

Гладких Елена Геннадьевна

старший инспектор
Главное управление
МЧС России по Курской области
г. Курск, Курская область

Романюк Елена Васильевна

канд. техн. наук, доцент
Воронежский институт (филиал)
ФГБОУ ВО «Ивановская пожарно-спасательная
академия ГПС МЧС России»
г. Воронеж, Воронежская область

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ И РЕСТОРАНОВ

***Аннотация:** актуальность вопросов обеспечения пожарной безопасности обусловлена высокими темпами роста отрасли обслуживания населения, в частности гостиничного и ресторанного бизнеса, являющимися местами массового скопления людей. Пожары на объектах сервиса приводят к многочисленным жертвам и крупному материальному ущербу. В статье рассматривается разработка системы обеспечения пожарной безопасности в соответствии с действующими нормативными документами и с применением новейших разработок в области противопожарной защиты на примере гостиничного комплекса ООО «Диканька».*

***Ключевые слова:** пожарная безопасность, гостиница, ресторан, противопожарные мероприятия, системы защиты, модульная аэрозольная система пожаротушения.*

Печальная статистика последних лет свидетельствует, что пожароопасная обстановка в сфере сервиса только усиливается, что связано с невыполнением

требований нормативных документов со стороны малого бизнеса. Примером являются пожар в «Макдоналдсе» на Пушкинской площади 19 мая 2009 года г. Москва, в клубе «Хромая лошадь» г. Пермь, в ресторане гостиничного комплекса ООО «Диканька» г. Курск и многие другие [1]. Все эти факты свидетельствуют о недостаточно проработанной системе обеспечения пожарной безопасности, а порой и ее полном отсутствии. Объекты сервисного обслуживания населения являются местами массового скопления людей и поэтому требуют пристального внимания с точки зрения пожарной безопасности.

По статистике 80% пожаров на объектах сервиса начинаются с возгораний в кухонных помещениях ресторанов, так как в данных помещениях достаточно большая пожарная нагрузка, обращаются горючие органические вещества, присутствуют тепловые и электрические источники зажигания, постоянно нарушаются правила техники безопасности. Поэтому обеспечение пожарной безопасности данных помещений предотвратить возгорание и распространится пожару на другие объекты.

Для реализации поставленной цели важными являются правильные конструктивно-планировочные и технологические решения, обеспечение безопасной эвакуации и мгновенная реакция систем противопожарной защиты на возгорание.

Особенностью планировки гостиничного комплекса ООО «Диканька» является зонирование помещений по функциональному назначению. Планировка этажей здания ресторана осуществлена таким образом, что помещения не разделены и не изолированы друг от друга и представляют определенную опасность для посетителей. В самой конструкции присутствует большая пожарная нагрузка в виде деревянных конструкций балок и стропил кровли и внутренней отделкой.

Основными путями распространения пожара в случае его возникновения будут вертикальные пути. В случае возникновения пожара на первом этаже огонь через лестничные клетки, неплотности в заделке перекрытий может беспрепятственно перейти на вышележащие этажи.

Следствием вышесказанного является быстрое распространение пожара по всему зданию, поэтому основным мероприятием следует считать максимальное количество эвакуационных выходов непосредственно наружу, а также развитая и эффективная система оповещения людей при пожаре [2, 3]. Задача пожарных подразделений сводится к проведению спасательных мероприятий и защите основных путей эвакуации от воздействия поражающих факторов пожара, а также защите соседних строений.

Для успешной работы пожарных подразделений и проведения оперативных действий по тушению пожара следует предусмотреть следующие мероприятия:

- оборудовать свободный подъезд пожарных автомобилей по всему периметру здания;
- предусмотреть оборудованные места для размещения пожарных лестниц и подъемников коленчатых, обеспечивающих подачу огнетушащих веществ (ОТВ) на кровлю здания;
- оборудовать на территории гостиничного комплекса ООО «Диканька» пожарный водоем или емкость с объемом не менее 25 м³ [4].

В качестве мероприятий противопожарной защиты в помещениях ресторана предлагается зонирование банкетного зала на пожарные отсеки, снижающие пожарную нагрузку в основном помещении, оборудование отсеков модульной аэрозольной системой пожаротушения «Буран 2,5», обеспечивающим подачу огнетушащего вещества в любую точку отсека без распространения на остальную территорию зала, обработку деревянных строительных конструкций антипиренами огнезащитных красок на основе жидкого стекла. Применение данных огнезащитных составов позволит присвоить конструкциям класс НГ (негорючие) и увеличит огнестойкость до 80–120 минут (время ликвидации открытого горения составило 120 минут, т.е. строительные конструкции сохраняют свою несущую способность).

Список литературы

1. Анализ оперативного реагирования ГПС МЧС РФ за 2015 год. Раздел 3. Профилактика пожаров. Оперативный доклад [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.vgasu.ru/publishing/on-line>
2. СП 1.13130.2009 «Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы».
3. СП 3.13130.2009 «Системы противопожарной защиты. Системы оповещения и управления эвакуацией людьми при пожаре. Требования пожарной безопасности».
4. Федеральный закон №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» [Текст]: Офиц. текст. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010. – 144 с.