

MEMENTO SECURITE – SALLE DES MOTTAIS ET RESTAURANT SCOLAIRE

PRINCIPES FONDAMENTAUX DE SECURITE

La prévention incendie a pour but d'éviter l'éclosion d'un sinistre, de limiter sa propagation, de faciliter l'évacuation du public et l'intervention des secours dans les [Etablissements Recevant du Public \(ERP\)](#).

Pour atteindre ces objectifs, la prévention met en œuvre :

- Des moyens constructifs : stabilité au feu, résistance au feu, nombre de sorties...
- Des moyens techniques : alarme – moyens de secours ... (voir fiches ci-après)
- Des moyens actifs : consignes et procédures de prévention incendie, formation...

Cependant, toutes ces dispositions ne sont efficaces que si chacun d'entre nous en a connaissances et si [les installations sont vérifiées et entretenues régulièrement](#).

La sécurité de l'établissement est l'affaire de tous ...

- ✓ Respecter l'interdiction de fumer ;
- ✓ N'utilisez pas d'appareils de chauffage d'appoint ;
- ✓ N'utilisez pas de blocs ou rallonges multiprises ;
- ✓ Eteignez les cafetières et autres appareils « chaud » avant votre départ ;
- ✓ N'empêchez pas la fermeture des portes coupe-feu (cales ou liens) ;
- ✓ Ne vous servez pas des dégagements comme stockages ;
- ✓ Evitez les accumulations de matières combustibles (linges, cartons, mobiliers...) en dehors des locaux spécifiquement dédiés au stockage ;
- ✓ Jetez à la poubelle tout ce qui est inutile ;
- ✓ Repérez l'emplacement des différents moyens de secours à votre disposition et formez-vous à leurs manipulations ;
- ✓ Restez vigilant en permanence :

1 incendie accidentel toutes les 2 minutes en France

Moyens nécessaires



1^{ère} minute



2^{ème} minute



3^{ème} minute



4^{ème} minute



Lorsque l'effectif le permet, une partie du personnel se charge de faire évacuer le public et l'autre peut commencer à attaquer le départ de feu - SINON, la priorité est l'évacuation du public



PLAN D'INTERVENTION et D'EVACUATION

Description :

Plan schématique sous forme de pancarte inaltérable et détachable afin d'être mis à la disposition des services de secours.

Localisation :

Les plans d'intervention sont affichés :

- Un dans le hall de la salle des Mottais
- Un dans le bureau de la cuisine du restaurant scolaire.



EQUIPEMENT D'ALARME et SYSTEME DE SECURITE INCENDIE

Description :

Signal sonore ayant pour but de prévenir les occupants qu'il faut évacuer les lieux.

Procédure d'utilisation :

Appuyer sur les déclencheurs manuel (boitiers rouges à proximité des sorties), le déclenchement de l'alarme sonore et visuel dans les sanitaires est alors instantané.

Localisation :

L'alarme incendie est située dans le placard TGBT de la salle des Mottais.
Un report de signalisation est présent sur le côté du placard TGBT.

Photo :

Alarme incendie dans TGBT salle des Mottais :



Report alarme incendie





ISSUES DE SECOURS - ECLAIRAGE DE SECURITE

Description :

Les sorties, couloirs, escaliers et allées sont identifiés par une signalétique et balisées par des blocs d'éclairage de sécurité d'évacuation, complétés par des blocs d'éclairage d'ambiance dans les locaux.

Consignes d'exploitations :

Maintenez libres de tout encombrement les sorties et les cheminements ;

- Contrôlez le fonctionnement de l'éclairage de sécurité tous les mois :
 - Procéder à une coupure électrique générale ;
 - Tester la commande de mise à l'état de repos ;
 - Assurez-vous de la remise en position de veille au retour de l'alimentation ;
- Vérifiez l'autonomie d'au moins 1 heure tous les 6 mois.

Photos :



EVACUATION DIFFEREE DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

ERP à simple rez-de-chaussée avec sorties praticables de plain-pied sur l'extérieur.
Présence de FLASH dans les sanitaires.



Description :

Permet de procéder à la coupure d'urgence électrique de l'établissement pour limiter la propagation du feu et faciliter l'intervention des équipes de secours Il est associé à la coupure de la ventilation – climatisation afin d'éviter la propagation des fumées par les canalisations

Fonctionnement :

La coupure d'urgence électrique, se fait par l'enclenchement de l'arrêt d'urgence électrique situé dans le placard TGBT de la salle.

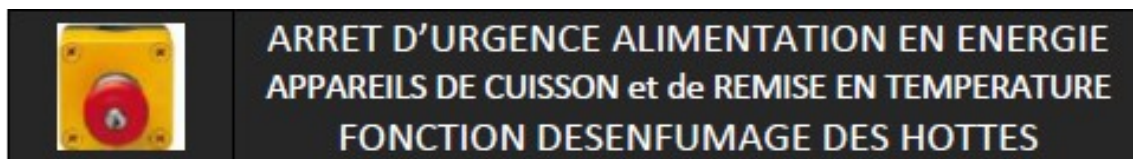
Cet arrêt d'urgence coupe l'ensemble de l'installation électrique de la salle.

Localisation :

L'arrêt d'urgence est dans le placard TGBT de la salle (bar) et la coupure ventilation sur le côté du placard.

Photos :





Description :

Permet de procéder à la coupure d'urgence électrique et en combustibles gazeux, des équipements de cuisson et de remise en température pour limiter la propagation du feu et supprimer la production d'énergie. Il est associé à un boîtier de commande de l'extracteur de la hotte également conçue pour désenfumer le local et éviter ainsi la propagation du feu vers l'espace de restauration et autres locaux annexes.

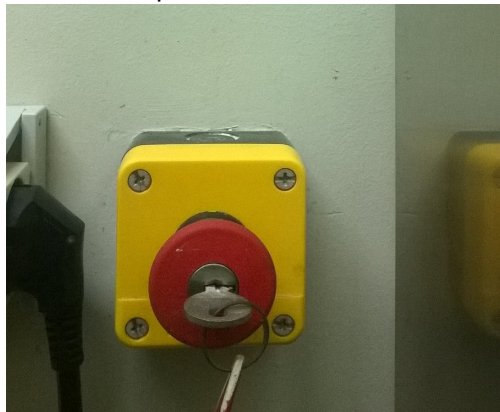
Procédure d'utilisation : En cas de départ de feu sur un appareil ou dans le local procéder à la coupure en énergie des appareils. Si le départ de feu a lieu dans le local cuisine activer le ventilateur d'extraction de la hotte pour évacuer les fumées

Photos et localisation :

Coupure GAZ cuisine côté parc :



Coupure électricité cuisine :



Ventilateur Hotte :





Description :

Permet de procéder à la coupure d'urgence du combustible (gaz) alimentant les équipements de chauffage.

Procédure d'utilisation :

En cas d'urgence (départ de feu dans l'établissement ou dans la chaufferie) ou à demande des sapeurs-pompiers, brisez la vitre et tournez la vanne gaz.

Photos et localisation :

Coupure GAZ général :



Coupure GAZ et électrique de la chaufferie :





LES PORTES COUPE FEU

Description :

Permet de limiter la propagation du feu en isolant le foyer dans le local concerné ou en isolant un local à risque vis-à-vis d'un foyer venant de l'extérieur. Elles sont systématiquement associées à un ferme porte.

Elles sont à fermeture automatique (asservissement au Système de Sécurité Incendie – équipement d'alarme).

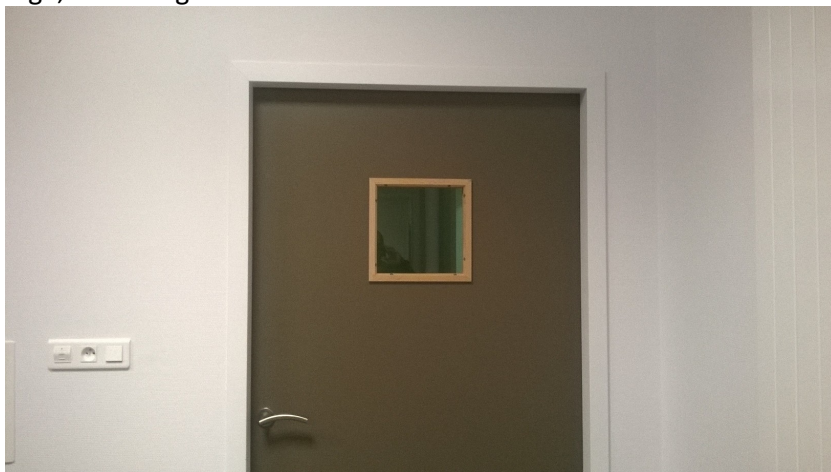
Aucun obstacle ne doit empêcher leur fermeture (calle, lien, stockage ...)

Modes de fermeture :

Fermeture en cas de coupure général électrique et/ou de déclenchement d'alarme.

Photos et localisation :

Les portes coupe-feu sont porte de la cuisine donnant sur la salle de restauration, SAS de la loge, local rangement matériel.





LES MOYENS DE SECOURS MOBILES LES EXTINCTEURS

Description :

Appareils mobiles pour lutter contre un départ de feu et éviter son développement.

Ils sont répartis judicieusement dans l'établissement et doivent être fixés, signalés et être maintenus accessibles en tout temps.

Certains extincteurs sont adaptés aux risques particuliers (gaz - électricité - hydrocarbure)

Procédure d'utilisation :

En cas de départ de feu et avant toute progression ou ouverture de la porte d'un local :

- Munissez-vous d'un extincteur adapté aux risques ;
- Retirer le dispositif de sécurité (goupille – plomb) ;
- Percuter l'extincteur suivant les instructions (appareil à pression auxiliaire) ;
- Attaquer le feu à la base des flammes en contrôlant le débit.



*Extincteur à Eau pulvérisé AB
A pression auxiliaire
Avec ou sans additif
Feu matières solides et liquides*



*Extincteur Poudre ABC
A pression auxiliaire
Tout type de feu*



*Extincteur CO2 B (et C)
A pression permanente
Feu de liquide – Gaz
Adapté aux risques électriques*