

## **Вопросы с вариантами ответов по специальности «Гигиена питания» для аккредитации**

Купить базу вопросов с ответами можно здесь:  
[https://medik-otvet.ru/product/gigiena\\_pitaniya/](https://medik-otvet.ru/product/gigiena_pitaniya/)

### **К ВИТАМИНОПОДОБНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ ОТНОСЯТ**

- 1) пиридоксин
- 2) рибофлавин
- 3) тиамин
- 4) инозит

### **КОЛИЧЕСТВО ХОЛЕСТЕРИНА В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛЫХ И ДЕТЕЙ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ (В МГ)**

- 1) 1000
- 2) 100
- 3) 300
- 4) 200

### **С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ КОРРЕКЦИЯ НАРУШЕНИЙ ПАРАМЕТРОВ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ДОЛЖНА ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В ОСНОВНОМ ЗА СЧЕТ**

- 1) улучшения условий питания
- 2) фармакологических средств
- 3) изменения режима питания
- 4) оптимизации фактического питания

### **ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ ПИЩЕВОЙ АНАМНЕЗ У БОЛЬНОГО СОБИРАЮТ ЗА**

- 1) 2 суток
- 2) 1 сутки
- 3) 12 часов
- 4) 7 дней

### **НАИБОЛЕЕ ПРИБЛИЖЕН К АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ЖИВОТНОГО БЕЛКА РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК**

- 1) сои
- 2) кукурузы
- 3) гороха
- 4) пшеницы

## **ФОТОБАРЬЕРНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ СОДЕРЖАТ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО НАНОКОМПОНЕНТА**

- 1) оксид кремния
- 2) металлическое серебро
- 3) оксид серебра
- 4) диоксид титана

## **ДЕКЛАРИРОВАНИЮ СООТВЕТСТВИЯ НЕ ПОДЛЕЖИТ НЕПЕРЕРАБОТАННАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ \_\_\_\_\_ ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

- 1) животного
- 2) растительного
- 3) минерального
- 4) комбинированного

## **БЕЛОК ИЗ ВЫСШИХ ГРИБОВ УСВАИВАЕТСЯ НА УРОВНЕ (В %)**

- 1) 70-80
- 2) 90-100
- 3) 50-60
- 4) 20-40

## **К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ**

- 1) фолацин
- 2) ниацин
- 3) бета-каротин
- 4) цианокобаламин

## **ПОД КРИТИЧЕСКИМИ КОНТРОЛЬНЫМИ ТОЧКАМИ ПОНИМАЮТ**

- 1) стадии производства, на которых возможно осуществление контроля
- 2) участки производства с повышенным риском травматизма персонала
- 3) этапы производственного процесса, на которых возможно микробное обсеменение продукции
- 4) временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства

## **ПОД АЛИМЕНТАРНОЙ АДАПТАЦИЕЙ ПОНИМАЮТ**

- 1) способность организма адаптироваться к неблагоприятному воздействию производственной среды
- 2) диетологический прием, обеспечивающий предупреждение обострений хронических заболеваний
- 3) процесс выработки резистентности организма к экстремальным внешним условиям за счет оптимизации питания
- 4) приспособление организма к изменяющимся условиям окружающей среды при смене географических поясов

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПОДЛЕЖИТ НЕПЕРЕРАБОТАННАЯ  
\_\_\_\_\_ ПРОДУКЦИЯ**

- 1) животная
- 2) овощная
- 3) бахчевая
- 4) зерновая

**ДЛИТЕЛЬНОЕ ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ МОНО-ДИСАХАРИДОВ В ПЕРВУЮ  
ОЧЕРЕДЬ ВЕДЕТ К РАЗВИТИЮ**

- 1) сахарного диабета I типа
- 2) избыточной массы тела
- 3) гипертонической болезни
- 4) атеросклероза

**НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ  
ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ (В ГРАДУСАХ ЦЕЛЬСИЯ)**

- 1) 55
- 2) 70
- 3) 65
- 4) 60

**В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ ЛИМИТИРУЮЩИМИ ЯВЛЯЮТСЯ НЕЗАМЕНИМЫЕ  
АМИНОКИСЛОТЫ**

- 1) лейцин и треонин
- 2) триптофан и фенилаланин
- 3) лизин и треонин
- 4) метионин и триптофан

**КАНЦЕРОГЕННЫЙ АКРИЛАМИД ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ**

- 1) жаренья и выпекания при температуре выше 120°C
- 2) варки и кипячения при температуре 100°C
- 3) холодного дымового копчения
- 4) квашения и маринования

**РАЗВИТИЮ ГИПОВИТАМИНОЗА «С» СПОСОБСТВУЕТ ПИТАНИЕ С НЕДОСТАТОЧНЫМ  
УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ**

- 1) хлебобулочных изделий
- 2) овощей, фруктов
- 3) молочных и мясных продуктов
- 4) круп

**ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ВИТАМИНЕ В12 СОСТАВЛЯЕТ (В МКГ)**

- 1) 20
- 2) 1,5
- 3) 3

4) 90

**ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ, ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ**

- 1) низкая стойкость в объектах окружающей среды
- 2) приоритетное концентрирование в жирах
- 3) высокая стойкость к высокотемпературной обработке
- 4) способность выделяться с молоком лактирующих животных

**К МАРИНОТОКСИНАМ ДИАРЕЙНОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ**

- 1) окадаиковая
- 2) домоевая
- 3) липоевая
- 4) тетродовая

**ДОПУСТИМОЕ ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА ДО РОЗЛИВА СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ (В ЧАСАХ)**

- 1) 24
- 2) 36
- 3) 12
- 4) 6

**МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ НАКАПЛИВАЮТСЯ В ЯЙЦЕ В**

- 1) желтке
- 2) белке
- 3) скорлупе
- 4) подскорлупной оболочке

**СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА, ОПРЕДЕЛЯЮЩЕГО УСТОЙЧИВОСТЬ К ГЛЮФОСИНАТУ АММОНИЯ, В ЗЕРНЕ И ПРОДУКТАХ ПЕРЕРАБОТКИ РИСА СОСТАВЛЯЕТ ОТ ОБЩЕГО БЕЛКА (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) более 0,5
- 2) более 0,07
- 3) не более 0,3
- 4) не более 0,03

**АНТИАЛИМЕНТАРНЫМИ ФАКТОРАМИ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) ингибиторы пищеварительных ферментов
- 2) витаминopodobные вещества
- 3) полиненасыщенные жирные кислоты
- 4) биологически активные добавки

## **К КОНТАМИНАЦИИ ПИЩИ СТАФИЛОККОКАМИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ ДОПУСК К РАБОТЕ СОТРУДНИКОВ С**

- 1) атопическим дерматитом кистей рук
- 2) псориазом
- 3) аллергическим ринитом
- 4) гнойничковыми заболеваниями открытых частей тела и рук

## **ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ КУЛИНАРНОМ ПЕРЕГРЕВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ УВЕЛИЧЕНИЯ**

- 1) кислотного и перекисного чисел
- 2) изомеров жирных кислот
- 3) свободных радикалов
- 4) альдегидов

## **ПРИ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЯХ МАКСИМАЛЬНАЯ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ИНКУБАЦИОННОГО ПЕРИОДА СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 6-7 дней
- 2) 24-48 часов
- 3) 12-24 часа
- 4) 4-5 дней

## **ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ МОГУТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ**

- 1) кондиционирования воздуха
- 2) центрального отопления
- 3) холодной или горячей воды
- 4) систем ионизации воздуха

## **ЕЖЕДНЕВНОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ В РАЦИОН РЫБНЫХ БЛЮД МОЖЕТ ПРЕПЯТСТВОВАТЬ ИХ**

- 1) плохая усвояемость
- 2) высокая приедаемость
- 3) устойчивость к перевариванию
- 4) низкая биологическая ценность

## **ПОВТОРНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ПОДЛЕЖАТ МЯСНЫЕ КОМПОНЕНТЫ**

- 1) начинок для блинчиков
- 2) начинок для пирожков
- 3) салатов
- 4) студней

## **ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ПРИНИМАЕТСЯ**

- 1) решением Совета Евразийской экономической комиссии
- 2) решением комиссии таможенного союза
- 3) федеральным законом, принятым Госдумой
- 4) нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по

техническому регулированию

**ПРОДУКТОМ, СЛУЖАЩИМ ИСТОЧНИКОМ СЛОЖНЫХ УГЛЕВОДОВ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) банан
- 2) варенье из ягод
- 3) мед
- 4) рис

**МИШЕНЬЮ ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ГМО В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ МЕТОДОМ ПЦР В РЕАЛЬНОМ ВРЕМЕНИ СЛУЖИТ**

- 1) продукты распада экспрессированного белка
- 2) экспрессированный белок
- 3) рекомбинантная ДНК
- 4) информационная РНК

**С ЦЕЛЮ ПРОФИЛАКТИКИ РАЗМНОЖЕНИЯ ПАТОГЕННОГО СТАФИЛОКОККА И ОБРАЗОВАНИЯ ЭНТЕРОТОКСИНА МОЛОКО НА ФЕРМЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ОХЛАЖДЕНО ДО ТЕМПЕРАТУРЫ ОТ \_\_\_\_ ДО \_\_\_\_ (В ГРАДУСАХ ЦЕЛЬСИЯ)**

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

**К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ – ИСТОЧНИКАМ ГЛИКОГЕНА ОТНОСЯТ**

- 1) овощи, картофель
- 2) мясо, рыбу
- 3) зерновые, крупы
- 4) фрукты, ягоды

**ОДНИМ ИЗ КЛИНИЧЕСКИХ СИМПТОМОВ, ХАРАКТЕРНЫМ ДЛЯ БОТУЛИЗМА, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) расстройство речи
- 2) боль в эпигастральной области
- 3) жидкий стул
- 4) высокая температура

**К ПАРАЛИТИЧЕСКИМ ТОКСИНАМ МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ**

- 1) тетродотоксин
- 2) сакситоксин
- 3) цигуатоксин
- 4) скомбротоксин

**НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ**

- 1) бобовых культур

- 2) фруктов
- 3) продуктов животного происхождения
- 4) овощей

### **ХЕЙЛОЗ ДИАГНОСТИРУЕТСЯ ПРИ ОСМОТРЕ**

- 1) конъюнктивы
- 2) кожи
- 3) языка
- 4) красной каймы губ

### **ПРОДУКТОМ С НАИБОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) капуста
- 2) яблоко
- 3) апельсин
- 4) огурец

### **К ВЕЩЕСТВАМ, ПРОВОЦИРУЮЩИМ РАЗВИТИЕ ЭНДЕМИЧЕСКОГО ЗОБА ПУТЕМ БЛОКИРОВАНИЯ УТИЛИЗАЦИИ ЙОДА ЩИТОВИДНОЙ ЖЕЛЕЗОЙ, ОТНОСЯТ**

- 1) ПНЖК омега 6
- 2) кверцетин
- 3) тиоцианаты
- 4) ПНЖК омега 3

### **К ПРОДУКТАМ – ИСТОЧНИКАМ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ ОТНОСЯТ**

- 1) злаковые
- 2) фрукты
- 3) бобовые
- 4) мясные продукты

### **ПРИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО ОБЪЕМА ПРОДУКЦИИ С ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ БЕТА-КАРОТИНА (СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ МОРКОВНЫЙ СОК)**

- 1) возникает себорея волосистой части головы и лица
- 2) появляется необратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов
- 3) появляется обратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов
- 4) возникает сухость кожных покровов

### **ИЗБЫТОК ПУРИНОВ В РАЦИОНЕ ВЕДЕТ К НАРУШЕНИЮ ОБМЕНА**

- 1) аскорбиновой кислоты
- 2) мочевой кислоты
- 3) железа
- 4) тиамина

### **ПРИ ДЕФИЦИТЕ РЕТИНОЛА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ**

- 1) хейлоз
- 2) дисфагия
- 3) увеличение времени темновой адаптации
- 4) кровь при чистке зубов

**ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ РТУТЬОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) подавление дыхательных ферментов
- 2) блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 3) угнетение активности холинэстеразы
- 4) образование метгемоглобина

**МУСОРΟΣБОРНИКИ ДОЛЖНЫ ОЧИЩАТЬСЯ ПРИ ЗАПОЛНЕНИИ НЕ БОЛЕЕ \_\_\_\_ ИХ ОБЪЕМА**

- 1) 1/5
- 2) 1/2
- 3) 2/3
- 4) 3/4

**ПРЕВЫШЕНИЕ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ ПЕСТИЦИДОВ ВЫШЕ МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМОГО УРОВНЯ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ ВОЗНИКАЕТ ПРИ**

- 1) нарушения правил применения пестицидов
- 2) нарушении приемов агротехники
- 3) одновременном совместном использовании пестицидов и биологических средств защиты
- 4) нарушении порядка учета расходов пестицидов

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДЕТСКОЙ ПОСУДЫ, ИМЕЮЩЕЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, С ПРИМЕНЕНИЕМ ПОЛИВИНИЛХЛОРИДА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) миграция в контактирующие среды высокотоксичных веществ
- 2) недостаточная прочность изделий
- 3) неустойчивость к воздействию высоких температур
- 4) неустойчивость к воздействию дезинфицирующих средств

**СИМПТОМОМ ДЕФИЦИТА ПИРИДОКСИНА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) хейлоз
- 2) цилиарная инъекция
- 3) фолликулярный гиперкератоз
- 4) себорея

**ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН СОСТАВЛЯЕТ (В ГРАММАХ)**

- 1) 20-25
- 2) 10-15



- 3) 30-35
- 4) 40-45

**КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ**

- 1) копчении мясопродуктов и рыбы
- 2) квашении капусты
- 3) запекании рыбы и овощей
- 4) варке мяса и рыбы, выпекании хлебобулочных изделий

**В ЯИЧНОМ БЕЛКЕ В ЗНАЧИМОМ КОЛИЧЕСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВИТАМИН**

- 1) B2
- 2) B6
- 3) B1
- 4) PP

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО НАКОПЛЕНИЯ (ЗА СЧЕТ ИНТЕНСИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ) БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ**

- 1) личной гигиены персоналом пищевого объекта
- 2) микробиологических нормативов продовольственного сырья
- 3) температурного режима хранения
- 4) товарного соседства при хранении продуктов

**МЕДЛЕННЕЕ ДРУГИХ ПЕРЕВАРИВАЮТСЯ БЕЛКИ**

- 1) бобовых
- 2) мяса
- 3) хлеба
- 4) молока

**В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ЮРИДИЧЕСКИМИ ЛИЦАМИ И ИНДИВИДУАЛЬНЫМИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯМИ МОЖЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ**

- 1) закупка готовых блюд и их продажа
- 2) организация праздников
- 3) приготовление блюд, их хранение и реализация
- 4) приготовление блюд на вынос

**К НАИЛУЧШИМ ИСТОЧНИКАМ ХОРОШО УСВАИВАЕМОГО КАЛЬЦИЯ ОТНОСЯТ**

- 1) бобовые и зерновые
- 2) рыбу и рыбопродукты
- 3) молоко и молочные продукты
- 4) мясо и мясные продукты

**БИОЛОГИЧЕСКОЕ ВЛИЯНИЕ ЛЕЦИТИНА НА ОРГАНИЗМ ПРОЯВЛЯЕТСЯ В ДЕЙСТВИИ**

- 1) антитоксическом
- 2) липотропном

- 3) тонизирующем
- 4) десенсибилизирующем

**В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О ПРОХОЖДЕНИИ**

- 1) диспансеризации
- 2) индивидуального медицинского осмотра специализированной комиссией
- 3) медицинской комиссии
- 4) предварительного и периодических медицинских осмотров

**ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ НЕДОСТАТКЕ ЦИНКА В РАЦИОНЕ У ДЕТЕЙ МОЖЕТ РАЗВИТЬСЯ СИНДРОМ**

- 1) Лейнера
- 2) Вильсона – Коновалова
- 3) Корсакова – Вернике
- 4) Прасада

**ДЛИТЕЛЬНЫЙ ИЗБЫТОК ТРАНС-ИЗОМЕРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ДОКАЗАНО ПРИВОДИТ К**

- 1) дислиппротеидемии
- 2) гипохолестеринемии
- 3) гипергликемии
- 4) гиперурикемии

**ПОРЯДОК САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБОСНОВАНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОПРЕДЕЛЁН ДЛЯ**

- 1) бактериальных заквасок
- 2) продуктов для детского питания
- 3) минеральных вод
- 4) биологически активных добавок к пище

**КОМПОНЕНТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ДОЛЖНЫ ВНОСИТЬСЯ**

- 1) после тепловой обработки
- 2) перед тепловой обработкой
- 3) перед розливом
- 4) перед нормализацией молока

**ПЕРВЫЙ ПРИКОРМ ВВОДИТСЯ ЗДОРОВЫМ ДЕТАМ В ВОЗРАСТЕ \_\_\_\_\_ МЕСЯЦЕВ/МЕСЯЦА**

- 1) 2-3
- 2) 4-6
- 3) 8-9
- 4) 3-4

### **К КОНСЕРВАНТАМ ОТНОСЯТ**

- 1) орто-фосфорную кислоту E338
- 2) яблочную кислоту E296
- 3) винную кислоту E334
- 4) сорбиновую кислоту E200

### **МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ, ПОДЛЕЖИТ**

- 1) стерилизации и использованию только на изготовление сыров
- 2) кипячению на ферме в течение 5 минут и использованию для откорма животных
- 3) непищевой утилизации или уничтожению
- 4) пастеризации и использованию на изготовление топленого масла

### **ВВИДУ ТОГО, ЧТО ЖЕЛИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ РЫБЫ ЯВЛЯЮТСЯ БЛАГОПРИЯТНОЙ СРЕДОЙ ДЛЯ РАЗВИТИЯ МИКРОФЛОРЫ, ЗАЛИВНУЮ РЫБУ ПРИ РАСКЛАДЫВАНИИ В ФОРМЫ НЕОБХОДИМО**

- 1) залить охлаждённым ланспиком
- 2) залить горячим ланспиком и быстро охладить
- 3) залить ланспиком с увеличенной концентрацией соли
- 4) повторно прокипятить

### **РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЕЖЕДНЕВНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ МОЛОКА И ЖИДКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ СУТОЧНЫХ ЭНЕРГОЗАТРАТАХ 2800 ККАЛ (В МЛ)**

- 1) 300
- 2) 500
- 3) 200
- 4) 400

### **НАИБОЛЕЕ УСТОЙЧИВОЙ К ВОЗДЕЙСТВИЮ ПИЩИ ЯВЛЯЕТСЯ ПОСУДА**

- 1) из нержавеющей стали
- 2) оцинкованная металлическая
- 3) эмалированная
- 4) из алюминия

### **БЕЛОК СRY III А КАРТОФЕЛЯ, УСТОЙЧИВОГО К КОЛОРАДСКОМУ ЖУКУ, ПРИВОДИТ К НАРУШЕНИЮ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ**

- 1) желудочно-кишечного тракта
- 2) сердечно-сосудистой системы
- 3) головного мозга
- 4) симпатической нервной системы

### **ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ СЕЛЕНА, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) малоновый диальдегид
- 2) глутатионредуктаза

- 3) глутатионпероксидаза
- 4) супероксиддисмутаза

**С ЦЕЛЬЮ ПОЛНОЙ ДЕКОНТАМИНАЦИИ ОТ ЙОДА-131 ПЕРЕРАБОТАННУЮ ПРОДУКЦИЮ ДОСТАТОЧНО ХРАНИТЬ В ТЕЧЕНИЕ \_\_\_\_\_ СУТОК**

- 1) 30
- 2) 80
- 3) 100
- 4) 50

**НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ**

- 1) рыбного заливного
- 2) блинчиков с мясной начинкой
- 3) макарон по-флотски
- 4) мясного студня

**ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ОНИ**

- 1) в основном, относятся к мало- и среднетоксичным
- 2) выделяются с молоком лактирующих животных
- 3) не стойки во внешней среде
- 4) избирательно накапливаются в жировой ткани

**ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА**

- 1) регулируют функцию желудочно-кишечного тракта
- 2) улучшают всасываемость минеральных веществ
- 3) являются источником биологически активных веществ
- 4) являются пластическим материалом

**ПРИ ВЫДЕЛЕНИИ ИЗ ОБРАЗЦА КОНСЕРВОВ *CL. BOTULINUM* ПАРТИЯ КОНСЕРВОВ**

- 1) задерживается для реализации до получения результатов определения типа *Cl. botulinum*
- 2) снимается с реализации и уничтожается
- 3) считается промышленно-стерильной и реализуется на общих основаниях
- 4) снимается с реализации и рекомендуется на корм животным

**В ПИТАНИИ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ**

- 1) кальция, витаминов В<sub>2</sub> и А
- 2) железа, натрия и витамина В<sub>1</sub>
- 3) магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов
- 4) калия, МНЖК и витамина Е

**ПРИ ТЕПЛОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ ПОТЕРЯ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ СОСТАВЛЯЕТ В СРЕДНЕМ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 50
- 2) 30
- 3) 10
- 4) 5

**ПОД ФАЛЬСИФИЦИРОВАННЫМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ПОНИМАЮТ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**

- 1) изготовленные с применением пищевых добавок
- 2) умышленно измененные, имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является неполной или недостоверной
- 3) обогащенные витаминами
- 4) содержащие остаточные количества антибиотиков и гормональных препаратов

**ОБВАЛКА МЯСА ПОДРАЗУМЕВАЕТ**

- 1) отделение мяса от костей
- 2) отделение мяса от сухожилий
- 3) отделение мяса от фасций
- 4) разделывание мяса на части

**ОТБОР ПРОБ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПОДЛЕЖАЩЕЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ \_\_\_\_\_ В ПРИСУТСТВИИ ВЛАДЕЛЬЦА ПРОДУКЦИИ**

- 1) специалистом органов государственного контроля и надзора
- 2) ведомственным санитарным врачом
- 3) заведующим производственной лабораторией
- 4) главным технологом предприятия

**ПЕРЕД ВХОДОМ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ХЛЕБОЗАВОДА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРЕДУСМОТРЕНЫ**

- 1) коврики, смоченные дезинфицирующим раствором
- 2) механизмы для чистки обуви
- 3) шкафчики для переобувания
- 4) дополнительные комнаты и тамбуры

**ОРЕХИ И СЕМЯНА СОДЕРЖАТ НЕСКОЛЬКО ЭНЕРГОНЕСУЩИХ НУТРИЕНТОВ, ОСНОВНЫМ ИЗ КОТОРЫХ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) белок
- 2) жир
- 3) сахароза
- 4) крахмал

**К ГРУППЕ ОЛИГОСАХАРИДОВ ОТНОСЯТ**

- 1) лактулозу
- 2) лактозу
- 3) мальтозу

4) ксилозу

### **ИДЕНТИФИКАЦИЮ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДЯТ С ЦЕЛЮ**

- 1) определения тождественности наименования мясной продукции, указанной в маркировке на продукции и в сопроводительной документации
- 2) отнесения мясной продукции к объектам технического регулирования
- 3) проведения социально-гигиенического мониторинга
- 4) исключения фальсификации мясной продукции

### **БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА В РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ НАИЛУЧШИМ ОБРАЗОМ СОХРАНЯЮТСЯ ПРИ**

- 1) пассеровании
- 2) гидрогенизации
- 3) жарении
- 4) использовании без термической обработки

### **ГАЗОБАРЬЕРНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ СОДЕРЖАТ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО НАНОКОМПОНЕНТА**

- 1) оксид цинка
- 2) диоксид титана
- 3) наноглины
- 4) оксид серебра

### **РИБОФЛАВИН - ЭТО ВИТАМИН**

- 1) С
- 2) В1
- 3) В2
- 4) Е

### **ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ХЛОРООРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ХОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ**

- 1) быстрое разрушение в объектах окружающей среды
- 2) высокая растворимость в жирах
- 3) неспособность выделяться с молоком лактирующих животных
- 4) низкая устойчивость к высоким температурам

### **ДЛЯ САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАИМЕНЬШИЙ ИНТЕРЕС ПРЕДСТАВЛЯЕТ**

- 1) технологическое оборудование, инвентарь, посуда
- 2) уборочный инвентарь
- 3) готовые блюда, кулинарные изделия
- 4) сырье и полуфабрикаты

### **ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ НАЗНАЧАЕТСЯ**

- 1) рабочим химической промышленности, врачам, преподавателям, воспитателям детских садов
- 2) рабочим, инженерно-техническим работникам при наличии вредных производственных факторов
- 3) сотрудникам научно исследовательских институтов, работникам, занятым разработкой в атомной промышленности
- 4) работникам горно-добывающей промышленности, водителям транспорта категории С и D

### **ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ**

- 1) хлора
- 2) натрия
- 3) калия
- 4) кальция

### **АЛИМЕНТАРНЫЙ ИЗБЫТОК НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ ПРИВОДИТ К ПОВЫШЕНИЮ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ**

- 1) глюкозы
- 2) азота мочевины
- 3) триглицеридов
- 4) липопротеидов низкой плотности

### **КОЛИЧЕСТВО ПРИНИМАЕМЫХ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ ДОЛЖНО ОПРЕДЕЛЯТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО**

- 1) величиной торгового зала
- 2) количеством рабочих мест продавцов
- 3) объёмом работающего холодильного оборудования
- 4) достаточностью подсобных помещений

### **РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВСКРЫТЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ УПАКОВОК ПРИ СОБЛЮДЕНИИ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ РАЗРЕШАЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ (В ЧАСАХ)**

- 1) 24
- 2) 6
- 3) 12
- 4) 18

### **ДЛИТЕЛЬНЫЙ АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ РИБОФЛАВИНА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К РАЗВИТИЮ АНЕМИИ**

- 1) нормоцитарной нормохромной
- 2) нормоцитарной гипохромной
- 3) макроцитарной гиперхромной
- 4) микроцитарной нормохромной

### **ПИТАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ГРУПП ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ**

- 1) национальными привычками
- 2) возрастом и полом
- 3) стажем работы
- 4) энергетическими затратами

### **МЯСО СОДЕРЖИТ БИОДОСТУПНЫЙ МИНЕРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ**

- 1) железо
- 2) марганец
- 3) кальций
- 4) магний

### **ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МОРСКОЙ РЫБЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ**

- 1) полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-6
- 2) полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3
- 3) мононенасыщенных жирных кислот
- 4) полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-9

### **ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ АНАЛОГИЧНОЕ ПО КЛИНИЧЕСКОЙ КАРТИНЕ СИНДРОМУ БАДДА – КИАРИ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ, СОДЕРЖАЩИХ АЛКАЛОИДЫ \_\_\_\_\_ ПРИРОДЫ**

- 1) индольной
- 2) ациклической
- 3) пирролизидиновой
- 4) пиперидиновой

### **МИКОТОКСИН М1 НАКАПЛИВАЕТСЯ И НОРМИРУЕТСЯ В**

- 1) масле растительном
- 2) мясе
- 3) молоке
- 4) мидиях

### **РЕГЛАМЕНТИРУЕМАЯ ПЛОТНОСТЬ ПОСТУПАЮЩЕГО НА ЗАВОД МОЛОКА СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 1,028
- 2) 1,025
- 3) 1,026
- 4) 1,027

### **ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ С МАРКИРОВКОЙ**

- 1) «Содержит фенилаланин»
- 2) «Хранить при температуре 2-6°C»
- 3) «Для детского питания»
- 4) «Может содержать следы орехов»



**ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ БОЛЬШИНСТВА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ СОСТАВЛЯЕТ (В ГРАДУСАХ ЦЕЛЬСИЯ)**

- 1) -8 – -4
- 2) 7 – 10
- 3) 2 – 6
- 4) -2 – 0

**К ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕНОК, ПРИМЕНЯЕМЫХ ДЛЯ УПАКОВКИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, БУТЫЛЕЙ, БОЧЕК, КАНИСТР, ПОСУДЫ, ТАРЫ, ОТНОСЯТ**

- 1) полиолефины
- 2) поликарбонат (дифлон)
- 3) аминокласты (мелалит)
- 4) полиамиды

**К ОСНОВНОМУ ДОКУМЕНТУ ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ОТНОСЯТ**

- 1) ведомость на выдачу продуктов
- 2) семидневное сводное меню
- 3) картотеку блюд
- 4) сведения о наличии больных, состоящих на питании

**ТЕМПЕРАТУРА ПЕРВЫХ БЛЮД И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПРИ ИХ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ ( В ? )**

- 1) 75
- 2) 80
- 3) 70
- 4) 65

**К ГМО РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К ПЕСТИЦИДАМ, ОТНОСИТСЯ**

- 1) соя
- 2) картофель
- 3) томат
- 4) кукуруза

**К ГРУППЕ ОЛИГОСАХАРИДОВ ОТНОСЯТ**

- 1) рафинозу
- 2) лактозу
- 3) мальтозу
- 4) ксилозу

**В РАСТИТЕЛЬНЫХ БЕЛКАХ, В ОТЛИЧИЕ ОТ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ, ИМЕЕТСЯ \_\_\_\_\_ НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ**

- 1) дефицит всех
- 2) дефицит ряда

- 3) избыток всех
- 4) избыток ряда

### **НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ**

- 1) продукцию домашнего приготовления
- 2) непотрошеную дичь
- 3) консервы в стеклянных банках
- 4) продукцию с истекающими сроками годности

### **НАИМЕНЬШЕЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ В ТЕХНИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКЕ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ ИМЕЕТ**

- 1) производительность
- 2) температура моющей и ополаскивающей воды
- 3) продолжительность каждой операции
- 4) периодичность смены рециркуляционной воды

### **ДЕФИЦИТ ТИАМИНА ПРИВОДИТ К**

- 1) нарушению кожных покровов
- 2) кровоточивости десны
- 3) ломкости ногтей и волос
- 4) нарушениям со стороны нервной системы

### **ПОД АЛИМЕНТАРНОЙ АДАПТАЦИЕЙ ПОНИМАЮТ**

- 1) диетологический прием, обеспечивающий предупреждение обострений хронических заболеваний
- 2) процесс выработки резистентности организма к экстремальным внешним условиям за счет оптимизации питания
- 3) диетологический прием, обеспечивающий предупреждение возникновения осложнений при острых патологических состояниях
- 4) приспособление организма к изменяющимся условиям окружающей среды при смене географических поясов

### **ЭРГОТИЗМ - ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ СПОРЫНЬЕЙ**

- 1) овощей и плодов
- 2) хлеба и зерновых продуктов
- 3) мяса и мясопродуктов
- 4) молочных продуктов

### **РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК \_\_\_\_\_ НАИБОЛЕЕ ПРИБЛИЖЕН К АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ЖИВОТНОГО БЕЛКА**

- 1) фасоли
- 2) гороха
- 3) сои
- 4) пшеницы

### **КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ПОДВЕРГАЕТСЯ**

- 1) рыбная продукция
- 2) свежемороженая мясная продукция
- 3) зерно
- 4) пивоваренный солод

### **СОДЕРЖАНИЕ НИТРИТОВ НОРМИРУЕТСЯ В**

- 1) мясе
- 2) молочных продуктах
- 3) рыбных продуктах
- 4) колбасных изделиях

### **РАЦИОНЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДОЛЖНЫ СОДЕРЖАТЬ В СВОЕМ СОСТАВЕ НУТРИЕНТЫ И ЭНЕРГИЮ НЕ МЕНЕЕ \_\_\_\_\_% ОТ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ**

- 1) 60
- 2) 18
- 3) 15
- 4) 30

### **ЗАБОЛЕВАНИЕ АФЛАТОКСИКОЗОМ СВЯЗАНО ПРЕИМУЩЕСТВЕННО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ АФЛАТОКСИНАМИ**

- 1) овощей
- 2) ягод
- 3) плодов
- 4) зерновых

### **К СИЛЬНЫМ ПИЩЕВЫМ СТИМУЛЯТОРАМ ЖЕЛУДОЧНОЙ СЕКРЕЦИИ ОТНОСЯТ**

- 1) молоко
- 2) отварное мясо
- 3) жареные блюда
- 4) творог

### **К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ СРЕДСТВАМ ОТНОСЯТ**

- 1) усилители вкуса и аромата
- 2) ферментные препараты
- 3) кислоты
- 4) регуляторы кислотности

### **К НОРМИРУЕМЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ ПОРЧИ ОТНОСЯТ**

- 1) сульфитредуцирующие клостридии
- 2) бактерии группы кишечных палочек
- 3) дрожжеподобные грибы
- 4) бактерии рода proteus

## **ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ОНИ**

- 1) растворимы в воде
- 2) обладают выраженными кумулятивными свойствами
- 3) в основном, относятся к группе высокотоксичных препаратов
- 4) не стойки во внешней среде

## **К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, ГДЕ ПРЕЖДЕ ВСЕГО СЛЕДУЕТ ИСКАТЬ ПАТУЛИН, ОТНОСЯТ**

- 1) молоко и продукты его переработки (сливки, сметана, творог)
- 2) арахис и продукты его переработки, рис, продукты переработки хлопка
- 3) фруктовые и овощные соки, пюре, повидла, джемы, мармелад (яблоко, томаты, облепиха)
- 4) пшеница, просо, кукуруза и продукты их переработки

## **ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА, ПРАВИЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ И СОХРАНИВШЕГО СВОИ КАЧЕСТВА, НО С ИСТЕКШИМ СРОКОМ ГОДНОСТИ, НЕОБХОДИМО**

- 1) реализовать по сниженной цене
- 2) срочно реализовать под контролем федерального государственного органа санитарно-эпидемиологического надзора
- 3) продлить срок годности на срок не более половины срока годности
- 4) считать его непригодным к употреблению

## **ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЛЮД В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 4+2°C**

- 1) подавляет рост микроорганизмов и нейтрализует токсины
- 2) способствует накоплению токсинов и размножению микроорганизмов
- 3) стабилизирует количество мезофильных микроорганизмов и препятствует токсинообразованию
- 4) приводит к гибели микроорганизмов, но не способствует инактивации токсинов

## **ИНГИБИТОРЫ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ СОДЕРЖАТСЯ В**

- 1) урюке
- 2) кураге
- 3) сое
- 4) черносливе

## **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЕННО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ**

- 1) спортсменов
- 2) мужчин
- 3) беременных и кормящих женщин
- 4) военнослужащих

**ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМ МЕТОДОМ ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

- 1) количества жиров
- 2) химического состава продукта
- 3) аминокислотного сора
- 4) количества углеводов

**В СООТВЕТСТВИИ С МЕТОДИЧЕСКИМИ УКАЗАНИЯМИ, УТВЕРЖДЕННЫМИ РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ТОКСИКОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ НА ЛАБОРАТОРНЫХ ЖИВОТНЫХ С ЦЕЛЬЮ ОЦЕНКИ БЕЗОПАСНОСТИ ГМО СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 6 месяцев
- 2) 1 год
- 3) 3 месяца
- 4) 1,5 года

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ**

- 1) содержащая пищевые добавки
- 2) в одноразовой упаковке
- 3) для кейтерингового обслуживания
- 4) нового вида

**К ОБЪЕКТАМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ОТНОСЯТ МЯСОПРОДУКТЫ, УКАЗАННЫЕ В**

- 1) ветеринарном свидетельстве
- 2) товаросопроводительной документации
- 3) техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- 4) маркировке на упаковочной таре

**В СОСТАВ БЕЛКОВ ВХОДЯТ \_\_\_\_\_ ПРИРОДНЫХ АМИНОКИСЛОТ**

- 1) 10
- 2) 20
- 3) 16
- 4) 60

**ИЗ ВСЕХ СОРТОВ МЯСА НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЭКСТРАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ОТМЕЧАЕТСЯ В**

- 1) свинине
- 2) баранине
- 3) говядине
- 4) курице

**В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТРИЦАТЕЛЬНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ТОКСИЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВАЖНОЕ ЗНАЧЕНИЕ**

### **ИМЕЕТ ОБОГАЩЕНИЕ РАЦИОНА**

- 1) пищевыми волокнами
- 2) витамином D, кальцием
- 3) полиненасыщенными жирными кислотами
- 4) минеральными веществами

### **ОТДЕЛЬНЫЕ ВХОДЫ НА ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ ПРЕДУСМОТРЕНЫ ДЛЯ**

- 1) работников контролирующих служб
- 2) работников организаций по вывозу пищевых отходов
- 3) посетителей
- 4) персонала

### **ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МЯСА И ПТИЦЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ**

- 1) глицина
- 2) серосодержащих аминокислот
- 3) пролина
- 4) глутаминовой кислоты

### **УТОЧНЕННАЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ВИТАМИНЕ «С» ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)**

- 1) 160
- 2) 120
- 3) 100
- 4) 140

### **ПЛАНОВАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОВОДИТСЯ**

- 1) при подозрении на химическое загрязнение при производстве (выращивании, транспортировке) пищевых продуктов
- 2) при возникновении пищевого отравления
- 3) для контроля качества и безопасности пищевых продуктов
- 4) по поручению следственных органов

### **ПО ИТОГАМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ К ПРАКТИЧЕСКОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРЕПАРАТ (СОЕДИНЕНИЕ), ПРЕДЛАГАЕМЫЙ В КАЧЕСТВЕ ПЕСТИЦИДА, ЕСЛИ ПО ОДНОМУ ИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ КЛАССИФИКАЦИИ ОН ОТНОСИТСЯ К КЛАССУ ОПАСНОСТИ**

- 1) 2
- 2) 1
- 3) 4
- 4) 3

### **СИМПТОМОМ ДЕФИЦИТА ВИТАМИНА РР ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) ангулярный стоматит

- 2) цилиарная инъекция
- 3) фолликулярный гиперкератоз
- 4) себорея

**В ЛЕЧЕБНОМ УЧРЕЖДЕНИИ СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ ОСТАВЛЯЮТ ЕЖЕДНЕВНО В КОЛИЧЕСТВЕ ОДНОЙ ПОРЦИИ НА (В СУТКАХ)**

- 1) 3
- 2) 2
- 3) 1
- 4) 4

**ВТОРИЧНЫМ МЕТАБОЛИТОМ АФЛАТОКСИНА В1 ЯВЛЯЕТСЯ АФЛАТОКСИН**

- 1) G1
- 2) B2 $\alpha$
- 3) B2
- 4) M1

**К КЛИНИЧЕСКИМ ПРОЯВЛЕНИЯМ ГЛУБОКОГО ДЕФИЦИТА ВИТАМИНА «А» ОТНОСЯТ**

- 1) ксерофтальмию
- 2) полиневриты
- 3) пеллагру
- 4) снижение свертываемости крови

**РЕАКЦИЯ МАЙЯРА ПРИВОДИТ К СНИЖЕНИЮ КОЛИЧЕСТВА ДОСТУПНОГО**

- 1) метионина
- 2) лейцина
- 3) треонина
- 4) лизина

**ОСНОВНЫМИ ЭНЕРГОНЕСУЩИМИ НУТРИЕНТАМИ ФРУКТОВ И ЯГОД ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) полисахариды
- 2) моно-дисахариды
- 3) пищевые волокна
- 4) белки

**ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ ЦИНКА, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) глутатионпероксидаза
- 2) каталаза
- 3) глутатионредуктаза
- 4) супероксиддисмутаза

**ОРЕХИ, СЕМЕНА И ПРОДУКТЫ ИХ СОДЕРЖАЩИЕ (МЮСЛИ, СУХИЕ ЗАВТРАКИ) ЦЕЛЕСООБРАЗНО КОМБИНИРОВАТЬ В РАЦИОНЕ С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ С**

### **ЦЕЛЬЮ ПОВЫШЕНИЯ ИХ**

- 1) биологической ценности
- 2) усвояемости
- 3) энергетической ценности
- 4) перевариваемости

### **ПОСЛЕДСТВИЕМ НИТРАТНО-НИТРИТНОЙ НАГРУЗКИ НА ОРГАНИЗМ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) диссеминированное внутрисосудистое свертывание
- 2) поражение печени
- 3) гипоксия гемического типа
- 4) нарушение азотовыделительной функции почек

### **НАИБОЛЬШЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ СРЕДИ ГМО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ИМЕЕТ**

- 1) соя
- 2) рапс
- 3) кукуруза
- 4) картофель

### **ПРЕБИОТИКОМ, ОТНОСЯЩИМСЯ К ВИТАМИНОПОДОБНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ, ЯВЛЯЕТСЯ КИСЛОТА**

- 1) оротовая
- 2) липоевая
- 3) парааминобензойная
- 4) пангамовая

### **ВИТАМИНОПОДОБНЫМ ВЕЩЕСТВОМ, УЧАСТВУЮЩИМ В ТРАНСПОРТЕ И ОКИСЛЕНИИ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В МИТОХОНДРИЯХ КЛЕТОК, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) карнитин
- 2) бета-каротин
- 3) парааминобензойная кислота
- 4) орнитин

### **МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ИХ ПОЛНУЮ ГОТОВНОСТЬ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, СОСТАВЛЯЕТ (В °С)**

- 1) 95
- 2) 90
- 3) 85
- 4) 100

### **МОРСКАЯ РЫБА СЛУЖИТ ИСТОЧНИКОМ В ПИТАНИИ**

- 1) НЖК, МНЖК, йода, кальция, натрия, витаминов Е, Д
- 2) ПНЖК семейства омега-6, йода, кальция, витаминов А, Д



- 3) ПНЖК семейства омега-3, йода, фосфора, витаминов А, Д
- 4) НЖК, йода, калия, витаминов Е, Д

**НА ХЛЕБОЗАВОД ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ ОБРАТНО НЕ ПРИНИМАЕТСЯ ХЛЕБ**

- 1) с плесенью
- 2) черствый
- 3) с механическими повреждениями
- 4) с истекшим сроком реализации

**ПОСЛЕ ФИЛЬТРАЦИИ И ОХЛАЖДЕНИЯ МОЛОКА ДО +2? БАКТЕРИЦИДНАЯ ФАЗА МОЛОКА СОХРАНЯЕТСЯ (В ЧАСАХ)**

- 1) до 36
- 2) 15-20
- 3) 8-10
- 4) 2-3

**ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ**

- 1) рыбы холодного копчения
- 2) кисломолочных продуктов
- 3) грибных консервов
- 4) кремовых кондитерских изделий

**ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ АНЕМИИ У БЕРЕМЕННЫХ НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧЕНИЕ В РАЦИОН ПИТАНИЯ ПРОДУКТОВ, БОГАТЫХ**

- 1) магнием и йодом
- 2) железом и витамином В<sub>1</sub>
- 3) железом и фолиевой кислотой
- 4) кальцием и аскорбиновой кислотой

**НИАЦИН - ЭТО ВИТАМИН**

- 1) РР
- 2) А
- 3) С
- 4) Е

**В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ТР ТС «О БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ» ЗАПРЕЩЕНО ИЗГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОЙ ПОСУДЫ, ИМЕЮЩЕЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, С ПРИМЕНЕНИЕМ**

- 1) полиакрилата
- 2) силикона
- 3) поливинилхлорида

4) полистирола

**РАДИОНУКЛИДАМИ, ПОСТОЯННО НОРМИРУЕМЫМИ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ, ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) цезий-137, стронций-90
- 2) йод-131, стронций-90
- 3) йод-131, калий-40
- 4) калий-40, цезий-137

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ И ЦЕХИ ХЛЕБОЗАВОДА ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ**

- 1) в подвальных и полуподвальных помещениях
- 2) на первых этажах
- 3) в пристроенных помещениях
- 4) на последних этажах

**К ПРЕБИОТИКАМ ОТНОСЯТ**

- 1) олигосахариды
- 2) минеральные добавки
- 3) витамины
- 4) бифидобактерии

**ОСНОВНЫМ МЕТОДОМ ИДЕНТИФИКАЦИИ ГЕНЕТИЧЕСКИ ИЗМЕНЕННОГО БЕЛКА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) электрофорез
- 2) плазмофорез
- 3) полимеразная цепная реакция
- 4) иммуноферментный анализ

**ЗАДАЧЕЙ ПЕРВОГО ЭТАПА САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПАРТИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ \_\_\_\_\_ ПРОДУКЦИИ**

- 1) документального сопровождения партии
- 2) органолептических показателей образца
- 3) микробиологических показателей образца
- 4) условий и сроков хранения партии

**КРИТЕРИЕМ ЭФФЕКТИВНО ПРОВЕДЁННОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ ОТСУТСТВИЕ БАКТЕРИЙ ГРУППЫ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ В \_\_\_ МЛ МОЛОКА**

- 1) 100
- 2) 10
- 3) 2
- 4) 5

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ**

- 1) молокоперерабатывающие предприятия
- 2) хлебозаводы
- 3) предприятия общественного питания
- 4) организации продовольственной торговли

#### **К ПРОЯВЛЕНИЯМ ДЕФИЦИТА ХРОМА ОТНОСЯТ**

- 1) гипохромную анемию, миоглобиндефицитную атонию скелетных мышц
- 2) миокардиопатию, атрофический гастрит
- 3) нарушения формирования сердечно-сосудистой системы и скелета
- 4) снижение толерантности к глюкозе

#### **ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПОТРЕБЛЕНИИ ЖЕЛЕЗА ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ МУЖЧИН СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_ МГ/СУТКИ**

- 1) 10
- 2) 18
- 3) 20
- 4) 28

#### **ОСНОВНЫМ НАПРАВЛЕНИЕМ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ТОКСИКОИНФЕКЦИИ, ВЫЗЫВАЕМОЙ ЭНТЕРОКОККАМИ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) выявление источника инфицирования пищевого продукта
- 2) неукоснительное соблюдение санитарного режима на пищевом объекте
- 3) своевременное прохождение периодических медицинских осмотров
- 4) длительное хранение при низких температурах

#### **ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ У ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА НАЧИНАЕТСЯ В (В ГОДАХ)**

- 1) 11
- 2) 14
- 3) 18
- 4) 10

#### **ПИЩЕВЫЕ ТОКСИКОИНФЕКЦИИ ВЫЗЫВАЮТСЯ БАКТЕРИЯМИ**

- 1) *Salmonella typhimurium*
- 2) *Clostridium botulinum*
- 3) *Staphylococcus aureus*
- 4) *Proteus vulgaris*

#### **К ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ ПИЩЕВЫЕ КОМПОЗИЦИИ**

- 1) обладающие полностью сбалансированным макронутриентным составом и обогащенные любым количеством витаминов или минеральных веществ
- 2) обогащенные белковыми или липидными компонентами в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции
- 3) обогащенные витаминами или минеральными веществами в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции

4) обладающие доказанным положительным влиянием на определенную функцию организма за счет модификации нутриентного состава

**МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ НАТУРАЛЬНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ИХ ПОЛНУЮ ГОТОВНОСТЬ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, СОСТАВЛЯЕТ (В ?)**

- 1) 85
- 2) 90
- 3) 80
- 4) 75

**НА УПАКОВКЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН НОМЕР**

- 1) декларации соответствия
- 2) свидетельства о государственной регистрации
- 3) удостоверения качества и безопасности
- 4) сертификата соответствия

**В ЗЕРНЕ ВИЗУАЛЬНО МОГУТ БЫТЬ ОБНАРУЖЕНЫ**

- 1) фузариумы
- 2) пенициллы
- 3) аспергиллы
- 4) рожки спорыньи

**РЕГЛАМЕНТИРУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОБИОТИЧЕСКОЙ МИКРОФЛОРЫ В 1 ГРАММЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СОСТАВЛЯЕТ НЕ МЕНЕЕ \_\_\_\_\_ МИКРОБНЫХ КЛЕТОК**

- 1) пятидесяти тысяч
- 2) ста тысяч
- 3) миллиона
- 4) пятисот тысяч

**ЗАБОЛЕВАНИЕ ФУЗАРИОТОКСИКОЗОМ СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ ФУЗАРИОТОКСИНАМИ \_\_\_\_\_ ПРОДУКТОВ**

- 1) зерновых
- 2) молочных
- 3) мясных
- 4) рыбных

**ИЗБЫТОК ПУРИНОВ В ОРГАНИЗМЕ СВЯЗАН СО ЗНАЧИТЕЛЬНЫМ УПОТРЕБЛЕНИЕМ**

- 1) яиц
- 2) молочных изделий
- 3) мясорпродуктов
- 4) кондитерских изделий

### **ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА ЗАВИСИТ ОТ**

- 1) режима пастеризации
- 2) плотности молока
- 3) температуры молока перед пастеризацией
- 4) кислотности молока

### **РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ, ИМЕЮЩИЕ С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ НАИЛУЧШУЮ ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ, ИЗГОТОВЛЯЮТСЯ В**

- 1) масле
- 2) собственном соку
- 3) пряной заливке
- 4) томатной заливке

### **ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ НОРМИРУЮТСЯ В**

- 1) хлебобулочных изделиях
- 2) мясной продукции
- 3) плодоовощной продукции
- 4) злаковых

### **ЗАТРУДНЕНИЕ ПРИ ПРОГЛАТЫВАНИИ ПИЩИ И ВОДЫ (ДИСФАГИЯ) ЯВЛЯЕТСЯ ЧАСТЬЮ СИМПТОМА**

- 1) Крейтцфельдта – Якоба
- 2) Вильсона – Коновалова
- 3) Пламмера – Винсона
- 4) Кашина – Бека

### **ВОЗБУДИТЕЛЬ БОТУЛИЗМА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) аэробом
- 2) строгим анаэробом
- 3) вирусом
- 4) факультативным анаэробом

### **СОГЛАСНО ТЕОРИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ВСЕ ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА ДЕЛЯТСЯ НА**

- 1) перевариваемые и неперевариваемые
- 2) незаменимые (эссенциальные) и заменимые
- 3) ненормируемые и нормируемые
- 4) усваиваемые и неусваиваемые

### **НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ**

- 1) кваса
- 2) пивного солода
- 3) морсов
- 4) газированных напитков

**К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ**

- 1) пектин
- 2) целлюлозу
- 3) крахмал
- 4) фруктозу

**РЕГЛАМЕНТИРУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЛЕДЯНОЙ ГЛАЗУРИ НА ПОВЕРХНОСТИ РЫБЫ СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_\_ % ОТ ОБЩЕЙ МАССЫ ПРОДУКТА**

- 1) 6
- 2) 5
- 3) 8
- 4) 7

**ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ВИТАМИНЕ В12 СОСТАВЛЯЕТ (В МКГ)**

- 1) 90
- 2) 20
- 3) 1-1,5
- 4) 3

**ОСНОВНЫМ ПРИЕМОМ, ПОЗВОЛЯЮЩИМ ОБЕСПЕЧИТЬ ДОЛГОВРЕМЕННУЮ АДАПТАЦИЮ К СУЩЕСТВЕННОМУ ДИЕТОЛОГИЧЕСКОМУ ОГРАНИЧЕНИЮ БЕЛКА В РАЦИОНЕ, ЯВЛЯЕТСЯ ПОВЫШЕНИЕ**

- 1) энергетической ценности за счет крахмала
- 2) биологической ценности питания за счет преимущественного использования растительных белков
- 3) биологической ценности питания за счет преимущественного использования животных белков
- 4) энергетической ценности за счет ПНЖК

**ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ**

- 1) рибофлавина
- 2) токоферола
- 3) тиамина
- 4) биофлавоноидов

**ВИТАМИННЫЕ ПРЕПАРАТЫ В КАЧЕСТВЕ ОТДЕЛЬНОГО ВИДА ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ВЫДАЮТСЯ ПРИ РАБОТЕ В УСЛОВИЯХ**

- 1) вибрации
- 2) высоких температур
- 3) повышенного давления
- 4) контакта с анилиновыми красителями

**ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ДЕФИЦИТЕ В РАЦИОНЕ РЕТИНОЛА И БЕТА-КАРОТИНА ВРЕМЯ**

## **ТЕМНОВОЙ АДАПТАЦИИ СТАНОВИТСЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЕЕ (В СЕКУНДАХ)**

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

## **ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) высокая калорийность продукта
- 2) повышенный риск накопления в них нитратов
- 3) риск накопления в них патогенных микроорганизмов
- 4) раздражающее действие уксусной кислоты на слизистую желудка

## **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ВЫПУСКАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ НЕСЕТ**

- 1) Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по месту нахождения предприятия, выпускающего полимерные изделия
- 2) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Управления Роспотребнадзора по месту нахождения предприятия, выпускающего полимерные изделия
- 3) Центр по чрезвычайным ситуациям и санитарно-эпидемиологической экспертизе Минздрава РФ
- 4) предприятие-изготовитель

## **НЕБОЛЬШОЙ ДЕФИЦИТ СЕРОСОДЕРЖАЩИХ АМИНОКИСЛОТ ИМЕЕТСЯ В МОЛОКЕ**

- 1) кобыльем
- 2) козьем
- 3) коровьем
- 4) овечьем

## **ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ \_\_\_\_\_ ПРОДУКЦИЯ**

- 1) мясо-растительная
- 2) скоропортящаяся
- 3) многокомпонентная
- 4) специализированная

## **ДОКУМЕНТОМ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИМ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) листок-вкладыш
- 2) сертификат соответствия
- 3) свидетельство о государственной регистрации
- 4) счет-фактура

## **К МЕТОДАМ ОЦЕНКИ СОСТОЯНИЯ ПИТАНИЯ НЕОРГАНИЗОВАННОГО НАСЕЛЕНИЯ ОТНОСЯТ**

- 1) бюджетный и лабораторный
- 2) анкетно-опросный и лабораторный
- 3) анкетно-опросный и 24-часового опроса
- 4) 24-часового опроса и лабораторный

**ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ФОЛАЦИНЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 400 мкг
- 2) 50 мкг
- 3) 5 мг
- 4) 200 мкг

**НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМ НУТРИЕНТОМ, ИМЕЮЩИМ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ПОЛНОЦЕННОГО РОСТА И РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) белок
- 2) железо
- 3) жир растительный
- 4) глюкоза

**ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ФОЛАЦИНЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ (В МКГ)**

- 1) 5
- 2) 200
- 3) 50
- 4) 400

**ЕДИНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТОВАРОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ САНЭПИДНАДЗОРУ (КОНТРОЛЮ) НА ТАМОЖЕННОЙ ГРАНИЦЕ И ТАМОЖЕННОЙ ТЕРРИТОРИИ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА УТВЕРЖДЕН**

- 1) приказом Роспотребнадзора
- 2) постановлением Правительства Российской Федерации
- 3) постановлением главного государственного врача Российской Федерации
- 4) решением комиссии Таможенного союза

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ**

- 1) детского питания
- 2) плодоовощная
- 3) молочная
- 4) мясная

**ПРИ ЧАСТИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН В ТОЛСТОЙ КИШКЕ ОБРАЗУЮТСЯ**

- 1) витаминopodobные соединения
- 2) моно-дисахариды
- 3) короткоцепочечные жирные кислоты
- 4) олигосахариды



### **В МЯСЕ ОТМЕЧАЕТСЯ НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ**

- 1) фосфора и калия
- 2) кальция и магния
- 3) витаминов группы В
- 4) железа

### **МИКОТОКСИНОМ, НАКАПЛИВАЮЩИМСЯ В ЯБЛОКАХ ПРИ ИХ ГНИЕНИИ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) дезоксиниваленол
- 2) Т-2 токсин
- 3) афлатоксин
- 4) патулин

### **ИЗ РАЦИОНА ДЕТЕЙ 1-3 ЛЕТ ИСКЛЮЧАЮТ**

- 1) подсолнечное масло
- 2) оливковое масло
- 3) сливочное масло
- 4) маргарин

### **ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ АРАХИСА ЯВЛЯЕТСЯ ВЫСОКИЙ РИСК НАКОПЛЕНИЯ В НИХ**

- 1) афлатоксинов
- 2) соланина
- 3) синильной кислоты
- 4) сапонинов

### **ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ УБОЯ И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ БЕЗ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ (ИСПЫТАНИЙ) ПУТЁМ СРАВНЕНИЯ НАИМЕНОВАНИЙ**

- 1) указанных в маркировке и наименований в товаросопроводительной документации
- 2) в составе маркировки с наименованиями, предусмотренными ГОСТ, приведёнными в Приложении к ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- 3) указанных в маркировке продуктов убоя и мясной продукции с их внешним видом
- 4) в составе маркировки или в товаросопроводительной документации с наименованиями, предусмотренными Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

### **ТРАНСГЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ СПОСОБОМ ПОЛУЧЕНИЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ**

- 1) генной инженерии
- 2) новейших нетоксичных для человека пестицидов
- 3) гранулированных форм азотисто-фосфорно-калиевых удобрений
- 4) эффективных стимуляторов роста растений

**ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ОТДЕЛЬНЫЙ ВХОД/ВЫХОД**

- 1) из складских помещений
- 2) из горячего цеха
- 3) во двор
- 4) в экспедицию

**СРЕДИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ**

- 1) томата
- 2) брокколи
- 3) баклажана
- 4) сои

**БИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ ЖЕЛЕЗА ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В**

- 1) формировании пищеварительных ферментов
- 2) поддержании кислотно-щелочного равновесия
- 3) участии в процессах кроветворения и образовании гемоглобина
- 4) формировании костной системы

**У РАБОТНИКОВ, ЗАНЯТЫХ ЛЕГКИМ ТРУДОМ, КОЭФФИЦИЕНТ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 1,8
- 2) 2,0
- 3) 1,4
- 4) 1,6

**К НАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ**

- 1) эйкозапентаеновую
- 2) олеиновую
- 3) масляную
- 4) элаидиновую

**ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА НЕОБХОДИМО ПРОИЗВОДИТЬ КРЕМЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА НЕ МЕНЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 60
- 2) 50
- 3) 45
- 4) 30

**А-ВИТАМИННОЙ АКТИВНОСТЬЮ ОБЛАДАЕТ**

- 1) лютеин
- 2) бета-каротин

- 3) ликопин
- 4) зеаксантин

**ОПТИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОСФОЛИПИДОВ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ (В Г/СУТКИ)**

- 1) 1-2
- 2) 5-7
- 3) 12-15
- 4) 8-9

**В ПОРЯДКЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ВОЗМОЖНО ДОБИТЬСЯ СУДЕБНОГО РЕШЕНИЯ О ПРЕКРАЩЕНИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ИЛИ АННУЛИРОВАНИИ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ ПРИ НЕОДНОКРАТНОМ И ГРУБОМ НАРУШЕНИИ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ БОЛЕЕ \_\_\_\_\_ РАЗ В ГОД, КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПИЩЕВОМУ ОТРАВЛЕНИЮ ИЛИ СМЕРТИ ПОТРЕБИТЕЛЯ**

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

**ФРИТЮРНЫЙ ЖИР СЧИТАЕТСЯ НЕПРИГОДНЫМ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЕСЛИ СОДЕРЖАНИЕ В НЕМ ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОКИСЛЕНИЯ ПРЕВЫШАЕТ (В %)**

- 1) 1
- 2) 2
- 3) 3
- 4) 0,5

**ИНГИБИТОРЫ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ СОДЕРЖАТСЯ В**

- 1) грушах
- 2) рисе
- 3) черносливе
- 4) огурцах

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ В ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

- 1) мясо в полутушах
- 2) непотрошеную дичь
- 3) консервы в деформированной таре
- 4) грибы свежие культивируемые

**ПНЖК ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ В РАЦИОНЕ В КОЛИЧЕСТВЕ \_\_\_\_\_ % ЕГО ЭНЕРГОЦЕННОСТИ**

- 1) 3-10
- 2) 1-2

- 3) 11-15
- 4) 30-35

**ВВЕДЕНИЕ В РАЦИОН РЕБЕНКА ОВОЩЕЙ РЕКОМЕНДОВАНО В ВОЗРАСТЕ \_\_\_\_\_ МЕСЯЦЕВ**

- 1) 4-5
- 2) 3-4
- 3) 6-7
- 4) 8-9

**К ПЕРВОЙ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА И РЕКОМЕНДОВАННОМУ УРОВНЮ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ОТНОСЯТСЯ ЛИЦА**

- 1) труд которых связан со значительными физическими усилиями
- 2) работа которых не связана с затратой физического труда или не требует значительных физических усилий
- 3) занятые особо тяжелым физическим трудом
- 4) занятые немеханизированным тяжелым трудом

**МОНО- И ДИСАХАРИДЫ ДОЛЖНЫ СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ \_\_\_\_\_ % ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ**

- 1) 5
- 2) 20
- 3) 50
- 4) 10

**В ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА РАЗРЕШЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

- 1) ароматизаторов
- 2) красителей
- 3) искусственных вкусовых добавок
- 4) натуральных вкусовых добавок

**ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ НАИМЕНЬШИЕ ПОТЕРИ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ДОСТИГАЮТСЯ ЗА СЧЕТ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКЦИИ В**

- 1) теплую воду с последующим доведением до готовности при интенсивном кипении
- 2) холодную воду с последующим постепенным нагревом и кипячением
- 3) холодную воду с последующим быстрым нагревом до кипения и кипячением в течение 30 минут
- 4) кипящую воду с последующим доведением до готовности

**К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, В КОТОРЫХ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ СТАФИЛОКОККОВЫЙ ЭНТЕРОТОКСИН МОЖЕТ НАКОПИТЬСЯ ДО ПОРОГОВОЙ ДОЗЫ, ОТНОСЯТ**

- 1) тушеное мясо с маринованными овощами

- 2) макаронны по-флотски
- 3) голубцы с рисом
- 4) овощное рагу

### **ДЛЯ ХИМИЧЕСКОГО ЩАЖЕНИЯ ОРГАНОВ ЖЕЛУДОЧНО КИШЕЧНОГО ТРАКТА ИСКЛЮЧАЮТ ПРОДУКТЫ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ**

- 1) углеводов
- 2) витаминов
- 3) белка
- 4) эфирных масел

### **ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ВСПЫШКИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ В РЕСТОРАНЕ ОБРАЗЕЦ ПРОДУКЦИИ, АНАЛОГИЧНОЙ ПОДОЗРЕВАЕМОЙ, ОТБИРАЕТСЯ ИЗ**

- 1) суточной пробы
- 2) холодильника для хранения пищевых отходов
- 3) недельного запаса
- 4) складских и производственных помещений

### **ОПТИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОСФОЛИПИДОВ В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (В Г/СУТКИ)**

- 1) 6-10
- 2) 5-7
- 3) 70
- 4) 90

### **ДЛЯ ОЦЕНКИ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЬШЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ ИМЕЕТ ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

- 1) аминокислотного сора
- 2) степени задержки азота в организме
- 3) скорости роста организма
- 4) состояния азотистого баланса

### **ДОПУСТИМАЯ СУТОЧНАЯ ДОЗА (ДСД) ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ**

- 1) допустимым еженедельным потреблением человеком контаминантов, которые неизбежно присутствуют в полноценной пище
- 2) наибольшей концентрацией или количеством агента, определенной по опыту или наблюдению, которое не вызывает поддающегося обнаружения изменения морфологии, роста, развития или продолжительности жизни объекта воздействия
- 3) максимальной дозой вещества (в мг на кг массы тела), ежедневное поступление которой на протяжении всей жизни человека безвредно, т.е. не оказывает неблагоприятного влияния на жизнедеятельность, здоровье настоящего и будущих поколений
- 4) допустимым для человека суточным потреблением в результате естественного содержания вещества в пище и питьевой воде

**КАЛЬЦИЙ ИЗ МОЛОКА УСВАИВАЕТСЯ НА (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 88
- 2) 98
- 3) 68
- 4) 78

**К ПИЩЕВОЙ ТЕХНОЛОГИИ, СНИЖАЮЩЕЙ КОНЦЕНТРАЦИЮ ФУЗАРИОТОКСИНОВ, ОТНОСЯТ**

- 1) экструзионное производство
- 2) переработку зерна на муку, крупу, крахмал
- 3) выпечку хлеба, хлебобулочных изделий
- 4) пивное производство

**СОЛАНИН СОДЕРЖИТСЯ В \_\_\_\_\_ТОМАТАХ**

- 1) желтых
- 2) зеленых
- 3) оранжевых
- 4) красных

**ФРУКТЫ И ОВОЩИ ДОЛЖНЫ ВКЛЮЧАТЬСЯ В РАЦИОН ДЕТЕЙ СТАРШЕ 1 ГОДА**

- 1) через день
- 2) ежедневно
- 3) 2 раза в неделю
- 4) 3 раза в неделю

**БЛЮДА ИЗ РЫБЫ РЕКОМЕНДУЮТ ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН НЕ РЕЖЕ**

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

**ПРОЦЕССЫ ОКИСЛИТЕЛЬНОЙ ПОРЧИ В РЫБЕ ПРЕДОТВРАЩАЮТСЯ ПУТЁМ**

- 1) глазирования
- 2) охлаждения
- 3) замораживания
- 4) использования ионизирующего облучения

**В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ**

- 1) свиной окорок
- 2) утятину
- 3) телятину
- 4) баранину

**В КОТЛЕТЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, МАКАРОНАХ ПО-ФЛОТСКИ ИЛИ МОЛОЧНОЙ КАШЕ СТАФИЛОКОККОВЫЙ ЭНТЕРОТОКСИН СПОСОБЕН НАКАПЛИВАТЬСЯ ПРИ**

**КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО ПОРОГОВОЙ ДОЗЫ В ТЕЧЕНИЕ \_\_\_\_ ЧАСОВ**

- 1) 3-4
- 2) 5-6
- 3) 7-8
- 4) 9-10

**ФРУКТЫ И ОВОЩИ ОБЕСПЕЧИВАЮТ ОРГАНИЗМ ВИТАМИНАМИ**

- 1) B<sub>1</sub>, C, P
- 2) A, D, E
- 3) фолиевая кислота, D, B<sub>6</sub>
- 4) C, фолиевая кислота, каротин

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ВОЗМОЖНОГО МИКРОБНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ НАРУШЕНИЕ**

- 1) правил личной гигиены персоналом пищевого объекта
- 2) технологии приготовления (рецептуры) продуктов
- 3) условий и сроков хранения продуктов и блюд
- 4) правил товарного соседства при хранении продуктов

**НАКОПЛЕНИЮ МИКОТОКСИНОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ПРЕПЯТСТВУЕТ**

- 1) низкое значение активной воды в продукте
- 2) повышенная влажность продукта
- 3) комнатная температура
- 4) доступ кислорода

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ ГМО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ**

- 1) Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
- 2) территориальными управлениями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
- 3) независимыми лабораториями, аккредитованными на данный вид деятельности
- 4) Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения (Росздравнадзор)

**СОБЛЮДЕНИЕ ЩАДЯЩЕГО РЕЖИМА ПАСТЕРИЗАЦИИ ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО \_\_\_\_\_ ПРОБЕ**

- 1) фосфатазной
- 2) пероксидазной
- 3) амилазной
- 4) редуктазной

**ОБЪЕКТАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) условия хранения продовольственного сырья

- 2) начальный и конечный этапы производства
- 3) критические контрольные точки
- 4) опасные с позиций травматизма этапы производства

#### **ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ОНИ**

- 1) не стойки во внешней среде
- 2) выделяются с молоком лактирующих животных
- 3) избирательно накапливаются в жировой ткани
- 4) относятся к мало- и среднетоксичным

#### **ПЛАНОВАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОВОДИТСЯ**

- 1) для контроля качества и безопасности пищевых продуктов
- 2) при возникновении пищевого отравления
- 3) по поручению следственных органов
- 4) при подозрении на химическое загрязнение при производстве пищевых продуктов

#### **ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫЕ ОРГАНИЗМЫ (ГМО), МАРКИРУЕТСЯ ПРИ ИХ НАЛИЧИИ ОТ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 0,9
- 2) 1,5
- 3) 3,5
- 4) 5

#### **ПОНИЖЕНИЕ ВОДНОЙ АКТИВНОСТИ В ПИЩЕВОЙ РЕЦЕПТУРЕ ДОСТИГАЕТСЯ ДОБАВЛЕНИЕМ**

- 1) уксуса
- 2) глутамата натрия
- 3) консервантов
- 4) поваренной соли

#### **ТРАНС-ИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ОБРАЗУЮТСЯ В ПРОЦЕССЕ**

- 1)  $\beta$ -окисления
- 2) переаминирования
- 3) липонегенеза
- 4) гидрогенизации

#### **МИНЕРАЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ, НОРМИРУЕМЫМ С ПОЛОВОЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВКОЙ, ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КОТОРОМ У ЖЕНЩИН БОЛЬШЕ, ЧЕМ У МУЖЧИН, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) йод
- 2) селен
- 3) железо



4) хром

### **КСЕНОБИОТИКАМИ С КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) нитраты
- 2) нитрозамины
- 3) фосфаты
- 4) нитриты

### **К ПРОЯВЛЕНИЯМ ДЕФИЦИТА ХРОМА ОТНОСЯТ**

- 1) гипохромную анемию, миоглобиндефицитную атонию скелетных мышц, миокардиопатию, атрофический гастрит
- 2) кариес
- 3) нарушения формирования сердечно-сосудистой системы и скелета, развитие дисплазии соединительной ткани
- 4) снижение толерантности к глюкозе

### **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ УСТАНАВЛИВАЮТСЯ**

- 1) министерством торговли
- 2) изготовителем
- 3) органами по сертификации
- 4) контрольно-надзорными органами

### **МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ РАДИОНУКЛИДОВ НА ЗАГРЯЗНЕННЫХ ТЕРРИТОРИЯХ НАКАПЛИВАЮТ ГРИБЫ И**

- 1) бахчевые культуры
- 2) фрукты
- 3) зерновые
- 4) рыба

### **БЕЛОК КОРОВЬЕГО МОЛОКА ИМЕЕТ ДЕФИЦИТ**

- 1) тирозина
- 2) валина
- 3) лейцина
- 4) цистеина

### **ОПОЛАСКИВАНИЕ ПОСУДЫ В МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ СЕТКЕ С РУЧКАМИ В ТРЕТЬЕЙ СЕКЦИИ ВАННЫ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ С ТЕМПЕРАТУРОЙ НЕ НИЖЕ (в ?)**

- 1) +45
- 2) +35
- 3) +55
- 4) +65

### **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ**

### **ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ**

- 1) эмалированную
- 2) из алюминия
- 3) оцинкованную металлическую
- 4) из нержавеющей стали

### **ГЛУТАМАТ НАТРИЯ ИМЕЕТ КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ ПО ВВЕДЕНИЮ В ПИЩЕВЫЕ РЕЦЕПТУРЫ ИЗ-ЗА ЕГО УЧАСТИЯ В БИОСИНТЕЗЕ**

- 1) гистаминоподобного вещества
- 2) гормона
- 3) нейромедиатора
- 4) фермента

### **ПРОДАЖА ТОВАРОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ) С ПОМОЩЬЮ ТОРГОВЫХ АВТОМАТОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЧЕРЕЗ**

- 1) только кейтеринг
- 2) вендинг и кофемат
- 3) вендинг и фуршет
- 4) кейтеринг и кофемат

### **УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ КАРТОФЕЛЯ, БОБОВЫХ, ХЛЕБА ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ СОСТАВЛЯЕТ (В %)**

- 1) 85
- 2) 90
- 3) 80
- 4) 70

### **В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В % ОТ ЭНЕРГИИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА ДОЛЖНО БЫТЬ**

- 1) не более 10
- 2) не более 20
- 3) не менее 15
- 4) не менее 30

### **ГЕННО-ИНЖЕНЕРНАЯ МОДИФИКАЦИЯ РАСТЕНИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА МИРОВОМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ РЫНКЕ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ, НАПРАВЛЕНА НА**

- 1) увеличение содержания витаминов
- 2) снижение аллергенных свойств пищевой продукции
- 3) повышение устойчивости к неблагоприятным климатическим факторам
- 4) увеличение сохранности урожая

### **ОТБОР СУТОЧНОЙ ПРОБЫ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ \_\_\_\_\_ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА**

- 1) через 2 часа
- 2) через 30 мин

- 3) сразу
- 4) через 1 час

**СОГЛАСНО ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ (ИЗГОТОВЛЕНИИ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

- 1) консервантов
- 2) ароматизаторов
- 3) бензойной, сорбиновой кислот и их солей
- 4) яблочной кислоты и ее солей

**ИЗ МЕТОДОВ КОНСЕРВИРОВАНИЯ, ОСНОВАННЫХ НА СТЕРИЛИЗАЦИИ ПРОДУКТА, НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ПРИМЕНЯЕТСЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА**

- 1) ультразвуком
- 2) высокими температурами
- 3) переменным током
- 4) фильтрованием

**РЕАКЦИЯ НА РЕДУКТАЗУ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

- 1) бактериальной обсемененности непастеризованного молока и сливок
- 2) фальсификации молока и молочных продуктов
- 3) кислотности молока
- 4) эффективности пастеризации молока

**ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕННОМ КОНТРОЛЕ НА МОЛОЧНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ КРИТИЧЕСКОЙ КОНТРОЛЬНОЙ ТОЧКОЙ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ БЕЗОПАСНОСТЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) нормализация молока
- 2) дезодорация молока
- 3) термическая обработка
- 4) гомогенизация молока

**К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН**

- 1) С
- 2) В<sub>1</sub>
- 3) К
- 4) В<sub>12</sub>

**ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕМОЕ МАКСИМАЛЬНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ХОЛЕСТЕРИНА СОСТАВЛЯЕТ (В МИЛЛИГРАММАХ\СУТКИ)**

- 1) 350
- 2) 300
- 3) 450

4) 400

**В НЕСТАЦИОНАРНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ С ОДНИМ ПРОДАВЦОМ ЗАПРЕЩЕНА ПРОДАЖА ПРОДУКЦИИ**

- 1) плодоовощной
- 2) хлебобулочной
- 3) скоропортящейся
- 4) нерасфасованной

**ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ НЕ РАЗРЕШЕНО ВКЛЮЧАТЬ В СОСТАВ**

- 1) кондитерских изделий
- 2) пастеризованного молока
- 3) йогуртов с фруктовыми наполнителями
- 4) газированных напитков

**К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ОПРЕДЕЛЯТЬ СОДЕРЖАНИЕ МЕЛАМИНА, ОТНОСЯТ**

- 1) молоко и молочные продукты
- 2) зерно и продукты его переработки
- 3) рыбу и рыбопродукты
- 4) овощи

**СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА НОРМИРУЕТСЯ В РЫБЕ СЕМЕЙСТВА**

- 1) сельдевых
- 2) осетровых
- 3) скумбриевых
- 4) карповых

**ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА ЗАВИСИТ ОТ**

- 1) кислотности молока
- 2) температуры молока перед пастеризацией
- 3) исходной бактериальной загрязненности
- 4) плотности молока

**НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ НЕ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ**

- 1) глюкозу
- 2) лактозу
- 3) сахарозу
- 4) галактозу

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ ГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) ухудшение всасывания пищевых веществ
- 2) усиление метеоризма
- 3) создание условий для размножения микроорганизмов

4) раздражающее действие угольной кислоты на слизистую желудка

#### **К ПИЩЕВЫМ МИКОТОКСИКОЗАМ ОТНОСЯТ**

- 1) иерсиниоз
- 2) ботулизм
- 3) афлатоксикоз
- 4) дизентерию

#### **НАИМЕНЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЛИЗИНА ОБНАРУЖИВАЕТСЯ В**

- 1) коровьем молоке
- 2) треске
- 3) говядине
- 4) пшенице

#### **ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ ПЕСТИЦИДОВ – ПРОИЗВОДНЫХ КАРБАМИНОВЫХ КИСЛОТ (КАРБАМАТОВ) ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 2) блокада дыхательных ферментов
- 3) угнетение активности холинэстеразы
- 4) образование метгемоглобина

#### **ГОНАДОТРОПНЫМ ДЕЙСТВИЕМ ОБЛАДАЮТ АКТИВНЫЕ МЕТАБОЛИТЫ**

- 1) цикламатов
- 2) сахарина
- 3) аспартама
- 4) тауматина

#### **ТИАМИН - ЭТО ВИТАМИН**

- 1) B2
- 2) B1
- 3) A
- 4) C

#### **ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ НОРМ ПИТАНИЯ ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ С \_\_\_\_\_ ЛЕТ**

- 1) 5
- 2) 9
- 3) 11
- 4) 7

#### **БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ КРЕМОВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДЯТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ГРАФИКОМ, ПРЕДСТАВЛЕННЫМ В СОСТАВЕ**

- 1) программы производственного контроля
- 2) технических условий на продукцию
- 3) ГОСТа на продукцию

4) указаний Роспотребнадзора

**НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ**

- 1) непотрошеную курицу
- 2) масло сливочное с массовой долей жира менее 80%
- 3) рыбные консервы в масле
- 4) обойную муку

**НА ПИЩЕВОМ ОБЪЕКТЕ В ОЦИНКОВАННОЙ ПОСУДЕ ДОПУСКАЕТСЯ  
КРАТКОВРЕМЕННОЕ ХРАНЕНИЕ**

- 1) воды
- 2) очищенных овощей
- 3) молока
- 4) компота

**БОЛЬНЫМ ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ НЕЛЬЗЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ПРОДУКЦИЮ,  
СОДЕРЖАЩУЮ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ**

- 1) аспартам
- 2) сахарин
- 3) тауматин
- 4) стевиозид

**К ПРОДУКТАМ, ОБЛАДАЮЩИМ НАИБОЛЬШЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ НАКАПЛИВАТЬ  
НИТРАТЫ В УСЛОВИЯХ ВЫРАЩИВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ, ОТНОСЯТ**

- 1) клубнику, землянику, малину
- 2) томаты, физалис
- 3) свеклу, листовенную зелень
- 4) огурцы, кабачки, патиссоны

**ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННАЯ КУКУРУЗА, УСТОЙЧИВАЯ К  
СТЕБЕЛЬКОВОМУ МОТЫЛЬКУ, ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ИСХОДНОГО ТРАДИЦИОННОГО  
СОРТА**

- 1) изменением формы, цвета и размеров зрелых початков
- 2) наличием рекомбинантной ДНК и экспрессированного белка
- 3) наличием экспрессированного белка, обладающего аллергенными свойствами
- 4) изменением органолептических свойств (вкус и запах) початков

**КОЛИЧЕСТВО ГЛАЗУРИ НА ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЕ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ (В  
ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 5,0
- 2) 4,0
- 3) 2,0
- 4) 1,0

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДЕТСКОЙ ПОСУДЫ,**

**ИМЕЮЩЕЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, С ПРИМЕНЕНИЕМ МЕЛАМИНА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) недостаточная прочность изделий
- 2) миграция в контактирующие среды высокотоксичных веществ
- 3) неустойчивость к воздействию дезинфицирующих средств
- 4) неустойчивость к воздействию высоких температур

**В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЯ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ \_\_\_\_\_ % ОТ КОЛИЧЕСТВА ОБЩЕГО БЕЛКА**

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

**К ВОДОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН**

- 1) E
- 2) A
- 3) D
- 4) C

**ПОЛНОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ РАЗВИТИЯ СТАФИЛОКОККОВ ПРОИСХОДИТ ПРИ МИНИМАЛЬНОЙ (В ПЕРЕСЧЁТЕ НА ВОДНУЮ ФАЗУ) КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА В КРЕМЕ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 50
- 2) 60
- 3) 30
- 4) 40

**ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФТОРА В ОРГАНИЗМ ПРИВОДИТ К**

- 1) кариесу
- 2) рахиту
- 3) флюорозу
- 4) анемии

**ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ЖЕНЩИН В ЖЕЛЕЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)**

- 1) 10
- 2) 15
- 3) 18
- 4) 12

**ЗЕМЛЕДЕЛЬЧЕСКИЕ ПОЛЯ ОРОШЕНИЯ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОД ПОСЕВ ИЛИ ПОСАДКУ**

- 1) помидоров, огурцов
- 2) свеклы столовой, моркови
- 3) картофеля, брюквы

4) озимой пшеницы, многолетних трав

**ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)**

- 1) 20
- 2) 100
- 3) 5
- 4) 3

**РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ОЛЕИНОВОЙ МНЖК ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) подсолнечное
- 2) оливковое
- 3) кукурузное
- 4) соевое

**РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ ПОТОЧНОСТЬ РАЗДЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ**

- 1) сырой и готовой продукции
- 2) мяса и птицы
- 3) различных видов сырых овощей
- 4) различных видов рыбы и морепродуктов

**ДОКУМЕНТОМ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИМ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) декларация соответствия
- 2) ветеринарное свидетельство
- 3) сертификат соответствия
- 4) свидетельство о государственной регистрации

**ОБВАЛКА МЯСА ПОДРАЗУМЕВАЕТ**

- 1) отделение мяса от костей
- 2) разделение мяса и сухожилий
- 3) измельчение мяса на куттере
- 4) разделывание мяса на части

**ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ**

- 1) токоферолов
- 2) ретинола
- 3) эргокальциферола
- 4) лютеина

**СОЛАНИН СОДЕРЖИТСЯ В**

- 1) баклажанах



- 2) дыне
- 3) кабачках
- 4) тыкве

### **НИТРИТЫ ОБЛАДАЮТ НЕБЛАГОПРИЯТНЫМ ДЕЙСТВИЕМ НА ОРГАНИЗМ**

- 1) вызывая гемолиз эритроцитов
- 2) связывая SH-группы белков
- 3) образуя метгемоглобин
- 4) угнетая холинэстеразу

### **ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД ПРИ СТАФИЛОКОККОВОМ ТОКСИКОЗЕ СОСТАВЛЯЕТ В СРЕДНЕМ (В ЧАСАХ)**

- 1) 2-4
- 2) 6-8
- 3) 10-12
- 4) 14-16

### **ПРОМЫШЛЕННОЙ ВИТАМИНИЗАЦИИ НАИБОЛЕЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНО ПОДВЕРГАТЬ ПРОДУКТЫ**

- 1) ежедневно используемые в питании
- 2) с низким содержанием витаминов
- 3) не имеющие в своём составе витаминов
- 4) не подвергающиеся термической обработке

### **ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) блокада дыхательных ферментов
- 2) угнетение активности холинэстеразы
- 3) образование метгемоглобина
- 4) блокада SH-групп тиоловых ферментов

### **ВВЕДЕНИЕ В РАЦИОН РЕБЕНКА КАШ РЕКОМЕНДОВАНО В ВОЗРАСТЕ \_\_\_\_\_ МЕСЯЦЕВ**

- 1) 3-4
- 2) 4-5
- 3) 8-9
- 4) 6-7

### **ПОД «МЕНЮ-РАСКЛАДКА» ПОНИМАЮТ**

- 1) наименование блюд, их энергетическую ценность и химический состав
- 2) распределение блюд по приемам пищи
- 3) наименование блюд с указанием их выхода
- 4) наименование блюд, их рецептуру и выход

### **К МОНОНЕНАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ**

- 1) лауриновую
- 2) каприновую
- 3) олеиновую
- 4) миристиновую

**ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)**

- 1) 18
- 2) 300
- 3) 35
- 4) 100

**МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ БОЛЬНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ ЖИВОТНЫХ**

- 1) используется после пастеризации для изготовления сыров
- 2) используется после кипячения в течение 5 минут для откорма животных
- 3) подлежит уничтожению
- 4) используется после кипячения в течение 30 минут для пищевых целей

**ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ МЕТОД**

- 1) балансовый
- 2) лабораторный
- 3) расчета расхода продуктов за месяц
- 4) 24-часового воспроизведения питания

**К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА «U», ОТНОСЯТ**

- 1) клюкву
- 2) шиповник
- 3) черную смородину
- 4) капусту белокачанную

**ПОДСЛАСТИТЕЛИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИ СОЗДАНИИ ПИЩЕВЫХ РЕЦЕПТУР ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ЛЮДЕЙ С**

- 1) избыточной массой тела
- 2) сердечно-сосудистыми патологиями
- 3) заболеваниями кишечника
- 4) анорексией

**УТОЧНЕННАЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ В ТИАМИНЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТ)**

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

**ТЕМПЕРАТУРА ВТОРЫХ БЛЮД ПРИ ИХ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ ( В ?)**

- 1) 75
- 2) 80
- 3) 65
- 4) 70

**РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ МОЛОЧНОГО ЗАВОДА ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ**

- 1) поточность технологических процессов
- 2) выполнение мероприятий по охране труда
- 3) соблюдение безопасности производства для прилегающей жилой территории
- 4) оптимальный период отдыха персонала

**МЫШЬЯК В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА ДЕПОНИРУЕТ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ В**

- 1) желудочно-кишечном тракте
- 2) печени, почках, костной системе
- 3) лимфатической системе
- 4) кишечнике, легких, сердце

**В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О**

- 1) перенесенных травм
- 2) имеющих острых соматических заболеваний
- 3) ранее сделанных прививках
- 4) результатах аттестации по итогам гигиенического обучения

**ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ СУТОЧНУЮ ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ НА \_\_\_\_\_ ПРОЦЕНТОВ**

- 1) 75-80
- 2) 65-70
- 3) 45-50
- 4) 25-30

**ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОПРОДУКТОВ ЕЖЕСУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО ОТДАВАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ**

- 1) нежирным мясу и птице
- 2) колбасным изделиям
- 3) замороженным полуфабрикатам
- 4) консервам

**ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НИТРАТОВ С ОВОЩАМИ В \_\_\_\_\_ ОНИ ПРЕВРАЩАЮТСЯ В НИТРИТЫ**

- 1) печени
- 2) желудочно-кишечном тракте
- 3) ротовой полости

4) кровеносном русле

**К ЗАБОЛЕВАНИЯМ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКОВ, СПОСОБСТВУЮЩИМ ИНФИЦИРОВАНИЮ ПИЩИ СТАФИЛОКОККАМИ, ОТНОСЯТ**

- 1) псориаз
- 2) пневмонии
- 3) фурункулез, ангину, ожоги рук
- 4) холецистит, панкреатит, эзофагит

**ХЛОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ В СООТВЕТСТВИИ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ КЛАССИФИКАЦИЕЙ, КАК ПРАВИЛО, ОТНОСЯТСЯ К СОЕДИНЕНИЯМ**

- 1) среднетоксичным, мало стойким и с умеренной кумуляцией
- 2) высокотоксичным, средне стойким и выраженно кумулятивным
- 3) среднетоксичным, очень стойким и выраженно кумулятивным
- 4) высокотоксичным, мало стойким и с умеренной кумуляцией

**ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД ПРИ СТАФИЛОКОККОВОМ ТОКСИКОЗЕ СОСТАВЛЯЕТ, КАК ПРАВИЛО, МЕНЕЕ (В ЧАСАХ)**

- 1) 6
- 2) 8
- 3) 10
- 4) 12

**УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ ХЛЕБА ИЗ МУКИ 1 И 2 СОРТА СОСТАВЛЯЕТ (В %)**

- 1) 95
- 2) 85
- 3) 70
- 4) 80

**К МЕРАМ АЛИМЕНТАРНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ АФЛАТОКСИКОЗОВ ОТНОСИТСЯ ОПТИМАЛЬНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ С РАЦИОНОМ**

- 1) железа
- 2) калия
- 3) кальция
- 4) магния

**В МОРЕПРОДУКТАХ ОТМЕЧАЕТСЯ ВЫСОКОЕ ЕСТЕСТВЕННОЕ СОДЕРЖАНИЕ**

- 1) ртути
- 2) свинца
- 3) мышьяка
- 4) кадмия

**ОСНОВНЫМ ПУТЕМ ПОСТУПЛЕНИЯ РАДИОНУКЛИДОВ В ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ЗАГРЯЗНЕННОЙ ТЕРРИТОРИИ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) кожно-резорбтивный

- 2) водный
- 3) пищевой
- 4) аэрозольный

**ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ МОГУТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ**

- 1) центрального отопления
- 2) холодной или горячей воды
- 3) систем кондиционирования воздуха
- 4) систем ионизации воздуха

**ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВОЛОКНАХ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (В Г/СУТКИ)**

- 1) 20
- 2) 40
- 3) 60
- 4) 80

**БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ**

- 1) углеводным составом
- 2) химическим составом и энергоценностью
- 3) показателями качества белка (его аминокислотным составом)
- 4) показателями качества жира

**РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА В РАЦИОНЕ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ**

- 1) меди, фолацина, железа
- 2) холестерина, пиридоксина, аскорбиновой кислоты
- 3) полиненасыщенных жирных кислот, токоферолов, фитостеринов
- 4) насыщенных жирных кислот, ниацина, тиамина

**ПРЕДЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ОБРАБОТКА ПОСУДЫ С ТЕФЛОНОВЫМ (АНТИПРИГАРНЫМ) ПОКРЫТИЕМ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ КИПЯЧЕНИЕ СО СМЕНОЙ ВОДЫ В РЕЖИМЕ \_\_\_\_ РАЗА ПО \_\_\_\_ МИНУТ**

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

**ЦЕЛЬЮ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) продление срока хранения
- 2) снижение кислотности
- 3) уничтожение спорообразующей микрофлоры
- 4) улучшение пищевой ценности

**К МАРИНОТОКСИНАМ АМНЕСТИЧЕСКОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ**

- 1) домоевая
- 2) окадаиковая
- 3) тетродовая
- 4) липоевая

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ЯИЧНИЦЫ-ГЛАЗУНЬИ ЯВЛЯЕТСЯ РИСК ВОЗНИКНОВЕНИЯ У ДЕТЕЙ**

- 1) сальмонеллеза
- 2) стафилококкового токсикоза
- 3) аллергических реакций
- 4) ботулизма

**ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ**

- 1) рибофлавина
- 2) токоферола
- 3) тиамин
- 4) бета-каротин

**СОДЕРЖАНИЕ НИТРИТОВ НОРМИРУЕТСЯ В**

- 1) молоке
- 2) рыбе
- 3) колбасах
- 4) мясе

**ВИТАМИНОМ-АНТИОКСИДАНТОМ, НЕПОСРЕДСТВЕННО ЗАЩИЩАЮЩИМ БИОМЕМБРАНУ КЛЕТКИ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) бета-каротин
- 2) аскорбиновая кислота
- 3) альфа-токоферол
- 4) ретинол

**МЕХАНИЗМОМ БИОЛОГИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ПЕСТИЦИДОВ – ПРОИЗВОДНЫХ КАРБАМИНОВЫХ КИСЛОТ (КАРБАМАТОВ) ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) образование метгемоглобина
- 2) блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 3) блокада дыхательных ферментов
- 4) угнетение активности холинэстеразы

**ПРИ РАЗМНОЖЕНИИ СТАФИЛОКОККОВ ПРОДУКТ**

- 1) сохраняет благоприятные органолептические свойства
- 2) приобретает кислый вкус
- 3) приобретает горький вкус
- 4) приобретает желтоватый оттенок

## **К ОСНОВНЫМ ПРИЧИНАМ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НИТРОЗОАМИНАМИ ОТНОСЯТ**

- 1) процессы копчения в ходе производства пищевой продукции
- 2) высушивание контактным способом
- 3) использование фальсифицированной пищевой продукции
- 4) загрязнение окружающей среды

## **ДЛИТЕЛЬНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ РЕТИНОЛА В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ В КОЛИЧЕСТВЕ БОЛЕЕ ТРЕХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К**

- 1) тератогенному эффекту
- 2) аллергическим реакциям
- 3) острому отравлению
- 4) канцерогенному эффекту

## **КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ**

- 1) колбасные изделия, консервированные с добавлением нитритов
- 2) зерно и продукты переработки зерна
- 3) фрукты, овощи, листовая зелень, бахчевая продукция
- 4) свежемороженая мясная продукция, рыбная продукция

## **К СЛОЖНЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ**

- 1) галактозу
- 2) глюкозу
- 3) гликоген
- 4) фруктозу

## **ГИПОХОЛЕСТЕРИНЕМИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ МОЖЕТ БЫТЬ СВЯЗАНО С ЕЕ УЧАСТИЕМ В СИНТЕЗЕ**

- 1) желчных кислот
- 2) норадреналина
- 3) серотонина
- 4) коллагена

## **ЦИАНОКОБАЛАМИН - ЭТО ВИТАМИН**

- 1) B12
- 2) B1
- 3) B2
- 4) B6

## **ВИРУСНУЮ ЭТИОЛОГИЮ ИМЕЕТ**

- 1) ящур
- 2) лептоспироз
- 3) орнитоз
- 4) токсоплазмоз

## **НОРМАЛИЗАЦИЯ МОЛОКА НА ЗАВОДЕ ПРОВОДИТСЯ**

- 1) перед этапом пастеризации
- 2) при приёмке молока
- 3) после пастеризации
- 4) перед розливом

## **НАРУШЕНИЕ ЖИРОВОГО МЕТАБОЛИЗМА СВЯЗАНО С ДИСБАЛАНСОМ В РАЦИОНЕ**

- 1) жирных кислот
- 2) незаменимых аминокислот
- 3) кальция и фосфора
- 4) ретинола и бета-каротина

## **ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МЯСА И ПТИЦЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ**

- 1) магния
- 2) кальция
- 3) железа
- 4) марганца

## **ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕМ ПРЕДПРИЯТИИ ОЗНАЧАЕТ**

- 1) объединение изготовленной мясной продукции в партию
- 2) соблюдение ветеринарно-санитарных требований к производству мясной продукции
- 3) последовательность технологического процесса получения мясных полуфабрикатов или готовой к употреблению мясной продукции
- 4) возможность документально установить изготовителя, последующих собственников продуктов убоя на конечной стадии производства готовой к употреблению мясной продукции или мясных полуфабрикатов

## **ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ЧИСТОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО БРОЖЕНИЯ ОБРАЗУЕТСЯ**

- 1) углекислый газ
- 2) молочная кислота
- 3) уксусная кислота
- 4) этиловый спирт

## **ОСНОВНЫМИ ТОКСИЧЕСКИМИ СОЕДИНЕНИЯМИ БЛЕДНОЙ ПОГАНКИ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) орелланины
- 2) мускарины
- 3) аманитины
- 4) гиометрины

**К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НЕ ОТНОСИТСЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛ** \_\_\_\_\_ **ПИТАНИЯ**



- 1) детского
- 2) энтерального
- 3) быстрого
- 4) парентерального

### **СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА КОНТРОЛИРУЕТСЯ В РЫБЕ СЕМЕЙСТВА**

- 1) скумбриевых
- 2) карповых
- 3) частиковых
- 4) осетровых

### **РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ БИОЛОГИЧЕСКИМИ АКТИВНЫМИ ДОБАВКАМИ К ПИЩЕ (БАД) ЗАПРЕЩЕНА В**

- 1) специализированных магазинах по продаже диетических продуктов
- 2) специализированных секциях продовольственных магазинов
- 3) аптечных учреждениях
- 4) продовольственных магазинах, наряду с традиционными продуктами питания

### **К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН**

- 1) В1
- 2) С
- 3) Е
- 4) РР

### **ПОСЛЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКО ДОЛЖНО БЫТЬ ОХЛАЖДЕНО ДО ТЕМПЕРАТУРЫ (В ГРАДУСАХ ЦЕЛЬСИЯ)**

- 1)  $2 \pm 2$
- 2)  $4 \pm 2$
- 3)  $10 \pm 2$
- 4)  $8 \pm 2$

### **НОМЕНКЛАТУРА ПОСТОЯННО ДЕЙСТВУЮЩИХ ДИЕТ В МНОГОПРОФИЛЬНОМ СТАЦИОНАРЕ НА 200 КОЕК УСТАНОВЛИВАЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С**

- 1) возможностями пищеблока и утверждается заместителем главного врача по лечебной работе
- 2) его профилем и утверждается на совете по лечебному питанию
- 3) распоряжением специалиста Роспотребнадзора
- 4) его основным профилем и утверждается врачом-диетологом

### **СТАФИЛОКОККОВЫЙ ТОКСИКОЗ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПЕРВИЧНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

- 1) насекомыми
- 2) посетителями
- 3) работниками
- 4) грызунами

### **ДЕФИЦИТ ТИАМИНА ПРИВОДИТ К**

- 1) фолликулярному гиперкератозу
- 2) кровоточивости десен
- 3) ломкости ногтей и волос
- 4) нарушениям со стороны нервной системы

### **ПРИ ОКИСЛЕНИИ В ОРГАНИЗМЕ 1 ГРАММ УГЛЕВОДОВ ДАЕТ (В ККАЛ)**

- 1) 4
- 2) 6
- 3) 10
- 4) 12

### **ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НА ПОВЕРХНОСТИ СОЛЁНОЙ РЫБЫ НАЧАЛЬНОЙ СТАДИИ ПОРОКА «ФУКСИН» РЫБУ СЛЕДУЕТ**

- 1) реализовать на общих основаниях
- 2) снять с реализации и рекомендовать на корм животным
- 3) промыть раствором уксусной кислоты, залить тузлуком, быстро использовать
- 4) снять с реализации и уничтожить

### **ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МОРСКОЙ РЫБЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ**

- 1) кальция
- 2) железа
- 3) калия
- 4) йода

### **БОТУЛИЗМ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ**

- 1) копченых продуктов домашнего приготовления
- 2) салатов с использованием яиц
- 3) колбасных изделий заводского приготовления
- 4) кремовых кондитерских изделий

### **В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ДОЛЖНО БЫТЬ (В ГРАММАХ)**

- 1) не более 15
- 2) не более 10
- 3) не менее 15
- 4) не менее 20

### **В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТРИЦАТЕЛЬНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ТОКСИЧНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВАЖНОЕ ЗНАЧЕНИЕ ИМЕЕТ ОБОГАЩЕНИЕ РАЦИОНА**

- 1) полиненасыщенными жирными кислотами
- 2) аминокислотами

- 3) марганцем
- 4) витамином С

**ОЦИНКОВАННОЕ ЖЕЛЕЗО МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ**

- 1) посуды, используемой для приготовления пищи в быту
- 2) посуды, тары для хранения пищевых продуктов
- 3) посуды, используемой для приготовления пищи в предприятиях общественного питания
- 4) уборочного инвентаря

**РЕГЛАМЕНТИРУЕМОЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВНОСИМОЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ В ОБОГАЩЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ \_\_\_% ОТ СРЕДНЕЙ СУТОЧНОЙ НОРМЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ВИТАМИНОВ**

- 1) 30-60
- 2) 20
- 3) 150
- 4) 300

**СМЕРТЕЛЬНО ОПАСНЫМ ТОКСИНОМ РЫБ СЕМЕЙСТВА ОКРУГЛЫХ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) сакситоксин
- 2) скомбротоксин
- 3) цигуатоксин
- 4) тетродотоксин

**ЛАКТОЗА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) элементом белка коровьего молока
- 2) олигосахаридом в составе молока
- 3) микронутриентом
- 4) полисахаридом животных клеток

**К ПРОДУКТАМ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ОПРЕДЕЛЯТЬ СОДЕРЖАНИЕ ФИКОТОКСИНОВ, ОТНОСЯТ**

- 1) овощи и фрукты
- 2) мясо, молоко, рыба, яйца и продукты их переработки
- 3) продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделия
- 4) нерыбные объекты промысла (моллюски, внутренние органы крабов)

**ОДНИМ ИЗ КЛИНИЧЕСКИХ СИМПТОМОВ, ХАРАКТЕРНЫМ ДЛЯ БОТУЛИЗМА, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) парез мимической мускулатуры (правильный ответ)
- 2) боль в эпигастральной области
- 3) диарея
- 4) высокая температура

**В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ВЛАЖНАЯ УБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ И**

### **ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ**

- 1) 1 раз в 3 дня
- 2) 1 раз в неделю
- 3) ежедневно
- 4) через день

### **АКРИЛАМИД МОЖЕТ НАКАПЛИВАТЬСЯ В ЗНАЧИТЕЛЬНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ В**

- 1) отварной кукурузе
- 2) запеченном яблоке
- 3) вареном картофеле
- 4) картофельных чипсах

### **ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ**

- 1) тиамин
- 2) аскорбиновой кислоты
- 3) токоферола
- 4) рибофлавина

### **РАЗМНОЖЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ РЕЗКО ЗАМЕДЛЯЕТСЯ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА В КРЕМЕ ВЫШЕ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 60
- 2) 55
- 3) 45
- 4) 40

### **БОЛЕЗНЬЮ, СВЯЗАННОЙ С ДЕФИЦИТОМ СЕЛЕНА, С ПРЕВАЛИРУЮЩИМ ПОРАЖЕНИЕМ СУСТАВОВ ЯВЛЯЕТСЯ БОЛЕЗНЬ**

- 1) Кашина – Бека
- 2) Кешана
- 3) Крейтцфельдта – Якоба
- 4) Вильсона – Коновалова

### **ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 034/2013 «О БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ» ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПУТЁМ**

- 1) принятия декларации на основании собственных доказательств и доказательств с участием третьей стороны
- 2) подачи заявления в установленном порядке
- 3) обращения в орган по стандартизации
- 4) осуществления испытаний на основании договора

### **К ПРОДУКТАМ-ИСТОЧНИКАМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, ОТНОСЯТ**

- 1) овощи
- 2) мясо

- 3) макаронные изделия
- 4) морепродукты

**К КОНТАМИНАНТАМ ПИЩИ БИОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОТНОСЯТ**

- 1) пестициды
- 2) микотоксины
- 3) диоксины
- 4) нитраты

**ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ СИЛЬНЕЕ ВСЕГО РАЗРУШАЕТСЯ ВИТАМИН**

- 1) Биотин
- 2) С
- 3) РР
- 4) В1

**ОСВОБОЖДЕНИЕ ПРОДУКТА ОТ КЛОСТРИДИЙ БОТУЛИЗМА ПРОИСХОДИТ ПРИ МИНИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ \_\_\_\_\_ °С И ВЫДЕРЖКЕ В ТЕЧЕНИЕ (В МИНУТАХ)**

- 1) 140; 10
- 2) 150; 15
- 3) 100, 15
- 4) 120; 20

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В КАЧЕСТВЕ**

- 1) перерабатываемого сырья
- 2) пищевых ингредиентов
- 3) вкусоароматических веществ
- 4) пищевых добавок

**К НЕЗАМЕНИМОЙ АМИНОКИСЛОТЕ ОТНОСЯТ**

- 1) аланин
- 2) треонин
- 3) глутаминовую кислоту
- 4) глицин

**ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НЕ ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ ЭТИЛОВОГО СПИРТА БОЛЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 1,2
- 2) 2
- 3) 0,5
- 4) 0,2

**ЗАБОЛЕВАНИЕ ФУЗАРИОТОКСИКОЗОМ СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ ФУЗАРИОТОКСИНАМИ**

- 1) мяса и мясопродуктов

- 2) рыбы
- 3) молочных продуктов
- 4) зерновых продуктов

**ВЕЛИЧИНА САНИТАРНО-ЗАЩИТНОЙ ЗОНЫ ДЛЯ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА  
ПРОЕКТИРУЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ \_\_\_\_\_ ОБЪЕКТА**

- 1) класса опасности
- 2) площади
- 3) профиля
- 4) мощности

**АКРИЛАМИД МОЖЕТ НАКАПЛИВАТЬСЯ В ЗНАЧИТЕЛЬНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ В**

- 1) запеченном яблоке
- 2) отварном картофеле
- 3) картофельных чипсах
- 4) отварной кукурузе

**К ГАЛОФИЛЬНЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ – ЗАГРЯЗНИТЕЛЯМ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ  
ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ ОТНОСЯТ**

- 1) бактерии группы кишечных палочек
- 2) бактерии рода Enterococcus
- 3) S. aureus
- 4) Vibrio parahaemolyticus

**ВОЗБУДИТЕЛЬ БОТУЛИЗМА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) факультативным анаэробом
- 2) микроаэрофилом
- 3) облигатным аэробом
- 4) строгим анаэробом

**ГМО ВТОРОГО ПОКОЛЕНИЯ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖЕЛЕЗА И БЕТА-  
КАРОТИНА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) рис
- 2) картофель
- 3) соя
- 4) кукуруза

**СПОСОБОМ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ, СПОСОБСТВУЮЩИМ  
МАКСИМАЛЬНОЙ ДЕКОНТАМИНАЦИИ ПРОДУКТА, ЯВЛЯЕТСЯ**

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

**ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ**

## **ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ В ФОРМЕ**

- 1) лицензирования
- 2) сертификации
- 3) декларирования соответствия
- 4) государственной регистрации

## **К ГРУППЕ СЛОЖНЫХ УГЛЕВОДОВ ОТНОСЯТ**

- 1) гликоген
- 2) сахарозу
- 3) фруктозу
- 4) лактозу

## **КРИТЕРИЕМ ОЦЕНКИ ОЖИРЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ПОКАЗАТЕЛЬ ИНДЕКСА МАССЫ ТЕЛА (ПО КЛАССИФИКАЦИИ ВОЗ) В ПРЕДЕЛАХ**

- 1) 19,5-22,5
- 2) 18,5-19,5
- 3) 22,5-25,0
- 4) 30,0-40,0

## **ЧАСТЫЕ ЗАТРУДНЕНИЯ ПРИ ПРОГЛАТЫВАНИИ ПИЩИ И ВОДЫ (ДИСФАГИЯ) ЯВЛЯЮТСЯ ОДНИМ ИЗ СИМПТОМОВ ДЕФИЦИТА**

- 1) железа
- 2) селена
- 3) меди
- 4) хрома

## **НАИЛУЧШУЮ ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ ИМЕЮТ РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ В**

- 1) томате
- 2) пряной заливке
- 3) масле
- 4) собственном соку

## **ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ В**

- 1) овощах
- 2) рыбе и рыбопродуктах
- 3) молоке
- 4) мясе

## **К ТЕРМОЛАБИЛЬНЫМ КСЕНОБИОТИКАМ ОТНОСЯТ**

- 1) фосфорорганические пестициды
- 2) нитриты
- 3) нитраты
- 4) акриламид

## **ТЕРМОГРАММЫ, НА КОТОРЫХ ЗАРЕГИСТРИРОВАНЫ РЕЖИМЫ СТЕРИЛИЗАЦИИ**

### **КОНСЕРВОВ, ДОЛЖНЫ ХРАНИТЬСЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ**

- 1) до окончания срока годности консервов +6 месяцев
- 2) 5 лет
- 3) 10 лет
- 4) 15 лет

### **РАСЧЕТНЫМ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИМ КОЭФФИЦИЕНТОМ ПРИ УСВОЕНИИ ЖИРОВ ЯВЛЯЕТСЯ \_\_\_\_\_ ККАЛ/Г ЖИРА**

- 1) 6
- 2) 4
- 3) 3
- 4) 9

### **ПРИ СОЗДАНИИ КАРТОФЕЛЯ, УСТОЙЧИВОГО К КОЛОРАДСКОМУ ЖУКУ, В СОСТАВ ГЕНЕТИЧЕСКОЙ КОНСТРУКЦИИ БЫЛ ВНЕСЕН ПРОМОТОР**

- 1) гена nptII транспозона Tn5 E.coli
- 2) гена наполисинтазы из плазмиды Agrobacterium tumefaciens
- 3) 35S вируса мозаики цветной капусты
- 4) грамположительной почвенной бактерии Bacillus thuringiensis

### **БУЛЬОН СЛЕДУЕТ ГОТОВИТЬ**

- 1) доведя до кипения, прекратить этот процесс
- 2) интенсивность кипения не играет роли
- 3) при сильном кипении
- 4) при слабом кипении

### **БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ПОКАЗАТЕЛЕМ**

- 1) сбалансированности микроэлементов – процентом содержания микроэлементов от величины их физиологической потребности
- 2) сбалансированности витаминов – процент содержания витаминов от величины их физиологической потребности
- 3) качества жира – степенью усвоения жирных кислот
- 4) качества белка – степенью утилизации белкового азота организмом

### **ИДЕНТИФИКАЦИЯ ШТАММОВ СТАФИЛОКОККОВ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕННЫХ СВЯЗЕЙ В РАМКАХ РАССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ С ПОМОЩЬЮ МЕТОДА**

- 1) электронной микроскопии
- 2) реакции гемагглютинации
- 3) фаготипирования
- 4) реакции плазмокоагуляции

### **ВОЗНИКНОВЕНИЕ БОТУЛИЗМА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ**

- 1) соков, морсов
- 2) кисломолочных продуктов (кефира, сметаны)



- 3) грибов, приготовленных промышленным способом
- 4) грибов домашнего консервирования

**ПРИ ВЫБОРЕ ПУТЕЙ ОСВОБОЖДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СЛЕДУЕТ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ ТЕМ, ЧТО В БОЛЕЕ ПОЗДНИЙ ПЕРИОД АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ КРИТИЧЕСКИМИ РАДИОНУКЛИДАМИ БУДУТ ЯВЛЯТЬСЯ ИЗОТОПЫ ЦЕЗИЯ И**

- 1) калия
- 2) бария
- 3) йода
- 4) стронция

**МОЛОЧНЫЙ ЖИР СОДЕРЖИТ В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ**

- 1) лецитин, аскорбиновую кислоту, железо
- 2) холестерин, каротин, аскорбиновую кислоту
- 3) холестерин, лецитин, витамин А
- 4) полиненасыщенные жирные кислоты и холестерин

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ АБРИКОВЫХ КОСТОЧЕК ЯВЛЯЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ В НИХ**

- 1) соляной кислоты
- 2) соланина
- 3) амигдалина
- 4) сапонинов

**НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИРОВ СОДЕРЖИТСЯ В**

- 1) капусте и ежевике
- 2) авокадо и облепихе
- 3) помидорах и смородине
- 4) кабачках и малине

**К НОРМИРУЕМЫМ КОНТАМИНАНТАМ (ЗАГРЯЗНИТЕЛЯМ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ОТНОСЯТ**

- 1) *Staphylococcus aureus*
- 2) *Bifidobacterium longum*
- 3) *Lactobacillus acidophylus*
- 4) *Sacharomyces cerevisiae*

**В ТЕПЛЫЙ ПЕРИОД ГОДА НА КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ С КРЕМАМИ, СОДЕРЖАЩИМИ САХАР НА ВОДНУЮ ФАЗУ КРЕМА В КОЛИЧЕСТВЕ МЕНЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 64
- 2) 95
- 3) 72
- 4) 60

**ПРИ КЕЙТЕРИНГОВОМ ОБСЛУЖИВАНИИ СРОК ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД В ТЕРМОСАХ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ (В ЧАСАХ)**

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

**МАРКЕРНЫЕ ГЕНЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ ГЕНЕТИЧЕСКОЙ КОНСТРУКЦИИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ СОЗДАНИИ ГМО, НЕОБХОДИМЫ ДЛЯ**

- 1) кодирования белка, отвечающего за внесённый признак
- 2) остановки процесса транскрипции ДНК в трансформированных клетках
- 3) запуска процесса транскрипции ДНК в трансформированных клетках
- 4) идентификации генетически трансформированных клеток

**ФИЗИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКОЙ, ВЛИЯЮЩЕЙ НА ОПАСНОСТЬ НАНОЧАСТИЦ И НАНОМАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА, ЯВЛЯЕТСЯ ИХ**

- 1) заряд
- 2) размер
- 3) адсорбционная способность
- 4) консистенция

**ЦЕЛЮ РЕДУКТАЗНОЙ ПРОБЫ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) определение возбудителей бруцеллеза в молоке
- 2) определение фальсификации молока
- 3) контроль пастеризации
- 4) определение бактериальной обсемененности молока

**НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМ НУТРИЕНТОМ ДЛЯ РОСТА И РАЗВИТИЯ ТКАНЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) цинк
- 2) белок
- 3) глюкоза
- 4) жир растительный

**ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛЬЦИИ ЛИЦ ТРУДОСПОСОБНОГО ВОЗРАСТА СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)**

- 1) 1000
- 2) 800
- 3) 400
- 4) 900

**В ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ МАГАЗИНАХ МОГУТ РЕАЛИЗОВЫВАТЬСЯ ЗАПРАВЛЕННЫЕ САЛАТЫ В ТЕЧЕНИЕ**

- 1) времени, необходимого для полной реализации
- 2) срока поставки следующей партии

- 3) одной рабочей смены
- 4) срока годности

**ПРОДОВОЛЬСТВИЕ, В КОТОРОМ ФАКТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ ПЕСТИЦИДОВ ПРЕВЫШАЕТ МДУ БОЛЕЕ, ЧЕМ В 4 РАЗА, МОЖНО**

- 1) использовать на корм скоту по согласованию с ветнадзором
- 2) направить на срочную реализацию с подсортировкой
- 3) подвергнуть промышленной переработке с высокотемпературным воздействием (консервирование и т.п.)
- 4) подвергнуть технической переработке (с получением непригодных компонентов)

**НАИБОЛЕЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНО ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ВИТАМИНИЗАЦИИ ПРИМЕНЯТЬ ПРОДУКТЫ**

- 1) редко используемые в питании
- 2) ежедневно используемые в питании
- 3) не имеющие в своем составе витаминов
- 4) не подвергающиеся термической обработке

**ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ПРОЦЕНТНАЯ ДОБАВЛЕННОГО**

- 1) <10
- 2) 20
- 3) 30
- 4) >50

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ УЧИТЫВАЕТ ИЗ ТОКСИЧНОСТЬ, СПОСОБНОСТЬ К КУМУЛЯЦИИ В ОРГАНИЗМЕ, НАЛИЧИЕ ОТДАЛЕННЫХ ПОСЛЕДСТВИЙ И**

- 1) механизм действия
- 2) химическую структуру
- 3) цель использования и профилактические мероприятия
- 4) стойкость в объектах окружающей среды

**ИНГИБИТОРЫ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ СОДЕРЖАТСЯ В**

- 1) кураге
- 2) яблоке
- 3) пшенице
- 4) помидоре

**ВОЗНИКНОВЕНИЕ Д-ГИПЕРВИТАМИНОЗА ВОЗМОЖНО ПРИ УСЛОВИИ ПРИЕМА**

- 1) больших доз витамина Д
- 2) больших доз кальция
- 3) большого количества печени морских рыб
- 4) большого количества обычного рыбьего жира

**УТОЧНЕННАЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ В ВИТАМИНЕ В2**

### **СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)**

- 1) 2,8
- 2) 1,8
- 3) 4,8
- 4) 3,8

### **ЛЮДЯМ ПОЖИЛОГО И СТАРЧЕСКОГО ВОЗРАСТА НАИБОЛЕЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНО ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН В КАЧЕСТВЕ ПРОДУКТОВ, ЯВЛЯЮЩИХСЯ ИСТОЧНИКАМИ ЖИВОТНОГО БЕЛКА**

- 1) баранину
- 2) животный жир
- 3) мясо уток и гусей
- 4) рыбу и молочные продукты

### **КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ**

- 1) вареные овощи
- 2) копченые рыбные продукты
- 3) свежемороженая мясная продукция
- 4) консервированные фрукты

### **КРИТЕРИЕМ ОЦЕНКИ ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА ЯВЛЯЕТСЯ ПОКАЗАТЕЛЬ ИНДЕКСА МАССЫ ТЕЛА (ПО КЛАССИФИКАЦИИ ВОЗ) В ПРЕДЕЛАХ**

- 1) 19,5-22,5
- 2) 30,0-40,0
- 3) 25,0-30,0
- 4) 22,5-25,0

### **ДЛЯ ОЦЕНКИ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

- 1) степени задержки азота в организме
- 2) состояния азотистого баланса
- 3) скорости роста организма
- 4) аминокислотного сора

### **ИДЕНТИФИКАЦИЯ ШТАММОВ СТАФИЛОКОККОВ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕННЫХ СВЯЗЕЙ В РАМКАХ РАССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ С ПОМОЩЬЮ МЕТОДА**

- 1) реакции плазмокоагуляции
- 2) электронной микроскопии
- 3) реакции гемагглютинации
- 4) полимеразной цепной реакции

### **ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ТОКСИКОИНФЕКЦИИ ХАРАКТЕРЕН ПУТЬ ПЕРЕДАЧИ**

- 1) контактно-бытовой
- 2) водный

- 3) алиментарный
- 4) воздушно-капельный

**ПРИ КОНТРОЛЕ ЗА ПРИМЕНЕНИЕМ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ (ЛПП) ВРАЧ ДОЛЖЕН ОСУЩЕСТВЛЯТЬ**

- 1) контроль обеспеченности столовых необходимым ассортиментом пищевых продуктов
- 2) расчет пищевой ценности продуктов
- 3) контроль во время закладки продуктов в котел
- 4) проверку правильности назначения ЛПП

**ТРАНС-ИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ОБРАЗУЮТСЯ В ПРОЦЕССЕ**

- 1)  $\beta$ -окисления
- 2) переаминирования
- 3) липонегенеза
- 4) гидрогенизации

**ОСОБЕННО ТЩАТЕЛЬНОМУ МЫТЬЮ ПОДЛЕЖАТ СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- 1) салата
- 2) гарнира
- 3) первого блюда
- 4) второго блюда

**МИКРОЭЛЕМЕНТОМ, УЧАСТВУЮЩИМ В КРОВЕТВОРЕНИИ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) хром
- 2) марганец
- 3) железо
- 4) стронций

**В СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ УЧРЕЖДЕНИИ ВХОДЯТ**

- 1) дежурный врач, главный врач, главная медицинская сестра
- 2) главный врач, врач-диетолог, шеф-повар
- 3) врач-диетолог (при его отсутствии диетсестра), заведующий производством (или шеф-повар), дежурный врач по больнице
- 4) врач-диетолог, заместитель главного врача по лечебной работе

**ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ (В МАРГАРИНОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ) ОБРАЗУЮТСЯ**

- 1) фосфолипиды
- 2) цис-изомеры жирных кислот
- 3)  $\beta$ -ситостерины
- 4) транс-изомеры жирных кислот

**ПРОДУКТОМ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) сметана
- 2) кефир
- 3) творог
- 4) простокваша

**ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ВИТАМИНЕ «РР» СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)**

- 1) 90
- 2) 3
- 3) 20
- 4) 5

**ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ФАКТОРАМИ ПЕРЕДАЧИ ПРИ ПСЕВДОТУБЕРКУЛЕЗЕ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) крупы, зерновые продукты
- 2) хлебобулочные изделия
- 3) овощи
- 4) птицепродукты, мясо

**КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ АРОМАТООБРАЗУЮЩИЕ ФРУКТОВЫЕ ИЛИ ОВОЩНЫЕ ВЕЩЕСТВА**

- 1) являются вкусоароматическими препаратами
- 2) не являются ароматизаторами
- 3) являются ароматизаторами
- 4) являются вкусоароматическими веществами

**УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ЦИАНКОБАЛАМИНЕ ДОСТИГАЕТСЯ**

- 1) употреблением в пищу овощей и фруктов
- 2) употреблением в пищу продуктов переработки зерен злаков (хлеб, макароны и т.п.)
- 3) употреблением в пищу продуктов животного происхождения (молоко, яйца, мясо)
- 4) эндогенным синтезом при ультрафиолетовом облучении

**ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ ПОПАДАЮТ В ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ**

- 1) природных резервуаров
- 2) антропогенно загрязненных биосферных сред
- 3) полимерной тары и упаковки при контакте с пищевой продукцией
- 4) вспомогательных материалов, используемых в пищевом производстве

**ПРИРОДНЫМИ ТОКСИНАМИ, НОРМИРУЕМЫМИ В ЗЕРНОВЫХ И БОБОВЫХ, ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) фикотоксины
- 2) ботулотоксины
- 3) микотоксины

4) эндотоксины

**ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПТИЦЫ ТЕМПЕРАТУРА В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА И ЭКСПОЗИЦИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НЕ НИЖЕ \_\_ °С В ТЕЧЕНИЕ \_\_\_\_\_ (В МИНУТАХ)**

- 1) 90; 5
- 2) 95; 5
- 3) 80; 10
- 4) 85; 5

**КЛИНИЧЕСКИ ВЫРАЖЕННЫЕ ФОРМЫ БОТУЛИЗМА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ**

- 1) нарушением сна
- 2) диареей
- 3) нарушением координации движений
- 4) диплопией

**ПРЯМЫМИ МЕТГЕМОГЛОБИНОБРАЗОВАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) нитраты
- 2) нитрозамины
- 3) нитриты
- 4) нитрофураны

**КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ**

- 1) зерно и продукты переработки зерна
- 2) копченые мясные и рыбные продукты
- 3) свежемороженая мясная продукция, рыбная продукция
- 4) фрукты, овощи

**АКРИЛАМИД, ОБЛАДАЮЩИЙ КАНЦЕРОГЕННЫМ ДЕЙСТВИЕМ, ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ**

- 1) длительного хранения при воздействии солнечного света
- 2) варки и кипячения при температуре 100°C
- 3) жарки и выпекания при температуре выше 120°C
- 4) холодного дымового копчения

**УДЕЛЬНЫЙ ВЕС ЖИВОТНОГО БЕЛКА В РАЦИОНЕ ЗДОРОВЫХ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА СОСТАВЛЯЕТ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 90
- 2) 45
- 3) 60
- 4) 70

**ЧЕЛОВЕК С ИНДЕКСОМ МАССЫ ТЕЛА 23 ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ЛЮДЕЙ С**

- 1) ожирением
- 2) недостаточной массой тела

- 3) нормальной массой тела
- 4) избыточной массой тела

**ПРИЗНАКОМ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ РЫБЫ ЯВЛЯЕТСЯ ОБНАРУЖЕНИЕ В НЕЙ**

- 1) сероводорода и аммиака
- 2) формальдегида и фенолов
- 3) уксусной и муравьиной кислот
- 4) формальдегида и аммиака

**НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИРОВ СОДЕРЖИТСЯ В**

- 1) помидорах и белой смородине
- 2) капусте и ежевике
- 3) авокадо и облепихе
- 4) кабачках и малине

**ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ, УСТОЙЧИВЫЙ К КОЛОРАДСКОМУ ЖУКУ, ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ИСХОДНОГО ТРАДИЦИОННОГО СОРТА**

- 1) измененным жирнокислотным составом клубней
- 2) наличием рекомбинантной ДНК и нового белка
- 3) наличием специфического запаха и вкуса при кулинарной обработке
- 4) более высоким содержанием витамина С в клубнях

**ТЕМПЕРАТУРА ПЕРВЫХ, ВТОРЫХ И ХОЛОДНЫХ ТРЕТЬИХ БЛЮД НА РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ СООТВЕТСТВЕННО (В ГРАДУСАХ ЦЕЛЬСИЯ)**

- 1) 65; 55; 20
- 2) 75; 65; 14
- 3) 70; 60; 16
- 4) 55; 55; 18

**РАСЧЕТНЫМ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИМ КОЭФФИЦИЕНТОМ ПРИ УСВОЕНИИ УГЛЕВОДОВ ЯВЛЯЕТСЯ \_\_\_\_\_ ККАЛ/Г УГЛЕВОДОВ**

- 1) 3
- 2) 4
- 3) 9
- 4) 6

**ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ПРОИЗВЕДЕННАЯ ИЗ ГМО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ НЕ ПОДЛЕЖИТ МАРКИРОВКЕ В**

- 1) Соединенных Штатах Америки
- 2) Японии
- 3) Российской Федерации
- 4) Франции

**ЗА НАРУШЕНИЕ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ГРАЖДАНЕ СТРАН СНГ, СТРАН ДАЛЬНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ, ЛИЦА БЕЗ ГРАЖДАНСТВА,**



## **РАБОТАЮЩИЕ НА ТЕРРИТОРИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПРИВЛЕКАЮТСЯ К ОТВЕТСТВЕННОСТИ**

- 1) дисциплинарной
- 2) административной
- 3) на общих основаниях с гражданами Российской Федерации
- 4) в зависимости от пункта нарушения санитарного законодательства

## **К ПРОДУКТАМ, СОДЕРЖАЩИМ НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, ОТНОСЯТ**

- 1) макаронные изделия
- 2) морепродукты
- 3) мясо
- 4) овощи

## **БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ**

- 1) уровнем сбалансированности микроэлементов
- 2) процентом содержания витаминов от величины их физиологической потребности
- 3) величиной усвоения жирных кислот
- 4) степенью утилизации белкового азота организмом

## **К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ**

- 1) галактозу
- 2) крахмал
- 3) пектин
- 4) целлюлозу

## **НА ЭТИКЕТКЕ БАД К ПИЩЕ ДОЛЖНА ПРИСУТСТВОВАТЬ ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

- 1) об области применения, рекомендации по применению, дозировке
- 2) о сроках годности, дата изготовления
- 3) «перед применением рекомендуется проконсультироваться с врачом», «не являются лекарством»
- 4) о противопоказаниях, побочных эффектах

## **ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ЭНЕРГИИ И ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА НАЧИНАЕТСЯ С (В ГОДАХ)**

- 1) 14
- 2) 7
- 3) 11
- 4) 9

## **ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ НОРМИРУЮТСЯ В \_\_\_\_\_ ПРОДУКЦИИ**

- 1) молочной
- 2) плодоовощной

- 3) хлебобулочной
- 4) злаковой

**ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ВЛАГИ НЕ БОЛЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)**

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

**ДЛЯ КЛЕЙМЕНИЯ МЯСА, МАРКИРОВКИ ЯИЦ И СЫРОВ НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ КРАСИТЕЛЬ**

- 1) метилвиолет
- 2) родамин С
- 3) индигокармин
- 4) фуксин кислый

**ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, ГДЕ ПРЕЖДЕ ВСЕГО СЛЕДУЕТ ИСКАТЬ АФЛАТОКСИН В<sub>1</sub>, ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) пшеница и продукты переработки, рис, просо и продукты переработки
- 2) молоко и продукты его переработки (сливки, сметана, творог)
- 3) фруктовые и овощные соки (яблоко, томаты, облепиха), пюре
- 4) арахис и продукты его переработки, продукты переработки хлопка, кукуруза

**К РАБОТЕ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПЕРСОНАЛ**

- 1) не имеющий профильного образования
- 2) не прошедший гигиенической аттестации
- 3) без испытательного срока
- 4) без стажа работы

**СВОЙСТВАМИ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ОБЛАДАЕТ**

- 1) липоевая кислота
- 2) оротовая кислота
- 3) инозит
- 4) парааминобензойная кислота

**ПРИ ЗАМОРАЖИВАНИИ РЫБЫ СОХРАНЯЕТСЯ МИКРОФЛОРА, ОТНОСЯЩАЯСЯ К**

- 1) психрофилам
- 2) мезофилам
- 3) термофилам
- 4) группе кишечной палочки

**НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЯЙЦА**

- 1) утиные
- 2) куриные 1 сорта
- 3) перепелиные
- 4) куриные столовые

**НЕВИТАМИННЫМ КАРОТИНОИДОМ С ДОКАЗАННОЙ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) лютеин
- 2) ликопин
- 3) криптоксантин
- 4) зеаксантин

**ПРИ НЕБЛАГОПОЛУЧНОЙ ЭПИДЕМИЧЕСКОЙ ОБСТАНОВКЕ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА ЗАВИСИТ ОТ**

- 1) температуры молока перед пастеризацией
- 2) массовой доли жира
- 3) плотности молока
- 4) режима пастеризации

**СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ НЕ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ**

- 1) качественную производственную практику
- 2) критические контрольные точки при анализе опасных факторов
- 3) качественную гигиену производства
- 4) сертификацию продукции

**НАИБОЛЕЕ ЗНАЧИМОЕ НАКОПЛЕНИЕ МЕТИЛРТУТИ ОТМЕЧАЕТСЯ У**

- 1) дичи
- 2) птиц
- 3) рыб
- 4) сельскохозяйственных животных

**СИСТЕМЫ ВЕНТИЛЯЦИИ НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ**

- 1) удаления вредных веществ из воздуха рабочей зоны и обеспечения допустимого микроклимата в производственных помещениях
- 2) обеспечения нормального микроклимата для персонала в производственных помещениях
- 3) создания условий для технологических процессов
- 4) удаления вредных веществ из воздуха производственных помещений и обеспечение оптимального микроклимата для нужд технологии и условий работы персонала

**ПРИ ГОРЯЧЕМ КОПЧЕНИИ РЫБЫ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА ПРИ ВЫГРУЗКЕ ИЗ КОПТИЛЬНОЙ КАМЕРЫ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ (В ГРАДУСАХ ЦЕЛЬСИЯ)**

- 1) 100
- 2) 80

- 3) 50
- 4) 150

**РАСХОД ЭНЕРГИИ НА АДАПТАЦИЮ К ХОЛОДНОМУ КЛИМАТУ В РАЙОНАХ КРАЙНЕГО СЕВЕРА УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В СРЕДНЕМ НА (В %)**

- 1) 35
- 2) 45
- 3) 25
- 4) 15

**ПРИ ЗАГРЯЗНЕНИИ РЫБЫ РТУТЬЮ НАИБОЛЬШУЮ ОПАСНОСТЬ ПРЕДСТАВЛЯЮТ**

- 1) неорганические легкорастворимые соединения
- 2) сернистая и металлическая ртуть
- 3) неорганические плохо растворимые соединения
- 4) органические соединения в виде метилртути

**МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ, ПОДЛЕЖИТ**

- 1) уничтожению
- 2) кипячению в течение 5 минут и использованию для откорма животных
- 3) пастеризации и использованию на изготовление топленого масла
- 4) пастеризации и использованию только на изготовление сыров

**ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НА ПОВЕРХНОСТИ СОЛЁНОЙ РЫБЫ НАЧАЛЬНОЙ СТАДИИ РЖАВЧИНЫ РЫБУ СЛЕДУЕТ**

- 1) снять с реализации и уничтожить
- 2) снять с реализации и рекомендовать на корм животным
- 3) направить на производство рыбы холодного копчения
- 4) промыть в тузлуке и срочно реализовать

**ОСНОВНЫМ ЭКОЛОГИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЕМ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМ К СОВРЕМЕННЫМ ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, КОНТАКТИРУЮЩИМ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) высокая устойчивость в окружающей среде
- 2) отсутствие пластификаторов
- 3) способность к быстрой биodeградации
- 4) отсутствие искусственных красителей

**ПРИ СОЗДАНИИ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ РАСТЕНИЙ ПРИМЕНЯЕТСЯ**

- 1) радиационный мутагенез
- 2) отдаленная гибридизация
- 3) химический мутагенез
- 4) баллистический метод

**ДЕРМАТИТ, ДИАРЕЯ, ДЕМЕНЦИЯ – ПРОЯВЛЕНИЯ АВИТАМИНОЗА ВИТАМИНА**

- 1) В6
- 2) В1
- 3) В2
- 4) РР

**ТРАНСИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СОДЕРЖАТСЯ В**

- 1) маргаринах
- 2) подсолнечном масле
- 3) сливочном масле
- 4) жирах рыб

**ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ИМЕТЬ МАРКИРОВКУ ПРИ СОДЕРЖАНИИ ГМО БОЛЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 0,9
- 2) 0,1
- 3) 0,3
- 4) 0,5

**К ТРЕТЬЕЙ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА И РЕКОМЕНДОВАННОМУ УРОВНЮ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ОТНОСЯТСЯ ЛИЦА**

- 1) со средней физической активностью, средней тяжестью труда
- 2) работа которых не связана с затратой физического труда или не требует значительных физических усилий
- 3) занятые немеханизированным тяжелым трудом
- 4) занятые особо тяжелым физическим трудом

**СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА НОРМИРУЕТСЯ В**

- 1) рыбе семейства скумбриевых, лососевых, тунцовых
- 2) мясе говядины, свинины, баранины
- 3) рыбе семейства карповых, осетровых
- 4) мясе птиц

**ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ПРОЦЕНТНАЯ ДОЛЯ ЖИРОВ ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)**

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

**НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО БЕЛКОВ СОДЕРЖИТСЯ В**

- 1) луке порей, помидоре, огурце
- 2) брокколи, кольраби, огурце
- 3) баклажане, кабачке
- 4) картофеле, цветной капусте, бобовых

**ВИТАМИННЫЕ ПРЕПАРАТЫ В КАЧЕСТВЕ ОТДЕЛЬНОГО ВИДА ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ВЫДАЮТСЯ ПРИ РАБОТЕ В УСЛОВИЯХ**

- 1) вибрации
- 2) высоких температур
- 3) контакта с органическими красителями
- 4) контакта с анилиновыми красителями

**СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ФАКТОРОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ ПОЗВОЛЯЕТ ОЦЕНИТЬ**

- 1) взаимосвязь между уровнем содержания в пище железа и распространенностью среди населения железодефицитной анемии
- 2) взаимосвязь между уровнем содержания в пище микронутриентов
- 3) динамику обеспеченности населения витаминами и минеральными веществами
- 4) динамику и взаимосвязь уровня контаминации пищевых продуктов, воды, воздуха и показателей здоровья, заболеваемости и смертности

**КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕ УДВАИВАЕТСЯ КАЖДЫЕ 15-20 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРНОМ ИНТЕРВАЛЕ (В ГРАДУСАХ ЦЕЛЬСИЯ)**

- 1) 15 - 45
- 2) 8 - 14
- 3) 0 - 6
- 4) 50 - 60

**ПРИ ВЫЯВЛЕНИИ В ТОРГОВОЙ СЕТИ КОНСЕРВОВ С БОМБАЖОМ, ИХ НЕОБХОДИМО**

- 1) реализовать в кратчайшие сроки
- 2) снять с реализации и по согласованию с ветсаннадзором рекомендовать на корм животным
- 3) снять с реализации и уничтожить
- 4) вскрыть и при хорошей органолептике реализовать

**АНТИАЛИМЕНТАРНЫМИ СВОЙСТВАМИ ОТЛИЧАЕТСЯ \_\_\_\_\_ КИСЛОТА**

- 1) бензойная
- 2) щавелевая
- 3) яблочная
- 4) винная

**МЫТЬЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТЬСЯ ЩЕТКАМИ В ВОДЕ С ТЕМПЕРАТУРОЙ НЕ НИЖЕ (В ?)**

- 1) +15
- 2) +30
- 3) +40
- 4) +20

## **В ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ МАГАЗИНАХ ЗАПРЕЩЕНА НАРЕЗКА И ПРОДАЖА ПО ЧАСТЯМ**

- 1) масла сливочного
- 2) колбасных изделий
- 3) сыров
- 4) тортов

## **ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ**

- 1) родительским комитетом
- 2) медицинским работником
- 3) администрацией образовательной организации
- 4) юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении

## **САМЫМ СЛАДКИМ САХАРОМ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) фруктоза
- 2) сахароза
- 3) глюкоза
- 4) лактоза

## **ЛУЧШИМ ИСТОЧНИКОМ ЖЕЛЕЗА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) укроп
- 2) яблоко
- 3) гранатовый сок
- 4) говядина

## **ВИДОМ ГЕНЕТИЧЕСКОЙ МОДИФИКАЦИИ, ПАРАЛЛЕЛЬНО ПРИВОДЯЩЕЙ К СНИЖЕНИЮ КОНЦЕНТРАЦИИ МИКОТОКСИНОВ В РАСТИТЕЛЬНОМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ, ЯВЛЯЕТСЯ УСТОЙЧИВОСТЬ К**

- 1) высокой температуре
- 2) влажности
- 3) пестицидам
- 4) вредителям

## **ИЗ РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ В ЗЕРНЕ ВЕЩЕСТВ НАИБОЛЬШИЙ ВКЛАД В ОБЩЕПОПУЛЯЦИОННУЮ ЧУЖЕРОДНУЮ НАГРУЗКУ ВНОСЯТ**

- 1) микотоксины
- 2) нитраты
- 3) нитрозамины
- 4) полихлорированные бифенилы

## **ПОД БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ДОБАВКАМИ К ПИЩЕ (БАД) ПОНИМАЮТ**

- 1) биологические компоненты лекарственных растений в гомеопатических дозах
- 2) природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в

пищевые продукты с целью сохранения и/или придания им заданных свойств, не потребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов

3) биологически активные вещества природные или идентичные природным и пробиотические микроорганизмы, принимаемые с пищей или в составе пищевых продуктов

4) биологически активные компоненты лекарств, принимаемых с пищей

### **СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБОСНОВЫВАЮТСЯ И УСТАНОВЛИВАЮТСЯ**

1) изготовителем

2) контрольно-надзорными органами

3) министерством здравоохранения

4) аккредитационными органами

### **К АНТИБИОТИКАМ, КОТОРЫЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ В МОЛОКЕ И ПРОДУКТАХ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ, ОТНОСЯТ**

1) левомицетин (хлорамфеникол), антибиотики тетрациклиновой группы, стрептомицин, пенициллин

2) левомицетин, стрептомицин, бацитрацин, макролиды

3) цефалоспорины, макролиды, стрептомицин, пенициллин

4) гризин, антибиотики тетрациклиновой группы, цефалоспорины, пенициллин

### **ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЫ ПРЕДЪЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНОЕ ГИГИЕНИЧЕСКОЕ УСЛОВИЕ**

1) не допускать размораживания рыбы на всем пути

2) не допускать перевозки рыбы навалом

3) перевозить в вагонах в подвешенном состоянии

4) добавлять антисептики

### **ПРИ ФЕНИЛКЕТОНУРИИ ПРОТИВПОКАЗАНО УПОТРЕБЛЯТЬ ПРОДУКЦИЮ, СОДЕРЖАЩУЮ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ**

1) аспартам

2) тауматин

3) стевиозид

4) сахарин

### **НЕЗАМЕНИМОЙ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА АМИНОКИСЛОТОЙ ЯВЛЯЕТСЯ**

1) аспарат

2) треонин

3) пролин

4) цистин

### **НЕДОСТАТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФТОРА В ОРГАНИЗМ ПРИВОДИТ К**

1) рахиту

2) кариесу



- 3) флюорозу
- 4) анемии

### **РАБОТНИКИ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ МОГУТ САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ**

- 1) дезинфекцию
- 2) дезинсекцию
- 3) дератизацию
- 4) вывоз мусора

### **УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ЦИАНОКОБАЛАМИНЕ ДОСТИГАЕТСЯ ЗА СЧЕТ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ**

- 1) овощей, зелени, фруктов
- 2) продуктов переработки зерен злаков
- 3) молока, яиц, мяса
- 4) грибов, бобовых

### **К ПРЕОБЛАДАЮЩИМ СИМПТОМАМ В КЛИНИЧЕСКОЙ КАРТИНЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ОТНОСЯТ ТОШНОТУ И**

- 1) боли за грудиной
- 2) жидкий стул до 20 раз в сутки
- 3) высокую температуру
- 4) многократную рвоту

### **ГЛАВНЫМ КРИТЕРИЕМ ПАТОГЕННОСТИ СТАФИЛОКОККА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) реакция преципитации
- 2) реакция плазмокоагуляции
- 3) реакция агглютинации
- 4) определение термостабильной ДНК

### **ЕЖЕДНЕВНОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ В РАЦИОН РЫБНЫХ БЛЮД МОЖЕТ ПРЕПЯТСТВОВАТЬ ИХ**

- 1) высокая энергетическая ценность
- 2) высокая приедаемость
- 3) низкая перевариваемость
- 4) низкая биологическая ценность

### **МОДИФИЦИРУЕМЫМ ФАКТОРОМ РИСКА РАЗВИТИЯ ХРОНИЧЕСКИХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) пол
- 2) возраст
- 3) нерациональное питание
- 4) наследственность

### **ПОД БЕЛКАМИ ПОНИМАЮТ**

- 1) сложные эфиры глицерина и высших жирных карбоновых кислот

- 2) высокомолекулярные азотсодержащие биополимеры, состоящие из L-аминокислот
- 3) эфиры спиртов (глицерина, сфингозина), жирных кислот, фосфорной кислоты
- 4) полиатомные альдегидо- и кетоспирты

### **НАИБОЛЕЕ БОГАТ МИНЕРАЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ И ВИТАМИНАМИ ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ В ВИДЕ**

- 1) тофу
- 2) обезжиренной муки
- 3) окары
- 4) соевого напитка

### **НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-6 СОДЕРЖИТСЯ В МАСЛЕ**

- 1) хлопковом
- 2) подсолнечном
- 3) оливковом
- 4) кукурузном

### **ПРЕБИОТИКОМ, ОТНОЯЩИМСЯ К ОЛИГОСАХАРИДАМ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) сорбит
- 2) парааминобензойная кислота
- 3) лактоза
- 4) лактулоза

### **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЕННО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ**

- 1) спортсменов
- 2) мужчин
- 3) военнослужащих
- 4) детей

### **В МУКЕ И КРУПЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ МИКОТОКСИНЫ**

- 1) допускаются не более 1 мг/кг
- 2) не допускаются
- 3) допускаются не более 0,2 мг/кг
- 4) допускаются не более 0,8 мг/кг

### **ПРИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПРОЕКТА ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ В ЦЕЛОМ ЕГО НЕОБХОДИМО РАССМАТРИВАТЬ НАЧИНАЯ С**

- 1) водоснабжения и канализации
- 2) определения поточности технологического процесса, движения персонала и посетителей
- 3) генерального плана
- 4) технологической части проекта

**ДЛЯ РАЗВИТИЯ КЛОСТРИДИЙ БОТУЛИЗМА И ТОКСИНООБРАЗОВАНИЯ БЛАГОПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ СУЩЕСТВУЮТ В РЫБЕ**

- 1) мороженой
- 2) соленой
- 3) холодного копчения
- 4) маринованной

**НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ**

- 1) фруктов
- 2) яиц
- 3) бобовых
- 4) овощей

**К ПИЩЕВЫМ КРАСИТЕЛЯМ ОТНОСЯТ**

- 1) тиамин
- 2) рибофлавины
- 3) шафран
- 4) свекольный сок

**КИСЛОМОЛОЧНЫМ ПРОДУКТОМ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) простокваша
- 2) творог
- 3) сметана
- 4) кефир

**ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЩАЖЕНИЯ ЖЕЛУДОЧНО КИШЕЧНОГО ТРАКТА ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВЫХ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ ВЫШЕ**

- 1) 75-80°
- 2) 55-60°
- 3) 70-75°
- 4) 60-65°

**ГОССАНЭПИДНАДЗОР ЗА ТЕКУЩИМ СОСТОЯНИЕМ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ ФОРМОЙ**

- 1) оценки соответствия
- 2) организации производственного контроля
- 3) управления процессом производства
- 4) контроля производственных процессов

**В МЯСЕ ОТМЕЧАЕТСЯ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ**

- 1) кальция
- 2) железа
- 3) магния
- 4) йода

### **В ВОДЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ДЕФРОСТИРОВАТЬ**

- 1) замороженную птицу
- 2) замороженные овощи
- 3) замороженное мясо
- 4) замороженную рыбу

### **ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ПОЛОЖЕНО РАБОТНИКАМ В**

- 1) дни нахождения в санатории
- 2) период нахождения в государственном отпуске
- 3) дни нахождения в больнице на лечении
- 4) дни фактического выполнения ими работы

### **СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЧАСТИ ПРОЕКТА ДОЛЖНА ДАВАТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ОЦЕНИТЬ**

- 1) поточность отдельной обработки продукции до и после тепловой обработки
- 2) количество посетителей за 1 час работы объекта
- 3) количество работников пищевого объекта в смену
- 4) размеры отдельных производственных помещений

### **К ПРОДУКТАМ, РЕКОМЕНДУЕМЫМ ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ ЖЕЛЕЗОМ В КОМПЛЕКСЕ С ВИТАМИНАМИ В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, РР, В<sub>9</sub>, С ОТНОСЯТ**

- 1) масло сливочное
- 2) муку первого и высшего сорта
- 3) овощные консервы
- 4) молочные продукты

### **К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ОПРЕДЕЛЯТЬ СОДЕРЖАНИЕ МЕЛАМИНА, ОТНОСЯТ**

- 1) овощи и зелень
- 2) зерно и продукты его переработки
- 3) молоко и молочные продукты
- 4) рыбу и рыбопродукты

### **ПОДСЛАСТИТЕЛИ ОТНОСЯТСЯ К**

- 1) пищевым добавкам
- 2) функциональным продуктам
- 3) пребиотикам
- 4) пробиотикам

### **В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЯ МОНО-ДИСАХАРИДОВ ОТ СУММЫ УГЛЕВОДОВ ДОЛЖНА БЫТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) не менее 50
- 2) не менее 20

- 3) не более 20
- 4) не более 50

**СНИЖЕНИЮ КОНЦЕНТРАЦИИ НИТРАТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СПОСОБСТВУЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

- 1) сушки
- 2) замораживания
- 3) варки
- 4) соления

**РАСЧЕТНЫМ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИМ КОЭФФИЦИЕНТОМ ПРИ УСВОЕНИИ БЕЛКА ЯВЛЯЕТСЯ \_\_\_\_\_ ККАЛ/Г БЕЛКА**

- 1) 3
- 2) 4
- 3) 9
- 4) 6

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ЗАЛИВНЫХ БЛЮД, СТУДНЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) высокое содержание в них соединительной ткани
- 2) повышенный риск накопления в них ксенобиотиков
- 3) риск накопления в них условно-патогенных микроорганизмов
- 4) низкое содержание в них белка

**ЧЕЛОВЕК С ИНДЕКСОМ МАССЫ ТЕЛА 26 ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ЛЮДЕЙ С**

- 1) ожирением
- 2) недостаточной массой тела
- 3) избыточной массой тела
- 4) нормальной массой тела

**МЯСО УТОК И ГУСЕЙ ИСКЛЮЧАЮТ ИЗ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В СВЯЗИ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ**

- 1) углеводов
- 2) микронутриентов
- 3) белка
- 4) жира

**В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВЫПУСКА МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, ОТВЕЧАЮЩИХ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ, НЕОБХОДИМО**

- 1) соблюдать требования ГОСТ на мясо и мясопродукты
- 2) внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП
- 3) проводить производственный контроль на всех этапах технологического процесса

4) строго выполнять требования технологической инструкции по убою продуктивных животных

### **МЕХАНИЗМОМ БИОЛОГИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) угнетение активности холинэстеразы
- 2) блокада дыхательных ферментов
- 3) блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 4) образование метгемоглобина

### **СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЙ/ФОСФОР В МЯСЕ**

- 1) неоптимально и составляет 0,05
- 2) оптимально и составляет 10
- 3) оптимально и составляет 1
- 4) неоптимально и составляет 1

### **БЕЛКИ РЫБ УСВАИВАЮТСЯ НА (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 93-98
- 2) 88-90
- 3) 80-85
- 4) 75-80

### **МОЛОКО НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ ЧЕЛОВЕКУ**

- 1) стафилококкового мастита
- 2) бруцеллеза
- 3) ящура
- 4) туберкулеза

### **ДОЛЯ БЕЛКОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА БЕЛКА В РАЦИОНЕ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ (В %)**

- 1) 50
- 2) 55
- 3) 60
- 4) 65

### **В ЯЙЦАХ СООТНОШЕНИЕ БЕЛОК:ЖИР СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 2:1
- 2) 1:1
- 3) 3:1
- 4) 1:2

### **В РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАХ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ**

- 1) микотоксины
- 2) нитриты
- 3) полихлорированные бифенилы

4) нитраты

**МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ НАТУРАЛЬНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ИХ ПОЛНУЮ ГОТОВНОСТЬ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, СОСТАВЛЯЕТ (В °С)**

- 1) 80
- 2) 75
- 3) 90
- 4) 85

**ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ДИАГНОЗ «ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ» УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ПОСЛЕ**

- 1) сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта
- 2) анализа первичных симптомов заболевания
- 3) анализа эпидемической обстановки
- 4) получения данных лабораторных исследований

**К ЭТИОЛОГИЧЕСКОЙ ПРИЧИНЕ БОЛЕЗНИ КРЕЙТЦФЕЛЬДА – ЯКОБА ОТНОСЯТ**

- 1) фикотоксины
- 2) прионы
- 3) афлатоксины
- 4) соланин

**ПИЩЕВОЙ ДОБАВКОЙ, ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ АГРВИРОВАННОМ ПОСТУПЛЕНИИ КОТОРОЙ У ЛАБОРАТОРНЫХ ЖИВОТНЫХ ВОЗНИКАЕТ РАК МОЧЕВОГО ПУЗЫРЯ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) стевиозид
- 2) аспартам
- 3) тауматин
- 4) сахарин

**УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ ОВОЩЕЙ СОСТАВЛЯЕТ (В %)**

- 1) 95
- 2) 85
- 3) 96
- 4) 80

**У РАБОТНИКОВ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО УМСТВЕННОГО ТРУДА КОЭФФИЦИЕНТ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 1,6
- 2) 1,4
- 3) 2,0
- 4) 1,8

**ВЕЩЕСТВАМИ, ПОВЫШАЮЩИМИ ЭЛАСТИЧНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ**

**ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ, И МОРОЗО-, ВОДО-, МАСЛОСТОЙКОСТЬ И Т.П., ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) катализаторы
- 2) стабилизаторы
- 3) ингибиторы
- 4) пластификаторы

**РЕКОМБИНАТНАЯ ДНК, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПРИ СОЗДАНИИ ТРАНСГЕННЫХ РАСТЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ТЕМ, ЧТО**

- 1) по химической структуре не отличается от обычной ДНК
- 2) отличается от обычной ДНК наличием специфических сахаров
- 3) содержит значительно больше адениновых нуклеотидов
- 4) отличается от обычной ДНК наличием необычных азотистых оснований

**ФОРМОЙ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) государственная регистрация
- 2) декларирование соответствия
- 3) лицензирование
- 4) сертификация

**К ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНЯЮТ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТАРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ РАСФАСОВКИ ЖИРНЫХ И ПАСТООБРАЗНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ГОРЯЧЕМ И ХОЛОДНОМ СОСТОЯНИИ (ДЖЕМЫ, ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ И Т.П.), ОТНОСЯТ**

- 1) полиамиды
- 2) поликарбонат (дифлон)
- 3) поливинилхлорид (жесткий)
- 4) аминопласты (мелалит)

**ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ, СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ РОЗОВЫЙ ЦВЕТ ГОТОВОГО ПРОДУКТА, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ**

- 1) карбонат кальция
- 2) фосфат кальция
- 3) глутамат натрия
- 4) нитрит натрия

**ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В БЕТА-КАРОТИНЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)**

- 1) 5
- 2) 1-1,5
- 3) 20
- 4) 3



**ПОТРЕБЛЕНИЕ ДОБАВЛЕННОГО САХАРА НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ ОТ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА (В %)**

- 1) 50
- 2) 20
- 3) 10
- 4) 30

**ОСНОВНЫМИ АЛИМЕНТАРНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ИНДОЛОВ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) орехи
- 2) бобовые
- 3) лесные ягоды
- 4) капустные овощи

**ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЗДОРОВЫМ ПИТАНИЕМ ВСЕХ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕОБХОДИМО СОСТАВЛЕНИЕ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ НА ПЕРИОД НЕ МЕНЕЕ (В ДНЯХ)**

- 1) 5-7
- 2) 10-14
- 3) 30
- 4) 20

**ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ КРЕМОВОЙ ПРОДУКЦИИ СОДЕРЖИТСЯ В**

- 1) ГОСТе на продукцию
- 2) указаниях Роспотребнадзора
- 3) технических условиях на продукцию
- 4) программе производственного контроля

**ХОЛЕСТЕРИН НЕ ДОЛЖЕН ПОСТУПАТЬ С ПИЩЕЙ В КОЛИЧЕСТВЕ БОЛЕЕ (В МГ/СУТКИ )**

- 1) 300
- 2) 200
- 3) 450
- 4) 150

**РЕЗЕРВНЫМ УГЛЕВОДОМ ЖИВОТНЫХ ТКАНЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) сорбит
- 2) гликоген
- 3) крахмал
- 4) маннит

**НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНОЙ МЕРОЙ ПРОФИЛАКТИКИ МИКОТОКСИКОЗОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) обезвреживание пищевых продуктов, которые загрязнены микотоксинами
- 2) предупреждение загрязнения пищевых продуктов микроскопическими грибами
- 3) предупреждение накопления микотоксинов в пищевых продуктах

4) контроль накопления микотоксинов в пищевых продуктах

**ОПТИМАЛЬНОЕ ДЛЯ ВСАСЫВАНИЯ И УСВОЕНИЯ КАЛЬЦИЯ СООТНОШЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ К ФОСФОРУ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 1:1
- 2) 1:2
- 3) 2:1
- 4) 1:4

**ЛЬЕЗОН, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ ПАНИРОВКИ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЕТ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ ОПАСНОСТЬ ВСЛЕДСТВИЕ ВКЛЮЧЕНИЯ В НЕГО**

- 1) сухарей
- 2) муки
- 3) специй
- 4) яиц

**РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НЖК ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО**

- 1) авокадо
- 2) какао
- 3) арахисовое
- 4) миндальное

**К КОРОТКОЦЕПОЧНЫМ НАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСИТСЯ**

- 1) мистериновая
- 2) пальмитиновая
- 3) лауриновая
- 4) масляная

**НАИБОЛЬШИЕ ПОСЕВНЫЕ ПЛОЩАДИ В МИРЕ СРЕДИ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ КУЛЬТУР ЗАНИМАЕТ**

- 1) кукуруза
- 2) соя
- 3) пшеница
- 4) картофель

**ИНГИБИТОРЫ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ СОДЕРЖАТСЯ В**

- 1) помидоре
- 2) огурце
- 3) яблоке
- 4) фасоли

**ТЕМПЕРАТУРА ПЕРВЫХ БЛЮД И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПРИ ИХ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ ( В °С)**

- 1) 70
- 2) 65
- 3) 80
- 4) 75

**ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЩАЖЕНИЯ ЖЕЛУДОЧНО КИШЕЧНОГО ТРАКТА ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВЫХ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ**

- 1) 30-35?
- 2) 20-25?
- 3) 15-20?
- 4) 25-30?

**БОЛЕЗНЬЮ, СВЯЗАННОЙ С ДЕФИЦИТОМ СЕЛЕНА, С ПРЕВАЛИРУЮЩИМ ПОРАЖЕНИЕМ МИОКАРДА ЯВЛЯЕТСЯ БОЛЕЗНЬ**

- 1) Вильсона – Коновалова
- 2) Крейтцфельда – Якоба
- 3) Кашина – Бека
- 4) Кешана

**РАСТВОР УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КАЧЕСТВЕ МОДЕЛЬНОЙ СРЕДЫ ПРИ САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКОМ ИССЛЕДОВАНИИ ПОСУДЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ**

- 1) свежих мяса и рыбы
- 2) горячих блюд и напитков
- 3) холодных напитков
- 4) молока и молочных продуктов

**ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ**

- 1) овощных салатов
- 2) гусиных и утиных яиц
- 3) консервированных грибов
- 4) кремовых кондитерских изделий

**ПРИ ГЛУБОКОМ ДЕФИЦИТЕ РИБОФЛАВИНА МОЖЕТ НАБЛЮДАТЬСЯ \_\_\_\_\_ АНЕМИЯ**

- 1) гиперхромная макроцитарная
- 2) нормохромная микроцитарная
- 3) гипохромная нормоцитарная
- 4) нормохромная нормоцитарная

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ПАШТЕТОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) повышенный риск накопления в них ксенобиотиков

- 2) риск интенсивного размножения в них микроорганизмов
- 3) высокое содержание в них животных жиров
- 4) низкое содержание в них белка

### **К МАРИНОТОКСИНАМ ПАРАЛИТИЧЕСКОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСЯТСЯ**

- 1) сакситоксины
- 2) скомбротоксины
- 3) бреветоксины
- 4) цигуатоксины

### **НАРУШЕНИЕ ЖИРОВОГО МЕТАБОЛИЗМА СВЯЗАНО С НЕДОСТАТКОМ В РАЦИОНЕ**

- 1) фитостеринов
- 2) холестерина
- 3) каротиноидов
- 4) токоферолов

### **НУТРИГЕНЕТИКА ИЗУЧАЕТ ВЛИЯНИЕ ГЕНОТИПА НА ПРЕДРАСПОЛОЖЕННОСТЬ К**

- 1) инфекционным заболеваниям
- 2) алиментарно-зависимым заболеваниям
- 3) онкологическим заболеваниям
- 4) заболеваниям, связанным с нарушением функции почек

### **ПРИ ДЕФИЦИТЕ ЖЕЛЕЗА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ**

- 1) хейлоз
- 2) кровь при чистке зубов
- 3) дисфагия
- 4) увеличение времени темновой адаптации

### **ИНТЕРВАЛ ИНДЕКСА МАССЫ ТЕЛА ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙ НОРМАЛЬНУЮ МАССУ ТЕЛА, СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 16-18
- 2) 18,5-25
- 3) 30,1-40
- 4) 25,1-30

### **К ОСНОВНЫМ ПРИНЦИПАМ ПОСТРОЕНИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ НА ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ ТЕРРИТОРИИ ОТНОСЯТ**

- 1) увеличение доли белков животного происхождения, увеличение поступления витаминов-антиоксидантов и ограничение ПНЖК
- 2) увеличение доли моно- и дисахаридов, ограничение поступления МНЖК и увеличение витаминов В<sub>1</sub>, В<sub>6</sub>, РР
- 3) увеличение доли белков растительного происхождения, увеличение поступления ПНЖК и витаминов D, К

4) уменьшение доли белков животного происхождения, увеличение поступления МНЖК, уменьшение поступления пищевых волокон

#### **К ПИЩЕВЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА «D», ОТНОСЯТ**

- 1) рыбий жир
- 2) масло сливочное
- 3) масло растительное
- 4) зерновые продукты

#### **БОЛЕЕ НИЗКИЙ УРОВЕНЬ УСВОЕНИЯ КАЛЬЦИЯ ИЗ СЫРОВ, ПО СРАВНЕНИЮ С ЖИДКИМИ МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ, ОБУСЛОВЛЕН ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ В СЫРЕ**

- 1) натрия
- 2) углеводов
- 3) белка
- 4) жира

#### **«ПОСЛЕДУЮЩИЕ СМЕСИ» НАЗНАЧАЮТСЯ ДЕТЯМ СТАРШЕ \_\_\_\_\_ МЕСЯЦЕВ/МЕСЯЦА**

- 1) 3
- 2) 4
- 3) 1
- 4) 6

#### **СМОРЧКИ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ УСЛОВНО ГОДНЫМИ ГРИБАМИ ИЗ-ЗА СОДЕРЖАНИЯ В НИХ ГЕЛЬВЕЛЛОВОЙ КИСЛОТЫ, ХОРОШО РАСТВОРИМОЙ В ВОДЕ, ОБЕЗВРЕЖИВАЮТ**

- 1) 2-кратным кипячением в течение 15-20 минут с удалением отвара
- 2) кипячением в течение 10-15 минут
- 3) солением в течение месяца
- 4) вымачиванием в воде

#### **К ОСНОВНЫМ ПРИЧИНАМ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НИТРОЗОАМИНАМИ ОТНОСЯТ**

- 1) высушивание контактным способом
- 2) консервирование с применением нитритов
- 3) загрязнение почвы
- 4) загрязнение воздуха

#### **БЕЛОК РЫБЫ, ЖИВОТНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ**

- 1) имеет дефицит лейцина
- 2) является полноценным
- 3) имеет дефицит тирозина
- 4) имеет дефицит цистеина

**ВВИДУ ОПАСНОСТИ РАЗМНОЖЕНИЯ СПОРОВОЙ АНАЭРОБНОЙ МИКРОФЛОРЫ В СОЛЁНОЙ И КОПЧЁНОЙ РЫБЕ, НАРЕЗАННОЙ ЛОМТИКАМИ И УПАКОВАННОЙ ПОД ВАКУУМОМ, КОНТРОЛИРУЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ**

- 1) иерсиний
- 2) сульфитредуцирующих клостридий
- 3) плесеней
- 4) дрожжей

**ПОТРЕБЛЕНИЕ МОНО- И ДИСАХАРИДОВ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ ОТ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 20
- 2) 10
- 3) 50
- 4) 30

**ТОЛЬКО В РЫБЕ, МОРЕПРОДУКТАХ И ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ ИХ КОМПОНЕНТЫ, НОРМИРУЮТСЯ**

- 1) нитрозамины
- 2) токсичные элементы
- 3) нитраты
- 4) полихлорированные бифенилы

**ГОСУДАРСТВЕННУЮ РЕГИСТРАЦИЮ НОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПОЛУЧЕННЫХ ИЗ ГМО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ОСУЩЕСТВЛЯЕТ**

- 1) Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору
- 2) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
- 3) Государственная торговая инспекция
- 4) аккредитованная независимая лаборатория

**ИЗБЫТОК НАТРИЯ В РАЦИОНЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К РАЗВИТИЮ**

- 1) артроза тазобедренных суставов
- 2) подагры
- 3) артериальной гипотензии
- 4) артериальной гипертензии

**ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ**

- 1) ниацина
- 2) пиридоксина
- 3) фитостеринов
- 4) невитаминных каротиноидов

**ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ НАРУШЕНИИ УСЛОВИЙ ЕЕ ХРАНЕНИЯ И БЕЗ ЯВНЫХ ПРИЗНАКОВ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ**

- 1) изымается из оборота
- 2) реализуется по сниженной стоимости
- 3) реализуется в ускоренном порядке
- 4) подвергается лабораторным исследованиям

### **ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ**

- 1) кисломолочных продуктов
- 2) мясных консервов
- 3) молока и молочных продуктов
- 4) рыбных консервов

### **К ДОПУСТИМОМУ УСЛОВИЮ ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ НА ОБЪЕКТАХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ЦЕНТРАХ ОТНОСЯТ ХРАНЕНИЕ**

- 1) на контейнерной площадке
- 2) только в охлаждаемых помещениях
- 3) в подсобных помещениях в закрытых емкостях
- 4) в производственных помещениях в закрытых емкостях

### **В МЯСЕ ОТМЕЧАЕТСЯ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ**

- 1) железа, фосфора и калия
- 2) кальция и магния
- 3) витамина D
- 4) витамина A

### **ФАЛЬСИФИЦИРУЮЩЕЕ ВЕЩЕСТВО, ПОВЫШАЮЩЕЕ УРОВЕНЬ АЗОТА В МОЛОКЕ**

- 1) сода
- 2) перекись водорода
- 3) меламина
- 4) акриламид

### **ПРИ ДЕФИЦИТЕ РИБОФЛАВИНА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ**

- 1) ангулярный стоматит
- 2) увеличение времени темновой адаптации
- 3) дисфагия
- 4) кровь при чистке зубов

### **РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИНТЕРВАЛЫ МЕЖДУ ПРИЕМАМИ ПИЩИ У ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЮТ (В ЧАСАХ)**

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

## **У ДЕТЕЙ 1-3 ЛЕТ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ**

- 1) сливки
- 2) мясо
- 3) грибы
- 4) рыбу

## **АФЛАТОКСИН В1 РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ В**

- 1) мясопродуктах
- 2) морепродуктах
- 3) зерновых продуктах
- 4) молоке

## **К НЕЙРОТОКСИЧЕСКОМУ ТИПУ МАРИНОТОКСИНОВ МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА**

- 1) скомбротоксин
- 2) цигуатоксин
- 3) тетродотоксин
- 4) бреветоксин

## **ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ОКРОШКИ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) низкое содержание в ней водорастворимых витаминов
- 2) повышенный риск накопления в ней ксенобиотиков
- 3) риск накопления в ней условно-патогенных микроорганизмов
- 4) низкое содержание в ней белка

## **ПОНИЖЕНИЕ ВОДНОЙ АКТИВНОСТИ В ПИЩЕВОЙ РЕЦЕПТУРЕ ДОСТИГАЕТСЯ ДОБАВЛЕНИЕМ**

- 1) уксуса
- 2) глутамата натрия
- 3) консервантов
- 4) сахара

## **МОРСКАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ПО СРАВНЕНИЮ С РЕЧНОЙ РЫБОЙ БОГАТЫ**

- 1) натрием и кальцием
- 2) кальцием и фосфором
- 3) йодом и селеном
- 4) магнием и хлором

## **ЭРГОТИЗМ - ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ СПОРЫНЬЕЙ \_\_\_\_\_ ПРОДУКТОВ**

- 1) молочных
- 2) мясных
- 3) рыбных



4) зерновых

**ПРИ ВЫБОРЕ ПУТЕЙ СНИЖЕНИЯ АЛИМЕНТАРНОЙ РАДИОНАГРУЗКИ СЛЕДУЕТ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ ТЕМ, ЧТО В БОЛЕЕ ПОЗДНИЙ ПЕРИОД АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ КРИТИЧЕСКИМИ РАДИОНУКЛИДАМИ БУДУТ ЯВЛЯТЬСЯ ИЗОТОПЫ ЦЕЗИЯ И**

- 1) йода
- 2) стронция
- 3) бария
- 4) калия

**РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С НАИБОЛЕЕ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ СРЕДНЕЦЕПОЧЕЧНЫХ НЖК ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО**

- 1) авокадо
- 2) пальмоядровое
- 3) соевое
- 4) арахисовое

**РЫБУ, ЗАРАЖЁННУЮ ЛИЧИНКАМИ ОПАСНЫХ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ПАРАЗИТОВ, НАДО ПРИЗНАТЬ**

- 1) не пригодной к употреблению в пищу человеку и направлением на корм животным после согласования с ветеринарной службой
- 2) не пригодной к употреблению в пищу с последующей переработкой на рыбную муку
- 3) не пригодной к употреблению в пищу человеку и подлежащей уничтожению
- 4) пригодной к употреблению в пищу после специальной технологической обработки

**ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ ОБУСЛОВЛЕНА СОДЕРЖАНИЕМ**

- 1) высокоценных белков, хорошо усвояемых углеводов, витамина С
- 2) высокоценных белков, ПНЖК, жирорастворимых витаминов
- 3) серосодержащих аминокислот, В-ситостеринов, витамина В<sub>2</sub>
- 4) олеиновой кислоты, витамина РР, холестерина

**К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ**

- 1) глюкозу
- 2) крахмал
- 3) пектин
- 4) целлюлозу

**ХИМИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ, ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫМИ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА, НОРМИРУЕМЫМИ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ, ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) нитрозамины

- 2) пестициды
- 3) токсичные элементы
- 4) полихлорированные бифенилы

### **НЕРЫБНЫЕ ЖИВОТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ОТЛИЧАЮТСЯ**

- 1) высоким содержанием белка, жира и йода и низким содержанием фосфора
- 2) низким содержанием жира и высоким содержанием белка, йода, цинка, меди
- 3) низким содержанием белка, жира и высоким содержанием йода, цинка, меди
- 4) высоким содержанием жира и низким содержанием белка, цинка, меди

### **МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МОЛОКА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ**

- 1) низким содержанием калия, кальция, железа, натрия
- 2) высоким содержанием калия, кальция, железа, натрия
- 3) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, высоким содержанием железа и натрия
- 4) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, низким содержанием железа и натрия

### **ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ДОЛЯ МОНО- И ДИСАХАРИДОВ ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 30
- 2) >50
- 3) 20
- 4) <10

### **ВЕДУЩИМ МЕХАНИЗМОМ ТОКСИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) блокада дыхательных ферментов
- 2) угнетение активности холинэстеразы
- 3) блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 4) образование метгемоглобина

### **АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА ПОВЫШАЕТ БИОДОСТУПНОСТЬ ЖЕЛЕЗА, СОДЕРЖАЩЕГОСЯ В**

- 1) орехах
- 2) морепродуктах
- 3) мясопродуктах
- 4) растительных продуктах

### **ПЕСТИЦИДЫ, ПОПАДАЯ В ОРГАНИЗМ**

- 1) распадаются до углекислого газа и воды
- 2) подвергаются метаболической активации
- 3) элиминируются через кишечник, конъюгируясь с желчными кислотами
- 4) выводятся с мочой без химической трансформации

## **К ГМО РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К ПЕСТИЦИДАМ, ОТНОСИТСЯ**

- 1) томат
- 2) кукуруза
- 3) картофель
- 4) сахарная свекла

## **В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О**

- 1) результатах периодических медицинских осмотров и обследований
- 2) первичной плановой вакцинации
- 3) перенесенных оперативных вмешательств
- 4) имеющихся хронических соматических заболеваний

## **ПРИ ГАЛАКТОЗЕМИИ НЕОБХОДИМО ИСКЛЮЧИТЬ ИЗ РАЦИОНА**

- 1) рыбу и рыбопродукты
- 2) фрукты и овощи
- 3) мясо и мясные продукты
- 4) молочные продукты

## **ОБЪЕКТАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) сырье и готовая продукция
- 2) критические контрольные точки
- 3) работники
- 4) посуда и инвентарь

## **МАРКИРОВКА СЫРОВ ПРОВОДИТСЯ НА ЭТАПЕ**

- 1) парафинирования
- 2) получения сгустка
- 3) прессования
- 4) посола

## **ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЭНДЕМИЧНОГО ЗОБА НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ЙОДИРОВАНИЕ**

- 1) растительного масла
- 2) минеральной воды
- 3) сахара
- 4) соли

## **ПРИМЕРОМ МОНОСАХАРИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) гликоген
- 2) сахароза
- 3) глюкоза
- 4) лактоза

## **РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ АЛЬФА-**

**ТОКОФЕРОЛА (ВИТАМИНА Е) ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО**

- 1) подсолнечное
- 2) кукурузное
- 3) какао
- 4) авокадо

**К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ КОНТРОЛИРОВАТЬ СОДЕРЖАНИЕ АФЛАТОКСИНА М<sub>1</sub>, ОТНОСЯТ**

- 1) молоко и молочные продукты
- 2) мясо и мясопродукты
- 3) зерно и продукты его переработки
- 4) овощи и фрукты

**ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА ПО БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ПРИМЕНЯЕТСЯ \_\_\_\_\_ ПРОБА**

- 1) редуктазная
- 2) фосфатазная
- 3) пероксидазная
- 4) дегидрогеназная

**НА ОСНОВАНИИ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКСПЕРТИЗЫ И ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ ОРГАНОМ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА ДЛЯ УТИЛИЗАЦИИ (УНИЧТОЖЕНИЯ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМ И ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ, ВЫНОСИТСЯ**

- 1) приказ
- 2) распоряжение
- 3) постановление
- 4) предписание

**ТОКСИЧЕСКИМ ВЕЩЕСТВОМ СТРОЧКОВ, ВЫЗЫВАЮЩИМ ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) аманитин
- 2) мускарин
- 3) гиометрин
- 4) фаллоидин

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДЕТСКОЙ ПОСУДЫ, ИМЕЮЩЕЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, С ПРИМЕНЕНИЕМ ПОЛИКАРБОНАТА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) миграция в контактирующие среды высокотоксичных веществ
- 2) недостаточная прочность изделий
- 3) неустойчивость к воздействию высоких температур
- 4) неустойчивость к воздействию дезинфицирующих средств

**К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА РТУТЬОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ, ОТНОСЯТ**

- 1) овощи, фрукты и ягоды
- 2) рыбу и морепродукты
- 3) яйца и яйцепродукты
- 4) зерно и продукты его переработки

**К ТЯЖЕЛЫМ МЕТАЛЛАМ, ВЫЗЫВАЮЩИМ МЕТАЛЛОТОКСИКОЗ, НЕ ОТНОСИТСЯ**

- 1) кадмий
- 2) свинец
- 3) кобальт
- 4) ртуть

**К ТОКСИЧНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ РАСТЕНИЙ СЕМЕЙСТВА ПАСЛЕНОВЫЕ (ТОМАТЫ, БАКЛАЖАНЫ, КАРТОФЕЛЬ) ОТНОСИТСЯ**

- 1) фазин
- 2) соланин
- 3) фагин
- 4) амигдалин

**ДЛИТЕЛЬНЫЙ АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ДОКАЗАНО ВЕДЕТ К**

- 1) дискинезии желчевыводящих путей
- 2) колиту
- 3) дуодениту
- 4) панкреатиту

**ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ФОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ НИЗКАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ ФОП ПО ОТНОШЕНИЮ К ОБРАБОТКЕ**

- 1) высокой температурой
- 2) концентрированным раствором соли
- 3) высоким давлением
- 4) УФ-излучением

**НА ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ ОВОЩЕЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВАРКИ**

- 1) влияния не оказывает
- 2) не доказано влияние длительности варки на пищевую ценность овощей
- 3) оказывает несущественное влияние
- 4) оказывает существенное влияние

**ПРИ ВЫБОРЕ ПУТЕЙ ОСВОБОЖДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СЛЕДУЕТ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ ТЕМ, ЧТО В НАЧАЛЬНЫЙ ПЕРИОД**

**АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ КРИТИЧЕСКИМИ РАДИОНУКЛИДАМИ БУДУТ ЯВЛЯТЬСЯ ИЗОТОПЫ**

- 1) бария
- 2) цезия
- 3) йода
- 4) стронция

**ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ НОРМИРУЮТСЯ В \_\_\_\_\_ ПРОДУКЦИИ**

- 1) хлебобулочной
- 2) мясной
- 3) плодоовощной
- 4) злаковой

**В СМЕШАННОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА РАСТИТЕЛЬНОГО БЕЛКА ДОЛЖНО БЫТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 50
- 2) 30
- 3) 40
- 4) 60

**ПРИ СОЗДАНИИ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ РАСТЕНИЙ ПРИМЕНЯЕТСЯ**

- 1) отдаленная гибридизация
- 2) химический мутагенез
- 3) радиационный мутагенез
- 4) агробактериальная трансформация

**ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ ИСПОЛЬЗУЮТ МЕТОД**

- 1) анализа частоты потребления пищевых продуктов
- 2) определения концентрации витамина С в сыворотке крови
- 3) оценки питания по меню-раскладкам
- 4) 24-часового воспроизведения питания

**ДЛИТЕЛЬНЫЙ АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ВЕРОЯТНО ВЕДЕТ К**

- 1) проявлениям пищевой аллергии
- 2) дисбактериозу кишечника
- 3) гиперацидному гастриту
- 4) ослаблению жевательной мускулатуры

**В НЕКОТОРЫХ ВИДАХ РЫБ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ**

- 1) гистамин
- 2) тирамин
- 3) триптамин

4) кадаверин

### **ПЕСТИЦИДЫ, ПОПАДАЯ В ОРГАНИЗМ**

- 1) выводятся с мочой без химической трансформации
- 2) выводятся через кишечник, конъюгируясь с желчными кислотами
- 3) распадаются до углекислого газа и воды
- 4) подвергаются метаболической активации

### **К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, НАИБОЛЕЕ БОГАТЫМ ВИТАМИНОМ «С», ОТНОСЯТ**

- 1) говядину
- 2) шиповник
- 3) творог
- 4) треску

### **ПРЕСЕРВЫ ДОЛЖНЫ РЕАЛИЗОВЫВАТЬСЯ В ТОРГОВОЙ СЕТИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (В ?)**

- 1) минус 10 – минус 20
- 2) минус 2 – минус 8
- 3) плюс 2 – плюс 6
- 4) 0 – минус 4

### **СТАФИЛОКОККОВЫЙ ТОКСИКОЗ ЧАЩЕ ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ НЕКАЧЕСТВЕННЫХ**

- 1) бобовых
- 2) зерновых продуктов
- 3) молочных продуктов
- 4) овощей

### **РОЖКИ СПОРЫНИИ ПОРАЖАЮТ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ**

- 1) кукурузу
- 2) овес
- 3) рожь
- 4) ячмень

### **ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ВОДНО-ЭЛЕКТРОЛИТНОГО БАЛАНСА У РАБОТНИКОВ В УСЛОВИЯХ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР НЕОБХОДИМО УПОТРЕБЛЯТЬ РАСЧЕТНОЕ КОЛИЧЕСТВО**

- 1) сока
- 2) чая
- 3) воды
- 4) морса

### **РАЗРЕШАЕТСЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ НИТРАТЫ В КОНЦЕНТРАЦИЯХ НЕ ВЫШЕ \_\_\_\_\_ МДУ**

- 1) 2
- 2) 1,5

3) 2,5

4) 3

**ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ В ОМЕГА-6 ЖИРНЫХ КИСЛОТАХ СОСТАВЛЯЕТ (В Г/СУТКИ)**

1) 8-10

2) 0,8-1,6

3) 70-90

4) 3,0

**ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ФОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ НИЗКАЯ СТОЙКОСТЬ ФОП ПО ОТНОШЕНИЮ К ОБРАБОТКЕ**

1) высокой температурой

2) низкой температурой

3) высоким давлением

4) УФ-излучением

**ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ НАИМЕНЬШИЕ ПОТЕРИ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ДОСТИГАЮТСЯ ЗАКЛАДКОЙ ПРОДУКЦИИ В \_\_\_\_\_ ВОДУ**

1) холодную

2) горячую

3) кипящую

4) теплую

**РАДИОНУКЛИДЫ И ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ БУДУТ КОНЦЕНТРИРОВАТЬСЯ В ГОТОВОМ ПРОДУКТЕ В ПРОЦЕССЕ**

1) варки в воде

2) жарения

3) припускания

4) варки на пару

**ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЛПУ НА ПИЩЕБЛОКЕ НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ В/ВО**

1) фритюрнице

2) блендере

3) духовом шкафу

4) пароконвектомате

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ИНТЕНСИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ**

1) товарного соседства



- 2) личной гигиены
- 3) микробиологических нормативов
- 4) температурного режима

### **СТАФИЛОКОККОВЫЙ ТОКСИКОЗ ЧАЩЕ ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ НЕКАЧЕСТВЕННЫХ**

- 1) бобовых
- 2) зерновых
- 3) молочных продуктов
- 4) овощей

### **БИОМАТЕРИАЛОМ ОТ БОЛЬНОГО, ПОСЫЛАЕМОМ НА ИССЛЕДОВАНИЕ ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) моча
- 2) желчь
- 3) слюна
- 4) кал

### **ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ НОРМИРУЮТСЯ В**

- 1) молоке и молочной продукции
- 2) плодоовощной продукции
- 3) хлебобулочных изделиях
- 4) злаковых

### **СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА КОНТРОЛИРУЕТСЯ В**

- 1) курице, индюшке, утке
- 2) рыбе семейств карповых, частиковых, осетровых
- 3) рыбе семейств лососевых, скумбриевых, тунцовых, сельдевых
- 4) говядине, баранине, свинине

### **ИЗ МОЛОКА РАДИОНУКЛИДЫ ПЕРЕХОДЯТ В ПРОДУКЦИЮ ПЕРЕРАБОТКИ В КОЛИЧЕСТВЕ**

- 1) прямо пропорциональному содержанию белка в конечном продукте
- 2) прямо пропорциональному жирности конечного продукта
- 3) обратно пропорциональному содержанию белка в конечном продукте
- 4) обратно пропорциональному жирности конечного продукта

### **ВТОРИЧНЫМ МЕТАБОЛИТОМ АФЛАТОКСИНА В1 ЯВЛЯЕТСЯ АФЛАТОКСИН**

- 1) M1
- 2) B2
- 3) G1
- 4) B2?

### **МИНЕРАЛЬНЫМ КОМПОНЕНТОМ, ДЛЯ КОТОРОГО МОЛОКО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ ПИЩЕВЫМ ИСТОЧНИКОМ, НО ОБЛАДАЮЩИМ ПРИ ЭТОМ ВЫСОКОЙ**

## **БИОДОСТУПНОСТЬЮ ИЗ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) фосфор
- 2) калий
- 3) кальций
- 4) железо

## **В СЫРАХ СОДЕРЖАТСЯ РАВНЫЕ КОЛИЧЕСТВА**

- 1) кальция и магния
- 2) кальция и калия
- 3) калия и натрия
- 4) кальция и натрия

## **В ПИТАНИИ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ**

- 1) кальция, витаминов В<sub>2</sub> и А
- 2) кальция, железа, натрия, витамина В<sub>1</sub>
- 3) магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов
- 4) калия, натрия, МНЖК, витамина Е

## **ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

- 1) реализуется по сниженной стоимости
- 2) изымается из оборота
- 3) используется на предприятиях общественного питания
- 4) реализуется в ускоренном порядке

## **ПРОДУКТОМ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА, МАКСИМАЛЬНО КОНЦЕНТРИРУЮЩИМ ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) обрат
- 2) творог
- 3) сливочное масло
- 4) сыр

## **ФАРШ ИЗ РЫБЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБНОЙ КУЛИНАРИИ, ПОСЛЕ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДОЛЖЕН ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ**

- 1) в течение 4 часов
- 2) немедленно
- 3) в течение суток
- 4) в течение смены

## **НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ**

- 1) зерновых культур
- 2) продуктов животного происхождения
- 3) фруктов

4) овощей

### **ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ МИГРАЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ ДЛЯ**

- 1) компонентов полимерного материала, контактирующего с пищевыми продуктами
- 2) полимеров, контактирующих с пищевыми продуктами
- 3) токсичных элементов и радионуклидов, содержащихся в почвах сельскохозяйственных угодий
- 4) химических соединений, присутствующих в воде, используемой для приготовления пищевых продуктов

### **ОСНОВНЫМ БЕЛКОМ МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) альбумин
- 2) глобулин
- 3) оведин
- 4) казеин

### **КОЛИЧЕСТВО ПРИНИМАЕМЫХ В ОРГАНИЗАЦИЮ ТОРГОВЛИ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ**

- 1) площадям складских помещений
- 2) количеству покупателей
- 3) объему работающего холодильного оборудования
- 4) количеству работников

### **В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ ВОЗРАСТАЕТ ПОТРЕБНОСТЬ В ВИТАМИНАХ**

- 1) В<sub>1</sub> и С
- 2) D и фолиевой кислоте
- 3) А и Е
- 4) С и РР

### **К ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ**

- 1) пальмитиновую
- 2) стеариновую
- 3) масляную
- 4) докозагексаеновую

### **КАКОЙ ВИД ДОКУМЕНТА МОЖЕТ БЫТЬ ВЫДАН ТОЛЬКО ОРГАНАМИ РОСПОТРЕБНАДЗОРА?**

- 1) сертификат соответствия
- 2) сертификат происхождения
- 3) национальный сертификат безопасности пищевой продукции
- 4) свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции

### **К ПИЩЕВОМУ ОТРАВЛЕНИЮ, ОТНОСЯЩЕМУСЯ К ГРУППЕ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ, ОТНОСЯТ**

- 1) ботулизм
- 2) дизентерию
- 3) отравление, вызываемое бактериями рода Proteus
- 4) стафилококковое пищевое отравление

#### **К ВОДОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН**

- 1) PP
- 2) A
- 3) E
- 4) K

#### **ЛУЧШИМ ИСТОЧНИКОМ ХОРОШО УСВАИВАЕМОГО КАЛЬЦИЯ ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) мясо и мясные продукты
- 2) рыба и рыбопродукты
- 3) молоко и молочные продукты
- 4) овощи и фрукты

#### **ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ**

- 1) кремовых кондитерских изделий, молока
- 2) рыбы домашнего посола, консервированных грибов
- 3) овощных салатов
- 4) гусиных и утиных яиц

#### **РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНА K ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО**

- 1) кукурузное
- 2) рапсовое
- 3) авокадо
- 4) подсолнечное

#### **ПРОДУКТОМ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ, С НАИБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) изолят
- 2) сухой соевый напиток
- 3) обезжиренная мука
- 4) концентрат

#### **ИНДЕКС МАССЫ ТЕЛА РАССЧИТЫВАЕТСЯ КАК ОТНОШЕНИЕ**

- 1) массы тела в кг к росту в см<sup>2</sup>
- 2) массы тела в кг к росту в м<sup>2</sup>
- 3) роста в см<sup>2</sup> к массе тела в кг
- 4) роста в м<sup>2</sup> к массе тела в кг

**В МОРЕПРОДУКТАХ ОТМЕЧАЕТСЯ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ОРГАНИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ \_\_\_\_\_ АНТРОПОГЕННОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

- 1) свинца
- 2) кадмия
- 3) мышьяка
- 4) ртути

**ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОПРОДУКТОВ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО СУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО ОТДАВАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ**

- 1) нежирному мясу
- 2) замороженным полуфабрикатам
- 3) консервам
- 4) колбасным изделиям

**РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НЖК ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО**

- 1) хлопковое
- 2) кунжутное
- 3) кокосового ореха
- 4) горчичное

**В СТАЦИОНАРАХ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ КРУГЛОГОДИЧНАЯ ВИТАМИНИЗАЦИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

- 1) ретинола
- 2) аскорбиновой кислоты
- 3) фолиевой кислоты
- 4) токоферола

**ВЫСОКОЕ ЕСТЕСТВЕННОЕ СОДЕРЖАНИЕ МЕДИ РЕГИСТРИРУЕТСЯ В**

- 1) карамели
- 2) джеме
- 3) томатной пасте
- 4) мармеладе

**КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ**

- 1) запекании рыбы
- 2) выпекании хлебобулочных изделий
- 3) засолке овощей
- 4) копчении мясопродуктов

**С ЦЕЛЬЮ ПРОФИЛАКТИКИ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КРЕМА ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА ВОДНУЮ ФАЗУ ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 20
- 2) 45

- 3) 60
- 4) 30

**МИКРОЭЛЕМЕНТОМ, АКТИВНО УЧАСТВУЮЩИМ В УГЛЕВОДНОМ ОБМЕНЕ И ЯВЛЯЮЩИМСЯ ФАКТОРОМ ТОЛЕРАНТНОСТИ К ГЛЮКОЗЕ, СЛУЖИТ**

- 1) хром
- 2) железо
- 3) кремний
- 4) молибден

**ИНДЕКС МАССЫ ТЕЛА МЕНЕЕ \_\_\_\_\_ ХАРАКТЕРИЗУЕТ ЕЕ ДЕФИЦИТ**

- 1) 18,5
- 2) 19,5
- 3) 20,5
- 4) 21,5

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕХА ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ**

- 1) на последних этажах
- 2) на первых этажах
- 3) в подвальных помещениях
- 4) на 2 этаже

**ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД В РАМКАХ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ИХ СРОК ХРАНЕНИЯ В ТЕРМОСАХ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ (В ЧАСАХ)**

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

**ТРАНСГЕННЫЕ РАСТЕНИЯ СОЗДАНЫ С ПРИМЕНЕНИЕМ**

- 1) стимуляторов роста растений
- 2) методов генной инженерии
- 3) скрещивания культурных сортов с дикими
- 4) методов гибридизации и отбора

**ГЕРМЕТИЧНОСТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ БАНОК С КОНСЕРВИРУЕМОЙ ПРОДУКЦИЕЙ ПРОВЕРЯЕТСЯ**

- 1) смазыванием банок пенящейся жидкостью
- 2) визуально
- 3) под давлением
- 4) перевётыванием

**ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ**

**ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ХЛОРОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ХОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ**

- 1) приоритетное концентрирование ХОП в жирах, устойчивость в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке
- 2) низкая стойкость в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке
- 3) низкая способность ХОП к материальной кумуляции
- 4) неспособность выделяться с молоком лактирующих животных и с грудным женским молоком

**ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ПРОЦЕНТНАЯ ДОЛЯ ЖИРОВ ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_\_ %**

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

**К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В КОТОРОЙ НОРМИРУЮТ НИТРАТЫ, ОТНОСЯТ**

- 1) зерно и продукты его переработки
- 2) мясо и мясопродукты
- 3) рыбу и рыбопродукты
- 4) овощи, фрукты

**ПРИ БЕРЕМЕННОСТИ И ГРУДНОМ ВСКАРМЛИВАНИИ ПОТРЕБНОСТЬ В ЭНЕРГИИ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В СРЕДНЕМ НА (В %)**

- 1) 40-50
- 2) 30-40
- 3) 15-25
- 4) 50-60

**ПАРТИЮ ЛИСТВЕННОГО САЛАТА, СОДЕРЖАНИЕ НИТРАТОВ В КОТОРОМ БОЛЕЕ ЧЕМ В 2 РАЗА ПРЕВЫШАЕТ УСТАНОВЛЕННЫЙ НОРМАТИВ, НЕОБХОДИМО**

- 1) реализовать через сеть общественного питания в составе комплексного гарнира для второго мясного блюда
- 2) передать на корм скоту по согласованию с органом ветеринарного надзора
- 3) уничтожить
- 4) реализовать без ограничений

**ЛАКТОЗА ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ УГЛЕВОДОМ**

- 1) мяса и мясных продуктов
- 2) молочных продуктов
- 3) фруктов и овощей
- 4) рыбы и рыбопродуктов

**К МИКРОЭЛЕМЕНТАМ, СПОСОБНЫМ УМЕНЬШАТЬ ТОКСИЧНОСТЬ КАДМИЯ ПРИ**

## **ОДНОВРЕМЕННОМ ПОСТУПЛЕНИИ В ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА, ОТНОСЯТ**

- 1) только селен
- 2) только медь
- 3) марганец, молибден, хром
- 4) цинк, медь, кобальт, селен

## **В РАЦИОН РЕБЕНКА ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ ПЕРВЫМ ИЗ СОКОВ ВВОДЯТ**

- 1) томатный
- 2) лимонный
- 3) черносмородиновый
- 4) яблочный

## **К ПРОБИОТИКАМ ОТНОСЯТ**

- 1) лакто- и бифидобактерии и продукты их метаболизма
- 2) пектины, бифидобактерии, балластные вещества, витамины
- 3) витамины, соединения простых сахаров, ПНЖК, микроэлементы
- 4) балластные вещества, пектины, соединения сложных сахаров

## **ВЕЛИЧИНА PH, ПРИ КОТОРОЙ СУЩЕСТВЕННО ЗАМЕДЛЯЕТСЯ РАЗМНОЖЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ, СОСТАВЛЯЕТ**

- 1)  $< 8,4$
- 2)  $< 9,4$
- 3)  $> 7,4$
- 4)  $< 4,4$

## **БОЛЕЗНЬ «ИТАЙ-ИТАЙ» ВОЗНИКАЕТ ВСЛЕДСТВИЕ ПОСТУПЛЕНИЯ В ОРГАНИЗМ В ИЗБЫТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ**

- 1) кадмия
- 2) меди
- 3) свинца
- 4) ртути

## **К ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ ПИЩЕВЫЕ КОМПОЗИЦИИ**

- 1) обогащенные витаминами или минеральными веществами в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции
- 2) обладающие доказанным положительным влиянием на определенную функцию организма за счет модификации нутриентного состава
- 3) имеющие в своем составе белковые или липидные компоненты в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции
- 4) полностью сбалансированные по макронутриентному составу и обогащенные любым количеством витаминов или минеральных веществ

## **К ЧЕТВЕРТОЙ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА И РЕКОМЕНДОВАННОМУ УРОВНЮ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ОТНОСЯТСЯ ЛИЦА**

- 1) работа которых не связана с затратой физического труда или не требует



значительных физических усилий

- 2) с высокой физической активностью и тяжелым физическим трудом
- 3) занятые особо тяжелым физическим трудом
- 4) труд которых связан со значительными физическими усилиями

### **ТАНКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ**

- 1) после каждого опорожнения
- 2) не реже одного раза в сутки
- 3) не реже одного раза в смену
- 4) перед заполнением

### **ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В УСВОЯЕМЫХ УГЛЕВОДАХ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_% ОТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ**

- 1) 55-65
- 2) 20-40
- 3) 30-50
- 4) 80-90

### **К ГРУППЕ ДИСАХАРИДОВ ОТНОСЯТ**

- 1) рафинозу
- 2) лактозу
- 3) фруктозу
- 4) лактулозу

### **К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН**

- 1) B1
- 2) C
- 3) D
- 4) PP

### **БЫСТРАЯ ДЕФРОСТАЦИЯ РЫБЫ ДОПУСКАЕТСЯ**

- 1) горячим паром
- 2) в холодной воде
- 3) в солёной воде
- 4) теплым воздухом

### **НАИБОЛЕЕ ТОЧНО ОТРАЖАЕТ СОСТОЯНИЕ ПИЩЕВОГО СТАТУСА**

- 1) формула Брока
- 2) индекс массы тела (индекс Кетле)
- 3) объем грудной клетки
- 4) размер жировой складки на животе

### **МИКОТОКСИНЫ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ОРГАНИЧЕСКИМИ ПРИРОДНЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ, ЯВЛЯЮЩИМИСЯ ВТОРИЧНЫМИ МЕТАБОЛИТАМИ**

- 1) почвенных микроскопических грибов
- 2) ядовитых растений
- 3) некоторых видов рыб
- 4) моллюсков

**ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ВСПЫШКИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗЕЦ ПОДОЗРЕВАЕМОГО ПРОДУКТА ОТБИРАЕТСЯ ИЗ**

- 1) недельного запаса
- 2) суточной пробы
- 3) холодильника для хранения пищевых отходов
- 4) рациона текущего дня

**ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ В СООТВЕТСТВИИ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ КЛАССИФИКАЦИЕЙ, КАК ПРАВИЛО, ОТНОСЯТСЯ К СОЕДИНЕНИЯМ**

- 1) высокотоксичным, мало стойким и с умеренной кумуляцией
- 2) среднетоксичным, средне стойким и выраженно кумулятивным
- 3) высокотоксичным, очень стойким и выраженно кумулятивным
- 4) среднетоксичным либо малотоксичным, с умеренной кумуляцией

**С МОМЕНТА ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ, ПРИ СОБЛЮДЕНИИ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ, РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВСКРЫТЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ УПАКОВОК РАЗРЕШАЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ (В ЧАСАХ)**

- 1) 18
- 2) 12
- 3) 36
- 4) 24

**НЕ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ПЕРВИЧНЫЕ ОТВАРЫ (БУЛЬОНЫ), ПОЛУЧЕННЫЕ ПОСЛЕ ВАРКИ ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ \_\_\_\_\_ ВЫШЕ ДОПУСТИМОГО УРОВНЯ**

- 1) фосфорорганические пестициды
- 2) нитриты
- 3) нитраты
- 4) радионуклиды

**РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКАМИ ВИТАМИНА**

- 1) B2
- 2) E
- 3) Д
- 4) PP

**ПИРИДОКСИН - ЭТО ВИТАМИН**

- 1) B12
- 2) B1

- 3) B6
- 4) B2

### **ПИТАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ГРУПП ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ**

- 1) стажем работы
- 2) энергетическими затратами и особенностями профессии
- 3) возрастом и полом
- 4) национальными привычками

### **ПЕРВЫЕ СИМПТОМЫ ИНТОКСИКАЦИИ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ ПОЯВЛЯЮТСЯ ПРИ СНИЖЕНИИ АКТИВНОСТИ**

- 1) лактатдегидрогеназы на 10-20%
- 2) холинэстеразы на 10-20%
- 3) холинэстеразы на 30% и более
- 4) лактатдегидрогеназы на 30% и более

### **НАДЗОР ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ВОЗЛОЖЕН НА**

- 1) органы Роспотребнадзора
- 2) администрацию предприятия
- 3) общественные организации
- 4) учреждения страховой медицины

### **К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ-ИСТОЧНИКАМ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ, ОТНОСЯТ**

- 1) треску
- 2) творог
- 3) говядину
- 4) шиповник

### **ВЕДУЩИМИ РАДИОНУКЛИДАМИ ТЕХНОГЕННОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМИ ДОЗУ ВНУТРЕННЕГО ОБЛУЧЕНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОГО ПУТИ ПОСТУПЛЕНИЯ, ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) стронций-90 и цезий-137
- 2) стронций-90 и йод-131
- 3) цезий-137 и йод-131
- 4) йод-131 и калий-40

### **ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ, УКАЗЫВАЮТ**

- 1) технологические функции пищевой добавки
- 2) рекомендации по применению
- 3) допустимую суточную дозу
- 4) название и индекс «Е»

### **К ГАЛОФИЛЬНЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ – ЗАГРЯЗНИТЕЛЯМ МОРСКОЙ РЫБЫ**

## **ОТНОСЯТ**

- 1) бактерии группы кишечных палочек
- 2) бактерии рода Enterococcus
- 3) S. aureus
- 4) Vibrio parahaemolyticus

## **ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТАХ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_% ОТ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА**

- 1) 22-26
- 2) 28-32
- 3) 12-20
- 4) 6-10

## **РЕЖИМ ПИТАНИЯ ПОДРАЗУМЕВАЕТ**

- 1) строгий прием пищи по часам
- 2) распределение рациона в определенном количестве в течение дня
- 3) свободный, не зависящий от часов, прием пищи
- 4) количественную характеристику объемов принимаемой пищи в течение дня

## **ДЛИТЕЛЬНЫЙ АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ДОКАЗАНО ВЕДЕТ К**

- 1) гастриту
- 2) дискинезии кишечника
- 3) язвенной болезни двенадцатиперстной кишки
- 4) язвенной болезни желудка

## **К ПИЩЕВОМУ ОТРАВЛЕНИЮ ОТНОСИТСЯ**

- 1) сальмонеллёз
- 2) листериоз
- 3) дифиллоботриоз
- 4) фузариотоксикоз

## **МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ИХ ПОЛНУЮ ГОТОВНОСТЬ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, СОСТАВЛЯЕТ (В ?)**

- 1) 85
- 2) 95
- 3) 90
- 4) 100

## **К НАТУРАЛЬНЫМ ОТНОСЯТ АРОМАТИЗАТОРЫ, В СОСТАВ КОТОРЫХ ВХОДЯТ**

- 1) идентичные натуральным вкусоароматические вещества
- 2) натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты
- 3) копильные ароматизаторы

4) термические технологические ароматизаторы

**МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ**

- 1) низким содержанием и кальция, и железа, и магния, и калия
- 2) низким содержанием и железа, и фосфора, и цинка, и калия
- 3) высоким содержанием и кальция, и железа, и магния, и калия
- 4) высоким содержанием и железа, и фосфора, и цинка, и калия

**К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА РТУТЬОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ, ОТНОСЯТ**

- 1) зерно и продукты его переработки
- 2) яйца и яичепродукты
- 3) овощи, фрукты и ягоды
- 4) мед

**ЗАМЕДЛЕНИЯ ПРОЦЕССА ОКИСЛЕНИЯ И УВЕЛИЧЕНИЮ СРОКА ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПОСОБСТВУЮТ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ГРУППЫ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ВИДЕ**

- 1) антиоксидантов
- 2) стабилизаторов
- 3) эмульгирующих солей
- 4) веществ для обработки муки

**К ПОДСЛАСТИТЕЛЮ, В МАРКИРОВКЕ КОТОРОГО НЕОБХОДИМО УКАЗАНИЕ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНОЙ НАДПИСИ «СОДЕРЖИТ ИСТОЧНИК ФЕНИЛАЛАНИНА», ОТНОСЯТ**

- 1) сиолгликозиды
- 2) лактит
- 3) аспартам
- 4) цикломат

**ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В БЕТА-КАРОТИНЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)**

- 1) 20
- 2) 3
- 3) 1,5
- 4) 5

**К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ**

- 1) токоферол
- 2) тиамин
- 3) пиридоксин
- 4) ниацин

**ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЛЮД В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 4+2?С**

- 1) приводит к гибели микроорганизмов и инактивации токсинов
- 2) способствует накоплению токсинов и размножению микроорганизмов
- 3) стабилизирует количество мезофильных микроорганизмов и препятствует токсинообразованию
- 4) приводит к гибели микроорганизмов, но не способствует инактивации токсинов

### **К ОСНОВНЫМ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ ИЕРСИНИОЗА ЧЕЛОВЕКУ ОТНОСЯТ**

- 1) фрукты нового урожая
- 2) молоко, полученное от здоровых животных
- 3) овощи нового урожая
- 4) сырые овощи и фрукты, хранившиеся в овощехранилищах, складах

### **ЗАДАЧЕЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) определение энергетической ценности рациона питания
- 2) оценка соответствия пищевой продукции требованиям нормативно-технической документации
- 3) контроль за витаминным составом рациона
- 4) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов

### **К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, НАИБОЛЕЕ БОГАТЫМ ВИТАМИНОМ «D», ОТНОСЯТ**

- 1) рыбий жир
- 2) масло сливочное
- 3) масло растительное
- 4) зерновые продукты

### **МАРКИРОВКА РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И РУЧЕК НОЖЕЙ НЕОБХОДИМА ДЛЯ**

- 1) удобства использования
- 2) соблюдения поточности
- 3) закрепления за определенным работником
- 4) систематизации хранения

### **ГЛАВНЫМ ПРИЗНАКОМ ПАТОГЕННОСТИ СТАФИЛОКОККОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) способность коагулировать плазму крови
- 2) ферментативная активность
- 3) выработка гемолизинов
- 4) пигментообразование

### **ВИТАМИНОПОДОБНЫМ СОЕДИНЕНИЕМ ЯВЛЯЕТСЯ КИСЛОТА**

- 1) фолиевая
- 2) пантотеновая
- 3) никотиновая
- 4) липоевая

**В КАЧЕСТВЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ КОМПОНЕНТОВ УПАКОВКИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ НАНОМАТЕРИАЛЫ В ВИДЕ**

- 1) нанометок и наносенсоров
- 2) фотобарьерных материалов
- 3) газобарьерных материалов
- 4) наноглины и нанотрубки

**УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ МЯСА, РЫБЫ СОСТАВЛЯЕТ (В %)**

- 1) 80
- 2) 85
- 3) 70
- 4) 95

**ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ДИАГНОЗ «ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ» УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ПОСЛЕ**

- 1) получения данных лабораторных исследований
- 2) оценки эпидемической обстановки
- 3) сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта
- 4) анализа первичных симптомов заболевания

**НЕЗАМЕНИМЫЕ АМИНОКИСЛОТЫ \_\_\_\_\_ ЯВЛЯЮТСЯ ЛИМИТИРУЮЩИМИ В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ**

- 1) метионин и триптофан
- 2) триптофан и фенилаланин
- 3) валин и изолейцин
- 4) лизин и треонин

**ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ РИБОФЛАВИНА, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) каталаза
- 2) глутатионредуктаза
- 3) глутатионпероксидаза
- 4) супероксиддисмутаза

**СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА, ОПРЕДЕЛЯЮЩЕГО УСТОЙЧИВОСТЬ К КОЛОРАДСКОМУ ЖУКУ, В КЛУБНЯХ ТРАНСГЕННОГО КАРТОФЕЛЯ СОСТАВЛЯЕТ ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА БЕЛКА (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 0,9
- 2) 1,0
- 3) 0,02
- 4) 2,0

**ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ПРИОСТАНОВЛЕНИЯ ВЫРАБОТКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ ДО ПОЛУЧЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ОБРАЗЦОВ ПАРТИИ ПРОДУКТОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) предписание должностного лица, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
- 2) распоряжение главного врача ФГБУЗ «ЦГиЭ»
- 3) постановление главного государственного санитарного врача – руководителя территориального органа Роспотребнадзора
- 4) приказ главного врача ФГБУЗ «ЦГиЭ»

#### **ВОЗБУДИТЕЛЬ БОТУЛИЗМА ОТНОСИТСЯ К**

- 1) вирусам
- 2) факультативным анаэробам
- 3) строгим анаэробам
- 4) аэробам

#### **ГОТОВЫЕ ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ БЛЮДА МОГУТ НАХОДИТЬСЯ НА МАРМИТЕ ИЛИ ГОРЯЧЕЙ ПЛИТЕ С МОМЕНТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ НЕ БОЛЕЕ (В ЧАСАХ)**

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

#### **ЕДИНЫЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТОВАРАМ, ПОДЛЕЖАЩИМ ГОССАНЭПИДНАДЗОРУ (КОНТРОЛЮ) НА ТАМОЖЕННОЙ ГРАНИЦЕ И ТАМОЖЕННОЙ ТЕРРИТОРИИ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА УТВЕРЖДЕНЫ**

- 1) решением комиссии Таможенного союза
- 2) постановлением главного государственного врача Российской Федерации
- 3) приказом Роспотребнадзора
- 4) постановлением Правительства Российской Федерации

#### **ГОРЯЧАЯ И ХОЛОДНАЯ ВОДА ПОДВОДИТСЯ КО ВСЕМ МОЕЧНЫМ ВАННАМ И РАКОВИНАМ С УСТАНОВКОЙ СМЕСИТЕЛЕЙ, ПРИ ЭТОМ ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ В ТОЧКЕ РАЗБОРА ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ (В ?)**

- 1) +35
- 2) +55
- 3) +65
- 4) +45

#### **РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ В РАЦИОНЕ ДЕТЕЙ ДОЛЖНЫ ПРИСУТСТВОВАТЬ**

- 1) ежедневно
- 2) через день
- 3) 3 раза в неделю
- 4) 4 раза в неделю

#### **КАКАЯ ТЕМПЕРАТУРА И ЭКСПОЗИЦИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПТИЦЫ ДЛЯ СУЖДЕНИЯ О СТЕПЕНИ ИХ ГОТОВНОСТИ?**



- 1) не ниже 95? в течение 5 минут
- 2) не ниже 80? в течение 10 минут
- 3) не ниже 85? в течение 5 минут
- 4) не ниже 90? в течение 5 минут

### **ПРИ ДЕФИЦИТЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ**

- 1) увеличение времени темновой адаптации
- 2) кровь при чистке зубов
- 3) цилиарная инъекция
- 4) дисфагия

### **ВЕЩЕСТВАМИ, СПОСОБСТВУЮЩИМИ СОХРАНЕНИЮ ЗАДАНЫХ СВОЙСТВ ПОЛИМЕРОВ, ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ПРОЦЕССОВ СТАРЕНИЯ И ДЕСТРУКЦИИ ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) инициаторы
- 2) стабилизаторы
- 3) пластификаторы
- 4) катализаторы

### **ЭКСПЕРТИЗА НОВЫХ ВИДОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПОЛУЧЕННОЙ ИЗ ГМО, ВКЛЮЧАЕТ \_\_\_\_\_ ИССЛЕДОВАНИЯ**

- 1) медико-генетические, микробиологические, санитарно-гигиенические
- 2) медико-генетические, медико-биологические, технологические
- 3) микробиологические, медико-биологические, санитарно-гигиенические
- 4) эпидемиологические, микробиологические, технологические

### **ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ МАКСИМАЛЬНАЯ ПОТЕРЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ПРОИСХОДИТ ПРИ**

- 1) жарении
- 2) варке в большом количестве воды
- 3) пассеровании
- 4) варке в малом количестве воды

### **К ПРОДУКТАМ, СОДЕРЖАЩИМ КЛЕТЧАТКУ, ОТНОСЯТ**

- 1) мясо
- 2) овощи
- 3) птицу
- 4) творог

### **ПИТАНИЕ ЛИЦ, РАБОТАЮЩИХ В УСЛОВИЯХ НЕБЛАГОПРИЯТНОГО (ОСОБО ВРЕДНОГО) ВОЗДЕЙСТВИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ, НАПРАВЛЕННОЕ НА ПРОФИЛАКТИКУ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) лечебно-профилактическим
- 2) лечебно-диетическим
- 3) оптимально-рациональным

4) профессионально-профилактическим

**МЯСО, ПТИЦА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКОМ**

- 1) углеводов, магния
- 2) фосфора и витаминов
- 3) жиров, калия
- 4) полноценных белков и железа

**ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМ МЕТОДОМ ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

- 1) количества полисахаридов
- 2) соотношения ПНЖК омега-6 и омега - 3
- 3) химического состава продукта
- 4) аминокислотного сора

**В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НЕЛЬЗЯ ХРАНИТЬ**

- 1) мясной фарш
- 2) размороженный меланж
- 3) сливочный крем
- 4) отварные овощи

**ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ ОТНОСИТСЯ К**

- 1) новой
- 2) диетической
- 3) специализированной
- 4) профилактической

**РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ФИТОСТЕРИНОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) подсолнечное
- 2) тыквенное
- 3) оливковое
- 4) кукурузное

**В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ПРОИЗВЕДЕННАЯ ИЗ ГМО, ПОДЛЕЖИТ**

- 1) обязательной маркировке в случае содержания ГМО более 0,9%
- 2) маркировке, которая носит добровольный характер, в случае содержания ГМО более 0,9%
- 3) обязательной маркировке в случае содержания ГМО более 5,0%
- 4) маркировке, которая носит добровольный характер, в случае содержания ГМО более 5,0%

**ТЕМПЕРАТУРА ВТОРЫХ БЛЮД ПРИ ИХ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ ( В °С)**

- 1) 65
- 2) 80
- 3) 70
- 4) 75

**ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ, ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ**

- 1) способность выделяться с молоком лактирующих животных и с женским грудным молоком
- 2) приоритетное концентрирование в жирах
- 3) низкая стойкость пестицидов данной группы в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке
- 4) высокая стойкость в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке

**НАИБОЛЕЕ ПОКАЗАТЕЛЬНЫМ ПРИ БИОЛОГИЧЕСКОМ МОНИТОРИНГЕ ЗА СОДЕРЖАНИЕМ РТУТИ И МЕТИЛРТУТИ В ОРГАНИЗМЕ ЯВЛЯЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ РТУТИ**

- 1) и метилртути в легких
- 2) в крови, моче, метилртути в волосах
- 3) в волосах, метилртути в крови, моче
- 4) в печени

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ НЕ УЧИТЫВАЕТ**

- 1) токсичность
- 2) механизм действия
- 3) стойкость в объектах окружающей среды
- 4) степень кумуляции

**СУТОЧНУЮ ПРОБУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (ПИЩИ) НА ПИЩЕБЛОКАХ ОРГАНИЗАЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ОТБИРАЮТ ДЛЯ**

- 1) лабораторного исследования на калорийность и полноту вложения
- 2) лабораторных исследований при плановом санитарно-эпидемиологическом обследовании
- 3) организации питания детей в случае срыва поставок продуктов питания
- 4) лабораторного исследования в случае пищевых отравлений

**КОЛИЧЕСТВО СТРУКТУРНЫХ АМИНОКИСЛОТ, УЧАСТВУЮЩИХ В ПОСТРОЕНИИ БЕЛКОВЫХ МОЛЕКУЛ, РАВНО**

- 1) 20
- 2) 25
- 3) 35
- 4) 30

### **К ЭССЕНЦИАЛЬНЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ**

- 1) масляную
- 2) линоленовую
- 3) стеариновую
- 4) каприновую

### **К ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНЯЮТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РАЗНООБРАЗНОЙ ПОСУДЫ ПИЩЕВОГО НАЗНАЧЕНИЯ, ОТНОСЯТ**

- 1) полиолефины
- 2) поликарбонат
- 3) аминопласты
- 4) поливинилхлорид

### **ПРИ ДЕФИЦИТЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ВОЗНИКАЕТ**

- 1) ангулярный стоматит
- 2) десквамативный глоссит
- 3) хейлоз
- 4) фолликулярный гиперкератоз

### **ПОСЛЕ ОТМЕНЫ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРИЕМА АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ В КОЛИЧЕСТВЕ БОЛЕЕ ТРЕХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ КОНЦЕНТРАЦИЯ ВИТАМИНА С В СУТОЧНОЙ МОЧЕ**

- 1) остается высокой
- 2) резко снижается
- 3) начинает возрастать
- 4) быстро нормализуется

### **НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНА А СОДЕРЖИТ**

- 1) сливочное масло
- 2) растительное масло
- 3) печень
- 4) молоко

### **ОТРАВЛЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА СВИНЦОМ НЕИНГАЛЯЦИОННЫМ ПУТЕМ ВОЗМОЖНО ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ**

- 1) неправильно приготовленных грибов (сморчков и строчков)
- 2) продуктов, длительное время хранившихся в пластмассовой таре
- 3) продуктов, хранившихся в глазурированной глиняной посуде
- 4) продуктов, хранившихся в плотно закупоренной посуде

### **К ПРОДУКТАМ МОЛОЧНО-КИСЛОГО БРОЖЕНИЯ НЕ ОТНОСЯТ**

- 1) кумыс
- 2) сметану
- 3) простоквашу
- 4) творог

### **К НЕЗАМЕНИМОЙ АМИНОКИСЛОТЕ ОТНОСЯТ**

- 1) глицин
- 2) пролин
- 3) аланин
- 4) треонин

### **ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ОНИ**

- 1) не стойки во внешней среде
- 2) относятся к группе высокотоксичных препаратов
- 3) растворимы в воде
- 4) обладают выраженными кумулятивными свойствами

### **СРОК ХРАНЕНИЯ РЫБЫ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ МОЖНО УВЕЛИЧИТЬ ДО 1 МЕСЯЦА ПУТЁМ**

- 1) замораживания до минус 18°
- 2) охлаждения до 0°
- 3) внесения консервантов
- 4) глазирования

### **РАЗМНОЖЕНИЕ СТАФИЛОКОККА И ПРОЦЕСС ТОКСИКООБРАЗОВАНИЯ ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА В ПРОДУКТЕ НЕ МЕНЕЕ (В %)**

- 1) 50
- 2) 60
- 3) 30
- 4) 40

### **ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ НЕДОСТАТКЕ ЖЕЛЕЗА В РАЦИОНЕ МОЖЕТ РАЗВИТЬСЯ СИНДРОМ**

- 1) Корсакова – Вернике
- 2) Лейнера
- 3) Прасада
- 4) Пламера – Винсона

### **ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) образование метгемоглобина
- 2) блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 3) блокада дыхательных ферментов
- 4) угнетение активности холинэстеразы

### **К СЛОЖНЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ**

- 1) крахмал
- 2) фруктозу
- 3) глюкозу

4) галактозу

**ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ РТУТЬОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 2) блокада дыхательных ферментов
- 3) образование метгемоглобина
- 4) угнетение активности холинэстеразы

**К НЕЗАМЕНИМЫМ АМИНОКИСЛОТАМ НЕ ОТНОСЯТ**

- 1) глицин
- 2) триптофан
- 3) лизин
- 4) метионин

**В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ТР ТС «О БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ» ЗАПРЕЩЕНО ИЗГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОЙ ПОСУДЫ, ИМЕЮЩЕЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, С ПРИМЕНЕНИЕМ**

- 1) силикона
- 2) поликарбоната
- 3) полиакрилата
- 4) полистирола

**ВЕЩЕСТВОМ, ФАЛЬСИФИЦИРУЮЩИМ МОЛОКО, ДОБАВЛЯЕМЫМ НЕДОБРОСОВЕСТНЫМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ С ЦЕЛЬЮ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ИДЕНТИФИКАЦИИ «ВЫСОКОГО» УРОВНЯ БЕЛКА, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) меламина
- 2) перекись водорода
- 3) акриламид
- 4) сода

**КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ**

- 1) квашении капусты
- 2) копчении мясопродуктов и рыбы
- 3) выпекании хлебобулочных изделий
- 4) запекании рыбы и овощей

**ПОСТОЯННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА СООТВЕТСТВИЕМ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ УСТАНОВЛЕННЫМ ТРЕБОВАНИЯМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ**

- 1) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
- 2) Управлением Роспотребнадзора
- 3) предприятием-изготовителем
- 4) Управлением Россельхознадзора

**РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЛИНОЛЕНОВОЙ ПНЖК ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) подсолнечное
- 2) льняное
- 3) оливковое
- 4) соевое

**ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЕМ ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ПОМЕЩЕНИЙ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) исключение пересекающихся потоков сырья и готовой продукции
- 2) создание условий для изолированного приготовления различных видов кондитерских изделий
- 3) создание условий для сокращения потерь или перерасхода дорогостоящего сырья
- 4) создание условий для хранения неиспользованного сырья

**ПОЛИНЕНАСЫЩЕННОЙ ЖИРНОЙ КИСЛОТОЙ, СОДЕРЖАЩЕЙСЯ В СВИНОМ ЖИРЕ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) каприловая
- 2) пальмитиновая
- 3) олеиновая
- 4) арахидоновая

**В РЕЗУЛЬТАТЕ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ В ОБЛАСТИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ПЛАНИРУЕМОЕ УВЕЛИЧЕНИЕ ДОЛИ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ОТ ИХ ОБЩЕГО ОБЪЕМА МОЖЕТ СОСТАВИТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)**

- 1) 20-25
- 2) 50-60
- 3) 40-50
- 4) 15-20

**В 100 Г МОЛОКА БЕЛОК ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬСЯ В КОЛИЧЕСТВЕ (В ГРАММАХ)**

- 1) 7-10
- 2) 2-6
- 3) 13-14
- 4) 11-12

**ВОЗБУДИТЕЛЬ БОТУЛИЗМА РАЗМНОЖАЕТСЯ В**

- 1) пищевых продуктах в анаэробных условиях
- 2) организме человека
- 3) воде
- 4) пищевых продуктах при создании аэробных условий

**К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ – ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА «А» ОТНОСЯТ**

- 1) цитрусовые, шиповник, черную смородину

- 2) крупу гречневую, дрожжи пекарские
- 3) масло растительное, зерновые продукты
- 4) рыбий жир, масло сливочное

**НУТРИГЕНОМИКА ИЗУЧАЕТ ВЛИЯНИЕ ПИЩИ И ОТДЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ ПИЩИ НА**

- 1) аминокислотный состав белков
- 2) экспрессию генов
- 3) энергетический обмен
- 4) витаминный статус организма

**МИНЕРАЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ, НОРМИРУЕМЫМ С ПОЛОВОЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВКОЙ, ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КОТОРОМ У МУЖЧИН БОЛЬШЕ, ЧЕМ У ЖЕНЩИН, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) хром
- 2) йод
- 3) железо
- 4) селен

**СРОК ХРАНЕНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА, ПРОИЗВЕДЕННОГО ПО ГОСТУ, КАК ПРАВИЛО, НЕ ПРЕВЫШАЕТ (В ЧАСАХ)**

- 1) 48
- 2) 120
- 3) 36
- 4) 72

**МОНО- И ДИСАХАРИДЫ ДОЛЖНЫ СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ \_\_\_\_\_ % ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ**

- 1) 5
- 2) 20
- 3) 75
- 4) 10

**К ГМО РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К НАСЕКОМЫМ-ВРЕДИТЕЛЯМ, ОТНОСИТСЯ**

- 1) кукуруза
- 2) рис
- 3) соя
- 4) сахарная свекла

**НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-3 СОДЕРЖИТСЯ В МАСЛЕ**

- 1) подсолнечном
- 2) оливковом
- 3) льняном
- 4) кукурузном



### **АФЛОТОКСИН М1 РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ В**

- 1) овощах
- 2) мясопродуктах
- 3) молоке
- 4) морской рыбе

### **КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ**

- 1) копчении рыбы
- 2) квашении капусты
- 3) запекании овощей
- 4) варке мяса и рыбы

### **НАИБОЛЬШУЮ ГЕЛЬМИНТОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ ИМЕЕТ РЫБА**

- 1) соленая
- 2) замороженная
- 3) копченая
- 4) живая

### **К НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫМ ПУТЯМ ЛИКВИДАЦИИ ДЕФИЦИТА МИКРОНУТРИЕНТОВ В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ РЕГИОНА ОТНОСЯТ**

- 1) повышение грамотности населения в вопросах рационального питания
- 2) использование в рационе продуктов с заданными химическими свойствами, обогащение пищевых продуктов массового потребления дефицитными микронутриентами и их использование в коллективах, пользующихся общественным питанием
- 3) взвешенную пропаганду биологически активных добавок как важного источника макро- и микронутриентов, минорных компонентов оптимального рациона и их реализация в торговой сети после соответствующих рекламных акций
- 4) увеличение производства сельскохозяйственных культур – в том числе богатых дефицитными в питании населения микро- и микронутриентами

### **К ЖИРОРАСТВОРИМЫМ ВИТАМИНАМ ОТНОСЯТ ВИТАМИН**

- 1) А
- 2) С
- 3) РР
- 4) В1

### **ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПОТРЕБЛЕНИИ ЖЕЛЕЗА ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ ЖЕНЩИН СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_ МГ/СУТКИ**

- 1) 28
- 2) 10
- 3) 18
- 4) 5

**К ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ТОКСИЧНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ ОТНОСЯТ**

- 1) загрязнение водоемов
- 2) контакт с материалами посуды, оборудования, тары, упаковок
- 3) атмосферные выбросы и другие отходы промышленных предприятий
- 4) загрязнение почвы при удобрении загрязненными сточными водами

**ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ (В МАРГАРИНОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ) ОБРАЗУЮТСЯ**

- 1) транс-изомеры жирных кислот
- 2)  $\beta$ -ситостерины
- 3) фосфолипиды
- 4) цис-изомеры жирных кислот

**К НАИБОЛЕЕ ОПАСНЫМ МЕТОДАМ ЗАГОТОВКИ ГРИБОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ, С УЧЕТОМ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗВИТИЯ ПАЛОЧКИ БОТУЛИЗМА В АНАЭРОБНЫХ УСЛОВИЯХ, ОТНОСЯТ**

- 1) соление
- 2) консервирование в герметической таре
- 3) сушку, замораживание
- 4) маринование

**ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ ЖЕЛЕЗА, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) глутатионредуктаза
- 2) глутатионпероксидаза
- 3) супероксиддисмутаза
- 4) каталаза

**К ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, ПРИМЕНЯЕМЫМ ДЛЯ УПАКОВОЧНЫХ ПЛЕНОК, КОЛБАСНЫХ ОБОЛОЧЕК, ОТНОСЯТ**

- 1) поливинилхлорид
- 2) полиолефины
- 3) аминопласты (мелалит и др.)
- 4) поликарбонат (дифлон)

**НАИБОЛЕЕ ОПАСНЫМ МАРИНОТОКСИНОМ, ИМЕЮЩИМ ВИДОВУЮ СПЕЦИФИЧНОСТЬ (РЫБЫ СЕМЕЙСТВА ОКРУГЛЫХ), ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) тетродотоксин
- 2) цигуатоксин
- 3) сакситоксин
- 4) скомбротоксин

**ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ ИСПОЛЬЗУЮТ МЕТОД**

- 1) определения концентрации витамина С в сыворотке крови
- 2) оценки питания по меню-раскладкам
- 3) расчета индекса массы тела
- 4) 24-часового воспроизведения питания

**К ОБЪЕКТУ ИССЛЕДОВАНИЯ НА НАЛИЧИЕ ПЛЕРОЦЕРКОИДОВ DIPHYLLOBOTHRIMUM LATUM ОТНОСЯТ**

- 1) воду открытых водоемов
- 2) веслоногих рачков
- 3) рыбу
- 4) кал человека

**ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

- 1) отпускается по сниженной стоимости
- 2) изымается из оборота
- 3) используется на предприятиях общественного питания
- 4) реализуется в ускоренном порядке

**К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НОВОГО ВИДА ОТНОСИТСЯ ПРОДУКЦИЯ, ПРОИЗВЕДЕННАЯ**

- 1) для искусственного вскармливания младенцев
- 2) по новой рецептуре
- 3) с использованием ГМО
- 4) с использованием нового технологического оборудования

**ЗАБОЛЕВАНИЕ ПОД НАЗВАНИЕМ «ГАФФСКАЯ БОЛЕЗНЬ» ЯВЛЯЕТСЯ ПРОЯВЛЕНИЕМ ДЕЙСТВИЯ**

- 1) токсинов бактериального происхождения
- 2) накопления пестицидов
- 3) микотоксинов
- 4) биотоксинов

**ПЕРСОНАЛЬНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬ ВЫПУСКАЕМОЙ И РЕАЛИЗУЕМОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НЕСЕТ**

- 1) врач по гигиене питания ФГБУЗ «ЦГиЭ»
- 2) специалист Роспотребнадзора
- 3) рядовой работник организации
- 4) руководитель организации

**СОДЕРЖАНИЕ МОЛОЧНОГО САХАРА В НАТУРАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ НЕ ПРЕВЫШАЕТ \_\_\_\_\_ Г В 100 Г ПРОДУКЦИИ**

- 1) 2
- 2) 0,5
- 3) 4

4) 6

**СУТОЧНАЯ ДОЗА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ ИЛИ СОДЕРЖАЩИХСЯ В НИХ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В СОСТАВЕ БАД НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ \_\_\_\_\_ ТЕРАПЕВТИЧЕСКУЮ ДОЗУ/ ТЕРАПЕВТИЧЕСКИЕ ДОЗЫ**

- 1) 4 разовые
- 2) 2 разовые
- 3) разовую
- 4) суточную

**БОЛЕЗНЬ «МИНАМАТА» ВОЗНИКАЕТ ВСЛЕДСТВИЕ ПОСТУПЛЕНИЯ В ОРГАНИЗМ В ИЗБЫТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ**

- 1) свинца
- 2) кадмия
- 3) меди
- 4) ртути

**ЧЕЛОВЕК ЗАРАЖАЕТСЯ АНИЗАКИДОЗОМ, УПОТРЕБЛЯЯ В ПИЩУ**

- 1) сырую речную рыбу
- 2) плохо термически обработанную морскую рыбу
- 3) плохо термически обработанное мясо ракообразных
- 4) сырых двухстворчатых моллюсков

**ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ МУЖЧИН В ЖЕЛЕЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)**

- 1) 18
- 2) 15
- 3) 12
- 4) 10

**К ФАКТОРАМ, ИСКЛЮЧАЮЩИМ ВОЗМОЖНОСТЬ РАЗМНОЖЕНИЯ БОТУЛИНИЧЕСКОЙ ПАЛОЧКИ И НАКОПЛЕНИЯ ТОКСИНА В БАНОЧНЫХ КОНСЕРВАХ, ОТНОСЯТ**

- 1) pH среды ниже 4,5
- 2) pH среды выше 4,5
- 3) температурный режим ниже  $-10^{\circ}\text{C}$
- 4) температурный режим от  $+80-100^{\circ}\text{C}$

**СИМПТОМОМ ДЕФИЦИТА АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) ангулярный стоматит
- 2) хейлоз
- 3) сухость кожных покровов
- 4) фолликулярный гиперкератоз

**ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ ХОЛЕСТЕРИНА И ФИТОСТЕРИНОВ В РАЦИОНЕ**

## **ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 2:1
- 2) 1:1
- 3) 1:0,5
- 4) 3:1

## **ТОКСИНОМ АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧЕК ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) амигдалин
- 2) мусциол
- 3) аманитин
- 4) соланин

## **ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ (ИЗГОТОВЛЕНИИ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП С ЦЕЛЬЮ ПРИДАНИЯ СПЕЦИФИЧЕСКОГО АРОМАТА И ВКУСА ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ**

- 1) ароматизаторы и вкусоароматические препараты
- 2) только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев ванилин
- 3) натуральные ароматизаторы, полученные при помощи генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов
- 4) ароматизаторы, полученные при помощи химического синтеза, в том числе ванилин для детей старше 4 месяцев

## **К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ ОТНОСЯТ**

- 1) отравления ядовитым веществом, ошибочно используемым вместо пищевого
- 2) микотоксикозы
- 3) алкогольное опьянение
- 4) пищевые аллергии

## **МИШЕНЬЮ ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ГМО В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ С ПОМОЩЬЮ ИММУНОФЕРМЕНТНОГО АНАЛИЗА СЛУЖИТ**

- 1) рекомбинантная ДНК
- 2) информационная РНК
- 3) продукт распада экспрессированного белка
- 4) экспрессированный белок

## **ВЕДУЩИЙ КЛИНИЧЕСКИЙ СИНДРОМ ПРИ АФЛАТОКСИКОЗЕ ОБУСЛОВЛЕН ПОРАЖЕНИЕМ**

- 1) органов дыхания
- 2) органов кроветворения
- 3) печени
- 4) сердечно-сосудистой системы

## **ПРИ ОБОСНОВАНИИ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ КОЭФФИЦИЕНТ РЕЗЕРВА ДЛЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ СОСТАВЛЯЕТ (ПРИ СРОКАХ**

**ГОДНОСТИ ДО 7 СУТОК ВКЛЮЧИТЕЛЬНО)**

- 1) 1,6
- 2) 1,5
- 3) 1,3
- 4) 1,9

**ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ПРИМЕНЕНИЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА РЫБНОГО СЫРЬЯ, ПОЛУЧЕННОГО ОТ РЫБ ПРИДОННЫХ ПОРОД, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) повышенный риск накопления в нем ксенобиотиков
- 2) риск накопления в нем патогенных микроорганизмов из-за недостаточной термической обработки
- 3) низкое содержание в нем полиненасыщенных жирных кислот
- 4) низкое содержание в нем белка

**В РАЦИОНЕ ДЕТЕЙ 1-3 ЛЕТ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ**

- 1) чай
- 2) какао
- 3) компоты
- 4) сладкие газированные напитки

**ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ В**

- 1) мясе
- 2) молоке
- 3) овощах
- 4) рыбе

**ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛЬЦИИ ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ (ДЛЯ ЛИЦ СТАРШЕ 65 ЛЕТ) СОСТАВЛЯЕТ (В МИЛЛИГРАММАХ)**

- 1) 800
- 2) 400
- 3) 1000
- 4) 1200

**НА КАЧЕСТВО РУЧНОГО МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В НАИМЕНЬШЕЙ СТЕПЕНИ ВЛИЯЕТ**

- 1) температура ополаскивающей воды
- 2) температура моющего раствора
- 3) степень загрязнения посуды
- 4) концентрация моющего раствора

**ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ МЯСА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЧЕЛОВЕК МОЖЕТ ЗАРАЗИТЬСЯ**

- 1) гиенолепидозом
- 2) тениаринхозом

- 3) альвеококкозом
- 4) тениозом

**ОРЕХИ, СЕМЕНА И ПРОДУКТЫ ИХ СОДЕРЖАЩИЕ (МЮСЛИ, СУХИЕ ЗАВТРАКИ) ЦЕЛЕСООБРАЗНО КОМБИНИРОВАТЬ В РАЦИОНЕ С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ С ЦЕЛЬЮ**

- 1) снижения энергетической ценности
- 2) снижение приедаемости
- 3) повышения усвояемости
- 4) повышения биологической ценности

**ОСНОВНЫМИ КРУГЛОГОДИЧНЫМИ АЛИМЕНТАРНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ЛИКОПИНА ЯВЛЯЮТСЯ**

- 1) огурцы
- 2) томаты
- 3) артишоки
- 4) баклажаны

**К ГМО РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К НАСЕКОМЫМ-ВРЕДИТЕЛЯМ, ОТНОСИТСЯ**

- 1) сахарная свекла
- 2) рис
- 3) картофель
- 4) соя

**БЫСТРАЯ ДЕФРОСТАЦИЯ РЫБЫ ДОПУСКАЕТСЯ**

- 1) паром
- 2) в холодной воде
- 3) в солёной воде
- 4) воздухом

**ОСНОВНЫМ НАПРАВЛЕНИЕМ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ТОКСИКОИНФЕКЦИИ, ВЫЗЫВАЕМОЙ ЭНТЕРОКОККАМИ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- 1) наличие графика гигиенического обучения персонала
- 2) гигиеническое обучение и аттестация персонала
- 3) своевременное прохождение периодических медицинских осмотров, оформление медицинских книжек
- 4) соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов и готовых блюд

**В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ТР ТС «О БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ» ЗАПРЕЩЕНО ИЗГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОЙ ПОСУДЫ, ИМЕЮЩЕЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, С ПРИМЕНЕНИЕМ**

- 1) меламина
- 2) силикона

- 3) полистирола
- 4) полиакрилата

**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ НЕОБХОДИМО  
ОРГАНИЗОВАТЬ \_\_\_\_\_ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ**

- 1) одноразовое (завтрак)
- 2) двухразовое (завтрак, обед)
- 3) трехразовое (завтрак, обед, полдник)
- 4) четырехразовое (завтрак, обед, полдник, ужин)

**НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СОДЕРЖИТСЯ В  
ЖИРЕ**

- 1) говядины
- 2) баранины
- 3) индейки
- 4) свинины

**ВОЗМОЖНЫМ МЕХАНИЗМОМ ГИПОХОЛЕСТЕРИНЕМИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ  
АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ЯВЛЯЕТСЯ УЧАСТИЕ В СИНТЕЗЕ**

- 1) серотонина
- 2) коллагена
- 3) норадреналина
- 4) желчных кислот

**РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНО  
ОБЕСПЕЧИВАТЬ ПОТОЧНОСТЬ РАЗДЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ**

- 1) до и после тепловой обработки
- 2) только после тепловой обработки
- 3) относящейся к различным видам морепродуктов
- 4) относящейся к различным сортам мяса

**МОРСКАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ПО СРАВНЕНИЮ С РЕЧНОЙ РЫБОЙ БОГАТЫ**

- 1) йодом и фтором
- 2) кальцием и фосфором
- 3) магнием и хлором
- 4) натрием и кальцием

**К ГЕЛЬМИНТОЗАМ, ПРИЧИНОЙ ВОЗНИКНОВЕНИЯ КОТОРЫХ У ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЕТСЯ  
ЗАРАЖЕННАЯ РЫБА, ОТНОСЯТ**

- 1) тениидоз
- 2) описторхоз
- 3) эхинококкоз
- 4) трихинеллез

**РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ В РАЦИОНЕ РЕБЕНКА 1-3 ЛЕТ ДОЛЖНЫ ПРИСУТСТВОВАТЬ**



- 1) 4 раза в неделю
- 2) через день
- 3) ежедневно
- 4) 3 раза в неделю

**ТОКСИН БОТУЛИЗМА ПОРАЖАЕТ**

- 1) периферическую нервную систему
- 2) сердечно-сосудистую систему
- 3) желудочно-кишечный тракт
- 4) центральную нервную систему

**ЦЕЛЮЮ РЕДУКТАЗНОЙ ПРОБЫ ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ \_\_\_\_\_ МОЛОКА**

- 1) плотности
- 2) бактериальной обсемененности
- 3) фальсификации
- 4) кислотности

**ПЕРВЫЕ СИМПТОМЫ ИНТОКСИКАЦИИ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ  
ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ ПОЯВЛЯЮТСЯ ПРИ СНИЖЕНИИ  
АКТИВНОСТИ ХОЛИНЭСТЕРАЗЫ НА (В ПРОЦЕНТАХ)**

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