

## **Вопросы с вариантами ответов по специальности «Диетология (среднее)» (I категория) для аттестации**

**Купить базу вопросов с ответами можно здесь:**  
<https://medik-akkreditacia.ru/product/dietolog/>

### **Полезные ссылки:**

1) Тесты для аккредитации «Диетология (ПСА)» (500 вопросов)

<https://medik-akkreditacia.ru/product/dietologiya/>

2) Тесты «Диетология (ординатура)» для врачей (3000 вопросов)

[https://medik-akkreditacia.ru/product/dietolog\\_test/](https://medik-akkreditacia.ru/product/dietolog_test/)

### **к субпродуктам не относятся:**

А. почки

Г. покровка

Б. печень

В. язык

Д. сердце

### **наибольшее количество поваренной соли содержится:**

В. в отварном мясе

Г. в фруктах

А. в сливочном масле

Б. в колбасе

Д. В соках

### **вес брутто продукта - это вес:**

В. Остаточный

Г. неизменный

А. постоянный

Б. непостоянный

Д. Основной

### **документ, по которому выписываются продукты на пищеблок со склада - это:**

В. ведомость на выдачу продуктов в отделения

- Г. раздаточная ведомость
- Б. меню-раскладка
- А. требование на выдачу продуктов на пищеблок
- Д. порционник

**в рационе здорового взрослого человека соотношение растительных и животных белков должно составлять соответственно:**

- Б. 80 г и 10 г
- В. 1/3 и 2/3
- А. 10% и 90%
- Д. 1/2 и 1/2
- Г. 2/3 и 1/3

**компоненты пищи увеличивающие всасываемость кальция:**

- В. лактоза
- А. пищевая клетчатка
- Б. щевелевая кислота
- Г. пищевые отруби
- Д. овощи

**заболевание связанное с накоплением меди в печени и других тканях-это:**

- Б. болезнь Симмонса-Глинского
- Г. синдром Мориака
- А. болезнь Альцгеймера
- В. болезнь Вильсона-Коновалова
- Д. болезнь Паркинсона

**к признакам доброкачественности свежесловленной рыбы относятся:**

- А. рыба покрыта прозрачной слизью
- Б. глаза прозрачные навывкате
- В. чешуйки плотно прилегают к телу, жабры ярко-красного цвета
- Г. анальное отверстие не припухлое
- Д. жабры красного цвета

**при язвенной болезни запрещается употребление:**

- Б. мяса щуки
- Г. молока
- А. мяса кролика
- В. крутых яиц
- Д. овощей

**при заболеваниях кишечника разрешается использовать:**

- Г. черный хлеб
- А. грибные отвары
- В. картофель

- Б. сдобное тесто
- Д. Капусту

**синтез белков, жиров, углеводов осуществляется:**

- Г. костях
- А. в кишечнике
- Б. в печени
- В. в почках
- Д. В крови

**при заболеваниях печени не рекомендуется включать в рацион:**

- А. мед
- Г. кислые соки
- Б. варенье
- В. сахар
- Д. Компоты

**при развитии прекоматозного состояния при циррозе печени не следует исключать:**

- А. белки
- В. углеводы
- Б. жиры
- Г. липиды
- Д. Триглицериды

**при остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больному:**

- В. мясо отварное
- Г. колбасу
- А. костный бульон
- Б. отвар шиповника
- Д. сардельки

**фрукты, разрешаемые больным хроническим панкреатитом в стадии ремиссии:**

- В. инжир
- Г. финики
- Б. виноград
- А. запеченные яблоки
- Д. Апельсины

**диета для больных с острой сердечной патологией должна включать:**

- А. жареные блюда
- Г. кисломолочные продукты
- Б. грубую и раздражающую пищу
- В. газированных напитков

Д. Д Жирные продукты

**пищевой рацион при рациональном питании должен:**

- А. покрывать нергозатраты и
- Б. иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость и
- Г. иметь высокие органолептические свойства и
- Д. Вызывать насыщение
- В. быть однообразным

**порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях**

- А. При поступлении больного в лечебно-профилактическое учреждение лечебное питание назначается дежурным врачом; и
- Б. Назначенная диета вносится в историю болезни; и
- В. Медицинская сестра диетическая пищеблока на основании сведений, полученных от всех отделений, составляет \"Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании\" в лечебно-профилактическом учреждении. и
- Г. На основании сведений собранных палатными медицинскими сестрами старшая медицинская сестра отделения составляет \"Порционник на питание больных\"; и
- Д. На основании \"Сводных сведений\" медицинская сестра диетическая при участии запроизводством (шеф-повара) и бухгалтера составляет под руководством врача-диетолога меню-раскладку на питание больных на следующий день. и
- Е. Е. \"Порционник на питание больных\" подписывается старшей сестрой, заведующим отделением и передается на пищеблок медицинской сестре диетической;

**наибольшее содержание витаминов группы b в:**

- А. в мясе животных и кур и
- В. Бобовых
- Б. рыбе
- Г. фрукты
- Д. овощи

**усиленное расщепление белков в организме происходит при:**

- Б. Ожирении
- А. Злокачественных новообразованиях
- В. ожоговой болезни и
- Г. инфекционных заболеваний и
- Д. Голодании

**при язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить:**

- Г. запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания
- Д. Принимать в сыром виде
- Б. Жарить
- А. На пару и

В. тушить

**нормы питания взрослого человека определяются в зависимости от:**

- Д. Пожеланий самого человека
- А. Пищевых пристрастий
- Б. Характера труда и
- В. физиологического состояния организма
- Г. национальных традиций

**продукты, являющиеся источником витамина е:**

- В. оливковое масло
- А. Мясо
- Б. Овощи
- Г. сливочное масло
- Д. крупы

**дефицит магния в рационе:**

- В. не влияет на развитие артериальной гипертензии
- Г. способствует развитию артериальной гипотонии
- Б. препятствует развитию артериальной гипертензии
- А. способствует развитию артериальной гипертензии
- Д. Не встречается

**больные сахарным диабетом должны получать большую часть углеводов:**

- Г. значения не имеет
- А. в первую половину дня
- В. равномерно на протяжении суток
- Б. во вторую половину дня
- Д. Отказаться от углеводов

**суточные энергозатраты включают виды расхода энергии:**

- А. на основной обмен и
- Б. на специфически динамическое действие пищи и
- В. на физическую деятельность и
- Д. на умственную деятельность
- Г. на время сна

**к факторам, разрушающим витамин с в пищевых продуктах при хранении и кулинарной обработке относятся:**

- В. быстрая заморозка продукта
- А. варка с открытой крышкой и
- Б. закладка овощей в холодную воду и медленное нагревание и
- Г. наличие аскорбиназы в самом продукте и
- Д. закладка овощей в горячую воду

**усиленное расщепление белков в организме происходит при:**

- А. злокачественных новообразований и
- В. ожоговой болезни и
- Г. инфекционных заболеваний
- Б. Ожирении
- Д. лучевой болезни

**установите соответствие препарата и его рекомендованной суточной дозы**

- 1. 10 мг в сутки
- 2. 12 мг в сутки
- 3. 1-1, 2 г в сутки
- 4. 20 мг в сутки
- 5. 40 мг в сутки

**А. Рекомендуемая суточная норма потребления цинка составляет:**

**Б. Рекомендуемая суточная норма потребления кальция составляет:**

- 1А,5Б
- 2А,3Б
- 2Б,4А
- 1А,2Б

**характеристика каждой диеты включает:**

Условия приема пищи

Цель и показания к назначению и

Б.химический состав и энергетическую ценность и  
продуктовый набор и кулинарную обработку и  
перечень допускаемых и противопоказанных блюд

**растительные жиры от общего количества потребляемых жиров составляют:**

- В. 0.2
- Г. 0.3
- А. 0.1
- Б. 0.5
- Д. 0.4

**при остром панкреатите в стадии затухания обострения, рекомендована диета:**

- Б. щд
- А. овд
- В. вбд
- Г. нкд
- Д. одв

**при хроническом гломерулонефрите у больного с нарушением азотовыделительной функции почек необходима диета:**

- В. щд

- А. овд
- Г. нбд
- Б. вбд
- Д. одв

**овощи полностью сохраняют свою пищевую ценность при тепловой обработке:**

- Г. в сковороде
- Б. в котлах
- А. на пару
- В. в СВЧ-шкафах
- Д. на гриле

**при запорах не рекомендуются продукты:**

- В. замедляющие перистальтику кишечника
- А. индифферентные по отношению к перистальтике кишечника
- Б. усиливающие перистальтику кишечника
- Г. богатые белком
- Д. Богатые жирами

**чеснок не разрешается использовать в терапии больных с заболеваниями кишечника из-за того, что в нем содержатся:**

- В. витамины
- Г. липиды
- А. углеводы
- Б. эфирные масла
- Д. Аминокислоты

**при заболеваниях кишечника можно использовать кефир:**

- В. кислотность значения не имеет
- Г. с высокой жирностью
- А. с высокой кислотностью
- Б. с низкой кислотностью
- Д. С низкой жирностью

**жировой гепатоз возникает:**

- Г. при несбалансированном питании
- А. при злоупотреблении алкоголем
- В. при ожирении
- Б. при сахарном диабете
- Д. При курении

**мясо является богатым источником витаминов группы:**

- А. витаминов группы В
- Б. витамин С
- В. Витамин РР

- Г. витамин А
- Д. витамин Д

**основой диеты кареля является**

- В. мясо
- Г. рыба
- Б. овощи, фрукты
- А. молоко
- Д. Крупы

**в диете больных атеросклерозом должны преобладать:**

- В. животные белки
- Г. животные жиры
- А. легкоусвояемые углеводы
- Б. сложные углеводы растительной клетчатки
- Д. продуктов, богатых липотропными факторами

**при хронической почечной недостаточности не ограничивается:**

- А. поваренная соль
- В. углеводы
- Б. белки
- Г. алкоголь
- Д. Жиры

**после закипания овощи следует варить:**

- Г. при открытой крышке
- А. при бурном кипении
- Б. при слабом кипении
- В. при отсутствии кипения
- Д. не имеет значения

**в первую неделю после развития острого инфаркта миокарда больному разрешается:**

- Д. кофе
- Г. шоколад
- А. сухари из подсушенного хлеба и
- Б. супы на овощном отваре и
- В. творог протертый

**при поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:**

- А. шеф-повар
- Г. удостоверение качества и
- Д. накладная
- Б. чек для оплаты
- В. сертификат соответствия

**при заболеваниях ссс больному рекомендуются:**

- Б. блюда из мяса
- Г. блюда из молока и молочных продуктов
- А. бобовые
- В. блюда из рыбы и птицы
- Д. овощи и фрукты

**цвета растительных продуктов содержащих в – каротин:**

- А. желтые
- Б. зеленые
- В. Синие
- Г. красные
- Д. белые

**за продукты питания, находящиеся на пищеблоке лпу, полную материальную ответственность несут:**

- А. главный врач
- Г. кладовщик
- Б. врач – диетолог
- В. диетсестра
- Д. шеф – повар

**контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:**

- Г. главный врач
- А. Врач-диетолог
- Б. Медсестра диетическая
- В. запроизводством (шеф-повар)
- Д. Дежурный врач

**контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных рправил осуществляют:**

- Г. главный врач
- Д. Главаня медсестра
- Б. Шеф-повар
- А. Врач-диетолог и
- В. медсестра диетическая

**творожные блюда являются источником:**

- Д. Хлорида калия
- В. углеводов
- А. Белка и
- Б. Молочного жира
- Г. хлорида натрия

**функции медицинской сестры диетической при организации питания больных:**

- Д. Контроль правильности составления и применения лечебных диет
- А. Составление порционников и
- Б. Снятие пробы и
- В. осуществление контроля качества продуктов и их закладке и
- Г. контроль доставки готовой пищи в отделения

**при оксалатных камнях следует исключать из питания:**

- А. шоколад и
- В. творог и
- Г. сыр
- Б. молоко
- Д. овощи

**принцип лечения язвенной болезни основан на:**

- Г. соблюдении ритмов приема пищи
- Д. Д . химической стимуляции слизистой гастродуоденальной области
- В. термическом щажении рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- А. механическом щажении рецепторов и слизистой гастродуоденальной области и
- Б. химической стимуляции рецепторов гастродуоденальной области

**дежурный врач перед выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой продукции:**

- Б. Температуру блюд и
- В. органолептические свойства
- А. Фактический выход блюда
- Г. соответствие блюд диетам
- Д. Количество отходов

**установите соответствие витамина и продукта, в котором он содержится**

1. Оливковое масло
2. Мясо, печень
3. Шиповник

**А. Продукты, являющиеся источником витамина Е:**

**Б. продукты, являющиеся источником витамина С:**

- 1А,2Б
- 1А,3Б
- 1Б,3А
- 2А,1Б

**уровень воды при варке овощей должен быть:**

- В. на 1.0-1.5 см выше уровня овощей
- А. ниже овощей

- Б. покрывать овощи
- Г. не имеет значения
- Д. уровень воды значительно выше уровня закладки овощей

**при рефлюкс-эзофагите предпочтительнее давать:**

- А. грубую пищу
- Б. протертую пищу
- В. пищу можно не протирать
- Г. жаренную пищу
- Д. механическая обработка не имеет значения

**ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:**

- Г. постовая медицинская сестра
- А. буфетчица
- Б. лечащий врач
- В. старшая медицинская сестра отделения
- Д. заведующий отделением

**диету больному при поступлении определяет:**

- Б. заведующий приемным отделением
- А. дежурный врач
- В. старшая медицинская сестра
- Г. медицинская сестра диетическая
- Д. лечащий врач

**витамин рр – это:**

- В. рибофлавин
- Г. рутин
- Б. тиамин
- А. ниацин
- Д. пиридоксин

**наиболее богаты солями кальция:**

- Б. творог, сыр
- А. мясо, рыба
- В. макароны
- Г. манная крупа
- Д. Фасоль

**больным с выраженной недостаточностью кровообращения предпочтительнее включать в рацион:**

- А. мясо, рыбу, молоко
- Б. Колбасу
- В. рафинированные продукты
- Г. животные жиры

Д. Сыр

**ведущая роль в развитии атеросклероза принадлежит нарушению:**

- А. аутоиммунной системы
- Б. липидного обмена
- В. углеводного обмена
- Г. белкового обмена
- Д. Функций сердечно-сосудистой системы

**больные сахарным диабетом должны получать пищу:**

- Г. 2 раза в сутки
- А. 3 раза в сутки
- Б. 5-6 раз в сутки
- В. 4 раза в сутки
- Д. 8 раз в сутки

**к продуктам, содержащим клетчатку, относятся:**

- А. творог
- Б. овощи
- В. рыба
- Г. молоко
- Д. кисели

**хлебными единицами пользуются для замены в диете одних продуктов другими, равными по количеству:**

- Б. жиров
- Г. калорий
- А. белков
- В. углеводов
- Д. Витаминов

**к пищевому продукту, содержащему много гистамина, относится:**

- А. апельсин
- Г. рыба
- Б. шоколад
- В. хлеб
- Д. рис

**овощи следует протирать после отваривания:**

- Б. холодными
- А. горячими
- В. это не имеет значения
- Г. остуженными
- Д. сразу после отваривания

**проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в отделения производится в следующем порядке:**

- А. Путем отбора пробы оформленного блюда одной из применяемых диет. и
- Б. Результаты пробы пищи записываются дежурным врачом в журнале готовой пищи (форма N 6-лп). и
- В. Непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке. и
- Г. выдача готовых блюд на отделение и
- Д. раздача блюд в соответствии с порционником на отделении

**принцип диетотерапии при заболеваниях ж.к.т:**

- В. горячее питание
- А. дробное питание и
- Б. малый объем порций
- Г. холодное питание
- Д. не имеет значения

**к продуктам, усиливающим перистальтику кишечника относятся:**

- А. свекла и
- В. яблоки сырые и
- Д. Чернослив
- Б. черничный отвар
- Г. холодные блюда

**к числу жирорастворимых витаминов принадлежат:**

- Г. тиамин
- Д. пиридоксин
- В. Кобаламин
- А. Токоферолы и
- Б. витамин D2

**демпинг-синдром не встречается:**

- Д. как осложнение после операции на кишечнике
- Г. как осложнение после операции на желудке
- А. при хроническом гастрите и
- Б. при хроническом энтерите и
- В. при хроническом холецистите

**в приказе минздрава россии "об утверждении норм лечебного питания» в измененный суточный набор продуктов включены:**

- Д. Без изменений
- Б. соевый текстурат
- А. смесь белковая композитная сухая и
- В. витаминно-минеральные комплексы

Г. биологически-активные добавки

**лактоза не обладает следующими способностями:**

- Б. Расщепление в кишечнике с образованием галактозы и
- В. стимулирование всасывания кальция в кишечнике и
- Г. обеспечение благоприятной среды для роста бифидум-бактерий и
- Д. Способность вызывать диарею при избыточном потреблении
- А. Расщепление в кишечнике с образованием фруктозы

**основные элементы лечения больного острым панкреатитом – это:**

- Г. голод
- А. тепло
- Б. обильная еда
- В. движение
- Д. Частый прием пищи

**разрешается давать больному хроническим панкреатитом хлебобулочные изделия в виде:**

- А. хлеба белого свежего
- Б. сухарей из белого хлеба
- В. черного хлеба
- Г. батона
- Д. Печенья

**Установите соответствие на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации")**

**1. Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое**

**2. Яичный порошок**

**3. Мед натуральный**

**4. Молоко коровье цельное сухое**

**5. Сок томатный натуральный**

**А. Яйца без скорлупы**

**Б. Масло подсолнечное**

**В. Молоко коровье пастеризованное, цельное**

**Г. Сахар-песок**

**Д. Помидоры (томаты) свежие**

1Б,2А,3В,4Г,5Д

1В,2Г,3А,4Б,5Д

1А,2Б,3В,4Г,5Д

2А,1Б,4В,3Г,5Д

**после резекции желудка по прошествии 3-6 мес. питание должно быть:**  
механически нещадящим

механически щадящим  
химически стимулирующим  
разрешено все

**наиболее полноценными белками являются белки:**

- В. белки сои
- Г. белки бобовых
- А. растительного происхождения
- Б. животного происхождения
- Д. Грибы

**на вариант диеты с механическим и химическим щажением исключается:**

- А. овсяная протертая каша
- Б. жареные блюда
- В. капуста
- Г. бульоны
- Д. творог

**нельзя назначать больным хроническим панкреатитом в стадии ремиссии яблоки:**

- В. сырые
- А. запеченные
- Б. в компоте
- Г. отварные
- Д. Моченые

**в первые 1-3 дня после развития острого инфаркта миокарда больному рекомендуется:**

- А. питание маленькими порциями, пища максимально щадящая
- Б. увеличение объема пищи за счет свободной жидкости
- В. диета с увеличением содержания белка
- Г. диета с увеличением содержания жиров
- Д. Увеличение объема жидкости

**химическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:**

- А. Грубых продуктов и
- Б. жареных блюд и
- В. продуктов, усиливающих секрецию и
- Г. уменьшение общей массы пищевого рациона
- Д. Д кисломолочных продукто

**к продуктам, не содержащим клетчатку относятся:**

- А. творог и
- В. рыба и
- Г. молоко и

- Д. кисели
- Б. овощи

**медицинская сестра диетическая осуществляет контроль за работой пищеблока:**

- В. 1 раз в месяц
- Г. 1 раз в полгода
- Б. 1 раз в неделю
- А. ежедневно
- Д. 1 раз в квартал

**к полиненасыщенным жирным кислотам относятся:**

- А. пальмитиновая
- В. линолевая и линоленовая
- Б. лауриновая
- Г. олеиновая
- Д. Триглицериды

**эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии:**

- Г. соляной кислоты
- Б. витамина С
- А. желчных кислот и липазы
- В. амилазы
- Д. витамина F

**для приготовления вязкой каши на 1 кг крупы берут жидкости в объеме:**

- Б. 3,2-3,7л
- А. 1,2-2,5л
- В. 4,2-5,7л
- Г. 5,7-6,8л
- Д. 0,5 - 1, 2 л.

**для осветления прозрачного рыбного супа в бульон необходимо ввести:**

- В. крупу
- Г. овощи
- Б. оттяжку из мелко нарубленных костей птицы
- А. яичный белок
- Д. Коренья

**органолептическая оценка пищи начинается:**

- А. с внешнего осмотра образцов пищи; и
- Б. затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее; и
- В. бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.); и
- Г. результаты органолептической оценки и доброкачественности готовой продукции записываются в Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный

журнал). и

Д. Д затем определяется вкус пищи; и

Е. Е. Если качество готовых блюд вызывает сомнения, то оформляется акт на ее возврат поставщику.

**диета кареля наиболее эффективна для больных:**

В. со снижением сократительной способности миокарда

Г. с ожирением

А. с нарушением сердечного ритма

Б. с задержкой жидкости в организме

Д. Со снижением фильтрации в почках

**при мочекаменной болезни надо ограничить:**

Б. жидкость

Г. липиды

А. белок

В. продукты, содержащие большое количество пуринов, щавелевой кислоты

Д. Жиры

**расщепление крахмала происходит:**

Д. В тонокй кишке

А. В желудке

Б. В тонкой и 12-перстной кишке и

Г. в ротовой полости

В. в толстой кишке

**диетсестра ежедневно составляет:**

А. Меню ежедневное и

Б. порционник и

Г. меню-раскладку и

Д. Ведомость на отпуск отделениям рационов питания

В. картотеку блюд

**при фосфатных камнях должны быть ограничены:**

А. сухофрукты

Б. молоко

В. крупы

Г. макароны

Д. фасоль

**на ii рацион диеты при инфаркте миокарда запрещается:**

Г. печеные яблоки

Б. слабый мясной бульон

А. виноградный сок

- В. овощные супы
- Д. Жареная рыба

**пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:**

- В. жареные блюда
- А. яичный белок
- Б. молоко
- Г. творог
- Д. овощи на пару

**в диете больных с заболеваниями кишечника не используются продукты, содержащие в своем составе в повышенном количестве:**

- А. холестерин
- Б. белки
- В. витамины
- Г. липиды
- Д. Углеводы

**больным с алиментарным ожирением при отсутствии выраженных осложнений назначается диета:**

- Б. вбд
- Г. щд
- А. овд
- В. нкд
- Д. одв

**количество углеводов не ограничивается:**

- Г. при заболеваниях печени
- А. при ожирении
- Б. при аллергических проявлениях
- В. при сахарном диабете
- Д. при заболеваниях почек

**при гипомоторной дискинезии желчного пузыря не рекомендуются продукты:**

- А. растительного масла
- В. крепких бульонов
- Б. сливочного масла
- Г. молочные
- Д. Кисломолочные

**содержится мало липотропного фактора:**

- Б. в нежирной рыбе
- В. в овсяной крупе
- А. в твороге
- Г. в яблоках

Д. В геркулесе

**овощи, разрешенные больным хроническим панкреатитом в стадии ремиссии:**

Г. морковь

А. белокочанная капуста

Б. лук

В. редис

Д. чеснок

**номенклатура постоянно действующих диет и режим питания в каждом лпу утверждается:**

Г. диетврачом

Б. приказом главного врача учреждения

А. на Совете по лечебному питанию

В. никем не утверждается

Д. На совещании заведующих отделением

**сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании составляет:**

Г. медицинская сестра диетическая

А. заведующий отделением

Б. старшая медицинская сестра отделения

В. главный врач

Д. Дежурный врач

**общее руководство диетпитанием в лпу осуществляет :**

Г. врач-диетолог

Б. заместитель главного врача по АХЧ ЛПУ

А. главный врач ЛПУ

В. медицинская сестра диетическая

Д. Зам главного врача по лечебной работе

**искусственное питание больных через гастростому применяется в случаях:**

А. Травмы челюстей

Б. После операции на пищевод и

В. отказ от еды при психических заболеваниях и

Г. неоперабельные опухоли пищевода и

Д. Расстройства глотания

**к продуктам, не содержащим холестерин, относятся:**

А. животный жир

Б. растительный жир

В. почки

Г. печень

Д. сердце

**суточный рацион клетчатки у больного сахарным диабетом:**

- Г. 20-25 г
- А. 5-8 г
- Б. 8-10 г
- В. 10-15 г
- Д. Более 30

**к принципам рационального питания относятся:**

- В. разнообразие пищевых продуктов и блюд в рационе
- Д. режим питания
- Б. соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям организма
- А. сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности в рационе и
- Г. соблюдение режима питания

**Больным с выраженной недостаточностью кровообращения не рекомендовано включать в рацион:**

- А. мясо, рыбу, молоко
- Колбасу и
- В. рафинированные продукты и
- Г. животные жиры и
- Д. Сыр

**картотеку блюд утверждает:**

- В. заведующий пищеблоком
- А. диетолог
- Г. главный врач
- Б. заведующий производством
- Д. Шеф-повар

**больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:**

- Г. маргарин
- А. бараний жир
- В. сливочное масло
- Б. свиной жир
- Д. спред

**при хроническом энтерите или колите молоко:**

- А. дается в свободном виде
- Б. не рекомендуется
- В. используется в зависимости от индивидуальной переносимости
- Г. рекомендуется
- Д. Используется по желанию пациента

**«главной биохимической лабораторией» организма называют:**

- Б. печень
- А. почки
- В. легкие
- Г. кишечник
- Д. Желудок

**дефицит витамина К может возникать при:**

- А. длительной антибиотикотерапии
- Б. терапии антикоагулянтами
- В. избытке жира в рационе
- Г. нарушении желчевыделения
- Д. лечении кортикостероидами

**ii рацион диеты при инфаркте миокарда назначается на срок:**

- В. 3 недели
- Г. 1 месяц
- А. 1 неделя
- Б. 2 недели
- Д. 2 месяца

**суточная потребность в магнии для взрослого человека составляет:**

- Г. 900 мг
- Б. 600 мг
- А. 400 мг
- В. 800 мг
- Д. 100 мг

**продукты моря понижают свертывающие свойства крови благодаря наличию в них большого количества:**

- Г. марганца
- А. витаминов группы В
- Б. йода
- В. цинка
- Д. Селена

**при склонности к кетозу в рационе больных сахарным диабетом уменьшают количество:**

- Г. поваренной соли
- Б. жиров
- А. белков
- В. углеводов
- Д. Минералов

**i рацион диеты при инфаркте миокарда включает следующее количество жира:**

- В. 80 г
- Г. 90г
- Б. 60г
- А. 30г
- Д. 120

**больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры:**

- В. свиной жир
- А. сливочное масло и
- Б. растительное масло и
- Г. сливки
- Д. говяжий жир

**подагра обусловлена нарушением обмена:**

- В. белков
- А. жиров
- Б. углеводов
- Г. витаминов
- Д. Минералов

**к факторам, способствующим сохранению аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах относятся:**

- Г. медленное прогревание
- Д. быстрое прогревание
- В. предварительное замачивание овощей
- А. бланширование (разрушение ферментов путем кратковременного термического воздействия) и
- Б. ограничение доступа кислорода и кислая среда

**пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:**

- А. яичный белок
- В. жареные блюда и
- Д. приправы
- Б. молоко
- Г. творог

**при заболеваниях печени допускается включение в рацион:**

- А. мед и
- Б. варенье и
- Д. Компоты
- В. сахар
- Г. кислые соки

**сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока**

**получает из:**

- Г. дежурного врача
- Д. Д главного врача
- В. начмеда
- А. Приемного покоя и
- Б. Отдела статистики

**Установите соответствие название его технологическому процессу**

1. нагревание продукта перед его тепловой обработкой
2. кратковременное обжаривание продукта до полуготовности в небольшом количестве жира с добавлением пряностей и приправ
3. кратковременная варка (1-5 мин) или ошпаривание паром с последующим ополаскиванием холодной водой

**А. Пассерование – это:**

**Б. Бланширование - это:**

- 1А,2Б
- 1А,3Б
- 2А,3Б
- 1Б,2А

**при диарее нельзя назначать:**

- В. индифферентные по отношению к перистальтике кишечника
- Г. продукты, содержащие грубые пищевые волокна
- А. продукты, замедляющие перистальтику кишечника
- Б. продукты, ускоряющие перистальтику кишечника
- Д. Продукты, богатые ликопином

**к продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:**

- Г. холодные блюда
- А. свекла
- Б. черничный отвар
- В. яблоки сырые
- Д. Чернослив

**слизистый суп рекомендуется на диету:**

- Г. нкд
- А. овд
- В. щд
- Б. вбд
- Д. одв

**в диетотерапии больных в первые 3 месяца после операции на желудке нельзя осуществлять:**

- В. химическое щажение
- Г. термическое щажение

- А. механическое щажение
- Б. химическую стимуляцию и
- Д. механическую стимуляцию

**кальций плохо усваивается из:**

- В. растительных продуктов и
- Д. Яиц
- А. Из сыра
- Б. ю из творога
- Г. молочно-кислых продуктов

**врач диетолог составляет по основным диетам:**

- А. Плановое меню на неделю и
- Г. рекомендации по питанию
- Б. Порционник
- В. меню-раскладку
- Д. Заявку на продукты

**в регуляции уровня сахара в крови участвуют:**

- В. паратиреоидный гормон
- Д. тиреотропный гормон
- А. адреналин
- Б. инсулин и
- Г. глюкагон

**симптомами пеллагры являются:**

- Д. параличи
- Б. Б парезы
- А. дерматит и
- В. Диарея и
- Г. Деменция

**функции врача-диетолога при организации питания больных:**

- А. Составление порционников
- Б. Контроль меню-раскладки и
- В. снятие пробы и
- Г. консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет и
- Д. Контроль правильности составления и применения лечебных диет

**при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью не следует использовать:**

- А. Масло
- Б. Молоко
- В. кефир
- Г. мясо отварное куском

Д. Отварная рыба куском

**способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:**

Д. Вяление

Б. Маринование

А. Варка и

В. запекание

Г. жарение

**контроль качества приготовления диетических блюд и химического состава осуществляют:**

А. Врач-диетолог и

Б. шеф-повар

В. начмед

Г. диетсестра

Д. Главный врач

**при сгорании 1 г пищевых жиров выделяется:**

Г. 9 ккал

А. 4 ккал

Б. 6 ккал

В. 8 ккал

Д. 12 ккал

**магниевая диета состоит:**

Б. из 2 рационов

А. из 1 рациона

В. из 3 рационов

Г. из 4 рационов

Д. Из 5 рационов

**диетические рекомендации для больных II б типа гиперлипидемии сводятся к ограничению следующих ингредиентов:**

Б. растительных масел

Г. животных жиров

А. простых углеводов

В. продуктов, богатых холестерином

Д. Растительных жиров

**для нормализации липидного обмена в диете больных атеросклерозом необходимо увеличить содержание:**

А. животного жира

В. продуктов, богатых липотропными факторами

Б. легкоусвояемых углеводов

Г. животных белков

Д. сложные углеводы растительной клетчатки

**макаронные изделия варят:**

В. в горячей воде

А. в холодной воде

Г. в горячей подсоленной воде

Б. в холодной подсоленной воде

Д. в холодной воде с добавлением сливочного масла

**пути превращения аминокислот в тканях:**

Д. синтез витамина С

В. синтез витаминов А и Е

А. синтез белка и

Б. окислительный распад и

Г. глюконеогенез

**рациональное питание включает определенные требования к:**

А. Пищевому рациону и

Б. режиму питания

В. условиям приема пищи

Г. диетотерапии

Д. Сопутствующим заболеваниям

**продукты богатые пуринами:**

Г. отварное мясо и

Д. крепкий мясной бульон

А. овощи

Б. фрукты

В. крупы

**предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на складе:**

А. Врач-диетолог

Б. Медсестра диетическая

В. заведующий складом

Г. шеф-повар

Д. Главный врач

**выраженным желчегонным действием обладает:**

Г. растительное масло

А. мясо

Б. сахар

В. сливочное масло

Д. творог

**строго вегетарианский рацион вызывает в организме дефицит:**

- Б. Растительного белка
- А. Животного белка и
- В. Животного жира
- Г. растительного жира
- Д. не имеет значения

**к веществам, угнетающим внешнюю секрецию поджелудочной железы, относятся:**

- Б. жиры
- А. экстрактивные вещества
- В. молоко
- Г. специи
- Д. творог

**Химическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:**

- Д. кисломолочных продуктов.
- А. Грубых продуктов и
- Б. жареных блюд и
- В. продуктов, усиливающих секрецию и
- Г. уменьшение общей массы пищевого рациона

**снижение потребности белка в рационе необходимо только при:**

- Г. хронических гепатитах
- А. сахарном диабете
- Б. хронической почечной недостаточности
- В. ожоговой болезни
- Д. ожирении

**iii рацион диеты при инфаркте миокарда включает следующее количество белка:**

- А. 80-90 г
- Б. 100 г
- В. 120 г
- Г. 150 г
- Д. Более 180

**к продуктам, наиболее богатым калием, относятся:**

- А. фасоль
- Б. огурцы
- В. клюква
- Г. арбуз
- Д. кабачок

**при обострении рефлюкс-эзофагита больному необходимо давать:**

- В. этот фактор не имеет значения

- Г. пищу богатую клетчаткой
- Б. пищу не в протертом виде
- А. пищу в протертом виде
- Д. пищу, богатую белком

**больной с целиакией должен исключить из рациона:**

- В. овес
- А. рис
- Б. кукурузу
- Г. бобовые
- Д. гречку

**к продуктам, не содержащим липотропных факторов, относятся:**

- А. А .соевая мука
- Г. яблоки
- Б. овсяная крупа
- В. творог
- Д. Капуста

**больным с выраженной недостаточностью кровообращения не рекомендовано включать в рацион:**

- Б. Колбасу и
- В. рафинированные продукты и
- Г. животные жиры и
- Д. Сыр
- А. мясо, рыбу, молоко

**основные документы организации лечебного питания в лпу:**

- Г. истории болезни пациентов
- А. Семдневное сводное меню и
- Б. Картотека блюд и
- В. сведения о наличии больных, состоящих на питании и
- Д. Ведомость на выдачу продуктов

**получают продукты на пищеблок со склада по документу:**

- Б. меню-требованию
- Г. раздаточной ведомости
- А. меню-раскладке
- В. требованию на выдачу продуктов со склада
- Д. Порционнике

**Установите соответствие витамина его фармакологическому названию**

1. биотин
2. тиамин
3. кобаламин

- 4. ретинол
- 5. пиридоксин
- А. ВИТАМИН В1
- Б. ВИТАМИН В12

1Б,2А

4А,3Б

1А,5Б

2А,3Б

**энергетическая ценность ii рациона диеты при при инфаркте миокарда составляет:**

А. 900-1000 ккал

В. 1600-1800 ккал

Б. 1200-1300 ккал

Г. 2000-2300 ккал

Д. Более 2400 ккал

**опасность развития тяжелых атеросклеротических поражений возрастает с изменением в крови:**

В. фосфолипидов

Г. витаминов

Б. триглицеридов

А. холестерина

Д. Минералов

**характеристика каждой диеты включает:**

Д. Условия приема пищи

А. Цель и показания к назначению и

Б. химический состав и энергетическую ценность и

В. продуктовый набор и кулинарную обработку и

Г. перечень допускаемых и противопоказанных блюд

**витамин р, это:**

А. биофлавоноиды и полифенолы

Б. пантотеновая кислота

В. фолиевая кислота

Г. тиамин, рибофлавин

Д. пиридоксин

**больному хроническим гастритом в стадии стойкой ремиссии следует назначать диету:**

Г. вбд

Б. нкд

А. овд

В. нбд

Д. одв

**Установите соответствие требований к хранению сырья, пищевых продуктов:**

1. в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
  2. подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения
  3. на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика
  4. в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля
- А. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины**  
**Б. Субпродукты хранят**  
**В. Птицу мороженую или охлажденную хранят**  
**Г. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят**

1Г,2Д,3Б,4Д,5В

1Б,2Г,3А,4В,5Д

2А,1Б,4В,3Г,5Д

1А,2Б,3Г,4В,5Д

**форма по приказу № 330 «дополнительное требование на выписку питания», это:**

Г. 434-МЕХ

Б. 23-МЗ

А. 22-МЗ

В. 44-МЗ

Д. 98-МЗ

**дефицит витамина а вызывает:**

В. остеопороз костной ткани

А. Нарушение сумеречного зрения и

Б. Сухость кожи

Г. гипотонию мышц

Д. Судороги

**Установите соответствие**

**Нормы потребления белка стандартных диет, применяемых в ЛПУ диетам номерной системы по Приказу МЗ РФ от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ"**

1. 20 – 60 г

2. 85 - 90 г

3. 70 – 80 г

4. 110 – 120 г

**А. Основной вариант стандартной диеты**

**Б. Вариант диеты с пониженным количеством белка**

**В. Вариант диеты с повышенным количеством белка**

**Г. Вариант диеты с пониженной калорийностью**

1А,2Б,3В,4Г

1Б,2В,3Г,4А

1А,2Б,3В,4Г

1Г,2Б,3В,4А

**К продуктам, не содержащим клетчатку относятся:**

- А. творог и
- В. рыба и
- Г. молоко и
- Д. кисели
- Б. овощи

**овощи и фрукты содержат мало:**

- А. белков
- Б. углеводов
- В. витаминов
- Г. микроэлементов
- Д. клетчатки

**больной по диете оvd должен получать в день углеводов:**

- А. 350-400 г
- В. 300-330 г
- Б. 200-300 г
- Г. 150-250 г
- Д. более 400

**больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:**

- Б. в блюде
- А. в свободном виде
- В. в любом виде
- Г. порционно
- Д. Топленным

**в диете больных атеросклерозом животные жиры должны быть:**

- А. исключены
- Б. ограничены
- В. представлены в значительно меньшем количестве, чем растительные
- Г. увеличены
- Д. Не имеет значения

**ожирение чаще развивается при преобладании в рационе:**

- В. витаминов
- Г. микроэлементов
- А. белков
- Б. простых углеводов
- Д. Жиров

**при ожирении пищу нельзя:**

- Г. запекать
- А. готовить на пару
- Б. жарить
- В. тушить
- Д. варить

**в обязанности шеф -повара входит:**

- Б. составление карточек-раскладок
- Г. получение продуктов на складе
- А. составление порционника
- В. приготовление пищи по составленным документам
- Д. ведение документации на складе

**больному хроническим энтеритом или хроническим колитом запрещается:**

- А. бараний жир и
- Б. свиной жир и
- Г. маргарин и
- Д. спред
- В. сливочное масло

**при хроническом гастрите в не следует использовать в натуральном виде:**

- В. кефир
- Г. творог
- А. масло
- Б. молоко
- Д. ряженку

**при остром холецистите в первые 2 дня назначают:**

- В. мясные бульоны
- А. кислые фрукты
- Г. минеральные воды
- Б. отварные яйца
- Д. Крепкий чай

**Первичная медико-санитарная помощь по профилю «диетология», не требующая ее оказания в стационарных условиях и осуществляемая работником со средним медицинским образованием, предусматривает мероприятия:**

- по профилактике и
- По диагностике и медицинской реабилитации и
- лечению алиментарно-зависимых заболеваний и состояний и
- формированию здорового образа жизни населения
- по специализированной медицинской помощи

**больные с заболеваниями печени и желчного пузыря должны получать пищу:**

- Б. 3-4 раза в сутки

- А. 5-6 раз в сутки
- В. 1-2 раза в день
- Г. 2-4 раза в день
- Д. Кратность не важна

**в рацион диеты при инфаркте миокарда включает следующее количество белка:**

- Г. 90-100 г
- Б. 70-80 г
- А. 50 г
- В. 80-90 г
- Д. Более 100

**в рацион больных атеросклерозом продукты, богатые клетчаткой, рекомендуется:**

- В. исключить
- Г. уменьшить
- Б. ограничить
- А. увеличить
- Д. Не имеет значения

**в диетотерапии кардиологических больных основное внимание уделяется следующим ингредиентам пищи:**

- Д. железо
- В. Калории
- А. натрий и
- Б. жир и
- Г. Витамины

**при хроническом токсическом гепатите в рационе следует увеличить в первую очередь:**

- Г. простые углеводы
- А. белки
- Б. жиры
- В. неперевариваемые сложные углеводы
- Д. Жиры животного происхождения

**при язвенной болезни запрещается употребление**

- Б. Крутых яиц
- А. Алкоголя
- В. мяса щуки
- Г. мяса кролика
- Д. Манной каши

**картотеку блюд утверждает:**

- А. Врач-диетолог
- Б. Заведующий производством

- В. заведующий складом
- Г. главный врач
- Д. Главный бухгалтер

**к числу витаминов группы е относятся:**

- Б. холекальциферол
- А. α-токоферол
- В. холестерол
- Г. криптаксантин
- Д. ретинол

**Кальций плохо усваивается из:**

- растительных продуктов и
- Яиц
- Из сыра
- из творога
- молочно-кислых продуктов

**в обязанности санитарок-буфетчиц входит:**

- Г. приготовление супов
- А. кормление пациентов через зонд
- Б. разогрев остывших блюд и
- В. приготовление несложных блюд (чай, кофе) и
- Д. раздача блюд в соответствии с порционником на отделении

**в питании больных хроническим панкреатитом масло сливочное можно ввести:**

- А. на бутерброде
- Б. в готовые блюда
- В. использовать для обжаривания блюд
- Г. порционно
- Д. В топленом виде