

Правила техники безопасности при работе на швейной машине

1. Своевременно и внимательно ухаживать за оборудованием, проверять исправность (сохранность изоляции, соединений электрического провода, исправность вилки, целостность иглы машины и др.) и темп работы машины.
2. Хорошо организовывать рабочее место: на полу резиновый коврик, нельзя класть ножницы и другие инструменты около вращающихся частей машины.
3. Нельзя работать в незастёгнутой одежде, длинные волосы должны быть подобраны, не наклоняться близко к машине во избежание удара о движущийся нитепритягиватель.
4. Нельзя работать на машине вдвоём.
5. Не передавать ножницы, изделие или детали при работающей машине. Для этого необходимо остановить работу на машине, передать необходимый предмет и вновь начать работу.
6. Установку шпульного колпачка, заправку верхней нитки производить при выключенной машине.
7. Прежде чем приступить к чистке и смазке машины, следует выключить электродвигатель и снять ноги с педали.
8. Включать или выключать электрическую вилку из розетки сухими руками во избежание поражения электрическим током.

Опасность в работе:

- повреждение пальцев иглой;
- попадание волос и концов одежды во вращающиеся части швейной машины;
- механические повреждения движущимися частями машины (маховое колесо, ремень, нитепритягиватель);
- поражение электрическим током.

Правила техники безопасности при выполнении ручных работ

1. Иглы и булавки хранить в подушечке или игольнице, не вкалывать их в одежду, не брать в рот. Нельзя работать кривыми и ржавыми иглами и булавками.
2. Сломанные иглы и булавки, пустые катушки не разбрасывать, а класть в мусоросборники.
3. Ручные работы с иглой выполнять с помощью напёрстка. Надевать напёрсток на средний палец правой руки, чтобы не уколоть его.
4. Ножницы хранить в определённом месте. На столе держать ножницы справа с сомкнутыми лезвиями, лезвия – концами от работающего.
5. Передавать ножницы, держа их за сомкнутые лезвия кольцами вперёд.

Опасность в работе:

- повреждение пальцев иглой или булавками;
- травма руки ножницами;
- травма глаз.

Правила техники безопасности при выполнении влажно-тепловых работ

1. До начала работы следует проверить:

- целостность шнура;
- исправность вилки и розетки;
- чистоту подошвы утюга;
- наличие резинового коврика или деревянной подставки.

2. Во время работы следует:

- выполнять влажно-тепловую обработку, стоя на резиновом коврике или деревянной подставке;
- во избежание замыкания утюга на корпус нельзя ударять утюгом о стол;

- включать и выключать утюг сухими руками, берясь за корпус вилки, а не за шнур;
- нельзя дотрагиваться до токопроводящих частей утюга;
- ставить утюг на специальную подставку;
- следить за тем, чтобы шнур не касался подошвы утюга;
- следить за нагревом утюга, не допуская его перегрева.
- использовать для увлажнения ткани пульверизатор;
- следить за тем, чтобы при увлажнении деталей влага не попадала на электроаппаратуру.

3. По окончании работы:

- выключить утюг сухими руками, берясь за корпус вилки, а не за шнур;
- поставить его на специальную подставку.

Опасность в работе:

- возгорание шнура;
- ожоги: паром, о подошву утюга и от возгорания шнура;
- поражение электрическим током.

Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ

Требования безопасности перед началом работы

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
2. Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.
3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

Требования безопасности во время работы

1. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

2. Хлеб, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
3. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
4. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
5. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну.
6. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
7. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.
8. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу скребком.
9. Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

Требования безопасности по окончании работы

1. Выключить электроплитку, при выключении не дергать за шнур.
2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.