МОУ Юркинская ООШ

Борисоглебского района

Ярославской области

*Научно – исследовательская работа*

*по теме:*

**Выполнил:** ученик 4 класса

Карасев Николай

**Руководитель:** Лиханина Н.Б.

учитель начальных классов

2015 год

**Оглавление**

Введение ………………………………………………………………………..3

Глава I. Обзор литературы

* 1. История шоколада……………………………………………….4
  2. Как получается шоколад …………………………………….......5
  3. Какой бывает шоколад ………………………….……………...6
  4. Что входит в состав шоколада…………………………………...6
  5. Шоколад и здоровье детей ………………………………………8
  6. Интересные факты………………………………………………..10

Глава II. Экспериментальная часть

2.1. Цель и задачи исследования……………………………………...11

2.2. Условия и место проведения исследования…………………….11

2.3 Методика исследования……………………………………………11

2.3. Результаты исследования………………………………………….11

2.3.1. Результаты анкетирования и опроса……………………11

2.3.2. Анализ состава наиболее любимых видов шоколада ….12

Заключение……………………………………………………………………...14

Литература………………… ……………………………………………………15

Приложение ……………………………………………………………. ………16

**Введение**

Шоколад и шоколадные конфеты – самое любимое лакомство среди детей и взрослых. Все знают, что шоколад вкусный, но мало кто знает, полезен или вреден шоколад для здоровья детей и подростков. Кто – то говорит: что шоколада нужно есть в меру, т.к. он вреден для здоровья: можно пополнеть, может подскочить артериальное давление, может развиться кариес зубов и многое другое. Кто – то же, наоборот, утверждает, что шоколад вызывает хорошее самочувствие, повышает жизненный тонус, даёт силы и энергию. Так кто же прав?

Мы выбрали эту тему для своей научно-исследовательской работы, потому, что хотим ответить на этот вопрос.

**Тема:** Шоколад – вред или польза?

**Объект исследования:** шоколад.

**Предмет:** влияние шоколада на здоровье детей.

Перед собой мы ставим следующую **цель:** выяснить полезен или вреден шоколад для здоровья детей.

В процессе работы мы постараемся решить следующие **задачи:**

1. познакомиться с историей происхождения шоколада;
2. дать характеристику основных ингредиентов шоколада;

3) проанализировать состав наиболее любимых детьми сортов шоколада;

4) провести анкетирование, опрос;

**5) выяснить, какое влияние на здоровье детей может оказать шоколад.**

В процессе исследования мы использовали следующие **методы:**

1. работа с литературой и средствами массовой информации;
2. анкетирование учащихся, родителей;
3. опрос продавцов;
4. анализ состава наиболее употребляемых сортов шоколада;
5. анализ результатов.

**Гипотеза:** предполагаем, что, если шоколад употреблять в умеренных количествах, он положительно влияет на организм человека.

Таким образом, наше исследование будет полезно и детям и их родителям: всем, кто любит шоколад и беспокоится о своём здоровье.

**Глава I. Обзор литературы**

***1.1. История шоколада***

В Африке, на Золотом берегу, под тенью огромных кокосовых пальм прячутся от палящего тропического солнца небольшие толстенькие деревья - крепыши. На их упругих, прочных ветвях пучками висят плоды, похожие на ярко-желтые огурцы. Попугаи и обезьяны очень любят лакомиться ими. Если снять нежный причудливый плод и разрезать его, то можно увидеть ряды желтоватых семян. Каждое семя с большую фасолину. Это бобы какао. В тропиках эти деревья растут почти везде.

Итак, шоколадом считается продукт на основе какао – бобов или масла. Извлеченные из плодовой мякоти семена имеют резко выраженный горький вяжущий вкус и серовато-фиолетовый цвет на изломе. Они не обладают вкусовыми и ароматическими свойствами, характерными для шоколада и какао порошка. В таком виде их нельзя использовать для приготовления шоколадных изделий. На протяжении многих столетий шоколад употреблялся в виде напитка - индейцы смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавлялся красный перец (чили). При переработке составляется смесь из разных сортов какао бобов, учитывая вкусовые особенности каждого сорта, при этом создается определенный вкус и аромат (букет) шоколада.

В Европе первые какао-бобы появились благодаря Христофору Колумбу, жители острова Гайана от всей души потчевали дорогого гостя напитком из какао-бобов. Вернувшись из экспедиции, представил какао-бобы к столу испанского короля. Через некоторое время какао-бобы появились при дворе короля Франции, а потом распространились по всей Европе. Новое лакомство быстро стало популярным среди знати. Европейцы готовили шоколадный напиток, добавляя в него молоко, сахар и ваниль. Непривычный и необычайно вкусный напиток был исключительно дорогим, и его могли позволить себе лишь представители знати.   
 В 17 веке ученые впервые обнаружили лечебные свойства шоколада, что еще больше увеличило его популярность. Шоколад был рекомендован

как лекарство от множества болезней, его считали средством, способствующим долголетию.

В 18 веке во Франции открылись первые кондитерские, где посетителей угощали шоколадным напитком. А в Англии подобные заведения были настолько популярны, что затмили чайные и кофейные дома.   
 Все это время шоколад употреблялся только в виде напитка. Только в 19 веке швейцарцы научились получать из какао-бобов какао-масло и какао-порошок.

В 1819 году была создана первая в мире шоколадная плитка, что стало началом новой эпохи в истории шоколада. Фабриканты по всему миру начали эксперименты с новым продуктом, добавляя в него орехи, мед, цукаты, алкоголь, а главное – молоко, что привело к появлению столь любимого во всем мире молочного шоколада.

В начале 20 века шоколад становится широко доступным. Во время войны американское и европейское правительства включают шоколад в рацион солдат. Именно благодаря солдатам, угощавшим местное население пайковым шоколадом, в послевоенное время он становится популярным в странах Африки и Азии.

***1.2. Как получается шоколад***

А как делают шоколад? Много всего должно приключиться с бобами какао, прежде чем они превратятся в обожаемые всеми плитки шоколада. Первым делом, чтобы еще необыкновеннее стал их аромат и легче отставала чешуя, их обжаривают. Когда они поджарятся, раздается сигнальный звонок.   
 А что дальше? Дальше широкая, похожая на огромный комод, дробильно-сортировочная машина безжалостно дробит, размалывает бобы, превращая их в крупку. Из сортировочной машины крупка попадает на мельницу. Но что это? Почему из мельницы не мука сыплется, а ползет тесто? Ведь крупка была сухой! Оказывается, из размолотых в крупку бобов какао получилось тесто потому, что из них выдавилось масло. Ведь семена всех растений содержат масло.

После этого настает час необходимо добавить нужное количество сахара, масла какао, молока или другого какого-либо снадобья.   
 Что ж, шоколад почти готов. Ему осталось только выстояться. С шоколадной массой ничего не делают, она спокойно стоит себе в отделочной машине, и будет так стоять трое суток. И все это время ей должно быть очень тепло, жарко даже, градусов пятьдесят. И только на третьи сутки шоколад станет таким, каким мы его любим – вкусным, ароматным, и он долго может храниться.   
 Сегодня для людей во всем мире шоколад остается одним из любимых лакомств. С орехами или с фруктами, горький или молочный, в плитках или в батончиках – современный шоколад может удовлетворить вкусы самых взыскательных гурманов.

***1.3. Какой бывает шоколад***

*Шоколад обыкновенный:* процентное содержание какао масла 31 - 33%.

*Шоколад десертный:* процентное содержание какао масла 32 - 35%.

*Шоколад пористый:* по параметрам аналогичен десертному шоколаду, но имеет пористую структуру за счёт обработки при переменном давлении.

*Белый шоколад:* в основном он состоит из какао масла, сухого молока и сахара. Будьте осторожны, когда растапливаете его, так как если перегреть его, он получается зернистым и жестким. Кондитерская масса на какао масле без добавления какао тёртого, аналогичен десертному шоколаду.

*Шоколад молочный:* в нем содержится меньше какао-бобов и больше сахара. На вкус он должен быть сливочным, но не приторно сладким. Он более нежный, чем черный шоколад. Покупая, проверяйте список ингредиентов на упаковке - некоторые производители заменяют какао масло на растительный жир - получается не настоящий шоколад. Это шоколад с добавлением молочных продуктов и содержанием какао масла от 25 до 31%.

*Черный шоколад.* Для настоящих специалистов это единственный и неповторимый сорт шоколада. В черном шоколаде содержится от 30% до 75% какао бобов. Покупайте марки с высоким процентом содержания какао бобов, особенно, если покупаете для тепловой обработки и других кулинарных целей. Чтобы не ошибиться, выбирайте 70-85% шоколад.

*Шоколад с крупными добавлениями:* это шоколад, в который в процессе изготовления введены крупные добавления в виде орехов, цукатов, изюма, вафельной крошки и других ингредиентов.

Необходимо отметить, что практически все производители шоколадной продукции борются за снижение размеров частиц в шоколаде, и доля так называемого "обыкновенного шоколада" снижается с каждым годом.

***1.4. Что входит в состав шоколада***

Шоколад, как и любой другой продукт, обязательно включает белки, жиры, углеводы, а также кофеин, гормон счастья(эндорфин), белок, магний, железо, витамины А, В и Е, холестерин. Какую же роль играют эти вещества для организма человека?

*Углеводы* – это главный источник энергии для организма. Углеводы очень быстро усваиваются, их расщепление начинается уже во рту, под действием слюны, поэтому их прием очень скоро восстанавливает энергетические затраты организма.

*Белки* – это основной строительный материал организма. Они формируют все органы и ткани, обеспечивая их рост и обновление.

*Жиры.* Основной запас энергии организма хранится в жирах. Жиры находятся во всех тканях и органах, накапливаются в области почек, сердца и т.п. Без жиров невозможно нормальное развитие организма, особенно нервной системы. С жирами в организм поступают жирорастворимые витамины – А, Д, Е.

Жиры делятся на животные и растительные. Животные жиры содержатся в мясе, рыбе, молоке, сыре, сливочном масле и маргарине. Растительными жирами богаты растительные масла – подсолнечное, соевое, маслины, оливки и прочие продукты.

Очень часто в состав шоколада включают крупные добавки: орехи, миндаль, изюм и пр.Они не только придают особый вкус шоколаду, но и служат хорошими витаминными добавками.

*Арахис* не только очень вкусный и питательный, но и обладает многими при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Он содержит витамины полезными свойствами. Земляной орех полезно включать в рацион питания группы “В”, которые придают блеск волосам и оказывают успокаивающее действие на нервную систему, и витамины группы “Е”, которые стимулируют мышечную активность и функции половых желез

*Лесной орех* характеризуется высоким содержанием жира (60%), белка (20%), витамина ‘Е’, минеральных веществ: калия, железа, кобальта. Как продукт диетического питания используется при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и малокровии, увеличении предстательной железы, при варикозном расширении вен, флебитах, трофических язвах голени и капиллярных геморрагиях. Он всегда считался источником здоровья и счастья.

*Миндаль*чрезвычайно богат всеми необходимыми для питания компонентами. Это великолепный поставщик витаминов и микроэлементов. Он содержит необходимые организму белок, кальций, железо, фосфор, а витамины В2 и В3 способствуют обмену веществ, незаменимы для поддержания в здоровом состоянии зубов, волос и кожи

*Изюм*прекрасен в любом виде, как бы мы его не употребляли и не использовали. Изюм прекрасно усваивается организмом, он не только очень вкусный и питательный продукт, но и обладает многими полезными свойствами. Его полезно включать в рацион питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, а также изюм очень полезен детям и людям с ослабленным здоровьем, т.к. способствует повышению иммунитета.

Также в шоколаде есть *пищевые добавки* (Е476, Е322). Пищевые добавки – это природные или искусственные добавки или их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления. Применение ПД допустимо лишь в тех случаях, когда они при длительном хранении не становятся опасными для жизни человека. Они должны быть безвредными для человека. Добавки ***Е 476*** и ***Е 322*** не относятся к вредным пищевым добавкам. Старайтесь покупать шоколад, который содержит пищевых добавок как можно меньше.

* 1. ***Шоколад и здоровье детей***

Индейские племена замечали за горячим напитком из тертого какао большое количество целебных свойств, которые впоследствии были подтверждены современными учеными. Так, после чашки крепкого шоколада быстрее затягивались раны, повышался тонус организма, пропадала усталость.  
 У шоколада масса полезных свойств для организма человека.

Во-первых, он содержит кофеин, который, как вам известно, *повышает работоспособность и творческую активность*. Также шоколад врачи рекомендуют употреблять при повышенных нагрузках. Именно поэтому этот продукт включают в сухой паёк военнослужащих.

Самое приятное полезное свойство шоколада – *«стирание»  тоски, стресса и депрессии*. Лечить печаль шоколадом советовала еще Марина Цветаева, и ее предложение одобрили все ученые мира.

*Шоколад поднимает настроение*, его еще называют рецептом счастья, вызывает прилив сил и энергии, поэтому если у вас плохое настроение – тогда срочно идите в магазин и покупайте плитку горького или молочного шоколада!

*Шоколад и кариес.* Еще одна неприятность, в которой обвиняется шоколад, — кариес. Утешимся: любимая сладость способствует развитию кариеса не больше, чем иные продукты и лишь в тех случаях, когда потребитель забывает о гигиене после «потребления». Кариесу шоколад способствует не более чем иные продукты, содержащие сахар. Но в отличие от них, в шоколаде имеется антисептическое вещество, которое подавляет действия бактерий, образующий зубной камень. Шоколад полезен для зубов и десен. Хотите принести пользу своим 32 жемчужинам – налегайте на горький!

*Шоколад и избыточный вес.* По поводу избыточного веса от употребления шоколада, скажем коротко: избыток — от избытка. В больших количествах вреден любой продукт. Тем более, что шоколад входит в состав некоторых диет. Специалисты утверждают, чтошоколад полезен как для здоровья, так и для фигуры. И даже, соблюдая строжайшую диету, не стоит отказываться от этой сладости. Горький шоколад избавляет от лишнего веса, но в качестве сжигателя жира годится не всякий шоколад, а только горький темный и без всяких начинок.

*Шоколад и сердце.* В шоколаде - вернее, во входящих в его состав какао-продуктах, содержатся вещества, защищающие стенки кровеносных сосудов, а значит, полезные для сердца и всей системы кровообращения. Речь идет о так называемых фенолах - веществах, которые, как это относительно недавно было выяснено, придают ему целебные свойства. Считается, что темный шоколад содержит больше таких веществ (антиоксидантов), чем молочный.

Ряд экспериментов позволил ученым сделать вывод, что умеренное употребление шоколада может продлить жизнь человека на год.   
 Шоколад полезен детям, а также тем, кто активно занимается спортом, умственным трудом.  
 И последний довод в пользу шоколада: его действительно любят все! Может, в этом - признак его полезности? Ведь если что-то вкусное доставляет удовольствие, значит, оно необходимо организму, и не случайно к тому же шоколаду так восприимчивы наши вкусовые рецепторы... Так что «Свободу шоколаду!».

Таким образом, как мы не хотели бы, но не нашли ничего отрицательного в том, что очень любим шоколад. А только ещё раз убедились, что это – очень полезный продукт и советуем его всем употреблять, особенно детям, так как дети не только быстро растут, но и много (в отличие от взрослых) двигаются, им постоянно нужна энергия, которую они в достаточном количестве могут получить, употребляя шоколад. Единственно, о чём хочется напомнить, что всё хорошо – в меру.

Наконец,  шоколад – это просто очень вкусный продукт, способный влиять на организм человека одновременно и успокаивающе, и бодряще. Правда, если употреблять его долго и в больших количествах, он может даже ухудшить состояние, а также усилить отрицательные эмоции.   
**Ешьте шоколад на здоровье, но в меру!**

* 1. ***Интересные факты***
* *Международный день шоколада отмечается по всему миру 11 июля.*
* *Самые «шоколадные» страны в мире – Бельгия, Швейцария, Италия, Франция и США. Именно в этих государствах население потребляет огромное количество шоколада. А кондитерские традиции Бельгии и Швейцарии считаются лучшими в мире.*
* *Потребление беременной женщиной шоколада формирует характер будущего малыша. Велик шанс, что ребенок вырастет спокойным и жизнерадостным.*
* ***Джон Кэдбери****, первый производитель шоколада, начал выпускать маленькие плитки сладости с целью отучить своих соотечественников от пристрастия к пиву.*
* *Белый шоколад был изобретен великим* ***Генри Нестле*** *из Швейцарии. Кондитер просто добавил в готовую шоколадную массу сгущенное молоко.*
* *Каждый год человечество съедает более 600 тысяч тонн шоколада.*
* *Шоколад плавится при температуре, которая лишь немного ниже температуры тела. Именно поэтому шоколад так легко тает во рту.*
* *Каждый день 15% женщин во всем мире едят шоколад.*
* *Больше всех шоколад любят в Швейцарии: средний житель этой страны съедает более 10 кг шоколада в год!*
* *Кондитеры Нью-Йорка создали самую высокую в мире башню из шоколада. Для башни высотой в 6 м 40 сантиметров понадобилось свыше 1 тыс. кг черного шоколада, а строительство заняло более 30 часов.*
* *В Италии был установлен мировой рекорд за самую длинную плитку шоколада. Ее длина 11,57 метра, побив предыдущий рекорд - 6,98 м.*
* *А самая тяжелая плитка, весом 4410 кг, изготовлена в Армении. Чтобы съесть такую плитку среднему потребителю потребовалось бы 450 лет.*
* *Самая большая плитка шоколада была сделана в Турине в марте 2000 года. Длина ее – 304 метра, а ширина – 139. Этот размер равен размеру двух футбольных полей. Толщина гигантской шоколадки – 45 см. Вкуснятина!*
* *Самый тяжелый шоколадный батончик был изготовлен в Италии. Его вес достиг 2280 килограмм.*

**Глава II. Практическая часть**

***2.1. Цель и задачи исследования***

Шоколад, как видим, очень полезный продукт. Не только полезный, но и любимый для многих детей и взрослых.

Итак, перед собой мы ставим **цель:** выяснить полезен или вреден шоколад для здоровья детей.

В процессе исследования мы постараемся решить следующие **задачи:**

1. провести анкетирование учеников.
2. опросить продавцов;
3. проанализировать состав наиболее любимых детьми сортов шоколада;

***2.2. Условия и место проведения исследования***

Данное исследование было проведено среди учащихся «МОУ Юркинской ООШ Борисоглебского района», а также среди родителей и продавцов нашего села.

***2.3. Методика проведения исследования***

В процессе исследования мы использовали следующие **методы:**

1. анкетирование учащихся, родителей;
2. опрос продавцов;
3. анализ состава наиболее употребляемых сортов шоколада.

***2.4. Результаты исследования***

***2.4.1. Результаты анкетирования и опроса***

Для детей, была предложена анкета (приложение 1). По результатам анкетирования было выявлено, что шоколад употребляют все . Большее предпочтение отдают молочному шоколаду . От употребления шоколада большая часть опрошенных получают удовольствие .

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Опрашиваемые** | **Очень люблю** | **Люблю, но не очень** | **Не люблю** |
| Взрослые | 10 | 4 | - |
| Дети | 18 | 2 | - |
| Опрашиваемые | Полезный | Вредный | Не знаю |
| Взрослые | 10 | 2 | 2 |
| Дети | 7 | 2 | 11 |

Таким образом, анкетирование показало, что большинство людей не знают точно, в чем польза или вред шоколада, возможно от недостатка информации.

Были опрошены продавцы наших магазинов (приложение 3). По результатам опроса мы узнали, что шоколад покупают часто. Покупают как плиточный шоколад, так и батончики. В основном, это известные марки – Alpen Gold, Snikers.

При анкетировании родителей, мы узнали их мнения, а именно: что сами родители предпочитают молочный с орехами или изюмом ,«Алёнка». Родители считают, что шоколад полезен для работы мозга, а вреден тем, что появляется кариес и полнота.

**Выводы:**

1. предпочитают молочный шоколад;
2. видят в шоколаде пользу и вред;
3. считают, что вреден для фигуры и зубов, но полезен тем, что поднимает настроение, улучшает работу мозга.

***2.4.2. Анализ состава шоколада***

По результатам анкетирования мы выяснили, что любимый сорт шоколада – это молочный.

Мы проанализировали состав этого шоколада, используя информацию на обёртках шоколада (приложение 5). Сделали анализ . Весь шоколад содержит сахар, какао тёртое и какао масло. Многие из них имеют добавку - орехи (5 марок), пищевые добавки – Е476 (13 марок). Но, как было сказано выше (см пункт 1.3.), эти пищевые добавки не являются вредными.

Для вкуса добавлены ароматизаторы: ванилин , ром , крем – брюлле . Кроме того, в шоколаде имеются белки (от 4, 3 до 10,3 г на 100г продукта), жиры (от 25,6 до 57, 5 г на 100г), углеводы (от 30,3 до 62,6 г). Самым содержательным по наличию белков является шоколад «Блаженство», в нём мало жиров и много углеводов. Поэтому, мы считаем. Что данный шоколад лучше подходит для детей: белки являются главным строительным материалом для организма, а углеводы – главным источником энергии для растущего организма.

**Выводы:**

1. наиболее подходящим для детей является шоколад «Блаженство»;
2. наиболее энергоёмкий шоколад марки «Nesquik», он также включает достаточно белков и углеводов и мало жиров, поэтому его также можно рекомендовать для детей.

**Заключение**

Если не вредный, значит полезный? Ученые считают, что шоколад при разумном его потреблении благотворно влияет на организм человека. И еще: одна плитка шоколада по содержанию кальция, протеинов и других веществ, превосходит порцию фруктово-овощного салата из моркови, яблок, апельсинов, бананов. Так что или салат или плитка шоколада - положитесь на свой вкус.

К каким **выводам** мы пришли?

1. история происхождения шоколада насчитывает более 3000 лет;
2. шоколад обязательно включает белки, жиры, углеводы, а также различные добавки (орехи, изюм, пищевые добавки - добавки ***Е 476*** и ***Е 322*** не относятся к вредным пищевым добавкам). Желательно покупать шоколад, который содержит пищевых добавок как можно меньше. Наиболее подходящим для детей является шоколад «Блаженство» и «Nesquik», т.к. они содержат много белков, углеводов и мало жира;
3. шоколад любят все, более всего предпочитают молочный шоколад, чаще всего шоколад употребляют в хорошем настроении;
4. шоколад положительно влияет на самочувствие детей, на их здоровье: - в шоколаде имеется антисептическое вещество, которое подавляет действия бактерий, образующий зубной камень - кариес;

- в шоколаде содержатся вещества, защищающие стенки кровеносных сосудов, а значит, полезные для сердца и всей системы кровообращения;

- горький шоколад избавляет от лишнего веса.

Хочется напоследок сказать: уважаемые родители! Если вы желаете здоровья своим детям, если вы хотите видеть своих детей счастливыми, энергичными и здоровыми - покупайте им чаще шоколад! Лучше горький! Не забывайте и сами его принимать ежедневно, и тогда мы, ваши дети, тоже будем счастливы от того, что вы здоровы и энергичны!

**Литература:**

1. Белокрылов И.. «Сладкий, как лекарство» // Здоровье, октябрь 2002г.

1. Зинец И.И. Здоровье и питание. Пермь: Пермское книжное издательство, 1991г.
2. Интернет

• http://www.cultureclub.ru/announce/aid129.html   
• http://www.italia-ru.it/node/3040   
•http://www.volshebnitsa.ru/club/chocolife/242.html?SID=565a1953e940e6e50bbef66661e03df4   
• http://www.armnet.ru/health\_html/10\_8.htm   
• http://milena.forever.kz/fakt/23.htm   
•http://razvlekalovka.sitecity.ru/ltext\_2706205642.phtml?p\_ident=ltext\_2706205642.p\_2706215930

1. Ликум А. Всё обо всём. Популярная энциклопедия для детей. Компания «Ключ – С». Филологическое общество «СЛОВО» ТКО АСТ – М., 1994.
2. Электронная энциклопедия «Кирилла и Мефодия». 2007г
3. Я познаю мир: Детская энциклопедия: Растения/ Сост. П.Р.Ляхов; под

общей ред. О.Г.Хинн; - М.: ООО «Фирма «Издательство АСТ», 2000. – 544с

**Приложение**

**Приложение 1**

**Анкета № 1**

1. Употребляете ли вы шоколад ? (ДА, НЕТ)
2. Какой шоколад вы предпочитаете? (ГОРЬКИЙ, МОЛОЧНЫЙ, БЕЛЫЙ ПОРИСТЫЙ)
3. Получаете ли вы удовольствие от шоколада? (ДА, НЕТ)
4. Полезен ли шоколад? (ДА, НЕТ)
5. Учёные считают, что шоколад избавляет от депрессии. Вы согласны? (ДА, НЕТ)
6. Приносит ли шоколад вред организму человека? (ДА, НЕТ)
7. Портятся ли зубы от шоколада? (ДА, НЕТ)
8. Интересно ли вам побольше узнать о прохождении шоколада, пользе и вреде шоколада? (ДА, НЕТ)

**Приложение 2**

**Анкета № 2 для продавцов**

1. Часто ли покупают шоколад в течение дня?
2. Какой шоколад покупают взрослые: батончики или плиточный черный или белый?
3. Если взрослые заходят в магазин с ребенком, то какой шоколад он покупает ему?

**Приложение 3**

**Анкета № 3 для родителей**

1. Какой Вы любите шоколад? (молочный, горький, пористый, белый или другой)
2. Какой шоколад Вы чаще всего покупаете детям? Почему?
3. Полезен или вреден шоколад? Почему?