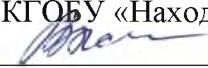


СОГЛАСОВАНО

Представитель совета трудового коллектива
КГБОУ «Находкинская КШИ»

 Е.А. Василенко

« 19 » февраля 20 24 год

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБОУ «Находкинская КШИ»

 Т.А. Порунова

« 19 » февраля 20 24 год



ИНСТРУКЦИЯ № ТБу-31-2024

по охране труда для учащихся при работе с ножом и др. режущими инструментами.

Общие требования безопасности

1. К работе режущими инструментами допускаются учащиеся прошедшие вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по правилам их безопасной эксплуатации.
2. Учащийся должен знать правила безопасного пользования инструментами.
3. Травмоопасность:
 - при работе влажными руками
 - при работе тупыми инструментами
 - при работе с неисправными инструментами
 - при несоблюдении правил безопасного обращения.
4. Соблюдать предназначенность ножей, ножниц в соответствии с их маркировкой.
5. Соблюдать личную гигиену и чистоту рабочего места.
6. Ножи хранить промаркированными в специально отведенном закрытом месте (в столе), исключающих их случайное падение.

Требования безопасности перед работой

1. Проверить исправность режущих инструментов, они должны иметь надёжное крепление ручек и отточены.
2. Очистить их от пыли и влаги сухой чистой тканью.
3. Ножи используются по назначению по количеству работающих.
4. Перед использованием кухонного ножа – расчистите рабочую поверхность

Требования безопасности во время работы

1. Резку овощей, хлеба , мяса производить на промаркированных разделочных досках.
2. Разделочные доски должны быть отшлифованы , без внешних повреждений.
3. Ручки обвалочных ножей должны быть деревянными, иметь предохраняющую от соскальзывания руки кромку.
4. Вытереть насухо руки, приготовить разделочные доски.
5. Не допускать при резке посторонних лиц, не доверять им режущие инструменты.
6. Не поднимать нож высоко над головой.
7. Передавать нож ручкой вперед.
8. Следить за постановкой пальцев левой руки («кошечкой»),

9. Расстояние между работающими не должно быть менее 70 см.
10. не работать с ножом в направлении своего тела, крепко держать рукоять
11. не держать в руке нож и при этом заниматься чем-то отвлекающим
- использовать хорошо заточенные ножи
12. следить, чтобы руки и рукоять ножа были сухими, (большинство порезов происходит из-за соскальзывания ножа с разрезаемого продукта на палец или на руку)
13. не размахивать ножом
14. не класть нож режущей кромкой вверх
15. не вкалывать нож в продукты или в разделочный стол
16. не пытаться поймать падающий нож
17. не допустимо использовать кухонный нож не по назначению, нельзя резать замороженное мясо и кости – режущая кромка высокой твердости может быть повреждена, а при больших поперечных нагрузках на клинок возможно обламывание лезвия
18. точить и править следует только чистые ножи
19. не проверяйте остроту ножа пальцем
20. хранить ножи, отдельно от других приборов

Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. О случаях травматизма сообщить учителю или администрации.
2. При пожаре сообщить учителю.

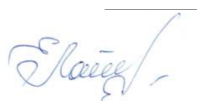
Требования безопасности по окончании работы

1. Ножи вымыть тёплой подсоленной водой, протереть чистой тканью.
2. Разместить режущие инструменты на специальных держателях-подставках.
3. Не допускать падения инструментов.
4. Ножницы поместить в специальные тканевые футляры.
5. О всех недостатках, отмеченных при работе с режущими инструментами, сообщить администрации.
6. не мыть режущую кромку ножа голыми руками (только с применением губки)
7. мыть нож после каждого применения; в зависимости от типа стали протирать насухо, окисляющиеся (ржавеющие) лезвия рекомендуем протирать ромашковым маслом

Будьте предельно осторожны в обращении с кухонными ножами! Не соблюдение правил использования кухонных ножей, является самой распространенной причиной несчастных случаев.

Инструкцию составили:

Заместитель директора по УВР



Е.Г. Ласкина

Согласовано:

Специалист по охране труда



А.А. Вебер