**Техника безопасности в кабинете социально-бытовой ориентировки**

**Инструкция № 1**

**Вводный инструктаж  для  обучающихся  во время проведения уроков СБО**

1. Общие требования безопасности

1.1. Данная инструкция разработана для учащихся 5-9  классов школы.

1.2. На первых уроках и в дальнейшем учащиеся проходят первичный инструктаж по технике безопасности. Учитель знакомит с программным материалом всего учебного года и по данной четверти, с требованиями к уроку, что нужно иметь на уроках СБО, с формой, санитарно-гигиеническими нормами, с требованиями к дисциплине и организации учащихся на уроке.

1.3. В течение учебного процесса проводится текущий инструктаж по технике безопасности с целью ознакомления со способами предупреждения травмы.

1.4. Во время занятий учащиеся находятся на уроке в форме. Урок начинается и заканчивается по звонку согласно расписанию.

2. Требования  безопасности  перед  началом  урока

2.1. Перед началом урока учащиеся готовятся к уроку, надевают  форму.

2.2. Урок начинается по звонку.

3. Требования  безопасности  на  уроке

3.1. В течение  урока учащиеся должны придерживаться следующих правил:

- не начинать занятия без разрешения учителя;

- соблюдать все правила техники безопасности при работе с бытовой техникой;

- самовольно не покидать место работы;

- не выполнять другие действия без разрешения учителя;

- соблюдать правила и нормы поведения.

4. Требования  безопасности  по  окончании  урока

4.1. Урок заканчивается подведением итогов работы, сообщаются оценки, выдаётся домашнее задание, после чего учащиеся убирают свои рабочие места.

5. Требования  безопасности  в аварийных ситуациях

5.1. В процессе работы предупреждать возникновение аварийных ситуаций:

- не оставлять включённым утюг, электроплиту;

-при возникновении аварийной ситуации немедленно предупреждать учителя;

- ставить утюг на подставку;

- следить за исправностью электрических приборов.

**Инструкция № 2**

**Первичный  инструктаж  для  обучающихся  школы  по  правилам  поведения  и техники безопасности на  занятиях  в  кабинете СБО**

1. Общие требования безопасности

1.1. Данная инструкция разработана для учащихся 5- 9 классов, занимающихся в кабинете СБО.

1.2. Выполнение данной инструкции является обязательным для всех учащихся, находящихся в данном кабинете.

1.3. Выполнять работы, не связанные с заданием и указаниями учителя строго запрещается.

2. Требования  безопасности  перед  началом  работы

2.1. Приходить на урок  до звонка.

2.2. Надеть спецодежду, волосы спрятать под головной убор (косынка, берет).

2.3. Не загромождать проходы между столами посторонними предметами.

3.  Требования безопасности  во время работы

3.1. Во время работы соблюдать тишину, быть внимательными и дисциплинированными на уроке, точно выполнять указания учителя.

3.2. Соблюдать порядок на своем рабочем месте.

3.3. Нельзя брать письменные принадлежности, инструменты, приспособления у одноклассников во время урока, отвлекать других учащихся.

3.4. На перемене соблюдать дисциплину и порядок.

3.5. Не играть колющими и режущими предметами (игла, спицы, ножницы, ножи).

3.6. Не пользоваться посторонними предметами, представляющими опасность

для жизни детей (фонарики, петарды).

3.7. Бережно относиться к имуществу, находящемуся в кабинете.

4. Требования  безопасности  по окончании работы

4.1. Не оставлять рабочего места без разрешения учителя.

4.2. Дежурные должны убрать кабинет, используя веник и совок.

5. Требования  безопасности в аварийных ситуациях

5.1. При выявлении неисправностей в электрических устройствах, другом оборудовании кабинета, а также при выявлении пожара, нарушение норм безопасности, травмировании учащихся немедленно сообщить об этом учителю или дежурному администратору.

5.2. Не устранять неисправности самостоятельно.

5.3. Порядок действий при возникновении пожара:

- эвакуация из кабинета проходит согласно плану эвакуации школы;

- при выходе из класса соблюдать спокойствие, организованность и порядок.

**Инструкция № 3**

**по охране труда при кулинарных работах**

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя допускаются обучающиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж.

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 теркой;

• 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: фартук и косынка.

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

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать путь эвакуации во время пожара.

1.7. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю.

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

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

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

2.5. Включить вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед включением электроплиты в сеть проверить исправность шнура питания и вилки.

3.2. Соблюдать осторожность при чистке овощей.

3.3. 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 в 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 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.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить учителю.

4.2.  При разливе жидкостей, жира  на пол немедленно убрать.

4.3. В случае если разбилась столовая посуда, пользоваться веником и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы.

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

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

5.4. Выключить вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**Инструкция № 4**

**по охране труда для обучающихся при работе с горячими жидкостями**

 1. Общие требования безопасности

1.1. Инструкция предназначена для обучающихся на уроках СБО при работе с горячими жидкостями.

1.2. Под работами с горячими жидкостями предусматривают использование горячей воды, масла, жиров и др.

1.3. Все учащиеся должны иметь специальные прихватки.

1.4. Рабочая форма для обучающихся: фартук, косынка.

2. Требования безопасности перед началом работ

2.1. Подготовить рабочее место, убрать посторонние предметы.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Следить за тем, что бы при кипении содержимое посуды не переливалось через край.

3.2. Крышки посуды брать прихватками и открывать от себя.

3.3. Не наливать горячую жидкость в стеклянную посуду.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.

4.2. Оказать первую помощь пострадавшим.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Вымыть рабочие инструменты от жира, масла, используя моющие средства.

5.2. Не охлаждать посуду холодной водой, во избежание повреждения эмалевого покрытия.

5.3. Привести в порядок рабочее место.

**Инструкция № 5**

**по охране труда для учащихся   при работе с режущими инструментами**

 1. Общие требования безопасности

1.1. Инструкция предназначена для обучающихся на уроках СБО при работе с режущими инструментами при кулинарной обработке продуктов.

1.2. Работы с режущими инструментами предусматривают использование кухонных ножей, мясорубки, скребка для чистки рыбы, терки и др.

1.3. Рабочее место должно быть оборудовано столом, разделочными досками, комплектом режущего инструмента.

1.4. Рабочая форма для обучающихся: фартук и  косынка.

2. Требования безопасности перед началом работ

2.1. Подготовить рабочий стол и разделочную доску к работе.

2.2. Проверить исправность и правильность заточки инструмента.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При пользовании режущим инструментом быть максимально внимательным и дисциплинированным.

3.2. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.

3.3. Во время нарезки применять безопасные приемы работы, показанные учителем.

3.4. При использовании мясорубки продукты подавать деревянной лопаткой.

3.5. При работе с ручной теркой прочно удерживать обрабатываемые продукты, не тереть слишком мелкие части.

3.6. Передавать колющие, режущие инструменты рукояткой вперед.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Немедленно прекратить работу и сообщить учителю об аварийной ситуации.

4.2. Оказать первую помощь пострадавшим.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Соблюдая осторожность, очистить и вымыть режущие инструменты.

5.2. Сложить ножи в специально отведенное место.

5.3. Привести в порядок рабочее место.

**Инструкция № 6**

**по охране труда при работе с кухонной электроплитой**

1. Общие требования безопасности

1.1.  Опасные производственные факторы:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также ожоги горячей жидкостью или паром;

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.2. При работе с кухонной электроплитой используется специальная одежда: фартук и косынка

1.3. При работе с кухонной электроплитой кабинет должен быть обеспечен аптечкой с необходимым набором медикаментов, перевязочных и противоожоговых средств.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку.

2.2. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в ее нормальном функционировании.

 3. Требования безопасности во время работы

3.1.  Кастрюли заполнять жидкостью не более ¾ их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.2. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.3. При снимании посуды с горячей жидкостью соблюдать осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки.

3.4. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты,  работу прекратить и выключить кухонную электроплиту и сообщить об этом учителю.

5. Требование безопасности по окончании работы

5.1. Выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть ее горячей водой.

5.2. Снять спецодежду.

**Инструкция № 7**

**по охране труда при работе ножницами**

1. Общие требования безопасности

1.1.  Опасные производственные факторы:

—   порезы и уколы пальцев рук при неосторожном обращении;

—  травмы при неправильном хранении.

1.2.  Хранить ножницы закрытыми в специально отведённом месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Проверить исправность ножниц: не пользоваться ржавыми или плохо закреплёнными винтом ножницами.

2.2. Следить за качеством заточки лезвий ножниц.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. На рабочем месте ножницы должны лежать кольцами к себе.

3.2. Не оставлять ножницы раскрытыми на рабочем месте.

3.3. Передавать ножницы кольцами вперёд, берясь за закрытые лезвия.

3.4. Не держать лезвиями вверх.

4. Требования безопасности по окончании работы.

5.1. Хранить ножницы в определённом месте.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

**Инструкция №  8**

**по охране труда при работе с иглой**

1. Общие требования безопасности

1.1.  Опасные производственные факторы:

—  уколы пальцев рук при неосторожном обращении;

— уколы и травмы при неправильном хранении.

1.2.При работе иглой пользоваться напёрстком.

1.3.    Хранить иглы и булавки в игольнице в специально отведённом месте.

2.       Требования безопасности во время работы

2.1.    Не разбрасывать иглы и булавки по столу.

2.2.    Не вкалывать в одежду или изделие.

2.3.    Не брать игу или булавки в рот.

2.4.    При кратковременных перерывах в работе иглы и булавки вкалывать в игольницу.

2.5.    Обрезать нитку ножницами перед вдеванием в ушко иглы.

2.6.Сломанную иглу сдать учителю.

3. Требования безопасности по окончании работы

3.1. Собрать все иголки и булавки в игольницу.

3.2.  Не оставлять иголки и булавки в незаконченном изделии.

3.3.Привести в порядок рабочее место.

**Инструкция №  9**

**по охране труда при работе с электрическим утюгом**

1. Общие требования безопасности

1.1. Опасные производственные факторы:

—  ожоги рук при касании нагретых металлических частей  утюга или паром при обильном смачивании материала;

—  возникновение пожара при оставлении включенного в сеть утюга без присмотра;

— поражение электрическим током.

1.2. При работе с электрическим утюгом используется спе­циальная одежда: фартук, косынка.

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

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1.   Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку или использовать заколки для волос.

2.2.   Проверить исправность вилки, розетки и изоляции электрическо­го шнура утюга.

3. Требования безопасности во время работы

3.1.   Включать электрический утюг в сеть и выключать сухи­ми руками только за вилку.

3.2.   При кратковременных перерывах в работе электричес­кий утюг ставить на термоизоляционную подставку.

3.3.   При работе следить за тем, чтобы горячая подошва утю­га не касалась электрического шнура.

3.4.   Во избежание ожогов рук не касаться горячих металли­ческих частей утюга.

3.5.  Во избежание пожара не оставлять включенный в сеть электрический утюг без присмотра.

3.6.  Следить за нормальной работой утюга, устанавливать терморегулятор в соответствии с видом ткани, при необходимости использовать проутюжильник.

3.7.  При перегреве – утюг выключить и остудить.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1.   При возникновении неисправности в работе электричес­кого утюга, появлении искрения и т.д. немедленно отключить утюг из электросети и сообщить об этом учителю.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1.    Отключить электрический утюг от электросети.

5.2.    Очистить подошву утюга от загрязнения (при необходимости) специальными средствами.

5.3.   Привести в порядок рабочее место.

**Инструкция № 10**

**по технике безопасности при оказании первой доврачебной помощи при характерных травмах и повреждениях**

**Первая помощь при ранении**

Оказывающий помощь при ранении должен чисто с мылом вымыть руки, а если сделать это не возможно – смазать пальцы йодовой настойкой. Прикасаться к самой ране не разрешается. Не разрешается обмывать рану водой.

Очищать рану механически можно, только применяя стерильный бинт или пинцет.

После очистки смазать поверхность кожи вокруг раны йодовой спиртовой настойкой.

Если порез небольшой, покрыть стерильной марлей и забинтовать.

При серьезном порезе и сильном кровотечении вызвать врача, до его прихода наложить жгут выше раны, покрыть рану стерильной повязкой.

**Первая помощь при термических ожогах**

Обожженное место обработать «Пантенолом». При более тяжелых ожогах  после обработки необходимо немедленно отправить пострадавшего в лечебное учреждение.

**Первая помощь  при ушибах и растяжениях**

 При ударе о твердый предмет или падении может произойти повреждение мягких тканей , растяжение связок. Проявляется это в виде припухлости в месте ушиба ,синяка.

Для оказания первой помощи необходимо создать покой поврежденному участку и положить на него холод.

При ушибе носа, сопровождающемся кровотечением, нельзя разрешать сморкаться. Голову наклонить вперед, зажать крылья носа пальцем на 10-15 минут.

При ушибе головы необходимо обеспечить покой. При транспортировке уложить на спину, подложить под голову подушку.

**Первая помощь при вывихах и переломах**

При подозрении на перелом, вывих, подвывих нельзя делать попыток к вправлению, тянуть за поврежденное место.

Необходимо создать максимальный покой, неподвижность поврежденной части тела с помощью транспортной шины- твердого материала, обернутого в мягкую ткань. Шину необходимо прибинтовать так, чтобы она захватывала суставы ниже и выше места повреждения. При переломе костей голени,  две шины укладывают по наружной и внутренней  поверхности  ноги от стопы до верхней трети бедра.

При переломе бедра одну шину располагают  по наружной стороне от мышечной впадины, поврежденной стороны до стопы , а вторую по внутренней стороне  от паха до стопы.

Шины туго прибинтовывают к ноге бинтом или  полотенцем в 3-4 местах. Стопу фиксируют тугой повязкой.

При переломе руки, ключицы или вывихе костей  в плечевом  или локтевом суставе  руку прижимают к туловищу, закрепляют повязкой. Пострадавший  должен быть доставлен в лечебное учреждение.