

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника ГУ - начальник УНД и ПР
ГУ МЧС России по Свердловской области

полковник внутренней службы



Пинчугов М.В.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Миротворец»



А.А. Кокорин

2016

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ
ПОЖАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ МИНИМУМУ ЛИЦ,
РУКОВОДИТЕЛЕЙ И ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ПОЖАРНУЮ
БЕЗОПАСНОСТЬ ОРГАНИЗАЦИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, БАЗ И СКЛАДОВ

Екатеринбург, 2016

**Тематический план и типовая учебная программа для
руководителей, лиц, ответственных за пожарную безопасность
организаций торговли, общественного питания, баз и складов**

№ темы	Наименование тем	Часы
1	Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности	1
2	Организация мероприятий по обеспечению пожарной безопасности организаций торговли и общественного питания, баз и складов	4
3	Требования правил пожарной безопасности при эксплуатации зданий, сооружений организаций торговли и общественного питания, баз и складов	4
4	Первичные средства пожаротушения, действия в случае возникновения пожара	2
5	Практическое занятие	2
	Зачет	1

14 часов

Итого:

Тема 1. Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности

Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. N 69-ФЗ "О пожарной безопасности". Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме" (вместе с "Правилами противопожарного режима в Российской Федерации"). Инструкции по пожарной безопасности. Система обеспечения пожарной безопасности. Права, обязанности, ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности.

Тема 2. Организация мероприятий по обеспечению пожарной безопасности организаций торговли и общественного питания, баз и складов

Краткий анализ пожаров и загораний в организациях торговли и общественного питания, базах и складах. Требования Федерального закона

от 21 декабря 1994 г. N 69-ФЗ "О пожарной безопасности", Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме" (вместе с "Правилами противопожарного режима в Российской Федерации"), к обеспечению требований пожарной безопасности в организациях торговли, общественного питания, базах и складах. Основные организационные мероприятия по установлению и поддержанию строгого противопожарного режима и осуществлению мер пожарной безопасности в производственных, административных, складских и вспомогательных помещениях. Обязанности и ответственность должностных лиц за противопожарное состояние подведомственных им объектов (участков). Создание и организация работы пожарно-технической комиссии, добровольной пожарной дружины. Обучение рабочих и служащих мерам пожарной безопасности на производстве и в быту. Разработка плана эвакуации людей и материальных ценностей и плана действий обслуживающего персонала при возникновении пожара и объективных инструкций "О мерах пожарной безопасности на объекте (участке)".

Тема 3. Требования правил пожарной безопасности при эксплуатации зданий, сооружений организаций торговли и общественного питания, баз и складов

Раздел А

Общие требования правил пожарной безопасности: содержание территории, зданий и помещений, содержание систем отопления, вентиляции, дымоудаления, сигнализации и пожаротушения. Пожарная опасность электроустановок. Противопожарный режим при производстве ремонтных и огневых работ.

Раздел Б

Меры пожарной безопасности в организациях торговли продовольственными товарами, на продовольственных складах и базах. Краткая пожарная характеристика огнеопасных продовольственных товаров: растительных, животных и синтетических масел и жиров, спиртосодержащих изделий, эссенций, сена, соломы, фуража, спичек и т.п. Меры пожарной безопасности при хранении и торговле. Меры пожарной безопасности при эксплуатации холодильных установок и механизмов с электродвигателями.

Раздел В

Меры пожарной безопасности на базах, в складах, магазинах и других организациях торговли промышленными товарами. Краткая характеристика и меры пожарной безопасности при хранении и продаже ЛВЖ и ГЖ. Пожарная опасность половой мастики, товаров бытовой химии, парфюмерных изделий, пороха, пистонов и др. Противопожарный режим в торговых залах и подсобных помещениях, в складах и базах.

Раздел Г

Меры пожарной безопасности в организациях общественного питания. Меры пожарной безопасности в обеденном зале, в цехах, складах, кладовых, бытовых и подсобных помещениях. Противопожарные мероприятия при эксплуатации ресторанных плит, варочных печей, кипятильников, холодильных установок и кухонного оборудования. Меры пожарной безопасности при производстве кондитерских изделий. Пожарная опасность растительных масел и пищевых жиров. Меры пожарной безопасности при проведении массовых мероприятий. Требования правил пожарной безопасности к содержанию территории, зданий, гаражей, хозяйственных построек и противопожарных разрывов между ними и к путям эвакуации. Меры пожарной безопасности при эксплуатации отопительных и нагревательных приборов, электроустановок, радио и телевизоров, при хранении и обращении с ЛВЖ, ГЖ и горючими газами. Средства обнаружения, оповещения и тушения пожаров.

Тема 4. Первичные средства пожаротушения, действия в случае возникновения пожара

Назначение, устройство и правила пользования огнетушителями.

Нормы обеспечения предприятий, баз и складов первичными средствами пожаротушения. Автоматические системы извещения о пожаре, дымоудаления и тушения пожара. Устройство и правила пользования внутренними пожарными кранами. Действия рабочих и служащих при возникновении пожара (загорания) имеющимися первичными средствами пожаротушения; встреча и оказание помощи пожарным командам, организациям и порядок эвакуации людей и имущества.

Тема 5. Практическое занятие.

Практическое ознакомление и работа с огнетушителем на модельном очаге пожара. Тренировка использования пожарного крана. Практическое ознакомление с системами противопожарной защиты одной из организаций.

Тренировки по эвакуации людей, помощи пострадавшим. Отработка действий при возникновении пожара.

Зачет

Проверка знаний пожарно-технического минимума.