

## **Что делать, если загорелось масло на сковородке?**

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 телефону МЧС «112», покиньте помещение и действуйте как при пожаре.

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

- 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.