

**Здесь последовательно представлены вопросы по специальности
"Диетология (среднее)".**

**Сперва идёт первая категория, потом вторая, потом высшая.
Сделано это для быстрого поиска нужного вам вопроса и ответа.**

**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/

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 в 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 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

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 новообразованиях 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 перистальтики 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 возникнуть 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

і 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 и рациона диеты 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

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 потребность 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

в 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 мясopодукты (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 топленом 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 возникнуть:

- 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 β – 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. Восьмиразовый 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 пищи

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 ii рациона диеты при 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

диета для больных с острой сердечной патологией должна включать:

Б. грубую и раздражающую пищу

В. газированных напитков

А. жареные блюда

- Г. кисломолочные продукты
- 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 новообразованиях 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 В12 – 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 аскорбиназы 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. \"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. 1-87

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 продукто
- 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

в 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 β – каротин:

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

контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:

- Б. Медсестра диетическая и
- В. запроизводством (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. восьмиразовый 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 заболеваниях 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 тонкой 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

