

Вопросы с вариантами ответов по специальности «Диетология (среднее)» (Высшая 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/

диета для больных с острой сердечной патологией должна включать:

Б. грубую и раздражающую пищу

В. газированных напитков

А. жареные блюда

Г. кисломолочные продукты

Д. Д Жирные продукты

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

при пробной холодной обработке необходимо составить:

Б. акт

А. документ на возврат продукта

В. единой формы нет

Г. составлять документ не следует

Д. По установленной форме

контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют:

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

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

продукты, являющиеся источником витамина С:

- Г. яблоки
- Д. Крупы
- Б. Печень
- А. Черная смородина и
- В. шиповник

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

питание через зонд применяют в случаях:

- А. Бессознательное состояние и
- Б. Нарушение глотания и
- В. После операций на пищеводе и
- Г. при ожогах пищевода и
- Д. При неоперабельных опухолях пищевода

искусственное питание больных через гастростому применяется в случаях:

- Б. После операции на пищевод и
- В. отказ от еды при психических заболеваниях и
- Г. неоперабельные опухоли пищевода и
- Д. Расстройства глотания
- А. Травмы челюстей

при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью не следует использовать:

- А. Масло

- Б. Молоко и
- В. кефир
- Г. мясо отварное куском
- Д. Отварная рыба куском

сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:

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

сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока получает из:

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

в период индивидуального питания при остром гломерулонефрите можно использовать:

- Б. рыбу
- А. сухофрукты и
- Д. Свежие фрукты
- В. мясо
- Г. копчености

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

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

пути превращения аминокислот в тканях:

- В. синтез витаминов А и Е
- А. синтез белка и
- Б. окислительный распад и
- Г. глюконеогенез
- Д. синтез витамина С

усиленное расщепление белков в организме происходит при:

- Б. Ожирении

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

принцип лечения язвенной болезни основан на:

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

больному, перенесшему операцию на желудке, нельзя употреблять:

- А. копчености и
- Б. соленые огурцы и
- В. алкоголь и
- Д. отруби
- Г. молочные продукты

запрещается использовать в питании больных хроническим панкреатитом:

- А. маринады и
- Б. рыбные консервы и
- В. копчености
- Г. нежирное мясо
- Д. творог

в первую неделю после развития острого инфаркта миокарда больному разрешается:

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

наиболее длительно процесс насыщения влагой при замачивании протекает:

- Б. у гречневой крупы
- В. у риса
- А. у пшена
- Г. у перловой крупы и
- Д. у фасоли

основными признаками порчи рыбы охлажденной является:

- Г. ослизненная поверхность
- Д. прозрачные глаза
- А. красное мясо

- Б. легкое отделение мяса от кости и
- В. положительные пробы «на нож»

наибольшее содержание витаминов группы в в:

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

к продуктам, усиливающим перистальтику кишечника относятся:

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

количество углеводов ограничивается:

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

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

- Д. Главный врач
- А. Врач-диетолог
- Б. Медсестра диетическая и
- В. заведующий складом
- Г. шеф-повар

Установите соответствие назначаемых диет и заболеваний

- 1.ОВД
- 2.ЩД
- 3.ВБД
- 4.НБД
- 5.НКД

А.Переломы костей

Б.Хр заболевания почек с резко выраженным нарушением азотвыделительной функции

В.Ожирение

Г.Заболевания без нарушения функций пищеварительной системы

Д.Язвенная болезнь желудка в стадии обострения

1Г,2Д,3А,4Б,5В

1А,2Б,3В,4Г,5Д

1В,2Б,3Г,4Д,5А

1Г,2Б,3В,4А,5Д

**Установите соответствие витамина его фармакологическому названию
название витамина**

А. ВИТАМИН РР

Б. ВИТАМИН В12

фармакологическое название

1. ниацин

2. пиридоксин

3. тиамин

4. рибофлавин

5. кобаламин

1А,5Б

2А,3Б

3А,2Б

3А,1Б

**Количество холестерина в суточном рационе взрослых и детей не должно
превышать**

200 мг

500 мг

100мг

300 мг

К возбудителям бактериальных токсикозов относятся

стрептококк

псевдомонас

стафилококк золотистый и

клостриум ботулинум

кишечная палочка

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

Б. врачи-ординаторы

Г. буфетчица

А. постовые сестры

В. заведующий отделением

Д. дежурный врач

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

А. 22-МЗ

Б. 23-МЗ

В. 44-МЗ

- Г. 45-МЗ
- Д. 40-МЗ

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

на пищеблоке меню-раскладку составляет:

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

ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:

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

в поджелудочном соке присутствуют следующие протеолитические ферменты:

- А. амилаза и
- Б. трипсин и
- Г. липаза и
- Д. химотрипсин
- В. лейцинаминопептидаза

симптомами пеллагры являются:

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

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

при рефлюкс-эзофагите не рекомендуется употреблять:

- Б. протертую пищу
- А. грубую пищу и
- В. газированные напитки и
- Г. жаренную пищу и
- Д. чипсы, сухарики, семечки

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

дефицит витамина а вызывает:

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

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

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

максимальное всасывание железа в кишечнике из пищевых продуктов происходит:

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

эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии:

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

при язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить:

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

больному хроническим гастритом в стадии стойкой ремиссии следует назначать диету:

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

при заболеваниях печени не рекомендуется включать в рацион:

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

Оптимальный перерыв между энтеральными приемами пищи в дневное время должен быть не более (в часах)

- 6
- 4
- 8
- 2

Ночной перерыв между приемами пищи должен составлять:

- 7-8 часов
- 6-7 часов
- 8-9 часов
- 10-11 часов

Важнейшими функциями растительных волокон являются:

- участие в регуляции перистальтики кишечника и
- нормализация моторной деятельности желчевыводящей системы и

сорбция эндогенных и экзогенных токсинов
снабжение человека энергией
построение клеточных мембран

Основными источниками кальция в питании человека являются

молоко и
сыр и
кефир и
рыба и
творог

установите соответствие :сгорания 1 г вещества и выделенной энергии (ккал)

А. При сгорании 1 Г пищевых жиров выделяется:

Б. При сгорании 1 Г белков выделяется:

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

2А,3Б

4А,1Б

1А,4Б

3А,2Б

при холодной обработке подсчитываются нормы отходов:

Б. в процентах

А. в граммах

В. в килограммах

Г. в миллиграммах

Д. В литрах

к факторам риска развития атеросклероза относятся:

В. избыточное потребление растительных жиров

А. гиподинамия и

Б. курение

Г. нервно-психическое перенапряжение

Д. здоровый образ жизни

для обогащения витаминами крупяных каш рекомендуется варить их на:

В. На овощном отваре и

Г. на молоке

А. на мясном бульоне

Б. на воде

Д. на молоке пополам с водой

больному хроническим энтеритом или хроническим колитом запрещается:

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

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

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

при сгорании 1 г белков выделяется:

- Б. 6 ккал
- А. 4 ккал
- В. 7 ккал
- Г. 9 ккал
- Д. 12 ккал

витамин B12 – это:

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

дефицит витамина К может возникнуть при:

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

овощи и фрукты содержат мало:

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

«главной биохимической лабораторией» организма называют:

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

документы по организации лечебного питания, утверждаемые главным врачом ежедневно - это:

- В. сведения о наличии больных, состоящих на питании
- Д. Требования по получению продуктов со склада
- Б. Ведомость на выдачу продуктов
- А. Картотека блюд и
- Г. меню-раскладка

продукты, являющиеся источником витамина е:

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

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

- В. по специализированной медицинской помощи
- 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

при язвенной болезни запрещается употребление

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

при построении любой диеты учитываются следующие принципы:

- В. местное или общее воздействие пищи на организм
- А. обеспечение физиологических потребностей и
- Б. Возможности больного в усвоении пищи и
- Г. использование методов Щажения, тренировки, разгрузки и
- Д. Соответствующая кулинария обработки пищи

установите соответствие:

диеты при атеросклерозе и нормализации липидного обмена с применяемыми веществами

А. В диете при атеросклерозе должны преобладать:

Б. Для нормализации липидного обмена необходимо увеличить содержание:

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

3А,5Б

1А,3Б

1А,4Б

2А,5Б

Установите соответствие название его технологическому процессу

А. Пассерование – это:

Б. Бланширование - это:

- 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**

4,А,3Б

2А,3Б

2А,5Б

1А,2Б

ПРИ РЕФЛЮКС-ЭЗОФАГИТЕ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ДАВАТЬ:

Д. механическая обработка не имеет значения

Б. протертую пищу

А. грубую пищу и

Г. жаренную пищу

В. пищу можно не протирать

К макроэлементам относится

Fe

Cu

Na

Zn

Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляет

главный врач

нач. мед
шеф-повар
диетврач и
диетсестра

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

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

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

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

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

к числу жирорастворимых витаминов принадлежат:

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

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

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;

в обязанности шеф -повара входит:

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

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

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

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

творожные блюда являются источником:

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

строго вегетарианский рацион вызывает в организме дефицит:

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

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

при язвенной болезни, осложненной стенозом привратника:

- В. питание разнообразное
- Г. фактор протирания не имеет значения
- Б. Пища дается не протертая
- А. Пища дается протертая и
- Д. Дается только жидкая пища

при язвенной болезни разрешается использовать

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

овощи следует протирать после отваривания:

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

очистку корне - и клубнеплодов осуществляют:

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

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 рефлюкс-эзофагите предпочтительнее давать:

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

при заболеваниях кишечника можно использовать кефир:

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

основным источником витамина С является:

- А. шиповник и
- Б. черная смородина и
- Г. перец красный сладкий
- В. творог
- Д. кабачок

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"

- 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

граммы

- 1. 20 – 60 г
- 2. 85 - 90 г
- 3. 70 – 80 г
- 4. 110 – 120 г

1В,2А,3Б,4Г

1Б,2А,3В,4Г

1Г,2А,3Б,4В

1А,2Б,3В,4Г

Из всех пищевых веществ наибольшей энергетической ценностью обладают:

белки
углеводы
жиры
минеральные вещества

Физиологическая потребность в белке для взрослого человека в среднем составляет

от 60 до 120 г / сутки
от 100 до 130 г / сутки
от 30 до 60 г/ сутки
от 130 до 200 г / сутки

К продуктам, способствующим возникновению пищевых токсикоинфекций относятся

рыбные полуфабрикаты -рыбные колбасы и
кулинарные изделия из рубленого мяса (студни, ливерные колбасы, субпродукты) и
холодные блюда (салаты, винегреты) и
молоко и
яйца и яичные продукты

растительные жиры от общего количества потребляемых жиров составляют:

Б. 0.5
А. 0.1
В. 0.2
Г. 0.3
Д. 0.4

организация диетического питания больных в стационарных условиях во всех медицинских организациях, имеющих круглосуточные койки и койки дневного стационара, осуществляется в соответствии:

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

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

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

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

способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:

- Д. Вяление
- Б. Маринование
- А. Варка и
- В. запекание
- Г. жарение

контроль за качеством готовых диетических блюд в лпу осуществляет:

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

диетсестра ежедневно составляет:

- А. Меню ежедневное и
- Б. порционник и
- Г. меню-раскладку и
- Д. Ведомость на отпуск отделениям рационов питания
- В. картотеку блюд

химическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:

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

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

Жиры для организма являются источником:

- энергии и
- витаминов
- Микроэлементов
- Пластических материалов
- минералов

на вариант диеты с механическим и химическим щажением исключается:

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

К микроэлементам относится

- J
- S
- Cl
- K

для осветления прозрачного рыбного супа в бульон необходимо ввести:

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

при остром панкреатите в стадии затухания обострения, рекомендована диета:

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

основные элементы лечения больного острым панкреатитом – это:

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

і рацион диеты при инфаркте миокарда включает следующее количество жира:

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

при оксалатных камнях следует исключать из питания:

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

картотеку блюд утверждает:

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

к продуктам, не содержащим клетчатку относятся:

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

при заболеваниях ссс больному рекомендуются:

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

закладка продуктов питания в котел производится в присутствии :

- Б. Медсестры диетической и
- В. Диетврача и
- Г. шеф- повара
- А. Главной медсестры
- Д. Главного врача

К признакам пищевых отравлений микробной природы относятся

внезапное начало и

короткий инкубационный период (2-4-6-12-24 часа) и кратковременность течения (1-2 дня) и одновременность выздоровления и массовость

основные представители витамина d – это:

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

картотеку блюд утверждает:

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

принцип диетотерапии при заболеваниях ж.к.т:

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

цвета растительных продуктов содержащих b – каротин:

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

контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:

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

нормы питания взрослого человека определяются в зависимости от:

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

В. физиологического состояния организма

суточные энерготраты 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

СИНТЕЗ БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ:

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

Укажите соответствие органолептических свойств второго блюда его критериев

- а) Мясо птицы должно быть
 - б) При оценке крупяных изделий (каш)
 - в) Макароны изделия
 - г) Биточки и котлеты из круп должны
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

1Б,2А,3Г,4В

1А,2Б,3В,4Г

1Г,2Б,3В,4А

1В,2А,3Б,4Г

Задачи дежурной медсестры в отделении

- получение готовой пищи на пищеблоке
- кормление тяжелобольных и
- помощь при раздаче пищи больным
- транспортровка готовой пищи из пищеблока
- снятие пробы
- дезинфекция столовой посуды
- контроль правильности составления и назначения лечебных диет

Пищевые отравления классифицируются на

- микробные и
- немикробные и
- неустановленной этиологии

токсикоинфекции и токсикозы
микотоксикозы

При обострении язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки больной должен получать питание

- 5-6 раз в день
- 2 раза в день
- 3 раза в день
- 4 раза в день

суточная потребность в энергии человека в наибольшей мере определяется:

- А. возрастом и
- В. характером трудовой деятельности и
- Г. климатом
- Б. расой
- Д. характерологическими особенностями

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.

принципы работы на пищеблоке лпу по санитарно-эпидемиологическим правилам:

- А. соблюдение норм пищевого соседства
- Б. поточность производства и
- В. соблюдение санитарно-эпидемиологического режима
- Г. правильное составление документации
- Д. не имеет значения

пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:

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

важнейшими источниками полноценного белка в питании человека являются:

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

при составлении меню-раскладки диетсестра исходит из:

- Г. таблиц химического состава блюд
- Д. Номенклатуры диет
- Б. Свободного порционника
- А. 7-дневного планового меню и
- В. картотеки блюд

при хроническом энтерите или колите молоко:

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

к принципам рационального питания относятся:

- 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
- В. разнообразие пищевых продуктов и блюд в рационе
- Д. режим питания

установите соответствие:

наличия или отсутствия витамина С в продуктах:

А. Витамин С не содержится

Б. Витамин С содержится

1. Мясо, печень

2. шиповник

3. Черная смородина

4. яйца

5. молоко в натуральном виде

1,4А,2,3,5Б

1,2А,3,4,5Б

3,4,5А,1,2Б

1,3А,2,4,5Б

Избыток белка в пище приводит ко всему перечисленному, исключая усиление процессов гниения белков в кишечнике

усиленное образование биогенных аминов (скатола, индола в кишечнике)
истощение
повышения уровня мочевины в крови и кишечнике
положительный азотистый баланс

основными пищевыми источниками тиамина являются:

- Д. овощи
- А. шиповник
- Б. ржаной хлеб и
- Г. крупы
- В. Мясо

при поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:

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

при язвенной болезни разрешается использовать

- А. мясной бульон
- Б. овощной отвар и
- В. крупяной отвар и
- Г. слизистый отвар и
- Д. кисели

при заболеваниях печени допускается включение в рацион:

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

контроль соблюдения работниками пищеблока санитарных требований осуществляют: технологии приготовления диетических блюд осуществляют:

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

витамин В1 – это:

- В. пиридоксин
- Г. рибофлавин
- А. биотин

- Б. тиамин
- Д. ретинол

Установите соответствие требований к хранению сырья, пищевых продуктов:

- А. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины
 - Б. Субпродукты хранят
 - В. Птицу мороженую или охлажденную хранят
 - Г. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят
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

1Д,4Г,5В,3А,2Б

1Б,2А,3Г,4В,5Д

2А,1Б,4В,3Г,5Д

1Г,2А,3Б,4В,5Д

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")

- А. Яйца без скорлупы
 - Б. Масло подсолнечное
 - В. Молоко коровье пастеризованное, цельное
 - Г. Сахар-песок
 - Д. Помидоры (томаты) свежие
1. Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое
 2. Яичный порошок
 3. Мед натуральный
 4. Молоко коровье цельное сухое
 5. Сок томатный натуральный

1Д,2А,3Б,4В,5Д

1В,2А,3Б,4В,5Д

1А,2Б,3В,4Г,5Д

1Б,2А,3Г,4В,5Д

к полиненасыщенным жирным кислотам относятся:

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

основными продуктами расщепления белка в организме являются

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

к продуктам, не содержащим липотропных факторов, относятся:

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

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

виды растительного масла рекомендуемые при заболеваниях ЖКТ:

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

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

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

установите соответствие:

между заболеванием 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

1А,3Б

3А,2Б

2А,3Б

3А,1Б

К продуктам, способствующим развитию стафилококковых пищевых отравлений относятся

кремовые изделия и
винегреты и
масло сливочное и
творог из непастеризованного молока и
картофельное пюре, вермишель

К наиболее важным мерам профилактики пищевых токсикоинфекций на пищеблоке относятся

предупреждение заражения пищи патогенными бактериями;
уничтожение патогенных бактерий и разрушение их токсинов в пище в процессе тепловой обработки
предупреждение размножения бактерий в пище
соблюдение личной гигиены работниками пищеблока
соблюдение сроков хранения продуктов

К факторам, разрушающим витамин С в продуктах при хранении и кулинарной обработке, относятся

варка с открытой крышкой и
закладка овощей в холодную воду и
присутствие катализаторов (солей тяжелых металлов, железа, меди и т.п.) и
наличие аскорбины в самом продукте и
щелочная и нейтральная среда

во всех лечебно-профилактических учреждениях устанавливается как минимум:

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

контроль качества приготовления диетических блюд и химического состава осуществляют:

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

коллагена мало:

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

больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:

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

при гипомоторной дискинезии желчного пузыря не рекомендуются продукты:

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

на II рацион диеты при инфаркте миокарда запрещается:

- Г. печеные яблоки
- Б. слабый мясной бульон
- А. виноградный сок
- В. овощные супы
- Д. Жареная рыба

«Куриная слепота» развивается при недостатке витамина

- Д
- В12
- А
- Е

в диетотерапии кардиологических больных основное внимание уделяется следующим ингредиентам пищи:

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

усиленное расщепление белков в организме происходит при:

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

овощи следует варить:

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

кальций плохо усваивается из:

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

оборудование, не принадлежащее непосредственно пищеблоку:

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

микросимптом «хейлоз губ» вызывается недостатком перечисленных витаминов:

- Д. ретинола - витамина А
- Б. тиамин - витамина В1
- А. рибофлавин - витамина В2 и
- В. пиридоксин - витамина В6
- Г. аскорбиновой кислоты - витамина С

в регуляции уровня сахара в крови участвуют:

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

продукты богатые пуринами:

- А. овощи
- Г. отварное мясо и
- Д. крепкий мясной бульон

- Б. фрукты
- В. крупы

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

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

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

размораживание мяса производят:

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

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

установите соответствие

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

Укажите соответствие требований к условиям хранения сырья, пищевых продуктов:

- А. Яйцо в коробах хранят**
- Б. Крупу и муку хранят**
- В. Хлеб хранят**
- Г. Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят**
 - 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.**

1А,2Б,3В,4Г,5Д

2А,1Б,4В,3Г,5Д

1Д,2А,3Б,4В,5Г

1Г,2А,3Д,4В,5Б

врач диетолог составляет по основным диетам:

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

фрукты, разрешаемые больным хроническим панкреатитом в стадии ремиссии:

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

рациональное питание включает определенные требования к:

- А. Пищевому рациону и**
- Б. режиму питания**
- В. условиям приема пищи**
- Г. диетотерапии**
- Д. Сопутствующим заболеваниям**

Рыхлость и кровоточивость десен вызвана дефицитом витамина

- А**
- С**
- В1**
- Д**

больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:

- Г. увеличение белка, но уменьшение жидкости**

- Б. Увеличение жидкости и белка
- А. Уменьшение жидкости и белка и
- Д. Дробное питание малыми порциями
- В. уменьшение белка, но увеличение жидкости

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

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

- медицинская сестра диетическая
- заведующий отделением и
- старшая медицинская сестра отделения и
- главный врач и
- Д. Дежурный врач

Доля белков животного происхождения в суточном рационе от общего количества белков для взрослых (в процентах)

- 10
- 50
- 30
- 70

К зерновым культурам относятся

- хлебные злаки и
- бобовые и
- масличные
- бахчевые
- сурепка

содержится мало липотропного фактора:

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

продукты, почти не содержащие витамина с:

- А. Молоко в натуральном виде
- В. яйца и
- Г. мясо

- Б. Шиповник
- Д. Черная смородина

к пищевым продуктам - основным источникам витамина в1 относятся:

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

бланширование – это:

- 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
- В. нагревание продукта перед его тепловой обработкой
- Д. варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде

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

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

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

- А. механическое щажение
- Б. химическую стимуляцию и
- Д. механическую стимуляцию
- В. химическое щажение
- Г. термическое щажение

расщепление крахмала происходит:

- В. в толстой кишке
- Д. В тонокй кишке
- А. В желудке

- Б. В тонкой и 12-перстной кишке и
- Г. в ротовой полости

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

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

контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных требований осуществляет:

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

норма ржаного хлеба лпу по диете овд:

- Б. 200 г
- А. 150 г
- В. 300 г
- Г. 400 г
- Д. 600 г