

ЗАТВЕРДЖУЮ

Школа I – III ступенів №132
міста Києва

Директор школи I-III ступенів №132
міста Києва

М. Савченко

2023 р.

ІНСТРУКЦІЯ № 73

з безпеки життєдіяльності під час виконання кулінарних робіт

Дії здобувачів освіти під час оголошення сигналу повітряної тривоги та інших надзвичайних ситуацій:

вдома: ідуть в найближче укриття та перебувають там до завершення повітряної тривоги, після завершення повітряної тривоги прямують до школи;

по дорозі в заклад освіти або з закладу освіти: прямують до найближчого укриття (станція метро «Теремки»);

у закладі освіти: під час сигналу «Увага! Повітряна тривога!» виконують інструкцію:

1. Слухають уважно вказівки вчителя.
2. Беруть свою тривожну валізу.
3. Не зволікають, залишають кабінет, зал, спортивний майданчик разом з іншими.
4. Заходять до укриття спокійно, без паніки, з учителем.
5. Дбають про власну безпеку та безпеку інших, контролюють свої рухи.
6. Швидко та обережно займають місце, визначене вчителем.
7. Не бігають та не кричать в укритті.
8. При необхідності звертаються за допомогою до вчителя, класного керівника.
9. Залишають укриття після сигналу «Відбій повітряної тривоги» з дозволу вчителя.
10. Повернувшись до класу, залу, спортивного майданчика налаштовуються на навчання;

у закладі освіти: під час сигналів «Увага! Замінування!», «Увага! Задимлення!» виконують інструкцію:

1. Слухають уважно вказівки вчителя.
2. Беруть свої речі.
3. Не зволікають, залишають заклад освіти разом з іншими відповідно до плану евакуації і прямують на вул. Теремківська та пр. Ак. Глушкова на відстань не менше 200 м від приміщення школи.
4. При необхідності звертаються за допомогою до вчителя, класного керівника.
5. Залишають місце перебування після усунення наслідків надзвичайної ситуації з дозволу вчителя.
6. Повернувшись до класу, залу, спортивного майданчика налаштовуються на навчання.

При користуванні електричною плиткою

1. Перед вмиканням перевірте справність шнура живлення.
2. Не користуйтеся плиткою, що має відкриту спіраль.
3. Вмикаючи плитку, штепсельну вилку вставляйте в гніздо штепсельної розетки до відказу.
4. Вмикайте та вимикайте електричну плитку сухими руками, тримаючи за корпус вилки.
5. Для приготування їжі на електричній плитці користуйтеся тільки емальованим посудом.

При користуванні різальними інструментами

1. Будьте максимально обережними. Картоплю чистіть жолобковим ножом, рибу – скребком, м'ясом проштовхуйте дерев'яним товкачиком.
2. Передавайте ножиці та виделки ручками вперед.
3. Хліб, гастрономічні вироби, овочі та інші продукти нарізайте на обробних дошках, дотримуючись правильних прийомів різання. Пальці лівої руки повинні бути зігнуті й розміщені на деякій відстані від леза ножа.
4. Будьте обережні під час роботи з ручними терками. Міцно тримайте продукти, що обробляєте (фрукти, овочі тощо), не обробляйте занадто маленьких частин.

Заступник директора з навчально-виховної роботи
(Посада керівника підрозділу – розробника)

Москун Н.В.

Узгоджено:

В.о. спеціаліста служби охорони праці закладу

Дідковська Н. В.

ПОГОДЖЕНО:

Голова ПК
школи I-III ступенів
№132 міста Києва
_____ Єклема Н.Л.
29.08.2023р.