**Оставленная на плите пища может стать причиной пожара**

Приготовление еды дома – одно из повседневных дел в жизни каждого человека. Но, несмотря на свою обыденность, даже такая привычная деятельность может привести к трагедии, если при приготовлении пищи не соблюдаются элементарные правила пожарной безопасности.

Причиной подгорания пищи часто становится обыкновенная беспечность. Кастрюлю ставят на плиту и забывают про нее: засыпают от усталости или в состоянии алкогольного опьянения, а иногда даже уходят из дома. Бывает, что поставив еду на плиту, человек сознательно может пойти в магазин докупить недостающий продукт, в надежде на то, что за это время с оставленной кастрюлей ничего не случится.

К сожалению, это не всегда так. От сгоревшей еды образовываются газы, которые могут привести к отравлению продуктами горения. Кроме этого, есть вероятность, что разгорающееся на плите пламя, распространившись, вызовет серьезный пожар, который может стать не только причиной потери материальных ценностей, но гибели людей.

**Отдел надзорной деятельности и профилактической работы по г. Курчатову, Курчатовскому и Октябрьскому районам напоминает основные правила пожарной безопасности:**

- не покидайте кухню, не оставляйте готовящуюся пищу без присмотра;

- не держите рядом с плитой полотенца, бумагу, прихватки и другие воспламеняющиеся предметы;

- не оставляйте в разогретой сковороде деревянные ложки;

- наполняйте сковороду маслом не более чем на треть. Масло – горючая жидкость, способная к самовоспламенению при температуре выше 350 С;

- не кладите на сковороду мокрые продукты, перед жаркой протрите их полотенцем – это предотвратит разбрызгивание масла;

- держите электрические кабели подальше от плиты;

- не заливайте горящее масло водой.

Если на вашей кухне вспыхнул масляный пожар, самое первое, что нужно сделать – выключить плиту. Если время позволяет, сначала наденьте рукавицы, чтобы кипящее масло не обожгло кожу рук. Затем накройте сковороду или кастрюлю крышкой (но не стеклянной!). Также можно накрыть горящую посуду железным противнем. Без доступа кислорода огонь самостоятельно погаснет, а вам останется только уничтожить следы неудачной готовки. Кроме того, масляный пожар можно засыпать содой – она поглощает кислород. Но сода может помочь, только если пламя совсем небольшое. Ну и, конечно, если в вашем доме имеется химический огнетушитель, вы можете воспользоваться им. Только помните, что химикаты вредны для человека.

**Чего нельзя делать ни в коем случае:**

1. Не пытайтесь убрать горящую кастрюлю или сковороду с огня руками, вообще не передвигайте ее. Вы, скорее всего, расплещете горящее масло, обожжетесь и распространите огонь дальше по кухне.

2. Не пытайтесь потушить огонь водой (!), не накрывайте кастрюлю тканью, даже влажной. Не стоит, также, и махать на огонь, пытаясь сбить пламя.

3. Не забрасывайте огонь другими ингредиентами для выпечки, как, например, мукой. Она, может, и похожа внешне на соду, но реакция будет совсем другой.

Если пламя распространяется по кухне, то немедленно выведите всех из дома и вызовите пожарных. Не стоит подвергать свою жизнь опасности. И помните, Ваша бдительность - залог вашей безопасности!

Телефон вызова пожарно-спасательных служб – «01» или «101», «112».

ОНД и ПР по г. Курчатову, Курчатовскому и Октябрьскому районам