
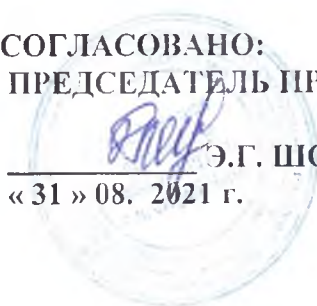


СОГЛАСОВАНО:
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПРОФКОМА


Э.Г. ШОКУМОВА
« 31 » 08. 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №1
С.П. СТАРЫЙ ЧЕРЕК
А.С. АЛЬБОРОВ
« 01 » 09. 2021 г.



ИНСТРУКЦИЯ № 42 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ТКАНЬЮ

с.п. Старый Черек

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе с тканью допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. К работе с тканью допускаются работники, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работники должны соблюдать правила поведения, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с тканью возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- травмирование рук при неаккуратном обращении с ножом;
- поражение электрическим током.

1.4. При работе с тканью должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка. При работе на электрической машине используется диэлектрический коврик.

1.5. В помещении для работы с тканью должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Работники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для работы с тканью должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить мастеру.

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

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

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Проверить отсутствие ржавых иголок и булавок.

2.3. Подготовить рабочее место к работе, убрать все лишнее.

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

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Не пользоваться при работе ржавыми ножами

3.2. Ножи хранить в определенном месте передавать друг другу ручками вперед.

3.3. Не держать пальцы рук около ножа.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При появлении неисправности в работе машины прекратить работу, отпустить педаль пуска электрической машины и сообщить об этом мастеру. Работу продолжать только после устранения неисправности.

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


4.3. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при


отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Отключить электрооборудование от сети.
- 5.2. Проверить наличие рабочего инструмента и привести в порядок рабочее место.
- 5.3. Провести влажную уборку помещения и его проветривание.
- 5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

СОГЛАСОВАНО:
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПРОФКОМА


Э.Г. ШОКУМОВА
« 31 » 08. 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №1
С.П. СТАРЫЙ ЧЕРЕК

А.С. АЛЬБОРОВ
« 01 » 09. 2021 г.



ИНСТРУКЦИЯ № 44 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТАХ

с.п. Старый Черек

1. Общие требования охраны труда

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Требования охраны труда перед началом работы

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

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие маркировки.

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

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

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования охраны труда во время работы

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

3.2.Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется

пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

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

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

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

3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками ,надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в с крышкой.

3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем прихваткой и открывать от себя.

3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковороднике.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить учителю (преподавателю, мастеру).

4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.

4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки е убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой совком.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы при выключении из электророзетки не дергать за шнур.

5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки мылом.