.

Для обеспечения безопасности лиц, находящихся в здании, такому ответственному лицу необходимо выполнить указанные ниже действия.

1. Уведомить о проблеме имеющего сертификат COF специалиста, ответственного за проверку обслуживания системы противопожарной защиты.
2. Выяснить степень повреждения и ожидаемую продолжительность нерабочего состояния системы.
3. Осмотреть задействованные участки и оценить риски возникновения опасной ситуации.
4. Дать четкие рекомендации владельцу заведения.
5. Уведомить представителя FDNY, если система пожарной сигнализации не работает или не будет функционировать на нескольких этажах здания либо более 8 часов.
6. При необходимости уведомить о проблеме центральную станцию и страховую компанию.
7. Уведомить назначенное владельцем ответственное лицо за выдачу разрешений на проведение огнеопасных работ.
8. На каждом соединении FDNY, гидранте и клапане управления спринклерной системой, а также в диспетчерском центре пожарной охраны должна быть размещена бирка с указанием, какая система противопожарной защиты или ее часть вышла из строя.

### В каких случаях следует вызывать дежурного пожарной охраны?

Квалифицированный дежурный пожарной охраны должен иметь сертификат F-01 COF. В первые 4 часа после прерывания системы вызывать дежурного пожарной охраны не требуется, если площадь зоны воздействия не превышает 50 000 кв. футов (4600 кв. м). Любой обученный и компетентный сотрудник, работающий в здании, может выполнять обязанности дежурного пожарного в первые 4 часа после выхода системы из строя, если площадь зоны воздействия не превышает 50 000 кв. футов (4600 кв. м). Однако если зона воздействия больше 50 000 кв. футов (4600 кв. м), а система находится в нерабочем состоянии более 4 часов, то вызов дежурного пожарного, имеющего сертификат F-01, обязателен. Зона осмотра, выполняемого отдельным дежурным пожарным, не должна превышать 50 000 кв. футов (4600 кв. м).

## ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

### Какие документы нужно хранить?

Как владелец заведения, вы ответственны за ведение журнала регистрации пожарной сигнализации (он должен быть в твердом переплете) и хранение в заведении документов о техническом обслуживании дымовых извещателей. Журналы регистрации и документы о техническом обслуживании дымовых извещателей должны храниться в течение 3 лет с даты внесения последней записи. К ним должен быть обеспечен свободный доступ на случай проведения проверки каким-либо представителем FDNY. Журналы должны содержать записи о всех отключениях системы от сети, записи об активации сигнализации и системы оповещения.

Специалисты, имеющие сертификаты S-95/F-53/F-89/T-89 COF, должны периодически проводить осмотр системы пожарной сигнализации. Техническое обслуживание и испытание системы пожарной сигнализации обязан выполнять специалист, имеющий сертификат S-97/S-98 COF. Только эти специалисты с имеющимися сертификатами COF могут вносить записи в журналы регистрации пожарной сигнализации.

Документы о техническом обслуживании дымовых извещателей должны заполняться специалистами, имеющими сертификаты F-78/S-78/S-97/S-98 COF.

# СИСТЕМЫ ПОЖАРНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время любой проверки?

Каждый инспектор FDNY, осуществляя какую-либо проверку, также обращает внимание на соблюдение указанных ниже требований.

- Система пожарной сигнализации исправна.
- К системе пожарной сигнализации обеспечен свободный доступ для проведения осмотра инспектором FDNY.
- Работа системы пожарной сигнализации контролируется квалифицированным специалистом, имеющим сертификат COF (например, S-95/F-53/F-89/T-89/F-80).
- Дымовые извещатели правильно и периодически чистятся квалифицированным специалистом, имеющим сертификат COF (например, F-78/S-78/S-97/S-98).
- Система пожарной сигнализации испытывается/обслуживается сотрудниками компании по работе с системами пожарной сигнализации, одобренной FDNY.
- Журнал регистрации пожарной сигнализации и журнал регистрации дымовых извещателей регулярно заполняется.

### Каковы наиболее распространенные нарушения, связанные с системой пожарной сигнализации?

- Проект системы пожарной сигнализации был изменен без согласования с FDNY.
- Система пожарной сигнализации неисправна, в том числе из-за указанных ниже причин. Система отключена (без уважительных причин, одобренных FDNY). Система издает сигнал о неисправности.
- Работа системы пожарной сигнализации не контролируется компетентным лицензированным специалистом, имеющим сертификат S-95/F-53/T-89/F-89/F-80 COF.
- Система пожарной сигнализации не проверяется/обслуживается/тестируется специалистом, имеющим сертификат S-97/S-98 COF.
- Датчики обнаружения дыма редко чистятся и обслуживаются специалистом, имеющим F-78/S-78/S-97/S-98 COF.
- Журналы регистрации пожарной сигнализации не заполняются.

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ/СИСТЕМЫ HVAC

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое холодильные системы и системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха (Heating, Ventilation & Air Conditioning, HVAC)?

Холодильные системы или системы HVAC обычно устанавливаются в заведениях, коммерческих предприятиях, офисных зданиях и учреждениях. Традиционно эти системы регулируют температуру воздуха, например, замораживание или охлаждение продуктов. В холодильной системе обычно используются химические вещества (хладагенты) и вода для отвода тепла от охлаждаемого объекта.



### Нужно ли устанавливать эту систему в моем заведении?

Для комфорта посетителей в заведениях зачастую устанавливаются системы кондиционирования воздуха.

### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неисправность этой системы? Что этому предшествует?

К рискам, связанным с использованием хладагентов в холодильных системах и системах кондиционирования воздуха, относятся токсичность, воспламеняемость, удушающее действие и физические угрозы. Некоторые из них также отличаются высокой скоростью химической реакции, что приводит к возникновению чрезвычайных ситуаций (например, утечка или взрыв) из-за отказа оборудования, плохого обслуживания или ошибки в действиях персонала. По данным отчета NFPA за 2016 год, ежегодно кондиционеры воздуха становятся причиной примерно 20 случаев смерти, 140 случаев травматизма и материального ущерба на сумму 82 миллионов долларов. Если холодильные системы работают с повышенной нагрузкой и перегреваются или из-за них возникают проблемы с электричеством, это может привести к возгоранию близлежащих горючих материалов.

Системы, которые устанавливаются на крыше, также представляют угрозу жизни пожарных. Оборудование увеличивает нагрузку на крышу, а повышение температуры может привести к разрушению ее конструкции и падению оборудования на пожарных, работающих внутри здания.

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY для установки этой системы?

Холодильная система. Обслуживание или установка указанных ниже холодильных систем возможна только при наличии разрешения FDNY.

- (1) Система с использованием **хладагентов** групп безопасности A1, A2, A3, B1, B2 или B3.
- (2) Оборудование, которое устанавливается на крыше или **подвешивается к потолку**.

(Исключение: холодильная система мощностью менее пяти лошадиных сил, в которой используются хладагенты группы A1 и которая не устанавливается на крыше и не подвешивается к потолку).

## ХОЛОДИЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ/СИСТЕМЫ HVAC

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся? Какова стоимость этой услуги?

Предварительные проверки и испытания для выдачи первичного разрешения FDNY осуществляются сотрудником окружного отдела Бюро по предотвращению пожаров. Разрешение FDNY необходимо продлевать ежегодно. Повторные проверки также будут проводиться сотрудниками окружного отдела ежегодно.

### Какова стоимость этой услуги?

Стоимость разрешения: 105 долл. (за компрессор)

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Как необходимо обслуживать эту систему во избежание возникновения опасных ситуаций?

О правильности установки/эксплуатации системы свидетельствует действительное разрешение FDNY.

## ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

### Какие документы нужно хранить?

Владелец заведения обязан сохранять сертификаты соответствия нормам Департамента градостроительства (ранее разрешение на эксплуатацию оборудования) для каждого из устройств систем небольшой мощности (например, сплит-систем и малогабаритного оборудования) и при необходимости предъявлять их инспектору.

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время проведения ежегодной проверки холодильной системы?

- Поддержание работоспособности системы.
- Наличие табличек с информацией о системе, прикрепленных к каждой холодильной установке.

### Каковы наиболее распространенные нарушения, связанные с холодильной системой?

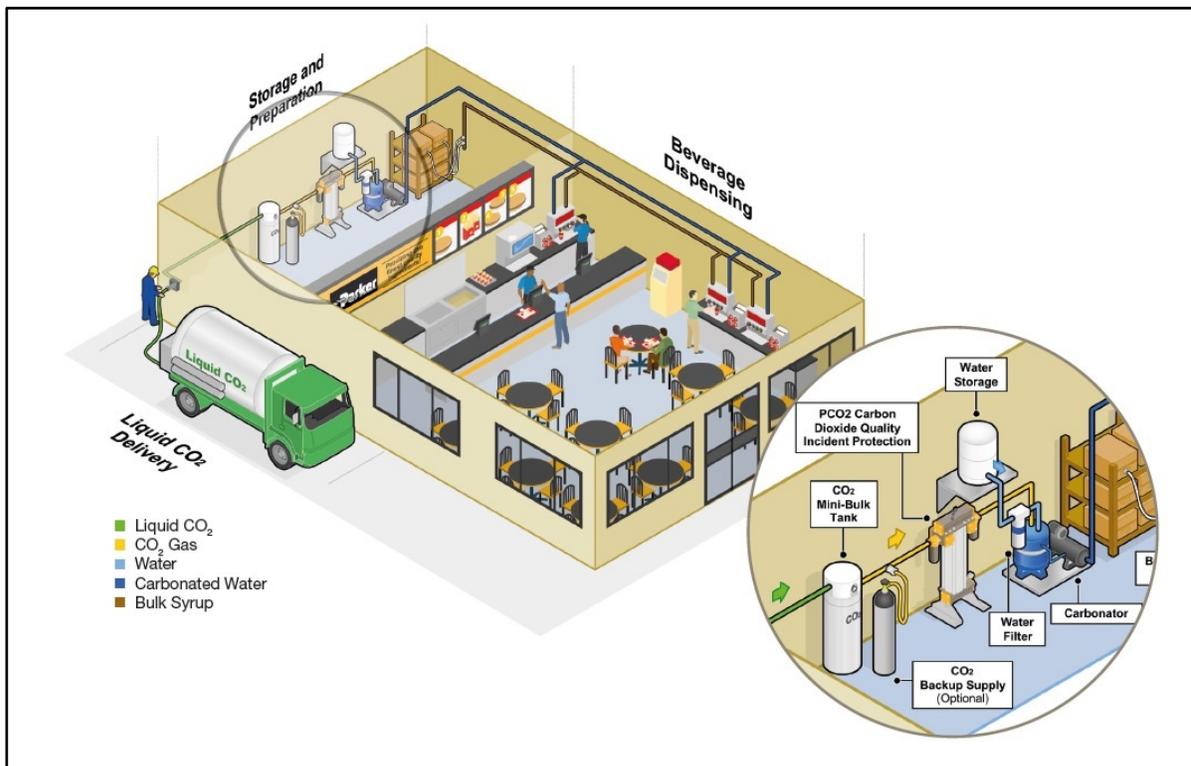
- Отсутствие сертификата соответствия нормам Департамента градостроительства.
- Закрытый доступ к холодильным системам во время проведения проверки инспектором FDNY (например, отсутствие пожарной лестницы для доступа к оборудованию на крыше или отсутствие прохода к установке по лестнице).

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КАРБОНИЗАЦИИ ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое оборудование для карбонизации газированных напитков?

Во многих заведениях используется углекислый газ (CO<sub>2</sub>) в виде сухого льда для газирования безалкогольных напитков. Автоматы для разлива газированных безалкогольных напитков, широко известные как «сатураторы», во время подачи насыщают охлажденную очищенную воду ароматизатором и углекислым газом. Именно углекислый газ позволяет добиться эффекта шипения.



### Нужно ли устанавливать эту систему в моем заведении?

Как правило, в заведениях, где есть сатураторы, устанавливаются оборудование для карбонизации газированных напитков.

### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неправильное использование?

В заведениях, где произошла утечка углекислого газа из больших резервуаров, в которых газ хранится для подачи в сатураторы, было зафиксировано несколько смертельных случаев отравления углекислым газом. Симптомы отравления при вдыхании повышенной концентрации углекислого газа включают головокружение, головную боль, тошноту, учащенное дыхание, одышку, более глубокое дыхание, учащенное сердцебиение, снижение концентрации внимания, потливость, беспокойство, рвоту, дрожь, спутанность сознания и т. д.

### Кто устанавливает оборудование для карбонизации газированных напитков?

Установку оборудования для карбонизации газированных напитков с использованием углекислого газа должна выполнять компания, которая применяет технологию карбонизации для изготовления газированных напитков, или компания по производству баллонов с сжатым газом, в обязанности которой входит установка, обслуживание и заправка баллонов углекислым газом.

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КАРБОНИЗАЦИИ ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY для установки этой системы?

Проектирование, установка, эксплуатация и обслуживание оборудования для карбонизации газированных напитков, использующего более 100 фунтов (874 куб. фута) или (45 кг = 25 куб. метров) углекислого газа, должны соответствовать требованиям FDNY. Если объем баллонов с углекислым газом в оборудовании для карбонизации превышает 515 фунтов (4500 куб. фута) или (234 кг = 127 куб. метров), то для хранения, обслуживания или использования углекислого газа требуется разрешение FDNY. Установку и обслуживание оборудования для карбонизации газированных напитков под низким давлением должен выполнять специалист, имеющий сертификат G-82 COF. Инспектор FDNY проведет предварительную проверку и испытание системы, чтобы убедиться, что она установлена должным образом.

В помещении для хранения в резервуарах, расположенных ниже уровня земли, ДОЛЖНЫ быть установлены датчики обнаружения углекислого газа и система сигнализации (независимо от даты установки). Систему сигнализации не нужно подключать к главной панели сигнализации, так как она является автономной и подлежит ежегодной проверке FDNY.

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся? Какова стоимость этой услуги?

Предварительные проверки и испытания системы для выдачи первичного разрешения FDNY осуществляются сотрудником окружного отдела Бюро по предотвращению пожаров. **Разрешение FDNY необходимо продлевать ежегодно.** Повторные проверки также будут проводиться сотрудниками окружного отдела ежегодно.

### Какова стоимость этой услуги?

Разрешение на хранение, обслуживание или использование оборудования для карбонизации газированных напитков под низким давлением: 210 долл.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Как необходимо обслуживать эту систему во избежание возникновения опасных ситуаций?

Наполнение резервуара углекислым газом из какого-либо источника должно осуществляться специалистом, имеющим сертификат G-82 COF.

Все типы оборудования для карбонизации газированных напитков также должны быть оснащены газовыми извещателями и системой сигнализации. Это необходимо для предупреждения посетителей о возможной утечке углекислого газа, особенно в помещениях, расположенных ниже уровня земли.

Оборудование для карбонизации газированных напитков должно эксплуатироваться и обслуживаться указанным ниже образом.

1. Предупреждающие знаки должны быть размещены.
  2. Регулярные проверки оборудования должны проводиться специалистом, имеющим сертификат G-82 COF.
  3. Специалист, имеющий сертификат G-82 COF, должен периодически проводить инструктаж персонала по технике безопасности.
  4. В случае утечки углекислого газа необходимо известить службу 911.
  5. Оборудование должно быть как следует защищено от физических повреждений.
- В случае ремонта или замены оборудования владельца заведения должен убедиться, что установщик/подрядчик заполнил affidavit и подал его в FDNY.

Регулярный осмотр оборудования также помогает предотвратить возникновение опасных ситуаций. Специалисты, имеющие сертификат G-82 COF, которые устанавливают и наполняют оборудование для карбонизации углекислым газом, должны проводить быстрый визуальный осмотр системы не реже одного раза в 3 месяца и полный осмотр не менее одного раза в год.

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КАРБОНИЗАЦИИ ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ

## Обучение персонала

Во время установки оборудования для карбонизации газированных напитков и, по крайней мере, раз в год после этого специалист, имеющий сертификат G-82 COF, обязан устно и в письменном виде проинформировать работников заведения о правилах безопасного использования углекислого газа, чтобы убедиться в их осведомленности о возможных опасностях, связанных с этим оборудованием, и умении эксплуатировать и контролировать его работу. Персонал обязан осознавать важность указанных ниже действий.

(1) Немедленно сообщать о каких-либо неполадках в системе специалисту, имеющему сертификат G-82 COF, и в оперативном порядке организовывать проверку и ремонт оборудования.

(2) При обнаружении утечки углекислого газа в какой-либо части системы немедленно извещать службу 911 и специалиста, имеющего сертификат G-82 COF, и никого не подпускать к оборудованию для карбонизации в случае выброса углекислого газа.

## ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

### Какие документы нужно хранить?

Владелец бизнеса должен хранить на территории заведения указанные ниже документы не менее 3 лет.

Для всех установок, использующих более 100 фунтов (45 кг) углекислого газа:

- 1) Бирка или другой документ о каждом быстром осмотре и ежегодной проверке с указанием:
  - даты проверки;
  - отметки о состоянии оборудования и, если оно неисправно, перечень компонентов, требующих ремонта, и, если он был выполнен, то с указанием даты проведения ремонта и инициалами специалиста.
  - имя и фамилия специалиста, проводившего проверку, и номер сертификата COF.
- 2) Имена, фамилия и должности ответственных лиц на объекте, прошедших обучение по использованию оборудования.
- 3) Копия инструкции производителя по эксплуатации оборудования для карбонизации газированных напитков.

Для установок, использующих более 400 фунтов (181 кг) углекислого газа (в дополнение к указанным выше пунктам (1), (2) и (3)):

- 4) Копия заполненного установщиком affidavita об установке нового и изменении старого оборудования или срабатывании аварийной сигнализации/выбросе углекислого газа.

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КАРБОНИЗАЦИИ ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время проведения ежегодной проверки?

- На шлангах и баллонах с углекислым газом НЕТ физических повреждений и нет толстого слоя инея на манометрах (в противном случае в системе есть утечки).
- Баллон с углекислым газом прикреплен к стене с помощью цепи или надлежащим образом закреплен.
- В помещении есть исправны дымовые извещатели (предупреждения об ошибке или утечке отсутствуют).
- Место хранения баллонов с углекислым газом содержится в чистоте и порядке.
- Предупреждающие знаки и маркировка об оборудовании, использующем углекислый газ, размещены на видных местах на территории объекта.
- У сотрудников заведения имеются подлинные сертификаты G-82 COF с неистекшим сроком действия.
- Регулярно заполняется ведомость о последней заправке баллона углекислым газом, быстром осмотре оборудования каждые 3 месяца и ежегодной проверке, выполненной специалистом, имеющим сертификат G-82 COF.
- Недавно принятые сотрудники и работники со стажем ежегодно проходят обучение по эксплуатации оборудования, использующего углекислый газ, которое проводится специалистом, имеющим сертификат G-82 COF.

### Каковы наиболее распространенные нарушения, связанные с оборудованием для карбонизации газированных напитков?

- Баллон с углекислым газом либо шланг физически повреждены или на манометрах образовался слой инея.
- Баллон с углекислым газом не прикреплен к стене с помощью цепи или закреплен ненадлежащим образом.
- Дымовые извещатели неисправны или отсутствуют.
- Место хранения баллонов с углекислым газом не поддерживается в надлежащем состоянии.
- Предупреждающие знаки и маркировка об оборудовании, использующем углекислый газ, не размещены в специальных местах.
- Среди персонала нет специалиста, имеющего подлинный сертификат G-82 COF для контроля работы оборудования.
- Ведомость о заправке баллона или осмотре оборудования не заполняется и не проверяется специалистом, имеющим сертификат G-82 COF.
- Недавно принятые сотрудники и работники со стажем не проходят ежегодное обучение по эксплуатации оборудования, использующего углекислый газ.

# МЕСТА СКОПЛЕНИЯ ЛЮДЕЙ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое место скопления?

Место скопления — это зона, где собираются большие группы людей для совершения какой-либо деятельности. Ночные клубы, большие заведения, театры со столиками и зрительные залы отличаются от офисных зданий тем, что в этих местах большое количество людей находится в одном помещении.

### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неправильное использование?

Пожары в зданиях, где находится большое количество людей, являются смертельно опасными, особенно если конструкция построена из ненадлежащих строительных материалов и в ней отсутствуют необходимые системы и функциональные компоненты. В истории человечества известно много случаев смертельных пожаров в зданиях с массовым пребыванием людей. Например, в 1942 году был зафиксирован пожар в одном из ночных клубов Бостона. Всего за 15 минут погибло 492 человека и еще 166 получили ранения, что сделало этот пожар самым смертоносным в ночном клубе в истории США. В 2003 году в результате пожара в ночном клубе в Род-Айленде погибло 100 человек. Во время экстренной эвакуации, когда вероятно столпотворение, у дверей выхода может оказаться слишком много людей, что ограничит возможность выйти из здания. В случае возгорания или задымления невозможность покинуть здание может привести к панике.

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY для использования этого помещения?

Для работы помещений, в которых согласно акту ввода в эксплуатацию (Certificate of Occupancy) могут находиться **более 75 человек (включая персонал заведения) внутри или более 200 человек снаружи заведения** в религиозных, рекреационных, образовательных, политических или социальных целях для потребления пищи или напитков, ожидания транспорта или какой-либо подобной групповой деятельности, в городе Нью-Йорке требуется сертификат на эксплуатацию места скопления людей.

DOB и FDNY осуществляют контроль над работой таких помещений. DOB следит за соблюдением строительных норм (Construction Codes), а также проводит все осмотры и проверки, необходимые для выдачи сертификата на эксплуатацию места скопления людей. FDNY осуществляет все осмотры и проверки, необходимые для ежегодной выдачи разрешения на эксплуатацию места скопления людей, чтобы обеспечить соблюдение правил пожарной безопасности.

С процедурой подачи заявления можно ознакомиться по указанной ниже ссылке.

[http://www1.nyc.gov/assets/buildings/pdf/pa\\_guide.pdf](http://www1.nyc.gov/assets/buildings/pdf/pa_guide.pdf)

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся? Какова стоимость этой услуги?

Прежде чем выдать сертификат на эксплуатацию объекта, инспектор DOB будет проверять общее соответствие здания строительным нормам. Сертификат на эксплуатацию места скопления людей бессрочный. Однако после того как ваше заведение получит сертификат на эксплуатацию места скопления людей, инспектор FDNY по проверке мест скопления людей посетит его в течение нескольких месяцев для проведения первой ежегодной проверки, и по ее результатам выдаст разрешение FDNY на эксплуатацию этого помещения. Данное разрешение FDNY необходимо продлевать ежегодно. Осмотры будут проводиться инспектором по проверке мест скопления людей.

## МЕСТА СКОПЛЕНИЯ ЛЮДЕЙ

### Какова стоимость этой услуги?

Плата за ежегодную проверку FDNY рассчитывается на индивидуальной основе в зависимости от вместимости заведения — чем она больше, тем выше плата. Расчет стоимости всех последующих проверок осуществляется по ставке 210 долл. в час. Продолжительность проверки также зависит от площади заведения.

### Требуется ли FDNY каких-либо других разрешений/сертификатов COF (помимо разрешения на эксплуатацию места скопления людей) для работы какого-либо заведения с помещением для употребления еды/напитков большим количеством людей?

Заведение типа «кабаре» определяется в городе Нью-Йорке как какое-либо помещение, место или пространство, в котором разрешены любые музыкальные развлечения, пение, танцы или другие формы времяпрепровождения в рамках ресторанного бизнеса или бизнеса по прямой или косвенной продаже еды или напитков для массового потребления. К кабаре могут относиться ночной клуб, бар, караоке-бар, банкетный зал и т. д.

Вместимость	Схема рассадки	Аварийное освещение	Установка спринклерных систем и размещение карточек S-12/S-15 COF	Установка системы пожарной сигнализации и размещение карточек S-95/F-53 <sup>b</sup> COF	Персонал с сертификатом F-03 COF	Ответственный за проведение пожарных учений (F-07/W-07 COF)
Заведение	Да	Да	Не всегда требуются <sup>a</sup>	Не всегда требуются <sup>a</sup>	Нет	Нет
Кабаре (вместимостью 75–300 человек)	Да	Да	Не всегда требуются <sup>a</sup>	Не всегда требуются <sup>a</sup>	Да	Да
Кабаре (вместимостью более 300 человек)	Да	Да	Да	Да	Да	Да

- Если в заведении/кабаре оборудованы панель пожарной сигнализации или спринклерная система, на эксплуатацию этих устройств должны быть сертификаты S-95/F-53 COF и S-12/S-15 COF соответственно.
- Если с помощью панели пожарной сигнализации осуществляется также извещение о пожаре, то на ее эксплуатацию необходимо иметь сертификат F-53 COF. Если в панели пожарной сигнализации не предусмотрено извещение о пожаре, то на ее эксплуатацию необходимо иметь сертификат S-95 COF.

## МЕСТА СКОПЛЕНИЯ ЛЮДЕЙ

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

#### Как необходимо обслуживать заведение во избежание возникновения опасных ситуаций?

- **Разработайте план готовности к чрезвычайным ситуациям и проводите периодическое обучение персонала.**

Сотрудники заведения должны знать порядок действий на случай чрезвычайных ситуаций, предусмотренных планом, и быть осведомлены о том, как оказать помощь при эвакуации во время какой-либо чрезвычайной ситуации.

- **Проверяйте помещение перед каким-либо мероприятием.**

В качестве напоминания о необходимости проведения проверки перед мероприятием используйте аббревиатуру **ESCAPE**:

**E** : Exits — все выходы свободны, не заперты и правильно обозначены.

**S** : Storage — в помещении чисто, опрятно и нет избыточных материалов. В коридорах не хранятся горючие материалы или отходы.

**C** : Capacity — количество людей в здании или помещении не превышает допустимую норму. Сертификаты о вместимости размещены должным образом.

**A** : Aisles — все проходы свободны и не загромождены при любых обстоятельствах.

**P** : Protection — дымовые извещатели, пожарная сигнализация, спринклерные системы и огнетушители исправны, и на каждое устройство имеется ведомость об актуальных результатах проверки и испытаний.

**E** : Emergency exit lighting — все указатели выходов и аварийная подсветка исправны.

- Контролируйте количество людей в помещении, чтобы не допустить возможного скопления.

## МЕСТА СКОПЛЕНИЯ ЛЮДЕЙ

### ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ

#### Какие документы нужно хранить?

Журнал о проведении пожарных учений должен храниться в заведении не менее трех (3) лет и быть доступным на случай проверки представителем FDNY.

### ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

#### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время проведения ежегодной проверки мест скопления людей?

Кроме проверки соответствия здания общим требованиям свода правил пожарной безопасности в отношении обслуживания пожарной сигнализации, вытяжной системы, спринклерной системы и противопожарного водопровода, инспектор FDNY осмотрит место обслуживания посетителей, чтобы убедиться, что фактическая планировка соответствует проектам, одобренным DOB.

Указанные ниже требования должны быть соблюдены.

- 1) Сертификат об эксплуатации места обслуживания посетителей и комплект проектов, одобренных DOB, имеются.
- 2) Системы аварийного освещения исправны.
- 3) Табличка о максимальной вместимости вывешена.
- 4) Аффидевит об огнестойкости имеется. Этот документ заполняется специалистом, имеющим сертификат C-15 COF (лицо, уполномоченное FDNY для проведения такой обработки или испытания), и свидетельствует о том, что материалы в месте обслуживания посетителей (*например*, шторы, обивка и т. д.) были обработаны огнеупорными веществами или испытаны на огнестойкость.

#### Какие наиболее распространенные причины, по которым заведения не проходят ежегодную проверку FDNY?

- Эксплуатация объекта в нарушение акта ввода в эксплуатацию.
- Чрезмерная плотность посадки (количество посетителей больше допустимой нормы).
- Выход заблокирован или закрыт.
- Ограниченный доступ к безопасному месту (путь из места обслуживания к пожаробезопасной зоне, например на лестничную клетку или на улицу).
- Отсутствие надлежащего обслуживания системы противопожарной защиты (относится к системе пожарной сигнализации/спринклерной системе/противопожарному водопроводу).
- Незаконное использование, обслуживание или хранение контейнеров со сжиженным газом (Liquefied Petroleum Gas, LPG) или других опасных материалов.
- Повреждения элементов освещения или знаков выхода либо их отсутствие.
- Отсутствие обозначений о допустимых нормах на участке (*например*, отметка о месте скопления людей, табличка о максимальной вместимости, акт ввода в эксплуатацию).
- Отсутствие аффидевита об огнестойкости.
- Отсутствие действительного сертификата пригодности у владельца заведения (применимо только для владельцев заведений, в которых есть места скопления людей определенных типов, например, банкетные залы и кабаре).
- Отсутствие одобренных схем этажей или мест скопления людей.
- Старые проектировочные схемы после капитального ремонта.
- Действительные наименование заведения, имя владельца или описание деятельности не соответствуют информации в документации.
- Ненадлежащее обслуживание вытяжной системы (см. раздел «Кухонные вытяжные системы»).
- Отсутствие компетентного сотрудника, имеющего COF для проведения пожарных учений (F-07/W-07), или квалифицированных работников для обслуживания места скопления людей (F-03/F-04), спринклерной системы (S-12/S-15) или системы пожарной сигнализации (S-95/F-53).

# ИСТОЧНИКИ ОТКРЫТОГО ПЛАМЕНИ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое «открытое пламя»?

«Открытое пламя» — это поток пламени, возникающий от источников, которые не полностью закрыты негорючим материалом. К таким источникам относятся:

- свеча как таковая либо помещенная в колбу или фонарь;
- газовая лампа, предназначенная для декоративных целей и освещения;
- фламбе и горящие напитки;
- разогрев пищи с использованием сухого спирта (например топливо торговой марки Sterno) и т. д.

К источникам открытого пламени не относится огонь, образующийся в указанных ниже устройствах, оборудовании и системах, который горит длительное время и его можно контролировать.

- Какой-либо камин, печь, гриль, водонагреватель, духовка, плита или другие подобные стационарные приборы и любые наружные стационарные декоративные газовые приборы, которые должны соответствовать строительным нормам и применимым правилам пожарной безопасности (на их использование может потребоваться разрешение/одобрение FDNY или DOB).
- Принадлежности для курения в зажженном виде (на их использование может потребоваться разрешение других муниципальных учреждений города Нью-Йорка).



### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неправильное использование?

Свечи, зажженные благовония, фламбе или горящие напитки и другие устройства, которые являются источниками открытого пламени, при неправильном использовании или отсутствии присмотра могут спровоцировать возгорание горючих материалов и привести к травмам, материальному ущербу и даже смерти. Свободная одежда, длинные рукава, занавески или салфетки также могут загореться от источника открытого пламени.

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY на использование источников открытого пламени?

Разрешение требуется, если источники открытого пламени используются:

1. в каком-либо месте массового скопления людей (при наличии сертификата на эксплуатацию помещения для обслуживания большого количества посетителей);
2. в каком-либо другом месте собрания людей (помещения в заведениях вместимостью до 75 человек считаются «местом массового скопления людей»);
3. в крытом здании торгового центра.

## ИСТОЧНИКИ ОТКРЫТОГО ПЛАМЕНИ

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся? Какова стоимость этой услуги?

Предварительные проверки для выдачи первичного разрешения FDNY на использование источников открытого пламени проводятся инспектором по проверке мест скопления людей. Инспектор может запросить схему этажа или план рассадки посетителей в данном помещении, одобренные DOB. Данное разрешение FDNY необходимо продлевать ежегодно. Осмотры будут проводиться инспектором по проверке мест скопления людей.

### Какова стоимость этой услуги?

Плата за ежегодную проверку FDNY для выдачи разрешения на использование источников открытого пламени составляет 210 долл.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Как необходимо обслуживать заведение во избежание возникновения опасных ситуаций?

- Поддерживать огнетушители в исправном состоянии, а также систему пожарной сигнализации (при необходимости).
- Не хранить и не размещать легковоспламеняющиеся/горючие предметы вблизи теплоизлучающего оборудования или источников открытого пламени.
- Свободная одежда, занавески, салфетки или аэрозольные баллончики являются легковоспламеняющимися материалами и могут легко загореться или взорваться, если их разместить рядом с открытым пламенем или нагревательным элементом.

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время проведения ежегодной проверки использования источников открытого пламени?

- Наличие разрешения на использование источников открытого пламени, например, декоративных устройств, настольных свечей, устройств на жидком или твердом топливе.
- Защитная конструкция в таких устройствах должна быть изготовлена из негорючего материала, а само пламя изолировано.

Свечу нельзя помещать в каркас, сделанный из горючего материала.



- Источник открытого пламени должен находиться на безопасном расстоянии от декораций и других предметов из горючих материалов.
- Зажженные свечи не должны размещаться в проходах, в местах, где люди стоят, или у выхода.
- Легковоспламеняющиеся или горючие жидкости, используемые для приготовления фламбе или горящих напитков, должны храниться надлежащим образом.

## ИСТОЧНИКИ ОТКРЫТОГО ПЛАМЕНИ

### Какие наиболее распространенные причины, по которым заведения не проходят ежегодную проверку FDNY?

- Отсутствие аффидевита об огнестойкости.
- Отсутствие необходимых разрешений (*например*, разрешение на использование источников открытого огня).
- Отсутствие действительного сертификата пригодности у владельца заведения (применимо только для владельцев заведений, в которых есть места скопления людей определенных типов, например, банкетные залы и кабаре).
- Повреждения элементов освещения или знаков выхода либо их отсутствие.
- Отсутствие одобренных схем этажей или мест скопления людей.
- Старые проектировочные схемы после капитального ремонта.
- Эксплуатация объекта в нарушение акта ввода в эксплуатацию.
- Действительные наименование заведения, имя владельца или описание деятельности не соответствуют информации в документации.
- Ограниченный доступ к безопасному месту (путь из места обслуживания к пожаробезопасной зоне, например на лестничную клетку или на улицу).
- Выход заблокирован или закрыт.
- Чрезмерная плотность посадки (количество посетителей больше допустимой нормы).
- Отсутствие надлежащего обслуживания обязательной системы противопожарной защиты (относится к системе пожарной сигнализации/спринклерной системе/противопожарному водопроводу).
- Ненадлежащее обслуживание вытяжной системы (см. раздел «Кухонные вытяжные системы»).
- Отсутствие компетентного сотрудника, имеющего COF для проведения пожарных учений (F-07/W-07), или квалифицированных работников для обслуживания места скопления людей (F-03/F-04), спринклерной системы (S-12/S-15) или системы пожарной сигнализации (S-95/F-53) (применимо только в заведениях, в которых есть места скопления людей определенных типов, например, банкетные залы и кабаре).
- Незаконное использование, обслуживание или хранение контейнеров LPG.

# УСТРОЙСТВА ДЛЯ КУРЕНИЯ БЕСТАБАЧНЫХ СМЕСЕЙ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое кальяны?

Кальяны, также известные как шиша, наргиле, аргила и гоза, представляют собой монолитное устройство или прибор с несколькими трубками для нагревания табака и выдыхания дыма. Перед вдыханием дым пропускается через колбу с водой, как правило стеклянную. **Подача или курение кальяна, содержащего табак, запрещены в заведениях и барах города Нью-Йорка.** В настоящее время в заведениях города Нью-Йорка также запрещена подача или курение бестабачных смесей, если для этого нет соответствующих разрешений от Департамента здравоохранения города Нью-Йорка и FDNY.



### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неправильное использование?

В большинстве кальянов горячий уголь помещается в чашу поверх смеси для курения для ее разогрева. Угли, используемые для нагревания, выделяют токсин — угарный газ. Использование углей также является угрозой возникновения пожара, если их не утилизировать должным образом.

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY на использование кальянов?

Для использования какого-либо типа кальяна требуется разрешение FDNY, и оно выдается владельцам только тех заведений, которые имеют разрешение Департамента здравоохранения города Нью-Йорка.

Разрешение FDNY свидетельствует о том, что помещение спроектировано, оборудовано, эксплуатируется и обслуживается в соответствии с правилами пожарной безопасности в городе Нью-Йорке и требованиями FDNY.

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся? Какова стоимость этой услуги?

Для получения разрешения FDNY необходимо иметь разрешение Департамента здравоохранения города Нью-Йорка на использование кальянов в заведении и документы DOB. Предварительные проверки для выдачи первичного разрешения FDNY на использование кальянов проводятся инспектором по проверке мест скопления людей. **Данное разрешение FDNY необходимо продлевать ежегодно.** Осмотры будут проводиться инспектором по проверке мест скопления людей.

### Какова стоимость этой услуги?

Плата за ежегодную проверку FDNY для выдачи разрешения на использование кальянов составляет 210 долл.

# УСТРОЙСТВА ДЛЯ КУРЕНИЯ БЕСТАБАЧНЫХ СМЕСЕЙ

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Как необходимо обслуживать заведение во избежание возникновения опасных ситуаций?

- По крайней мере, один специалист, имеющий сертификат F-61 COF, должен контролировать использование и утилизацию углей и следить, чтобы они хранились должным образом.
- Не делайте избыточные закупки углей и не храните их в одном помещении вместе с кальянами.
- Храните все угли (включая использованные или выброшенные) в металлической или другой негорючей емкости/контейнере с плотно прилегающей крышкой и размещайте их на расстоянии не менее 3 футов (1 м) от печи или какого-либо другого нагревательного оборудования.
- Используйте только одобренные устройства для подогрева углей (FDNY рекомендует устанавливать электрическое оборудование для нагрева).
- Ограничьте доступ посетителей к раскаленным углям.
- Тщательно опрыскивайте водой всю золу во избежание возможного возгорания из-за раскаленных углей.
- Разместите в заведении мебель, включая зоны для курения, только из огнестойких материалов.
- В каждом помещении, где используются зажженные угли, необходимо установить датчики угарного газа.
- На участке необходимо разместить, по крайней мере, один переносной огнетушитель класса 2A:10-B. Огнетушители класса C следует размещать и обслуживать в зоне доступности на расстоянии 75 футов (23 м).

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время проведения ежегодной проверки использования устройств для курения?

- Разрешение FDNY на использование кальяна и сертификата F-61 COF имеется.
- Разрешение Департамента здравоохранения города Нью-Йорка на использование устройств для курения бестабачных смесей имеется.
- Избыточные закупки углей не производятся. Места для хранения содержатся в хорошем состоянии.
- Все угли (включая использованные или выброшенные) хранятся в металлической или другой негорючей емкости/контейнере с плотно прилегающей крышкой.
- Аффидевит об огнестойкости имеется.
- К входным дверям, проходам и дверям аварийного выхода обеспечен свободный доступ.
- Датчики угарного газа установлены должным образом.

### Какие наиболее распространенные причины, по которым заведения не проходят ежегодную проверку FDNY?

- Отсутствие необходимых разрешений в принципе и следовательно невозможность их размещения в нужных местах (*например*, разрешение FDNY и Департамента здравоохранения города Нью-Йорка).
- Неправильное обслуживание или использование кальянов.
- Неправильные разогрев/подготовка/обращение с углями/хранение.
- Отсутствие аффидевита об огнестойкости.
- Отсутствие сотрудника, имеющего сертификат F-61 COF, среди персонала.
- Ненадлежащее обслуживание извещателей угарного газа.

# СПЕЦЭФФЕКТЫ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое спецэффекты?

Это визуальный или звуковой эффект, производимый огнем/дымом/пиротехникой/имитацией пиротехнического устройства, используемого в целях **развлечения** и/или перед аудиторией либо для съемки.



### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неправильное использование?

Неправильное размещение или использование спецэффектов либо отсутствие присмотра за ними может спровоцировать возгорание горючих материалов и стать причиной травм, материального ущерба и даже смерти. Занавески, салфетки и волосы могут загореться от открытого пламени. Огонь или дым могут выделять токсичные испарения, дым или другие опасные для здоровья вещества, которые накапливаются в замкнутом пространстве. Они опасны не только для жизни использующих их людей, персонала заведения, актеров, но и зрителей. Поскольку источники открытого пламени или пиротехнические эффекты представляют собой потенциальную угрозу, их применение должно учитываться еще на этапе строительства — от планировки здания, закупки мягкой мебели до оборудования сцены.

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY на использование спецэффектов?

Для использования каких-либо спецэффектов требуется разрешение инспектора FDNY по работе со взрывчатыми веществами. Разрешение распространяется на:

- хранение, обращение и использование топлива и материалов для спецэффектов;
- использование специальных эффектов лицом, имеющим сертификат E-18/E-19/E-27/E-28/E-29/E-30 COF.

Как владелец ресторана, вы должны обеспечить получение необходимых разрешений до применения спецэффектов. Свяжитесь с представителем FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)), чтобы подать заявление на получение разрешения на использование спецэффектов.

*Примечание. Если эффект дыма/огня предназначен для декорации или подачи фламбе, может потребоваться разрешение на использование источников открытого пламени вместо разрешения на использование спецэффектов.*

## СПЕЦЭФФЕКТЫ

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

#### Как необходимо обслуживать заведение во избежание возникновения опасных ситуаций?

- После получения разрешения следуйте указаниям инспектора FDNY по работе со взрывчатыми веществами.
- Все отходы должны утилизироваться в соответствии с паспортом безопасности вещества (Safety Data Sheet, SDS) и согласно местным, государственным правилам и требованиям штата.
- На участке должно быть расположено соответствующее количество рабочих огнетушителей в специально отведенных местах (согласно разрешению на использование спецэффектов).
- Affidavit об огнестойкости должен быть предоставлен. Этот документ заполняется специалистом, имеющим сертификат C-15 COF (лицо, уполномоченное FDNY для проведения такой обработки или испытания), и свидетельствует о том, что материалы в помещении, где используются спецэффекты (*например*, шторы, обивка и т. д.), были обработаны огнеупорными веществами или испытаны на огнестойкость.

#### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся? Какова стоимость этой услуги?

Проверки для выдачи разрешения FDNY на использование спецэффектов проводятся инспектором по работе со взрывчатыми веществами. **Срок действия указывается на документе и варьируется в зависимости от типа разрешения FDNY.**

#### Какова стоимость этой услуги?

Разрешение на использование спецэффектов после проверки без представителя FDNY: 210 долл.  
Разрешение на использование спецэффектов после проверки в присутствии представителя FDNY: 420 долл.

### ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

#### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время проведения повторной проверки?

Кроме проверки соответствия здания общим требованиям свода правил пожарной безопасности в отношении обслуживания пожарной сигнализации, вытяжной системы, спринклерной системы и противопожарного водопровода, инспектор FDNY осмотрит помещение для использования спецэффектов, чтобы убедиться, что указанные ниже требования соблюдены.

- Системы аварийного освещения и указатели выхода находятся в рабочем состоянии.
- Affidavit об огнестойкости получен.
- Горючие и легко воспламеняющиеся материалы удалены из помещения или надлежащим образом укрыты.
- В помещении достаточно пространства для использования спецэффектов и есть персонал для контроля за их использованием.
- Среди персонала есть сотрудник, имеющий сертификата пригодности.
- Материалы, используемые для спецэффектов, хранятся надлежащим образом.

Вы также можете связаться с представителем FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)), чтобы подать запрос на предварительную проверку. Плата за проведение предварительной проверки не взимается, и вы можете обсудить с инспектором FDNY использование спецэффектов и пригодность прилегающей зоны.

# ХРАНЕНИЕ ОГНЕОПАСНЫХ МАТЕРИАЛОВ

## ВВЕДЕНИЕ

### Что такое огнеопасные материалы?

К распространенным огнеопасным материалам, встречающимся в заведениях, относятся в том числе:

- пропановый газ;
- твердое топливо, например древесина, мескитное дерево, бруски, древесный уголь, древесные топливные гранулы, твердое спиртовое/гелевое топливо (например, топливо торговой марки Sterno) и т. д.;
- легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, например, спирт (фламбе), керосин К-1, топливный этанол и т. д.

### К какой(-им) опасной(-ым) ситуации(-ям) может привести неправильное использование?

Возникновение пожара. Риск возникновения пожара возрастает на кухнях с оборудованием, которое работает на твердом топливе, поскольку оно выделяет большое количество тепла, дыма, жира и легковоспламеняющегося вещества.

Опасность для здоровья. Сжигание твердого топлива может повысить уровень угарного газа в помещении заведения или здания.

## ВЫДАЧА И ПРОДЛЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЯ/УТВЕРЖДЕНИЯ FDNY

### Нужно ли разрешение или другое утверждение FDNY на хранение/использование огнеопасных материалов/обращение с ними?

Разрешение FDNY требуется для хранения/использования огнеопасных материалов/обращения с ними в количествах, которые превышают значения в приведенной ниже таблице.

Огнеопасный материал	Количество
Пропановый газ	46 контейнеров по 16,4 унции (465 г)
Легковоспламеняющаяся жидкость (например, спирт или этанол)	5 галлонов (19 л)
Горючая жидкость (например, керосин)	10 галлонов (38 л)

Если для использования перечисленных выше материалов требуется какое-либо разрешение, инспектор FDNY также проверит, есть ли среди персонала сотрудник, имеющей соответствующий сертификат COF (для использования конкретного материала). Необходимо следовать инструкциям представителя FDNY относительно требований к хранению огнеопасных материалов.

### Какая инспекционная группа FDNY занимается первоначальной или повторной проверкой? С какой периодичностью они проводятся? Какова стоимость этой услуги?

Предварительные проверки для выдачи первичного разрешения FDNY на хранение огнеопасных материалов могут проводиться инспектором по проверке вытяжных систем (если материалы хранятся в месте промышленного приготовления пищи) или инспектором по проверке мест скопления людей (если материалы хранятся в помещении, где используются кальян или источники открытого пламени). **Данное разрешение FDNY необходимо продлевать ежегодно.** Проверку на предмет хранения огнеопасных материалов, связанных с использованием спецэффектов, может проводить инспектор по работе со взрывчатыми веществами.

### Какова стоимость этой услуги?

Плата за проведение проверки для выдачи разрешения различается в зависимости от типа и количества огнеопасных материалов. Уточните это у представителя программы FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)).

# ХРАНЕНИЕ ОГНЕОПАСНЫХ МАТЕРИАЛОВ

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### Как необходимо обслуживать заведение во избежание возникновения опасных ситуаций?

- Легковоспламеняющиеся/горючие жидкости:
  - На участке может храниться не более 10 галлонов (38 л) горючей жидкости в качестве запаса топлива для ламп и подобных декоративных устройств с открытым огнем. Для хранения более 10 галлонов (38 л) горючей жидкости необходимо дополнительное разрешение FDNY.
  - Использование легковоспламеняющихся и горючих жидкостей для поджигания или ускорения возгорания брикетов с углями или другого твердого топлива запрещено. Топливо такого типа необходимо разжигать в печи на кухне.
- Пропановый газ:
  - Для разогрева и фламбе:
    - Вес контейнера с пропановым газом не должен превышать 16,4 унции (465 г).
    - Использование и хранение более 12 контейнеров с пропановым газом запрещено.
  - Для демонстраций и проведения кратковременных представлений:
    - Вес контейнера с пропановым газом не должен превышать 16,4 унции (465 г).
    - Использование и хранение более 12 контейнеров с пропановым газом запрещено.
  - Использование/хранение/размещение контейнеров весом 20 фунтов (9 кг) внутри здания или на крыше запрещено. Хранение контейнеров с пропановым газом весом в 20 фунтов (9 кг) на участке (в помещении/на улице) запрещено без разрешения FDNY.
  - Хранение контейнеров с пропановым газом ниже уровня земли запрещено.
  - Размещение контейнеров с пропановым газом на проезжей части или тротуаре запрещено.
  - Все неиспользуемые контейнеры с пропановым газом должны храниться в одобренном месте.
- Твердое топливо или горючие материалы (например, картон, кабели и т. д.):
  - Использование пленума запрещено. (Пленум — короб, который подключается к системе HVAC.) Его принцип действия (подача, распределение и выведение воздуха) является крайне опасным для хранения горючих или других материалов.
  - Брикеты древесного угля или другое твердое топливо, используемое для приготовления пищи или фламбе, должны храниться в металлическом контейнере в сухом прохладном месте.
  - В помещении, где расположено оборудование, использующее твердое топливо, может храниться не больше однодневного количества запасов твердого топлива. Количество твердого топлива, превышающее однодневный запас, должно храниться в одобренном месте (в помещении, где есть спринклерная система, или в металлических контейнерах на открытом воздухе).

# ХРАНЕНИЕ ОГНЕОПАСНЫХ МАТЕРИАЛОВ

## ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

### На что обычно обращают внимание инспекторы FDNY во время проведения ежегодной проверки хранения огнеопасных материалов?

- Хранение огнеопасных материалов в допустимом количестве в одобренном помещении.
- Надлежащее обслуживание места хранения.
- Отсутствие избыточных закупок материалов.
- Хранение огнеопасных материалов в специально отведенных местах. Отсутствие огнеопасных материалов в коридорах.
- Надлежащее ограждение зоны хранения от места расположения каких-либо воспламеняющихся источников и несовместимых материалов. Надлежащая работа спринклерной системы на участке (при необходимости).
- Правильная установка необходимых дополнительных переносных огнетушителей на видных и легкодоступных местах.
- Все выходы свободны, не заперты и правильно обозначены.

### Какие наиболее распространенные причины, по которым заведения не проходят ежегодную проверку FDNY?

- Отсутствие необходимых разрешений в специально отведенных местах.
- Незаконное использование, обслуживание или хранение контейнеров LPG или каких-либо других опасных материалов.
- Повреждения элементов освещения или знаков выхода либо их отсутствие.
- Выход заблокирован или закрыт.
- Отсутствие надлежащего обслуживания обязательной системы противопожарной защиты (относится к системе пожарной сигнализации/спринклерной системе/противопожарному водопроводу).

## ПЕРЕЧЕНЬ СЕРТИФИКАТОВ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ КОНКРЕТНЫХ ОБЪЕКТОВ НА ТЕРРИТОРИИ ЗАВЕДЕНИЯ

Тип	Описание	Случаи, требующие присутствия специалиста
C-15	Контроль за выполнением огнеупорных работ (в пределах города)	Сотруднику с этим типом сертификата СОФ не обязательно постоянно присутствовать в заведении.
E-18/E-19/ E-27/E-28/ E-29/E-30	Сертификат на использование пиротехники/спецэффектов (в пределах города)	Должен присутствовать только при установке/запуске спецэффектов.
F-01	Дежурный пожарный при неисправностях (в пределах города)	Должен присутствовать только при необходимости в пожарном дежурстве.
F-03/F-04	Персонал, контролирующий безопасность в местах скопления людей/ персонал, контролирующий безопасность в местах временного скопления людей	Должен присутствовать всегда, если заведению требуется разрешение на эксплуатацию места скопления людей.
F-07/W-07	Сотрудник по проведению пожарных учений на случай возникновения чрезвычайных ситуаций	Должен присутствовать только при обучении или тренировке персонала.
F-61	Сотрудник по контролю за устройствами для курения бестабачных смесей	Должен присутствовать всегда, если в заведении разрешено использовать кальяны.
F-78/S-78	Сотрудник по проверке/очистке/испытанию дымовых извещателей	Должен присутствовать только при проведении чистки/проверки дымовых извещателей.
G-82	Сотрудник по установке оборудования для карбонизации газированных напитков или перекачивании углекислого газа (в пределах города)	Должен присутствовать только в том случае, если установка оборудования или перекачивание углекислого газа из грузовой автоцистерны в контейнер происходит непосредственно на участке.
S-12/S-15	Сотрудник по контролю работы спринклерных систем (в пределах города)/сотрудник по контролю работы спринклерных систем с использованием пены (в пределах города)	Должен присутствовать только при осмотре/обслуживании/испытаниях системы.
S-13/S-14	Сотрудник по контролю противопожарного водопровода	Должен присутствовать только при осмотре/обслуживании/испытаниях системы.
S-95/F-53/ F-80/F-89/ T-89	Эти сотрудники уполномочены осуществлять контроль за системами пожарной сигнализации.	Должен присутствовать всегда, если наличие системы пожарной сигнализации обязательно.
S-97/S-98	Сотрудник по проверке, испытанию и обслуживанию системы пожарной сигнализации	Должен присутствовать только при проведении технического обслуживания/испытания системы.
W-64/P-64	Техник по очистке вытяжных систем в местах промышленного приготовления пищи	Должен присутствовать только при очистке вытяжной системы в местах промышленного приготовления пищи.
W-96	Сотрудник, отвечающий за покупку или обслуживание портативных огнетушителей	Сотруднику с этим типом сертификата СОФ не обязательно постоянно присутствовать в заведении.



## СООТВЕТСТВИЕ ПРАВИЛАМ FDNY ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОТСКАНИРУЙТЕ QR-КОД, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ

**РУКОВОДСТВО ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**



**БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОЖАРОВ**

Из этого руководства вы узнаете:

- ✓ о пожарных рисках, связанных с предприятиями общественного питания;
- ✓ о том, как обеспечить соответствие требованиям пожарной безопасности;
- ✓ о том, как предотвратить нарушения.

