

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Вводный инструктаж**

### **для обучающихся в кабинете технологии**

(разделы «Создание изделий из текстильных материалов» и «Кулинария»)

**И 261-2022**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящий вводный инструктаж разработан в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г "Об образовании в Российской Федерации" в редакции от 8 декабря 2020 года, Письмом Минобрнауки России № 12-1077 от 25 августа 2015 года «Рекомендации по созданию и функционированию системы управления охраной труда и обеспечением безопасности образовательного процесса в образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность» и иными нормативно-правовыми актами, Правилами внутреннего распорядка обучающихся общеобразовательной организации.

1.2. К занятиям в кабинете технологии допускаются обучающиеся, прошедшие медицинский осмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья и усвоившие основные требования безопасного выполнения работ со швейным и кухонным оборудованием, швейными принадлежностями и кухонным инвентарем.

1.3. Данный инструктаж составлен для обучающихся в целях обеспечения охраны здоровья и безопасных условий обучения на уроках при изучении разделов «Создание изделий из текстильных материалов» и «Кулинария», а также на дополнительных занятиях по технологии в общеобразовательной организации.

1.4. Проведение вводного инструктажа регистрируют в журнале инструктажа обучающихся по технике безопасности с подписью инструктируемого и инструктирующего. Дата регистрации инструктажа в специальном журнале должна совпадать с записью о проведении данных инструктажей в классном журнале.

1.5. Инструктаж проводится с обучающимися в кабинете технологии на первом занятии в начале учебного года, а также с вновь прибывшими обучающимися школы в течение учебного года. Учителю технологии вводный инструктаж рекомендуется проводить с использованием современных технических и демонстрационных средств обучения, а также наглядных учебных пособий.

1.6. Соблюдение требований данного вводного инструктажа обязательно для всех обучающихся, занимающихся в кабинете технологии общеобразовательной организации.

#### **2. Общие требования безопасности для обучающихся в кабинете технологии**

2.1. Обучающиеся должны спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, входить и выходить из кабинета технологии.

2.2. Каждый школьник должен соблюдать правила личной гигиены и требования санитарных норм, поддерживать своё рабочее место в чистоте, соблюдать порядок проведения работ (изготовления изделия, приготовления блюда и т.д.).

2.3. Обучающиеся должны строго соблюдать требования инструкций по правилам безопасности при работе с иголками, ножницами, швейными машинками, утюгом, электроплитой и иным оборудованием.

2.4. Обучающиеся не должны прикасаться к кабелям питания электрооборудования и электроприборов, подходить к электрическому щитку, что является зоной особой опасности (напряжение 220 В).

2.5. В процессе занятий в кабинете технологии могут иметь место вредные и опасные факторы:

- травмирование пальцев рук при неаккуратном обращении с иголками, булавками, ножницами, швейной машинкой;
- ожоги рук при касании нагретых металлических частей утюга, электроплиты;
- ожоги паром при работе с утюгом и обильном смачивании ткани;
- ожоги паром или горячей жидкостью при неправильном обращении с кастрюлей;
- поражение электрическим током при работе с электроприборами и электрооборудованием;
- возникновение пожара в случае, когда включенный утюг оставлен без присмотра;
- травмирование пальцев рук при неаккуратном обращении с ножом, теркой, мясорубкой;
- нарушение осанки, искривление позвоночника при сидении за столом в неправильной позе;
- нарушение остроты зрения.

2.6. При нахождении в кабинете технологии необходимо соблюдать правила пожарной безопасности и правила обращения с бытовыми электроприборами.

2.7. Во время проведения работ на уроке для защиты обучающихся должны, в зависимости от типа опасности, применяться диэлектрические коврики, хлопчатобумажный халат и косынка, наперстки, прихватки. Электроприборы должны быть заземлены (занулены).

2.8. Обучающимся запрещается без разрешения учителя подходить к имеющемуся в кабинете технологии оборудованию и пользоваться им, трогать электрические разъемы и кабели питания.

2.9. Запрещается загромождать в кабинете проходы портфелями, сумками, передвигать учебные столы и стулья, швейные машинки.

2.10. Запрещается без разрешения учителя технологии осуществлять включение и работу с бытовыми электроприборами, проводить работы, не имеющие отношения к теме урока.

2.11. Не вносить и не выносить из кабинета технологии, без указания учителя, любые предметы, инструменты, инвентарь и материалы, электроприборы.

2.12. При ухудшении самочувствия или неисправности оборудования, при получении травмы (уколы, порезы, ожоги и т.п.) необходимо немедленно прекратить работу и сообщить об этом учителю технологии.

### **3. Требования безопасности перед началом урока технологии**

3.1. Перед началом занятий обучающиеся готовятся к уроку, надевают халаты, девочки волосы тщательно заправляют под косынки.

3.2. Портфели и сумки необходимо расположить так, чтобы они не загромождали проходы.

3.3. Перед началом урока необходимо вымыть руки, проверить санитарное состояние своего рабочего места, удостовериться, нет ли на рабочем месте посторонних вещей, предметов, иголок, булавок.

3.4. Требования к обучающимся перед работой в кабинете технологии:

- входить в кабинет только после разрешения учителя;

- не включать самостоятельно электроосвещение и швейные машинки, утюги, электроплиты и другие бытовые электроприборы;
- не использовать без разрешения учителя ножницы, иголки, кухонную посуду и инвентарь;
- не открывать самостоятельно форточки, фрамуги, окна;
- подготовить рабочее место и учебные принадлежности к занятию.

3.5. Перед началом каждой новой темы обучающийся внимательно прослушивает инструктаж по безопасным методам и приемам выполнения работы и изучает правила, описывающие работу: при приготовлении пищи; при работе, связанной с кройкой и шитьём; при использовании электрического утюга, швейной машинки, электроплиты, миксера и т.д.

3.6. Перед началом выполнения кулинарных работ необходимо проверить исправность оборудования, изучить его маркировку. Осмотреть посуду на наличие трещин и сколов. При обнаружении любых неисправностей сообщить учителю.

3.7. При работе по кройке и шитью необходимо проверить отсутствие ржавых иглолок и булавок перед работой с тканью, наличие диэлектрического коврика под ногами при работе со швейной машинкой и электроплитой.

3.8. Проверить визуально исправность вилки и изоляции электрошнура утюга, убедиться в наличии термостойкой подставки для утюга и диэлектрического коврика на полу около гладильного места.

3.9. Бытовые электроприборы, иголки, ножницы, кухонную посуду и инвентарь необходимо размещать таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание.

3.10. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий, устранения всех недостатков и с разрешения учителя технологии.

#### **4. Требования безопасности на уроке технологии**

4.1. Пребывание школьников в кабинете технологии (швейная мастерская, кабинет кулинарии) может осуществляться только с разрешения учителя. Все работы должны проводиться при личном присутствии в кабинете учителя технологии.

4.2. На занятиях в кабинете технологии обучающиеся должны быть внимательны, дисциплинированы, осторожны, не оставлять рабочее место без разрешения учителя.

4.3. На уроках технологии обучающиеся выполняют виды работ согласно тематического планирования и программы. В подготовительной части урока дети получают знания о безопасной организации труда, о приёмах и методах безопасного выполнения работы.

4.4. В течение урока обучающиеся должны придерживаться следующих правил:

- не начинать выполнение заданий без разрешения учителя;
- соблюдать правила безопасности труда и техники безопасности при работе с иглолками, ножницами, кухонным инвентарем и посудой, электроприборами, в особенности со швейными машинками, оверлоком, утюгом, кухонной электроплитой, миксером, мясорубкой;
- самовольно не покидать свое место;
- не выполнять действия и работы с оборудованием, электроприборами, инструментами и инвентарем несоответствующие теме урока и без разрешения учителя;
- соблюдать правила и нормы поведения, внимательность;
- если к ученику обращается учитель, то следует приостановить выполнение работы.

4.5. Обучающимся запрещается:

- прикасаться к розеткам, кабелям питания, включать швейные машины, утюги, электроплиты и другие электроприборы без разрешения учителя;
- нарушать требования учителя по охране труда в кабинетах технологии;
- находиться в кабинетах технологии в отсутствие учителя;
- шуметь, отвлекаться самим и отвлекать от занятий посторонними разговорами, играми и иными, не относящимися к занятию, делами других школьников;

- толкать друг друга, бросать различные предметы, иголки, ножницы, инвентарь друг в друга;
- передавать иголки и ножницы, вилки, ножи острыми концами к принимающему лицу.

4.6. Выполнять задания необходимо аккуратно, соблюдая порядок проведения работ и выполняя требования безопасности труда, соблюдать тишину и порядок, выполнять требования учителя.

4.7. Необходимо быть особенно осторожными при обращении с горячими жидкостями и посудой на уроках кулинарии, соблюдать осторожность при чистке и резке овощей, при пользовании мясорубкой и ручными терками.

4.8. При работе с ручными терками плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

4.9. 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. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

4.10. Электрическую плиту включает и выключает только учитель технологии.

4.11. Снимать крышки горячей посуды только с помощью ухваток. Открывать и выливать содержимое только от себя. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через края.

4.12. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком.

4.13. При работе со швейной машинкой пальцы рук держать на безопасном расстоянии от движущихся частей.

4.14. Не оставлять без присмотра включенные нагревательные приборы, утюг ставить на подставку.

4.15. Во избежание ожогов рук не касаться горячих металлических частей утюга и не смачивать обильно ткань водой.

4.16. Не пользоваться при работе ржавыми иголками и булавками, ни в коем случае не брать иголки и булавки в рот, не вкалывать их в свою одежду.

4.17. Хранить иголки и булавки в определенном месте (подушечке - игольнице, специальной коробке и т.д.), не оставлять их на рабочем месте.

4.18. Шить иголками только с напёрстком.

4.19. Нахождение на рабочем месте предметов, не требующихся для выполнения работы, запрещается.

4.20. Не выносить из кабинета технологии иголки, булавки, ножницы, кухонный инвентарь и посуду.

4.21. При получении травмы или плохом самочувствии немедленно сообщить учителю технологии.

4.22. Обо всех неполадках в работе оборудования, электроприборов необходимо ставить в известность учителя.

4.23. Запрещается самостоятельно устранять любые неисправности используемого оборудования и электроприборов.

4.24. При возникновении в кабинете технологии во время работы аварийной ситуации, не допускать паники и действовать по указанию учителя.

## **5. Требования безопасности в кабинете технологии в аварийных ситуациях**

5.1. При возникновении аварийной ситуации в кабинете технологии срочно сообщить учителю и действовать по его указанию.

5.2. При получении травмы обучающимся, сообщить учителю и, при необходимости, помочь ему вызвать медицинского работника общеобразовательной организации для оказания медицинской помощи пострадавшему.

- 5.3. При обнаружении неисправности в работе электроприборов, повышенном их нагревании, появлении искрения, запаха горелой изоляции и т.д. немедленно сообщить об этом учителю технологии.
- 5.4. В случае, когда разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищёнными руками, а использовать для этой цели щётку и совок.
- 5.5. Не оставлять своего рабочего места без разрешения учителя технологии.
- 5.6. В случае возникновения аварийной ситуации, создающей угрозу для жизни и здоровья, обучающиеся должны быть готовы организованно, без паники, быстро покинуть кабинет под руководством педагога.
- 5.7. При внезапном заболевании, получении травмы, либо плохом самочувствии, сообщить учителю технологии.

## **6. Требования безопасности по окончании урока технологии**

- 6.1. Отключить электроприборы (утюг, миксер) от сети.
- 6.2. Проверить поверхность рабочего стола на отсутствие иголок и булавок, привести в порядок свое рабочее место.
- 6.3. Столовую и кухонную посуду вымыть и расположить в места хранения.
- 6.4. Снять индивидуальные средства защиты и вымыть руки с мылом.
- 6.5. Собрать тетради и учебник, письменные принадлежности.
- 6.6. Выходить из кабинета технологии спокойным шагом и по указанию учителя.
- 6.7. Запрещено выносить из учебного кабинета иголки, булавки, нитки, электроприборы, кухонную и столовую посуду и иное оборудование без указания учителя.
- 6.8. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы в кабинете, сообщить учителю технологии.

*Вводный инструктаж разработал:* \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда при проведении занятий в кабинете кулинарии ИОТ 059 - 2023**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года N 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации; с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и иных нормативных правовых актов по охране труда.

1.2. Данная инструкция по охране труда в кабинете кулинарии устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании осуществления образовательной деятельности в кабинете кулинарии школы в рамках предмета «технология», обозначает безопасные методы и приемы приготовления пищи, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях в помещении.

1.3. Ответственным за соблюдение норм и требований охраны труда в кабинете кулинарии является учитель технологии, непосредственно проводящий занятия в учебном кабинете и соблюдающий инструкцию по охране труда для учителя технологии.

1.4. График работы учебного кабинета определяется утвержденным в соответствующем порядке расписанием учебных занятий.

1.5. Педагог проводит в начале года вводный инструктаж на первом уроке технологии в начале учебного года, первичные (текущие) инструктажи с внесением записей в журнал инструктажа обучающихся – перед проведением практических работ по приготовлению пищи и работе с кухонным оборудованием впервые, повторный – не реже одного раза в 6 месяцев, внеплановый - при введении в действие новых или изменении нормативных актов и инструкций, при замене кухонного оборудования, возникновении несчастного случая или при перерывах в учебе более двух месяцев.

#### **1.6. В целях соблюдения требований охраны труда в кабинете кулинарии необходимо:**

- соблюдать требования охраны труда и производственной санитарии, инструкции по охране труда, инструкцию по охране жизни и здоровья обучающихся;
- обеспечивать режим соблюдения норм и правил по охране труда и пожарной безопасности во время организации образовательной деятельности;
- соблюдать правила личной гигиены;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- знать месторасположение аптечки;
- соблюдать инструкцию по пожарной безопасности в кабинете технологии;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, Правила внутреннего

распорядка обучающихся, режим работы и времени отдыха, Устав общеобразовательной организации.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей в кабинете кулинарии:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещённости рабочего места;
- травмирование при неаккуратном обращении с ножом, движущиеся части машин, механизмов и бытовых электроприборов;
- термические ожоги при неаккуратном обращении с горячей жидкостью и паром;
- термические ожоги при неаккуратном обращении с электроплитой;
- поражение электрическим током при прикосновении к токоведущим частям электрооборудования и электроприборов (электроплита и иные бытовые электроприборы), кабелям питания с нарушенной изоляцией (при включении или выключении электроприборов и (или) освещения в помещении);
- поражение электрическим током при отсутствии заземления;
- высокая плотность эпидемиологических контактов.

1.8. Для обеспечения пожарной безопасности в кабинете кулинарии в месте, близком к выходу, должны быть размещены первичные средства пожаротушения (огнетушители), иметься аптечка первой помощи.

1.9. В кабинете кулинарии применяются следующие индивидуальные средства защиты для учителя и обучающихся:

- халат хлопчатобумажный;
- фартук;
- косынка.

1.10. В кабинете кулинарии применяются следующие коллективные средства защиты для учителя и обучающихся:

- прихватки;
- перчатки для мытья посуды;
- диэлектрические коврики на полу (если покрытие пола выполнено из токопроводящего материала).

1.11. В кабинете для выполнения кулинарных работ на видном месте должна быть размещена данная инструкция по охране труда в кабинете кулинарии, а также инструкция по охране труда для учащихся в кабинете, правила поведения в кабинете кулинарии, правила безопасной работы с имеющимися бытовыми электроприборами.

1.12. В случае травмирования в кабинете кулинарии уведомить непосредственного руководителя. При обнаружении недостатков в работе кухонного оборудования, бытовых электроприборов или поломок мебели необходимо сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной части, изъять и не использовать до полного устранения всех выявленных недостатков и получения разрешения.

1.13. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм в кабинете кулинарии необходимо:

- не находиться в помещении в верхней одежде;
- мыть руки с мылом после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы в кабинете (готовкой пищи), после посещения туалета и окончания работы;
- осуществлять проветривание учебного кабинета;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

1.14. Все положения данной инструкции по охране труда обязательны для исполнения педагогами общеобразовательной организации, которые проводят занятия с обучающимися в учебном кабинете кулинарии.

1.15. Педагогические работники, осуществляющие деятельность в кабинете кулинарии, допустившие нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции, рассматриваются, как нарушители производственной дисциплины и могут быть привлечены к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. В кабинете кулинарии перед началом образовательной деятельности необходимо оценить состояние электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную светорассеивающую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.2. Удостовериться в наличии первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности, в наличии аптечки первой помощи и укомплектованности ее медикаментами.

2.3. Убедиться в свободности выхода из учебного кабинета кулинарии, проходов.

2.4. Убедиться в безопасности рабочих мест:

- проверить мебель на предмет ее устойчивости и исправности;
- оценить покрытие столов и стульев, которое не должно иметь дефектов и повреждений;
- проверить состояние отключающих устройств и устройств заземления технологического оборудования;
- проверить плотность подведения кабелей питания к бытовым кухонным электроприборам, не допускать переплетения и защемления кабелей питания;
- убедиться в отсутствии посторонних предметов на бытовых электроприборах (электроплита, микроволновая печь, холодильник и т.д.);
- убедиться в наличии и исправном состоянии диэлектрических ковриков на полу.

2.5. Удостовериться в исправности:

- вытяжной вентиляции для электроплиты;
- холодильника, кухонной электроплиты, микроволновой печи и иных имеющихся бытовых электроприборов для приготовления пищи;
- наглядных пособий.

2.6. Убедиться в наличии и целостности прихваток, перчаток для мытья посуды.

2.7. Удостовериться в целостности кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря.

2.8. Проверить заточку ножей.

2.9. Перед практическими занятиями по приготовлению блюд надеть халат, фартук, головной убор.

2.10. В отсутствие обучающихся произвести проветривание кабинета кулинарии в соответствии с показателями продолжительности по СанПиН 1.2.3685-21, а именно:

Температура наружного воздуха, °С	Длительность проветривания помещений, мин.	
	Учебные кабинеты в малые перемены, мин	Учебные кабинеты в большие перемены, мин
от +10 до +6	4-10	25-35
от +5 до 0	3-7	20-30
от 0 до -5	2-5	15-25
от -5 до -10	1-3	10-15
ниже -10	1-1,5	5-10

2.11. Температура воздуха в кабинете кулинарии должна соответствовать требуемым санитарным нормам 18-20°C, в теплый период года не более 28°C.

2.12. В кабинете кулинарии могут находиться комнатные растения только нейтрального действия.

2.13. Приступать к образовательной деятельности в кабинете кулинарии разрешается при соответствии учебного кабинета гигиеническим нормативам, после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

### **3. Требования охраны труда во время работы в кабинете кулинарии**

- 3.1. Запрещается использовать кабинет кулинарии в качестве учебного кабинета для занятий по другим предметам, а также размещения групп продленного дня.
- 3.2. Допустимое количество рабочих мест в кабинете кулинарии должно соответствовать норме из расчета 6 м<sup>2</sup>/рабочее место.
- 3.3. При использовании маркерной доски в кабинете кулинарии цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.
- 3.4. В целях обеспечения необходимой естественной освещенности учебного кабинета кулинарии на подоконниках не размещаются цветы, посуда, учебники и иные предметы.
- 3.5. В кабинете кулинарии запрещено хранение любого оборудования на шкафах.
- 3.6. Обучающиеся рассаживаются с учетом наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения. Дети со значительным снижением слуха рабочие места отводятся за первыми и вторыми столами. Учащимся с пониженной остротой зрения места отводятся ближе к окну за первыми столами. Обучающимся с ревматическими заболеваниями, склонными к частым ангинам и острым воспалениям верхних дыхательных путей, рабочие места отводятся дальше от окон. При расположении столов, используемых при организации обучения и воспитания, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, следует учитывать особенности физического развития обучающихся.
- 3.7. Обучающиеся входят в помещение для занятий только с разрешения учителя технологии. Надевают фартук и косынку, заправляют волосы под головной убор.
- 3.8. Электрическую плиту включает и выключает только учитель технологии.
- 3.9. Перед началом работ с обучающимися проводится инструктаж по правилам безопасного выполнения работ и работе с кухонным оборудованием и инвентарем впервые, учащиеся проходят обучение безопасными методам и способам выполнения кулинарных работ с использованием кухонного оборудования и инвентаря. Инструктаж и обучение проводится применительно особенностей занятия, акцентируется внимание на опасных факторах, которые могут возникнуть при выполнении работ.
- 3.10. Во время осуществления образовательной деятельности необходимо соблюдать порядок в кабинете кулинарии, не загромождать рабочие места, а также выход из кабинета и подходы к первичным средствам пожаротушения.
- 3.11. Контролировать выполнение обучающимися в кабинете кулинарии требований по мерам индивидуальной защиты в процессе выполнения работ.
- 3.12. Необходимо поддерживать дисциплину и порядок во время занятий, не разрешать обучающимся самовольно уходить из кабинета без разрешения учителя, не оставлять обучающихся одних без контроля.
- 3.13. Электроплиты и иные кухонные бытовые приборы использовать только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности и технические руководства по эксплуатации.
- 3.14. Кухонный инвентарь, столовую и кухонную посуду использовать только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности труда.
- 3.15. При использовании ножей и вилок соблюдать осторожность, не направлять их заостренные части на себя и людей.
- 3.16. Соблюдать максимальную осторожность при работе с режущими приборами (ножами, скребками, терками).
- 3.17. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывать слишком маленькие части.
- 3.18. 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. Сырые и вареные овощи, мясо, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.19. При подаче продуктов на режущие части мясорубки использовать специальные толкатели.
- 3.20. Контролировать расположение кухонного инвентаря и посуды, исключать возможность его падения и опрокидывания.

3.21. Соблюдать правила гигиены во время кулинарных работ.

3.22. При выполнении работ с горячими жидкостями (вода, жир и др.):

- не наклоняться над кухонной посудой и не заглядывать в нее;
- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край;
- при снятии крышек и самой горячей кухонной посуды с плиты пользоваться прихватками;
- сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;
- крышки горячей посуды снимать от себя.

3.23. При готовке блюд:

- не наклоняться над кухонной посудой и не заглядывать в нее;
- пользоваться только эмалированной посудой;
- пользоваться ножом с осторожностью, не направлять заостренную часть на себя и окружающих;
- мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком;
- хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные и безопасные приемы резания;
- соблюдать осторожность при работе с ручными терками, плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не проводить обработку слишком маленьких частей;
- картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком.

3.24. При использовании бытовых кухонных электроприборов в кабинете кулинарии запрещается:

- включать в электросеть и отключать от неё бытовые электроприборы мокрыми и влажными руками;
- передвигать включенные в электросеть кухонные бытовые электроприборы;
- нарушать последовательность включения и выключения, технологические процессы;
- допускать попадание жидкости на поверхность электрического оборудования;
- размещать на электроприборах предметы (бумагу, ткань, вещи и т.п.);
- разбирать включенные в электросеть приборы;
- прикасаться к оголенным или с поврежденной изоляцией кабелям питания;
- сгибать и заземлять кабели питания;
- оставлять без присмотра включенные кухонные бытовые электроприборы.

3.25. Не использовать в помещении учебного кабинета переносные отопительные приборы с инфракрасным излучением, а также не сертифицированные удлинители.

3.26. В кабинете кулинарии после каждого урока необходимо проводить сквозное проветривание. Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещения в любое время года. Проветривание в присутствии детей не проводится.

3.27. Строго запрещено сидеть или вставать на подоконник, для предупреждения выпадений из окна, а также ранения стеклом.

3.28. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты в кабинете кулинарии:

- халат должен быть застегнут на все пуговицы, полностью закрывать туловище и руки до запястья, не содержать в карманах острые и бьющиеся предметы;
- фартук должен облегать;
- волосы должны быть заправлены под косынку или колпак.

3.29. Не допускается в кабинете нарушать настоящую инструкцию по охране труда в кабинете кулинарии, иные инструкции по охране труда при выполнении работ и работе с бытовыми электроприборами и кухонным инвентарем, установленный режим рабочего времени и времени отдыха.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

#### 4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций в кабинете кулинарии, причины их вызывающие:

- повреждение столовой посуды вследствие нарушения правил обращения с посудой и ее использования;
- разлив жидкости, жира на пол вследствие неаккуратного обращения;
- неполадки в работе бытового кухонного электроприбора, короткое замыкание, ощущение действия тока, появлении искр, дыма и запаха тлеющей изоляции электропроводки вследствие неисправности электроприбора;
- возникновение задымления или возгорания в кабинете кулинарии вследствие неисправности бытового электроприбора, кабелей питания, нахождения посторонних предметов или пролива жира (масла) на электроплите;
- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;
- террористический акт или угроза его совершения.

4.2. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3. При разливе жидкости, жира немедленно убирать ее с пола.

4.4. При возникновении неполадок в работе бытового кухонного электроприбора, коротком замыкании, ощущении действия тока, появлении искр, дыма и запаха тлеющей изоляции электропроводки незамедлительно обесточить электроприбор (отключить от электрической сети), изъять или ограничить к нему доступ. Сообщить об этом заместителю директора по административно-хозяйственной работе (завхозу). Работу с прибором можно продолжать только после устранения возникших неполадок, замене электроприбора на новый и получения разрешения на использование.

4.5. В случае появления задымления или возгорания в кабинете кулинарии необходимо немедленно вывести детей из кабинета – опасной зоны, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101 – с мобильного), оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, сообщить директору школы. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка.

4.6. При получении травмы обучающимся в кабинете кулинарии необходимо оперативно оказать ему первую помощь, воспользовавшись аптечкой. Вызвать медицинского работника школы, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 03 (103) и сообщить о происшествии директору общеобразовательной организации. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем составления протокола, фотографирования или иным методом.

4.7. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения и канализации в кабинете кулинарии необходимо вывести обучающихся из помещения, оперативно сообщить о происшедшем заместителю директора по административно-хозяйственной части общеобразовательной организации.

4.8. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться Планом эвакуации, инструкцией о порядке действий в случае угрозы и возникновении ЧС террористического характера.

### **5. Требования охраны труда по окончании работы**

#### 5.1. После завершения занятия в кабинете кулинарии необходимо:

- проконтролировать приведение в надлежащий порядок рабочих мест обучающимися;
- отключить вытяжку над электроплитой;
- отключить бытовые кухонные электроприборы от электросети в той последовательности, которая установлена инструкциями по эксплуатации оборудования;



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда при работе с электрическим утюгом ИОТ 064 - 2023**

### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», с учетом Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», ГОСТ 307.1-95 «Электроутюги бытовые. Технические условия», технической документации организаций-изготовителей электроутюгов, в соответствии с разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работ с использованием электрического утюга, определяет безопасные методы и приемы выполнения глажки, меры безопасности при работе с электроутюгом, требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. К самостоятельной работе с электрическим утюгом допускаются лица, соответствующие требованиям по прохождению предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, обязательного психиатрического освидетельствования (не реже 1 раз в 5 лет), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.4. Работник должен пройти вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте до начала самостоятельной работы, повторные инструктажи не реже одного раза в шесть месяцев, а также внеплановые и целевые в случаях, установленных Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденным Постановлением Минтруда РФ от 13.01.2003г № 1/29 (ГОСТ 12.0.004-2015).

1.5. Работник должен пройти обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда, обучение методам и приемам оказания первой помощи пострадавшим, правилам пожарной безопасности и электробезопасности, а также проверку знаний правил в объеме должностных обязанностей с присвоением I квалификационной группы допуска по электробезопасности.

1.6. В процессе работы с электрическим утюгом возможно воздействие следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- микроклимат: температура воздуха, относительная влажность воздуха;
- тяжесть трудового процесса.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе с утюгом:

- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенная влажность рабочей зоны;
- повышенная температура рабочей зоны;
- поражение электрическим током при использовании неисправного электрического утюга, прикосновении к токоведущим частям утюга, шнуру питания с поврежденной изоляцией, при отсутствии защитного заземления (зануления);
- термические ожоги рук при неаккуратном использовании утюга, при прикосновении к нагретой металлической части утюга;
- ожоги паром при обильном смачивании ткани;
- физические и нервно-психические перегрузки.

1.8. В целях выполнения требований охраны труда при работе с утюгом необходимо:

- изучить техническую документацию изготовителя электрического утюга;
- знать устройство, принцип работы утюга;
- знать правила технического использования и эксплуатации утюга;
- соблюдать рекомендации организации-изготовителя электрического утюга;
- соблюдать требования охраны труда, пожарной и электробезопасности;
- соблюдать требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- иметь четкое представление об опасных факторах, связанных с работами с использованием электрических утюгов;
- знать правила пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты;
- знать порядок действий при возникновении пожара;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- знать месторасположение аптечки и уметь оказывать первую помощь;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, выполнять режим рабочего времени и времени отдыха.

1.9. В случае травмирования уведомить непосредственного руководителя любым доступным способом в ближайшее время. При неисправности электрического утюга, шнура питания сообщить непосредственному руководителю и не использовать утюг в работе до полного устранения всех выявленных недостатков и получения разрешения.

1.10. Помещение, в котором проводится глажение, должно быть сухим, полы гладкими и нескользкими. На рабочем месте с токопроводящим полом должен находиться диэлектрический коврик на полу.

1.11. Рабочая поверхность гладильного стола должна быть изготовлена из токонепроводящего материала. Установка гладильных столов в непосредственной близости от открытых металлических трубопроводов, радиаторов, систем отопления и других металлических конструкций запрещается. На них должны быть установлены ограждения.

1.12. Обязательно наличие надежного защитного заземления корпуса электроутюга.

1.13. Запрещается выполнять работы с электрическим утюгом, находясь в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном потреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте или в рабочее время.

1.14. Работник, допустивший нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции при работе с утюгом, рассматривается как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Перед началом работы с утюгом вымыть руки, проверить годность к эксплуатации и применению средств индивидуальной защиты. Надеть полагающуюся по нормам спецодежду, застегнуть на пуговицы, включая обшлага рукавов, убрать из карманов острые и

режущие предметы. Не застёгивать одежду булавками. Обувь должна быть удобной, подошва - нескользкой.

2.2. Проверить освещенность рабочего места (освещенность должна быть достаточной, но свет не должен слепить глаза).

2.3. Удостовериться в наличии первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности, в наличии аптечки первой помощи.

2.4. Произвести сквозное проветривание помещения для глажения, открыв окна и двери, или задействовать приточно-вытяжную вентиляцию.

2.5. Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать посторонние предметы и все, что может препятствовать безопасному выполнению работ с использованием электрического утюга и создать дополнительную опасность. Освободить проходы и выходы.

2.6. Удостовериться в наличии диэлектрического коврика на полу около гладильного стола.

2.7. Убедиться в наличии термостойкой подставки для утюга.

2.8. Удостовериться в целостности и отсутствии повреждений электрического утюга, в исправном состоянии заземляющих устройств.

2.9. Визуально убедиться в отсутствии:

- повреждений розетки, штепсельной вилки, изоляции шнура питания утюга;
- зажатий, защемлений шнура питания утюга;
- загрязненности подошвы утюга.

2.10. Электрический утюг должен иметь исправные:

- устройство регулирования температуры и (или) отключения утюга от сети при превышении заданного значения температур (терморегулятор, термовыключатель, термоограничитель, реле максимального тока и др.);
- световую сигнализацию (сигнальная лампочка), указывающую на включение и работу нагревательного элемента утюга;
- устройство регулирования интенсивности парения и форсированного подпаривания (при наличии);
- указатель уровня воды в резервуаре (при наличии).

2.11. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

### **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. В процессе работы с электроутюгом необходимо строго соблюдать правила и требования технической документации организации-изготовителя утюга. Не допускать применения способов, ускоряющих выполнение операций, но ведущих к нарушению требований безопасности труда.

3.2. Использовать электроутюг в технически исправном состоянии, обеспечивающем безопасные условия труда, применять строго по назначению.

3.3. Для исключения действия опасных и вредных факторов соблюдать правила ношения спецодежды и использования иных средств индивидуальной и коллективной защиты, строго соблюдать требования по их применению.

3.4. После включения электроутюга убедиться в безопасной его работе (лампочка индикатора питания горит, нет посторонних звуков, ощущения запаха тлеющей изоляции электропроводки).

3.5. При работе с электрическим утюгом стоять на диэлектрическом коврике или деревянной решетке.

3.6. Отрегулировать температуру утюга с помощью регулятора температуры в соответствии с допустимой температурой глажения имеющегося типа ткани.

3.7. При работе следить за тем, чтобы горячая подошва утюга не касалась электрического шнура.

3.8. Для избегания ожога рук не касаться горячих металлических частей утюга и не смачивать обильно ткань водой.

3.9. Увлажнять ткань следует только пульверизатором.

3.10. Следить, чтобы токопроводящий шнур питания электроутюга был сухим.

3.11. Шнур питания электроутюга следует укреплять на кронштейне, расположенном над серединой гладильного стола, с исключением возможности механических повреждений. При этом длина электрического шнура питания обеспечивает свободное перемещение утюга по площади стола и провод не соприкасается с поверхностью стола.

3.12. Не допускать падение утюга, перекручивание шнура, образование на нем петель и узлов.

3.13. Быть внимательным при глажке, не отвлекаться посторонними делами и разговорами.

3.14. Следить за работой утюга в соответствии с заданной установкой терморегулятора, термовыключателя, термоограничителя или другого устройства, срабатывающего при достижении утюгом заданной температуры нагрева.

3.15. При кратковременных перерывах в работе ставить электрический утюг только на термоизоляционную подставку.

3.16. При использовании электрического утюга запрещается:

- включать в электросеть и отключать от неё утюг мокрыми руками;
- оценивать работу и готовность утюга к глажке, прикасаясь руками к подошве утюга;
- разбирать включенный в электросеть утюг и производить какой-либо его ремонт;
- прикасаться к оголенному или с поврежденной изоляцией шнуру питания;
- заземлять шнур питания;
- располагать на шнуре питания утюг (даже выключенный) или иные предметы;
- охлаждать утюг водой;
- выполнять выключение утюга из розетки рывком за шнур питания.

3.17. Не загромождать гладильный стол и рабочее место, вовремя убирать выглаженные вещи, белье.

3.18. Соблюдать в работе инструкцию по охране труда при работе с электрическим утюгом, санитарно-гигиенические нормы и правила личной гигиены, установленный режим рабочего времени (труда) и времени отдыха.

3.19. Для предотвращения пожара не оставлять включенный в сеть электрический утюг без присмотра.

3.20. При перерыве в работе электроутюг отсоединить от электрической сети и установить на термоизоляционную подставку.

3.21. Не допускать к работе с электрическим утюгом посторонних и необученных лиц.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций, причины их вызывающие:

- поломка электрического утюга, вытекание воды;
- ощущение действия электрического тока, поражение током при неисправности утюга, шнура питания, отсутствии заземления (зануления);
- пожар, возгорание, задымление вследствие неисправности утюга, не использования термоизоляционной подставки.

4.2. При вытекании воды из резервуара утюга отключить электроутюг от электрической сети и сообщить непосредственному руководителю.

4.3. При отсутствии нагрева утюга и (или) исчезновении напряжения, обнаружения неисправности, искрения, ощущения действия электрического тока, запаха тлеющей изоляции электропроводки немедленно отсоединить электроутюг от электрической сети штепсельной вилкой и сообщить непосредственному руководителю.

4.4. При получении травмы прекратить работу, позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, обратиться в медицинское учреждение или вызвать скорую помощь по телефону 03 (103), поставить в известность непосредственного руководителя.

4.5. При получении травмы иным лицом оказать ему первую помощь. Обратиться в медицинский пункт, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 03 (103) и сообщить о происшествии напрямую руководителю.

4.6. В случае возникновения задымления или возгорания по возможности отключить утюг от электросети, вывести людей из помещения – опасной зоны, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101, 112), оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС,



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Инструкция**  
**по охране труда при проведении занятий в кабинете технологии**  
**(домоводства, швейного дела и кулинарии)**  
**ИОТ 065 - 2023**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года N 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; разделом X ТК РФ и иными нормативными актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании осуществления образовательной деятельности в кабинетах технологии (домоводства, швейной мастерской, кабинете кулинарии) школы, обозначает безопасные методы и приемы работ, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях в помещении кабинета.

1.3. Ответственным за соблюдение норм и требований охраны труда в кабинете технологии является учитель технологии, непосредственно проводящий занятия в учебном кабинете и соблюдающий инструкцию по охране труда для учителя технологии.

1.4. График работы учебного кабинета определяется утвержденным в соответствующем порядке расписанием учебных занятий.

1.5. Педагог проводит в начале года вводный инструктаж по технологии для обучающихся, повторные и первичные инструктажи с внесением записей в журнал инструктажа обучающихся, а также текущие инструктажи перед практическими работами и работой с бытовыми электроприборами впервые.

**1.6. В целях соблюдения требований охраны труда в кабинете технологии необходимо:**

- соблюдать требования охраны труда и производственной санитарии, инструкции по охране труда, инструкцию по охране жизни и здоровья обучающихся;
- обеспечивать режим соблюдения норм и правил по охране труда и пожарной безопасности во время организации образовательной деятельности;
- соблюдать правила личной гигиены;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- знать месторасположение аптечки;
- соблюдать инструкцию по пожарной безопасности в кабинете технологии;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, Правила внутреннего распорядка обучающихся, Устав общеобразовательной организации.

1.7. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе в кабинете технологии:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещённости рабочего места, при длительной работе с документами, тетрадями;
- порезы при работе с режущими и колющими инструментами (ножницы, иголки, булавки);
- травмирование при неаккуратном обращении с ножом и мясорубкой;
- термические ожоги при неаккуратном обращении с горячей жидкостью при обучении обучающихся готовке блюд;
- термические ожоги при неаккуратном обращении с утюгом;
- поражение электрическим током при прикосновении к токоведущим частям электрооборудования и электроприборов (швейные машинки, электроплита, утюг и иные бытовые электроприборы), кабелям питания с нарушенной изоляцией (при включении или выключении электроприборов и (или) освещения в помещении);
- поражении электрическим током при отсутствии заземления;
- высокая плотность эпидемиологических контактов;
- нарушение осанки, возможное развитие близорукости при неправильном подборе размеров учебных парт и их размещении;
- возгорание бытовых электроприборов, электронных средств обучения (ЭСО) и оргтехники в кабинете технологии.

1.8. Для обеспечения пожарной безопасности в кабинете технологии в месте, близком к выходу, должны быть размещены первичные средства пожаротушения (огнетушители), иметься аптечка первой помощи.

1.9. В кабинете технологии применяются следующие индивидуальные средства защиты для учителя и обучающихся:

- при выполнении работ по кройке, шитью и глажке - халат хлопчатобумажный, косынка, наперстки;
- при приготовлении пищи - халат хлопчатобумажный, фартук, косынка, прихватки, перчатки для мытья посуды;
- при работе с электроприборами - термостойкие подставки для утюгов, диэлектрические коврики.

1.10. Для организации трудового обучения кабинет технологии обеспечивается необходимым оборудованием и инструментом со специальными приспособлениями, учитывающими особые образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1.11. В кабинете на видном месте должна быть размещена данная инструкция по охране труда в кабинете технологии, а также инструкция по охране труда для учащихся в кабинете, правила поведения в кабинете технологии, правила безопасной работы с имеющимися бытовыми электроприборами.

1.12. В случае травмирования уведомить непосредственного руководителя любым доступным способом в ближайшее время. При неисправности мебели, бытовых электроприборов, кухонного инвентаря и посуды, садового инвентаря сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной части и не использовать до устранения всех недостатков и получения разрешения.

1.13. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм в кабинете технологии необходимо:

- не находиться в верхней одежде;
- мыть руки с мылом, использовать кожные антисептики после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы, перед приготовлением пищи, после посещения туалета;
- осуществлять проветривание кабинета технологии;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

1.14. Все положения данной инструкции по охране труда обязательны для исполнения педагогами школы, которые проводят занятия с обучающимися в учебном кабинете технологии для девочек.

1.15. Педагогические работники, осуществляющие деятельность в кабинете технологии, допустившие нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции по охране труда, рассматриваются, как нарушители производственной дисциплины и могут быть привлечены к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы в кабинете технологии**

2.1. В кабинете технологии перед началом образовательной деятельности необходимо оценить состояние электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную светорассеивающую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
- уровень искусственной освещенности в кабинете технологии (мастерской трудового обучения) должен составлять не менее 400 люкс;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.2. Удостовериться в наличии первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности, в наличии аптечки первой помощи и укомплектованности ее медикаментами.

2.3. Убедиться в свободности выхода из учебного кабинета технологии, проходов.

2.4. Убедиться в безопасности рабочих мест:

- проверить мебель на предмет ее устойчивости и исправности;
- оценить покрытие столов и стульев, которое не должно иметь дефектов и повреждений;
- проверить состояние отключающих устройств и устройств заземления технологического оборудования;
- проверить плотность подведения кабелей питания к бытовым электроприборам, ЭСО и оргтехнике, не допускать переплетения кабелей питания;
- убедиться в отсутствии посторонних предметов на бытовых электроприборах, электронных средствах обучения;
- убедиться в наличии и исправном состоянии диэлектрических ковриков на полу.

2.5. Расстановка мебели в кабинете технологии должна соответствовать нормам и требованиям СанПиН 1.2.3685-21:

- расстояние между столами и стенами (светонесущей и противоположной светонесущей) – не менее 50 см;
- расстояние между рядами столов – не менее 50 см;
- расстояние от учебной доски до первого ряда столов – не менее 240 см;
- расстояние от учебной доски до последнего ряда столов - не более 860 см;
- угол видимости учебной доски – не менее 35°.

2.6. Удостовериться в исправности:

- вытяжки для электроплиты;
- швейных машинок, оверлока и утюга;
- кухонной электроплиты, микроволновой печи и иных имеющихся бытовых электроприборов для приготовления пищи;
- наглядных пособий по технологии.

2.7. Убедиться в наличии термостойких подставок для утюгов, наперстков для шитья.

2.8. Удостовериться в целостности кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря, наличии прихваток.

2.9. Проверить заточку ножей, ножниц, инструмента и садового инвентаря, иных принадлежностей для использования на уроке технологии.

2.10. Провести проверку работоспособности и удостовериться в исправности ЭСО и оргтехники в кабинете технологии.

- 2.11. Перед практическими занятиями по приготовлению блюд надеть халат, фартук, головной убор.
- 2.12. Перед практическими занятиями по кройке и шитью надеть халат, косынку.
- 2.13. Перед практическими занятиями на пришкольном участке надеть халат, перчатки.
- 2.14. В отсутствие обучающихся произвести проветривание кабинета технологии в соответствии с показателями продолжительности по СанПиН 1.2.3685-21, а именно:

Температура наружного воздуха, °С	Длительность проветривания помещений, мин.	
	Учебные кабинеты в малые перемены, мин	Учебные кабинеты в большие перемены, мин
от +10 до +6	4-10	25-35
от +5 до 0	3-7	20-30
от 0 до -5	2-5	15-25
от -5 до -10	1-3	10-15
ниже -10	1-1,5	5-10

- 2.15. Температура воздуха в кабинете технологии должна соответствовать требуемым санитарным нормам 18-20°C, в теплый период года не более 28°C.
- 2.16. Размер и размещение интерактивной доски (интерактивной панели) в кабинете технологии должны обеспечивать обучающимся доступ ко всей поверхности. Диагональ интерактивной доски должна составлять не менее 165,1 см. На интерактивной доске не должно быть зон, недоступных для работы. Интерактивная доска должна быть расположена по центру фронтальной стены кабинета. Активная поверхность интерактивной доски должна быть матовой. Размещение проектора интерактивной доски должно исключать для учащихся возможность возникновения слепящего эффекта.
- 2.17. Расстояние от ближайшего места просмотра до экрана телевизионной аппаратуры должно быть не менее 2 метров.
- 2.18. В кабинете технологии могут находиться комнатные растения только нейтрального действия.
- 2.19. Приступать к образовательной деятельности в кабинете технологии разрешается при соответствии учебного кабинета гигиеническим нормативам, после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

### **3. Требования охраны труда во время работы в кабинете технологии**

- 3.1. Запрещается использовать кабинет технологии в качестве учебного кабинета для занятий по другим предметам, а также размещения групп продленного дня.
- 3.2. Допустимое количество рабочих мест в кабинете технологии (домоводства и кулинарии) должно соответствовать норме из расчета 6 м<sup>2</sup>/рабочее место.
- 3.3. Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле. При использовании маркерной доски в кабинете технологии цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.
- 3.4. В целях обеспечения необходимой естественной освещенности учебного кабинета технологии на подоконниках не размещаются цветы, тетради, учебники и иные предметы.
- 3.5. В кабинете технологии запрещено хранение любого оборудования на шкафах.
- 3.6. Обучающиеся рассаживаются с учетом наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения. Дети со значительным снижением слуха рабочие места отводятся за первыми и вторыми столами. Учащимся с пониженной остротой зрения места отводятся ближе к окну за первыми столами. Обучающимся с ревматическими заболеваниями, склонными к частым ангинам и острым воспалениям верхних дыхательных путей, рабочие места отводятся дальше от окон. Не менее двух раз в год обучающихся, сидящих в крайних первом и третьем рядах, меняют местами с целью предупреждения нарушения осанки и искривления позвоночника. При расположении столов, используемых при организации обучения и

воспитания, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, следует учитывать особенности физического развития обучающихся.

3.7. Посадка обучающихся производится за рабочие столы, соответствующие их росту:

Вид мебели	Номер мебели	Маркировка	Рост ребенка	Высота рабочей плоскости
Стол - высота до крышки	3	Желтый	1300-1450 мм	580 мм
	4	Красный	1450-1600 мм	640 мм
	5	Зеленый	1600-1750 мм	700 мм
	6	Голубой	1750-1850 мм	760 мм
Стулья – высота сиденья	3	Желтый	1300-1450 мм	340 мм
	4	Красный	1450-1600 мм	380 мм
	5	Зеленый	1600-1750 мм	420 мм
	6	Голубой	1750-1850 мм	460 мм

3.8. Во время осуществления образовательной деятельности необходимо соблюдать порядок в кабинете технологии, не загромождать рабочие места, а также выход из кабинета и подходы к первичным средствам пожаротушения.

3.9. При проведении практических работ провести с обучающимися инструктаж по правилам безопасного выполнения работ и работе с оборудованием и бытовыми приборами впервые, применительно особенностей занятия, акцентируя внимание на опасных факторах, которые могут возникнуть при выполнении работ.

3.10. Контролировать выполнение обучающимися в кабинете технологии требований по мерам индивидуальной защиты в процессе выполнения работ.

3.11. Необходимо поддерживать дисциплину и порядок во время занятий, не разрешать обучающимся самовольно уходить из кабинета без разрешения учителя, не оставлять обучающихся одних без контроля.

3.12. Швейные машинки, оверлоки и утюги, электроплиты и иные бытовые приборы использовать только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности и технические руководства по эксплуатации.

3.13. Инструменты, садовый инвентарь, наглядные пособия применять только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности труда.

3.14. При использовании режущих и колющих инструментов соблюдать осторожность, не направлять их заостренные части на себя и людей.

3.15. Соблюдать правила гигиены во время кулинарных работ.

3.16. При выполнении работ с иглками, булавками и ножницами:

- шить с наперстком;
- хранить иглки и булавки в определенном месте;
- не брать иглки и булавки в рот;
- не использовать при шитье ржавые иглки;
- выкройку к ткани прикреплять острыми концами булавок в направлении от себя;
- не направлять острую часть ножниц на себя и окружающих.

3.17. При выполнении работ на швейной машине:

- не наклоняться близко к движущимся частям швейной машины;
- не держать руки около лапки во избежание получения ранения иглой;
- перед стачиванием убедиться в отсутствии булавок или иглолок на линии шва изделия.

3.18. При глажке утюгом:

- беречь руки от ожогов;
- включать и выключать утюг за вилку сухими руками;
- ставить утюг на термостойкую подставку;
- следить, чтобы подошва утюга не касалась шнура питания;
- не оставлять включенный электрический утюг без присмотра.

3.19. При выполнении работ с горячими жидкостями (вода, жир и др.):

- не наклоняться над кухонной посудой и не заглядывать в нее;
- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край;
- при снятии крышек и самой горячей кухонной посуды с плиты пользоваться прихватками;
- сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;
- крышки горячей посуды снимать от себя.

3.20. При готовке блюд:

- не наклоняться над кухонной посудой и не заглядывать в нее;
- пользоваться только эмалированной посудой;
- пользоваться ножом с осторожностью, не направлять заостренную часть на себя и окружающих;
- мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком;
- хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные и безопасные приемы резания;
- соблюдать осторожность при работе с ручными терками, плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не проводить обработку слишком маленьких частей;
- картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком.

3.21. В целях обеспечения необходимой естественной освещенности кабинета технологии не ставить на подоконники цветы, не располагать учебники, изделия, материалы и иные предметы.

3.22. Не располагать на шкафах какие-либо предметы и материалы.

3.23. Интерактивные доски, а также компьютеры, ноутбуки, планшеты и иные электронные средства обучения (ЭСО) использовать в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.

3.24. Работа с ЭСО должна соответствовать гигиеническим нормативам, осуществляться при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.25. При использовании электронных средств обучения с демонстрацией обучающих фильмов или иной информации, выполнять мероприятия, предотвращающие неравномерность освещения и появление бликов на экране. Для этого оконные проемы в кабинете технологии, где используются ЭСО, должны быть оборудованы светорегулируемыми устройствами.

3.26. Не допускать одновременное использование обучающимися на занятиях более двух различных ЭСО (интерактивная доска и ноутбук, интерактивная доска и планшет).

3.27. При использовании электронных средств обучения с демонстрацией обучающих фильмов, программ или иной информации, предусматривающих ее фиксацию в тетрадях, продолжительность непрерывного использования экрана не должна превышать 15 минут.

3.28. Не превышать общую продолжительность использования ЭСО на уроке технологии и суммарно в день в школе:

Электронные средства обучения	Классы	На уроке, мин, не более	Суммарно в день в школе, мин, не более
Интерактивная доска	5-9 классы	30	100
	10-11 классы	30	120
Интерактивная панель	5-6 классы	20	80
	7-11 классы	25	100
Ноутбук	5-9 классы	30	60
	10-11 классы	35	70
Планшет	5-9 классы	20	60
	10-11 классы	20	80

3.29. Необходимо выключать или переводить в режим ожидания интерактивную доску и другие ЭСО, когда их использование приостановлено или завершено.

3.30. Сенсорные экраны, интерактивные маркеры ежедневно дезинфицировать в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.

3.31. Расстояние от ближайшего места просмотра телевизионной аппаратуры до экрана должно быть не менее 2 метров.

3.32. При использовании бытовых электроприборов, ЭСО и оргтехники в кабинете технологии запрещается:

- включать в электросеть и отключать от неё электроприборы мокрыми и влажными руками;
- нарушать последовательность включения и выключения, технологические процессы;
- размещать на электроприборах предметы (бумагу, ткань, вещи и т.п.);
- разбирать включенные в электросеть приборы;
- прикасаться к оголенным или с поврежденной изоляцией кабелям питания;
- сгибать и заземлять кабели питания;
- оставлять без присмотра включенные электроприборы;
- смотреть прямо на луч света исходящий из проектора, прежде чем повернуться к классу лицом, необходимо отступить от интерактивной доски в сторону;
- прикасаться к работающему или только что выключенному мультимедийному проектору, необходимо дать ему остыть.

3.33. Не использовать в помещении учебного кабинета переносные отопительные приборы с инфракрасным излучением, а также кипятильники, плитки, электрочайники, не сертифицированные удлинители.

3.34. В середине урока необходимо организовывать перерыв для проведения физкультминутки, содержащей комплекс упражнений для профилактики зрительного утомления, повышения активности центральной нервной системы, снятия напряжения с мышц шеи и плечевого пояса, с мышц туловища, для укрепления мышц и связок нижних конечностей. При использовании книжных учебных изданий гимнастику для глаз проводить во время перемен, при использовании ЭСО - во время занятий и перемен.

3.35. В кабинете технологии после каждого урока необходимо проводить сквозное проветривание. Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещения в любое время года. Проветривание в присутствии детей не проводить.

3.36. Строго запрещено сидеть или вставать на подоконник, для предупреждения выпадений из окна, а также ранения стеклом.

3.37. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты в кабинете технологии:

- халат должен быть застегнут на все пуговицы, полностью закрывать туловище и руки до запястья, не содержать в карманах острые и бьющиеся предметы;
- фартук должен облегать, прихватки быть чистыми и без повреждений;
- волосы должны быть заправлены под головной убор при работе с пищей;
- диэлектрические коврики должны быть испытаны и без повреждений, находиться перед оборудованием;
- при неисправности СИЗ заменить на исправные.

3.38. Не допускается в кабинете технологии нарушать настоящую инструкцию по охране труда в кабинете технологии для девочек, иные инструкции по охране труда при выполнении работ и работе с бытовыми электроприборами, установленный режим рабочего времени и времени отдыха.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

#### 4.2. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций в кабинете технологии, причины их вызывающие:

- повреждение столовой посуды вследствие неаккуратного обращения;
- возникновение неполадок в работе бытового электроприбора, коротком замыкании, ощущении действия тока, появлении искр, дыма и запаха тлеющей изоляции электропроводки;
- пожар, возгорание, задымление, поражение электрическим током вследствие неисправности бытовых электроприборов, кабелей питания;
- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;
- террористический акт или угроза его совершения.

4.3. При возникновении неполадок в работе бытового электроприбора, коротком замыкании, ощущении действия тока, появлении искр, дыма и запаха гари незамедлительно обесточить электроприбор (отключить от электрической сети), изъять или ограничить к нему доступ. Сообщить об этом заместителю директора по административно-хозяйственной части. Работу с прибором можно продолжать только после устранения возникших неполадок, замене электроприбора на новый и получения разрешения на использование.

4.4. В случае появления задымления или возгорания в кабинете технологии необходимо прекратить работу, вывести обучающихся из помещения, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101), оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, сообщить директору школы. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты и порошка. При пользовании углекислотным огнетушителем во избежание обморожения не брать рукой за раструб огнетушителя.

4.5. При получении травмы обучающимся в кабинете технологии необходимо оперативно оказать ему первую помощь, воспользовавшись аптечкой. Вызвать медицинского работника школы, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 03 (103) и сообщить о происшествии директору общеобразовательной организации. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем составления протокола, фотографирования или иным методом.

4.6. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения и канализации в кабинете технологии необходимо вывести обучающихся из помещения, оперативно сообщить о происшедшем заместителю директора по административно-хозяйственной части общеобразовательной организации.

4.7. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться Планом эвакуации, инструкцией о порядке действий в случае угрозы и возникновении ЧС террористического характера.

### **5. Требования охраны труда по окончании работы в кабинете технологии**

#### 5.1. После завершения занятия в кабинете технологии необходимо:

- проконтролировать приведение в надлежащий порядок рабочих мест обучающимися;
- отключить вытяжку над электроплитой;
- отключить бытовые электроприборы, ЭСО и оргтехнику от электросети в той последовательности, которая установлена инструкциями по эксплуатации оборудования;
- отключить питание на розетки в распределительном щитке кабинета;
- проследить за сохранностью инструментов и принадлежностей после выполнения практических работ;
- собрать у обучающихся инструменты, остатки материала, инвентарь и расположить в места хранения;
- обеспечить организованный выход всех учеников из учебного кабинета.

5.2. Внимательно осмотреть учебный кабинет технологии. Убрать учебные и наглядные



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда при работе в швейной мастерской ИОТ 196 - 2023**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. К самостоятельной работе в швейной мастерской общеобразовательной организации имеют допуск лица, ознакомились с настоящей инструкцией, прошли инструктаж по охране труда. К работе в швейной мастерской школы допускаются обучающиеся, начиная с 5-го класса.

#### **1.2. Опасные производственные факторы во время работы в швейной мастерской:**

- нарушение осанки, искривление позвоночника, развитие близорукости при неправильном подборе размеров мебели;
- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности в кабинете;
- проколы пальцев рук иглами и булавками при работе без использования напёрстка;
- получение различных травм рук при неосторожном обращении с ножницами, а также во время работы на швейной машине;
- поражение электрическим током при осуществлении работ на электрической швейной машине и при работе с электрическим утюгом;
- ожоги кистей рук различной степени тяжести при касании нагретых металлических частей утюга или паром при обильном смачивании ткани;
- возникновение пожара при оставлении включенного в электросеть утюга без присмотра.

#### **1.3 Общие правила поведения обучающихся в мастерской:**

- входить в мастерскую только с разрешения учителя;
- перед началом работы надеть спецодежду;
- каждый обучающийся должен работать только за своим рабочим местом, менять рабочее место можно только с разрешения учителя;
- начинать работу можно только с разрешения учителя и по его первому требованию немедленно заканчивать;
- нельзя отвлекать работающих одноклассников.

1.4. Во время проведения работ обучающимися соблюдаются требования данной инструкции, применяется специальная одежда: хлопчатобумажный халат или фартук, косынка, а также диэлектрический коврик при работе с электрическим утюгом и на электрической швейной машине.

1.5. В случае получения кем-либо из обучающихся травмы следует незамедлительно оказать первую помощь пострадавшему, оповестить о случившемся администрацию общеобразовательной организации и родителей пострадавшего, при необходимости организовать его транспортировку в ближайшее лечебное учреждение.

1.6. После выполнения работ в швейной мастерской общеобразовательной организации необходимо тщательно вымыть руки с мылом.

1.7. В процессе работы в швейной мастерской обучающиеся должны соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Во время работы в швейной мастерской обучающимся запрещается:

- трогать розетки, включать швейные машины, утюги, электроплиты и другие электроприборы без разрешения учителя;
- нарушать требования инструкций по охране труда в кабинетах технологии;
- находиться в швейной мастерской в отсутствие учителя;
- бегать без разрешения учителя, толкать друг друга, кидать различные предметы друг в друга, громко разговаривать, пользоваться мобильным телефоном.

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 в швейной мастерской**

2.1. Необходимо надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор или закрепить заколками.

2.2. Следует проверить отсутствие ржавых иголок и булавок.

2.3. Необходимо проверить исправность электрической вилки и изоляции электрического шнура утюга и швейной машины.

2.4. Следует убедиться в наличии и исправности защитного заземления (зануления) корпуса электрической швейной машины, в наличие диэлектрического коврика на полу около швейной машины и утюга.

## **3. Требования безопасности во время работы в швейной мастерской**

3.1. Все работы в швейной мастерской обучающимися проводятся только в присутствии учителя (мастера) трудового обучения.

3.2. Во время занятий в швейной мастерской должна выполняться только та работа, которая предусмотрена расписанием и планом занятий.

3.3. Запрещается применять приборы и устройства, не соответствующие требованиям безопасности труда, а также самодельные приборы. Не применять оборудование, приборы, провода и кабели с открытыми токоведущими частями.

3.4. Не оставлять без присмотра работающие электронагревательные приборы; не пользоваться приборами с открытой спиралью.

3.5. Хранить иглы и булавки следует только в определённом месте (подушечке, коробочке или другой игольнице), не допускается разбрасывать их на рабочем месте.

3.6. Не разрешено использовать в работе ржавые иголки и булавки, строго запрещено брать иголки и булавки в рот; осуществлять шитье разрешается только иглками с напёрстком.

3.7. Ножницы хранить следует в строго определенном месте, класть их сомкнутыми концами от себя, передавать их друг другу ручками (кольцами) вперёд. Не допускается наклоняться близко к движущимся и вращающимся частям швейной машины.

3.8. Не следует держать пальцы рук возле лапки и иглы швейной машины во избежание получения травмы.

3.9. Строго запрещено откусывать нитки зубами, отрезать их следует ножницами.

3.10. Включать и выключать электрический утюг в электросеть необходимо только сухими руками, берясь за электрическую вилку.

3.11. Утюг следует устанавливать на термоизоляционную подставку; необходимо следить за тем, чтобы горячая подошва не касалась электрического шнура утюга.

3.12. Во избежание ожогов кистей рук не следует прикасаться к горячим металлическим частям утюга и смачивать обильно тканый материал водой.



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда для обучающихся при работе со швейными машинками в кабинете технологии ИОТ 197 - 2023**

### **1. Общие положения инструкции по охране труда при работе со швейными машинами**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда применяется учителем и обучающимися общеобразовательной организации на практических занятиях по технологии перед, после и во время работы со швейными машинками.

1.2. В кабинете обслуживающего труда (швейной мастерской) используют швейные машинки с электрическим приводом. На стене возле швейных машин в обязательном порядке находится инструкция по охране труда для обучающихся при работе на швейных машинах.

1.3. Обучающийся работает на швейной машинке только с разрешения учителя, не исправную швейную машинку использовать нельзя.

1.4. При работе на швейной машине на обучающихся могут действовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части производственного оборудования;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- поражение электрическим током при выходе из строя электрической машины или повреждении шнура электропитания;
- недостаточная освещенность рабочей зоны.

1.5. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписания учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.6. Обучающиеся при работе со швейными машинками в кабинете технологии должны выполнять только порученную учителем работу и на закрепленном за ними оборудовании. При получении новой (незнакомой) работы необходимо пройти дополнительный инструктаж в отношении правильного и безопасного ее выполнения.

1.7. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписания учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.8. В кабинете технологии при работе со швейными машинками, должна находиться медицинская аптечка с набором необходимых средств первой помощи.

1.9. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.10. Обучающиеся, допустившие нарушение или невыполнение настоящей инструкции по охране труда при работе со швейными машинками, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

## **2. Требования безопасности перед началом работы со швейными машинками**

- 2.1. Перед началом урока, ученики приводят внешний вид в порядок: волосы убрать под косынку, стянуть лентой или резинкой, концы косынок и завязок не должны свисать. Рукава подкатать или застегнуть.
- 2.2. Осмотреть и привести в порядок рабочее место. Убрать лишние предметы, освободить проходы.
- 2.3. Убедиться, что рабочее место достаточно освещено.
- 2.4. Проверить надежность крепления съемных частей швейной машинки.
- 2.5. Убрать с платформы машины посторонние предметы, проверить прочно ли закреплена игла и лапка.

## **3. Требования безопасности во время работы обучающихся на швейных машинах**

- 3.1. Во время урока не наклоняйтесь близко к движущимся частям машинки.
- 3.2. Не загромождать свое рабочее место.
- 3.3. Не держите пальцы рук около лапки во избежание прокола иглой.
- 3.4. Перед стачиванием убедитесь в отсутствии булавок или иголок на линии изделия.
- 3.5. Во время работы ученика за швейной машинкой, возле его рабочего места не стоять, не ходить, во избежание случайного толчка.
- 3.6. Прокладывая ленту на ткани, ее следует держать двумя руками с двух сторон от иглы, чтобы избежать попадания пальцев рук под иглу.
- 3.7. Если произошла поломка швейной машинки, ученик прекращает работу и сообщает о повреждении учителю технологии. Производит замену иглы только учитель при выключенном двигателе машины.
- 3.8. Во избежание получения травм включение машины в работу следует производить плавным нажатием на пусковую педаль.
- 3.9. Не следует наклонять голову низко к швейной машинке.
- 3.10. Нити, обрезки тканей, случайно попавшие в приводной механизм машины, следует убирать только при выключенном электродвигателе машины.
- 3.11. Не следует прикасаться руками к движущимся частям машины и игле, не открывать и не снимать ограждения и предохранительные устройства на работающей машине.
- 3.12. Работая на швейной машине, обращайтесь внимание на правильное положение рук, ног и осанку.

## **4. Требования безопасности по окончании работы обучающихся на швейных машинках**

- 4.1. Отключить машину от электросети. Очистить от пыли, оборванных нитей, кусочков ткани.
- 4.2. Убрать в отведенное место приспособления, инструмент.
- 4.3. Установить иглу в машине в крайнее нижнее положение.
- 4.4. Убрать своё рабочее место и сдать его учителю обслуживающего труда.
- 4.5. Доложить руководителю работ обо всех недостатках, которые имели место во время работы.

## **5. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 5.1. При неисправности швейной машинки, её поломке или видимых отклонений от норм пошива, ученик прекращает работу и немедленно сообщает об этом учителю технологии.
- 5.2. В случае поломки швейной иглы или булавки, обломки не бросать на пол, а убирать в урну.
- 5.3. При уколах и порезах, ученик сообщает о случившемся учителю технологии.
- 5.4. При возникновении аварийной ситуации (появление специфического запаха горелой резины или дыма, искрения, ощущения наличия электричества при прикосновении к



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома  
\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор  
МБОУ «Железногорская СОШ № 4»  
Г.В. Груздева \_\_\_\_\_  
Приказ № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда  
\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

## **Инструкция** **по охране труда для обучающихся при работе** **на бытовой швейной машине с ножным приводом** **ИОТ 198 - 2022**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда составлена на основе Методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда, действующего руководства по эксплуатации бытовой швейной машины с ножным приводом.

1.2. К практическим работам на швейной машине с ножным приводом допускаются обучающиеся, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, не имеющих противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Перед допуском учеников к самостоятельным работам на швейной машине преподаватель проводит инструктаж в соответствии с данной инструкцией с последующим опросом и регистрацией в журнале инструктажей.

#### **1.4. Опасные и вредные факторы при работе на швейной машине:**

- уколы пальцев рук иглками и булавками при работе без напёрстка;
- травмирование рук при неаккуратном обращении с ножницами, при работе на швейной машине;
- поражение электрическим током;
- травмирование рук машинной иглой;
- травмирование подвижными частями швейной машины.
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- повышенная яркость света;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- отсутствие или недостаток естественного света;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенное содержание пыли в воздухе.

1.5. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписания учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.6. Обучающиеся при работе на бытовой швейной машине с ножным приводом должны выполнять только порученную преподавателем работу и на закрепленном за ними оборудовании. При получении новой (незнакомой) работы необходимо пройти дополнительный инструктаж в отношении правильного и безопасного ее выполнения.

1.7. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписания учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.8. В помещении для работы на швейной машине с ножным приводом, должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

- 1.9. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.
- 1.10. Обучающиеся, допустившие нарушение или невыполнение 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. Перед работой на бытовой швейной машине с ножным приводом необходимо надеть на себя спецодежду, манжеты рукавов застегнуть, убрать волосы под косынку или закрепить их заколками.
- 2.2. Стул следует расположить напротив игловодителя бытовой швейной машины с ножным приводом.
- 2.3. Необходимо удалить с рабочего стола все лишние предметы, не требующиеся при выполнении данного учебного задания.
- 2.4. Необходимо убедиться в работоспособности швейной машинки, отсутствии видимых повреждений. Проверить прочность креплений иглы и лапки.
- 2.4. Сидеть следует на всей поверхности стула, слегка наклоняясь вперед, спину следует держать только прямой.
- 2.5. Ноги на педаль необходимо поставить таким образом, чтобы носок правой ноги был выдвинут слегка вперед. Левую ногу следует расположить ближе к переднему краю педали.
- 2.6. Расстояние от глаз до изделия должно составлять 30-40 см.
- 2.7. Кисти рук следует расположить на платформе, перед лапкой бытовой швейной машины. Локти должны быть на одном уровне с рабочим столом.

## **3. Требования безопасности во время работы**

- 3.1. Запуск бытовой швейной машины следует осуществлять маховым колесом в направлении "на себя".
- 3.2. Работать необходимо обеими руками. Следует направлять детали изделия, скользя руками по поверхности рабочего стола.
- 3.3. Не держать пальцы рук вблизи лапки и движущейся иглы.
- 3.4. Необходимо внимательно следить за рабочей позой и положением рук: не склоняться близко к движущимся и вращающимся частям бытовой швейной машины, не подводить руки близко к игле.
- 3.5. При шитье не наклоняться близко над швейной машинкой, следить за правильной осанкой, не держать пальцы в опасной близости от рабочей иглы.
- 3.6. Обрезать нитки следует только нитеобрезывателем или ножницами.
- 3.7. Перед стачиванием изделия необходимо убедиться, что в нем не осталось иголок или булавок.
- 3.8. Не бросать на пол отработанные и сломанные иглы.
- 3.9. Не собирать мусор незащищенными руками, для этой цели следует использовать щетку и совок.
- 3.10. Заправку нитки, замену иглы осуществлять только при выключенном электродвигателе, сняв ногу с педали.
- 3.11. В ходе выполнения работы следует помнить и строго соблюдать требования инструкции по технике безопасности при работе на бытовой швейной машине с ножным приводом.

## **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. В случае поломки иглы, искрении, обрыве приводного ремня следует немедленно прекратить выполнение работы и доложить об этом преподавателю.
- 4.2. При получении травмы необходимо оперативно оказать первую помощь пострадавшему, информировать о случившемся администрацию общеобразовательной организации.

4.3. При необходимости и исходя из сложившейся обстановки следует транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение или вызвать бригаду скорой помощи.

#### **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Необходимо поставить бытовую швейную машину на свободный ход.

5.2. Следует убрать своё рабочее место, разложить все рабочие инструменты на отведённые для их хранения места.

5.3. При необходимости выполнить чистку и смазку бытовой швейной машины с ножным приводом.

5.4. Необходимо подложить небольшой кусок ткани под лапку швейной машины, затем опустить лапку.

5.5. При длительном перерыве в работе следует снять приводной ремень и накрыть бытовую швейную машину чехлом или убрать ее в тумбу.

5.6. О неисправном оборудовании или инструментах сообщить учителю;

5.7. Привести в порядок рабочее место.

5.8. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.9. После разрешения учителя покинуть учебный кабинет.

*Инструкцию разработал:*

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда для обучающихся при работе на бытовой швейной машине с ручным приводом ИОТ 199 - 2023**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда, руководства по эксплуатации бытовой швейной машины с ручным приводом.

1.2. Инструкция предназначена для обучающихся на уроках трудового обучения при работе на швейной машине с ручным приводом.

1.3. К самостоятельному выполнению практических работ на бытовой швейной машине с ручным приводом допускаются обучающиеся, изучившие правила безопасной работы и настоящую инструкцию, не имеющие каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.4. Перед допуском к работам на данной швейной машине педагог должен провести с учениками инструктаж по охране труда с последующим опросом и регистрацией в специальном журнале.

1.5. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписания учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.6. При работе на швейной машине возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- травмирование рук машинной иглой;
- травмирование вращающимися частями швейной машины.

1.7. В помещении для работы на швейной машине с ручным приводом должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.8. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для работы на швейной машине с ручным приводом должен быть огнетушитель.

1.9. При выполнении работ на швейной машине с ручным приводом используется специальная одежда для обучающихся: индивидуальный халат хлопчатобумажный или фартук с нарукавниками и головной убор (косынка или колпак).

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

1.11. Обучающиеся должны выполнять только ту работу, которая поручена преподавателем и по которой они проинструктированы.

1.12. Обучающиеся, допустившие нарушения или невыполнения 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. Необходимо надеть спецодежду, убрать волосы под головной убор или закрепить заколками.
- 2.2. Стул следует установить напротив иглы бытовой швейной машины.
- 2.3. Необходимо убрать с рабочего стола все посторонние предметы, освободить проходы.
- 2.4. Убрать с платформы швейной машины посторонние предметы, проверить прочно ли закреплена игла и лапка.
- 2.5. Все необходимые инструменты должны лежать в ящике машины, а на платформе только ткань или изготавливаемое изделие.
- 2.6. Следует удалить все булавки из изделия.
- 2.7. Сидеть необходимо на всей поверхности стула, немного наклоняясь вперед, спина при этом должна быть прямой.
- 2.8. Расстояние от глаз до изделия должно быть 30-40 см.
- 2.9. Не приступать к работе на неисправной машине, с неисправным инструментом.
- 2.10. Обучающимся запрещается самостоятельно производить ремонт оборудования швейной машины.

### **3. Требования безопасности во время работы**

- 3.1. Следует опустить иглу в изделие маховым колесом в направлении "на себя", затем опустить лапку швейной машины.
- 3.2.левой рукой необходимо придерживать и направлять детали изделия, правой рукой следует вращать рукоятку швейной машины в направлении "от себя" плавными движениями.
- 3.3. Необходимо постоянно следить за рабочей позой и положением рук: не склоняться близко к движущимся и вращающимся частям бытовой швейной машины, не подводить руки близко к игле.
- 3.4. Обрезать нитки следует только с помощью ножниц.
- 3.5. Не бросать на пол отработанные и поломанные иглы.
- 3.6. При работе на швейной машине с ручным приводом не отвлекаться на посторонние дела, разговоры, быть предельно внимательным.
- 3.7. В процессе выполнения работы необходимо помнить и соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда при работе на бытовой швейной машине с ручным приводом.
- 3.8. При возникновении неисправностей в работе швейной машины, опасной или аварийной ситуации прекратить работу и сообщить об этом учителю технологии.

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. Не допускается приступать к выполнению работы в случае плохого самочувствия или внезапной болезни.
- 4.2. В случае поломки иглы бытовой швейной машины следует доложить об этом преподавателю.
- 4.3. При обнаружении неисправности инструмента или оборудования работу немедленно прекратить и доложить об этом непосредственно преподавателю технологии.
- 4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, оповестить о случившемся администрацию общеобразовательной организации, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшую больницу или вызвать бригаду скорой помощи, исходя из сложившейся ситуации.
- 4.5. В случае появления задымления или возгорания немедленно прекратить работу и сообщить об этом учителю технологии.

### **5. Требования безопасности по окончании работы**

- 5.1. Следует поставить швейную машину на свободный ход.
- 5.2. Необходимо убрать своё рабочее место, разложить все рабочие инструменты на места, отведённые для их хранения.
- 5.3. При необходимости осуществить чистку и смазку бытовой швейной машины.
- 5.4. Следует подложить небольшой отрезок ткани под лапку швейной машины, затем опустить лапку.



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция**

### **по охране труда для обучающихся при работе на краеобметочной швейной машине (оверлоке)**

### **ИОТ 200 - 2023**

#### **1. Общие требования безопасности**

1.1. Настоящая инструкция составлена на основе Методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда, руководства по эксплуатации краеобметочной швейной машины.

1.2. К выполнению практических работ на швейной машине в соответствии с образовательной программой имеют допуск обучающиеся общеобразовательной организации, изучившие настоящую инструкцию и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Перед допуском к выполнению самостоятельных работ педагог проводит с учениками первичный инструктаж в соответствии с данной инструкцией с последующим опросом обучающихся и регистрацией его в специальном журнале.

1.4. В процессе работы на оверлоке на обучающегося могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования;
- повышенная яркость света рабочей зоны;
- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- подвижные части производственного оборудования.

1.5. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписания учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.6. Обучающиеся при работе на краеобметочной (оверлоке) швейной машине должны выполнять только порученную учителем работу и на закрепленном за ними оборудовании. При получении новой (незнакомой) работы необходимо пройти дополнительный инструктаж в отношении правильного и безопасного ее выполнения.

1.7. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписания учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.8. В помещении для работы на краеобметочной швейной машине, должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.9. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.10. Обучающиеся, допустившие нарушение или невыполнение настоящей инструкции по охране труда при работе на краеобметочной швейной машине (оверлоке), привлекаются к

ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

- 2.1. Следует надеть спецодежду, застегнуть манжеты рукавов, убрать волосы под головной убор (косынку) или закрепить их с помощью заколок.
- 2.2. Стул необходимо установить напротив игловодителя краеобметочной швейной машины.
- 2.3. Следует проверить наличие диэлектрического коврика под педалью оверлока.
- 2.4. Перед включением швейной машины необходимо убедиться в отсутствии нарушения изоляции в присоединительных электропроводах и в исправности электроаппаратуры.
- 2.5. Следует удалить с рабочего стола посторонние предметы, не требующиеся при выполнении учебного задания.
- 2.6. Необходимо удалить булавки из изделия.
- 2.7. Сидеть следует на всей поверхности стула, слегка наклоняясь вперед, спина при этом должна быть прямая.

## **3. Требования безопасности во время работы**

- 3.1. Выполнять только ту работу, которая поручена, безопасные способы и приемы выполнения которой известны.
- 3.2. Пользоваться только тем инструментом, приспособлениями и оборудованием, работе с которым обучены.
- 3.3. Выполнять с применением инструмента только ту работу, для которой он предназначен.
- 3.4. Поддерживать чистоту на рабочем месте, своевременно удалять с рабочего места рассыпанные (разлитые) вещества, предметы, материалы.
- 3.5. Следует включить краеобметочную швейную машину при помощи кнопки "пуск".
- 3.6. Строго запрещено запускать краеобметочную швейную машину с поднятой лапкой.
- 3.7. Маховое колесо оверлока допускается вращать только по часовой стрелке от себя.
- 3.8. Работать необходимо, используя обе руки. Следует направлять детали изделия, придерживая их руками.
- 3.9. Следует соблюдать предельную осторожность при перемещении иглы и ножей вверх и вниз и постоянно следить за положением ткани и рук во время шитья.
- 3.10. Не разрешается тянуть и подталкивать ткань во время работы на краеобметочной швейной машине, так как это может привести к поломке иглы.
- 3.11. На переходных швах скорость обработки необходимо снижать.
- 3.12. Во избежание перегрева электропривода через каждые 30 минут работы на оверлоке следует делать перерыв не менее 10 минут.
- 3.13. Необходимо внимательно следить за рабочей позой и положением рук: не наклоняться к движущимся и вращающимся частям оверлока, не подводить руки близко к игле и ножам.
- 3.14. Во время работы на оверлоке обучающиеся обязаны:
  - производить заправку нитей и смену игл только при отключенной от электросети машине;
  - прокладывая ленту на ткани, держать двумя руками с двух сторон от иглы, чтобы избежать попадания пальцев рук под иглу;
  - нити, обрезки тканей, случайно попавшие в приводной механизм машины, убирать только при выключенном электродвигателе машины;
  - инструменты (ножницы, отвертки и т.п.) хранить в специально отведенных местах;
  - отработанные и сломанные иглы складывать в отведенное для этого место;
  - при необходимости отлучиться с рабочего места даже на короткое время краеобметочную машину следует выключить;
  - установку шпульного колпачка, заправку верхней нитки производить при выключенной машине;
  - не класть ножницы и другие инструменты около вращающихся частей машины;



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция** **по охране труда для обучающихся при работе с ножницами,** **иголками, булавками, спицами, крючком в кабинете технологии** **ИОТ 202 - 2023**

### **1. Общие положения инструкции**

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы для обучающихся при работе с ножницами, иголками, булавками, спицами, крючком в кабинете технологии, а также порядок их действий и требования по охране труда в аварийных ситуациях.

1.2. Данная инструкция по охране труда используется обучающимися (девочки) общеобразовательной организации на уроках в кабинете технологии (обслуживающего труда) в процессе подготовки и выполнении работы при раскрое, сметке, шитье, вышивке.

1.3. В кабинете обслуживающего труда используются ножницы каждым учеником, иголки, булавки при раскрое, сметке, шитье, вышивке. Эти инструменты должны быть исправными, ножницы заточены, иглы острыми и не ржавыми.

1.4. В кабинете технологии запрещено принимать пищу.

1.5. Во время работы нужно быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами и не отвлекать других.

1.6. О замеченных случаях нарушения требований безопасности при работе с ножницами, иголками, булавками, спицами и крючком, неисправностях оборудования, приспособлений и инструмента обучающийся должен сообщить учителю и не приступать к работе до устранения неисправностей.

1.7. Обучающийся должен знать правила и порядок действий при возникновении пожара, иной ЧС и эвакуации, а также место расположения аптечки первой помощи.

1.8. Обучающийся школы, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда, и все обучающиеся подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

### **2. Требования безопасности перед началом работы с ножницами, иголками**

2.1. Перед началом урока, ученики готовят рабочее место, приготавливая инструмент, вкалывая иголки и булавки в специально отведённое место - игольницы.

2.2. Ножницы хранятся в определённом месте (чехол, коробка).

2.3. Убрать со стола все посторонние предметы. Освободить от сумок и рюкзаков проходы.

2.4. Необходимо организовать своё рабочее место так, чтобы освещение было достаточным. Свет должен падать на рабочую поверхность спереди или слева.

2.5. Спицы, иглы и булавки необходимо пересчитать до начала работы.

2.6. Приступать к работе разрешается после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей и только с разрешения преподавателя.

### **3. Требования безопасности во время работы с ножницами, иголками и булавками**

3.1. Во время работы необходимо строго соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда для обучающихся при работе с ножницами, иголками, булавками, спицами, крючком в кабинете технологии общеобразовательной школы.

3.2. Во время работы соблюдать тишину, быть внимательными и дисциплинированными на занятии, точно выполнять указания преподавателя. Соблюдать порядок на своем рабочем месте.

3.3. Во время работы, ученик следит за булавками и иголками, не оставляя их на столе, не вкалывая их в одежду, ни коем случае не брать их в рот, а вкалывать в специальные игольницы. В случае обнаружения непригодных для работы иголок и булавок, необходимо сдать их учителю.

3.4. Выкройки ткани прикреплять острыми концами булавок в направлении от себя.

3.5. Ножницы кладут на стол сомкнутыми лезвиями остриями от себя.

3.6. Не оставляйте ножницы около вращающихся частей машины. Передавайте и переносите ножницы только колечками вперед и с сомкнутыми лезвиями. Следите за тем, чтобы ножницы не оказались под изделием, так как, беря изделие, их можно уронить и поранить себя или рядом работающего.

3.7. Во время раскроя не подходите к работающему ножницами, так как он, не заметив подошедшего, может поранить себя или его.

3.8. Не размахивайте ножницами, спицами, крючками.

3.9. При работе с ножницами внимательно следите за направлением резки. Не режьте на ходу.

3.10. Во время работы удерживайте материал левой рукой так, чтобы пальцы были в стороне от лезвия ножниц.

3.11. Шейте только с наперстком.

3.12. Во время работы с крючком сидеть свободно, не напрягаясь, с небольшим наклоном головы вперед, локти должны быть опущены и немного прижаты к туловищу. Свет должен падать непосредственно на участок работы. Коробка с рукоделием должна стоять слева.

Крючок хранят в коробке в горизонтальном положении.

3.13. Во время работы со спицами подбери стул по росту и поставь его на расстоянии не менее 20-30 см от стола. Садится друг от друга на расстоянии не менее 30-40 см. Сиди во время вязания свободно, не сутулясь, с небольшим наклоном головы вперед. В портфеле спицы должны лежать в горизонтальном положении.

3.14. Запрещено направлять спицы друг на друга, выполнять работу вблизи от глаз.

3.15. Со спицами и крючками необходимо обращаться очень осторожно, не подносить их к лицу, хранить в коробках и пеналах.

3.16. Спицы и крючки не должны быть очень острыми, иначе ими можно поранить пальцы.

3.17. Нельзя пользоваться ржавыми спицами, крючками, иглами и булавками — они портят пряжу, нитки.

3.18. Сломанные иглы, булавки и другие отходы следует складывать в отдельную коробку.

3.19. Булавки вкалывают в изделие в три прокола таким образом, чтобы острие осталось по возможности между слоев ткани.

3.20. Не допускается во время работы в кабинете технологии нарушать настоящую инструкцию, иные инструкции по охране труда при выполнении работ, непосредственно во время выполнения работы пользоваться мобильным телефоном.

### **4 Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При поломке ножниц работу прекратить и сообщить учителю технологии.

4.2. При получении травмы (укол, порез) немедленно сообщить учителю технологии (обслуживающего труда).

4.3. В случае появления задымления или возгорания немедленно прекратить работу и сообщить об этом преподавателю.



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда при работе с тканью ИОТ 203 - 2023**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. К выполнению работ с тканым материалом под руководством учителя технологии общеобразовательной организации допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по охране труда и безопасным приемам работы, имеющие медицинский осмотр, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся образовательной организации должны соблюдать требования данной инструкции, правила поведения, график учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. В процессе осуществления работы с тканью возможно воздействие на обучающихся и педагога опасных производственных факторов:

- проколы пальцев рук иглами и булавками при выполнении работы без наперстка;
- получение травм кистей рук при неаккуратном обращении с ножницами, а также при работе на швейной машине;
- поражение электрическим током во время работы на электрической швейной машине.

1.4. Во время выполнения работы с тканым материалом должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и головной убор (косынка). При выполнении работ на электрической швейной машине обязательно должен использоваться диэлектрический коврик.

1.5. В помещении, где осуществляются работы с тканью, должна присутствовать медицинская аптечка, полностью укомплектованная всеми необходимыми медикаментами и перевязочными средствами.

1.6. Обучающиеся общеобразовательной организации обязаны строго соблюдать все правила противопожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении, где выполняются работы с тканым материалом, должен быть огнетушитель.

1.7. В случае возникновения несчастного случая пострадавший или очевидец обязан срочно доложить об этом педагогу (учителю, мастеру), который в свою очередь должен оповестить о случившемся администрацию общеобразовательной организации.

1.8. Во время выполнения работы с тканью необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, а также содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся школы, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда при выполнении работ с тканью, привлекаются к ответственности, и со всеми учениками проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

### **2. Требования безопасности перед началом работ с тканью**

2.1. Необходимо надеть на себя спецодежду, волосы убрать под головной убор (косынку).

2.2. Следует проверить отсутствие ржавых игл и булавок.

2.3. Необходимо подготовить рабочее место к работе, убрать все посторонние предметы.

2.4. Следует убедиться в наличии и исправности защитного заземления (зануления) корпуса электрической швейной машины, наличие диэлектрического коврика на полу возле швейной машины.

### **3. Требования безопасности во время работы с тканью**

- 3.1. Хранить иглы и булавки допускается только в определенном месте (подушечке, специальной коробке и пр.), не разрешается оставлять их на рабочем месте.
- 3.2. Не допускается использование в работе ржавых игл и булавок, категорически запрещено брать иголки и булавки в рот.
- 3.3. Выполнение шитья иглами разрешается только с использованием наперстка.
- 3.4. Выкройки к ткани прикреплять острыми концами булавок в направлении от себя.
- 3.5. Ножницы необходимо хранить в строго определенном месте, класть их сомкнутыми острыми концами от себя, передавать друг другу ручками вперед.
- 3.6. При перерывах в работе иголка с ниткой втыкается в игольницу (подушечку).
- 3.7. Не оставлять иглу без нити на рабочем месте, даже во время отмеривания новой нити (только в игольнице).
- 3.8. Передавайте иглу только в игольнице с ниткой.
- 3.9. Нить должна равняться двойной длине от кисти до локтя обучающегося.
- 3.10. Во время работы не отвлекаться и не размахивать острыми предметами.
- 3.11. Во время шитья работа должна находиться на столе, во избежание пришиваний к одежде обучающегося.
- 3.12. Не допускается склоняться близко к движущимся частям швейной машины.
- 3.13. Не разрешается держать пальцы рук около лапки швейной машины во избежание прокола их швейной иглой.
- 3.14. Перед стачиванием изделия на швейной машине следует убедиться в отсутствии булавок или игл на линии шва.
- 3.15. Не допускается откусывать нитки зубами, их необходимо отрезать с помощью ножниц.
- 3.16. Во время работы строго соблюдать положения инструкции по охране труда при работе с тканью на уроке технологии.

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

- 4.1. В случае возникновения какой-либо неисправности в работе швейной машины следует немедленно остановить работу, отпустить педаль пуска электрической швейной машины и доложить об этом педагогу (учителю, мастеру). Работу продолжать разрешается только после устранения всех неисправностей.
- 4.2. В случае поломки швейной иглы или булавки, обломки их не следует бросать на пол, необходимо убрать их в урну.
- 4.3. В случае получения травмы следует немедленно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости организовать его транспортировку в ближайшее лечебное учреждение и доложить о случившемся администрации общеобразовательной организации.
- 4.4. При поражении электрическим током следует экстренно оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца, проводить реанимационные мероприятия необходимо до полного восстановления дыхания и пульса или до приезда бригады скорой помощи. После чего пострадавшего следует транспортировать в ближайшее лечебное учреждение.

### **5. Требования безопасности по окончании работы с тканью**

- 5.1. Отключить электрическую швейную машину от электросети.
- 5.2. Проверить наличие рабочего инструмента и привести в порядок свое рабочее место.
- 5.3. Выполнить влажную уборку помещения и его тщательное проветривание.
- 5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

*Инструкцию разработал:*

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда для обучающихся при работе с утюгом в кабинете технологии ИОТ 204 - 2023**

### **1. Общие положения инструкции по охране труда**

1.1. К работе с электрическим утюгом под руководством учителя технологии (обслуживающего труда) общеобразовательной организации допускаются обучающиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. В кабинете технологии (обслуживающего труда) должен быть отведён гладильный уголок с оборудованным столиком и резиновым ковриком. Утюг должен быть исправен.

1.3. При работе с электрическим утюгом возможно воздействие следующих опасных производственных факторов:

- ожоги рук при касании нагретых металлических частей утюга или паром при обильном смачивании материала;
- возникновение пожара при оставлении включенного в сеть электрического утюга без присмотра;
- поражение электрическим током.

1.4. При работе с электрическим утюгом должна использоваться спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка, а также диэлектрический коврик.

1.5. В процессе работы в кабинете технологии обучающиеся должны соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.6. В помещении для глажения должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.7. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для глажения должен быть огнетушитель.

1.8. При несчастном случае (ожог, поражение электрическим током) пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю технологии.

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

### **2. Требования безопасности в кабинете технологии перед работой с утюгом**

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Проверить исправность вилки и изоляции электрического шнура утюга.

- 2.3. Включить вытяжную вентиляцию или проветрить помещение для глаженья.
- 2.4. Убедиться в наличии термостойкой подставки для утюга и диэлектрического коврика на полу около места для глажения. Утюг должен стоять на мраморной, керамической или железной подставке.
- 2.5. В помещении кабинета технологий с бетонными полами обязательно должен перед гладильным столиком располагаться резиновый коврик.
- 2.6. Утюг должен быть отключен и проверен к работе.
- 2.7. Перед включением электрического утюга в сеть встать на диэлектрический коврик.

### **3. Требования безопасности во время работы с электрическим утюгом**

- 3.1. Во время работы не оставлять включенным электрический утюг в сети без присмотра.
- 3.2. Включать и выключать утюг сухими руками и только за вилку.
- 3.3. Ставить утюг на мраморную или керамическую подставку.
- 3.4. При работе следить, чтобы горячая подошва утюга не касалась электрического шнура.
- 3.5. Во избежание ожога рук не касаться горячих металлических частей утюга и не смачивать обильно материал водой.
- 3.6. Остерегаться одновременного прикасания руками к утюгу и трубам отопления и др. заземленной арматуре.
- 3.7. Следить за правильным выбором режима работы утюга. Диск терморегулятора должен быть правильно установлен по отношению к виду ткани. Если утюг без терморегулятора, то не допускать его перегрева.
- 3.8. Следить за нормальной работой утюга, обо всех неисправностях сообщать учителю технологии (обслуживающего труда).
- 3.9. Горячий утюг ставить на жаростойкую (мраморную, асбестовую или керамическую) подставку с ограничителем, во избежание его падения. При падении может возникнуть короткое замыкание.
- 3.10. Запрещается ставить электрический утюг на легко воспламеняющиеся материалы (ткань, дерево, бумагу).
- 3.11. Не отвлекаться во время работы с электроутюгом. Во избежание пожара не оставлять включенный в сеть электрический утюг без присмотра.
- 3.12. Во время перерыва отключать утюг от электросети во избежание перегрева.
- 3.13. При перегреве утюга выключите его, не охлаждайте утюг водой – это может вызвать ожоги лица и рук.
- 3.14. Запрещается работать неисправным электрическим утюгом и ремонтировать его самому.
- 3.15. При работе с утюгом, имеющим отпариватель, необходимо соблюдать следующие правила:
  - заливать в бачок только кипяченую воду;
  - не оставлять бачок без воды на горячем утюге – это может вывести утюг из строя.

### **4. Требования безопасности в кабинете обслуживающего труда по окончании работы с утюгом**

- 4.1. Отключить утюг и поставить его на мраморную или керамическую подставку.
- 4.2. Проверить чистоту подошвы утюга.
- 4.3. Привести в порядок рабочее место.

### **5. Требования безопасности в аварийных ситуациях с утюгом**

- 5.1. В случае неисправности, искрения, появления запаха гари или дыма, немедленно отключить утюг за вилку и сообщить учителю технологии.
- 5.2. В случае ожога прекратить работу и немедленно сообщить учителю технологии (обслуживающего труда).



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда при кулинарных работах ИОТ 205 - 2023**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, возраст которых не младше восемнадцати лет. Они обязаны пройти соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, а также не иметь противопоказаний по состоянию здоровья.

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) могут быть допущены школьники с пятого класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

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

1.3. Во время выполнения кулинарных работ возможно воздействие ряда следующих опасных и вредных производственных факторов:

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

1.4. При выполнении кулинарных работ должна применяться следующая обязательная специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, а также косынка, либо колпак.

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна находиться данная инструкция по охране труда, медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и средств, используемых для перевязки.

1.6. Обучающиеся обязаны обеспечить соблюдение правил пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ непременно должны располагаться огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец произошедшего несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру), который передаст информацию администрации образовательной организации. При неисправности оборудования необходимо сразу прекратить работу и сообщить об этом инциденте учителю (преподавателю, мастеру).

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

1.9. Обучающиеся общеобразовательной организации, которые допустили невыполнение или нарушение данной инструкции, будут привлечены к дисциплинарной ответственности, со всеми остальными учениками проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

## **2. Требования безопасности перед началом кулинарных работ**

- 2.1. Надеть специальную одежду, волосы следует убрать под косынку, либо колпак.
- 2.2. Подготовить к работе рабочее место, убрав все лишнее со стола, а портфель или сумку с прохода. Учебники, используемые инструменты и приспособления, продукты разместить таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание.
- 2.3. Не включать оборудование и приспособления в электрическую сеть мокрыми и влажными руками.
- 2.4. Проверить исправность имеющегося кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
- 2.5. Проконтролировать целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и других дефектов столовой посуды.
- 2.6. Убедиться в надежности заземления корпуса электрической плиты, прочих электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.
- 2.7. Произвести включение вытяжной вентиляции.
- 2.8. Запрещается приступать к работе в случае обнаружения несоответствия рабочего места установленным в данном разделе требованиям, а также при невозможности выполнить указанные в данном разделе подготовительные к работе действия.
- 2.9. Обо всех замеченных нарушениях, неисправностях и поломках немедленно доложить учителю (иному лицу, проводящему занятия).

## **3. Требования безопасности во время кулинарных работ**

- 3.1. Перед включением электрической плиты или других электрических приборов необходимо встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электрической плитки в сеть важно осуществить проверку исправности шнура питания и вилки, а также установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.
- 3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется применять алюминиевую посуду и строго запрещается пользоваться пластмассовой посудой.
- 3.3. Соблюдать осторожность во время чистки овощей. Картофель надо очищать от кожуры желобковым ножом, рыбу - скребком.
- 3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и прочие продукты необходимо нарезать только хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При работе с мясорубкой мясо или другие продукты проталкивать в кухонный прибор не руками, а специальными деревянными пестиками.
- 3.6. Соблюдать осторожность при использовании ручных терок, надежно удерживать обрабатываемые продукты, нельзя обрабатывать слишком мелкие кусочки.
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу можно только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного их хранения следует убирать в урну с крышкой.
- 3.9. Важно следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды необходимо брать полотенцем или прихваткой, открывать от себя.
- 3.10. Сковородку ставить и снимать с электрической плиты нужно сковородником.
- 3.11. Во время выполнения кулинарных работ строго соблюдать требования инструкции по охране труда при кулинарных работах в кабинете технологии (кулинарии).
- 3.12. Во время занятий обучающийся обязан:
  - соблюдать настоящую инструкцию и инструкции по эксплуатации оборудования и инструментов;
  - находиться на своем рабочем месте;
  - неукоснительно выполнять все указания учителя;
  - соблюдать правила эксплуатации оборудования и инструментов;
  - соблюдать осторожность при обращении с оборудованием и инструментами;
  - не допускать попадание влаги на поверхность электрического оборудования;
  - постоянно поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте.



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда при приготовлении пищи в кабинете кулинарии ИОТ 206 - 2022**

### **1. Общие требования инструкции по охране труда при приготовлении пищи**

1.1. Данная инструкция предназначена для обучающихся и учителя при подготовке и в процессе самого приготовления блюд.

1.2. В кабинете технологии, на кухне необходимо быть очень осторожным, соблюдать требования данной инструкции и указания учителя технологии общеобразовательной организации.

1.3. К работе на кухне допускаются обучающиеся, которые прошли медицинский осмотр, инструктаж по охране труда о безопасных методах работы. Эти знания периодически проверяют, закрепляют.

1.4. Проведение инструктажа и проверка знаний по вопросам охраны труда производится в пределах учебной программы и оформляется соответственно в журналах инструктажа.

1.5. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных факторов:

- поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании кабинета;
- появление ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами при приготовлении пищи;
- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при неосторожной работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром.

1.6. Выполнение требований данной инструкции по охране труда является обязательной для всех лиц, которые работают на кухне, в кабинете технологии, кабинете кулинарии.

1.7. При обнаружении неисправностей в электрооборудовании, сообщить учителю.

1.8. Не исправлять самим неисправности в электроприборах.

1.9. Не работать на неисправном электроприборе, электрооборудовании для приготовления пищи.

1.10. В процессе работы соблюдать правила санитарной гигиены:

- соблюдать чистоту одежды, обуви;
- содержать в чистоте технологическое оборудование;
- употреблять пищу в специально отведённом для этого месте;
- перед употреблением пищи вымыть руки с мылом.

1.11. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, косынка, нарукавники.

1.12. В кабинете кулинарии должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.13. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации общеобразовательной организации. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.

1.14. Перед переходом на новый вид работ, использованием новых видов оборудования, механизмов, бытовых электроприборов и инструментов необходимо провести с обучающимися инструктаж по технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

1.15. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила поведения обучающихся.

1.16. В случае нарушения кем-либо из обучающихся техники безопасности со всеми обучающимися необходимо провести внеплановый инструктаж по технике безопасности с его регистрацией в соответствующем журнале.

## **2. Требования безопасности для обучающихся перед приготовлением пищи**

2.1. Наденьте спецодежду, застегните на все пуговицы, волосы спрячьте под головной убор (косынку).

2.2. Освободить рабочее место от посторонних предметов.

2.3. Проверить исправность электроприборов.

2.4. Вымыть руки с мылом.

2.5. Инструменты располагайте на столе так, чтобы предотвратить их падение.

2.6. Не загромождайте проходы между столами посторонними предметами.

## **3. Требования безопасности во время приготовления пищи в кабинете технологии**

3.1. Внимательно и чётко выполняйте указания учителя.

3.2. При ручной обработке с ножом применяйте следующие правила:

- при работе с ножом держать ножи лезвием от себя;

- при нарезке пальцы держать на расстоянии от лезвия ножа;

- передавать нож друг другу только ручкой от себя;

- консервные банки открывать специальным ключом;

- соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками;

- нарезку пищевых продуктов производить на разделочной доске.

3.3. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

3.4. Сырые и вареные овощи, хлеб, рыбу, мясо нарезать острым ножом на разделочных досках соответствующей маркировки.

3.5. Овощи перед очисткой необходимо тщательно помыть; те, которые употребляют в пищу в сыром виде, дополнительно ополоснуть кипячёной водой.

## **4. Требования безопасности при работе с электроприборами в кабинете кулинарии**

4.1. Перед включением проверить исправность шнура.

4.2. Включать и выключать электроприборы необходимо держась за вилку сухими руками.

## **5. Требования безопасности при работе с горячей жидкостью и горячей посудой**

5.1. Кастрюли заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

5.2. При закипании жидкости уменьшить огонь.

5.3. Крышку открывать, приподнимая от себя.

5.4. Засыпать продукты в кипящую жидкость осторожно.

5.5. При жарке осторожно класть продукты на разогретый жир и следить, чтобы не попали капли воды.

5.6. Пользоваться специальными лопатками.

5.7. Горячую посуду брать прихватками.

5.8. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником с деревянной ручкой.

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

## **6. Техника безопасности после окончания приготовления пищи**

6.1. Выключить электроприборы.

6.2. Вымыть и убрать рабочие инструменты в отведённое для них место.

6.3. Убрать рабочее место.

6.4. Вымыть руки с мылом.

6.5. Снять спецодежду и положить ее в отведенное для этого место.

6.6. Сдать рабочее место учителю технологии.

6.7. Не выходить из кабинета кулинарии (кухни) без разрешения учителя технологии (обслуживающего труда).

## **7. Техника безопасности при аварийных ситуациях**

7.1. При выявлении неисправного оборудования, инструментов, а также пожара, нарушений норм безопасности, аварии или травмы срочно сообщите об этом учителю. Не ликвидируйте неисправность электросети и электрооборудования самостоятельно.

### **7.2. Обязанности учителя при возникновении аварийных ситуаций:**

- при возникновении пожара немедленно эвакуировать обучающихся из здания, сообщить о пожаре администрации организации и в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения;

- при прорыве системы отопления удалить обучающихся из кабинета, перекрыть задвижки в тепловом узле кабинета и вызвать слесаря-сантехника;

- при получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом врачу и администрации школы, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение в сопровождении взрослого.

### **7.3. Обучающийся должен:**

- при плохом самочувствии сообщить об этом учителю;
- при возникновении нестандартной ситуации сохранять спокойствие и неукоснительно выполнять указания учителя.

*Инструкцию разработал:*

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда для обучающихся при работе с миксером ИОТ 207 - 2022**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. К работе с миксером под руководством учителя технологии могут быть допущены обучающиеся старших классов общеобразовательной организации, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Во время работы с миксером возможно воздействие на человека следующих опасных и вредных производственных факторов:

- травмирование пальцев рук при неаккуратном обращении с прибором;
- поражение электрическим током при погружении прибора или электрического шнура в воду или другие жидкости;
- поражение электрическим током при неисправном электроприборе.

1.3. Во время работы с миксером должна применяться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, головной убор (косынка или колпак), а также диэлектрический коврик на полу.

1.4. В кабинете кулинарии общеобразовательной организации в обязательном порядке должна находиться медицинская аптечка, полностью укомплектованная всеми необходимыми средствами для оказания первой помощи пострадавшим в случае получения травмы.

1.5. Работающие с миксером обязаны строго соблюдать правила противопожарной безопасности, знать и уметь быстро находить места расположения первичных средств пожаротушения.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан срочно оповестить об этом учителя технологии, который в свою очередь оповещает администрацию школы.

1.7. В случае любой неисправности миксера следует немедленно остановить выполнение работы и доложить об этом учителю.

1.8. В процессе работы с миксером необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также соблюдать правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте свое рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение данной инструкции, привлекаются к ответственности, в соответствии с Уставом школы, и со всеми обучающимися класса проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

### **2. Требования безопасности перед началом работы с миксером**

2.1. Необходимо надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор.

- 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, наличие диэлектрического коврика на полу.
- 2.4. Следует проверить наличие ровной устойчивой поверхности, на которой будет находиться ёмкость. Подготовить необходимые кухонные принадлежности, продукты.
- 2.5. Необходимо включить миксер и убедиться в нормальной работе его вращательных элементов.
- 2.6. Необходимо отключить электропитание миксера и установить насадки для взбивания в строго определенные для них установочные места.

### **3. Требования безопасности во время работы с миксером**

- 3.1. Миксер следует использовать только в бытовых целях.
- 3.2. В процессе работы соблюдать правила техники безопасности, правила личной гигиены.
- 3.3. Запрещается размешивать миксером краски, растворители или твердые ингредиенты.
- 3.4. Перед включением миксера встать на диэлектрический коврик.
- 3.5. Следует установить на миксере нужную скорость перемешивания, затем включить электропитание.
- 3.6. При использовании миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения.
- 3.7. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку.
- 3.8. Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем.
- 3.9. Для взбивания продуктов пользоваться глубокой пластиковой или эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой.
- 3.10. Нормы загрузки посуды (ёмкости, дежи):
  - на 1/3 при взбивании картофельного пюре, мусса, теста для блинов и оладий;
  - на 1/2 при взбивании сливок, белково-сахарных смесей и кремов;
  - на 1/3 при перемешивании фарша.
- 3.11. Во время работы миксера категорически запрещено прикасаться руками к вращающимся миксерным насадкам.
- 3.12. Не пытайтесь снять насадки во время работы миксера. Сначала необходимо выключить и обесточить прибор.
- 3.13. Время непрерывной работы миксера:
  - 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.
- 3.14. Внимательно следить, чтобы при взбивании миксером содержимое посуды не разбрызгивалось. Берегитесь брызг, начинайте обработку продуктов на малой скорости.
- 3.15. Не допускайте соприкосновения шнура или самого миксера с нагретыми приборами и оборудованием.
- 3.16. Располагайте миксер и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. При возникновении какой-либо неисправности в работе миксера, а также при нарушении целостности его корпуса или шнура питания работу следует немедленно прекратить и отключить миксер от электросети. Сообщить учителю технологии и к работе с миксером не приступать до устранения неисправностей.

4.2. В случае возникновения короткого замыкания и возгорания электрооборудования миксера следует немедленно отключить его от электрической сети и сообщить о данном факте учителю технологии, приступить к ликвидации очага возгорания с помощью первичных средств огнетушения.

4.3. При получении травмы необходимо сообщить о случившемся непосредственно учителю.

4.4. При разбрызгивании содержимого посуды следует выключить миксер и вытереть испачканную поверхность.

4.5. При возникновении любой аварийной ситуации, обучающиеся должны соблюдать спокойствие, не паниковать, выполнять все указания учителя технологии.

## **5. Требования безопасности по окончании работы с миксером**

5.1. Необходимо выключить миксер и после его полной остановки отключить его от сети сухими руками.

5.2. Снимите насадку и тщательно промойте ее и используемую посуду (емкость).

5.3. Сдайте миксер учителю технологии, снимите спецодежду и вымойте руки с мылом.

*Инструкцию разработал:*

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

\_\_\_\_\_ Т. И. Пантелеева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОУ «Железногорская СОШ № 4»

Г.В. Груздева \_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

\_\_\_\_\_ В.О. Пестрякова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **Инструкция по охране труда для обучающихся в кабинете технологии (обслуживающий труд) ИОТ 260-2022**

### **1. Общие положения инструкции в кабинете технологии**

1.1. Данная инструкция по охране труда предназначена для обучающихся школы (девочек), занимающихся на уроках технологии (обслуживающего труда) в общеобразовательной организации.

1.2. Обучающиеся в течение учебного года занимаются соответственно образовательной программы по технологии для организации, осуществляющей образовательную деятельность. На первых уроках и в дальнейшем обучающиеся проходят инструктаж по технике безопасности.

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

1.4. Вредными и опасными факторами при проведении работ в кабинете технологии могут быть:

- травмирование пальцев рук при неаккуратном обращении с иглами, булавками, ножницами, швейной машинкой;
- ожоги рук при касании нагретых металлических частей утюга или паром при обильном смачивании материала;
- поражение электрическим током;
- возникновение пожара при оставлении включенного в сеть утюга без присмотра;
- травмирование пальцев рук при неаккуратном обращении с ножом, теркой, мясорубкой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- нарушение осанки, искривление позвоночника, развитие близорукости при неправильном подборе размеров мебели;
- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности в кабинете.

1.5. Вход в кабинет технологии разрешается только по приглашению учителя.

1.6. Проходы между столами не должны загромождаться портфелями и сумками.

1.7. Ответственность за выполнение правил техники безопасности и за охрану жизни, здоровья обучающихся во время работы в кабинете технологии несут учителя, которые руководят этой работой.

1.8. В процессе занятий в кабинете технологии обучающиеся должны соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое рабочее место, соблюдать правила поведения обучающихся.

1.9. Проведение обучения и работы обучающихся в кабинете технологии допускается при выполнении всех требований Правил работы в кабинете технологии.

1.10. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение настоящей инструкции по охране труда для обучающихся в кабинете технологии, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

## **2. Требования безопасности перед началом урока технологии**

2.1. Перед началом урока обучающиеся готовятся к уроку, надевают форму, девочки волосы тщательно заправляют под косынки.

2.2. Необходимо проверить отсутствие ржавых иголок и булавок перед работой с тканью.

2.3. Проверить исправность вилки и изоляции электрошнура утюга, убедиться в наличии термостойкой подставки для утюга и диэлектрического коврика на полу около утюжильного места.

### **2.4. Обучающимся запрещается:**

- трогать розетки, включать швейные машины, утюги, электроплиты и другие электроприборы без разрешения учителя;
- нарушать требования учителя по охране труда в кабинетах технологии;
- находиться в кабинетах технологии в отсутствии учителя;
- бегать без разрешения учителя, толкать друг друга, кидать различные предметы друг в друга.

## **3. Требования безопасности на уроке обслуживающего труда**

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

3.2. В течение урока обучающиеся 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.

3.3. Работать девочкам необходимо аккуратно, неукоснительно соблюдая порядок проведения работы, выполняя инструкцию по охране труда для девочек в кабинете технологии общеобразовательной организации, требования охраны труда при проведении практических работ.

3.4. Необходимо быть особенно осторожными при обращении с горячими жидкостями и посудой на уроках кулинарии, соблюдайте осторожность при чистке и резке овощей, при пользовании мясорубкой и ручными терками.

3.5. Включайте электрооборудование в сеть и выключайте сухими руками, держась за корпус вилки, а не за шнур.

3.6. Пальцы рук держите на безопасном расстоянии от движущихся частей швейной машинки.

3.7. Не оставляйте без присмотра включенные нагревательные приборы, утюг ставить на подставку.

3.8. Во избежание ожогов рук не касаться горячих металлических частей утюга и не смачивать обильно материал водой.

3.9. Не пользуйтесь при работе ржавыми иголками и булавками, ни в коем случае не берите иголки и булавки в рот, не вкалывайте в одежду.

3.10. Хранить иголки и булавки в определённом месте (подушечке, специальной коробке и т.д.), не оставлять их на рабочем месте.

3.11. Шить иголками только с напёрстком.

3.12. Нахождение на рабочем месте предметов, не требующихся для выполнения работы, запрещается.

## **4. Требования безопасности в кабинете обслуживающего труда в аварийных ситуациях.**

4.1. При возникновении в кабинете технологии во время занятий чрезвычайных ситуаций не допускать паники и выполнять указания учителя.

- 4.2. При возникновении неисправности в работе электрического утюга, появлении искрения и т.д. немедленно отключить утюг из электросети и сообщить об этом учителю.
- 4.3. При возникновении пожара немедленно отключить электрический утюг от электросети и приступить к тушению очага возгорания первичными средствами пожаротушения.
- 4.4. При разливе жидкости (жира) на уроках кулинарии немедленно уберите ее с пола.
- 4.5. При получении травмы сообщите об этом учителю технологии, при необходимости окажите пострадавшему помощь.
- 4.6. Для тушения пожара используйте имеющиеся в кабинете противопожарные средства: песок, совок, брезент, огнетушитель.
- 4.7. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда для обучающихся в кабинете технологии (девочки), привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

## **5. Требования безопасности по окончании урока технологии**

- 5.1. Отключить электрооборудование от сети.
- 5.2. Проверить поверхность рабочего стола на отсутствие иголок и булавок, привести в порядок свое рабочее место.
- 5.3. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

*Инструкцию разработал:*

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /