

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №48» г. Белгорода

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ №48

г. Белгорода

М.В. Виноградская

_____ 2020 г.



ПАСПОРТ
кабинета технологии
(учебный кабинет №324)

Заведующий кабинетом:
Щёголева О.Н.

2020-2021

Паспорт кабинета технологии

№324

Заведующий кабинетом Щёголева Ольга Николаевна

Место расположения - 3 этаж

Общая площадь – 49 м²

Освещение – 11 шт.

Мебель

- Столы ученические - 12
- Стулья ученические - 30
- Стол учительский - 1 (№ 10600462)
- Стул учительский - 1
- Классная доска с пятью рабочими поверхностями – 1 (№ 01630211)
- Стенка для хранения пособий -1 (№01630195)
- Жалюзи
- Подвесной штатив

Технические средства обучения

- ПК 1012400273
- Принтер - 1 (без номера)
- Экран – 1 (№ 10400115)
- Мультимедийный проектор – 1 (№ 10400077)
- подвес потолочный 10400095

Оформление учебного кабинета

- Уголок класса
- Информационные стенды "Техника безопасности", "Работа кабинета"

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода


М.В. Виноградская

ПОЛОЖЕНИЕ

об учебном кабинете технологии (обслуживающий труд)

I. Общие положения

1.1. Учебный кабинет технологии (обслуживающий труд) - это учебно-воспитательное подразделение школы, обеспечивающее оптимальные условия для повышения качества образовательной подготовки обучающихся, сохранения и укрепления их здоровья.

1.2. Занятия в кабинете должны служить:

- активизации мыслительной деятельности учащихся;
- формированию умений работы с различными видами информации и её источниками;
- формированию коммуникативной культуры учащихся;
- формированию прочных знаний по предмету, способов их практического применения;
- развитию у обучающихся способностей к самоконтролю, самооценке и самоанализу;
- воспитанию высокоорганизованной личности

1.3. Учебная нагрузка кабинета - не менее 36 часов в неделю.

II. Основные требования к учебному кабинету

2.1. Общие требования:

2.1.1. Кабинет технологии включает мастерские по обработке тканей и кулинарии, которые могут быть отдельными или совмещенными. В последнем случае для работ с пищевыми продуктами в них выделяется специальная зона (20-25% площади).

2.1.2. В кабинете технологии выделяют рабочие места индивидуального и коллективного пользования. **Рабочие места индивидуального пользования** - универсальные рабочие столы со встроенными швейными машинами, укомплектованными ручными и электрическими приводами, с планшетами для инструкций и укладками с инструментами. **Рабочими местами коллективного пользования** являются оверлоки, гладильные доски, примерочная, электрические (газовые) плиты, разделочные и обеденные столы, а также дополнительное оборудование. Места для влажно-тепловой обработки следует располагать в непосредственной близости от рабочего места учителя.

2.1.3. Рабочее место учителя в мастерской по обработке тканей дополнительно оборудуется манекеном с комплектом чертежей основ швейных изделий.

2. 2. Специфические требования к кабинету технологии.

2.2.1. Материальные и технические средства.

2.2.2. Учебно-методическое обеспечение:

- директивные документы и инструктивные материалы;
- учебники, словари, справочники, пособия;
- программы, тематические планы, конспекты уроков, карты подготовки к занятиям, план самообразования, материалы по обобщению передового педагогического опыта, систематизация собственного опыта, материалы для внеклассной работы.

2.2.3. Документация кабинета: паспорт кабинета, инструкции по технике безопасности, картотека учебно-методического материала.

2.2.4. Наглядный материал:

- располагается в мастерской или в прилегающем к ней коридоре, холле; в экспозиции можно выделить постоянную и временную части;
- наглядный материал должен привлекать внимание оригинальностью оформления, актуальностью затрагиваемых тем, свежестью информации, доходчивостью показа;
- эстетические требования: на одной стене помещается 5-6 стендов, планшеты располагаются не ниже 0,9 м от пола и не выше 2,2 м, текст должен свободно читаться с расстояния 1 м и не превышать 150-180 знаков.

2.2.5. Требования соблюдения техники безопасности:

- наличие инструкций по охране труда при работе с тканью, кулинарных работах, при работе с электронагревательными приборами;
- наличие акта-разрешения на проведение занятий в мастерской;
- наличие и состояние журнала регистрации инструктажей учащихся по охране труда;
- состояние электроприборов и соблюдение нормы освещенности в мастерской;
- наличие и содержание медицинской аптечки.

2.2.6. Наличие расписания работы учебного кабинета по обязательной программе, факультативным занятиям, программе дополнительного образования, индивидуальным занятиям с учащимися различных категорий, консультаций и др.

ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАБИНЕТА

1. М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология: Программы начального и основного общего образования: Сборник. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 192 с.
2. Технология. Обслуживающий труд : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др. ; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2010. – 192с. : ил.
3. Технология. Обслуживающий труд : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Ю.В. Крупская, Н.И. Кожина О.А., Сеница Н.В. и др. ; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2010. – 208 с. : ил.
4. Технология. Обслуживающий труд : 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В Сеница, О.В. Табарчук, Кожина О.А., и др. ; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2010. – 176 с. : ил.
5. Технология : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Б.А. Гончарова, Е.В. Елисеева, А.А. Электров и др ; под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф,2010.-208с. : ил.
6. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2006. – 80с.
7. Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.
8. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
9. Е.Н. Перова. Уроки по курсу «Технология»: 5 – 9 класс (девочки). – М.: 5 за знания, 2007. – 208с.
10. Н.Ф. Бабина «Урок должен быть интересным!». Учебно-методическое пособие для учителей технологии. ВОИПКРО.Воронеж, 2006. -112с.
11. Технология. 9 класс. Элективный курс «Традиции русской народной культуры»/Авт-сост. Е.А. Гурбина, М. Гурко, С. Левина – Волгоград: Учитель, 2006. – 172с.
12. Технология. 5 – 11 классы. Проектная деятельность учащихся/Авт-сост.Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова – Волгоград: Учитель, 2006. – 205с.

50. Чернякова. Технология обработки ткани, 5,6, 7-9 кл.
51. Скопцова. Технология. Обслуживающий труд.
52. Р.П. Андреева. Энциклопедия моды.
53. Рукоделие «Дом и хозяйство от А до Я».
54. Все для дома своими руками. Оригинальные идеи, полезные советы по домоводству. Изд. дом Ридерз Джайдест.
55. Г.А. Гончарова. Рукоделие.
56. Ф.Н. Зименкова. Технология. Справочное пособие.
57. Хорст Ханиш. Искусство сервировки. Салфетки.
58. Л.В. Орленко. Терминологический словарь одежды.
59. И. Сыромятникова. Секреты макияжа.
60. В.С. Нагорный. 100 рецептов мучных изделий.
61. 500 рецептов домашнего печенья.
62. Малая энциклопедия консервирования. Жукова Т.М.
63. Альбом для рукодельниц. Вышивка. Фриволите.
64. Практическое пособие по вышиванию и вязанию на спицах и крючком. Рукоделие в школе.
65. Домашняя энциклопедия. Техника лоскутного шитья и аппликация. В.И. Сидоренко
66. Еда наш друг, еда наш враг. Изд. дом Ридерз Джайдест.
67. Все о здоровом образе жизни. Изд. дом Ридерз Джайдест.
68. Как стать привлекательной. Фелисити Эверет.
69. Бутерброды и пицца. Ф.Н. Лысенков
70. Домашнее консервирование. Ганичкина О.А.; Шабунина В.М.
71. Домашние заготовки из овощей. Петренко П.И.
72. Традиционная русская кухня. Т.М. Воробьева, Т.И. Гаврилова.
73. Наркомпищепром СССР – домашней хозяйке. Книга о вкусной и здоровой пище.
74. Популярная энциклопедия. Книга о питании, продуктах и блюдах. И.А. Чаховский.
75. Кулинария для всех. В.М. Ковалев.

- 3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.
- 3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью соблюдать осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.
- 3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половинки с длинными ручками.
- 3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1 При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса, работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.
- 4.2 При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты, немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.
- 4.3 При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации школы, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и после ее остывания вымыть ее горячей водой.
- 5.2. Выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Инструкцию составил специалист по ОТ Кафс О.А.Каменова

С инструкцией ознакомлены:

«Согласовано»
ПК МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода

М.С. Горюкаева



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода

М.В. Виноградская

Приказ № 1029 от 01 декабря 2020 г.



ИНСТРУКЦИЯ № 53 по охране труда для учащихся при работах в мастерской обслуживающего труда МБОУ СОШ №48 г. Белгорода

1. Общие положения

1.1. Соблюдение правил настоящей инструкции обязательно для учащихся, работающих в мастерской обслуживающего труда.

1.2. К проведению работ в мастерской обслуживающего труда допускаются учащиеся с 5-го класса.

1.3. Вредными и опасными производственными факторами при проведении работ в мастерской могут быть:

- травмирование пальцев рук при неаккуратном обращении с иглками, 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.

1.4. Вход в мастерскую разрешается только по приглашению учителя, без верхней одежды и в сменной обуви.

1.5. Проходы между столами не должны загромождаться портфелями, сумками.

1.6. При получении травмы, а так же при плохом самочувствии учащиеся должны немедленно сообщить об этом учителю.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы тщательно заправить под косынку.

2.2. Проверить отсутствие ржавых иголок и булавок /при работе 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 /при работе с электроутюгом/.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Работать необходимо аккуратно, неукоснительно соблюдая порядок проведения работы, выполняя требования охраны труда при проведении практических работ. Работайте только над столом.

3.2. Будьте особенно осторожны при обращении с горячими жидкостями и посудой, соблюдайте осторожность при чистке и резке овощей, при пользовании мясорубкой и ручными терками.

3.3. Включать электрооборудование в сеть и выключать сухими руками, держась за корпус вилки, а не за шнур.

3.4. Не пользоваться при работе ржавыми иглками и булавками, ни в коем случае не брать иглки и булавки в рот, не вкалывать в одежду.

3.5. Пальцы рук держать на безопасном расстоянии от движущихся частей швейной машинки.

3.6. Не оставляйте без присмотра включенные нагревательные приборы.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении в мастерской во время занятий чрезвычайных ситуаций не допускать паники и подчиняться только указаниям учителя.

4.2. При разливе жидкости /жира/ немедленно убрать ее с пола.

4.3. При получении травмы сообщите об этом учителю, при необходимости окажите пострадавшему помощь.

4.4. Для тушения пожара используйте имеющиеся в кабинете противопожарные средства : песок, совок, брезент, огнетушитель.

Телефон скорой помощи – 03, пожарной части – 01.

Адрес ближайшего медучреждения – _____.

Инструкцию составил специалист по ОТ Жафр О.А.Каменева

С инструкцией ознакомлены:

13. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
14. Технология. 9 класс: материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д.Симоненко/Авт.-сост. А.Н.Бобровская. – Волгоград: Учитель, 2005. – 171с.
15. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
16. Технология. Поурочные планы по разделу «Вязание» /авт-сост Гурбина Е.А. Волгоград: Учитель, 2005. – 200с.
17. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002. – 192с.
18. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.
19. Т.И. Пимонова, Ниточка-иглочка (практическое руководство по шитью и рукоделию, аппликация, вышивка и все для дома и семьи). – Белгород,
20. А.Т. Труханова. Учебник для кадров массовых профессий. – 3-е изд., испр. И доп. – М: Легкая и пищевая пром-сть, 1983. – 376с.
21. Уроки труда. 5 класс. Макраме. Вышивание: Поурочные планы/Сост. С.И. Припеченкова, Э.Ю. Глушкова. – Волгоград: Учитель, 2004. – 63 с.
22. Массовое-бытовое издание. Е.Б. Глинская Азбука вышивания. Издательство - «Мехнат» - Ташкент - 1994,192 с.
23. И.Ю. Костикова Школа лоскутной техники. Редактор Т.А. Хохлова. Издательство «КУЛЬТУРА И ТРАДИЦИИ». 1998 – 200 с.: ил.
24. Н.В. Новикова, М.И. Лобзина, редактор М.В. Гагарина «Как стать привлекательной (Макияж. Украшения. Волосы и прически). Издание на русском языке. «Росмэн», 1995. – 112с.: ил.
25. Шитье для детей. Издательский дом «ДРОФА» Москва 1995. – 129 с.: ил.
26. Шитьё и рукоделие: Энциклопедия/Гл. ред. И.А. Андреева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – 288 с.: ил. Издание осуществлено при участии ООО «Фирма «Издательство АСТ» и Издательского дома «Дрофа»
27. О.И. Нагель. ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ. Основы лоскутного шитья и традиции народного лоскута, издание второе, доработанное, редактор О.В. Балицер. Издательство «Школьная Пресса». 2004 – 96 с.
28. Секреты мастеров. Н.М. Коньшева. Ред. В. Чернина. ОАО «Ярославский полиграфкомбинат», 1998. – 127с.

29. 1000 лучших идей для уютного дома. Серия «Украшаем дом». Ред. О. Мещерякова, ООО ТД «Издательство Мир книги». 2007. – 96 с.: ил.
30. Все для дома своими руками. Перевод с английского ЗАО «Издательский Дом Ридерз Дайджест». 2008 г. – 304 с.: ил.
31. Ханиш Х. Искусство сервировки: салфетки/Пер. с нем. – М.: Ниола-Пресс, 1997. – 144 с.: ил.
32. Золотые правила домоводства. 10 000 полезных советов для дома и сада. Перевод с английского ЗАО «Издательский Дом Ридерз Дайджест». 2005 г. – 624 с.: ил.
33. 2001 секрет идеальной чистоты. Перевод с английского ЗАО «Издательский Дом Ридерз Дайджест». 2005 г. – 448 с.: ил.
34. Нагибина М.И. Чудеса из ткани своими руками. Популярное пособие для родителей и педагогов. – Ярославль: Академия развития, 1997. – 208 с., ил.
35. Все о здоровом образе жизни. Русское издание подготовлено Издательским домом «Ридерз Дайджест». 1998 год. – 404 с.: ил.
36. Все салаты Перевод с немецкого 2006 ЗАО «Издательский Дом Ридерз Дайджест». – 320 с.: ил.
37. Еда – наш друг, еда – наш враг. Русское издание подготовлено Издательским домом «Ридерз Дайджест». 1999 год. – 400 с.: ил.
38. Домашний пир без лишних затрат. Русское издание подготовлено Издательским домом «Ридерз Дайджест». 1999 год. – 352 с.: ил.
39. Книга о питании, продуктах и блюдах : Популярная энциклопедия. – М. : ЭКСМО; Мн.: Арт Стиль, 1995. – 100 с.: ил.
40. Витамины, минералы и травы для вашего здоровья. Перевод с английского ЗАО «Издательский Дом Ридерз Дайджест». 2006 г. – 416 с.: ил.
41. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.

«Согласовано»
ПК МБОУ СОШ №48 г. Белгорода



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ СОШ №48 г. Белгорода

М.В. Вицгоградская

Приказ № 102/г от «01» декабря 2020 г.



ИНСТРУКЦИЯ № 55 по охране труда при работе с кухонной электроплитой

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе с кухонной электроплитой допускаются лица, достигшие 18 летнего возраста, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.
- 1.2. Опасные производственные факторы:
 - Термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;
 - Поражения электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.
- 1.3. При работе с кухонной электроплитой щитблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем, а также аптечкой с необходимым набором медикаментов, перевязочных и противоожоговых средств.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть спец одежду, волосы заправить под косынку или колпак, убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.
- 2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.
- 2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в ее нормальном функционировании.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.
- 3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
- 3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более $\frac{3}{4}$ их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

«Согласовано»
ПК МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода



М.В. Виноградская
Приказ № 122 от 01 декабря 2020 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 54 по охране труда при кулинарных работах

1. Общие требования безопасности:

1.1 К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие медосмотр и инструктаж по охране труда. К выполнению кулинарных работ учащиеся допускаются с 5 класса.

1.2 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;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами.

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

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

1.5 После выполнения кулинарных работ тщательно вымыть руки с мылом.

2 Требования безопасности перед началом работы:

2.1 Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2 Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.

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

2.4 Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы:

3.1 Перед включением кухонной электроплиты убедиться в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса и 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 только 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 наточенным ножом 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.

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

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

3.7 Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

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

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

3.10 Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях:

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

4.1 При разливе жидкости (жира) немедленно убирать ее с пола.

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

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

5. Требования безопасности по окончании работы:

5.1 Выключить электроплитку, при выключении 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 Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию составил специалист по ОТ Каф: О.А.Каменева

С инструкцией ознакомлены:

«Согласовано»
ПК МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода

М.В. Виноградская

Приказ № 104 от «04» декабря 2020 г.



ИНСТРУКЦИЯ № 56 по охране труда при работе с тканью

1. Общие требования безопасности.

1.1. К выполнению работ с тканью допускаются лица, прошедшие медосмотр и инструктаж по охране по охране труда. К выполнению работ с тканью учащиеся допускаются с 1-го класса.

1.2. Опасные производственные факторы:

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

1.3. При выполнении работ с тканью используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка. При работе на электрической швейной машине используется диэлектрический коврик.

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

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

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Проверить отсутствие ржавых иголок и булавок.

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

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Хранить иголки и булавки в определенном месте (подушечке, специальной коробке и пр.), не оставлять их на рабочем месте.

3.2. Не пользоваться при работе ржавыми иголками и булавками, ни в коем случае не брать иголки и булавки в рот.

3.3. Шить иголками только с наперстком.

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

3.5. Ножницы хранить в определенном месте, класть их сомкнутыми острыми концами от себя, передавать друг другу ручками вперед.

3.6. Не наклоняться близко к движущимся частям швейной машины.

3.7. Не держать пальцы рук около лапки швейной машины во избежании прокола их иглой.

3.8. Перед стачиванием изделия на швейной машине убедиться в отсутствии булавок или иголок на линии шва.

3.9. Не откусывать нитки зубами, а отрезать их ножницами.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности в работе швейной машины, работу прекратить отпустить педаль пуска швейной машины и сообщить об этом преподавателю (учителю, мастеру). Работу продолжать после устранения неисправности.

4.2. В случае поломки швейной иглы или булавки, обломки их не бросать на пол, а убирать в урну.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Отключить электрическую швейную машинку от сети.

5.2. Проверить наличие рабочего инструмента и привести в порядок рабочее место.

5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию составил специалист по ОТ Каф. О.А.Каменева

С инструкцией ознакомлены:

«Согласовано»
ПК МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода

М. С. Горшкалева

«МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода»
Директор МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода

МБОУ СОШ № 48 г. Белгорода
Приказ № 1029 от «01» декабря 2020 г.

Инструкция № 6 по содержанию и применению средств пожаротушения МБОУ СОШ №48 г. Белгорода

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Настоящая инструкция устанавливает основные требования к содержанию и применению средств пожаротушения в подразделениях.
- 1.2. Знание настоящей инструкции обязательно для всех работников, работающих в электрических сетях.
- 1.3. Ответственность за своевременное и полное оснащение предприятий средствами пожаротушения, обеспечение их технического обслуживания, организацию обучения работников правилам пользования первичных средств пожаротушения несут руководители предприятия.
- 1.4. Начальники подразделений, служб и других структурных подразделений несут ответственность за наличие, техническое состояние и постоянную готовность средств пожаротушения, умение персонала пользоваться ими.
- 1.5. К первичным средствам пожаротушения относятся огнетушители, пожарный инвентарь (ящики с песком, бочки с водой, пожарные ведра, совковые ведра, совковые лопаты, асбестовые полотна, войлок, кошма) и пожарный инструмент (багры, ломы, топоры, лестницы).
- 1.5. Лица, ответственные за наличие и готовность средств пожаротушения, обязаны организовать не реже 1 раза в квартал осмотр первичных средств пожаротушения с регистрацией результатов осмотра в журнале (приложение 1).
- 1.6. Выявленные при регулярных осмотрах неисправности средств пожаротушения должны устраняться в кратчайшие сроки.
- 1.7. Неисправные огнетушители (сорвана пломба, недостаточное количество огнетушащего средства или оно отсутствует, отсутствие или недостаточное количество рабочего газа в пусковом баллоне, повреждение предохранительного клапана и т.п.) должны быть немедленно убраны из защищаемого помещения, от оборудования и установок и заменены исправными.
- 1.8. Первичные средства пожаротушения должны быть размещены в легкодоступных местах и не должны мешать при эвакуации людей из помещения. Подступы к местам размещения первичных средств пожаротушения должны быть постоянно свободными.
- 1.9. Использование пожарного инвентаря и других средств пожаротушения для хозяйственных, производственных и прочих нужд, не связанных с обучением членов добровольной пожарной дружины, тушением пожара и ликвидацией стихийных бедствий, категорически запрещается.
- 1.10. Снятие с эксплуатации и списание огнетушителей, пожарных рукавов и других средств пожаротушения, пришедших в негодность и отбракованных при испытании, производится специально назначенной комиссией

План эвакуации из кабинета № 324

