**Неосторожное обращение с огнем при приготовлении пищи.**

**Приготовление еды дома – одно из повседневных дел в жизни прибайкальцев. Но, несмотря на свою обыденность, даже такая привычная деятельность может привести к трагедии, если при приготовлении пищи не соблюдаются элементарные правила пожарной безопасности.**  
Причиной подгорания пищи часто становится обыкновенная беспечность. Кастрюлю ставят на плиту и забывают про нее: засыпают от усталости или в состоянии алкогольного опьянения, а иногда даже уходят из дома. От сгоревшей еды образовываются газы, которые могут привести к отравлению продуктами горения. Кроме этого, есть вероятность, что разгорающееся на плите пламя, распространившись, вызовет серьезный пожар, который может стать не только причиной потери материальных ценностей, но гибели людей. 8 Прибайкальский ОГПС РБ напоминает основные правила пожарной безопасности:  
- не покидайте кухню, не оставляйте готовящуюся пищу без присмотра;  
- не включайте несколько комфорок одновременно на максимальную мощность. - не держите рядом с плитой полотенца, бумагу, прихватки и другие воспламеняющиеся предметы;  
- не оставляйте в разогретой сковороде деревянные ложки;  
- наполняйте сковороду маслом не более чем на треть. Масло – горючая жидкость, способная к самовоспламенению при температуре выше 350 С.   
мастерской.  
И помните - Ваша бдительность - залог вашей безопасности!

Инструктор ПП Лукьянова Д.С.