

ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ
В РЕСТОРАНАХ, В БАРАХ, В КЛУБАХ, В КАФЕ

Электронная версия книги «**Пожарная безопасность в ресторанах, в барах, в клубах, в кафе**»
обновлена в сентябре 2016 года

http://protection24.ru/order.php?page=restaurant_fire_safety



**ДОКУМЕНТЫ ПО ПОЖАРНОЙ
БЕЗОПАСНОСТИ
в ресторанах,
в барах,
в клубах,
в кафе**

Москва

Оглавление

Номенклатура документов по пожарной безопасности
Положение о пожарной безопасности
Должностные обязанности Директора ресторана по пожарной безопасности.
Должностные обязанности ответственного за пожарную безопасность
О порядке обеспечения пожарной безопасности на территории, в зданиях, в сооружениях и в помещениях
Об установлении противопожарного режима
О назначении ответственного за пожарную безопасность
О проведении мероприятий по обучению работников мерам пожарной безопасности
Список ответственных за пожарную безопасность в структурных подразделениях
Вводный противопожарный инструктаж.
Перечень вопросов проведения вводного противопожарного инструктажа:
Вводный противопожарный инструктаж.
Первичный противопожарный инструктаж на рабочем месте.
Перечень вопросов проведения первичного противопожарного инструктажа
Первичный противопожарный инструктаж на рабочем месте.
Повторный противопожарный
Внеплановый противопожарный инструктаж
Целевой инструктаж
Журнал учета проведения инструктажей по пожарной безопасности
Инструкция о мерах пожарной безопасности в залах ресторана
Инструкция о порядке действия персонала по обеспечению безопасности и быстрой эвакуации в случае возникновения пожара.
Инструкция о мерах пожарной безопасности в административных помещениях
Инструкция о мерах пожарной безопасности при проведении окрасочных и строительно-монтажных работ
Инструкция о мерах пожарной безопасности в технических помещениях
Инструкция о мерах пожарной безопасности в помещениях материального склада
Инструкция о мерах пожарной безопасности в помещениях склада для хранения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей
Инструкция о мерах пожарной безопасности при проведении временных огневых и других пожароопасных работ
Инструкция о порядке действий дежурного обслуживающего персонала при поступлении сигнала о пожаре или повреждении на приемно-контрольную аппаратуру установок пожарной автоматики
Инструкция о порядке совместных действий администрации и пожарной охраны при ликвидации пожара
Положение о пожарно-технической комиссии
Положение о разработке инструкции о мерах пожарной безопасности.
Положение о добровольной пожарной дружине
Должностные обязанности членов Добровольной пожарной дружины
Программа подготовки членов ДПД
Положение о комиссии по проверке знаний по пожарной безопасности
Программа обучения мерам пожарной безопасности
Пожарно-технический минимум для руководителей организаций и лиц, ответственных за пожарную безопасность, и проведение противопожарного инструктажа
Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность в организациях общественного питания, общественного питания, на базах и складах
Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность в ресторанах

Пожарно-технический минимум для сотрудников, осуществляющих круглосуточную охрану организаций

Протокол заседания квалификационной комиссии по проверке знаний по пожарной безопасности в объеме пожарно-технического минимума

Указания о порядке проведения инструктажа по пожарной безопасности

Перечень основных вопросов инструктажа по пожарной безопасности

План мероприятий по противопожарной безопасности на 20__ год

Перечень локальных актов по пожарной безопасности

Нормативно-правовые документы

Всего 94 страницы

Номенклатура документов по пожарной безопасности

хранящихся в **Название ресторана** по адресу:

1. Положение о пожарной безопасности

Должностные обязанности руководителей

2. Должностные обязанности **Директора ресторана** общественного питания по пожарной безопасности.

3. Должностные обязанности ответственного за пожарную безопасность

Приказы по пожарной безопасности

4. О порядке обеспечения пожарной безопасности на территории, в зданиях, в сооружениях и в помещениях

5. Об установлении противопожарного режима

6. О назначении ответственного за пожарную безопасность

7. О проведении мероприятий по обучению работников мерам пожарной безопасности

8. Список ответственных за пожарную безопасность в структурных подразделениях

Инструктажи о пожарной безопасности

9. Вводный противопожарный инструктаж.

10. Перечень вопросов проведения вводного противопожарного инструктажа:

11. Вводный противопожарный инструктаж.

12. Первичный противоположный инструктаж на рабочем месте.

13. Перечень вопросов проведения первичного противопожарного инструктажа

14. Первичный противоположный инструктаж на рабочем месте.

15. Повторный противопожарный

16. Внеплановый противопожарный инструктаж

17. Целевой инструктаж

18. Журнал учета проведения инструктажей по пожарной безопасности

Инструкции по пожарной безопасности

19. Инструкция о мерах пожарной безопасности в залах ресторана

20. Инструкция о порядке действия персонала по обеспечению безопасности и быстрой эвакуации в случае возникновения пожара.

21. Инструкция о мерах пожарной безопасности в административных помещениях

22. Инструкция о мерах пожарной безопасности при проведении окрасочных и строительно-монтажных работ

23. Инструкция о мерах пожарной безопасности в технических помещениях

24. Инструкция о мерах пожарной безопасности в помещениях материального склада

25. Инструкция о мерах пожарной безопасности в помещениях склада для хранения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей

26. Инструкция о мерах пожарной безопасности при проведении временных огневых и других пожароопасных работ

27. Инструкция о порядке действий дежурного обслуживающего персонала при поступлении сигнала о пожаре или повреждении на приемно-контрольную аппаратуру установок пожарной автоматики

28. Инструкция о порядке совместных действий администрации и пожарной охраны при ликвидации пожара

Положения по пожарной безопасности

29. Положение о пожарно-технической комиссии

30. Положение о разработке инструкции о мерах пожарной безопасности.

31. Положение о добровольной пожарной дружине

Добровольная пожарная дружина

32. Должностные обязанности членов Добровольной пожарной дружины

33. Программа подготовки членов ДПД

34. Положение о комиссии по проверке знаний по пожарной безопасности

35. Программа обучения мерам пожарной безопасности

Пожарно-технический минимум

36. Пожарно-технический минимум для руководителей организаций и лиц, ответственных за пожарную безопасность, и проведение противопожарного инструктажа

37. Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность в организациях общественного питания, общественного питания, на базах и складах

38. Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность в ресторанах

39. Пожарно-технический минимум для сотрудников, осуществляющих круглосуточную охрану организаций

40. Протокол заседания квалификационной комиссии по проверке знаний по пожарной безопасности в объеме пожарно-технического минимума

41. Указания о порядке проведения инструктажа по пожарной безопасности

42. Перечень основных вопросов инструктажа по пожарной безопасности

43. План мероприятий по противопожарной безопасности на 20__ год

44. Перечень локальных актов по пожарной безопасности

45. Нормативно-правовые документы

Всего 94 страницы

Составил:

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Положение о пожарной безопасности в Название ресторана общественного питания

К работе в Название ресторана допускаются лица только после прохождения обучения мерам пожарной безопасности.

Обучение лиц мерам пожарной безопасности осуществляется путем проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума.

Порядок и сроки проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума определяются Директором ресторана.

Обучение мерам пожарной безопасности осуществляется в соответствии с нормативными документами по пожарной безопасности.

Лицо, ответственное за пожарную безопасность, назначается приказом Директора ресторана.

Ответственный за пожарную безопасность должен постоянно контролировать состояние противопожарного инвентаря, огнетушителей, и доступность двух эвакуационных выходов непосредственно наружу.

В целях организации и осуществления работ по предупреждению пожаров создать пожарно-техническую комиссию, обеспечить наличие планов эвакуации сотрудников при пожаре на каждом этаже ресторана.

Помещение ресторана обеспечивается телефонной связью и устройством для подачи сигнала тревоги при пожаре.

На объекте с массовым пребыванием людей, 50 и более человек, должно быть обеспечено наличие инструкции о действиях персонала по эвакуации при пожаре, планом эвакуации, а также проведение не реже 1 раза в полугодие практических тренировок лиц, осуществляющих свою деятельность на объекте.

Здания ресторана должны быть обеспечены телефонной связью и сигналом тревоги на случай пожара.

В помещениях дежурных должен быть установлен телефон.

При проведении дискотек, представлений, рекламных акций, новогодних, праздничных и других торжеств с массовым пребыванием людей Директор ресторана обеспечивает:

а) осмотр помещений перед началом мероприятий в целях определения их готовности в части соблюдения мер пожарной безопасности;

Господа, перед вами демонстрационная версия.
Полная версия распространяется без сокращений в формате **WORD.doc** удобном для редактирования.
Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru

*Все права на распространение книги
принадлежат сайту www.protection24.ru*

http://protection24.ru/order.php?page=restaurant_fire_safety

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- проводить огневые работы во время нахождения посетителей в **ресторане**;
- устанавливать в залах ресторана баллоны с горючими газами для наполнения воздушных шаров и для других целей;
- размещать торговые, игровые аппараты и вести торговлю на площадках лестничных клеток, в тамбурах и на других путях эвакуации.

Запрещается временное хранение горючих материалов, отходов, упаковок и контейнеров в залах ресторана и на путях эвакуации.

Запрещается хранение горючих товаров или негорючих товаров в горючей упаковке в помещениях, не имеющих оконных проемов или шахт дымоудаления, за исключением случаев, разрешенных нормативными правовыми актами и нормативными документами по пожарной безопасности.

Обеспечить выполнение в залах **ресторана** требований, предусмотренных статьей 6 Федерального закона "Об ограничении курения табака".

Запрещается курение в помещениях и на территории **ресторана**.

Ответственный за пожарную безопасность обеспечивает размещение знаков пожарной безопасности "Курение табака и пользование открытым огнем запрещено".

Места, специально отведенные для курения табака, обозначаются знаками "Место для курения".

Обеспечить содержание наружных пожарных лестниц и ограждений на крышах (покрытиях) зданий и сооружений в исправном состоянии, организовать не реже 1 раза в 5 лет проведение эксплуатационных испытаний пожарных лестниц и ограждений на крышах с составлением соответствующего акта испытаний.

Не допускается в помещениях с одним эвакуационным выходом одновременное пребывание более 50 человек.

С положением ознакомлены:

Название ресторана

Должностные обязанности **Директора ресторана** по пожарной безопасности.

• **Директор ресторана** несет персональную ответственность за противопожарный режим ресторана.

Директор ресторана обязан:

• в начале года с целью обеспечения соблюдения правил пожарной безопасности установить противопожарный режим в ресторане, назначить ответственного за пожарную безопасность, определить порядок действий работников и служащих при возникновении пожара;

• соблюдать требования пожарной безопасности, выполнять предписания, постановления и иные законные требования должностных лиц пожарной охраны;

• разрабатывать и осуществлять меры по обеспечению пожарной безопасности;

• проводить противопожарную пропаганду, обучать работников мерам пожарной безопасности;

• включать в коллективный договор вопросы пожарной безопасности;

• содержать в исправном состоянии системы и средства пожарной защиты, включая первичные средства тушения пожаров, не допускать их использования не по назначению;

• оказывать содействие пожарной охране при тушении пожаров, установлении причин и условий их возникновения и развития, а также при выявлении лиц, виновных в нарушении требований пожарной безопасности и возникновении пожаров;

• при тушении пожаров на территории ресторана предоставлять в установленном порядке необходимые силы и средства;

• обеспечивать доступ должностным лицам пожарной охраны при осуществлении ими служебных обязанностей на территорию, в здание, сооружения и иные объекты ресторана;

• предоставлять по требованию должностных лиц государственного пожарного надзора сведения и документы о состоянии пожарной безопасности в **ресторане**, в т.ч. о происшедших на его территории пожарах и их последствиях;

• незамедлительно сообщать в пожарную охрану о возникших пожарах, неисправностях имеющихся систем и средств противопожарной защиты, об изменении состояния дорог и проездов;

• содействовать деятельности добровольных пожарных дружин.

• **Директор ресторана** назначает лицо, ответственное за пожарную безопасность, которое обеспечивает соблюдение требований пожарной безопасности в **ресторане**.

• В целях организации и осуществления работ по предупреждению пожаров на объектах, где может одновременно находиться 50 и более человек, то есть с массовым пребыванием людей, **Директор ресторана** может создавать пожарно-техническую комиссию.

• На объекте с массовым пребыванием людей, а также на объекте с рабочими местами на этаже для 10 и более человек **Директора ресторана** обеспечивает наличие планов эвакуации людей при пожаре.

• **Директор ресторана** обеспечивает выполнение на объекте требований, предусмотренных статьей 6 Федерального закона "Об ограничении курения табака".

• Запрещается курение на территории и в помещениях складов и баз, хлебоприемных пунктов, в злаковых массивах и на сенокосных угодьях, на объектах общественного питания, добычи, переработки и хранения легковоспламеняющихся и горючих жидкостей и горючих

газов, на объектах производства всех видов взрывчатых веществ, на пожаровзрывоопасных и пожароопасных участках.

- **Директор ресторана** обеспечивает размещение на указанных территориях знаков пожарной безопасности "Курение табака и пользование открытым огнем запрещено". Места, специально отведенные для курения табака, обозначаются знаками "Место для курения".
- **Директор ресторана** обязан принять меры пожарной безопасности, направленные, в том числе на ограничение доступа посетителей в ресторан, а также назначить ответственных за соблюдение дополнительных мер пожарной безопасности при проведении праздников, торжеств и других мероприятий, связанных с массовым пребыванием людей в ресторане,
 - ширина прохода между рядами, ведущего к эвакуационным выходам, должна быть не менее 2 метров;
 - через каждые 30 метров торгового ряда должны быть поперечные проходы шириной не менее 1,4 метра.
- **Директор ресторана** обеспечивает наличие на дверях помещений производственного и складского назначения и наружных установках обозначение их категорий по взрывопожарной и пожарной опасности, а также класса зоны в соответствии с главами 5, 7 и 8 Федерального закона "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности".
- **Директор ресторана** обеспечивает устранение нарушений огнезащитных покрытий (штукатурки, специальных красок, лаков, обмазок) строительных конструкций, горючих отделочных и теплоизоляционных материалов, воздухопроводов, металлических опор оборудования и эстакад, а также осуществляет проверку качества огнезащитной обработки (пропитки) в соответствии с инструкцией завода-изготовителя с составлением акта проверки качества огнезащитной обработки (пропитки). Проверка качества огнезащитной обработки (пропитки) при отсутствии в инструкции сроков периодичности проводится не реже 2 раз в год.
- Не допускается в помещениях с одним эвакуационным выходом одновременное пребывание более 50 человек. При этом в зданиях IV и V степени огнестойкости одновременное пребывание более 50 человек допускается только в помещениях 1-го этажа.

Господа, перед вами демонстрационная версия.
Полная версия распространяется без сокращений в
формате **WORD.doc** удобном для редактирования.
Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru

*Все права на распространение книги
принадлежат сайту www.protection24.ru*

- **Директор ресторана** обеспечивает исправное состояние систем и средств противопожарной защиты объекта (автоматических установок пожаротушения и сигнализации, установок систем противодымной защиты, системы оповещения людей о пожаре, средств пожарной сигнализации, систем противопожарного водоснабжения, противопожарных дверей, противопожарных и дымовых клапанов, защитных устройств в противопожарных преградах) и организует не реже 1 раза в квартал проведение проверки работоспособности указанных систем и средств противопожарной защиты объекта с оформлением соответствующего акта проверки. При монтаже, ремонте и обслуживании средств обеспечения пожарной безопасности зданий и сооружений должны соблюдаться проектные решения, требования нормативных документов по пожарной безопасности и (или) специальных технических условий. На объекте должна храниться исполнительная документация на установки и системы противопожарной защиты объекта.

- **Директор ресторана** обеспечивает объект огнетушителями согласно нормам. Первичные средства пожаротушения должны иметь соответствующие сертификаты.

Директор ресторана

С должностными обязанностями
по охране труда ознакомлен

Название ресторана

Должностные обязанности ответственного за пожарную безопасность

1. Общие положения.

1.1. Должностные обязанности ответственного за пожарную безопасность разработаны в соответствии с законодательством РФ, Федеральным законом N69-ФЗ "О пожарной безопасности".

1.2. Должностные обязанности ответственного за пожарную безопасность определяют функциональные обязанности, права, ответственность и сферу деятельности ответственного по пожарной безопасности

1.3. На должность ответственного за пожарную безопасность назначается лицо, имеющее высшее техническое образование или среднее техническое образование и стаж работы не менее трех лет.

1.4. Ответственный за пожарную безопасность назначается на должность и освобождается от должности приказом **Директора ресторана**.

1.5. Ответственный за пожарную безопасность подчиняется непосредственно **Директору ресторана**.

1.6. На время отсутствия Ответственного за пожарную безопасность его обязанности исполняет работник, назначаемый руководителем организации.

2. Функциональные обязанности.

2.1. Ответственный за пожарную безопасность обязан знать:

- действующие в **ресторане** приказы, правила, инструкции, положения по вопросам пожарной безопасности;
- законодательные и нормативные технические документы, методические материалы по вопросам пожарной безопасности;
- основные производственные процессы в **ресторане**, особенности эксплуатации оборудования, применяемого в **ресторане**;
- мероприятия, направленные на предотвращение пожара в **ресторане**, технику, способы и приемы обеспечения пожарной безопасности;
- технические средства и способы их применения для обеспечения пожарной безопасности, предотвращения и тушения пожара;
- основные причины пожаров и взрывов;
- организационные основы обеспечения пожарной безопасности в **ресторане**;
- обязан проводить анализ пожарной безопасности в **ресторане**, разработку приказов, инструкций и положений, устанавливающих должный противопожарный режим в **ресторане**, обучение работников принятым в **ресторане** мерам пожарной безопасности;
- обязан организовывать и контролировать прохождение всеми ИТР, рабочими и служащими противопожарных инструктажей, проводимых ответственными за пожарную безопасность в подразделениях ресторана в соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме»;
- обязан проводить либо организовывать обучение с лицами (ИТР, рабочие, служащие), выполнение обязанностей которых связано с повышенной пожарной опасностью или ответственными за пожарную безопасность в подразделениях ресторана;

Господа, перед вами демонстрационная версия.
Полная версия распространяется без сокращений в формате **WORD.doc** удобном для редактирования.
Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru

*Все права на распространение книги
принадлежат сайту www.protection24.ru*

4. Ответственность за пожарную безопасность.

4.1. Ответственный за пожарную безопасность несет дисциплинарную ответственность в соответствии с ст.192 ТК РФ:

- за ненадлежащее исполнение или неисполнение своих обязанностей;
- за ненадлежащее состояние средств и систем противопожарной защиты в организации;
- за причинение своими действиями или бездействием материального ущерба в порядке и пределах, установленных ст. 238, 239, 241, 243 ТК РФ;
- за правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности в порядке и пределах, установленных действующим законодательством РФ;
- за достоверность сведений, предоставляемых руководству организации и государственному пожарному надзору;
- за отказ выполнять распоряжения и указания **Директора ресторана**;
- за несоблюдение правил внутреннего распорядка;
- за несоблюдение инструкций по охране труда, должностных инструкций, инструкций по технике безопасности и пожарной безопасности.

Режим работы ответственный за пожарную безопасность определяется в соответствии с Правилами внутреннего распорядка, установленными в организации.

Директор ресторана

С должностными обязанностями
по охране труда ознакомлен

Название ресторана

Приказ № _____

О порядке обеспечения пожарной безопасности на территории, в зданиях, в сооружениях и в помещениях Название ресторана

Город

“ _____ ” _____ 20__ г.

В целях обеспечения пожарной безопасности на территории, в зданиях, в сооружениях и в помещениях Название ресторана, на основании Постановления Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме" и требований нормативных актов в области пожарной безопасности.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за пожарную безопасность в Название ресторана Заместителя директора – Ф.И.О.
2. Назначить ответственными за пожарную безопасность в структурных подразделениях руководителей соответствующих подразделений.
3. Руководителям структурных подразделений Название ресторана в срок до _____ определить:
 - 3.1. Ответственных за пожарную безопасность в занимаемых помещениях.
 - 3.2. Перечень помещений, требующих дополнительного осмотра перед закрытием.
4. Утвердить следующие инструкции и положения:
 - Положение о пожарной безопасности в Название ресторана.
 - Вводный противопожарный инструктаж.
 - Перечень вопросов проведения вводного противопожарного инструктажа.
 - Первичный противопожарный инструктаж на рабочем месте.
 - Перечень вопросов проведения первичного противопожарного инструктажа.
 - Инструкция о мерах пожарной безопасности в залах ресторана.

Господа, перед вами демонстрационная версия.
Полная версия распространяется без сокращений в формате **WORD.doc** удобном для редактирования.
Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru

*Все права на распространение книги
принадлежат сайту www.protection24.ru*

7. Создать пожарно-техническую комиссию (далее – ПТК) в составе:
председатель комиссии – Заместитель директора по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Ф.И.О.;
члены комиссии: должность Ф.И.О.; должность Ф.И.О.; должность Ф.И.О.;
секретарь комиссии – должность Ф.И.О.
- 7.1. Утвердить Положение о пожарно-технической комиссии.
- 7.2. Создание ПТК провести в соответствии с Положением о пожарно-технической комиссии.

8. Создать добровольную пожарную дружину (далее – ДПД).

8.1. Назначить начальником ДПД – *должность Ф.И.О.*

8.2. Утвердить Положение о добровольной пожарной дружине.

8.3. Создание ДПД провести в соответствии с Положением о добровольной пожарной дружине.

9. Создать комиссию для проверки знаний пожарно-технического минимума в составе:

председатель комиссии – *Заместитель директора по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Ф.И.О.;*

члены комиссии: *должность Ф.И.О., должность Ф.И.О., должность Ф.И.О.;*

секретарь комиссии – *должность Ф.И.О.*

8.1. Утвердить Положение о комиссии по проверке знаний в области пожарной безопасности.

8.2. Порядок и формы работы комиссии определяются Положением о комиссии по проверке знаний в области пожарной безопасности.

9. Назначить ответственными:

9.1. За техническое состояние и качественный ремонт систем и установок отопления и вентиляции - *должность Ф.И.О.*

9.2. За приобретение, ремонт, сохранность и содержание первичных средств пожаротушения - *должность Ф.И.О.*

9.3. За эксплуатацию установок и систем автоматической противопожарной защиты (АПЗ) – *должность Ф.И.О.*

9.4. За содержание инженерных сетей - *должность Ф.И.О.*

Господа, перед вами демонстрационная версия.
Полная версия распространяется без сокращений в формате **WORD.doc** удобном для редактирования.
Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru

*Все права на распространение книги
принадлежат сайту www.protection24.ru*

12. Осуществлять контроль за соблюдением правил пожарной безопасности на территории, в зданиях, сооружениях и помещениях *Название ресторана* членам добровольной пожарной дружины совместно с сотрудниками охраны ООО ЧОП _____, обеспечивающего охрану *Название ресторана* по Договору № _____ года, и действовать в соответствии с ними в случае возникновения пожара.

13. Утвердить планы противопожарной защиты помещений, эвакуации людей и материальных ценностей в случае пожара.

14. Возложить контроль за исполнением настоящего приказа на *Заместителя директора по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям - Ф. И. О.*

Директор ресторана

Название ресторана

Приказ № _____

Об установлении противопожарного режима

Город

“ ____ ” _____ 20__ г.

В целях обеспечения пожарной безопасности, охраны жизни и здоровья работников и служащих и в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 «О противопожарном режиме»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить в **Название ресторана** противопожарный режим.
2. Ответственному за пожарную безопасность **заместителю директора Ф.И.О.:**
 - регулярно проверять состояние складских, подвальных и подсобных помещений, не допускать складирования в них мебели, легковоспламеняющихся и горючих веществ;
 - проводить один раз в месяц осмотр средств пожаротушения;
 - содержать постоянно свободными запасные выходы из здания;

Господа, перед вами демонстрационная версия.
Полная версия распространяется без сокращений в формате **WORD.doc** удобном для редактирования.
Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru

*Все права на распространение книги
принадлежат сайту www.protection24.ru*

3. В случае отсутствия **Директора ресторана** и ответственного за противопожарную безопасность в момент возникновения пожара возложить ответственность за организацию эвакуации сотрудников на **дежурного администратора Ф.И.О.**

Действия дежурного администратора:

- незамедлительно сообщить о пожаре по телефону "01";
 - организовать эвакуацию сотрудников в соответствии с Планом эвакуации;
 - принять меры к эвакуации документов и материальных ценностей;
 - до приезда пожарной команды организовать тушение пожара имеющимися средствами;
 - организовать встречу пожарной команды и сопровождение ее к месту пожара.
4. Ответственность за противопожарную безопасность во время проведения массовых мероприятий, возложить на организаторов данных мероприятий. Вменить в обязанности ответственным лицам проверку путей эвакуации участников до начала проведения мероприятий.
 5. Назначить ответственными за эвакуацию в случае возникновения пожара следующих сотрудников:
 - 1-й этаж – **должность Ф.И.О.**
 - 2-й этаж – **должность Ф.И.О.**
 6. Возложить ответственность за оказание в случае необходимости медицинской помощи на **должность Ф.И.О.**

Должность Ф.И.О. постоянно следить за наличием в аптечках необходимых лекарственных средств для оказания помощи в экстренных случаях.

Господа, перед вами демонстрационная версия.
Полная версия распространяется без сокращений в формате **WORD.doc** удобном для редактирования.
Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru

*Все права на распространение книги
принадлежат сайту www.protection24.ru*

10. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на Заместителя Директора
Название ресторана Ф.И.О.

Директор ресторана

С приказом ознакомлены:

Название ресторана

Приказ № _____

О назначении ответственного за пожарную безопасность

Город

“ ____ ” _____ 20__ г.

В целях обеспечения пожарной безопасности, охраны жизни и работников **Название ресторана**, в соответствии с требованиями противопожарного режима.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию работы по пожарной безопасности и соблюдение противопожарного режима в **Название ресторана заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе Ф.И.О.**

2. Ответственному за пожарную безопасность:

- осуществлять ежедневный контроль соблюдения противопожарного режима всеми работниками, принимать срочные меры по устранению выявленных недостатков в его реализации;

Господа, перед вами демонстрационная версия.
Полная версия распространяется без сокращений в формате **WORD.doc** удобном для редактирования.
Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru

*Все права на распространение книги
принадлежат сайту www.protection24.ru*

4. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на **Заместителя Директора Название ресторана Ф.И.О.**

Директор ресторана

С приказом ознакомлены:

Название ресторана

Приказ № _____

О проведении мероприятий по обучению работников мерам пожарной безопасности

Город

“ ____ ” _____ 20__ г.

В соответствии с приказом МЧС России от 12.12.2007 № 645 «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать обучение и проверку знаний по пожарной безопасности в **Название ресторана** до 01.01.20__.
2. Утвердить программу обучения работников **Название ресторана**.
3. Создать комиссию по проверке знаний требований по пожарной безопасности работников в следующем составе:
председатель комиссии: **Заместителя директора Ф.И.О.**
секретарь комиссии: **должность Ф.И.О.;**
члены комиссии: **должность Ф.И.О.;**
должность Ф.И.О.;
должность Ф.И.О.;
должность Ф.И.О.;
4. Разработать и утвердить перечень контрольных вопросов по проверке знаний правил пожарной безопасности. **Срок до 01.01.20__.**

Господа, перед вами демонстрационная версия.
Полная версия распространяется без сокращений в формате **WORD.doc** удобном для редактирования.

Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru

*Все права на распространение книги
принадлежат сайту www.protection24.ru*

8. Ответственность и контроль за исполнением приказа возложить на **Заместителя директора по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Ф.И.О.**

Директор ресторана

С приказом ознакомлены:

**Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям**

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Приложение № 1
к приказу от _____ № _____

Список ответственных за пожарную безопасность в структурных подразделениях

1. Кабинет директора ресторана, приемная – секретарь директора - должность Ф.И.О.
2. 1-й этаж ресторана – должность Ф.И.О.
3. Бар – должность Ф.И.О.
4. Банкетный зал – должность Ф.И.О.
5. Бухгалтерия – главный бухгалтер Ф.И.О.
6. Отдел кадров – специалист отдела кадров Ф.И.О.
7. 2-й этаж администрация - инженер по охране труда Ф.И.О.
8. Склад – заведующая складом Ф.И.О.
9. Кухня – шеф-повар Ф.И.О.
10. Чердак – слесарь Ф.И.О.
11. Гардероб – должность Ф.И.О.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:
Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Вводный противопожарный инструктаж.

Перечень вопросов проведения вводного противопожарного инструктажа:

1. Общие сведения о специфике и особенностях организации работы в **Название ресторана** по условиям пожаро- и взрывоопасности.
2. Обязанности и ответственность работников и руководителей за соблюдение требований пожарной безопасности.
3. Ознакомление с противопожарным режимом в **Название ресторана**.
4. Ознакомление с приказами по соблюдению противопожарного режима; с инструкциями по пожарной безопасности; с основными причинами пожаров, которые могут быть или были в **Название ресторана**.
5. Общие меры по пожарной профилактике и тушению пожара:
 - а) для руководителей структурных подразделений, (сроки проверки и испытания гидрантов, зарядки огнетушителей, автоматических средств пожаротушения и сигнализации, ознакомление с программой первичного инструктажа персонала данного подразделения обеспечение личной и коллективной безопасности и др.);

Текст сокращён.

Вводный противопожарный инструктаж.

Введение.

Основные понятия введены Федеральным законом в сфере пожарной безопасности №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22 июля 2008 года:

- пожарная безопасность - состояние защищенности личности, имущества, общества и государства от пожаров;
- пожар - неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства;
- требования пожарной безопасности - специальные условия социального и (или) технического характера, установленные в целях обеспечения пожарной безопасности законодательством Российской Федерации, нормативными документами или уполномоченным государственным органом;
- нарушение требований пожарной безопасности – невыполнение или ненадлежащее выполнение требований пожарной безопасности;
- противопожарный режим - правила поведения людей, порядок организации производства и (или) содержания помещений (территорий), обеспечивающие предупреждение нарушений требований безопасности и тушение пожаров;

- меры пожарной безопасности - действия по обеспечению пожарной безопасности, в том числе по выполнению требований пожарной безопасности;
- государственный пожарный надзор – осуществляемая в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, деятельность по проверке соблюдения организациями и гражданами требований пожарной безопасности и принятие мер по результатам проверки;
- нормативные документы по пожарной безопасности – технические регламенты и стандарты, а также действующие до вступления в силу технических регламентов и вновь разрабатываемые нормы пожарной безопасности, правила пожарной безопасности, стандарты, инструкции и иные документы, содержащие соответственно обязательные и рекомендательные требования пожарной безопасности;
- профилактика пожаров – совокупность превентивных мер, направленных на исключение возможности возникновения пожаров и ограничение их последствий;
- первичные меры пожарной безопасности - реализация принятых в установленном порядке норм и правил по предотвращению пожаров, спасению людей и имущества от пожаров.

Нарушение правил устройств и эксплуатации электрооборудования послужило причиной каждого пятого пожара. От неосторожного обращения с огнем происходит почти половина пожаров от общего числа.

Характерные нарушения требований норм и правил пожарной безопасности:

- отсутствуют или находятся в неработоспособном состоянии системы АПЗ (автоматической пожарной защиты) и оповещения людей о пожаре;

Текст сокращён.

- недостаточная подготовка руководителей и сотрудников по соблюдению мер пожарной безопасности, особенно в чрезвычайных ситуациях.

Обеспечение пожарной безопасности в Российской Федерации установлено (Федеральным законом «О пожарной безопасности» от 21.12.94 года № 69-ФЗ.

Нормативное правовое регулирование в области пожарной безопасности определено статьей 20 данного закона и представляет собой принятие органами государственной власти нормативных правовых актов по пожарной безопасности.

22 июля 2008 года принят Федеральный закон №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности», который определяет Техническое регулирование в области пожарной безопасности. В законе определено понятие пожарного риска - мера пожарной опасности объекта защиты и ее последствий для людей и материальных ценностей, а также понятие допустимого пожарного риска, уровень которого допустим и обоснован исходя из условий.

Номенклатура, количество и места размещения первичных средств пожаротушения устанавливаются в зависимости от вида горючего материала, объемно-планировочных решений здания, параметров окружающей среды и мест размещения обслуживающего персонала.

В соответствии со статьей 37 Федерального закона «О пожарной безопасности» «руководители организаций осуществляют непосредственное руководство системой пожарной безопасности в пределах своей компетенции на подведомственных объектах и несут персональную ответственность за соблюдение требований пожарной безопасности».

Обязанности работников за соблюдением требований пожарной безопасности.

Работники Название ресторана организаций обязаны:

- соблюдать на производстве и в быту требования пожарной безопасности, а также соблюдать и поддерживать противопожарный режим;

- выполнять меры предосторожности при пользовании газовыми приборами, предметами бытовой химии, проведении работ с легковоспламеняющимися (далее – ЛВЖ) и горючими (далее – ГЖ) жидкостями, другими опасными в пожарном отношении веществами, материалами и оборудованием;

- в случае обнаружения пожара незамедлительно сообщить об этом в подразделение пожарной охраны (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию) и принять возможные меры к спасению людей, имущества и ликвидации пожара.

- Каждый работник должен знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь пользоваться ими.

В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 «О противопожарном режиме» **Директора ресторана** назначает лицо, ответственное за пожарную безопасность, которое обеспечивает соблюдение требований пожарной безопасности на объекте.

Текст сокращён.

Руководители ответственные за пожарную безопасность в помещениях обязаны:

- организовывать разработку и своевременное осуществление мероприятий, направленных на обеспечение безопасности людей;

- знать характеристики пожарной опасности зданий, сооружений, технологических процессов, производственного оборудования, хранимых и используемых веществ и материалов и организовывать их пожароопасное хранение;

- проводить периодические осмотры территории, здания, служебных помещений с целью контроля за состоянием путей эвакуации людей, противопожарных разрывов и преград, источников водоснабжения, принимать срочные меры по устранению отмеченных недостатков;

- обеспечить помещения необходимыми средствами пожаротушения и содержания их в исправном состоянии, не допускать их использования не по назначению;

- знать правила содержания и применения имеющихся первичных средств тушения пожара и обеспечивать их постоянную готовность;

- обеспечить надписи «Курить воспрещается», «Место для курения», «В случае пожара звонить по телефону 01» и т.д., «Ответственный за обеспечение пожарной безопасности»;

Текст сокращён.

Ознакомление с противопожарным режимом в **Название ресторана.**

В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 О противопожарном режиме, в каждой организации распорядительным документом должен быть установлен соответствующий их пожарной опасности противопожарный режим, в том числе:

- определены и оборудованы места для курения;

- определены места и допустимое количество одновременно находящихся в помещениях образцов товаров, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и т.п.;

- установлен порядок уборки горючих отходов и пыли, хранения промасленной спецодежды;

- определен порядок обесточивания электрооборудования в случае пожара и по окончании рабочего дня;

- **регламентированы:**

- порядок проведения временных огневых и других пожароопасных работ;

- порядок осмотра и закрытия помещений после окончания работы;

- действия работников при обнаружении пожара;
- определен порядок и сроки прохождения противопожарного инструктажа и занятий по пожарно-техническому минимуму, а также назначены ответственные за их проведение.

Для привлечения работников к работе по предупреждению и борьбе с пожаром на объектах в нашей организации создана пожарно-техническая комиссия и добровольные пожарные формирования ".

В Название ресторана установлен следующий противопожарный режим:

- Запрещено курение во всех помещениях. Курить разрешается в специально отведенном месте с табличкой «Место для курения».
- Запрещено разводить костры на прилегающей к нашей организации территории. Сжигание отходов разрешается не ближе 50 м от здания в специально отведенном для этих целей месте и должно производиться под контролем обслуживающего персонала и с готовностью первичных средств пожаротушения.
- По окончании рабочего дня отключать все электрооборудование и приборы за исключением дежурного освещения и оборудования функционально требующего постоянного режима «Включено» (холодильники и т.д.).

Текст сокращён.

-
- На случай отключения электроэнергии руководители подразделений должны обеспечить обслуживающий персонал электрофонарями.

Сроки проверки автоматических средств пожаротушения и сигнализации.

- В соответствии с требованиями Противопожарные системы и установки (противодымная защита, средства пожарной автоматики, системы противопожарного водоснабжения, противопожарные двери, клапаны, другие защитные устройства в противопожарных стенах и перекрытиях и т. п.) помещений, зданий и сооружений должны постоянно содержаться в исправном рабочем состоянии.

- Регламентные работы по техническому обслуживанию и планово-предупредительному ремонту (ТО и ППР) автоматических установок пожарной сигнализации и пожаротушения, систем противодымной защиты, оповещения людей о пожаре и управления эвакуацией должны осуществляться в соответствии с годовым планом-графиком, составляемым с учетом технической документации заводов-изготовителей, и сроками проведения ремонтных работ. ТО и ППР должны выполняться специально обученным обслуживающим персоналом или специализированной организацией, имеющей лицензию, по договору.

Текст сокращён.

Действия сотрудников ресторана при возникновении пожара.

Лица, уполномоченные владеть, пользоваться или распоряжаться имуществом, руководители или должностные лица организации, а также лица, назначенные в установленном порядке ответственными за обеспечение пожарной безопасности, по прибытию к месту пожара должны:

- продублировать сообщение о возникновении пожара по телефону «01» или для мобильной связи: «010»; «01*»; «112», оперативно поставить в известность руководство и дежурные службы организации;

- в случае угрозы жизни людей немедленно организовать их спасение, используя для этого имеющиеся силы средства;

- проверить включение в работу автоматических систем противопожарной защиты (оповещение людей о пожаре);

- при необходимости отключить электроэнергию (за исключением систем противопожарной защиты), остановить работу холодильных устройств и другого технологического оборудования, выполнить другие мероприятия, способствующие предотвращению развития пожара и задымления помещений **Название ресторана**;

- прекратить все работы, кроме работ, связанных с мероприятиями по ликвидации пожара; удалить за пределы опасной зоны работников, не участвующих в тушении пожара. Эвакуацию проводить в соответствии с планами эвакуации и инструкциями по эвакуации людей из здания;

- осуществить общее руководство по тушению пожара (с учетом специфических особенностей объекта) до прибытия подразделения пожарной охраны;

- обеспечить соблюдение требований безопасности работниками, принимающими участие в тушении пожара;

- одновременно с тушением пожара организовать эвакуацию и защиту материальных ценностей;

организовать встречу подразделений пожарной охраны и оказать помощь в выборе кратчайшего пути для приезда к очагу пожара;

Текст сокращён.

- После ликвидации пожара **Директор ресторана** принимает решение о дальнейшей эксплуатации объекта и доводит информацию до сведения работников.

Ответственность за нарушение требований пожарной безопасности в соответствии с действующим законодательством.

Согласно статьи 38 Федерального закона от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности» ответственность за нарушение требований пожарной безопасности в соответствии с действующим законодательством несут:

- собственники имущества;

- руководители федеральных органов исполнительной власти;

- руководители органов местного самоуправления;

- лица, уполномоченные владеть, пользоваться или распоряжаться имуществом, в том числе руководители организаций;

- лица, в установленном порядке назначенные ответственными за обеспечение пожарной безопасности;

- должностные лица в пределах их компетенции.

Статья 219. Нарушение требований пожарной безопасности Уголовного кодекса Российской Федерации" от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 02.11.2013) устанавливает:

1. Нарушение правил пожарной безопасности, совершенное лицом, на котором лежала обязанность по их соблюдению, если это повлекло по неосторожности причинение тяжкого вреда здоровью человека,

Текст сокращён.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Первичный противопожарный инструктаж на рабочем месте.

Перечень вопросов проведения первичного противопожарного инструктажа

1. Ознакомление по плану эвакуации с местами расположения первичных средств пожаротушения, гидрантов, запасов воды и песка, эвакуационных путей и выходов (с обходом соответствующих помещений и территорий).
2. Условия возникновения горения и пожара (на рабочем месте, в организации).
3. Пожароопасные свойства применяемого сырья, материалов и изготавливаемой продукции.
4. Пожароопасность технологического процесса.

Текст сокращён.

Первичный противопожарный инструктаж на рабочем месте.

1. Общие требования пожарной безопасности.

1.1. Первичный противопожарный инструктаж устанавливает основные требования пожарной безопасности для всех работников непосредственно на их рабочем месте в соответствии с действующим законодательством.

1.2. Ответственность за обеспечение пожарной безопасности в помещениях ресторана несут, назначенные приказом руководителя, ответственные за противопожарную безопасность.

1.3. В нашем отделе строго соблюдается противопожарный режим, который преследует основную цель - недопущение пожаров и загораний от неосторожного обращения с огнем, от оставленных без присмотра включенных в электросеть электронагревательных приборов.

1.4. Каждый работник должен неукоснительно соблюдать установленный противопожарный режим, уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения и знать порядок и пути эвакуации на случай пожара.

1.5. Лица, не прошедшие первичный противопожарный инструктаж, к работе не допускаются.

Текст сокращён.

2. Требования безопасности перед началом работы.

Перед началом работы следует проверить:

- 2.1. Наличие и состояние первичных средств пожаротушения;
- 2.2. Противопожарное состояние электрооборудования согласно требованиям действующих инструкций;
- 2.3. Исправность телефонной связи
- 2.4. Состояние эвакуационных выходов и проходов.

3. Требования безопасности во время работы.

В рабочее время следует:

- 3.1. Постоянно содержать в чистоте и порядке свое рабочее место;
- 3.2. Проходы, выходы не загромождать различными предметами и оборудованием;
- 3.3. Не допускать нарушение пожарной безопасности со стороны посторонних лиц;
- 3.4. Запрещается: протирать полы, стены и оборудование горючими растворами;
- 3.5. Запрещается: самовольно подключать и ремонтировать электроприборы, а также менять предохранители в электросети;
- 3.6. Запрещается: пользоваться открытым огнем в помещении;
- 3.7. Запрещается: курить на рабочем месте, бросать окурки и спички в служебных и рабочих помещениях;

Текст сокращён.

4. Требования безопасности по окончании работы

- 4.1. Тщательно убрать свое рабочее место.
- 4.2. Проверить состояние первичных средств пожаротушения.
- 4.4. Эвакуационные проходы, выходы оставлять свободными.
- 4.5. По окончании работы работники отдела должны тщательно осмотреть свои закрепленные помещения и закрыть их, обесточив электросеть.

5. Средства пожаротушения и порядок их применения.

К первичным средствам пожаротушения относятся несколько видов огнетушителей (пенные и углекислотные) и пожарные краны .

5.1. Пенный огнетушитель

Предназначен для тушения загораний и небольших пожаров твердых материалов и горючих жидкостей. Представляет собой стальной сварной баллон, горловина которого закрыта крышкой с запорным устройством. Заряд огнетушителя состоит из кислотной и щелочной части. Дальность подачи струи 6-8 метров. Для приведения огнетушителя в действие нужно поднести его к месту загорания, повернуть рукоятку клапана на 180 градусов до отказа, перевернуть огнетушитель вверх днищем и направить струю пены на очаг возгорания. В случае отсутствия струи пены после откидывания рукоятки и переворачивания огнетушителя немедленно прочистить спрыск (отверстие, через которое выходит струя пены).

Тушить пенными огнетушителями категорически запрещается: электро проводку и оборудование, находящееся под напряжением, и другие энергоустановки.

5.2. Углекислотные огнетушители

Они предназначены для тушения небольших начальных загораний различных веществ и материалов, за исключением веществ, горение которых происходит без доступа воздуха (целлулоид, пироксилин, термит и др.). Огнетушители представляют собой стальные баллоны, в горловины которых ввернуты латунные вентили с сифонными трубками, маховички вентиля должны быть опломбированы. Для тушения пожара огнетушитель следует поднести к очагу горения, направить растроб-снегообразователь на очаг пожара и отвернуть до отказа вентиль вращения маховичка против часовой стрелки. Во время работы огнетушителя не рекомендуется держать баллон в горизонтальном положении в связи с тем, что такое положение баллона затрудняет выход из него углекислоты через сифонную трубку.

Не размещать огнетушители вблизи отопительных приборов и на солнцепеке.

5.3. Внутренний пожарный кран (ВПК)

Внутренний пожарный кран является надежным средством тушения пожаров. Внутренний пожарный кран устанавливается в стенной нише или в специальном шкафу (ящике), оборудован пожарным напорным рукавом и стволом. Чтобы привести в действие внутренний

ПК, надо открыть дверцу шкафа, раскатать рукав в направлении очага горения и открыть вентиль пожарного крана для пуска воды.

Не применять для тушения электро установок, проводов, находящихся под напряжением, а также для тушения веществ, образующих с водой горючие и взрывоопасные соединения и газы.

6. Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим при пожаре

Отравление угарным газом

- Первые признаки отравления угарным газом (СО) – это ухудшение зрения, снижение слуха, легкая боль в области лба, головокружение, ощущение пульсации в висках, снижение координации мелких точных движений и аналитического мышления (далее может быть потеря ощущения времени, рвота, потеря сознания).

- Пострадавшего следует скорее вынести в лежачем положении (даже если он может передвигаться сам) на свежий воздух.

- В легких случаях отравления следует дать пострадавшему кофе, крепкий чай; давать нюхать на ватке нашатырный спирт.

Текст сокращён.

-
- При термических ожогах не допускается:
- удалять с поврежденной кожи остатки одежды и грязь;
- обрабатывать место ожога спиртом, йодом, жиром или маслом;
- накладывать тугие повязки

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Повторный противопожарный

Повторный противопожарный инструктаж проводится со всеми работниками организаций, независимо от квалификации, образования, стажа, характера выполняемой работы, и не реже одного раза в полугодие, индивидуально или с группой работников, обслуживающих однотипное оборудование в пределах общего рабочего места, по программе первичного противопожарного инструктажа на рабочем месте.

В ходе повторного инструктажа проверяются знания правил и инструкций по пожарной безопасности.

Внеплановый противопожарный инструктаж

Внеплановый противопожарный инструктаж проводится:

- при введении в действие новых или переработанных правил пожарной безопасности, норм пожарной безопасности, иных нормативных правовых документов в области пожарной безопасности;
- при изменении технологического процесса производства, замене или модернизации оборудования, инструмента, исходного сырья, материалов и изменении других факторов, влияющих на противопожарное состояние объекта;
- при нарушении работниками организации требований пожарной безопасности, которые могли привести или привели к пожару;

Текст сокращён.

- при проведении экскурсий, массовых мероприятий с учащимися на территории организации.

Целевой инструктаж

Целевой инструктаж проводится непосредственно руководителем работ и фиксируется в журнале инструктажей, а в установленных правилами пожарной безопасности случаях - в наряде-допуске на выполнение работ.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:
Инженер по охране труда

Журнал учета проведения инструктажей по пожарной безопасности

Наименование организации _____

(где проводится инструктаж)

Вид инструктажа _____

Причина проведения внепланового инструктажа _____

Дата проведения инструктажа " ____ " _____ 20__ г.

Инструктаж провел _____

(фамилия, имя, отчество, должность

(профессия))

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность (профессия)	Вид инструктажа и (или) название инструкции	Подпись инструктируемого
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Инструкция о мерах пожарной безопасности в залах ресторана

1. Настоящая инструкция определяет основные требования пожарной безопасности в **Название ресторана** и является обязательной для выполнения всеми сотрудниками.
2. К работе в **ресторане** допускается только специально обученный персонал.
3. Для всех помещений **ресторана** должна быть определена категория пожарной опасности, а также класс зоны по Правилам устройства электроустановок (ПУЭ), которые надлежит обозначать на дверях помещений.
4. Около оборудования, имеющего повышенную пожарную опасность, следует вывешивать стандартные знаки безопасности.

Текст сокращён.

10. В залах ресторана должно осуществляться соблюдение следующих требований пожарной безопасности:

- ширина прохода между рядами, ведущими к эвакуационным выходам, должна быть не менее 2 метров;
- через каждые 10 метров должны быть поперечные проходы шириной не менее 1,4 метра.

11. Запрещается в рабочее время осуществлять загрузку (выгрузку) продуктов и тары по путям, являющимся эвакуационными.

12. После проведения ремонтных и других работ провести осмотр помещения перед закрытием на предмет соблюдения мер пожарной безопасности.

13. В подсобных помещениях **ресторана ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- допуск посторонних лиц;
- загромождать проходы и выходы;
- использовать кабели и электропровода с поврежденной изоляцией;
- применять самодельные (нестандартные) приборы и оборудование;
- снимать защитное оборудование;
- применять легковоспламеняющиеся и горючие жидкости;
- курить;
- проводить сварочные, огневые и другие пожароопасные работы без проведения комплекса мероприятий по обеспечению пожарной безопасности и письменного разрешения (наряда-допуска);
- загромождать подходы к первичным средствам пожаротушения.

14. В случае возникновения пожара **НЕОБХОДИМО:**

- немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по телефону 01, указав адрес объекта, что горит, имеется ли опасность для людей, а также свою фамилию и номер телефона, с которого передается сообщение; поставить в известность службу охраны;
- принять меры по эвакуации людей и материальных ценностей в соответствии с планом эвакуации;

Текст сокращён.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям:

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Инструкция о порядке действия персонала по обеспечению безопасности и быстрой эвакуации в случае возникновения пожара.

1. Общие положения:

- Инструкция разработана в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 О противопожарном режиме (XVIII. Требования к инструкции о мерах пожарной безопасности)
- Инструкция является дополнением к схематическим планам эвакуации людей при пожаре.
- Инструкция предназначена для безопасной и быстрой эвакуации людей из здания в случае пожара.
- Практические тренировки по эвакуации людей в случае пожара по данной инструкции проводятся один раз в полугодие.

2. Порядок эвакуации при пожаре:

- При возникновении пожара немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть или по телефону «01».
- Выключить приточно-вытяжную вентиляцию всех помещений.

Текст сокращён.

План эвакуации сотрудников на случай пожара.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Инструкция о мерах пожарной безопасности в административных помещениях

1. Ответственность за обеспечение пожарной безопасности в административных помещениях несут лица, назначенные приказом по **Название ресторана**. Фамилия, имя, отчество ответственных лиц указываются на табличках, которые размещаются в каждом помещении.

2. Помещения должны быть оборудованы исправными средствами пожаротушения и огнетушителями согласно нормам.

3. Каждый работник должен знать и соблюдать требования правил пожарной безопасности и не допускать действий, способствующих возникновению и распространению пожара, уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения.

4. Помещения должны содержаться в постоянной чистоте и систематически очищаться от мусора.

Текст сокращён.

8. В административных помещениях **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:

- курить вне специально отведенных и оборудованных для этой цели мест, обозначенных табличкой “Место курения” или соответствующим разрешающим знаком;
- применять открытый огонь, а также проводить сварочные и другие огневые работы без специального разрешения руководства **Название ресторана** и без соответствующей противопожарной подготовки мест их производства;
- хранить и использовать легковоспламеняющихся и горючих жидкостей;
- загромождать подходов к первичным средствам пожаротушения (внутренним пожарным кранам, огнетушителям);
- пользоваться бытовыми нагревательными приборами (электроплитками, электрочайниками, электрокипятильниками и т.п.) без специального разрешения и несгораемых подставок;
- оставлять без присмотра находящиеся под напряжением потребители электрического тока (бытовых кондиционеров, обогревателей, вентиляторов и т.п.);
- использовать неисправных электророзеток, электропроводок с поврежденной изоляцией, предохранителей кустарного производства (“жучков”) и электросетей-временок;
- проводить самостоятельно ремонт токопотребителей, вентиляционных установок и электрооборудования.

9. В случае возникновения пожара **НЕОБХОДИМО**:

- немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по телефону 01, указав адрес объекта, что горит, имеется ли опасность для людей, а также свою фамилию и номер телефона, с которого передается сообщение, поставить в известность службу охраны;
- принять меры по эвакуации людей и материальных ценностей в соответствии с планом эвакуации;

Текст сокращён.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Инструкция о мерах пожарной безопасности при проведении окрасочных и строительномонтажных работ

1. Общие требования пожарной безопасности

1. Настоящая инструкция определяет основные требования пожарной безопасности при проведении окрасочных работ и строительномонтажных работ является обязательной для выполнения всеми сотрудниками при проведении ремонтных работ в ресторане.

2. К работе допускается только специально обученный и аттестованный технический персонал прошедший противопожарный инструктаж на рабочем месте.

3. Организация работ, устройства, размещение и эксплуатация окрасочного оборудования должны обеспечивать пожарную безопасность в соответствии с требованиями пункта 395 Постановления Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 «О противопожарном режиме».

4. Для хранения порожней тары должна быть выделена специальная площадка вне окрасочного помещения. Порожняя тара должна своевременно удаляться с территории ресторана.

5. Системы и установки автоматической противопожарной защиты, средства пожаротушения должны находиться в исправном состоянии, а технический состав должен уметь пользоваться ими.

6. Тару из-под лакокрасочных материалов следует очищать мягкими скребками и щетками (из меди или алюминия).

Текст сокращён.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- в помещениях, где проводятся окрасочные работы, запрещается проводить работы связанные с применением открытого огня и искрообразованием, такие как сварочные работы, работы на наждачных точилах и т.д.;

- пользоваться инструментом из черных металлов и абразивным инструментом, дающим искру при трении;

- на окрасочных участках и в местах хранения красок и растворителей курить, разводить огонь, пользоваться паяльными лампами и электрическими паяльниками;

- во избежание взрыва освещать изнутри спичками или другими источниками огня бочки, бидоны, сосуды и другую тару, в которых находятся (или находились) лакокрасочные материалы;

Текст сокращён.

2. Требования пожарной безопасности при проведении строительно-монтажных работ

➤ Производство работ внутри зданий и сооружений с применением горючих веществ и материалов одновременно с другими строительно-монтажными работами, связанными с применением открытого огня (сварка и т.п.) не допускается.

➤ Работы, связанные с монтажом конструкций с горючими утеплителями или применением горючих утеплителей, заливка битумной мастикой и другие пожароопасные работы (окраска, огневые работы и т.п.) должны проводиться специально обученным персоналом на основании наряда-допуска, выдаваемого исполнителям работ и подписанного лицом, ответственным за пожарную безопасность.

➤ Пожароопасные работы должны проводиться на основании специально разработанных инструкций о мерах пожарной безопасности, с учетом требований Правил пожарной безопасности в Российской Федерации, технологической документации и других нормативных документов, регламентирующих проведение работ.

Текст сокращён.

3. При проведении пожароопасных работ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- приступать к работе при неисправном оборудовании;
- проводить огневые работы на свежескрашенными конструкциях и изделиях;
- нарушать требования технологических регламентов и инструкций;
- допускать к работе учеников, а также работников, не имеющих квалификационного удостоверения и талона о прохождении пожарно-технического минимума по специальности;

Текст сокращён.

4. Порядок действий при пожаре

4.1. Каждый работник организации при обнаружении пожара или признаков горения (задымления, запах гари, повышение температуры и т.п.)

ОБЯЗАН:

- незамедлительно сообщить об этом по телефону 01 в пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию), поставить в известность службу охраны;
- принять по возможности меры по эвакуации людей и материальных ценностей в соответствии с планом эвакуации;
- по возможности отключить электроэнергию и приступить к тушению пожара первичными средствами пожаротушения.

4.2. **Директора ресторана** (другое должностное лицо), прибывший к месту пожара,

ОБЯЗАН:

- продублировать сообщение о возникновении пожара в пожарную охрану (и поставить в известность вышестоящее руководство);
- в случае угрозы жизни людей немедленно организовать их спасение, используя для этого имеющиеся силы и средства;
- проверить включение в работу автоматических систем противопожарной защиты (оповещение людей о пожаре, пожаротушения, противодымной защиты);
- при необходимости отключить электроэнергию (за исключением систем противопожарной защиты, остановить работу систем вентиляции в аварийном и смежном с ним помещениях, выполнить другие мероприятия, способствующие предотвращению развития пожара и задымления помещений здания);

- прекратить все работы в здании, кроме работ, связанных с мероприятиями по ликвидации пожара;

Текст сокращён.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано: Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Инструкция о мерах пожарной безопасности в технических помещениях

1. Настоящая инструкция определяет основные требования пожарной безопасности для технических помещений (электрощитовых, вентиляционных камер и т.п.) и является обязательной для выполнения всеми сотрудниками **Название ресторана**.

2. К работе в технических помещениях допускается только специально обученный и аттестованный технический персонал.

3. Для всех технических помещений должна быть определена категория взрывопожарной и пожарной опасности, а также класс зоны по Правилам устройства электроустановок (ПУЭ), которые надлежит обозначать на дверях помещений.

4. Около оборудования, имеющего повышенную пожарную опасность, следует вывешивать стандартные знаки безопасности.

5. Технический персонал обязан своевременно и качественно проводить планово-профилактические работы согласно утвержденным графикам, отражать результаты проверок в соответствующих журналах (документах), принимать незамедлительные меры по устранению выявленных недостатков.

6. Уровень защиты электрооборудования должен соответствовать классу зоны по ПУЭ.

Текст сокращён.

12. В технических помещениях **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:

- хранить какие-либо материалы или оборудование;
- допускать посторонних лиц;
- загромождать проходы и выходы;
- использовать кабели и электропровода с поврежденной изоляцией;
- применять самодельные (нестандартные) приборы и оборудование;
- снимать защитное оборудование;
- применять легковоспламеняющиеся и горючие жидкости;

Текст сокращён.

В случае возникновения пожара **НЕОБХОДИМО**:

➤ немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по телефону 01, указав адрес объекта, что горит, имеется ли опасность для людей, а также свою фамилию и номер телефона, с которого передается сообщение; поставить в известность службу охраны;

➤ принять меры по эвакуации людей и материальных ценностей в соответствии с планом эвакуации;

➤ **Текст сокращён.**

➤ оказать содействие в эвакуации ценных материалов, документации, оборудования и имущества.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:
Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Инструкция о мерах пожарной безопасности в помещениях материального склада

1. Лица, работающие на складе и посещающие склад, должны знать и соблюдать требования пожарной безопасности и не допускать действий, приводящих к возникновению пожара.
2. Заведующий складом (кладовщик) и другие материально-ответственные лица обязаны знать пожароопасные свойства всех находящихся под их ответственностью материалов, порядок их хранения и методы тушения.
3. Хранение различных материалов должно осуществляться с учетом их пожароопасных свойств (способностью к окислению, самонагреванию и воспламенению при попадании влаги, соприкосновении с воздухом и т.п.), признаков совместимости и однородности огнетушащих веществ.

Текст сокращён.

11. В складских помещениях **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:

- курение и пользование открытым огнем; прокладка транзитных линий электропроводки и вентиляционных систем;
- хранение ЛВЖ и ГЖ (хранение ЛВЖ и ГЖ должно осуществляться в герметичной закрытой таре, в специально приспособленном для этой цели помещении);
- использовать светильники с люминесцентными лампами с отражателями и рассеивателями из горючих материалов;
- снимать защитные колпаки и другие устройства от выпадения ламп из светильников;
- хранить вещества и материалы с неизвестными пожароопасными характеристиками;
- по окончании работы оставлять открытыми двери, окна и другие проемы.

12. Ответственные за пожарную безопасность лица, а в их отсутствие, лица их замещающие, **ОБЯЗАНЫ**:

- знать пожароопасные свойства хранящихся веществ и материалов;
- содержать в исправном состоянии и уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- перед закрытием склада лично и тщательно произвести обход помещений и, лишь убедившись в их пожаробезопасном состоянии, отключить электросеть и закрыть склад;
- в случае возникновения пожара:
- немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по телефону 01, указав адрес объекта, что горит, имеется ли опасность для людей, а также свою фамилию и номер телефона, с которого передается сообщение, поставить в известность службу охраны (объектовой пожарной охраны);

Текст сокращён.

-

- оказать содействие в эвакуации ценных материалов, документации, оборудования и имущества.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:
Инженер по охране труда

«_____» _____ 201_ г.

**Инструкция о мерах пожарной безопасности в помещениях склада для хранения
легковоспламеняющихся и горючих жидкостей**

1. Сотрудники, работающие на складе или посещающие склад, должны знать и соблюдать требования пожарной безопасности и не допускать действий, приводящих к возникновению пожара.

2. Заведующий складом и другие материально-ответственные лица обязаны знать пожароопасные свойства всех находящихся на складе материалов, порядок их хранения и методы тушения в случае возгорания.

3. Хранение легковоспламеняющихся и горючих жидкостей осуществляться в герметичной закрытой таре, на специально оборудованных для этой цели стеллажах или емкостях;

4. Хранение легковоспламеняющихся и горючих жидкостей должно осуществляться с учетом их пожароопасных свойств их способностью к окислению, самонагреванию и воспламенению при попадании влаги, соприкосновении с воздухом и т.п., а также признаков совместимости или однородности огнетушащих веществ.

5. Проходы на складе должны содержаться свободными. Не допускается загромождение проходов и подступов к первичным средствам пожаротушения, внутренним пожарным кранам, огнетушителям ни какими предметами и материалами.

Текст сокращён.

10. Аппарат, предназначенный для отключения электроснабжения, должен располагаться вне помещения склада на несгораемой стене, заключаться в шкаф или нишу с приспособлением для опломбирования и закрываться на замок.

11. Дежурное освещение в помещениях складов, а также эксплуатация электронагревательных приборов и установка штепсельных розеток не допускается.

12. Помещения складов должны содержаться в чистоте. Хранение тары и упаковочных материалов в складах не допускается.

13. Для контроля за состоянием воздушной среды на складе должен осуществляться периодический лабораторный анализ воздушной среды.

14. Емкости (бутылки, бутыли, другая тара) с ЛВЖ и ГЖ должны быть защищены от солнечного и иного теплового воздействия.

15. Совместное хранение легковоспламеняющихся и горючих жидкостей в таре в одном помещении разрешается при их общем количестве не более 200 м³.

16. В складских помещениях **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:

- курение и пользование открытым огнем; прокладка транзитных линий электропроводки и вентиляционных систем;

- использовать светильники с люминесцентными лампами с отражателями и рассеивателями из горючих материалов;
- снимать защитные колпаки и другие устройства от выпадения ламп из светильников;
- хранить вещества и материалы с неизвестными пожароопасными характеристиками;
- проводить операции, связанные с вскрытием тары, проверкой исправности и мелким ремонтом, расфасовкой продукции, приготовлением рабочих смесей пожароопасных жидкостей (нитрокрасок, лаков и т.п.).
- хранение легковоспламеняющихся и горючих жидкостей в количестве, превышающем установленные в учреждении нормы потребности.
- по окончании работы оставлять открытыми двери, окна и другие проемы.

17. Ответственные за пожарную безопасность лица, а в их отсутствие, лица их замещающие,

ОБЯЗАНЫ:

- знать пожароопасные свойства хранящихся веществ и материалов;
- содержать в исправном состоянии и уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;

Текст сокращён.

- **в случае возникновения пожара:**
- немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по телефону 01, указав адрес объекта, что горит, имеется ли опасность для людей, а также свою фамилию и номер телефона, с которого передается сообщение, поставить в известность службу охраны;

Текст сокращён.

- покидая помещения, плотно закрыть все окна и двери для предотвращения доступа свежего воздуха в зону горения;
- оказать содействие в эвакуации ценных материалов, документации, оборудования и имущества.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Инструкция о мерах пожарной безопасности при проведении временных огневых и других пожароопасных работ

1. Настоящая Инструкция учитывает основные требования Правил пожарной безопасности в Российской Федерации, Правил устройства электроустановок, Правил устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением, ГОСТ “Работы электросварочные. Требования безопасности”; ГОСТ “Газопламенная обработка металлов. Требования безопасности” и является обязательной для выполнения всеми работающими, связанными с выполнением огневых работ в **ресторане**.

Нарушение требований Инструкции влечет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

На территории **Название ресторана** запрещается организация постоянных сварочных постов.

2. На проведение всех видов огневых работ на временных местах руководитель производства работ обязан оформить наряд-допуск (см. форма наряда-допуска).

3. К проведению огневых работ допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие пожарно-технический минимум и имеющие специальные квалификационные удостоверения на право допуска к огневым работам.

4. Проведение огневых работ допускается только после выполнения всех требований пожарной безопасности.

Текст сокращён.

9. С целью исключения попадания раскаленных частиц металла в смежные помещения, соседние этажи и т.п. все смотровые, технологические и другие люки (лючки), вентиляционные, монтажные и другие проемы (отверстия) в перекрытиях, стенах и перегородках помещений, где проводятся огневые работы, должны быть плотно закрыты негорючими материалами.

Место проведения огневых работ должно быть очищено от горючих веществ и материалов в радиусе, указанном в таблице:

Высота точки сварки над уровнем пола или прилегающей территории, м	0	2	3	4	6	8	10	Свыше 10
Минимальный радиус зоны очистки, м	5	8	9	10	11	12	13	14

10. Находящиеся в пределах указанных радиусов строительные конструкции, настилы полов, отделка и облицовка, а также изоляция и части оборудования, выполненные из горючих

материалов, должны быть защищены от попадания на них искр металлическими экранами, асбестовым полотном или другими негорючими материалами и при необходимости политы водой.

11. При перерывах в работе, а также в конце рабочей смены сварочная аппаратура должна отключаться, в том числе от электросети, шланги должны быть отсоединены и освобождены от горючих жидкостей и газов, а в паяльных лампах давление должно быть полностью стравлено.

По окончании работ вся аппаратура и оборудование должно быть убраны в специально отведенные помещения (места).

12. При проведении огневых работ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:

- приступать к работе при неисправной аппаратуре;
- производить огневые работы на свежееокрашенных конструкциях и изделиях;
- использовать одежду и рукавицы со следами масел, жиров, бензина, керосина и других горючих жидкостей;
- допускать к самостоятельной работе учеников, а также работников, не имеющих квалификационного удостоверения и талона по технике пожарной безопасности;
- допускать соприкосновение электрических проводов с баллонами со сжатыми, сжиженными и растворенными газами;
- одновременное проведение огневых работ при устройстве гидроизоляции и пароизоляции на кровле, монтаже панелей с горючими и трудногорючими утеплителями, наклейке покрытий полов и отделке помещений с применением горючих лаков, клеев, мастик и других горючих материалов.

Текст сокращён.

16. В случае возникновения пожара **НЕОБХОДИМО**:

- немедленно сообщать о нем в пожарную охрану по телефону “01”, указав адрес объекта, что горит, свою фамилию и номер телефона, с которого передается сообщение;
- принять меры к тушению пожара имеющимися первичными средствами (внутренние пожарные краны, огнетушители, песок);
- эвакуировать из зоны, прилегающей к месту пожара, кислородные и ацетиленовые баллоны;
- организовать встречу пожарных подразделений и сообщить о пожаре руководству

Название ресторана.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Инструкция о порядке действий дежурного обслуживающего персонала при поступлении сигнала о пожаре или повреждений на приемно-контрольную аппаратуру установок пожарной автоматики

1. При получении сигнала “Тревога” дежурный или другое лицо, принявшее сигнал от приемно-контрольного прибора или щита сигнализации и управления

ОБЯЗАНЫ:

- Определить местонахождение сработавшего извещателя или оросителя по схеме трассировки шлейфов сигнализации или схеме сети установок пожаротушения и осуществить сброс сигнала;
- Немедленно сообщить о поступившем сигнале в пожарную охрану по телефону “01”, указав адрес объекта, что горит, свою фамилию и номер телефона, с которого передается сообщение;
- Лично или через дежурных (ответственных лиц) выяснить на месте обстоятельства срабатывания извещателя или оросителя (пожар, ложное срабатывание, отключение электроэнергии и т.п.) и сообщить о срабатывании директору Название ресторана.

2. При ПОЖАРЕ:

- Объявить тревогу для членов добровольной пожарной дружины, доложить обстановку администрации объекта;
- Включить по согласованию с администрацией (в зависимости от обстановки) систему централизованного оповещения людей о пожаре;

Текст сокращён.

3. В случае ложного срабатывания пожарной сигнализации или при повреждении шлейфа – отключить данный шлейф соответствующим тумблером, принять меры к дополнительной охране помещения и сообщить в организацию, осуществляющую плановое техническое обслуживание сигнализации.

4. О поступивших сигналах и принятых по ним мерах оформить запись в специальном журнале.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:
Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Инструкция о порядке совместных действий администрации и пожарной охраны при ликвидации пожара

1. При возникновении пожара действия администрации **Название ресторана**, руководителей подразделений, начальника ДПД в первую очередь должны быть направлены на обеспечение безопасности и эвакуации людей.

2. Каждый работник **Название ресторана**, обнаруживший пожар или задымление,

ОБЯЗАН:

- немедленно сообщить об этом в городскую пожарную охрану по телефону “01”, указав точный адрес, что горит, свою фамилию и номер телефона, с которого передается сообщение;
- приступить к тушению пожара имеющимися в цехе, мастерской, административно-бытовом помещении или на рабочем месте средствами пожаротушения (огнетушителями, внутренними пожарными кранами и т.п.);
- принять меры для вызова к месту пожара представителя администрации **Название ресторана**.

3. **Директор ресторана** (или другое должностное лицо) прибыв к месту пожара, **ОБЯЗАН:**

- проверить, вызвана ли пожарная охрана;
- возглавить руководство тушением пожара до прибытия пожарных подразделений;
- выделить для встречи пожарных подразделений лицо, хорошо знающее расположение подъездных путей и водосточников;
- проверить, включено ли в работу оборудование систем противопожарной защиты, имеющихся на объекте;

Текст сокращён.

-
- По прибытии на пожар пожарных подразделений работник, руководящий тушением пожара, обязан сообщить старшему начальнику пожарной охраны необходимые сведения об очаге пожара, мерах, принятых для его ликвидации, а также о наличии в помещении людей, занятых тушением пожара и эвакуацией материальных ценностей.

➤ В зависимости от обстановки на пожаре и количества подразделений, работающих на тушении, руководитель тушения пожара (старший начальник прибывших пожарных подразделений) организует штаб пожаротушения. В состав штаба входит представитель администрации **Название ресторана** (главный инженер, заместитель директора, начальник ДПД, начальник отдела или другое специально назначенное ответственное лицо).

4. Представитель **Название ресторана** в штабе пожаротушения:

ДОЛЖЕН:

➤ консультировать руководителя тушения пожара по специфическим особенностям объекта (планировка, наличие и места применения или хранения ядовитых, легковоспламеняющихся веществ, газов, установок под высоким напряжением, дорогостоящего оборудования и т.п.);

Текст сокращён.

➤ корректировать действия инженерно-технического персонала при выполнении работ, связанных с тушением пожара.

5. По каждому происшествию администрация обязана выяснить обстоятельства, способствовавшие возникновению и развитию пожара, провести со всеми работниками внеочередной инструктаж по пожарной безопасности, осуществить необходимые профилактические меры.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Положение о пожарно-технической комиссии

1. Общие положения

1.1. Пожарно-техническая комиссия (далее – ПТК) создается в соответствии с Федеральным законом “О пожарной безопасности” (ст. 13) и Приказом МЧС РФ от 12.12.2007 N 645 (ред. от 22.06.2010) "Об утверждении Норм пожарной безопасности "Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций".

1.2. Целью создания ПТК является привлечение инженерно-технических работников и специалистов Название ресторана к активному участию в работе по предупреждению пожаров и противопожарной защите Название ресторана.

1.3. В состав ПТК включаются и привлекаются ИТР, ответственные за организацию эксплуатации и обслуживание электроустановок, систем водоснабжения, связи, автоматической противопожарной защиты и т.п., а также руководитель добровольной пожарной охраны и специалисты по пожарной безопасности службы охраны труда, представители профсоюзов.

Текст сокращён.

2. Основные задачи ПТК

2.1. Содействие администрации Название ресторана в проведении пожарно-профилактической работы и осуществлении контроля за соблюдением требований стандартов, норм, правил, инструкций и других нормативных актов по вопросам пожарной безопасности, а также в выполнении предписаний и постановлений государственного пожарного надзора.

2.2. Выявление нарушений требований пожарной безопасности в подразделениях Название ресторана, в работе установок и т.п., которые могут привести к возникновению пожара, взрыва или аварии, и разработка мероприятий, направленных на устранение этих нарушений.

Текст сокращён.

3. Функции ПТК

3.1. Выявление взрывопожароопасных производственных факторов на рабочих местах.

3.2. Проведение анализа взрыво и пожароопасности технологических процессов производства.

3.3. Оказание помощи подразделениям Название ресторана в исследовании взрывопожарной опасности технологических процессов производства, аттестации рабочих мест и производственного оборудования на соответствие пожарной безопасности.

3.4. Информирование работников от лица работодателя о взрывопожарной опасности технологических процессов производства, о возможных причинах пожаров и взрывов, а также о способах их предотвращения.

3.5. Участие в проверке фактов пожаров в **Название ресторана**. Выявление причин и подготовка обоснованных заключений с целью предотвращения подобных случаев в будущем.

3.6. Проведение совместно с представителями соответствующих подразделений пожарно-технических обследований зданий, сооружений, оборудования, машин и механизмов на соответствие их требованиям пожарной безопасности (не реже 4 раз в год).

3.7. Разработка совместно с руководителями подразделений и другими службами мероприятий по профилактике пожаров в **Название ресторана**, а также оказание организационной помощи по выполнению запланированных мероприятий.

3.8. Согласование разрабатываемой проектной документации в части соблюдения в ней требований пожарной безопасности.

3.9. Участие в работе комиссий по приемке в эксплуатацию законченных строительством или реконструированных производственных объектов, а также в работе комиссий по приемке из ремонта установок и другого оборудования в части соблюдения требований пожарной безопасности.

3.10. Оказание помощи руководителям подразделений в составлении списков профессий и должностей, в соответствии с которыми работники должны проходить обязательное противопожарное обучение (пожарно-технические минимумы, инструктажи).

3.11. Составление (при участии руководителей подразделений и соответствующих служб **Название ресторана**) видов работ, на которые должны быть разработаны инструкции о мерах пожарной безопасности.

3.12. Оказание методической помощи руководителям подразделений при разработке и пересмотре инструкций о мерах пожарной безопасности для зданий, сооружений, технологических процессов, отдельных видов взрывопожароопасных работ.

3.13. Разработка программы и проведение вводного инструктажа по пожарной безопасности со всеми вновь принимаемыми на работу, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на производственное обучение или практику, а также с работниками подрядных организаций, выполняющими различные работы в **Название ресторана**.

3.14. Согласование проектов документов: инструкций о мерах пожарной безопасности (общеобъектовой, для подразделений, технологических процессов и отдельных видов работ); перечней профессий и должностей работников, освобожденных от первичного инструктажа на рабочем месте; программ первичного инструктажа на рабочем месте; программа обучения в системе пожарно-технического минимума.

3.15. Методическая помощь по организации инструктажа или пожарно-технического минимума, а также проверки знаний по вопросам пожарной безопасности работников **Название ресторана**.

Текст сокращён.

3.19.3. соблюдением “Инструкции о порядке государственного статистического учета пожаров и последствий от них в Российской Федерации” (приложение 1 к приказу МВД России от 30.06.1994 г. № 332);

3.19.4. наличием в подразделениях инструкций о мерах пожарной безопасности для работников согласно перечню профессий и видов работ, на которые должны быть разработаны инструкции по охране труда, своевременным их пересмотром;

3.19.5. своевременным проведением соответствующими службами необходимых испытаний и технических освидетельствований оборудования, машин и механизмов;

3.19.6. эффективностью работы автоматических систем обнаружения и тушения пожара, противоподной защиты, наружного и внутреннего противопожарного водопровода, систем оповещения о пожаре;

3.19.7. состоянием противопожарных предохранительных приспособлений и защитных устройств;

3.19.8. своевременным и качественным проведением противопожарного обучения, проверки знаний и всех видов противопожарных инструктажей;

3.19.9. правильным расходованием в подразделениях **Название ресторана** средств, выделенных на выполнение мероприятий пожарной безопасности.

3.20. Подготовка и внесение предложений о разработке и внедрении более совершенных конструкций оградительной техники, предохранительных и блокировочных устройств и других средств защиты от опасных факторов пожара.

Текст сокращён.

4. Организация работы пожарно-технической комиссии.

Стимулирование работы ее членов

4.1. ПТК осуществляют свою работу на основании планов, которые разрабатываются на полугодие и утверждаются председателем комиссии. Решения комиссии оформляются протоколами и вводятся в действие приказами руководителя **Название ресторана**.

4.2. Все противопожарные мероприятия, намеченные ПТК к выполнению, оформляются актами, утверждаются руководителем **Название ресторана** и подлежат выполнению в установленные сроки.

4.3. Повседневный контроль за выполнением противопожарных мероприятий, предложенных комиссией, в подразделениях **Название ресторана** возлагается непосредственно на начальника пожарной охраны (ДПД) или лицо, назначенное ответственным за пожарную безопасность подразделения.

4.4. ПТК не имеет права отменять или изменять мероприятия, предусмотренные предписаниями государственного пожарного надзора.

В тех случаях, когда, по мнению комиссии, имеется необходимость изменения или отмены этих мероприятий, комиссия представляет свои предложения директору, который согласовывает этот вопрос с соответствующими органами управления или подразделениями Государственной противопожарной службы.

Текст сокращён.

5. Права членов ПТК

5.1. Члены ПТК имеют право:

5.1.1. в любое время суток беспрепятственно осматривать производственные, служебные и бытовые помещения, знакомиться с документами по пожарной безопасности;

5.1.2. проверять противопожарный режим в подразделениях и предъявлять должностным лицам и ответственным за пожарную безопасность обязательные для исполнения акты об устранении выявленных нарушений требований пожарной безопасности;

5.1.3. запрещать эксплуатацию оборудования и производство работ в подразделениях, на рабочих местах при выявлении нарушений инструкций о мерах пожарной безопасности, которые могут привести к пожару, с уведомлением об этом руководителей подразделений;

5.1.4. привлекать по согласованию с руководителем **Название ресторана** и руководителями подразделений соответствующих специалистов к проверке состояния пожарной безопасности;

5.1.5. запрашивать и получать от руководителей подразделений материалы по вопросам пожарной безопасности, требовать письменные объяснения от лиц, допустивших нарушения противопожарного режима;

Текст сокращён.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Положение о разработке инструкции о мерах пожарной безопасности.

Инструкция о мерах пожарной безопасности разрабатывается на основе Постановления Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме", нормативных документов по пожарной безопасности, исходя из специфики пожарной опасности зданий, сооружений, помещений, технологических процессов, технологического и производственного оборудования.

В инструкции о мерах пожарной безопасности необходимо отражать следующие вопросы:

- порядок содержания территории, зданий, сооружений и помещений, в том числе эвакуационных путей;
- мероприятия по обеспечению пожарной безопасности технологических процессов при эксплуатации оборудования и производстве пожароопасных работ;
- порядок и нормы хранения и транспортировки пожаровзрывоопасных веществ и пожароопасных веществ и материалов;
- порядок осмотра и закрытия помещений по окончании работы;
- расположение мест для курения, применения открытого огня, проезда транспорта и проведения огневых или иных пожароопасных работ, в том числе временных;
- порядок сбора, хранения и удаления горючих веществ и материалов, содержания и хранения спецодежды;
- допустимое количество одновременно находящихся в помещениях сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- порядок и периодичность уборки горючих отходов и пыли, хранения промасленной спецодежды;
- **Текст сокращён.**
- отключение при необходимости электроэнергии (за исключением систем противопожарной защиты), остановку работы транспортирующих устройств, агрегатов, аппаратов, перекрывание сырьевых, газовых, паровых и водных коммуникаций, остановку работы систем вентиляции в аварийном и смежных с ним помещениях, выполнение других мероприятий, способствующих предотвращению развития пожара и задымления помещений здания;
- прекращение всех работ в здании (если это допустимо по технологическому процессу производства), кроме работ, связанных с мероприятиями по ликвидации пожара;
- удаление за пределы опасной зоны всех работников, не участвующих в тушении пожара;
- осуществление общего руководства по тушению пожара (с учетом специфических особенностей объекта) до прибытия подразделения пожарной охраны;

- обеспечение соблюдения требований безопасности работниками, принимающими участие в тушении пожара;
- организацию одновременно с тушением пожара эвакуации и защиты материальных ценностей;
- встречу подразделений пожарной охраны и оказание помощи в выборе кратчайшего пути для подъезда к очагу пожара;
- сообщение подразделениям пожарной охраны, привлекаемым для тушения пожаров и проведения связанных с ними первоочередных аварийно-спасательных работ, сведений, необходимых для обеспечения безопасности личного состава, о перерабатываемых или хранящихся на объекте опасных (взрывоопасных), взрывчатых, сильнодействующих ядовитых веществах;

Текст сокращён.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:
Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Положение о добровольной пожарной дружине

1. Общие положения

1.1. Общеобъектовая добровольная пожарная дружина (далее – ДПД) создается в соответствии с Федеральным законом “О пожарной безопасности” (ст. 13) и Приказ МЧС РФ от 12.12.2007 N 645 (ред. от 22.06.2010) "Об утверждении Норм пожарной безопасности "Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций".

1.2. ДПД создается в целях обеспечения соблюдения требований действующих норм и правил пожарной безопасности, приказов и распоряжений по проведению мероприятий по предупреждению и тушению пожаров.

Текст сокращён.

2. Основные задачи ДПД

2.1. Основными задачами ДПД являются организация предупреждения пожаров и их тушение, и включают в себя:

2.1.1. контроль за соблюдением работающими и другими гражданами установленного в **Название ресторана** (на территории, в зданиях и сооружениях, при проведении технологических процессов) противопожарного режима;

2.1.2. разъяснение работающим основных положений общеобъектовой и других инструкций о мерах пожарной безопасности;

2.1.3. надзор за исправным состоянием средств противопожарной защиты и готовностью их к действию;

2.1.4. дежурство в праздничные и выходные дни в противопожарных нарядах **Название ресторана**;

2.1.5. участие в проверке фактов пожаров, установлении их причин и последствий, а также в разработке противопожарных мероприятий;

Текст сокращён.

3. Порядок создания и организации работы ДПД

3.1. ДПД организуется на добровольных началах из числа рабочих, ИТР и служащих объекта в возрасте не моложе 17 лет в соответствии со статьей 7 Федерального закона “О пожарной безопасности”.

3.2. Все вступившие в ДПД должны подать на имя руководителя письменное заявление.

Директор ресторана обязан организовать проведение предварительного медицинского осмотра подавших заявление на предмет отсутствия у них противопоказаний для работы в пожарной охране (медицинская справка по форме № 286).

3.3. Численный состав дружин устанавливается руководителем в соответствии с требованиями НПБ 201-96 и зависит от количества охраняемых участков (секторов).

ДПД организуются таким образом, чтобы в каждом подразделении и в каждой смене были члены дружины.

Зачисление в ДПД и последующие изменения состава дружин объявляются приказом руководителя.

3.4. Каждый член ДПД должен быть пригоден к выполнению возложенных на него задач, а также должен иметь необходимые знания и навыки для осуществления обязанностей согласно табелю боевого расчета.

3.5. Члены ДПД должны пройти соответствующее первоначальное обучение по программам, утвержденным Управлением Государственной противопожарной службы (далее – УГПС). Добровольные пожарные, не прошедшие первоначального обучения или не сдавшие зачет, к самостоятельной работе не допускаются.

3.6. Последующая подготовка членов ДПД осуществляется начальником дружины. Программа последующей подготовки разрабатывается применительно к нормативным и иным актам ГПС и согласовывается с начальником территориального органа ГПС (регионального отдела государственного пожарного надзора).

Учебные занятия с членами ДПД проводятся по расписанию, утвержденному руководителем, в свободное от работы время (не более 4 часов в месяц).

В ходе последующей подготовки члены ДПД должны изучить документы, регламентирующие организацию работы по предупреждению пожаров и их тушению, эксплуатации пожарной техники, а также пожарную опасность обслуживаемых объектов **Название ресторана** и правила по охране труда.

Программа последующей подготовки должна предусматривать проведение теоретических и практических занятий, отработку нормативов пожарно-строевой подготовки для приобретения навыков по ведению боевых действий.

3.7. Последующая подготовка членов ДПД должна планироваться таким образом, чтобы все члены дружины не менее одного раза в квартал практически отрабатывали действия по тушению условных пожаров с использованием имеющейся в их первичных средств пожаротушения.

Текст сокращён.

Добровольным пожарным, успешно прошедшим обучение и сдавшим зачеты, выдается удостоверение “Добровольный пожарный” с указанием регистрационного номера по Реестру добровольных пожарных.

Порядок регистрации добровольных пожарных устанавливается УГПС.

3.12. Порядок привлечения членов ДПД к дежурствам, связанным с обеспечением пожарной безопасности в свободное от работы время (в том числе в подразделениях ГПС), устанавливается руководителем **Название ресторана** по согласованию с органами местного самоуправления и территориальными органами ГПС.

3.13. Подразделения дружин должны ежегодно принимать участие в тренировках в составе гарнизона пожарной охраны.

4. Обязанности начальника и членов ДПД.

4.1. Начальник ДПД ОБЯЗАН:

4.1.1. осуществлять контроль за соблюдением противопожарного режима на объекте, а также за готовностью к действию первичных средств пожаротушения, систем пожарной автоматики,

водоснабжения, имеющихся в **Название ресторана**, и не допускать использования этих средств не по прямому назначению;

4.1.2. вести разъяснительную работу среди рабочих и служащих о мерах пожарной безопасности;

4.1.3. проводить занятия с личным составом дружин и проверять боеготовность подразделений ДПД;

4.1.4. руководить тушением пожаров до прибытия подразделений Государственной противопожарной службы;

4.1.5. информировать руководителя о нарушениях противопожарного режима.

4.2. Начальник отделения ДПД **ОБЯЗАН**:

4.2.1. осуществлять контроль за соблюдением противопожарного режима на объекте и готовностью к действию первичных средств пожаротушения;

Текст сокращён.

4.3. Члены дружин **ОБЯЗАНЫ**:

4.3.1. знать, соблюдать и требовать от других соблюдения противопожарного режима в **Название ресторана**;

4.3.2. знать свои обязанности по таблице боевого расчета и в случае возникновения пожара принимать активное участие в его тушении;

4.3.3. следить за готовностью к действию систем противопожарной защиты, пожарной техники и первичных средств пожаротушения, имеющихся в **ресторане**, и о всех обнаруженных недостатках докладывать начальнику отделения ДПД, а при возможности самому устранять эти недостатки;

4.3.4. Выполнять возложенные на членов ДПД обязанности, распоряжения начальника дружины, повышать свои пожарно-технические знания и навыки тушения пожаров, посещать учебные занятия, предусмотренные расписанием.

5. Стимулирование деятельности ДПД

5.1. Добровольным пожарным предоставляется преимущественное право при приеме на работу в ГПС или ведомственную пожарную охрану.

5.2. Все расходы по содержанию ДПД осуществляются за счет **Название ресторана**, в котором она создана.

5.3. Оплата труда членов ДПД за время их участия в ликвидации пожара или последствий аварии, проведении пожарно-профилактических мероприятий, а также учебной подготовки и дежурств производится из расчета среднемесячного заработка по месту работы.

Текст сокращён.

6. Исключение сотрудников из членов ДПД

6.1. Основаниями прекращения членства в ДПД являются:

6.1.1. Систематическое невыполнение или уклонение от выполнения членами ДПД обязанностей, предусмотренных настоящим Положением.

6.1.2. Невыход на дежурство в соответствии с утвержденным графиком дежурств без разрешения соответствующего должностного лица или самовольное оставление дежурства.

6.1.3. Нарушение дисциплины или совершение проступков, несовместимых с пребыванием в дружине.

6.1.4. Собственное желание.

6.1.5. Вступление в законную силу приговора суда о привлечении гражданина к уголовной ответственности.

6.1.6. Ликвидация ДПД в **ресторане**.

6.2. Решение об исключении сотрудников из членов ДПД принимает **Директор ресторана**.

Об исключении сотрудника из членов ДПД **Директор ресторана** обязан поставить в известность территориальный орган ГПС, ведущий учет добровольных пожарных в Реестре. При исключении сотрудника **Название ресторана** из членов ДПД в Реестре делается запись с указанием оснований для исключения.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Должностные обязанности членов Добровольной пожарной дружины

Начальник ДПД: _____

Осуществляет контроль за соблюдением противопожарного режима и исправностью средств пожаротушения. Проводит инструктаж рабочих и служащих по вопросам пожарной безопасности. Проводит занятия с личным составом ДПД. Информировывает руководство о нарушениях противопожарного режима.

При пожаре руководит членами ДПД, осуществляет эвакуацию рабочих и служащих до прибытия подразделений пожарной охраны.

Дружинник №1: Ф.И.О _____

Проверяет исправность средств извещения о пожаре. Следит за тем, чтобы пути эвакуации не были загромождены. Во время отсутствия начальника ДПД исполняет его обязанности.

При пожаре сообщает в пожарную часть по телефону “01” и оповещает руководство и вахту на проходной. Встречает подразделения пожарной охраны и указывает место пожара.

В отсутствие начальника ДПД исполняет его обязанности.

Дружинник №2: Ф.И.О _____

Следит за состоянием первичных средств пожаротушения. При пожаре принимает участие в эвакуации рабочих и служащих, работает с огнетушителем или другими средствами пожаротушения. В отсутствие начальника ДПД исполняет обязанности дружинника № 1.

Дружинник №3: Ф.И.О _____

Текст сокращён.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:
Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Программа подготовки членов ДПД

Тема 1. Организация службы добровольных пожарных дружин и команд (2 ч).

Тема 2. Возможные причины возникновения пожаров и меры их предупреждения.

Противопожарный режим на территории Название ресторана, в зданиях и помещениях (8-12 ч).

Тема 3. Средства пожаротушения, связи и оповещения о пожаре (6 ч).

Тема 4. Обязанности членов ДПД (ДПК) по таблице боевого расчета (4 ч).

Тема 5. Основные правила тушения пожаров (6-8 ч).

Тема 6. Правила охраны труда в пожарной охране (4 ч).

Тема 7. Оказание первой медицинской помощи (2 ч).

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Положение о комиссии по проверке знаний по пожарной безопасности

1. Общие положения

1.1. Комиссия для проверки знаний в области пожарной безопасности (далее Комиссия) создается в соответствии с Федеральным законом “О пожарной безопасности Приказ МЧС РФ от 12.12.2007 N 645 (ред. от 22.06.2010) "Об утверждении Норм пожарной безопасности "Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций"

1.2. Положение устанавливает общий порядок организации и проведения обучения мерам пожарной безопасности в **ресторане**, порядок и форму работы комиссии по проверке знаний в области пожарной безопасности.

1.3. Ответственность за организацию своевременного и качественного обучения мерам пожарной безопасности в целом возлагается на председателя Комиссии, а в структурных подразделениях – на их руководителей.

Текст сокращён.

2. Противопожарный инструктаж

2.1. Противопожарный инструктаж – это доведение до работников основных требований пожарной безопасности, изучение технологических процессов производства, оборудования, средств противопожарной защиты и действий в случае возникновения пожара.

Противопожарный инструктаж проводится в соответствии с типовой программой обучения.

2.2. Противопожарные инструктажи в зависимости от характера и времени проведения подразделяются:

- 2.2.1. вводный;
- 2.2.2. первичный;
- 2.2.3. внеплановый;
- 2.2.4. целевой.

2.3. Вводный противопожарный инструктаж проводится со всеми вновь принятыми работниками, независимо от их занимаемой должности и профессии. Инструктаж проводит лицо, ответственное за обеспечение пожарной безопасности в **Название ресторана**.

2.3.1. При этом инструктируемые должны быть ознакомлены:

- 2.3.1.1. с состоянием условий пожарной безопасности в **Название ресторана**;
- 2.3.1.2. с законодательными, нормативными правовыми актами и нормативно-техническими документами по пожарной безопасности, коллективным договором (соглашением) в **Название ресторана**;
- 2.3.1.3. со своими должностными (производственными) обязанностями по обеспечению пожарной безопасности в **Название ресторана**.

2.4. Первичный противопожарный инструктаж проводится непосредственно на рабочем месте перед началом рабочей деятельности со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на производственную практику или обучение, с работниками, выполняющими новую для них работу, а также со строителями при выполнении строительно-монтажных и реставрационных работ на территории и в помещениях **Название ресторана**.

Противопожарный инструктаж имеет цель привить инструктируемым знания безопасных методов работы с учетом их специальности и пожарной опасности материалов, применяемых в процессе производства, ознакомить с имеющимися на рабочем месте средствами пожаротушения, пожарной связи и правилами их применения в случае пожара.

Проведение инструктажа осуществляется лицом, ответственным за обеспечение пожарной безопасности в подразделении.

2.5. Повторный противопожарный инструктаж проводится один раз в год с работниками лицом, ответственным за обеспечение пожарной безопасности в подразделении, с целью закрепления знаний мер пожарной безопасности.

2.6. Внеплановый противопожарный инструктаж проводится лицом, ответственным за обеспечение пожарной безопасности в подразделении с целью:

2.6.1. изучение вновь принятых или измененных законодательных и нормативных правовых актов и нормативных актов в области пожарной безопасности;

2.6.2. ознакомления с технологическими процессами и оборудованием при их замене или изменении, требующих дополнительных знаний мер пожарной безопасности обслуживающего персонала;

2.6.3. дополнительного изучения мер пожарной безопасности по требованию представителей Государственной противопожарной службы, при выявлении ими недостаточных знаний у работников;

Текст сокращён.

3. Пожарно-технический минимум

3.1. Пожарно-технический минимум – это основной вид обучения работников мерам пожарной безопасности, целью которого является повышение уровня знаний, соответствующих особенностям производства и усвоения, специальных правил пожарной безопасности.

3.2. Пожарно-технический минимум проводится один раз в три года на базе учебных предприятий, имеющих лицензию Государственной противопожарной службы на право проведения обучения мерам пожарной безопасности, для следующих категорий работников: **ресторана**; главные специалисты; газосварщики.

3.3. Непосредственно в **Название ресторана** проходят пожарно-технический минимум один раз в год в соответствии с типовыми программами (Программа обучения мерам пожарной безопасности) следующие работники: руководители подразделений; сотрудники, осуществляющие круглосуточную охрану; рабочие, осуществляющие пожароопасные работы.

3.4. Результаты проверки знаний работников регистрируются в журнале обучения.

3.5. Лицам, прошедшим проверку знаний, выдается удостоверение за подписью председателя комиссии, заверенное печатью организации, выдавшей удостоверение.

3.6. Работники, не прошедшие проверку знаний из-за неудовлетворительной подготовки, обязаны в срок не более одного месяца пройти повторную проверку. Допуск к выполнению служебных обязанностей работников, не прошедших повторную проверку знаний, решается руководителем в установленном порядке.

3.7. Контроль за своевременным проведением проверки знаний работников осуществляется должностными лицами Государственной противопожарной службы.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:
Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Программа обучения мерам пожарной безопасности Противопожарный инструктаж

Учебный план

1. Общее время - 4 часа.
2. Время обучения - 3,5 часа.
3. Резерв - 0,5 часа.

Тематический план

№ п/п	Предметы обучения. Наименование тем.	Примечание
	1. Пожарно-профилактическая подготовка	
1.	Введение. Пожарная профилактика.	
2.	Основные нормативные документы в области пожарной безопасности.	
3.		
4.	Основные функции обеспечения пожарной безопасности.	
5.	Классификация строительных материалов по группам горючести.	
6.	Предел огнестойкости и распространения огня.	
7.	Взрывопожароопасность веществ, материалов и технологических процессов.	
8.		
9.	Способы защиты строительных конструкций и материалов.	
10.	Требования пожарной безопасности к территориям, зданиям, сооружениям.	
11.		
12.	Требования пожарной безопасности к помещениям.	
13.	Требования пожарной безопасности к путям эвакуации.	
14.	Требования пожарной безопасности к электроустановкам. Молниезащита. Статическое электричество.	
15.	Требования пожарной безопасности к технологическому оборудованию.	
16.		

17.	Требования пожарной безопасности к объектам лакокраски, ЛВЖ,	
18.	ГЖ.	
19.	Требования пожарной безопасности при хранении, применении и транспортировке ЛВЖ, ГЖ, ГГ. Требования пожарной безопасности при хранении веществ и материалов. Требования пожарной безопасности к системам вентиляции. Требования пожарной безопасности к системам отопления. Требования пожарной безопасности при производстве строительно-монтажных и реставрационных работ. Требования пожарной безопасности при производстве пожароопасных работ.	
2. Тактико-техническая подготовка		
1.	Первичные средства пожаротушения.	
2.	Противопожарное оборудование.	
3.	Современная пожарная техника.	
4.	Наружное противопожарное водоснабжение.	
5.	Внутренний противопожарный водопровод.	
6.	Установки автоматической пожарной сигнализации.	
7.	Установки автоматических систем пожаротушения.	
8.	Установки противодымной защиты.	
9.	Вызов пожарной охраны.	
10.	Действия ИТР, рабочих и служащих при пожаре.	
3. Резерв		
1.	Учебное время, используемое для ответов на вопросы работников ресторана	

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Пожарно-технический минимум для руководителей организаций и лиц, ответственных за пожарную безопасность, и проведение противопожарного инструктажа

Тематический план и типовая учебная программа

№ темы	Наименование	Часы
1	Введение. Законодательная база в области пожарной безопасности. Основные положения	2
2	Общие понятия о горении и пожаровзрывоопасных свойствах веществ и материалов, пожарной опасности зданий	2
3	Пожарная опасность в организации	4
4	Меры пожарной безопасности при проведении пожароопасных работ, хранении веществ и материалов. Основная нормативная документация	4
5	Требования пожарной безопасности к путям эвакуации	2
6	Общие сведения о системах противопожарной защиты в организации	2
7	Организационные основы обеспечения пожарной безопасности в организации	5
8	Действия работников при пожарах	2
9	Практические занятия	5

Продолжительность обучения - 28 часов.

Введение. Пожары - национальная проблема России. Статистика, основные причины и последствия пожаров. Задачи пожарной профилактики

Тема 1. Законодательная база в области пожарной безопасности. Основные положения

- Федеральный закон N 69-ФЗ "О пожарной безопасности". Постановление Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 "О противопожарном режиме".

Система обеспечения пожарной безопасности. Права, обязанности, ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности.

Виды пожарной охраны. Федеральная противопожарная служба. Государственный пожарный надзор, структура. Права и обязанности, виды административно-правового воздействия за нарушение и невыполнение правил и норм пожарной безопасности.

Тема 2. Общие понятия о горении и пожаровзрывоопасных свойствах веществ и материалов,

пожарной опасности зданий

Общие сведения о горении. Показатели, характеризующие взрывопожароопасные свойства веществ и материалов. Категорирование и классификация помещений, зданий, сооружений и технологических процессов по пожаровзрывоопасности. Классификация строительных материалов по группам горючести.

Тема 3. Пожарная опасность в организации

Основные нормативные документы, регламентирующие пожарную опасность производства.

Пожарная опасность систем отопления и вентиляции. Меры пожарной безопасности при устройстве систем отопления и вентиляции.

Причины возникновения пожаров от электрического тока и меры по их предупреждению. Классификация взрывоопасных и пожароопасных зон по ПУЭ.

Пожарная опасность прямого удара молнии и вторичных ее проявлений. Категории молниезащиты зданий и сооружений. Основные положения по устройству молниезащиты. Статическое электричество и его пожарная опасность. Меры профилактики.

Пожарная опасность технологических процессов на объектах, эксплуатируемых обучаемыми.

Тема 4. Меры пожарной безопасности при проведении пожароопасных работ и хранении веществ и материалов

Виды огневых работ и их пожарная опасность. Постоянные и временные посты проведения огневых работ. Порядок допуска лиц к огневым работам и контроль за их проведением. Особенности пожарной опасности при проведении электрогазосварочных работ, а также других огневых работ во взрывопожароопасных помещениях.

Тема 5. Требования пожарной безопасности к путям эвакуации

Пути эвакуации. Определение путей эвакуации и эвакуационных выходов. Требования пожарной безопасности к путям эвакуации. Мероприятия, исключающие задымление путей эвакуации. План эвакуации на случай пожара на эксплуатируемых объектах. Системы экстренного оповещения об эвакуации людей при пожарах. Организация учений по эвакуации людей (по разным сценариям).

Тема 6. Общие сведения о системах противопожарной защиты в организации

Первичные средства пожаротушения. Устройство, тактико-технические характеристики и правила эксплуатации огнетушителей.

Наружное и внутреннее водоснабжение, назначение, устройство. Пожарные краны; размещение и контроль за ними. Правила пользования при пожаре.

Назначение, область применения автоматических систем пожаротушения и сигнализации. Классификация, основные параметры станций пожарной сигнализации, пожарных извещателей. Правила монтажа и эксплуатации. Техническое обслуживание и контроль за работоспособностью. Принцип действия, устройство систем пожаротушения: водяного, пенного, газового и порошкового. Техническое обслуживание и контроль за работоспособностью систем.

Назначение, виды, основные элементы установок противодымной защиты. Требования норм и правил к системам противодымной защиты. Эксплуатация и проверка систем противодымной защиты.

Текст сокращён.

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность в организациях общественного питания, общественного питания, на базах и складах

Тематический план и типовая учебная программа

№ темы	Наименование	Часы
1	Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности	1
2	Организация мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в организациях общественного питания и общественного питания, на базах и складах	4
3	Требования правил пожарной безопасности при эксплуатации зданий, сооружений организаций общественного питания и общественного питания, баз и складов	4
4	Первичные средства пожаротушения, действия при пожарах	2
5	Практические занятия	3

Продолжительность обучения - 14 часов.

Тема 1. Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности

Федеральный закон N 69-ФЗ "О пожарной безопасности". Постановление Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 "О противопожарном режиме". 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 в организациях общественного питания и общественного питания, на базах и складах

Краткий анализ пожаров и загораний в организациях общественного питания и общественного питания, на базах и складах. Требования Федерального закона N 69-ФЗ "О пожарной безопасности", и Постановление Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 "О противопожарном режиме".

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, ДПД. Обучение работников мерам пожарной безопасности на производстве и в быту. Разработка плана эвакуации людей и материальных ценностей, плана действий обслуживающего персонала при пожарах и инструкции "О мерах пожарной безопасности на объекте (участке)".

Тема 3. Требования правил пожарной безопасности при эксплуатации зданий, сооружений в организациях общественного питания и общественного питания, на базах и складах

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

Текст сокращён.

Тема 4. Первичные средства пожаротушения, действия при пожарах

Назначение, устройство и правила пользования огнетушителями. Нормы обеспечения организаций, баз и складов первичными средствами пожаротушения. Автоматические системы: извещения о пожаре, дымоудаления и тушения пожара. Устройство и правила пользования внутренними пожарными кранами. Действия работников при возникновении пожара (загорания) имеющимися первичными средствами пожаротушения. Встреча и сопровождение пожарных подразделений. Организация и порядок эвакуации людей и имущества.

Тема 5. Практические занятия

Организация эвакуации персонала. Работа с огнетушителем.

Зачет. Проверка знаний пожарно-технического минимума.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано: Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность в ресторанах

Тематический план и типовая учебная программа

№ темы	Наименование	Часы
1	Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности	1
2	Организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности в зданиях и помещениях с массовым пребыванием людей	1
3	Меры пожарной безопасности в зданиях и помещениях с массовым пребыванием людей	2
4	Первичные средства пожаротушения, автоматические установки пожарной сигнализации и пожаротушения. Действия при пожарах и вызов пожарной охраны	3
5	Практические занятия	3

Продолжительность обучения - 10 часов.

Тема 1. Основные нормативные документы, регламентирующие требования пожарной безопасности

Федеральный закон № 69-ФЗ "О пожарной безопасности". Постановление Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. № 390 «О противопожарном режиме». Инструкции по пожарной безопасности. Система обеспечения пожарной безопасности. Права, обязанности, ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности.

Тема 2. Организационные мероприятия по обеспечению пожарной безопасности в зданиях и помещениях с массовым пребыванием людей

Краткий обзор пожаров в общественных зданиях. Примеры наиболее характерных пожаров в офисах. Их анализ, причины. Обязанности руководителей ресторана по осуществлению мер пожарной безопасности. Основные организационные мероприятия по установлению противопожарного режима. Порядок обучения работников мерам пожарной безопасности на рабочих местах и действиям при возникновении пожара. Создание в ресторанах пожарно-технических комиссий, ДПД; их задачи и практическая деятельность.

Тема 3. Меры пожарной безопасности в зданиях и помещениях с массовым пребыванием людей

Меры пожарной безопасности при эксплуатации электрических сетей, электрооборудования и электронагревательных приборов. Короткое замыкание, перегрузка, переходное сопротивление, искрение; их сущность, причины возникновения и способы предотвращения. Хранение и обращение с огнеопасными жидкостями. Основные факторы, определяющие пожарную опасность ЛВЖ и ГЖ. Требования к местам их хранения. Разработка плана и путей эвакуации. Правила пользования лифтами во время пожара. Особенности распространения огня в зданиях повышенной этажности. Повышенная опасность продуктов горения. Незадымляемые лестничные клетки. Специальные требования пожарной безопасности к помещениям, где размещено значительное количество электроприборов, офисного оборудования и оргтехники. Порядок хранения печатной продукции и документов.

Текст сокращён.

Тема 5. Практические занятия

Организация учений по эвакуации персонала. Работа с огнетушителем.

Зачет. Проверка знаний пожарно-технического минимума.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

« _____ » _____ 201_ г.

Пожарно-технический минимум для сотрудников, осуществляющих круглосуточную охрану организаций

Тематический план и типовая учебная программа

№ темы	Наименование	Часы
1	Требования пожарной безопасности к зданиям и помещениям	2
2	Технические средства пожаротушения, противопожарный инвентарь	1
3	Действия при пожарах	1
4	Практические занятия	3

Продолжительность обучения - 7 часов.

Тема 1. Требования пожарной безопасности к зданиям и помещениям

Правила пожарной безопасности в Российской Федерации ППБ 01-03. Инструкции по пожарной безопасности. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий. Противопожарный режим. План эвакуации. Пути эвакуации и эвакуационные выходы.

Тема 2. Технические средства пожаротушения, противопожарный инвентарь

Первичные средства пожаротушения. Классификация огнетушителей, область применения, назначение, правила применения, местонахождение. Назначение и устройство внутреннего противопожарного водопровода, пожарных кранов, их местонахождение. Автоматические установки пожарной сигнализации (АУПС) и пожаротушения (АУПТ); схема размещения в организации. Действия при срабатывании АУПС и АУПТ. Виды пожарного оборудования и инвентаря, назначение, устройство и месторасположение.

Текст сокращён.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

ПРОТОКОЛ N ____

**заседания квалификационной комиссии по проверке знаний по пожарной безопасности в
объеме пожарно-технического минимума**

_____ (полное наименование организации)

В соответствии с приказом _____ от " ____ " _____ 20__ г. N ____ квалификационная комиссия в составе:

председатель _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

члены:

1. _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

2. _____

3. _____

4. _____

" ____ " _____ 20__ г. провела проверку знаний по пожарной безопасности в объеме пожарно-технического минимума и установила следующие результаты:

N п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность	Организация (цех, участок)	Причина обучения	Отметка	Подпись

Председатель комиссии _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

Члены комиссии:

1. _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

2. _____

3. _____

4. _____

М.П.

" ____ " _____ 201_ г.

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Указания о порядке проведения инструктажа по пожарной безопасности

1. Все работники **Название ресторана** должны допускаться к работе, только после прохождения противопожарного инструктажа, а при изменении специфики работы и нормативных правовых актов по пожарной безопасности, введенных в действие в **ресторане**, проходить дополнительное обучение по предупреждению и тушению возможных пожаров.
2. Противопожарный инструктаж проводит лицо, ответственное за обеспечение пожарной безопасности, а также специализированная организация, имеющая лицензию на право проведения обучения.
3. Периодичность прохождения противопожарного инструктажа устанавливает **Директора ресторана**, но не реже 1 раза в год.

Текст сокращён.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:
Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

Перечень основных вопросов инструктажа по пожарной безопасности

1. Требования пожарной безопасности к содержанию территории, зданий, сооружений, помещений, в том числе и путям эвакуации.
2. Способы защиты строительных конструкций и материалов в повышении пожарной безопасности зданий, сооружений и помещений.
3. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности технологических процессов, установок, электрооборудования.
4. Меры пожарной безопасности к объектам взрывопожароопасных и пожароопасных веществ, материалов, ЛВЖ, ГЖ. Нормы и порядок хранения, транспортировка.
5. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности при эксплуатации систем отопления и вентиляции.
6. Меры пожарной безопасности при производстве пожароопасных работ, применений открытого огня, курении.
7. Обязанности и действия работников при пожаре:
 - порядок вызова пожарных подразделений;
 - эвакуация людей и товарно-материальных ценностей;

Текст сокращён.

Заместитель директора по гражданской обороне
и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:
Инженер по охране труда

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

«_____» _____ 201_ г.

План мероприятий по противопожарной безопасности на 20__ год

Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственные	Отметка о выполнении
1.	2.	3.	4.
Изучение нормативных документов по пожарной безопасности федерального и регионального уровней	Постоянно	Ответственный за пожарную безопасность	
Разработка и утверждение локальных документов о мерах пожарной безопасности: <ul style="list-style-type: none">• приказ о назначении ответственного за пожарную безопасность;• приказ об установлении противопожарного режима;• приказа о проведении мероприятий по обучению сотрудников мерам пожарной безопасности	Сентябрь	Ответственный за пожарную безопасность	
Проведение повторных противопожарных инструктажей с работниками	Февраль, август(1 раз в полугодие)	Ответственный за пожарную безопасность	
Проведение внепланового противопожарного инструктажа в связи с организацией массовых мероприятий	Декабрь	Ответственный за пожарную безопасность	
Проведение обучения работников по 9-часовой учебной программе	Сентябрь	Ответственный за пожарную безопасность	
Контроль соблюдения требований пожарной безопасности: <ul style="list-style-type: none">• устранение замечаний по	В течение года	Директор ресторана	

предписаниям пожарного надзора; <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение противопожарного режима; • соблюдение правил пожарной безопасности при проведении массовых мероприятий; • содержание территории; • содержание здания, помещений и путей эвакуации; • содержание электроустановок; • содержание сетей противопожарного водоснабжения; • учет и использование первичных средств пожаротушения; • содержание пожарной сигнализации 		Ответственный за пожарную безопасность	
Текст сокращён.		Текст сокращён.	

Заместитель директора по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям

Согласовано:

Инженер по охране труда

Господа, перед вами демонстрационная версия. Полная версия распространяется без сокращений в формате **WORD.doc** удобном для редактирования. **Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru**

Все права на распространение книги принадлежат сайту www.protection24.ru

Название ресторана

«Утверждаю»
Директор ресторана

« _____ » _____ 201_ г.

Перечень локальных актов по пожарной безопасности

Название документа	Срок издания, действия	Содержание
1	2	3
Приказ «Об установлении противопожарного режима в Название ресторана »	начало года	Регламентирует действия персонала в случае возникновения чрезвычайной ситуации
Приказ "О назначении ответственного за пожарную безопасность в Название ресторана "	начало года	Определяет должностные обязанности ответственного за пожарную безопасность
Приказ "О проведении мероприятий по обучению работников Название ресторана мерам пожарной безопасности"	начало года	Утверждает порядок организации обучения и проверки знаний работников по пожарной безопасности
Инструкция о порядке действий персонала по обеспечению безопасной и быстрой эвакуации при пожаре	Постоянно	Регламентирует порядок эвакуации и обязанности работников при пожаре
Инструкция для дежурного администратора по пожарной безопасности	Постоянно	Определяет порядок действий дежурного администратора в случае возникновения чрезвычайной ситуации
Текст сокращён.		Текст сокращён.

Нормативно-правовые документы

- Постановление Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390 «О противопожарном режиме»;
 - Федеральным законом от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»;
 - Федеральным законом от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»;
 - Постановлением Правительства РФ от 29.12.2007 № 972 «О федеральной целевой программе Пожарная безопасность в Российской Федерации на период до 2012 года»;
 - Приказом МЧС России от 12.12.2007 № 645 «Об утверждении Норм пожарной безопасности. Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций»;
 - Постановление Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2012 г. N 1481 «О федеральной целевой программе "пожарная безопасность в российской федерации на период до 2017 года»;
 - «Временное положение о порядке организации и проведения массовых, культурно-просветительных, театрально-зрелищных, спортивных и рекламных мероприятий в Москве», утвержденного распоряжением Мэра Москвы от 5 октября 2000 года № 1054-РМ.
-
- Утратил силу. - Федеральный закон от 22.08.2004 N 122-ФЗ;
 - Утратил силу. - Федеральный закон от 02.02.2006 N 19-ФЗ;
 - Утратил силу. - Федеральный закон от 06.08.2001 N 110-ФЗ;
 - Утратил силу - Федеральный закон от 10.07.2012 N 117-ФЗ;
 - Утратили силу Правила пожарной безопасности в РФ, утвержденные Приказом МЧС России от 18.06.2003 N 313 «Об утверждении Правил пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03)».

Господа, перед вами демонстрационная версия.
Полная версия распространяется без сокращений в
формате **WORD.doc** удобном для редактирования.
Заказать книгу можно на сайте www.protection24.ru

*Все права на распространение книги
принадлежат сайту www.protection24.ru*

http://protection24.ru/order.php?page=restaurant_fire_safety