

MANUAL DE PROTOCOLOS



INTRODUCCION

En el presente manual se mencionarán las medidas que se deberán tomar en caso de un incendio en las instalaciones de comedor asistencial, con lo que podremos evitar una tragedia mayor.

COCINAS

Se trata de una de las zonas que mayor riesgo tiene, y la mayoría de las causas que generan un incendio son:

- O Mal uso de las parrillas y freidoras.
- O Grasa o aceite que se inflama.
- O Fumar en las cocinas.

POR ELLO ES NECESARIO:

- O Instalar rociadores en las cocinas
- O Las campanas estarán construidas con material de clase MO no poroso y situadas a más de 50 cm de cualquier material no protegido.
- O Ubicación de extintores de CO₂ y espumas, así como mantas anti fuego.
- O El fuego producido por aceites o grasas no puede apagarse con extintores de agua, y si se utiliza extintores de polvo CO₂ puede llegar a provocarse la ignición.
- O Por ello debe apagarse con un extintor de espuma o sofocándolos con una tapa o manta.
- O Vigilar freidoras y parrillas
- . O En grandes cocinas, los fogones dispondrán de sistemas de extinción automática.
- O Todo el personal debe conocer el manejo de los interruptores generales de electricidad y las llaves de corte de gas, de las cocinas.
- O Prohibido fumar en zonas de almacenes, cocinas, cuartos de lencería y otras áreas de servicios.

O Es preciso limpiar frecuentemente los filtros y conductos de evacuación de las campanas de humos situadas sobre las cocinas, pues al menor incidente, las grasas y polvo que allí se acumulen pueden provocar el desarrollo de un considerable incendio

QUE HACER EN CASO DE INCEDIO

Una persona del equipo de evacuación contabilizará la gente que se encuentra en el punto de

encuentro y a partir de estos datos comienza la evacuación dirigida.

Se tendrá previsto por simulacros anteriores un tiempo teórico de evacuación normal del personal

hasta el punto de encuentro.

Los humos y los gases son siempre tóxicos en mayor o menor grado

Si el conato se extiende considerablemente aísla la zona pero no actúe.

Enfríe las zonas adyacentes y cierre ventanas y puertas para evitar la propagación.

Protégase siempre con una mascarilla o con un pañuelo húmedo.

No corra riesgos inútiles y no actúe en solitario

Si debe atravesar una zona invadida con el humo gatee, el humo y los gases tóxicos se encuentran

en la parte alta.

Si nota una puerta muy caliente no la abra. El aporte de oxígeno será fatal.

Inunde con agua siempre que sea posible las partes adyacentes al punto crítico.

Provéase del suficiente material extintor antes de hacer frente al fuego.

Anule completamente la energía eléctrica.

FUNDAMENTADO EN LAS REGLAS DE OPERACIÓN 2022

<https://difjalisco.gob.mx/documentos/ejeAmarillo/ComedoresAsistencialesAdultosMayoresGruposPrioritarios/ROP 2022 Comedores Asistenciales Personas Adultas Mayores DO.pdf>

ELABORACION

ENCARGADA COMEDOR ASISTENCIAL

Ana Laura Loera de la Cruz
C.ANA LAURA LOERA DE LA CRUZ

REVISIÓN

CONTRALORIA SOCIAL


LIC.ORALIA RAMOS MONTES

APROBACION

PRESIDENTA DE DIF MUNICIPAL

Luz del C. Lopez V.
C. LUZ DEL CARMEN LOPEZ VALLE

DIRECTORA SISTEMA DIF MUNICIPAL

Gloria Elizabeth Garcia T
C. GLORIA ELIZABETH GARCIA TORRES

