



Головне управління освіти і науки Черкаської облдержадміністрації  
Мокрокалігирський професійний аграрний ліцей

**Гордієнко Олександр Миколайович**  
*викладач спецдисциплін II категорії*

Тема, над якою працює:

**Формування знань учнів щодо засобів і заходів для збереження життя та здоров'я**

Назва матеріалу:

**Методичний посібник з предмету «Охорона праці» для учнів спеціальності «Кухар, кондитер»**



Анотація

***У методичному посібнику подаються основні визначення та висвітлюються базові питання з охорони праці для учнів за спеціальністю «Кухар, кондитер».***

Обсяг матеріалу:

*35 сторінок*

Матеріали розглянуті та схвалені на засіданні методичної комісії.

Протокол від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2010 р. № \_\_\_

## ЗМІСТ

<b>ЗМІСТ ПОНЯТТЯ «ОХОРОНА ПРАЦІ»</b> .....	<b>4</b>
Кольорове оформлення технічного обладнання з урахуванням кольорів техніки безпеки .....	<b>4</b>
Соціально економічне значення охорони праці .....	<b>5</b>
Мета і завдання предмету «охорона праці» .....	<b>5</b>
Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві .....	<b>6</b>
Основні законодавчі акти з охорони праці .....	<b>7</b>
<b>ІНСТРУКТАЖІ З ПИТАНЬ ОХОРОНИ ПРАЦІ</b> .....	<b>9</b>
Інструкція з охорони праці в холодному цеху .....	10
Інструкція з охорони праці при роботі в овочевому цеху .....	12
Інструкція з охорони праці в м'ясо-рибному цеху .....	13
Інструкція з охорони праці при роботі в гарячому цеху .....	14
Інструкція з охорони праці в кондитерському цеху .....	15
Інструкція з охорони праці при роботі на хліборізці .....	16
Інструкція з охорони праці при експлуатації електричних, жарочних, пекарських шаф та електросковороди .....	16
Інструкція з охорони праці при роботі на роздачі .....	17
Інструкція з охорони праці під час проведення екскурсії .....	18
Інструкція з пожежної безпеки .....	19
<b>Виробничий травматизм і профзахворювання</b> .....	<b>21</b>
<b>НЕЩАСНІ ВИПАДКИ НА ВИРОБНИЦТВІ</b> .....	<b>23</b>
<b>ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ ПО НАДАННЮ ПЕРШОЇ ДОЛІКАРСЬКОЇ ДОПОМОГИ</b> .....	<b>24</b>
Перша допомога при ударах, порізах, переломах .....	25
Перша допомога при ураженні електричним струмом .....	27
Перша допомога при опіках, обмороженні і тепловому ударі .....	27
Перша допомога при отруєнні газами .....	28
Точки для зупинки кровотечі .....	28
<b>Тести «З основ санітарії і гігієни»</b> .....	<b>31</b>
<b>Тести «З основ санітарії і гігієни»</b> .....	<b>32</b>
<b>Тести з техніки безпеки, електробезпеки, пожежної безпеки</b> .....	<b>33</b>
<b>Контрольні запитання до теми: «Техніка безпеки, електробезпека та пожежна безпека»</b> .....	<b>34</b>
<b>Контрольні запитання до теми: «Основи санітарії та гігієни»</b> .....	<b>34</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ</b> .....	<b>35</b>

## **ЗМІСТ ПОНЯТТЯ «ОХОРОНА ПРАЦІ»**

Охорона праці - це система законодавчих актів і соціально-економічних, технічних, гігієнічних та організаційних заходів, які забезпечують здоров'я і працездатність людини. Забезпечення здорових і безпечних умов навчально - виховного процесу, запобігання травматизму його учасників покладається на власника або уповноважений ним орган.

Нормативно-правова документація з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності у навчальних закладах ведеться відповідно до вимог Кодексу України про працю, нормативно-правових актів Міністерства праці та соціальної політики України, Міністерства освіти і науки України.

Поняття «охорона праці» визначено статтею 1 Закону України «Про охорону праці». Охорона праці - це система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів і засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини у процесі праці.

Головною метою охорони праці є створення на кожному робочому місці безпечних умов праці, безпечної експлуатації обладнання, зменшення або повна нейтралізація дії шкідливих і небезпечних виробничих факторів на організм людини і, як наслідок, зниження виробничого травматизму та професійних захворювань.

Законодавчою основою охорони праці в нашій країні є конституція України, Кодекс законів про працю.

Кодекс законів про працю регулює трудові відношення всіх робітників та службовців, підвищує рівень виробництва праці, підвищує ефективність виробництва. В ряді статей КЗоПа

(«Охорона праці», «Робочий час», «Час відпочинку», «Праця жінок», «Праця молоді») відображає основні норми по охороні праці. Кодекс законів про працю надає право робочому відмовитись від виконання роботи, яка може зашкодити здоров'ю робітника або не відповідає законам про працю, та встановлює відповідальність адміністрації за порушення правил охорони праці.

Проведення заходів по покращенню та оздоровленню умов праці дозволяє зменшити виробничий травматизм та професійні захворювання робітників, підвищити їх працездатність.

### **Кольорове оформлення технічного обладнання з урахуванням кольорів техніки безпеки**

Щоб уникнути шкідливого впливу виробничого фактору працюючих використовують сигнальні кольори.

Сигнальні кольори - спеціальний набір кольорів фарбування поверхонь конструкції і елементів лабораторного устаткування, які можуть служити джерелом небезпеки, поверхонь захисних пристроїв, а також пожежної техніки. Відповідно до міждержавного стандарту ГОСТ 12.026-76 ССБТ «Цвета сигнальные, знаки безопасности»:

1. Червоний - заборона, безпосередня небезпека, засіб пожежегасіння,
2. Жовтий - попередження: можлива небезпека,
3. Зелений - безпека,
4. Синій - вказівка, інформація.

Для зниження рівня травматизму і підвищення культури праці будівельно - монтажне оснащення та устаткування фарбують у жовтий колір у цей же колір фарбують і посудини, що містять небезпечні та шкідливі речовини.

У зелений колір фарбують сигнальні лампи нормального режиму роботи обладнання.

У червоний колір - поверхні корпусів і кожухів, що огорожують рухомі частини машин і механізмів, двері шаф струмопровідних елементів, трубопроводи гарячої води, електромашини, забороняючи лампи «тревога» тощо.

У синій колір - вказівні знаки місць приєднання заземлювачів.

Попереднє фарбування у вигляді суцільних смуг наносять на обладнання що обертається, а також на негабаритні вантажі. Колір одягу для осіб, які працюють в небезпечній зоні має різко контрастувати з фоном місцевості.

### **Соціально економічне значення охорони праці**

Охорона праці тісно пов'язана з економікою. Створення безпечних і здорових умов праці сприяє підвищенню її продуктивності та зниження собівартості продукції. Підвищення продуктивності відбувається за рахунок зниження стомлюваності працюючих протягом робочого часу, його раціонального використання. Собівартість продукції знижується при зменшенні витрат на компенсацію втрат робочого часу в зв'язку з тимчасовою або стійкою непрацездатністю, а також при зниженні витрат на оплату пільг за роботу в несприятливих умовах.

У Законі «Про охорону праці» вперше в історії України економічні заходи управління охороною праці зведені до рангу державної політики. Цим Законом у суспільстві стверджуються принципово нові взаємовідносини, що базуються на економічному механізмі управління умовами праці - формуванні у власника (роботодавця) економічної зацікавленості у здійсненні заходів щодо поліпшення умов праці.

Основні економічні методи управління охороною праці:

- Диференційовані тарифи на соціальне страхування залежно від рівня виробничого травматизму, ступеня шкідливості умов праці, ступеня ризику виробництва;
- Фінансування охорони праці;
- Економічне стимулювання.

Якщо внаслідок відповідних профілактичних заходів роботодавцю вдасться досягнути належного стану охорони праці, знизити рівень або взагалі уникнути травматизму та професійних захворювань, йому зменшується сума страхового внеску до Фонду соціального страхування від нещасних випадків.

За високий рівень травматизму і професійних захворювань роботодавець сплачує до Фонду соціального страхування від нещасних випадків страховий внесок у розмірі, що перевищує встановлений страховий тариф.

### **Мета і завдання предмета «охорона праці»**

Знання та практичні навички з питань охорони праці учні отримують у процесі теоретичного і практичного (виробничого) навчання.

Основи охорони праці вивчаються у загальному курсі «Охорона праці» за 30-годинною програмою, розробленою Міністерством освіти і науки та погоджено Державним департаментом з нагляду за охороною праці Міністерства праці та соціальної політики.

Мета вивчення цього курсу - дати учням знання щодо загальних питань законодавства з охорони праці, виробничої санітарії, пожежної безпеки, електробезпеки, гігієни праці, способів надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках, аваріях.

Програма складається з шести розділів:

1. Правові та організаційні основи охорони праці
2. Основи безпеки у галузі (доповнюється і уточнюється відповідно до вимог праці для конкретних виробництв і професій)
3. Основи пожежної безпеки
4. Основи електробезпеки
5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії
6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках.

Розглянуті розділи програми передбачають набуття навичок з техніки безпеки та підвищення рівня організації виробництва.

Відповідно з діючим Положенням керівництво з охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії на великих підприємствах покладено на замісника директора або головного інженера, на

інших підприємствах - на директора та на керівників окремих підрозділів (керівників цехів, завідувачими складом та інші).

Особи, відповідальні за охорону праці та техніку безпеки призначаються наказом директора підприємства. Вони проводять інструктаж робітників, слідкують за справним обладнанням на якому працюють, контролюють виконання правил техніки безпеки та виробничої санітарії, приймають участь в розробці заходів по оздоровленню умов праці, забезпечення його безпеки, забезпечення робітників спецодягом, спецвзуттям та індивідуальними засобами захисту.

В обов'язки відповідальних за охорону праці входять: організація контролю за виконанням трудового законодавства, наказів, інструкцій, положень. В системі торгівлі та на підприємствах громадського харчування фінансування заходів з охорони праці та техніки безпеки відбувається відповідно з закладеними в річний план коштами, складеними відповідно на основі колективних договорів.

### **Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві**

Законом «Про охорону праці» передбачається, що кожному працівникові на робочому місці гарантується відповідно до вимог нормативних актів про ОП:

- безпека технологічних процесів,
- безпека роботи машин, механізмів, устаткування та інших засобів виробництва,
- необхідні засоби колективного та індивідуального захисту, що використовуються працівником,
- санітарно-побутові умови.

Працівник має право відмовитись від дорученої роботи, якщо створилася виробнича ситуація, небезпечна для його життя чи здоров'я або для людей, які його оточують, і навколишнього середовища. За період простою з цих причин та не з вини працівника за ним зберігається середній заробіток.

Працівник має право розірвати трудовий договір за власним бажанням, якщо власник не виконує законодавство по ОП, умови колективного договору з цих питань.

Працівників, які за станом здоров'я потребують надання легкої роботи, власник повинен відповідно до медичного висновку перенести, за їх згодою, на таку роботу тимчасово або без обмеження строку.

На час припинення експлуатації підприємства, цеху, дільниці, окремого виробництва або устаткування органом державного нагляду або службою ОП за працівниками зберігається місце роботи.

Пільги і компенсації за важкі шкідливі умови праці. Працівники, зайняті на роботах з важкими та шкідливими умовами праці, в передбаченому законодавством порядку мають такі пільги:

- безкоштовно забезпечуються лікувально-профілактичним харчуванням, молоком або рівноцінними харчовими продуктами, газованою солоною водою,
- оплачувані переваги санітарно-оздоровчого призначення,
- скорочену тривалість робочого дня,
- додаткові оплачувані відпустки,
- пільгові пенсії, - оплату праці у підвищеному розмірі.

Власник зобов'язаний відшкодувати працівникові шкоду, заподіяну цьому каліцтвом або іншим ушкодженням здоров'я пов'язану з виконанням трудових обов'язків.

Власник відшкодовує потерпілому від нещасних випадків витрати на лікування (в тому числі санітарно-курортне), протезування, придбання транспортних засобів, по догляду за ним та інші види медичної та соціальної допомоги відповідно до медичного висновку та ін., що надаються в передбаченому законодавством порядку.

Охорона праці жінок та підлітків. Забороняється використання праці жінок на важких роботах і на роботах із шкідливими або небезпечними умовами праці, на підземних роботах, крім де-яких підземних робіт (не фізичних робіт або робіт по санітарному та побутовому обслуговуванню), а також залучення жінок до піднімання та переміщення речей, маса яких перевищує встановлені для них граничні норми.

Праця вагітних жінок і жінок, які мають неповнолітніх дітей, регулюється чинним законодавством.

Забороняється застосування праці неповнолітніх, тобто осіб віком до 18 років, на важких роботах і на

роботах із шкідливими або небезпечними умовами праці, а також на підземних роботах. Порядок трудового та професійного навчання неповнолітніх професій, пов'язаних з цими роботами, визначається положенням затвердженим Держкомітетом по нагляду за ОП.

Забороняється неповнолітніх залучати до:

- нічних, надурочних робіт у вихідні дні,
- піднімання та переміщення речей, маса яких перевищує встановлені для них граничні норми.

Перелік обмежень, передбачених Законом «Про охорону праці» для жінок і підлітків, затверджується МОЗ.

Забезпечення працюючих засобами захисту. На роботах з шкідливими та небезпечними умовами праці, а також на роботах пов'язаних із забрудненням або здійснюваних у несприятливих температурних умовах працівникам видаються безкоштовно за встановленими нормами спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального захисту, а також змиваючі та знешкоджуючі засоби.

Власник зобов'язаний організувати комплектування та утримання засобів індивідуального захисту, відповідно до нормативних актів про ОП.

Власник компенсує працівникові витрати на придбання спец одягу та інших засобів індивідуального захисту, який встановлений нормами строк видачі цих засобів порушено і працівник був змушений придбати їх на власні кошти. У разі дострокового зносу цих засобів не з вини працівника, власник зобов'язаний замінити їх новими.

## Основні законодавчі акти з охорони праці

Основні законодавчі акти з охорони праці. Законодавство України про охорону праці складається з Конституції країни (Основний закон), законів «Про охорону праці», «Про охорону здо-ров'я», «Про пожежну безпеку», «Про використання ядерної енергії та радіаційний захист», з Ко-дексів законів про працю, державних стандартів з ОП, санітарних норм праці. Правил дорожнього руху, Положення про підприємство.

Завдання системи стандартів безпеки праці. Нормативна документація з ОП поділяється на загальнодержавну, міжгалузеву та галузеву.

Загальнодержавні стандарти про охорону праці - це норми і правила, що поширюються на всі галузі господарства незалежно від форм власності та видів їх діяльності: будівельні норми й правила, санітарії й пожежні норми й правила. Правила розміщення електроустановок споживачів, правила дорожнього руху, Положення про розслідування та облік нещасних випадків та ін.

Міжгалузеві норми ц правила це такі, що регламентують ОП в кількох галузях або в окремих видах виробництва, відомств.

Галузеві норми й правила розробляються на основі загальнодержавних, міжгалузевих законодавчих актів, норм та правил з урахуванням специфіки виробництва й робіт у певній галузі господарства, відомств. Ці норми й правила поширюються тільки на підприємства та установи даної галузі.

Загальнодержавні, міжгалузеві та галузеві нормативні акти. Стандарти, технічні умови про ОП переглядаються в міру впровадження досягнень науки і техніки, але не рідше одного разу на десять років.

На основі державної політики в галузі ОП реалізується комплексна програма зниження і усунення небезпечних та шкідливих факторів, створення ефективних засобів захисту працюючих, яка базується на принципах:

- повна відповідальність власника за створення безпечних умов праці,
- пріоритет життя та здоров'я до результатів діяльності підприємства,
- комплексна програма ОП на основі національної, економічної, соціальної політики країни,
- соціальний захист працівників,
- єдині нормативи з ОП для всіх підприємств,
- участь держави у питаннях фінансування заходів щодо ОП,

- координація діяльності державних органів, установ, організацій та громадських об'єднань з проблем ОП,
- систематичний державний, відомчий і громадський контроль за станом ОП.

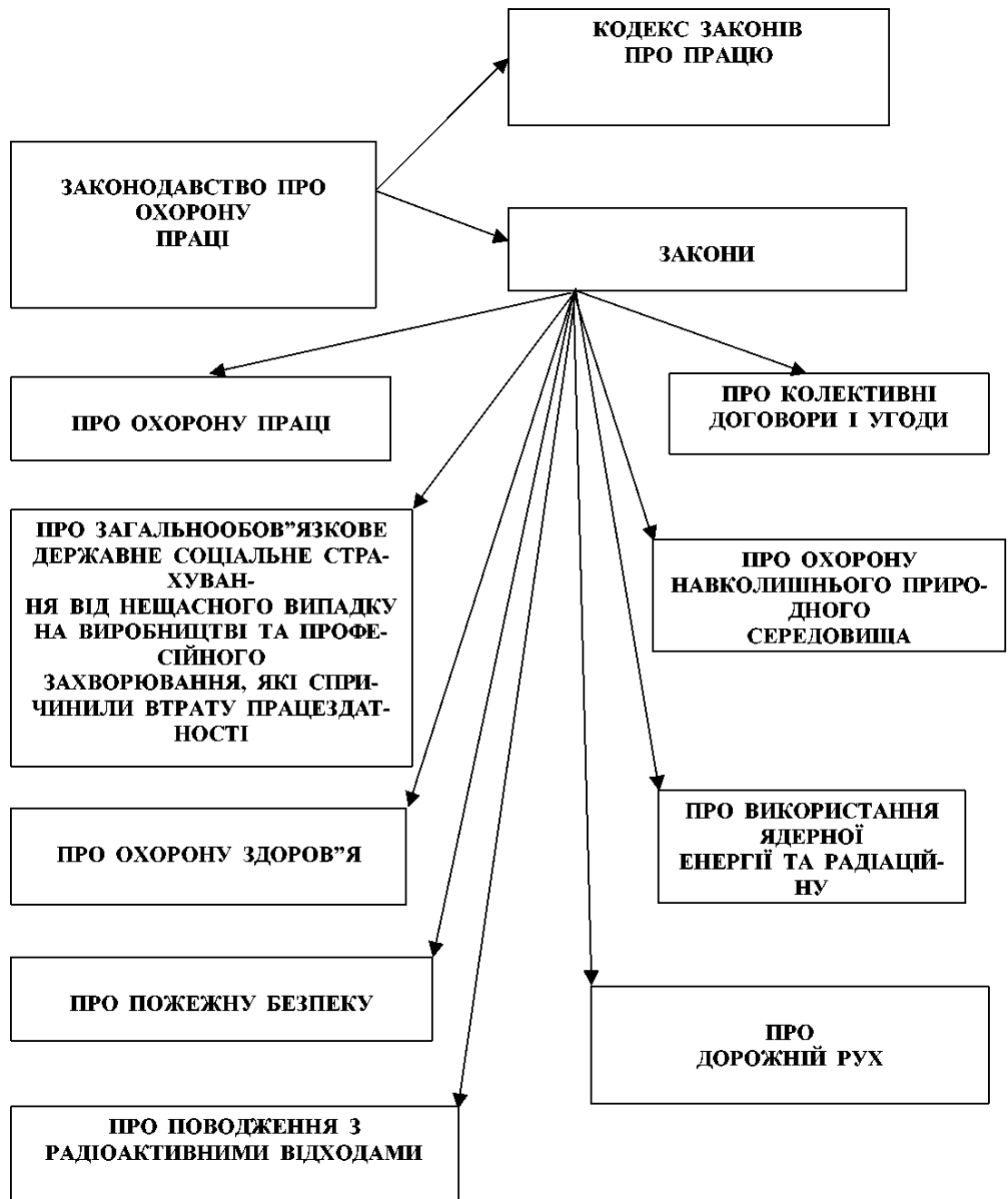
Колективний договір розробляється, укладається та виконується згідно Закону України «Про колективні договори» та відповідно до «Спільних рекомендацій державних органів і профспілок щодо змісту розділу «Охорона праці» у колективному договорі (угоді, трудовому договорі)». Колективний договір складається власником і професійною спілкою підприємства на рік у письмовій формі.

У колективному договорі (угоді, трудовому договорі) сторони передбачають:

- забезпечення працівникам соціальних гарантій у галузі ОП на рівні. Не нижчому передбаченому законодавством,
- обов'язки працівників на рівні трудового договору,
- додаткове встановлення працівникам додаткових пільг і компенсацій. Не передбачених чинним законодавством,
- запобігання випадкам виробничого травматизму, професійних захворювань і аварій.

Адміністрація і профспілковий комітет звітують перед колективом робітників і службовців про виконання зобов'язань колективного договору.

Контроль за виконанням зобов'язань щодо колективного договору здійснює адміністрація і профспілкові комітети та їх вищестоящі органи.



## ІНСТРУКТАЖІ З ПИТАНЬ ОХОРОНИ ПРАЦІ

### Види інструктажів

Для попередження нещасних випадків на підприємствах громадського харчування встановлена система навчання робітників безпечним прийомом та методам роботи. Ця система включає проведення інструктажу з техніки безпеки, який залежить від мети.

За характером і часом проведення інструктажі поділяються на *вступний, первинний, повторний, позаплановий, цільовий*.

#### **Вступний інструктаж проводиться:**

- з усіма працівниками, які приймаються на роботу, або тимчасову роботу незалежно від їх освіти, стажу роботи та посади;
- з усіма учнями та студентами, які прибули на підприємство для проходження виробничої практики, екскурсії;
- з усіма вихованцями, учнями, студентами при їх оформленні або зарахуванні на навчання до закладу освіти. Інструктаж проводить працівник служби охорони праці. А за відсутності такого - особа, на яку наказом керівника закладу освіти покладені ці обов'язки. Запис про проведення вступного інструктажу робиться в журналі реєстрації вступного інструктажу та в документі про прийняття працівника на роботу.

**Первинний інструктаж** проводиться до початку роботи безпосередньо на робочому місці:

а) з працівником;

- новоприйнятим (постійно чи тимчасово) в заклад освіти;
- який переводиться з одного цеху виробництва до іншого;
- який буде виконувати нову для нього роботу;

б) з учнями та студентами закладів освіти:

- на початку занять у кожному кабінеті, лабораторії, де навчальний процес пов'язаний із застосуванням небезпечних або шкідливих хімічних, фізичних, біологічних факторів; в гуртках, перед уроками трудового навчання, фізкультури, перед спортивними змаганнями, вправами на спортивних знаряддях, при проведенні заходів за межами території закладу освіти;
- перед виконанням кожного навчального завдання, пов'язаного з використанням різних механізмів, інструментів, матеріалів тощо;
- на початку вивчення кожного нового предмета (розділу, теми), навчального плану (програми), із загальних вимог безпеки, пов'язаних з тематикою і особливостями проведення цих занять.

**Повторний інструктаж** проводиться з працівниками на робочому місці (за програмою первинного інструктажу) з урахуванням конкретних умов праці не рідше:

- на роботах з підвищеною небезпекою - 1 раз на 3 місяці;
- для решти робіт - 1 раз на 6 місяців.

**Позаплановий інструктаж** проводиться:

а) з працівниками:

- при зміні технологічного процесу, заміні або модернізації устаткування, приладів та інструментів, матеріалів та інших факторів, що впливають на стан охорони праці;
- при порушеннях вимог нормативних актів про охорону праці, що можуть призвести або призвели до травм, аварій, пожеж тощо;
- при виявленні особами, які здійснюють державний нагляд і контроль за охороною праці, незнання вимог безпеки стосовно робіт, що виконуються працівником;
- при перерві в роботі виконавця робіт більше ніж на 30 календарних днів - для робіт з підвищеною небезпекою. А для решти робіт - понад 60 днів.



б) з учнями, студентами - в кабінетах, лабораторіях, майстернях, тощо, при порушенні ними вимог нормативних актів про охорону праці, що можуть призвести, або призвели до травм, аварій, пожеж тощо.

**Цільовий інструктаж** проводиться:

а) з працівниками:

- при виконанні разових робіт, не передбачених трудовою угодою;
- при ліквідації аварій, наслідків стихійного лиха;
- при проведенні робіт, на які оформляються наряд-допуски, розпорядження, або інші документи.

б) з учнями, студентами в разі організації масових заходів (екскурсій, походів, спортивних заходів, робіт КСП тощо).

Первинний, позаплановий, цільовий інструктажі проводять відповідні вчителі, керівники гуртків, тренери, майстри виробничого навчання. Завідуючі кабінетами (лабораторіями) тощо за відповідними інструкціями чи програмами.

Сторінки журналу реєстрації інструктажів повинні бути пронумеровані, прошнуровані і скріплені печаткою.

## **Інструкція з охорони праці в холодному цеху**

### **Загальні положення**

1. Отруєння газом.
2. Ураження внаслідок вибуху газової суміші.
3. Ураження електричним струмом.
4. Поранення при експлуатації машин.
5. Поранення кухонним інструментом.

### **Перед початком роботи**

1. Перевірити заземлення і цілісність його ізоляції.
2. Перевірити надійність кріплення обладнання на робочому місці.
3. Закрити надійно змінні машини на корпусі електричного приводу допомогою гайок, барашок
4. Виконувати складання машини для нарізки відварених овочів обережно, без великих зусиль та ударів (остерігайтесь порізів ножами ріжучих інструментів машини)
5. Перевірити стан підлоги біля механізмів та наявності гумових килимків.

### **Під час роботи**

1. При експлуатації машини для нарізки гастрономічних продуктів:

- Працювати при закритому щитку ріжучого пристрою
- Не допускати натягу шнура живлення
- Не встановлювати продукт для нарізки при не вимкненій машині
- Закріпити надійно продукт в зажимному пристрої
- Не направляти продукт руками під час роботи машини, використати товчач
- Видаляти продукти дерев'яною лопаткою, після повної зупинки і надійного вимкнення машини від електричного струму
- Не підхвачувати нарізані продукти із розгрузочного отвору
- Звільнити прикріплений лоток після зупинки машини
- Не очищати дисковий ніж машини руками, використати для цієї цілі дерев'яні скребки, роботи проводити при повній зупинці дискового ножа і надійного вимкнення машини від електричного струму

б) з учнями, студентами - в кабінетах, лабораторіях, майстернях, тощо, при порушенні ними вимог нормативних актів про охорону праці, що можуть призвести, або призвели до травм, аварій, пожеж тощо.

**Цільовий інструктаж** проводиться:

а) з працівниками:

- при виконанні разових робіт, не передбачених трудовою угодою;
- при ліквідації аварій, наслідків стихійного лиха;
- при проведенні робіт, на які оформляються наряд-допуски, розпорядження, або інші документи.

б) з учнями, студентами в разі організації масових заходів (екскурсій, походів, спортивних заходів, робіт КСП тощо).

Первинний, позаплановий, цільовий інструктажі проводять відповідні вчителі, керівники гуртків, тренери, майстри виробничого навчання. Завідуючі кабінетами (лабораторіями) тощо за відповідними інструкціями чи програмами.

Сторінки журналу реєстрації інструктажів повинні бути пронумеровані, прошнуровані і скріплені печаткою.

## **Інструкція з охорони праці в холодному цеху**

### **Загальні положення**

6. Отруєння газом.
7. Ураження внаслідок вибуху газової суміші.
8. Ураження електричним струмом.
9. Поранення при експлуатації машин.
10. Поранення кухонним інструментом.

### **Перед початком роботи**

6. Перевірити заземлення і цілісність його ізоляції.
7. Перевірити надійність кріплення обладнання на робочому місці.
8. Закрити надійно змінні машини на корпусі електричного приводу допомогою гайок, барашок
9. Виконувати складання машини для нарізки відварених овочів обережно, без великих зусиль та ударів (остерігайтесь порізів ножами ріжучих інструментів машини)
10. Перевірити стан підлоги біля механізмів та наявності гумових килимків.

### **Під час роботи**

1. При експлуатації машини для нарізки гастрономічних продуктів:
  - Працювати при закритому щитку ріжучого пристрою
  - Не допускати натягу шнура живлення
  - Не встановлювати продукт для нарізки при не вимкненій машині
  - Закріпити надійно продукт в зажимному пристрої
  - Не направляти продукт руками під час роботи машини, використати товкач
  - Видаляти продукти дерев'яною лопаткою, після повної зупинки і надійного вимкнення машини від електричного струму
  - Не підхвачувати нарізані продукти із розгрузочного отвору
  - Звільнити прикріплений лоток після зупинки машини
  - Не очищати дисковий ніж машини руками, використати для цієї цілі дерев'яні скребки, роботи проводити при повній зупинці дискового ножа і надійного вимкнення машини від електричного струму.
2. При експлуатації машини для нарізки овочів:
  - Не проштовхувати продукти в загруз очну воронку руками, користуватися для цієї цілі пестиком.
  - Проводити розбирання машини для санітарної обробки обережно, остерігаючись порізів при знятті дискових ножів
  - Під час роботи не відвертати увагу на розмови
3. Не направляти моноліт масла під струни ріжучої машини руками, не вмшуйтеся в роботу машини до закінчення циклу:
  - Проводити нарізку масла моноліту з допомогою струни з ручки
  - Не нарізати продукти вручну на вису, використовувати для нарізки розробні дошки

- Нарізку ріпчастої цибулі проводити в витяжній шафі
- Не використовувати битий посуд, який має сколи, тріщини
- Не носити ніж в руках гострим лезом вперед, переносити його в футлярі
- Не проводити роботи по переміщенню продуктів і тари з ножем в руках
- Не залишати ніж на столі під час перерви в роботі. Прибирати його в спеціальне місце
- Не користуватися ножами, в яких не закріплене чи туге лезо.

### **В аварійних ситуаціях**

1. негайно відключити від електромережі.
2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.
3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт
4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надавати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати «швидку допомогу»
5. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню небезпечного стану.

### **Після закінчення роботи**

1. Застережитися порізів ріжучими кромками ножів під час розбирання овочеріжучих машин.
2. Про особливості роботи або стан обладнання повідомити майстра.

### **Інструкція з охорони праці при роботі в овочевому цеху**

#### **Загальні положення**

1. Ураження електричним струмом.
2. Поранення при експлуатації машин.
3. Поранення кухонним інвентарем.

#### **Перед початком роботи**

1. Застебнути спецодяг на всі гудзики, підберіть коси під головний убір. Не допускайте звисаючих кінчиків одяжі, не заколюйте одяжу шпильками. Не тримайте і кишенях гострих предметів.
2. Перевірте наявність заземлення та обладнання
3. Перевірте міцність кріплення обладнання (картоплечистки, овочерізки )
4. Переконайтесь в відсутності сторонніх предметів навколо і в середині обладнання
5. Перевірте наявність та справність дерев'яної решітки під ногами
6. Перевірте справність необхідних для роботи інструментів та пристроїв. Дерев'яні ручки інвентарю повинні бути чисто оброблені і не мали тріщин.
7. Перевірте зовнішнім оглядом звисаючих і оголених кінців електроприводу
8. Попередьте про недоліки інвентарю або обладнання адміністрацію.

#### **Під час роботи**

1. Не відкривайте запобіжні кришки при роботі картоплечистки і овочерізки
2. Загружайте продукти в робочу камеру овочерізки, тільки після вмикання електродвигуна.
3. Не опускайте руки в робочу камеру машини. Остерігайтесь попадання рук під ножі чи інші обертаючі частини овочерізки та інших машин.
4. Загружати продукти в робочу камеру тільки спеціальним предметом - дерев'яною лопаткою.
5. Не перевіряйте якість загострення ножів руками. Дивіться на якість загострення по нарізаному продукту.
6. Перевіряйте якість періодично надійність затяжки болтів, які кріплять хвостовик механізмів в патрубку привода.
7. Видаляйте продукт, що заклинився після вимикання машини.
8. Надійно закріплюйте підняту шинковку на овочерізці під час її очистки від останків продукту, не всувайте в неї руки.
9. Не тримайте ніж в руках при подачі продуктів в овочерізку, не кидайте ніж в продукцію
10. Проводьте нарізку цибулі під витяжними шафами.

### **В аварійних ситуаціях**

1. Негайно відключити від електроенергії.
2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.
3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт.
4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надати потерпілому першу медичну до-помогу, а в разі потреби викликати «швидку допомогу».
5. Якщо сталася пожежа - викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежегасіння.
6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню небезпечного стану.

### **По закінченні роботи**

1. Не зупиняйте диск овочерізки або будь яким предметом після вимкнення електро-двигуна.
2. При заміні змінних частин машини бережіть руки від порізів.
3. Не чистіть робочу камеру, змінні частини машин від останків продукту руками, користуйтеся дерев'яною лопаткою, щіткою
4. Приведіть своє робоче місце в ідеальний стан.
5. Вимкніть електрорубильники.

## **Інструкція з охорони праці в м'ясо-рибному цеху**

### **Загальні положення**

1. Отруєння газом.
2. Ураження внаслідок вибуху газової суміші.
3. Ураження електричним струмом.
4. Поранення при експлуатації машин.
5. Поранення кухонним інструментом.

### **Перед початком роботи**

1. Перевірте наявність заземлення в електром'ясорубці та фаршмішалці, рибоочисній машині.
2. Перевірте наявність гумових килимків.
3. Перевірте правильність складання електром'ясорубки
4. Перевірте роботу обладнання на холостому ходу.
5. Перевірте наявність та справність необхідного вам інвентарю. Перевірте якість заточених ножів.

### **Під час роботи**

1. Для розроблення м'яса використовуйте сокири, сікачі, розрубні дошки.
2. Не працюйте на м'ясорубці без загрузочної воронки.
3. Не пропихайте продукт руками, а спеціальними товкачами.
4. Якщо продукт зупинився в робочій камері машини то її необхідно зупинити.
5. Не працюйте на фаршмішалці без запобіжного огородження.
6. Виймайте рибу з ванни дротяними черпаками.
7. Використовуйте для миття риби щітки та мочалки.
8. Використовуйте при обробці риби скребки, ножі для розробки риби.
9. Не тримайте ніж в руках при операціях не зв'язаних з обробкою сировини.
10. Не залишайте ніж в розроблювальній сировині.
11. Слідкуйте за станом шкіри рук при обробці риби

### **В аварійних ситуаціях**

1. Негайно відключити від електромережі.
2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.
3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт.
4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати «швидку медичну допомогу»

5. Якщо сталася пожежа - викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручни-ми засобами пожежегасіння
6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню небезпечного стану.

#### **По закінченню роботи**

1. Мийте пристрій для чистки риби та скребок після відключення від електромережі.
2. Виймайте шнек м'ясорубки спеціальним гачком не користуйтеся короткочасним включенням машини.
3. Після того як ви помили м'ясорубку витираєте насухо і складаєте.
4. Прибираєте робоче місце.

### **Інструкція з охорони праці при роботі в гарячому цеху** **Загальні положення**

1. Ураження електричним струмом.
2. Опіки гарячими рідинами.
3. Поранення кухонним інвентарем.

#### **Перед початком роботи**

1. Одягніть спецодяг і застебніть на всі гудзики.
2. Приберіть волосся під головний убір.
3. Перевірте заземлення у обладнання, яке буде використовуватись.
4. Перевірте наявність гумових килимків.
5. Перевірте наявність тяги в витяжних камерах.
6. Перевірте відсутність тріщин на поверхні електроплит.
7. При наявності недоліків повідомити майстра, не починаючи роботу.

#### **Під час роботи**

1. Не допускайте роботи обладнання без потреби.
2. Відкривайте кришки каструль рухом «на себе», щоб не отримати опіків паром.
3. Переміщайте посуд по поверхні плити обережно без ривків та великих зусиль.
4. Перетирайте та проціджуйте соуси - обережно, щоб не отримати опіків.
5. На плиті каструлі наповнюйте рідиною не більше як на 80% об'єму.
6. Не допускайте роботи стаціонарних котлів та іншого теплового обладнання без завантаження.
7. Використовуйте спеціальний інвентар, підставки .
8. Слідкуйте за регулятором температури в плитах та жарочних шафах, не залишайте ввімкненими без завантаження.
9. Слідкуйте за даними манометра, не допускайте підвищення тиску
10. Відключайте обладнання, якщо спрацював запобіжний клапан.
11. Посуд з гарячою рідиною з плит знімайте удвох, використовуючи сухий рушник.
12. Заливайте жир в сковорідку до її включення.
13. Розлитий жир на плиту чи в жаровій шафі прибирати після відключення обладнання.
14. Проціджуйте гарніри обережно, щоб не отримати опіків.
15. Викладайте напівфабрикати на розігріту сковорідку та пекарські листи рухом «від себе»

#### **В аварійних ситуаціях**

1. негайно відключити від електромережі.
2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.
3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт.
4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати «швидку допомогу»
5. Якщо сталася пожежа - викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежегасіння.
6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню небезпечного стану.

### **По закінченні роботи**

1. Вимкніть обладнання і тільки тоді приступайте до його прибирання.
2. Не охолоджуйте поверхню плит чи сковорідок водою.
3. Приберіть робоче місце і здайте майстру.

## **Інструкція з охорони праці в кондитерському цеху**

### **Загальні положення**

1. Отруєння газом.
2. Ураження внаслідок вибуху газової суміші.
3. Ураження електричним струмом.
4. Поранення при експлуатації машин.
5. Поранення кухонним інвентарем.

### **Перед початком роботи**

1. Перевіряють заземлення, справність обладнання та інвентарю, при виявленні недоліків доповідають майстру виробничого навчання, завідувачу виробництвом або наставнику.
2. На обладнанні мають право працювати особи, які пройшли навчання та мають допуск до роботи.

### **Під час роботи**

1. Встановлюйте бачок та збивач при вимкненому проводі збивальної машини.
2. Проводьте розвантаження продуктів в ємності обладнання при вимкненому двигуні з урахуванням ваги.
3. Не кладіть руки на борти обладнання.
4. Проводьте завантаження та розвантаження сировини, відбір проб тільки після зупинки двигуна збивальної машини.
5. Знімайте з плит та жарової шафи посуд та листи за допомогою брезентових рукавиць або рушників.
6. Зачищайте решітки від сировини з гострих кромek обладнання та дерев'яних столів спеціальними скребками.
7. Не знімайте резервуар і збивачі до повної зупинки двигуна збивальної машини.
8. Проводьте накачування та зкачування з діжі тістомісильної машини з платформи при верхньому положенні місильного важеля і при вимкненому двигуні. Не користуйтеся підкатними двигунами з несправними засувними пристроями. Слідкуйте за справністю огорожі.
9. Не проштовхуйте тісто руками, не підсувайте тісто руками, не підсувайте руки під загорожу, не протирайте валки тістомісильної машини що працює.
10. Слідкуйте за станом підлоги.

### **В аварійних ситуаціях**

1. негайно відключити від електромережі.
2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.
3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт.
4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати «швидку допомогу».
5. Якщо сталася пожежа - викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежегасіння.
6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню
7. небезпечного стану.

### **По закінченню роботи**

1. Проведіть чистку і миття при вимкненому обладнанні після його остигання, повісивши на пусковий пристрій попереджувальний плакат «НЕ ВМИКАТИ - ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ!»

2. Про всі особливості роботи обладнання доповісти майстру або начальнику зміни.

### **Інструкція з охорони праці при роботі на хліборізці**

#### **Загальні положення**

1. Ураження електричним струмом.
2. Поранення при експлуатації машин.
3. Поранення кухонним інвентарем.

#### **Перед початком роботи**

1. Перед початком роботи перевіряємо санітарно - технічний стан обладнання та заземлення.
2. Перевіряємо наявність огорожувальних частин і електроблокування.

#### **Під час роботи**

1. Перевіряємо роботу хліборізки на холостому ході.
2. Закріплюємо хліб гачком каретки, опускаємо захисну решітку.
3. Забороняється просувати хліб руками у той час, коли машина працює.
4. Суворо дотримуватись правил техніки безпеки.
5. Забороняється працювати на несправному обладнанні.

#### **В аварійних ситуаціях**

1. Негайно відключити від електромережі.
2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.
3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт.
4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати «швидку допомогу»
5. Якщо сталася пожежа - викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежегасіння.
6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню небезпечного стану.

#### **По закінченню роботи**

1. Після закінчення роботи машину очищають від хлібних крихт, протирають.
2. Про всі особливості роботи обладнання доповісти майстру.
3. Приберіть робоче місце і здайте майстру.

### **Інструкція з охорони праці при експлуатації електричних, жарочних, пекарських шаф та електросковороди**

#### **Загальні положення**

1. Ураження електричним струмом.
2. Опіки від електричних машин.
3. Опіки гарячими рідинами.
4. Поранення кухонним інвентарем.

#### **Перед початком роботи**

1. Перед включенням шаф перевірити їх санітарний і технічний стан.
2. Кожна жарочна шафа, електросковороди мають бути надійно заземлені, мати діелектричний гумовий килимок.
3. До експлуатації електричних шаф, електросковорідок допускаються особи, які пройшли технічний мінімум.

### **Під час роботи.**

1. Мити, чистити електрошафи, електросковороди дозволяється тільки при відключеному струмі.
2. Встановити терморегулятори на повну температуру для швидкого розігріву.
3. При досягненні заданої температури камери загрузають продуктами і переключають терморегулятори на середню, або слабку потужність.
4. При загрузці і вигрузці листів з виробами слід бути обережними, так як середні сітки камери і дверці нагріваються до високої температури.
5. Технічне обслуговування і поточний ремонт електрошаф, електросковородів проводить механік.

### **В аварійних ситуаціях**

1. Негайно відключити від електромережі.
2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.
3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт.
4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати «швидку допомогу»
5. Якщо сталася пожежа - викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежегасіння.
6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню небезпечного стану.

### **По закінченні роботи**

1. Вимкніть обладнання і тільки тоді приступайте до його прибирання.
2. Не охолоджуйте поверхню плит чи сковорідок водою.
3. Приберіть робоче місце і здайте майстру.

## **Інструкція з охорони праці при роботі на роздачі**

### **Загальні положення**

1. Ураження електричним струмом.
2. Опіки гарячими рідинами.
3. Опіки від електричних машин.
4. Поранення при експлуатації машин.
5. Поранення кухонним інвентарем.

### **Перед початком роботи**

1. Перевіряють санітарний стан мармітів.
2. Перевіряють надійність заземлення, справність пакетних перемикачів.
3. Перевіряють відсутність тріщин на поверхні мармітів.
4. Перед вмиканням мармітів з паровим обігрівом перевіряють роботу реле тиску, закриваючи перед цим вентиль подачі води на парогенератор

### **Під час роботи**

1. Забороняється робота мармітів без завантаження.
2. Відкривайте кришки каструль «на себе», щоб не отримати опіків паром.
3. Заповнюйте каструлі не більш як на 80 % рідиною.
4. Пролитий жир чи рідину прибирайте лише після того, як вимкнете марміт.
5. Для перших страв пересувати посуд по мармітах зигзагоподібними рухами.
6. При роботі з мармітами для других страв обережно поведіть себе, щоб не отримати опіки.
7. При роздачі страв необхідно користуватись прихватками.

### **В аварійних ситуаціях**

1. Негайно відключити від електромережі.
2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб .
3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт



4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надавати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати «швидку допомогу»
5. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню небезпечного стану.

#### **По закінченню роботи**

1. Вимикають обладнання.
2. Проводять санітарну обробку мармітів.
3. Ванну, паровий піддон, зовнішні частини марміту промивають теплою водою та витирають.
4. Прибирають робоче місце.

### **Інструкція з охорони праці під час проведення екскурсії**

#### **1. Загальні положення**

1. Вибирають такий об'єкт для екскурсії, на якому забезпечується повна безпека її проведення.
2. Керівники (учителі, вихователі) відповідають за дотримання правил техніки та охорону життя учнів
3. Керівники екскурсій повинні вести постійний нагляд за учнями.
4. Забороняється проводити екскурсії на відкритих і закритих розподільних пристроях
5. Забороняється проводити екскурсії при наявності грози, під час дощу, туману і в темний час доби.

#### **2. Вимоги безпеки перед початком проведення екскурсії**

1. Перед кожною екскурсією учнів ознайомлюють із загальною характеристикою об'єкта екскурсії, її маршрутом і правилами безпеки, яких необхідно дотримуватися під час проведення екскурсії.
2. Кількість учнів, які одночасно беруть участь в екскурсії, не повинна перевищувати 25 чоловік.
3. Вирушаючи на екскурсію з учнями, учитель, повинен мати при собі дорожню аптечку першої допомоги.
4. Допущені до екскурсії учні повинні бути відповідно одягнені, не мати при собі предметів, що створюють небезпеку під час проведення екскурсії.
5. Перед проведенням екскурсії роблять переключку учнів і відмічають присутніх.

#### **3. Вимоги безпеки під час проведення екскурсії**

1. Другу переключку і відмітку присутніх учнів проводять після прибуття на місце екскурсії.
2. Якщо для доставки учнів до місця екскурсії використовується громадський транспорт, посадку здійснюють групами під керівництвом дорослих. При цьому у транспортні засоби входять спочатку учні, а потім особа, яка ними керує. У такому самому порядку здійснюється висадка учнів із транспортного засобу. Можна доставляти учнів до місця екскурсії також на спеціально виділених транспортних засобах. Для цього дозволяється використовувати автобуси і закриті спеціально обладнані вантажні машини.
3. Перевозити дітей на відкритих вантажних машинах забороняється.
4. Під час екскурсії забороняється розпалювати багаття, щоб уникнути пожеж та опіків учнів.
5. Забороняється під час екскурсії пити воду із відкритих водойм. Необхідно заздалегідь запропонувати взяти (з дому) питну воду у пляшці.
6. Під час екскурсії учням забороняється знімати взуття і ходити босоніж.

#### **4. Вимоги безпеки після закінчення екскурсії**

1. Після закінчення екскурсії, перед відправленням у зворотній шлях, вчителі виводять усіх з об'єкта екскурсії і перевіряють їх за списком.
2. Після повернення з екскурсії ще раз перевіряють учнів за списком.

#### **5. Вимоги безпеки у аварійних ситуаціях**

1. У випадку аварійної ситуації на місці екскурсії вчителі виводять учнів у безпечне місце.

2. При нещасному випадку учнів виводять у безпечне місце, а потерпілому надають першу долі карську допомогу.

## **Інструкція з пожежної безпеки**

### **1 Загальні положення**

1. Інструкція визначає організаційні і технічні заходи з пожежної профілактики з метою недопущення розповсюдження пожежі на випадок її виникнення.
2. Кожен працівник зобов'язаний знати і точно виконувати правила пожежної безпеки, а при виникненні пожежі - вжити всіх залежних від нього заходів для врятування людей і гасіння її.
3. Сходові клітки, евакуаційні виходи, проходи, коридорні тамбури повинні утримуватися постійно вільними.
4. У навчальних кабінетах парти, столи, стільці необхідно встановлювати так, щоб не заставляти виходів із кабінетів.
5. У навчальних майстернях слід суворо дотримуватися протипожежного режиму. Споруди, приміщення повинні постійно утримуватися в чистоті.
  6. У майстернях не повинно бути запасу матеріалів із дерева більше, як на один день.
7. Весь пожежний інвентар і обладнання треба утримувати у справному стані, розміщувати на видних місцях.
  8. На території не дозволяється розкладання вогнищ, спалювання сміття.
  9. У приміщеннях забороняється палити і розкидати недопалки та запалені сірники.

### **2. Вимоги пожежної безпеки перед початком роботи.**

1. У лабораторіях, кабінетах, коморах реактиви та інші речовини й матеріали потрібно зберігати у шафах, що замикаються, ключі від яких повинні бути у викладачів.
2. Забороняється використовувати електроприлади із пошкодженою ізоляцією, зберігати біля них рідини, які легко загоряються, обгортати папером або тканиною електричні лампочки.
  3. Не працюйте на несправному обладнанні.
4. У лабораторіях, кухні забороняється працювати учням без догляду викладача або майстра.
5. Перед початком роботи на газовому обладнанні перевірте наявність газу у приміщенні. Наявність тяги, герметичність газопроводу, положення газових кранів. При наявності запаху газу не запалюйте сірників, не вимикайте і не вмикайте електроприладів, викличте аварійну службу.
6. Перед початком роботи на електрообладнанні перевірте наявність кріплення і з'єднання захисного заземлення, занулення.

### **3. Вимоги пожежної безпеки під час виконання роботи.**

1. Виконуйте лише ту роботу, з якої пройшли інструктаж. Не передоручайте свою роботу іншим особам.
2. Забороняється використовувати пожежний інвентар та обладнання для господарських та інших потреб, не пов'язаних із пожежегасінням.
  3. Під час експлуатації електроустановок не дозволяється :
    - Використовувати кабелі і проводи із пошкодженою ізоляцією або такою ізоляцією, що втратила захисні властивості;
      - Залишати під напругою електричні проводи і кабелі з неізольованими кінцями;
    - Переносити ввімкнені прилади та ремонтувати обладнання, яке перебуває під напругою;
      - Залишати без догляду ввімкнені в електромережу нагрівальні прилади, обладнання;
      - Користуватися пошкодженими (несправними) розетками;
      - Зав'язувати і скручувати електропроводи;
    - Застосовувати саморобні подовжувачі, які не відповідають вимогам ПУЕ щодо переносних (пересувних) електропроводів;
    - Використовувати побутові електронагрівальні прилади (праски, чайники, кип'ятильники) без негорючих підставок та у приміщеннях, де їх застосування не передбачене.

4. Забороняється самостійно усувати несправності електромережі і електрообладнання.
5. Зварювальні роботи під час ремонту системи опалювання, водопостачання, каналізації можуть проводитися тільки з дозволу директора закладу.

#### **4. Вимоги, безпеки після закінчення роботи**

1. Щоденно після закінчення занять у кабінетах, майстернях, лабораторіях, кухні викладачі, лаборанти, майстри виробничого навчання повинні уважно оглядати всі приміщення, що закриваються, вимикати електроприлади, освітлення, усувати виявлені недоліки.
2. Після закінчення роботи слід прибрати сміття, відходи та виробничі обрізки.
3. Після кожного заняття необхідно усі пожежо-, вибухонебезпечні речовини та матеріали винести із класу у спеціально виділені та обладнанні приміщення.

#### **5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях**

1. У випадку виникнення пожежі дії працівників мають бути спрямовані на створення безпеки людей, в першу чергу дітей, їх рятування та евакуація.
2. Кожен працівник, який виявив пожежу або її ознаки (задимлення, запах горіння, або тління різних матеріалів тощо), зобов'язаний:
  - негайно повідомити про це за тел.101 пожежну частину. (При цьому слід чітко назвати адресу закладу, місце пожежі, а також свою посаду та прізвище);
  - Сповістити про пожежу директора, його заступників;
  - Організувати зустріч пожежних підрозділів, вжити заходів щодо гасіння пожежі наявними засобами гасіння.
3. Директор, його заступники, що прибули на місце пожежі, зобов'язані:
  - Здійснювати керівництво евакуацією людей та гасіння пожежі до прибуття пожежних підрозділів;
  - Організувати вимкнення мереж електро- і газопостачання і здійснення інших заходів, які сприяють ліквідації пожежі;
  - Із метою запобігання пожежі вчителям, не можна залишати дітей без нагляду з моменту виявлення пожежі до її ліквідації;
  - Залишаючи приміщення або будівлі, що постраждали від пожежі, потрібно зачинити за собою двері і вікна;
  - Організувати перевірку наявності всіх учнів, працівників, евакуйованих з будівлі за списками і журналами.

#### **Порядок дії при виникненні пожежі.**

1. При виникненні пожежі дії працівників навчального закладу, залучених до її гасіння, мають бути спрямовані на створення безпеки людей, і в першу чергу - дітей, їх евакуацію та рятування.
2. Кожний працівник, який виявив пожежу або її ознаки (задимлення, запах горіння або тління різних матеріалів, підвищення температури у приміщенні тощо), зобов'язаний:
  - негайно повідомити про це за телефоном 101 пожежну частину (при цьому слід чітко назвати адресу об'єкта. Місце виникнення пожежі, а також свою посаду та прізвище);
  - Задіяти систему повідомлення людей про пожежу;
  - Розпочати самому і залучити до евакуації людей із будівлі до безпечного місця згідно з планом евакуації;
  - Сповістити про пожежу керівника навчального закладу або його заступника.
3. Директор, його заступник, який прибув на місце пожежі, зобов'язаний:
  - Перевірити чи повідомили пожежну охорону про виникнення пожежі;
  - Здійснити керівництво, евакуацію людей та гасіння пожежі до прибуття пожежних підрозділів. У випадку загрози для життя людей негайно організувати їх рятування, використовуючи для цього всі наявні сили і засоби;
  - Організувати перевірку наявності всіх учасників навчально-виховного процесу, евакуйованих з будівлі, за списками і журналами обліку навчальних занять;
  - Виділити для зустрічі пожежних підрозділів особу, яка добре знає розміщення під'їздних шляхів та вододжерел;
  - Вивести з небезпечної зони всіх працівників та інших осіб, не зайнятих евакуацією людей та ліквідацією пожежі;

- При необхідності викликати до місця пожежі медичну та інші служби;
- Припинити всі роботи, не пов'язані із заходами щодо ліквідації пожежі;
- Організувати відключення мереж електро-, і газопостачання, зупинку системи вентиляції та кондиціонування повітря і здійснення інших заходів, які сприяють поширенню пожежі;
- Забезпечити безпеку людей, які беруть участь в евакуації та гасінні
- Передбачити пожежі, від можливих обвалів конструкцій, дії токсичних продуктів горіння і підвищених температур, ураження електрострумом тощо;
- Організувати евакуацію матеріальних цінностей із небезпечної зони, визначити місця їх складання і забезпечити, при потребі їх охорону;
- Інформувати керівника пожежного підрозділу про наявність людей у будівлі.

4. Під час проведення евакуації та гасіння пожежі необхідно:

- з урахуванням обстановки, що склалася, визначити найнебезпечніші евакуаційні шляхи і виходи до безпечної зони у найкоротший термін;
- вчителям, майстрам та іншим працівникам навчального закладу не можна залишати дітей без нагляду з моменту виявлення пожежі до її ліквідації;
- евакуацію людей слід починати з приміщення, в якому виникла пожежа, і суміжних з ним приміщень, яким загрожує небезпека поширення вогню і продуктів горіння;
- дітей молодшого віку і хворих слід евакуювати і першу чергу;
- у зимовий час, на розсуд осіб, які здійснюють евакуацію, діти старших вікових груп можуть задалегідь одягтися або взяти теплий одяг із собою, а дітей молодшого віку слід виводити або виносити загорнувши в ковдри або в інші теплі речі;
- ретельно перевірити всі приміщення, чи не залишились у небезпечній зоні діти, які могли заховатися під ліжками, партами, у шафах та в інших місцях;
- виставити пости безпеки біля входів у будівлі, щоб діти та працівники не повертались туди, де виникла пожежа;
- при гасінні слід намагатися в першу чергу забезпечити сприятливі умови для безпечної евакуації людей;
- слід утримуватися від відчинених вікон і дверей, а також від розбивання скла, щоб зменшити ймовірність поширення вогню і диму до суміжних приміщень.

Залишаючи приміщення або будівлі, що постраждали від пожежі, необхідно зачинити всі двері і вікна.

### **Виробничий травматизм і профзахворювання**

Втрата працездатності (тимчасово чи постійно) працюючим в робочий чи прирівняний до нього час в результаті поранень, травм чи нещасних випадків називається виробничим травматизмом. До числа характерних прикладів виробничого травматизму належать запорошення очей, поріз, удар, перелом, опік, ураження електричним струмом, обмороження, теплові удари тощо.

Основними факторами, які можуть спричинити виробничий травматизм, є: робочі машини, рухомі частини машин та механізмів, падаючі вантажі, полум'я, пара, розплавлений метал тощо.

Вплив на організм небезпечних і шкідливих факторів виробництва, в результат чого погіршилось здоров'я працюючого (тимчасово або постійно), називається профзахворюванням.

Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і в побуті. Для більш широкого розуміння і конкретного викладання з професії, якій навчаються учні, а також залежно від місцевих умов викладач повинен прокоментувати дані слайди.

На жаль на виробництві ще не викоренені факти вживання алкогольних напоїв, а також поява на роботі працюючих в стані алкогольного сп'яніння. Людина в такому стані є джерелом небезпеки для оточуючих, бо в алкогольному стані порушується координація її дій під час роботи. Результат - аварії, травми тощо.

За розпивання напоїв в робочий час або появу на роботу в нетверезому стані законодавством передбачено усунення порушника від роботи і, як крайній захід - звільнити за ініціативою адміністрації.

Профотруєння - це тимчасовий вплив газу, отруюючих факторів на організм працюючого, в результаті чого потерпілий втрачає свідомість, знаходиться у шоковому стані та ін.

До числа виробничих шкідливостей належать: пари ртуті, аніліну, свинцю, вібрація, сильний шум, різкі температурні коливання повітря, радіація, підвищений рівень статичної електрики тощо. Професійні захворювання на відміну від виробничого травматизму виникають не раптом, а поступово, внаслідок тривалого впливу виробничих шкідливостей на організм працюючого. Наприклад, професійними захворюваннями можуть бути: туговухість у котельників, ревматизм у будівельника, захворювання серцево - судинної системи у осіб, які працюють у умовах сильних вібрацій, кесонна хвороба, хвороба очей у зварника тощо.

### **Основні причини травматизму і захворювання та заходи їх запобігання на виробництві**

Причини травматизму і захворювання на виробництві викликаються чотирма групами небезпечних і шкідливих факторів: біологічні, психофізіологічні, фізичні та хімічні.

Біологічно небезпечні і шкідливі речовини - це такі, вплив яких на підприємстві на працюючих спричиняє нещасні випадки, травми або професійні захворювання. Це діяння впливу мікробів, мікроорганізмів, біохімічні, фізіологічні, генетичні та інші зміни в клітинах і організмі людини в результаті дії іонізуючих випромінень і ультрафіолетових променів та ін.

Психофізіологічні небезпечні фактори виробництва викликають психічні перевантаження: розумове та емоційне перенапруження, нервово-психічні травми та ін.

Фізичні небезпечні й шкідливі фактори виробництва найбільш поширені. До них відносяться: машини й механізми, радіація, вібрація, запиленість і загазованість робочої зони. Шум, ультразвук, вологість повітря, електрика, електричні поля, недостатня або підвищена освітленість робочої зони. Рівні небезпечних і шкідливих фізичних факторів на робочих місцях підприємств не повинні перевищувати гранично допустимих величин, передбаченими санітарними нормами та правилами, стандартами ОП, а також гігієнічними нормами, затвердженими Міністерством охорони здоров'я.

Хімічні небезпечні й шкідливі фактори виробництва поділяються на подразнюючі і загально-токсичні. Вони отруюють організм людини через дихальні шляхи, травну систему, шкіряний покрив.

### **Основними заходами запобігання травматизму та захворюванням на виробництві є:**

1. Організаційні
2. Технічні
3. Санітарно-виробничі.
4. Медико-профілактичні.

#### **1 До організаційних заходів з ОП відносяться:**

- навчання працюючих безпечним методам праці та інструктування їх на робочому місці, розробка правил, норм та інструкцій з техніки безпеки, виробничої санітарії, електро, та пожежної безпеки,
- організація оглядів-конкурсів з охорони праці й культури виробництва, адміністративно-громадського контролю за дотриманням законодавства про працю та відпочинок, залучення до роботи не за спеціальністю, без інструктажу з техніки безпеки, недостатнього засвоєння працюючими безпечних прийомів праці, порушення і невиконання інструкцій з техніки безпеки та ін.

2. **До технічних заходів належать:** підтримання справного стану обладнання робочих місць, виробництва. Машин і механізмів, пристроїв, транспортних засобів, встановлення обладнання для захисту організму людини від впливу незадовільних метеорологічних умов, забруднень повітря у виробничих приміщеннях, шуму та вібрації, електромагнітних полів, лазерних випромінювань, втілення у виробництво механізації та автоматизації, засобів індивідуального та колективного захисту, блокувань, огорож та інших запобіжних засобів.

3. **До санітарно-виробничих заходів належать:** система організаційних, гігієнічних і санітарно-технічних заходів і засобів, спрямованих на захист працюючих від дії шкідливих виробничих факторів для запобігання професійним захворюванням, отруєнню, домішок шкідливих газів, парів або пилу в повітрі робочої зони, приміщення, доведення до норми недостатнього або підвищеного освітлення робочого місця, вібрації і шуму, що перевищують допустимі значення, підвищеної або пониженої температури поверхонь устаткування, матеріалів, підвищеного рівня ультразвуку, інфразвукових коливань, іонізації повітря, статичної електрики, прямого і відображеного блиску, ультрафіолетової радіації, інфрачервоної радіації, тісноти у виробничих приміщеннях, виключення порушень правил особистої гігієни та антисанітарного стану виробничих і побутових

приміщень тощо.

4. **Методико-профілактичні заходи** - це систематичний, постійний медичний контроль за станом здоров'я працюючих. Згідно статті 19 Закону «Про охорону праці» власник зобов'язаний за свої кошти організувати проведення попереднього (при прийнятті на роботу) і періодичних (протягом трудової діяльності) медичних оглядів працівників, зайнятих на важких роботах, роботах із шкідливими чи небезпечними умовами праці або таких, де є потреба у професійному доборі, а також щорічний обов'язковий медичний огляд осіб до 21 року. Перелік професій, працівники яких підлягають медичному огляду, термін і порядок його встановлює МОЗ.

5 **Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань** здійснюється згідно Закону України «Про охорону праці» (стаття 8). Усі працівники підлягають обов'язковому соціальному страхуванню власником від нещасних випадків і професійних захворювань. Порядок і умови страхування здійснюється і визначається колективним договором (угодою, трудовим договором). Для цієї мети на підприємстві створюється фонд соціального страхування працюючих.

### **НЕЩАСНІ ВИПАДКИ НА ВИРОБНИЦТВІ**

#### **Складання документів при розслідуванні нещасних випадків**

Розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і професійних отруєнь на виробництві виконують згідно «Положення про розслідування та облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на підприємствах, в установах і організаціях»

Власник за участю представника профспілкової організації, членом якої є потерпілий, повинен проводити розслідування та вести облік нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві відповідно до Положення.

Розглянемо причини нещасних випадків.

<b>ОРГАНІЗАЦІЙНІ:</b>	<b>ТЕХНІЧНІ:</b>
ПОРУШЕННЯ ТРУДОВОЇ І ВИРОБНИЧОЇ ДИСЦИПЛІНИ; НЕЗАДОВІЛЬНЕ УТРИМАННЯ І НЕДОЛІКИ І ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОЧИХ МІСЦЬ; ВІДСУТНІСТЬ ЦІЛЬОВОГО ІНСТРУКТАЖУ; ХИБИ У НАВЧАННІ БЕЗПЕЧНИХ ПРИЙОМІВ ПРАЦІ ТОЩО	НЕЗАДОВІЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ СТАН МАШИН, МЕХАНІЗМІВ; ПОРУШЕННЯ АБО НЕДОСКОНАЛІСТЬ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ПОРУШЕННЯ ВИМОГ БЕЗПЕКИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТРАНСПОРТНИХ ЗАСОБІВ
<b>ПРИЧИНИ НЕЩАСНИХ ВИПАДКІВ</b>	
<b>САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ:</b>	<b>ПСИХОФІЗІОЛОГІЧНІ:</b>
НЕВІДПОВІДНІСТЬ МЕТЕОРОЛОПІЧНИХ УМОВ САНІТАРНИМ НОРМАМ; ПІДВИЩЕНИЙ ВМІСТ ВИРОБНИЧОГО ПИЛУ, ОТРУЙНИХ РЕЧОВИН У ПОВІТРІ; НЕЗАДОВІЛЬНИЙ САНІТАРНИЙ СТАН ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ; НЕЗАДОВІЛЬНЕ ОСВІТЛЕННЯ	НЕРВОВО-ПСИХІЧНІ НАВАНТАЖЕННЯ; НЕЗАДОВІЛЬНИЙ ПСИХОЛОГІЧНИЙ КЛІМАТ У КОЛЕКТИВІ; АНТРОПОЛОГІЧНА НЕВІДПОВІДНІСТЬ ПРАЦЮЮЧОГО УМОВАМ ПРАЦІ; АЛКОГОЛЬНЕ СП'ЯНІННЯ

Розслідуванню підлягають травми, гострі професійні захворювання та отруєння, теплові удари, опіки, обмороження, утоплення, ураження електричним струмом та блискавкою, ушкодження в наслідок аварій, пожеж, стихійного лиха (землетруси, зсуви, повені, урагани тощо), контакту з твари-нами, комахами та іншими представниками фауни і флори.

На облік за результатами розслідування беруться нещасні випадки, які сталися з потерпілими:

- під час виконання трудових обов'язків, або дій в інтересах підприємства,
- протягом робочого часу, перерви на обід і відпочинку на території підприємства або в іншому місці,
- протягом часу, необхідного для приведення в порядок одягу, засобів захисту, робочого місця для особистої гігієни,

- під час аварій та їх ліквідації на об'єктах виробництва,
- під час проїзду на роботу або з роботи на транспорті підприємства.

Про нещасний випадок, внаслідок якого працівник втратив працездатність не менш як на один день. Складається акт за формою Н-1 комісією з розслідування, призначеною наказом власника. Акт за формою Н-1 складається у 5 примірниках. В разі гострих професійних отруень (захворювань) в комісію входить спеціаліст санепідемстанції, куди надсилається один примірник акту форми Н-1.

У разі, коли на підприємстві стався груповий нещасний випадок, нещасний випадок зі смертельним наслідком, вони підлягають спеціальному розслідуванню, яке проводиться протягом не більше 10 днів.

Один примірник акту Н-1 надсилається потерпілому, або особі, яка представляє його інтереси. Акт за формою Н-1 разом з матеріалами розслідування підлягає зберіганню на підприємстві протягом 45 років.

Підприємства, місцеві органи виконавчої державної влади і державного нагляду за ОП ведуть облік усіх виробничих травм, гострих отруень (захворювань), на які складені акти Н-1.

Держнагляд охорони праці, Держатомнагляд, Головне управління пожежної охорони МВС, санітарно-епідеміологічна служба МОЗ і фахові міністерства здійснюють облік групових нещасних випадків і нещасних випадків із смертельним наслідком.

Власник підприємства зобов'язаний аналізувати причини нещасних випадків, професійних захворювань і професійних отруень, розробляти і здійснювати заходи щодо їх запобігання.

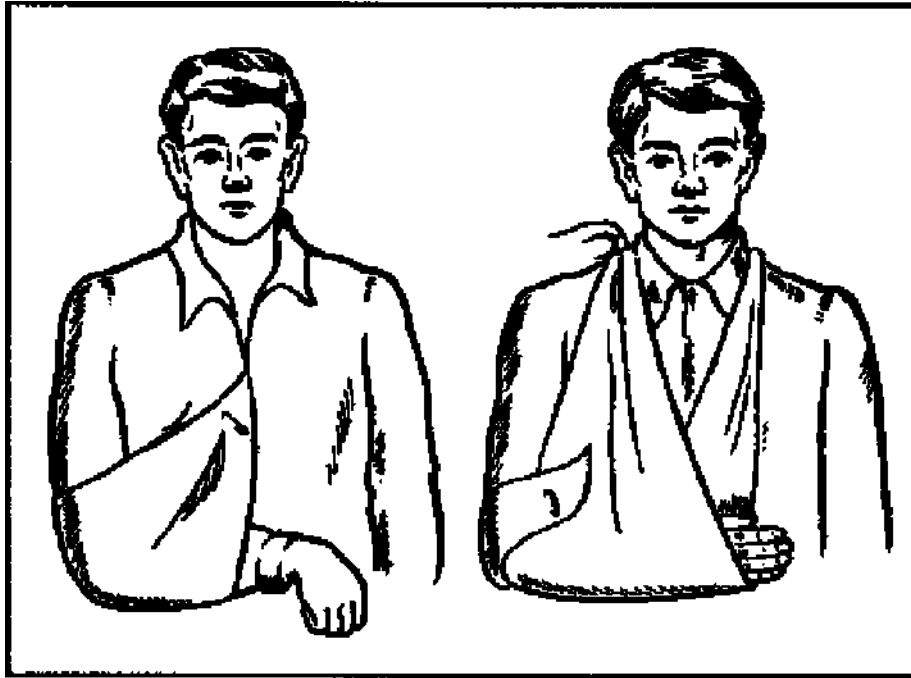
## **ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ ПО НАДАННЮ ПЕРШОЇ ДОЛІКАРСЬКОЇ ДОПОМОГИ**

При нещасних випадках дуже важливо до приїзду лікаря своєчасно надати першу долікарську допомогу потерпілому. Контроль за організацією надання долікарської допомоги, наявність та комплектність аптечок, справність пристосувань та засобів надання необхідної допомоги. А також навчання персоналу покладається на медичних працівників та адміністрацію навчального закладу. Схема послідовності дій при наданні першої долікарської допомоги:

1. Вивести потерпілого з оточення, де стався нещасний випадок.
  2. Вибрати потерпілому найбільш зручне положення, що забезпечує спокій.
  3. Визначити вид травми (перелом, поранення, опік тощо)
  4. Визначити загальний стан потерпілого, встановити, чи не порушені функції життєвоважливих органів.
  5. Розпочати проведення необхідних заходів:
    - зупинити кровотечу;
    - зафіксувати місце перелому;
    - вжити реанімаційних заходів (оживлення): штучне дихання, зовнішній масаж серця;
    - обробити ушкодженні частини тіла.
  6. Одночасно з наданням долікарської допомоги необхідно викликати швидку допомогу або підготувати транспорт для відправки потерпілого до найближчої медичної установи.
  7. Повідомити адміністрацію навчального закладу про те, що трапилось.
- Важливо знати обставини, при яких сталася травма, умови, які спонукали до її виникнення, та час, годину і навіть хвилини, особливо, коли потерпілий втратив свідомість.

## Перша допомога при ударах, порізах, переломах

При переломах, вивихах необхідно надати потерпілому зручне положення, яке виключає рухи пошкодженої частини тіла.



Підвішування руки на хустину

Це досягається шляхом накладання шини, а при її відсутності можна використати палки, дошки, фанеру і ін. Шина повинна бути накладена так, щоб були надійно іммобілізовані два сусідні з місцем ушкодження суглоби (вище і нижче), а якщо перелом плеча чи стегна - то три суглоби. Накладають шину поверх одягу або кладуть під неї що-небудь м'яке - вату, шарф, рушник. Шина повинна бути накладена так, щоб центр її знаходився на рівні перелому, а кінці накладалися на сусідні суглоби по обидва боки перелому. Фіксація відкритого перелому вимагає дотримання додаткових умов. З метою попередження забруднення рани, необхідно змастити поверхню шкіри навколо рани настояюкою йоду. Попередньо зупинити кровотечу, і накласти стерильну пов'язку.

Якщо потерпілий отримав удар (важливо не переплутати його з переломом або вивихом), до місця травми слід прикласти холодний предмет (сніг, лід, ганчірку, змочену у воді) і міцно забинтувати ударене місце.

**Удар** - це ушкодження м'яких тканин, що частіше супроводжуються крововиливами під шкіру. Перша допомога і лікування такі самі, як при розтягненнях зв'язок.

На підприємствах громадського харчування найбільш частими травмами є порізи пальців та кінцівок рук. При травмі долоні необхідно зігнути пальці, щоб зійшлися сухожилля, при пораненні зовнішньої сторони кінцівки - розігнути долоню і відвести пальці як можна далі назад. При порізах необхідно змастити рану антисептиком і накласти джгут або пов'язку і терміново відправити до лікарні.

При переломах (ознакою закритого перелому є сильний біль, викривлення кінцівки, припухлість, відкритого - рвана рана, куски кістки) і вивихах задачею першої допомоги буде забезпечення спокійного, фіксованого положення травмованої кінцівки. При наданні першої допомоги необхідно: зупинити кровотечу, накласти пов'язку на рану, обкласти кінцівку ватою, накласти шину, використовуючи для цього підручні матеріали.

При переломі плеча або передпліччя руку необхідно підвісити на косинку, при переломі ключиці - прибинтувати до тіла.



### Підвішування руки на полі піджака



При переломі ребер необхідно міцно забинтувати груди або стягнути їх рушником під час видиху. При ушкодженні тазу необхідно обережно стягнути його широким рушником, покласти на тверді носі, а під зігнуті і розведені колінні суглоби підкласти валик.

Особливо небезпечна травма хребта. У таких випадках необхідно обережно, не піднімаючи потерпілого, підсунути під його спину дошку, щит, двері тощо.

При переломах та вивихах ключиці у підм'язову западину кладуть вату або інший матеріал, згинають руку в лікті під прямим кутом і прибинтовують її до тулуба. Рука нижче ліктя повинна перебувати у косинці, яку підв'язують до шиї.



### Накладання пов'язки при переломі або вивиху ключиці

При переломах і вивихах кисті та пальців рук роблять таким чином: кисть руки з вкладеним у долоню жмутом вати, бинта (пальці зігнуті) прикладають до шини, яка повинна починатися біля середини передпліччя і закінчуватися біля кінців пальців, і перебинтовують.

При розтягу зв'язок суглобів - підняти хвору кінцівку догори, накласти холодний компрес та тісну пов'язку, створити спокій до прибуття лікаря.

При ударах - забезпечити потерпілому повний спокій, накласти на місце удару холодний компрес. При ударах із синцями не слід класти примочки, місце удару змастити настоянкою йоду і накласти пов'язку.

## **Перша допомога при ураженні електричним струмом**

Коли людина знаходиться у межах дії інтенсивного поля або безпосередньо торкається провідників електричного струму від напругою, по його тілу проходить електричний струм. У результат дії струму на організм людини може виникнути електротравма, тобто порушення функції.

Характер та інтенсивність порушень в організмі під дією струму визначається видом та силою струму, тривалістю його дії поряд з іншими факторами. Ураження організму у більшості залежить від сили струму, що проходить крізь органи людини - мозок, центральну нервову систему, серце, органи дихання. Сила струму визначається величиною прикладеної напруги та опору тіла людини (за законом Ома).

Дії струму різної сили на організм людини.

0,5 - 1,5 ма - людина починає відчувати поколювання

2 .0 - 5,0 ма - можуть з'явитися больові відчуття у руці

12 ма - дуже відчутна біль

15 - 25 ма - сильна біль, керування м'язами не можливе.

При ураженні електричним струмом перша долікарняна допомога заключається у звільненні потерпілого від дії струму і наданні йому першої медичної допомоги. У людини, ураженої електричним струмом напругою до 380 В, різко скорочуються м'язи, тому він міцно тримає предмет, який знаходиться під струмом. Щоб звільнити потерпілого від дії струму, необхідно припинити доступ струму до апарату, відключити рубильник, кнопку пуску або викрутити запобіжник, або розірвати провід ізольованим предметом (сокира з сухою ручкою, багор з сухою дерев'яною ручкою)

Надавати допомогу , необхідно застосовуючи всі міри перестороги, щоб не попасти під електричний удар, стояти на сухій дошці, взути боти, діелектричні рукавички або ізолювати руки сухою ганчіркою.

Якщо потерпілий міцно тримає провід в руках, необхідно розняти йому руки, при цьому обов'язково необхідно бути взутому у ботах і діелектричних рукавичках. Якщо потерпілий у свідомості, а до цього часу був в обмороці або на протязі деякого часу був під дією електричного струму його необхідно вивести на повітря або відкрити квартиру, звільнивши його тіло від одягу, який заважає легко дихати і забезпечити повний спокій до прибуття лікаря.

При відсутності свідомості, але збереженні дихання необхідно рівно і зручно покласти потерпілого на м'яку підстилку, забезпечити доступ свіжого повітря, давати нюхати нашатирний спирт, обтерти обличчя водою, розтерти і зігріти тіло. Якщо потерпілий не подає признаков життя (немає дихання, пульсу) необхідно розпочати робити штучне дихання і робити його до тих пір, поки у потерпілого не відновиться нормальний ритм життя.

## **Перша допомога при опіках, обмороженні і тепловому ударі**

При наданні першої допомоги при опіках, теплових ударах слід швидко припинити дію високої температури. Це має особливе велике значення при займанні одягу і при опіках рідиною через одяг. У першому випадку необхідно загасити полум'я, негайно накинути на людину, що горить, будь-яку цупку тканину. Щільно притиснути її до тіла. Знімають тліючий одяг або обливають його водою.

При промоканні одягу гарячою водою, його також необхідно облити холодною водою або зірвати. Швидко занурення обпеченого лица у холодну воду зменшує біль і тяжкість опіку.

**Опіки** - бувають I, II, III, IV ступенів - від легкого почервоніння до обвуглення. При опіках I та II ступенів слід негайно покласти на вражене місце примочку зі спирту, горілки, одеколону або слабого розчину марганцевокислого калію. Спирт і його похідні стримують подальше руйнування клітин і водночас знезаражують місце ушкодження .Якщо допомога надана вчасно, пухирі не збільшуються і досить швидко зникають больові відчуття.

При опіках III,IV ступенів на вражені місця слід накладати стерильні пов'язки. При великих опіках використовують чисті випрасувані простирадла. Потерпілого слід напоїти чаєм, мінеральною водою і терміново доставити до лікарні. При невеликих опіках хімічними речовинами місце опіку треба сильно облити холодною водою.

При опіках кислотою ушкоджене місце опіку краще промити розчином питної соди, а потім великою

кількістю води.

При опіках лугами - промити слабким розчином оцту з подальшим промиванням водою.

При опіках очей слід негайно промити їх водою, закрити чистою пов'язкою та звернутися до лікаря.

**Обмороження** - це ушкодження тканини, що спричиняється дією низьких температур.

За глибиною ураження розрізняють обмороження I,II,III,IV ступенів.

I ступінь - шкіра стає блідою.

II ступінь - поява пухирів, шкіра навкруги пухирів має синюшно-червоний колір.

III ступінь - часткове омертвіння м'яких тканин:

IV ступінь - поряд з омертвінням м'яких тканин настає омертвіння кістки. *Загальне правило першої допомоги:* швидке відновлення повноцінного кровообігу! Обморожену ділянку слід обтерти спиртом, змастити вазеліном або несолоним жиром та обережно розтерти у напрямку до серця. Розтирання краще робити чистою, обтертою спиртом, сухою рукою до відновлення чутливості шкіри. Робити розтирання слід обережно, бо мерзлі судини легко ламаються, що може призвести до крововиливів.

Пошкоджена шкіра а хладогенами може викликати **обмороження**.

При наданні першої медичної допомоги слід пошкоджену кінцівку занурити на 5-10 хвилин в теплу воду (35-40 °С) або зробити загальну ванну (у випадку пошкодженої великої поверхні тіла), а потім підсушити шкіру, прикладаючи до неї бавовняного рушника. Після цього на ушкоджене місце слід наложити мазеву пов'язку або змастити його маззю Вишневського. При відсутності мазі можна змастити вершковим або рослинним маслом. Пухирі, які з'являються не проколювати, а накладати на них мазеву пов'язку.

При роботі у гарячому цеху внаслідок перегріву організму може виникнути тепловий удар, ознаками якого є блювота, головний біль, підвищена температура. Потерпілого необхідно винести на свіже повітря, роздягнути, охолодити тіло, змочити голову і грудну клітку водою дати понюхати нашатирний спирт.

При зупинці дихання слід зробити штучне дихання.

### **Перша допомога при отруєнні газами**

При отруєнні парами аміаку потерпілого необхідно вивести на свіже повітря звільнити від одягу, який заважає вільно дихати і надати йому повний спокій. Потім зробити інгаляцію теплим паром 1-2% -им розчином лимонної кислоти і напоїти міцним солодким чаєм, кавою, лимонадом або 3%-м розчином молочної кислоти. Після цього дати потерпілому подихати киснем на протязі 30 - 40 хвилин і зігріти його грілкою. При ураженні ротової порожнини і носоглотки застосовують 2%-й розчин соди або чисту воду.

При попаданні аміаку в очі необхідно добре промити їх під струєю чистої і до приходу лікаря надіти на очі темні окуляри. Неможна накладати на очі пов'язку.

При отруєнні фреоном -12 і фреоном -22 потерпілого виводять на свіже повітря, звільняють від одягу, який заважає легко дихати і надають йому повний спокій. Потім дають випити міцного солодкого чаю або кави і подихати нашатирним спиртом. Після цього потерпілого зігрівають грілками і дають йому на протязі 30-45 хвилин кисень. При подразненні оболонки носа та горла застосовують 2%-й розчин харчової соди або воду. При попаданні фреону в очі їх добре промивають під струєю чистої води і надівають темні окуляри.

### **Точки для зупинки кровотечі**

Перша допомога при пораненні та кровотечі зводиться до обережного накладання на рану індивідуального пакета. При цьому мити її водою, змивати кров з рани забороняється.

Якщо індивідуального пакета немає. Для перев'язування використайте чисту носову хустинку. У цьому випадку приготуєлена для перев'язування тканину змочіть настійкою йоду так, щоб пляма йоду трохи перебільшувала розміри рани.

При кровотечі необхідно підняти поранену кінцівку, закрити рану перев'язувальним матеріалом і притиснути ділянку біля неї на 4-5хв., не торкаючись рани пальцем. Після цього рану треба забинтувати. Якщо кровотеча продовжується, слід вдатися до здавлювання кровоносних судин за допомогою згинання кінцівки у суглобах, притискування кровоносних судин пальцями, джutom чи закруткою.

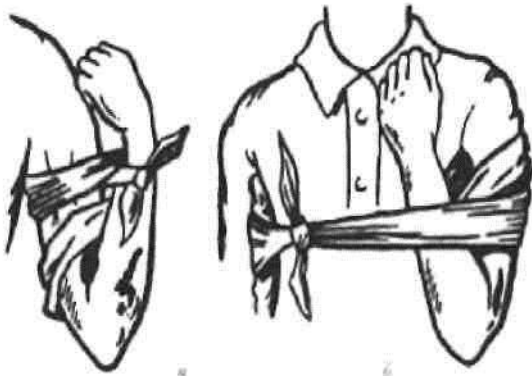
При накладанні джугута спочатку місце накладання обгортають м'яким матеріалом (тканиною, ватою тощо). Потім джут розтягують і туго перетягують ним попередньо обгорнуту ділянку кінцівки доти, поки не припиниться кровотеча.

При відсутності гумової трубки або стрічки, що розтягується, для джугута застосовують інші матеріали (мотузку, ремінь, рушник тощо). У цьому випадку такий

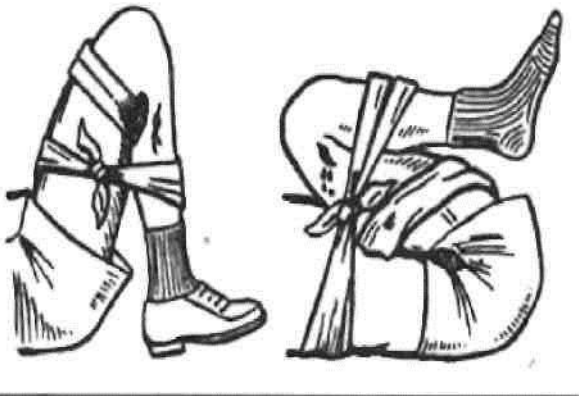
джугут зав'язують вузлом на зовнішньому боці кінцівки і використовують як закрутку. У вузол

просовують важіль (паличку, металевий стержень), яким закручують закрутку до припинення кровотечі. Через годину після накладання джгута його попускають на 5-10хв., щоб не виникла не-

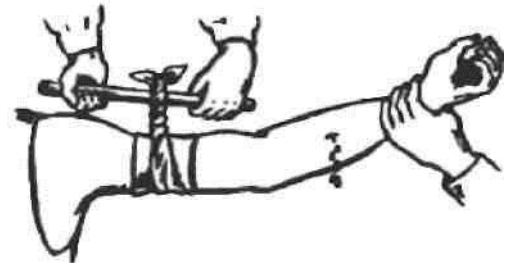
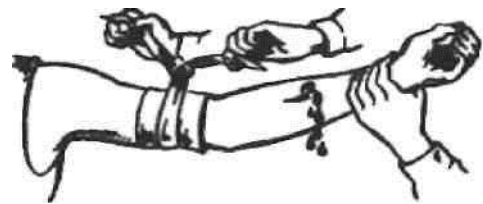
безпека омертвіння знекровленої кінцівки. При пораненні великих судин шиї і верхньої частини грудної клітки джгут не накладається. Кровотеча зупиняється при натисканні пальцем на поранену судину у самому місці поранення.



Згинання кінцівки в суглобах для зупинки кровотечі з: а) передпліччя; б) плеча; в) гомілки; г) стегна



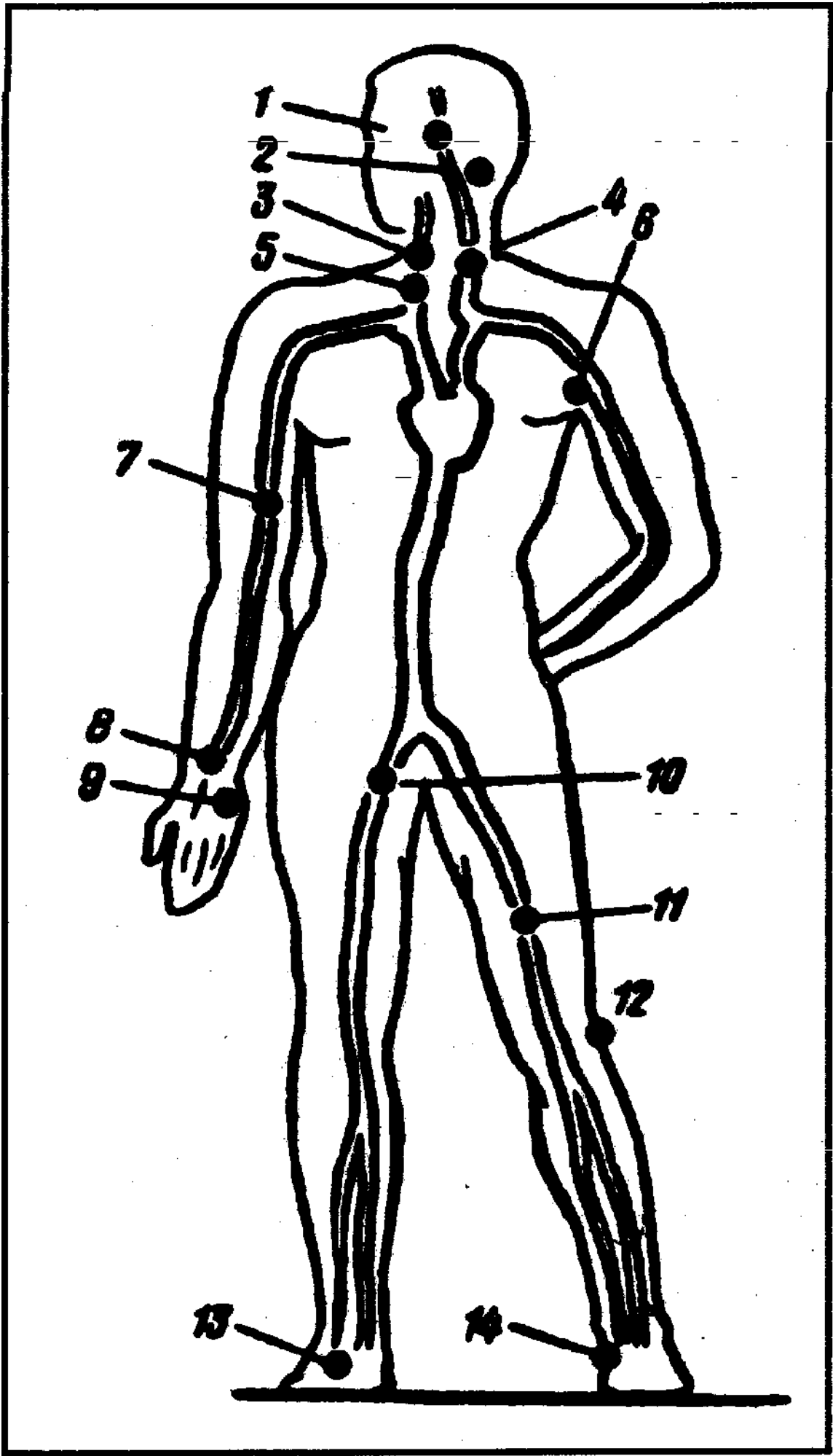
Зупинка кровотечі закруткою.



Щоб швидко зупинити кровотечу, потрібно знати розташування найбільш ефективних точок натискання артерії.

Розглянемо, як зупиняється кровотеча у разі поранення:

- Лобу або скроні - притискається скронева артерія спереду козелка вуха
- (точка 1)
- Потилиці - притискається потилична артерія (точка 2):
- Голови або шиї - притискаються сонні артерії до шийних хребців (точки 3 та 4)
- Плеча (поблизу плечового суглобу) та під пахової впадини-притискається підключична артерія до кістки у підключичній ямці (точка 5)
- Передпліччя - притискається підпахова (точка 6) або плечова артерія (точка 7) посередині плеча з внутрішньої сторони:
- Кисті та пальців руки - притискається променева та ліктьова артерії у нижній третині передпліччя біля кисті (точки 8 і 9 :)
- Стегна - притискається стегнова артерія у паху (точка 10)
- Гомілки - притискається стегнова артерія в середині стегна (точка 11) або підколінна артерія (точка 12):
- Стопи та пальців ноги - притискається тильна артерія стопи (точка 13) або задня велика гомілкорова (точка 14)



## Тести «З основ санітарії і гігієни»

1. Тяжке харчове отруєння з ураженням центральної нервової системи:
  - а) стафілококове;
  - б) ботулізм;
  - в) глистове захворювання;
  - г) сальмонельоз.
2. Як перевозять овочі?
  - а) у фургонах;
  - б) у холодильних камерах;
  - в) у дерев'яній тарі;
  - г) у лотках.
3. Для чого кип'ятять молоко?
  - а) для покращення смаку;
  - б) для зменшення мікробів;
  - в) для збільшення терміну зберігання;
  - г) для отримання певних властивостей.
4. З якого матеріалу повинен виготовлятися кухонний посуд?
  - а) з алюмінію;
  - б) з міді;
  - в) з нержавіючої сталі;
  - г) з чавуну.
5. Як ведуть боротьбу з пацюками на ПГХ?
  - а) розкидають отруту;
  - б) капкани;
  - в) сітки.
6. Який кухар не допускається на роботу до кухні?
  - а) без санітарної книжки;
  - б) без спецодягу;
  - в) з інфекційним захворюванням шкіри та верхніх дихальних шляхів.
  - г) з обручками, лаком на нігтях;
  - д) всі відповіді вірні.
7. Хімічний метод дослідження продукції визначає:
  - а) бактеріальну засіяність;
  - б) хімічний склад;
  - в) масу порції;
  - г) щільність, вологість.
8. Як потрапляють яйця глистів в організм людини?
  - а) з їжею;
  - б) з водою;
  - в) через брудні руки.
9. Набутий штучний імунітет - це:
  - а) вроджена стійкість організму проти хвороби;
  - б) перенесення хвороби організмом і вироблення ним антитіл;
  - в) щеплення.
10. Отруєння неїстівними грибами - це:
  - а) мікробне отруєння;
  - б) немікробне отруєння.

## Тести з техніки безпеки, електробезпеки, пожежної безпеки

1. Закон про охорону праці складається:
  - а) Кодексу законів про працю;
  - б) дійсного Закону про працю;
  - в) інших нормативних документів.
2. Опіки відносять до:
  - а) механічних травм;
  - б) хімічних травм;
  - в) термічних травм;
  - г) електричних травм.
3. Несправність машин та пристосувань - це:
  - а) організаційні причини травматизму;
  - б) технічні причини;
  - в) санітарно-гігієнічні;
  - г) психофізіологічні.
4. Від чого залежить опір тіла людини:
  - а) від віку;
  - б) від загального стану організму;
  - в) від вологості шкіри;
  - г) від крокової напруги.
5. Яке значення опору захисного заземлення:
  - а) 10 Ом;
  - б) 5 Ом;
  - в) 4 Ом;
  - г) 100 Ом.
6. Заземлення - це:
  - а) навмисне з'єднання не струмоведучих частин обладнання з нульовим проводом;
  - б) навмисне з'єднання не струмоведучих частин обладнання із землею;
  - в) миттєве відключення ушкоджених ділянок кола.
7. Які позначення повинні бути біля рубильників і розеток:
  - а) "Не лізь - вб'є";
  - б) 220 В, 380 В;
  - в) позначення як вимикати і вмикати пристрій.
8. Не підлягає заземленню:
  - а) електроплити;
  - б) щити електричні;
  - в) електросковорідки;
  - г) електроказани;
  - д) холодильні шафи;
  - е) всі відповіді вірні.
9. Що треба пам'ятати при роботі з електрообладнанням:
  - а) працювати у спецодязі;
  - б) працювати у гумових чоботях і рукавицях;
  - в) працювати на справному обладнанні;
  - г) працювати, стоячи на гумовому килимку
10. Як надають першу допомогу при ураженні електричним струмом?
  - а) штучне дихання;
  - б) накладання шини;
  - в) звільнення від струмоведучих частин;
  - г) накладання пов'язки.
11. Що треба пам'ятати при роботі з ріжучим інструментом:

- а) вірно тримати руки;
- б) вірно передавати ніж;
- в) тримати ножі в колодках;
- г) дотримуватися порядку на робочому місці.

12. Які вогнегасники повинні бути на кухні:

- а) пінні;
- б) порошкові.

### **Контрольні запитання до теми: «Техніка безпеки, електробезпека та пожежна безпека»**

1. Які вогнегасники необхідно використовувати на підприємствах громадського харчування і чому ?
2. Розкажіть правила техніки безпеки при роботі з ріжучими та колючими інструментами ?
3. Розкажіть правила техніки безпеки при роботі з електричними приборами ?
4. Що необхідно перш за все робити при виникненні пожежі ?
5. Які прибори підлягають заземленню і чому ?
6. Для чого необхідно заземлювати прибори ?
7. Які види інструктажів існують ?
8. Види травм та їх характеристика ?
9. Дайте характеристику механічним травмам.
10. Дайте характеристику хімічним травмам.
11. Дайте характеристику термічним травмам.
12. Як можна оповістити працівників підприємства про виникнення пожежі ?
13. Охорона праці в Україні. Законодавчі акти України, в яких закріплена турбота держави про охорону праці.
14. Електробезпека. Види ураження людини електричним струмом.
15. Права громадян на охорону праці при укладанні трудового договору.
16. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, в закладі.
17. Право працівників на пільги і компенсації за шкідливі умови праці.
18. Захисні засоби з електробезпеки.
19. Вимоги безпеки при експлуатації машин і обладнання.
20. Порядок забезпечення працівників спецодягом та іншими засобами індивідуального захисту.
21. Відшкодування моральної шкоди.
22. Тривалість робочого дня. Порядок надання відпусток.
23. Дисципліна праці. Правила внутрішнього трудового розпорядку.
24. Охорона праці підлітків.
25. Праця жінок і підлітків.
26. Загальні вимоги пожежної безпеки.
27. Служба охорони праці в галузі.
28. Організаційні і технічні заходи з попередження нещасних випадків.
29. Правила розслідування нещасних випадків на виробництві.
30. Заходи щодо створення сприятливих умов праці і відпочинку.

### **Контрольні запитання до теми: «Основи санітарії та гігієни»**

1. Для чого проводять щеплення людини ?
2. Що визначає хімічний метод дослідження продукції ?
3. Яку ведуть боротьбу з пацюками та тарганами на ПГХ ?
4. Види харчового отруєння ?
5. Як і в чому доставляють м'ясо та рибу на ПГХ ?
6. Які обов'язки покладено на санітарного лікаря на підприємстві громадського харчування ?
7. Назвіть санітарні вимоги до виробничих приміщень ?
8. Які заходи застосовують для боротьби з мухами та гризунами ?
9. Викладіть санітарні вимоги до обладнання, інвентарю і посуду ?
10. Як перевозять та зберігають харчові продукти ?



11. Які санітарні вимоги ставлять до кулінарної обробки продуктів ?
12. Перелічіть правила особистої гігієни працівника громадського харчування.
13. Викладіть правила роботи учнів у кабінеті - лабораторії.
14. Які хвороботворні мікроби особливо небезпечні для людей? Які захворювання вони спричиняють?
15. Які заходи вживаються на підприємствах громадського харчування з охорони навколишнього середовища?
16. Медичні огляди працівників.
17. Служба охорони праці в галузі.
18. Профілактики у здійсненні контролю за додержанням законодавства про охорону праці.
19. Чому працівник громадського харчування зобов'язаний суворо дотримуватись правил санітарії та гігієни ?
20. Яке значення має безумовне виконання правил особистої гігієни?
21. Що таке інфекція і як вона може передаватися?
22. Охарактеризуйте початок і перебіг інфекційного захворювання?
23. Які патогенні мікроорганізми з збудниками ботулізму?
24. Які мікроорганізми спричиняють бактеріальні інтоксикації?
25. Як називається отруєння, що спричиняються сальмонелами?
26. Що використовують для профілактики ряду інфекційних хвороб?
27. Які треба вжити заходи на підприємствах щоб не допустити занесення інфекції?
28. Що треба розуміти під дезінфекцією?
29. Які існують способи дезінфекції?
30. Хто має право проводити дезінфекцію?
31. Що таке дезінфекція? Якими методами її здійснюють?
32. Які існують ефективні способи охорони навколишнього середовища від шкідливого впливу харчових підприємств?
33. Що необхідно передбачати під час проектування виробничих і допоміжних приміщень?
34. Які санітарні вимоги ставляться до виробничих і побутових приміщень?
35. Яким санітарним вимогам має відповідати приміщення?
36. Які хімічні речовини використовують для миття тари, посуду, дезінфекції?
37. Яке значення має санітарний контроль на виробництві? Як він здійснюється?
38. Чому обслуговуючий персонал підприємств громадського харчування зобов'язаний мати санітарну книжку?
39. Що таке імунітет? Які бувають види імунітету?
40. Хто надає першу медичну допомогу на робочому місці?

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бабанский Ю.К. «Оптимизация учебно-воспитательного процесса»
2. Метод. Основы. М: Просвещение, 1982-138с.
3. Белов СВ. ,С.В. Брынза В.Н., Венчик Б.С. «Безопасность производственных процессов. М: машиностроение, 1985 - 448с.
4. Денисенко Г.Ф. Охрана труда . - М: Высшая школа. 1985- 319с.
5. Долин П.А. Справочник по технике безопасности М:, Энергоиздат1982-799с.
6. Єлисеєв А.Г. Охорона праці. -К. 1993
7. Зарубежный опыт профилактики производственного травматизма и профессиональных заболеваний - М: 1980
8. Калугин НИ. Плотников Ю.В. Охрана труда в общеобразовательной школе.-М: Просвеще-ни,1980 - 176с .
9. Канарев Ф.Ш. Перетогин М.А. Праник Г.Н. Охрана труда М:Агропромиздат,1988-84с.
10. Куценко Г.И. Жашкова И.А. Основы гигиены.-М: Высшая школа, 1980-146с.
11. Луковников АВ. Охрана труда.М: Колос, 1984- 288с.
12. Пыжик Г.М. Савицкий В.Е. Гогиташвили Г.Г. Управление безопасностью труда на основе стандартизации.-К. Техника, 1981-86с.
13. Роуз Д. Обучение технике безопасности и действиям при аварии (опыт США-К, Инкоп-ресс,1993084с.)
14. Осадча А.І. «Громадське харчування 10 - 11 клас.»
15. Л.Е. Винокурова, М.В. Васильчук М.В. Гаман «Основы охорони праці» «Факт» Київ 2005