# Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

1 Гигиена – это

+А. наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения

Б. совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения

В. это наука о здоровом питании населения, о санитарной охране пищевых продуктов и обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, условий их производства и реализации, в том числе и на предприятиях общественного питания

Г. все ответы верны

2. Санитария – это

А. наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения

+ Б. совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения

В. это наука о здоровом питании населения, о санитарной охране пищевых продуктов и обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, условий их производства и реализации, в том числе и на предприятиях общественного питания

Г. все ответы верны

3. Гигиена питания – это

А. наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения

Б. совокупность практических санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха, питания в целях сохранения и укрепления здоровья населения

+ В. это наука о здоровом питании населения, о санитарной охране пищевых продуктов и обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, условий их производства и реализации, в том числе и на предприятиях общественного питания

Г. все ответы верны

4. Качество пищевых продуктов обеспечивается системой мероприятий

А. законодательных

Б. организационных

В. производственных

+ Г.все ответы верны

5.Основоположником гигиенической науки в России считается

+ А. Эрисман Ф.

Б. Доброславин А

В. Хлопин Г.

Г. Аграновский З.

6. Согласно закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – это

А. условия среды обитания человека, при которых отсутствует вредное воздействие факторов среды на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности

+ Б. состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности

В. условия среды обитания человека, при которых обеспечиваются благоприятные условия для его здоровья и жизнедеятельности

Г. все ответы не верны

7. Справедливо ли утверждение, что в Законе РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» изложены обязанности и ответственность изготовителей пищевой продукции за ее качество и безопасность?

+ А. да

Б. нет

В. нет, обязанности изготовителей пищевой продукции по контролю за качеством и безопасностью пищевой продукции изложены в Гражданском Кодексе РФ

Г. все ответы не верны

8. В каком нормативном документе дается система государственного регулирования в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и питания, включающая государственную регистрацию новых продуктов, сертификацию услуг общественного питания, нормирование показателей пищевой продукции?

А. в Законе РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

+ Б. в Законе РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

В. в Законе РФ «О сертификации продукции и услуг»

Г. все ответы не верны

9. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор осуществляется в форме

А. предупредительного надзора

Б. текущего надзора

В. внеплановых проверок

+ Г. все ответы верны

10. Справедливо ли утверждение, что согласно Федеральному закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» лица, осуществляющие Госсанэпиднадзор имеют право беспрепятственно посещать территории и помещения объектов, подлежащих Госсанэпиднадзору?

+ А. да, справедливо

Б. нет, так как право беспрепятственного посещения объектов закреплено в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

В. нет, так как объекты, принадлежащие частным лицам, могут мыть обследованы только с согласия их владельцев и в их присутствии

Г. все ответы не верны

11. За нарушение санитарного законодательства устанавливается ответственность –

А. административная

Б. уголовная

В. гражданско-правовая

+ Г. все ответы верны

12. Согласно закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в случае изготовления и оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, оказания услуг в сфере общественного питания с нарушением требований нормативных документов к условиям изготовления, качеству и безопасности пищевых продуктов, невыполнении предписаний и постановлений органов Госсанэпиднадзора устанавливается

+ А. административная ответственность

Б. уголовная ответственность

В. гражданско-правовая ответственность

Г. все ответы верны

13. Объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, вода, используемые для производства пищевых продуктов

А. продуктовая корзина

+Б. продовольственное сырье

В. пищевые продукты

14. Продукты, произведенные из продовольственного сырья и используемые в пищу в натуральном или переработанном виде

+А. пищевые продукты

Б. продовольственное сырье

В. продуктовая корзина

15. Совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении

А. количество пищевых продуктов

+Б. качество пищевых продуктов

В. все ответы верны

16. Отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах

А. пищевая ценность продуктов

Б. энергетическая ценность пищевых продуктов

+В. безопасность пищевых продуктов

17. Понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию и органолептические достоинства

+А. пищевая ценность

Б. энергетическая ценность

В. химическая ценность

18. Количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций

А. биологическая ценность

Б. химическая ценность

+В. энергетическая ценность

19. Показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка

А. безопасность пищевых продуктов

+Б. биологическая ценность

В. Энергетическая ценность

20. Показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот

+А. Биологическая эффективность

Б. Энергетическая эффективность

В. Химическая эффективность

21. Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и рецептуре

А. пищевая ценность пищевых продуктов

Б. Безопасность пищевых продуктов

+В. фальсификация пищевых продуктов

22. Промежуток времени, в течение которого при соблюдении определенных условий продовольственное сырье, пищевые продукты сохраняют качество, установленное стандартом или другими нормативными документами

+А. срок хранения

Б. срок реализации

В. срок изготовления

23. Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами на разных этапах технологического процесса изготовления, транспортировки, хранения и реализации

+А. упаковочные

Б. разгрузочные

В. погрузочные

24. Объективная величина, определяемая природой и не зависящая от человеческих знаний, ее нельзя нормировать и рекомендовать

А. химическая потребность

Б. физическая потребность

+В. физиологическая потребность

25. Система питания, исключающая или ограничивающая потребление продуктов животного происхождения

А. Диета

+Б. вегетарианство

В. голодание

26. Учет всего комплекса факторов питания, их взаимосвязи в обменных процессах, а также индивидуальности ферментных систем и химических превращений в организме

+А. сбалансированное питание

Б. не сбалансированное питание

В. лечебное питание

28. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности

А. Безопасность продукции

Б. Внешний вид продукции

+В. качество продукции

29. Специально созданные для питания здоровых и больных детей до трехлетнего возраста

+А. Продукты

Б. Игрушки

В. Одежда

30. Наиболее ценные и незаменимые компоненты пищи, которые порпадая в организм расщепляются до аминокислот

А. жиры

+Б. белки

В. углеводы

31. Свойства пищи, влияющие на аппетит:

+А. органолептические

Б. энергетические

В. физиологические

32. Здоровое питание - это:

А. вегетарианское питание

Б. раздельное питание

+В. питание, обеспечивающее профилактику заболеваний

33. Требование к количественной стороне рациона предполагает:

+А. соответствие энергетической ценности пищи затратам энергии организма

Б. увеличение энергетической ценности пищи по сравнению с затратами энергии

В. снижение энергетической ценности пищи по сравнению с затратами энергии

34. Биологическая ценность рациона подразумевает сбалансированность:

+А. незаменимых аминокислот

Б. заменимых аминокислот

В. Крахмала

35. Биологическая ценность белков обусловлена

А. наличием незаменимых аминокислот

Б. соотношением заменимых и незаменимых аминокислот

+В. количеством и сбалансированностью незаменимых аминокислот

36. О биологической ценности белка можно судить по

А. интегральному скору

+Б. аминокислотному скору

В. калорическому коэффициенту

37. Основная функция углеводов в организме ….

+ А. энергетическая

Б. водная

В. минеральная

38. Недостаточное потребление жиров приводит к:

А. развитию атеросклероза

+Б. ухудшению усвояемости витаминов

В. тромбообразованию

39. Показателем полноценного белкового питания является … равновесие.

А. фосфорное

В. кальциевое

+ В. азотистое

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

1. Факторы внешней среды подразделяются на

А. биологические, химические, физические

Б. физические, химические, биологические, экономические

В. социально-экономические, физические, химические, биологические

+ Г. социальные, физические, химические, биологические

2. Совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (природной или искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека, это

А. атмосфера

+ Б. среда обитания человека

В. природная среда

Г. все ответы верны

3. На предприятиях общественного питания вода используется для

А. технологических целей

Б. технических целей

В. санитарных целей

+ Г. все ответы верны

4. Справедливо ли утверждение, что почва формирует химический состав продуктов питания, питьевой воды и атмосферного воздуха?

А. да, справедливо

+ Б. нет, так как почва лишь отчасти влияет на химический состав атмосферного воздуха

В. нет, так как почва оказывает воздействие только на микробиологический состав продуктов питания, питьевой воды и атмосферного воздуха

Г. все ответы не верны

5. Установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и безвредности для человека это

А. биологический норматив

Б. химический норматив

+ В. гигиенический норматив

Г. все ответы верны

6. Загрязнение воздушной среды антропогенного происхождения это

А. космическая пыль

+Б. мучная пыль

В.пепел вулкана

Г. все ответы верны

7. К газообразным примесям воздуха относится

А. сернистый газ

Б. оксид азота

В. оксид углерода

+ Г. все ответы верны

8. К показателям, характеризующим микроклимат в производственных помещениях, относится

А. температура ограждающих конструкций

Б. температура технологического оборудования

В. температура воздуха

+ Г. все ответы верны

9. Относительная влажность воздуха это

+А. процент насыщения воздуха водяными парами в момент наблюдения измеряется соотношением абсолютной влажности к максимальной (%);

Б. количество водяных паров в граммах, необходимое для насыщения 1 м3 воздуха при данной температуре

В. количество водяных паров в граммах в 1 м3 воздуха в момент наблюдения.

Г. все ответы не верны

10. На тепловой обмен человека влияет

А. скорость движения воздуха

Б. температура воздуха

В. влажность воздуха

+ Г. все ответы верны

11. Справедливо ли утверждение, что физиологическое воздействие ИК-излучения зависит от длины волны и интенсивности?

+: А. да, справедливо, так как чем меньше длина волны, тем глубже ИК-лучи проникают в ткани человека, вызывая нарушения в них

Б. да, справедливо, так как чем больше длина волны, тем глубже ИК-лучи проникают в ткани человека, вызывая нарушения в них

В. нет, не справедливо, так как физиологическое воздействие зависит только от интенсивности ИК-излучения

Г. все ответы неверны

12. Зона теплового комфорта – это

+ А. комплекс метеоусловий среды, когда терморегуляторная система организма находится в состоянии наименьшего напряжения, а все остальные физиологические функции человека на благоприятном уровне

Б. состояние здоровья человека, когда терморегуляторная система организма находится в состоянии наименьшего напряжения, а все остальные физиологические функции человека на благоприятном уровне

В. комплекс метеоусловий среды, когда физиологические функции человека находятся на благоприятном уровне

Г. все ответы не верны

13. Органолептическая оценка воды оценивается показателем

А. окраска

+ Б. цветность

В. прозрачность

Г. все ответы не верны

14. Справедливо ли утверждение, что при отсутствии централизованного водоснабжения временных предприятий быстрого обслуживания запрещается их функционирование?

А. да, справедливо, так как предприятиям общественного питания категорически запрещено работать на привозной воде

+ Б. нет, так как для временных предприятий быстрого обслуживания допускается использование привозной воды при условии соответствия ее требованиям качества питьевой воды централизованного водоснабжения, бесперебойной доставки воды и вывоза стоков, дезинфекции емкостей для воды

В. нет, так как для предприятий общественного питания допускается использование привозной воды при условии соответствия ее требованиям качества питьевой воды централизованного водоснабжения, бесперебойной доставки воды и вывоза стоков, дезинфекции емкостей для воды

Г. все ответы не верны

15. Справедливо ли утверждение, что при отсутствии холодной или горячей воды в стационарном предприятии общественного питания, его работа должна быть остановлена?

+ А. да, справедливо

Б. нет, так как для предприятий общественного питания допускается использование привозной воды при условии соответствия ее требованиям качества питьевой воды централизованного водоснабжения, бесперебойной доставки воды и вывоза стоков, дезинфекции емкостей для воды

В. нет, так как при наличии холодной воды ее можно нагреть в наплитной посуде и использовать для нужд предприятия

Г. все ответы не верны

16. Температура горячей воды на предприятии общественного питания в точке разбора должна быть не ниже

А. 55 град С

+Б. 65 град С

В. 75 град С

Г. 85 град С

17. Разрешается ли использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, для обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений?

А. да, разрешается

Б. нет, так как разрешается использовать горячую воду из системы водяного отопления только для хозяйственно-бытовых целей

В. нет, так как разрешается использовать горячую воду из системы водяного отопления только для обработки тары и помещений

+ Г. нет, запрещается

18. Периодичность контроля на предприятии питания качества питьевой воды из разводящей сети

А. один раз в год

Б. один раз при открытии предприятия

+В. один раз в три месяца

Г. один раз в полгода

19. Справедливо ли утверждение, что запрещено прокладывать канализационные стояки в обеденных залах, производственных и складских помещениях?

+ А. да справедливо

Б. нет, так как запрещено прокладывать канализационную сеть только над обеденными залами, производственными и складскими помещениями

В. нет, так как запрещено прокладывать канализационную сеть только над складскими помещениями во избежание потерь материальных ценностей

Г. все ответы не верны

20. Какое из свойств почвы необходимо учитывать при выборе участка для строительства предприятий общественного питания?

А. пористость

Б. водоёмкость

В. капиллярность

+ Г. все ответы верны

21. Справедливо ли утверждение, что почва является естественной средой обезвреживания различных отходов?

А. да, справедливо, так как в почве отмирают микроорганизмы и яйца гельминтов

Б. нет, так как в почве постоянно обитают патогенные спороносные анаэробы – возбудители столбняка, газовой гангрены, годами сохраняются споры возбудителя сибирской язвы и ботулиновой палочки, вызывающие тяжелые заболевания человека

+ В. да, справедливо, так как, несмотря на эпидемиологическую опасность почвы, она имеет гигиеническое значение – в ней происходят процессы самоочищения, приводящие к освобождению почвы от биологических загрязнений, отмиранию микроорганизмов и яиц гельминтов

Г. нет, так как в почве происходит развитие и выплод мух, являющихся переносчиками возбудителей кишечных инфекций

22. Какой из показателей относится к санитарно-паразитологическим показателям санитарно-эпидемиологической оценки почвы?

А. санитарное число

Б. наличие возбудителей кишечных инфекций

В. наличие энтеровирусов

+ Г.все ответы не верны

# Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания

1. Согласно Федеральному закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта санитарным правилам требуется

А. при утверждении проектной документации о планировке, строительстве, реконструкции, техническом перевооружении, расширении, консервации объектов

Б. при предоставлении земельных участков под строительство

В. при вводе в эксплуатацию построенных и реконструированных объектов

+ Г. все ответы верны

2. Крупные предприятия общественного питания должны иметь собственную санитарно-защитную зону радиусом

А. не менее 25 м

+ Б. около 50 м

В. около 100 м

Г. не менее 150 м

3. При выборе участка под строительство предприятия общественного питания в соответствии с санитарными требованиями учитывается

А. наличие растительности

Б. наличие линий электропередач

В. удаленность от населенных пунктов

+ Г. рельеф участка

4. Участок предприятия общественного питания должен выбираться с учетом:

А. обязательности санитарных и противопожарных разрывов между зданиями

Б. возможности подключения к централизованному водоснабжению и канализации или использования собственного источника водоснабжения

В. наличия необходимых транспортных связей

+ Г. все ответы верны

5. Площадь земельного участка предприятия общественного питания рассчитывается

А. только на основании количества мест в зале предприятия

Б. на основании того, является ли здание предприятия отдельно стоящим и от его этажности

+ В. на основании количества мест в зале предприятия и того, в отдельно стоящем здании располагается предприятие, или оно является встроенным или встроено-пристроенным

Г. все ответы не верны

6. Генеральный план участка предприятия общественного питания это

А. поэтажный план здания предприятия общественного питания с указанием путей эвакуации при экстренных ситуациях

Б. план участка с обозначением всех зданий и подсобных сооружений

+ В. план участка с обозначением всех зданий и подсобных сооружений зеленых насаждений, автостоянок, ограждений, дорог и пешеходных дорожек, мест ввода коммуникаций и др.

Г. план участка с обозначением всех зданий и подсобных сооружений, ограждений, дорог и пешеходных дорожек, мест ввода коммуникаций и др.

7. Площадка мусоросборников должна располагаться от окон и дверей пищеблока на расстоянии

А. не менее 10 м

+ Б. не менее 20 м

В. не менее 50 м

Г. не менее 100 м

**8.**Твердое покрытие площадки для мусоросборников должно иметь размеры

А. 1м2

Б. превышать площадь основания контейнеров на 1 м2

+ В. превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны

Г. не менее 1 м2

9. В нежилых здания разрешается размещать предприятия общественного питания общей площадью

А. не менее 50 м2

Б. не менее 500 м2

В. не более 500 м2

+ Г. не более 700 м2

10. В нежилых здания разрешается размещать предприятия общественного питания с количеством мест

А. не менее 50 мест

Б. не менее 70 мест

+ В. не более 50 мест

Г. не более 70 мест

11. Производственные помещения должны быть ориентированы

А. окнами на юг

Б. окнами на юго-запад

+ В. окнами на север

Г. окнами на восток

12. Складские помещения при проектировании необходимо размещать

+ А. на северной стороне здания

Б. на южной стороне здания

В. на восточной стороне здания

Г. на западной стороне здания

13. Набор и площади помещений предприятий общественного питания зависят

А. от степени централизации производства

Б. от специализации предприятия

В. от мощности предприятия

+ Г. все ответы верны

14. Допускается ли совмещать хранение мясных продуктов и рыбы?

А. да, всегда

Б. нет, никогда

+ В. да, если соблюдаются санитарные правила

Г. все ответы не верны

15. В случае, если на предприятии допускается наличие одной охлаждаемой камеры, то температура в ней должна быть

А. 0 Сº

+Б. 2 Сº

В. 4 Сº

Г. 5 Сº

16. Освещение производственных цехов должно быть

А. только естественным

Б. только искусственным

+ В. естественным и искусственным

Г. все ответы не верны

17. Температура воздуха в холодном цехе согласно санитарным требованиям должна быть

А. не менее 24 град С

Б. не более 24 град С

В. не менее 18 град С

+Г. не более 18 град С

18. Допускается ли объединение горячего и холодного цехов?

А. да, на небольших предприятиях с законченным производственным циклом

Б. да, при наличии локальных вентиляционных устройств

В. да, при наличии современного холодильного оборудования

+ Г. все ответы верны

19. Для санитарной обработки яиц в кондитерском производстве оборудуют

А. 2-х секционные ванны

Б. 3-х секционные ванны

+ В. 4-х секционные ванны

Г. количество ванн не регламентируется

20. Набор помещений для потребителей и их площадь зависят

А. от типа предприятия

Б. мощности предприятия

В. формы обслуживания

+ Г. все ответы верны

21. При каком числе мест в зале предприятия общественного питания необходимо проектировать отдельные умывальные комнаты?

А. только более 70 мест

+ Б. только более 100 мест

В. только более 150 мест

Г. только более 200 мест

22. Расчет числа душевых кабинок производится из расчета

А. число душевых установок равно 5 % от числа работников

Б. одна душевая установке на каждые 10-15 человек из наиболее многочисленной смены

+ В. одна душевая установке на каждые 10-15 человек из 50% работающих в наиболее многочисленную смену

Г. одна душевая установке на каждые 10-15 человек из 50% работающих на предприятии

23. Допускается ли совмещение туалетов для персонала и посетителей на предприятиях общественного питания?

А. да, допускается

+ Б. нет, не допускается

В. да, допускается на предприятиях с числом мест в зале не более 20

Г. да, допускается на предприятиях с числом мест в зеле не более 40

24. Какое из перечисленных требований является обязательным для полов в помещениях с большим расходом воды?

А. покрытие полов должно быть цементным

Б. покрытие полов должно быть из синтетических материалов

+ В. пол должен иметь уклон к канализационным трапам не менее 15 см

Г. пол должен иметь уклон к канализационным трапам не менее 0,02 м

# Санитарно - гигиенические к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников

1. Гигиенические требования предъявляются

А. к материалам, из которых изготовлено оборудование

Б. к конструкции оборудования

В. к расстановке оборудования в помещениях

+ Г. все ответы верны

2. Требуется ли подтверждение соответствия оборудования и материалов, из которых они изготовлены, гигиеническим требованиям к их качеству и безопасности?

А. требуется только наличие санитарно-эпидемиологического заключения на материал, их которого оборудование изготовлено

Б. требуется только наличие сертификата на оборудование, подтверждающего его безопасность в эксплуатации

+ В. соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности должно быть подтверждено санитарно-эпидемиологическими заключениями и сертификатами

Г. все ответы не верны

3. Расстановка необходимого оборудования в цехе должна производится с учетом

+ А. поточности технологического процесса

Б. социально-психологических факторов

В. мощности имеющегося оборудования

Г. все ответы верны

4. К производственному оборудованию предъявляется требование, что оно должно быть пожаро - и взрывобезопасным в следующем случае:

А. при монтаже и ремонте

Б. при эксплуатации

В. при транспортировке и хранении

+ Г. все ответы верны

5. К пусковым приспособлениям электромеханического оборудования предъявляется требование:

А. не допускается наличие нескольких мест пуска одного и того же оборудования

В. кнопка «Пуск» должна быть утоплена не менее чем на 3 мм или иметь фронтальное кольцо

Г. устройство должно обеспечить быстроту и плавность включения оборудования

+ Д. все ответы верны

6. Справедливо ли утверждение, что при работе на электромеханическом оборудовании необходимо прекратить подачу продукта при появлении запаха гари, постороннего шума, внезапно возникших при работе оборудования, и при прекращении подачи электроэнергии?

А. необходимо прекратить подачу продукта только при прекращении подачи электроэнергии

Б. необходимо прекратить подачу продукта только при появлении запаха гари

+ В. справедливо во всех случаях неполадок

Г. нет, не справедливо

7. Производственные столы в горячем цехе должны быть

+ А. из нержавеющей стали

Б. из дерева твердых пород

В. из любых полимерных материалов, разрешенных к контакту с пищевыми продуктами

Г. все ответы верны

8. Высота ножек стеллажей, шкафов и другого оборудования должна быть

А. не менее 25-30 см

Б. не более 30 см

+ В. не менее 15-20 см

Г. высота ножек не имеет значения

9. Справедливо ли утверждение, что производственные столы должны быть маркированы с учетом их назначения – для разделки сырых или готовых продуктов питания?

+ А. да, справедливо

Б. нет, так как с учетом их назначения – для разделки сырых или готовых продуктов питания – маркируют только ножи и разделочные доски

В. нет, производственные столы маркируются в зависимости от места использования – для вида цеха, в каком они должны быть установлены

Г. все ответы не верны

10. Нож для нарезки колбас должен иметь маркировку

А. ВМ

+ Б. МГ

В. КО

Г. Х

11. Доска для разделки сельди должна иметь маркировку

А. РГ

+Б. С

В. СС

Г. СР

12. В какой посуде разрешается хранить пищу длительное время?

А. в алюминиевой

Б. в чугунной

+ В. из нержавеющей стали

Г. все ответы верны

13. Какую кухонную посуду не рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания?

+ А. эмалированную

Б. луженую

В. дюралюминиевую

Г. все ответы верны

**14.**Гончарную посуду на предприятиях общественного питания разрешается использовать при условии

А. что она изготовлена из материала, разрешенного Минздравом России

Б. что она покрыта глазурью, не выделяющей свинца

В. что она не имеет на поверхности сколов и трещин

+ Г. все ответы верны

15. В посуде из оцинкованного железа можно

+ А. хранить воду

Б. варить каши

В. варить варенье

Г. все ответы верны

16. Уборка территории предприятия общественного питания должна производиться

+ А. ежедневно

Б. еженедельно

В. ежемесячно

Г. в зависимости от типа предприятия

17. Мусоросборники должны очищаться

А. ежедневно

+Б. при заполнении не более 2/3 объема

В. при заполнении не более 3/4 объема

Г. по мере заполнения, но не реже 1 раза в три дня

**18.**Текущая уборка помещений должна производиться

А. постоянно

Б. своевременно

В. по мере необходимости

+ Г. все ответы верны

19. Удаление пыли с мебели, радиаторов отопления, подоконников должно производится

+ А. ежедневно

Б. еженедельно

В. ежемесячно

Г. в зависимости от типа предприятия

20. Трапы в полах производственных помещений очищаются, моются и дезинфицируются

+ А. ежедневно

Б. еженедельно

В. ежемесячно

Г. в зависимости от типа предприятия

21. Какое из перечисленных требований предъявляется к процессу мойки полов?

А. должны мыться горячей водой

Б. должны мыться с применением моющих средств

В. должны протираться насухо

+ Г. все ответы верны

22. В бытовых помещениях уборка производится

+ А. ежедневно

Б. еженедельно

В. ежемесячно

Г. в зависимости от типа предприятия

23. Панели стен, двери, оконные рамы должны быть вымыты с моющими средствами

А. ежедневно

+Б. еженедельно

В. ежемесячно

Г. в зависимости от типа предприятия

24. Профилактическая дезинфекция на предприятиях общественного питания производится с периодичностью

А. ежедневно

Б. еженедельно

+ В. ежемесячно

Г. в зависимости от типа предприятия

25. Справедливо ли утверждение, что разрешено использовать один и тот же инвентарь для уборки производственных помещений, бытовых помещений и туалетов для персонала?

А. да, справедливо

Б. да, справедливо только для предприятий с числом мест в зале не более 40

В. нет, так как разрешено использовать один и тот же инвентарь для уборки туалетов и бытовых помещений

+ Г. нет, не справедливо

26. Профилактическая дезинфекция проводится

+А. самими работниками предприятия

Б. представителями органов Госсанэпиднадзора

В. самими работниками в присутствии представителей органов Госсанэпиднадзора

Г. все ответы не верны

27. Какой из перечисленных методов не относится к дезинфекции?

+ А. биологический

Б. химический

В. физический

Г. все ответы не верны

28. Контроль обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами необходимо осуществлять

А. ежедневно

+Б. не реже одного раза в месяц

В. не реже одного раза в квартал

Г. обязательно раз в неделю

29. Для проверки эффективности осуществляемой санитарной обработки и дезинфекции необходимо проводить лабораторные исследования

А. смывов с оборудования

Б. смывов с инвентаря

В. смывов с посуды

+ Г. все ответы верны

30. Периодичность взятия смывов с объектов производственного окружения на предприятиях общественного питания зависит

А. от мощности предприятия

Б. от эпидемиологической значимости предприятия

В. от времени года

+Г. все ответы верны

31. Периодичность взятия смывов с объектов производственного окружения на предприятиях общественного питания следующая

А. не реже 1 раза в месяц

Б. не реже 2 раз в месяц

+ В. не реже 1 раза в два месяца

Г. не реже 2 раз в год

32. Смывы с крупного оборудования берут

А. с помощью стерильных ватных тампонов, закрепленных на палочках и помещенных в пробирки со стерильным раствором

+ Б. с помощью трафарета площадью 25 см2

В. с помощью трафарета площадью 100 см2

Г. все ответы не верны

33. При взятии смывов с посуды или мелкого инвентаря поступают следующим образом

+ А. одним тампоном протирают по три одинаковых предмета

Б. одним тампоном протирают по пять одинаковых предметов

В. одним тампоном протирают три разных предмета: например, вилку, ложку, нож

Г. предмет погружают в пробирку со стерильным раствором

34. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом – это

А. контроль своевременности прохождения медицинских осмотров (перед поступлением на работу, периодических, ежедневных) и гигиенического обучения, наличия личных медицинских книжек

Б. контроль достаточного количества санитарной и специальной одежды

В. контроль достаточности средств для мытья и дезинфекции рук

+ Г. все ответы верны

35. Производственный контроль над соблюдением правил личной гигиены должен осуществляться

+ А. ежедневно

Б. не реже одного раза в месяц

В. не реже одного раза в квартал

Г. обязательно раз в неделю

36. Для проверки соблюдения правил личной гигиены проводят бактериологические исследования смывов

А. только с рук, одежды и личных полотенец персонала, работающего в холодном и кондитерском цехах

Б. только с рук, одежды и личных полотенец персонала, работающего на раздаче

В. с рук, одежды и личных полотенец всего персонала, работающего на предприятии

+ Г. с рук, одежды и личных полотенец персонала, работающего с готовыми к употреблению продуктами и пищей

37. При проведении санитарно-бактериологических исследований смывов производят выделение как санитарно-показательных микроорганизмов

А. сальмонелл

+Б. бактерий группы кишечной палочки

В. яиц глистных инвазий

Г. все ответы верны

38. Дезинфекционные средства могут быть

А. химическими препаратами

Б. биологическими препаратами

В. физическими устройствами

+ Г. все ответы верны

39. Какое из перечисленных требований относится к дезинфекционным средствам?

А. должно быть безвредным для человека

Б. должно быть достаточно стойким при хранении

В. должно быть хорошо растворимым в воде

+Г. все ответы верны

40. Эффективность обработки дезинфекционными средствами зависит:

А. от качества подготовки объектов к дезинфекции

Б. от времени воздействия

В. от температуры раствора

+ Г. все ответы верны

41. Кондитерские мешки обрабатывают следующим образом:

А. замачивают в горячей воде при t не ниже 55 С до полного отмывания крема, стирают с моющим средством при t 40-45° С, промывают в горячей воде с t не ниже 65° С, сушат в специальных сушильных шкафах, стерилизуют

+ Б. замачивают в горячей воде при t не ниже 65 С в течение часа до полного отмывания крема, стирают с моющим средством при t 45-50° С, промывают в горячей воде с t не ниже 65° С, сушат в специальных сушильных шкафах, стерилизуют

В. замачивают в горячей воде при t не ниже 55 С в течение часа до полного отмывания крема, стирают с моющим средством при t 50-55° С, промывают в горячей воде с t не ниже 65° С, сушат в специальных сушильных шкафах, стерилизуют

Г. все ответы не верны

42. Дезинсекция – это

+ А. мероприятия по защите от насекомых

Б. мероприятия по защите от грызунов

В. уничтожение насекомых и грызунов

Г. все ответы верны

43. Дератизация – это

А. мероприятия по защите от насекомых

+ Б. мероприятия по защите от грызунов

В. уничтожение насекомых и грызунов

Г. все ответы верны

44. Фумиганты – это

А. средства для уничтожения грызунов

+ Б. средства для уничтожения насекомых

В. средства для уничтожения грызунов и насекомых

Г. средства для дезинфекции оборудования

45. Инсектициды – это

+А. средства для уничтожения насекомых

Б. средства для уничтожения грызунов

В. средства для уничтожения грызунов и насекомых

Г. средства для дезинфекции оборудования

46. Дератизация – это

А. комплекс мероприятий по защите от насекомых

+Б. комплекс мероприятий по истреблению грызунов

В. комплекс мероприятий по обеззараживанию предприятия общественного питания

Г. все ответы верны

47. Какой из перечисленных способов не относится к мероприятиям по истреблению грызунов?

А. механический

+Б. физический

В. биологический

Г. все ответы не верны

48. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся

А. самими работниками предприятия

Б. представителями органов Госсанэпиднадзора

+В. работниками организации, имеющей лицензию на этот вид деятельности

Г. все ответы верны

49. Санитарные требования к выполнению правил личной гигиены работников предприятий общественного питания заключаются

А. в обеспечении чистоты тела и рук

Б. в содержании в чистоте личной и санитарной одежды

В. в соблюдении санитарных правил на производстве и в быту

+Г. все ответы верны

50. Санитарная одежда предназначена

А. для защиты одежды работника от загрязнений пищевыми продуктами

Б. для защиты одежды работника от загрязнений сырьем и пищевыми продуктами

+В. для защиты пищевых продуктов от загрязнения работником

Г. все ответы не верны

51. За обеспеченность работника спецодеждой несет ответственность

А. сам работник

+Б. руководитель предприятия

В. профком организации

Г. все ответы верны

53. Организация своевременного прохождения медицинских осмотров, ведение медицинской документации и проведение гигиенического обучения персонала является обязанностью

+А. руководителя предприятия

Б. работников предприятия

В. сотрудников органов Госсанэпиднадзора

Г. все ответы верны

5. Санитарно- гигиенические требования к качеству и безопасности

продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-микробиологический контроль.

1. Экспертиза продукции, производимой на территории РФ проводится

А. органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ

Б. организациями, аккредитованными в установленном порядке

В. уполномоченными экспертами

+Г. все ответы верны

2. Экспертизе подлежит продукция, производимая на территории РФ

А. при постановке ее на производство

Б. при изменении состава, комплектации, конструкции, технологического процесса производства

В. при изменении нормативной технической документации на продукцию

+Г. все ответы верны

3. Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения, выданного по результатам экспертизы при постановке продукции на производство составляет

А. один год

Б. два года

В. три года

+Г. пять лет

4. Приоритетным показателем при оценке безопасности дикорастущих ягод, грибов и трав является

А. содержание нитратов

+Б. уровень содержания радионуклидов

В. остаточное количество пестицидов

Г. все ответы не верны

5. Какой из перечисленных способов применяется для профилактики «болезней» хлеба?

А. соблюдение правил укладки и хранения хлеба

Б. соблюдение температурного и влажностного режима выпечки

В. хранение ржаного и пшеничного хлеба раздельно

+Г. все ответы верны

6. В каком из перечисленных мест концентрируются микроорганизмы в рыбе?

А. в слизи на чешуе

Б. в пищеварительном тракте

В. на поверхности жабр

+Г.все ответы верны

7. Справедливо ли утверждение, что мясо рыбы, зараженной микроорганизмами, остается незараженным?

А. да, справедливо

+Б. справедливо только для живой рыбы

В. не справедливо

Г. все ответы не верны

8. Справедливо ли утверждение, что цвет жабр у свежей рыбы серо-розовый?

А. да, справедливо

Б. нет, цвет жабр у свежей рыбы бывает разного цвета, в том числе и серо-розовый

+В. нет, цвет жабр у свежей рыбы от красного до темно-красного

Г. все ответы не верны

9. Содержание антибиотиков контролируется

+А. в яйцах

Б. в овощах

В. в рыбе

Г. все ответы верны

10. Допускается ли в молоке и кисломолочных продуктах присутствие антибиотиков?

А. да, допускается

Б. допускается в переделах норм

+В. не допускается

Г. допускается только в сырах

11. Содержание какого из перечисленных веществ контролируется в колбасных изделиях?

А. нитритов

Б. бензапирена

В. нитрозаминов

+Г. все ответы верны

12. Отбор проб для экспертизы мяса производится

А. поверхности крупнокусковых полуфабрикатов

+Б. из глубоких слоев мяса

В. отделением кусков весом 25 г из каждой части туши

Г. все ответы не верны

13. При санитарно-эпидемиологической оценке каких продуктов учитывается опасность заражения человека паразитарными заболеваниями?

А. молока

Б. специй

+В. мяса

Г. все ответы верны

14. Ветеринарное клеймо на мясе прошедшем ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме и пригодном для пищевых целей без ограничений имеет клеймо

А. овальной формы красного цвета

+Б. овальной формы фиолетового цвета

В. квадратной формы синего цвета

Г. прямоугольной формы фиолетового цвета

15. Консервы имеющие бомбаж этого вида можно принимать на предприятия общественного питания

А. химический

Б. физический

В. микробиологический

+Г. все ответы не верны

16. Тестом, способным охарактеризовать санитарно-микробиологическое состояние того или иного объекта является

-: частая уборка помещений

+: санитарно-показательные микроорганизмы

-: чистота производственных помещений

17. Индикаторами фекального загрязнения являются микроорганизмы, обитающие

-: во внешней среде

+: в кишечнике человека и животных

-: на поверхности человека и животных

18. В чем заключается критерий оценки обнаружения общего микробного числа

+: чем больше объект загрязнен микроорганизмами, тем вероятнее наличие патогенов в большом количестве

-: чем меньше объект загрязнен микроорганизмами, тем вероятнее наличие патогенов в меньшем количестве

19. Воздух производственных помещений считают чистым, если содержание микроорганизмов не превышает в 1 м3

-: 1000

-: 5000

+: 500

20. Назовите научное название заболеваний, передающихся от человека к человеку

+: антропозоонозы

-: зоонозы

-: сапронозы

21. Какие инфекции передаются алиментарным путем

-: дыхательные

+: кишечные

-: кожных покровов

22. Согласно ГОСТу ОМЧ водопроводной воды не должно превышать

+: 100 КОЕ/л

-: 200 КОЕ/л

-: 1000КОЕ/л

# Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению

1. На качество продукции оказывает влияние

А. соблюдение технологии приготовления

Б. соблюдение санитарных норм

В. соблюдение требований к транспортированию

+Г. все ответы верны

2. Справедливо ли утверждение, что перевозка продуктов разрешена любыми видами транспорта, если он имеет закрытый кузов?

А. да, справедливо

Б. нет, так как перевозка продуктов разрешена любыми видами транспорта, в том числе и с открытым кузовом, если он имеет санитарный паспорт

+В. нет, так как перевозка может осуществляться только специально выделенным для этой цели транспортом, имеющим санитарный паспорт и закрытый кузов

Г. все ответы не верны

3. Разрешается ли проводить погрузку и разгрузку пищевых продуктов работникам, не имеющим санитарных книжек?

А. да, разрешается

+Б. нет, не разрешается

В. не разрешается только в том случае, если продукты не имеют упаковку

Г. все ответы не верны

4. Транспортные средства, в которых производится перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов должны подвергаться влажной уборке с применением моющих средств с периодичностью

+А. ежедневно

Б. два раза в неделю

В. еженедельно

Г. два раза в месяц

5. Изотермический транспорт может использоваться в случаях перевозки скоропортящихся грузов

+А. для внутригородских перевозок

Б. для междугородних и внутригородских перевозок

В. для междугородних перевозок

Г. все ответы верны

6. Допускается ли перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами?

А. да, если соблюдаются правила товарного соседства

Б. да, если машина имеет большой кузов

+В. нет, не разрешается

Г. не разрешается только в теплое время года

7. Какие из перечисленных документов, подтверждают происхождение, качество и безопасность продуктов при приемке их на предприятие общественного питания?

А. сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение

Б. удостоверения о качестве и безопасности партии продуктов от изготовителя

В. ветеринарные свидетельства

+Г. все ответы верны

8. Какие из перечисленных продуктов запрещается принимать на предприятия общественного питания без ветеринарного свидетельства?

А. рыбу

Б. раков

В. сельскохозяйственную птицу

+Г. все ответы верны

9. Консервы с какими из перечисленных дефектов запрещается принимать на предприятия общественного питания?

А. банки без этикеток

Б. банки с ржавчиной

В. деформированные банки

+Г. все ответы верны

10. Какие из перечисленных грибов запрещается принимать на предприятия общественного питания?

А. несъедобные

Б. некультивируемые съедобные

В. мятые

+Г. все ответы верны

11. Зависит ли количество принимаемых на предприятие общественного питания продуктов от объема имеющегося на предприятии холодильного оборудования?

А. да, количество принимаемых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования

+Б. да, количество принимаемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования

В. не зависит

Г. все ответы верны

12. Срок годности пищевых продуктов это –

+А. период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и (или) технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения и санитарных правил

Б. период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и (или) технической документации, при соблюдении санитарных правил

В. период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и (или) технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения

Г. все ответы не верны

13. Какие из перечисленных продуктов не относятся к скоропортящимся?

+А. сахаристые кондитерские изделия

Б. жировые и жиросодержащие продукты

В. стерилизованные молочные продукты

Г. все ответы верны

14. Маркировочные ярлыки на таре поставщика с указанием срока годности следует сохранять

+А. до полного использования продукта

Б. до вскрытия тары

В. до использования продукта не менее чем на 3/4

Г. все ответы не верны

15. Быстрозамороженные готовые блюда относятся

А. к не скоропортящимся продуктам

+Б. к скоропортящимся продуктам

В. к особо скоропортящимся продуктам

Г. зависит от вида замораживаемого продукта

16. Какой из перечисленных приборов должен быть в холодильной камере?

А. ареометр

Б. барометр

+В. психрометр

Г. все ответы верны

17. Влажность воздуха в помещении, в котором хранятся нескоропортящиеся сыпучие продукты должна быть

А. не менее 85%

Б. не менее 75%

+В. не более 75%

Г. не более 85%

18. Незатаренную продукцию следующих видов разрешается хранить навалом на полу

А. картофель

Б. свекла

В. морковь

+Г. навалом на полу продукцию хранить не допускается

19. При механической обработке пищевых продуктов решают следующую задачу

А. максимальное сохранение пищевой и биологической ценности продукта

Б. максимальное снижение загрязненности продукта

В. недопущение размножения микроорганизмов в процессе обработки продукта

+Г. все ответы верны

20. Какая из перечисленных задач выполняется в ходе тепловой кулинарной обработки продукта?

А. максимально сохранить пищевую и биологическую ценность продукта

Б. максимально уничтожить микрофлору

В. не допустить инфицирования продукта после тепловой обработки

+Г. все ответы верны

21. Справедливо ли утверждение, что на выживаемость микроорганизмов при тепловой обработке продуктов влияет только степень бактериальной обсемененности полуфабрикатов?

А. да, справедливо

Б. нет, так как кроме степени бактериальной обсемененности полуфабрикатов на выживаемость микроорганизмов влияет толщина кусков мяса или рыбы, жирность продуктов

+В. нет, так как кроме степени бактериальной обсемененности полуфабрикатов на выживаемость микроорганизмов влияет толщина кусков мяса или рыбы, жирность продуктов, вид обработки и ее продолжительность

Г. все ответы не верны

22. По санитарно-гигиеническим требованиям температура в толще изделий из котлетной массы должна быть

А. не ниже 75 град С

Б. не ниже 80 град С

В. не ниже 85 град С

+Г. не ниже 90 град С

23. Сроки годности паштетов при температуре не выше 6 град С

А. не более 12 ч

+Б. не более 24 ч

В. не более 36 ч

Г. не более 48 ч

24. Сроки годности студней при температуре 2-6 град С

+А. не более 12 ч

Б. не более 24 ч

В. не более 36 ч

Г. не более 48 ч

25. При отпуске порционированных вареных продуктов необходимо соблюдать следующее правило

А. после нарезания продукты залить кипящим бульоном, поместить на мармит, реализовать в течение 2 часов

+Б. после нарезания продукты залить бульоном, прокипятить 5-7 мин, поместить на мармит, реализовывать при температуре 75 град С не более 1 ч

В. после нарезания продукты залить бульоном, довести до кипения, поместить на мармит, реализовывать при температуре 75 град С не более 1 ч

Г. все ответы верны

26. Яичницу-глазунью разрешается готовить из яйца, срок годности которого, не считая дня снесения, не превышает

+А. 7 дней

Б. 10 дней

В. 14 дней

Г. 30 дней

27. По санитарно-гигиеническим требованиям с фритюрным жиром после 6-7 часов жарки необходимо поступить следующим образом

А. замерить уровень жира во фритюрнице и при необходимости добавить до уровня

+Б. слить, дать отстояться в течение 4 часов, отделить от осадка и провести оценку качества

В. слить, охладить, процедить, смешать с 1/3 свежего жира и залить в вымытую фритюрницу

Г. все ответ не верны

28. Существует ли ограничение на объем выпускаемой продукции кондитерского цеха предприятия общественного питания?

А. да, не более 3 тонн

+Б. да, не более 300 кг

В. нет, не существует

Г. все ответы не верны

29. Санитарный день в кондитерских цехах производится с периодичностью

А. ежедневно

Б. еженедельно

В. два раза в месяц

+Г. ежемесячно

30. По санитарным правилам для приготовления кремов разрешается использовать масло с содержанием влаги

А. не менее 20%

+Б. не более 20%

В. не менее 25%

Г. не более 25%

# Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению сырья

1. Согласно санитарно-гигиеническим требованиям горячие блюда – супы, соусы, напитки при раздаче должны иметь температуру

А. не ниже 85 Сº

+Б. не ниже 75 Сº

В. не выше 65 Сº

Г. умеренно горячую

2. Согласно санитарно-гигиеническим требованиям вторые блюда при раздаче должны иметь температуру

+А. не ниже 65 Сº

Б. не ниже 75 Сº

В. не выше 75 Сº

Г. не выше 65 Сº

3. Согласно санитарно-гигиеническим требованиям гарниры при раздаче должны иметь температуру

+А. не ниже 65 Сº

Б. не выше 65 Сº

В. не ниже 75 Сº

Г. не выше 75 Сº

4. Согласно санитарно-гигиеническим требованиям холодные супы и напитки при раздаче должны иметь температуру:

А. не ниже 12 Сº

+Б. не выше 14 Сº

В. не ниже 14 Сº

Г. не выше 12 Сº

5. Согласно санитарно-гигиеническим требованиям готовые блюда и закуски должны готовится из расчета их реализации в течение

+А. 1 часа

Б. 2 часов

В. 3 часов

Г. 3,5 часов

**6.**Эти продукты не разрешается оставлять на следующий день для реализации

+А. винегреты

Б. отварное мясо

В. отварные овощи

Г.паштеты

7. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах должен быть

А. не более 1 часа

Б. не более 2 часов

+В. не более 3 часов

Г. хранение в термосах горячих первых и вторых блюд не допускается

8. Это пункт не входит в состав разделов плана-программы производственного контроля

А состояние производственной среды (параметров микроклимата, шума, вибрации, освещенности и др.)

-: контроль личной гигиены и процесса обучения персонала

-: контроль транспортирования и хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов

+: уровень образования персонала

9. Согласно санитарно-гигиеническим требованиям периодичность исследования готовой продукции по микробиологическим показателям

А. 1 раз в три месяца

+Б. 1 раз в полгода

В. 3 раза в год

Г. 1 раз в год

10. Контроль качества и безопасности вырабатываемой продукции по органолептическим показателям проводится с периодичностью

+А. ежедневно

Б. ежемесячно

В. 2 раза в месяц

Г. 2 раза в день

11. Согласно санитарно-гигиеническим правилам производственный контроль должен быть организован

А. только на предприятиях общественного питания, работающих на сырье

Б. только на предприятиях общественного питания, являющихся юридическими лицами

+В. во всех организациях общественного питания, независимо от форм собственности

+Г. во всех организациях общественного питания независимо от формы организации производства

12. . В школьных столовых количество умывальников определяется из расчета

А. 1 кран на 30 мест в зале

+Б. 1 кран на 20 мест в зале

В. 1 кран на 5% от числа учащихся

Г. 1 кран на каждые 100 учащихся

13. Дайте оценку утверждению, что необходимо согласовывать организацию и рацион питания учащихся с органами Роспотребнадзора

+А. да, утверждение полностью справедливо

Б. нет, так как необходимо согласовывать только рацион питания

В. нет, так как необходимо согласовывать только организацию питания

Г. -нет, организация питания и рацион согласовываются только с отделами народного образования

14. Это продукт не разрешается использовать в школьном питании без тепловой обработки

А. пастеризованное молоко

+Б. творог

В. повидло

+Г. зеленый горошек

15 Этот продукт можно использовать в школьном питании

+А. мясо

Б. простоквашу собственного производства

В. квас

Г. паштет

16. Дайте оценку утверждению, что в школьных столовых запрещено реализовывать изделия с кремом

+А. да, утверждение верное

Б. нет, абсолютно не верное

В. нет, изделия с кремом можно реализовывать учащимся старших классов

Г. нет, можно реализовывать песочные пирожные с кремом

17. Уборку школьной столовой производят с периодичностью

А. один раз в день

+Б. после завтрака, обеда и ужина

В. по мере загрязнения

Г. утром и вечером

18. Периодичность использования дезинфицирующих средств при уборке школьной столовой

+А. ежедневно

Б. два раза в неделю

В. только во время генеральной уборки

Г. раз в неделю

19. Суточную пробу, отбираемую в дошкольных учреждениях хранят

А. 48 ч с момента отбора пробы в специально отведенном холодильнике (или месте в холодильнике) при температуре 2-6 °С

+Б. 48 ч с момента окончания срока реализации в специально отведенном холодильнике (или месте в холодильнике) при температуре 2-6 °С

В. 72 ч с момента окончания срока реализации в специально отведенном холодильнике (или месте в холодильнике) при температуре 2-6 °С

Г. 72 ч с момента отбора пробы в специально отведенном холодильнике (или месте в холодильнике) при температуре 2...6 °С

20. Дайте оценку утверждению, что при организации питания детей для приготовлении гарниров из риса и макарон не допускается их промывание

+А. да, утверждение справедливо

Б. нет, не справедливо, так как без промывания гарниры будут иметь липкую консистенцию

В. справедливо только для специальных сортов риса и макарон

+Г. рис и макароны для детей необходимо варить в шестикратном объеме воды

21. Этот вид посуды не разрешается использовать для хранения пищи в лечебных учреждениях

А. алюминиевую

Б. из нержавеющей стали

+В. эмалированную

+Г. Чугунную

22. Приготовленные первые и вторые блюда должны реализовываться в течение

+А. 2-3 часов

Б. 3-4 часов

В.4-5 часов

23.Для какой цели используют тепловую обработку пищи

А. для придания красоты

Б. для придания формы

+В. для обеззараживания пищи

24. Потери питательных веществ уменьшаются при

А. варке в кипящей воде

+Б. варке паром

# Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика

1. К острым кишечным инфекциям относится

+А. вирусный гепатит А

Б. иерсиниоз

В. ботулизм

Г. все ответы верны

2. К острым кишечным инфекциям относится

А. сальмонеллез

Б. брюшной тиф

В. паратифы Аи В

+Г.все ответы верны

3. Механизм заражения кишечной инфекцией следующий

+ А. фекально-оральный

Б. парентеральный

В. контактный

Г. все ответы верны

4. Распространение кишечных инфекций происходит

А. пищевым путем

Б. водным путем

В. контактно-бытовым путем

+Г. все ответы верны

5. Для кишечных инфекций характерна

А. весенне-летняя сезонность

+Б. летне-осенняя сезонность

В. осенне-зимняя сезонность

Г. независимость от сезонности

6.Оптимальная температура для развития сальмонелл

А. 22-25 Сº

Б. 25-28 Сº

+В. 30-37 Сº

Г. 4-6º Сº

7. Для профилактики сальмонеллеза при тепловой обработке мясных продуктов температура внутри готового изделия должна достигнуть

А. 65 Сº

Б. 70 Сº

В. 75 Сºº

+ Г. 85 С

8. Пищевые отравления – это

+ А. острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы

Б. острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы

В. острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, содержащей токсические для организма человека вещества немикробной природы

Г. вяло текущие заболевания, возникающие в результате употребления пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы

9. Пищевые отравления осуществляются

+А. пищевым путем

Б. водным путем

В. контактно-бытовым путем

Г. все ответы верны

10. Токсикозы и токсикоинфекции относятся

А. к кишечным инфекциям

+Б. к микробным отравлениям

В. к немикробным отравлениям

Г. к зоонозным инфекциям

11. Токсикоинфекциями называются

А. острые, нередко массовые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей большое количество живых патогенных бактерий и их токсинов, выделяемых при размножении и гибели микроорганизмов

+Б. острые, нередко массовые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей большое количество живых условно патогенных бактерий и их токсинов, выделяемых при размножении и гибели микроорганизмов

В. острые, нередко массовые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей большое количество живых патогенных бактерий и их токсинов, выделяемых при размножении микроорганизмов

Г. острые, нередко массовые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей большое количество живых условно патогенных бактерий и их токсинов, выделяемых при гибели микроорганизмов

12. Для токсикоинфекций характерно

А. осенне-летняя сезонность

+Б. внезапное одномоментное начало

В. отсутствие связи с употреблением определенного продукта

Г. все ответы верны

13. Палочки перфрингенс обнаруживают

А. в муке

Б. в пряностях и специях

В. в зелени

+Г. все ответы верны

14. Иерсиниоз связан с употреблением

А. молочных продуктов

Б. мясных продуктов

+В. овощей

Г. все ответы верны

15. Токсикозами называются

+А. острые или хронические пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате развития специфического возбудителя, при этом жизнеспособные клетки самого возбудителя в пище могут отсутствовать или обнаруживаться в незначительном количестве

Б. острые пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате развития специфического возбудителя, при этом жизнеспособные клетки самого возбудителя в пище могут отсутствовать или обнаруживаться в незначительном количестве

В. хронические пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате развития специфического возбудителя, при этом жизнеспособные клетки самого возбудителя в пище могут отсутствовать или обнаруживаться в незначительном количестве

Г. острые или хронические пищевые отравления, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате развития специфического возбудителя

16. Ботулизм относится

А. к кишечным инфекциям

+Б. к бактериотоксикозам

В. к токсикоинфекциям

Г. к микотоксикозам

17. Профилактика токсикоинфекций включает в себя

А. дезинсекцию и дератизацию

Б. стерилизацию специй

В. повторную тепловую обработку при изготовлении некоторых холодных блюд

+Г. все ответы верны

18. Оптимальной для размножения стафилококков является температура

+А. 22 Сº

Б. 30-37 Сº

В. 4-6 Сº

Г. все ответы не верны

19. Рост стафилококков задерживается при концентрации сахара

А. 30% и выше

Б. более 40%

+В. более 60%

Г. более 65%

20. Энтеротоксин устойчив к действию

А. кислот

Б. щелочей

В. высокой температуры

+Г. все ответы верны

21. Для полного обезвреживания продукта, в котором накопился энтеротоксин необходимо

А. нагревать продукт при температуре 60 Сº в течение 30 мин

Б. нагреть продукт до температуры 100 Сº

+В. Кипятить продукт в течение 2 часов

Г. заморозить продукт до температуры –12 Сº

22. Прорастание спор*Clostridium botulinum*задерживается при концентрации соли

А. только более 5%

+Б. только более 8%

В. только более 12%

Г. только более 18%

23. Для полного обезвреживания продукта, в котором произошло накопление ботулотоксина необходимо

А. нагревать продукт при температуре 60 Сº в течение 30 мин

Б. нагреть продукт до температуры 100 Сº

+В. кипятить продукт в течение 1 часа

Г. заморозить продукт до температуры –12 Сº

24. Фузариотоксикоз относится

А. к кишечным инфекциям

+Б. к микотоксикозам

В. к токсикоинфекциям

Г. к немикробным пищевым отравлениям

25. Афлатоксикозы связаны с употреблением в пищу

А. мясных продуктов

Б. молочных продуктов

В. яичных продуктов

+Г. все ответы верны

26. Оптимальной температурой для образования афлатоксинов является

+А. 22-25 Сº

Б. 30-37 ºС

В. 18-24 Сº

Г. все ответы не верны

27. Афлатоксикозы могут вызываться употреблением в пищу

А. арахиса

Б. кукурузы

В. яиц

+Г. все ответы верны

28. Немикробные отравления – это отравления

А. продуктами, ядовитыми по своей природе

Б. продуктами, ядовитыми при определенных условиях

В. примесями химических веществ

+Г. все ответы верны

29. Какой из перечисленных путей заражения не относится к зоонозным инфекциям?

+А. контактный от человека к человеку

Б. пищевой

В. через укусы насекомых и др.

Г. все ответы верны

30. Молоко животных, больных сибирской язвой

А. немедленно уничтожают

+:Б. кипятят не менее 30 мин и уничтожают

В. кипятят в автоклавах при температуре 120 Сº в течение 2 часов, затем направляют на переработку

Г. все ответы не верны

31. Молоко животных, больных бруцеллезом

А. немедленно уничтожают

Б. кипятят 5 мин и используют внутри хозяйства

+В. кипятят не менее 30 мин и уничтожают

Г. кипятят в автоклавах при температуре 120 Сº в течение 2 часов, затем направляют на переработку

32. К пищевым отравлениям грибной этиологии относятся

+:фузариотоксикоз

-: стафилококковый токсикоз

-: ботулизм

33. Какой из токсинов более устойчив к температуре и способен выдерживать 120°С в течении 30 минут

-: экзотоксины

+: эндотоксины

-: афлотоксин

34. Почему эндотоксины микроорганизмов менее ядовиты, чем экзотоксины

+: выделяются только после гибели бактерии

-: выделяются клеткой в процессе жизнедеятельности

-: выделяются клеткой только в процессе роста

35. К зоонозам относятся заболевания, передающиеся от

-: человека к человеку

+: от животного к человеку

-: источником заражения служит окружающая среда

36. Эндотоксины – это вещества, образующиеся в результате

-: жизнедеятельности микроорганизмов

-: размножения микроорганизмов

+: распада микробной клетки