Баллов: 1

﻿Гигиенические требования к качеству питьевой воды:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. безопасность по микробиологическому составу;* |  |
|  | *b. безвредность по химическому составу;* |  |
|  | *c. полное отсутствие токсических веществ* |  |
|  | *d. хорошие органолептические свойства;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**2**

Баллов: 1

Биологическая пленка представляет собой:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. биоценоз представителей зоофитопланктона и микроорганизмов* |  |
|  | *b. коллоидную структуру, обволакивающую песчинки;* |  |
|  | *c. отложение солей;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.5/1.

Question**3**

Баллов: 1

Факторы, способствующие развитию тяжелой метгемоглобинемии у грудных детей:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. угнетение активности холинэстеразы;* |  |
|  | *b. неполноценность метгемоглобиновой редуктазы у грудных детей* |  |
|  | *c. пониженная кислотность желудочного сока;* |  |
|  | *d. диспепсия;* |  |
|  | *e. наличие в желудке и кишечнике гнилостной микрофлоры;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**4**

Баллов: 1

Физические методы обеззараживания:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. кипячение;* |  |
|  | *b. хлорирование;* |  |
|  | *c. воздействие ультразвуком* |  |
|  | *d. облучение УФ - лучами;* |  |
|  | *e. воздействие гамма - лучей;* |  |

Верно

Баллов за ответ: 1/1.

Question**5**

Баллов: 1

При нормальном хлорировании доза хлора слагается из следующих компонентов:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. хлорпотребность + остаточный хлор* |  |
|  | *b. хлорпоглощаемость + остаточный хлор;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**6**

Баллов: 1

Минимальное время контакта хлора с водой при нормальном хлорировании:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. 30 мин. летом;* |  |
|  | *b. 1 час летом;* |  |
|  | *c. 1 час зимой* |  |
|  | *d. 30 мин. зимой;* |  |

Верно

Баллов за ответ: 1/1.

Question**7**

Баллов: 1

Способы хлорирования воды:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. хлорирование послепереломными дозами;* |  |
|  | *b. хлорирование с аммонизацией;* |  |
|  | *c. гиперхлорирование* |  |
|  | *d. хлорирование нормальными дозами;* |  |
|  | *e. гипохлорирование;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.5/1.

Question**8**

Баллов: 1

Микроэлементы, недостаточное или избыточное поступление которых в организм является причиной определенных эндемических заболеваний людей и животных:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. йод;* |  |
|  | *b. фтор;* |  |
|  | *c. стронций;* |  |
|  | *d. молибден;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.5/1.

Question**9**

Баллов: 1

Причина возникновения эндемического зоба:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. употребление воды с высоким содержанием йода;* |  |
|  | *b. употребление пищевых продуктов с высоким содержанием йода* |  |
|  | *c. употребление воды с низким содержанием йода;* |  |
|  | *d. употребление пищевых продуктов с низким содержанием йода;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**10**

Баллов: 1

На водопроводах применяются следующие методы обеззараживания:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. перманганирование;* |  |
|  | *b. УФ - облучение;* |  |
|  | *c. хлорирование;* |  |
|  | *d. озонирование* |  |
|  | *e. гамма-облучение;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**11**

Баллов: 1

При нормальном хлорировании дозу хлора устанавливают:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. путем пробного хлорирования;* |  |
|  | *b. суммированием величин хлоропоглощаемости и остаточного хлора* |  |
|  | *c. расчетным способом по величине БПК воды;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.5/1.

Question**12**

Баллов: 1

Основные способы улучшения качества воды:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. опреснение;* |  |
|  | *b. обезжелезивание* |  |
|  | *c. обеззараживание;* |  |
|  | *d. осветление;* |  |
|  | *e. фторирование;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**13**

Баллов: 1

Максимальное значение ОКБ (общие колиформные бактерии), при котором водопроводная вода считается доброкачественной:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. 50;* |  |
|  | *b. 100* |  |
|  | *c. 10;* |  |
|  | *d. 0;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**14**

Баллов: 1

Причина развития водно-нитратной метгемоглобинемии:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. употребление воды с высоким содержанием нитратов:* |  |
|  | *b. употребление воды с высоким содержанием аммиака* |  |
|  | *c. употребление воды с высоким содержанием нитритов;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.5/1.

Question**15**

Баллов: 1

Реагенты, применяемые для коагуляции:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. хлорное железо;* |  |
|  | *b. хлор;* |  |
|  | *c. сернокислое железо* |  |
|  | *d. сернокислый алюминий;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.63/1.

Question**16**

Баллов: 1

Группы показателей для оценки качества питьевой воды по [СанПиН 2.1.4.1074-01](http://moodle.agmu.ru/mod/resource/view.php?r=33875):

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. эпидемическая безопасность воды;* |  |
|  | *b. оптимальное содержание в воде микроэлементов;* |  |
|  | *c. обеспечение благоприятных органолептических свойств воды;* |  |
|  | *d. безвредность химического состава;* |  |
|  | *e. пригодность воды для рыборазведения* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**17**

Баллов: 1

Санитарно-показательные микроорганизмы, определение количества которых используют для эпидемиологической оценки воды:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. С1. perfringens* |  |
|  | *b. кишечная палочка;* |  |
|  | *c. шигеллы;* |  |
|  | *d. энтерококк;* |  |
|  | *e. сальмонелла брюшного тифа;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**18**

Баллов: 1

Осветление воды сопровождается:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. осаждением микробной взвеси* |  |
|  | *b. освобождением воды от коллоидных веществ;* |  |
|  | *c. освобождением воды от взвешенных веществ;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.33/1.

Question**19**

Баллов: 1

Биогеохимические эндемические заболевания:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. стронциевый рахит* |  |
|  | *b. молибденовая подагра;* |  |
|  | *c. флюороз;* |  |
|  | *d. водно-нитратная метгемоглобинемия;* |  |
|  | *e. эндемический зоб;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.4/1.

Question**20**

Баллов: 1

Способы осветления воды:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. отстаивание;* |  |
|  | *b. коагуляция* |  |
|  | *c. фильтрация;* |  |
|  | *d. хлорирование;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.67/1.

Question**21**

Баллов: 1

Вещества и показатели, свидетельствующие о загрязнении воды органическими веществами:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. окисляемость;* |  |
|  | *b. нитраты;* |  |
|  | *c. нитриты;* |  |
|  | *d. аммиак;* |  |
|  | *e. БПК* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.4/1.

Question**22**

Баллов: 1

Природные источники воды, используемые для питания хозяйственно-питьевых водопроводов:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. межпластовые воды;* |  |
|  | *b. опресненная вода морей;* |  |
|  | *c. открытые водоемы;* |  |
|  | *d. грунтовые воды* |  |
|  | *e. атмосферные воды;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.5/1.

Question**23**

Баллов: 1

Нарушения, возникающие при употреблении воды с высоким содержанием хлоридов:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. повышение моторной функции желудка и кишечника;* |  |
|  | *b. снижение секреции кишечника;* |  |
|  | *c. угнетение выделительной функции почек;* |  |
|  | *d. нарушение чувства утоления жажды* |  |
|  | *e. снижение секреции желудка;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.5/1.

Question**24**

Баллов: 1

Заболевания, передающиеся водным путем:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. колиэнтериты* |  |
|  | *b. паратифы А и В;* |  |
|  | *c. брюшной тиф;* |  |
|  | *d. бациллярная дизентерия;* |  |
|  | *e. холера;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.4/1.

Question**25**

Баллов: 1

Химические методы обеззараживания:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. кипячение;* |  |
|  | *b. хлорирование;* |  |
|  | *c. использование олигодинамического действия металлов* |  |
|  | *d. УФ - облучение;* |  |
|  | *e. озонирование;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.63/1.

Question**26**

Баллов: 1

Под биогеохимическими эндемическими заболеваниями понимают:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. заболевания, связанные с недостатком микроэлементов в организме эндогенного происхождения* |  |
|  | *b. заболевания, вызванные недостаточным поступлением в организм микроэлементов в связи с их низким содержанием в почве, воде, продуктах питания;* |  |
|  | *c. заболевания, вызванные избыточным поступлением в организм микроэлементов в связи с их повышенным содержанием в почве, воде, продуктах питания;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.5/1.

Question**27**

Баллов: 1

Высокая эффективность очистки воды на медленных фильтрах обеспечивается:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. наличием биологической пленки;* |  |
|  | *b. большой толщиной загрузочного слоя;* |  |
|  | *c. медленной фильтрацией;* |  |
|  | *d. предварительной коагуляцией воды* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**28**

Баллов: 1

Характерные признаки водных эпидемий:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. непродолжительное стояние кривой на высоком уровне и быстрый спад;* |  |
|  | *b. медленный подъем кривой заболеваемости;* |  |
|  | *c. быстрый подъем кривой заболеваемости;* |  |
|  | *d. присоединение "контактного хвоста" при вспышках, вызванных контагиозным возбудителем;* |  |
|  | *e. связь заболеваний с использованием воды определенного источника;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.5/1.

Question**29**

Баллов: 1

Максимальное значение ОМЧ (общее микробное число), при котором вода считается доброкачественной:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. 50;* |  |
|  | *b. 100;* |  |
|  | *c. 0* |  |
|  | *d. 300;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**30**

Баллов: 1

Ориентировочные значения суммарной дозы хлора при нормальном хлорировании:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. 0-30 мг/л* |  |
|  | *b. 1-5 мг/л;* |  |
|  | *c. 10-15 мг/л;* |  |

Верно

Баллов за ответ: 1/1.

Баллов: 1

﻿Какие продукты не входят в состав общевойскового пайка:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. лавровый лист.* |  |
|  | *b. помидоры;* |  |
|  | *c. сметана;* |  |
|  | *d. соки;* |  |
|  | *e. поливитамины;* |  |
|  | *f. молоко;* |  |
|  | *g. сельдь;* |  |

Верно

Баллов за ответ: 1/1.

Question**2**

Баллов: 1

Пищевой статус – это

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. состояние функций и структур организма сложившееся под воздействием фактического питания;* |  |
|  | *b. потребность организма в пищевых веществах.* |  |

Верно

Баллов за ответ: 1/1.

Question**3**

Баллов: 1

Задачи медицинской службы полка по гигиеническому контролю за питанием:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. консультативная помощь работникам продовольственной службы в работе по повышению физиологической полноценности питания и в первую очередь витаминам;* |  |
|  | *b. участие в разработке мероприятий по санитарно-техническому благоустройству пищевых объектов;* |  |
|  | *c. разработка режима питания в соответствии с условиями службы и контроль за выполнением;* |  |
|  | *d. медицинский контроль за здоровьем работников пищевых объектов и нарядов, привлекаемых к работе на них;* |  |
|  | *e. участие в составлении меню-раскладки и проверка правильности замены одних продуктов другими;* |  |
|  | *f. наблюдение за снабжением пищевых объектов достаточным количеством доброкачественной воды;* |  |
|  | *g. санитарное наблюдение за правилами перевозки и хранения продуктов и приготовления пищи;* |  |
|  | *h. контроль за санитарным состоянием объектов продовольственной службы;* |  |
|  | *i. контроль за условиями хранения оставшейся готовой пищи;* |  |
|  | *j. контроль за состоянием здоровья личного состава.* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**4**

Баллов: 1

Недостатки, при которых эксплуатация столовой приостанавливается до проведения необходимых мероприятий:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. нарушение технологии при приготовлении и выдаче холодных закусок;* |  |
|  | *b. не проведение повторной тепловой обработки мясных порций;* |  |
|  | *c. нарушение санитарных правил при хранении готовой пищи;* |  |
|  | *d. наличие в столовой тараканов.* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**5**

Баллов: 1

На площадке продовольственного пункта подразделения не требуется обязательно предусматривать:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. помещение нарезки хлеба, порционирования масла и сахара;* |  |
|  | *b. прод.склад;* |  |
|  | *c. моечную посуды;* |  |
|  | *d. раздельные обеденные залы для рядового и офицерского состава;* |  |
|  | *e. палатку для отдыха персонала прод.пункта;* |  |
|  | *f. помещение подготовки кухонного наряда.* |  |
|  | *g. помещение разделочной (холодной обработки мяса, рыбы, овощей);* |  |
|  | *h. место хранения запасов воды;* |  |
|  | *i. полевые кухни и пункт приготовления чая;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**6**

Баллов: 1

Сколько времени разрешается хранить мясные порции после их повторной тепловой обработки:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. 15 минут;* |  |
|  | *b. 4 часа;* |  |
|  | *c. 2 часа;* |  |
|  | *d. 30-40 минут;* |  |
|  | *e. 6 часов;* |  |
|  | *f. не разрешается.* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**7**

Баллов: 1

На какой срок назначается диетическое питание?

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. весь срок службы;* |  |
|  | *b. 3 месяца.* |  |
|  | *c. 1 месяц;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**8**

Баллов: 1

Сохраняется ли витамин С в продуктах при квашении?

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. да.* |  |
|  | *b. нет;* |  |

Верно

Баллов за ответ: 1/1.

Question**9**

Баллов: 1

Особенностями размещения войск в полевых условиях являются:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. увеличение психо-эмоциональных нагрузок;* |  |
|  | *b. ухудшение остроты зрения;* |  |
|  | *c. неблагоприятное влияние погодных условий;* |  |
|  | *d. сокращение ассортимента продуктов;* |  |
|  | *e. скученность.* |  |
|  | *f. слабая защищенность от ОМП;* |  |
|  | *g. опасность нападения кровососущих насекомых;* |  |
|  | *h. опасность отравления грибами и растениями;* |  |
|  | *i. снижение уровня коммунально-хозяйственного обслуживания;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.54/1.

Question**10**

Баллов: 1

Определите правильную схему хранения готовой пищи, оставленной для отсутствующих на обеде военнослужащих:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. в термосах-до 3-х часов;* |  |
|  | *b. в котле (где готовилась пища) – без ограничения времени;* |  |
|  | *c. в бачках на столах холодного цеха – до 4-х часов.* |  |
|  | *d. на плите при температуре +750С – до 2 часов;* |  |
|  | *e. в духовом шкафу при температуре +370С – до 5 часов;* |  |

Верно

Баллов за ответ: 1/1.

Question**11**

Баллов: 1

Какие показатели не требуют оценки при обследовании статуса питания военнослужащих воинской части

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. масса тела;* |  |
|  | *b. индекс массы тела;* |  |
|  | *c. показатели физической работоспособности;* |  |
|  | *d. рост;* |  |
|  | *e. флюорография грудной клетки.* |  |
|  | *f. окружность плеча;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**12**

Баллов: 1

Основные источники витамина С в солдатском пайке:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. капуста.* |  |
|  | *b. ягоды;* |  |
|  | *c. картофель;* |  |
|  | *d. фрукты;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**13**

Баллов: 1

Гигиенические недостатки основного солдатского пайка (норма № 1):

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. недостаток витамина А;* |  |
|  | *b. недостаток жиров растительного происхождения;* |  |
|  | *c. недостаток белков животного происхождения;* |  |
|  | *d. недостаток углеводов;* |  |
|  | *e. несбалансированный минеральный состав по Na и K, Ca и P;* |  |
|  | *f. недостаток ионов натрия в рационе.* |  |
|  | *g. недостаток витамина С;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**14**

Баллов: 1

Недостатки, до устранения которых выдача пищи запрещается:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. наличие в столовой мух, грызунов;* |  |
|  | *b. варийное состояние здания;* |  |
|  | *c. повара не имеют профессиональной подготовки и не сдали зачет по сан.минимуму;* |  |
|  | *d. отсутствие столовой посуды на 100% довольствующихся.* |  |
|  | *e. низкое качество мытья столовой посуды;* |  |

Верно

Баллов за ответ: 1/1.

Question**15**

Баллов: 1

Что способствует сохранению витамина С в готовой пище?

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. длительное время термической обработки;* |  |
|  | *b. погружение овощей в кипящую воду.* |  |
|  | *c. длительная выдержка овощей в холодной воде;* |  |
|  | *d. создание щелочной среды;* |  |
|  | *e. создание кислой среды;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**16**

Баллов: 1

Для больных желудочно-кишечными заболеваниями при диетическом питании жиры заменяются:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. сливочными жирами;* |  |
|  | *b. перловой крупой;* |  |
|  | *c. ячневой крупой;* |  |
|  | *d. гречневой крупой;* |  |
|  | *e. ржано-пшеничным хлебом.* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**17**

Баллов: 1

При организации питания в полевых условиях не требуется обязательное:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. оформление санитарного паспорта на транспорт и тару (ящики) подвоза продуктов;* |  |
|  | *b. контроль качества мытья столовой посуды суточным нарядом.* |  |
|  | *c. медицинское обследование и оформление санитарных книжек персонала прод.пункта подразделения;* |  |
|  | *d. выделение ежедневного суточного наряда по прод.пункту;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**18**

Баллов: 1

В понятие рациональный режим питания не входит:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. частота приемов пищи в течение суток (3-4 раза);* |  |
|  | *b. учет индивидуальных биосоциальных ритмов военнослужащих при планировании питания в части.* |  |
|  | *c. продолжительность промежутков между едой (не более 7 часов);* |  |
|  | *d. установление смещенного режима питания в районах с жарким климатом;* |  |
|  | *e. распределение энергосодержания пищевого рациона по отдельным приемам (завтрак – 30%, обед – 40%, ужин – 30%);* |  |
|  | *f. запрещение физического труда в течение 30 минут после еды;* |  |
|  | *g. установление времени приема пищи с учетом сменности вахт, выполнения полетов, водолазных спусков, времени отхода ко сну и пр.;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**19**

Баллов: 1

Основные принципы рационального питания:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. биоритмологическая адекватность;* |  |
|  | *b. энергетическая адекватность;* |  |
|  | *c. энзиматическая адекватность;* |  |
|  | *d. биотическая адекватность;* |  |
|  | *e. качественная полноценность и сбалансированность;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.6/1.

Question**20**

Баллов: 1

В полевых условиях горячая пища выдается

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. не менее 1 раза в сутки;* |  |
|  | *b. не менее 2-х раз в сутки;* |  |
|  | *c. допускается в порядке исключения, питание сухим пайком (без горячей пищи) в течение суток.* |  |

Верно

Баллов за ответ: 1/1.

Question**21**

Баллов: 1

Недостатки в столовой, при которых выдача пищи (блюд) запрещается вообще:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. не соблюдены нормы закладки продуктов в котел;* |  |
|  | *b. качество воды по микробиологическим показателям не соответствует требованиям СанПиНа;* |  |
|  | *c. нарушена технология приготовления и правила выдачи холодных закусок;* |  |
|  | *d. наличие тараканов;* |  |
|  | *e. низкие вкусовые качества пищи (блюда).* |  |
|  | *f. не проведена повторная тепловая обработка мясных порций;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**22**

Баллов: 1

Санитарно-гигиеническое обеспечение войск включает:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. контроль за физической подготовкой;* |  |
|  | *b. контроль за наличием средств связи.* |  |
|  | *c. контроль за боевой подготовкой;* |  |
|  | *d. контроль за водоснабжением;* |  |
|  | *e. контроль за здоровьем;* |  |
|  | *f. контроль за питанием;* |  |
|  | *g. контроль за условиями военного труда;* |  |
|  | *h. контроль за размещением;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**23**

Баллов: 1

Службы, занимающиеся организацией питания личного состава воинских подразделений:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. медицинская служба;* |  |
|  | *b. продовольственная служба;* |  |
|  | *c. инженерная служба;* |  |
|  | *d. химическая служба.* |  |
|  | *e. служба тыла;* |  |

Частично верно

Баллов за ответ: 0.63/1.

Question**24**

Баллов: 1

При организации питания в полевых условиях не требуется:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. запрет на приготовление холодных закусок (салатов и винегретов);* |  |
|  | *b. составление раскладки продуктов;* |  |
|  | *c. запрет на хранение готовой пищи в термосах более 2-х часов;* |  |
|  | *d. обеспечение каждого офицера наборами разовой столовой посуды.* |  |
|  | *e. обеспечение каждого солдата индивидуальным котелком, кружкой с ложкой и флягой;* |  |
|  | *f. запрет на приготовление блюд из фарша;* |  |
|  | *g. запрет на приготовление блюд из рубленого мяса и рубленой рыбы;* |  |
|  | *h. запрет на приготовление киселя и компота;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**25**

Баллов: 1

Задачи медицинской службы полка по эпидемиологическому контролю за питанием:

Выберите по крайней мере один ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. контроль за санитарным состоянием объектов продовольственной службы;* |  |
|  | *b. медицинский контроль за здоровьем работников пищевых объектов и нарядов, привлекаемых к работе на них;* |  |
|  | *c. санитарное наблюдение за правилами перевозки и хранения продуктов и приготовления пищи;* |  |
|  | *d. наблюдение за снабжением пищевых объектов достаточным количеством доброкачественной воды;* |  |
|  | *e. разработка режима питания в соответствии с условиями службы и контроль за выполнением;* |  |
|  | *f. участие в разработке мероприятий по санитарно-техническому благоустройству пищевых объектов;* |  |
|  | *g. контроль за условиями хранения оставшейся готовой пищи;* |  |
|  | *h. контроль за состоянием здоровья личного состава.* |  |
|  | *i. участие в составлении меню-раскладки и проверка правильности замены одних продуктов другими;* |  |
|  | *j. консультативная помощь работникам продовольственной службы в работе по повышению физиологической полноценности питания и в первую очередь витаминам;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**26**

Баллов: 1

В какие блюда рекомендуется добавлять витамин С?

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. вторые.* |  |
|  | *b. третьи;* |  |
|  | *c. первые;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**27**

Баллов: 1

На каком этапе приготовления пищи добавляется витамин С при проведении С-витаминизации?

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. во время варки;* |  |
|  | *b. по окончании варки, перед раздачей.* |  |
|  | *c. при закладке сырых продуктов в котел;* |  |

Верно

Баллов за ответ: 1/1.

Question**28**

Баллов: 1

Метод, с помощью которого врач может определить энерготраты военнослужащих в полку:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. расчетный (хронометражный) метод.* |  |
|  | *b. прямая калориметрия;* |  |
|  | *c. непрямая калориметрия;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.

Question**29**

Баллов: 1

Укажите допустимый срок хранения готовой пищи в холодильном шкафу столовой части:

Выберите один ответ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *a. в случае применения повторной тепловой обработки – до 6 часов.* |  |
|  | *b. до 2 часов;* |  |
|  | *c. до 30 минут;* |  |
|  | *d. до 5 часов;* |  |
|  | *e. до 4-х часов;* |  |

Неверно

Баллов за ответ: 0/1.