

## На плите – забытая пища, а в доме – пожар?

Почему подгорает пища на плите? Потому что человек безответственен или рассеян. Например, ставит кастрюлю с супом на горячую конфорку и... засыпает от усталости или употребленного алкоголя, выбегает из дома по неотложным делам. А пламя тем временем «перебрасывается» на шторы, полотенца, и начинается пожар.

Как уберечься от подобного сценария огненной ЧС? Изучите следующие правила и поделитесь ими с близкими и друзьями:



- перед процессом подготовки выберите заколкой волосы, позаботьтесь, чтобы рукава одежды не были свободными, широкими, длинными: за них пламя может легко «зацепиться»;



- никогда не покидайте кухню в процессе готовки и не оставляйте готовящуюся пищу без присмотра;

- не располагайте рядом с плитой бумажные и тканевые полотенца, предметы декора из легковоспламеняющихся материалов;



- не оставляйте в посуде на плите деревянные или пластиковые ложки и черпаки;



- электрические кабели держите как можно дальше от плиты;

- сковорода требует особого внимания! Не кладите в разогретое масло сковороды мокрые продукты – масло разбрызгается;

- никогда не заливайте горящее масло водой! Безопасный способ – накрыть посуду крышкой. Если влить воду в масло, получится «взрыв», который приведет к ожогам и пожару;

- если у вас есть такая возможность, приобретите в дом или квартиру огнетушитель.

Помните! Если на вашей плите пожар, срочно накройте посуду крышкой, доступ кислорода будет ограничен. Если пожар масштабный, убегайте из кухни, закрыв за собой дверь, при возможности – окна, и вызывайте спасателей по номерам 101 или 112.