

**БАНК ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРИСВОЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ КАТЕГОРИИ
(ВТОРАЯ, ПЕРВАЯ, ВЫСШАЯ)
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ДИЕТОЛОГИЯ»**

**(для медицинских сестер диетических, в том числе детских, прошедших обучение по циклам
«Диетология», профессиональной переподготовки по специальности «Диетология»)**

1. Какой из приведенных клинических симптомов наименее характерен для пищевой: токсикоинфекции:

- а) тошнота
- б) рвота
- в) понос
- г) головная боль

2. Укажите витамин, оказывающий влияние на темновую адаптацию:

- а) витамин Д
- б) витамины группы В
- в) витамин А
- г) витамин Е

3. В карточке-раскладке указывать ориентировочную стоимость блюда:

- а) обязательно
- б) не нужно
- в) точной установки нет
- г) на дорогостоящие блюда

4. Показатели, характеризующие санэпид благополучие объекта:

- а) санитарное состояние
- б) организация санитарно-просветительной работы
- в) меры административного воздействия
- г) состояние здоровья населения России

5. Какие из перечисленных заболеваний относятся к пищевым отравлениям:

- а) стафилококковая интоксикация
- б) сальмонеллез
- в) кишечная коли-инфекция
- г) дизентерия

6. Показателями загрязнения воды вирусами являются:

- а) цисты лямблий
- б) кишечная палочка
- в) коли-фаги
- г) дизентерийная палочка

7. Принципы диетотерапии при хронической почечной недостаточности:

- а) ограничение белка
- б) ограничение натрия
- в) ограничение жидкости
- г) ограничение жира

8. При язвенной болезни двенадцатиперстной кишки пищу следует готовить:

- а) на пару
- б) жарить
- в) тушить

г) фактор протирания пищи не имеет значения

9. К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:

- а) свекла
- б) горчичный отвар
- в) яблоки сырые
- г) холодные блюда

10. При естественном вскармливании 1 прикорм вводится не ранее:

- а) 4 месяцев
- б) 5 месяцев
- в) 6 месяцев
- г) 8 месяцев

11. Основным источником энергии для новорождённых является:

- а) белок
- б) глюкоза
- в) жир
- г) витамины

12. Вскармливание детей первого года жизни материнским молоком называется:

- а) естественным
- б) смешанным
- в) искусственным
- г) донорским

13. Вскармливание детей первого года жизни молочными смесями называется:

- а) естественным
- б) смешанным
- в) искусственным
- г) донорским

14. Дополнительное питание молочными смесями при дефиците материнского молока называется:

- а) докорм
- б) прикорм
- в) естественное вскармливание
- г) искусственное вскармливание

15. Смесь, которую можно назначить здоровому ребёнку в возрасте 6 месяцев:

- а) НАН
- б) Малютка
- в) Малыш
- г) Нутрилон

16. Сорт мяса, разрешённый детям, страдающим аллергией:

- а) тощая свинина
- б) жирная свинина
- в) говядина

г) мясо птицы

17.Смесь, рекомендованная при непереносимости белка коровьего молока:

- а) Малыш
- б) Нутрилон
- в) Симилак-изомил
- г) НАН

18.Злак, который должен быть включен в диету ребёнка с целиакией:

- а) рис
- б) рожь
- в) пшеница
- г) овёс

19.При лечении туберкулёза лёгких в диете увеличивают:

- а) белки
- б) жиры
- в) углеводы
- г) витамины

20.Патогенную флору кишечника лучше адсорбируют фрукты:

- а) груши
- б) яблоки
- в) апельсины
- г) сливы.

21. Форма аллергической реакции пациента на введение лекарственного вещества или пищевые продукты:

- а) отёк Квинке
- б) анафилактический шок
- в) крапивница
- г) повышение АД
- д) повышение свертываемости крови
- е) повышение температуры
- ж) полиурия

22.Разгрузочные дни предполагают:

- а) количественное ограничение пищи
- б) качественное ограничение пищи
- в) голодание
- г) количественное и качественное ограничение пищи

23.Для профилактики гиповитаминозов в зимне-весенний период проводят искусственную витаминизацию напитков чаще витамином:

- а) А
- б) В
- в) С
- г) Д

24. Блюда, не разрешенные в рационе в детских учреждениях:

- а) яичница
- б) макароны по-флотски
- в) омлет
- г) творожная запеканка
- д) харчо
- е) Кордон блю

25. Для профилактики трихинеллеза в детском учреждении мясо подвергают обработке методом:

- а) отваривания
- б) соления
- в) копчения
- г) жарения

26. Ребёнку с сахарным диабетом можно включать в рацион:

- а) свинину
- б) гречневую кашу
- в) виноград
- г) яблоки (кислых сортов)
- д) манную кашу
- е) абрикосы

27. К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребёнка с целиакией, относятся перечисленные, кроме:

- а) риса
- б) ржи
- в) пшеницы
- г) овса

28. Медицинская психология – это:

- а) психопатология
- б) отрасль клинической медицины, изучающая клиническое и душевное состояние пациента
- в) отрасль психологической науки, изучающая психологические аспекты гигиены, профилактики, диагностики, лечения, экспертизы и реабилитации пациентов
- г) отрасль медицины, изучающая душевное состояние пациентов при различных заболеваниях

29. Конфликтогены – это:

- а) слова, действия (или бездействия), которые могут привести к конфликту
- б) проявления конфликта
- в) причины конфликта, обусловленные социальным статусом личности
- г) состояния личности, которые наступают после разрешения конфликта

30. Профессиональная компетентность – это:

- а) степень развития личности
- б) степень обученности
- в) совокупность профессиональных и личностных качеств
- г) вид профессиональной деятельности

31. Показателями оценки уровня сформированности компетенций являются:

- а) знания
- б) умения
- в) способы деятельности
- г) знания, умения, способы деятельности

32. По данным ВОЗ, наибольшее влияние на возникновение заболеваний населения оказывают:

- а) организация и качество медицинской помощи
- б) экологическая обстановка
- в) социально-экономические условия и образ жизни населения
- г) наследственность

33. Индивидуальные особенности поведения человека – это:

- а) условия жизни
- б) качество жизни
- в) стиль жизни
- г) уровень жизни

34. Этические нормы медицинского работника определяются:

- а) умениями и навыками
- б) законами и приказами
- в) этническими особенностями региона
- г) моральной ответственностью

35. Медицинский работник к пациенту должен обращаться:

- а) по имени
- б) по имени и отчеству
- в) по фамилии
- г) «больной»

36. Фальсифицированное лекарственное средство – это:

- а) лекарственное средство, находящееся в обороте с нарушением гражданского законодательства.
- б) лекарственное средство, сопровождаемое ложной информацией о его составе и (или) производителе.
- в) лекарственное средство, не соответствующее требованиям фармакопейной статьи либо в случае ее отсутствия требованиям нормативной документации или нормативного документа.
- г) лекарственное средство, содержащее такую же фармацевтическую субстанцию или комбинацию таких же фармацевтических субстанций в такой же лекарственной форме, что и оригинальное лекарственное средство, и поступившее в обращение после поступления в обращение оригинального лекарственного средства.

37. Культура речи – это, прежде всего:

- а) владение речевой культурой
- б) соблюдение норм русского литературного языка
- в) достижение целей коммуникации
- г) соблюдение речевого этикета

38. Продукты, с которыми наиболее часто связано возникновение сальмонеллеза:

- а) яйца
- б) фрукты
- в) творог
- г) овощи

39. Заболевания работников пищеблока, приводят к инфицированию пищи стафилококками:

- а) ожоги и инфицированные руки
- б) аллергодерматоз
- в) дифтерия
- г) сальмонеллез

40. Оптимальное соотношение энергоценности суточного рациона при трёхразовом питании (в %):

- а) 30-45-25
- б) 40-40-20
- в) 20-60-20
- г) 35-70-15

41. Укажите витамин, оказывающий влияние на «темновую адаптацию»:

- а) Д
- б) В
- в) А
- г) Е

41. Основное действие витамина С на организм человека:

- а) противцинготное
- б) улучшение зрения
- в) повышение проницаемости сосудистых стенок
- г) улучшение слуха

42. Первостепенное значение белков пищи в организме человека:

- а) энергетическое
- б) построение клеток тканей
- в) улучшение органолептических свойств пищи
- г) пластическое

43. Первостепенное значение жиров пищи в организме человека:

- а) энергетическое
- б) источник водорастворимых свойств пищи
- в) улучшение органолептических свойств пищи
- г) пластическое

44. Предпочтение простым сахарам в питании отдаётся в случаях:

- а) экстремальных, стрессовых ситуациях
- б) питания больных с ожирением
- в) детского питания
- г) питания пожилых людей

45. Режим кормления больного, получающего стол №1 по Певзнеру:

- а) 2 раза
- б) 3 раза
- в) 6 раз
- г) 7 раз

46. К особенностям диетотерапии при первичной лактозной недостаточности относится исключение:

- а) хлеба
- б) жира
- в) молока и молочных продуктов

г) ржаной муки

47. Построение субэнергетических диет при ожирении удаётся осуществить путём:

- а) умеренного увеличения потребности белков
- б) увеличения потребности жиров
- в) резкого ограничения потребления легко усваиваемых углеводов
- г) изменения содержания белка
- д) умеренного ограничения потребления белков

48. При термической обработке сырых яиц аллергическая активность:

- а) увеличивается
- б) остаётся без изменений
- в) уменьшается
- г) резко увеличивается

49. Для больных хронической недостаточностью кровообращения используются следующие диеты:

- а) гипонатриевая
- б) Карреля
- в) калиевая
- г) гипогликемическая
- д) безбелковая

50. Калиевая диета наиболее эффективна при:

- а) выраженном атеросклерозе сосудов головного мозга
- б) остром инфаркте миокарда
- в) хронической сердечной недостаточности
- г) острой сердечной недостаточности

51. Наиболее богаты солями кальция:

- а) мясо, рыба
- б) творог, сыр
- в) овощи, фрукты
- г) сливочное масло

52. При бронхиальной астме из рациона следует исключать:

- а) яйца
- б) цитрусовые
- в) рыбу, крабов
- г) зелёные яблоки
- д) обезжиренный творог
- е) мясо говядины

53. Стимулирующее влияние на всасывание железа оказывают:

- а) мясо говядины
- б) яичный желток
- в) лимонная кислота
- г) аскорбиновая кислота
- д) обезжиренный творог

е) молоко

54. Диета № 3 является:

- а) химически стимулирующей
- б) химически щадящей
- в) не имеет значения
- г) термически щадящей

55. Пищевыми источниками витамина В6 являются:

- а) рыба
- б) мясо
- в) печень
- г) подсолнечное масло

56. Основные свойства возбудителя ботулизма:

- а) аэроб
- б) анаэроб
- в) образует термолабильные споры
- г) неустойчив к действию лекарственных препаратов

57. Бульон следует готовить:

- а) при бурном кипении
- б) при слабом кипении
- в) доводя до кипения прекратить этот процесс
- г) не имеет значения

58. Какой сорт мяса предпочтительнее назначают детям, страдающим аллергией:

- а) тощая свинина
- б) жирная свинина
- в) говядина
- г) мясо птицы

59. Наибольшему снижению повышенного содержания нитратов в овощах приводят:

- а) отваривание в воде
- б) жарение
- в) чистка овощей
- г) мытье овощей

60. Выберите основное направление в профилактике стафилококковых интоксикаций:

- а) предупреждение попадания микробов в продукт
- б) предупреждение развития микроорганизмов в продукте
- в) уничтожение микробов и их токсинов в готовых изделиях
- г) предупреждение употребления продуктов зараженных микробами

61. Отличие кишечных инфекций от пищевых отравлений:

- а) внезапное начало
- б) контагиозность
- в) связь с приёмом пищи
- г) связь с приёмом воды

62. Температура в центре готовых натуральных рубленых изделий должна быть не ниже:

- а) 80 С
- б) 85 С
- в) 90 С

г) 95 С

63. Сроки хранения очищенных овощей не более:

- а) 3 часов
- б) 6 часов
- в) 12 часов
- г) 8 часов

64. Меню – раскладку ежедневно утверждает:

- а) главный врач
- б) диетолог
- в) главный бухгалтер
- г) диетсестра

65. Размораживание мяса производится в:

- а) воздушной сфере
- б) специальной сфере
- в) воде
- г) металлической таре на электрической плите

66. Специальной диетой при острых инфекционных заболеваниях является:

- а) № 5
- б) № 10
- в) № 13
- г) № 15

67. Для приготовления слизистого отвара используют:

- а) перловую крупу
- б) овсяную крупу
- в) манную крупу
- г) рис
- д) пшеничную крупу
- е) ячневую крупу
- ж) кукурузную крупу

68. Основным источником углеводов из перечисленных продуктов является:

- а) яблоки
- б) мёд
- в) морковь
- г) молоко

69. Основными источниками витамина «Д» являются:

- а) печень рыб
- б) животное масло
- в) яйца
- г) растительное масло
- д) арахисовое масло

70. Заболевания, относящиеся к пищевым отравлениям:

- а) стафилококковая интоксикация
- б) сальмонеллез
- в) ботулизм
- г) дизентерия

- д) эшерихиоз
- е) эхинококкоз

71. Клинические симптомы характерные для пищевой токсикоинфекции:

- а) тошнота
- б) эксикоз
- в) запор
- г) повышение АД
- д) экзофтальм Диетология

72. Симптомы, наиболее характерные для ботулизма:

- а) жидкий стул
- б) повышение АД
- в) неврологические расстройства
- г) тошнота

73. Наиболее характерные продукты, с которыми связаны стафилококковые интоксикации:

- а) кондитерские изделия с кремом
- б) рыбные кулинарные изделия
- в) мясные кулинарные изделия
- г) овощные кулинарные изделия

74. Наиболее характерные продукты, с которыми связано возникновение ботулизма:

- а) баночные консервы
- б) рыбные продукты
- в) салат из свежих овощей
- г) жареные мясные продукты

75. При естественном вскармливании 2 прикорм вводится не ранее:

- а) 4 месяца
- б) 5 месяцев
- в) 6 месяцев
- г) 8 месяцев

76. Цель санитарного просвещения:

- а) формирование высокой санитарной культуры, сознательного гигиенического поведения граждан
- б) нетерпимое и критичное отношение к неправильному гигиеническому поведению других людей и к условиям окружающей среды, наносящим ущерб здоровью
- в) правильное поведение в случае болезни, особенно хронической, направленное на выздоровление
- г) овладение знаниями, необходимыми для соблюдения правил гигиенического поведения

77. Фармакодинамика — это:

- а) раздел фармакологии, изучающий влияние лекарственного средства на организм больного или здорового человека
- б) раздел фармакологии, изучающий процессы, происходящие с лекарственным средством от момента его поступления в организм до выведения
- в) раздел фармакологии, рассматривающий основы генетической чувствительности организма к лекарственному средству
- г) раздел фармакологии, рассматривающий особенности взаимодействия лекарственных веществ между собой

78. Наука о питании — это:

- а) диетология
- б) нутрициология
- в) валеология
- г) геронтология

80. Биоэтика — это наука, изучающая:

- а) профессиональные навыки медицинской сестры
- б) профессиональный долг медицинской сестры
- в) морально-этические взаимоотношения между людьми в период научно-технической революции
- г) этический кодекс медицинской сестры

81. К основным признакам государства НЕ относится:

- а) единая организация политической власти в пределах государственной территории
- б) суверенная организация власти
- в) специальный аппарат (механизм) государственной власти
- г) совокупность государственных и общественных организаций

82. Элементом состава преступления НЕ является:

- а) объект преступления
- б) стадии совершения преступления
- в) объективная сторона преступления
- г) субъект преступления

83. Для купирования гипертонического криза используют препараты:

- а) дротаверин, баралгин, супрастин
- б) корвалол, валидол, нитроглицерин
- в) каптоприл, нифедипин, эгилок
- г) преднизолон, мезатон, адреналин

84. При ВИЧ поражается система:

- а) костная
- б) мышечная
- в) иммунная
- г) сердечно-сосудистая

85. Страх смерти является проблемой:

- а) психологической
- б) физической
- в) социальной
- г) духовной

86. Первым теоретиком сестринского дела является:

- а) Ю. Вревская
- б) Е. Бакунина
- в) Д. Севастопольская
- г) Ф. Найтингейл

87. Положение пациента перед началом сердечно-легочной реанимации:

- а) горизонтальное - на спине
- б) на спине с приподнятым головным концом
- в) на спине с опущенным головным концом
- г) на левом боку

88. Независимое сестринское вмешательство при гипертоническом кризе:

- а) введение пентамина
- б) введение лазикса
- в) холод на грудную клетку
- г) горчичники на икроножные мышцы

89. Неотложная помощь при анафилактическом шоке:

- а) адреналин, преднизолон, реополиглюкин
- б) баралгин, но-шпа, морфин
- в) клофелин, пентамин, лазикс
- г) нитроглицерин, анальгин, валидол

90. Режим стерилизации изделий из металла и стекла паром под давлением:

- а) $T=120^{\circ}\text{C}$, давление 1,1 атм., 45 мин.
- б) $T=132^{\circ}\text{C}$, давление 1,1 атм., 30 мин.
- в) $T=132^{\circ}\text{C}$, давление 2,21 атм. 20 мин
- г) $T=160^{\circ}\text{C}$ – 120 мин.

91. При гиповитаминозе «С» необходимо включить в диету:

- а) шиповник
- б) лимон
- в) чёрную смородину
- г) дрожжи
- д) бананы
- е) курагу

92. Диетическая сестра пищеблока материально:

- а) ответственна
- б) не ответственна
- в) законодательно не определено
- г) на усмотрение администрации

93. Технология производства блюд включает следующие стадии:

- а) первичную обработку сырья
- б) тепловую обработку
- в) вторичную обработку
- г) переработку
- д) холодовую обработку

94. При обострении язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки больной должен получать питание:

- а) 2 раза в день
- б) 3 раза в день
- в) 4 раза в день
- г) 5-6 раз в день

95. Способ приготовления пищи при язвенной болезни двенадцатиперстной кишки:

- а) на пару
- б) жарение
- в) тушение
- г) протирание пищи не имеет значения

96. К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относится:

- а) свекла
- б) рисовый отвар
- в) яблоки сырые
- г) холодные блюда

97.Выраженным желчегонным эффектом обладают:

- а) витамины
- б) растительные жиры
- в) углеводы
- г) белки

98.При заболевании печени оптимальный продукт – это:

- а) почки
- б) сердце
- в) печень
- г) творог

99. Заболевание работников пищеблока, приводящее к инфицированию пищи стафилококками:

- а) ожоги и инфицирование рук
- б) аллергодерматоз
- в) дифтерия
- г) сальмонеллез

100. Понятие «режим питания» включает:

- а) кратность приёмов пищи
- б) виды потребляемых продуктов
- в) количество пищи
- г) условие приёма пищи

101. Какие ограничения в диете рекомендуются больному хроническим гломерулонефритом:

- а) углеводы
- б) жиры
- в) поваренная соль
- г) все ответы вредны

102. Необходимо исключить или резко ограничить из пищи больного сахарным диабетом всё перечисленные продукты, кроме:

- а) сахара
- б) белых круп
- в) гречки
- г) винограда

103. Для приготовления слизистого отвара не используют:

- а) перловую крупу
- б) овсяную крупу
- в) манную крупу
- г) рис

104. Полное исключение NaCl из рациона на длительный срок (3 недели) при почечной патологии:

- а) разрешается
- б) не разрешается
- в) нет чётких указаний
- г) на усмотрение врача

105. Основным источником энергии для новорожденного является:
- а) белок
 - б) глюкоза
 - в) жир
 - г) витамины
106. Укажите срок годности фарша, приготовленного в предприятиях общественного питания:
- а) 6 часов
 - б) 12 часов
 - в) 24 часа
 - г) 36 часов
107. Семидневное сводное меню для всех учреждений лечебного профиля должно быть:
- а) единое
 - б) индивидуальное
 - в) это не имеет значения
 - г) сезонное
108. В каком возрасте можно назначить творог здоровому ребёнку:
- а) 4 месяца
 - б) 5-6 месяцев
 - в) 8 месяцев
 - г) 9 месяцев
109. При бронхиальной астме из рациона не следует исключать:
- а) яйца
 - б) citrusовые
 - в) рыбу, крабов
 - г) все вышеперечисленное
110. Согласно какого приказа определены нормы питания на одного пациента в ЛПУ:
- а) № 540
 - б) № 396
 - в) № 330
 - г) № 345
111. Разрешается использовать в питании больного острым инфекционным гепатитом:
- а) черный перец
 - б) овощной суп
 - в) бульон
 - г) жареные блюда
112. Продукты со склада на пищеблок получает:
- а) заведующая производством (шеф-повар)
 - б) заведующая пищеблоком (медицинская сестра диетическая)
 - в) заведующая производством и заведующая пищеблоком
 - г) врач-диетолог
113. За ведение бракеражного журнала несёт ответственность:
- а) медицинская сестра диетическая

- б) диетолог
- в) дежурный врач
- г) заведующая производством

114. К продуктам, являющимся пищевым источником белка, относятся:

- а) картофель
- б) мясо
- в) фрукты
- г) сливочное масло

115. Основным документом организации лечебного питания в лечебно-профилактической организации является:

- а) семидневное меню
- б) картотека блюд
- в) сведения о наличии больных
- г) порционник № 1

116. При холодной обработке подсчитывают отходы:

- а) в граммах
- б) в процентах
- в) и в граммах, и в процентах
- г) не подсчитываются

117. Готовые блюда выдают в отделении по:

- а) меню-раскладке
- б) меню-требованию
- в) ведомости на отпуск продуктов
- г) устным сведениям

118. Витамин «В2» отсутствует в продуктах:

- а) молоке
- б) яблоках
- в) кефире
- г) сыре

119. Пищевым источником витамина «В6» является:

- а) рыба
- б) мясо
- в) печень
- г) подсолнечное масло

120. Суточная потребность здорового человека в жидкости составляет (в литрах):

- а) 1
- б) 1,5-2
- в) 2,5
- г) 3

121. При искусственном вскармливании ребёнка предпочтительнее использовать:

- а) коровье молоко
- б) козье молоко
- в) кефир
- г) адаптированные молочные смеси

122. Основные свойства ботулотоксина:

- а) устойчивость к действию кислого содержимого желудка
- б) быстрая инаktivация лекарственными препаратами
- в) разрушение при подогреве пищи
- г) быстрая инаktivация в кислой среде

123. Какой из перечисленных симптомов наиболее характерен для ботулизма:

- а) жидкий стул
- б) повышение АД
- в) неврологические симптомы
- г) тошнота

124. Укажите паразитологические инвазии, передающиеся с мясом:

- а) описторхоз
- б) трихинеллез
- в) гименлипидоз
- г) аскаридоз

125. При хроническом энтерите или колите диета №2 может быть назначена в стадии:

- а) резкого обострения
- б) затухающего обострения
- в) ремиссии
- г) постоянно

126. При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больным:

- а) бульон
- б) отвар шиповника
- в) мясо отварное, протертое
- г) растительное масло

127. Показатели, характеризующие санитарно-эпидемиологическое благополучие объекта – это:

- а) санитарное состояние
- б) организация санитарно-просветительской работы
- в) меры административного воздействия
- г) состояние здоровья населения России

128. Об эффективности гигиенической подготовки персонала в первую очередь свидетельствует:

- а) отсутствие нарушений санитарно-гигиенического режима
- б) безаварийная работа канализации
- в) 100% охват персонала курсовой гигиенической подготовкой
- г) 80% охват персонала гигиенической подготовкой

129. В карточке – раскладке технологию приготовления блюд давать:

- а) обязательно
- б) не надо
- в) точной установки нет
- г) на усмотрение диетсестры

130. Стимулирующее влияние на всасывание железа оказывают все вещества, кроме:

- а) мяса

- б) яичного желтка
- в) лимонной кислоты
- г) винной кислоты

131. Должностные лица, совершившие санитарные правонарушения, могут быть привлечены санитарно-эпидемиологической службой:

- а) к дисциплинарной ответственности
- б) к административной ответственности
- в) к уголовной ответственности
- г) не привлекаются к ответственности

132. К особенностям культивирования кефирных грибков относится:

- а) температура 190С
- б) температура 250С
- в) промывание обратом
- г) температура 350С

133. К косвенным показателям микробного загрязнения сетей водопровода относятся:

- а) коли-индекс, общее микробное число (ОМЧ)
- б) мутность, хлориды, триада азота
- в) общая жёсткость, нефтепродукты
- г) изменение pH

134. Продукты, являющиеся источником витамина А:

- а) цитрусовые
- б) печень
- в) овощи
- г) бобовые

135. Питьевой режим при обменных нефропатиях:

- а) увеличивают
- б) не изменяют
- в) ограничивают
- г) сильно ограничивают

136. На пищеблоке меню – раскладку составляет:

- д) диетолог
- е) диетсестра
- ж) повар
- з) шеф-повар

137. Правильный режим тепловой обработки изделий из рубленого мяса, мяса птицы предполагает:

- а) обжарку на плите 1-2 минуты при 200-2100С 15 минут
- б) жарку в жарочном шкафу при 200-2100С 10 минут
- в) жарку в жарочном шкафу при 250-2800С 7 минут
- г) обжарку на плите 3-5 минут, затем в жарочном шкафу при 250-2800С 5-7 минут

138. Очищенные овощи хранятся не более (время в часах):

- а) 3

- б) 6
- в) 8
- г) 12

138. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении пищи возлагается на:

- а) кухонных работников
- б) медицинскую сестру диетическую
- в) врача-диетолога
- г) повара

139. При гиповитаминозе «С» необходимо включить в диету все перечисленные продукты, кроме:

- а) шиповника
- б) лимона
- в) чёрной смородины
- г) дрожжей

140. Какой суточный объем питания необходимо назначить ребёнку с гипотрофией II степени в период минимального питания:

- а) полный объем
- б) 1 / 2 объема
- в) 2 / 3 объема
- г) 3 / 4 объема

141. Срок годности фарша, приготовленного на предприятиях общественного питания составляет (время в часах):

- а) 6
- б) 12
- в) 24
- г) 36

142. Температура в центре изделия из котлетной массы должна быть не менее (в градусах по Цельсию):

- а) 80
- б) 85
- в) 90
- г) 95

143. Энергетическая ценность зрелого женского молока по сравнению с молозивом:

- а) выше
- б) ниже
- в) такое же
- г) значительно выше

144. Адаптированные молочные смеси должны содержать больше:

- а) белка казеина
- б) ненасыщенных жирных кислот
- в) минеральных солей
- г) молочного сахара

145. При несоответствии выхода готовых блюд следует:

- а) вернуть продукты на склад

- б) провести пробную варку
- в) ничего не делать
- г) сообщить администрации лечебного учреждения

146. В диетотерапии пациентов после операции на желудке нельзя осуществлять в первые 3 месяца:

- а) механическое щажение
- б) химическую стимуляцию
- в) химическое щажение
- г) температурное щажение
- а)

147. Диету № 4б можно назначать:

- а) на 4-5 дней
- б) 2-3 недели
- в) 3-4 недели
- г) до конца лечения

148. Основным источником витамина В2 являются все перечисленные, кроме:

- а) молока
- б) яблок
- в) кефира
- г) сыра

149. По какому принципу строится классификация пищевых отравлений:

- а) по клиническим симптомам
- б) по этиологическому признаку
- в) по этиопатогенетическому признаку
- г) по чувствительности к антибиотикам

150. Экзоаллергенами являются:

- а) мёд
- б) бактерии, вирусы
- в) влажный воздух, перепады температуры
- г) собственные поврежденные ткани

151. Укажите паразитологические инвазии, передающиеся с рыбой:

- а) описторхоз
- б) трихинеллез
- в) гименлипидоз
- г) тениоз

152. Здоровый образ жизни включает в себя:

- а) благоприятные условия жизнедеятельности человека, уровень его культуры, в том числе поведенческой, гигиенические навыки
- б) состояние полного физического, психического и социального благополучия, а не только отсутствие болезней или физических дефектов
- в) принятие мер, направленных на снижение влияния вредных факторов на организм человека
- г) привлечение населения к занятиям физической культурой, туризмом и спортом

153. Фармакокинетика — это:

- а) раздел фармакологии, изучающий влияние лекарственного средства на организм больного или здорового человека
- б) раздел фармакологии, изучающий процессы, происходящие с лекарственным средством от момента его поступления в организм до выведения
- в) раздел фармакологии, рассматривающий основы генетической чувствительности организма к лекарственному средству
- г) раздел фармакологии, рассматривающий особенности взаимодействия лекарственных веществ между собой

154. Основу питания составляют:

- а) белки
- б) жиры
- в) углеводы
- г) правильное соотношение между белками, жирами и углеводами

155. В России биоэтика получила распространение:

- а) в 70-е годы
- б) в 80-е годы
- в) в 90-е годы
- г) в 2000-е годы

156. Субъектом медицинского права НЕ является:

- а) лечащий врач
- б) пациент
- в) должностное лицо учреждения здравоохранения
- г) работник автотранспортного предприятия, совершивший наезд на пешехода и причинивший вред его здоровью

157. Гипергликемическая кома проявляется:

- а) тревогой, потливостью, головной болью, тахикардией, снижением уровня сахара в крови
- б) потерей сознания, снижением мышечного тонуса, глубоким шумным дыханием, появлением ацетона в моче
- в) низким уровнем сахара в крови, вялостью, сонливостью, отсутствием аппетита, тошнотой
- г) потерей сознания, судорогами, потливостью, поверхностным дыханием, отсутствием ацетона в моче

158. ВИЧ относится к семейству:

- а) рабдовирусов
- б) гепадновирусов
- в) ретровирусов
- г) аденовирусов

159. К основным симптомам СПИДА относятся:

- а) гепатоспленомегалия, слабость, головная боль
- б) лимфаденопатия, диарея более месяца, лихорадка более месяца
- в) потеря массы тела, желтушность кожных покровов
- г) ночные поты, слабость

160. Количество этапов сестринского процесса:

- а) два
- б) три
- в) семь

г) пять

161. При ушибе в качестве средства первой помощи применяют:

- а) согревающий компресс
- б) пузырь со льдом
- в) горячий компресс
- г) влажное обертывание

162. Независимое сестринское вмешательство при легочном кровотечении:

- а) введение хлорида кальция внутривенно
- б) введение аминокaproновой кислоты
- в) тепло на грудную клетку
- г) холод на грудную клетку

163. Патогномоничные признаки желудочного кровотечения:

- а) бледность, слабость
- б) головная боль, головокружение
- в) рвота «кофейной гущей», дегтеобразный стул
- г) тахикардия, снижение АД

164. Физиологическая проблема пациента:

- а) одиночество
- б) риск суицидальной попытки
- в) беспокойство по поводу потери работы
- г) нарушение сна

165. Режим стерилизации перчаток в автоклаве:

- а) $T=132^{\circ}\text{C}$, давление 2 атм., 45 мин.
- б) $T=132^{\circ}\text{C}$, давление 2 атм., 10 мин.
- в) $T=120^{\circ}\text{C}$, давление 1,1 атм., 45 мин.
- г) $T=120^{\circ}\text{C}$, давление 0,5 атм., 20 мин.

166. Уборка обеденного стола в буфетной проводится:

- а) по мере загрязнения
- б) после завтрака, обеда, ужина
- в) после каждого посетителя
- г) перед завтраком, обедом, ужином

167. Результаты пробы пищи записываются дежурным врачом в журнале готовой пищи, форма №__:

- а) 7-лп
- б) 5-лп
- в) 3-лп
- г) 6-лп

168. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии:

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

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

169. Органолептическая оценка бракеражной комиссией дается:

- а) только на первые блюда
- б) на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- в) единое заключение, на все блюда вместе
- г) только на первые и вторые блюда

170. Чистую столовую посуду хранят:

- а) на решетках
- б) в закрытых шкафах или на решетках
- в) на стеллажах

171. При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков:

- а) фарш из предварительно отваренного мяса или ливера хранят в холодильнике
- б) фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая
- в) фарш из мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая
- г) фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 15 - 17 мин., периодически помешивая

172. Бачки и ведра после удаления отходов:

- а) промывают проточной водой, высушивают
- б) промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают
- в) промывают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают
- г) заливают дезинфицирующими средствами на 30 минут

173. При оценке качества блюд бракеражной комиссией, критерий «хорошо» выставляется если:

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

174. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать:

- а) поточность технологических процессов
- б) технологичность производства
- в) взаимозаменяемость технологических процессов
- г) чередование технологических процессов

175. В моечных отделениях пищеблока вывешивается инструкция:

- а) о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств
- б) уборки моечной с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств
- в) с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств
- г) о правилах мытья посуды и инвентаря

176. Готовые блюда должны быть розданы в течении _____ часов с момента приготовления:

- а) 5
- б) 4
- в) 2
- г) 12

177. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят:

- а) в таре поставщика на стеллажах, укладывая в штабеля
- б) в подтоварниках, укладывая в штабеля
- в) в специально приготовленных контейнерах
- г) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках

178. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах для доставки в отделения не должен превышать:

- а) 1 ч (включая время их транспортировки)
- б) 3 ч (включая время их транспортировки)
- в) 30 мин (включая время их транспортировки)
- г) 2 ч (включая время их транспортировки)

179. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке:

- а) мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой
- б) механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой
- в) механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами
- г) механической очистке, ополаскиванию горячей проточной водой

180. При оценке качества блюд бракеражной комиссией, критерий «отлично» выставляется если:

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

181. По окончании осмотра медицинская сестра диетическая должна:

- а) самостоятельно отстранить сотрудников от работы

- б) подать служебную записку заведующему производством
- в) подать служебную записку врачу диетологу
- г) 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

182. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины хранят:

- а) на стеллажах
- б) на подтоварниках штабелями
- в) в таре поставщика
- г) подвешивая на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения

183. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку:

- а) проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию
- б) 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
- в) имеют личную медицинскую книжку установленного образца
- г) пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку

184. При приготовлении омлета на пищеблоке смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на:

- а) 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
- б) смазанный жиром противень или порционную сковороду
- в) смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят на плиту на 8 - 10 мин
- г) смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и оставляют на 30 минут

185. Разделочные доски и ножи для вареной рыбы маркируются:

- а) ВО
- б) МГ
- в) ВР
- г) СМ

186. Пищевые продукты, произведенные на пищеблоке, срок годности которых истек подлежат:

- а) заморозке
- б) срочной переработке
- в) утилизации или уничтожению в установленном порядке
- г) возвращению поставщику

187. Работники, имеющие повреждения кожи, а также ангину и катаральные явления верхних дыхательных путей:

- а) могут выполнять работу по уборке пищеблока и транспортировке еды
- б) им предоставляется отгул
- в) должны работать только в одноразовых перчатках
- г) не допускаются к работе, направляются на лечение, переводятся на другую работу

188. Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в отделения производится путем отбора пробы:

- а) оформленного блюда одной из применяемых диет
- б) оформленного второго блюда одной из применяемых диет
- в) оформленного первого блюда одной из применяемых диет
- г) оформленного порционного блюда одной из применяемых диет

189. Потери при протирании творога для приготовления горячих блюд составляют ____%:

- а) 6-8
- б) 5-6
- в) 1-2
- г) 3-4

190. Картотека блюд:

- а) содержит варианты семидневного меню
- б) содержит 16 разделов
- в) содержит 16 разделов и систематизирована по блюдам внутри каждого раздела
- г) систематизирована по блюдам внутри каждого раздела

191. Понятие «щадящего питания», исключает такой технологический процесс, как:

- а) жарка
- б) пассерование
- в) тушение
- г) запекание

192. Карточка-раскладка составляется по форме № ____:

- а) 1-87
- б) 1-85
- в) 1-84
- г) 1-83

193. Пищевой продукт с низким содержанием насыщенных жиров - это пищевой продукт, содержание насыщенных жиров в котором не превышает:

- а) 1,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
- б) 2,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
- в) 0,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
- г) 2 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта

194. Плановые семидневные меню разрабатываются:

- а) по четырем сезонам года
- б) по двум сезонам года (весеннее, осеннее)
- в) по двум сезонам года (зимне-весеннее, летне-осеннее)
- г) не учитывают сезонность

195. Картотеку блюд утверждает:

- а) заведующий производством
- б) заведующий пищеблоком
- в) главный бухгалтер
- г) главный врач

196. К признакам недоброкачества творога относятся:

- а) нежная консистенция, без постороннего запаха
- б) кислый, гнилостный или плесневый запах, прогорклый, горький или посторонний вкус
- в) белый или слегка кремовый цвет
- г) кисломолочные вкус и запах

197. Для дополнительной выписки со склада продуктов питания при увеличении потребности, либо для возврата продуктов на склад оформляется:

- а) семидневное меню
- б) требование-накладная (ф. 0315006)
- в) меню-требование на выдачу продуктов питания (ф. 0504202)
- г) меню-раскладки (ф. N 44-МЗ)

198. Витаминизация готовых блюд проводится:

- а) работником аптеки
- б) шеф-поваром
- в) медицинской сестрой диетической
- г) поваром

199. Формирование семидневного меню начинается с составления блюд:

- а) обеда
- б) ужина
- в) завтрака
- г) полдника

200. На основании карточки-раскладки медицинская сестра диетическая составляет:

- а) сборник рецептур блюд
- б) рецептурный справочник
- в) картотеку блюд
- г) меню-раскладку и меню-требование

201. В графе «наименование блюда» в карточке-раскладке название:

- а) утверждается врачом-диетологом
- б) утверждается заведующим производством (шеф-поваром)
- в) точно переносится из рецептурного сборника
- г) утверждается на Совете по лечебному питанию

202. Пищевой продукт низкохолестериновый содержит не более:

- а) 40 мг холестерина на 100 г или 15 мг холестерина на 100 мл продукта
- б) 20 мг холестерина на 100 г или 10 мг холестерина на 100 мл продукта
- в) 30 мг холестерина на 100 г или 20 мг холестерина на 100 мл продукта
- г) 10 мг холестерина на 100 г или 20 мг холестерина на 100 мл продукта

203. Распределение больных по диетическим столам производится в соответствии с:

- а) информацией заведующего отделением
- б) данными приемного покоя
- в) сводными сведениями по наличию больных, состоящих на питании
- г) записями в историях болезней

204. На пищеблоке медицинской организации не рекомендуется приготовление:

- а) мясных бульонов
- б) каши
- в) макарон по-флотски
- г) винегрета

205. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием:

- а) моют в горячей воде с мылом
- б) промывают дезинфицирующими средствами
- в) промывают проточной водой и вытирают
- г) протирают чистой ветошью

206. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий в пищеблоке медицинской организации необходимо:

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

207. Медицинская сестра диетическая осуществляет контроль за:

- а) соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока
- б) работой склада и соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками склада
- в) работой пищеблока, склада
- г) работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока

208. Вариант диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета) в документации пищеблока обозначается как:

- а) ОВД
- б) ШД
- в) ВБД
- г) ВКД

209. Медицинская сестра по диетологии (при отсутствии врача диетолога) должна уметь:

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

210. Выбор смесей для адекватного энтерального питания должен быть основан:

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

211. Специализированными пищевыми продуктами являются:

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

- г) 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

212. Энергетическая ценность диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) _____ ккал:

- а) 1340-1550
- б) 2120-2650
- в) 2080-2690
- г) 2170-2480

213. Энергетическая ценность первого завтрака в % от общей калорийности составляет:

- а) 40
- б) 30
- в) 20-25
- г) 5-10

214. Раздачу готовой пищи в буфетах отделений производят:

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

215. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) в документации пищеблока обозначается как:

- а) ВКД
- б) ВБД
- в) ОВД
- г) ШД

216. Диета №12 назначается при:

- а) заболеваниях ЦНС
- б) заболеваниях крови

217. Диета №11 назначается больным:

- а) туберкулезом
- б) инфекционными заболеваниями

218. Вес Нетто продуктов составляет:

- а) вес после холодной обработки
- б) вес без холодной обработки

219. Производственный контроль на пищеблоке проводит:

- а) диетсестра
- б) шеф-повар
- в) работник Роспотребнадзора

220. Ежедневное меню раскладка составляется:

- а) диетсестрой
- б) шеф-поваром
- в) администрацией
- г) кладовщиком

221. Ежедневная меню раскладка должна быть подписана:

- а) главным врачом
- б) бухгалтером
- в) дежурным врачом

222. Органолептическая оценка готовой пищи - это пробы на :

- а) вкус
- б) вложение продуктов
- в) микробную обсемененность в ЛПУ

223. Температура подачи первого блюда должна быть:

- а) не ниже 65 градусов
- б) не ниже 45 градусов

224. Принцип диетотерапии при заболеваниях Ж.К.Т:

- а) дробное питание
- б) малый объем порций
- в) горячее питание
- г) холодное питание

225. Бракераж готовой продукции на пищеблоке проводится:

- а) бракеражной комиссией
- б) бухгалтером по питанию
- в) старшими медсестрами

226. За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит:

- а) диетсестра
- б) шеф-повар

227. Принципы работы на пищеблоке ЛПУ по санитарно-эпидемиологическим правилам:

- а) поточность производства

- б) соблюдение санитарно-эпидемиологического режима
- в) правильное составление документации

228. Главное в концепции сбалансированного питания А.А. Покровского:

- а) поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном соотношении
- б) больше белка и витаминов

229. Нутриентами в диетологии называют:

- а) все пищевые вещества
- б) пищевые продукты

230. В обязанности шеф -повара входит:

- а) приготовление пищи по составленным документам
- б) получение продуктов на складе
- в) ведение документации на складе
- г) составление карточек-раскладок

231. При поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:

- а) сертификат соответствия
- б) удостоверение качества
- в) накладная

232. Документ, сопровождающий мясо:

- а) ветеринарная справка по форме №4
- б) ветеринарная справка по форме №5

233. Категории мяса говядины, рекомендованные для питания больных:

- а) I и II категории
- б) тощее

234. Журнал, фиксирующий наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока:

- а) С-витаминизации
- б) «Здоровье»

235. Средняя температура в холодильных камерах на пищеблоке (в градусах):

- а) +2 +6
- б) -1 -10

236. Сметана закладывается в первое блюдо за:

- а) 10 мин до окончания варки
- б) 1 час до окончания варки

237. Вода на химический анализ на пищеблоке берется:

- а) 1 раз в 6 мес
- б) 1 раз в 3 мес
- в) 1 раз в год

238. Разведения хлорсодержащих препаратов на пищеблоке:

- а) 0,6%
- б) 0,15%
- в) в) 0,2%

239. Журнал С-витаминизации на пищеблоке ведет:

- а) диетсестра
- б) шеф-повар

240. Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет:

- а) 100мг
- б) 80мг

241. За кладовую суточного запаса продуктов отвечает:

- а) шеф-повар
- б) кладовщик
- в) диетсестра

242. Производственный журнал на пищеблоке ведет:

- а) шеф-повар
- б) кладовщик
- в) диетсестра

243. Срок хранения рыбы мороженной при температуре +2 + 6 на пищеблоке составляет:

- а) 3-е суток
- б) 48 часов
- в) 72 часа

244. Продукты содержащие наибольшее количество витамина С:

- а) зеленый перец
- б) черная смородина
- в) зелень: укроп петрушка и т.п

245. Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:

- а) легкое отделение мяса от кости
- б) положительные пробы «на нож»
- в) ослизненная поверхность

246. В состав бракеражной комиссии входит:

- а) дежурный врач

- б) кладовщик
- в) старшие медсестры

247. При добавлении пищевой соды для лучшего разваривания супов из бобовых происходит:

- а) разрушение витаминов группы В
- б) разрушение минералов
- в) горький привкус

248. Аскорбиновая кислота разрушается при:

- а) t 100 градусов
- б) t 90 градусов
- в) t 60 градусов

249. Тара для готовой пищи должна быть:

- а) эмалированной
- б) изготовлена из пищевого алюминия
- в) изготовлена из пищевого железа

250. В обязанности санитарок-буфетчиц входит:

- а) разогрев остывших блюд
- б) приготовление не сложных блюд чай, кофе
- в) приготовление супов

251. Приказы Министерства Здравоохранения РФ по лечебному питанию отмененные в 2003 году:

- а) №540
- б) №369
- в) №315

252. Приказ Министерства Здравоохранения РФ, действующий в настоящее время:

- а) 330
- б) 714
- в) 345

253. Приказ Министерства Здравоохранения РФ, действующий в настоящее время для детских стационаров и роддомов:

- а) №333
- б) №330
- в) №540

254. Вегетарианцы не используют в своем рационе:

- а) мясо, рыбу, кур
- б) молочные продукты
- в) растительные продукты

255. В приказе Министерства Здравоохранения РФ №330 отменены:

- а) 15 лечебных столов
- б) 5 вариантов основных диет
- в) должностные инструкции

256. При заболеваниях ЖКТ с кровотечениями температура блюд должна быть:

- а) ниже 45 градусов
- б) 60 градусов
- в) 80 градусов

257. Продукты богатые пуринами:

- а) отварное мясо
- б) крепкий мясной бульон
- в) овощной салат

258. Виды растительного масла рекомендуемые при заболеваниях ЖКТ:

- а) оливковое
- б) льняное
- в) подсолнечное

259. Вид каши исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:

- а) манная молочная
- б) овсяная молочная
- в) кукурузная молочная

260. Наибольшее содержание витаминов группы В в:

- а) в мясе животных и кур
- б) рыбе
- в) бобовых

261. При заболевании желудка с повышенной кислотностью рекомендуется минеральная вода:

- а) щелочная
- б) кислотная

262. Режимы питания во всех ЛПУ:

- а) двухразовый
- б) трехразовый
- в) четырехразовый
- г) пятиразовый
- д) шести разовый

263. Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:

- а) рубленых продуктов
- б) гарниров
- в) порционных продуктов

264. Готовность блюд из рыбы определяется по:

- а) времени готовки
- б) отсутствию розоватого цвета мяса у кости

265. Готовые рубленые изделия из мяса на разрезе имеют:

- а) розовый цвет
- б) серый цвет

266. При заболеваниях ССС больному рекомендуются:

- а) блюда из мяса
- б) блюда из рыбы и птицы
- в) блюда из молока и молочных продуктов
- г) овощи и фрукты

267. Для обогащения витаминами крупяных каш рекомендуется варить их на:

- а) воде
- б) овощном отваре
- в) молоке

268. Срок хранения йодированной соли:

- а) 6 мес
- б) 1 мес
- в) 1 год

269. Кальций лучше усваивается из:

- а) молочных продуктов
- б) мясных продуктов
- в) овощей и фруктов

270. Цвета растительных продуктов, содержащих В – каротин:

- а) желтые
- б) зеленые
- в) синие
- г) красные

271. Выполнение натуральных норм подсчитывается:

- а) 1 раз в 10 дней
- б) 1 раз в месяц
- в) 1 раз в квартал

272. Продукт, содержащий большое количества йода:

- а) морская капуста
- б) морковь
- в) дыня

273. Наибольшее содержание калия в:

- а) сухофруктах
- б) свежих фруктах и овощах
- в) мясе и рыбе

274. Блюда из курицы, охлажденной на пищеблоке, должны подвергаться:

- а) двойной тепловой обработке
- б) одинарной тепловой обработке

275. Срок хранения мяса, охлажденного на пищеблоке, составляет:

- а) 10 суток
- б) 3-е суток
- в) 5-ро суток

276. Суточные пробы на пищеблоках хранятся:

- а) 48 часов
- б) 24 часа
- в) 72 часа

277. Блюда из рыбы запеченной проходят тепловую обработку:

- а) 25-30 мин при температуре 180 – 200 градусов
- б) 1 час при температуре 100 – 180 градусов
- в) 2 часа при температуре 200 градусов

278. Паровые блюда на пищеблоке можно готовить при наличии:

- а) заводской пароварки
- б) подручных приспособлений

279. При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно:

- а) пересчитать все компоненты составив пропорцию
- б) убрать или прибавить какой-то продукт

280. При разделки на порции курицы можно:

- а) использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с и р.с
- б) использовать разделочный инвентарь с маркировкой к.с

281. Для местной документации пищеблоков можно использовать:

- а) только типографские бланки
- б) произвольную форму документов

282. В приказе №330 Министерства здравоохранения РФ указаны:

- а) 5 основных вариантов стандартных диет.
- б) 10 основных вариантов стандартных диет.
- в) 3 основных варианта стандартных диет.

283. Приказы и инструкции Министерства здравоохранения РФ относятся :

- а) к официальной руководящей документации пищеблоков
- б) к местной документации пищеблока

284. Проверка весов на пищеблоке должна проводиться:

- а) 1 раз в 6 мес
- б) 1 раз в год
- в) 1 раз в 3 мес

285. Готовая пища может храниться во время раздачи на мармите:

- а) 2 часа
- б) 3 часа
- в) 6 часов

286. Для сохранения витаминов и минералов в свежих овощах и фруктах при варки их закладывают:

- а) в холодную среду
- б) в теплую среду
- в) в кипящую среду

287. Дефростация глубоко замороженных продуктов на пищеблоке происходит:

- а) у батареи
- б) у включенных плит
- в) при комнатной температуре в сыром цехе

288. Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров:

- а) яркий свет
- б) высокая температура воздуха
- в) соприкосновение с воздухом

289. Соланин – содержится:

- а) во фруктовом соке
- б) позеленевшем картофеле
- в) в рыбе

290. Отравление рыбой опасно из-за:

- а) прогоркания в ней жиров
- б) разложения белка
- в) разрушения витаминов

291. Липотропные свойства продукта - это:

- а) расщепление жиров
- б) образование жиров

292. Ответственность за организацию питания в ЛПУ несут:

- а) главный врач
- б) начмед
- в) лечащий врач
- г) врач – диетолог
- д) диетсестра

293. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ :

- а) №530 от -0-1984 г
- б) № 330 от -0-2003 г

294. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:

- а) главного врача
- б) врача диетолога
- в) диетсестру
- г) заведующего складом (кладовщика)

295. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:

- а) главный врач
- б) врач – диетолог
- в) диетсестра
- г) кладовщик
- д) шеф – повар

296. Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в:

- а) порционник
- б) меню - раскладку
- в) номенклатуру диет
- г) меню

297. Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:

- а) старшими медсестрами отделений
- б) заведующими отделений
- в) главной медицинской сестрой

298. Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является:

- а) порционник отделения
- б) меню - раскладка
- в) заявка на питание
- г) ежедневное меню
- д) таблица химического состава блюд

299. Предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на склад:

- а) врач-диетолог
- б) диетсестра
- в) заведующий складом
- г) шеф – повар

300. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:

- а) главной медсестры
- б) диетсестры или диетврача
- в) главного врача
- г) шеф- повара
- д) буфетчиц