Муниципальное общеобразовательное учреждение

Уральская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»

\_\_\_\_\_ «Утверждаю»

Директор школы:

\_\_\_\_\_Мокрушина З.А.

16.10.2014 г.

**Инструкция № 2.**

**Правила безопасной работы с ножницами**

**1.** Соблюдай порядок на своем рабочем месте.

**2.** Перед работой проверь исправность инструментов.

**3**. Не работай ножницами с ослабленным креплением.

**4.** Работай только исправным инструментом: хорошо отрегулированны­ми и заточенными ножницами.

**5.** Работай ножницами только на своем рабочем месте.

**6.** Следи за движением лезвий во время работы.

**7.** Ножницы клади справа, сомкнутыми лезвиями от себя.

**8.** Передавай ножницы кольцами вперед с сомкнутыми лезвиями.

**9.** Не оставляй ножницы открытыми.

**10.** Храни ножницы в чехле лезвиями вниз или в специально отведенном для этого месте.

**11.** Не играй с ножницами, не подноси ножницы к лицу, не роняй ножницы.

**12.** Используй ножницы по назначению.

**13.**Не проверяй остроту лезвий ножниц пальцем.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

Уральская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»

\_\_\_\_\_ «Утверждаю»

Директор школы:

\_\_\_\_\_Мокрушина З.А.

16.10.2014 г.

**Инструкция № 1.**

**Правила безопасной работы с иглами и булавками:**

**1.** Храни иглу всегда в игольнице.

**2.** Не оставляй иглу на рабочем месте без нитки.

**3.** Передавай иглу только в игольнице или с ниткой, ушком вперед. Булавку передавай колечком вперед.

**4.** Не бери иглу в рот и не играй с иглой.

**5.** Не втыкай иглу в одежду, занавеси, мягкую мебель.

**6.** До и после работы проверь количество игл.

**7.** Храни игольницу с иголками только в одном и том же сухом месте.

**8.** Не отвлекайся во время работы с иглой.

**9.** Если игла потерялась, её нужно обязательно найти. Воспользуйся магнитом, имеющимся в кабинете.

**10.** Перед примеркой швейного изделия обязательно проверь, не остались ли в изделии иглы и булавки.

**11.** Не пользуйся ржавой иглой.

**12.** Обязательно нужно найти обломки сломанной иглы, завернуть их в бумажку и выбросить в безопасное место.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

Уральская средняя общеобразовательная школа

«Утверждаю»

Директор школы:

\_\_\_\_\_Мокрушина З.А.

16.10.2014 г.

«Согласовано»

\_\_\_\_\_

**Инструкция № 4**

**Правила безопасной работы на швейной машине:**

**Общие:**

1. Перед началом работы убедиться в ее исправности. Убрать волосы под платок, Застегнуть манжеты рукавов.  
2. Убрать с платформы машины посторонние предметы: наперсток, ножницы, масленку и др.

3. Проверить, прочно ли закреплены игла и лапка.  
4. Прежде чем стачивать изделие, проверить, не осталось ли в нем булавок, иголок.  
5. Во время работы не наклоняться близко к движущимся и вращающимся частям машины.   
6. Не держать пальцы рук вблизи лапки и иглы, прошивать утолщенные места на пониженной скорости.  
7. Не подходить близко к работающим на машинах, не отвлекать их, не передавать через них никаких предметов.

8. Не проводить чистку и смазку машины на ходу. Не приводить в движение машину с опущенной лапкой без ткани.

**Дополнительные:**

**А) для швейных машин с ножным приводом**

9. Не придерживай ремень швейной машины руками, т. к. скобой можно поранить руки.

10.Не держи ноги на педали при заправке нитки в машинную иглу, чистке и смазке машины, замене иглы.

11.Правильно держи ноги на педали ножной машины. Плавно приводи машину в движение.

**Б) для швейных машин с электроприводом**

9.Перед работой проверь исправность шнура электрической машины. О неполадках сообщи учителю.

10.Не включай и (не выключай) машину с электроприводом мокрыми руками в сеть.

11.Подключай сначала все провода, идущие к машине, а затем - в электрическую сеть. Отключай наоборот (сначала из сети).

12.Выключая машину из сети, держись за вилку, а не за шнур.

13.Не держи ноги на педали при заправке нитки в машинную иглу, чистке и смазке машины, замене иглы. 14.Правильно держи ногу на педали ножной машины. Плавно приводи машину в движение. Не жми на педаль до конца.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

Уральская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»

\_\_\_\_\_ «Утверждаю»

Директор школы:

\_\_\_\_\_Мокрушина З.А.

16.10.2014 г.

**Инструкция № 3.**

**Правила безопасности при работе с электроутюгом:**

1. До начала работы проверить, нет ли оголенных мест на шнуре. Подготовить все необходимое, чтобы не отвлекаться. Установить нужную степень нагрева утюга.  
2. Следить за тем, чтобы шнур при нагреве не касался утюга и чтобы утюг не перегревался. Опробовать нагрев утюга на лоскутке. При перегреве немедленно выключить утюг!

3. Не охлаждать утюг водой! Не проверять нагрев утюга рукой, щекой!  
3. Брать утюг только за ручку, а не за шнур или подошву.  
4. Ставить утюг только на подставку с асбестовой прокладкой или специальное приспособление на гладильной доске.  
5. При увлажнении ткани аккуратнее пользоваться паром нагретого утюга. Не направлять его на себя или в сторону других учащихся.

6.При работе с утюгом стоять на резиновом коврике или в обуви с прорезиненной подошвой.

7. Включать и выключать утюг только сухими руками! Отключая утюг, держаться за вилку, а не за шнур.

8. По окончании работы отключить утюг, охладить на подставке и убрать в чистое и сухое место, не перегибая шнур.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

Уральская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»

\_\_\_\_\_ «Утверждаю»

Директор школы:

\_\_\_\_\_Мокрушина З.А.

16.10.2014 г.

**Инструкция № 5.**

**Правила безопасной работы на пришкольном участке (при уборке урожая):**

1. Перед работой проверь исправность полученных инструментов. Обо всех неполадках сообщи учителю.
2. Переноси лопаты, тяпки, грабли острой частью вниз (тяпки и грабли острием от себя). Ножи - в чехле.
3. Нельзя замахиваться инструментом друг на друга.
4. Осторожнее с колющими и режущими частями инструментов.
5. В перерыве работы нельзя бросать инструменты, где попало, необходимо приставить их к опоре (стене, дереву).
6. Нельзя бросаться корнеплодами, землей друг в друга.
7. Осторожнее на ступеньках лестницы в подвале, овощехранилище.
8. Упавший корнеплод на лестнице необходимо сразу поднять.
9. Работать необходимо в рабочей одежде, обуви, рукавицах.
10. После работы сдай инструмент учителю, вымой руки с мылом.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

Уральская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»

\_\_\_\_\_ «Утверждаю»

Директор школы:

\_\_\_\_\_Мокрушина З.А.

16.10.2014 г.

**Инструкция № 6.**

**Правила безопасной работы с вязальным крючком**

1. Храните крючки в сухом месте в пенале.
2. Не размахивайте рукой с инструментом, не кладите его на край стола.
3. Будьте внимательны и не мешайте другим.
4. Положение тела при работе должно быть удобным, расстояние от уровня глаз до выполняемой работы должно быть 25-30 см.
5. Свет на работу должен падать с левой стороны.
6. Переносите крючки в пенале, а не в клубке ниток.
7. Не пользуйтесь ржавым крючком.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

Уральская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»

\_\_\_\_\_ «Утверждаю»

Директор школы:

\_\_\_\_\_Мокрушина З.А.

16.10.2014 г.

**Инструкция № 7.**

**Правила безопасной работы с бытовыми электронагревательными приборами:**

1. Перед началом работы проверить исправность соединительного шнура.
2. Установить электронагревательный прибор на огнеупорную подставку (если это необходимо).
3. Включать и выключать прибор только сухими руками, при этом держаться за корпус вилки, а не за шнур.
4. По окончании работы выключить электроприбор.
5. Чистку и смазку прибора производить только после отключения и охлаждения.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

Уральская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»

\_\_\_\_\_ «Утверждаю»

Директор школы:

\_\_\_\_\_Мокрушина З.А.

16.10.2014 г.

**Инструкция № 8.**

**Правила безопасной работы при пользовании газовыми плитами**

1. Перед работой проветри помещение.
2. Зажигая газовую горелку, сначала поднеси к ней горящую спичку, а затем открой кран.
3. Пламя горелки должно быть равномерным синеватого цвета. Если пламя жёлтое или отрывается от горелки, горелку нужно включить. Регулировку горелки должен выполнить кто-нибудь из взрослых.
4. При установке на плиту посуды с широким дном пользуйся конфорочным кольцом с высокими ребрами.
5. При закипании жидкости убавь пламя горелки.
6. Не оставляй на плите прихватки, спички, полотенце и другие предметы из легковоспламеняющихся материалов.
7. Не оставляй зажженную плиту без присмотра.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

Уральская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»

\_\_\_\_\_ «Утверждаю»

Директор школы:

\_\_\_\_\_Мокрушина З.А.

16.10.2014 г.

**Инструкция № 9.**

**Правила безопасной работы на кухне:**

**1. Общие положения**

К выполнению кулинарных работ допускаются лица, про­шедшие медосмотр и инструктаж по охране труда.

К выполнению кулинарных работ допускаются учащиеся с 5 класса.

**1.1** Опасные производственные факторы:

* порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
* травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и тер­кой;
* ожоги горячей жидкостью или паром;
* ушибы при неосторожном обращении с кухонными посудой, инструментами и приспособлениями;
* поражение электрическим током при пользовании электро­плитами и другими бытовыми электроприборами.

**1.2** При выполнении кулинарных работ используется специаль­ная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
2. Подготовить инструменты и приспособления к работе.
3. Проверить исправность кухонного инвентаря и его марки­ровку.
4. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посу­ды.
5. Проверить исправность соединительного шнура при работе с бытовыми электроприборами.
6. Включить вытяжную вентиляцию, если таковая имеется.

**3. Требования безопасности во время работы**

1. Перед включением кухонной электроплиты убедиться в на­личии и исправности защитного заземления ее корпуса и встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электро­плиты в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, уста­новить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться элек­троплиткой с открытой спиралью.
2. Для приготовления пищи пользоваться только эмалирован­ной посудой. Запрещается пользоваться пластмассовой посудой.
3. Наполняя кухонную посуду жидкостью, не доливать до краев 4-5 см.
4. Когда жидкость закипит – уменьшить нагрев.
5. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.
6. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, со­блюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разде­лочных досках в соответствии с их маркировкой.
7. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты протал­кивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пести­ком.
8. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
9. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками впе­ред. При работе не поднимай нож высоко над разделочной доской.
10. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в ур­ну с крышкой.
11. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не вы­ливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
12. Закладывать в кипящую жидкость крупу, макароны и другие продукты осторожно с небольшой высоты.
13. Снимая крышку с горячей посуду,приподнимай её от себя. Пользуйся прихватками.
14. Не допускать попадания капель воды на сковороду с раскаленным растительным маслом. На раскаленную сковороду продукты опускать осторожно, движением «от себя», чтобы не разбрызгивался жир.
15. Сковороду ставить и снимать с плиты сковородником.
16. Не используй посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

1. При неисправности кухонного инвентаря, при затуплении раз­делочных ножей, работу прекратить и сообщить об этом учителю.
2. При разливе жидкости, жира немедленно убирать их с пола.
3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и сов­ком.

**5. Требования безопасности по окончании работы**

1. Выключить электроплиту или электроприбор, держась за корпус вилки сухими руками.
2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный ин­вентарь.
3. Вынести мусор, выключить вытяжную вентиляцию и тща­тельно вымыть руки с мылом.
4. Убрать кухонную посуду, инструменты и приспособления в отведенные для хранения места. Снять спецодежду.