



ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КАБИНЕТЕ ТЕХНОЛОГИИ

Вводный инструктаж для учащихся во время проведения уроков

1. Общие требования безопасности

1.1. Данная инструкция разработана для учащихся 5-8 классов школы.

1.2. На первых уроках и в дальнейшем учащиеся проходят первичный инструктаж по технике безопасности. Учитель технологии знакомит с программным материалом всего учебного года и по данной четверти, с требованиями к уроку, что нужно иметь на уроках технологии ведения дома, с формой, санитарно-гигиеническими нормами, с требованиями к дисциплине и организации учащихся на уроке.

1.3. В течение учебного процесса проводится текущий инструктаж по технике безопасности с целью ознакомления со способами предупреждения травмы.

1.4. Во время занятий учащиеся находятся на уроке в форме. Урок начинается и заканчивается по звонку согласно расписанию.

2. Требования безопасности перед началом урока

2.1. Перед началом урока учащиеся готовятся к уроку, надевают форму.

2.2. Урок начинается по звонку.

3. Требования безопасности на уроке

3.1. На уроках технологии учащиеся выполняют программные виды работ, согласно которым получают текущие, итоговые и четвертные оценки. В подготовительной части урока учащиеся получают знания о безопасной организации труда, о приёмах и методах безопасной работы.

3.2. В течение урока учащиеся должны придерживаться следующих правил:

- не начинать занятия без разрешения учителя;
- соблюдать все правила техники безопасности при работе с разными инструментами и машинами;
- самовольно не покидать место работы;
- не выполнять другие действия без разрешения учителя;
- соблюдать правила и нормы поведения.

4. Требования безопасности по окончании урока

4.1. Урок заканчивается подведением итогов работы, сообщаются оценки, выдаётся домашнее задание, после чего учащиеся убирают свои рабочие места.

5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

5.1. В процессе работы предупреждать возникновение аварийных ситуаций:

- не оставлять включённым утюг, электроплиты, электронагревательные приборы, электрической машинки.
- ставить утюг на подставку;
- следить за исправностью электрических приборов.

Первичный инструктаж для учащихся по правилам поведения и техники безопасности на занятиях в кабинете технологии

1. Общие требования безопасности

- 1.1. Данная инструкция разработана для учащихся 5- 8 классов, занимающихся в кабинете «Технологии ведения дома».
- 1.2. Выполнение данной инструкции является обязательным для всех учащихся, находящихся в данном кабинете.
- 1.3. Выполнять работы, не связанные с заданием и указаниями учителя строго запрещается.
- 1.4. Проведение инструктажа и проверка знаний по охране труда проводится в объеме учебной программы и оформляется соответственно в журнале инструктажа.
- 1.5. К работе допускаются учащиеся, которые прошли инструктаж по охране труда и о безопасных методах работы.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Приходить на урок за 10 минут до звонка.
- 2.2. Открывает кабинет учитель.
- 2.3. Входить и выходить из кабинета спокойно, согласно правилам внутреннего распорядка.
- 2.4. Садится на свое место, согласно схеме посадки, установленной учителем.
- 2.5. Приготовить к уроку свое рабочее место. На рабочем месте ничего не должно быть лишнего. Инструменты на столе располагайте так, чтобы предотвратить их падение.
- 2.6. Надеть спецодежду, волосы спрятать под головной убор (косынка, берет).
- 2.7. Не загромождать проходы между столами посторонними предметами.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Во время работы соблюдать тишину, быть внимательными и дисциплинированными на уроке, точно выполнять указания учителя.
- 3.2. Соблюдать порядок на своем рабочем месте.
- 3.3. Нельзя брать письменные принадлежности, инструменты, приспособления у одноклассников во время урока, отвлекать других учащихся.
- 3.4. На перемене соблюдать дисциплину и порядок.
- 3.5. Не открывать без разрешения окна и не сидеть на подоконниках.
- 3.6. Не играть колющими и режущими предметами (игла, спицы, ножницы, ножи).
- 3.7. Не пользоваться посторонними предметами, представляющими опасность для жизни детей (фонарики, петарды).
- 3.8. Бережно относитесь к имуществу, находящемуся в кабинете, не рисовать на партах.
- 3.9. После 2-го урока во время перемены дежурные должны проветривать кабинет и делать влажную уборку.

4. Требования безопасности по окончании работы

- 4.1. Не оставлять рабочего места без разрешения учителя.
- 4.2. Дежурные должны убрать кабинет, используя веник и совок.

5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 5.1. При выявлении неисправностей в электрических устройствах, другом оборудовании кабинета, а также при выявлении пожара, нарушение норм безопасности, травмировании учащихся немедленно сообщить об этом учителю или дежурному администратору.
- 5.2. Не устранять неисправности самостоятельно.
- 5.3. Порядок действий при возникновении пожара:
 - эвакуация из кабинета проходит согласно плану эвакуации школы;
 - эвакуацию проводить в следующем порядке:
 - учащиеся ряда у стены, среднего ряда, ряда у окна;
 - при выходе из класса соблюдать спокойствие, организованность и порядок.

Инструкция по технике безопасности при кулинарных работах

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить учителю (преподавателю, мастеру).
- 4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкция по технике безопасности учащихся при работе с горячими жидкостями

1. Общие требования безопасности

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

2. Требования безопасности перед началом работ

- 2.1. Подготовить рабочее место, убрать посторонние предметы.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Следить за тем, чтобы при кипении содержимое посуды не переливалось через край.
- 3.2. Крышки посуды брать прихватками и открывать от себя.
- 3.3. Применять посуду с деревянными ручками.
- 3.4. Не наливать горячую жидкость в стеклянную посуду.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.
- 4.2. Оказать первую помощь пострадавшим.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Вымыть рабочие инструменты от жира, масла, используя моющие средства.
- 5.2. Не охлаждать посуду холодной водой, во избежание повреждения эмалевого покрытия.
- 5.3. Привести в порядок рабочее место.

Инструкция по охране труда для учащихся при работе с режущими инструментами

1. Общие требования безопасности

- 1.1. Инструкция предназначена для учащихся на уроках технологии при работе с режущими инструментами по кулинарной обработке продуктов.
- 1.2. Работы с режущими инструментами предусматривают использование кухонных ножей, мясорубки, скрепка для чистки рыбы, терки и др.
- 1.3. Рабочее место должно быть оборудовано столом, разделочными досками, комплектом режущего инструмента.
- 1.4. К самостоятельной работе допускаются учащиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.
- 1.5. Рабочая форма для учащихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет или косынка).

2. Требования безопасности перед началом работ

- 2.1. Подготовить рабочий стол и разделочную доску к работе.
- 2.2. Проверить исправность и правильность заточки инструмента.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. При пользовании режущим инструментом быть максимально внимательным и дисциплинированным.
- 3.2. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.
- 3.3. Во время нарезки применять безопасные приемы работы, показанные учителем.
- 3.4. При использовании мясорубки продукты подавать деревянной лопаткой.
- 3.5. При работе с ручной теркой прочно удерживать обрабатываемые продукты, не тереть слишком маленькие части.
- 3.6. Передавать колющие, режущие инструменты рукояткой вперед.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.
- 4.2. Оказать первую помощь пострадавшим.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Соблюдая осторожность, очистить и вымыть режущие инструменты.
- 5.2. Сложить ножи в специально отведенное место.
- 5.3. Привести в порядок рабочее место

Инструкция по технике безопасности при работе с миксером

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе с миксером допускаются лица, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. При использовании миксера возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - травмирование пальцев рук при неаккуратном обращении с прибором;
 - поражение электрическим током при погружении прибора, вилки или электрического шнура в воду или другие жидкости.
- 1.3. Работать необходимо в спецодежде.
- 1.4. Запрещается размешивать краски, растворители или твердые ингредиенты.
- 1.5. Миксер следует использовать только в бытовых целях.
- 1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю.
- 1.7. В процессе работы соблюдать правила техники безопасности, правила личной гигиены.

1.8. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

2.2. Перед использованием миксера следует внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации прибора. После чтения сохранить ее для использования в будущем

2.3. Проверить исправность шнура и штепсельной вилки.

2.4. Установить насадки для взбивания в строго определенные для них установочные места.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед включением миксера встать на диэлектрический коврик.

3.2. Для взбивания продуктов пользоваться глубокой пластиковой или эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой.

3.3. Избегать контакта с подвижными частями прибора.

3.4. Никогда не пытайтесь снять насадки во время работы прибора. Сначала выключите прибор.

3.5. Время непрерывной работы прибора:

- с венчиком для взбивания – не более 20 минут работы и 5-10 минут перерыв;

- с насадками для замешивания теста – не более 10 минут работы и 5-10 минут перерыв;

- турборежим – не более 1 минуты непрерывной работы.

3.6. Следить, чтобы при взбивании содержимое посуды не разбрызгивалось.

3.7. Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми приборами.

3.8. Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности миксера прекратить работу и сообщить учителю (преподавателю, мастеру).

4.2. При разбрызгивании содержимого посуды следует немедленно вытереть испачканную поверхность.

4.3. При появлении запаха, задымлении или возгорании необходимо немедленно отключить прибор от электросети. После его отключения затухить средствами пожаротушения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить миксер, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.

5.2. Тщательно вымыть венчики, используемую посуду, протереть корпус миксера.

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкция по технике безопасности при работе с кухонной электроплитой

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе с кухонной электроплитой допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

1.2. Опасные производственные факторы:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.3. При работе с кухонной электроплитой используется специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства защиты: диэлектрический коврик.

1.4. При работе с кухонной электроплитой пищеблок должен быть обеспечен порошковым или углекислотным огнетушителем, а также аптечкой с необходимым набором медикаментов, перевязочных и противоожоговых средств.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак, убедиться в наличии на полу около электроплиты диэлектрического коврика.

2.2. Проверить наличие и целостность пакетных переключателей, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.

2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в ее нормальном функционировании.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более $\frac{3}{4}$ их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью соблюдать осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 литров снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса, работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты, немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требование безопасности по окончании работы

5.1. Выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть ее горячей водой.

5.2. Выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду, тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Инструкция по технике безопасности при мытье посуды

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе по мытью посуды допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе по мытью посуды возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при мытье посуды горячей водой;

- химические ожоги, аллергические реакции при использовании моющих и дезинфицирующих средств;

- поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

1.4. При мытье посуды должна использоваться следующая спецодежда: фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.5. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. Рабочее место для мытья посуды должно быть оборудовано трёхгнездной ванной, корпус которой заземляется.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду.

2.2. Проверить наличие и надёжность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн.

2.3. Подготовить ёмкость с крышкой для остатков пищи.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Освободить столовую посуду от остатков пищи, которые складывать в подготовленную ёмкость с крышкой.

3.2. Заполнить первую ванну горячей водой с температурой 50° С с добавлением моющих средств. Во второй ванне приготовить дезинфицирующий раствор-0,2 % раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция.

3.3. Столовая посуда моется щёткой в первой ванне водой, имеющей температуру 50°С, с добавлением моющих средств. После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор во второй ванне (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) и затем ополаскивается в третьей ванне горячей проточной водой при температуре 65°С. Столовая посуда просушивается в специальных шкафах или на решетках.

3.4. Стеклопосуда после механической очистки моется в первой ванне с применением разрешенных моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.

3.5. Столовые приборы после механической очистки моются в первой ванне с применением моющих средств, ополаскиваются горячей проточной водой и затем обеззараживаются физическим методом в воздушных стерилизаторах в течении 2-3 мин.

Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае если разбилась столовая посуда, не собирать её осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Слить воду из моечных ванн и промыть ванны горячей водой.

5.2. Мочалки, щётки для мытья посуды после их использования прокипятить в течении 15 мин. в воде с добавлением соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина) на 30 мин., затем ополоснуть и просушить. Хранить мочалки и щетки для мытья посуды в специальной промаркированной таре.

5.3. Остатки пищи обеззаразить кипячением в течении 15 мин. или засыпать хлорной известью и вынести в контейнер для мусора на хозяйственную площадку.

5.4. Снять спецодежду, привести в порядок рабочее место и вымыть руки с мылом.

Инструкция по технике безопасности при работе ножницами

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе с ножницами допускаются учащиеся с 1 класса, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. Опасные производственные факторы:

- ножницы острый инструмент, пользоваться ими нужно осторожно;
- порезы и уколы пальцев рук при неосторожном обращении;
- травмы при неправильном хранении.

1. Хранить ножницы закрытыми в специально отведённом месте.

1.4. При получении учащимся травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения и родителям пострадавшего, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение в зависимости от тяжести повреждения.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку или использовать заколки.

2.2. Проверить исправность ножниц: не пользоваться ржавыми или плохо закреплёнными винтом ножницами.

2.3. Следить за качеством заточки лезвий ножниц.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. На рабочем месте ножницы должны лежать кольцами к себе.

3.2. Не оставлять ножницы раскрытыми на рабочем месте.

3.3. Передавать ножницы кольцами вперёд, берясь за закрытые лезвия.

3.4. Не держать лезвиями вверх.

3.5. Не подходить к однокласснику во время резания.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. Сломанные ножницы сдать учителю.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему в зависимости от тяжести и вида травмы. При необходимости сообщить администрации, родителям или вызвать скорую помощь.

5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1. Хранить ножницы в определённом месте.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Инструкция по технике безопасности при работе с иглой

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе с иглой и булавками допускаются учащиеся с 4 класса, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. Опасные производственные факторы:

- игла острый инструмент, пользоваться ей нужно осторожно;
- уколы пальцев рук при неосторожном обращении;
- уколы и травмы при неправильном хранении.

1. При работе иглой пользоваться напёрстком.

2. Хранить иглы и булавки в игольнице в специально отведённом месте.

1.5. При получении учащимся травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения и родителям пострадавшего, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение в зависимости от тяжести повреждения.

2. Требования безопасности перед началом работы

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку или использовать заколки.
2. Проверить качество игл и булавок: удалить ржавые, изогнутые, затупившиеся.
3. Подобрать номер иглы в соответствии с выполняемой работой.

3. Требования безопасности во время работы

1. Не разбрасывать иглы и булавки по столу.
2. Не вкалывать в одежду или изделие.
3. Не брать игу или булавки в рот.
4. При кратковременных перерывах в работе иглы и булавки вкалывать в игольницу.
5. Обрезать нитку ножницами перед вдеванием в ушко иглы.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. Сломанную иглу сдать учителю.
2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Собрать все иголки и булавки в игольницу.

1. Не оставлять иголки и булавки в незаконченном изделии.

5.3. Привести в порядок рабочее место.

5.4. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Инструкция по технике безопасности учащихся при работе на бытовой швейной машине с электроприводом

1. Общие требования безопасности

1.1. Инструкция предназначена для учащихся на уроках технологии при работе на швейной машине с электроприводом.

1.2. Работы на машинах с электроприводами предусматривают использование электрического тока высокого напряжения (220-380 В)

1.3. Рабочее место должно быть оборудовано защитными приспособлениями, хорошо освещено.

1.4. К самостоятельной работе допускаются учащиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.

1.5. Рабочая форма для учащихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет или косынка).

2. Требования безопасности перед началом работы

1. Надеть спецодежду, убрать волосы под косынку или закрепить заколками.
2. Стул установить против иглы машины.
3. Убрать со стола посторонние предметы.
4. Удалить все булавки из изделия.
5. Сидеть на всей поверхности стула, слегка наклоняясь вперед, спина прямая.
6. Расстояние от глаз до изделия 30 – 40 см.

3. Требования безопасности во время работы

1. Опустить иглу в изделие маховым колесом в направлении "на себя", опустить лапку.
2. Соблюдать правильную осанку, следить за правильным положением рук.
3. Не отвлекать внимание работающих за машиной посторонними разговорами, не передавать через них предметы.
4. Не оставлять включенную машину без присмотра.
5. Не допускать перегрузки электродвигателя.
6. Не бросать на пол отработанные и сломанные иглы.
7. Заправку нитки, замену иглы осуществлять только при выключенном электродвигателе, сняв ногу с педали.

1. Обрезать нитки ножницами.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. В случае поломки иглы - сообщить учителю.
2. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.
3. Отключить рубильник, обесточить электросеть.
4. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации школы, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение или вызвать "скорую помощь", исходя из ситуации.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Поставить машину на свободный ход.
- 5.2. Убрать своё рабочее место, разложить инструменты на отведённые для хранения места.
- 5.3. При необходимости произвести чистку и смазку.
- 5.4. Подложить ткань под лапку машины, опустить лапку.
- 5.5. При длительном перерыве в работе накрыть машину чехлом.

Инструкция по технике безопасности при работе с электрическим утюгом

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе с электрическим утюгом допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда. К работе с электрическим утюгом учащиеся допускаются с 5-го класса.
- 1.2. Опасные производственные факторы:
 - ожоги рук при касании нагретых металлических частей утюга или паром при обильном смачивании материала;
 - возникновение пожара при оставлении включенного в сеть утюга без присмотра;
 - поражение электрическим током.
- 1.3. При работе с электрическим утюгом используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка, а также диэлектрический коврик.
- 1.4. При получении учащимся травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения и родителям пострадавшего, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

2. Требования безопасности перед началом работы

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку или использовать заколки для волос.
2. Проверить исправность вилки, розетки и изоляции электрического шнура утюга.
3. Убедиться в наличии термостойкой подставки для утюга и диэлектрического коврика на полу около места для глажения.

3. Требования безопасности во время работы

1. Включать электрический утюг в сеть и выключать сухими руками только за вилку.
2. При кратковременных перерывах в работе электрический утюг ставить на термоизоляционную подставку.
3. При работе следить за тем, чтобы горячая подошва утюга не касалась электрического шнура.
4. Во избежание ожогов рук не касаться горячих металлических частей утюга и не смачивать обильно изделие водой.
5. Во избежание пожара не оставлять включенный в сеть электрический утюг без присмотра.
6. Следить за нормальной работой утюга, устанавливать терморегулятор в соответствии с видом ткани, при необходимости использовать проутюжильник.
7. При перегреве – утюг выключить и остудить, проводя подошвой утюга по влажному проутюжильнику.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. При возникновении неисправности в работе электрического утюга, появлении искрения и т.д. немедленно отключить утюг из электросети и сообщить об этом учителю.

2. При возникновении пожара немедленно отключить электрический утюг от электросети и приступить к тушению очага возгорания первичными средствами пожаротушения.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

1. Отключить электрический утюг от электросети.
2. Очистить подошву утюга от загрязнения (при необходимости) специальными средствами.
3. Привести в порядок рабочее место.
4. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Инструкция по технике безопасности труда при работе с тканью

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению работ с тканью допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда. К выполнению работ с тканью в швейной мастерской допускаются учащиеся с 4-го класса.

1.2. Опасные производственные факторы:

1. уколы пальцев рук иглами и булавками при работе без наперстка;
2. травмирование рук при неаккуратном обращении с ножницами, при работе на швейной машине и утюге;
3. поражение электрическим током при работе на электрической швейной машине и утюге.

1.3. При выполнении работ с тканью используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка.

1.4. При работе на электрической швейной машине и утюге используется диэлектрический коврик.

1.5. При получении учащимся травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения и родителям пострадавшего, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

1.6. После выполнения работ с тканью тщательно вымыть руки с мылом.

2. Требования безопасности перед началом работы

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
2. Проверить отсутствие ржавых иголок и булавок.
3. Убедиться в наличии и исправности инструментов и оборудования, используемого при работе с тканью: защитного заземления (зануления) корпуса электрической швейной машины, наличие диэлектрического коврика на полу около машины и утюга.

3. Требования безопасности во время работы

1. Хранить иголки и булавки в определенном месте (подушечке, специальной коробке и пр.), не оставлять их на рабочем месте.
2. Не пользоваться при работе ржавыми иглами и булавками, ни в коем случае не брать иголки и булавки в рот.
3. Шить иглами только с наперстком.
4. Выкройки к ткани прикреплять острыми концами булавок в направлении от себя.
5. Ножницы хранить в определенном месте, класть их сомкнутыми острыми концами от себя, передавать друг другу ручками (кольцами) вперед.
6. Не наклоняться близко к движущимся частям швейной машины.
7. Не держать пальцы рук около лапки и иглы швейной машины

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. В случае поломки или неисправности используемого в работе с тканью оборудования – прекратить работу и сообщить учителю о случившемся. Работу продолжать после устранения неисправности.

1. В случае поломки швейной иглы или булавки, обломки их не бросать на пол, а убирать в урну.
2. При порезах, уколах, ушибах воспользоваться аптечкой и обратиться в медпункт.

3. В случае тяжёлых травм учитель должен вызвать "скорую помощь", сообщить администрации школы, оказать первую помощь.

5. Требования безопасности по окончании работы

1. Отключить электрооборудование от сети.
2. Проверить наличие рабочего инструмента, убрать его в отведённое для хранения место и привести в порядок рабочее место.
3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкция по технике безопасности для учащихся при выполнении различных работ со спицами и крючком в кабинете технологии

1. Общие требования безопасности

- 1.1 Инструкция предназначена для учащихся на уроках технологии при вязании на спицах и крючках.
- 1.2 Рабочее место должно быть оборудовано специальными коробками или пеналами для хранения спиц и крючков.
- 1.3. К самостоятельной работе допускаются учащиеся, прошедшие медосмотр, изучившие правила безопасной работы, имеющие знания выполняемого вида работ, одетые в рабочую форму.
- 1.4 Рабочая форма для учащихся: индивидуальный халат или фартук с нарукавниками и головной убор (берет или косынка)
- 1.5 Опасные факторы: уколы остриём спиц или крючком.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Расположите коробку или пенал для спиц и крючков в месте, установленном учителем.
- 2.2. Убедитесь в отсутствии ржавых, гнутых спиц и крючков. В случае обнаружения сдать учителю.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Следить за соблюдением правильной осанки: сидеть, прижимаясь спиной к спинке стула.
- 3.2. Держать спицы на расстоянии не менее 30-45 см от глаз.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. Немедленно прекратить работу и доложить учителю об аварийной ситуации.
- 4.2 Оказать первую помощь пострадавшим и вызвать медсестру.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Сдать коробки или пеналы со спицами (крючками) учителю или сложите в отведённое для этого место.
- 5.2. Привести в порядок рабочее место.

Инструкция по технике безопасности при работе с клеем

1. Клей необходимо открывать осторожно, чтобы не разлить его на стол, пол; не испачкать одежду; не порезать руки, чтобы он не попал в глаза.
2. Налить клей в специальную баночку и использовать с помощью кисточки.
3. Излишки клея на изделии убрать салфеткой, а не руками.
4. Необходимо помнить, что клей ядовит и нельзя испачканными руками ничего есть и вытирать глаза.
5. Если клей попал на одежду, то необходимо немедленно сообщить учителю и глаза следует промыть большой струей воды.
6. Клей после работы следует закрыть и убрать на хранение.
7. После работы руки тщательно вымыть водой с мылом.