

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО УЦ «СТРОЙ-АТТЕСТАТ»



/А.В.Антоненкова

ПРОГРАММА
обучения пожарно-техническому минимуму
для руководителей и ответственных за пожарную безопасность
организаций торговли, предприятий общественного питания

Москва
2017 г.

I. Тематический план

№ темы	Наименование тем	Часы
1	Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности	1
2	Организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности организаций торговли и предприятий общественного питания	4
3	Требования правил пожарной безопасности при эксплуатации зданий, сооружений организаций торговли и предприятий общественного питания	4
4	Первичные средства пожаротушения, действия в случае возникновения пожара	2
5	Практическое занятие	2
Зачет	Проверка знаний пожарно-технического минимума	1
	Итого:	14

II. Учебная программа для руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций торговли, предприятий общественного питания

Тема 1

Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности

Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. N 69-ФЗ "О пожарной безопасности". Правила пожарной безопасности в Российской Федерации ППР РФ Правила противопожарного режима в Российской Федерации
Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
"Технический регламент о требованиях пожарной безопасности"

Тема 2

Организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности организаций торговли и предприятий общественного питания

Краткий анализ пожаров и загораний в организациях торговли и предприятиях общественного питания.

Требования Федерального закона от 21 декабря 1994 г. N 69-ФЗ "О пожарной безопасности", ППР РФ Правила противопожарного режима в Российской Федерации, к обеспечению требований пожарной безопасности в организациях торговли, предприятиях общественного питания. 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 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 предприятий общественного питания

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, пожароопасных и огневых работ.

Раздел Б

Меры пожарной безопасности в организациях торговли продовольственными товарами.

Краткая пожарная характеристика огнеопасных продовольственных товаров: растительных, животных и синтетических масел и жиров спиртосодержащих изделий, эссенции, 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 в магазинах и других организаций 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.

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.

Тема 4

Первичные средства пожаротушения, действия в случае возникновения пожара

Средства обнаружения, оповещения и тушения пожаров.

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

Организация эвакуации персонала. Работа с огнетушителем.

Зачет

Проверка знаний пожарно-технического минимума.