

УТВЕРЖДАЮ
Ректор АНО ДПО «СНТА»
А.А. Клишин
« » 2013 г.

Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность организаций общественного питания

Тематический план и учебная программа

№ темы	Наименования тем	Часы
1	Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности	1
2	Организация мероприятий по обеспечению пожарной безопасности организаций общественного питания	4
3	Требования правил пожарной безопасности при эксплуатации зданий, сооружений организаций общественного питания	4
4	Первичные средства пожаротушения, действия в случае возникновения пожара	2
5	Практическое занятие.	2
	Зачет	1
	Итого:	14 часов

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 (утверждены постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 г. № 390). 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 общественного питания

Краткий анализ пожаров и загораний в организациях торговли и 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 общественного питания

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.

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.