



УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ

«Зайцевская СОШ»

О.В. Келлер

Приказ № 128/1 от

О.В. Келлер
24.12.2020

Сборник инструкций по технике безопасности для учителя технологии

СОДЕРЖАНИЕ

- Инструкция № 1. По охране труда учителей технологии
- Инструкция № 2. По охране труда при выполнении ручных и машинных работ с тканями
- Инструкция № 3. Первичный инструктаж для обучающихся в кабинете технологии
- Инструкция № 4. По пожарной безопасности
- Инструкция № 5. По охране труда при работе на швейных машинах с электроприводом
- Инструкция № 6. По охране труда при работе с горячими жидкостями.
- Инструкция № 7. По охране труда при работе с иглами и булавками
- Инструкция № 8. По охране труда при работе с ножницами
- Инструкция № 9. По охране труда при работе с режущими инструментами
- Инструкция № 10. По охране труда при работе с электрическим утюгом
- Инструкция № 11. По охране труда при работе с электроплитами и духовыми шкафами
- Инструкция № 12. По охране труда при работе со спицами и крючком
- Инструкция № 13. По охране труда в кабинете технологии при кулинарных работах

ИНСТРУКЦИЯ №1 по охране труда для учителей технологии

1.1. Общие положения

Данная инструкция распространяется на учителя технологии и действует в кабинете технологии МКОУ «Зайцевская СОШ».

Рабочим местом учителя технологии являются кабинет технологии

Кабинет оборудован:

- а) швейной машиной с электрическим приводом;
- б) столами и посадочными местами;
- в) местом для гладильной доски и утюгом;

для кулинарии оборудован:

- а) электроплитой;
- б) водопроводным краном;
- в) кухонной мебелью;

Учитель технологии при приеме на работу должен:

- а) пройти вводный инструктаж и инструктаж учителя технологии по охране труда (2 раза в течении учебного года), о чем делается запись в соответствующих журналах учета проведения инструктажей по вопросам охраны труда;
- б) иметь высшее (специальное) образование;
- в) иметь медицинскую книжку с допуском к работе и один раз в год пройти профилактический медицинский осмотр.
- г) каждые 3 месяца проходить инструктаж и проверку знаний по вопросам охраны труда.

Рабочее время учителя технологии определяется расписанием уроков, должностными обязанностями. Учитель должен являться на рабочее время за 20 минут до начала его уроков; проверить и приготовить рабочее место к эксплуатации.

Объектами повышенной опасности в кабинетах технологии являются:

- швейная машина с электрическим приводом;
- утюг;
- электрическая плита.

Учитель технологии соблюдает и следит за соблюдением обучающимися в кабинете технологии санитарно-гигиенических норм и правил личной гигиены.

1.2. Требования безопасности перед началом работы

1.2.1. Работа в кабинете технологии односменная согласно учебного плана. За 15 минут до начала занятий, учитель технологии согласно теме урока проверяет подготовку рабочего места.

1.2.2. На уроках швейного дела необходимо знать состояние швейных машин, их работоспособность; работу утюга и наличие резинового коврика; выявление видимых повреждений розетки и освещения.

1.2.3. На уроках кулинарии необходимо проверить наличие видимых повреждений:

- защитного заземления (зануления);
- розетки;
- освещения;
- рабочее состояние плиты;
- наличие холодной воды в кране;
- готовность первичных средств пожаротушения.

1.2.4. Обо всех неисправностях сообщить директору школы.

1.3. Требования безопасности во время работы

1.3.1. Учитель технологии проводит первичный инструктаж по охране труда с обучающимися, в начале каждого полугодия, перед каждой новой темой целевой инструктаж и инструктаж по охране труда при изменении вида работы, о чем делается запись в журналах регистрации инструктажей по вопросам охраны труда, в классных журналах.

1.3.2. Учитель технологии обеспечивает безопасность обучающихся на уроках с колкими инструментами (иглой, спицами, крючком, режущими инструментами). При шитье на швейной машине проверить внешний вид обучающихся (заколоть волосы, застегнуть рукава, спрятать выступающие элементы одежды, надеть фартук и косынку). Не оставлять включенными электрический утюг в сети без присмотра, в случае неисправности немедленно сообщить администрации.

1.3.3. Учитель технологии не допускает обучающихся к электрическому щиту, к включению и выключению электрической печи. При работе с горячими жидкостями (вода, жир), следить, чтобы при закипании содержимое не выливалось через край на электрическую печь. Горячую посуду брать ухватом, открывать и лить жидкость от себя. При работе с режущими инструментами, необходимо соблюдать максимальную осторожность не допускать порезов, уколов, попадания инфекции в раны.

1.3.4. Учитель технологии обеспечивает содержание в должном порядке рабочих мест, не захламляя их; соблюдение санитарно-гигиенических норм.

1.3.5. В случае выявления видимых повреждений: защитного заземления (занулевки) печи, немедленно отключить, прекратить работу и, сообщить администрации.

1.4. Требования безопасности по окончании работы

1.4.1. По окончании работы учитель технологии отключает электрическое оборудование, проверяет состояние швейных машин, наличие шпульных колпачков, контролирует сборку инструментов (иглок, ножниц, спиц, крючков, кухонных принадлежностей и т.д.) в специально отведенное место. Обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических требований.

1.4.2. Перед уходом из кабинета, учитель технологии закрывает окна, проверяет отключение электрического щита, света, электроприборов. Проверяет, хорошо ли закрыта входная дверь.

1.4.3. Обо всех недостатках: выхода из строя электрооборудования, отсутствия освещения, утечки воды; обнаруженных в процессе работы, сообщить администрации школы.

1.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

1.5.1. В случае возможных аварийных ситуаций: задымление электрической печи, утюга немедленно отключить, прекратить работу и сообщить администрации.

1.5.2. В случае пожара в кабинете технологии, учитель:

- сообщает администрации, директору;
- сообщает пожарной охране (тел.101); 3-48-39
- принимает меры по эвакуации обучающихся из помещения;
- отключает электросеть.

1.5.3. В результате несчастного случая (порез, укол руки, пальца и т.д.); в случае ожога горячей жидкостью: учитель технологии сообщает классному руководителю и с помощью аптечки оказывает доврачебную помощь.

1.6. Требования по оказанию первой помощи

1.6.1. При переломах

а) уменьшить подвижность отломков, в месте перелома - наложить шину. При открытых переломах - остановить кровотечение, положить стерильную повязку и шину.

При переломах позвоночника - транспортировка на животе с подложенным под грудь валиком.

1.6.2. При поражении электрическим током

а) немедленно прекратить действие электрического тока, выключив рубильник, сняв с пострадавшего провода сухой тряпкой.

Оказывающий помощь должен обезопасить себя, обернув руки сухой тканью, встав на сухую доску или толстую резину.

б) на место ожога наложить сухую повязку;

в) теплое питье;

г) при расстройстве или остановке дыхания пострадавшему проводить искусственное дыхание.

1.6.3. При вывихах

а) наложить холодный компресс;

б) сделать тугую повязку.

1.6.4. При обмороке

а) уложить пострадавшего на спину с несколько запрокинутой назад головой и приподнятыми нижними конечностями;

б) обеспечить доступ свежего воздуха;

в) расстегнуть воротник, пояс, одежду;

г) дать понюхать нашатырный спирт;

д) когда пострадавший придет в сознание - горячее питье.

1.6.5. При термических ожогах

а) потушить пламя, накинув на пострадавшего одеяло, ковер и т.д. плотно прижав его к телу;

б) разрезать одежду; **ни в коем случае не отирать одежду с обожженных участков;**

в) поместить обожженную поверхность под струю холодной воды;

г) провести обработку обожженной поверхности - компресс из стерильных салфеток, смоченных водой или перекисью водорода и т.д.;

д) согревание пострадавшего, питье горячего чая.

1.6.6. При отравлении

а) дать выпить несколько стаканов **очень слабого** раствора марганцево-кислого калия;

б) вызвать искусственную рвоту;

в) дать слабительное;

г) обложить грелками, дать горячий чай.

1.6.7. При сотрясении головного мозга

а) уложить на спину с приподнятой на подушке головой;

б) на голову положить пузырь со льдом.

1.6.8. Кровотечения при ранениях

а) придать поврежденной поверхности приподнятое положение;

б) наложить давящую повязку;

в) при кровотечении из крупной артерии - предварительно придавить артерию пальцем выше места ранения, наложить жгут **с запиской точного времени наложения.**

ИНСТРУКЦИЯ №2

по охране труда при выполнении ручных и машинных работ с тканями

2.1 Общие требования безопасности

2.1.1. К работе с тканями допускаются обучающиеся, которые прошли специальное обучение, инструктажи по охране труда и безопасности

2.1.2. Проведение инструктажа и проверка знаний по охране труда осуществляется в пределах учебной программы и оформлением соответствующего в журнале инструктажа и классном журнале.

2.1.3. При травме, плохом самочувствии необходимо сразу же сообщить об этом учителю.

2.1.4. Выполняйте только ту работу, которую поручил учитель.

2.1.5. Инструменты сохраняйте в отведенных для этого местах.

2.1.6. Придерживайтесь правил личной гигиены и санитарных норм на месте работы.

2.2. Требования безопасности перед началом работы

2.2.1. Наденьте спецодежду (халат или фартук с нарукавниками), застегните все пуговицы, волосы спрячьте под головной убор (берет, косынку).

2.2.2. Проверьте исправность инструментов (ножниц, напёрстков, иголок, линейек) и оборудования: надежность крепления, отсутствие оголенных проводов и наличие защитных ограждений.

2.2.3. Запрещается работать неисправными, поврежденными инструментами; на неисправном оборудовании.

2.2.4. Инструменты разместить на столе так, чтобы не допустить их падения.

2.2.5. Не заставляйте посторонними предметами проходы между столами.

2.3. Требования безопасности во время работы

2.3.1. Внимательно и четко выполняйте требования учителя.

2.3.2. Во время работы с тканью:

- Держите иголки, булавки в установленном месте (специальной коробочке, игольнице), не оставляйте их на рабочем столе. Если игла поломалась, необходимо собрать все ее части и отдать учителю.
- **Запрещается брать иголки, булавки в рот, пользоваться ржавой, кривой иглою, вкалывать иглы и булавки в одежду.**
- Выкройки и ткани прикрепляйте острыми концами булавок в направлении от себя.
- Храните ножницы в специальном месте. Кладите их сомкнутыми остриями от себя.
- Во время выполнения машинных работ:
 - Заправку ниток, смену игл, регулировку натяжения ниток проводить при полном отключении швейной машины и только с разрешения учителя.
 - Перед сшиванием убедитесь в отсутствии булавок, иголок на линии шва изделия.
 - Следите за положением рук во время работы, чтобы избежать проколов пальцев.
 - Не помещайте инструменты и приспособления близко около движущихся частей машины.
 - Не передавайте изделия через работающие машины.
 - Не допускайте перегрузки электродвигателя, отключайте машину после выполнения работы.
- Запрещается:
 - касаться и наклоняться к движущимся частям машины;
 - работать без защитных ограждений;
 - работать на неисправном оборудовании;
 - отвлекать внимание работающих за машинкой посторонними разговорами;
 - разбрасывать по мастерской сломанные иголки, пустые катушки, обрезки ткани.

2.3.4. Во время работы с утюгом:

- - во время работы с утюгом, стойте на резиновом коврик;
- - включайте и выключайте утюг сухими руками;
- - ставьте утюг на асбестовую, мраморную или керамическую подставку;
- - не оставляйте включенным в электрическую сеть утюг без присмотра;
- - следите за тем, чтобы нижняя, горячая часть утюга не прикасалась к шнуру;

- - следите за нормальной работой утюга, обо всех неисправностях поставьте в известность учителя.

2.4. Требования техники безопасности после окончания работ

- 2.4.1. Отключить швейную машину от электросети.
- 2.4.2. Уберите рабочие инструменты в отведенное для них место.
- 2.4.3. Утюг выключайте, держась за штепсельную вилку одной рукой и придерживая розетку другой рукой.
- 2.4.4. Уберите свое рабочее место;
- 2.4.5. Не выходите из мастерской без разрешения учителя.

2.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 2.5.1. При обнаружении неисправности оборудования, инструментов, а также пожара, нарушение норм безопасности, аварии или травмы сразу же сообщите учителю. Не исправляйте и не устраняйте неисправности самостоятельно.
- 2.5.2. Окажите первую помощь пострадавшим

ИНСТРУКЦИЯ №3

Первичный инструктаж для обучающихся в кабинете технологии

3.1. Общие положения.

3.1.1. Данная инструкция разработана для кабинета технологии МКОУ « Зайцевская сош»

3.1.2. Инструкция распространяется на всех обучающихся МКОУ « Зайцевская сош», посещающих уроки технологии.

3.1.3. Рабочим местом обучающегося является кабинет швейного дела и кабинет кулинарии. В кабинете швейного дела имеются:

- столы и посадочные места;
- швейная машинка с электрическим приводом;
- гладильный стол с утюгом;
- электрической плитой;
- кухонной мебелью;

3.1.4. Каждый обучающийся проходит первичный инструктаж в начале каждого полугодия, о чём делаются соответствующие записи в журналах регистрации инструктажей по вопросам охраны труда (обучающийся возраст которых 14 лет, своей подписью подтверждают прослушивание инструкции), и целевой инструктаж перед каждой новой темой, о чем делается соответствующая запись в классных журналах.

3.1.5. Каждый обучающийся соблюдает правила личной гигиены (поддерживает своё рабочее место в чистоте) и требования санитарных норм.

Согласно расписанию уроков, обучающиеся приходят в мастерские за 2-5 минут(ы) до начала урока; входят в кабинет технологии только с разрешения учителя, проверяют рабочее место и готовятся к уроку.

3.1.6. Обо всех видимых неисправностях, поломках оборудования, мебели, как во время работы, так и после, сообщают учителю технологии.

Объектами повышенной опасности являются:

- швейная машинка с электрическим приводом;
- электрическая печь;
- утюг;

3.1.7. Обучающийся не имеет права включать электрические приборы. При поломке оборудования или электрических приборов обучающийся немедленно прекращает работу и сообщает учителю технологии.

3.2. Требования безопасности перед началом работы

- 3.2.1. Обучающиеся приходят в мастерские за 2-5 минут(ы) до начала урока. В кабинет заходят только с разрешения учителя технологии. При входе вешают верхнюю одежду в специально отведенное место.
- 3.2.2. Обучающийся подготавливает рабочее место, инвентарь (согласно теме урока). Перед уроками швейного дела обучающийся надевает спецодежду (халат или фартук с нарукавниками, берет или косынку).
- 3.2.3. Перед уроками кулинарии обучающийся моет руки и надевает спецодежду (халат или фартук с нарукавниками, берет или косынку), готовит посуду и необходимый инвентарь.
- 3.2.4. При обнаружении поломки инвентаря, оборудования или электрических приборов немедленно сообщают учителю технологии.

3.3. Требования по безопасности во время работы

- 3.3.1. В кабинете технологии обучающиеся заходят и выходят только с разрешения учителя.
- 3.3.2. Согласно теме урока обучающиеся прослушивают целевой инструктаж на рабочем месте, о чем делается соответствующая запись в классном журнале.
- 3.3.3. На уроке швейного дела обучающиеся следят за внешним видом, чтобы волосы были спрятаны под косынку или заколоты, рукава застегнуты или подвернуты, фартук надет. С колким и режущим инструментом обращаться согласно инструкции бережно, не размахивая и не разбрасывая его. Не оставлять включенным электрический утюг в сети без присмотра, следить за нормальной работой утюга согласно инструкции. В случае неисправностей, немедленно выключить электрические приборы и сообщить учителю технологии.
- 3.3.4. На уроках кулинарии обучающиеся следят за внешним видом, чтобы волосы были спрятаны под косынку(берет), рукава застегнуты или подвернуты, фартук надет. Во время работы следить за горячими жидкостями (вода, жир), чтобы при закипании содержимое не выливалось через край, горячую посуду брать ухватками, открывать и лить жидкость от себя. При работе с режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность, не допускать порезов, попадания инфекции в раны.
- 3.3.5. Содержать в должном порядке рабочее место, не захламлять его, соблюдать санитарно-гигиенические нормы.
- 3.3.6. В случае выявления повреждения оборудования, обучающийся останавливает работу и сообщает учителю технологии.
- 3.3.7. При несчастном случае, порезе, уколе или ожоге, обучающийся немедленно сообщает учителю технологии.
- 3.3.8. Во время урока обучающийся не имеет права вставать с рабочего места без разрешения учителя, а также не имеет права разговаривать и отвлекать других обучающихся.

3.4. Требования безопасности по окончании работы

3.4.1. По окончании урока проверить наличие инструментов (иголок, ножниц, спиц, крючков) и сложить их в специально отведенное место. Отключить швейную машину и утюг от электросети. Навести порядок на рабочем месте и сдать его дежурному или учителю технологии.

3.4.2. По окончании урока кулинарии обучающиеся проверяют наличие, чистоту посуды и инвентаря, складывая в специально отведенное место. Приводят в порядок рабочее место и себя, соблюдая санитарно-гигиенические нормы.

3.4.3. Дежурный согласно обязанностям приводит в порядок доску, проветривает помещение, вытирает пыль. При обнаружении поломки оборудования, инвентаря или мебели, сообщает учителю технологии.

3.4.4. Перед уходом дежурный складывает санитарный инвентарь в специально отведенное место, моет руки и сдает кабинет учителю технологии.

3.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

3.5.1. При поломке или задымлении электрической печи прекратить работу, немедленно сообщить учителю технологии.

3.5.2. При коротком замыкании, поломке или задымлении швейной машины, утюга обучающийся прекращает работу, отключает электроприборы от сети и сообщает учителю технологии.

3.5.3. При пожаре обучающиеся организовано, вместе с учителем выходят из кабинета технологии.

3.6. Требования по оказанию первой помощи

3.6.1. При переломах:

Уменьшить подвижность обломков, в месте перелома – наложить шину. При открытых переломах – остановить кровотечение, положить стерильную повязку и шину. При переломах позвоночника – транспортировать на животе с подложенным под грудь валиком.

3.6.2. При поражении электрическим током:

- немедленно прекратить действие электрического тока, выключив рубильник, сняв с пострадавшего провода сухой тряпкой. Оказывающий помощь должен обезопасить себя, обернув руки сухой тканью, встав на сухую доску или толстую резину;
- на место ожога наложить сухую повязку;
- теплое питье;
- при расстройстве или остановке дыхания пострадавшему проводить искусственное дыхание.

3.6.3. При вывихах:

- наложить холодный компресс;
- сделать тугую повязку.

3.6.4. При обмороке:

- уложить пострадавшего на спину с несколько запрокинутой головой назад и приподнятыми нижними конечностями;
- обеспечить доступ свежего воздуха;

- расстегнуть воротник, пояс, одежду; дать понюхать нашатырный спирт;
- когда больной придет в сознание – горячее питье.

3.6.5. При термических ожогах:

- потушить пламя, накинув на пострадавшего одеяло, ковер и т.д., плотно прижав его к телу;
- разрезать одежду; **ни в коем случае не сдирать с обожженного участка одежду;**
- поместить обожженную поверхность под струю холодной воды;
- провести обработку обожженной поверхности – компресс из салфеток, смоченных водой и т.д.;
- согревание пострадавшего, питье горячего чая.

3.6.6. При отравлении:

- дать выпить несколько стаканов **очень слабого** раствора марганцево-кислого калия;
- вызвать искусственную рвоту;
- дать слабительное;
- обложить грелками, дать горячий чай.

3.6.7. При сотрясении головного мозга:

- уложить на спину с приподнятой на подушке головой;
- на голову положить пузырь со льдом.

3.6.8. Кровотечения при ранениях:

- придать поврежденной поверхности приподнятое положение;
- наложить давящую повязку;
- при кровотечении из крупной артерии – предварительно придавить артерию пальцем выше места ранения;
- наложить жгут с запиской точного времени наложения;

3.6.9. При кровотечении из носа:

- доступ свежего воздуха;
- запрокинуть голову;
- холод на область переносицы;
- введение в ноздрю ваты, смоченной раствором перекиси водорода или подсоленной воды;

3.6.10. Повреждение органов брюшной полости:

- положить на спину, подложив в подколенную область сверток одежды и одеяла;
- положить на живот пузырь со льдом.

ИНСТРУКЦИЯ №4 по пожарной безопасности

4.1. Общие требования пожарной безопасности

4.1.1. Территория учреждения должна постоянно содержаться в чистоте. Отходы горючих материалов, опавшие листья и сухую траву, следует регулярно убирать и вывозить с территории.

4.1.2. Эвакуационные проходы, тамбуры и лестницы не загромождать каким-либо оборудованием и предметами.

4.1.3. В период пребывания в здании учреждения людей двери эвакуационных выходов закрывать только изнутри с помощью легко открывающихся запоров.

4.1.4. Двери (люки) чердачных и технических помещений должны быть постоянно закрыты на замок.

4.1.5. Пожарные краны должны быть оборудованы рукавами и стволами, помещенными в шкафы, которые пломбируются. Пожарный рукав должен быть присоединен к крану и стволу.

4.1.6. Проверка работоспособности пожарных кранов внутреннего противопожарного водопровода должна осуществляться не реже двух раз в год (весной и осенью) с перемоткой льняных рукавов на новую складку.

4.1.7. Установки пожарной автоматики должны эксплуатироваться в автоматическом режиме и круглосуточно находиться в работоспособном состоянии.

4.1.8. Огнетушители должны размещаться в легкодоступных местах на высоте не более 1,5м, где исключено их повреждение, попадание на них прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие отопительных и нагревательных приборов.

4.1.9. Неисправные электросети и электрооборудование немедленно отключать до приведения их в пожаробезопасное состояние.

4.1.10. На каждом этаже, на видном месте должен быть вывешен план эвакуации на случай возникновения пожара, утвержденный руководителем.

4.1.11. В коридорах и на дверях эвакуационных выходов должны быть предписывающие и указательные знаки безопасности.

4.1.12. По окончании занятий работники учреждения должны тщательно осмотреть свои закрепленные помещения и закрыть их, обесточив электросеть.

4.2. Запрещается:

сжигать мусор на территории учреждения.

в помещениях учреждения.

осушку белья, устраивать склады, архивы и т.д. в чердачных

здании учреждения обслуживающему персоналу и другим лицам.

в здании учреждения легковоспламеняющиеся, горючие жидкости и другие опасные материалы.

для отделки стен и потолков горючие материалы.

не предусмотренные проектом двери вестибюлей, холлов, коридоров, лестничных клеток.

используя двери эвакуационных выходов.

используя в качестве включенные в сеть электроприборы.

используя в качестве электрической защиты самодельные и некалиброванные устройства ("сучки").

проводить сварочные, сварочные и другие виды пожароопасных работ в здании учреждения в помещениях людей, а также без письменного приказа.

проводить уборку помещений с применением бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, а также производить отопление помещений.

используя лампы накаливания и другими способами с применением открытого огня.

4.3. Действия при возникновении пожара.

1. Сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону 01 или 112.

2. Сообщить людей о пожаре и сообщить руководителю учреждения или заместителю.

3. Открыть эвакуационные выходы и эвакуировать людей из здания.

4. Вынести из здания наиболее ценное имущество и документы.

4.2.1. Разводить костры.

4.2.2. Курить в помещениях.

4.2.3. Производить сушку белья в помещениях.

4.2.4. Проживать в здании.

4.2.5. Хранить в здании легковоспламеняющиеся материалы.

4.2.6. Использовать двери эвакуационных выходов.

4.2.7. Снимать предписывающие и указательные знаки безопасности.

4.2.8. Забивать гвозди.

4.2.9. Оставлять без присмотра включенные в сеть электроприборы.

4.2.10. Применять в здании самодельные и некалиброванные устройства ("сучки").

4.2.11. Проводить сварочные, сварочные и другие виды пожароопасных работ в здании учреждения в помещениях людей, а также без письменного приказа.

4.2.12. Проводить уборку помещений с применением бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, а также производить отопление помещений.

используя лампы накаливания и другими способами с применением открытого огня.

4.3.1. Немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону 01 или 112.

4.3.2. Немедленно сообщить людей о пожаре и сообщить руководителю учреждения или заместителю.

4.3.3. Открыть все эвакуационные выходы и эвакуировать людей из здания.

4.3.4. Вынести из здания наиболее ценное имущество и документы.

- 4.3.5. Покидая помещение или здание, выключить вентиляцию, закрыть за собой все двери и окна во избежание распространения огня и дыма в смежные помещения.
- 4.3.6. Силами добровольной пожарной дружины приступить к тушению пожара и его локализации с помощью первичных средств пожаротушения.
- 4.3.7. Отключить электросеть и обеспечить безопасность людей, принимающих участие в эвакуации и тушении пожара, от возможных обрушений конструкций, воздействия токсичных продуктов горения и повышенной температуры, поражения электрическим током.

ИНСТРУКЦИЯ №5

по охране труда при работе на швейных машинах с электроприводом

5.1. Общие требования безопасности

- 5.1.1. Инструкция предназначена для обучающихся на уроках технологии при работе на швейной машине с электроприводом.
- 5.1.2. Работы на машинах с электроприводами предусматривают использование электрического тока высокого напряжения (220 В)
- 5.1.3. Рабочее место должно быть хорошо освещено.
- 5.1.4. К самостоятельной работе допускаются обучающиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.
- 5.1.5. Рабочая форма для обучающихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет или косынка).

5.2. Требования безопасности перед началом работы

- 5.2.1. Подготовить рабочее место так, чтобы оно было убрано, не загромождено и всё необходимое находилось на соответствующих местах.
- 5.2.2. Запрещается работать без обуви, на неисправном стуле;
- 5.2.3. Сосредоточить внимание на выполняемой работе, не отвлекаться на посторонние дела и разговоры и не отвлекать других.
- 5.2.4. Убедиться в нормальном освещении рабочего места.
- 5.2.5. В случае обнаружения неисправности оборудования, немедленно сообщить учителю и не приступать к работе (и т.д.)
- 5.2.6. Убрать с платформы швейной машины посторонние предметы, проверить прочно ли закреплена игла и лапка.

5.3. Требования безопасности во время работы

- 5.3.1. Соблюдать правильную осанку, следить за правильным положением рук.
- 5.3.2. Не отвлекать внимания работающих за машиной посторонними разговорами, не передавать через них предметы.
- 5.3.3. Не оставлять включенную машину без присмотра.
- 5.3.4. Не бросать на пол отработанные и поломанные иглы.
- 5.3.5. Убедиться в отсутствии булавок, иголок в изделии, т. к. при попадании под машинную иглу они могут сломаться и попасть в лицо, в глаза.
- 5.3.6. Производить установку иглы, шпульного колпачка, заправку швейной машины после отключения её от сети и полной остановки, предварительно сняв ногу с педали.
- 5.3.7. При шитье не наклоняться низко к движущимся частям машины, не держать на платформе ничего, кроме обрабатываемого изделия, не держать пальцы рук близко к игле во избежание их прокола.
- 5.3.8. На машине с электроприводом нажимать на педаль плавно, без рывков, чтобы избежать поломки иглы и травмы.

5.3.9. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к режиму обучения; допустимая длительность непрерывной работы обучающихся на швейных машинах не более 12 – 15 мин. (в зависимости от возраста).

5.4. Требования безопасности по окончании работы

- 5.4.1. Отключить швейную машину от сети.
- 5.4.2. Убрать рабочие инструменты в специально отведенное место.
- 5.4.3. Привести в порядок рабочее место.

5.5. Требования безопасности в аварийной ситуации

- 5.5.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.
- 5.5.2. Отключить рубильник и обесточить электросеть.
- 5.5.3. Оказать первую помощь пострадавшим, сообщить администрации.

ИНСТРУКЦИЯ №6 по охране труда при работе с горячими жидкостями

6.1. Общие требования безопасности

- 6.1.1. Инструкция предназначена для обучающихся на уроках технологии при работе с горячими жидкостями.
- 6.1.2. Работы с горячими жидкостями предусматривают использование горячей воды, масла, жиров и др.
- 6.1.3. Все обучающиеся должны иметь специальные прихватки.
- 6.1.4. К самостоятельной работе допускаются обучающиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, и имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.
- 6.1.5. Рабочая форма для обучающихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет или косынка).

Опасности в работе:

- Ожоги паром и брызгами горячей жидкости.
- Ожоги горячей жидкостью.
- Ожоги рук при прикосновении к крышке и стенкам посуды с горячей жидкостью

6.2. Требования безопасности перед началом работы

- 6.2.1. Проверить наличие индивидуальных мест защиты.
- 6.2.2. При приготовлении пищи применять качественную посуду.

6.3. Требования безопасности во время работы

- 6.3.1. Следить за тем, чтобы при закипании содержимое не переливалось через край.
- 6.3.2. Крышки посуды берите полотенцем или прихватами и открывайте от себя.
- 6.3.3. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

6.4. Требования безопасности после окончания работы

- 6.4.1. Вымыть остывшую посуду от жира, масла, используя моющие средства.
- 6.4.2. В горячую посуду с жиром(маслом) нельзя лить воду, т.к. можно получить ожог.
- 6.4.3. Не охлаждать посуду холодной водой во избежание повреждения эмалевого покрытия.
- 6.4.4. Привести в порядок рабочее место.

6.5. Требования безопасности в аварийной ситуации

- 6.5.1. Немедленно прекратить работу и сообщите учителю об аварийной ситуации.
- 6.5.2. Окажите первую помощь пострадавшему

ИНСТРУКЦИЯ №7 **по охране труда при работе с иголками и булавками**

7.1. Общие требования безопасности

- 7.1.1. Инструкция предназначена для обучающихся на уроках технологии при работе с иголками и булавками.
- 7.1.2. Рабочее место должно быть оборудовано специальными коробками и игольницами для хранения иголок и булавок.
- 7.1.3. К самостоятельной работе допускаются обучающиеся, прошедшие медосмотр изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.
- 7.1.4. Рабочая форма для обучающихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет или косынка).

Опасности в работе:

- Уколы острием иголок и булавок.

7.2. Требования безопасности перед началом работы

- 7.2.1. Расположить специальную коробку или игольницу для иголок и булавок в месте установленном учителем.
- 7.2.2. Убедиться в отсутствии ржавых и гнутых иголок и булавок.
- 7.2.3. В случае обнаружении непригодных для работы иголок и булавок сдать их учителю.

7.3. Требования безопасности во время работы

- 7.3.1. Шейте с наперстком.
- 7.3.2. Прикрепляйте выкройки и ткани острыми концами булавок от себя.
- 7.3.3. Не шейте ржавыми иголками.
- 7.3.4. Не берите иголки и булавки в рот, не вкалывайте их в одежду.
- 7.3.5. Не оставляйте иголки и булавки на рабочей поверхности стола.

7.4. Требования безопасности после окончания работы

- 7.4.1. Иголки и булавки в портфеле нужно держать в рабочей коробке.
- 7.4.2. Уберите все иголки и булавки в специальные коробки и игольницы.
- 7.4.3. Сдайте коробки с иголками и булавками учителю или сложите в отведенное для этого место.

7.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 7.5.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.
- 7.5.2. Окажите первую помощь пострадавшему

ИНСТРУКЦИЯ №8 **по охране труда при работе с ножницами**

8.1. Общие требования безопасности

- 8.1.1. Инструкция предназначена для обучающихся на уроках технологии при работе с ножницами.
- 8.1.2. Рабочее место должно быть оборудовано специальными коробками или подставками.
- 8.1.3. К самостоятельной работе допускаются обучающиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.

8.1.4. Рабочая форма обучающихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет, косынка).

Опасности в работе:

- Порезы лезвием ножниц.

8.2. Требования безопасности перед началом работы

8.2.1. Подготовить рабочее место.

8.2.2. Ножницы должны быть хорошо отрегулированы и заточены.

8.2.3. Хранить ножницы в определенном месте (коробке или подставке).

8.3. Требования безопасности во время работы

8.3.1. При пользовании ножницами будьте максимально внимательны и дисциплинированы; категорически запрещается ронять ножницы.

8.3.2. Передавая ножницы, держать их за сомкнутые лезвия.

8.3.3. Ножницы класть сомкнутыми лезвиями от работающего.

8.3.4. При резании узкое лезвие ножниц должно быть внизу.

8.4. Требования безопасности после окончания работ

8.4.1. Соблюдая осторожность, сложите ножницы в рабочие коробки или специальную подставку.

8.4.2. Ножницы в портфеле нужно держать в горизонтальном положении в рабочей коробке.

8.4.3. Приведите в порядок рабочее место.

8.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

8.5.1. Немедленно прекратите работу с иглками, булавками.

8.5.2. Доложите учителю о чрезвычайной ситуации.

8.5.3. Окажите первую помощь пострадавшим

ИНСТРУКЦИЯ №9

по охране труда при работе с режущими инструментами

9.1. Общие требования безопасности

9.1.1. Инструкция предназначена для обучающихся на уроках технологии, при работах с режущими инструментами по кулинарной обработке продуктов.

9.1.2. Работы с режущими инструментами предусматривают использование кухонных ножей, мясорубки, скребка для чистки рыбы, терки и др.

9.1.3. Рабочие места должны быть оборудованы столами, разделочными досками, комплектом режущего инструмента.

9.1.4. К самостоятельной работе допускаются обучающиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы и имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму. Рабочая форма для учащихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет или косынка).

Опасности в работе:

- Порезы режущими кромками инструментов.
- Уколы рыбьей чешуей и плавниками, острыми краями и осколками костей. Срезы от ручной терки.

9.2. Требования безопасности до начала работы

9.2.1. Подготовить рабочий стол и разделочную доску к работе.

9.2.2. Проверить исправность и правильность заточки инструментов.

9.2.3. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.

9.3. Требования безопасности во время работы

- 9.3.1. При пользовании режущими инструментами и теркой быть максимально внимательным и дисциплинированным.
- 9.3.2. Очищать картофель желобовым ножом, рыбу - специальным скребком для снятия чешуи.
- 9.3.3. Соблюдать правильные приемы нарезки: пальцы левой руки держите согнутыми, а кончики их на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- 9.3.4. При использовании мясорубки мясо подавать деревянной лопаткой.
- 9.3.5. При работе с ручными терками прочно удерживать обрабатываемые продукты; не натирать продукт до конца, во избежание повреждения пальцев рук.
- 9.3.6. Передавать ножи и вилки только рукоятками вперед.

9.4. Требования безопасности после окончания работ

- 9.4.1. Соблюдая осторожность, очистить и вымыть режущие инструменты.
- 9.4.2. Сложить ножи в специально отведенные места.
- 9.4.3. Привести в порядок рабочее место.

9.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 9.5.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.
- 9.5.2. Окажите первую помощь пострадавшим

ИНСТРУКЦИЯ №10

по охране труда при работе с электрическим утюгом

10.1. Общие требования безопасности

- 10.1.1. Инструкция предназначена для обучающихся на уроках технологии при работах с утюгом.
- 10.1.2. Работы с утюгом предусматривают использование электрического тока напряжения 220 в.
- 10.1.3. Рабочее место должно быть оборудовано защитными приспособлениями (резиновые коврики, несгораемые подставки под утюги).
- 10.1.4. К самостоятельной работе допускаются обучающиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.
- 10.1.5. Рабочая форма для обучающихся индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет, косынка).

Опасности в работе:

- Ожоги при прикосновении к нагревательной части утюга.
- Поражение электрическим током.

10.2. Требования безопасности до начала работы

- 10.2.1. Установите утюг на металлическую подставку.
- 10.2.2. Проверьте исправность сетевого шнура.
- 10.2.3. При включении электрического утюга в штепсельную розетку следите за тем, чтобы штыри вилки полностью вошли в гнезда розеток.
- 10.2.4. Поместите шнур на держатель подставку.

10.3. Требования безопасности во время работы

- 10.3.1. Работайте с утюгом стоя, на резиновом коврик.
- 10.3.2. Не касайтесь мокрыми руками сетевого шнура, рукоятки переключателя.
- 10.3.3. Остерегайтесь одновременного прикосновения руками к электрическому утюгу и трубам отопления (другой заземлённой арматуре).
- 10.3.4. Не берите иголки и булавки в рот.
- 10.3.5. Не оставляйте иголки и булавки на рабочей поверхности стола.

10.4. Требования безопасности после окончания работ

- 10.4.1. Отключите электрический утюг, держась за штепсельную вилку одной рукой и придерживая розетку другой рукой.
- 10.4.2. Не кладите шнур с вилкой на подошву электрического утюга, избегайте прикосновения к горячей подошве утюга.

10.5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 10.5.1. Немедленно прекратите работу с утюгом и доложите учителю о чрезвычайной ситуации.
- 10.5.2. Отключите рубильник, обесточьте электросеть.
- 10.5.3. Окажите первую помощь пострадавшим

ИНСТРУКЦИЯ №11

по охране труда при работе с электроплитами и духовыми шкафами

11.1. Общие требования безопасности

- 11.1.1. Инструкция предназначена для обучающихся при работе с использованием электрических плит.
- 11.1.2. Работы с электроплитами предусматривают использование электрического тока высокого напряжения (220-380 В).
- 11.1.3. Рабочее место должно быть оборудовано защитными приспособлениями (резиновые коврики, несгораемые подставки под настольные электроплитки).
- 11.1.4. К самостоятельной работе допускаются обучающиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.
- 11.1.5. Рабочая форма для обучающихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками, головной убор (берет или косынка).

Опасности в работе:

- Ожоги при прикосновении к нагревательному элементу и горячим частям плитки.
- Поражение электрическим током.

11.2. Требования безопасности перед началом работы

- 11.2.1. Установить настольную плитку на несгораемую подставку.
- 11.2.2. Проверить исправность сетевого шнура и вилки, не пользоваться электроплитками с открытой спиралью.
- 11.2.3. При включении электроплитки в розетку следить затем, чтобы штыри вилки полностью вошли в гнездо розетки.
- 11.2.4. Электроплита должна быть заземлена.

11.3. Требования безопасности во время работы

- 11.3.1. Работать у электроплиты, стоя на резиновом коврик.
- 11.3.2. Не касаться мокрыми руками сетевого шнура, рукоятки переключателя.

- 11.3.3. Остерегаться одновременного прикасания руками к металлическим частям электроплитки и водопроводным кранам, трубам отопления и др. заземленной арматуре.
- 11.3.4. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду.
- 11.3.5. Не включать одновременно все конфорки и духовку.
- 11.3.6. Не использовать электроплиту как отопительный прибор.

11.4. Требования безопасности после окончания работ

- 11.4.1. Отключить электроплитку, не выключать вилку из штепсельной розетки рывком за шнур.
- 11.4.2. Не класть шнур с вилкой на электроплитку, избегать прикосновений к горячим частям плитки.

11.5. Требования безопасности аварийной ситуации

- 11.5.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.
- 11.5.2. Отключите рубильник, обесточьте электросеть.
- 11.5.3. Окажите первую помощь пострадавшему

ИНСТРУКЦИЯ №12

по охране труда при работе со спицами и крючком

12.1. Общие требования безопасности

- 12.1.1. Инструкция предназначена для обучающихся на уроках технологии при вязании на спицах и крючком.
- 12.1.2. Рабочее место должно быть оборудовано специальными коробками или пеналами для хранения спиц и крючков.
- 12.1.3. К самостоятельной работе допускаются обучающиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.
- 12.1.4. Рабочая форма для обучающихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет, косынка).

12.2. Опасности в работе

- 12.2.1. Уколы острием спиц и крючком.

12.3. Требования безопасности перед началом работе

- 12.3.1. Расположите коробку или пенал для спиц и крючков в месте установленном учителем.
- 12.3.2. Убедитесь в отсутствии ржавых гнутых спиц, крючков.
- 12.3.3. В случае обнаружения непригодных для работы спиц и крючков сдайте их учителю.

12.4. Требования безопасности во время работы

- 12.4.1. Нельзя играть спицами и крючком; использовать инструменты только по назначению.
- 12.4.2. Спицы не должны быть очень острыми, ими можно поранить палец.

12.5. Требования безопасности после окончания работы

- 12.5.1. Спицы и крючок в портфеле нужно держать в горизонтальном положении в рабочей коробке.
- 12.5.2. Сдайте коробки или пеналы со спицами или крючками учителю или сложите в отведенное для этого место.

12.5.3. Уберите рабочее место.

12.6. Требования безопасности в аварийной ситуации

12.6.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.

12.6.2. Окажите первую помощь пострадавшим

ИСТРУКЦИЯ № 13

по охране труда в кабинете технологии при кулинарных работах

13.1. Общие требования безопасности

13.1.1. Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников образовательного учреждения, которые проводят занятия с учащимися в кабинете кулинарии: учителей, педагогов дополнительного образования и т.д.

13.1.2. К самостоятельной работе в кабинете кулинарии допускаются лица:

- не моложе 18 лет, прошедшие обязательный периодический медицинский осмотр и не имеющие медицинских противопоказаний для работы в кабинете кулинарии;
- имеющие, как правило, специальное образование или соответствующий опыт работы;
- прошедшие вводный инструктаж по электробезопасности с присвоением III группы допуска;
- ознакомленные с инструкциями по эксплуатации оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, которыми оснащен кабинет кулинарии.

13.1.3. Опасными факторами при работе в кабинете кулинарии являются:

- физические (опасное напряжение в электрической сети, движущиеся части машин, механизмов и бытовых электроприборов, шум; вибрация, повышенная температура поверхностей оборудования и приспособлений, горячие жидкости и пар, система вентиляции, режущие и колющие инструменты);
- психофизиологические (напряжение внимания).

13.1.4. При работе в кабинете кулинарии должна использоваться следующая спецодежда и индивидуальные средства защиты: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрические коврики, прихватки.

13.1.5. Обо всех неисправностях электропроводки, оборудования, механизмов и бытовых электроприборов, сантехнического оборудования, мебели, ТСО и целостности оконных стекол работник кабинета кулинарии обязан немедленно проинформировать директора, а в случае его отсутствия — дежурного администратора, сделать запись в тетради заявок.

13.1.6. Рабочие места и рабочие зоны должны иметь достаточное освещение, при этом свет не должен слепить глаза.

13.1.7. Для обеспечения пожаробезопасности в легкодоступном месте должен находиться исправный огнетушитель.

13.1.8. Для оказания доврачебной помощи в легкодоступном месте должна находиться аптечка.

13.1.9. В кабинете кулинарии на видном месте должны быть вывешены инструкции по технике безопасности для учащихся.

13.1.10. Запрещается хранить любое оборудование на шкафах.

13.1.11. В начале каждого учебного года учителя, педагоги дополнительного образования проводят с учащимися инструктаж (отдельный урок по плану) по технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

13.1.12. Перед переходом на новый вид работ, использование новых станков и инструментов учителям и педагогам дополнительного образования необходимо провести с учащимися инструктаж по технике безопасности с его регистрацией в соответствующем журнале.

13.1.13. В случае травмирования учащихся работник кабинета кулинарии обязан немедленно проинформировать о случившемся дежурного администратора и школьную медицинскую сестру. При необходимости он обязан самостоятельно оказать доврачебную помощь.

13.1.14. В случае нарушения кем-либо из учащихся техники безопасности со всеми учащимися класса (группы) необходимо провести внеплановый инструктаж по технике безопасности с его регистрацией в соответствующем журнале.

13.1.15. Все окна в кабинете кулинарии не должны быть зарешечены или должны иметь распашные решетки, ключи от которых хранятся в легкодоступном месте.

13.1.16. За виновное нарушение данной инструкции работник кабинета кулинарии несет персональную ответственность в соответствии с действующим законодательством.

13.2. Требования безопасности перед началом работы

Перед началом работы работник обязан:

13.2.1. надеть спецодежду, заправить волосы под головной убор;

13.2.2. осмотреть рабочие места, убрать лишние и мешающие предметы, обратив внимание на достаточность освещения, наличие защиты вращающихся частей оборудования и механизмов;

13.2.3. проверить наличие и исправность заземления электрических машин и электробытовых приборов;

13.2.4. проверить исправность работы электроплит и бытовых электроприборов;

13.2.5. убедиться в исправности действия вентиляции;

13.2.6. визуально проверить исправность сантехнического оборудования, мебели; целостность оконных стекол и посуды;

13.2.7. проверить исправность и правильность заточки колющих и режущих инструментов;

13.2.8. не включать оборудование, приспособления и бытовые электроприборы в электрическую сеть мокрыми и влажными руками;

13.2.9. проконтролировать наличие у учащихся спецодежды (халатов, беретов или косынок);

13.2.10. производить замену сгоревших плавких вставок предохранителей только при снятом напряжении;

13.2.11. перед началом работ с каждым видом оборудования ознакомить учащихся с правилами его эксплуатации, правилами подготовки рабочего места, инструментов и материалов;

13.2.12. перед каждым занятием проводить инструктаж учащихся по технике безопасности с соответствующей записью в журнал;

13.2.13. не допускать учащихся к работе в случае обнаружения несоответствия их рабочих мест установленным в данном разделе требованиям, а также при невозможности выполнить указанные в данном разделе подготовительные к работе действия.

13.2.14. В случае обнаружения неисправности оборудования, приспособлений и инструментов работник кабинета кулинарии обязан немедленно поставить в известность директора школы, а при его отсутствии — дежурного администратора и сделать соответствующую запись в тетради заявок.

13.3. Требования безопасности во время работы

13.3.1. Во время работы необходимо соблюдать настоящую инструкцию, правила эксплуатации оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений.

13.3.2. Наличие напряжения в сети проверять только указателем напряжения. Следить за исправной работой оборудования, механизмов и бытовых электроприборов, целостностью изоляции и заземления.

13.3.3. При приготовлении пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.

13.3.4. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу — скребком. Передавать ножи и вилки разрешается только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на безопасном расстоянии от лезвия ножа.

13.3.5. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

13.3.6. При подаче продуктов на режущие части бытовых электроприборов использовать специальные толкатели (приспособления).

13.3.7. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.):

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край;
- своевременно убавлять нагрев или выключать плиту;
- крышки горячей посуды брать прихваткой и снимать их в направлении от себя;
- сковородку ставить и снимать при помощи сковородника с деревянной ручкой.

13.3.8. Работник кабинета кулинарии обязан обеспечить;

- поддержание порядка и чистоты на своем рабочем месте и рабочих местах учащихся;
- контроль за расположением рабочего инструмента на рабочих местах учащихся (исключить возможность его скатывания или падения);
- соблюдение учащимися требований соответствующих инструкций по технике безопасности при занятиях в кабинете кулинарии, при работе с использованием оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, колющих и режущих инструментов;

13.3.9. Во время работы запрещается:

- переключать электрические разъемы при включенном питании;
- касаться проводов и других токоведущих частей, находящихся под напряжением;
- работать на оборудовании, использовать бытовые электроприборы в случае их неисправности, искрения, нарушения изоляции и заземления;
- подавать продукты к режущим инструментам бытовых электроприборов руками;
- закрывать оборудование, механизмы и бытовые электроприборы бумагами и посторонними предметами;
- допускать скапливание посторонних предметов на рабочих местах;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования и механизмов;
- оставлять без присмотра включенное оборудование, приспособления и бытовые приборы (за исключением холодильника);
- производить уборку над и под работающим оборудованием, бытовыми электроприборами или в непосредственной близости от их движущихся частей;
- вытирать рубильники и другие выключатели тока;
- оставлять учащихся без присмотра.

13.3.10. Использование ионизаторов допускается только во время перерывов в работе и при отсутствии людей в помещении.

13.3.11. При открывании окон необходимо проследить за отсутствием сквозняков, могущих повлечь разбитие стекол.

13.4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

13.4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций (замыкание электропроводки, прорыв водопроводных труб, задымление и т.п.), могущих повлечь за собой травмирование и (или) отравление учащихся, работник кабинета кулинарии обязан:

- при возможности отключить неисправное оборудование;
- немедленно вывести из кабинета учащихся, руководствуясь схемой эвакуации и соблюдая при этом порядок;
- сообщить о возникновении аварийной ситуации директору, а в случае его отсутствия — дежурному администратору.

13.4.2. При обнаружении обрыва проводов питания или нарушения целостности их изоляции, неисправности заземления и других повреждений электрооборудования и бытовых электроприборов, при появлении запаха гари, посторонних звуков в работе оборудования и механизмов и тестовых сигналов, сообщающих об их неисправности, немедленно прекратить работу, обеспечить прекращение работы учащимися и отключить питание.

13.4.3. При поражении учащихся электрическим током принять меры по их освобождению от действия тока путем отключения электропитания.

13.4.4. В случае наличия пострадавших среди учащихся работник кабинета кулинарии обязан обратиться к школьной медицинской сестре, а при необходимости оказать доврачебную помощь.

13.4.5. В случае возгорания оборудования отключить питание, сообщить в пожарную охрану и непосредственному руководителю, после чего приступить к тушению пожара имеющимися средствами.

13.5. Требования безопасности по окончании работы

13.5.1. После окончания работы работник кабинета кулинарии обязан:

- отключить электропитание в последовательности, установленной инструкциями по эксплуатации оборудования, приспособлений и бытовых электроприборов с учетом характера выполняемых работ;
- при приведении в порядок рабочих мест учащихся работник кабинета кулинарии обязан обеспечить отключение всех токонесущих устройств и проконтролировать этот процесс;
- проконтролировать уборку учащимися в отведенное место колющих и режущих инструментов;
- обеспечить организованный выход учащихся из кабинета;
- отключить освещение, перекрыть краны, закрыть окна.

13.5.2. При обнаружении неисправности мебели, ТСО, оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, нарушения целостности окон проинформировать об этом директора, а при его отсутствии — дежурного администратора и сделать запись в тетради заявок.

13.6. Заключительные положения

13.6.1. Проверка и пересмотр настоящей инструкции осуществляются не реже одного раза в пять лет.

13.6.2. Инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

- при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
- при изменении условий труда на конкретном рабочем месте;
- при использовании новых видов оборудования и внедрении новых технологий;

- по результатам анализа материалов расследования аварий, несчастных случаев и профессиональных заболеваний;
- по требованию представителей органов по труду субъекта РФ или органов федеральной инспекции труда.

13.6.3. Если в течение пяти лет со дня утверждения (введения в действие) настоящей инструкции условия труда не изменялись, то ее действие автоматически продлевается на следующие пять лет.

13.6.4. Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр настоящей инструкции возлагается на заведующего кабинетом