

## **Что делать, если загорелось масло на сковороде**

Причиной пожара на кухне чаще всего становится оставленная без присмотра пища на плите. Также от конфорки может загореться полотенце, занавески, воспламениться масло или жир. Если вы не справились с загоранием сразу, то вызывайте спасателей по телефонам МЧС «101» или «112», покиньте помещение и действуйте как при пожаре.

### **Если загорелось масло (в кастрюле, на сковороде):**

- ✓ *не пытайтесь переставить куда-либо пылающую сковородку;*
- ✓ *ни в коем случае нельзя тушить горящее масло водой или любой другой жидкостью;*
- ✓ *выключите конфорку, по возможности перекройте подачу газа и электроэнергии;*
- ✓ *накройте сковородку или кастрюлю крышкой, при этом используйте прихватку, тряпку из грубой ткани, чтобы защитить руки от ожогов. Либо расправьте перед собой мокрое полотенце и набросьте на сковородку 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 или землю из цветочных горшков;*
- ✓ *при перегреве электроплиты сначала нужно ее отключить, а затем накрыть нагревательные элементы мокрой тряпкой.*