

**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

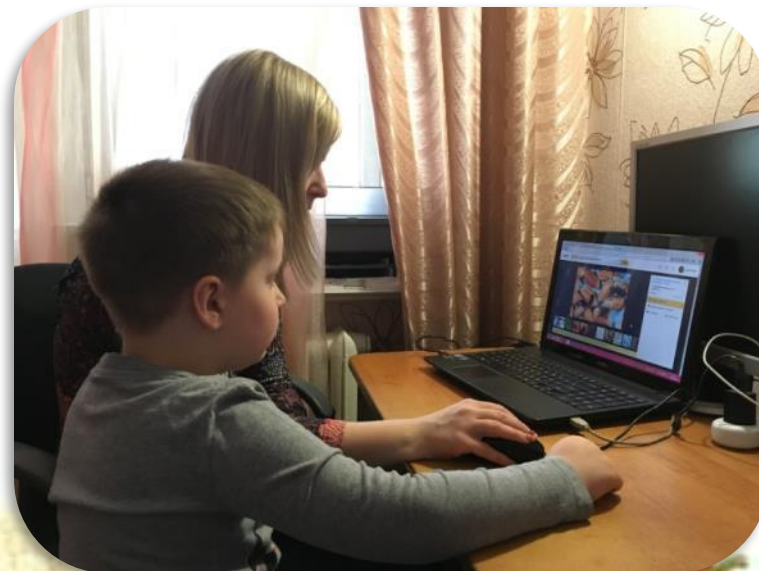


**Моя мама
рассказала
мне, что все
продукты в
нашем доме
имеют
определенные
места
хранения**

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 температуре, 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