

СОГЛАСОВАНО:

И.о. заместителя начальника Главного
управления - начальника управления
надзорной деятельности и
профилактической работы
Главного управления МЧС России
по Самарской области
полковник внутренней службы



Е. Ю. Пахомов

_____ 2016 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО ДПО «НовоКС»



Ю. И. Рыжков

_____ 2016 года

**Программа
обучения пожарно-техническому минимуму
для руководителей и ответственных за пожарную безопасность
организаций торговли, общественного питания, баз и складов**

г. Самара

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

обучения и проверки знаний требований по пожарной безопасности
руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций торговли,
общественного питания, баз и складов

Цель: получение слушателями необходимых знаний по пожарной безопасности для их практической деятельности

Категория обучаемых: руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций торговли, общественного питания, баз и складов

Срок обучения: 16 часов

Режим занятий: стандартный - 2 дня по 8 часов в день

Форма обучения: с отрывом от производства

Форма контроля: зачет

Расчет часов по темам

N темы	Наименование разделов и учебных тем	Количество часов		
		Всего	Теоретических	Практических
1	Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной	2	2	
2	Организация мероприятий по обеспечению пожарной безопасности организаций торговли и общественного питания, баз и складов	4	4	
3	Требования правил пожарной безопасности при эксплуатации зданий, сооружений организаций торговли и общественного питания, баз и складов	4	4	
4	Первичные средства пожаротушения, действия в случае возникновения пожара	2	2	
5	Практическое занятие	2		2
	Зачет в квалификационной комиссии (не менее 3-х чел.) с представителем органов ГПН (по согласованию).	2		2
	Итого:	16	12	4

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

№ темы	Наименования тем	Часы
1	Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности	2
2	Организация мероприятий по обеспечению пожарной безопасности организаций торговли и общественного питания,	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	2

Итого: 16 часов

**Программа обучения
для руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций
торговли, общественного питания, баз и складов**

Тема 1. Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности.

Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ "О пожарной безопасности". «Правила противопожарного режима в Российской Федерации», утвержденные постановлением Правительства РФ от 25 апреля 2012 г. №390. Федеральный закон от 22.07.2008 № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности". 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. № 69-ФЗ "О пожарной безопасности", «Правила противопожарного режима в Российской Федерации», утвержденные постановлением Правительства РФ от 25 апреля 2012 г. №390, 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 организаций торговли и общественного питания, баз и складов зданий, сооружений

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, 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 на базах, в складах, 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, 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

Организация эвакуации персонала. Работа с огнетушителем.

Зачет

Проверка знаний пожарно-технического минимума.

Заместитель директора АНО ДПО «НовоКС» по учебной части



П.А. Тупицын