

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ОЛЕКСАНДРІЙСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ»

Затверджено
Наказ директора
ДНЗ «ОПЛ»
14.12.2020 № 311

Інструкція
з охорони праці № 22 к/л
під час роботи з ручними інструментами
та пристроями

1. Загальні положення

1. Інструкція розроблена відповідно до Правил безпеки під час занять у навчально-виробничих майстернях навчальних закладів системи загальної середньої освіти (наказ МОН України №730 від 13.08.2007) та Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти (наказ МОЗ України № 2205 від 25.09.2020).
2. Інструкція використовується під час проведення уроків виробничого навчання з використанням ручного інструменту та пристроїв.
3. До роботи допускаються лише ті учні, які пройшли первинний інструктаж та перевірку знань з охорони праці, добре засвоїли матеріал.
4. Практичні роботи проводяться тільки в присутності майстра виробничого навчання .
5. Для проведення робіт необхідно мати на кожному робочому місці необхідний посуд, інвентар, пристрої, інструменти та сировину.
6. При виконанні практичних робіт слід пам'ятати, що потенційну небезпеку травмування несуть несправні інструменти, інструменти які використовуються не за призначенням та інструменти, що зберігають не відповідним чином.
7. Приступаючи до роботи учень повинен використовувати спеціальний одяг.
8. Учень повинен:
 - 1) утримувати нігті коротко підстриженими та не наносити на них лак;
 - 2) не користуватись ювелірними прикрасами на уроках виробничого навчання;
 - 3) повідомляти майстра в/н про одержані порізи, удари, інші ушкодження, гнійничкові , шкірні , кишкові захворювання.
9. Робоче місце учня повинно бути організоване раціонально та ергономічно, утримуватись у чистоті, не допускається захащування.
10. Особи, які не пройшли інструктаж з охорони праці та медогляд до роботи не допускаються.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

1. Одягнути спеціальний одяг , застібнути його на всі гудзики, не допускати звисаючих кінців одягу, не заколювати одяг шпильками.
2. Ретельно вимити руки.
3. Розмістити інструмент таким чином, щоб не спричинити ушкодження та не заважати іншим, прибрати всі непотрібні речі.
4. Колючі, ріжучі предмети розташувати так, щоб випадково не отримати поранення.
5. Перевірити зручність і щільність насадження ручок на ножі.
6. Під час підготовчих робіт, виявивши несправність у обладнанні чи інструменті учень повинен повідомити майстра. Самостійна ліквідація несправностей забороняється.

3. Вимоги безпеки під час роботи

1. Кухарські ножі, різці повинні бути рівні, зручні та міцно насаджені на ручки, повинні мати на держаках запобіжні виступи.
2. При роботі з ножем, тримати ніж потрібно лезом від себе.
3. При нарізанні пальці тримати на відстані від леза ножа.
4. Передавати ніж один одному тільки ручкою від себе.
5. Нарізання продуктів виконувати на обробній дошці з відповідним маркуванням.
6. Розробні дошки не мають мати тріщин та задирок.
7. Розробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю стола, інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, ножі розміщувати лезами до дошки.
8. Користуючись ручною терткою, бути обережним, щоб не спричинити травмування.
9. Консервні банки відкривати спеціальним ключем, бути обережним.
10. При обробці риби користуватися обробними ножами, голворубом, шкребками. Переміщаючи шкребок при очищенні риби, не натискати сильно на рукоятку.
11. Сита великі і малі використовувати тільки для просіювання борошна, припудрювання готових виробів і проціджуванні різних рідин. Перед початком роботи перевірити їх цілісність.
12. Виїмки кондитерські повинні бути без пошкоджень, виступів, не деформовані.
13. Про всі нещасні випадки, факти порушення технологічного процесу, виявлені несправності інструменту, засобів захисту та про інші небезпечні та шкідливі виробничі фактори, що загрожують життю і здоров'ю учнів негайно повідомити майстра в/н.
14. Під час роботи, відчувши погіршення самопочуття чи отримавши травму, учень повинен повідомити майстра про ситуацію, яка склалась. При відсутності майстра, учень повинен повідомити учня, який знаходиться поблизу.

15. При виявленні учнем небезпечних чи шкідливих виробничих факторів, що загрожують життю і здоров'ю оточуючих, він повинен повідомити майстра.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

1. Прибрати робоче місце, звільнити його від відходів, винести сміття, звільнити проходи.
2. Весь інвентар цеху миють гарячою водою з миючими засобами. Дерев'яний інвентар дезінфікують, обполіскуючи гарячою водою не нижче 65 °С.
3. Сита, марлю проціджування, кондитерські мішки для крему після вживання ретельно промивають в гарячій воді з додаванням миючих засобів.
4. Повідомити майстра про закінчення роботи та про всі недоліки виявлені в процесі роботи.
5. Зняти спецодяг, покласти його у спеціально відведене місце.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

1. У разі будь-якої аварійної ситуації учень повинен негайно повідомити про це майстра виробничого навчання.
2. Майстер в/н повинен негайно повідомити керівництво закладу та виконати наступні дії:
 - 1) у разі відключення електроенергії терміново вимкнути все електрообладнання, яке знаходиться в роботі;
 - 2) у разі аварії в системі водопостачання чи каналізації необхідно терміново перекрити крани водопостачання і викликати аварійну службу водоканалу;
 - 3) у разі виникнення пожежі (чи загоряння) необхідно вжити заходів щодо евакуації дітей з приміщення відповідно до плану евакуації, а у разі потреби звернутися по допомогу до інших працівників, негайно повідомити пожежну охорону за телефоном 101, приступити до ліквідації пожежі, згідно з діючою в закладі інструкцією з пожежної безпеки;
 - 4) у разі травмування або погіршення самопочуття учня необхідно надати йому домедичну допомогу і якнайшвидше відправити до медпункту або викликати екстрену медичну допомогу за телефоном 103.

Інструкцію розробив:

майстер виробничого навчання

В. Біджакова

Узгоджено:

керівник служби охорони праці

Л. Валентович

юрисконсульт

Я. Гулян