

Чтобы предотвратить пожар на кухне:

- не оставляйте готовящуюся пищу на плите без присмотра;
- не оставляйте в разогретой сковороде деревянные ложки;
- наполняйте сковороду маслом не более чем на треть. Масло – горючая жидкость, способная к самовоспламенению при температуре выше 350⁰С;
- не кладите на сковороду мокрые продукты, перед жаркой протрите их полотенцем – это предотвратит разбрызгивание масла;
- держите электрические кабели подальше от плиты;
- не вешайте кухонные полотенца над плитой и не кладите на нее прихватки;
- не оставляйте включенные нагревательные бытовые приборы возле занавесок;
- будьте осторожны, готовя в свободной одежде – длинные полы или рукава легко опалить или поджечь.

Если загорелось масло (в кастрюле, на сковороде):

- не пытайтесь переставить пылающую сковороду;
- выключите конфорку, по возможности перекройте подачу газа и электроэнергии;
- накройте сковороду или кастрюлю крышкой, при этом используйте прихватку, тряпку из грубой ткани, чтобы предохранить руки от огня;
- также можно попытаться перекрыть доступ воздуха при помощи полотенца: расправьте его перед собой и набросьте на сковороду так, чтобы полностью ее накрыть;
- оставьте посуду накрытой до охлаждения масла, иначе огонь вспыхнет снова;
- при попадании горящего масла, жира на пол или стены используйте для тушения стиральный порошок, засыпая им огонь;
- если потушить пожар не удастся, срочно сообщите в службу спасения по телефону **101**, предупредите соседей;
- закройте кухонную дверь и поливайте ее из коридора водой для предотвращения распространения пожара по всей квартире.