

Вопросы с вариантами ответов по специальности «Диетология» для аккредитации медиков

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И МЕДИЦИНСКИХ ОБСЛЕДОВАНИЙ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА, РАЗДАТОЧНЫХ И БУФЕТНЫХ ФИКСИРУЮТСЯ В ФОРМУ

- 1) 1-лп и 2-лп
- 2) N 6-лп
- 3) №7-лп
- 4) №3-лп

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, САХАР, СОЛЬ ХРАНЯТ

- 1) в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см
- 2) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 3) в мешках на подтоварниках
- 4) в контейнерах в штабелях

МОЛОКО ПЕРЕД ОТПУСКОМ В ОТДЕЛЕНИЯ

- 1) кипятят
- 2) замораживают
- 3) отстаивают
- 4) разливают по одноразовым стаканам

ДЛЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, СКЛАДСКИХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ИСПОЛЬЗУЮТ

- 1) инвентарь, который имеет сигнальную окраску и хранится отдельно
- 2) одноразовые салфетки и ветошь
- 3) уборочный инвентарь
- 4) отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки

РАСЩЕПЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ В ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОМ ТРАКТЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ

- 1) химическими, ферментативными, микробиологическими процессами
- 2) системой механических и микробиологических процессов
- 3) действием соляной кислоты в желудке или поверхностно-активными веществами,

в частности желчными кислотами в кишечнике

4) системой механических, физико-химических, химических процессов

ГОТОВНОСТЬ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

1) температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 град. С.

2) выделением розового сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 50 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 75 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

3) выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

4) выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 75 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 80 град. С.

НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ЗАПРЕЩЕНО ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1) блинчиков с повидлом

2) сырников

3) паровых котлет

4) яичницы-глазуньи

ФОРМА N 1-85 «КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА» УТВЕРЖДЕНА

1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "

3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

4) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

БЛЮДА, СОДЕРЖАЩИЕ РЫБУ, МОРЕПРОДУКТЫ ИЛИ ИНЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1) в сыром виде не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед временем подачи

2) в сыром виде должны храниться при температуре +3 /- 6 град. С не более 4 ч.

3) в сыром виде должны храниться в холодильных камерах не более 24 часов

4) не должны храниться в сыром виде

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН - ЭТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ НЕ МЕНЕЕ

- 1) 15 г пищевых волокон на 100 г продукта или 10 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 2) 8 г пищевых волокон на 100 г продукта или 4 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 3) 6 г пищевых волокон на 100 г продукта или 3 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 4) 10 г пищевых волокон на 100 г продукта или 7 г пищевых волокон на 100 мл продукта

ОХЛАЖДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ТУШИ, ПОЛУТУШИ, ЧЕТВЕРТИНЫ ХРАНЯТ

- 1) на стеллажах
- 2) подвешивая на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения
- 3) в таре поставщика
- 4) на подтоварниках штабелями

ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПОТЕРИ ЖИРА В ПРОДУКТАХ СОСТАВЛЯЮТ _%

- 1) 15
- 2) 12
- 3) 10
- 4) 5

НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ЗАПРЕЩЕНО ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ПОСУДЕ_

- 1) стеклянной
- 2) из нержавеющей стали
- 3) алюминиевой
- 4) эмалированной

СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ И СРОКОВ ГОДНОСТИ (ХРАНЕНИЯ) ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ХРАНЯЩИХСЯ В ХОЛОДИЛЬНИКАХ ОТДЕЛЕНИЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ПРОВЕРЯЕТ

- 1) ежедневно
- 2) три раза в день
- 3) два раза в неделю
- 4) три раза в неделю

ДЕМОГРАФИЧЕСКАЯ СИТУАЦИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1) демографическим взрывом
- 2) отрицательным естественным приростом
- 3) положительным естественным приростом
- 4) нулевым естественным приростом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (СУПЫ, СОУСЫ, НАПИТКИ) ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ НЕ НИЖЕ

- 1) 80 град. С
- 2) 40 град. С
- 3) 65 град. С
- 4) 75 град. С

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА (ФОРМА N 1-85) ОФОРМЛЯЕТСЯ В ДВУХ ЭКЗЕМПЛЯРАХ СОХРАНЯЕТСЯ

- 1) один экземпляр сохраняется в истории болезни, второй - у медицинской сестры диетической (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда)
- 2) один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй - у медицинской сестры диетической (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда)
- 3) один экземпляр сохраняется у медицинской сестры диетической, второй - у кладовщика (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда)
- 4) один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй - у заведующего производством (шеф повара) (на обороте карточки описывается технология приготовления блюда)

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖКОВ И БЛИНЧИКОВ

- 1) фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая
- 2) фарш из мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая
- 3) фарш из предварительно отваренного мяса или ливера хранят в холодильнике
- 4) фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 15 - 17 мин., периодически помешивая

ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА БЛЮД БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ, КРИТЕРИЙ «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ВЫСТАВЛЯЕТСЯ ЕСЛИ

- 1) незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить
- 2) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда
- 3) изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить
- 4) блюдо приготовлено в соответствии с технологией

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

- 1) 2 г жира/100 г продукта или 1г жира/100 мл продукта
- 2) 3 г жира/100 г продукта или 1,5 г жира/100 мл продукта
- 3) 5 г жира/100 г продукта или 3 г жира/100 мл продукта
- 4) 4 г жира/100 г продукта или 2 г жира/100 мл продукта

ОЧИЩЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬ, КОРНЕПЛОДЫ И ДРУГИЕ ОВОЩИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОТЕМНЕНИЯ, ВЫСУШИВАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ХРАНИТЬ

- 1) в холодной воде не более 2 ч.
- 2) в холодной воде не более 4 ч.
- 3) в теплой воде не более 2 ч.
- 4) в холодильнике не более 2 ч.

БЛАНШИРОВАНИЕ - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА

- 1) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира
- 2) методом кратковременной (1-5 минут) варки или ошпаривания паром с последующим ополаскиванием продуктов холодной водой
- 3) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.
- 4) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С

СООТВЕТСТВИЕ ОСНОВНОГО ВАРИАНТА СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

- 1) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15
- 2) 1б, 4б, 4в, 5н(1 вариант)
- 3) 4а, 4г, 5н (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II
- 4) 7б, 7а

К ЧРЕЗВЫЧАЙНО ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИ ОПАСНЫМ ОТХОДАМ ОТНОСЯТСЯ

- 1) отходы лечебно-диагностических подразделений фтизиатрических стационаров
- 2) отходы, не имеющие контакта с биологическими жидкостями пациентов, инфекционными больными
- 3) пищевые отходы из инфекционных отделений
- 4) ртутьсодержащие предметы, приборы и оборудование

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ САХАРОВ (СУММА МОНО- И ДИСАХАРОВ) СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

- 1) 1 г сахаров на 100 г или 100 мл продукта
- 2) 2 г сахаров на 100 г или 100 мл продукта
- 3) 1,5 г сахаров на 100 г или 100 мл продукта
- 4) 0,5 г сахаров на 100 г или 100 мл продукта

СОСТОЯНИЕМ, ПРИ КОТОРОМ ПРОИСХОДИТ КРАТКОВРЕМЕННАЯ ПОТЕРЯ СОЗНАНИЯ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) обморок
- 2) кома
- 3) коллапс
- 4) сопор

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ

- 1) варят в воде или на пару, предварительно не размораживая, в течении 10-15 минут

- 2) закладывают в холодную воду, предварительно размораживая, варят в течение 10-15 минут
- 3) размораживают, промывают, кипятят 15-20 минут
- 4) замачивают на 10 минут в горячей воде, кипятят 5-10 минут

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ ОСТЕОПЕНИИ И ОСТЕОПОРОЗА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) повышенным содержанием витаминов, повышенным содержанием микроэлементов (йод)
- 2) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащих пробиотики, содержащих пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов
- 3) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)
- 4) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов Д3, К, повышенным содержанием изофлавонов сои

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕДА В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 30
- 2) 20-25
- 3) 40
- 4) 5-10

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРОВ СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

- 1) 2 г сахаров на 100 г или 0,5 г на 100 мл продукта
- 2) 15 г сахаров на 100 г или 275 г на 100 мл продукта
- 3) 5 г сахаров на 100 г или 2,5 г на 100 мл продукта
- 4) 10 г сахаров на 100 г или 5 г на 100 мл продукта

ХИРУРГИЧЕСКИЕ ДИЕТЫ

- 1) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.
- 2) высокобелковая диета при активном туберкулезе
- 3) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.
- 4) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.

МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК СО СРЕДНИМ МЕДИЦИНСКИМ ОБРАЗОВАНИЕМ, ИМЕЮЩИЙ СЕРТИФИКАТ СПЕЦИАЛИСТА (СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ АККРЕДИТАЦИИ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СЕСТРИНСКОЕ ДЕЛО, БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ИМЕЕТ ПРАВО РАБОТАТЬ МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРОЙ

- 1) по массажу

- 2) операционной
- 3) диетической
- 4) палатной терапевтического отделения

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ - ЭТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ КОТОРОГО ПО СРАВНЕНИЮ С ТРАДИЦИОННЫМ АНАЛОГОМ СНИЖЕНА НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ НА _ %

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

ПРИ ХРАНЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 1) необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения
- 2) необходимо строго соблюдать правила товарного соседства
- 3) необходимо строго соблюдать нормы складирования
- 4) необходимо строго соблюдать сроки годности и условия хранения

ВЫСОКИЕ ВЕЛИЧИНЫ ИНДЕКСЫ МАССЫ ТЕЛА СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О

- 1) нерациональном питании и несбалансированной энергетической ценности рациона
- 2) балансе между энергией, поступающей с пищей и фактическими энерготратами организма
- 3) превышении энергетической ценности рационов питания над энерготратами
- 4) недостаточности потребления основных пищевых веществ - источников энергии, которое, как правило, сочетается с недостатком белка

ПРИ ОКАЗАНИИ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ДЕТЯМ В ВОЗРАСТЕ ДО ОДНОГО ГОДА

- 1) должно быть выделено место в общей столовой для приготовления и розлива детских смесей
- 2) в составе отделения для детей предусматриваются помещения для приготовления и розлива детских смесей
- 3) должно быть выделено место в буфете для приготовления и розлива детских смесей
- 4) должно быть выделено место в пищеблоке для приготовления и розлива детских смесей

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ ДИЕТА) _ ККАЛ

- 1) 1340-1550
- 2) 2120-2650
- 3) 2080-2690
- 4) 2170-2480

ПРЕДСЕДАТЕЛЕМ В СОВЕТЕ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) главный врач
- 2) врач-диетолог
- 3) медицинская сестра диетическая
- 4) шеф-повар

ВЫДАЧА ГОТОВОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

- 1) после расфасовки ее в термосы для доставки в отделения
- 2) после разрешения дежурного врача
- 3) только после снятия пробы
- 4) через 1 час после приготовления пищи

ПРИ ПРОВЕДЕНИИ СЕРДЕЧНО-ЛЕГОЧНОЙ РЕАНИМАЦИИ СООТНОШЕНИЕ ВДУВАНИЙ В ДЫХАТЕЛЬНЫЕ ПУТИ ПАЦИЕНТА И КОМПРЕССИЙ НА ГРУДИНУ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 1:15
- 2) 1:20
- 3) 2:15
- 4) 2:30

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ПОСТАВЩИКА (ТОВАРНАЯ НАКЛАДНАЯ) С ПОДПИСЬЮ МАТЕРИАЛЬНО-ОТВЕТСТВЕННОГО ЛИЦА (КЛАДОВЩИКА) ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВАНИЕМ

- 1) для предъявления претензии поставщику
- 2) для расторжения договора с поставщиком
- 3) для хранения на складе поступивших в медицинскую организацию продуктов питания
- 4) для принятия к учету поступивших в медицинскую организацию продуктов питания

МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК (ИЛИ ПОД ЕГО РУКОВОДСТВОМ ПОВАР) ПРОВОДИТ ОТБОР СУТОЧНОЙ ПРОБЫ В

- 1) одноразовые маркированные контейнеры
- 2) одноразовые контейнеры
- 3) специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие
- 4) стеклянные маркированные емкости

СУБПРОДУКТЫ ХРАНЯТ

- 1) в специально приготовленных контейнерах
- 2) на стеллажах
- 3) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 4) в подтоварниках

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) ВМ
- 2) СО
- 3) СМ
- 4) МГ

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ОСНОВНОМ ВАРИАНТЕ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 75% - 25%
- 2) 85% - 15%
- 3) 80% - 20%
- 4) 70% - 30%

СИМБИОНТНЫМ ПИЩЕВАРЕНИЕМ НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) пищеварение при котором гидролиз пищевых веществ происходит под действием ферментов источником которых являются симбионты (бактерии, простейшие) населяющие кишечник данного макроорганизма
- 2) переваривание пищевых объектов (тканей животных, растения, микроорганизмы) осуществляется ферментами, входящими в состав пищевых продуктов
- 3) пищеварение при котором гидролиз пищевых веществ сопряжен с последующим транспортом в кровь и лимфу мономеров – продуктов гидролиза
- 4) пищеварение при котором продуцируемые секреторными клетками ферменты выделяются во внеклеточную среду, где реализуется их гидролитический эффект

ПРИ ОБРАБОТКЕ ФИЛЕ РЫБЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ В НЕМ ПОСЛЕ СНЯТИЯ ГЛАЗУРИ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ_ % МАССЫ ФИЛЕ РЫБЫ

- 1) 50
- 2) 68
- 3) 86
- 4) 80

СВЕДЕНИЯ О НАЗНАЧЕННЫХ ДИЕТАХ ПАЛАТНАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ЕЖЕДНЕВНО ВНОСИТ В

- 1) «Сводные сведения по наличию больных»
- 2) меню-раскладку
- 3) номенклатуру диет
- 4) меню

ВАРИАНТ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (НИЗКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) ШД
- 2) ОВД

- 3) НКД
- 4) НБД

ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ_%

- 1) 10
- 2) 2
- 3) 7
- 4) 5

ЧИСТЫЕ КУХОННУЮ ПОСУДУ И ИНВЕНТАРЬ ХРАНЯТ

- 1) в закрытых шкафах
- 2) на стеллажах на высоте не менее 1 м от пола
- 3) на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола
- 4) на решетках

ОТХОДЫ КЛАССА Б СОБИРАЮТСЯ В ОДНОРАЗОВУЮ МЯГКУЮ (ПАКЕТЫ) ИЛИ ТВЕРДУЮ (НЕПРОКАЛЫВАЕМУЮ) УПАКОВКУ (КОНТЕЙНЕРЫ) _ЦВЕТА

- 1) белого
- 2) желтого
- 3) красного
- 4) черного

ПОСУДУ С ТРЕЩИНАМИ, СКОЛАМИ, ОТБИТЫМИ КРАЯМИ, ДЕФОРМИРОВАННУЮ, С ПОВРЕЖДЕННОЙ ЭМАЛЬЮ

- 1) можно использовать только для приготовления пищи
- 2) не используют
- 3) можно использовать только для кратковременного хранения полуфабрикатов
- 4) можно использовать только для кратковременного хранения пищи

ПРИ СИНДРОМЕ ДЛИТЕЛЬНОГО СДАВЛЕНИЯ ЦЕЛЮЮ НАЛОЖЕНИЯ ЖГУТА ВЫШЕ МЕСТА ПОВРЕЖДЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) создание депо венозной крови
- 2) остановка венозного кровотечения
- 3) предотвращение токсемии
- 4) предотвращение плазмопотери

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ НИЗКОХОЛЕСТЕРИНОВЫЙ СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

- 1) 20 мг холестерина на 100 г или 10 мг холестерина на 100 мл продукта
- 2) 10 мг холестерина на 100 г или 20 мг холестерина на 100 мл продукта
- 3) 30 мг холестерина на 100 г или 20 мг холестерина на 100 мл продукта
- 4) 40 мг холестерина на 100 г или 15 мг холестерина на 100 мл продукта

ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ТОНКОЙ КИШКИ ВКЛЮЧАЮТ

- 1) смачивание слюной, анализ вкусовых свойств
- 2) участие в секреции кишечного сока с высоким содержанием ионов

гидрокарбоната

3) деполимеризацию питательных веществ до стадии мономеров

4) депонирование пищи, секрецию желудочного сока

ПРИ ПОСТРОЕНИИ ДИЕТЫ УЧИТЫВАЕТСЯ

1) физиологическая потребность организма в пищевых веществах и энергии

2) физиологическая потребность организма в белках, жирах и углеводах

3) степень функциональных расстройств и метаболических нарушений, возникающих при том или ином заболевании

4) физиологическая потребность организма в пищевых веществах и энергии, степень функциональных расстройств и метаболических нарушений, возникающих при том или ином заболевании

К АВАРИЙНО ХИМИЧЕСКИ ОПАСНОМУ ВЕЩЕСТВУ (АХОВ) УДУШАЮЩЕГО ДЕЙСТВИЯ НА ОРГАНИЗМ ОТНОСИТСЯ

1) карбофос

2) аммиак

3) хлор

4) оксид углерода II (угарный газ)

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ - ЭТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАНИЕ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ В КОТОРОМ НЕ ПРЕВЫШАЕТ

1) 0,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта

2) 2,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта

3) 1,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта

4) 2г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЯТ В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ ЖИДКОСТИ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОПОРЦИИ НА 1 КГ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ БЕРУТ _(ЛИТР) ВОДЫ

1) 7

2) 6

3) 8

4) 4

ЧАЙ И КОФЕ ХРАНЯТ

1) на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях

2) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках

3) в контейнерах в штабелях

4) в мешках на подтоварниках

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКУЮ ОЦЕНКУ ПРОВОДЯТ, НАЧИНАЯ

1) с определения температуры пищи

2) со вкуса пищи

3) с внешнего осмотра образцов пищи ее цвета, осмотр лучше проводить при дневном свете

4) с запаха пищи

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ С МОДИФИКАЦИЕЙ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНОГО КОМПОНЕНТА, ПРОДУКТОВ, ОБОГАЩЕННЫХ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫМИ КОМПЛЕКСАМИ, ПРОДУКТОВ С Пониженным содержанием натрия, солезаменителей, продуктов, обогащенные йодом являются

1) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ

2) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность

3) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии

4) фенилкетонурия, глютеновая энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность

НА КАЖДОЕ БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, СОСТАВЛЯЕТСЯ ПО ФОРМЕ №

1) 1-85 карточка-раскладка в одном экземпляре

2) 1-85 карточка-раскладка в двух экземплярах

3) 1-84 карточка-раскладка в двух экземплярах

4) 6-пп карточка-раскладка в двух экземплярах

СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ ДОБАВЛЯЮТ В ТУШЕНЫЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА ЗА_(МИН) ДО ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ, ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАЮТ, ДОВОДЯТ ДО ГОТОВНОСТИ

1) 3-5

2) 2

3) 10

4) 15

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА НА ПИЩЕБЛОКЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ В НАЛИЧИИ

1) весы, пищевой термометр, чистая посуда

2) весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка

3) одноразовые контейнеры, посуда, весы

4) весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, линейка

ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ СОБИРАЮТ

1) в специальные желтые пакеты

2) в мусорные баки медицинской организации

3) в промаркированную тару (ведра, бачки с крышками)

4) в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения

ВТОРЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

- 1) не выше 75 град. С
- 2) не ниже 60 град. С
- 3) не ниже 65 град. С
- 4) не выше 70 град. С

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ОСНОВНОГО ВАРИАНТА СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ _ККАЛ

- 1) 2170-2400
- 2) 2170-2480
- 3) 2120-2650
- 4) 1340-1550

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАССЫПЧАТЫХ КАШ НЕОБХОДИМО СООТНОШЕНИЕ НА1 КГ _(ЛИТР) ЖИДКОСТИ

- 1) 4,2-5,7
- 2) 1,2-1,7
- 3) 3,2-3,7
- 4) 1,2-2,5

ДЛЯ ПРИЕМА НА ПОЛДНИК И ВТОРОЙ ЗАВТРАК РЕКОМЕНДУЮТСЯ

- 1) булочки, пирожки с чаем, компотом
- 2) молочные супы, пудинги
- 3) фрукты, соки, отвар шиповника, овощные салаты, а при необходимости – белковое блюдо (сыр, творог, отварное мясо или рыба)
- 4) легкие овощные супы, суфле

ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ОТПУСКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СО СКЛАДА (ИЗ КЛАДОВОЙ) НА ПИЩЕБЛОК СЛУЖИТ

- 1) семидневное меню
- 2) сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании
- 3) меню-раскладки
- 4) меню-требование на выдачу продуктов питания

ОТВЕТСТВЕННЫМИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОТПУСКЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ В ОТДЕЛЕНИИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) буфетчицы и старшие медицинские сестры
- 2) медицинская сестра диетическая, врач-диетолог
- 3) заведующий производством (шеф-повар), буфетчицы
- 4) заведующий производством (шеф-повар), медицинская сестра диетическая, врач-диетолог

СООТВЕТСТВИЕ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

- 1) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15
- 2) 1б, 4б, 4в, 5н(1 вариант)
- 3) 7б, 7а
- 4) 4а, 4г, 5н (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II

ВЫБРАННАЯ ДИЕТОТЕРАПИЯ ДЛЯ ПАЦИЕНТА ДОЛЖНА

- 1) войти в комплексное лечение согласно патогенезу заболевания, стадии патологического процесса
- 2) изменить степень функциональных расстройств
- 3) нормализовать ритм приема пищи
- 4) изменить вкусовые пристрастия пациента

КАРТОТЕКУ БЛЮД УТВЕРЖДАЕТ

- 1) главный врач
- 2) заведующий производством
- 3) заведующий пищеблоком
- 4) главный бухгалтер

ЭНТЕРАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ - ВИД НУТРИТИВНОЙ ТЕРАПИИ, ПРИ КОТОРОЙ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА ВВОДЯТСЯ

- 1) через назальный зонд
- 2) внутривенно
- 3) через желудочный (внутрикишечный) зонд
- 4) внутримышечно

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ОСНОВНОМ ВАРИАНТЕ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г
- 2) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-330г
- 3) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г
- 4) белков 110-120 г, жиров 80-90г, углеводов 250-350г.

МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 1) ежедневно
- 2) ежесменно
- 3) 2 раза в неделю
- 4) 1 раз в неделю

СООТВЕТСТВИЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ ДИЕТА) И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

- 1) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15
- 2) 8, 8а, 8б, 9а, 10с
- 3) 4а, 4г, 5н (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II

4) 1б, 4б, 4в, 5п(1 вариант)

В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ОРГАНИЗАЦИЮ ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ

- 1) врачи анестезиологи-реаниматологи, гастроэнтерологи, терапевты, хирурги, фтизиатры, объединенные в бригаду нутритивной поддержки
- 2) врачи анестезиологи-реаниматологи, гастроэнтерологи, терапевты, хирурги, фтизиатры, объединенные в бригаду нутритивной поддержки, прошедшие специальную подготовку по энтеральному питанию
- 3) гастроэнтерологи, врачи-диетологи(медицинские сестры диетические) прошедшие специальную подготовку по энтеральному питанию
- 4) врачи-диетологи(медицинские сестры диетические) прошедшие специальную подготовку по энтеральному питанию

ВЫПИСКА ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

- 1) медицинской сестрой
- 2) врачом-диетологом
- 3) лечащим врачом
- 4) медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога

ОТОБРАННЫЕ СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ХРАНЯТСЯ В ТЕЧЕНИИ _ ЧАСОВ С МОМЕНТА ОКОНЧАНИЯ СРОКА РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД

- 1) 24
- 2) 36
- 3) 12
- 4) 48

ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ОТЕКА МОЗГА ПРИ ГИПОГЛИКЕМИЧЕСКОЙ КОМЕ ВВОДЯТ

- 1) глюкозу
- 2) маннитол
- 3) нитроглицерин
- 4) инсулин

ПРИ ОКАЗАНИИ НЕОТЛОЖНОЙ ПОМОЩИ БОЛЬНОМУ С ОБМОРОКОМ ЕГО УКЛАДЫВАЮТ

- 1) строго горизонтально
- 2) на бок
- 3) с приподнятым головным концом
- 4) с приподнятым ножным концом

РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ГОТОВОЙ И СЫРОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖЕН ХРАНИТСЯ

- 1) на рабочем разделочном столе
- 2) в специальном шкафу
- 3) отдельно

4) на специальной полке

РАЗГРУЗОЧНЫЕ ДИЕТЫ

1) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.

2) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.

3) высокобелковая диета при активном туберкулезе

4) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.

АУТОЛИТИЧЕСКИМ ПИЩЕВАРЕНИЕМ НАЗЫВАЕТСЯ

1) пищеварение при котором гидролиз пищевых веществ происходит под действием ферментов источником которых являются симбионты (бактерии, простейшие) населяющие кишечник данного макроорганизма

2) переваривание пищевых объектов (тканей животных, растения, микроорганизмы) осуществляется ферментами, входящими в состав пищевых продуктов

3) пищеварение при котором продуцируемые секреторными клетками ферменты выделяются во внеклеточную среду, где реализуется их гидролитический эффект

4) пищеварение при котором гидролиз пищевых веществ сопряжен с последующим транспортом в кровь и лимфу мономеров – продуктов гидролиза

МЕДИЦИНСКИЕ РАБОТНИКИ, НЕПОСРЕДСТВЕННО УЧАСТВУЮЩИЕ В ОКАЗАНИИ ПРОТИВОТУБЕРКУЛЕЗНОЙ ПОМОЩИ, ИМЕЮТ ПРАВО НА ЕЖЕГОДНЫЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ОПЛАЧИВАЕМЫЙ ОТПУСК В КОЛИЧЕСТВЕ _ ДНЕЙ

1) 3

2) 10

3) 14

4) 28

ПРИ 5-РАЗОВОМ ПИТАНИИ ВВОДИТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО

1) 2-й ужин (23 ч)

2) 2-й обед (15 ч)

3) 2-й завтрак (11–12 ч)

4) полдник

ФОРМА N 22-МЗ "СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ" УТВЕРЖДЕНА

1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "

3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

4) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) следует хранить в отдельных холодильных камерах
- 2) следует хранить в холодильных камерах
- 3) следует хранить на разных полках холодильных камерах
- 4) следует хранить в холодильных камерах в одноразовых контейнерах с маркировкой

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ РАСТВОРИМЫХ И НЕРАСТВОРИМЫХ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, СОДЕРЖАЩИЕ ПРОБИОТИКИ, СОДЕРЖАЩИЕ ПРЕБИОТИКИ, НИЗКО- И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ СНИЖЕНИЕМ РИСКА РАЗВИТИЯ

- 1) нарушений липидного обмена
- 2) нарушений процесса пищеварения
- 3) диспластических процессов
- 4) нарушений углеводного обмена

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ХРАНЯТСЯ В СПЕЦИАЛЬНО ОТВЕДЕННОМ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ МЕСТЕ/ ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

- 1) от +4 °С до +8 °С.
- 2) в от 0 °С до +2 °С.
- 3) от +3 °С до +7 °С.
- 4) от +2 °С до +6 °С.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ, НАПИТКИ ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

- 1) не ниже 14 град. С
- 2) не выше 14 град. С
- 3) не ниже 10 град. С
- 4) не выше 24 град. С

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ СЫРОЙ РЫБЫ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) ВМ
- 2) МГ
- 3) СО
- 4) СР

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖИДКИХ КАШ НЕОБХОДИМО СООТНОШЕНИЕ НА 1 КГ

_(ЛИТР) ЖИДКОСТИ

- 1) 4,2-5,7
- 2) 1,2-1,7
- 3) 3,2-3,7
- 4) 1,2-2,5

УБЫЛЬ САХАРА-СЫРЦА, САХАРНОГО ПЕСКА, САХАРА-РАФИНАДА И САХАРНОЙ ПУДРЫ МОЖЕТ ПРОИЗОЙТИ ПРИ

- 1) воздушном охлаждении
- 2) хранении в камерах холодильников
- 3) перевозке
- 4) хранении

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

- 1) 0,5 г жира/100 г или 100 мл продукта
- 2) 1 г жира/100 г или 100 мл продукта
- 3) 1,5 г жира/100 г или 100 мл продукта
- 4) 2 г жира/100 г или 100 мл продукта

В ГИПОАЛЛЕРГЕННОМ ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ СЕНСИБЛИЗИРУЮЩАЯСЯ СПОСОБНОСТЬ

- 1) отсутствует
- 2) ограничена
- 3) повышена
- 4) снижена

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ПО КАЛОРИЙНОСТИ: НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ, ВЫСОКОКАЛОРИЙНЫЕ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность
- 2) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии
- 3) фенилкетонурия, глютенная энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность
- 4) аллергические заболевания

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИМ КОЭФФИЦИЕНТОМ НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме
- 2) количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ
- 3) количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме
- 4) расход энергии на поддержание жизненно важных процессов у человека (клеточного метаболизма, дыхания, кровообращения, пищеварения, внутренней и внешней секреции, нервной проводимости, мышечного тонуса) в состоянии физического покоя (например, сна)

"СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ" СОСТАВЛЯЕТ

- 1) лечащий врач
- 2) врач-диетолог
- 3) медицинская сестра диетическая
- 4) палатная медицинская сестра

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ ВЫСОКОБЕЛКОВЫЙ - ЭТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА В КОТОРОМ ОБЕСПЕЧИВАЕТ НЕ МЕНЕЕ _% ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА

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

БАЧКИ И ВЕДРА ПОСЛЕ УДАЛЕНИЯ ОТХОДОВ

- 1) промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают
- 2) промывают проточной водой, высушивают
- 3) заливают дезинфицирующими средствами на 30 минут
- 4) промывают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают

ОБЪЕМ ПЕРВЫХ БЛЮД УСТАНАВЛИВАЕТСЯ НА ОСНОВАНИИ

- 1) емкости кастрюли или котла
- 2) емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции
- 3) количества пациентов в отделении
- 4) количества заказанных порций и объема одной порции

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ НА ПИЩЕБЛОКЕ, СРОК ГОДНОСТИ КОТОРЫХ ИСТЕК ПОДЛЕЖАТ

- 1) заморозке
- 2) возвращению поставщику
- 3) срочной переработке
- 4) утилизации или уничтожению в установленном порядке

ПРОДУКТЫ НА СКЛАДЕ ПИЩЕБЛОКА СЛЕДУЕТ ХРАНИТЬ

- 1) по видам продукции: растительного; животного происхождения
- 2) по видам продукции: органического; неорганического происхождения
- 3) по срокам хранения: скоропортящиеся, длительного хранения
- 4) по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты

СЫРЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК БЕЗ ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ, РЕКОМЕНДУЕТСЯ

- 1) выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой
- 2) выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты в течение 15 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой
- 3) выдерживать в 10-процентном растворе поваренной соли в течение 15 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой
- 4) выдерживать в холодной воде с последующим ополаскиванием проточной водой

РУКОВОДСТВО МЕДИЦИНСКИМИ СЕСТРАМИ ДИЕТИЧЕСКИМИ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

- 1) заместитель главного врача
- 2) главный врач
- 3) врач-диетолог
- 4) заведующий отделением

ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПОТЕРИ БЕЛКА В ПРОДУКТАХ СОСТАВЛЯЮТ _%

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

ЕЖЕДНЕВНО СТАРШИЕ МЕДИЦИНСКИЕ СЕСТРЫ ОТДЕЛЕНИЙ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ДИЕТСЕСТРЕ ПИЩЕБЛОКА " СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ " ПО СОСТОЯНИЮ НА

- 1) 9 часов утра текущего дня
- 2) 10 часов утра текущего дня
- 3) 12 часов утра текущего дня
- 4) 19 часов предыдущего дня

ВЕС НЕТТО - ЭТО ВЕС РЫНОЧНОГО ПРОДУКТА

- 1) освобожденного от несъедобных частей
- 2) не освобожденного от несъедобных частей
- 3) затребованный со склада для приготовления одной порции блюда
- 4) затребованный со склада для приготовления всех необходимых порций блюда

ВАЖНЕЙШИМ ПОКАЗАТЕЛЕМ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ОРГАНИЗМА

- 1) пищевыми веществами (белком, жиром, углеводами)
- 2) пищевыми веществами (микро- и макроэлементами)
- 3) пищевыми веществами (углеводами, витаминами, микро- и макроэлементами)
- 4) пищевыми веществами (белком, жиром, углеводами, витаминами, микро- и макроэлементами)

ОТВАРНОЕ МЯСО, ПТИЦУ И СУБПРОДУКТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД

- 1) нарезают на порции, заливают бульоном и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 2 ч.
- 2) нарезают на порции, и хранят в бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 1 ч.
- 3) нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 4 ч.
- 4) нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. С до отпуска не более 1 ч.

КОНТРОЛЬ ЗА ПРАВИЛЬНОСТЬЮ ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

- 1) шеф повар
- 2) заведующий пищеблоком
- 3) врач-диетолог
- 4) медицинская сестра диетическая

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ С ИСКЛЮЧЕНИЕМ КОМПОНЕНТОВ ПИЩИ, ВЫЗЫВАЮЩИХ АЛЛЕРГИЧЕСКИЕ РЕАКЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии
- 2) ожирение, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь, сахарный диабет, панкреатит, демпинг-синдром, дискинезия желчевыводящих путей и толстой кишки
- 3) аллергические заболевания
- 4) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ

ПЛАНОВЫЕ СЕМИДНЕВНЫЕ МЕНЮ РАЗРАБАТЫВАЮТСЯ

- 1) по двум сезонам года (весеннее, осеннее)
- 2) по двум сезонам года (зимне-весеннее, летне-осеннее)
- 3) не учитывают сезонность
- 4) по четырем сезонам года

МАССА ГЛАЗУРИ, НАНЕСЕННОЙ НА МОРОЖЕНУЮ РЫБНУЮ ПРОДУКЦИЮ, ПРОИЗВЕДЕННУЮ ИЗ РЫБЫ, НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ_% МАССЫ НЕТТО ОТ ГЛАЗИРОВАННОЙ МОРОЖЕНОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ НАРУШЕНИЙ УГЛЕВОДНОГО ОБМЕНА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) низким и пониженным гликемическим индексом, низкожировые, безжировые,

низким содержанием насыщенных жиров, повышенным содержанием полиненасыщенных

жирных кислот семейства омега-3, повышенным содержанием растворимых и

нерастворимых пищевых волокон, со сниженной энергетической ценностью, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е), повышенным содержанием хрома, цинка, селена, ванадия

2) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена

3) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов Д3, К, повышенным содержанием изофлавонов сои

4) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)

ВЫБОР СМЕСЕЙ ДЛЯ АДЕКВАТНОГО ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОСНОВАН

1) на данных клинического, инструментального и лабораторного обследования больных с учетом возрастных особенностей течения заболевания

2) на наличие противопоказаний к энтеральному питанию

3) на особенностях клинического течения заболевания

4) на данных клинического, инструментального и лабораторного обследования больных, связан с характером и тяжестью течения заболевания и степенью сохранности функций желудочно-кишечного тракта (ЖКТ)

САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И НАРЕЗАННЫЕ КОМПОНЕНТЫ В НЕЗАПРАВЛЕННОМ ВИДЕ ХРАНЯТ

1) при температуре +4 /- 2 град. С не более 6 ч., заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

2) при температуре +4 /- 2 град. С не более 6 ч., заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты не следует

3) при температуре +3 /- 6 град. С не более 4 ч., заправляют салаты и винегреты пациенты во время приема пищи

4) при температуре +4 /- 2 град. С не более 3 ч., заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

В ГРАФЕ «НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА» В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ НАЗВАНИЕ

1) утверждается заведующим производством (шеф-поваром)

2) утверждается на Совете по лечебному питанию

3) точно переносится из рецептурного сборника

4) утверждается врачом-диетологом

ЕСЛИ ПРИ ПРИЕМКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ОБНАРУЖЕНЫ КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ И

КАЧЕСТВЕННЫЕ РАСХОЖДЕНИЯ, А ТАКЖЕ РАСХОЖДЕНИЯ ПО АССОРТИМЕНТУ С ДАННЫМИ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ ПОСТАВЩИКА

- 1) приемка приостанавливается и продолжается уже в присутствии комиссии, назначенной руководителем медицинской организации
- 2) продукты питания возвращаются поставщику
- 3) приемка продолжается, далее готовится акт о выявленных расхождениях
- 4) приемка приостанавливается до момента исправления поставщиком расхождений

ВЫДАЧА ОТДЕЛЕНИЯМ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ

- 1) по форме N 434 (Накладная (требование) на склад (кладовую))
- 2) по форме N 23-МЗ ("Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных")
- 3) по форме N 45-МЗ ("Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)")
- 4) по форма N 22-МЗ ("Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании")

ПРОГУЛОМ СЧИТАЕТСЯ ОТСУТСТВИЕ СОТРУДНИКА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ БЕЗ УВАЖИТЕЛЬНЫХ ПРИЧИН В ТЕЧЕНИЕ _ ЧАСОВ ПОДРЯД

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

СУБЛИНГВАЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ПРЕДПОЛАГАЕТ ВВЕДЕНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ПРЕПАРАТОВ

- 1) в прямую кишку
- 2) под язык
- 3) на кожу
- 4) в дыхательные пути

ДЛЯ УМЕНЬШЕНИЯ ПОТЕРИ ВИТАМИНА С И МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ ПРИ ВАРКЕ ОВОЩИ

- 1) закладывают в холодную воду, варят в закрытых крышкой емкостях
- 2) варят на медленном огне 2-3 часа
- 3) замачивают в холодной воде на 2-3 часа, промывают
- 4) закладывают в горячую воду, варят в закрытых крышкой емкостях

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) _ ККАЛ

- 1) 1340-1550
- 2) 2170-2480
- 3) 2080-2690

4) 2120-2650

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ХРАНЯТ

- 1) брусками, завернутыми в пергамент, в лотках
- 2) в специально подготовленных контейнерах
- 3) в заводской таре, в контейнерах
- 4) в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках

ВЕС БРУТТО - ЭТО ВЕС РЫНОЧНОГО ПРОДУКТА

- 1) полуфабриката
- 2) освобожденного от несъедобных частей
- 3) не освобожденного от несъедобных частей
- 4) который непосредственно расходуется на приготовление продукта

ДОКУМЕНТОМ, УДОСТОВЕРЯЮЩИМ ОПРЕДЕЛЕННЫЙ ФАКТ, СОБЫТИЕ ИЛИ ДЕЙСТВИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) справка
- 2) акт
- 3) приказ
- 4) протокол

ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА (КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСО, ПТИЦА И Т.Д.) ВЗВЕШИВАЮТСЯ

- 1) в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции
- 2) в количестве 15 порций и устанавливается средний вес одной порции
- 3) в количестве 100 порций и устанавливается средний вес одной порции
- 4) в количестве 1 порции (поштучно)

ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО ДИЕТПИТАНИЕМ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

- 1) главный врач, а в его отсутствие - заместитель по лечебной части
- 2) заместитель главного врача по лечебной части
- 3) врач-диетолог
- 4) главный бухгалтер

МЕЛКИЕ СЫРЫ ХРАНЯТ

- 1) в потребительской таре на полках или стеллажах
- 2) в таре производителя
- 3) без тары на чистых стеллажах
- 4) завернутыми в пергамент, в лотках

КРИТЕРИЕМ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОВОДИМОЙ ИСКУССТВЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ ЛЕГКИХ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) бледность кожных покровов
- 2) экскурсия грудной клетки
- 3) вздутие эпигастральной области

4) появление пульса на сонной артерии

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НИЗКОЖИРОВЫЕ, БЕЗЖИРОВЫЕ, НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ, НИЗКОХОЛЕСТЕРИНОВЫЕ, С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ПНЖК ОМЕГА-6 И ОМЕГА-3, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ФИТОСТЕРИНОВ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ФОСФОЛИПИДОВ (ЛЕЦИТИНА), С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ РАСТВОРИМЫХ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН (ПЕКТИНА), С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ-АНТИОКСИДАНТОВ(ВИТАМИНЫ С, Е, А, БЕТА-КАРОТИН), С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛЬЦИЯ, КАЛИЯ, МАГНИЯ, ЙОДА, СЕЛЕНА, С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ФЛАВОНОИДОВ, С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ПРИРОДНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (ИНДОЛОВ, ИЗОТИОЦИАНАТОВ) ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ СНИЖЕНИЕМ РИСКА РАЗВИТИЯ

- 1) нарушений липидного обмена
- 2) нарушений углеводного обмена
- 3) диспластических процессов
- 4) остеопении и остеопороза

В ПОМЕЩЕНИЯХ ПИЩЕБЛОКА КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОВОДИТЬ

- 1) мытье разделочных столов, разделочных досок, стеллажей, тележек, шкафов для хранения кухонной посуды и приборов
- 2) разморозку холодильных камер и холодильных шкафов
- 3) мытье столовой посуды из отделений медицинской организации
- 4) ремонт машин для резки хлеба, яйцезерезок

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ СЫРОГО МЯСА МАРКИРУЮТСЯ

- 1) СМ
- 2) СР
- 3) СО
- 4) ВМ

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ УБОРКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ, СКЛАДСКИХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРОВОДИТСЯ

- 1) уборщицами
- 2) работниками пищеблока
- 3) медицинской сестрой диетической
- 4) специалистами клининговой компании

НА ЗАСЕДАНИЯХ СОВЕТА ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ РЕШАЮТСЯ ВОПРОСЫ СВЯЗАННЫЕ С

- 1) закупкой продуктов для лечебного питания
- 2) организацией лечебного питания в медицинской организации
- 3) финансированием организации лечебного питания

4) поступлением и хранением продуктов для лечебного питания

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УЧЕТУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ №_**

- 1) 330
- 2) 530
- 3) 350
- 4) 550

УЧЕТ ДИЕТ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ВЕДЕТСЯ

- 1) медицинской сестрой диетической
- 2) лечащим врачом
- 3) врачом-диетологом
- 4) палатными медицинскими сестрами

**ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРАВИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА И БУФЕТНЫХ
ОТДЕЛЕНИЙ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕСУТ**

- 1) врач-диетолог и заведующий производством (шеф повар)
- 2) заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и медицинская сестра диетическая
- 3) заместитель главного врача по лечебной работе и врач-диетолог
- 4) заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и врач-диетолог

**МНОГОРАЗОВЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ОТХОДОВ КЛАССА А
ПОДЛЕЖАТ ДЕЗИНФЕКЦИИ НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА**

- 1) в 3 недели
- 2) в месяц
- 3) в неделю
- 4) в 2 недели

ВЕС ВТОРЫХ БЛЮД (КАШИ, ПУДИНГИ И Т.Д.) ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- 1) путем взвешивания отдельных порций и их суммирования с вычетом веса тары
- 2) путем взвешивания всего количества в общей посуде
- 3) путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций
- 4) путем взвешивания всего количества в общей посуде и учетом количества порций

ПРИ СОЗДАНИИ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ ПРИДЕРЖИВАЮТСЯ УСЛОВИЯ

- 1) завтрак и ужин с включением крупы или макаронных изделий, а на обед первое блюдо овощное, гарнир тоже овощной
- 2) если в один день готовится суп с включением крупы или макаронных изделий, то гарнир второго блюда должен быть так же из крупы или макаронных изделий, и наоборот, если первое блюдо овощное, гарнир то же должен быть овощным
- 3) если в один день готовится суп с включением крупы или макаронных изделий,

то гарнир второго блюда должен быть овощным, и наоборот, если первое блюдо овощное, гарнир должен быть из крупы или макаронных изделий

4) завтрак и обед должны быть с включением крупы или макаронных изделий, а ужин полностью овощным

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ В ОТДЕЛЕНИИ К ДИЕТИЧЕСКИМ РАЦИОНАМ, ОФОРМЛЯЕТСЯ,

- 1) в двух экземплярах
- 2) в одном экземпляре
- 3) в трех экземплярах
- 4) фиксируется в истории болезни пациента

ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ОФОРМЛЯЕТСЯ РАСПИСКОЙ

- 1) медицинской сестрой диетической в сопроводительных документах поставщика (товарной накладной)
- 2) заведующего производством в сопроводительных документах поставщика (товарной накладной)
- 3) материально-ответственного лица в сопроводительных документах поставщика (товарной накладной)
- 4) врачом диетологом в сопроводительных документах поставщика (товарной накладной)

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ БЕЗ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ - ЭТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, СОДЕРЖАНИЕ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ В КОТОРОМ НЕ ПРЕВЫШАЕТ

- 1) 0,1 г/100 г или 100 мл продукта
- 2) 0,2 г/100 г или 100 мл продукта
- 3) 0,3 г/100 г или 100 мл продукта
- 4) 0,4 г/100 г или 100 мл продукта

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА

- 1) осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока, раздаточных и буфетных и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной
- 2) осуществлять своевременное проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока, раздаточных и буфетных
- 3) не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной
- 4) контролировать наличие медицинских книжек у работников пищеблока, раздаточных и буфетных

ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) заместитель главного врача по лечебной части
- 2) медицинская сестра диетическая
- 3) врач-диетолог, в тех случаях, когда должность врача-диетолога в медицинской

организации отсутствует, ответственным за эту работу является медицинская сестра диетическая

4) главный врач

ШЕФ-ПОВАР, ПОЛУЧИВ СВЕДЕНИЯ О ДВИЖЕНИИ БОЛЬНЫХ В ОТДЕЛЕНИЯХ, ПРОИЗВОДИТ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В

1) накладной(требовании) на склад (кладовую) по форме N 434

2) «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» по форме N 22-МЗ

3) «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных» по форме N 23-МЗ, подтверждая изменения подписью

4) «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» по форме N 45-МЗ

ГОТОВНОСТЬ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБНОГО ФАРША И РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

1) температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 град. С

2) легким отделением мяса от кости в порционных кусках

3) образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках

4) выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта

МЕНЮ-РАСКЛАДКА Ф. N 44-МЗ НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ СОСТАВЛЯЕТСЯ

1) медицинской сестрой диетической, при участии заведующего производством (шеф-повара)

2) медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога

3) медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога, при участии зав. производством (шеф-повара) и бухгалтера

4) врачом-диетологом, а зав. производством (шеф-повара) и бухгалтером

КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВЫХ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

1) медицинская сестра диетическая

2) дежурный врач

3) врач-диетолог, медицинская сестра диетическая, дежурный врач, разрешающий выдачу готовой пищи в отделения

4) заведующий производством (шеф повар)

ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПЕРВОЕ БЛЮДО

1) берется три пробы, отмечают внешний вид, цвет, запах блюда

2) пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус

3) проба берется со дна кастрюли. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4) тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении

технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

**«ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ»
ФОРМА №23 МЗ ЗАПОЛНЯЕТСЯ**

- 1) ежедневно, перед всеми приемами пищи: завтраком, обедом, ужином, полдником
- 2) ежедневно, один раз на все приемы пищи
- 3) еженедельно, на все приемы пищи
- 4) по четным дням, перед всеми приемами пищи: завтраком, обедом, ужином, полдником

**МЕДИЦИНСКИЕ РАБОТНИКИ СО СРЕДНИМ МЕДИЦИНСКИМ ОБРАЗОВАНИЕМ
ПОЛИКЛИНИЧЕСКИХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОКАЗЫВАЮТ**

- 1) первичную доврачебную медико-санитарную помощь
- 2) первичную врачебную медико-санитарную помощь
- 3) первичную специализированную медико-санитарную помощь
- 4) специализированную медицинскую помощь

**СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ХРАНЯТСЯ НЕ МЕНЕЕ _ ЧАСОВ С МОМЕНТА ОКОНЧАНИЯ СРОКА
РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД В СПЕЦИАЛЬНО ОТВЕДЕННОМ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ МЕСТЕ**

- 1) 12
- 2) 24
- 3) 48
- 4) 36

**ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА БЛЮД БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ, КРИТЕРИЙ «ХОРОШО»
ВЫСТАВЛЯЕТСЯ ЕСЛИ**

- 1) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда
- 2) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда
- 3) незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить
- 4) блюдо приготовлено в соответствии с технологией

**«ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ»
ИМЕЕТ УНИФИЦИРОВАННУЮ ФОРМУ, КОТОРАЯ РЕКОМЕНДОВАНА К
ПРИМЕНЕНИЮ**

- 1) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \"Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \"Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\"

3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \"О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

ПЕРЕД ВАРКОЙ КАШИ, КРУПУ

- 1) замачивают в горячей воде
- 2) просушивают
- 3) промывают под проточной водой
- 4) просеивают, перебирают и промывают

ДЛЯ РАСЧЕТА И УЧЕТА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, НЕОБХОДИМЫ ДАННЫЕ ПО

- 1) диете и энергетической ценности продуктов
- 2) содержанию продуктов и пищевых веществ
- 3) химическому составу, видам кулинарной обработки продуктов
- 4) количеству довольствующихся по отделениям и диетам

ПРИ РАСЧЕТЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ УЧИТЫВАЕТСЯ

- 1) готовая масса в граммах
- 2) масса (в граммах) нетто
- 3) масса съедобной части продукта
- 4) масса (в граммах) брутто

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОСТУПАЮЩИЕ НА ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖНЫ

- 1) быть свежими
- 2) соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам
- 3) не имеет значения
- 4) быть в порционных контейнерах

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА СОДЕРЖИТ ВАРИАНТЫ БЛЮД ПО

- 1) продуктовому составу
- 2) энергетической ценности, химическому составу
- 3) выходу
- 4) выходу, продуктовому и энерго-химическому составам, для разных возрастов пациентов

ПЕРВИЧНАЯ МЕДИКО-САНИТАРНАЯ ПОМОЩЬ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) медицинскую эвакуацию
- 2) диагностику и лечение заболеваний с применением специальных методов
- 3) санитарно-гигиеническое просвещение населения
- 4) диагностику и лечение заболеваний, требующих срочного медицинского вмешательства

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 20% - 80%
- 2) 10% - 90%
- 3) 25% - 75%
- 4) 15% - 85%

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫМ ПРИЗНАКОМ ОЖОГА 2 СТЕПЕНИ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) гиперемия кожи
- 2) наличие пузырей или их остатков
- 3) отек тканей
- 4) некроз тканей

ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СО СКЛАДА (ИЗ КЛАДОВОЙ) ПРОИЗВОДИТСЯ ПО

- 1) \"Сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании\" по форма N 22-МЗ
- 2) \"Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных\" по форме N 23-МЗ
- 3) \"Требованию на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)\" формы N 45-МЗ
- 4) накладной(требования) на склад (кладовую) по форме N 434

ОТКЛОНЕНИЯ ВЕСА ПОРЦИЙ ПЕРВЫХ, ВТОРЫХ, ПОРЦИОННЫХ БЛЮД ОТ НОРМЫ

- 1) не должны превышать 5%
- 2) не должно быть
- 3) не должны превышать 1%
- 4) не должны превышать 3%

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ИХ СПОСОБНОСТЬ УДОВЛЕТВОРЯТЬ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОТРЕБНОСТИ ЧЕЛОВЕКА В ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ УСТАНОВЛЕННЫ

- 1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18 апреля

2003 г. \ "Об утверждении СанПиН 2.3.2.1293-03 \ "Гигиенические требования по применению пищевых добавок \ "

3) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность \ "

4) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 \ "О введении в действие санитарных правил \ "

ПТИЦУ МОРОЖЕНУЮ ИЛИ ОХЛАЖДЕННУЮ ХРАНЯТ

- 1) в подтоварниках, укладывая в штабеля
- 2) подвешивая на крюк
- 3) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля
- 4) в специально подготовленных контейнерах

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ОСНОВНОМ ВАРИАНТЕ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

- 1) отварном виде или на пару, без соли.
- 2) отварном виде или на пару, протертые и непротертые.
- 3) отварном виде или на пару, запеченные.
- 4) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару.

ОТТАИВАНИЕ МОРОЖЕННОЙ РЫБЫ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ

- 1) методом помещения рыбы в горячую воду на 30 минут, затем в холодную
- 2) в теплой воде 2-4 часа
- 3) на воздухе при комнатной температуре
- 4) в холодной воде 4-8 часов

ПРИ ОТМОРОЖЕНИИ КИСТИ НАКЛАДЫВАЮТ ПОВЯЗКУ

- 1) крестообразную
- 2) восьмиобразную
- 3) спиральную
- 4) варезку

ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД УТВЕРЖДЕНА

1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность \ "

2) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации \ "

3) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

СТАНДАРТ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И СОСТОЯНИЯХ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) правила организации деятельности медицинской организации
- 2) виды лечебного питания
- 3) рекомендуемые штатные нормативы
- 4) оснащение медицинской организации

ПРИКАЗОМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РФ №330 ОТ 5.08.2003 УСТАНОВЛЕНА ЧИСЛЕННОСТЬ ОСНОВНЫХ ВАРИАНТОВ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ

- 1) 3
- 2) 10
- 3) 5
- 4) 7

В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ ПЕРЕЧИСЛЯЮТСЯ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ ЗАКЛАДЫВАТЬСЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДАННОГО БЛЮДА, ОНИ ОПРЕДЕЛЯЮТ

- 1) эстетичность внешнего вида блюда
- 2) пищевую ценность готового блюда
- 3) вид термической обработки
- 4) вид обработки продуктов

ВЫДАЧА ПРОДУКТОВ СО СКЛАДА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЕМ ПО ФОРМЕ №_

- 1) 44-МЗ
- 2) 434
- 3) 23-МЗ
- 4) 45-МЗ

ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ ПАЦИЕНТОВ МЕНЮ ВЫВЕШИВАЕТСЯ

- 1) в столовой отделения ежедневно
- 2) в столовой отделения еженедельно
- 3) на пищеблоке
- 4) на доске объявлений в холле и на сайте медицинской организации

К МЕХАНИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ПРИМЕНЯЕМОМУ ДЛЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ОТНОСЯТСЯ

- 1) машины для обработки круп, картофеля и овощей (крупорушка, картофелечистки, овощерезки, шинковальные машины, протирочные машины, соковыжималки)
- 2) варочные котлы, соусные котлы, пароварочные шкафы, аппараты для варки яиц, сосисок

- 3) электросковородки, электротигли, электроплиты, печи СВЧ, жарочные шкафы (с Т - 150-200 градусов Цельсия); шкафы для просушки (Т - 100-150 градусов Цельсия), шкафы для выпечки (Т - до 300 градусов Цельсия)
- 4) разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, тележки, весы, шкафы для хранения кухонной посуды и приборов, лари, разрубочные колоды

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ СОСТОИТ ИЗ

- 1) разделки, жарки
- 2) оттаивания, варки
- 3) оттаивания, разделки, приготовления полуфабрикатов
- 4) вымачивания, тушения

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ, ПЛОДЫ, ЯГОДЫ ХРАНЯТ

- 1) в холодильных камерах в специальных контейнерах
- 2) на подтоварниках в сухих прохладных помещениях
- 3) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 4) в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА ПРОВЕРЯТЬ

- 1) качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок
- 2) качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, контролировать правильность хранения запаса продуктов питания
- 3) качество продуктов при их поступлении на склад; контролировать правильность хранения запаса продуктов питания
- 4) правильность хранения запаса продуктов питания

МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК НЕСЕТ УГОЛОВНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ

- 1) занятия незаконной медицинской деятельностью
- 2) отсутствия на рабочем месте без уважительных причин в течение четырех часов подряд
- 3) нарушения требований пожарной безопасности
- 4) нарушения требований санитарных норм и правил

"ТРЕБОВАНИЕ НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СО СКЛАДА (КЛАДОВОЙ)" ПО ФОРМЕ N 45-МЗ ВЫПИСЫВАЕТСЯ НА ОСНОВАНИИ

- 1) меню-раскладки по форме N 44-МЗ на питание больных
- 2) \"Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных\" по форме N 23-МЗ
- 3) накладной (требования) на склад (кладовую) по форме N 434
- 4) \"Сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании\" по форма N 22-МЗ

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 80% - 20%
- 2) 85% - 15%
- 3) 70% - 30%
- 4) 75% - 25%

КАРТОТЕКУ БЛЮД СОСТАВЛЯЕТ

- 1) врач-диетолог, совместно с медицинской сестрой диетической и заведующим производством (шеф-поваром)
- 2) заведующий производством
- 3) заведующий пищеблоком
- 4) врач-диетолог

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ДИЕТЫ

- 1) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.
- 2) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.
- 3) высокобелковая диета при активном туберкулезе
- 4) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.

ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ СЛЕДУЕТ РАЗМЕЩАТЬ

- 1) в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных. Допускается размещение пищеблока в лечебных корпусах при условии соблюдения технологической поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией.
- 2) в отдельно стоящем здании
- 3) только в лечебных корпусах при условии соблюдения технологической поточности, включая лифтовое оборудование и оснащение автономной приточно-вытяжной вентиляцией
- 4) только в отдельно стоящем здании, которое может соединяться транспортными тоннелями с палатными отделениями, кроме инфекционных

В ПИЩЕВЫХ БЛОКАХ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ ДОЛЖНЫ СТРОГО СОБЛЮДАТЬСЯ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

- 1) по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов
- 2) по условиям и срокам хранения скоропортящихся продуктов
- 3) по условиям реализации особо скоропортящихся продуктов
- 4) по срокам хранения особо скоропортящихся продуктов

ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫМИ ФУНКЦИЯМИ ДВЕНАДЦАТИПЕРСТНОЙ КИШКИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) участие в секреции кишечного сока с высоким содержанием ионов гидрокарбоната
- 2) депонирование пищи, секреция желудочного сока

- 3) смачивание слюной, анализ вкусовых свойств, начальный гидролиз некоторых пищевых веществ и формирование пищевого комка
- 4) обеспечивает деполимеризацию питательных веществ до стадии мономеров

В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ В ГРАФЕ «ВЕС ГОТОВОГО БЛЮДА» ВПИСАН ВЕС БРУТТО, КОЛЕБАНИЕ ВЕСА ГОТОВОГО БЛЮДА ОТ УСТАНОВЛЕННОЙ ВЕЛИЧИНЫ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ +_%

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

ПОКАЗАТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ОЦЕНИВАЕТСЯ

- 1) путем измерения массы тела
- 2) путем измерения пульса, частоты дыхания, частоты сердечных сокращений и массы тела
- 3) путем измерения количества поступающей пищи и энергозатрат
- 4) путем измерения веса и роста с последующим расчетом индекса масса тела (ИМТ).

БЛЮДА В МЕНЮ НЕ ДОЛЖНЫ ПОВТОРЯТЬСЯ

- 1) дважды в неделю
- 2) на следующий день
- 3) на протяжении недели
- 4) через неделю

ПО ОКОНЧАНИИ ОСМОТРА МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ДОЛЖНА

- 1) подать служебную записку врачу диетологу
- 2) самостоятельно отстранить сотрудников от работы
- 3) подать служебную записку заведующему производством
- 4) делать отметку против каждой фамилии о результатах осмотра, а также запись, в которой указывается, сколько человек было осмотрено, сколько из них здоровы и сколько выявлено больных

НА ОСНОВАНИИ КАРТОЧКИ-РАСКЛАДКИ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) сборник рецептов блюд
- 2) рецептурный справочник
- 3) картотеку блюд
- 4) меню-раскладку и меню-требование

ДИЕТЫ, ИСПОЛЬЗУЮМЫЕ НАРЯДУ С ОСНОВНОЙ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТОЙ И ЕЕ ВАРИАНТАМИ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ В СООТВЕТСТВИИ С ИХ ПРОФИЛЕМ

- 1) специализированные диеты, специальные рационы
- 2) разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы

- 3) хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы
- 4) хирургические диеты, специализированные диеты, специальные рационы

ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ПО ОТДЕЛЬНЫМ ЕЕ ВИДАМ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) перечень медицинских услуг
- 2) кратность применения медицинской услуги
- 3) этапы оказания медицинской помощи
- 4) рекомендуемые к применению лекарственные препараты

СРОК ХРАНЕНИЯ ЙОДИРОВАННОЙ СОЛИ СОСТАВЛЯЕТ _ (МЕСЯЦ)

- 1) 8
- 2) 18
- 3) 12
- 4) 1

"СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ" ФОРМА N 22-МЗ В ДЕТСКИХ ОТДЕЛЕНИЯ СОДЕРЖАТ ИНФОРМАЦИЮ

- 1) о числе лиц, состоящих на питании, включая также матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми
- 2) на матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми заполняются отдельно
- 3) на матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми не заполняются
- 4) о числе лиц, состоящих на питании, включая также матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми, но питание на них не заказывается

ЗАСЕДАНИЯ СОВЕТА ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ПРОВОДЯТСЯ НЕ РЕЖЕ 1 РАЗА В

- 1) месяц
- 2) квартал
- 3) полугодие
- 4) неделю

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ, ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, СОДЕРЖАЩИЕ ПРО- И ПРЕБИОТИКИ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ-АНТИОКСИДАНТОВ(ВИТАМИНЫ С, Е, А, БЕТА-КАРОТИН), ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЦИНКА, СЕЛЕНА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) снижением риска развития железодефицитной анемии
- 2) предупреждением развития эндемических заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ(витаминов, микроэлементов)
- 3) снижением риска развития остеопении и остеопороза
- 4) снижением риска развития диспластических процессов

ОФОРМЛЕННЫЕ «ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» ФОРМА №23МЗ ХРАНЯТСЯ

- 1) у шеф-повара
- 2) прошитые, в папке, установленный срок, далее утилизируются
- 3) в архиве 1 год
- 4) в архиве 3 года

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПАЦИЕНТОВ МАКРО-, МИКРОНУТРИЕНТАМИ И МИНОРНЫМИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ В УСЛОВИЯХ СНИЖЕНИЯ ЭНЕРГОТРАТ ПРОИСХОДИТ ПУТЕМ

- 1) изменения технологии приготовления блюд и режима питания
- 2) включения энтерального питания
- 3) включения смесей белковых композитных сухих и повышения пищевой плотности рационов питания
- 4) замены традиционных пищевых продуктов в меню смесями белковыми композитными сухими

ФОРМИРОВАНИЕ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ НАЧИНАЕТСЯ С СОСТАВЛЕНИЯ БЛЮД

- 1) ужина
- 2) полдника
- 3) завтрака
- 4) обеда

ПРИЧИНОЙ ПЕРЕХОДА НА НОВУЮ НОМЕНКЛАТУРУ ДИЕТ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) разбалансированность химического состава диет номерной системы
- 2) групповой принцип организации диетического питания диет номерной системы
- 3) недостаточная энергетическая ценность диет номерной системы
- 4) завышенная энергетическая ценность и несбалансированность химического состава диет номерной системы

ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫЙ ТРАКТ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ

- 1) желудок, печень, слюнные железы
- 2) ротовую полость, глотку, пищевод, желудок, тонкий и толстый кишечник
- 3) пищевод, желудок, печень, селезенку
- 4) зубы, ротовую полость, желудок, печень

ТЩАТЕЛЬНУЮ УБОРКУ ПОМЕЩЕНИЙ БУФЕТНОЙ И СТОЛОВОЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ РАСТВОРОВ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДЯТ

- 1) после каждой раздачи пищи
- 2) ежедневно перед завтраком
- 3) ежедневно после ужина
- 4) ежедневно после обеда

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) СМ
- 2) ВО
- 3) Х
- 4) МГ

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С НИЗКИМ ГЛИКЕМИЧЕСКИМ ИНДЕКСОМ - ЭТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ ИНДЕКС КОТОРОГО НЕ БОЛЕЕ

- 1) 50
- 2) 55
- 3) 65
- 4) 45

РЕЖИМ ПИТАНИЯ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ВО ВСЕХ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

- 1) четырехразовый, по показаниям в отдельных отделениях или для отдельных категорий больных (язвенная болезнь 12-перстной кишки, болезнь оперированного желудка, сахарный диабет и др.) применяется более частое питание
- 2) трехразовый
- 3) пятиразовый
- 4) по желанию пациента

В РОТОВОЙ ПОЛОСТИ С ПИЩЕЙ ПРОИСХОДИТ

- 1) раздражение вкусовых, тактильных и температурных рецепторов
- 2) возбуждение секреции слюнных, желудочных желез
- 3) смачивание слюной, анализ вкусовых свойств, начальный гидролиз некоторых пищевых веществ и формирование пищевого комка
- 4) механическая и химическая обработка

МЯСО В ТУШАХ, ПОЛОВИНАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ ПЕРЕД ОБВАЛКОЙ

- 1) промывают проточной водой
- 2) тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки
- 3) зачищают, промывают проточной водой
- 4) срезают клейма, удаляют сгустки крови

ФОРМА 2-ЛП «ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЕ» УТВЕРЖДЕНА

- 1) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "
- 3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля

2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ХЛЕБ ХРАНЯТ

- 1) на стеллажах, в шкафах в отдельной кладовой, ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно
- 2) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 3) в контейнерах в штабелях
- 4) на подтоварниках в сухих прохладных помещениях

ЗА КЛАДОВУЮ СУТОЧНОГО ЗАПАСА ПРОДУКТОВ ОТВЕЧАЕТ

- 1) кухонный работник
- 2) кладовщик
- 3) шеф-повар
- 4) диетсестра

ТОВАРНАЯ НАКЛАДНАЯ ПОСТУПАЕТ ОТ МАТЕРИАЛЬНО-ОТВЕТСТВЕННОГО ЛИЦА

- 1) на склад медицинской организации, после того как материально-ответственное лицо отразит все поступившие согласно товарной накладной продукты питания в Книге учета материальных ценностей
- 2) главному врачу, после того как материально-ответственное лицо отразит все поступившие согласно товарной накладной продукты питания в Книге учета материальных ценностей
- 3) в бухгалтерию медицинской организации, после того как материально-ответственное лицо отразит все поступившие согласно товарной накладной продукты питания в Книге учета материальных ценностей
- 4) Врачу диетологу, после того как материально-ответственное лицо отразит все поступившие согласно товарной накладной продукты питания в Книге учета материальных ценностей

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ ЖЕЛЕЗОДЕФИЦИТНОЙ АНЕМИИ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) повышенным содержанием витаминов, повышенным содержанием микроэлементов (йод)
- 2) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)
- 3) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена
- 4) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащие пробиотики, содержащие пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов

ЛЕКАРСТВЕННОЕ ВЕЩЕСТВО, СВОЙСТВА КОТОРОГО НАПРАВЛЕНЫ НА ОСЛАБЛЕНИЕ ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ДЕЙСТВИЯ ЯДА, НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) сорбент
- 2) антидот
- 3) катализатор
- 4) реагент

В СЛУЧАЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОЛИЧЕСТВА БОЛЬНЫХ ПО СРАВНЕНИЮ С ДАННЫМИ НА НАЧАЛО ДНЯ, УКАЗАННЫМИ В МЕНЮ-РАСКЛАДКЕ, СВЫШЕ 3-Х ЧЕЛОВЕК МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ

- 1) составляет расчет изменения потребности в продуктах питания блюд общей диеты
- 2) вносит изменения «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» по форме N 22-МЗ
- 3) вносит изменения в «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» по форме N 45-МЗ
- 4) выписывает накладную (требование) на склад (кладовую) по форме N 434

В РЫБЕ И ПРОДУКТАХ ПЕРЕРАБОТКИ КОНТРОЛИРУЮТСЯ

- 1) пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры
- 2) пестициды: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты
- 3) соотношение витаминов и минералов
- 4) 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры

«ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» ФОРМА №23МЗ ОБЯЗАТЕЛЬНО СОДЕРЖАТ ИНФОРМАЦИЮ О

- 1) количестве посадочных мест в буфете отделения
- 2) количестве койко-мест в отделении, возрасте пациентов
- 3) Ф.И.О. пациента, получившего диетическое питание
- 4) времени приема пищи, на который выдаются указанные в ведомости продукты питания, а также дате формирования документа

ОТСУТСТВИЕ ПОМОЩИ ТЯЖЕЛО ПОРАЖЕННЫМ В ОЧАГЕ ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ СИТУАЦИИ В ТЕЧЕНИЕ 1 Ч ПОСЛЕ ПОРАЖЕНИЯ УВЕЛИЧИВАЕТ КОЛИЧЕСТВО ЛЕТАЛЬНЫХ ИСХОДОВ СРЕДИ ТЯЖЕЛО ПОРАЖЕННЫХ НА _ %

- 1) 60
- 2) 30
- 3) 90
- 4) 20

НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ УТВЕРЖДЕНЫ

- 1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

- 2) приказом министерства здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»
- 3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 4) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "

ВАРКА - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

- 1) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.
- 2) с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе
- 3) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С
- 4) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира

В ПОДЧИНЕНИИ ВРАЧА-ДИЕТОЛОГА НАХОДЯТСЯ

- 1) буфетчицы и все работники пищеблока
- 2) медицинские сестры диетические
- 3) медицинские сестры отделений
- 4) медицинские сестры диетические и все работники пищеблока

ЛЕЖА НА СПИНЕ НА ШЦИТЕ ТРАНСПОРТИРУЮТ ПАЦИЕНТА С ПЕРЕЛОМОМ

- 1) ребер
- 2) поясничного отдела позвоночника
- 3) костей предплечья
- 4) костей голени

ВИТАМИНИЗАЦИЯ ГОТОВЫХ БЛЮД ПРОВОДИТСЯ

- 1) медицинской сестрой диетической
- 2) шеф-поваром
- 3) поваром
- 4) работником аптеки

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА

- 1) осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд, контролировать снятие пробы готовой пищи
- 2) осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи
- 3) проводить снятие пробы готовой пищи
- 4) проводить бракераж готовой продукции,

ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ ИСПОЛЬЗУЮТ

- 1) картотеку блюд
- 2) меню-раскладку
- 3) «Сводные сведения по наличию больных»
- 4) номенклатуру диет

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ДИЕТЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЕ) СОСТАВЛЯЕТ

- 1) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г
- 2) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г
- 3) белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200г
- 4) белков 80-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-330г

ОСНОВНЫМИ ВИДАМИ ПИЩЕВАРЕНИЯ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) симбиотное, внеклеточное
- 2) собственное, симбиотное, аутолитическое
- 3) собственное, молекулярное
- 4) собственное, внутриклеточное

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПОВЫШАЮЩИЕ НЕСПЕЦИФИЧЕСКУЮ ИММУННУЮ РЕАКТИВНОСТЬ ОРГАНИЗМА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) повышенным содержанием витаминов и витаминоподобных веществ (витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием минеральных веществ (кальций, магний, калий) и микроэлементов (селен, цинк, медь, марганец), повышенным содержанием незаменимых аминокислот, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фосфотидилхолина, повышенным содержанием антиоксидантов, природного происхождения
- 2) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащих пробиотики, содержащих пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов
- 3) Низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, низкохолестериновые, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фитостеринов, повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина), повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина), повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, повышенным содержанием флавоноидов, повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолы, изотиоцианаты)
- 4) низким и пониженным гликемическим индексом, низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, повышенным содержанием

полиненасыщенных

жирных кислот семейства омега-3, повышенным содержанием растворимых и

нерастворимых пищевых волокон, со сниженной энергетической ценностью, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е), повышенным содержанием хрома, цинка, селена, ванадия

ЗАМЕНА В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ КОМПОНЕНТОВ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД РЕГЛАМЕНТИРОВАНА

- 1) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "
- 3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ " таблица №6
- 4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

В СТРОЯЩИХСЯ И РЕКОНСТРУИРУЕМЫХ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ НА ПИЩЕБЛОКЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОРГАНИЗОВАТЬ

- 1) индивидуально- порционную систему питания пациентов и персонала («ланч-бокс»)
- 2) индивидуально-порционную систему питания пациентов и персонала («таблет-питание»)
- 3) индивидуальную систему питания в специальных термоконтейнерах-тележках
- 4) индивидуально- порционную систему питания пациентов и персонала с применением одноразовой посуды

В ЗЕРНЕ И ПРОДУКТАХ ПЕРЕРАБОТКИ КОНТРОЛИРУЮТСЯ

- 1) пестициды: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты
- 2) пестициды, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры
- 3) кислоты и щелочи
- 4) витамины и минералы

ПРИ ОТСУТСТВИИ ПОЛНОГО НАБОРА ПРОДУКТОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ, ПРЕДУСМОТРЕННОГО СВОДНЫМ СЕМИДНЕВНЫМ МЕНЮ

- 1) возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов

- 2) возможна замена одного продукта другим без сохранения химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов
- 3) не возможна замена одного продукта другим, необходима срочная закупка необходимого продукта
- 4) необходимо срочно пересмотреть меню, с учетом имеющихся продуктов

ТУШКИ ПТИЦЫ РАЗМОРАЖИВАЮТ

- 1) в холодной воде и укладывают разрезом вниз для стекания воды.
- 2) в теплой воде и укладывают разрезом вниз для стекания воды
- 3) на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды
- 4) в холодильнике, предварительно уложив разрезом вниз для стекания воды.

ВАРИАНТ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) ВБД
- 2) ВКД
- 3) ОВД
- 4) ШД

ВАРЕННУЮ РЫБУ ХРАНЯТ В БУЛЬОНЕ НЕ БОЛЕЕ_МИНУТ

- 1) 30-40
- 2) 60
- 3) 60-90
- 4) 10-15

ВЫПОЛНЕНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ НОРМ ПОДСЧИТЫВАЕТСЯ

- 1) 1 раз в 10 дней
- 2) 1 раз в месяц
- 3) 1 раз в полгода
- 4) 1 раз в квартал

ОТВЕТСТВЕННЫМИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОТПУСКЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ В ПИЩЕБЛОКЕ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) заведующий производством (шеф-повар), буфетчицы
- 2) буфетчицы и старшие медицинские сестры
- 3) заведующий производством (шеф-повар), медицинская сестра диетическая, врач-диетолог
- 4) медицинская сестра диетическая, врач-диетолог

ПОСЛЕ КАЖДОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОПЕРАЦИИ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ (НОЖИ, ДОСКИ И ДР.) ПОДВЕРГАЮТ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

- 1) механической очистке, ополаскиванию горячей проточной водой
- 2) механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами
- 3) мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной

водой

4) механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой

К ПРИЗНАКАМ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ТВОРОГА ОТНОСЯТСЯ

- 1) нежная консистенция, без постороннего запаха
- 2) белый или слегка кремовый цвет
- 3) кислый, гнилостный или плесневый запах, прогорклый, горький или посторонний вкус
- 4) кисломолочные вкус и запах

В СОСТАВ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ САХАРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ И ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ

- 1) не входят моно- и дисахариды
- 2) входят пищевые ингредиенты и (или) продукты углеводной природы для придания сладкого вкуса
- 3) не входят заменители сахара и подсластители
- 4) входят разрешенные заменители сахара и подсластители

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) _ККАЛ

- 1) 2120-2650
- 2) 2170-2480
- 3) 2170-2400
- 4) 1340-1550

В ЦЕЛЯХ КОНТРОЛЯ ЗА ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬЮ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКАХ

- 1) отбирается суточная проба только от порционных блюд
- 2) отбирается суточная проба только от первых блюд
- 3) отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд
- 4) отбирается суточная проба только от вторых блюд

РЕГУЛЯЦИЯ СЕКРЕТОРНОЙ И МОТОРНО-ЭВАКУАТОРНОЙ ФУНКЦИЙ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОГО ТРАКТА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ С УЧАСТИЕМ

- 1) гормонами и физиологически активными пептидами
- 2) центральной и вегетативной нервной системами
- 3) сократительной активности гладкомышечных клеток
- 4) вегетативной нервной системы, гормонами и физиологически активными пептидами

ПРАВИЛЬНОСТЬ ОТПУСКА БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА В ОТДЕЛЕНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С "РАЗДАТОЧНОЙ ВЕДОМОСТЬЮ" КОНТРОЛИРУЕТ

- 1) врач-диетолог
- 2) медицинская сестра диетическая

- 3) заведующий пищеблоком
- 4) шеф повар

ПРИ ПЕРЕЛОМЕ БЕДРА ФИКСИРУЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ СУСТАВЫ

- 1) тазобедренный и коленный
- 2) коленный и голеностопный
- 3) тазобедренный
- 4) тазобедренный, коленный и голеностопный

ВРЕМЯ ВАРКИ ЯИЦ С МОМЕНТА ЗАКИПАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ _ МИНУТ

- 1) 10
- 2) 15
- 3) 5
- 4) 7

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОСТУПАЮЩИЕ НА ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖНЫ

- 1) сопровождаться документами, удостоверяющими их качество
- 2) сопровождаться документами с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции
- 3) сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность
- 4) сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции

ПИТАНИЕ ВСЕХ ПАЦИЕНТОВ ОТДЕЛЕНИЯ ПРОВОДЯТ

- 1) в специально выделенном помещении - столовой, за исключением тяжелобольных
- 2) в специально выделенном помещении - столовой
- 3) в палатах
- 4) в буфете, за исключением тяжелобольных

МЕНЮ-РАСКЛАДКА УТВЕРЖДАЕТСЯ ГЛАВНЫМ ВРАЧОМ

- 1) ежедневно
- 2) еженедельно
- 3) 1 раз в месяц
- 4) 1 раз в квартал

ЗАВТРАК ДОЛЖЕН БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН

- 1) блюдами, приготовленными накануне и требующими только разогрева
- 2) более трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов
- 3) менее трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов
- 4) блюдами не требующими термической обработки продуктов

ПРИ АЛЛЕРГИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ДИЕТИЧЕСКИЕ (ЛЕЧЕБНЫЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ С

- 1) исключением компонентов пищи, вызывающих аллергические реакции
- 2) модификацией белкового компонента: продукты с частичной заменой животного белка, на растительный белок, продукты с пониженным содержанием белка и безбелковые продукты
- 3) модификацией жирового компонента: продукты с пониженным содержанием жира, продукты с включением липотропных факторов, продукты с модифицированным жирнокислотным составом
- 4) исключением неметаболизируемых пищевых веществ (фенилаланина, глютена, лактозы и др.)

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 85% - 15%
- 2) 80% - 20%
- 3) 75% - 25%
- 4) 70% - 30%

ОСНОВНЫМ ОБМЕНОМ НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме
- 2) количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме
- 3) расход энергии на поддержание жизненно важных процессов у человека (клеточного метаболизма, дыхания, кровообращения, пищеварения, внутренней и внешней секреции, нервной проводимости, мышечного тонуса) в состоянии физического покоя (например, сна)
- 4) количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ НИЗКИМ И ПОНИЖЕННЫМ ГЛИКЕМИЧЕСКИМ ИНДЕКСОМ, НИЗКОЖИРОВЫЕ, БЕЗЖИРОВЫЕ, НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ

- 1) нарушений углеводного обмена
- 2) диспластических процессов
- 3) остеопении и остеопороза
- 4) железодефицитной анемии

ПОНЯТИЕ «ЩАДЯЩЕГО ПИТАНИЯ», ИСКЛЮЧАЕТ ТАКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС, КАК

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

НОМЕНКЛАТУРА ДИЕТ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ УТВЕРЖДАЕТСЯ

- 1) советом по лечебному питанию
- 2) главным врачом
- 3) врачом-диетологом
- 4) заместителем главного врача по лечебной работе

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ В КОНЦЕ РАБОТЫ

- 1) тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью
- 2) тщательно моются чистой горячей водой, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью
- 3) тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств
- 4) тщательно протираются, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью

РАЗДАЧУ ПИЩИ БОЛЬНЫМ В ОТДЕЛЕНИЯХ ПРОИЗВОДЯТ

- 1) буфетчицы, в халате с маркировкой \"Для раздачи пищи\"
- 2) медицинские сестры отделения, в халате с маркировкой \"Для раздачи пищи\"
- 3) буфетчицы и дежурные медицинские сестры отделения, в халате с маркировкой \"Для раздачи пищи\"
- 4) медицинские сестры диетические, в халате с маркировкой \"Для раздачи пищи\"

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ В БУФЕТАХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

- 1) одного раза в квартал
- 2) одного раза в полугодие
- 3) одного раза в месяц
- 4) двух раз в квартал

"ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ" ФОРМА №23 МЗ ДАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОВОДИТЬ МОНИТОРИНГ

- 1) пациентов разных возрастных групп, которые находятся в том или ином отделении
- 2) пациентов, которые находятся в том или ином отделении, сколько блюд было выделено (по наименованиям), какой вес каждой порции и общий вес
- 3) количества продуктов, которое необходимо заказать на складе (кладовой)
- 4) количества блюд, которое было выделено (по наименованиям), вес каждой порции и общий вес

ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ, ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ВИТАМИНОВ, СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ПРАВИЛА

- 1) овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в холодную воду

- 2) овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой
- 3) овощи очищаются и нарезаются непосредственно перед приготовлением
- 4) овощи не очищаются перед приготовлением, закладываются в кипящую воду

ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В КОТЕЛ ПРОИЗВОДИТСЯ В ПРИСУТСТВИИ

- 1) врача-диетолога (медицинской сестры диетической)
- 2) бухгалтера, заведующего производством (шеф-поваром)
- 3) медицинской сестры диетической, заведующего производством (шеф-поваром)
- 4) врача-диетолога (медицинской сестры диетической), бухгалтера

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОБЫ ПИЩИ ЗАПИСЫВАЮТСЯ ДЕЖУРНЫМ ВРАЧОМ В ЖУРНАЛЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ, ФОРМА N_

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

УЧЕТНО-ОТЧЕТНЫЕ ФОРМЫ, КОТОРЫЕ ВЕДУТСЯ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ СОГЛАСНО ПРИКАЗА МИНЗДРАВА РОССИИ ОТ 05.08.2003 N 330 "О МЕРАХ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"

- 1) являются финансовыми документами
- 2) являются документами строгой отчетности
- 3) утверждаются врачом диетологом и являются основой для других финансовых документов, предъявляемых контролирующим органам
- 4) утверждаются главным врачом и являются основой для других финансовых документов, предъявляемых контролирующим органам

К МЕДИЦИНСКИМ ОТХОДАМ КЛАССА А ОТНОСЯТСЯ

- 1) отходы микробиологических лабораторий
- 2) пищевые отходы соматических отделений
- 3) пищевые отходы инфекционных отделений
- 4) радиоактивные отходы

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ ПОМЕЩАЮТСЯ В ЧИСТУЮ

- 1) маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток
- 2) прокипяченную в течение 15 мин маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток
- 3) прокипяченную в течение 15 мин маркированную посуду с крышкой
- 4) маркированную посуду с крышкой

ПАССЕРОВАНИЕ - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА

- 1) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и

сахаров, или в атмосфере водяного пара.

- 2) с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе
- 3) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С
- 4) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира

ПРИ СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ 3-РАЗОВОГО ПИТАНИЯ ОДНОИМЕННЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

- 1) в течение одного дня включаются по просьбе пациента
- 2) в течение одного дня не включаются
- 3) рекомендуется исключать из меню
- 4) рекомендуется включать в меню следующего дня

ИНДИВИДУАЛЬНО-ПОРЦИОННАЯ СИСТЕМА ПИТАНИЯ ПАЦИЕНТОВ («ТАБЛЕТ-ПИТАНИЕ») ПРЕДПОЛАГАЕТ

- 1) индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд для каждого пациента доставляется из сторонних организаций общественного питания
- 2) в пищеблоке для каждого пациента комплектуется индивидуальный «ланч-бокс»
- 3) в буфете отделения для каждого пациента комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд
- 4) на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента комплектуется индивидуальный поднос с крышкой с набором порционных блюд

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПЕРВОГО ЗАВТРАКА В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 40
- 2) 30
- 3) 5-10
- 4) 20-25

ХРАНЕНИЕ НЕОБРАБОТАННЫХ ЯИЦ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ

- 1) в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается
- 2) допускается в складских помещениях до 24 часов
- 3) на складе пищеблока не более 36 часов
- 4) в чистой промаркированной посуде в производственных цехах не допускается

СООТВЕТСТВИЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (НИЗКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

- 1) 4а, 4г, 5н (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II
- 2) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15
- 3) 7б, 7а
- 4) 8, 8а, 8б, 9а, 10с

МЕДИЦИНСКОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО БЕЗ СОГЛАСИЯ ГРАЖДАНИНА, ОДНОГО ИЗ

РОДИТЕЛЕЙ ИЛИ ИНОГО ЗАКОННОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ ДОПУСКАЕТСЯ В ОТНОШЕНИИ

- 1) лица, не достигшего 15 летнего возраста
- 2) лица, страдающего тяжелыми психическими расстройствами
- 3) лица, признанного в установленном законом порядке недееспособным
- 4) несовершеннолетнего больного наркоманией при оказании ему наркологической помощи

ОСНОВНЫМ ДОКУМЕНТОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА КУХНЕ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) «Сводные сведения по наличию больных»
- 2) меню-раскладка
- 3) таблица химического состава блюд
- 4) заявка на питание

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ ПИЩЕБЛОКА ДОЛЖНА ДОСТАВЛЯТЬСЯ В ОТДЕЛЕНИЯ

- 1) в термосах
- 2) в кастрюлях
- 3) в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками
- 4) порционно в одноразовых контейнерах

СМЕТАНУ, ТВОРОГ ХРАНЯТ

- 1) в специально приготовленных емкостях
- 2) в стеклянных банках
- 3) в специально приготовленных контейнерах
- 4) в таре с крышкой

ПОТЕРИ ПРИ ПРОТИРАНИИ ТВОРОГА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД СОСТАВЛЯЮТ_%

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

ПОРЦИОННЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА, БИТОЧКИ, КОТЛЕТЫ, СЫРНИКИ, ОЛАДЬИ, КОЛБАСА, БУТЕРБРОДЫ В СУТОЧНОЙ ПРОБЕ ОСТАВЛЯЮТ

- 1) поштучно
- 2) поштучно, целиком (в объеме одной порции)
- 3) не менее 2 штук
- 4) не менее 5 штук

ЛИЦА, СОПРОВОЖДАЮЩИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ И ВЫПОЛНЯЮЩИЕ ИХ ПОГРУЗКУ И ВЫГРУЗКУ

- 1) имеют личную медицинскую книжку установленного образца
- 2) пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную

медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации

3) пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку

4) проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию

ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА БЛЮД БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ, КРИТЕРИЙ «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ВЫСТАВЛЯЕТСЯ ЕСЛИ

1) блюдо приготовлено в соответствии с технологией

2) есть незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить

3) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда

4) изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ГЕМОВОГО И НЕГЕМОВОГО ЖЕЛЕЗА, ЛАКТОФЕРРИНА, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ (ВИТАМИНЫ С, В12, В2, ФОЛИЕВАЯ КИСЛОТА) ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

1) снижением риска развития нарушений процесса пищеварения

2) предупреждением развития эндемических заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ (витаминов, микроэлементов)

3) снижением риска развития железодефицитной анемии

4) повышением неспецифической иммунной реактивности организма

РЕЗКО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

1) ожирении III степени

2) ожирении I степени

3) ожирении II степени

4) нормальной массе тела

МЫТЬЕ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ ИЗ ОТДЕЛЕНИЙ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВОДИТСЯ

1) в пищеблоке медицинской организации с соблюдением режима обеззараживания посуды

2) одноразовая посуда не подвергается мойке

3) в санитарных узлах отделений медицинской организации

4) в моечной буфетов отделений с соблюдением режима обеззараживания посуды

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

1) эмалированную посуду

2) стеклянную посуду

- 3) алюминиевую посуду
- 4) посуду из нержавеющей стали

ОБРАБОТКА СЫРЫХ И ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОИЗВОДИТСЯ

- 1) отдельно в специально оборудованных цехах, в организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах
- 2) в одном помещении на разных столах
- 3) на свободных столах цеха
- 4) на специально оборудованных столах

ГЛАВНЫЙ ВРАЧ (ИЛИ ЕГО ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПО ЛЕЧЕБНОЙ РАБОТЕ) ПРОВОДИТ КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПИЩИ ПЕРЕД ВЫДАЧЕЙ ЕЕ В ОТДЕЛЕНИЯ

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

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖКОВ И БЛИНЧИКОВ ГОТОВУЮ НАЧИНКУ

- 1) следует использовать в течение 2 ч после жарки
- 2) следует использовать в течение 4 ч после жарки
- 3) следует использовать в течение 6 ч после жарки
- 4) хранят в холодильнике и ее используют в течение 12 ч после жарки

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ СУХИХ, КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ИЛИ РАЗВЕДЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОИЗВОДИТСЯ

- 1) в пересчете на исходный продукт
- 2) в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
- 3) в пересчете готового продукта с учетом содержания сухих веществ в сырье
- 4) с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте

СРОК ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД В ТЕРМОСАХ ДЛЯ ДОСТАВКИ В ОТДЕЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ

- 1) 30мин (включая время их транспортировки)
- 2) 2 ч (включая время их транспортировки)
- 3) 3 ч (включая время их транспортировки)
- 4) 1 ч (включая время их транспортировки)

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЯИЧНОЙ МАССЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ

- 1) её сразу подвергают кулинарной обработке
- 2) хранение ее допускается не более 60 мин.
- 3) хранение ее допускается не более 30 мин.
- 4) хранение ее в холодильнике допускается не более 3ч.

НОРМЫ ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ УТВЕРЖДЕНЫ

- 1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "
- 3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 4) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОБЫ ПИЩИ ЗАПИСЫВАЮТСЯ В ЖУРНАЛЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ (ФОРМА N6-ЛП).

- 1) медицинской сестрой диетической
- 2) заведующим производством
- 3) врачом диетологом
- 4) дежурным врачом

ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД ИСПОЛЬЗУЮТ

- 1) пищевые контейнеры
- 2) одноразовую посуду
- 3) чистую, сухую посуду и столовые приборы
- 4) ланч-боксы

ПРОДУКТЫ, ПОСТУПИВШИЕ НА ПИЩЕБЛОК ХРАНЯТ

- 1) в контейнерах в холодильниках
- 2) на складе пищеблока на стеллажах на высоте не менее 1 м от пола
- 3) в специально приготовленной производственной таре
- 4) в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости – переукладывают в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

ПРИ ОЖИРЕНИИ, АТЕРОСКЛЕРОЗЕ, ИШЕМИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ СЕРДЦА, ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ, САХАРНОМ ДИАБЕТЕ, ПАНКРЕАТИТЕ, ДЕМПИНГ-СИНДРОМЕ, ДИСКИНЕЗИИ ЖЕЛЧЕВЫВОДЯЩИХ ПУТЕЙ И ТОЛСТОЙ КИШКИ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ДИЕТИЧЕСКИЕ (ЛЕЧЕБНЫЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

- 1) с модификацией углеводного компонента: моно- и дисахариды сахарозаменители, подсластители, продукты с их включением), полисахариды (природные и синтетические источники пищевых волокон, продукты с их включением)

2) с модификацией витаминно-минерального компонента: продукты, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, продукты с пониженным содержанием натрия, солезаменители, продукты, обогащенные йодом

3) модифицированные по калорийности: низкокалорийные, высококалорийные

4) обеспечивающие механическое и химическое щажение органов пищеварения: хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью, молочные продукты с пониженной кислотностью, гомогенизированные, пюреобразные, мелкоизмельченные продукты

РЕКОМЕНДУЕМЫМИ ПРИЕМАМИ ПИЩИ ПРИ ЧЕТЫРЕХРАЗОВОМ ПИТАНИИ ЯВЛЯЮТСЯ

1) завтрак в 7-8 ч, обед в 13-14 ч, ужин в 17-18 ч за 3–4 ч до сна и последний прием пищи (поздний ужин) в 22 ч. Перерывы между отдельными приемами пищи не должны превышать 4 часа

2) завтрак в 6-7 ч, обед в 13-14 ч, ужин в 17-18 ч за 3–4 ч до сна и последний прием пищи (поздний ужин) в 21 ч. Перерывы между отдельными приемами пищи не должны превышать 4 часа

3) завтрак в 9-10 ч, обед в 13–15 ч, ужин в 19–20 ч за 3–4 ч до сна и последний прием пищи (поздний ужин) в 23 ч

4) завтрак в 8–9 ч, обед в 14–15 ч, ужин в 18–19 ч за 3–4 ч до сна и последний прием пищи (поздний ужин) в 21 ч. Перерывы между отдельными приемами пищи не должны превышать 4 часа

ЗАПРЕЩЕНО СОЕДИНЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ТРАНСПОРТНЫМИ ТОННЕЛЯМИ С _ ОТДЕЛЕНИЕМ

1) инфекционным

2) хирургическим

3) детским

4) терапевтическим

ФОРМА N 23-МЗ «ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ» УТВЕРЖДЕНА

1) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100

2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \"Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\"

3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \"О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\"

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ СОСТАВЛЯЕТ "СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЙ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ" ПО МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) с разбивкой по диетическим столам
- 2) сверяясь с записями в историях болезней
- 3) по форме N 44-МЗ
- 4) с разбивкой по диетическим столам и производит сверку с данными медицинской статистики и приемного отделения.

ОБРАБОТАННОЕ, ЧИСТОЕ ЯЙЦО НА ПИЩЕБЛОКЕ ВЫКЛАДЫВАЮТ

- 1) в чистую промаркированную посуду
- 2) в кассету
- 3) в коробку
- 4) на дверку холодильника, в кассету

НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1) мясных бульонов
- 2) каши
- 3) винегрета
- 4) макарон по-флотски

ПРОВЕРЯТЬ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ ПРИ ИХ ПОСТУПЛЕНИИ НА СКЛАД И ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ВХОДИТ В ОБЯЗАННОСТЬ

- 1) медицинской сестры диетической
- 2) врача-диетолога
- 3) заведующего пищеблоком
- 4) шеф повара

ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминации или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, обладающие определенными органолептическими свойствами, готовые к употреблению в качестве дополнительного питания, предназначенные для коррекции рационов питания различных категорий населения
- 2) пищевые продукты, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарнозависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины
- 3) специально разработанные пищевые продукты с заданным химическим составом, энергетической ценностью, физическими свойствами и доказанным лечебным эффектом, отвечающие физиологическим потребностям организма, учитывающие нарушения процессов метаболизма больного человека
- 4) продукты, предназначенные для систематического (регулярного) употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения,

снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе функциональных ингредиентов, способных оказывать благоприятные эффекты на одну или несколько физиологических функций и метаболических реакций организма человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10% до 50% от суточной физиологической потребности

ПО ОКОНЧАНИИ УБОРКИ В КОНЦЕ СМЕНЫ ВСЬ УБОРОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ПРОМЫВАЕТСЯ

- 1) с использованием моющих и дезинфицирующих средств, и хранится в маркированных ведрах
- 2) с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте
- 3) с использованием моющих и дезинфицирующих средств
- 4) чистой проточной водой, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте

ПРИНЦИП ПОСТРОЕНИЯ КАЖДОЙ ДИЕТЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- 1) физиологической потребностью организма в пищевых веществах и энергии, фазой и стадией заболевания, степенью функциональных расстройств и уровнем нарушения метаболических процессов
- 2) фазой и стадией заболевания, степенью функциональных расстройств и уровнем нарушения метаболических процессов
- 3) физиологической потребностью организма в пищевых веществах и энергии
- 4) возрастом пациента

ПРИ 6-РАЗОВОМ ПИТАНИИ ВВОДИТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- 1) 2-й завтрак (11–12 ч), 2-й обед (15 ч)
- 2) 2-й завтрак (11–12 ч), полдник (16-17 ч)
- 3) 2-й завтрак (11–12 ч), 2-й ужин (23 ч)
- 4) 2-й обед (15 ч), 2-й ужин (23 ч)

ПИЩЕВУЮ СОЛЬ С ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ ДОБАВКАМИ ИСПОЛЬЗУЮТ КАК СОЛЬ БЕЗ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ДОБАВОК ПО ИСТЕЧЕНИИ

- 1) 1 года
- 2) 8 месяцев
- 3) 18 месяцев
- 4) 1 месяца

ПРИ ПРОВЕДЕНИИ МЕДИЦИНСКОЙ СОРТИРОВКИ ПОСТРАДАВШИЙ С СОСТОЯНИЕМ СРЕДНЕЙ СТЕПЕНИ ТЯЖЕСТИ ОБОЗНАЧАЕТСЯ СОРТИРОВОЧНОЙ МАРКОЙ _ ЦВЕТА

- 1) желтого
- 2) красного
- 3) зеленого
- 4) черного

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ ВАРеноЙ РЫБЫ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) ВР
- 2) ВО
- 3) СМ
- 4) МГ

УБОРКА ОБЕДЕННОГО СТОЛА В БУФЕТНОЙ ПРОВОДИТСЯ

- 1) по мере загрязнения
- 2) перед завтраком, обедом, ужином
- 3) после каждого посетителя
- 4) после завтрака, обеда, ужина

ВАРИАНТ ВЫСОКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЫ В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) НБД
- 2) ШД
- 3) ВКД
- 4) ВБД

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ СРЕДИ ПАЦИЕНТОВ, СВЯЗАННЫХ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОЙ ПИЩИ, НА ПИЩЕБЛОКЕ НЕ ИЗГОТАВЛИВАЮТСЯ

- 1) супы пюре, блюда из субпродуктов
- 2) сырковая масса, творог; макароны с мясным фаршем ("по-флотски"), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, заливные блюда (мясные и рыбные); яичница-глазунья; кремы, кондитерские изделия с кремом; изделия во фритюре, паштеты.
- 3) запеканки, бутерброды
- 4) пирожки, булочки с сухофруктами

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ОМЛЕТА НА ПИЩЕБЛОКЕ СМЕСЬ ЯЙЦА (ИЛИ ЯИЧНОГО ПОРОШКА) С ДРУГИМИ КОМПОНЕНТАМИ ВЫЛИВАЮТ НА

- 1) смазанный жиром противень или порционную сковороду
- 2) смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и оставляют на 30 минут
- 3) смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят на плиту на 8 - 10 мин
- 4) смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200 град. С на 8 - 10 мин

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ ДИСПЛАСТИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)
- 2) повышенным содержанием витаминов, повышенным содержанием

микроэлементов (йод)

3) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов ДЗ, К, повышенным содержанием изофлавонов сои

4) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧИХ БЛЮД НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ

1) 50 градусов Цельсия, холодных– 20 градусов Цельсия

2) 55-65 градусов Цельсия, холодных– 15 градусов Цельсия

3) 45-55 градусов Цельсия, холодных– 10 градусов Цельсия

4) 60 градусов Цельсия, холодных– 10 градусов Цельсия

СРЕДНИЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

1) нормальной массе тела

2) избыточной массе тела

3) ожирении I степени

4) дефиците массы тела

УМЕРЕННО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

1) дефиците массы тела

2) нормальной массе тела

3) ожирении I степени

4) избыточной массе тела

МЕНЮ-РАСКЛАДКА Ф. N 44-МЗ СОСТАВЛЯЕТСЯ НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ НА

1) 7 дней (неделю)

2) 1 (следующий) день

3) 2 дня

4) 3 дня

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД ВО ВТОРОМ ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

1) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару

2) отварном виде или на пару, без соли

3) отварном, тушеном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения

4) отварном виде, без соли, на пару, не протертые

В РЫБЕ, РАКООБРАЗНЫХ, МОЛЛЮСКАХ, ЗЕМНОВОДНЫХ, ПРЕСМЫКАЮЩИХСЯ И ПРОДУКТАХ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

1) наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека

2) наличие видимых повреждений продукта

- 3) изменение цвета продукта
- 4) изменение вкуса продукта

В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ/ХОЛОДИЛЬНИКАХ ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) продукты должны храниться с соблюдением правила товарного соседства: сырые и готовые продукты следует хранить отдельно. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах)
- 2) допускается совместное кратковременное хранение продуктов без соблюдения условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах)
- 3) допускается хранение без соблюдения правила товарного соседства в маркированной таре
- 4) продукты хранятся рассортированные по срокам годности (скоропортящиеся, длительного хранения)

К МОЧЕГОННЫМ ПРЕПАРАТАМ ОТНОСИТСЯ

- 1) фуросемид
- 2) фурагин
- 3) фурадонин
- 4) фуразолидон

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ С МОДИФИКАЦИЕЙ УГЛЕВОДНОГО КОМПОНЕНТА: МОНО- И ДИСАХАРИДОВ (САХАРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ, ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ, ПРОДУКТОВ С ИХ ВКЛЮЧЕНИЕМ), ПОЛИСАХАРИДОВ (ПРИРОДНЫЕ И СИНТЕТИЧЕСКИЕ ИСТОЧНИКИ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, ПРОДУКТОВ С ИХ ВКЛЮЧЕНИЕМ) ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ
- 2) ожирение, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь, сахарный диабет, панкреатит, демпинг-синдром, дискинезия желчевыводящих путей и толстой кишки
- 3) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии
- 4) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ УБОРКА РАБОЧИХ МЕСТ В ПИЩЕБЛОКЕ ПРОВОДИТСЯ

- 1) работниками пищеблока
- 2) уборщицами
- 3) медицинской сестрой диетической

4) специалистами клининговой компании

ЕЖЕДНЕВНО, В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

- 1) проводится дезинфекция всей столовой посуды средствами в соответствии с инструкциями по их применению
- 2) проводится дезинфекция приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению
- 3) проводится промывание горячей водой всей столовой посуды и приборов
- 4) проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению

В СВЕЖИХ И СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫХ ЗЕЛЕНИ СТОЛОВОЙ, ОВОЩАХ, ФРУКТАХ И ЯГОДЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

- 1) наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших
- 2) наличие гнилостных повреждений
- 3) изменение цвета продукта
- 4) изменение вкуса продукта

ВЕДУЩИМ ФАКТОРОМ РИСКА ОНКОЛОГИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ВНЕ ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЛОКАЛИЗАЦИИ (ДО 35 %) ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) дислипидемия
- 2) низкая физическая активность
- 3) пагубное употребление алкоголя
- 4) нерациональное питание

К ПЕРВОЙ СОРТИРОВОЧНОЙ ГРУППЕ ОТНОСЯТ ПОСТРАДАВШИХ, ИМЕЮЩИХ

- 1) повреждения средней тяжести, без непосредственной угрозы для жизни
- 2) крайне тяжелые, несовместимые с жизнью повреждения
- 3) тяжелые повреждения, с нарастанием расстройств жизненно-важных функций
- 4) легкие повреждения, требующие амбулаторного лечения

НИЗКИЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

- 1) избыточной массе тела
- 2) ожирении I степени
- 3) нормальной массе тела
- 4) дефиците массы тела

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА КОНТРОЛИРОВАТЬ ПРАВИЛЬНОСТЬ ОТПУСКА БЛЮД

- 1) с пищеблока в отделения в соответствии с меню-раскладкой
- 2) с пищеблока в отделения в соответствии с \"раздаточной ведомостью\";
- 3) с пищеблока в отделения в соответствии с сводным меню
- 4) со склада

СИЛЬНО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

- 1) ожирении III степени
- 2) ожирении I степени
- 3) ожирении II степени
- 4) нормальной массе тела

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЯЗКИХ КАШ НЕОБХОДИМО СООТНОШЕНИЕ НА 1 КГ _ (ЛИТР) ЖИДКОСТИ

- 1) 3,2-3,7
- 2) 1,2-2,5
- 3) 4,2-5,7
- 4) 1,2-1,7

ПРИНИМАЯ МАССУ БРУТТО ПТИЦЫ ЗА 100%, КОЛИЧЕСТВО ОТХОДОВ ОПРЕДЕЛЯЮТ ИЗ ОТНОШЕНИЯ

- 1) масса нетто, кг x % отходов и потерь

100 %

- 2) масса брутто, кг x % отходов и потерь

100 %

- 3) 100% x % отходов и потерь

Масса нетто, кг

- 4) 100% x % отходов и потерь

Масса брутто, кг

ИНДИВИДУАЛИЗАЦИЯ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ ДОСТИГАЕТСЯ ПУТЕМ

- 1) контроля продуктовых домашних передач для больных, находящихся на лечении в медицинской организации
- 2) использования в лечебном и энтеральном питании биологически активных добавок к пище и готовых специализированных смесей
- 3) подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло)
- 4) подбора имеющихся в картотеке блюд лечебного питания, увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, масло), контроля продуктовых домашних передач для больных, находящихся на лечении в медицинской организации, а также путем использования в лечебном и энтеральном питании биологически активных добавок к пище и готовых специализированных смесей

МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ЦЕЛЬЮ ВЫЯВЛЕНИЯ

- 1) признаков повышенного артериального давления
- 2) признаков простудных заболеваний, повышенной температуры
- 3) у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов
- 4) признаков алкогольного опьянения

ПОСТИЖЕНИЕ ЭМОЦИОНАЛЬНЫХ СОСТОЯНИЙ ДРУГОГО ЧЕЛОВЕКА, СОПЕРЕЖИВАНИЕ ПРИ ОБЩЕНИИ НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) рефлексия
- 2) эмпатия
- 3) рационализация
- 4) экспрессивность

ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ УПАКОВКУ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕД ВСКРЫТИЕМ

- 1) протирают чистой ветошью
- 2) моют в горячей воде с мылом
- 3) промывают дезинфицирующими средствами
- 4) промывают проточной водой и вытирают

ЧЛЕНЫ БРИГАДЫ НУТРИТИВНОЙ ПОДДЕРЖКИ

- 1) проводят занятия по вопросам энтерального питания с врачами медицинской организации; осуществляют консультативную помощь врачам других специальностей и анализ клинической и экономической эффективности энтерального питания больных
- 2) осуществляют консультативную помощь врачам других специальностей
- 3) проводят занятия по вопросам энтерального питания с врачами медицинской организации
- 4) совместно с главным бухгалтером проводят анализ клинической и экономической эффективности энтерального питания больных

НОРМАЛЬНЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ИНДЕКСЫ МАССЫ ТЕЛА СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О

- 1) недостаточности потребления основных пищевых веществ - источников энергии, которое, как правило, сочетается с недостатком белка
- 2) балансе между энергией, поступающей с пищей и фактическими энерготратами организма
- 3) нерациональном питании и несбалансированной энергетической ценности рациона
- 4) превышении энергетической ценности рационов питания над энерготратами

В ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ТОЩАЯ РЫБА: МИНТАЙ, ЛЕДЯНАЯ РЫБА, СУДАК, ХЕК ТРЕСКА, СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В НЕЙ НЕ ПРЕВЫШАЕТ_%

- 1) 5

- 2) 4
- 3) 1
- 4) 10

КОРРЕКЦИЯ ПО БЕЛКУ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ ПРОВОДИТСЯ ВКЛЮЧЕНИЕМ В СОСТАВ МЕНЮ КАРТОЧЕК-РАСКЛАДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШ, СЛИЗИСТЫХ СУПОВ, КИСЕЛЕЙ, НАПИТКОВ И ДР.

- 1) полноценного белка в виде специализированной белковой смеси от 10,0 до 20,0 грамм в сутки.
- 2) полноценного белка в виде специализированной белковой смеси от 4,0 до 8,0 грамм в сутки.
- 3) полноценного белка в виде специализированной белковой смеси от 18,0 до 26,0 грамм в сутки.
- 4) полноценного белка в виде специализированной белковой смеси от 18,0 до 42,0 грамм в сутки.

В ПИЩЕВЫХ БЛОКАХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖНЫ СТРОГО СОБЛЮДАТЬСЯ ТРЕБОВАНИЯ ОБ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И МЕДИЦИНСКИХ ОБСЛЕДОВАНИЯХ В ОТНОШЕНИИ

- 1) работников раздаточных
- 2) врача диетолога и медицинской сестры диетической
- 3) работников пищеблока, раздаточных и буфетных
- 4) заведующего производством

АЛАЯ ПУЛЬСИРУЮЩАЯ СТРУЯ КРОВИ ХАРАКТЕРНА ДЛЯ _ КРОВОТЕЧЕНИЯ

- 1) смешанного
- 2) капиллярного
- 3) венозного
- 4) артериального

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ДОКУМЕНТ, В КОТОРОМ ЗАКРЕПЛЕННЫ ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ, ОБЯЗАННОСТИ, ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ РАБОТНИКА НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) положение о деятельности структурного подразделения медицинской организации
- 2) коллективный договор
- 3) приказ о приеме на работу
- 4) должностная инструкция

К НЕМЕХАНИЗИРОВАННОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ОТНОСЯТСЯ

- 1) машины для резки хлеба, яйцерезки
- 2) электросковородки, электротигли, электроплиты, печи СВЧ, жарочные шкафы (с Т - 150-200 градусов Цельсия); шкафы для просушки (Т - 100-150 градусов Цельсия), шкафы для выпечки (Т - до 300 градусов Цельсия)
- 3) разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, тележки, весы, шкафы для хранения кухонной посуды и приборов, лари, разрубочные колоды

4) машины для приготовления теста (просеиватели, тестомешалки, механизм для раскладки и деления теста)

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ НАРУШЕНИЙ ПРОЦЕССА ПИЩЕВАРЕНИЯ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

1) Низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, низкохолестериновые, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фитостеринов, повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина), повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина), повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, повышенным содержанием флавоноидов, повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолы, изотиоцианаты)

2) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащие пробиотики, содержащие пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов

3) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена

4) низким и пониженным гликемическим индексом, низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, повышенным содержанием полиненасыщенных

жирных кислот семейства омега-3, повышенным содержанием растворимых и

нерастворимых пищевых волокон, со сниженной энергетической ценностью, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е), повышенным содержанием хрома, цинка, селена, ванадия

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗАНОСИТСЯ В ЖУРНАЛ УСТАНОВЛЕННОЙ ФОРМЫ

1) и доводится до сведения врача диетолога

2) и оформляется подписью председателя бракеражной комиссии

3) и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии

4) и сопровождается служебной запиской на имя главного врача

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ МЕХАНИЧЕСКОЕ И ХИМИЧЕСКОЕ ЩАЖЕНИЕ ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ: ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С Пониженной кислотностью, Молочных продуктов с пониженной кислотностью, ГОМОГЕНИЗИРОВАННЫХ, ПЮРЕОБРАЗНЫХ, МЕЛКОИЗМЕЛЬЧЕННЫХ ПРОДУКТОВ ЯВЛЯЮТСЯ

1) Ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия,

энергетическая недостаточность

- 2) фенилкетонурия, глютенная энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность
- 3) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии
- 4) аллергические заболевания

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ДИЕТЕ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

- 1) отварном виде или на пару, протертые и непротертые
- 2) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару
- 3) отварном виде или на пару, без соли
- 4) отварном виде, без соли, на пару, не протертые

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ НА КУХНЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

- 1) двух раз в квартал
- 2) одного раза в полугодие
- 3) одного раза в квартал
- 4) одного раза в месяц

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ С ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕМЕТАБОЛИЗИРУЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ (ФЕНИЛАЛАНИНА, ГЛЮТЕНА, ЛАКТОЗЫ И ДР.) ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ
- 2) аллергические заболевания
- 3) фенилкетонурия, глютенная энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность
- 4) ожирение, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь, сахарный диабет, панкреатит, демпинг-синдром, дискинезия желчевыводящих путей и толстой кишки

ВО ВРЕМЯ ПРИЕМКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА СКЛАД МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ ПРОВЕРКА

- 1) количества и качества продуктов
- 2) фактического соответствия ассортимента, количества и качества продуктов указанных в сопроводительном документе (накладной, акте и др.).
- 3) фактического веса продуктов указанного в сопроводительном документе (накладной, акте и др.).
- 4) фактического соответствия ассортимента указанного в накладной

ЗНАЧИТЕЛЬНО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

- 1) нормальной массе тела

- 2) ожирении II степени
- 3) дефиците массы тела
- 4) ожирении I степени

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОВОДИТСЯ

- 1) по мере его загрязнения
- 2) по мере его загрязнения и по окончании работы
- 3) ежедневно в конце рабочего дня
- 4) по окончании работы

ОЦЕНКА И КОРРЕКЦИЯ НУТРИЦИОННОГО СТАТУСА БОЛЬНЫХ НЕОБХОДИМА ДЛЯ

- 1) улучшения качества жизни больных и удешевления стоимости питания
- 2) увеличения продолжительности жизни и пропаганды здорового образа жизни
- 3) профилактики осложнений и увеличения физической выносливости
- 4) улучшения качества лечения больных, профилактики осложнений, для повышения качества их жизни

ЗАПЕКАНИЕ - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА

- 1) продуктов в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.
- 2) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С
- 3) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира
- 4) с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе

ПРИ ПОПАДАНИИ МАСЛЯНЫХ РАСТВОРОВ И СУСПЕНЗИЙ В КРОВЕНОСНЫЙ СОСУД ВОЗМОЖНО РАЗВИТИЕ

- 1) флегмоны
- 2) эмболии
- 3) спазма сосуда
- 4) кровотечения

В МЕНЮ-РАСКЛАДКЕ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ В ЧИСЛИТЕЛЕ ПРОСТАВЛЯЕТ

- 1) количество продуктов, необходимых для отпуска со склада
- 2) количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда
- 3) количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда
- 4) энергетическую ценность и химический состав блюда

ПРИ ТЯЖЕЛОМ СОСТОЯНИИ БОЛЬНОГО ОБЪЕМ ВВЕДЕННОГО ЛЕГКОУСВОЯЕМОГО БЕЛКА В СТАНДАРТНЫЕ ДИЕТЫ СОСТОИТ НА

- 1) 50% из белка пищевых продуктов и 50% из белка диетических продуктов
- 2) 55% из белка пищевых продуктов и 45% из белка диетических продуктов

- 3) 60% из белка пищевых продуктов и 40% из белка диетических продуктов
- 4) 70% из белка пищевых продуктов и 30% из белка диетических продуктов

РАЗДАЧУ ГОТОВОЙ ПИЩИ В БУФЕТАХ ОТДЕЛЕНИЙ ПРОИЗВОДЯТ

- 1) не позднее 3-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение
- 2) не позднее 1-го часа после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение
- 3) не позднее 2-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение
- 4) не позднее 1.5-х часов после ее приготовления, включая и время доставки пищи в отделение

СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИ ОТСУТСТВИИ СПЕЦИАЛЬНО ВЫДЕЛЕННОГО ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ _ ЧАСОВ

- 1) 72
- 2) 36
- 3) 24
- 4) 48

КАРТОФЕЛЬ И КОРНЕПЛОДЫ ХРАНЯТ

- 1) в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град. С
- 2) в сухом темном, хорошо проветриваемом помещении в контейнерах в штабелях
- 3) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 4) в мешках на подтоварниках

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ МИКРОЭЛЕМЕНТОВ (ЙОД) ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) снижением риска развития нарушений процесса пищеварения
- 2) снижением риска развития нарушений липидного обмена
- 3) повышением неспецифической иммунной реактивности организма
- 4) предупреждением развития эндемических заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ(витаминов, микроэлементов)

СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ ДОБАВЛЯЮТ В КАШИ ЗА_ (МИН) ДО ОКОНЧАНИЯ ВАРКИ

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ В ОТДЕЛЕНИИ К ДИЕТИЧЕСКИМ

РАЦИОНАМ, ОФОРМЛЯЕТСЯ В ДВУХ ЭКЗЕМПЛЯРАХ

- 1) первый передается на склад (кладовую), другой сохраняется в истории болезни
- 2) первый передается на пищеблок, другой врачу-диетологу, для формирования отчета
- 3) первый передается на пищеблок, другой в бухгалтерию
- 4) первый передается на пищеблок, другой сохраняется в истории болезни

ФОРМАН 1-84 «ПОРЦИОННИК НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ» УТВЕРЖДЕНА

- 1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "
- 3) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 4) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: MP100

СПЕЦИАЛЬНЫЕ РАЦИОНЫ

- 1) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.
- 2) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.
- 3) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.
- 4) высокобелковая диета при активном туберкулезе

НОРМЫ БУФЕТНЫХ ПРОДУКТОВ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УТВЕРЖДЕНЫ

- 1) врачом-диетологом
- 2) заместителем главного врача по лечебной работе
- 3) советом по лечебному питанию
- 4) главным врачом

ЩЕТКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ

- 1) очищают, с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте
- 2) очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой
- 3) замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением

моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), затем просушивают и хранят в специально выделенном месте

4) очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте

АКТ О ПРИЕМКЕ МАТЕРИАЛОВ (Ф. 0315004) ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИ ВЫЯВЛЕНИИ РАСХОЖДЕНИЙ И ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) юридическим основанием для обращения в суд
- 2) юридическим основанием для продолжения сотрудничества с данным поставщиком
- 3) поводом для расторжения договора с данным поставщиком
- 4) юридическим основанием для предъявления претензии поставщику

ПРИ ХРОНИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПОЧЕК, ХРОНИЧЕСКОЙ ПОЧЕЧНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ, ГЛЮТЕНОВОЙ ЭНТЕРОПАТИИ, ФЕНИЛКЕТОНУРИИ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ДИЕТИЧЕСКИЕ (ЛЕЧЕБНЫЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ С

- 1) модификацией углеводного компонента: моно- и дисахариды сахарозаменители, подсластители, продукты с их включением), полисахариды (природные и синтетические источники пищевых волокон, продукты с их включением)
- 2) модификацией витаминно-минерального компонента: продукты, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, продукты с пониженным содержанием натрия, солезаменители, продукты, обогащенные йодом
- 3) модификацией жирового компонента: продукты с пониженным содержанием жира, продукты с включением липотропных факторов, продукты с модифицированным жирнокислотным составом
- 4) модификацией белкового компонента: продукты с частичной заменой животного белка, на растительный белок, продукты с пониженным содержанием белка и безбелковые продукты

ПРИ СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ НАДО УЧИТЫВАТЬ

- 1) продолжительность приготовления блюд, приготовление трудоемких блюд осуществлять заранее
- 2) продолжительность приготовления блюд, планировать приготовление трудоемких блюд на один прием пищи
- 3) продолжительность приготовления блюд, сочетать приготовление трудоемких блюд с менее трудоемкими
- 4) продолжительность приготовления блюд, планировать приготовление только не трудоемких блюд

РАБОТНИКИ, ИМЕЮЩИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ КОЖИ, А ТАКЖЕ АНГИНУ И КАТАРАЛЬНЫЕ ЯВЛЕНИЯ ВЕРХНИХ ДЫХАТЕЛЬНЫХ ПУТЕЙ

- 1) могут выполнять работу по уборке пищеблока и транспортировке еды
- 2) им предоставляется отгул
- 3) должны работать только в одноразовых перчатках

4) не допускаются к работе, направляются на лечение, переводятся на другую работу

ОЧИЩЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬ, КОРНЕПЛОДЫ И ДРУГИЕ ОВОЩИ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ИХ ПОТЕМНЕНИЯ И ВЫСУШИВАНИЯ, ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНИТЬ В

- 1) холодной воде не более 2 часов
- 2) теплой воде не более 2 часов
- 3) холодильной камере не более 2 часов
- 4) холодной воде не более 4 часов

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминации или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, обладающие определенными органолептическими свойствами, готовые к употреблению в качестве дополнительного питания, предназначенные для коррекции рационов питания различных категорий населения
- 2) пищевые продукты, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарнозависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины
- 3) продукты, предназначенные для систематического (регулярного) употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе функциональных ингредиентов, способных оказывать благоприятные эффекты на одну или несколько физиологических функций и метаболических реакций организма человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10% до 50% от суточной физиологической потребности
- 4) специально разработанные пищевые продукты с заданным химическим составом, энергетической ценностью, физическими свойствами и доказанным лечебным эффектом, отвечающие физиологическим потребностям организма, учитывающие нарушения процессов метаболизма больного человека

ВОДА ДЛЯ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА НА ПИЩЕБЛОКЕ БЕРЕТСЯ 1 РАЗ В

- 1) год
- 2) 3 месяца
- 3) 6 месяцев
- 4) 9 месяцев

МАРКИРОВКА, НАНЕСЕННАЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ, УПАКОВКУ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ МОРОЖЕНОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ (ГЛАЗИРОВАННОЙ) ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ

- 1) информацию о массе нетто без массы глазури
- 2) указание на вторичное замораживание
- 3) указание "\"обогащенный витаминами и/или минеральными веществами пищевой продукт\""
- 4) информацию о массе брутто

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ В КЛАДОВЫХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

- 1) одного раза в месяц
- 2) одного раза в квартал
- 3) одного раза в полугодие
- 4) двух раз в квартал

ПРИ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОМ СОСТОЯНИИ БОЛЬНОГО ОБЪЕМ ВВЕДЕННОГО ЛЕГКОУСВОЯЕМОГО БЕЛКА В СТАНДАРТНЫЕ ДИЕТЫ СОСТОИТ НА

- 1) 80% из белка пищевых продуктов и 20% из белка диетических продуктов
- 2) 70% из белка пищевых продуктов и 30% из белка диетических продуктов
- 3) 60% из белка пищевых продуктов и 40% из белка диетических продуктов
- 4) 50% из белка пищевых продуктов и 50% из белка диетических продуктов

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА СОСТАВЛЯЕТСЯ ПО ФОРМЕ №_

- 1) 1-85
- 2) 1-84
- 3) 1-83
- 4) 1-87

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ БЕСКАЛОРИЙНЫЙ СОДЕРЖИТ МЕНЕЕ

- 1) 5 ккал/100 г или 100 мл продукта
- 2) 4 ккал/100 г или 100 мл продукта
- 3) 3 ккал/100 г или 100 мл продукта
- 4) 6 ккал/100 г или 100 мл продукта

В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ

- 1) производится эквивалентная замена овощей на специализированные диетические продукты
- 2) не разрешаются количественные замены одних овощей на другие
- 3) в рацион не включается белокочанная капуста
- 4) овощи исключены

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) кипяченое молоко
- 2) сметану в заводской упаковке
- 3) творог в заводской упаковке
- 4) творог во флягах

"ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ" ПО ФОРМЕ N 23-МЗ ЗАПОЛНЯЕТСЯ

- 1) медицинской сестрой диетической, заведующим производством (шеф-поваром)
- 2) медицинской сестрой диетической, бухгалтером
- 3) медицинской сестрой диетической в двух экземпляра

4) медицинской сестрой диетической в одном экземпляре

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПОСЛЕДНЕГО ПРИЕМА ПИЩИ, НАЗНАЧАЕМОГО БОЛЬНОМУ НА НОЧЬ В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 30
- 2) 5-10
- 3) 20-25
- 4) 40

ДИЕТИЧЕСКИМИ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ) ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) специально разработанные пищевые продукты с заданным химическим составом, энергетической ценностью, физическими свойствами и доказанным лечебным эффектом, отвечающие физиологическим потребностям организма, учитывающие нарушения процессов метаболизма больного человека
- 2) пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминации или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, обладающие определенными органолептическими свойствами, готовые к употреблению в качестве дополнительного питания, предназначенные для коррекции рационов питания различных категорий населения
- 3) продукты, предназначенные для систематического (регулярного) употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе функциональных ингредиентов, способных оказывать благоприятные эффекты на одну или несколько физиологических функций и метаболических реакций организма человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10% до 50% от суточной физиологической потребности
- 4) пищевые продукты, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарно- зависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ

- 1) по пятибалльной системе по каждому из показателей- внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция
- 2) по трем показателям - внешний вид, запах, вкус
- 3) по четырехбалльной системе по каждому из показателей- внешний вид, вкус, готовность и доброкачественность
- 4) по восьми показателям- внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, температура, готовность и доброкачественность

РЫБУ МОРОЖЕНУЮ (ФИЛЕ РЫБНОЕ) ХРАНЯТ

- 1) в специально приготовленных контейнерах
- 2) в таре поставщика на стеллажах, укладывая в штабеля
- 3) в подтоварниках, укладывая в штабеля
- 4) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках

МОДИФИКАЦИЯ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ ПРОВОДИТСЯ ЗА СЧЕТ

- 1) уменьшения размера порций
- 2) витаминизации блюд
- 3) включения смесей белковых композитных сухих
- 4) увеличения размера порций

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ В ОТДЕЛЕНИИ К ДИЕТИЧЕСКИМ РАЦИОНАМ, ПОДПИСЫВАЕТСЯ

- 1) лечащим врачом, врачом-диетологом и утверждается главным врачом медицинской организации
- 2) врачом-диетологом, заведующим отделения и утверждается главным врачом медицинской организации
- 3) лечащим врачом, заведующим отделения и утверждается врачом-диетологом
- 4) лечащим врачом, заведующим отделения и утверждается главным врачом медицинской организации

В ПРИКАЗЕ МИНЗДРАВА РОССИИ N 330 ОТ 05.08.2003 Г. "О МЕРАХ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"

- 1) предусмотрено проведение расчетов по количественному и качественному составу основных пищевых веществ и микронутриентов персонализированно на каждого пациента
- 2) предусмотрено проведение расчетов по энергетической ценности, технологии приготовления диетических блюд и среднесуточному набору продуктов персонализированно на каждого пациента
- 3) пересмотрены химический состав и энергетическая ценность среднесуточных наборов продуктов на одного больного
- 4) предусмотрено проведение расчетов энергетической ценности и химического состава персонализированно на каждого пациента

МЕНЮ-РАСКЛАДКА УТВЕРЖДАЕТСЯ ГЛАВНЫМ ВРАЧОМ И ПОДПИСЫВАЕТСЯ

- 1) врачом-диетологом, бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром)
- 2) врачом-диетологом
- 3) медицинской сестрой диетической
- 4) бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром)

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ ОСТАВЛЯЮТСЯ ЕЖЕДНЕВНО В РАЗМЕРЕ

- 1) одной или двух порции
- 2) одной порции или 150-200 г каждого блюда
- 3) одной порции или 100-150 г каждого блюда
- 4) двух порции или 200-250 г каждого блюда

ПРОВЕРКА ГОТОВОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПЕРЕД ЕЕ ВЫДАЧЕЙ В ОТДЕЛЕНИЯ

ПРОИЗВОДИТСЯ ПУТЕМ ОТБОРА ПРОБЫ

- 1) оформленного первого блюда одной из применяемых диет
- 2) оформленного блюда одной из применяемых диет
- 3) оформленного порционного блюда одной из применяемых диет
- 4) оформленного второго блюда одной из применяемых диет

КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

- 1) врач-диетолог
- 2) медицинская сестра диетическая
- 3) заведующий пищеблоком
- 4) шеф повар

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, ЯВЛЯЮЩИЙСЯ ИСТОЧНИКОМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН СОДЕРЖИТ НЕ МЕНЕЕ

- 1) 1 г пищевых волокон на 100 г продукта или 0,5 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 2) 4 г пищевых волокон на 100 г продукта или 1,0 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 3) 3 г пищевых волокон на 100 г продукта или 1,5 г пищевых волокон на 100 мл продукта
- 4) 2 г пищевых волокон на 100 г продукта или 2,5 г пищевых волокон на 100 мл продукта

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕСЯ ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛЬЦИЯ, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНОВ ДЗ, К, ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ИЗОФЛАВОНОВ СОИ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) снижением риска развития железодефицитной анемии
- 2) снижением риска развития остеопении и остеопороза
- 3) повышением неспецифической иммунной реактивности организма
- 4) предупреждением развития эндемических заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ (витаминов, микроэлементов)

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ «ЖУРНАЛА БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

- 1) журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью
- 2) форма журнала должна быть согласована с главным врачом, утверждена приказом по медицинской организации, храниться у врача диетолога
- 3) журнал должен быть пронумерован и храниться у врача диетолога
- 4) журнал должен быть расчерчен для отметки результатов органолептической проверки

ПОТОЧНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДОЛЖНА ИСКЛЮЧАТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ КОНТАКТА

- 1) готовых первых, вторых и порционных блюд
- 2) мясной и молочной продукции
- 3) сырых и готовых к употреблению продуктов
- 4) сырых продуктов и круп

В МОЕЧНЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ ПИЩЕБЛОКА ВЫВЕШИВАЕТСЯ ИНСТРУКЦИЯ

- 1) о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств
- 2) о правилах мытья посуды и инвентаря
- 3) с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств
- 4) уборки моечной с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств

СРОК РЕАЛИЗАЦИИ РЫБЫ ОХЛАЖДЕННОЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ(+1+6) СОСТАВЛЯЕТ _ (ЧАС)

- 1) 36
- 2) 48
- 3) 72
- 4) 12

МЕНЮ-РАСКЛАДКА УТВЕРЖДАЕТСЯ

- 1) заместителем главного врача
- 2) главным врачом
- 3) главным бухгалтером
- 4) врачом-диетологом

ВАРИАНТ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) ОВД
- 2) ВКД
- 3) ВБД
- 4) ШД

КРУПНЫЕ СЫРЫ ХРАНЯТ

- 1) без тары на чистых стеллажах
- 2) в таре производителя
- 3) в холодильниках
- 4) завернутыми в пергамент, в лотках

ГОТОВЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ (КОЛБАСЫ, ОКороКА, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ) ХРАНЯТ

- 1) завернутыми в пергамент, в лотках
- 2) в потребительской таре на полках или стеллажах
- 3) в таре поставщика или производственной таре
- 4) без тары на чистых стеллажах

ВЛАЖНАЯ УБОРКА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

- 1) регулярно
- 2) в соответствии с утвержденным графиком, с применением моющих и дезинфицирующих средств
- 3) ежедневно
- 4) ежедневно, с применением моющих и дезинфицирующих средств

ПРИ ВЫДАЧЕ ЗАВТРАКОВ, ОБЕДОВ И УЖИНОВ РАБОТНИКИ ОТДЕЛЕНИЙ РАСПИСЫВАЮТСЯ В ИХ ПОЛУЧЕНИИ. ВЕДОМОСТЬ ПОДПИСЫВАЕТСЯ

- 1) врачом-диетологом (медицинской сестрой диетической)
- 2) медицинской сестрой диетической и заведующим производством (шеф-поваром)
- 3) бухгалтером и заведующим производством (шеф-поваром)
- 4) медицинской сестрой диетической и бухгалтером

МЕНЮ-РАСКЛАДКА СОСТАВЛЯЕТСЯ СОГЛАСНО

- 1) сводного ежедневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания
- 2) сводного семидневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания
- 3) сводного ежедневного меню
- 4) сводного семидневного меню

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ КОНТРОЛЬ ЗА

- 1) соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока
- 2) работой склада и соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками склада
- 3) работой пищеблока, склада
- 4) работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока

ПРОВЕРКА ГОТОВОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПЕРЕД ЕЕ ВЫДАЧЕЙ В ОТДЕЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ

- 1) из суточной пробы
- 2) непосредственно из кастрюль, термосов для доставки пищи в отделения
- 3) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке
- 4) из порций пациентов

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ДИЕТЕ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

- 1) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару
- 2) отварном виде или на пару, без соли
- 3) отварном виде, без соли, на пару, не протертые
- 4) отварном, тушеном, запеченном виде, с механическим или без механического

щажения

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОТЕРТОЙ КАШИ

- 1) крупу измельчают до приготовления, кипятят
- 2) готовую кашу кипятят 30-40мин, постоянно помешивая
- 3) готовую кашу взбивают миксером, кипятят 10 мин
- 4) готовую кашу протирают через сито, доводят до кипения, кипятят 3-5мин

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ МАССОВЫХ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт
- 2) осуществляется специальным транспортом
- 3) осуществляется транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт
- 4) осуществляется транспортом поставщика

НИЗКОКАЛОРИЙНЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ МЕНЕЕ

- 1) 100 ккал/100 грамм или менее 50 ккал/100 мл продукта.
- 2) 50 ккал/100 грамм или менее 30 ккал/100 мл продукта.
- 3) 60 ккал/100 грамм или менее 40 ккал/100 мл продукта.
- 4) 30 ккал/100 грамм или менее 10 ккал/100 мл продукта.

ОХЛАЖДЕНИЕ КИСЕЛЕЙ, КОМПОТОВ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ

- 1) в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе
- 2) в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде
- 3) в емкостях, в которых они были приготовлены в холодном цехе
- 4) в емкостях в закрытом виде

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА

- 1) проводить занятия сврачамии средним медицинским персоналом по вопросам лечебного питания
- 2) организовывать занятия по вопросам лечебного питания
- 3) проводить занятия со средним медицинским персоналом и работниками пищеблока по вопросам лечебного питания
- 4) организовывать и лично участвовать в проведении занятий со средним медицинским персоналом и работниками пищеблока по вопросам лечебного питания

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (НИЗКОБЕЛКОВОЙ ДИЕТЕ) СОСТАВЛЯЕТ

- 1) белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200г
- 2) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г
- 3) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г

4) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г

В ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ УМЕРЕННО ЖИРНЫЕ СОРТА РЫБ: КАРП, ЛЕЩ, ОКУНЬ МОРСКОЙ, СОМ, СТАВРИДА, СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА В НЕЙ НЕ ПРЕВЫШАЕТ_%

- 1) 2-4
- 2) 10-15
- 3) 5-10
- 4) 4-8

В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ ПИЩЕБЛОКА И СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАВИЛ РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА

- 1) заведующий пищеблоком
- 2) врач-диетолог
- 3) медицинская сестра диетическая
- 4) шеф повар

ГОТОВЫЕ ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ПИЩЕБЛОКЕ

- 1) могут находиться на пищеблоке в холодном цеху не более 2 - 3 ч с момента изготовления
- 2) могут находиться на мармите или горячей плите не более 3 - 4 ч с момента изготовления
- 3) могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления
- 4) должны сразу транспортироваться в отделения на раздачу

СУБПРОДУКТЫ (МОЗГИ, ПОЧКИ, РУБЦЫ) НА ПИЩЕБЛОКЕ ДЕФРОСТИРУЮТ

- 1) в холодильнике
- 2) в холодной воде
- 3) в теплой воде
- 4) на воздухе или в воде

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ СЛЕДУЕТ ОБОРУДОВАТЬ

- 1) подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали
- 2) стеллажами, легко поддающимися мойке
- 3) стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали
- 4) системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали

ПРИ АТЕРОСКЛЕРОЗЕ, ИШЕМИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ СЕРДЦА, ГИПЕРТРОФИИ ЛЕВОГО ПРЕДСЕРДИЯ, ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ, ОЖИРЕНИИ, ЭНТЕРИТАХ,

ПАНКРЕАТИТЕ, ХРОНИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПЕЧЕНИ И ЖЕЛЧЕВЫВОДЯЩИХ ПУТЕЙ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ДИЕТИЧЕСКИЕ (ЛЕЧЕБНЫЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

- 1) с модификацией витаминно-минерального компонента: продукты, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, продукты с пониженным содержанием натрия, солезаменители, продукты, обогащенные йодом
- 2) модифицированные по калорийности: низкокалорийные, высококалорийные
- 3) с модификацией углеводного компонента: моно- и дисахариды сахарозаменители, подсластители, продукты с их включением), полисахариды (природные и синтетические источники пищевых волокон, продукты с их включением)
- 4) с модификацией жирового компонента: продукты с пониженным содержанием жира, продукты с включением липотропных факторов, продукты с модифицированным жирнокислотным составом

ТЕКУЩАЯ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

- 1) по мере необходимости
- 2) периодически
- 3) постоянно, своевременно и по мере необходимости
- 4) по утвержденному графику

К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ПРИМЕНЯЕМОМУ ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ОТНОСЯТСЯ

- 1) кастрюли, ведра, противни, сковородки, сита, веселки, чайники;
- 2) инвентарь: ножи, вилки, лопатки, ступки, формочки, cedилки, шумовки и т. д.
- 3) машины для приготовления теста (просеиватели, тестомешалки, механизм для раскладки и деления теста);
- 4) электросковородки, электротигли, электроплиты, печи СВЧ, жарочные шкафы (с Т - 150-200 градусов Цельсия); шкафы для просушки (Т - 100-150 градусов Цельсия), шкафы для выпечки (Т - до 300 градусов Цельсия)

ПРИ СОСТОЯНИИ БОЛЬНОГО СРЕДНЕЙ ТЯЖЕСТИ ОБЪЕМ ВВЕДЕННОГО ЛЕГКОУСВОЯЕМОГО БЕЛКА В СТАНДАРТНЫЕ ДИЕТЫ СОСТОИТ НА

- 1) средней тяжести 80 - 75% из белка пищевых продуктов и 20% - 25% из белка диетических продуктов
- 2) 60 - 65% из белка пищевых продуктов и 40% - 35% из белка диетических продуктов
- 3) 70 - 75% из белка пищевых продуктов и 30% - 25% из белка диетических продуктов
- 4) 65 - 70% из белка пищевых продуктов и 35% - 30% из белка диетических продуктов

ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ПИЩИ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме
- 2) количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме
- 3) количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ
- 4) расход энергии на поддержание жизненно важных процессов у человека (клеточного метаболизма, дыхания, кровообращения, пищеварения, внутренней и

внешней секреции, нервной проводимости, мышечного тонуса) в состоянии физического покоя (например, сна)

ВНЕОЧЕРЕДНЫЕ ПРОВЕРКИ ВЕСА И КОЛИЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД В ОТДЕЛЕНИЯХ АДМИНИСТРАЦИЕЙ СОВМЕСТНО С ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРОЙ ДИЕТИЧЕСКОЙ ПРОВОДЯТСЯ НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В

- 1) месяц
- 2) квартал
- 3) неделю
- 4) полугодие

ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВЫПИСКИ СО СКЛАДА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПРИ УВЕЛИЧЕНИИ ПОТРЕБНОСТИ, ЛИБО ДЛЯ ВОЗВРАТА ПРОДУКТОВ НА СКЛАД ОФОРМЛЯЕТСЯ

- 1) меню-требование на выдачу продуктов питания (ф. 0504202)
- 2) требование-накладная (ф. 0315006)
- 3) семидневное меню
- 4) меню-раскладки (ф. N 44-МЗ)

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ЭНДЕМИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ДЕФИЦИТОМ НЕЗАМЕНИМЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ (ВИТАМИНОВ, МИКРОЭЛЕМЕНТОВ) ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащие пробиотики, содержащие пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов
- 2) повышенным содержанием витаминов, повышенным содержанием микроэлементов (йод)
- 3) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)
- 4) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена

В ПИЩЕВЫХ БЛОКАХ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ ДОЛЖНЫ СТРОГО СОБЛЮДАТЬ ТРЕБОВАНИЯ

- 1) по устройству пищеблока предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания
- 2) по устройству пищеблока, санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания
- 3) к технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими

санитарными правилами для предприятий общественного питания

4) к санитарному содержанию и технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания

НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ НА ОДНОГО БОЛЬНОГО ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ

1) мониторинга полноценности по химическому и энергетическому составу применяемых диет в медицинской организации

2) анализа равномерности финансирования медицинской организации по кварталам года

3) формирования в субъектах РФ тарифов на оплату оказания медицинской помощи

4) мониторинга применяемости диет в медицинской организации

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ДИЕТЕ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ (ЩАДЯЩАЯ ДИЕТА) СОСТАВЛЯЕТ

1) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г

2) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г

3) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г

4) белков 110-120 г, жиров 80-90г, углеводов 250-350г

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

1) имеет специальную цифровую маркировку

2) имеет специальную маркировку

3) закрепляется за каждым цехом и имеет специальную цветовую маркировку

4) закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ ВО ВТОРОМ ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ СОСТАВЛЯЕТ

1) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г

2) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г

3) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г

4) белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200

В САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ ЗАКЛЮЧЕНИИ ДЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНА

1) информация о дате последней обработки пестицидами, использованными при возделывании сельскохозяйственных культур

2) информация о количестве пестицида и конечной даты его использования

3) информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, также с указанием наименования пестицида и конечной даты его использования

4) информация об отсутствии пестицидов для борьбы с эктопаразитами или

заболеваниями животных и птицы

ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПОТЕРИ УГЛЕВОДОВ В ПРОДУКТАХ СОСТАВЛЯЮТ _%

- 1) 15
- 2) 10
- 3) 9
- 4) 5

ОДНИМ ИЗ ПРИЗНАКОВ СИНДРОМА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ВЫГОРАНИЯ У МЕДИЦИНСКИХ РАБОТНИКОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) заинтересованность в результате труда
- 2) высокая работоспособность
- 3) отстраненность от пациентов и работы
- 4) активное участие в жизни коллектива

ЧИСТУЮ СТОЛОВУЮ ПОСУДУ ХРАНЯТ

- 1) в закрытых шкафах или на решетках
- 2) на стеллажах
- 3) в специальных открытых шкафах
- 4) на решетках

В БЕЗБЕЛКОВОМ ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА НЕ ПРЕВЫШАЕТ

- 1) 2 г/100 г продукта
- 2) 1 г/100 г продукта
- 3) 4 г/100 г продукта
- 4) 3 г/100 г продукта

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ДИЕТЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЕ) СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

- 1) отварном виде, без соли, на пару, не протертые
- 2) отварном виде или на пару, без соли
- 3) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару
- 4) отварном, тушеном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ УЖИНА В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) 5-10
- 2) 20-25
- 3) 40
- 4) 30

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ЗЕЛЕНИ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) сортировку. термическую обработку

- 2) калибровку, мытье
- 3) сортировку, калибровку, мытье, очистку и нарезку
- 4) замачивание, очистку

ОСНОВНОЙ ВАРИАНТ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) ВБД
- 2) ВКД
- 3) ШД
- 4) ОВД

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 1) незначительно меняются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации
- 2) не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации
- 3) улучшаются или ухудшаются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации
- 4) меняются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации

В МЕНЮ-РАСКЛАДКЕ В ЗНАМЕНАТЕЛЕ БУХГАЛТЕР (КАЛЬКУЛЯТОР) УКАЗЫВАЕТ

- 1) энергетическую ценность и химический состав блюда
- 2) количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда
- 3) количество продуктов, необходимых для отпуска со склада
- 4) количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ ВАРЕНОГО МЯСА МАРКИРУЮТСЯ

- 1) X
- 2) CM
- 3) BM
- 4) MГ

СООТВЕТСТВИЕ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

- 1) 1б, 4б, 4в, 5n(1 вариант)
- 2) 7б, 7а
- 3) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15
- 4) 4а, 4г, 5n (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ ДАЕТСЯ

- 1) на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 2) единое заключение, на все блюда вместе

- 3) только на первые блюда
- 4) только на первые и вторые блюда

ФОРМА N 6-ЛП «ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ (БРАКЕРАЖНЫЙ)» УТВЕРЖДЕНА

- 1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 N 58 (ред. от 10.06.2016) \ "Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность\ "
- 2) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 3) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 4) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-ВС \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ТУШЕНИЕ - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА

- 1) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.
- 2) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С
- 3) с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе
- 4) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира

ГОТОВЫЕ БЛЮДА ДОЛЖНЫ БЫТЬ РОЗДАНЫ В ТЕЧЕНИИ _ ЧАСОВ С МОМЕНТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1) 2
- 2) 4
- 3) 5
- 4) 12

ДЛЯ КИСЛОТНО-ЩЕЛОЧНОГО РАВНОВЕСИЯ В ОРГАНИЗМЕ В МЕНЮ ВВОДЯТСЯ

- 1) продукты и блюда с преобладанием либо кислых, либо щелочных валентностей
- 2) продукты и блюда с преобладанием кислых валентностей
- 3) продукты и блюда с преобладанием щелочных валентностей
- 4) продукты и блюда без учета валентностей

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (НИЗКОБЕЛКОВОЙ ДИЕТЕ) СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ В

- 1) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару

- 2) отварном, тушенном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения
- 3) отварном виде, без соли, на пару, не протертые
- 4) отварном виде или на пару, без соли

**«ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ»
ФОРМА №23МЗ ОБЯЗАТЕЛЬНО СОДЕРЖАТ ИНФОРМАЦИЮ О**

- 1) названии или номере отделения, количестве пациентов в нем, наименования блюд, весе одной порции и общем весе
- 2) Ф.И.О. пациента, получившего диетическое питание
- 3) количестве посадочных мест в буфете отделения
- 4) количестве койко-мест в отделении, возрасте пациентов

**ДЛЯ СИСТЕМАТИЗАЦИИ ВЫДАЧИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФОРМИРУЕТСЯ
«ВЕДОМОСТЬ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ»
№23 МЗ, КОТОРАЯ ПОЗВОЛЯЕТ**

- 1) учесть возрастной состав пациентов и особенности их питания
- 2) учесть калорийность блюд рациона
- 3) учесть количество выданных порций в каждое отделение и на каждый прием пищи, но и убедиться в их целевом расходовании
- 4) учесть химический и энергетический состав блюд

ЗАПРЕЩЕНО ПРИНИМАТЬ НА ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) куриные яйца
- 2) утиные яйца
- 3) свежие овощи
- 4) куриное филе

НА ПИЩЕБЛОКЕ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КРУПЫ

- 1) замачивают в холодной воде
- 2) промывают горячей водой
- 3) промывают проточной водой
- 4) замачивают в горячей воде

**МЕНЮ-РАСКЛАДКУ ПО ФОРМЕ N 44-МЗ НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ НА ОСНОВАНИИ
"СВОДНЫХ СВЕДЕНИЙ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ "
СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) медицинская сестра диетическая
- 2) врач-диетолог
- 3) врач-диетолог при участии заведующего производством (шеф-повара) и бухгалтера
- 4) медицинская сестра диетическая под руководством врача-диетолога при участии заведующего производством (шеф-повара) и бухгалтера

ВАРИАНТА ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ

ДИЕТА) В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) ОВД
- 2) НБД
- 3) НКД
- 4) ВБД

ЯЙЦО В КОРОБАХ ХРАНЯТ

- 1) на подтоварниках в сухих прохладных помещениях
- 2) в таре поставщика или производственной таре
- 3) в потребительской таре на полках или стеллажах
- 4) без тары на чистых стеллажах

ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

- 1) ежеквартально
- 2) 1 раз в год
- 3) дважды в год
- 4) при необходимости

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ С МОДИФИКАЦИЕЙ ЖИРОВОГО КОМПОНЕНТА, ПРОДУКТОВ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА, ПРОДУКТОВ С ВКЛЮЧЕНИЕМ ЛИПОТРОПНЫХ ФАКТОРОВ, ПРОДУКТОВ С МОДИФИЦИРОВАННЫМ ЖИРНОКИСЛОТНЫМ СОСТАВОМ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемию, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ
- 2) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность
- 3) ожирение, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь, сахарный диабет, панкреатит, демпинг-синдром, дискинезия желчевыводящих путей и толстой кишки
- 4) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, ожирение, энтериты, панкреатит, хронические заболевания печени и желчевыводящих путей

КРУПУ И МУКУ ХРАНЯТ

- 1) в таре производителя на полках или стеллажах
- 2) в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см
- 3) на чистых стеллажах
- 4) в контейнерах в штабелях

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (НИЗКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) _ ККАЛ

- 1) 2170-2480
- 2) 1340-1550
- 3) 2080-2690

4) 2120-2650

СОСТАВЛЕНИЕ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ ВХОДИТ В ОБЯЗАННОСТИ

- 1) врача-диетолога
- 2) заведующего производством
- 3) заместителя главного врача по лечебной работе
- 4) шеф повара

МАРКИРОВОЧНЫЙ ЯРЛЫК КАЖДОГО ТАРНОГО МЕСТА С УКАЗАНИЕМ СРОКА ГОДНОСТИ ДАННОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ СЛЕДУЕТ СОХРАНЯТЬ

- 1) до полного использования продукта
- 2) до вскрытия тары
- 3) в течение месяца после использования продукта
- 4) не следует сохранять

ПОКАЗАНИЕМ ДЛЯ НАЗНАЧЕНИЯ СМЕСЕЙ БЕЛКОВЫХ КОМПОЗИТНЫХ СУХИХ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) обеспечение пациентов в макро-, микронутриентами и минорными биологически активными веществами в условиях снижения энерготрат
- 2) обеспечение пациентов минеральными комплексами и витаминами
- 3) обеспечение пациентов белками, жирами и углеводами
- 4) обеспечение пациентов в макро-, микронутриентами и минорными биологически активными веществами в условиях повышения энерготрат

ДИЕТИЧЕСКИМИ (ЛЕЧЕБНЫМИ) ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) пищевые продукты, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарно зависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины
- 2) продукты, предназначенные для систематического (регулярного) употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе функциональных ингредиентов, способных оказывать благоприятные эффекты на одну или несколько физиологических функций и метаболических реакций организма человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10% до 50% от суточной физиологической потребности
- 3) пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминации или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, обладающие определенными органолептическими свойствами, готовые к употреблению в качестве дополнительного питания, предназначенные для коррекции рационов питания различных категорий населения
- 4) специально разработанные пищевые продукты с заданным химическим составом, энергетической ценностью, физическими свойствами и доказанным лечебным эффектом, отвечающие физиологическим потребностям организма, учитывающие нарушения процессов метаболизма больного человека

К ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ОТНОСЯТСЯ

- 1) холодильные камеры и холодильные шкафы
- 2) машины для резки хлеба, яйцерезки
- 3) разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, тележки, весы, шкафы для хранения кухонной посуды и приборов, лари, разрубочные колоды
- 4) машины для приготовления теста (просеиватели, тестомешалки, механизм для раскладки и деления теста)

СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ И ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ ПЕРЕВОЗЯТ

- 1) изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки
- 2) специализированным транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов
- 3) охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки
- 4) охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки

ПЕРЕД ЗАКЛАДКОЙ В КОТЕЛ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

- 1) проходят термическую обработку
- 2) дважды взвешиваются в таре и без тары
- 3) сортируются
- 4) взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой)

ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТОМ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРОВ СЧИТАЕТСЯ

- 1) пищевой продукт, в рецептуру которого не вносили пищевые ингредиенты и (или) продукты углеводной природы для придания сладкого вкуса
- 2) пищевой продукт, содержащий не более 0,2г сахаров на 100 г или 100 мл продукта
- 3) пищевой продукт, в рецептуру которого не вносили моно- и дисахариды, а также другие пищевые ингредиенты и (или) продукты углеводной природы для придания сладкого вкуса
- 4) пищевой продукт, в рецептуру которого не вносили моно- и дисахариды

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БОЛЬНЫХ ПО ДИЕТИЧЕСКИМ СТОЛАМ ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С

- 1) записями в историях болезней
- 2) данными приемного покоя
- 3) сводными сведениями по наличию больных, состоящих на питании
- 4) информацией заведующего отделением

«СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ» СОСТАВЛЯЮТСЯ ПО ФОРМЕ №_

- 1) 22-МЗ
- 2) 1-84

- 3) 44-МЗ
- 4) 45-МЗ

ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ ПИЩИ В ДИЕТЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ

- 1) разрешенные специи, зелень, белые корни, овощные и фруктовые соки
- 2) острый перец, паприка, базилик, чеснок
- 3) приправы Магги, Галина Бланка
- 4) соль, сахар

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СНИЖАЮЩИЕ РИСК РАЗВИТИЯ НАРУШЕНИЙ ЛИПИДНОГО ОБМЕНА

- 1) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)
- 2) низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащих про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена
- 3) низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, низкохолестериновые, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фитостеринов, повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина), повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина), повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, повышенным содержанием флавоноидов, повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолов, изотиоцианатов)
- 4) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов Д3, К, повышенным содержанием изофлавонов сои

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НЕОБХОДИМО СТРОГО СОБЛЮДАТЬ

- 1) взаимозаменяемость технологических процессов
- 2) технологичность производства
- 3) чередование технологических процессов
- 4) поточность технологических процессов

ПЕРСОНАЛ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, НЕ ИММУНИЗИРОВАННЫЙ ПРОТИВ ГЕПАТИТА В, ДОПУСКАЕТСЯ К РАБОТАМ ПО ОБРАЩЕНИЮ С МЕДИЦИНСКИМИ ОТХОДАМИ

- 1) только класса Б
- 2) класса А, Б и В
- 3) любого класса
- 4) только класса А

ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА БЛЮД БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ, КРИТЕРИЙ «ОТЛИЧНО» ВЫСТАВЛЯЕТСЯ ЕСЛИ

- 1) блюдо приготовлено в соответствии с технологией
- 2) есть незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить
- 3) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда
- 4) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда

ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

- 1) еженедельно
- 2) не реже одного раза в квартал
- 3) не реже двух раз в месяц
- 4) не реже одного раза в месяц

ОТБОР ГОТОВЫХ БЛЮД ДЛЯ ЛАБОРАТОРНОГО АНАЛИЗА (ОПРЕДЕЛЕНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ С УЧЕТОМ ПОТЕРЬ ПРИ ХОЛОДНОЙ И ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ) ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ УЧРЕЖДЕНИЯМИ ГОССАНЭПИДНАДЗОРА МЗ РФ

- 1) в плановом порядке в присутствии зав. производством
- 2) в плановом порядке
- 3) в плановом порядке в присутствии врача-диетолога или медицинской сестры по диетологии
- 4) в плановом порядке в присутствии главного врача

КАРТотеКА БЛЮД

- 1) содержит варианты семидневного меню
- 2) содержит 16 разделов
- 3) содержит 16 разделов и систематизирована по блюдам внутри каждого раздела
- 4) систематизирована по блюдам внутри каждого раздела

К НЕУСТРАНИМЫМ (НЕМОДИФИЦИРУЕМЫМ) ФАКТОРАМ РИСКА ХРОНИЧЕСКИХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ОТНОСИТСЯ

- 1) избыточный вес
- 2) курение
- 3) возраст
- 4) артериальная гипертензия

МЯСО ДЕФРОСТИРУЮТ СПОСОБОМ

- 1) размораживания в воде или около плиты
- 2) медленного размораживания в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах
- 3) достают из морозильных камер на ночь, размораживают на столах

4) медленного размораживания в дефростере при температуре от +2 до +8 град. С

**РЕЗУЛЬТАТЫ МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ
ЕЖЕДНЕВНО ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОЧЕЙ СМЕНЫ ЗАНОСИТ В**

- 1) журнал витаминизации третьих и сладких блюд
- 2) ведомость контроля за питанием
- 3) журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- 4) журнал здоровья

**СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С
МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) 50-80% - 50-20%
- 2) 50-70% - 50-30%
- 3) 40-80% - 60-20%
- 4) 60-80% - 40-20%

СНИЖЕННЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ИНДЕКСЫ МАССЫ ТЕЛА СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О

- 1) нерациональном питании и несбалансированной энергетической ценности рациона
- 2) балансе между энергией, поступающей с пищей и фактическими энерготратами организма
- 3) недостаточности потребления основных пищевых веществ - источников энергии, которое, как правило, сочетается с недостатком белка
- 4) превышении энергетической ценности рационов питания над энерготратами

**СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ДИЕТЕ С ПОВЫШЕННЫМ
КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) СОСТАВЛЯЕТ**

- 1) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г
- 2) белков 110-120 г, жиров 80-90г, углеводов 250-350г
- 3) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г
- 4) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г

**КОЛИЧЕСТВО ОТОБРАННОЙ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ _
ГРАММОВ**

- 1) 150
- 2) 200
- 3) 100
- 4) 50