

Готовим еду безопасно кухонные пожары – под контролем.

Всем кажется, что жилой дом или квартира - самое надежное и безопасное место. Но, к сожалению, на деле это не всегда бывает так. Пожары в жилых домах возникают очень часто и составляют более 70 % от общего их количества. Они возникают в результате нарушения элементарных правил пожарной безопасности. Огонь уничтожает имущество, выводит из строя жилые и подсобные помещения. При пожарах гибнут люди.

Кухня – это сердце дома, место, где рождаются кулинарные шедевры и собирается вся семья. Но, к сожалению, это также и одно из самых пожароопасных мест в доме. Статистика неумолима: значительная часть бытовых пожаров начинается именно на кухне, и чаще всего причиной становится неосторожное обращение с огнем во время приготовления пищи. Но не стоит паниковать! Соблюдая простые правила безопасности, вы сможете свести риск возникновения кухонного пожара к минимуму и наслаждаться процессом готовки без лишних тревог.

Почему кухня так уязвима?

Причин для повышенной пожарной опасности на кухне несколько:

1. Открытый огонь и высокие температуры: Газовые плиты, электрические нагревательные элементы, горячее масло – все это источники высокой температуры, которые могут легко воспламенить легковоспламеняющиеся материалы.
2. Легковоспламеняющиеся материалы: Кухонные полотенца, бумажные салфетки, занавески, пластиковая посуда – все это находится в непосредственной близости от источников тепла и может мгновенно загореться.
3. Жир и масло: Жир, который накапливается на плитах, вытяжках и в вентиляционных каналах, является чрезвычайно горючим веществом. При нагревании он может легко воспламениться.
4. Отвлечение внимания: Во время приготовления пищи мы часто отвлекаемся на телефонные звонки, детей, телевизор. Это может привести к тому, что еда на плите начнет пригорать или воспламенится.
5. Неисправное оборудование: Старая или неисправная техника, поврежденные провода, засоренные вентиляционные отверстия – все это может стать причиной возгорания.

Главное правило: Внимание и бдительность!

Самое важное правило, которое стоит запомнить: никогда не оставляйте готовящуюся пищу без присмотра! Это касается как плиты, так и духовки. Если вам нужно выйти из кухни даже на минуту, выключите плиту или возьмите с собой телефон, чтобы не забыть о готовящемся блюде.

Практические советы для безопасной готовки:

1. Чистота – залог безопасности:
 - Регулярно очищайте плиту, духовку и вытяжку от жира и нагара. Это снизит риск воспламенения накопившегося жира.
 - Не допускайте скопления мусора и легковоспламеняющихся предметов рядом с плитой.
2. Правильное использование кухонной утвари:
 - Используйте посуду с толстым дном и плотно прилегающими крышками. Это поможет равномерно распределить тепло и предотвратить пригорание.
 - Никогда не используйте пластиковую посуду для приготовления пищи на огне или в микроволновой печи, если она для этого не предназначена.
 - Следите за состоянием ручек посуды. Они не должны быть расшатанными или поврежденными.
3. Осторожность с маслом и жиром:
 - Никогда не перегревайте масло. Если масло начинает дымиться, немедленно снимите сковороду с огня.

- Не бросайте воду на горящее масло! Это только усилит пламя. Вместо этого накройте сковороду крышкой или плотным полотенцем, чтобы перекрыть доступ кислорода.
- При жарке будьте особенно внимательны. Не допускайте попадания воды в горячее масло.
- 4. Безопасность газовой плиты:
 - Регулярно проверяйте состояние газовых шлангов и соединений. При обнаружении утечки газа немедленно перекройте газ и вызовите аварийную службу.
 - Не используйте газовую плиту для обогрева помещения.
 - Убедитесь, что все конфорки выключены после использования.
- 5. Безопасность электрической плиты и другой техники:
 - Не используйте поврежденные шнуры питания и вилки.
 - Не перегружайте электрическую сеть.
 - Следите за состоянием микроволновой печи. Не используйте ее, если дверца повреждена или уплотнитель изношен.
 - Не ставьте металлические предметы в микроволновую печь.
- 6. Одежда имеет значение:
 - Во время приготовления пищи надевайте одежду из натуральных тканей, которая не свисает и не имеет широких рукавов. Это поможет избежать случайного воспламенения от огня.

Даже при соблюдении всех мер предосторожности, к сожалению, иногда случаются пожары. Важно знать, как действовать в такой ситуации:

- Сохраняйте спокойствие: Паника – ваш главный враг. Постарайтесь действовать максимально обдуманно.
- Оцените ситуацию: Если пожар небольшой и вы уверены, что сможете справиться с ним самостоятельно, действуйте. Если огонь быстро распространяется или вы чувствуете угрозу своей жизни, немедленно покиньте помещение.
- Если загорелось масло на сковороде:
 - Немедленно выключите плиту.
 - Накройте сковороду крышкой или плотным влажным полотенцем. Это перекроет доступ кислорода и потушит пламя. Ни в коем случае не лейте воду на горящее масло!
 - Если огонь не потухает, немедленно покиньте кухню и вызовите пожарных.
- Если загорелась духовка:
 - Не открывайте дверцу духовки! Это может привести к притоку кислорода и усилению пламени.
 - Выключите духовку.
 - Если огонь не потухает, немедленно покиньте кухню и вызовите пожарных.
- Если загорелся кухонный текстиль или другие предметы:
 - Попробуйте потушить огонь водой, если это безопасно.
 - Если огонь распространяется, используйте огнетушитель (если он есть и вы умеете им пользоваться).
 - Если справиться самостоятельно не удастся, немедленно покиньте помещение и вызовите пожарных.
- Эвакуация:
 - Если вам нужно покинуть помещение, двигайтесь низко к полу, где воздух чище.
 - Закрывайте за собой двери, чтобы замедлить распространение огня и дыма.
 - Покиньте здание и отойдите на безопасное расстояние.

- Вызов пожарной службы:
- Немедленно позвоните по номеру 101 или 112.
- Четко сообщите свой адрес, что горит и есть ли угроза людям.
- Не кладите трубку, пока диспетчер не даст команду.

Профилактика – лучшее средство!

Помните, что большинство кухонных пожаров можно предотвратить. Внимательность, аккуратность и соблюдение простых правил безопасности – ваши главные союзники. Регулярно проверяйте исправность кухонной техники, поддерживайте чистоту и не забывайте о главном правиле: готовящаяся пища никогда не должна оставаться без присмотра!

Пусть ваша кухня будет местом для кулинарных экспериментов и семейных посиделок, а не источником опасности. Готовьте с удовольствием и безопасно!

Управление по Кировскому району ГУ МЧС России по г. Санкт-Петербург