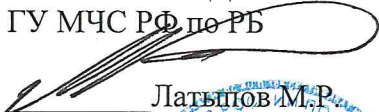


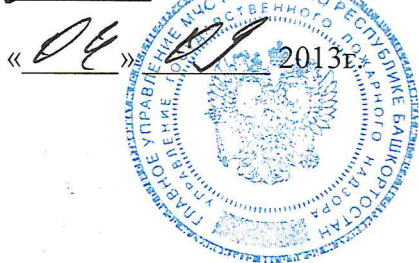
Автономная некоммерческая организация  
Дополнительного образования  
«Учебный центр «Инспектрум»

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УНД  
ГУ МЧС РФ по РБ



Латыпов М.Р.



УТВЕРЖДАЮ:

АНО ДО «Учебный центр «Инспектрум»

Директор



Токмаков А.В.

2013г.

# Рабочий тематический план и программа

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

(курс пожарно-технического минимума)

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
АНО ДО «Учебный центр «Инспектрум»

Протокол № 03 от « 20 » 05 2013г. \_\_\_\_\_

### *Пояснительная записка.*

Настоящий рабочий тематический план и программа разработаны в соответствии с требованиями:

- Федерального закона РФ о пожарной безопасности № 69-ФЗ от 21.12.94г.;
- постановления Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 "Правила противопожарного режима в Российской Федерации".
- Общих правил взрывобезопасности для взрывопожароопасных химических, нефтехимических и нефтеперерабатывающих производств (ПБ 09-540-03);
- Справочника «Пожарная безопасность предприятий» (курс пожарно-технического минимума) Собурь С.В. М. 2000г., согласованного Главным управлением Государственной противопожарной службы МВД России № 20/1.3/1201. современных нормативных технических документов по пожарной безопасности и безопасности труда и пояснений к ним, почерпнутых в специализированной и периодической литературе.

Учебные программы должны пересматриваться и дополняться учебным и тематическим материалом о требованиях пожарной безопасности. Одновременно из программы должны исключаться устаревшие сведения.

Рабочая программа предназначена для подготовки руководителей, лиц, ответственных за пожарную безопасность пожароопасных производств.

Основной целью обучения является формирование у механизаторов, рабочих и служащих сельскохозяйственных объектов необходимых знаний по пожарной безопасности для обеспечения пожарной безопасности на рабочем месте и в целом в организации: прохождения инструктажей по пожарной безопасности, исключение контакта источника зажигания с горючей средой, т.е. **выполнение системы предотвращения пожара** и обеспечение предприятий надежной **системой противопожарной защиты**. Отсюда вытекает важнейшая задача пожарной профилактики – тщательный анализ имеющихся на производстве источников зажигания и горючей среды, разработка мер организационных и технических по исключению этих составляющих пожара.

При изучении тем пожарно - технического минимума целесообразно рассказать о наиболее характерных случаях пожаров на предприятии.

#### Тематический план

для обучения 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	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

Итого:

14 часов



**Программа**  
*для обучения 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. N 69-ФЗ "О пожарной безопасности". Постановление Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 "Правила 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", постановления Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 "Правила 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.**

Организация эвакуации персонала. Работа с огнетушителем.

### **Зачет**

Проверка знаний пожарно-технического минимума.