

# ***ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА КУХНЕ.***

## **ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА КУХНЕ**



По статистике, каждый четвертый пожар начинается с кухни, поэтому данное помещение остается одним из наиболее опасных в доме или квартире. Чтобы не допустить возгорания любого масштаба, следует придерживаться правил **пожарной безопасности на кухне** и внимательно относиться к всем возможным источникам опасности.

Существует несколько наиболее распространенных причин возникновения **пожара на кухне**:

- скопление пыли и жира, что является легко воспламеняемой смесью;
- неисправности в работе техники или проводки;
- неправильная эксплуатация теплового и кухонного оборудования;
- неосторожность в обращении с огнем;
- неспособность самостоятельно предотвратить распространение огня.

Особенно опасной может быть плита. Независимо от того, газовая она или электрическая – такое оборудование должно быть теплоизолированным от легко воспламеняемых конструкций из дерева и пластика. А если плита находится возле окна – нельзя вешать длинные шторы, которые могут попасть в пламя и загореться. Рукавицы и полотенца следует держать вдали от огня.



В процессе приготовления еды масло раскаляется до крайне высокой температуры и также может стать причиной воспламенения. Во избежание этого накрывайте посуду специальной крышкой.

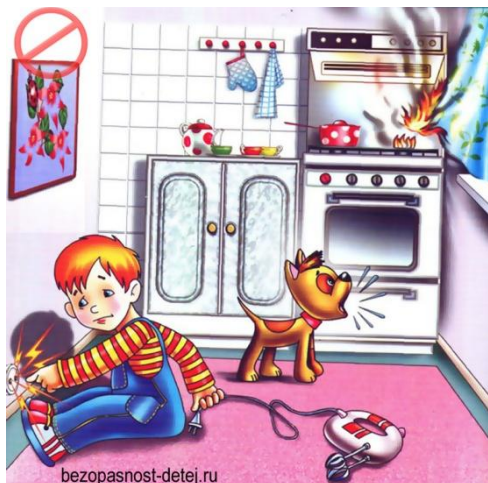
Нельзя заливать масло в горячем виде водой – оно разбрызгается и воспламенится, при этом распространяясь по помещению. Не храните на кухне вещества, которые легко воспламеняются – растворители, аэрозоли. В случае перегрева они могут загореться.

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ КУХНИ**

Осторожность и бдительность являются основой пожарной безопасности на кухне и в иных помещениях дома. Чтобы предотвратить воспламенение на кухне, следует придерживаться следующей **инструкции по пожарной безопасности кухни**:

- не бросайте детей на кухне без присмотра;
- готовьте с собранными волосами и с закатанными рукавами;

- внимательно относитесь к подаче газа – если горелка постоянно тухнет (например, из-за загрязнения или попадания воды), прочистите или высушите ее;



- не оставляйте еду в процессе готовки без наблюдения;
- используйте кухонные приборы в соответствии с инструкцией, в случае поломки не пользуйтесь техникой;
- вытирайте пыль и жир с поверхностей;
- следите, чтобы электропровода приборов располагались дальше от поверхностей, которые нагреваются, шнуры должны быть сухими и чистыми.

Если же в кухонном помещении все-таки случился небольшой пожар – действуйте немедленно. Его можно остановить самостоятельно при помощи подручных средств – стирального порошка, земли из горшков, соды. Использовать воду не рекомендуют. Если у вас не получается справиться и возгорание расширяется – быстро вызывайте пожарную службу, отключите газ и электричество. Пока пожарные приедут на место, можно во избежание разрастания пожара закрыть дверь кухни и поливать ее водой с внешней стороны, заткнув щели мокрыми тряпками.

#### ДЕЙСТВИЯ ПРИ ПОЖАРЕ НА КУХНЕ

- **Масляный пожар.** Если вспыхнул жир, следует сразу выключить подачу газа и электричество. Укройте посудину мокрой тканью или крышкой и оставьте в этом виде, пока жир внутри не охладится. В кухонном помещении всегда должна храниться грубая ткань – киньте ее на руки и затем аккуратно положите на горящий предмет. Если жир попал на пол или стены – можно для тушения масла применять соду или же порошок для мытья посуды, забрасывая ими пламя.

- **Перегрев электрической плиты.** Немедленно выключите плиту, обесточив ее. Только затем накройте влажной тряпкой спираль.

- **Возгорание мусора в урне.** В таком случае можно использовать воду. Просто залейте содержимое урны водой.

- **Возгорание электрической техники.** Быстро отключите прибор от электрической сети или обесточьте и дом. В данном случае запрещается использовать воду! Если же возгорание еще маленькое и только началось, можно накрыть отключенное от розетки оборудование грубым одеялом или плотной тканью, главное – не дать воздуху попасть вовнутрь и распространить пламя.

#### ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА КУХНЕ

Не следует в случае масляного пожара пытаться тушить его водой. Эта ошибка самая распространенная и наиболее опасная. Ведь масло и вода не смешиваются, вода тяжелее и поэтому сразу уходит на дно. Соответственно, там она быстро нагревается и начинает кипеть и испаряться, в результате – жир брызгает еще больше, распространяя пламя.

Если на кухне образовался открытый огонь – не машите на него полотенцем или любой другой тканью. Так огонь распространится еще больше из-за повышенного доступа воздуха.

В случае, если вы решили использовать сухой способ потушить небольшой пожар – не стоит бросать в него все сухие ингредиенты, которые вы нашли на кухне. Они могут дать обратный эффект. Используйте исключительно соду, которая способна потушить пламя.



При возгорании масла не нужно передвигать кастрюлю с горящим жиром. Это еще одна наиболее распространенная ошибка, так как многие пытаются быстро вынести горящий предмет на улицу. Однако, в таком случае вы можете обжечься или разлить масло, тем самым, вызвав еще более серьезный пожар.

И самое главное – не стоит бояться вызывать пожарных или игнорировать серьезные причины возгорания. Если у вас не получилось самостоятельно побороть распространение огня – немедленно вызывайте пожарную службу..

**Помните, от ваших действий или бездействия могут зависеть  
ваша жизнь и жизнь близких вам людей!**

ОНДиПР Приозерского района УНДиПР Главное управление МЧС России по Ленинградской области (тел.: 8-813-79-37-158)

В случае возникновения чрезвычайной ситуации звоните в ЕДИНУЮ СЛУЖБУ СПАСЕНИЯ по телефону «01» (112, 101). телефон «доверия» Главного управления МЧС России по Ленинградской области — (812) 579-99-99.