

**Отдел надзорной деятельности и профилактической работы по г.о Электросталь
УНД и ПР ГУ МЧС России по Московской области информирует:**

« Как избежать пожара на кухне?»

Кухня — одно из самых опасных мест в доме с точки зрения риска возникновения пожаров. Но соблюдение простых мер предосторожности позволит вам минимизировать риски и сохранить свое имущество и здоровье. Вот несколько рекомендаций, которые помогут предотвратить пожар на кухне:

1. Регулярно проверяйте исправность бытовой техники: Используйте сертифицированные электроприборы и регулярно проверяйте состояние проводов и вилок. Избегайте перегрузки электросети одновременным включением большого количества приборов.

2. Убедитесь, что вытяжка исправна: Эффективная вентиляция снижает концентрацию паров масла и жира, которые могут стать причиной возгорания.

3. Следите за чистотой поверхностей: Масло, жир и остатки пищи легко воспламеняются. Регулярная уборка поверхности плиты и вытяжек снизит вероятность случайного возгорания.

4. Будьте внимательны при приготовлении еды: Никогда не оставляйте плиту без присмотра, особенно если готовите блюда с использованием растительного масла или жиров. Даже кратковременное отвлечение внимания может привести к пожару.

5. Держите легковоспламеняющиеся предметы подальше от огня: Храните полотенца, салфетки, бумагу и кухонные принадлежности вдали от открытых источников тепла и пламени.

6. Используйте огнеупорные подставки: Подставьте жаропрочные подставки под кастрюли и сковородки, чтобы исключить перегрев столешницы и окружающих предметов.

7. Установите датчики дыма: Датчики раннего обнаружения дыма значительно повышают шансы быстро обнаружить возгорание и принять необходимые меры.

Помните: При пожаре немедленно звоните: 101; 112.
Берегите себя и своих близких!

Более подробную информацию по пожарной безопасности, вы можете найти по данным ссылкам:

https://t.me/ond_elektrostal; https://vk.com/ond_elektrostal