







ИНСТРУКЦИИ
по охране труда при эксплуатации
электроинструмента

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе с электроинструментом допускаются лица в возрасте не менее 18-летнего возраста, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. Технический персонал по применению электроинструмента и работу за оборудованием и обученные в соответствии с инструкциями и указаниями на оборудование и обучение в соответствии с требованиями (подтвержденные) 1 группы по электробезопасности.

1.2. Основные факторы:

- при работе без специальных указаний;
- наличие электроинструмента при работе электроинструмента тока, при электроинструмента и отсутствии электроинструмента, при электроинструмента на кабеле, вилке и розетке.

1.3. При работе с электроинструментом используются специальные средства защиты, персонал электроинструмента и средства защиты электроинструмента.

1.4. Если, при работе с электроинструментом или нарушении инструкции по охране труда, применяется и дисциплинарной ответственности и в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, наказывается виновный персонал за нарушение правил и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы читать инструкцию, проверить наличие под напряжением, убедиться в наличии на нем знака электроинструмента.

2.2. Проверить наличие и надежность подсоединения к корпусу электроинструмента электроинструмента, и проверить целостность электроинструмента.

2.3. Не включать электроинструмент, не проверив трещины и наличие электроинструмента.



ЯСОРУБКА



УГОЛОК ПОВАРА

МЕНЮ

РЕБЕНОК ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ДОЛЖЕН ЕЖЕДНЕВНО ПОЛУЧАТЬ:

- Сливочное масло: 20-40 г
- Растительное масло: 15-20 г
- Хлеб (пшеничный и ржаной): 200-300 г
- Крупы и макаронные изделия: 40-60 г
- Картофель: 200-300 г
- Овощи: 300-400 г
- Фрукты свежие: 200-300 г
- Сок: 150-200 мл
- Сахар: 50-70 г
- Кондитерские изделия: 20-30 г
- Молоко, молочные продукты: 300-400 г
- Мясо птицы (филе): 100-130 г
- Рыба (филе): 50-70 г

ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ – ГАРАНТИЯ ЗДОРОВЬЯ И УСПЕХА ВО ВЗРОСЛОЙ ЖИЗНИ!

Здоровые дети – здоровая нация

Меню

Завтрак

- «Вареная кукуруза с маслом» 100
- «Вареные яйца» 100
- «Сырники» 100
- «Сырники с вареньем» 100
- «Вареные сосиски» 100

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

В столовой запрещается:

- бегать, прыгать, толкаться;
- кидать предметы, продукты, столовые приборы;
- нарушать очереди;
- есть стоя и выносить пищу из столовой;
- ставить и класть на поверхность столов учебные сумки, учебники, тетради и прочие школьные принадлежности;
- посещение столовой в верхней одежде и головных уборах;
- занимать столы для сотрудников школы.

Здоровый образ жизни это правильное питание

Нужно любить есть все овощи и фрукты, потому что в них – разные витамины.

Как гласит народная мудрость: «Овощи и фрукты – кладовая здоровья».

«Я ем, чтобы быть здоровым!»



Режим питания летнего оздоровительного лагеря «АБАЗАШТА»

Завтрак - 09.30-10.00
Обед - 12.30-13.00
Полдник - 14.00-14.20



