

## **Вопросы с вариантами ответов по специальности «Диетология (среднее)» (II 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/)

**важнейшими пищевыми источниками полиненасыщенных жирных кислот не являются:**

Б. подсолнечное масло

Г. льняное масло

А. соевое масло

В. сливочное масло и говяжий жир

Д. кунжутное масло

**согласно приказу №330 мз рф от 05.08.2003г протребность в белке составляет:**

В. 5 г/кг массы тела

Г. 130-140 г/сутки

А. 0.5 г/кг массы тела

Б. 85-90г/сутки

Д. 50 г/сутки

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

Б. сливочного масла

Г. молочные

А. растительного масла

В. крепких бульонов

Д. Кисломолочные

**номенклатура постоянно действующих диет в каждом лпу устанавливается в**

**соответствии:**

- В. с бюджетом выделенных на питание средств
- Г. с финансовыми дотациями
- Б. С мощностью коечного фонда
- А. с профилем ЛПУ
- Д. Федеральным законом и приказами министерства здравоохранения

**приказ мз рф от 15 ноября 2012г. «об утверждении порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология»:**

- В. Приказ №474 н
- Г. Приказ №922 н
- Б. Приказ № 323
- А. Приказ № 920н
- Д. Приказ № 330

**утвержденная форма меню-раскладки – это:**

- В. 44-МЗ
- А. 22-МЗ
- Б. 23-МЗ
- Г. 45-МЗ
- Д. 98-МЗ

**по требованию продукты со склада на пищеблок получает:**

- А. шеф-повар
- Б. диетическая сестра
- В. шеф-повар и диетическая сестра
- Г. врач-диетолог
- Д. Дежурный врач

**«раздаточная ведомость на отпуск продуктов в отделение» имеет номер:**

- Г. 45-МЗ
- А. 22-МЗ
- Б. 23-МЗ
- В. 44-МЗ
- Д. 40-МЗ

**контроль за готовой пищей ведется на пищеблоке по журналу:**

- Б. журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный)
- А. санитарное состояние пищеблока
- В. журнал контроля за скоропортящимися продуктами
- Г. журнал «Здоровье»
- Д. Журнал замены масла

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

- А. запеченные яблоки

- Б. виноград
- В. инжир
- Г. финики
- Д. Апельсины

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

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

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

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

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

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

**рекомендуемая суточная норма потребления кальция взрослыми людьми составляет:**

- Г. 2,0-4,0 г в сутки
- А. 0,2-0,5г в сутки
- В. 1-1, 2 г в сутки
- Б. 200г в сутки
- Д. 4,0-6,0 г в сутки

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

- Б. растительный жир
- А. животный жир
- В. почки
- Г. печень
- Д. сердце

**рекомендованная норма потребления цинка для мужчин составляет:**

- А. 10 мг/с
- Б. 12 м г/с

- В. 20 мг/с
- Г. 40 мг/с
- Д. 100 мг/с

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

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

**атрофия сосочков языка вызывается недостатком витаминов:**

- Б. витамина D
- В. витамина E
- А. витамина A
- Г. витаминов группы B
- Д. витамина F

**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

**основным источником витамина е – токоферолов является:**

- А. масло подсолнечное
- Б. яйца (желток)
- В. хлебные злаки
- Г. фрукты и овощи
- Д. крупы

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

- Д. Главный врач
- В. начмед
- А. Врач-диетолог и
- Б. шеф-повар
- Г. диетсестра

**переваривание липидов происходит, главным образом:**

- Б. в желудке
- Г. в толстой кишке

- А. в ротовой полости
- В. в тонкой кишке и двенадцатиперстной кишке
- Д. в желудке

**отвар шиповника не готовят:**

- А. в фарфоровой посуде
- Г. в алюминиевой посуде
- Б. в эмалированной посуде
- В. в никелированной посуде
- Д. в посуде из нержавеющей стали

**при обострении язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки больной должен получать питание:**

- Б. 3 раза в день
- В. 4 раза в день
- А. 2 раза в день
- Г. 5-6 раз в день
- Д. 7-8 раз

**при язвенной болезни 12-перстной кишки в ст. обострения и сопутствующем обострении хр. холецистита назначают диету:**

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

**Укажите соответствие требований к условиям хранения сырья, пищевых продуктов:**

1. в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см
  2. на подтоварниках в сухих прохладных помещениях
  3. в таре поставщика или производственной таре.
  4. на стеллажах, в шкафах.
- А. Яйцо в коробах хранят
  - Б. Крупу и муку хранят
  - В. Хлеб хранят
  - Г. Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят
- 1А,2Б,3В,4Г,5Д  
1Б,2Г,3Д,4В,5А  
1Д,2А,3Б,4В,5Г  
2А,1Б,4В,3Г,5Д

**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

1Г,2Б,3В,4А

1В,2А,3Б,4Г

1Б,2А,3В,4Г

**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**

**4. жарка в СВЧ**

**5. предварительная варка**

**А. Пассерование – это:**

**Б. Бланширование - это:**

3А,5Б

5А,2Б

1А,4Б

2А,3Б

**ПРИ РЕФЛЮКС-ЭЗОФАГИТЕ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ДАВАТЬ:**

А. грубую пищу и

Г. жаренную пищу

Б. протертую пищу

В. пищу можно не протирать

Д. механическая обработка не имеет значения

**Источником белка в пище является**

майонез

обезжиренное молоко и

соя и

гречневая крупа и

говядина

шоколад

**основными источниками кальция в питании человека не является:**

В. кефир

- А. творог
- Д. хлеб
- Б. сыр
- Г. ряженка

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

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

**при заболеваниях кишечника разрешается использовать:**

- Б. сдобное тесто
- Г. черный хлеб
- А. грибные отвары
- В. картофель
- Д. Капусту

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

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

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

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

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

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

**дефицит магния в рационе:**

- Г. способствует развитию артериальной гипотонии
- Б. препятствует развитию артериальной гипертензии

- А. способствует развитию артериальной гипертензии
- В. не влияет на развитие артериальной гипертензии
- Д. Не встречается

**основой диеты кареля является**

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

**организация лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении является:**

- Б. мероприятием по оказанию специализированной медицинской помощи;
- А. неотъемлемой частью лечебного процесса;
- В. мероприятием по формированию здорового образа жизни населения.
- Г. мероприятием по диагностике
- Д. Мероприятием по профилактике

**готовые блюда выдаются в отделения:**

- В. по раздаточной ведомости
- А. по меню-раскладке
- Б. по меню-требованию
- Г. по сводной ведомости
- Д. По порционнику

**при пробной холодной обработке необходимо составить:**

- Г. составлять документ не следует
- А. документ на возврат продукта
- Б. акт
- В. единой формы нет
- Д. По установленной форме

**меню-раскладку ежедневно утверждает:**

- В. главный бухгалтер
- Г. экономист
- Б. врач-диетолог
- А. главный врач
- Д. медицинская сестра диетическая

**при сгорании 1 г белков выделяется:**

- Г. 9 ккал
- Б. 6 ккал
- А. 4 ккал
- В. 7 ккал



Д. 12 ккал

**при хронической почечной недостаточности не ограничивается:**

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

**к факторам риска развития атеросклероза относятся:**

- А. гиподинамия и
- Б. курение
- В. избыточное потребление растительных жиров
- Г. нервно-психическое перенапряжение
- Д. здоровый образ жизни

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

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

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

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

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

- А. по профилактике и
- Б. По диагностике и медицинской реабилитации и
- Г. лечению алиментарно-зависимых заболеваний и состояний и
- Д. формированию здорового образа жизни населения
- В. по специализированной медицинской помощи

**к продуктам, богатым калием, принадлежат:**

- Г. молочные продукты (молоко, сметана)
- Б. мясо (говядина, свинина)
- А. фрукты (чернослив, изюм)
- В. овощи (картофель, морская капуста)
- Д. крупы

**по нормам питания лиц пенсионного возраста выделяются следующие возрастные группы:**

- Б. от 60
- А. от 50 до 60 лет
- В. 65-74
- Г. 75-80
- Д. старше 80 лет

**количество животного белка в % для взрослого трудоспособного населения составляет:**

- А. 0,4
- В. 0,5
- Б. 0,45
- Г. 0,55
- Д. 0,6

**основным источником витамина а - ретинола является все перечисленное, исключая:**

- Б. масло сливочное
- В. печень говяжья
- А. печень кур
- Г. томаты грунтовые, тыква
- Д. печень свиная

**пассерование – это:**

- Б. кратковременное обжаривание продукта до полуготовности в небольшом количестве жира с добавлением пряностей и приправ
- А. предварительная варка
- В. варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде
- Г. жарка в СВЧ
- Д. нагревание продукта перед его тепловой обработкой

**мясо не размораживается:**

- Г. в дефростерах
- А. в подвешенном состоянии на воздухе
- В. в ванне с водой
- Б. на столах
- Д. на решетках

**жарить сырыми не рекомендуется:**

- А. картофель
- В. свеклу
- Б. кабачки
- Г. капусту

Д. морковь

**установите соответствие наличия или отсутствия витамина С в продуктах:**

1. Мясо, печень
2. шиповник
3. Черная смородина
4. яйца
5. молоко в натуральном виде

1. Витамин с не содержится

2. Витамин С содержится

1,2А,3,4,5Б

1,5А,2,3,4Б

1,4А,2,3,5Б

2,3А,1,4,5Б

**важнейшими пищевыми источниками витамина е служат:**

А. морковь

В. подсолнечное и кукурузное масло

Б. яблоки

Г. сливочное масло

Д. злаки

**при холодной обработке подсчитываются нормы отходов:**

В. в килограммах

Г. в миллиграммах

А. в граммах

Б. в процентах

Д. В литрах

**количество экземпляров картотеки блюд в лпу (приказ мз рф №330 «о мерах по совершенствованию лечебного питания в лпу рф»):**

В. три

Г. четыре

А. Один

Б. Два

Д. Пять

**к продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:**

Г. фрукты

А. картофель

В. мясо

Б. кабачки

Д. творог

**в состав белков входят:**

- В. валин
- Г. триптофан
- Б. глицерин
- А. аминокислоты
- Д. жиры

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

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

**липиды представлены в организме в основном:**

- А. триглицеридами
- Б. аминокислотами
- В. моносахаридами
- Г. дисахаридами
- Д. Сахарами

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

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

**при диарее нельзя назначать:**

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

**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:**

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

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

- А. 5-6 раз в сутки
- Б. 3-4 раза в сутки
- В. 1-2 раза в день
- Г. 2-4 раза в день
- Д. Кратность не важна

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

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

**при ожирении пищу нельзя:**

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

**сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:**

- А. яичный белок
- Г. жареные блюда и
- Д. Блюда с пряностями и приправами
- Б. молоко
- В. творог

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

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

Б. овощи

**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 топленном виде

**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

**витамин в1 – это:**

- Б. тиамин
- А. биотин
- В. пиридоксин
- Г. рибофлавин
- Д. ретинол

**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 г.

**тиамином наиболее богаты:**

- Г. бобовые
- А. свинина
- Б. крупы
- В. молоко
- Д. овощи

**мясной фарш заготавливается:**

- Б. по мере надобности, небольшими порциями
- А. сразу на весь день
- В. не имеет значения
- Г. на неделю
- Д. на рабочую смену

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

- А. механически щадящим
- Б. механически нещадящим
- В. химически стимулирующим
- Г. термически щадящим
- Д. разрешено все

**установите соответствие диеты при атеросклерозе и нормализации липидного обмена с применяемыми веществами**

1. легкоусвояемые углеводы
2. сложные углеводы растительной клетчатки
3. животные белки
4. животные жиры
5. продуктов, богатых липотропными факторами

**А. В диете при атеросклерозе должны преобладать**

**Б. Для нормализации липидного обмена необходимо увеличить содержание**

- 3А,5Б
- 1А,3Б
- 2А,5Б
- 2А,4Б

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

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

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

- А. белокочанная капуста
- Г. морковь
- Б. лук
- В. редис
- Д. чеснок

**продукты со склада на пищеблок получает:**

- Б. медицинская сестра диетическая
- А. заведующий производством (шеф-повар)
- В. заведующий производством и заведующий пищеблоком
- Г. старшая медицинская сестра
- Д. врач-диетолог

**оборудование, не принадлежащее непосредственно пищеблоку:**

- Г. тепловое

- А. машина скорой помощи
- В. транспорт
- Б. механическое
- Д. немеханизированное

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

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

**количество углеводов ограничивается:**

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

**картотеку блюд утверждает:**

- А. Врач-диетолог и
- Г. главный врач
- Б. Заведующий производством
- В. заведующий складом
- Д. Главный бухгалтер

**основными продуктами расщепления белка в организме являются**

- А. глицерин
- В. мочевины
- Б. жирные кислоты
- Г. холин
- Д. ацетилхолин

**витамин В12 – это:**

- Г. пиридоксамин
- Б. ниацин
- А. кобаламин
- В. тиамин
- Д. пиридоксин

**к числу витаминоподобных соединений относятся:**

- В. тиамин
- Г. лецитин
- А. холестерин
- Б. витамин U



Д. пиридоксамин

**дефицит рибофлавина может возникать:**

- В. при недостаточном потреблении натрия
- Г. при низкожировой диете
- Б. при высокоуглеводистой диете
- А. при низком уровне потребления молока и молочных продуктов
- Д. при длительной антибиотикотерапии

**коллагена мало:**

- А. в сухожилиях
- Г. в печени
- Б. в костях
- В. в коже
- Д. в мышцах

**для приготовления слизистого отвара крупу засыпают:**

- Г. это не имеет значения
- А. в холодную воду
- Б. в горячую воду
- В. в кипящую воду
- Д. Не имеет значения

**пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:**

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

**СИНТЕЗ БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ:**

- в кишечнике и
- в почках и
- в костях и
- в крови
- в печени

**при рефлюкс-эзофагите предпочтительнее давать:**

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

**организация диетического питания больных в стационарных условиях во всех**

**медицинских организациях, имеющих круглосуточные койки и койки дневного стационара, осуществляется в соответствии:**

Г. Приказ №922 н

Б. приказом МЗ России \ "Об утверждении норм лечебного питания\ " .

А. приказу МЗ РФ от 5.08.03 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ\ "

В. Приказ №474 н

Д. Приказ № 920н

**утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактических учреждениях:**

В. заведующий пищеблоком

А. Диетолог

Г. главный врач

Б. заведующий производством

Д. Шеф-повар

**ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:**

Г. сестра-хозяйка

А. буфетчица

В. заведующий отделением

Б. старшая медицинская сестра

Д. дежурный врач

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

А. увеличить

Б. ограничить

В. исключить

Г. уменьшить

Д. Не имеет значения

**суточная потребность в энергии человека в наибольшей мере определяется:**

Б. рассой

А. возрастом и

В. характером трудовой деятельности и

Г. климатом

Д. характерологическими особенностями

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

Г. порционно

А. в свободном виде

Б. в блюде

В. в любом виде

Д. Топленным

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

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

**дефицит витамина а вызывает:**

- Д. Судороги
- В. остеопороз костной ткани
- А. Нарушение сумеречного зрения и
- Б. Сухость кожи
- Г. гипотонию мышц

**к числу водорастворимых витаминов не относятся:**

- Г. фолиевая кислота
- Б. тиамин
- А. ретинол
- В. В . ниацин
- Д. аскорбиновая кислота

**по содержанию незаменимых аминокислот близки к оптимальному соотношению белки:**

- А. мяса
- Б. сои
- В. бобовых
- Г. круп
- Д. овощей

**макаронные изделия варят:**

- Г. в горячей подсоленной воде
- А. в холодной воде
- Б. в холодной подсоленной воде
- В. в горячей воде
- Д. в холодной воде с добавлением сливочного масла

**Укажите соответствие органолептических свойств второго блюда его критериев**

- 1. проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков**
  - 2. сочным, мягким и легко отделяться от костей.**
  - 3. сохранять форму после жарки.**
  - 4. должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки**
- а) Мясо птицы должно быть**
  - б) При оценке крупяных изделий (каш)**
  - в) Макароны изделия**

**г) Биточки и котлеты из круп должны**

2А,1Б,4В,3Г

1В,2А,3Б,4В

1Г,2А,3Б,4В

1А,2Б,3В,4Г

**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**

1А,2Г,3В,4Б,5Д

1Б,2А,3В,4Д,5Г

2А,1Б,4В,3Г,5Д

1Д,2В,3А,4Б,5Г

**количество групп по нормам питания трудоспособного населения в зависимости от энергозатрат составляет:**

В. 4

А. 2

Г. 5 (кроме норм питания для женщин)

Б. 3

Д. 1

**вес нетто продуктов – это:**

В. вес продукта с тарой

Г. вес продукта без тары

Б. вес продукта, не освобожденного от несъедобной части

А. вес продукта, освобожденного от несъедобной части

Д. Вес продукта в упаковке

**в карточке-раскладке не указывать:**

В. химический состав

А. ориентировочную стоимость блюда

Г. сводные сведения о наличии больных

Б. технологию приготовления блюда

Д. Количество больных в ЛПУ

**совет по лечебному питанию является органом:**

- Б. совещательным
- А. законодательным
- В. исполнительным
- Г. учредительным
- Д. Управления

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

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

**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

**цвета растительных продуктов содержащих  $\beta$  – каротин:**

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

**основным источником витамина d является:**

- Г. говядина
- Б. яйца
- А. печень рыб
- В. сливочное масло
- Д. икра

**расщепление крахмала происходит:**

- Г. в печени
- А. в желудке
- Б. в тонкой и двенадцатиперстной кишке
- В. в толстой кишке
- Д. в пищеводе

**основные представители витамина d – это:**

- В. α-токоферол
- Г. ретинол
- Б. филлохинон и фарнохинон
- А. эргокальциферол и холекальциферол
- Д. дегидроретинол

**очистку корне - и клубнеплодов осуществляют:**

- Г. только машинным способом
- А. ручным способом
- В. машинным способом с последующей ручной доочисткой
- Б. машинным способом
- Д. Не имеет значения

**для приготовления слизистого отвара сваренную крупу:**

- В. процеживают через сито, не протирая зерна
- Г. не процеживают
- Б. протирают зерна
- А. процеживают через сито
- Д. Не протирают

**для приготовления отвара шиповника ягоды засыпают:**

- А. в холодную воду
- Б. в кипящую воду
- В. в воду комнатной температуры
- Г. в воду 50°C
- Д. Не имеет значения

**установите соответствие сгорания 1 г вещества выделенной энергии**

- 1. 4 ккал
- 2. 6 ккал
- 3. 8 ккал
- 4. 9 ккал
- 5. 12 ккал

**А. При сгорании 1 Г пищевых жиров выделяется:**

**Б. При сгорании 1 Г белков выделяется:**

- 4А,1Б
- 3А,4Б
- 3А,2Б
- 1А,4Б

**установите соответствие заболевания и нарушением обмена веществ**

**А. Подагра обусловлена нарушением:**

**Б. Атеросклероз обусловлен нарушением:**

- 1. липидного обмена

2. углеводного обмена
3. белкового обмена
4. витаминов
5. Минералов

2А,3Б

3А,1Б

3А,1Б

2А,1Б

### **Основные принципы лечебного питания**

термическое щажение и

механическое щажение и

химического щажение

углеводное щажение

жировое щажение

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

В. щд

А. овд

Г. нбд

Б. вбд

Д. одв

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

Б. вбд

Г. щд

А. овд

В. нкд

Д. одв

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

Б. жиры

В. неперевариваемые сложные углеводы

А. белки

Г. простые углеводы

Д. Жиры животного происхождения

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

В. мясо отварное

Г. колбасу

А. костный бульон

- Б. отвар шиповника
- Д. сардельки

**нормы лечебного питания утверждены согласно:**

- Б. приказом МЗ России \ "Об утверждении норм лечебного питания\ " .
- А. приказу МЗ РФ от 5.08.03 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ\ "
- В. Приказ №474 н
- Г. Приказ №922 н
- Д. Приказ № 920н

**брутто – это:**

- В. вес продукта с тарой
- Г. вес продукта без тары
- А. вес продукта, освобожденного от несъедобной части
- Б. вес продукта, не освобожденного от несъедобной части
- Д. Вес тары

**ответственным секретарем совета по лечебному питанию является:**

- В. заведующий складом
- А. медицинская сестра диетическая
- Г. врач-диетолог
- Б. шеф-повар
- Д. зам главного врача по АХЧ

**моносахариды – это:**

- Г. гликоген
- А. сахароза
- В. глюкоза и фруктоза
- Б. сахара
- Д. инсулин

**при авитаминозе витамина с развивается болезнь:**

- Б. куриная слепота
- В. пеллагра
- А. рахит
- Г. цинга
- Д. стоматит

**витамин в2 – это:**

- А. пиридоксин
- Б. рибофлавин
- В. ниацин
- Г. биотин
- Д. ретинол



**бланширование – это:**

- В. нагревание продукта перед его тепловой обработкой
- Г. приготовление на гриль
- Б. варка продуктов в кипящей воде в течение 40 мин
- А. кратковременная варка (1-5 мин) или ошпаривание паром с последующим ополаскиванием холодной водой
- Д. варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде

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

- А. на пару
- Б. жарить
- В. тушить
- Г. запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания
- Д. Варить

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

- А. пищу в протертом виде
- Б. пищу не в протертом виде
- В. этот фактор не имеет значения
- Г. пищу богатую клетчаткой
- Д. пищу, богатую белком

**Показанием для назначения высокобелковой диеты может являться**

- острый панкреатит
- язвенная болезнь желудка
- туберкулез и
- ожоги и
- пролежни
- острый бронхит

**форма «журнала по контролю за качеством готовой пищи» - это:**

- В. 4 лп
- А. 2 лп
- Г. 6 лп
- Б. 3 лп
- Д. 7 лп

**питание тяжелобольных осуществляет:**

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

**важнейшими источниками полноценного белка в питании человека являются:**

- А. говядина
- Б. яблоко
- В. сыр
- Г. петрушка
- Д. творог

**при сгорании 1 г углеводов выделяется:**

- Г. 10 ккал
- Б. 6 ккал
- А. 4 ккал
- В. 9 ккал
- Д. 12 ккал

**к пищевым продуктам - основным источникам витамина В1 относятся:**

- А. рис полированный
- В. крупы
- Б. шиповник
- Г. черная смородина
- Д. кабачок

**наибольшее количество витамина С содержится:**

- А. в огурцах
- В. в перце
- Б. в капусте
- Г. в корнеплодах
- Д. в крупах

**овощи следует протирать после отваривания:**

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

**во всех лечебно-профилактических учреждениях устанавливается как минимум:**

- А. трехразовый режим питания
- Б. четырехразовый режим питания
- В. пятиразовый режим питания
- Г. шестиразовый режим питания
- Д. Восмиразовый режим питания

**кроме старшей медицинской сестры отделения, порционник подписывает в отделении:**

- В. заведующий отделением

- А. постовые сестры
- Б. врачи-ординаторы
- Г. буфетчица
- Д. дежурный врач

**незаменимые аминокислоты:**

- А. не могут синтезироваться в организме из других аминокислот
- Б. не превращаются в организме в углеводы и жиры
- В. могут превращаться в организме в витамины С, РР, В6
- Г. содержатся только в растительных продуктах
- Д. содержатся только в продуктах животного происхождения

**наиболее богаты солями кальция:**

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

**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 г.

**больному с недостаточностью кровообращения в пищевом рационе рекомендуется:**

- Г. уменьшение калорийности пищевого рациона
- Д. Уменьшение общей массы пищевого рациона
- В. механическое щажение
- А. Ограничение жидкости и
- Б. Уменьшение употребления поваренной соли

**Функции должностного лица при организации питания больных:**

1. Составление порционников
2. Контроль меню-раскладки
3. Снятие пробы
4. Контроль правильности составления и применения лечебных диет
5. Контроль доставки готовой пищи в отделения

**А. врач-диетолог:**

**Б. медицинская сестра диетическая**

- 2,3,4А,1,3,4,5Б
- 3,4,5А,1,2,4,5Б
- 1,2,3,А2,3,4,5Б

1,2,5А,2,3,4,5Б

**выберите несколько правильных ответов:**

**СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ НЕ СОСТАВЛЯЕТ:**

заведующий отделением и  
старшая медицинская сестра отделения и  
главный врач и  
дежурный врач  
медицинская сестра диетическая

**при язвенной болезни не разрешается использовать:**

А. мясной бульон  
Б. овощной отвар  
В. крупяной отвар  
Г. слизистый отвар  
Д. Кисели

**при запорах не рекомендуются продукты:**

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

**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

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

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

**при язвенной болезни разрешается использовать**

Д. Костный бульон  
А. Мясной бульон и  
Б. Овощной бульон и  
В. крупяной отвар и

Г. слизистый отвар

**материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на складе, несет:**

- Г. кладовщик
- А. главный бухгалтер
- Б. старшая медицинская сестра отделения
- В. заведующий производством
- Д. главный врач

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

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

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

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

**симптомами пеллагры являются:**

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

**Установите соответствие витамина его фармакологическому названию**

1. ниацин
2. пиридоксин
3. тиамин
4. рибофлавин
5. кобаламин

**А. ВИТАМИН РР – ЭТО:**

**Б. ВИТАМИН В12 – ЭТО:**

- 1А,3Б
- 2А,4Б
- 1А,2Б
- 1А,5Б

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

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

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

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

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

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

**максимальное всасывание железа в кишечнике из пищевых продуктов**

**происходит:**

- Б. из фруктов
- А. из мяса и печени
- В. из яблок
- Г. из сыра
- Д. из овощей

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

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

**формой «сводные сведения по количеству больных, состоящих на питании» является:**

- Б. 22-МЗ
- А. 1-87
- В. 23-МЗ
- Г. 44-МЗ
- Д. 40-МЗ

**норма ржаного хлеба лпу по диете овд:**

- Г. 400 г

- Б. 200 г
- А. 150 г
- В. 300 г
- Д. 600 г

**контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных требований осуществляет:**

- Г. заведующий складом
- Б. шеф-повар
- А. врач-диетолог и диетическая сестра
- В. главный врач
- Д. врач-эпидемиолог

**буфетные продукты для отделений получает со склада:**

- Г. шеф-повар и диетическая сестра
- А. шеф-повар
- В. буфетчица
- Б. диетическая сестра
- Д. главный врач

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

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

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

- В. продуктов, богатых холестерином
- А. простых углеводов
- Б. растительных масел
- Г. животных жиров
- Д. Растительных жиров

**на пищеблоке меню-раскладку составляет:**

- В. повар
- А. врач-диетолог
- Д. диетическая сестра
- Б. дежурный врач
- Г. шеф-повар

**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 аскорбины в самом продукте и
- Д. закладка овощей в горячую воду

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

- Г. 2000-2300 ккал
- А. 900-1000 ккал
- В. 1600-1800 ккал
- Б. 1200-1300 ккал
- Д. Более 2400 ккал

**основной обмен повышен:**

- Г. у лиц с избыточной массой тела
- Б. у стариков
- А. при гипертиреозе
- В. при гипотиреозе
- Д. у лиц умственного труда

**при мочекаменной болезни надо ограничить:**

- А. белок
- В. продукты, содержащие большое количество пуринов, щавелевой кислоты
- Б. жидкость
- Г. липиды
- Д. Жиры

**количество углеводов не ограничивается:**

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

**пищевой рацион при рациональном питании должен:**

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

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

- Г. белкового обмена
- А. аутоиммунной системы
- Б. липидного обмена
- В. углеводного обмена



Д. Функций сердечно-сосудистой системы

**должностным лицом, составляющим в отделении «порционник на питание больных» является:**

- А. дежурный врач
- Г. старшая медицинская сестра отделения
- Б. заведующий отделением
- В. постовая медсестра
- Д. Главная медицинская сестра

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

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

**овощи следует варить:**

- Г. при бурном кипении
- Б. при открытой крышке
- А. при закрытой крышке
- В. под давлением
- Д. на медленном огне

**к гельминтозам, связанным с употреблением рыбы, недостаточно термически обработанной, относятся:**

- В. эозинофильный или геморрагический энтерит
- А. описторхоз и
- Б. дифиллобатриоз
- Г. трихинеллез
- Д. эхинококкоз

**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

**важнейшие свойства глюкозы:**

- В. способность превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты
- А. Быстрое всасывание в кишечнике и ассимиляция в тканях и
- Б. Способность служить легко утилизируемым источником энергии и
- Г. стимуляция секреции инсулина и
- Д. Превращение в гликоген

**размораживание мяса производят:**

- В. в воздушной среде на столах при температуре 40°C
- Г. в воде при температуре 45°C
- Б. в воде при температуре 15°C
- А. в воздушной среде на решетках, на столах, в специальных камерах (дефростерах)
- Д. в воде при температуре 60°C

**триглицериды состоят из:**

- Д. глицерина и жирных кислот
- А. Глюкозы и фруктозы
- Б. фруктозы и глюкозы
- В. галактозы и глюкозы
- Г. аминокислот

**наибольшее количество клетчатки содержится:**

- Б. в растительном масле
- Г. в говяжьем жире
- А. в сливочном масле
- В. во фруктах
- Д. в хлебе

**наибольшее количество поваренной соли содержится:**

- А. в сливочном масле
- Б. в колбасе
- В. в отварном мясе
- Г. в фруктах
- Д. В соках

**совещания совета по лечебному питанию должны проходить:**

- Б. 1 раз в квартал
- А. 1 раз в месяц
- В. 1 раз в 2 месяца
- Г. 1 раз в полгода
- Д. 1 раз в год

**виды растительного масла рекомендуемые при заболеваниях ЖКТ:**

- Г. кукурузное
- Д. сливочное
- В. подсолнечное
- А. оливковое и
- Б. льняное

**при фосфатных камнях должны быть ограничены:**

- В. крупы

- Г. макароны
- А. сухофрукты
- Б. молоко
- Д. фасоль

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

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

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

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

**после закипания овощи следует варить:**

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