***Как потушить масляный пожар***

Масло имеет свойство воспламеняться, когда становится слишком горячим. При этом оставленному без присмотра маслу требуются считанные минуты, чтобы загореться, поэтому никогда не оставляйте его на плите без присмотра! Если масло все же воспламенилось, немедленно выключите плиту. Само пламя накройте металлической крышкой или противнем. Никогда не пытайтесь тушить масло водой. Если возникший пожар выйдет из - под контроля, выведите членов семьи из дома и вызовите пожарных.

**Тушение пламени**

**1. Оцените серьезность воспламенения.** Если пламя небольшое и не выходит за пределы сковороды, то его будет вполне безопасно погасить самостоятельно. Если же пламя начинает расползаться по кухне, выведите всех на улицу и вызовите пожарных. Не подвергайте себя опасности.

* Также обратитесь к пожарным, если вы слишком сильно боитесь приближаться к пламени или не знаете, что с ним делать. Не рискуйте собственной жизнью в попытке спасти кухню.

**2. Немедленно отключите плиту.** Это действие имеет наивысший приоритет, учитывая то, что маслу требуется подогрев, чтобы продолжить гореть. Оставьте сковороду там, где она стоит, и не пытайтесь ее переместить, так как существует риск пролить горящее масло на себя или на окружающую обстановку кухни.

* Если у вас есть время, сначала наденьте рукавицу-прихватку, чтобы защитить кожу.

**3. Накройте пламя металлической крышкой.** Процесс горения поддерживается за счет доступа кислорода, поэтому если накрыть пламя металлической крышкой, это позволит затушить его. Накройте воспламенившуюся сковороду металлической крышкой или противнем. Не используйте стеклянную крышку, так как она может лопнуть из-за прямого контакта с огнем.

* Также воздержитесь от применения в данных целях керамических крышек, мисок и тарелок. Они могут просто взорваться и превратиться в опасную шрапнель.

**4. Небольшое пламя засыпьте пищевой содой.** Пищевая сода хорошо тушит небольшие возгорания масла, но она не столь эффективна для крупного пламени. Вам потребуется много соды, поэтому схватите целую пачку и щедро посыпьте пламя прямо из нее, пока оно не погаснет.

* Также вам поможет столовая соль. Если до соли можно добраться быстрее, чем до соды, используйте соль.
* Не используйте в целях тушения пламени разрыхлители для теста, муку или что-то еще, кроме соды и соли.

**5. В качестве последнего средства воспользуйтесь порошковым химическим огнетушителем.** Если у вас есть огнетушитель класса B (для тушения жидких горючих веществ) или класса K (для тушения возгораний пищевых масел и жиров), то им можно погасить загоревшееся на плите масло. Так как химикаты запачкают вашу кухню и их будет трудно отмыть, пользуйтесь огнетушителем в качестве крайнего средства. Однако если это последнее, чем вы можете сдержать пламя, прежде чем оно совсем выйдет из-под контроля, не бойтесь хвататься за огнетушитель!

**Действия от которых стоит воздержаться**

**1. Никогда не заливайте горящее масло водой.** Это самая распространенная ошибка, которую совершают многие люди при возгорании масла. Вода и масло не смешиваются, а в результате попадания воды на горящее масло огонь может, наоборот, распространиться.

**2. Не пытайтесь затушить пламя хлопками полотенца, фартука или иного текстильного предмета.** Так вы только рассеете пламя и распространите огонь. Сама ткань тоже может загореться. Также не пытайтесь накинуть на огонь мокрое полотенце, чтобы заблокировать доступ кислорода.

**3. Не тушите пламя никакими иными продуктами для выпечки.** Мука и разрыхлитель для теста могут внешне выглядеть аналогично пищевой соде, но они не обладают тем же действием. Только пищевая сода и соль являются безопасными и эффективными средствами против возгорания масла.

**4.** **Не перемещайте горящую сковороду и не выносите ее на улицу.** Это еще одна распространенная ошибка, совершаемая людьми, которая порой даже кажется логичной. Однако, сковорода с горящим маслом может пролиться, обжечь вас и воспламенить любые другие легковоспламеняемые предметы, с которыми соприкоснется пламя.

**Предотвращение возникновения масляных пожаров**

**1. Никогда не оставляйте плиту без присмотра, когда готовите блюда с использованием масла.** К сожалению, большинство случаев воспламенения масла происходит тогда, когда люди на минутку отлучаются от плиты. Тогда как масло может загореться менее чем за 30 секунд. Поэтому не стоит отходить от плиты, когда на ней стоит раскаленное масло.

**2. Готовьте блюда на масле в толстостенной сковороде или кастрюле с металлической крышкой.** Готовка с применением крышки не только сдерживает брызги масла, но и ограничивает доступ кислорода к нему. Конечно, масло может загореться и под крышкой, если достаточно сильно накалится, но это крайне маловероятно.

**3. Держите под рукой пищевую соду, соль и противни.** Возьмите в привычку держать эти предметы под рукой, когда готовите на масле. Если масло воспламенится, у вас будет минимум три способа немедленного тушения огня.

4. **Используйте кулинарный термометр, чтобы следить за температурой масла.** Узнайте температуру возгорания для конкретного масла, на котором готовите, а затем с помощью кулинарного термометра следите за температурой масла во время приготовления пищи. Если она будет подходить близко к точке возгорания, отключайте нагрев.

**5.** **Остерегайтесь появления дыма и едкого запаха гари.** Если во время приготовления пищи на масле вы заметите струйки дыма или появление запаха гари, немедленно отключите плиту или переставьте сковороду с раскаленной конфорки. Масло загорается не сразу после появления дыма, но это опасный знак, который говорит о том, что масло находится близко к точке возгорания.

Инструктор ОГБУ «Пожарно-спасательная служба

Иркутской области»

Е.Г. Степанюк