

Drošība telpās, kurās ir iekārtas un vielas, kas var apdraudēt izglītojamo drošību un veselību

I. Mērķis un attiecināmība

1. Noteikumi nosaka nosacījumus drošībai telpās, kurās ir iekārtas un vielas, kas var apdraudēt izglītojamo drošību un veselību.
2. Izglītības iestādes izglītojamie tiek instruēti par šiem noteikumiem, priekšmeta skolotājiem iepazīstinot izglītojamos ar tiem un saņemot apliecinājumu par iepazīšanos saskaņā ar normatīvajos aktos par izglītojamo drošību noteikto kārtību.
3. Noteikumi par drošību telpās, kurās ir iekārtas un vielas, kas var apdraudēt izglītojamo drošību un veselību, attiecas uz dizaina, mājturības, šūšanas kabinetiem. Noteikumi ir pieejami attiecīgajos mācību kabinetos.

II. Drošības noteikumi dizaina kabinetā

4. Urbju, vītņgriežu u.c. darba instrumentu uzstādīšanu vai to nomaiņu, izvēlētā darba apgriezienu un padeves uzstādīšanu veic, apstādinot darbgaldus.
5. Skaidu noņemšana no darba zonas atļauta tikai ar šim nolūkam paredzētiem palīgglīdzekļiem, apstādinot darbagaldu.
6. Visas smagās detaļas, izņemot sevišķi smagās vai ar lieliem gabarītiem, kas iziet ārpus darbagalda zonas, droši nostiprināt (ar skrūvspīlēm, konduktoriem un citiem). Pieturēt tās ar rokām aizliegts.
7. Darba laikā nenovērst uzmanību ar blakus lietām (sarunām, viedierīcēm u.c.).
8. Samērot urbju vai citu darba instrumentu diametrus un apstrādājamo materiālu ar darbgalda apgriezieniem un padeves ātrumu.
9. Lietot aizsargbrilles pēc pedagogam norādījumiem.
10. Strādājot uz tecilas, atrasties ārpus rotējošā diska vertikālās plaknes.

III. Drošības noteikumi mājturības kabinetā

11. Sākot darbu virtuvē, apsiet tīru priekšautu.
12. Garus matus nostiprināt, apsiet lakatiņu vai uzlikt cepuri.
13. Noņemt rotaslietas.
14. Pirms darba nomazgāt rokas ar ziepēm un noslaucīt tīrā dvielī, kas nav paredzēts citām vajadzībām.
15. Ievēro pareiza ēdienu gatavošanas kārtību, parocīgi novieto darbam paredzētos traukus un rīkus.
16. Uzmanīgi rīkoties ar dakšīnām, nažiem un citiem asiem priekšmetiem.

17. Ja saplīst trauks, nekavējoties saslaucīt lauskas.
18. Lai neapdedzinātu pirkstus, vāku no karsta katla vai pannas noņemt ar speciālu lupatiņu vai cimdu.
19. Ja uz grīdas ir izlijis ēdiena produkts, to nekavējoties saslauka.
20. Ar elektriskajām virtuves ierīcēm darbojas uzmanīgi saskaņā ar pedagoga norādījumiem. Aizliegts lietot bojātas virtuves ierīces.
21. Ieslēdzot elektriskās virtuves ierīces, kontaktdakšu stabili iebīda kontaktligzdā līdz galam. Tikai pēc tam drīkst to ieslēgt.
22. Gatavojot ēdienus uz elektriskās plīts, lietot atbilstošus traukus.
23. Vispirms izslēdz elektriskās virtuves ierīces un tikai tad kontaktligzdu, pieturot ar roku, izņem ārā kontaktdakšu. To nedrīkst raut aiz vada.
24. Ūdeni elektriskajā tējkannā var liet tikai tad, kad tā ir atslēgta no elektriskā tīkla.
25. Ar slapjām vai mitrām rokām nedrīkst aizskart elektriskos vadus.
26. Elektrisko plīti var tīrīt, kad tā ir izslēgta un atdzisusi.
27. Gatavojot ēdienus, nedrīkst izmantot bojātus produktus, pastāv saindēšanās risks.
28. Izmantojot svaigus produktus, tos rūpīgi nomazgā un notīra.
29. Beidzot darbu, virtuvi sakopj, nomazgā traukus ar trauku mazgājamo līdzekli, noslauka, noliek tos vietā.
30. Produktus uzglabā ledusskapī.
31. Pastāv saindēšanās risks, ēdot pārtikas produktus, kuros savairojušies dažādi mikroorganismi. Parasti tie ir siltumā stāvējuši piena produkti, gaļa. Pirmās saindēšanās pazīmes var rasties jau stundu pēc ēšanas. Ķermeņa temperatūra parasti nav paaugstināta. Ja ir aizdomas par saindēšanos, ziņot pedagogam.
32. Ņemt vērā, ka vienmēr ir nepieciešams rūpīgi iepazīties ar informāciju par derīguma termiņu un preču marķējumu, nedrīkst lietot produktus, kuriem beidzies derīguma termiņš.