

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
М.И. /Синицына М.И./
протокол № 5 от «30» 12 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
Л.Ф. /Марженакова Л.Ф./
Приказ № 318 от "30" 12 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Специалист по охране труда
Т.Г. /Артемьева Т.Г./
«30» 12 2022 г.

Инструкция №90
вводный инструктаж для учащихся в кабинете технологии
(разделы «Создание изделий из текстильных материалов» и
«Кулинария»)
МКОУ «СОШ №3 г. Алзамай»

1. Общие положения

1.1. Настоящий вводный инструктаж по технологии для учащихся школы разработан в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» с изменениями от 24 ноября 2015г; Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г "Об образовании в Российской Федерации" в редакции от 26 июля 2019 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 нормативноправовыми актами, Правилами внутреннего распорядка обучающихся общеобразовательного учреждения.

1.2. К урокам в кабинете технологии допускаются учащиеся, прошедшие вводный инструктаж по правилам безопасности в кабинете технологии (обслуживающего труда), медицинский осмотр, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья и усвоившие основные требования безопасного выполнению работ со швейным и кухонным оборудованием, швейными принадлежностями и кухонным инвентарем.

1.3. Данный вводный инструктаж по технике безопасности в кабинете технологии составлен для учащихся 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 образовательном учреждении.

1.4. Проведение вводного инструктажа на уроках технологии регистрируют в журнале инструктажа учащихся 5, 6, 7 и старше классов с подписью инструктируемого и инструктирующего. Дата регистрации вводного инструктажа в специальном журнале по технике безопасности должна совпадать с записью о проведении данных инструктажей в классном журнале.

1.5. Инструктаж проводится с учащимися 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 образовательного учреждения.

2. Общие требования безопасности для учащихся в кабинете технологии

upoxo/jabi.

3.2. Tloptfejn n cymru heo6xo/jimo pacnoujokntk tak, rlo6bi ohi he sarpomek/jaij

bojoci tuaterejho sajpajnht noj kocphirk.

3.1. Tlepel haiajom sahrtin yamneca rotoaracta k ypoxy, haiebarot xajatbi, jeborkin

3. Tpe6orahna gesoacachctn nhepea haiajom ypoxy texhjorjini.

2.12. Tlpn yxjumehn camoybrctina nni henclupabrocti o6opy/jorahn, upn

hoyahennin tparbri (ykorbi, nogeabi, okonin n t.). heo6xo/jimo hemejeho uperkpartnts

upje/mehbi, nchtpymehbi, nhebhapti, matepanabi, jierkpoungopops.

2.11. He bnocht n he bnochtis n3 ka6nhetra texhjorjini, 6es yka3ahn yntejia, n6o6ie

ypoka.

2.10. Sampeuaccta 6es papeuhna yntejia texhjorjini ocyuectributk rjihenehe r me

pa6oty c brtobrim jierkpoungopops, upborjintk pagotbi, he nmeoume otjomeneh r tme

hepejnhartk ypeghre ctobi n tylja, mbejhre manuhka.

2.9. Sampeuaccta sarpomek/jatb k ka6nhetre upoxo/jabi noptfejinn, cymram,

ka6ejin mtrahna.

2.8. Yammecc a sampeuaccta 6es papeuhna yntejia nojxojintk k nmeoumeyca b

ka6nhetre texhjorjini o6opy/jorahnio n mtrpobrakca nm, tporat jierkpoungopceke papehni

3a3emjehbi (3ahyjehbi).

2.7. Bo bpema upobejehna pagot ha ypoxy juj samutri yammecc a jorjkihi, b

hokapohn gesoacachctn n uparnia opauhnen c brtobrim jierkpoungopops.

2.6. Tlpn haokuk/jehn k ka6nhetre texhjorjini heo6xo/jimo co6mo/jatb uparnia

• happyunehe octpobi speneh.

heuparbujphon no3e;

• happyunehe ocahnk, nckpnbrjehe no3bohohnka upn cnuhenn 3a ctjorom b

tparmopbahe najaphe pyk tlpn hearkyprathom o6pauhnen c hokon, tepoch, macopy6kon;

• bo3hnhobehne hokapa c tyljae, kora3 bkhnqehpbi ytor ocrarjeh 6es upmcotpa;

• happyunehe octpobi speneh;

• nopalkehne jierkpoungecckm tokom upn pagote c jierkpoungopam n

okon mapom nni rophetk jnkjroctpo upn heuparbujphom o6pauhnen c kactphoe;

• okon mapom nni rophetk jnkjroctpo upn heuparbujphom o6pauhnen c kactphoe;

• okon pyk upn racahnn harptpix metajmigecckx acetej ytor, jierkpoungint;

• okon pyk upn racahnn harptpix metajmigecckx acetej ytor, jierkpoungint;

• tparmopbahe najaphe pyk tlpn hearkyprathom o6pauhnen c ntorikam, yjiarakam,

phaktopbi;

2.5. Bi poueccce sahrtin k ka6nhetre texhjorjini molt nmetb metc to bpejphie n ouachpie

onachctn (haujkhi 220 B).

2.4. Yammecc he jorjkihi upnraactca k ra6ejim mtrahna jierkpoungoppy/jorahnina

jierkpoungint n nhrm o6opy/jorahnem.

2.3. O6yammecc jorjkihi ctpho co6mo/jatb upnrotorjehn qmja n t.).

upobejehna pagot (n3trotorjehn n3tjejini, upnrotorjehn qmja n t.).

2.2. Kakkjipn ukomphink jorjkihi co6mo/jatb uparnia nnhon lntuehpi n tpe6orahna

bxo/jintk n bpxo/jintk n3 ka6nhetra texhjorjini.

2.1. Yammecc jorjkihi chokonho, he topouacp, co6mo/jatb jncununhy n nopa3ok,

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 учащимся 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, учащийся 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 иголок 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. Приступить 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 преподавателя. Все работы должны проводиться при личном присутствии в кабинете учителя технологии.

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

4.3. На уроках технологии учащиеся 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 учащиеся должны придерживаться следующих правил:

- не начинать выполнение заданий без разрешения учителя;
- соблюдать правила безопасности труда и техники безопасности при работе с иголками, 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. Учащимся 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 отсутствии 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 определённом 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 сообщить в известность преподавателя.

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 учащимся, сообщить учителю и, при необходимости, помочь ему вызвать медицинского работника общеобразовательного учреждения 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 незащищенными 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, учащиеся 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 преподавателя.

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.

Инструкцию разработал:

 /Т.Г. Артемьева/