

Российская Федерация
Краснодарский край
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДВОРЕЦ ТВОРЧЕСТВА ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ ИМ. Н.И. СИПЯГИНА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОВОРОССИЙСК**

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания ППО МБУ
«ДТДМ им. Н.И. Сипягина»
г. Новороссийска

Общероссийского Профсоюза
образования

от « ___ » _____ 2023 года № _____

УТВЕРЖДЕНО

Директор
МБУ ДО ДТДМ.

_____ Т.В. Радченко
Приказ № _____
от « ___ » _____ 2023 года

Инструкция № 14

**по технике безопасности
для обучающихся МБУ ДО ДТДМ
при проведении занятий в кабинете кулинарии**

1. Общие требования безопасности

1.1. Настоящая *инструкция по технике безопасности для обучающихся МБУ ДО ДТДМ при проведении занятий в кабинете кулинарии* (далее – инструкция) разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года N 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», вступившим в силу 1 марта 2022 года, разделом X Трудового кодекса Российской Федерации; с учетом СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и иных нормативных правовых актов по охране труда.

1.2. Данная *инструкция* устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании осуществления занятия в кабинете кулинарии и обозначает безопасные методы и приемы приготовления пищи, а также требования техники безопасности в возможных аварийных ситуациях в помещении.

1.3. Ответственным за соблюдение норм и требований техники безопасности в кабинете кулинарии является педагог дополнительного образования (далее – педагог ДО), непосредственно проводящий занятия в кабинете.

1.4. График работы кабинета определяется утвержденным в соответствующем порядке расписанием занятий.

1.5. Педагог ДО проводит в начале учебного года вводный инструктаж на первом занятии, первичные (текущие) инструктажи с внесением записей в журнал инструктажа обучающихся – перед проведением практических работ по приготовлению пищи и работе с кухонным оборудованием впервые, повторный – не реже одного раза в 6 месяцев, внеплановый - при введении в действие новых или изменении нормативных актов и инструкций, при замене кухонного оборудования, возникновении несчастного случая или при перерывах в учебе более двух месяцев.

1.6. К выполнению кулинарных работ под руководством педагога ДО могут быть допущены дети с 9 лет, прошедшие инструктаж, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.7. Обучающиеся должны соблюдать настоящую *инструкцию* при кулинарных работах, правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.8. В целях соблюдения требований техники безопасности в кабинете кулинарии необходимо:

- соблюдать требования охраны труда и производственной санитарии, данной *инструкцией*, инструкцию по охране жизни и здоровья обучающихся;
- обеспечивать режим соблюдения норм и правил по технике безопасности и пожарной безопасности во время организации занятия;
- соблюдать правила личной гигиены;
- знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, сигналы оповещения о пожаре;
- уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- знать месторасположение аптечки;
- соблюдать инструкцию по пожарной безопасности в кабинете;
- соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, Правила внутреннего распорядка обучающихся, режим работы и времени отдыха, Устав учреждения.

1.9. Перечень профессиональных рисков и опасностей в кабинете кулинарии:

- нарушение остроты зрения при недостаточной освещенности рабочего места;
- травмирование при неаккуратном обращении с ножом, движущиеся части машин, механизмов и бытовых электроприборов;
- термические ожоги при неаккуратном обращении с горячей жидкостью и паром;
- термические ожоги при неаккуратном обращении с электроплитой;
- поражение электрическим током при прикосновении к токоведущим частям электрооборудования и электроприборов (электроплита и иные бытовые электроприборы),

кабелям питания с нарушенной изоляцией (при включении или выключении электроприборов и (или) освещения в помещении);

- поражение электрическим током при отсутствии заземления;
- опасность заражения вследствие инфекции;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- опасность удара из-за падения случайных предметов;
- высокая плотность эпидемиологических контактов.

1.10. Для обеспечения пожарной безопасности в кабинете кулинарии в месте, близком к выходу, должны быть размещены первичные средства пожаротушения (огнетушители), иметься аптечка первой помощи.

1.11. В кабинете для выполнения кулинарных работ на видном месте должна быть размещена данная *инструкция*.

1.12. В случае травмирования в кабинете кулинарии уведомить непосредственного руководителя. При обнаружении недостатков в работе кухонного оборудования, бытовых электроприборов или поломок мебели необходимо сообщить заместителю директора по административно-хозяйственной части, изъять и не использовать до полного устранения всех выявленных недостатков и получения разрешения.

1.13. В целях соблюдения правил личной гигиены и эпидемиологических норм в кабинете кулинарии необходимо:

- не находиться в помещении в верхней одежде;
- мыть руки с мылом после соприкосновения с загрязненными предметами, перед началом работы в кабинете (готовкой пищи), после посещения туалета и окончания работы;
- осуществлять проветривание учебного кабинета;
- соблюдать требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, СП 3.1/2.4.3598-20.

1.14. В кабинете кулинарии применяются следующие индивидуальные средства защиты для педагога ДО и обучающихся:

- халат хлопчатобумажный;
- фартук;
- косынка.

1.15. В кабинете кулинарии применяются следующие коллективные средства защиты для педагога ДО и обучающихся:

- прихватки;
- перчатки для мытья посуды;
- диэлектрические коврики на полу (если покрытие пола выполнено из токопроводящего материала).

1.16. Все положения данной *инструкции* обязательны для исполнения педагогами ДО, которые проводят занятия с обучающимися в кабинете кулинарии.

1.17. Обучающиеся, которые допустили невыполнение или нарушение данной *инструкции*, будут привлечены к дисциплинарной ответственности, со всеми остальными обучающимися проводится внеплановый инструктаж.

1.18. Педагогические работники, осуществляющие деятельность в кабинете кулинарии, допустившие нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции, рассматриваются, как нарушители производственной дисциплины и могут быть привлечены к дисциплинарной ответственности и прохождению внеочередной проверки знаний требований охраны труда, а в зависимости от последствий - и к уголовной; если нарушение повлекло материальный ущерб - к материальной ответственности в установленном порядке.

2. Требования безопасности перед началом кулинарных работ

2.1. В кабинете кулинарии перед началом занятия необходимо оценить состояние электрооборудования:

- осветительные приборы должны быть исправны и надежно подвешены к потолку, иметь целостную светорассеивающую конструкцию и не содержать следов загрязнений;
 - коммутационные коробки должны быть закрыты крышками, корпуса выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.
- 2.2. Удостовериться в наличии первичных средств пожаротушения, срока их пригодности и доступности, в наличии аптечки первой помощи и укомплектованности ее медикаментами.
- 2.3. Убедиться в свободности выхода из учебного кабинета кулинарии, проходов.
- 2.4. Убедиться в безопасности рабочих мест:
- проверить мебель на предмет ее устойчивости и исправности;
 - оценить покрытие столов и стульев, которое не должно иметь дефектов и повреждений;
 - проверить состояние отключающих устройств и устройств заземления технологического оборудования;
 - проверить плотность подведения кабелей питания к бытовым кухонным электроприборам, не допускать переплетения и защемления кабелей питания;
 - убедиться в отсутствии посторонних предметов на бытовых электроприборах (электроплита, микроволновая печь, холодильник и т.д.);
 - убедиться в наличии и исправном состоянии диэлектрических ковриков на полу.
- 2.5. Удостовериться в исправности:
- вытяжной вентиляции для электроплиты;
 - холодильника, кухонной электроплиты, микроволновой печи и иных имеющихся бытовых электроприборов для приготовления пищи;
 - наглядных пособий.
- 2.6. Убедиться в наличии и целостности прихваток, перчаток для мытья посуды.
- 2.7. Удостовериться в целостности кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря.
- 2.8. Проверить заточку ножей.
- 2.9. Перед практическими занятиями по приготовлению блюд надеть одежду халат, фартук, волосы следует убрать под косынку, либо колпак.
- 2.10. Подготовить к работе рабочее место, убрав все лишнее со стола, а сумку с прохода. Используемые инструменты и приспособления, продукты разместить таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание.
- 2.3. Не включать оборудование и приспособления в электрическую сеть мокрыми и влажными руками.
- 2.4. Проверить исправность имеющегося кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
- 2.5. Проконтролировать целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и других дефектов столовой посуды.
- 2.6. Убедиться в надежности заземления корпуса электрической плиты, прочих электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.
- 2.7. Произвести включение вытяжной вентиляции.
- 2.8. Запрещается приступать к работе в случае обнаружения несоответствия рабочего места установленным требованиям, а также при невозможности выполнить подготовительные к работе действия.
- 2.9. В отсутствии обучающихся произвести проветривание кабинета кулинарии в соответствии с показателями продолжительности по СанПиН 1.2.3685-21, а именно:
- | Температура наружного воздуха, °С | Длительность проветривания помещений, мин. |
|-----------------------------------|--|
| от +10 до +6 | 25-35 |
| от +5 до 0 | 20-30 |
| от 0 до -5 | 15-25 |
| от -5 до -10 | 10-15 |
| ниже -10 | 5-10 |
- 2.10. Температура воздуха в кабинете кулинарии должна соответствовать требуемым санитарным нормам 18-20°С, в теплый период года не более 28°С.
- 2.11. В кабинете кулинарии могут находиться комнатные растения только нейтрального действия.

2.12. Приступать к занятиям в кабинете кулинарии разрешается при соответствии учебного кабинета гигиеническим нормативам, после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

2.13. Обо всех замеченных нарушениях, неисправностях и поломках немедленно доложить педагогу ДО (иному лицу, проводящему занятия).

3. Требования безопасности во время кулинарных работ

3.1. Запрещается использовать кабинет кулинарии в качестве кабинета для занятий по другим направлениям, а также размещения групп продленного дня.

3.2. Допустимое количество рабочих мест в кабинете кулинарии должно соответствовать норме из расчета 6 м²/рабочее место.

3.3. При использовании маркерной доски в кабинете кулинарии цвет маркера должен быть контрастного цвета по отношению к цвету доски.

3.4. В целях обеспечения необходимой естественной освещенности учебного кабинета кулинарии на подоконниках не размещаются цветы, посуда, учебники и иные предметы.

3.5. В кабинете кулинарии запрещено хранение любого оборудования на шкафах.

3.6. Обучающиеся рассаживаются с учетом наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения. Дети со значительным снижением слуха рабочие места отводятся за первыми и вторыми столами. Обучающимся с пониженной остротой зрения места отводятся ближе к окну за первыми столами. Обучающимся с ревматическими заболеваниями, склонными к частым ангинам и острым воспалениям верхних дыхательных путей, рабочие места отводятся дальше от окон. При расположении столов, используемых при организации обучения и воспитания, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, следует учитывать особенности физического развития обучающихся.

3.7. Обучающиеся входят в помещение для занятий только с разрешения педагога ДО. Надевают фартук и косынку, заправляют волосы под головной убор.

3.8. Перед включением электрической плиты или других электрических приборов необходимо встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электрической плитки в сеть важно осуществить проверку исправности шнура питания и вилки, а также установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.9. Электрическую плиту включает и выключает только педагог ДО.

3.10. Перед началом работ с обучающимися проводится инструктаж по правилам безопасного выполнения работ и работе с кухонным оборудованием и инвентарем впервые, обучающиеся проходят обучение безопасными методами и способам выполнения кулинарных работ с использованием кухонного оборудования и инвентаря. Инструктаж и обучение проводится применительно особенностей занятия, акцентируется внимание на опасных факторах, которые могут возникнуть при выполнении занятия.

3.11. Во время осуществления занятия необходимо соблюдать порядок в кабинете кулинарии, не загромождать рабочие места, а также выход из кабинета и подходы к первичным средствам пожаротушения.

3.12. Контролировать выполнение обучающимися в кабинете кулинарии требований по мерам индивидуальной защиты в процессе выполнения занятия.

3.13. Необходимо поддерживать дисциплину и порядок во время занятий, не разрешать обучающимся самовольно уходить из кабинета без разрешения педагога ДО, не оставлять обучающихся одних без контроля.

3.14. Электроплиты и иные кухонные бытовые приборы использовать только в исправном состоянии, соблюдая правила безопасности и технические руководства по эксплуатации.

3.15. Кухонный инвентарь, столовую и кухонную посуду использовать только в исправном состоянии, соблюдая правила техники безопасности.

3.16. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется применять алюминиевую посуду и строго запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.17. При использовании ножей и вилок соблюдать осторожность, не направлять их заостренные части на себя и людей. Передавать ножи и вилки друг другу можно только ручками вперед.

3.18. Соблюдать максимальную осторожность при работе с режущими приборами (ножами, скребками, тёрками).

3.19. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

3.20. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты необходимо нарезать только хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на безопасном расстоянии от лезвия ножа.

3.21. При работе с мясорубкой мясо или другие продукты проталкивать в кухонный прибор не руками, а использовать специальные толкатели.

3.22. Контролировать расположение кухонного инвентаря и посуды, исключать возможность его падения и опрокидывания.

3.23. Важно следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды необходимо брать полотенцем или прихваткой, открывать от себя.

3.24. Соблюдать правила гигиены во время кулинарных работ.

3.25. При выполнении работ с горячими жидкостями (вода, жир и др.):

- не наклоняться над кухонной посудой и не заглядывать в нее;
- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край;
- при снятии крышек и самой горячей кухонной посуды с плиты пользоваться прихватками;
- сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;
- крышки горячей посуды снимать от себя.

3.26. При готовке блюд:

- не наклоняться над кухонной посудой и не заглядывать в нее;
- пользоваться только эмалированной посудой;
- пользоваться ножом с осторожностью, не направлять заостренную часть на себя и окружающих;
- мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком;
- хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные и безопасные приемы резания;
- соблюдать осторожность при работе с ручными терками, плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не проводить обработку слишком маленьких частей;
- соблюдать осторожность во время чистке овощей. Картофель надо очищать от кожуры желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.27. При использовании бытовых кухонных электроприборов в кабинете кулинарии запрещается:

- включать в электросеть и отключать от неё бытовые электроприборы мокрыми и влажными руками;
- передвигать включенные в электросеть кухонные бытовые электроприборы;
- нарушать последовательность включения и выключения, технологические процессы;
- допускать попадание жидкости на поверхность электрического оборудования;
- размещать на электроприборах предметы (бумагу, ткань, вещи и т.п.);
- разбирать включенные в электросеть приборы;
- прикасаться к оголенным или с поврежденной изоляцией кабелям питания;
- сгибать и заземлять кабели питания;
- оставлять без присмотра включенные кухонные бытовые электроприборы.

3.28. Обучающемуся запрещается:

- прикасаться к нагретым элементам оборудования и электрическим разъемам;
- выполнять любые действия без разрешения педагога ДО;
- работать на оборудовании, механизмах и использовать бытовые электроприборы в случае их неисправности, искрения, нарушения изоляции и заземления;
- закрывать оборудование, механизмы и бытовые электроприборы бумагами и посторонними предметами;

- допускать скапливание посторонних предметов на рабочем месте;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования и механизмов;
- оставлять без присмотра включенное оборудование, приспособления и бытовые приборы;
- производить уборку над и под работающим оборудованием, бытовыми электроприборами или в непосредственной близости от их движущихся частей;
- вытирать рубильники и другие выключатели тока;
- выполнять какие-либо действия без разрешения педагога ДО;
- выносить из кабинета и вносить в него любые предметы, приборы и оборудование без разрешения педагога ДО.

3.29. Пищевые отходы для временного их хранения следует убирать в урну с крышкой.

3.30. Не использовать в помещении кабинета переносные отопительные приборы с инфракрасным излучением, а также не сертифицированные удлинители.

3.31. В кабинете кулинарии после каждого занятия необходимо проводить сквозное проветривание. Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещения в любое время года. Проветривание в присутствии детей не проводится.

3.32. Строго запрещено сидеть или вставать на подоконник, для предупреждения выпадений из окна, а также ранения стеклом.

3.33. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты в кабинете кулинарии:

- халат должен быть застегнут на все пуговицы, полностью закрывать туловище и руки до запястья, не содержать в карманах острые и бьющиеся предметы;
- фартук должен облегать;
- волосы должны быть заправлены под косынку или колпак.

3.34. Не допускается в кабинете нарушать настоящую *инструкцию*, иные инструкции по при выполнении работ и работе с бытовыми электроприборами и кухонным инвентарем, установленный режим рабочего времени и времени отдыха.

3.35. Обо всех неполадках в работе оборудования необходимо ставить в известность педагога ДО.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций в кабинете кулинарии, причины их вызывающие:

- повреждение столовой посуды вследствие нарушения правил обращения с посудой и ее использования;
- разлив жидкости, жира на пол вследствие неаккуратного обращения;
- неполадки в работе бытового кухонного электроприбора, короткое замыкание, ощущение действия тока, появлении искр, дыма и запаха тлеющей изоляции электропроводки вследствие неисправности электроприбора;
- возникновение задымления или возгорания в кабинете кулинарии вследствие неисправности бытового электроприбора, кабелей питания, нахождения посторонних предметов или пролива жира (масла) на электроплите;
- прорыв системы отопления, водоснабжения, канализации из-за износа труб;
- террористический акт или угроза его совершения.

4.2. В случае, если разбилась столовая посуда, не собирать ее осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3. При разливе жидкости, жира немедленно убирать ее с пола.

4.4. При возникновении неполадок в работе бытового кухонного электроприбора, коротком замыкании, ощущении действия тока, появлении искр, дыма и запаха тлеющей изоляции электропроводки незамедлительно обесточить электроприбор (отключить от электрической сети), изъять или ограничить к нему доступ. Сообщить об этом заместителю директора по административно-хозяйственной части. Работу с прибором можно продолжать только после устранения возникших неполадок, замене электроприбора на новый и получения разрешения на использование.

4.5. В случае появления задымления или возгорания в кабинете кулинарии необходимо немедленно вывести детей из кабинета – опасной зоны, вызвать пожарную охрану по номеру

телефона 101 (112), оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, сообщить директору учреждения (непосредственному руководителю). При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка.

4.6. При получении травмы обучающимся в кабинете кулинарии необходимо оперативно оказать ему первую помощь, воспользовавшись аптечкой. Вызвать, при необходимости, скорую медицинскую помощь по номеру телефона 103 и сообщить о происшествии директору учреждения. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем составления протокола, фотографирования или иным методом.

4.7. При аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения и канализации в кабинете кулинарии необходимо вывести обучающихся из помещения, оперативно сообщить о происшедшем заместителю директора по административно-хозяйственной части учреждения.

4.8. В случае угрозы или возникновения очага опасного воздействия техногенного характера, угрозы или приведения в исполнение террористического акта следует руководствоваться Планом эвакуации, инструкцией о порядке действий в случае угрозы и возникновении ЧС террористического характера.

5. Требования безопасности по окончании кулинарных работ

5.1. После завершения занятия в кабинете кулинарии необходимо:

- проконтролировать приведение в надлежащий порядок рабочих мест обучающимися;
- отключить вытяжку над электроплитой;
- отключить бытовые кухонные электроприборы от электросети в той последовательности, которая установлена инструкциями по эксплуатации оборудования;
- отключить питание на розетки в распределительном щитке кабинета;
- проследить за сохранностью кухонного инвентаря и посуды, столовой посуды после выполнения кулинарных работ;
- обеспечить организованный выход всех учеников из кабинета.

5.2. Внимательно осмотреть кабинет кулинарии. Убрать наглядные пособия и раздаточный материал в места хранения.

5.2. Следует тщательно вымыть рабочие столы, посуду, а также использованный кухонный инвентарь.

5.3. Осуществить сквозное проветривание кабинета кулинарии.

5.3. Необходимо вынести мусор, отходы и очистки в специально отведенное для этого место.

5.4. Удостовериться в противопожарной безопасности помещения. Удостовериться, что противопожарные правила в помещении соблюдены, огнетушители находятся в установленных местах. При окончании срока эксплуатации огнетушитель необходимо передать лицу, ответственному за пожарную безопасность в школе, для последующей перезарядки. Установить в помещении новый огнетушитель.

5.5. Проконтролировать проведение влажной уборки.

5.6. Снять спецодежду, проверить на целостность и произвести тщательное мытье рук с мылом.

5.7. Закрыть окна, вымыть руки, перекрыть воду и выключить свет.

5.8. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы в кабинете кулинарии.

5.9. При отсутствии недостатков закрыть кабинет кулинарии на ключ.

РАЗРАБОТАЛ

Заместитель директора
по учебно-воспитательной работе

Е.Г. Морозова

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

С.С. Лебедева

Лист ознакомления с Инструкцией № 14 по технике безопасности для обучающихся МБУ ДО ДТДМ при проведении занятий в кабинете кулинарии

№ п/п	Ф.И.О.	Должность/профессия	Дата ознакомления	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				