

Часто пожары происходят из-за оставленной пищи на плите.

Чтобы обеспечить безопасность нужно помнить, что включенная плита должна всегда быть под присмотром. Если вы выходите из кухни, а еда продолжает вариться, то рекомендуем взять с собой поварёшку, которая будет вам напоминать о включенной плите.

Нельзя готовить пищу, если вы выпили алкоголь или приняли снотворное. Если человек занимается готовкой в нетрезвом виде, то его безопасность под угрозой. Ну и самое главное, если вы желаете обеспечить себе безопасность, рекомендуем навсегда избавиться от привычки сушить одежду над плитой.

21 ноября около двух часов дня 61-летняя могилевчанка, проживающая в двухкомнатной квартире пятиэтажного жилого дома по ул. Сурганова, при приготовлении обеда, отлучилась из кухни в соседнюю комнату для телефонного разговора, а по возвращению застала горящее масло на сковороде и горящее белье, которые сушилось над газовой плитой. Пенсионерка попыталась водой справиться с пожаром, чем только спровоцировала усиление пожара. В результате пожара в кухне уничтожено имущество, закопчены стены и потолок в квартире.

Анализируя этот пожар, можно сделать вывод, что хозяйка нарушила 3 правила пожарной безопасности: сушила над плитой вещи, оставила без присмотра готовящуюся еду и попыталась ликвидировать горение масла на сковороде водой.

Горящее масло нельзя тушить водой потому, что масло легче воды и в ней не растворяется. Вода сразу уйдет на дно, а там быстро нагреется и начнет сильно испаряться, от чего масло начнет брызгать во все стороны, распространяя огонь по кухне и человек рискует получить серьезные ожоги, так как столб огня на глазах вырастет в 2-3 раза и может стать причиной возгорания занавесок, мебели, потолочного покрытия.

Если на вашей кухне вспыхнул масляный пожар, самое первое, что нужно сделать – выключить плиту, а затем накрыть сковороду крышкой, подойдет также железный противень. Без доступа кислорода огонь самостоятельно погаснет. Кроме того, масляный пожар можно засыпать содой – она поглощает кислород. Подойдет и земля из цветочного горшка. А лучше и безопаснее всего, при приготовлении еды неотлучно следить за процессом готовки, отложив другие дела и телефонные разговоры на потом.