

Тесты с вариантами ответов по специальности «Диетология (среднее)»

Купить тесты с ответами:

ekzamen-medik.ru/otvet/dietolog-srednee/

Оглавление

- [Выписка лечебного питания в медицинской организации](#)
- [Планирование лечебного питания в медицинской организации](#)
- [Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации](#)
- [Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием](#)

Выписка лечебного питания в медицинской организации

[Вернуться в начало](#)

АКТ О ПРИЕМКЕ МАТЕРИАЛОВ (Ф. 0315004) ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИ ВЫЯВЛЕНИИ РАСХОЖДЕНИЙ И ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) юридическим основанием для предъявления претензии поставщику
- 2) поводом для расторжения договора с данным поставщиком
- 3) юридическим основанием для обращения в суд
- 4) юридическим основанием для продолжения сотрудничества с данным поставщиком

ФОРМА N 6-ЛП «ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ (БРАКЕРАЖНЫЙ)» УТВЕРЖДЕНА

- 1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 2) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

3) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ЗЕЛЕНИ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) калибровку, мытье
- 2) сортировку, калибровку, мытье, очистку и нарезку
- 3) сортировку. термическую обработку
- 4) замачивание, очистку

ФОРМА 2-ЛП «ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЕ» УТВЕРЖДЕНА

1) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

3) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "

4) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1) винегрета
- 2) макарон по-флотски
- 3) каши
- 4) мясных бульонов

СОСТАВЛЕНИЕ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ ВХОДИТ В ОБЯЗАННОСТИ

- 1) врача-диетолога
- 2) заведующего производством
- 3) заместителя главного врача по лечебной работе
- 4) шеф повара

ВЕС БРУТТО - ЭТО ВЕС РЫНОЧНОГО ПРОДУКТА

- 1) который непосредственно расходуется на приготовление продукта
- 2) полуфабриката
- 3) освобожденного от несъедобных частей
- 4) не освобожденного от несъедобных частей

ПРИЧИНОЙ ПЕРЕХОДА НА НОВУЮ НОМЕНКЛАТУРУ ДИЕТ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) завышенная энергетическая ценность и несбалансированность химического состава диет номерной системы
- 2) недостаточная энергетическая ценность диет номерной системы
- 3) разбалансированность химического состава диет номерной системы
- 4) групповой принцип организации диетического питания диет номерной системы

ВО ВРЕМЯ ПРИЕМКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА СКЛАД МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ ПРОВЕРКА

- 1) фактического соответствия ассортимента, количества и качества продуктов указанных в сопроводительном документе (накладной, акте и др.).
- 2) количества и качества продуктов
- 3) фактического соответствия ассортимента указанного в накладной
- 4) фактического веса продуктов указанного в сопроводительном документе (накладной, акте и др.).

МЕНЮ-РАСКЛАДКА Ф. N 44-МЗ СОСТАВЛЯЕТСЯ НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ НА

- 1) 1 (следующий) день
- 2) 7 дней (неделю)
- 3) 3 дня
- 4) 2 дня

КАРТотеКА БЛЮД

- 1) систематизирована по блюдам внутри каждого раздела
- 2) содержит варианты семидневного меню
- 3) содержит 16 разделов
- 4) содержит 16 разделов и систематизирована по блюдам внутри каждого раздела

НИЗКОКАЛОРИЙНЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ МЕНЕЕ

- 1) 50 ккал/100 грамм или менее 30 ккал/100 мл продукта.
- 2) 60 ккал/100 грамм или менее 40 ккал/100 мл продукта.
- 3) 100 ккал/100 грамм или менее 50 ккал/100 мл продукта.
- 4) 30 ккал/100 грамм или менее 10 ккал/100 мл продукта.

В СОСТАВ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ САХАРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ И ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ

- 1) входят пищевые ингредиенты и (или) продукты углеводной природы для придания сладкого вкуса
- 2) не входят заменители сахара и подсластители
- 3) входят разрешенные заменители сахара и подсластители

4) не входят моно- и дисахариды

ШЕФ-ПОВАР, ПОЛУЧИВ СВЕДЕНИЯ О ДВИЖЕНИИ БОЛЬНЫХ В ОТДЕЛЕНИЯХ, ПРОИЗВОДИТ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В

- 1) «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных» по форме N 23-МЗ, подтверждая изменения подписью
- 2) «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» по форме N 22-МЗ
- 3) «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» по форме N 45-МЗ
- 4) накладной(требовании) на склад (кладовую) по форме N 434

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БОЛЬНЫХ ПО ДИЕТИЧЕСКИМ СТОЛАМ ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С

- 1) данными приемного покоя
- 2) записями в историях болезней
- 3) информацией заведующего отделением
- 4) сводными сведениями по наличию больных, состоящих на питании

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ БЕСКАЛОРИЙНЫЙ СОДЕРЖИТ МЕНЕЕ

- 1) 6 ккал/100 г или 100 мл продукта
- 2) 3 ккал/100 г или 100 мл продукта
- 3) 5 ккал/100 г или 100 мл продукта
- 4) 4 ккал/100 г или 100 мл продукта

ЗАПЕКАНИЕ - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА

- 1) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С
- 2) продуктов в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.
- 3) с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе
- 4) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира

ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ОФОРМЛЯЕТСЯ РАСПИСКОЙ

- 1) материально-ответственного лица в сопроводительных документах поставщика (товарной накладной)
- 2) заведующего производством в сопроводительных документах поставщика (товарной накладной)
- 3) врачом диетологом в сопроводительных документах поставщика (товарной накладной)
- 4) медицинской сестрой диетической в сопроводительных документах поставщика (товарной накладной)

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН - ЭТО

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ НЕ МЕНЕЕ

- 1) 6 г пищевых волокон на 100 г продукта или 3 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 2) 8 г пищевых волокон на 100 г продукта или 4 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 3) 10 г пищевых волокон на 100 г продукта или 7 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 4) 15 г пищевых волокон на 100 г продукта или 10 г пищевых волокон на 100 мл продукта

ФОРМА N 6-ЛП «ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ (БРАКЕРАЖНЫЙ)» УТВЕРЖДЕНА

- 1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "
- 2) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 3) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: MP100
- 4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ПРЕДСЕДАТЕЛЕМ В СОВЕТЕ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) врач-диетолог
- 2) главный врач
- 3) шеф-повар
- 4) медицинская сестра диетическая

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ - ЭТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАНИЕ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ В КОТОРОМ НЕ ПРЕВЫШАЕТ

- 1) 1,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
- 2) 2,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
- 3) 2г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
- 4) 0,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта

«ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» ФОРМА №23МЗ ОБЯЗАТЕЛЬНО СОДЕРЖАТ ИНФОРМАЦИЮ О

- 1) времени приема пищи, на который выдаются указанные в ведомости продукты питания, а также дате формирования документа
- 2) Ф.И.О. пациента, получившего диетическое питание

- 3) количестве посадочных мест в буфете отделения
- 4) количестве койко-мест в отделении, возрасте пациентов

ТУШЕНИЕ - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА

- 1) с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе
- 2) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С
- 3) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира
- 4) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.

НОМЕНКЛАТУРА ДИЕТ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ УТВЕРЖДАЕТСЯ

- 1) главным врачом
- 2) советом по лечебному питанию
- 3) заместителем главного врача по лечебной работе
- 4) врачом-диетологом

ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ОТПУСКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СО СКЛАДА (ИЗ КЛАДОВОЙ) НА ПИЩЕБЛОК СЛУЖИТ

- 1) семидневное меню
- 2) сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании
- 3) меню-раскладки
- 4) меню-требование на выдачу продуктов питания

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, ЯВЛЯЮЩИЙСЯ ИСТОЧНИКОМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН СОДЕРЖИТ НЕ МЕНЕЕ

- 1) 4 г пищевых волокон на 100 г продукта или 1,0 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 2) 3 г пищевых волокон на 100 г продукта или 1,5 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 3) 1 г пищевых волокон на 100 г продукта или 0,5 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 4) 2 г пищевых волокон на 100 г продукта или 2,5 г пищевых волокон на 100 мл продукта

В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ

- 1) в рацион не включается белокочанная капуста
- 2) не разрешаются количественные замены одних овощей на другие
- 3) овощи исключены
- 4) производится эквивалентная замена овощей на специализированные диетические продукты

В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ В ГРАФЕ «ВЕС ГОТОВОГО БЛЮДА» ВПИСАН ВЕС БРУТТО, КОЛЕБАНИЕ ВЕСА ГОТОВОГО БЛЮДА ОТ УСТАНОВЛЕННОЙ ВЕЛИЧИНЫ НЕ ДОЛЖНО

ПРЕВЫШАТЬ + ___%

- 1) 10
- 2) 1
- 3) 5
- 4) 3

КАРТОТЕКУ БЛЮД СОСТАВЛЯЕТ

- 1) врач-диетолог
- 2) заведующий производством
- 3) врач-диетолог, совместно с медицинской сестрой диетической и заведующим производством (шеф-поваром)
- 4) заведующий пищеблоком

ОЧИЩЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬ, КОРНЕПЛОДЫ И ДРУГИЕ ОВОЩИ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ИХ ПОТЕМНЕНИЯ И ВЫСУШИВАНИЯ, ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНИТЬ В

- 1) холодильной камере не более 2 часов
- 2) холодной воде не более 4 часов
- 3) теплой воде не более 2 часов
- 4) холодной воде не более 2 часов

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ СОСТАВЛЯЕТ "СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЙ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ" ПО МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) по форме N 44-МЗ
- 2) с разбивкой по диетическим столам и производит сверку с данными медицинской статистики и приемного отделения.
- 3) сверяясь с записями в историях болезней
- 4) с разбивкой по диетическим столам

«ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» ИМЕЕТ УНИФИЦИРОВАННУЮ ФОРМУ, КОТОРАЯ РЕКОМЕНДОВАНА К ПРИМЕНЕНИЮ

- 1) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля

2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ОТТАИВАНИЕ МОРОЖЕННОЙ РЫБЫ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ

- 1) на воздухе при комнатной температуре
- 2) в теплой воде 2-4 часа
- 3) в холодной воде 4-8 часов
- 4) методом помещения рыбы в горячую воду на 30 минут, затем в холодную

ПЕРЕД ЗАКЛАДКОЙ В КОТЕЛ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

- 1) сортируются
- 2) взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой)
- 3) дважды взвешиваются в таре и без тары
- 4) проходят термическую обработку

НОРМЫ БУФЕТНЫХ ПРОДУКТОВ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УТВЕРЖДЕНЫ

- 1) главным врачом
- 2) советом по лечебному питанию
- 3) врачом-диетологом
- 4) заместителем главного врача по лечебной работе

ДЛЯ СИСТЕМАТИЗАЦИИ ВЫДАЧИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФОРМИРУЕТСЯ «ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» №23 МЗ, КОТОРАЯ ПОЗВОЛЯЕТ

- 1) учесть количество выданных порций в каждое отделение и на каждый прием пищи, но и убедиться в их целевом расходовании
- 2) учесть калорийность блюд рациона
- 3) учесть химический и энергетический состав блюд
- 4) учесть возрастной состав пациентов и особенности их питания

ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПОТЕРИ УГЛЕВОДОВ В ПРОДУКТАХ СОСТАВЛЯЮТ

___%

- 1) 15
- 2) 10
- 3) 9
- 4) 5

КОРРЕКЦИЯ ПО БЕЛКУ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ ПРОВОДИТСЯ ВКЛЮЧЕНИЕМ В СОСТАВ МЕНЮ КАРТОЧЕК-РАСКЛАДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШ, СЛИЗИСТЫХ СУПОВ, КИСЕЛЕЙ, НАПИТКОВ И ДР.

- 1) полноценного белка в виде специализированной белковой смеси от 18,0 до 26,0 грамм в сутки.
- 2) полноценного белка в виде специализированной белковой смеси от 18,0 до 42,0

грамм в сутки.

3) полноценного белка в виде специализированной белковой смеси от 4,0 до 8,0 грамм в сутки.

4) полноценного белка в виде специализированной белковой смеси от 10,0 до 20,0 грамм в сутки.

ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ, ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ВИТАМИНОВ, СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ПРАВИЛА

1) овощи не очищаются перед приготовлением, закладываются в кипящую воду

2) овощи очищаются и нарезаются непосредственно перед приготовлением

3) овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в холодную воду

4) овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой

УБЫЛЬ САХАРА-СЫРЦА, САХАРНОГО ПЕСКА, САХАРА-РАФИНАДА И САХАРНОЙ ПУДРЫ МОЖЕТ ПРОИЗОЙТИ ПРИ

1) перевозке

2) хранении

3) хранении в камерах холодильников

4) воздушном охлаждении

КАРТОТЕКУ БЛЮД УТВЕРЖДАЕТ

1) заведующий пищеблоком

2) главный бухгалтер

3) заведующий производством

4) главный врач

ФОРМИРОВАНИЕ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ НАЧИНАЕТСЯ С СОСТАВЛЕНИЯ БЛЮД

1) полдника

2) завтрака

3) обеда

4) ужина

В ГРАФЕ «НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА» В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ НАЗВАНИЕ

1) точно переносится из рецептурного сборника

2) утверждается на Совете по лечебному питанию

3) утверждается врачом-диетологом

4) утверждается заведующим производством (шеф-поваром)

ЕСЛИ ПРИ ПРИЕМКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ОБНАРУЖЕНЫ КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ И КАЧЕСТВЕННЫЕ РАСХОЖДЕНИЯ, А ТАКЖЕ РАСХОЖДЕНИЯ ПО АССОРТИМЕНТУ С ДАННЫМИ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ ПОСТАВЩИКА

1) продукты питания возвращаются поставщику

2) приемка приостанавливается и продолжается уже в присутствии комиссии,

назначенной руководителем медицинской организации

3) приемка приостанавливается до момента исправления поставщиком расхождений

4) приемка продолжается, далее готовится акт о выявленных расхождениях

В ПРИКАЗЕ МИНЗДРАВА РОССИИ N 330 ОТ 05.08.2003 Г. "О МЕРАХ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"

1) предусмотрено проведение расчетов по количественному и качественному составу основных пищевых веществ и микронутриентов персонализированно на каждого пациента

2) предусмотрено проведение расчетов по энергетической ценности, технологии приготовления диетических блюд и среднесуточному набору продуктов персонализированно на каждого пациента

3) пересмотрены химический состав и энергетическая ценность среднесуточных наборов продуктов на одного больного

4) предусмотрено проведение расчетов энергетической ценности и химического состава персонализированно на каждого пациента

НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ УТВЕРЖДЕНЫ

1) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

2) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

3) приказом министерства здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»

4) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "

ТОВАРНАЯ НАКЛАДНАЯ ПОСТУПАЕТ ОТ МАТЕРИАЛЬНО-ОТВЕТСТВЕННОГО ЛИЦА

1) на склад медицинской организации, после того как материально-ответственное лицо отразит все поступившие согласно товарной накладной продукты питания в Книге учета материальных ценностей

2) главному врачу, после того как материально-ответственное лицо отразит все поступившие согласно товарной накладной продукты питания в Книге учета материальных ценностей

3) в бухгалтерию медицинской организации, после того как материально-

ответственное лицо отразит все поступившие согласно товарной накладной продукты питания в Книге учета материальных ценностей

4) Врачу диетологу, после того как материально-ответственное лицо отразит все поступившие согласно товарной накладной продукты питания в Книге учета материальных ценностей

ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПОТЕРИ ЖИРА В ПРОДУКТАХ СОСТАВЛЯЮТ __%

- 1) 15
- 2) 12
- 3) 10
- 4) 5

«СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ» СОСТАВЛЯЮТСЯ ПО ФОРМЕ

№ _____

- 1) 22-МЗ
- 2) 1-84
- 3) 44-МЗ
- 4) 45-МЗ

ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПОТЕРИ БЕЛКА В ПРОДУКТАХ СОСТАВЛЯЮТ __%

- 1) 7
- 2) 6
- 3) 5
- 4) 1

ПОНЯТИЕ «ЩАДЯЩЕГО ПИТАНИЯ», ИСКЛЮЧАЕТ ТАКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС, КАК

- 1) тушение
- 2) жарка
- 3) пассерование
- 4) запекание

СРОК РЕАЛИЗАЦИИ РЫБЫ ОХЛАЖДЕННОЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ(+1+6) СОСТАВЛЯЕТ _____ (ЧАС)

- 1) 12
- 2) 72
- 3) 36
- 4) 48

ЕЖЕДНЕВНО СТАРШИЕ МЕДИЦИНСКИЕ СЕСТРЫ ОТДЕЛЕНИЙ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ДИЕТСЕСТРЕ ПИЩЕБЛОКА " СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ " ПО СОСТОЯНИЮ НА

- 1) 9 часов утра текущего дня
- 2) 10 часов утра текущего дня
- 3) 12 часов утра текущего дня

4) 19 часов предыдущего дня

ФОРМАН 1-84 «ПОРЦИОННИК НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ» УТВЕРЖДЕНА

1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "

3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

4) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

В МЕНЮ-РАСКЛАДКЕ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ В ЧИСЛИТЕЛЕ ПРОСТАВЛЯЕТ

1) количество продуктов, необходимых для отпуска со склада

2) количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда

3) количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда

4) энергетическую ценность и химический состав блюда

ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ ПАЦИЕНТОВ МЕНЮ ВЫВЕШИВАЕТСЯ

1) в столовой отделения ежедневно

2) в столовой отделения еженедельно

3) на пищеблоке

4) на доске объявлений в холле и на сайте медицинской организации

ДЛЯ КОРРЕКЦИИ ПИЩЕВОГО РАЦИОНА МОЖЕТ ВКЛЮЧАТЬСЯ:

1) 20 - 70% белка готовых специализированных смесей

2) 15 - 50% белка готовых специализированных смесей

3) 10 - 40% белка готовых специализированных смесей

4) 20 - 50% белка готовых специализированных смесей

СВЕДЕНИЯ О НАЗНАЧЕННЫХ ДИЕТАХ ПАЛАТНАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ЕЖЕДНЕВНО ВНОСИТ В

1) «Сводные сведения по наличию больных»

2) меню-раскладку

3) номенклатуру диет

4) меню

"ТРЕБОВАНИЕ НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СО СКЛАДА (КЛАДОВОЙ)" ПО ФОРМЕ N 45-МЗ ВЫПИСЫВАЕТСЯ НА ОСНОВАНИИ

- 1) \"Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных\" по форме N 23-МЗ
- 2) меню-раскладки по форме N 44-МЗ на питание больных
- 3) \"Сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании\" по форма N 22-МЗ
- 4) накладной (требования) на склад (кладовую) по форме N 434

НА ОСНОВАНИИ КАРТОЧКИ-РАСКЛАДКИ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) картотеку блюд
- 2) меню-раскладку и меню-требование
- 3) рецептурный справочник
- 4) сборник рецептов блюд

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОТЕРТОЙ КАШИ

- 1) готовую кашу взбивают миксером, кипятят 10 мин
- 2) готовую кашу протирают через сито, доводят до кипения, кипятят 3-5мин
- 3) готовую кашу кипятят 30-40мин, постоянно помешивая
- 4) крупу измельчают до приготовления, кипятят

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ БЕЗ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ - ЭТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАНИЕ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ В КОТОРОМ НЕ ПРЕВЫШАЕТ

- 1) 0,3 г/100 г или 100 мл продукта
- 2) 0,4 г/100 г или 100 мл продукта
- 3) 0,2 г/100 г или 100 мл продукта
- 4) 0,1 г/100 г или 100 мл продукта

ФОРМА N 1-85 «КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА» УТВЕРЖДЕНА

- 1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \"Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\"
- 3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \"О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических

учреждениях Российской Федерации\"

4) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

НОРМЫ ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ УТВЕРЖДЕНЫ

1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "

3) приказом Минздрава РФ от 23.09.2020 N 1008н \ " Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием\ "

4) в методических рекомендациях ФГБНУ «ФИЦ питания и биотехнологии» и ГБУЗ «НИИ ККБ № 1» «Картотека блюд диетического лечебного питания оптимизированного состава с включением специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания» 2021г.

ВЫПИСКА ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

1) медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога

2) лечащим врачом

3) медицинской сестрой

4) врачом-диетологом

"СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ" ФОРМА N 22-МЗ В ДЕТСКИХ ОТДЕЛЕНИЯ СОДЕРЖАТ ИНФОРМАЦИЮ

1) на матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми заполняются отдельно

2) о числе лиц, состоящих на питании, включая также матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми

3) о числе лиц, состоящих на питании, включая также матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми, но питание на них не заказывается

4) на матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми не заполняются

ЗАМЕНА В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ КОМПОНЕНТОВ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД РЕГЛАМЕНТИРОВАНА

1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ " таблица №6

2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "

3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

4) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

ВНЕОЧЕРЕДНЫЕ ПРОВЕРКИ ВЕСА И КОЛИЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД В ОТДЕЛЕНИЯХ АДМИНИСТРАЦИЕЙ СОВМЕСТНО С ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРОЙ ДИЕТИЧЕСКОЙ ПРОВОДЯТСЯ НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В

- 1) квартал
- 2) месяц
- 3) полугодие
- 4) неделю

В СТРОЯЩИХСЯ И РЕКОНСТРУИРУЕМЫХ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ НА ПИЩЕБЛОКЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОРГАНИЗОВАТЬ

- 1) индивидуально-порционную систему питания пациентов и персонала («таблет-питание»)
- 2) индивидуально- порционную систему питания пациентов и персонала («ланч-бокс»)
- 3) индивидуально- порционную систему питания пациентов и персонала с применением одноразовой посуды
- 4) индивидуальную систему питания в специальных термоконтейнерах-тележках

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ НА КУХНЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

- 1) одного раза в квартал
- 2) одного раза в месяц
- 3) одного раза в полугодие
- 4) двух раз в квартал

В ГИПОАЛЛЕРГЕННОМ ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ СЕНСИБЛИЗИРУЮЩАЯСЯ СПОСОБНОСТЬ

- 1) снижена
- 2) повышена
- 3) отсутствует
- 4) ограничена

ВЫБРАННАЯ ДИЕТОТЕРАПИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТА ДОЛЖНА

- 1) изменить вкусовые пристрастия пациента
- 2) изменить степень функциональных расстройств
- 3) войти в комплексное лечение согласно патогенезу заболевания, стадии патологического процесса
- 4) нормализовать ритм приема пищи

ИНДИВИДУАЛЬНО-ПОРЦИОННАЯ СИСТЕМА ПИТАНИЯ ПАЦИЕНТОВ («ТАБЛЕТ-ПИТАНИЕ2) ПРЕДПОЛАГАЕТ

- 1) индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд для каждого пациента доставляется из сторонних организаций общественного питания
- 2) в пищеблоке для каждого пациента комплектуется индивидуальный «ланч-бокс»
- 3) в буфете отделения для каждого пациента комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд
- 4) на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд

СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ ДОБАВЛЯЮТ В КАШИ ЗА ___ (МИН) ДО ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ

- 1) 15
- 2) 2
- 3) 3-5
- 4) 10

ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВЫПИСКИ СО СКЛАДА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПРИ УВЕЛИЧЕНИИ ПОТРЕБНОСТИ, ЛИБО ДЛЯ ВОЗВРАТА ПРОДУКТОВ НА СКЛАД ОФОРМЛЯЕТСЯ

- 1) меню-требование на выдачу продуктов питания (ф. 0504202)
- 2) требование-накладная (ф. 0315006)
- 3) семидневное меню
- 4) меню-раскладки (ф. N 44-МЗ)

МОЛОКО ПЕРЕД ОТПУСКОМ В ОТДЕЛЕНИЯ

- 1) кипятят
- 2) замораживают
- 3) отстаивают
- 4) разливают по одноразовым стаканам

В СЛУЧАЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОЛИЧЕСТВА БОЛЬНЫХ ПО СРАВНЕНИЮ С ДАННЫМИ НА НАЧАЛО ДНЯ, УКАЗАННЫМИ В МЕНЮ-РАСКЛАДКЕ, СВЫШЕ 3-Х ЧЕЛОВЕК МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ

- 1) вносит изменения в «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» по форме N 45-МЗ
- 2) выписывает накладную (требование) на склад (кладовую) по форме N 434
- 3) вносит изменения «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» по форме N 22-МЗ

4) составляет расчет изменения потребности в продуктах питания блюд общей диеты

НОРМЫ ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ УТВЕРЖДЕНЫ

1) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "

3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРОВ СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

1) 2 г сахаров на 100 г или 0,5 г на 100 мл продукта

2) 15 г сахаров на 100 г или 275 г на 100 мл продукта

3) 5 г сахаров на 100 г или 2,5 г на 100 мл продукта

4) 10 г сахаров на 100 г или 5 г на 100 мл продукта

ФОРМА N 23-МЗ «ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» УТВЕРЖДЕНА

1) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

3) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "

4) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ПИЩЕВУЮ СОЛЬ С ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ ДОБАВКАМИ ИСПОЛЬЗУЮТ КАК СОЛЬ БЕЗ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ДОБАВОК ПО ИСТЕЧЕНИИ

1) 8 месяцев

2) 18 месяцев

3) 1 года

4) 1 месяца

ФОРМА N 23-МЗ «ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» УТВЕРЖДЕНА

1) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \"Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\"

3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \"О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

ДЛЯ РАСЧЕТА И УЧЕТА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, НЕОБХОДИМЫ ДАННЫЕ ПО

1) химическому составу, видам кулинарной обработки продуктов

2) количеству довольствующихся по отделениям и диетам

3) содержанию продуктов и пищевых веществ

4) диете и энергетической ценности продуктов

ПРИНИМАЯ МАССУ БРУТТО ПТИЦЫ ЗА 100%, КОЛИЧЕСТВО ОТХОДОВ ОПРЕДЕЛЯЮТ ИЗ ОТНОШЕНИЯ

1) масса брутто, кг x % отходов и потерь

100 %

2) масса нетто, кг x % отходов и потерь

100 %

3) 100% x % отходов и потерь

Масса брутто, кг

4) 100% x % отходов и потерь

Масса нетто, кг

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ СОСТОИТ ИЗ

1) оттаивания, разделки, приготовления полуфабрикатов

- 2) оттаивания, варки
- 3) вымачивания, тушения
- 4) разделки, жарки

ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ УПАКОВКУ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕД ВСКРЫТИЕМ

- 1) промывают дезинфицирующими средствами
- 2) промывают проточной водой и вытирают
- 3) моют в горячей воде с мылом
- 4) протирают чистой ветошью

«ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» ФОРМА №23 МЗ ЗАПОЛНЯЕТСЯ

- 1) ежедневно, один раз на все приемы пищи
- 2) ежедневно, перед всеми приемами пищи: завтраком, обедом, ужином, полдником
- 3) по четным дням, перед всеми приемами пищи: завтраком, обедом, ужином, полдником
- 4) еженедельно, на все приемы пищи

ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТОМ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРОВ СЧИТАЕТСЯ

- 1) пищевой продукт, в рецептуру которого не вносили пищевые ингредиенты и (или) продукты углеводной природы для придания сладкого вкуса
- 2) пищевой продукт, содержащий не более 0,2г сахаров на 100 г или 100 мл продукта
- 3) пищевой продукт, в рецептуру которого не вносили моно- и дисахариды, а также другие пищевые ингредиенты и (или) продукты углеводной природы для придания сладкого вкуса
- 4) пищевой продукт, в рецептуру которого не вносили моно- и дисахариды

ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД УТВЕРЖДЕНА

- 1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 2) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 3) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330

\\"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\\"

ФОРМА N 1-85 «КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА» УТВЕРЖДЕНА

- 1) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \\"Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \\"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\\"
- 3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \\"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\\"
- 4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \\"О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \\"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\\"

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С НИЗКИМ ГЛИКЕМИЧЕСКИМ ИНДЕКСОМ - ЭТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ ИНДЕКС КОТОРОГО НЕ БОЛЕЕ

- 1) 45
- 2) 65
- 3) 50
- 4) 55

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ПОСТАВЩИКА (ТОВАРНАЯ НАКЛАДНАЯ) С ПОДПИСЬЮ МАТЕРИАЛЬНО-ОТВЕТСТВЕННОГО ЛИЦА (КЛАДОВЩИКА) ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ

- 1) для принятия к учету поступивших в медицинскую организацию продуктов питания
- 2) для хранения на складе поступивших в медицинскую организацию продуктов питания
- 3) для предъявления претензии поставщику
- 4) для расторжения договора с поставщиком

ФОРМА N 22-МЗ "СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ" УТВЕРЖДЕНА

- 1) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \\"Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \\"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\\"
- 3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \\"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях

Российской Федерации\"

4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \"О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

"ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ" ФОРМА №23 МЗ ДАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОВОДИТЬ МОНИТОРИНГ

1) пациентов, которые находятся в том или ином отделении, сколько блюд было выделено (по наименованиям), какой вес каждой порции и общий вес

2) пациентов разных возрастных групп, которые находятся в том или ином отделении

3) количества блюд, которое было выделено (по наименованиям), вес каждой порции и общий вес

4) количества продуктов, которое необходимо заказать на складе (кладовой)

К ПРИЗНАКАМ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ТВОРОГА ОТНОСЯТСЯ

1) кисломолочные вкус и запах

2) нежная консистенция, без постороннего запаха

3) белый или слегка кремовый цвет

4) кислый, гнилостный или плесневый запах, прогорклый, горький или посторонний вкус

НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ УТВЕРЖДЕНЫ

1) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \"О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

2) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

3) приказом министерства здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»

4) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \"Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\"

НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ НА ОДНОГО БОЛЬНОГО ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ

1) анализа равномерности финансирования медицинской организации по кварталам года

2) формирования в субъектах РФ тарифов на оплату оказания медицинской помощи

3) мониторинга полноценности по химическому и энергетическому составу применяемых диет в медицинской организации

4) мониторинга применяемости диет в медицинской организации

УЧЕТНО-ОТЧЕТНЫЕ ФОРМЫ, КОТОРЫЕ ВЕДУТСЯ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ СОГЛАСНО ПРИКАЗА МИНЗДРАВА РОССИИ ОТ 05.08.2003 N 330 "О МЕРАХ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"

- 1) являются документами строгой отчетности
- 2) утверждаются врачом диетологом и являются основой для других финансовых документов, предъявляемых контролирующим органам
- 3) утверждаются главным врачом и являются основой для других финансовых документов, предъявляемых контролирующим органам
- 4) являются финансовыми документами

В ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ТОЩАЯ РЫБА: МИНТАЙ, ЛЕДЯНАЯ РЫБА, СУДАК, ХЕК ТРЕСКА, СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В НЕЙ НЕ ПРЕВЫШАЕТ ___%

- 1) 10
- 2) 1
- 3) 5
- 4) 4

ВЕС НЕТТО - ЭТО ВЕС РЫНОЧНОГО ПРОДУКТА

- 1) затребованный со склада для приготовления всех необходимых порций блюда
- 2) не освобожденного от несъедобных частей
- 3) освобожденного от несъедобных частей
- 4) затребованный со склада для приготовления одной порции блюда

НОМЕНКЛАТУРА ПОСТОЯННО ДЕЙСТВУЮЩИХ ДИЕТ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ:

- 1) в соответствии с профилем медицинской организации
- 2) в соответствии с профилем медицинской организации и утверждается на Совете по лечебному питанию
- 3) в соответствии с профилем медицинской организации и утверждается главным врачом
- 4) аналогично другим медицинским организациям и утверждается на Совете по лечебному питанию

ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ _____%

- 1) 10
- 2) 2
- 3) 7
- 4) 5

«ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» ФОРМА №23МЗ ОБЯЗАТЕЛЬНО СОДЕРЖАТ ИНФОРМАЦИЮ О

- 1) количестве посадочных мест в буфете отделения
- 2) количестве койко-мест в отделении, возрасте пациентов
- 3) Ф.И.О. пациента, получившего диетическое питание
- 4) названии или номере отделения, количестве пациентов в нем, наименования блюд, весе одной порции и общем весе

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ В КЛАДОВЫХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

- 1) одного раза в месяц
- 2) одного раза в квартал
- 3) одного раза в полугодие
- 4) двух раз в квартал

ВАРЕННУЮ РЫБУ ХРАНЯТ В БУЛЬОНЕ НЕ БОЛЕЕ ____ МИНУТ

- 1) 60-90
- 2) 10-15
- 3) 60
- 4) 30-40

БЛАНШИРОВАНИЕ - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА

- 1) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.
- 2) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира
- 3) методом кратковременной (1-5 минут) варки или ошпаривания паром с последующим ополаскиванием продуктов холодной водой
- 4) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С

ПРИНЦИП ПОСТРОЕНИЯ КАЖДОЙ ДИЕТЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- 1) возрастом пациента
- 2) фазой и стадией заболевания, степенью функциональных расстройств и уровнем нарушения метаболических процессов
- 3) физиологической потребностью организма в пищевых веществах и энергии, фазой и стадией заболевания, степенью функциональных расстройств и уровнем нарушения метаболических процессов
- 4) физиологической потребностью организма в пищевых веществах и энергии

«ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» ИМЕЕТ УНИФИЦИРОВАННУЮ ФОРМУ, КОТОРАЯ РЕКОМЕНДОВАНА К ПРИМЕНЕНИЮ

- 1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\"

3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \"О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

4) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

ДЛЯ КИСЛОТНО-ЩЕЛОЧНОГО РАВНОВЕСИЯ В ОРГАНИЗМЕ В МЕНЮ ВВОДЯТСЯ

- 1) продукты и блюда без учета валентностей
- 2) продукты и блюда с преобладанием кислых валентностей
- 3) продукты и блюда с преобладанием либо кислых, либо щелочных валентностей
- 4) продукты и блюда с преобладанием щелочных валентностей

ФОРМА 2-ЛП «ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЕ» УТВЕРЖДЕНА

1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \"Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\"

2) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

3) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \"О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАССЫПЧАТЫХ КАШ НЕОБХОДИМО СООТНОШЕНИЕ НА 1 КГ _____(ЛИТР) ЖИДКОСТИ

- 1) 1,2-2,5
- 2) 3,2-3,7
- 3) 4,2-5,7
- 4) 1,2-1,7

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ САХАРОВ (СУММА МОНО- И ДИСАХАРОВ) СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

- 1) 0,5 г сахаров на 100 г или 100 мл продукта
- 2) 1,5 г сахаров на 100 г или 100 мл продукта
- 3) 1 г сахаров на 100 г или 100 мл продукта
- 4) 2 г сахаров на 100 г или 100 мл продукта

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ ВЫСОКОБЕЛКОВЫЙ - ЭТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАНИЕ

БЕЛКА В КОТОРОМ ОБЕСПЕЧИВАЕТ НЕ МЕНЕЕ ___% ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА

- 1) 30
- 2) 20
- 3) 50
- 4) 40

ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД УТВЕРЖДЕНА

- 1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "
- 3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 4) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ, НАХОДЯЩИХСЯ НА САНАТОРНОМ ЛЕЧЕНИИ:

- 1) требует постоянной замены на специализированные диетические продукты
- 2) может отличаться в зависимости от заключенных контрактов с поставщиком
- 3) может отличаться в зависимости от времени года (зима, весна, лето, осень)
- 4) постоянный в течение года

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ

- 1) закладывают в холодную воду, предварительно размораживая, варят в течении 10-15 минут
- 2) варят в воде или на пару, предварительно не размораживая, в течении 10-15 минут
- 3) замачивают на 10 минут в горячей воде, кипятят 5-10 минут
- 4) размораживают, промывают, кипятят 15-20 минут

ФОРМА N 22-МЗ "СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ" УТВЕРЖДЕНА

- 1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21

\ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\"
3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"
4) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

ПЕРЕД ВАРКОЙ КАШИ, КРУПУ

- 1) просушивают
- 2) промывают под проточной водой
- 3) просеивают, перебирают и промывают
- 4) замачивают в горячей воде

ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ ПОТЕРИ ВИТАМИНА С И МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ ПРИ ВАРКЕ ОВОЩИ

- 1) варят на медленном огне 2-3 часа
- 2) замачивают в холодной воде на 2-3 часа, промывают
- 3) закладывают в горячую воду, варят в закрытых крышкой емкостях
- 4) закладывают в холодную воду, варят в закрытых крышкой емкостях

ВЫПОЛНЕНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ НОРМ ПОДСЧИТЫВАЕТСЯ

- 1) 1 раз в полгода
- 2) 1 раз в 10 дней
- 3) 1 раз в месяц
- 4) 1 раз в квартал

ЗА КЛАДОВУЮ СУТОЧНОГО ЗАПАСА ПРОДУКТОВ ОТВЕЧАЕТ

- 1) диетсестра
- 2) кухонный работник
- 3) кладовщик
- 4) шеф-повар

В МЕНЮ-РАСКЛАДКЕ В ЗНАМЕНАТЕЛЕ БУХГАЛТЕР (КАЛЬКУЛЯТОР) УКАЗЫВАЕТ

- 1) количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда
- 2) энергетическую ценность и химический состав блюда
- 3) количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда
- 4) количество продуктов, необходимых для отпуска со склада

ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СО СКЛАДА (ИЗ КЛАДОВОЙ) ПРОИЗВОДИТСЯ

ПО

- 1) накладной(требования) на склад (кладовую) по форме N 434
- 2) \"Сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании\" по форма N 22-МЗ
- 3) \"Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных\" по форме N 23-МЗ
- 4) \"Требованию на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)\" формы N 45-МЗ

ФОРМАН 1-84 «ПОРЦИОННИК НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ» УТВЕРЖДЕНА

- 1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \"Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\"
- 2) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"
- 3) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \"О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

ВИТАМИНИЗАЦИЯ ГОТОВЫХ БЛЮД ПРОВОДИТСЯ

- 1) шеф-поваром
- 2) медицинской сестрой диетической
- 3) работником аптеки
- 4) поваром

ОФОРМЛЕННЫЕ «ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» ФОРМА №23МЗ ХРАНЯТСЯ

- 1) в архиве 3 года
- 2) в архиве 1 год
- 3) у шеф-повара
- 4) прошитые, в папке, установленный срок, далее утилизируются

ВАРКА - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

- 1) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира
- 2) с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе
- 3) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.
- 4) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С Пониженной калорийностью - это пищевой продукт, энергетическая ценность которого по сравнению с традиционным аналогом снижена не менее чем на _ %

- 1) 40
- 2) 30
- 3) 50
- 4) 20

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

- 1) 2 г жира/100 г или 100 мл продукта
- 2) 1 г жира/100 г или 100 мл продукта
- 3) 0,5 г жира/100 г или 100 мл продукта
- 4) 1,5 г жира/100 г или 100 мл продукта

ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ ИСПОЛЬЗУЮТ

- 1) меню-раскладку
- 2) картотеку блюд
- 3) номенклатуру диет
- 4) «Сводные сведения по наличию больных»

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

- 1) 2 г жира/100 г продукта или 1г жира/100 мл продукта
- 2) 3 г жира/100 г продукта или 1,5 г жира/100 мл продукта
- 3) 5 г жира/100 г продукта или 3 г жира/100 мл продукта
- 4) 4 г жира/100 г продукта или 2 г жира/100 мл продукта

В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ ПЕРЕЧИСЛЯЮТСЯ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ ЗАКЛАДЫВАТЬСЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДАННОГО БЛЮДА, ОНИ ОПРЕДЕЛЯЮТ

- 1) вид обработки продуктов
- 2) вид термической обработки
- 3) эстетичность внешнего вида блюда
- 4) пищевую ценность готового блюда

ПРИКАЗОМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РФ №330 ОТ 5.08.2003 УСТАНОВЛЕНА __ ОСНОВНЫХ ВАРИАНТОВ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ

- 1) 10
- 2) 5
- 3) 3
- 4) 7

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖИДКИХ КАШ НЕОБХОДИМО СООТНОШЕНИЕ НА 1 КГ _____(ЛИТР) ЖИДКОСТИ

- 1) 1,2-2,5
- 2) 1,2-1,7

3) 4,2-5,7

4) 3,2-3,7

ПАССЕРОВАНИЕ - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА

1) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С

2) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира

3) с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе

4) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.

СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ ДОБАВЛЯЮТ В ТУШЕНЫЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА ЗА___(МИН) ДО ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ, ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАЮТ, ДОВОДЯТ ДО ГОТОВНОСТИ

1) 3-5

2) 2

3) 10

4) 15

ПРИ РАСЧЕТЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ УЧИТЫВАЕТСЯ

1) масса (в граммах) нетто

2) масса съедобной части продукта

3) готовая масса в граммах

4) масса (в граммах) брутто

В БЕЗБЕЛКОВОМ ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА НЕ ПРЕВЫШАЕТ

1) 3 г/100 г продукта

2) 4 г/100 г продукта

3) 2 г/100 г продукта

4) 1 г/100 г продукта

ВЫДАЧА ПРОДУКТОВ СО СКЛАДА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЕМ ПО ФОРМЕ №___

1) 45-МЗ

2) 23-МЗ

3) 44-МЗ

4) 434

ПРИ СОЗДАНИИ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ ПРИДЕРЖИВАЮТСЯ УСЛОВИЯ

1) если в один день готовится суп с включением крупы или макаронных изделий, то гарнир второго блюда должен быть так же из крупы или макаронных изделий, и наоборот, если первое блюдо овощное, гарнир то же должен быть овощным

2) если в один день готовится суп с включением крупы или макаронных изделий,

то гарнир второго блюда должен быть овощным, и наоборот, если первое блюдо овощное, гарнир должен быть из крупы или макаронных изделий

3) завтрак и ужин с включением крупы или макаронных изделий, а на обед первое блюдо овощное, гарнир тоже овощной

4) завтрак и обед должны быть с включением крупы или макаронных изделий, а ужин полностью овощным

ПЛАНОВЫЕ СЕМИДНЕВНЫЕ МЕНЮ РАЗРАБАТЫВАЮТСЯ

1) по двум сезонам года (весеннее, осеннее)

2) по двум сезонам года (зимне-весеннее, летне-осеннее)

3) не учитывают сезонность

4) по четырем сезонам года

ПРИ СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ НАДО УЧИТЫВАТЬ

1) продолжительность приготовления блюд, сочетать приготовление трудоемких блюд с менее трудоемкими

2) продолжительность приготовления блюд, планировать приготовление трудоемких блюд на один прием пищи

3) продолжительность приготовления блюд, планировать приготовление только не трудоемких блюд

4) продолжительность приготовления блюд, приготовление трудоемких блюд осуществлять заранее

ЗАМЕНА В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ КОМПОНЕНТОВ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД РЕГЛАМЕНТИРОВАНА

1) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: MP100

3) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "

4) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ " таблица №6

МЕНЮ-РАСКЛАДКА Ф. N 44-МЗ НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ СОСТАВЛЯЕТСЯ

1) медицинской сестрой диетической, при участии заведующего производством (шеф-повара)

- 2) медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога
- 3) медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога, при участии зав. производством (шеф-повара) и бухгалтера
- 4) врачом-диетологом, а зав. производством (шеф-повара) и бухгалтером

ОСНОВНЫМ ДОКУМЕНТОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА КУХНЕ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) «Сводные сведения по наличию больных»
- 2) меню-раскладка
- 3) таблица химического состава блюд
- 4) заявка на питание

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЯЗКИХ КАШ НЕОБХОДИМО СООТНОШЕНИЕ НА 1 КГ ____(ЛИТР) ЖИДКОСТИ

- 1) 1,2-1,7
- 2) 1,2-2,5
- 3) 3,2-3,7
- 4) 4,2-5,7

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ НИЗКОХОЛЕСТЕРИНОВЫЙ СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

- 1) 40 мг холестерина на 100 г или 15 мг холестерина на 100 мл продукта
- 2) 10 мг холестерина на 100 г или 20 мг холестерина на 100 мл продукта
- 3) 20 мг холестерина на 100 г или 10 мг холестерина на 100 мл продукта
- 4) 30 мг холестерина на 100 г или 20 мг холестерина на 100 мл продукта

МОДИФИКАЦИЯ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ ПРОВОДИТСЯ ЗА СЧЕТ

- 1) включения смесей белковых композитных сухих
- 2) витаминизации блюд
- 3) увеличения размера порций
- 4) уменьшения размера порций

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ В БУФЕТАХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

- 1) одного раза в месяц
- 2) двух раз в квартал
- 3) одного раза в полугодие
- 4) одного раза в квартал

БЛЮДА В МЕНЮ НЕ ДОЛЖНЫ ПОВТОРЯТЬСЯ

- 1) на протяжении недели
- 2) на следующий день
- 3) через неделю
- 4) дважды в неделю

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА СОДЕРЖИТ ВАРИАНТЫ БЛЮД ПО

- 1) выходу, продуктовому и энерго-химическому составам, для разных возрастов пациентов
- 2) выходу
- 3) продуктовому составу
- 4) энергетической ценности, химическому составу

В ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ УМЕРЕННО ЖИРНЫЕ СОРТА РЫБ: КАРП, ЛЕЩ, ОКУНЬ МОРСКОЙ, СОМ, СТАВРИДА, СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В НЕЙ НЕ ПРЕВЫШАЕТ ___%

- 1) 5-10
- 2) 4-8
- 3) 10-15
- 4) 2-4

ЗАВТРАК ДОЛЖЕН БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН

- 1) блюдами, приготовленными накануне и требующими только разогрева
- 2) более трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов
- 3) менее трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов
- 4) блюдами не требующими термической обработки продуктов

СРОК ХРАНЕНИЯ ЙОДИРОВАННОЙ СОЛИ СОСТАВЛЯЕТ __ (МЕСЯЦ)

- 1) 18
- 2) 8
- 3) 1
- 4) 12

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА СОСТАВЛЯЕТСЯ ПО ФОРМЕ № _____

- 1) 1-87
- 2) 1-84
- 3) 1-85
- 4) 1-83

ВРЕМЯ ВАРКИ ЯИЦ С МОМЕНТА ЗАКИПАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ ___ МИНУТ

- 1) 5
- 2) 7
- 3) 15
- 4) 10

НА ПИЩЕБЛОКЕ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КРУПЫ

- 1) замачивают в горячей воде
- 2) замачивают в холодной воде
- 3) промывают горячей водой
- 4) промывают проточной водой

ПОТЕРИ ПРИ ПРОТИРАНИИ ТВОРОГА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД СОСТАВЛЯЮТ ___%

- 1) 3-4
- 2) 1-2
- 3) 6-8
- 4) 5-6

ИНСТРУКЦИЯ ПО УЧЕТУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ №___

- 1) 350
- 2) 550
- 3) 530
- 4) 330

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЯТ В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ ЖИДКОСТИ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОПОРЦИИ НА 1 КГ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ БЕРУТ ___(ЛИТР) ВОДЫ

- 1) 4
- 2) 8
- 3) 7
- 4) 6

ВОДА ДЛЯ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА НА ПИЩЕБЛОКЕ БЕРЕТСЯ 1 РАЗ В

- 1) 9 месяцев
- 2) 3 месяца
- 3) год
- 4) 6 месяцев

Планирование лечебного питания в медицинской организации

[Вернуться в начало](#)

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ В ОТДЕЛЕНИИ К ДИЕТИЧЕСКИМ РАЦИОНАМ, ОФОРМЛЯЕТСЯ В ДВУХ ЭКЗЕМПЛЯРАХ

- 1) первый передается на склад (кладовую), другой сохраняется в истории болезни
- 2) первый передается на пищеблок, другой врачу-диетологу, для формирования отчета
- 3) первый передается на пищеблок, другой в бухгалтерию
- 4) первый передается на пищеблок, другой сохраняется в истории болезни

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ НАРУШЕНИЙ УГЛЕВОДНОГО ОБМЕНА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) низким и пониженным гликемическим индексом, низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, повышенным содержанием

полиненасыщенных

жирных кислот семейства омега-3, повышенным содержанием растворимых и

нерастворимых пищевых волокон, со сниженной энергетической ценностью, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е), повышенным содержанием хрома, цинка, селена, ванадия

2) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена

3) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов Д3, К, повышенным содержанием изофлавонов сои

4) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ СОСТАВЛЯЕТ

1) 70% - 30%

2) 75% - 25%

3) 85% - 15%

4) 80% - 20%

СООТВЕТСТВИЕ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

1) 7б, 7а

2) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15

3) 4а, 4г, 5н (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II

4) 1б, 4б, 4в, 5н(1 вариант)

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (НИЗКОБЕЛКОВОЙ ДИЕТЕ) СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

1) отварном виде или на пару, без соли

2) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару

3) отварном, тушеном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения

4) отварном виде, без соли, на пару, не протертые

ВАРИАНТ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (НИЗКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

1) НКД

2) НБД

- 3) ОВД
- 4) ШД

ОТВЕТСТВЕННЫМИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОТПУСКЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ В ОТДЕЛЕНИИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) медицинская сестра диетическая, врач-диетолог
- 2) буфетчицы и старшие медицинские сестры
- 3) заведующий производством (шеф-повар), медицинская сестра диетическая, врач-диетолог
- 4) заведующий производством (шеф-повар), буфетчицы

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРАВИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА И БУФЕТНЫХ ОТДЕЛЕНИЙ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕСУТ

- 1) заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и медицинская сестра диетическая
- 2) заместитель главного врача по лечебной работе и врач-диетолог
- 3) заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и врач-диетолог
- 4) врач-диетолог и заведующий производством (шеф повар)

ИНДИВИДУАЛИЗАЦИЯ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ ДОСТИГАЕТСЯ ПУТЕМ

- 1) подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло), контроля продуктовых домашних передач для больных, находящихся на лечении в медицинской организации, а также путем использования в лечебном и энтеральном питании биологически активных добавок к пище и готовых специализированных смесей
- 2) подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло)
- 3) контроля продуктовых домашних передач для больных, находящихся на лечении в медицинской организации
- 4) использования в лечебном и энтеральном питании биологически активных добавок к пище и готовых специализированных смесей

ДИЕТЫ, ИСПОЛЬЗУЮМЫЕ НАРЯДУ С ОСНОВНОЙ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТОЙ И ЕЕ ВАРИАНТАМИ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ В СООТВЕТСТВИИ С ИХ ПРОФИЛЕМ

- 1) хирургические диеты, специализированные диеты, специальные рационы
- 2) специализированные диеты, специальные рационы
- 3) разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы
- 4) хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы

ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В

ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕОБХОДИМО

- 1) обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность
- 2) обеспечивать химическую, биологическую и физическую безопасность
- 3) обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов
- 4) обеспечивать физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность

ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ПИЩИ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме
- 2) количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ
- 3) расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме
- 4) расход энергии на поддержание жизненно важных процессов у человека (клеточного метаболизма, дыхания, кровообращения, пищеварения, внутренней и внешней секреции, нервной проводимости, мышечного тонуса) в состоянии физического покоя (например, сна)

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПЕРВОГО ЗАВТРАКА В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 20-25
- 2) 5-10
- 3) 40
- 4) 30

ПИТАНИЕ ВСЕХ ПАЦИЕНТОВ ОТДЕЛЕНИЯ ПРОВОДЯТ

- 1) в палатах
- 2) в буфете, за исключением тяжелобольных
- 3) в специально выделенном помещении - столовой
- 4) в специально выделенном помещении - столовой, за исключением тяжелобольных

ВАРИАНТ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) ВКД
- 2) ОВД
- 3) ЩД
- 4) ВБД

ЭНТЕРАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ - ВИД НУТРИТИВНОЙ ТЕРАПИИ, ПРИ КОТОРОЙ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА ВВОДЯТСЯ

- 1) внутримышечно
- 2) через назальный зонд
- 3) внутривенно

4) через желудочный (внутрикишечный) зонд

**ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА
(НИЗКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) _____ ККАЛ**

- 1) 2170-2480
- 2) 1340-1550
- 3) 2080-2690
- 4) 2120-2650

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ КОНТРОЛЬ ЗА

- 1) работой склада и соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками склада
- 2) работой пищеблока, склада
- 3) работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока
- 4) соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока

**ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА
(ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) _____ ККАЛ**

- 1) 2170-2480
- 2) 2080-2690
- 3) 1340-1550
- 4) 2120-2650

СИМБИОНТНЫМ ПИЩЕВАРЕНИЕМ НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) пищеварение при котором гидролиз пищевых веществ сопряжен с последующим транспортом в кровь и лимфу мономеров – продуктов гидролиза
- 2) пищеварение при котором продуцируемые секреторными клетками ферменты выделяются во внеклеточную среду, где реализуется их гидролитический эффект
- 3) переваривание пищевых объектов (тканей животных, растения, микроорганизмы) осуществляется ферментами, входящими в состав пищевых продуктов
- 4) пищеварение при котором гидролиз пищевых веществ происходит под действием ферментов источником которых являются симбионты (бактерии, простейшие) населяющие кишечник данного макроорганизма

РАЗГРУЗОЧНЫЕ ДИЕТЫ

- 1) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.
- 2) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.
- 3) высокобелковая диета при активном туберкулезе
- 4) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.

ВЫДАЧА ОТДЕЛЕНИЯМ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ

ПРОИЗВОДИТСЯ

- 1) по форма N 22-МЗ (\\"Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании\\")
- 2) по форме N 45-МЗ (\\"Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)\\")
- 3) по форме N 434 (Накладная (требование) на склад (кладовую))
- 4) по форме N 23-МЗ (\\"Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных\\")

МЕНЮ-РАСКЛАДКА УТВЕРЖДАЕТСЯ ГЛАВНЫМ ВРАЧОМ И ПОДПИСЫВАЕТСЯ

- 1) врачом-диетологом
- 2) врачом-диетологом, бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром)
- 3) бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром)
- 4) медицинской сестрой диетической

РЕЗКО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

- 1) ожирении III степени
- 2) ожирении I степени
- 3) ожирении II степени
- 4) нормальной массе тела

МЕНЮ-РАСКЛАДКА УТВЕРЖДАЕТСЯ

- 1) врачом-диетологом
- 2) главным бухгалтером
- 3) заместителем главного врача
- 4) главным врачом

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ МИКРОЭЛЕМЕНТОВ (ЙОД) ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) снижением риска развития нарушений процесса пищеварения
- 2) снижением риска развития нарушений липидного обмена
- 3) повышением неспецифической иммунной реактивности организма
- 4) предупреждением развития эндемических заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ(витаминов, микроэлементов)

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ В ОТДЕЛЕНИИ К ДИЕТИЧЕСКИМ РАЦИОНАМ, ОФОРМЛЯЕТСЯ,

- 1) в трех экземплярах
- 2) фиксируется в истории болезни пациента
- 3) в одном экземпляре
- 4) в двух экземплярах

СООТВЕТСТВИЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ

ДИЕТА)И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

- 1) 4а, 4г, 5н (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II
- 2) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15
- 3) 8, 8а, 8б, 9а, 10с
- 4) 1б, 4б, 4в, 5н(1 вариант)

ПРИ 6-РАЗОВОМ ПИТАНИИ ВВОДИТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- 1) 2-й завтрак (11–12 ч), полдник (16-17 ч)
- 2) 2-й завтрак (11–12 ч), 2-й обед (15 ч)
- 3) 2-й обед (15 ч), 2-й ужин (23 ч)
- 4) 2-й завтрак (11–12 ч), 2-й ужин (23 ч)

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ДИЕТЕ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) СОСТАВЛЯЕТ

- 1) белков 110-120 г, жиров 80-90г, углеводов 250-350г
- 2) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г
- 3) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г
- 4) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г

ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫМИ ФУНКЦИЯМИ ДВЕНАДЦАТИПЕРСТНОЙ КИШКИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) смачивание слюной, анализ вкусовых свойств, начальный гидролиз некоторых пищевых веществ и формирование пищевого комка
- 2) обеспечивает деполимеризацию питательных веществ до стадии мономеров
- 3) депонирование пищи, секреция желудочного сока
- 4) участие в секреции кишечного сока с высоким содержанием ионов гидрокарбоната

"СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ" СОСТАВЛЯЕТ

- 1) лечащий врач
- 2) врач-диетолог
- 3) медицинская сестра диетическая
- 4) палатная медицинская сестра

ТЩАТЕЛЬНО УБОРКУ ПОМЕЩЕНИЙ БУФЕТНОЙ И СТОЛОВОЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ РАСТВОРОВ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДЯТ

- 1) ежедневно после ужина
- 2) ежедневно после обеда
- 3) ежедневно перед завтраком
- 4) после каждой раздачи пищи

СООТВЕТСТВИЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (НИЗКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА)И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

- 1) 4а, 4г, 5н (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II
- 2) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15

3) 7б, 7а

4) 8, 8а, 8б, 9а, 10с

ДИЕТИЧЕСКИМИ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ) ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

1) продукты, предназначенные для систематического (регулярного) употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе функциональных ингредиентов, способных оказывать благоприятные эффекты на одну или несколько физиологических функций и метаболических реакций организма человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10% до 50% от суточной физиологической потребности

2) пищевые продукты, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарно-зависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины

3) пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминации или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, обладающие определенными органолептическими свойствами, готовые к употреблению в качестве дополнительного питания, предназначенные для коррекции рационов питания различных категорий населения

4) специально разработанные пищевые продукты с заданным химическим составом, энергетической ценностью, физическими свойствами и доказанным лечебным эффектом, отвечающие физиологическим потребностям организма, учитывающие нарушения процессов метаболизма больного человека

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД ВО ВТОРОМ ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

1) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару

2) отварном виде или на пару, без соли

3) отварном, тушеном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения

4) отварном виде, без соли, на пару, не протертые

РУКОВОДСТВО МЕДИЦИНСКИМИ СЕСТРАМИ ДИЕТИЧЕСКИМИ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

1) заведующий отделением

2) заместитель главного врача

3) главный врач

4) врач-диетолог

ПРИ 5-РАЗОВОМ ПИТАНИИ ВВОДИТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО

1) 2-й ужин (23 ч)

2) 2-й обед (15 ч)

3) 2-й завтрак (11–12 ч)

4) полдник

ПРИ ОЖИРЕНИИ, АТЕРОСКЛЕРОЗЕ, ИШЕМИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ СЕРДЦА, ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ, САХАРНОМ ДИАБЕТЕ, ПАНКРЕАТИТЕ, ДЕМПИНГ-СИНДРОМЕ, ДИСКИНЕЗИИ ЖЕЛЧЕВЫВОДЯЩИХ ПУТЕЙ И ТОЛСТОЙ КИШКИ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ДИЕТИЧЕСКИЕ (ЛЕЧЕБНЫЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

- 1) с модификацией углеводного компонента: моно- и дисахариды сахарозаменители, подсластители, продукты с их включением), полисахариды (природные и синтетические источники пищевых волокон, продукты с их включением)
- 2) с модификацией витаминно-минерального компонента: продукты, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, продукты с пониженным содержанием натрия, солезаменители, продукты, обогащенные йодом
- 3) модифицированные по калорийности: низкокалорийные, высококалорийные
- 4) обеспечивающие механическое и химическое щажение органов пищеварения: хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью, молочные продукты с пониженной кислотностью, гомогенизированные, пюреобразные, мелкоизмельченные продукты

ПРИ АЛЛЕРГИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ДИЕТИЧЕСКИЕ (ЛЕЧЕБНЫЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ С

- 1) модификацией жирового компонента: продукты с пониженным содержанием жира, продукты с включением липотропных факторов, продукты с модифицированным жирнокислотным составом
- 2) исключением неметаболизируемых пищевых веществ (фенилаланина, глютена, лактозы и др.)
- 3) модификацией белкового компонента: продукты с частичной заменой животного белка, на растительный белок, продукты с пониженным содержанием белка и безбелковые продукты
- 4) исключением компонентов пищи, вызывающих аллергические реакции

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НИЗКОЖИРОВЫЕ, БЕЗЖИРОВЫЕ, НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ, НИЗКОХОЛЕСТЕРИНОВЫЕ, С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ПНЖК ОМЕГА-6 И ОМЕГА-3, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ФИТОСТЕРИНОВ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ФОСФОЛИПИДОВ (ЛЕЦИТИНА), С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ РАСТВОРИМЫХ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН (ПЕКТИНА), С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ-АНТИОКСИДАНТОВ (ВИТАМИНЫ С, Е, А, БЕТА-КАРОТИН), С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛЬЦИЯ, КАЛИЯ, МАГНИЯ, ЙОДА, СЕЛЕНА, С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ФЛАВОНОИДОВ, С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ПРИРОДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (ИНДОЛОВ, ИЗОТИОЦИАНАТОВ) ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ СНИЖЕНИЕМ РИСКА РАЗВИТИЯ

- 1) диспластических процессов
- 2) остеопении и остеопороза
- 3) нарушений углеводного обмена

4) нарушений липидного обмена

НИЗКИЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

- 1) дефиците массы тела
- 2) нормальной массе тела
- 3) избыточной массе тела
- 4) ожирении I степени

В ПИЩЕБЛОКАХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОКАЗЫВАЮЩИХ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗ ВЫПУСКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В СВОБОДНОЕ ОБРАЩЕНИЕ, ДОЛЖНА ОБЕСПЕЧИВАТЬСЯ:

- 1) последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречное движение посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала
- 2) последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки использованной и продезинфицированной посуды
- 3) последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции
- 4) последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ НАРУШЕНИЙ ЛИПИДНОГО ОБМЕНА

- 1) низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, низкохолестериновые, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фитостеринов, повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина), повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина), повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, повышенным содержанием флавоноидов, повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолы , изотиоцианатов)
- 2) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена
- 3) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов Д3, К, повышенным содержанием изофлавонов сои
- 4) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ

**МЕХАНИЧЕСКОЕ И ХИМИЧЕСКОЕ ЩАЖЕНИЕ ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ:
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ПОНИЖЕННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ, МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ С ПОНИЖЕННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ, ГОМОГЕНИЗИРОВАННЫХ,
ПЮРЕОБРАЗНЫХ, МЕЛКОИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ПРОДУКТОВ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) аллергические заболевания
- 2) Ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность
- 3) фенилкетурия, глютеновая энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность
- 4) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии

**ПРИ ОТСУТСТВИИ ПОЛНОГО НАБОРА ПРОДУКТОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ,
ПРЕДУСМОТРЕННОГО СВОДНЫМ СЕМИДНЕВНЫМ МЕНЮ**

- 1) необходимо срочно пересмотреть меню, с учетом имеющихся продуктов
- 2) возможна замена одного продукта другим без сохранения химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов
- 3) возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов
- 4) не возможна замена одного продукта другим, необходима срочная закупка необходимого продукта

**ОТВЕТСТВЕННЫМИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПРИ
ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОТПУСКЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ В ПИЩЕБЛОКЕ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) буфетчицы и старшие медицинские сестры
- 2) заведующий производством (шеф-повар), медицинская сестра диетическая, врач-диетолог
- 3) заведующий производством (шеф-повар), буфетчицы
- 4) медицинская сестра диетическая, врач-диетолог

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕДА В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 40
- 2) 20-25
- 3) 5-10
- 4) 30

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ОСНОВНОГО ВАРИАНТА СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ

_____ ККАЛ

- 1) 2120-2650
- 2) 1340-1550
- 3) 2170-2480
- 4) 2170-2400

**ПЛАНИРОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКОВ МЕДИЦИНСКИХ
ОРГАНИЗАЦИЙ, В КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА
(ИЗГОТОВЛЕНИЯ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИХ КОНСТРУКЦИЯ, РАЗМЕЩЕНИЕ И**

РАЗМЕР ДОЛЖНЫ ОБЕСПЕЧИВАТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ:

- 1) постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 2) межгосударственного стандарта (ГОСТа)
- 3) приказа Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 4) технического регламента

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ С МОДИФИКАЦИЕЙ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНОГО КОМПОНЕНТА, ПРОДУКТОВ, ОБОГАЩЕННЫХ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫМИ КОМПЛЕКСАМИ, ПРОДУКТОВ С Пониженным содержанием натрия, солезаменителей, продуктов, обогащенные йодом являются

- 1) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии
- 2) фенилкетонурия, глютеновая энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность
- 3) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность
- 4) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ

СООТВЕТСТВИЕ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

- 1) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15
- 2) 16, 4б, 4в, 5н(1 вариант)
- 3) 7б, 7а
- 4) 4а, 4г, 5н (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ ЖЕЛЕЗОДЕФИЦИТНОЙ АНЕМИИ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)
- 2) повышенным содержанием витаминов, повышенным содержанием микроэлементов (йод)
- 3) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащие пробиотики, содержащие пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов

4) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (НИЗКОБЕЛКОВОЙ ДИЕТЕ) СОСТАВЛЯЕТ

- 1) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г
- 2) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г
- 3) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г
- 4) белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200г

ПРИ ТЯЖЕЛОМ СОСТОЯНИИ БОЛЬНОГО ОБЪЕМ ВВЕДЕННОГО ЛЕГКОУСВОЯЕМОГО БЕЛКА В СТАНДАРТНЫЕ ДИЕТЫ СОСТОИТ НА

- 1) 50% из белка пищевых продуктов и 50% из белка диетических продуктов
- 2) 55% из белка пищевых продуктов и 45% из белка диетических продуктов
- 3) 60% из белка пищевых продуктов и 40% из белка диетических продуктов
- 4) 70% из белка пищевых продуктов и 30% из белка диетических продуктов

ПРИ СОСТОЯНИИ БОЛЬНОГО СРЕДНЕЙ ТЯЖЕСТИ ОБЪЕМ ВВЕДЕННОГО ЛЕГКОУСВОЯЕМОГО БЕЛКА В СТАНДАРТНЫЕ ДИЕТЫ СОСТОИТ НА

- 1) средней тяжести 80 - 75% из белка пищевых продуктов и 20% - 25% из белка диетических продуктов
- 2) 60 - 65% из белка пищевых продуктов и 40% - 35% из белка диетических продуктов
- 3) 70 - 75% из белка пищевых продуктов и 30% - 25% из белка диетических продуктов
- 4) 65 - 70% из белка пищевых продуктов и 35% - 30% из белка диетических продуктов

МЕНЮ-РАСКЛАДКА УТВЕРЖДАЕТСЯ ГЛАВНЫМ ВРАЧОМ

- 1) 1 раз в квартал
- 2) еженедельно
- 3) ежедневно
- 4) 1 раз в месяц

РАСЩЕПЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ В ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОМ ТРАКТЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ

- 1) действием соляной кислоты в желудке или поверхностно-активными веществами, в частности желчными кислотами в кишечнике
- 2) системой механических, физико-химических, химических процессов
- 3) системой механических и микробиологических процессов
- 4) химическими, ферментативными, микробиологическими процессами

В РОТОВОЙ ПОЛОСТИ С ПИЩЕЙ ПРОИСХОДИТ

- 1) раздражение вкусовых, тактильных и температурных рецепторов
- 2) возбуждение секреции слюнных, желудочных желез
- 3) смачивание слюной, анализ вкусовых свойств, начальный гидролиз некоторых

пищевых веществ и формирование пищевого комка

4) механическая и химическая обработка

К ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ОТНОСЯТСЯ

1) разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, тележки, весы, шкафы для хранения кухонной посуды и приборов, лари, разрубочные колоды

2) машины для приготовления теста (просеиватели, тестомешалки, механизм для раскладки и деления теста)

3) машины для резки хлеба, яйцerezки

4) холодильные камеры и холодильные шкафы

ВАРИАНТ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

1) ОВД

2) ШД

3) ВКД

4) ВБД

РЕЖИМ ПИТАНИЯ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ВО ВСЕХ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

1) по желанию пациента

2) трехразовый

3) четырехразовый, по показаниям в отдельных отделениях или для отдельных категорий больных (язвенная болезнь 12-перстной кишки, болезнь оперированного желудка, сахарный диабет и др.) применяется более частое питание

4) пятиразовый

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ОСНОВНОМ ВАРИАНТЕ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ СОСТАВЛЯЕТ

1) 85% - 15%

2) 80% - 20%

3) 75% - 25%

4) 70% - 30%

СООТВЕТСТВИЕ ОСНОВНОГО ВАРИАНТА СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

1) 4а, 4г, 5н (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II

2) 7б, 7а

3) 1б, 4б, 4в, 5н(1 вариант)

4) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15

ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО ДИЕТПИТАНИЕМ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

1) главный бухгалтер

2) заместитель главного врача по лечебной части

- 3) главный врач, а в его отсутствие - заместитель по лечебной части
- 4) врач-диетолог

ПРИ ХРОНИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПОЧЕК, ХРОНИЧЕСКОЙ ПОЧЕЧНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ, ГЛЮТЕНОВОЙ ЭНТЕРОПАТИИ, ФЕНИЛКЕТОНУРИИ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ДИЕТИЧЕСКИЕ (ЛЕЧЕБНЫЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ С

- 1) модификацией белкового компонента: продукты с частичной заменой животного белка, на растительный белок, продукты с пониженным содержанием белка и безбелковые продукты
- 2) модификацией жирового компонента: продукты с пониженным содержанием жира, продукты с включением липотропных факторов, продукты с модифицированным жирнокислотным составом
- 3) модификацией углеводного компонента: моно- и дисахариды сахарозаменители, подсластители, продукты с их включением), полисахариды (природные и синтетические источники пищевых волокон, продукты с их включением)
- 4) модификацией витаминно-минерального компонента: продукты, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, продукты с пониженным содержанием натрия, солезаменители, продукты, обогащенные йодом

НА КАЖДОЕ БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, СОСТАВЛЯЕТСЯ ПО ФОРМЕ №

- 1) 1-85 карточка-раскладка в двух экземплярах
- 2) 1-85 карточка-раскладка в одном экземпляре
- 3) 6-пп карточка-раскладка в двух экземплярах
- 4) 1-84 карточка-раскладка в двух экземплярах

ПОКАЗАТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ОЦЕНИВАЕТСЯ

- 1) путем измерения веса и роста с последующим расчетом индекса масса тела (ИМТ).
- 2) путем измерения количества поступающей пищи и энергозатрат
- 3) путем измерения массы тела
- 4) путем измерения пульса, частоты дыхания, частоты сердечных сокращений и массы тела

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ В ОТДЕЛЕНИИ К ДИЕТИЧЕСКИМ РАЦИОНАМ, ПОДПИСЫВАЕТСЯ

- 1) лечащим врачом, заведующим отделения и утверждается врачом-диетологом
- 2) лечащим врачом, заведующим отделения и утверждается главным врачом медицинской организации
- 3) врачом-диетологом, заведующим отделения и утверждается главным врачом медицинской организации
- 4) лечащим врачом, врачом-диетологом и утверждается главным врачом медицинской организации

ВАРИАНТ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) ОВД
- 2) ВКД
- 3) ВБД
- 4) ШД

СИЛЬНО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

- 1) ожирении III степени
- 2) ожирении I степени
- 3) ожирении II степени
- 4) нормальной массе тела

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 15% - 85%
- 2) 25% - 75%
- 3) 20% - 80%
- 4) 10% - 90%

ВЫБОР СМЕСЕЙ ДЛЯ АДЕКВАТНОГО ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОСНОВАН

- 1) на особенностях клинического течения заболевания
- 2) на данных клинического, инструментального и лабораторного обследования больных, связан с характером и тяжестью течения заболевания и степенью сохранности функций желудочно-кишечного тракта (ЖКТ)
- 3) на наличие противопоказаний к энтеральному питанию
- 4) на данных клинического, инструментального и лабораторного обследования больных с учетом возрастных особенностей течения заболевания

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА

- 1) осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока, раздаточных и буфетных
- 2) осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока, раздаточных и буфетных и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной
- 3) контролировать наличие медицинских книжек у работников пищеблока, раздаточных и буфетных
- 4) не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной

В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ОРГАНИЗАЦИЮ ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ

- 1) врачи-диетологи(медицинские сестры диетические) прошедшие специальную

подготовку по энтеральному питанию

2) гастроэнтерологи, врачи-диетологи(медицинские сестры диетические)

прошедшие специальную подготовку по энтеральному питанию

3) врачи анестезиологи-реаниматологи, гастроэнтерологи, терапевты, хирурги, фтизиатры, объединенные в бригаду нутритивной поддержки

4) врачи анестезиологи-реаниматологи, гастроэнтерологи, терапевты, хирурги, фтизиатры, объединенные в бригаду нутритивной поддержки, прошедшие специальную подготовку по энтеральному питанию

**ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ
ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛЬЦИЯ, ПОВЫШЕННЫМ
СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ ДЗ, К, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ
ИЗОФЛАВОНОВ СОИ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ**

1) предупреждением развития эндемических заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ(витаминов, микроэлементов)

2) повышением неспецифической иммунной реактивности организма

3) снижением риска развития железодефицитной анемии

4) снижением риска развития остеопении и остеопороза

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧИХ БЛЮД НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ

1) 60 градусов Цельсия, холодных– 10 градусов Цельсия

2) 45-55 градусов Цельсия, холодных– 10 градусов Цельсия

3) 50 градусов Цельсия, холодных– 20 градусов Цельсия

4) 55-65 градусов Цельсия, холодных– 15 градусов Цельсия

**ВАЖНЕЙШИМ ПОКАЗАТЕЛЕМ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ
ОРГАНИЗМА**

1) пищевыми веществами (белком, жиром, углеводами)

2) пищевыми веществами (микро- и макроэлементами)

3) пищевыми веществами (углеводами, витаминами, микро- и макроэлементами)

4) пищевыми веществами (белком, жиром, углеводами, витаминами, микро- и макроэлементами)

ВРАЧ-ДИЕТОЛОГ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖЕН

1) разрабатывать технологии приготовления пищи

2) осуществлять закупку пищевых продуктов для пищеблока

3) осуществлять выдачу готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации

4) консультировать врачей-специалистов отделений по вопросам организации лечебного питания

**КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА (ФОРМА N 1-85) ОФОРМЛЯЕТСЯ В ДВУХ ЭКЗЕМПЛЯРАХ
СОХРАНЯЕТСЯ**

1) один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй - у заведующего производством (шеф повара) (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда)

- 2) один экземпляр сохраняется у медицинской сестры диетической, второй - у кладовщика (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда)
- 3) один экземпляр сохраняется в истории болезни, второй - у медицинской сестры диетической (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда)
- 4) один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй - у медицинской сестры диетической (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда)

РЕГУЛЯЦИЯ СЕКРЕТОРНОЙ И МОТОРНО-ЭВАКУАТОРНОЙ ФУНКЦИЙ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОГО ТРАКТА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ С УЧАСТИЕМ

- 1) вегетативной нервной системы, гормонами и физиологически активными пептидами
- 2) сократительной активности гладкомышечных клеток
- 3) гормонами и физиологически активными пептидами
- 4) центральной и вегетативной нервной системами

ПРИ ПОСТРОЕНИИ ДИЕТЫ УЧИТЫВАЕТСЯ

- 1) физиологическая потребность организма в белках, жирах и углеводах
- 2) степень функциональных расстройств и метаболических нарушений, возникающих при том или ином заболевании
- 3) физиологическая потребность организма в пищевых веществах и энергии, степень функциональных расстройств и метаболических нарушений, возникающих при том или ином заболевании
- 4) физиологическая потребность организма в пищевых веществах и энергии

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 60-80% - 40-20%
- 2) 50-70% - 50-30%
- 3) 50-80% - 50-20%
- 4) 40-80% - 60-20%

ЧЛЕНЫ БРИГАДЫ НУТРИТИВНОЙ ПОДДЕРЖКИ

- 1) проводят занятия по вопросам энтерального питания с врачами медицинской организации
- 2) совместно с главным бухгалтером проводят анализ клинической и экономической эффективности энтерального питания больных
- 3) осуществляют консультативную помощь врачам других специальностей
- 4) проводят занятия по вопросам энтерального питания с врачами медицинской организации; осуществляют консультативную помощь врачам других специальностей и анализ клинической и экономической эффективности энтерального питания больных

КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВЫХ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

- 1) заведующий производством (шеф повар)

- 2) медицинская сестра диетическая
- 3) дежурный врач
- 4) врач-диетолог, медицинская сестра диетическая, дежурный врач, разрешающий выдачу готовой пищи в отделения

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ ВО ВТОРОМ ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г
- 2) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г
- 3) белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200
- 4) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПАЦИЕНТОВ МАКРО-, МИКРОНУТРИЕНТАМИ И МИНОРНЫМИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ В УСЛОВИЯХ СНИЖЕНИЯ ЭНЕРГОТРАТ ПРОИСХОДИТ ПУТЕМ

- 1) включения энтерального питания
- 2) включения смесей белковых композитных сухих и повышения пищевой плотности рационов питания
- 3) изменения технологии приготовления блюд и режима питания
- 4) замены традиционных пищевых продуктов в меню смесями белковыми композитными сухими

"ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ" ПО ФОРМЕ N 23-МЗ ЗАПОЛНЯЕТСЯ

- 1) медицинской сестрой диетической в одном экземпляре
- 2) медицинской сестрой диетической в двух экземпляра
- 3) медицинской сестрой диетической, заведующим производством (шеф-поваром)
- 4) медицинской сестрой диетической, бухгалтером

ПРИ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОМ СОСТОЯНИИ БОЛЬНОГО ОБЪЕМ ВВЕДЕННОГО ЛЕГКОУСВОЯЕМОГО БЕЛКА В СТАНДАРТНЫЕ ДИЕТЫ СОСТОИТ НА

- 1) 80% из белка пищевых продуктов и 20% из белка диетических продуктов
- 2) 70% из белка пищевых продуктов и 30% из белка диетических продуктов
- 3) 60% из белка пищевых продуктов и 40% из белка диетических продуктов
- 4) 50% из белка пищевых продуктов и 50% из белка диетических продуктов

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ С МОДИФИКАЦИЕЙ УГЛЕВОДНОГО КОМПОНЕНТА: МОНО- И ДИСАХАРИДОВ (САХАРОЗАМЕНТЕЛЕЙ, ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ, ПРОДУКТОВ С ИХ ВКЛЮЧЕНИЕМ), ПОЛИСАХАРИДОВ (ПРИРОДНЫЕ И СИНТЕТИЧЕСКИЕ ИСТОЧНИКИ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, ПРОДУКТОВ С ИХ ВКЛЮЧЕНИЕМ) ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ
- 2) ожирение, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь,

сахарный диабет, панкреатит, демпинг-синдром, дискинезия желчевыводящих путей и толстой кишки

3) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии

4) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ С ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕМЕТАБОЛИЗИРУЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ (ФЕНИЛАЛАНИНА, ГЛЮТЕНА, ЛАКТОЗЫ И ДР.) ЯВЛЯЮТСЯ

1) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ

2) аллергические заболевания

3) фенилкетонурия, глютеновая энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность

4) ожирение, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь, сахарный диабет, панкреатит, демпинг-синдром, дискинезия желчевыводящих путей и толстой кишки

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ДИЕТЕ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

1) отварном виде или на пару, протертые и непротертые

2) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару

3) отварном виде или на пару, без соли

4) отварном виде, без соли, на пару, не протертые

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ НАРУШЕНИЙ ПРОЦЕССА ПИЩЕВАРЕНИЯ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

1) низким и пониженным гликемическим индексом, низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, повышенным содержанием полиненасыщенных

жирных кислот семейства омега-3, повышенным содержанием растворимых и

нерастворимых пищевых волокон, со сниженной энергетической ценностью, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е), повышенным содержанием хрома, цинка, селена, ванадия

2) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащих про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена

3) Низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, низкохолестериновые, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фитостеринов, повышенным

содержанием фосфолипидов (лецитина), повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина), повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, повышенным содержанием флавоноидов, повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолы, изотиоцианаты)

4) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащих пробиотики, содержащих пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА

- 1) проводить занятия с врачами и средним медицинским персоналом по вопросам лечебного питания
- 2) организовывать занятия по вопросам лечебного питания
- 3) проводить занятия со средним медицинским персоналом и работниками пищеблока по вопросам лечебного питания
- 4) организовывать и лично участвовать в проведении занятий со средним медицинским персоналом и работниками пищеблока по вопросам лечебного питания

ВАРИАНТ ВЫСОКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЫ В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) ШД
- 2) ВКД
- 3) НБД
- 4) ВБД

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА

- 1) проводить бракераж готовой продукции,
- 2) проводить снятие пробы готовой пищи
- 3) осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, контролировать снятие пробы готовой пищи
- 4) осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ДИЕТЕ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) СОСТАВЛЯЕТ

- 1) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г
- 2) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г
- 3) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г
- 4) белков 110-120 г, жиров 80-90г, углеводов 250-350г

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПОСЛЕДНЕГО ПРИЕМА ПИЩИ, НАЗНАЧАЕМОГО БОЛЬНОМУ НА НОЧЬ В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 20-25
- 2) 30
- 3) 5-10
- 4) 40

ДЛЯ ПРИЕМА НА ПОЛДНИК И ВТОРОЙ ЗАВТРАК РЕКОМЕНДУЮТСЯ

- 1) фрукты, соки, отвар шиповника, овощные салаты, а при необходимости – белковое блюдо (сыр, творог, отварное мясо или рыба)
- 2) молочные супы, пудинги
- 3) легкие овощные супы, суфле
- 4) булочки, пирожки с чаем, компотом

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ С ИСКЛЮЧЕНИЕМ КОМПОНЕНТОВ ПИЩИ, ВЫЗЫВАЮЩИХ АЛЛЕРГИЧЕСКИЕ РЕАКЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) ожирение, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь, сахарный диабет, панкреатит, демпинг-синдром, дискинезия желчевыводящих путей и толстой кишки
- 2) аллергические заболевания
- 3) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии
- 4) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ПО ДИЕТОЛОГИИ (при отсутствии врача диетолога) ДОЛЖНА УМЕТЬ

- 1) составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам
- 2) проводить первичный осмотр пациентов с учетом анатомо-функциональных особенностей
- 3) определять индивидуальные пищевые потребности пациента, в том числе в дополнительном питании
- 4) контролировать подсчет химического состава и пищевой ценности диет зав. производством (шеф-поваром)

СРЕДНИЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

- 1) ожирении I степени
- 2) дефиците массы тела
- 3) избыточной массе тела
- 4) нормальной массе тела

МЫТЬЕ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ ИЗ ОТДЕЛЕНИЙ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВОДИТСЯ

- 1) одноразовая посуда не подвергается мойке
- 2) в санитарных узлах отделений медицинской организации

- 3) в моечной буфетов отделений с соблюдением режима обеззараживания посуды
- 4) в пищеблоке медицинской организации с соблюдением режима обеззараживания посуды

ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ ПИЩИ В ДИЕТЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ

- 1) приправы Магги, Галина Бланка
- 2) соль, сахар
- 3) острый перец, паприка, базилик, чеснок
- 4) разрешенные специи, зелень, белые коренья, овощные и фруктовые соки

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ДИЕТЕ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

- 1) отварном виде, без соли, на пару, не протертые
- 2) отварном, тушенном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения
- 3) отварном виде или на пару, без соли
- 4) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА ПРОВЕРЯТЬ

- 1) правильность хранения запаса продуктов питания
- 2) качество продуктов при их поступлении на склад; контролировать правильность хранения запаса продуктов питания
- 3) качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок
- 4) качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, контролировать правильность хранения запаса продуктов питания

К НЕМЕХАНИЗИРОВАННОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ОТНОСЯТСЯ

- 1) машины для приготовления теста (просеиватели, тестомешалки, механизм для раскладки и деления теста)
- 2) машины для резки хлеба, яйцerezки
- 3) электросковородки, электротигли, электроплиты, печи СВЧ, жарочные шкафы (с Т - 150-200 градусов Цельсия); шкафы для просушки (Т - 100-150 градусов Цельсия), шкафы для выпечки (Т - до 300 градусов Цельсия)
- 4) разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, тележки, весы, шкафы для хранения кухонной посуды и приборов, лари, разрубочные колоды

В ПОДЧИНЕНИИ ВРАЧА-ДИЕТОЛОГА НАХОДЯТСЯ

- 1) медицинские сестры отделений
- 2) медицинские сестры диетические и все работники пищеблока
- 3) медицинские сестры диетические
- 4) буфетчицы и все работники пищеблока

ПОКАЗАНИЕМ ДЛЯ НАЗНАЧЕНИЯ СМЕСЕЙ БЕЛКОВЫХ КОМПОЗИТНЫХ СУХИХ

ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) обеспечение пациентов минеральными комплексами и витаминами
- 2) обеспечение пациентов в макро-, микронутриентами и минорными биологически активными веществами в условиях снижения энерготрат
- 3) обеспечение пациентов в макро-, микронутриентами и минорными биологически активными веществами в условиях повышения энерготрат
- 4) обеспечение пациентов белками, жирами и углеводами

ЗНАЧИТЕЛЬНО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

- 1) ожирении I степени
- 2) дефиците массы тела
- 3) нормальной массе тела
- 4) ожирении II степени

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ ОСТЕОПЕНИИ И ОСТЕОПОРОЗА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащих пробиотики, содержащих пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов
- 2) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)
- 3) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов Д3, К, повышенным содержанием изофлавонов сои
- 4) повышенным содержанием витаминов, повышенным содержанием микроэлементов (йод)

РАЗДАЧУ ГОТОВОЙ ПИЩИ В БУФЕТАХ ОТДЕЛЕНИЙ ПРОИЗВОДЯТ

- 1) не позднее 1-го часа после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение
- 2) не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение
- 3) не позднее 3-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение
- 4) не позднее 1.5-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ДИЕТЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЕ) СОСТАВЛЯЕТ

- 1) белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200г
- 2) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г
- 3) белков 80-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-330г
- 4) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ГЕМОВОГО И НЕГЕМОВОГО ЖЕЛЕЗА, ЛАКТОФЕРРИНА, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ (ВИТАМИНЫ С, В12, В2, ФОЛИЕВАЯ КИСЛОТА) ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) снижением риска развития нарушений процесса пищеварения
- 2) предупреждением развития эндемических заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ (витаминов, микроэлементов)
- 3) снижением риска развития железодефицитной анемии
- 4) повышением неспецифической иммунной реактивности организма

ОСНОВНОЙ ВАРИАНТ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) ШД
- 2) ОВД
- 3) ВКД
- 4) ВБД

ВАРИАНТА ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ ДИЕТА) В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) НБД
- 2) НКД
- 3) ОВД
- 4) ВБД

ВЫСОКИЕ ВЕЛИЧИНЫ ИНДЕКСЫ МАССЫ ТЕЛА СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О

- 1) нерациональном питании и несбалансированной энергетической ценности рациона
- 2) балансе между энергией, поступающей с пищей и фактическими энергозатратами организма
- 3) превышении энергетической ценности рационов питания над энергозатратами
- 4) недостаточности потребления основных пищевых веществ - источников энергии, которое, как правило, сочетается с недостатком белка

К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ПРИМЕНЯЕМОМУ ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ОТНОСЯТСЯ

- 1) электросковородки, электротигли, электроплиты, печи СВЧ, жарочные шкафы (с Т - 150-200 градусов Цельсия); шкафы для просушки (Т - 100-150 градусов Цельсия), шкафы для выпечки (Т - до 300 градусов Цельсия)
- 2) машины для приготовления теста (просеиватели, тестомешалки, механизм для раскладки и деления теста);
- 3) кастрюли, ведра, противни, сковородки, сита, веселки, чайники;
- 4) инвентарь: ножи, вилки, лопатки, ступки, формочки, цедилки, шумовки и т. д.

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА КОНТРОЛИРОВАТЬ ПРАВИЛЬНОСТЬ ОТПУСКА БЛЮД

- 1) с пищеблока в отделения в соответствии с сводным меню
- 2) с пищеблока в отделения в соответствии с меню-раскладкой
- 3) с пищеблока в отделения в соответствии с \"раздаточной ведомостью\";
- 4) со склада

ХИРУРГИЧЕСКИЕ ДИЕТЫ

- 1) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.
- 2) высокобелковая диета при активном туберкулезе
- 3) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.
- 4) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПОВЫШАЮЩИЕ НЕСПЕЦИФИЧЕСКУЮ ИММУННУЮ РЕАКТИВНОСТЬ ОРГАНИЗМА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащие пробиотики, содержащие пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов
- 2) повышенным содержанием витаминов и витаминоподобных веществ (витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием минеральных веществ (кальций, магний, калий) и микроэлементов (селен, цинк, медь, марганец), повышенным содержанием незаменимых аминокислот, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фосфотидилхолина, повышенным содержанием антиоксидантов, природного происхождения
- 3) низким и пониженным гликемическим индексом, низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, повышенным содержанием полиненасыщенных

жирных кислот семейства омега-3, повышенным содержанием растворимых и

нерастворимых пищевых волокон, со сниженной энергетической ценностью, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е), повышенным содержанием хрома, цинка, селена, ванадия

- 4) Низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, низкохолестериновые, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фитостеринов, повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина), повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина), повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, повышенным содержанием флавоноидов, повышенным содержанием биологически активных веществ природного

происхождения (индолов, изотиоцианатов)

ПРИ ВЫДАЧЕ ЗАВТРАКОВ, ОБЕДОВ И УЖИНОВ РАБОТНИКИ ОТДЕЛЕНИЙ РАСПИСЫВАЮТСЯ В ИХ ПОЛУЧЕНИИ. ВЕДОМОСТЬ ПОДПИСЫВАЕТСЯ

- 1) медицинской сестрой диетической и бухгалтером
- 2) бухгалтером и заведующим производством (шеф-поваром)
- 3) врачом-диетологом (медицинской сестрой диетической)
- 4) медицинской сестрой диетической и заведующим производством (шеф-поваром)

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ НИЗКИМ И ПОНИЖЕННЫМ ГЛИКЕМИЧЕСКИМ ИНДЕКСОМ, НИЗКОЖИРОВЫЕ, БЕЗЖИРОВЫЕ, НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ

- 1) железодефицитной анемии
- 2) диспластических процессов
- 3) нарушений углеводного обмена
- 4) остеопении и остеопороза

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ОСНОВНОМ ВАРИАНТЕ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г
- 2) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г
- 3) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-330г
- 4) белков 110-120 г, жиров 80-90г, углеводов 250-350г.

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) продукты, предназначенные для систематического (регулярного) употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе функциональных ингредиентов, способных оказывать благоприятные эффекты на одну или несколько физиологических функций и метаболических реакций организма человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10% до 50% от суточной физиологической потребности
- 2) специально разработанные пищевые продукты с заданным химическим составом, энергетической ценностью, физическими свойствами и доказанным лечебным эффектом, отвечающие физиологическим потребностям организма, учитывающие нарушения процессов метаболизма больного человека
- 3) пищевые продукты, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарнозависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины
- 4) пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминации или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, обладающие определенными органолептическими свойствами, готовые к употреблению в качестве дополнительного питания, предназначенные

для коррекции рационов питания различных категорий населения

ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) медицинская сестра диетическая
- 2) врач-диетолог, в тех случаях, когда должность врача-диетолога в медицинской организации отсутствует, ответственным за эту работу является медицинская сестра диетическая
- 3) заместитель главного врача по лечебной части
- 4) главный врач

АУТОЛИТИЧЕСКИМ ПИЩЕВАРЕНИЕМ НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) пищеварение при котором продуцируемые секреторными клетками ферменты выделяются во внеклеточную среду, где реализуется их гидролитический эффект
- 2) пищеварение при котором гидролиз пищевых веществ происходит под действием ферментов источником которых являются симбионты (бактерии, простейшие) населяющие кишечник данного макроорганизма
- 3) переваривание пищевых объектов (тканей животных, растения, микроорганизмы) осуществляется ферментами, входящими в состав пищевых продуктов
- 4) пищеварение при котором гидролиз пищевых веществ сопряжен с последующим транспортом в кровь и лимфу мономеров – продуктов гидролиза

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ЭНДЕМИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ДЕФИЦИТОМ НЕЗАМЕНИМЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ (ВИТАМИНОВ, МИКРОЭЛЕМЕНТОВ) ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) повышенным содержанием витаминов, повышенным содержанием микроэлементов (йод)
- 2) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащих пробиотики, содержащих пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов
- 3) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащих про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена
- 4) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ ДИСПЛАСТИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) повышенным содержанием витаминов, повышенным содержанием микроэлементов (йод)
- 2) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов Д3, К, повышенным содержанием изофлавонов сои
- 3) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых

волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена

4) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)

РЕКОМЕНДУЕМЫМИ ПРИЕМАМИ ПИЩИ ПРИ ЧЕТЫРЕХРАЗОВОМ ПИТАНИИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) завтрак в 6-7 ч, обед в 13-14 ч, ужин в 17-18 ч за 3–4 ч до сна и последний прием пищи (поздний ужин) в 21 ч. Перерывы между отдельными приемами пищи не должны превышать 4 часа
- 2) завтрак в 9-10 ч, обед в 13–15 ч, ужин в 19–20 ч за 3–4 ч до сна и последний прием пищи (поздний ужин) в 23 ч
- 3) завтрак в 8–9 ч, обед в 14–15 ч, ужин в 18–19 ч за 3–4 ч до сна и последний прием пищи (поздний ужин) в 21 ч. Перерывы между отдельными приемами пищи не должны превышать 4 часа
- 4) завтрак в 7-8 ч, обед в 13-14 ч, ужин в 17-18 ч за 3–4 ч до сна и последний прием пищи (поздний ужин) в 22 ч. Перерывы между отдельными приемами пищи не должны превышать 4 часа

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 70% - 30%
- 2) 75% - 25%
- 3) 85% - 15%
- 4) 80% - 20%

МЕНЮ-РАСКЛАДКА СОСТАВЛЯЕТСЯ СОГЛАСНО

- 1) сводного семидневного меню
- 2) сводного ежедневного меню
- 3) сводного ежедневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания
- 4) сводного семидневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ ДИЕТА) _____ ККАЛ

- 1) 2170-2480
- 2) 2120-2650
- 3) 1340-1550
- 4) 2080-2690

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ДИЕТЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЕ) СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

- 1) отварном виде, без соли, на пару, не протертые
- 2) отварном виде или на пару, без соли
- 3) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару
- 4) отварном, тушеном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ ОСТАВЛЯЮТСЯ ЕЖЕДНЕВНО В РАЗМЕРЕ

- 1) одной порции или 150-200 г каждого блюда
- 2) одной порции или 100-150 г каждого блюда
- 3) одной или двух порции
- 4) двух порции или 200-250 г каждого блюда

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ПО КАЛОРИЙНОСТИ: НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ, ВЫСОКАЛОРИЙНЫЕ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) фенилкетонурия, глютеновая энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность
- 2) аллергические заболевания
- 3) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии
- 4) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность

СНИЖЕННЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ИНДЕКСЫ МАССЫ ТЕЛА СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О

- 1) превышении энергетической ценности рационов питания над энерготратами
- 2) нерациональном питании и несбалансированной энергетической ценности рациона
- 3) балансе между энергией, поступающей с пищей и фактическими энерготратами организма
- 4) недостаточности потребления основных пищевых веществ - источников энергии, которое, как правило, сочетается с недостатком белка

РАЗДАЧУ ПИЩИ БОЛЬНЫМ В ОТДЕЛЕНИЯХ ПРОИЗВОДЯТ

- 1) медицинские сестры отделения, в халате с маркировкой \"Для раздачи пищи\"
- 2) буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения, в халате с маркировкой \"Для раздачи пищи\"
- 3) буфетчицы, в халате с маркировкой \"Для раздачи пищи\"
- 4) медицинские сестры диетические, в халате с маркировкой \"Для раздачи пищи\"

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) _____ ККАЛ

- 1) 1340-1550
- 2) 2170-2400
- 3) 2120-2650
- 4) 2170-2480

К МЕХАНИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ПРИМЕНЯЕМОМУ ДЛЯ ПЕРВИЧНОЙ

ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ОТНОСЯТСЯ

- 1) электросковородки, электротигли, электроплиты, печи СВЧ, жарочные шкафы (с Т - 150-200 градусов Цельсия); шкафы для просушки (Т - 100-150 градусов Цельсия), шкафы для выпечки (Т - до 300 градусов Цельсия)
- 2) разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, тележки, весы, шкафы для хранения кухонной посуды и приборов, лари, разрубочные колоды
- 3) варочные котлы, соусные котлы, пароварочные шкафы, аппараты для варки яиц, сосисок
- 4) машины для обработки круп, картофеля и овощей (крупорушка, картофелечистки, овощерезки, шинковальные машины, протирочные машины, соковыжималки)

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ, ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, СОДЕРЖАЩИЕ ПРО- И ПРЕБИОТИКИ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ-АНТИОКСИДАНТОВ(ВИТАМИНЫ С, Е, А, БЕТА-КАРОТИН), ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЦИНКА, СЕЛЕНА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) снижением риска развития диспластических процессов
- 2) снижением риска развития остеопении и остеопороза
- 3) снижением риска развития железодефицитной анемии
- 4) предупреждением развития эндемических заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ(витаминов, микроэлементов)

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ ПОМЕЩАЮТСЯ В ЧИСТУЮ

- 1) прокипяченную в течение 15 мин маркированную посуду с крышкой
- 2) маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток
- 3) прокипяченную в течение 15 мин маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток
- 4) маркированную посуду с крышкой

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ДИЕТЫ

- 1) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.
- 2) высокобелковая диета при активном туберкулезе
- 3) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.
- 4) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.

ОЦЕНКА И КОРРЕКЦИЯ НУТРИЦИОННОГО СТАТУСА БОЛЬНЫХ НЕОБХОДИМА ДЛЯ

- 1) улучшения качества жизни больных и удешевления стоимости питания
- 2) увеличения продолжительности жизни и пропаганды здорового образа жизни
- 3) профилактики осложнений и увеличения физической выносливости
- 4) улучшения качества лечения больных, профилактики осложнений, для повышения

качества их жизни

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ОСНОВНОМ ВАРИАНТЕ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

- 1) отварном виде или на пару, протертые и непротертые.
- 2) отварном виде или на пару, запеченные.
- 3) отварном виде или на пару, без соли.
- 4) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару.

МЕНЮ-РАСКЛАДКУ ПО ФОРМЕ N 44-МЗ НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ НА ОСНОВАНИИ "СВОДНЫХ СВЕДЕНИЙ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ " СОСТАВЛЯЕТ

- 1) медицинская сестра диетическая
- 2) врач-диетолог
- 3) врач-диетолог при участии заведующего производством (шеф-повара) и бухгалтера
- 4) медицинская сестра диетическая под руководством врача-диетолога при участии заведующего производством (шеф-повара) и бухгалтера

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ПО ДИЕТОЛОГИИ ДОЛЖНА УМЕТЬ

- 1) разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд
- 2) разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача диетолога
- 3) разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача диетолога и при участии зав. производством (шеф-повара)
- 4) разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд при участии зав. производством (шеф-повара)

ОСНОВНЫМ ОБМЕНОМ НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ
- 2) расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме
- 3) количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме
- 4) расход энергии на поддержание жизненно важных процессов у человека (клеточного метаболизма, дыхания, кровообращения, пищеварения, внутренней и внешней секреции, нервной проводимости, мышечного тонуса) в состоянии физического покоя (например, сна)

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ С МОДИФИКАЦИЕЙ ЖИРОВОГО КОМПОНЕНТА, ПРОДУКТОВ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА, ПРОДУКТОВ С ВКЛЮЧЕНИЕМ ЛИПОТРОПНЫХ ФАКТОРОВ, ПРОДУКТОВ С МОДИФИЦИРОВАННЫМ ЖИРНОКИСЛОТНЫМ СОСТАВОМ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) ожирение, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь, сахарный диабет, панкреатит, демпинг-синдром, дискинезия желчевыводящих путей и толстой кишки

2) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, ожирение, энтериты, панкреатит, хронические заболевания печени и желчевыводящих путей

3) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность

4) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ УЖИНА В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

1) 40

2) 5-10

3) 20-25

4) 30

УМЕРЕННО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

1) избыточной массе тела

2) ожирении I степени

3) дефиците массы тела

4) нормальной массе тела

ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ТОНКОЙ КИШКИ ВКЛЮЧАЮТ

1) деполимеризацию питательных веществ до стадии мономеров

2) участие в секреции кишечного сока с высоким содержанием ионов гидрокарбоната

3) депонирование пищи, секрецию желудочного сока

4) смачивание слюной, анализ вкусовых свойств

СПЕЦИАЛЬНЫЕ РАЦИОНЫ

1) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.

2) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.

3) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.

4) высокобелковая диета при активном туберкулезе

ПРИ АТЕРОСКЛЕРОЗЕ, ИШЕМИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ СЕРДЦА, ГИПЕРТРОФИИ ЛЕВОГО ПРЕДСЕРДИЯ, ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ, ОЖИРЕНИИ, ЭНТЕРИТАХ, ПАНКРЕАТИТЕ, ХРОНИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПЕЧЕНИ И ЖЕЛЧЕВЫВОДЯЩИХ ПУТЕЙ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ДИЕТИЧЕСКИЕ (ЛЕЧЕБНЫЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

1) модифицированные по калорийности: низкокалорийные, высококалорийные

2) с модификацией углеводного компонента: моно- и дисахариды

сахарозаменители, подсластители, продукты с их включением), полисахариды

(природные и синтетические источники пищевых волокон, продукты с их включением)

3) с модификацией жирового компонента: продукты с пониженным содержанием жира, продукты с включением липотропных факторов, продукты с модифицированным жирнокислотным составом

4) с модификацией витаминно-минерального компонента: продукты, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, продукты с пониженным содержанием натрия, солезаменители, продукты, обогащенные йодом

ВЫПИСКА ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

1) врачом-диетологом

2) лечащим врачом

3) медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога

4) медицинской сестрой

УЧЕТ ДИЕТ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ВЕДЕТСЯ

1) палатными медицинскими сестрами

2) врачом-диетологом

3) медицинской сестрой диетической

4) лечащим врачом

ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

1) пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминации или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, обладающие определенными органолептическими свойствами, готовые к употреблению в качестве дополнительного питания, предназначенные для коррекции рационов питания различных категорий населения

2) пищевые продукты, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарнозависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины

3) специально разработанные пищевые продукты с заданным химическим составом, энергетической ценностью, физическими свойствами и доказанным лечебным эффектом, отвечающие физиологическим потребностям организма, учитывающие нарушения процессов метаболизма больного человека

4) продукты, предназначенные для систематического (регулярного) употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе функциональных ингредиентов, способных оказывать благоприятные эффекты на одну или несколько физиологических функций и метаболических реакций организма человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10% до 50% от суточной физиологической потребности

ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В КОТЕЛ ПРОИЗВОДИТСЯ В ПРИСУТСТВИИ

1) врача-диетолога (медицинской сестры диетической), бухгалтера

- 2) бухгалтера, заведующего производством (шеф-поваром)
- 3) врача-диетолога (медицинской сестры диетической)
- 4) медицинской сестры диетической, заведующего производством (шеф-поваром)

ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫЙ ТРАКТ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ

- 1) пищевод, желудок, печень, селезенку
- 2) желудок, печень, слюнные железы
- 3) ротовую полость, глотку, пищевод, желудок, тонкий и толстый кишечник
- 4) зубы, ротовую полость, желудок, печень

ЗАСЕДАНИЯ СОВЕТА ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ПРОВОДЯТСЯ НЕ РЕЖЕ 1 РАЗА В

- 1) квартал
- 2) месяц
- 3) неделю
- 4) полугодие

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИМ КОЭФФИЦИЕНТОМ НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) расход энергии на поддержание жизненно важных процессов у человека (клеточного метаболизма, дыхания, кровообращения, пищеварения, внутренней и внешней секреции, нервной проводимости, мышечного тонуса) в состоянии физического покоя (например, сна)
- 2) расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме
- 3) количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ
- 4) количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме

НОРМАЛЬНЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ИНДЕКСЫ МАССЫ ТЕЛА СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О

- 1) недостаточности потребления основных пищевых веществ - источников энергии, которое, как правило, сочетается с недостатком белка
- 2) балансе между энергией, поступающей с пищей и фактическими энерготратами организма
- 3) нерациональном питании и несбалансированной энергетической ценности рациона
- 4) превышении энергетической ценности рационов питания над энерготратами

ОСНОВНЫМИ ВИДАМИ ПИЩЕВАРЕНИЯ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) симбиотное, внеклеточное
- 2) собственное, симбиотное, аутолитическое
- 3) собственное, молекулярное
- 4) собственное, внутриклеточное

В ПОМЕЩЕНИЯХ ПИЩЕБЛОКА КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОВОДИТЬ

- 1) разморозку холодильных камер и холодильных шкафов
- 2) мытье столовой посуды из отделений медицинской организации
- 3) мытье разделочных столов, разделочных досок, стеллажей, тележек, шкафов для

хранения кухонной посуды и приборов

4) ремонт машин для резки хлеба, яйцезезок

НА ЗАСЕДАНИЯХ СОВЕТА ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ РЕШАЮТСЯ ВОПРОСЫ СВЯЗАННЫЕ С

1) поступлением и хранением продуктов для лечебного питания

2) финансированием организации лечебного питания

3) закупкой продуктов для лечебного питания

4) организацией лечебного питания в медицинской организации

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ РАСТВОРИМЫХ И НЕРАСТВОРИМЫХ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, СОДЕРЖАЩИЕ ПРОБИОТИКИ, СОДЕРЖАЩИЕ ПРЕБИОТИКИ, НИЗКО- И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ СНИЖЕНИЕМ РИСКА РАЗВИТИЯ

1) нарушений липидного обмена

2) нарушений процесса пищеварения

3) диспластических процессов

4) нарушений углеводного обмена

ДИЕТИЧЕСКИМИ (ЛЕЧЕБНЫМИ) ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

1) продукты, предназначенные для систематического (регулярного) употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе функциональных ингредиентов, способных оказывать благоприятные эффекты на одну или несколько физиологических функций и метаболических реакций организма человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10% до 50% от суточной физиологической потребности

2) пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминации или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, обладающие определенными органолептическими свойствами, готовые к употреблению в качестве дополнительного питания, предназначенные для коррекции рационов питания различных категорий населения

3) специально разработанные пищевые продукты с заданным химическим составом, энергетической ценностью, физическими свойствами и доказанным лечебным эффектом, отвечающие физиологическим потребностям организма, учитывающие нарушения процессов метаболизма больного человека

4) пищевые продукты, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарно зависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины

Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации

[Вернуться в начало](#)

СУБПРОДУКТЫ ХРАНЯТ

- 1) в специально приготовленных контейнерах
- 2) на стеллажах
- 3) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 4) в подтоварниках

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКУЮ ОЦЕНКУ ПРОВОДЯТ, НАЧИНАЯ

- 1) с запаха пищи
- 2) с определения температуры пищи
- 3) со вкуса пищи
- 4) с внешнего осмотра образцов пищи ее цвета, осмотр лучше проводить при дневном свете

ПРОВЕРКА ГОТОВОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПЕРЕД ЕЕ ВЫДАЧЕЙ В ОТДЕЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ ПУТЕМ ОТБОРА ПРОБЫ

- 1) оформленного блюда одной из применяемых диет
- 2) оформленного первого блюда одной из применяемых диет
- 3) оформленного второго блюда одной из применяемых диет
- 4) оформленного порционного блюда одной из применяемых диет

ПОСУДУ С ТРЕЩИНАМИ, СКОЛАМИ, ОТБИТЫМИ КРАЯМИ, ДЕФОРМИРОВАННУЮ, С ПОВРЕЖДЕННОЙ ЭМАЛЬЮ

- 1) можно использовать только для приготовления пищи
- 2) не используют
- 3) можно использовать только для кратковременного хранения полуфабрикатов
- 4) можно использовать только для кратковременного хранения пищи

ХЛЕБ ХРАНЯТ

- 1) на стеллажах, в шкафах в отдельной кладовой, ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно
- 2) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 3) в контейнерах в штабелях
- 4) на подтоварниках в сухих прохладных помещениях

ГОТОВЫЕ БЛЮДА ДОЛЖНЫ БЫТЬ РОЗДАНЫ В ТЕЧЕНИИ _____ ЧАСОВ С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1) 5
- 2) 12
- 3) 4
- 4) 2

ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА БЛЮД БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ, КРИТЕРИЙ «ХОРОШО» ВЫСТАВЛЯЕТСЯ ЕСЛИ

- 1) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда
- 2) незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить
- 3) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда
- 4) блюдо приготовлено в соответствии с технологией

ГОТОВНОСТЬ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБНОГО ФАРША И РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- 1) выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта
- 2) температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 град. С
- 3) легким отделением мяса от кости в порционных кусках
- 4) образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОБЫ ПИЩИ ЗАПИСЫВАЮТСЯ ДЕЖУРНЫМ ВРАЧОМ В ЖУРНАЛЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ, ФОРМА N ____

- 1) 5-лп
- 2) 7-лп
- 3) 6-лп
- 4) 3-лп

ПРОВЕРКА ГОТОВОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПЕРЕД ЕЕ ВЫДАЧЕЙ В ОТДЕЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ

- 1) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке
- 2) непосредственно из кастрюль, термосов для доставки пищи в отделения
- 3) из порций пациентов
- 4) из суточной пробы

УБОРКА ОБЕДЕННОГО СТОЛА В БУФЕТНОЙ ПРОВОДИТСЯ

- 1) по мере загрязнения
- 2) перед завтраком, обедом, ужином
- 3) после каждого посетителя
- 4) после завтрака, обеда, ужина

ПОРЦИОННЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА, БИТОЧКИ, КОТЛЕТЫ, СЫРНИКИ, ОЛАДЬИ, КОЛБАСА, БУТЕРБРОДЫ В СУТОЧНОЙ ПРОБЕ ОСТАВЛЯЮТ

- 1) поштучно, целиком (в объеме одной порции)
- 2) поштучно
- 3) не менее 5 штук
- 4) не менее 2 штук

В ЗЕРНЕ И ПРОДУКТАХ ПЕРЕРАБОТКИ КОНТРОЛИРУЮТСЯ

- 1) витамины и минералы
- 2) кислоты и щелочи
- 3) пестициды: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты
- 4) пестициды, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры

ОТБОР ГОТОВЫХ БЛЮД ДЛЯ ЛАБОРАТОРНОГО АНАЛИЗА (ОПРЕДЕЛЕНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ С УЧЕТОМ ПОТЕРЬ ПРИ ХОЛОДНОЙ И ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ) ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ УЧРЕЖДЕНИЯМИ ГОССАНЭПИДНАДЗОРА МЗ РФ

- 1) в плановом порядке
- 2) в плановом порядке в присутствии врача-диетолога или медицинской сестры по диетологии
- 3) в плановом порядке в присутствии зав. производством
- 4) в плановом порядке в присутствии главного врача

ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА БЛЮД БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ, КРИТЕРИЙ «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ВЫСТАВЛЯЕТСЯ ЕСЛИ

- 1) изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить
- 2) незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить
- 3) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда
- 4) блюдо приготовлено в соответствии с технологией

МЯСО ДЕФРОСТИРУЮТ СПОСОБОМ

- 1) размораживания в воде или около плиты
- 2) медленного размораживания в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах
- 3) достают из морозильных камер на ночь, размораживают на столах
- 4) медленного размораживания в дефростере при температуре от +2 до +8 град. С

КОНТРОЛЬ ЗА ПРАВИЛЬНОСТЬЮ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

- 1) шеф повар
- 2) заведующий пищеблоком
- 3) врач-диетолог
- 4) медицинская сестра диетическая

В ПИЩЕВЫХ БЛОКАХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖНЫ СТРОГО СОБЛЮДАТЬСЯ ТРЕБОВАНИЯ ОБ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И МЕДИЦИНСКИХ ОБСЛЕДОВАНИЯХ В ОТНОШЕНИИ

- 1) врача диетолога и медицинской сестры диетической
- 2) работников пищеблока, раздаточных и буфетных

- 3) работников раздаточных
- 4) заведующего производством

ПТИЦУ МОРОЖЕНУЮ ИЛИ ОХЛАЖДЕННУЮ ХРАНЯТ

- 1) в подтоварниках, укладывая в штабеля
- 2) подвешивая на крюк
- 3) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля
- 4) в специально подготовленных контейнерах

МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ЦЕЛЬЮ ВЫЯВЛЕНИЯ

- 1) признаков алкогольного опьянения
- 2) признаков повышенного артериального давления
- 3) признаков простудных заболеваний, повышенной температуры
- 4) у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НЕОБХОДИМО СТРОГО СОБЛЮДАТЬ

- 1) технологичность производства
- 2) чередование технологических процессов
- 3) поточность технологических процессов
- 4) взаимозаменяемость технологических процессов

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

- 1) закрепляется за каждым цехом и имеет специальную цветовую маркировку
- 2) закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку
- 3) имеет специальную маркировку
- 4) имеет специальную цифровую маркировку

КАРТОФЕЛЬ И КОРНЕПЛОДЫ ХРАНЯТ

- 1) в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град. С
- 2) в сухом темном, хорошо проветриваемом помещении в контейнерах в штабелях
- 3) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 4) в мешках на подтоварниках

ПРИ ОКАЗАНИИ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ДЕТЯМ В ВОЗРАСТЕ ДО ОДНОГО ГОДА

- 1) должно быть выделено место в буфете для приготовления и розлива детских смесей
- 2) должно быть выделено место в общей столовой для приготовления и розлива детских смесей

- 3) в составе отделения для детей предусматриваются помещения для приготовления и розлива детских смесей
- 4) должно быть выделено место в пищеблоке для приготовления и розлива детских смесей

МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 1) 1 раз в неделю
- 2) 2 раза в неделю
- 3) ежедневно
- 4) ежемесенно

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ ДАЕТСЯ

- 1) единое заключение, на все блюда вместе
- 2) на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 3) только на первые и вторые блюда
- 4) только на первые блюда

ТУШКИ ПТИЦЫ РАЗМОРАЖИВАЮТ

- 1) в теплой воде и укладывают разрезом вниз для стекания воды
- 2) на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды
- 3) в холодной воде и укладывают разрезом вниз для стекания воды.
- 4) в холодильнике, предварительно уложив разрезом вниз для стекания воды.

ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА БЛЮД БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ, КРИТЕРИЙ «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ВЫСТАВЛЯЕТСЯ ЕСЛИ

- 1) блюдо приготовлено в соответствии с технологией
- 2) есть незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить
- 3) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда
- 4) изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить

ЗАПРЕЩЕНО СОЕДИНЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ТРАНСПОРТНЫМИ ТОННЕЛЯМИ С _____ ОТДЕЛЕНИЕМ

- 1) хирургическим
- 2) инфекционным
- 3) терапевтическим
- 4) детским

СРОК ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД В ТЕРМОСАХ ДЛЯ ДОСТАВКИ В ОТДЕЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ

- 1) 1 ч (включая время их транспортировки)

- 2) 30мин (включая время их транспортировки)
- 3) 2 ч (включая время их транспортировки)
- 4) 3 ч (включая время их транспортировки)

ОЧИЩЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬ, КОРНЕПЛОДЫ И ДРУГИЕ ОВОЩИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОТЕМНЕНИЯ, ВЫСУШИВАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ХРАНИТЬ

- 1) в холодильнике не более 2 ч.
- 2) в холодной воде не более 4 ч.
- 3) в холодной воде не более 2 ч.
- 4) в теплой воде не более 2 ч.

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЯИЧНОЙ МАССЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ

- 1) её сразу подвергают кулинарной обработке
- 2) хранение ее допускается не более 60 мин.
- 3) хранение ее допускается не более 30 мин.
- 4) хранение ее в холодильнике допускается не более 3ч.

ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ СЛЕДУЕТ РАЗМЕЩАТЬ

- 1) только в лечебных корпусах при условии соблюдения технологической поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией
- 2) только в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных
- 3) в отдельно стоящем здании
- 4) в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных. Допускается размещение пищеблока в лечебных корпусах при условии соблюдения технологической поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией.

ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА (КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСО, ПТИЦА И Т.Д.) ВЗВЕШИВАЮТСЯ

- 1) в количестве 100 порций и устанавливается средний вес одной порции
- 2) в количестве 1 порции (поштучно)
- 3) в количестве 15 порций и устанавливается средний вес одной порции
- 4) в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции

ПОТОЧНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДОЛЖНА ИСКЛЮЧАТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ КОНТАКТА

- 1) сырых продуктов и круп
- 2) готовых первых, вторых и порционных блюд
- 3) мясной и молочной продукции
- 4) сырых и готовых к употреблению продуктов

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 1) стеклянную посуду

- 2) алюминиевую посуду
- 3) посуду из нержавеющей стали
- 4) эмалированную посуду

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ ПИЩЕБЛОКА ДОЛЖНА ДОСТАВЛЯТЬСЯ В ОТДЕЛЕНИЯ

- 1) порционно в одноразовых контейнерах
- 2) в специальных термоконтейнерах
- 3) в кастрюлях
- 4) в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками

САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И НАРЕЗАННЫЕ КОМПОНЕНТЫ В НЕЗАПРАВЛЕННОМ ВИДЕ ХРАНЯТ

- 1) при температуре +3 /- 6 град. С не более 4 ч., заправляют салаты и винегреты пациенты во время приема пищи
- 2) при температуре +4 /- 2 град. С не более 3 ч., заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.
- 3) при температуре +4 /- 2 град. С не более 6 ч., заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты не следует
- 4) при температуре +4 /- 2 град. С не более 6 ч., заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

В РЫБЕ И ПРОДУКТАХ ПЕРЕРАБОТКИ КОНТРОЛИРУЮТСЯ

- 1) 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры
- 2) пестициды: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты
- 3) пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры
- 4) соотношение витаминов и минералов

ГОТОВНОСТЬ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- 1) выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 75 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 80 град. С.
- 2) температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 град. С.
- 3) выделением розового сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 50 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 75 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- 4) выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

МАРКИРОВОЧНЫЙ ЯРЛЫК КАЖДОГО ТАРНОГО МЕСТА С УКАЗАНИЕМ СРОКА ГОДНОСТИ ДАННОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ СЛЕДУЕТ СОХРАНЯТЬ

- 1) в течение месяца после использования продукта
- 2) не следует сохранять
- 3) до вскрытия тары
- 4) до полного использования продукта

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ В БУФЕТАХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

- 1) одного раза в месяц
- 2) двух раз в квартал
- 3) одного раза в полугодие
- 4) одного раза в квартал

КРУПНЫЕ СЫРЫ ХРАНЯТ

- 1) в холодильниках
- 2) завернутыми в пергамент, в лотках
- 3) в таре производителя
- 4) без тары на чистых стеллажах

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ХРАНЯТ

- 1) в специально приготовленных контейнерах
- 2) в заводской таре, в контейнерах
- 3) в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках
- 4) брусками, завернутыми в пергамент, в лотках

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА

- 1) осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока, раздаточных и буфетных и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной
- 2) осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока, раздаточных и буфетных
- 3) не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной
- 4) контролировать наличие медицинских книжек работников пищеблока, раздаточных и буфетных

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ СЫРОЙ РЫБЫ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) СР
- 2) СО
- 3) ВМ
- 4) МГ

РАБОТНИКИ, ИМЕЮЩИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ КОЖИ, А ТАКЖЕ АНГИНУ И КАТАРАЛЬНЫЕ ЯВЛЕНИЯ ВЕРХНИХ ДЫХАТЕЛЬНЫХ ПУТЕЙ

- 1) им предоставляется отгул

- 2) должны работать только в одноразовых перчатках
- 3) не допускаются к работе, направляются на лечение, переводятся на другую работу
- 4) могут выполнять работу по уборке пищеблока и транспортировке еды

ПОСЛЕ КАЖДОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОПЕРАЦИИ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ (НОЖИ, ДОСКИ И ДР.) ПОДВЕРГАЮТ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

- 1) механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами
- 2) мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой
- 3) механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой
- 4) механической очистке, ополаскиванию горячей проточной водой

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ОМЛЕТА НА ПИЩЕБЛОКЕ СМЕСЬ ЯЙЦА (ИЛИ ЯИЧНОГО ПОРОШКА) С ДРУГИМИ КОМПОНЕНТАМИ ВЫЛИВАЮТ НА

- 1) смазанный жиром противень или порционную сковороду
- 2) смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и оставляют на 30 минут
- 3) смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят на плиту на 8 - 10 мин
- 4) смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200 град. С на 8 - 10 мин

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА КОНТРОЛИРОВАТЬ ПРАВИЛЬНОСТЬ ОТПУСКА БЛЮД

- 1) с пищеблока в отделения в соответствии с сводным меню
- 2) с пищеблока в отделения в соответствии с меню-раскладкой
- 3) с пищеблока в отделения в соответствии с \"раздаточной ведомостью\";
- 4) со склада

ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

- 1) не реже двух раз в месяц
- 2) не реже одного раза в месяц
- 3) не реже одного раза в квартал
- 4) еженедельно

БЛЮДА, СОДЕРЖАЩИЕ РЫБУ, МОРЕПРОДУКТЫ ИЛИ ИНЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

- 1) в сыром виде должны храниться в холодильных камерах не более 24 часов
- 2) не должны храниться в сыром виде
- 3) в сыром виде должны храниться при температуре +3 /- 6 град. С не более 4 ч.
- 4) в сыром виде не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед временем подачи

ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

- 1) при необходимости
- 2) дважды в год
- 3) ежеквартально
- 4) 1 раз в год

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) ВО
- 2) СМ
- 3) МГ
- 4) Х

ОБРАБОТКА СЫРЫХ И ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОИЗВОДИТСЯ

- 1) на специально оборудованных столах
- 2) в одном помещении на разных столах
- 3) отдельно в специально оборудованных цехах, в организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах
- 4) на свободных столах цеха

В МОЕЧНЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ ПИЩЕБЛОКА ВЫВЕШИВАЕТСЯ ИНСТРУКЦИЯ

- 1) о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств
- 2) о правилах мытья посуды и инвентаря
- 3) с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств
- 4) уборки моечной с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств

СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) следует хранить в холодильных камерах в одноразовых контейнерах с маркировкой
- 2) следует хранить в холодильных камерах
- 3) следует хранить в отдельных холодильных камерах
- 4) следует хранить на разных полках холодильных камер

БАЧКИ И ВЕДРА ПОСЛЕ УДАЛЕНИЯ ОТХОДОВ

- 1) промывают проточной водой, высушивают
- 2) промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают
- 3) промывают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают
- 4) заливают дезинфицирующими средствами на 30 минут

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА НА ПИЩЕБЛОКЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ В НАЛИЧИИ

- 1) весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов,

- ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка
- 2) весы, пищевой термометр, чистая посуда
 - 3) весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, линейка
 - 4) одноразовые контейнеры, посуда, весы

ВТОРЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

- 1) не ниже 60 град. С
- 2) не ниже 65 град. С
- 3) не выше 75 град. С
- 4) не выше 70 град. С

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 1) не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации
- 2) незначительно меняются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации
- 3) меняются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации
- 4) улучшаются или ухудшаются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации

МАССА ГЛАЗУРИ, НАНЕСЕННОЙ НА МОРОЖЕНУЮ РЫБНУЮ ПРОДУКЦИЮ, ПРОИЗВЕДЕННУЮ ИЗ РЫБЫ, НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ ___% МАССЫ НЕТТО ОТ ГЛАЗИРОВАННОЙ МОРОЖЕНОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

- 1) 10
- 2) 5
- 3) 20
- 4) 15

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ИХ СПОСОБНОСТЬ УДОВЛЕТВОРЯТЬ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОТРЕБНОСТИ ЧЕЛОВЕКА В ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ УСТАНОВЛЕННЫ

- 1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 \ "О введении в действие санитарных правил\ "
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 4) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18 апреля

2003 г. \ "Об утверждении СанПиН 2.3.2.1293-03 \ "Гигиенические требования по применению пищевых добавок \ "

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ СЛЕДУЕТ ОБОРУДОВАТЬ

- 1) стеллажами, легко поддающимися мойке
- 2) стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали
- 3) подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали
- 4) системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали

ОХЛАЖДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ТУШИ, ПОЛУТУШИ, ЧЕТВЕРТИНЫ ХРАНЯТ

- 1) подвешивая на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения
- 2) на стеллажах
- 3) на подтоварниках штабелями
- 4) в таре поставщика

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ИХ СПОСОБНОСТЬ УДОВЛЕТВОРЯТЬ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОТРЕБНОСТИ ЧЕЛОВЕКА В ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ УСТАНОВЛЕННЫ

- 1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18 апреля 2003 г. \ "Об утверждении СанПиН 2.3.2.1293-03 \ "Гигиенические требования по применению пищевых добавок \ "
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность \ "
- 3) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 \ "О введении в действие санитарных правил \ "
- 4) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации \ "

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОСТУПАЮЩИЕ НА ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖНЫ

- 1) соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам
- 2) быть свежими
- 3) быть в порционных контейнерах
- 4) не имеет значения

ОТВАРНОЕ МЯСО, ПТИЦУ И СУБПРОДУКТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД

- 1) нарезают на порции, заливают бульоном и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 2 ч.
- 2) нарезают на порции, и хранят в бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 1 ч.
- 3) нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 4 ч.
- 4) нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 1 ч.

ГОТОВЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ (КОЛБАСЫ, ОКОРОКА, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ) ХРАНЯТ

- 1) в потребительской таре на полках или стеллажах
- 2) в таре поставщика или производственной таре
- 3) завернутыми в пергамент, в лотках
- 4) без тары на чистых стеллажах

В РЫБЕ, РАКООБРАЗНЫХ, МОЛЛЮСКАХ, ЗЕМНОВОДНЫХ, ПРЕСМЫКАЮЩИХСЯ И ПРОДУКТАХ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

- 1) изменение вкуса продукта
- 2) наличие видимых повреждений продукта
- 3) наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека
- 4) изменение цвета продукта

ВЕС ВТОРЫХ БЛЮД (КАШИ, ПУДИНГИ И Т.Д.) ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- 1) путем взвешивания всего количества в общей посуде
- 2) путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций
- 3) путем взвешивания отдельных порций и их суммирования с вычетом веса тары
- 4) путем взвешивания всего количества в общей посуде и учетом количества порций

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ СЫРОГО МЯСА МАРКИРУЮТСЯ

- 1) ВМ
- 2) СР
- 3) СМ
- 4) СО

В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ ПИЩЕБЛОКА И СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАВИЛ РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА

- 1) врач-диетолог
- 2) медицинская сестра диетическая
- 3) заведующий пищеблоком
- 4) шеф повар

ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА БЛЮД БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ, КРИТЕРИЙ «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ВЫСТАВЛЯЕТСЯ, ЕСЛИ

- 1) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздате не допускается, требуется замена блюда
- 2) изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить
- 3) есть незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить
- 4) блюдо приготовлено в соответствии с технологией

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ УБОРКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ, СКЛАДСКИХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРОВОДИТСЯ

- 1) медицинской сестрой диетической
- 2) специалистами клининговой компании
- 3) работниками пищеблока
- 4) уборщицами

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ ВАРеноЙ РЫБЫ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) СМ
- 2) МГ
- 3) ВО
- 4) ВР

ЯЙЦО В КОРОБАХ ХРАНЯТ

- 1) на подтоварниках в сухих прохладных помещениях
- 2) в таре поставщика или производственной таре
- 3) в потребительской таре на полках или стеллажах
- 4) без тары на чистых стеллажах

ВЫДАЧА ГОТОВОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

- 1) только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии)
- 2) после разрешения дежурного врача
- 3) через 1 час после приготовления пищи
- 4) после расфасовки ее в термосы для доставки в отделения

СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ И СРОКОВ ГОДНОСТИ (ХРАНЕНИЯ) ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ХРАНЯЩИХСЯ В ХОЛОДИЛЬНИКАХ ОТДЕЛЕНИЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ПРОВЕРЯЕТ

- 1) три раза в день
- 2) ежедневно
- 3) три раза в неделю
- 4) два раза в неделю

В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ/ХОЛОДИЛЬНИКАХ ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) продукты хранятся рассортированные по срокам годности (скоропортящиеся,

длительного хранения)

- 2) допускается совместное кратковременное хранение продуктов без соблюдения условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах)
- 3) продукты должны храниться с соблюдением правила товарного соседства: сырые и готовые продукты следует хранить отдельно. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах)
- 4) допускается хранение без соблюдения правила товарного соседства в маркированной таре

КРУПУ И МУКУ ХРАНЯТ

- 1) на чистых стеллажах
- 2) в таре производителя на полках или стеллажах
- 3) в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см
- 4) в контейнерах в штабелях

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ

- 1) по восьми показателям- внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, температура, готовность и доброкачественность
- 2) по трем показателям - внешний вид, запах, вкус
- 3) по пятибалльной системе по каждому из показателей- внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция
- 4) по четырехбалльной системе по каждому из показателей- внешний вид, вкус, готовность и доброкачественность

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖКОВ И БЛИНЧИКОВ

- 1) фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 15 - 17 мин., периодически помешивая
- 2) фарш из мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая
- 3) фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая
- 4) фарш из предварительно отваренного мяса или ливера хранят в холодильнике

ГЛАВНЫЙ ВРАЧ (ИЛИ ЕГО ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПО ЛЕЧЕБНОЙ РАБОТЕ) ПРОВОДИТ КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПИЩИ ПЕРЕД ВЫДАЧЕЙ ЕЕ В ОТДЕЛЕНИЯ

- 1) 2 раза в месяц
- 2) 1 раз в месяц
- 3) ежедневно
- 4) 1 раз в неделю

ТЕКУЩАЯ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

- 1) постоянно, своевременно и по мере необходимости
- 2) периодически

- 3) по утвержденному графику
- 4) по мере необходимости

ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПЕРВОЕ БЛЮДО

- 1) пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус
- 2) проба берется со дна кастрюли. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3) тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 4) берется три пробы, отмечают внешний вид, цвет, запах блюда

В САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ ЗАКЛЮЧЕНИИ ДЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНА

- 1) информация о количестве пестицида и конечной даты его использования
- 2) информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, также с указанием наименования пестицида и конечной даты его использования
- 3) информация о дате последней обработки пестицидами, использованными при возделывании сельскохозяйственных культур
- 4) информация об отсутствии пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы

ОТКЛОНЕНИЯ ВЕСА ПОРЦИЙ ПЕРВЫХ, ВТОРЫХ, ПОРЦИОННЫХ БЛЮД ОТ НОРМЫ

- 1) не должны превышать 1%
- 2) не должны превышать 3%
- 3) не должно быть
- 4) не должны превышать 5%

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОВОДИТСЯ

- 1) по окончании работы
- 2) ежедневно в конце рабочего дня
- 3) по мере его загрязнения
- 4) по мере его загрязнения и по окончании работы

СМЕТАНУ, ТВОРОГ ХРАНЯТ

- 1) в специально приготовленных контейнерах
- 2) в таре с крышкой
- 3) в стеклянных банках
- 4) в специально приготовленных емкостях

МАРКИРОВКА, НАНЕСЕННАЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ, УПАКОВКУ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ МОРОЖЕНОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ (ГЛАЗИРОВАННОЙ) ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ

- 1) указание "\"обогащенный витаминами и/или минеральными веществами пищевой продукт\""
- 2) информацию о массе брутто
- 3) указание на вторичное замораживание
- 4) информацию о массе нетто без массы глазури

ВНЕОЧЕРЕДНЫЕ ПРОВЕРКИ ВЕСА И КОЛИЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД В ОТДЕЛЕНИЯХ АДМИНИСТРАЦИЕЙ СОВМЕСТНО С ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРОЙ ДИЕТИЧЕСКОЙ ПРОВОДЯТСЯ НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В

- 1) квартал
- 2) месяц
- 3) полугодие
- 4) неделю

РЫБУ МОРОЖЕНУЮ (ФИЛЕ РЫБНОЕ) ХРАНЯТ

- 1) в подтоварниках, укладывая в штабеля
- 2) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 3) в таре поставщика на стеллажах, укладывая в штабеля
- 4) в специально подготовленных контейнерах

СУБПРОДУКТЫ (МОЗГИ, ПОЧКИ, РУБЦЫ) НА ПИЩЕБЛОКЕ ДЕФРОСТИРУЮТ

- 1) на воздухе или в воде
- 2) в теплой воде
- 3) в холодильнике
- 4) в холодной воде

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И МЕДИЦИНСКИХ ОБСЛЕДОВАНИЙ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА, РАЗДАТОЧНЫХ И БУФЕТНЫХ ФИКСИРУЮТСЯ В ФОРМУ

- 1) N 6-лп
- 2) 1-лп и 2-лп
- 3) №3-лп
- 4) №7-лп

ЛИЦА, СОПРОВОЖДАЮЩИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ И ВЫПОЛНЯЮЩИЕ ИХ ПОГРУЗКУ И ВЫГРУЗКУ

- 1) имеют личную медицинскую книжку установленного образца
- 2) пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении

профессиональной гигиенической подготовки и аттестации

3) пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку

4) проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию

КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВЫХ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

1) врач-диетолог, медицинская сестра диетическая, дежурный врач, разрешающий выдачу готовой пищи в отделения

2) дежурный врач

3) заведующий производством (шеф повар)

4) медицинская сестра диетическая

МЕЛКИЕ СЫРЫ ХРАНЯТ

1) в потребительской таре на полках или стеллажах

2) в таре производителя

3) без тары на чистых стеллажах

4) завернутыми в пергамент, в лотках

ДЛЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, СКЛАДСКИХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ИСПОЛЬЗУЮТ

1) отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки

2) уборочный инвентарь

3) инвентарь, который имеет сигнальную окраску и хранится отдельно

4) одноразовые салфетки и ветошь

ЩЕТКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ

1) очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте

2) замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), затем просушивают и хранят в специально выделенном месте

3) очищают, с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте

4) очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой

РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ГОТОВОЙ И СЫРОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖЕН ХРАНИТСЯ

1) на специальной полке

2) на рабочем разделочном столе

3) в специальном шкафу

4) отдельно

МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК (ИЛИ ПОД ЕГО РУКОВОДСТВОМ ПОВАР) ПРОВОДИТ ОТБОР СУТОЧНОЙ ПРОБЫ В

- 1) одноразовые контейнеры
- 2) специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие
- 3) одноразовые маркированные контейнеры
- 4) стеклянные маркированные емкости

РЕЗУЛЬТАТЫ МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ЕЖЕДНЕВНО ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОЧЕЙ СМЕНЫ ЗАНОСИТ В

- 1) журнал витаминизации третьих и сладких блюд
- 2) ведомость контроля за питанием
- 3) журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- 4) журнал здоровья

СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ И ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ ПЕРЕВОЗЯТ

- 1) охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки
- 2) охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки
- 3) изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки
- 4) специализированным транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов

ЕЖЕДНЕВНО, В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

- 1) проводится дезинфекция всей столовой посуды средствами в соответствии с инструкциями по их применению
- 2) проводится дезинфекция приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению
- 3) проводится промывание горячей водой всей столовой посуды и приборов
- 4) проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению

ВЫДАЧА ГОТОВОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

- 1) после разрешения дежурного врача
- 2) только после снятия пробы
- 3) после расфасовки ее в термосы для доставки в отделения
- 4) через 1 час после приготовления пищи

ПРОДУКТЫ, ПОСТУПИВШИЕ НА ПИЩЕБЛОК ХРАНЯТ

- 1) в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости – перекладывают в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.
- 2) в специально приготовленной производственной таре
- 3) в контейнерах в холодильниках
- 4) на складе пищеблока на стеллажах на высоте не менее 1 м от пола

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ, НАПИТКИ ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

- 1) не ниже 14 град. С
- 2) не выше 14 град. С
- 3) не ниже 10 град. С
- 4) не выше 24 град. С

СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИ ОТСУТСТВИИ СПЕЦИАЛЬНО ВЫДЕЛЕННОГО ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ _____ ЧАСОВ

- 1) 24
- 2) 36
- 3) 48
- 4) 72

В СВЕЖИХ И СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫХ ЗЕЛЕНИ СТОЛОВОЙ, ОВОЩАХ, ФРУКТАХ И ЯГОДЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

- 1) наличие гнилостных повреждений
- 2) наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших
- 3) изменение вкуса продукта
- 4) изменение цвета продукта

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ НА ПИЩЕБЛОКЕ, СРОК ГОДНОСТИ КОТОРЫХ ИСТЕК ПОДЛЕЖАТ

- 1) возвращению поставщику
- 2) срочной переработке
- 3) утилизации или уничтожению в установленном порядке
- 4) заморозке

В ПИЩЕВЫХ БЛОКАХ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ ДОЛЖНЫ СТРОГО СОБЛЮДАТЬ ТРЕБОВАНИЯ

- 1) по устройству пищеблока предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания
- 2) по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания
- 3) к технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания
- 4) к санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные

действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания

СЫРЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК БЕЗ ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ, РЕКОМЕНДУЕТСЯ

- 1) выдерживать в холодной воде с последующим ополаскиванием проточной водой
- 2) выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты в течение 15 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой
- 3) выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой
- 4) выдерживать в 10-процентном растворе поваренной соли в течение 15 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой

ПО ОКОНЧАНИИ УБОРКИ В КОНЦЕ СМЕНЫ ВСЬ УБОРОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ПРОМЫВАЕТСЯ

- 1) с использованием моющих и дезинфицирующих средств, и хранится в маркированных ведрах
- 2) с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте
- 3) с использованием моющих и дезинфицирующих средств
- 4) чистой проточной водой, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте

ГОТОВЫЕ ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ПИЩЕБЛОКЕ

- 1) могут находиться на мармите или горячей плите не более 3 - 4 ч с момента изготовления
- 2) могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления
- 3) могут находиться на пищеблоке в холодном цеху не более 2 - 3 ч с момента изготовления
- 4) должны сразу транспортироваться в отделения на раздачу

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, САХАР, СОЛЬ ХРАНЯТ

- 1) в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см
- 2) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 3) в мешках на подтоварниках
- 4) в контейнерах в штабелях

ПРОДУКТЫ НА СКЛАДЕ ПИЩЕБЛОКА СЛЕДУЕТ ХРАНИТЬ

- 1) по срокам хранения: скоропортящиеся, длительного хранения
- 2) по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты
- 3) по видам продукции: органического; неорганического происхождения
- 4) по видам продукции: растительного; животного происхождения

ОХЛАЖДЕНИЕ КИСЕЛЕЙ, КОМПОТОВ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ

- 1) в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде
- 2) в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе
- 3) в емкостях в закрытом виде
- 4) в емкостях, в которых они были приготовлены в холодном цехе

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (СУПЫ, СОУСЫ, НАПИТКИ) ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ НЕ НИЖЕ

- 1) 75 град. С
- 2) 65 град. С
- 3) 80 град. С
- 4) 40 град. С

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОСТУПАЮЩИЕ НА ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖНЫ

- 1) сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции
- 2) сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность
- 3) сопровождаться документами, удостоверяющими их качество
- 4) сопровождаться документами с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции

ЧИСТЫЕ КУХОННУЮ ПОСУДУ И ИНВЕНТАРЬ ХРАНЯТ

- 1) на решетках
- 2) в закрытых шкафах
- 3) на стеллажах на высоте не менее 1 м от пола
- 4) на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола

ЧИСТУЮ СТОЛОВУЮ ПОСУДУ ХРАНЯТ

- 1) на стеллажах
- 2) в закрытых шкафах или на решетках
- 3) на решетках
- 4) в специальных открытых шкафах

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ СРЕДИ ПАЦИЕНТОВ, СВЯЗАННЫХ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОЙ ПИЩИ, НА ПИЩЕБЛОКЕ НЕ ИЗГОТАВЛИВАЮТСЯ

- 1) запеканки, бутерброды
- 2) супы пюре, блюда из субпродуктов
- 3) сырковая масса, творог; макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, заливные блюда (мясные и рыбные); яичница-глазунья; кремы, кондитерские изделия с кремом; изделия во фритюре, паштеты.
- 4) пирожки, булочки с сухофруктами

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗАНОСИТСЯ В ЖУРНАЛ

УСТАНОВЛЕННОЙ ФОРМЫ

- 1) и доводится до сведения врача диетолога
- 2) и оформляется подписью председателя бракеражной комиссии
- 3) и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии
- 4) и сопровождается служебной запиской на имя главного врача

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРАВИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА И БУФЕТНЫХ ОТДЕЛЕНИЙ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕСУТ

- 1) заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и медицинская сестра диетическая
- 2) заместитель главного врача по лечебной работе и врач-диетолог
- 3) заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и врач-диетолог
- 4) врач-диетолог и заведующий производством (шеф повар)

В ПИЩЕВЫХ БЛОКАХ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ ДОЛЖНЫ СТРОГО СОБЛЮДАТЬСЯ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

- 1) по условиям реализации особо скоропортящихся продуктов
- 2) по срокам хранения особо скоропортящихся продуктов
- 3) по условиям и срокам хранения скоропортящихся продуктов
- 4) по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ НА КУХНЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

- 1) одного раза в месяц
- 2) одного раза в квартал
- 3) двух раз в квартал
- 4) одного раза в полугодие

ПРАВИЛЬНОСТЬ ОТПУСКА БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА В ОТДЕЛЕНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С "РАЗДАТОЧНОЙ ВЕДОМОСТЬЮ" КОНТРОЛИРУЕТ

- 1) шеф повар
- 2) заведующий пищеблоком
- 3) врач-диетолог
- 4) медицинская сестра диетическая

ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА БЛЮД БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ, КРИТЕРИЙ «ОТЛИЧНО» ВЫСТАВЛЯЕТСЯ ЕСЛИ

- 1) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда
- 2) есть незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить
- 3) блюдо приготовлено в соответствии с технологией
- 4) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ ПИЩЕБЛОКА ДОЛЖНА ДОСТАВЛЯТЬСЯ В ОТДЕЛЕНИЯ

- 1) в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками
- 2) в кастрюлях
- 3) порционно в одноразовых контейнерах
- 4) в термосах

ПО ОКОНЧАНИИ ОСМОТРА МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ДОЛЖНА

- 1) самостоятельно отстранить сотрудников от работы
- 2) подать служебную записку заведующему производством
- 3) делать отметку против каждой фамилии о результатах осмотра, а также запись, в которой указывается, сколько человек было осмотрено, сколько из них здоровы и сколько выявлено больных
- 4) подать служебную записку врачу диетологу

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) кипяченое молоко
- 2) сметану в заводской упаковке
- 3) творог в заводской упаковке
- 4) творог во флягах

ПРОВЕРЯТЬ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ ПРИ ИХ ПОСТУПЛЕНИИ НА СКЛАД И ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ВХОДИТ В ОБЯЗАННОСТЬ

- 1) шеф повара
- 2) врача-диетолога
- 3) медицинской сестры диетической
- 4) заведующего пищеблоком

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ДОЛЖНЫ ХРАНИТЬСЯ В СПЕЦИАЛЬНО ОТВЕДЕННОМ ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ ___°С ДО ___°С.

- 1) +8 +10
- 2) -10 0
- 3) -5 0
- 4) +2 +6

МЯСО В ТУШАХ, ПОЛОВИНАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ ПЕРЕД ОБВАЛКОЙ

- 1) промывают проточной водой
- 2) тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки
- 3) зачищают, промывают проточной водой
- 4) срезают клейма, удаляют сгустки крови

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ХРАНЯТСЯ НЕ МЕНЕЕ ___ ЧАСОВ С МОМЕНТА ОКОНЧАНИЯ СРОКА РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД В СПЕЦИАЛЬНО ОТВЕДЕННОМ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

МЕСТЕ

- 1) 36
- 2) 12
- 3) 24
- 4) 48

ПРИ ОБРАБОТКЕ ФИЛЕ РЫБЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ В НЕМ ПОСЛЕ СНЯТИЯ ГЛАЗУРИ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ ____ % МАССЫ ФИЛЕ РЫБЫ

- 1) 50
- 2) 68
- 3) 86
- 4) 80

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) СО
- 2) ВМ
- 3) МГ
- 4) СМ

В ЦЕЛЯХ КОНТРОЛЯ ЗА ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬЮ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКАХ

- 1) отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд
- 2) отбирается суточная проба только от первых блюд
- 3) отбирается суточная проба только от вторых блюд
- 4) отбирается суточная проба только от порционных блюд

КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

- 1) заведующий пищеблоком
- 2) врач-диетолог
- 3) медицинская сестра диетическая
- 4) шеф повар

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОБЫ ПИЩИ ЗАПИСЫВАЮТСЯ В ЖУРНАЛЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ (ФОРМА N6-ЛП).

- 1) дежурным врачом
- 2) врачом диетологом
- 3) медицинской сестрой диетической
- 4) заведующим производством

ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД ИСПОЛЬЗУЮТ

- 1) пищевые контейнеры
- 2) одноразовую посуду
- 3) чистую, сухую посуду и столовые приборы

4) ланч-боксы

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ ВАРЕНОГО МЯСА МАРКИРУЮТСЯ

- 1) ВМ
- 2) СМ
- 3) МГ
- 4) X

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ, ПЛОДЫ, ЯГОДЫ ХРАНЯТ

- 1) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 2) в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах
- 3) на подтоварниках в сухих прохладных помещениях
- 4) в холодильных камерах в специальных контейнерах

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ В КОНЦЕ РАБОТЫ

- 1) тщательно моются чистой горячей водой, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью
- 2) тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью
- 3) тщательно протираются, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью
- 4) тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств

ВЛАЖНАЯ УБОРКА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

- 1) ежедневно, с применением моющих и дезинфицирующих средств
- 2) ежедневно
- 3) регулярно
- 4) в соответствии с утвержденным графиком, с применением моющих и дезинфицирующих средств

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ «ЖУРНАЛА БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

- 1) форма журнала должна быть согласована с главным врачом, утверждена приказом по медицинской организации, храниться у врача диетолога
- 2) журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью
- 3) журнал должен быть расчерчен для отметки результатов органолептической проверки
- 4) журнал должен быть пронумерован и храниться у врача диетолога

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖКОВ И БЛИНЧИКОВ ГОТОВУЮ НАЧИНКУ

- 1) хранят в холодильнике и ее используют в течение 12 ч после жарки
- 2) следует использовать в течение 4 ч после жарки
- 3) следует использовать в течение 2 ч после жарки

4) следует использовать в течение 6 ч после жарки

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ В КЛАДОВЫХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

- 1) одного раза в полугодие
- 2) одного раза в месяц
- 3) одного раза в квартал
- 4) двух раз в квартал

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ МАССОВЫХ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) осуществляется транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт
- 2) осуществляется транспортом поставщика
- 3) осуществляется специальным транспортом
- 4) осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт

ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ СОБИРАЮТ

- 1) в специальные желтые пакеты
- 2) в мусорные баки медицинской организации
- 3) в промаркированную тару (ведра, бачки с крышками)
- 4) в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения

ПРИ ХРАНЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 1) необходимо строго соблюдать правила товарного соседства
- 2) необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения
- 3) необходимо строго соблюдать сроки годности и условия хранения
- 4) необходимо строго соблюдать нормы складирования

ХРАНЕНИЕ НЕОБРАБОТАННЫХ ЯИЦ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ

- 1) на складе пищеблока не более 36 часов
- 2) в чистой промаркированной посуде в производственных цехах не допускается
- 3) допускается в складских помещениях до 24 часов
- 4) в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается

ЧАЙ И КОФЕ ХРАНЯТ

- 1) в контейнерах в штабелях
- 2) в мешках на подтоварниках
- 3) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 4) на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ УБОРКА РАБОЧИХ МЕСТ В ПИЩЕБЛОКЕ ПРОВОДИТСЯ

- 1) работниками пищеблока
- 2) уборщицами
- 3) медицинской сестрой диетической
- 4) специалистами клининговой компании

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ СУХИХ, КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ИЛИ РАЗВЕДЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОИЗВОДИТСЯ

- 1) в пересчете на исходный продукт
- 2) в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
- 3) в пересчете готового продукта с учетом содержания сухих веществ в сырье
- 4) с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте

ОБРАБОТАННОЕ, ЧИСТОЕ ЯЙЦО НА ПИЩЕБЛОКЕ ВЫКЛАДЫВАЮТ

- 1) на дверку холодильника, в кассету
- 2) в кассету
- 3) в чистую промаркированную посуду
- 4) в коробку

ПРИ СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ 3-РАЗОВОГО ПИТАНИЯ ОДНОИМЕННЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

- 1) рекомендуется включать в меню следующего дня
- 2) рекомендуется исключать из меню
- 3) в течение одного дня включаются по просьбе пациента
- 4) в течение одного дня не включаются

ОБЪЕМ ПЕРВЫХ БЛЮД УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ОСНОВАНИИ

- 1) емкости кастрюли или котла
- 2) емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции
- 3) количества пациентов в отделении
- 4) количества заказанных порций и объема одной порции

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ХРАНЯТСЯ В СПЕЦИАЛЬНО ОТВЕДЕННОМ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ МЕСТЕ/ ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

- 1) от +4 °С до +8 °С.
- 2) в от 0 °С до +2 °С.
- 3) от +3 °С до +7 °С.
- 4) от +2 °С до +6 °С.

Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием

[Вернуться в начало](#)

НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ЗАПРЕЩЕНО ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ПОСУДЕ _____

- 1) эмалированной
- 2) алюминиевой
- 3) стеклянной
- 4) из нержавеющей стали

СУБЛИНГВАЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ПРЕДПОЛАГАЕТ ВВЕДЕНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ПРЕПАРАТОВ

- 1) в дыхательные пути
- 2) на кожу
- 3) в прямую кишку
- 4) под язык

ГОТОВЫЕ БЛЮДА ДОЛЖНЫ БЫТЬ РОЗДАНЫ В ТЕЧЕНИИ _____ ЧАСОВ С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1) 12
- 2) 4
- 3) 2
- 4) 5

МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК НЕСЕТ УГОЛОВНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ

- 1) нарушения требований санитарных норм и правил
- 2) отсутствия на рабочем месте без уважительных причин в течение четырех часов подряд
- 3) занятия незаконной медицинской деятельностью
- 4) нарушения требований пожарной безопасности

ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ПО ОТДЕЛЬНЫМ ЕЕ ВИДАМ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) кратность применения медицинской услуги
- 2) этапы оказания медицинской помощи
- 3) перечень медицинских услуг
- 4) рекомендуемые к применению лекарственные препараты

ПРИ ПРОВЕДЕНИИ СЕРДЕЧНО-ЛЕГОЧНОЙ РЕАНИМАЦИИ СООТНОШЕНИЕ ВДУВАНИЙ В ДЫХАТЕЛЬНЫЕ ПУТИ ПАЦИЕНТА И КОМПРЕССИЙ НА ГРУДИНУ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 1:20
- 2) 2:15

3) 2:30

4) 1:15

К МЕДИЦИНСКИМ ОТХОДАМ КЛАССА А ОТНОСЯТСЯ

- 1) отходы микробиологических лабораторий
- 2) пищевые отходы соматических отделений
- 3) пищевые отходы инфекционных отделений
- 4) радиоактивные отходы

К ЧРЕЗВЫЧАЙНО ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИ ОПАСНЫМ ОТХОДАМ ОТНОСЯТСЯ

- 1) ртутьсодержащие предметы, приборы и оборудование
- 2) отходы, не имеющие контакта с биологическими жидкостями пациентов, инфекционными больными
- 3) отходы лечебно-диагностических подразделений фтизиатрических стационаров
- 4) пищевые отходы из инфекционных отделений

ОТХОДЫ КЛАССА Б СОБИРАЮТСЯ В ОДНОРАЗОВУЮ МЯГКУЮ (ПАКЕТЫ) ИЛИ ТВЕРДУЮ (НЕПРОКАЛЫВАЕМУЮ) УПАКОВКУ (КОНТЕЙНЕРЫ) _____ ЦВЕТА

- 1) черного
- 2) красного
- 3) белого
- 4) желтого

ОДНИМ ИЗ ПРИЗНАКОВ СИНДРОМА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ВЫГОРАНИЯ У МЕДИЦИНСКИХ РАБОТНИКОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) отстраненность от пациентов и работы
- 2) высокая работоспособность
- 3) активное участие в жизни коллектива
- 4) заинтересованность в результате труда

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ДОКУМЕНТ, В КОТОРОМ ЗАКРЕПЛЕННЫ ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ, ОБЯЗАННОСТИ, ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ РАБОТНИКА НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) приказ о приеме на работу
- 2) должностная инструкция
- 3) коллективный договор
- 4) положение о деятельности структурного подразделения медицинской организации

МЕДИЦИНСКОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО БЕЗ СОГЛАСИЯ ГРАЖДАНИНА, ОДНОГО ИЗ РОДИТЕЛЕЙ ИЛИ ИНОГО ЗАКОННОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ ДОПУСКАЕТСЯ В ОТНОШЕНИИ

- 1) несовершеннолетнего больного наркоманией при оказании ему наркологической помощи
- 2) лица, признанного в установленном законом порядке недееспособным
- 3) лица, не достигшего 15 летнего возраста

4) лица, страдающего тяжелыми психическими расстройствами

ПРИ ПЕРЕЛОМЕ БЕДРА ФИКСИРУЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ СУСТАВЫ

- 1) тазобедренный и коленный
- 2) коленный и голеностопный
- 3) тазобедренный
- 4) тазобедренный, коленный и голеностопный

ДЕМОГРАФИЧЕСКАЯ СИТУАЦИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1) отрицательным естественным приростом
- 2) демографическим взрывом
- 3) нулевым естественным приростом
- 4) положительным естественным приростом

ПРИ СИНДРОМЕ ДЛИТЕЛЬНОГО СДАВЛЕНИЯ ЦЕЛЮ НАЛОЖЕНИЯ ЖГУТА ВЫШЕ МЕСТА ПОВРЕЖДЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) создание депо венозной крови
- 2) остановка венозного кровотока
- 3) предотвращение токсемии
- 4) предотвращение плазмопотери

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫМ ПРИЗНАКОМ ОЖОГА 2 СТЕПЕНИ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) некроз тканей
- 2) отек тканей
- 3) гиперемия кожи
- 4) наличие пузырей или их остатков

ОТСУТСТВИЕ ПОМОЩИ ТЯЖЕЛО ПОРАЖЕННЫМ В ОЧАГЕ ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ СИТУАЦИИ В ТЕЧЕНИЕ 1 Ч ПОСЛЕ ПОРАЖЕНИЯ УВЕЛИЧИВАЕТ КОЛИЧЕСТВО ЛЕТАЛЬНЫХ ИСХОДОВ СРЕДИ ТЯЖЕЛО ПОРАЖЕННЫХ НА ___ %

- 1) 20
- 2) 90
- 3) 60
- 4) 30

КРИТЕРИЕМ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОВОДИМОЙ ИСКУССТВЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ ЛЕГКИХ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) экскурсия грудной клетки
- 2) бледность кожных покровов
- 3) появление пульса на сонной артерии
- 4) вздутие эпигастральной области

ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ОТЕКА МОЗГА ПРИ ГИПОГЛИКЕМИЧЕСКОЙ КОМЕ ВВОДЯТ

- 1) маннитол
- 2) глюкозу

- 3) инсулин
- 4) нитроглицерин

КОЛИЧЕСТВО ОТОБРАННОЙ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ _____ ГРАММОВ

- 1) 100
- 2) 200
- 3) 50
- 4) 150

СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИ ОТСУТСТВИИ СПЕЦИАЛЬНО ВЫДЕЛЕННОГО ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ _____ ЧАСОВ

- 1) 36
- 2) 24
- 3) 72
- 4) 48

К НЕУСТРАНИМЫМ (НЕМОДИФИЦИРУЕМЫМ) ФАКТОРАМ РИСКА ХРОНИЧЕСКИХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ОТНОСИТСЯ

- 1) артериальная гипертензия
- 2) избыточный вес
- 3) курение
- 4) возраст

ДОКУМЕНТОМ, УДОСТОВЕРЯЮЩИМ ОПРЕДЕЛЕННЫЙ ФАКТ, СОБЫТИЕ ИЛИ ДЕЙСТВИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) акт
- 2) справка
- 3) протокол
- 4) приказ

ПЕРСОНАЛ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, НЕ ИММУНИЗИРОВАННЫЙ ПРОТИВ ГЕПАТИТА В, ДОПУСКАЕТСЯ К РАБОТАМ ПО ОБРАЩЕНИЮ С МЕДИЦИНСКИМИ ОТХОДАМИ

- 1) любого класса
- 2) только класса А
- 3) класса А,Б и В
- 4) только класса Б

К АВАРИЙНО ХИМИЧЕСКИ ОПАСНОМУ ВЕЩЕСТВУ (АХОВ) УДУШАЮЩЕГО ДЕЙСТВИЯ НА ОРГАНИЗМ ОТНОСИТСЯ

- 1) хлор
- 2) аммиак
- 3) оксид углерода II (угарный газ)

4) карбофос

**ЗАПРЕЩЕНО СОЕДИНЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
ТРАНСПОРТНЫМИ ТОННЕЛЯМИ С _____ ОТДЕЛЕНИЕМ**

- 1) инфекционным
- 2) хирургическим
- 3) детским
- 4) терапевтическим

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) сметану в заводской упаковке
- 2) творог в заводской упаковке
- 3) творог во флягах
- 4) кипяченое молоко

**МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК СО СРЕДНИМ МЕДИЦИНСКИМ ОБРАЗОВАНИЕМ,
ИМЕЮЩИЙ СЕРТИФИКАТ СПЕЦИАЛИСТА (СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ АККРЕДИТАЦИИ) ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ СЕСТРИНСКОЕ ДЕЛО, БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ИМЕЕТ ПРАВО РАБОТАТЬ МЕДИЦИНСКОЙ
СЕСТРОЙ**

- 1) операционной
- 2) диетической
- 3) палатной терапевтического отделения
- 4) по массажу

**УБОРКУ ПОМЕЩЕНИЙ БУФЕТНОЙ И СТОЛОВОЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ РАСТВОРОВ
ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ПРОВОДЯТ**

- 1) один раз в день
- 2) после каждой раздачи пищи
- 3) каждый час
- 4) один раз в два дня

К МОЧЕГОННЫМ ПРЕПАРАТАМ ОТНОСИТСЯ

- 1) фурадонин
- 2) фуразолидон
- 3) фурагин
- 4) фуросемид

ЛЕЖА НА СПИНЕ НА ШЦИТЕ ТРАНСПОРТИРУЮТ ПАЦИЕНТА С ПЕРЕЛОМОМ

- 1) поясничного отдела позвоночника
- 2) ребер
- 3) костей голени
- 4) костей предплечья

К ПЕРВОЙ СОРТИРОВОЧНОЙ ГРУППЕ ОТНОСЯТ ПОСТРАДАВШИХ, ИМЕЮЩИХ

- 1) повреждения средней тяжести, без непосредственной угрозы для жизни
- 2) крайне тяжелые, несовместимые с жизнью повреждения
- 3) тяжелые повреждения, с нарастанием расстройств жизненно-важных функций
- 4) легкие повреждения, требующие амбулаторного лечения

ПРИ ОКАЗАНИИ НЕОТЛОЖНОЙ ПОМОЩИ БОЛЬНОМУ С ОБМОРОКОМ ЕГО УКЛАДЫВАЮТ

- 1) на бок
- 2) с приподнятым головным концом
- 3) с приподнятым ножным концом
- 4) строго горизонтально

ЗАПРЕЩЕНО ПРИНИМАТЬ НА ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) утиные яйца
- 2) куриные яйца
- 3) куриное филе
- 4) свежие овощи

СТАНДАРТ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И СОСТОЯНИЯХ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) виды лечебного питания
- 2) правила организации деятельности медицинской организации
- 3) оснащение медицинской организации
- 4) рекомендуемые штатные нормативы

ОТОБРАННЫЕ СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ХРАНЯТСЯ В ТЕЧЕНИИ _____ ЧАСОВ С МОМЕНТА ОКОНЧАНИЯ СРОКА РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД

- 1) 24
- 2) 36
- 3) 12
- 4) 48

ЛЕКАРСТВЕННОЕ ВЕЩЕСТВО, СВОЙСТВА КОТОРОГО НАПРАВЛЕННЫ НА ОСЛАБЛЕНИЕ ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ДЕЙСТВИЯ ЯДА, НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) реагент
- 2) катализатор
- 3) сорбент
- 4) антидот

ПЕРВИЧНАЯ МЕДИКО-САНИТАРНАЯ ПОМОЩЬ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) санитарно-гигиеническое просвещение населения
- 2) диагностику и лечение заболеваний с применением специальных методов
- 3) диагностику и лечение заболеваний, требующих срочного медицинского вмешательства
- 4) медицинскую эвакуацию

ПОСТИЖЕНИЕ ЭМОЦИОНАЛЬНЫХ СОСТОЯНИЙ ДРУГОГО ЧЕЛОВЕКА, СОПЕРЕЖИВАНИЕ ПРИ ОБЩЕНИИ НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) рационализация
- 2) рефлексия
- 3) эмпатия
- 4) экспрессивность

НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ЗАПРЕЩЕНО ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1) сырников
- 2) паровых котлет
- 3) яичницы-глазуньи
- 4) блинчиков с повидлом

ВЕДУЩИМ ФАКТОРОМ РИСКА ОНКОЛОГИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ВНЕ ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЛОКАЛИЗАЦИИ (ДО 35 %) ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) дислипидемия
- 2) низкая физическая активность
- 3) пагубное употребление алкоголя
- 4) нерациональное питание

ПРОГУЛОМ СЧИТАЕТСЯ ОТСУТСТВИЕ СОТРУДНИКА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ БЕЗ УВАЖИТЕЛЬНЫХ ПРИЧИН В ТЕЧЕНИЕ _____ ЧАСОВ ПОДРЯД

- 1) 5
- 2) 4
- 3) 3
- 4) 2

МЕДИЦИНСКИЕ РАБОТНИКИ СО СРЕДНИМ МЕДИЦИНСКИМ ОБРАЗОВАНИЕМ ПОЛИКЛИНИЧЕСКИХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ ОКАЗЫВАЮТ

- 1) специализированную медицинскую помощь
- 2) первичную врачебную медико-санитарную помощь
- 3) первичную доврачебную медико-санитарную помощь
- 4) первичную специализированную медико-санитарную помощь

СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ И СРОКОВ ГОДНОСТИ (ХРАНЕНИЯ) ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ХРАНЯЩИХСЯ В ХОЛОДИЛЬНИКАХ ОТДЕЛЕНИЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ПРОВЕРЯЕТ

- 1) ежедневно
- 2) три раза в день
- 3) два раза в неделю
- 4) три раза в неделю

СОСТОЯНИЕМ, ПРИ КОТОРОМ ПРОИСХОДИТ КРАТКОВРЕМЕННАЯ ПОТЕРЯ СОЗНАНИЯ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) обморок
- 2) кома
- 3) коллапс
- 4) сопор

ПРИ ОТМОРОЖЕНИИ КИСТИ НАКЛАДЫВАЮТ ПОВЯЗКУ

- 1) восьмиобразную
- 2) спиральную
- 3) варежку
- 4) крестообразную

МНОГОРАЗОВЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ОТХОДОВ КЛАССА А ПОДЛЕЖАТ ДЕЗИНФЕКЦИИ НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА

- 1) в неделю
- 2) в месяц
- 3) в 2 недели
- 4) в 3 недели

МЕДИЦИНСКИЕ РАБОТНИКИ, НЕПОСРЕДСТВЕННО УЧАСТВУЮЩИЕ В ОКАЗАНИИ ПРОТИВОТУБЕРКУЛЕЗНОЙ ПОМОЩИ, ИМЕЮТ ПРАВО НА ЕЖЕГОДНЫЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ОПЛАЧИВАЕМЫЙ ОТПУСК В КОЛИЧЕСТВЕ ___ ДНЕЙ

- 1) 10
- 2) 14
- 3) 3
- 4) 28

К АВАРИЙНО ХИМИЧЕСКИ ОПАСНОМУ ВЕЩЕСТВУ (АХОВ) УДУШАЮЩЕГО ДЕЙСТВИЯ НА ОРГАНИЗМ ОТНОСИТСЯ

- 1) оксид углерода II (угарный газ)
- 2) карбофос
- 3) дихлофос
- 4) хлор

ПРИ ПРОВЕДЕНИИ МЕДИЦИНСКОЙ СОРТИРОВКИ ПОСТРАДАВШИЙ С СОСТОЯНИЕМ СРЕДНЕЙ СТЕПЕНИ ТЯЖЕСТИ ОБОЗНАЧАЕТСЯ СОРТИРОВОЧНОЙ МАРКОЙ _____ ЦВЕТА

- 1) зеленого
- 2) черного
- 3) красного
- 4) желтого

АЛАЯ ПУЛЬСИРУЮЩАЯ СТРУЯ КРОВИ ХАРАКТЕРНА ДЛЯ _____ КРОВОТЕЧЕНИЯ

- 1) артериального
- 2) венозного

- 3) смешанного
- 4) капиллярного

**ПРИ ПОПАДАНИИ МАСЛЯНЫХ РАСТВОРОВ И СУСПЕНЗИЙ В КРОВЕНОСНЫЙ СОСУД
ВОЗМОЖНО РАЗВИТИЕ**

- 1) флегмоны
- 2) эмболии
- 3) спазма сосуда
- 4) кровотечения

[Вернуться в начало](#)