

**Семейный  
экологический  
проект**

**«ЗАПАСЫ В  
ДОМЕ»**

**Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад № 11**



**Автор проекта: Попов Никита Сергеевич (старшая группа)**

**мама: Попова Александра Павловна**

**папа: Попов Сергей Владимирович**

**Образовательное**

**учреждение: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад**

**№ 11**

**ФИО руководителя: Попова Александра Павловна,**

**воспитатель МАДОУ № 11**

**Краснодарский край, город Армавир**

**Дата выполнения проекта: март 2016г.**

**Контактный телефон: 8 (928) 660-08-382**



## Приложение 1



**Здравствуйте,  
меня зовут  
Никита!**

## Приложение 2

Помогая маме готовить,  
я заинтересовался,  
а как хранятся продукты?



## Приложение 3

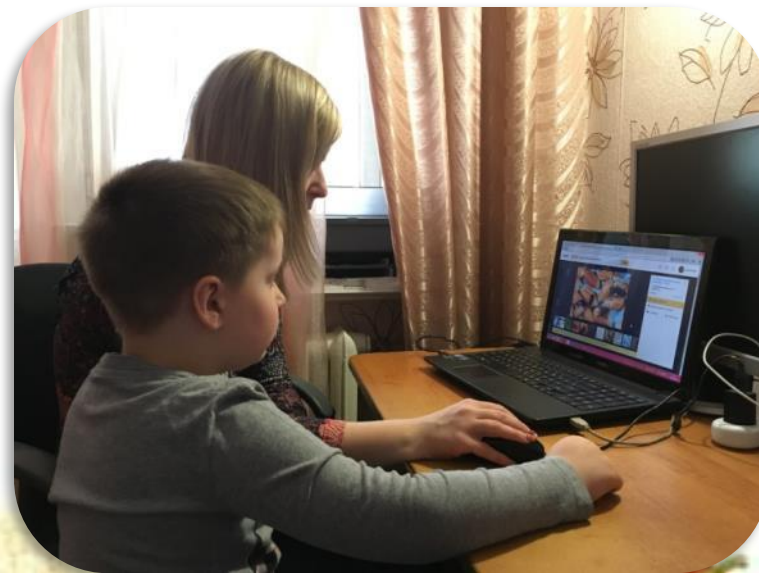


**Моя мама  
рассказала  
мне, что все  
продукты в  
нашем доме  
имеют  
определенные  
места  
хранения**

## Приложение 4

И я начал собирать  
сведения.

В этом мне помогли книги,  
интернет-ресурсы,  
экскурсия по дому и  
конечно же мама.



## Приложение 5

**Основное место  
хранения – это кухня!**



## Приложение 6



**Для всех продуктов  
отведены свои места и  
емкости, в которых они  
хранятся**



## Приложение 7



**Следующее место – это холодильник! В нем мы храним молочные продукты (молоко, кефир, творог, сметану), мясные продукты, яйца, колбасу, готовые продукты питания. Эти продукты нельзя хранить при комнатной температурой, так как они быстро испортятся, а холодильник нам помогает в их хранении**

## Приложение 8



**Подвал – еще одно место для хранения! Там держится постоянная температура воздуха, которая позволяет долгое время находиться там картошки, луку, моркови. А также в нем хранятся закрутки, которые мама делает летом!**



# Приложение 9



## Приложение 10



**Моя мама еще мне рассказала, что продукты могут испортить вредители, которые также любят крупы. Она показала мне их изображение в энциклопедии и в интернете.**

## Приложение 11



**Амбарный долгоносик- повреждает рис, крупу из пшеницы, кукурузы, редко макароны и муку. Личинка съедает зерно изнутри, жук объедает снаружи**



**Кроме вредителей жучков в крупе заводятся моль. Ее гусеницы повреждают зерно, муку. Ну и конечно самый известный вредитель подвальных помещений – мышь!**

**Заводятся в слежавшейся муке, зерне, манной крупе, гречневой крупе, рисе и сухофруктах**



как узнать, испорчены продукты или нет?

- ✓ обратить внимание на внешний вид продуктов;
- ✓ запах пищи;
- ✓ всегда проверять срок годности;
- ✓ проверять консервы на повреждение

## Приложение 12



## Приложение 13



### Правила хранения продуктов:

- ✓ Отбирать зрелые овощи;
- ✓ Овощи нельзя хранить на свету;
- ✓ Крупы хранить в проветриваемом месте, желательно в стеклянных банках



## Приложение 14

**И обязательно надо запомнить, что испорченные продукты всегда надо выбрасывать, а емкость, где они хранились тщательно вымыть или заменить новой. Не стоит делать больших запасов муки, крупы, гороха, фасоли, орехов, макарон и других продуктов. Очень сложно сохранить хорошее качество этих продуктов. А, покупая в магазине продукты первой необходимости, очень внимательно нужно рассматривать качество продуктов и дату изготовления.**

***ИСПОРЧЕННЫЕ ПРОДУКТЫ УДАЛЯЙТЕ БЕЗ  
СОЖАЛЕНИЯ. ЗДОРОВЬЕ ДОРОЖЕ ВСЕГО!!!***





## Приложение 15

**Итак, в ходе нашего исследования я узнал в каких местах хранятся запасы пищи в моем доме.**

**В результате пришел к выводу, что если создать и поддерживать условия хранения продуктов в доме, они практически не будут портиться, а следовательно будут пригодны в пищу, и не будут вредить нашему здоровью!**



# ***ПРИЛОЖЕН ИЯ***