

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

Купить базу вопросов с ответами можно здесь:

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

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

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 утверждает

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

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

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

ФОРМА N 1-85 «КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА» УТВЕРЖДЕНА

- 1) 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\ "
- 2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 3) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 4) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ВТОРЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

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

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

- 1) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов Д3, К, повышенным содержанием изофлавонов сои
- 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, содержащих про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена
- 4) 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 , изотиоцианатов)

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

- 1) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов Д3, К, повышенным содержанием изофлавонов сои
- 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 витаминов, повышенным содержанием микроэлементов (йод)
- 4) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота)

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

В ПИЩЕБЛОКАХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОКАЗЫВАЮЩИХ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗ ВЫПУСКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В СВОБОДНОЕ ОБРАЩЕНИЕ, ДОЛЖНА ОБЕСПЕЧИВАТЬСЯ:

- 1) последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки использованной и продезинфицированной посуды
- 2) последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции
- 3) последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала
- 4) последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречное движение посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала

СОСТОЯНИЕМ, ПРИ КОТОРОМ ПРОИСХОДИТ КРАТКОВРЕМЕННАЯ ПОТЕРЯ СОЗНАНИЯ, ЯВЛЯЕТСЯ

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

ОХЛАЖДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ТУШИ, ПОЛУТУШИ, ЧЕТВЕРТИНЫ ХРАНЯТ

- 1) на подтоварниках штабелями
- 2) в таре поставщика

3) на стеллажах

4) подвешивая на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения

СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ, НАХОДЯЩИХСЯ НА САНАТОРНОМ ЛЕЧЕНИИ:

1) может отличаться в зависимости от времени года (зима, весна, лето, осень)

2) может отличаться в зависимости от заключенных контрактов с поставщиком

3) постоянный в течение года

4) требует постоянной замены на специализированные диетические продукты

В ПИЩЕВЫХ БЛОКАХ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ ДОЛЖНЫ СТРОГО СОБЛЮДАТЬ ТРЕБОВАНИЯ

1) к технологии приготовления пищи, предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания

2) по устройству пищеблока предусмотренные действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания

3) по устройству пищеблока, санитарному содержанию и 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

ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

1) 1 раз в год

2) дважды в год

3) при необходимости

4) ежеквартально

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

1) антидот

2) сорбент

3) реагент

4) катализатор

ПРИ СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ НАДО УЧИТЫВАТЬ

1) продолжительность приготовления блюд, планировать приготовление только не трудоемких блюд

2) продолжительность приготовления блюд, приготовление трудоемких блюд осуществлять заранее

3) продолжительность приготовления блюд, планировать приготовление трудоемких блюд на один прием пищи

4) продолжительность приготовления блюд, сочетать приготовление трудоемких блюд с менее трудоемкими

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

- 1) 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\ "
- 2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 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) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

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

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

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

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

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

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

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

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

СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ И ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ ПЕРЕВОЗЯТ

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

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

СУБЛИНГВАЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ПРЕДПОЛАГАЕТ ВВЕДЕНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ

ПРЕПАРАТОВ

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

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

ПРИЧИНОЙ ПЕРЕХОДА НА НОВУЮ НОМЕНКЛАТУРУ ДИЕТ ЯВЛЯЕТСЯ

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ ДИЕТА) _ККАЛ

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

ВЛАЖНАЯ УБОРКА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

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

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

- 1) заведующий пищеблоком
- 2) врач-диетолог

- 3) медицинская сестра диетическая
- 4) шеф повар

РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ГОТОВОЙ И СЫРОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖЕН ХРАНИТСЯ

- 1) на рабочем разделочном столе
- 2) в специальном шкафу
- 3) раздельно
- 4) на специальной полке

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ СЫРОЙ РЫБЫ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) МГ
- 2) СО
- 3) СР
- 4) ВМ

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

- 1) ВКД
- 2) ВБД
- 3) ОВД
- 4) ШД

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ КОНТРОЛЬ ЗА

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

В РОТОВОЙ ПОЛОСТИ С ПИЩЕЙ ПРОИСХОДИТ

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

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

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

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

ЗАСЕДАНИЯ СОВЕТА ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ПРОВОДЯТСЯ НЕ РЕЖЕ 1 РАЗА В

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

ЗАПРЕЩЕНО СОЕДИНЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ТРАНСПОРТНЫМИ ТОННЕЛЯМИ С _ ОТДЕЛЕНИЕМ

- 1) инфекционным
- 2) хирургическим
- 3) детским
- 4) терапевтическим

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА ПРОВЕРЯТЬ

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

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА

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

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ В

КЛАДОВЫХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

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

ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ УПАКОВКУ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕД ВСКРЫТИЕМ

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

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

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

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ЗЕЛЕНИ ВКЛЮЧАЕТ

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

ВЫБОР СМЕСЕЙ ДЛЯ АДЕКВАТНОГО ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ОСНОВАН

- 1) на особенностях клинического течения заболевания
- 2) на данных клинического, инструментального и лабораторного обследования больных, связан с характером и тяжестью течения заболевания и степенью сохранности функций желудочно-кишечного тракта (ЖКТ)
- 3) на наличие противопоказаний к энтеральному питанию
- 4) на данных клинического, инструментального и лабораторного обследования больных с учетом возрастных особенностей течения заболевания

ГОТОВЫЕ ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ БЛЮДА НА ПИЩЕБЛОКЕ

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

ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕОБХОДИМО

- 1) обеспечивать химическую, биологическую и физическую безопасность
- 2) обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность
- 3) обеспечивать физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность
- 4) обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов

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

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

ГОТОВНОСТЬ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБНОГО ФАРША И РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- 1) выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта
- 2) температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 град. С
- 3) легким отделением мяса от кости в порционных кусках
- 4) образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМИ 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, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарнозависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины
- 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) 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

СРЕДНИЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

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

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) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность
- 2) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечного тракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ
- 3) фенилкетурия, глютенная энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность
- 4) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии

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

ВО ВРЕМЯ ПРИЕМКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА СКЛАД МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ ПРОВЕРКА

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

ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ТОНКОЙ КИШКИ ВКЛЮЧАЮТ

- 1) депонирование пищи, секрецию желудочного сока
- 2) смачивание слюной, анализ вкусовых свойств
- 3) участие в секреции кишечного сока с высоким содержанием ионов гидрокарбоната
- 4) деполимеризацию питательных веществ до стадии мономеров

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

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

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ПО ДИЕТОЛОГИИ ДОЛЖНА УМЕТЬ

- 1) разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд при участии зав. производством (шеф-повара)
- 2) разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд
- 3) разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача диетолога
- 4) разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача диетолога и при участии зав. производством (шеф-повара)

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

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

В ГИПОАЛЛЕРГЕННОМ ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ СЕНСИБЛИЗИРУЮЩАЯСЯ СПОСОБНОСТЬ

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

ЗАВТРАК ДОЛЖЕН БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕН

- 1) более трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов
- 2) менее трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как

холодную, так и термическую обработку продуктов

3) блюдами, приготовленными накануне и требующими только разогрева

4) блюдами не требующими термической обработки продуктов

ФОРМА 2-ЛП «ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЕ» УТВЕРЖДЕНА

1) 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\ "

2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: MP100

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ОСНОВНОГО ВАРИАНТА СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ _ККАЛ

1) 2170-2400

2) 2170-2480

3) 2120-2650

4) 1340-1550

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

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЯИЧНОЙ МАССЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ

1) хранение ее в холодильнике допускается не более 3ч.

2) её сразу подвергают кулинарной обработке

3) хранение ее допускается не более 60 мин.

4) хранение ее допускается не более 30 мин.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1) не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации

2) незначительно меняются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации

3) меняются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации

4) улучшаются или ухудшаются при их хранении, транспортировке и в процессе

реализации

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 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 жирового компонента: продукты с пониженным содержанием жира, продукты с включением липотропных факторов, продукты с модифицированным жирнокислотным составом
- 3) модифицированные по калорийности: низкокалорийные, высококалорийные
- 4) с модификацией витаминно-минерального компонента: продукты, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, продукты с пониженным содержанием натрия, солезаменители, продукты, обогащенные йодом

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

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

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

ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ ПИЩИ В ДИЕТЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ

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

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

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

организации

4) коллективный договор

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

1) 7б, 7а

2) 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15

3) 4а, 4г, 5п (II вариант), 7в, 7г, 9, 10б, 11, R-I, R-II

4) 1б, 4б, 4в, 5п(1 вариант)

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА КОНТРОЛИРОВАТЬ ПРАВИЛЬНОСТЬ ОТПУСКА БЛЮД

1) с пищеблока в отделения в соответствии с сводным меню

2) с пищеблока в отделения в соответствии с меню-раскладкой

3) с пищеблока в отделения в соответствии с \"раздаточной ведомостью\";

4) со склада

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 течении 10-15 минут

3) размораживают, промывают, кипятят 15-20 минут

4) замачивают на 10 минут в горячей воде, кипятят 5-10 минут

ВАРИАНТА ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ ДИЕТА) В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

1) НКД

2) НБД

3) ВБД

4) ОВД

НА ОСНОВАНИИ КАРТОЧКИ-РАСКЛАДКИ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ СОСТАВЛЯЕТ

1) картотеку блюд

2) меню-раскладку и меню-требование

3) рецептурный справочник

4) сборник рецептов блюд

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

1) учесть калорийность блюд рациона

2) учесть количество выданных порций в каждое отделение и на каждый прием

пищи, но и убедиться в их целевом расходовании

3) учесть возрастной состав пациентов и особенности их питания

4) учесть химический и энергетический состав блюд

ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПОТЕРИ УГЛЕВОДОВ В ПРОДУКТАХ СОСТАВЛЯЮТ

_%

1) 9

2) 10

3) 5

4) 15

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

МЕНЮ-РАСКЛАДКА УТВЕРЖДАЕТСЯ ГЛАВНЫМ ВРАЧОМ

1) 1 раз в месяц

2) 1 раз в квартал

3) еженедельно

4) ежедневно

ВЫПИСКА ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

1) медицинской сестрой

2) врачом-диетологом

3) лечащим врачом

4) медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОСТУПАЮЩИЕ НА ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖНЫ

1) сопровождаться документами с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции

2) сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность

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

4) сопровождаться документами, удостоверяющими их качество

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

К ПЕРВОЙ СОРТИРОВОЧНОЙ ГРУППЕ ОТНОСЯТ ПОСТРАДАВШИХ, ИМЕЮЩИХ

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

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

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

ВЫПОЛНЕНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ НОРМ ПОДСЧИТЫВАЕТСЯ

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

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)

ОСНОВНОЙ ВАРИАНТ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) ШД
- 2) ОВД
- 3) ВКД
- 4) ВБД

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ДИЕТЕ С ПОВЫШЕННЫМ

КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) СОСТАВЛЯЕТ

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

В БЕЗБЕЛКОВОМ ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА НЕ ПРЕВЫШАЕТ

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

ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) 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
- 2) 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
- 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) пищевые продукты, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарнозависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины

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

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

В ПОМЕЩЕНИЯХ ПИЩЕБЛОКА КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОВОДИТЬ

- 1) мытье столовой посуды из отделений медицинской организации
- 2) разморозку холодильных камер и холодильных шкафов
- 3) ремонт машин для резки хлеба, яйцезезок

4) мытье разделочных столов, разделочных досок, стеллажей, тележек, шкафов для хранения кухонной посуды и приборов

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ПО ДИЕТОЛОГИИ (при отсутствии врача диетолога) ДОЛЖНА УМЕТЬ

- 1) составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам
- 2) проводить первичный осмотр пациентов с учетом анатомо-функциональных особенностей
- 3) определять индивидуальные пищевые потребности пациента, в том числе в дополнительном питании
- 4) контролировать подсчет химического состава и пищевой ценности диет зав. производством (шеф-поваром)

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

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

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

РЕЗКО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

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

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

ПРИ ОКАЗАНИИ НЕОТЛОЖНОЙ ПОМОЩИ БОЛЬНОМУ С ОБМОРОКОМ ЕГО УКЛАДЫВАЮТ

1) с приподнятым головным концом

2) с приподнятым ножным концом

3) на бок

4) строго горизонтально

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

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

1) 1,2-2,5

2) 1,2-1,7

3) 4,2-5,7

4) 3,2-3,7

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

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

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

БАЧКИ И ВЕДРА ПОСЛЕ УДАЛЕНИЯ ОТХОДОВ

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

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ ПИЩЕБЛОКА ДОЛЖНА ДОСТАВЛЯТЬСЯ В ОТДЕЛЕНИЯ

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

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 витаминно-минерального компонента: продукты, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, продукты с пониженным содержанием натрия, солезаменители, продукты, обогащенные йодом
- 2) с модификацией углеводного компонента: моно- и дисахариды сахарозаменители, подсластители, продукты с их включением), полисахариды (природные и синтетические источники пищевых волокон, продукты с их включением)
- 3) обеспечивающие механическое и химическое щажение органов пищеварения: хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью, молочные продукты с пониженной кислотностью, гомогенизированные, пюреобразные, мелкоизмельченные продукты
- 4) модифицированные по калорийности: низкокалорийные, высококалорийные

МЕНЮ-РАСКЛАДКА УТВЕРЖДАЕТСЯ

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

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

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

НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ УТВЕРЖДЕНЫ

- 1) приказом министерства здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»
- 2) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 3) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 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\ "

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

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

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

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

- 1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января

2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "

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: MP100

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\ "

СЫРЬЕ И ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

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

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

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

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 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

УМЕРЕННО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

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

ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ ПАЦИЕНТОВ МЕНЮ ВЫВЕШИВАЕТСЯ

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

МЯСО В ТУШАХ, ПОЛОВИНАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ ПЕРЕД ОБВАЛКОЙ

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

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

К ПРИЗНАКАМ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ТВОРОГА ОТНОСЯТСЯ

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

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ «ЖУРНАЛА БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

- 1) форма журнала должна быть согласована с главным врачом, утверждена приказом по медицинской организации, храниться у врача диетолога

- 2) журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью
- 3) журнал должен быть расчерчен для отметки результатов органолептической проверки
- 4) журнал должен быть пронумерован и храниться у врача диетолога

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

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

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

- 1) 60% из белка пищевых продуктов и 40% из белка диетических продуктов
- 2) 70% из белка пищевых продуктов и 30% из белка диетических продуктов
- 3) 55% из белка пищевых продуктов и 45% из белка диетических продуктов
- 4) 50% из белка пищевых продуктов и 50% из белка диетических продуктов

НОРМЫ ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ УТВЕРЖДЕНЫ

- 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\"

СТАНДАРТ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И СОСТОЯНИЯХ ВКЛЮЧАЕТ

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

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

- 1) 3

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

СУБПРОДУКТЫ (МОЗГИ, ПОЧКИ, РУБЦЫ) НА ПИЩЕБЛОКЕ ДЕФРОСТИРУЮТ

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

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

КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВЫХ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

- 1) заведующий производством (шеф повар)
- 2) медицинская сестра диетическая
- 3) дежурный врач
- 4) врач-диетолог, медицинская сестра диетическая, дежурный врач, разрешающий выдачу готовой пищи в отделения

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

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

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

ГОТОВЯТСЯ В

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

К НЕУСТРАНИМЫМ (НЕМОДИФИЦИРУЕМЫМ) ФАКТОРАМ РИСКА ХРОНИЧЕСКИХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ОТНОСИТСЯ

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

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

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

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

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

ПОТОЧНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДОЛЖНА ИСКЛЮЧАТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ КОНТАКТА

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

В СТРОЯЩИХСЯ И РЕКОНСТРУИРУЕМЫХ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ НА ПИЩЕБЛОКЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОРГАНИЗОВАТЬ

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

ПЛАНИРОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКОВ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ, В КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИХ КОНСТРУКЦИЯ, РАЗМЕЩЕНИЕ И РАЗМЕР ДОЛЖНЫ ОБЕСПЕЧИВАТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ:

- 1) постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 2) межгосударственного стандарта (ГОСТа)
- 3) приказа Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 4) технического регламента

ОБРАБОТАННОЕ, ЧИСТОЕ ЯЙЦО НА ПИЩЕБЛОКЕ ВЫКЛАДЫВАЮТ

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

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

- 1) 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\ "
- 2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 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) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

В МОЕЧНЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ ПИЩЕБЛОКА ВЫВЕШИВАЕТСЯ ИНСТРУКЦИЯ

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

4) с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств

В МЕНЮ-РАСКЛАДКЕ В ЗНАМЕНАТЕЛЕ БУХГАЛТЕР (КАЛЬКУЛЯТОР) УКАЗЫВАЕТ

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

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

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

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

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

ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТОМ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРОВ СЧИТАЕТСЯ

- 1) пищевой продукт, содержащий не более 0,2г сахаров на 100 г или 100 мл продукта

- 2) пищевой продукт, в рецептуру которого не вносили моно- и дисахариды, а также другие пищевые ингредиенты и (или) продукты углеводной природы для придания сладкого вкуса
- 3) пищевой продукт, в рецептуру которого не вносили пищевые ингредиенты и (или) продукты углеводной природы для придания сладкого вкуса
- 4) пищевой продукт, в рецептуру которого не вносили моно- и дисахариды

ОСНОВНЫМ ДОКУМЕНТОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА КУХНЕ ЯВЛЯЕТСЯ

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

ВОДА ДЛЯ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА НА ПИЩЕБЛОКЕ БЕРЕТСЯ 1 РАЗ В

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

ПРИ СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ 3-РАЗОВОГО ПИТАНИЯ ОДНОИМЕННЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ

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

ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) медицинская сестра диетическая
- 2) врач-диетолог, в тех случаях, когда должность врача-диетолога в медицинской организации отсутствует, ответственным за эту работу является медицинская сестра диетическая
- 3) заместитель главного врача по лечебной части
- 4) главный врач

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

СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПРИ ОТСУТСТВИИ СПЕЦИАЛЬНО

ВЫДЕЛЕННОГО ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ _ ЧАСОВ

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

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

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

**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 ОТМОРОЖЕНИИ КИСТИ НАКЛАДЫВАЮТ ПОВЯЗКУ

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

ОТВАРНОЕ МЯСО, ПТИЦУ И СУБПРОДУКТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД

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

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

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

ОДНИМ ИЗ ПРИЗНАКОВ СИНДРОМА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ВЫГОРАНИЯ У МЕДИЦИНСКИХ РАБОТНИКОВ ЯВЛЯЕТСЯ

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

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРАВИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА И БУФЕТНЫХ ОТДЕЛЕНИЙ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕСУТ

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

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

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

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

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

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

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

КАРТОТЕКУ БЛЮД СОСТАВЛЯЕТ

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

ПРОДУКТЫ НА СКЛАДЕ ПИЩЕБЛОКА СЛЕДУЕТ ХРАНИТЬ

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

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

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

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

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

К МОЧЕГОННЫМ ПРЕПАРАТАМ ОТНОСИТСЯ

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

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

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

КРИТЕРИЕМ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОВОДИМОЙ ИСКУССТВЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ ЛЕГКИХ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) вздутие эпигастральной области
- 2) бледность кожных покровов
- 3) экскурсия грудной клетки
- 4) появление пульса на сонной артерии

В ЦЕЛЯХ КОНТРОЛЯ ЗА ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬЮ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКАХ

- 1) отбирается суточная проба только от первых блюд

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

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ДИЕТЫ

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

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

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

ПИТАНИЕ ВСЕХ ПАЦИЕНТОВ ОТДЕЛЕНИЯ ПРОВОДЯТ

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

МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ЦЕЛЬЮ ВЫЯВЛЕНИЯ

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

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ СЛЕДУЕТ ОБОРУДОВАТЬ

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

ГОТОВНОСТЬ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- 1) 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.
- 2) температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 град. С.
- 3) 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.
- 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 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

ДИЕТИЧЕСКИМИ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ) 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) 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) 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

МЕЛКИЕ СЫРЫ ХРАНЯТ

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

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗАНОСИТСЯ В ЖУРНАЛ УСТАНОВЛЕННОЙ ФОРМЫ

- 1) и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии

- 2) и оформляется подписью председателя бракеражной комиссии
- 3) и сопровождается служебной запиской на имя главного врача
- 4) и доводится до сведения врача диетолога

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

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

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

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

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

РЫБУ МОРОЖЕНУЮ (ФИЛЕ РЫБНОЕ) ХРАНЯТ

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

СРОК ХРАНЕНИЯ ЙОДИРОВАННОЙ СОЛИ СОСТАВЛЯЕТ _ (МЕСЯЦ)

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

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

- 1) 2:30
- 2) 2:15

3) 1:15

4) 1:20

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

1) 10

2) 1

3) 5

4) 4

ПЕРЕД ЗАКЛАДКОЙ В КОТЕЛ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

1) взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада (кладовой)

2) сортируются

3) проходят термическую обработку

4) дважды взвешиваются в таре и без тары

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

1) не менее 5 штук

2) не менее 2 штук

3) поштучно

4) поштучно, целиком (в объеме одной порции)

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

1) 10

2) 5

3) 20

4) 15

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

1) $100\% \times \% \text{ отходов и потерь}$

Масса нетто, кг

2) $\text{масса нетто, кг} \times \% \text{ отходов и потерь}$

100 %

3) $\text{масса брутто, кг} \times \% \text{ отходов и потерь}$

100 %

4) $100\% \times \% \text{ отходов и потерь}$

Масса брутто, кг

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

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

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

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

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

К ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ОТНОСЯТСЯ

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

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, тушеном, 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

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

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

ОБРАБОТКА СЫРЫХ И ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОИЗВОДИТСЯ

- 1) на специально оборудованных столах
- 2) в одном помещении на разных столах
- 3) раздельно 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
- 4) на свободных столах цеха

МЕНЮ-РАСКЛАДКА УТВЕРЖДАЕТСЯ ГЛАВНЫМ ВРАЧОМ И ПОДПИСЫВАЕТСЯ

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

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

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

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

К МЕДИЦИНСКИМ ОТХОДАМ КЛАССА А ОТНОСЯТСЯ

- 1) пищевые отходы инфекционных отделений
- 2) отходы микробиологических лабораторий

- 3) пищевые отходы соматических отделений
- 4) радиоактивные отходы

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

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

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

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

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

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

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 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 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\ "

«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

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ ОСТАВЛЯЮТСЯ ЕЖЕДНЕВНО В РАЗМЕРЕ

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

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

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

ПОКАЗАТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ОЦЕНИВАЕТСЯ

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

ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПОТЕРИ БЕЛКА В ПРОДУКТАХ СОСТАВЛЯЮТ _%

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

ЗАМЕНА В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ КОМПОНЕНТОВ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД РЕГЛАМЕНТИРОВАНА

- 1) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ " таблица №6
- 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

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

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

НОМЕНКЛАТУРА ДИЕТ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ УТВЕРЖДАЕТСЯ

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

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

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

ЗАПРЕЩЕНО СОЕДИНЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ТРАНСПОРТНЫМИ ТОННЕЛЯМИ С _ ОТДЕЛЕНИЕМ

- 1) терапевтическим
- 2) хирургическим
- 3) инфекционным
- 4) детским

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

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

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

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

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

СИМБИОНТНЫМ ПИЩЕВАРЕНИЕМ НАЗЫВАЕТСЯ

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

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫМ ПРИЗНАКОМ ОЖОГА 2 СТЕПЕНИ ЯВЛЯЕТСЯ

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

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

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

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%

ЯЙЦО В КОРОБАХ ХРАНЯТ

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

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

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

- 1) «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных» по форме N 23-МЗ, подтверждая изменения подписью
- 2) «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» по форме N 22-МЗ
- 3) «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» по форме N 45-МЗ
- 4) накладной(требовании) на склад (кладовую) по форме N 434

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

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

"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

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

- 1) 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.
- 2) супы пюре, блюда из субпродуктов
- 3) пирожки, булочки с сухофруктами
- 4) запеканки, бутерброды

ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПЕРВОЕ БЛЮДО

- 1) проба берется со дна кастрюли. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 2) 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.
- 3) пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус
- 4) берется три пробы, отмечают внешний вид, цвет, запах блюда

СООТВЕТСТВИЕ ОСНОВНОГО ВАРИАНТА СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ И РАНЕЕ ПРИМЕНЯВШИХСЯ ДИЕТ НОМЕРНОЙ СИСТЕМЫ

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

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧИХ БЛЮД НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ

- 1) 60 градусов Цельсия, холодных– 10 градусов Цельсия
- 2) 45-55 градусов Цельсия, холодных– 10 градусов Цельсия
- 3) 50 градусов Цельсия, холодных– 20 градусов Цельсия
- 4) 55-65 градусов Цельсия, холодных– 15 градусов Цельсия

ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ПИЩИ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ
- 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) расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме

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

НОРМАЛЬНЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ИНДЕКСЫ МАССЫ ТЕЛА СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О

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

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

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

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

НА ПИЩЕБЛОКЕ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КРУПЫ

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

В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ/ХОЛОДИЛЬНИКАХ ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

- 1) допускается совместное кратковременное хранение продуктов без соблюдения

условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах)

2) 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)

3) продукты хранятся рассортированные по срокам годности (скоропортящиеся, длительного хранения)

4) допускается хранение без соблюдения правила товарного соседства в маркированной таре

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

1) блюдо приготовлено в соответствии с технологией

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

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

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

РАСЩЕПЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ В ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОМ ТРАКТЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ

1) системой механических, физико-химических, химических процессов

2) действием соляной кислоты в желудке или поверхностно-активными веществами, в частности желчными кислотами в кишечнике

3) химическими, ферментативными, микробиологическими процессами

4) системой механических и микробиологических процессов

ЕЖЕДНЕВНО, В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

1) проводится промывание горячей водой всей столовой посуды и приборов

2) проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению

3) проводится дезинфекция приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению

4) проводится дезинфекция всей столовой посуды средствами в соответствии с инструкциями по их применению

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 работников пищеблока, раздаточных и буфетных

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

ФОРМА N 1-85 «КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА» 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\ "

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

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

ВАРИАНТ ВЫСОКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЫ В ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА ОБОЗНАЧАЕТСЯ КАК

- 1) НБД
- 2) ШД
- 3) ВКД
- 4) ВБД

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

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

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) X
- 2) CM
- 3) BO
- 4) MГ

УБОРКА ОБЕДЕННОГО СТОЛА В БУФЕТНОЙ ПРОВОДИТСЯ

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

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

- 1) письмом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 11 июля 2005 г. N 3237-BC \ "О применении приказа Минздрава России от 05.08.2003 N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: MP100
- 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) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ СНИЖАЮЩИЕ РИСК

РАЗВИТИЯ ЖЕЛЕЗОДЕФИЦИТНОЙ АНЕМИИ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1) 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
- 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) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащие пробиотики, содержащие пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов

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

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

МЕДИЦИНСКОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО БЕЗ СОГЛАСИЯ ГРАЖДАНИНА, ОДНОГО ИЗ РОДИТЕЛЕЙ ИЛИ ИНОГО ЗАКОННОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ ДОПУСКАЕТСЯ В ОТНОШЕНИИ

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

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

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

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

4) 5

НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ЗАПРЕЩЕНО ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ПОСУДЕ_

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

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

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

ФОРМАН 1-84 «ПОРЦИОННИК НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ» УТВЕРЖДЕНА

- 1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \"Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\"
- 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\"

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

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

- 1) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г
- 2) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г
- 3) белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200
- 4) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г

ПРИ ПЕРЕЛОМЕ БЕДРА ФИКСИРУЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ СУСТАВЫ

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

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

ПЕРЕД ВАРКОЙ КАШИ, КРУПУ

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

ПРИ ОКАЗАНИИ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ДЕТЯМ В ВОЗРАСТЕ ДО ОДНОГО ГОДА

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

МЕНЮ-РАСКЛАДКА СОСТАВЛЯЕТСЯ СОГЛАСНО

- 1) сводного семидневного меню

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

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

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

ПРИ АЛЛЕРГИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ДИЕТИЧЕСКИЕ (ЛЕЧЕБНЫЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ С

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

ДЛЯ ПРИЕМА НА ПОЛДНИК И ВТОРОЙ ЗАВТРАК РЕКОМЕНДУЮТСЯ

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА СОСТАВЛЯЕТСЯ ПО ФОРМЕ №_

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

ДЛЯ КОРРЕКЦИИ ПИЩЕВОГО РАЦИОНА МОЖЕТ ВКЛЮЧАТЬСЯ:

- 1) 10 - 40% белка готовых специализированных смесей
- 2) 20 - 50% белка готовых специализированных смесей
- 3) 15 - 50% белка готовых специализированных смесей
- 4) 20 - 70% белка готовых специализированных смесей

ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНЫЙ ТРАКТ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ

- 1) зубы, ротовую полость, желудок, печень

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

«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 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 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\ "

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, ЯВЛЯЮЩИЙСЯ ИСТОЧНИКОМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН СОДЕРЖИТ НЕ МЕНЕЕ

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

УЧЕТ ДИЕТ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ВЕДЕТСЯ

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

ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ОФОРМЛЯЕТСЯ РАСПИСКОЙ

- 1) врачом диетологом в сопроводительных документах поставщика (товарной накладной)
- 2) медицинской сестрой диетической в сопроводительных документах поставщика

(товарной накладной)

3) заведующего производством в сопроводительных документах поставщика

(товарной накладной)

4) материально-ответственного лица в сопроводительных документах поставщика

(товарной накладной)

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

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКУЮ ОЦЕНКУ ПРОВОДЯТ, НАЧИНАЯ

1) с запаха пищи

2) с определения температуры пищи

3) со вкуса пищи

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

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

1) от +3 °С до +7 °С.

2) от +2 °С до +6 °С.

3) в от 0 °С до +2 °С.

4) от +4 °С до +8 °С.

КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВЫХ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

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

2) дежурный врач

3) заведующий производством (шеф повар)

4) медицинская сестра диетическая

НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1) каши

2) винегрета

3) макарон по-флотски

4) мясных бульонов

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

СУБПРОДУКТЫ ХРАНЯТ

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

НОМЕНКЛАТУРА ПОСТОЯННО ДЕЙСТВУЮЩИХ ДИЕТ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ:

- 1) в соответствии с профилем медицинской организации и утверждается на Совете по лечебному питанию
- 2) в соответствии с профилем медицинской организации
- 3) аналогично другим медицинским организациям и утверждается на Совете по лечебному питанию
- 4) в соответствии с профилем медицинской организации и утверждается главным врачом

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

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ СОСТОИТ ИЗ

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

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

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.

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

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

ПТИЦУ МОРОЖЕНУЮ ИЛИ ОХЛАЖДЕННУЮ ХРАНЯТ

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

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) МГ
- 2) СМ
- 3) ВМ
- 4) СО

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

- 1) \"Сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании\" по форме N 22-МЗ
- 2) \"Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных\" по форме N 23-МЗ

- 3) меню-раскладки по форме N 44-МЗ на питание больных
- 4) накладной (требования) на склад (кладовую) по форме N 434

ОХЛАЖДЕНИЕ КИСЕЛЕЙ, КОМПОТОВ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ

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

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

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

ФОРМАН 1-84 «ПОРЦИОННИК НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ» УТВЕРЖДЕНА

- 1) 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\ "
- 2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 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) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД ИСПОЛЬЗУЮТ

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

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, без соли
- 2) отварном виде, без соли, на пару, не протертые

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

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

- 1) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 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\ "

ТЕКУЩАЯ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ПРОВОДИТСЯ

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

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ ДАЕТСЯ

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

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

- 1) ВБД
- 2) ВКД
- 3) ОВД
- 4) ЩД

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА (ВЫСОКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) _ККАЛ

- 1) 2120-2650

- 2) 1340-1550
- 3) 2170-2480
- 4) 2080-2690

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

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

ВЫСОКИЕ ВЕЛИЧИНЫ ИНДЕКСЫ МАССЫ ТЕЛА СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О

- 1) превышении энергетической ценности рационов питания над энерготратами
- 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) нерациональном питании и несбалансированной энергетической ценности рациона

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИМ КОЭФФИЦИЕНТОМ НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) 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)
- 2) расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме
- 3) количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ
- 4) количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме

ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ОТЕКА МОЗГА ПРИ ГИПОГЛИКЕМИЧЕСКОЙ КОМЕ ВВОДЯТ

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

СОСТАВЛЕНИЕ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ ВХОДИТ В ОБЯЗАННОСТИ

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

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

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА КОНТРОЛИРОВАТЬ ПРАВИЛЬНОСТЬ ОТПУСКА БЛЮД

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

ОСОБЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД В ОСНОВНОМ ВАРИАНТЕ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ 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 или на пару, протертые и непротертые.
- 4) отварном виде или на пару, запеченные.

ПЕРВИЧНАЯ МЕДИКО-САНИТАРНАЯ ПОМОЩЬ ВКЛЮЧАЕТ

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

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

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

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

- 1) на матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми не

заполняются

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

ВЫДАЧА ГОТОВОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

- 1) через 1 час после приготовления пищи
- 2) после расфасовки ее в термосы для доставки в отделения
- 3) после разрешения дежурного врача
- 4) только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии)

ХЛЕБ ХРАНЯТ

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

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ В КОНЦЕ РАБОТЫ

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

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

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

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

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

статистики и приемного отделения.

4) с разбивкой по диетическим столам

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 не следует

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

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

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

ВИТАМИНИЗАЦИЯ ГОТОВЫХ БЛЮД ПРОВОДИТСЯ

1) работником аптеки

2) шеф-поваром

3) медицинской сестрой диетической

4) поваром

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, ожирение, энтериты, панкреатит, хронические заболевания печени и желчевыводящих путей

2) ожирение, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь, сахарный диабет, панкреатит, демпинг-синдром, дискинезия желчевыводящих путей и толстой кишки

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

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

В ЗЕРНЕ И ПРОДУКТАХ ПЕРЕРАБОТКИ КОНТРОЛИРУЮТСЯ

1) витамины и минералы

2) кислоты и щелочи

3) пестициды: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты

4) пестициды, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры

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

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

ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В КОТЕЛ ПРОИЗВОДИТСЯ В ПРИСУТСТВИИ

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

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

ВЫПИСКА ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

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

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОСТУПАЮЩИЕ НА ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖНЫ

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

ХРАНЕНИЕ НЕОБРАБОТАННЫХ ЯИЦ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ

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

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

- 1) аллергические заболевания
- 2) фенилкетонурия, глютеновая энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность

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

АЛАЯ ПУЛЬСИРУЮЩАЯ СТРУЯ КРОВИ ХАРАКТЕРНА ДЛЯ _ КРОВОТЕЧЕНИЯ

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

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

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

ФОРМА 2-ЛП «ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЕ» УТВЕРЖДЕНА

- 1) 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\ "
- 2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 3) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 4) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ БЕСКАЛОРИЙНЫЙ СОДЕРЖИТ МЕНЕЕ

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

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,

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

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

ПРИКАЗОМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РФ №330 ОТ 5.08.2003 УСТАНОВЛЕНЫ _ ОСНОВНЫХ ВАРИАНТОВ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ

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

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

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

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

НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ЗАПРЕЩЕНО ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1) сырников
- 2) паровых котлет
- 3) яичницы-глазуньи
- 4) блинчиков с повидлом

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

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

- 1) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г
- 2) белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г
- 3) белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г
- 4) белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200г

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

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

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

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

ЗАПРЕЩЕНО ПРИНИМАТЬ НА ПИЩЕБЛОК МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

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

МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ОБЯЗАНА

- 1) организовывать занятия по вопросам лечебного питания
- 2) проводить занятия со средним медицинским персоналом и работниками пищеблока по вопросам лечебного питания

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

ОБЪЕМ ПЕРВЫХ БЛЮД УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ОСНОВАНИИ

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

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

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

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

ЧИСТУЮ СТОЛОВУЮ ПОСУДУ ХРАНЯТ

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

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

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

ПЛАНОВЫЕ СЕМИДНЕВНЫЕ МЕНЮ РАЗРАБАТЫВАЮТСЯ

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

МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК НЕСЕТ УГОЛОВНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ

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

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ

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

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ДИЕТЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ (НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ 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 80-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-330г
- 4) белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г

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

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

БЛЮДА, СОДЕРЖАЩИЕ РЫБУ, МОРЕПРОДУКТЫ ИЛИ ИНЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

- 1) не должны храниться в сыром виде
- 2) в сыром виде должны храниться при температуре +3 /- 6 град. С не более 4 ч.
- 3) в сыром виде не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед временем подачи
- 4) в сыром виде должны храниться в холодильных камерах не более 24 часов

КАРТотеКА БЛЮД

- 1) систематизирована по блюдам внутри каждого раздела
- 2) содержит варианты семидневного меню

3) содержит 16 разделов

4) содержит 16 разделов и систематизирована по блюдам внутри каждого раздела

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

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

1) количества продуктов, которое необходимо заказать на складе (кладовой)

2) пациентов разных возрастных групп, которые находятся в том или ином отделении

3) пациентов, которые находятся в том или ином отделении, сколько блюд было выделено (по наименованиям), какой вес каждой порции и общий вес

4) количества блюд, которое было выделено (по наименованиям), вес каждой порции и общий вес

ПО ОКОНЧАНИИ ОСМОТРА МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ ДОЛЖНА

1) самостоятельно отстранить сотрудников от работы

2) подать служебную записку заведующему производством

3) 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

4) подать служебную записку врачу диетологу

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

1) 36

2) 12

3) 48

4) 24

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")

ПРИ 5-РАЗОВОМ ПИТАНИИ ВВОДИТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО

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

ВРЕМЯ ВАРКИ ЯИЦ С МОМЕНТА ЗАКИПАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ _ МИНУТ

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

РЕКОМЕНДУЕМЫМИ ПРИЕМАМИ ПИЩИ ПРИ ЧЕТЫРЕХРАЗОВОМ ПИТАНИИ ЯВЛЯЮТСЯ

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

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ ВАРЕНОГО МЯСА МАРКИРУЮТСЯ

- 1) ВМ
- 2) СМ
- 3) МГ
- 4) Х

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

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НЕОБХОДИМО СТРОГО СОБЛЮДАТЬ

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

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

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

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

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

ЧЛЕНЫ БРИГАДЫ НУТРИТИВНОЙ ПОДДЕРЖКИ

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

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

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

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

ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД 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 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 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

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

- 1) оксид углерода II (угарный газ)
- 2) карбофос
- 3) аммиак
- 4) хлор

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

МЯСО ДЕФРОСТИРУЮТ СПОСОБОМ

- 1) медленного размораживания в дефростере при температуре от +2 до +8 град. С
- 2) достают из морозильных камер на ночь, размораживают на столах
- 3) размораживания в воде или около плиты
- 4) медленного размораживания в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах

ПРОВЕРКА ГОТОВОЙ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПЕРЕД ЕЕ ВЫДАЧЕЙ В ОТДЕЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ

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

РАЗГРУЗОЧНЫЕ ДИЕТЫ

- 1) высокобелковая диета при активном туберкулезе
- 2) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.
- 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.

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

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

- 1) ШД
- 2) ОВД
- 3) ВБД
- 4) ВКД

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

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

МЕДИЦИНСКИЕ РАБОТНИКИ СО СРЕДНИМ МЕДИЦИНСКИМ ОБРАЗОВАНИЕМ ПОЛИКЛИНИЧЕСКИХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ ОКАЗЫВАЮТ

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

4) первичную доврачебную медико-санитарную помощь

ТУШЕНИЕ - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА

1) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С

2) с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе

3) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.

4) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ХРАНЯТ

1) в заводской таре, в контейнерах

2) в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках

3) в специально приготовленных контейнерах

4) брусками, завернутыми в пергамент, в лотках

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

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

1) два раза в неделю

2) три раза в неделю

3) три раза в день

4) ежедневно

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БОЛЬНЫХ ПО ДИЕТИЧЕСКИМ СТОЛАМ ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С

1) сводными сведениями по наличию больных, состоящих на питании

2) информацией заведующего отделением

3) данными приемного покоя

4) записями в историях болезней

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ, ПЛОДЫ, ЯГОДЫ ХРАНЯТ

1) в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах

2) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках

3) в холодильных камерах в специальных контейнерах

4) на подтоварниках в сухих прохладных помещениях

НОРМЫ БУФЕТНЫХ ПРОДУКТОВ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УТВЕРЖДЕНЫ

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

МОЛОКО ПЕРЕД ОТПУСКОМ В ОТДЕЛЕНИЯ

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

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

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

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

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

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ ПОМЕЩАЮТСЯ В ЧИСТУЮ

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

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

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

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, САХАР, СОЛЬ ХРАНЯТ

- 1) в контейнерах в штабелях
- 2) в мешках на подтоварниках

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ В ОТДЕЛЕНИИ К ДИЕТИЧЕСКИМ РАЦИОНАМ, ПОДПИСЫВАЕТСЯ

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

УБОРКУ ПОМЕЩЕНИЙ БУФЕТНОЙ И СТОЛОВОЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ РАСТВОРОВ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ПРОВОДЯТ

- 1) каждый час
- 2) один раз в день
- 3) после каждой раздачи пищи
- 4) один раз в два дня

ЧАЙ И КОФЕ ХРАНЯТ

- 1) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
- 2) на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях
- 3) в мешках на подтоварниках
- 4) в контейнерах в штабелях

БЛЮДА В МЕНЮ НЕ ДОЛЖНЫ ПОВТОРЯТЬСЯ

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

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 ОБЕЗЖИРЕННЫЙ СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

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

ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ ИСПОЛЬЗУЮТ

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

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

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

ПРЕДСЕДАТЕЛЕМ В СОВЕТЕ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ЯВЛЯЕТСЯ

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

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

- 1) карбофос
- 2) дихлофос
- 3) хлор
- 4) оксид углерода II (угарный газ)

ДЛЯ КИСЛОТНО-ЩЕЛОЧНОГО РАВНОВЕСИЯ В ОРГАНИЗМЕ В МЕНЮ ВВОДЯТСЯ

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

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

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ УЖИНА В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

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

РАЗДАЧУ ГОТОВОЙ ПИЩИ В БУФЕТАХ ОТДЕЛЕНИЙ ПРОИЗВОДЯТ

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

ПОСТИЖЕНИЕ ЭМОЦИОНАЛЬНЫХ СОСТОЯНИЙ ДРУГОГО ЧЕЛОВЕКА, СОПЕРЕЖИВАНИЕ ПРИ ОБЩЕНИИ НАЗЫВАЕТСЯ

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

ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ПО ОТДЕЛЬНЫМ ЕЕ ВИДАМ ВКЛЮЧАЕТ

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

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ ВАРеной РЫБЫ МАРКИРУЮТСЯ

- 1) СМ
- 2) МГ
- 3) ВО
- 4) ВР

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

ВАРЕННУЮ РЫБУ ХРАНЯТ В БУЛЬОНЕ НЕ БОЛЕЕ_МИНУТ

- 1) 30-40

- 2) 60
- 3) 60-90
- 4) 10-15

КОЛИЧЕСТВО ОТОБРАННОЙ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ _ ГРАММОВ

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

В ГРАФЕ «НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА» В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ НАЗВАНИЕ

- 1) точно переносится из рецептурного сборника
- 2) утверждается на Совете по лечебному питанию
- 3) утверждается врачом-диетологом
- 4) утверждается заведующим производством (шеф-поваром)

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

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

СМЕТАНУ, ТВОРОГ ХРАНЯТ

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

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

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

- 1) 1 (следующий) день
- 2) 7 дней (неделю)
- 3) 3 дня
- 4) 2 дня

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

- 1) смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят на плиту на 8 - 10 мин
- 2) 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
- 3) смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и оставляют на 30 минут
- 4) смазанный жиром противень или порционную сковороду

ВЕС БРУТТО - ЭТО ВЕС РЫНОЧНОГО ПРОДУКТА

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

ОТТАИВАНИЕ МОРОЖЕННОЙ РЫБЫ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ

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

ЕСЛИ ПРИ ПРИЕМКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ОБНАРУЖЕНЫ КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ И КАЧЕСТВЕННЫЕ РАСХОЖДЕНИЯ, А ТАКЖЕ РАСХОЖДЕНИЯ ПО АССОРТИМЕНТУ С ДАННЫМИ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ ПОСТАВЩИКА

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

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

ПРИ СИНДРОМЕ ДЛИТЕЛЬНОГО СДАВЛЕНИЯ ЦЕЛЮЮ НАЛОЖЕНИЯ ЖГУТА ВЫШЕ МЕСТА ПОВРЕЖДЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) остановка венозного кровотечения
- 2) предотвращение токсемии

- 3) создание депо венозной крови
- 4) предотвращение плазмопотери

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

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПЕРВОГО ЗАВТРАКА В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

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

В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ОРГАНИЗАЦИЮ ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ

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

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)

ПРИ ПОСТРОЕНИИ ДИЕТЫ УЧИТЫВАЕТСЯ

- 1) физиологическая потребность организма в пищевых веществах и энергии, степень функциональных расстройств и метаболических нарушений, возникающих при том или ином заболевании
- 2) степень функциональных расстройств и метаболических нарушений, возникающих при том или ином заболевании
- 3) физиологическая потребность организма в пищевых веществах и энергии
- 4) физиологическая потребность организма в белках, жирах и углеводах

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) 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) блюдо приготовлено в соответствии с технологией

КРУПНЫЕ СЫРЫ ХРАНЯТ

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

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

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

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

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

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

СИЛЬНО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

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

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

ПРЕВЫШАЕТ

- 1) 2,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
- 2) 1,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
- 3) 0,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
- 4) 2г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта

НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ НА ОДНОГО БОЛЬНОГО ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ

- 1) анализа равномерности финансирования медицинской организации по кварталам года
- 2) формирования в субъектах РФ тарифов на оплату оказания медицинской помощи
- 3) мониторинга полноценности по химическому и энергетическому составу применяемых диет в медицинской организации
- 4) мониторинга применяемости диет в медицинской организации

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

ЗНАЧИТЕЛЬНО ПОВЫШЕННЫЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

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

ФОРМИРОВАНИЕ СЕМИДНЕВНОГО МЕНЮ НАЧИНАЕТСЯ С СОСТАВЛЕНИЯ БЛЮД

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

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

- 1) остеопении и остеопороза
- 2) железодефицитной анемии
- 3) диспластических процессов

4) нарушений углеводного обмена

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

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

1) 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

2) имеют личную медицинскую книжку установленного образца

3) проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию

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

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

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА СОДЕРЖИТ ВАРИАНТЫ БЛЮД ПО

1) выходу

2) выходу, продуктовому и энерго-химическому составам, для разных возрастов пациентов

3) энергетической ценности, химическому составу

4) продуктовому составу

ДЕМОГРАФИЧЕСКАЯ СИТУАЦИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

1) отрицательным естественным приростом

2) демографическим взрывом

- 3) нулевым естественным приростом
- 4) положительным естественным приростом

ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД 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

ДИЕТИЧЕСКИЕ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ) ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПОВЫШАЮЩИЕ НЕСПЕЦИФИЧЕСКУЮ ИММУННУЮ РЕАКТИВНОСТЬ ОРГАНИЗМА 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 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
- 3) 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

- 4) 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)

ЛЕЖА НА СПИНЕ НА ШЦИТЕ ТРАНСПОРТИРУЮТ ПАЦИЕНТА С ПЕРЕЛОМОМ

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

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

РУКОВОДСТВО МЕДИЦИНСКИМИ СЕСТРАМИ ДИЕТИЧЕСКИМИ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

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

ВРАЧ-ДИЕТОЛОГ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖЕН

- 1) осуществлять закупку пищевых продуктов для пищеблока
- 2) осуществлять выдачу готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации
- 3) консультировать врачей-специалистов отделений по вопросам организации лечебного питания
- 4) разрабатывать технологии приготовления пищи

ОСНОВНЫМИ ВИДАМИ ПИЩЕВАРЕНИЯ ЯВЛЯЮТСЯ

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

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

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

1) 50-70% - 50-30%

2) 50-80% - 50-20%

3) 60-80% - 40-20%

4) 40-80% - 60-20%

ВАЖНЕЙШИМ ПОКАЗАТЕЛЕМ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ОРГАНИЗМА

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

2) пищевыми веществами (углеводами, витаминами, микро- и макроэлементами)

3) пищевыми веществами (белком, жиром, углеводами)

4) пищевыми веществами (микро- и макроэлементами)

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1) кипяченое молоко

2) сметану в заводской упаковке

3) творог в заводской упаковке

4) творог во флягах

МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

1) ежемесячно

2) ежедневно

3) 1 раз в неделю

4) 2 раза в неделю

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

1) 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 \ "

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

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

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

ТУШКИ ПТИЦЫ РАЗМОРАЖИВАЮТ

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

ПРИНЦИП ПОСТРОЕНИЯ КАЖДОЙ ДИЕТЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

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

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

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БЕЛКОВЫХ СМЕСЕЙ В ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С Пониженным количеством белка составляет

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

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

при попадании масляных растворов и суспензий в кровеносный сосуд возможно развитие

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

готовые блюда должны быть розданы в течении _ часов с момента приготовления

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

энергетическая ценность диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета) _ккал

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

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

- 1) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 \ "О введении в действие санитарных правил\ "
- 2) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 3) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ "
- 4) 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\ "

ПРИ РАСЧЕТЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ УЧИТЫВАЕТСЯ

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

В СОСТАВ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ САХАРОЗАМЕНТЕЛЕЙ 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

В ПОДЧИНЕНИИ ВРАЧА-ДИЕТОЛОГА НАХОДЯТСЯ

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

СВЕДЕНИЯ О НАЗНАЧЕННЫХ ДИЕТАХ ПАЛАТНАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ЕЖЕДНЕВНО ВНОСИТ В

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

4) номенклатуру диет

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

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, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена

3) 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

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

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 1) стеклянную посуду
- 2) алюминиевую посуду
- 3) посуду из нержавеющей стали
- 4) эмалированную посуду

В МЕНЮ-РАСКЛАДКЕ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА ДИЕТИЧЕСКАЯ В ЧИСЛИТЕЛЕ ПРОСТАВЛЯЕТ

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

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

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

К НЕМЕХАНИЗИРОВАННОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ОТНОСЯТСЯ

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

НИЗКИЙ РИСК РАЗВИТИЯ СОПУТСТВУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ

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

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

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

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

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

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

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

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

БЛАНШИРОВАНИЕ - ЭТО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА

- 1) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу,

при температуре 150-250 С

2) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.

3) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира

4) методом кратковременной (1-5 минут) варки или ошпаривания паром с последующим ополаскиванием продуктов холодной водой

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

1) 68

2) 86

3) 50

4) 80

**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

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

1) наличие видимых повреждений продукта

2) наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека

3) изменение вкуса продукта

4) изменение цвета продукта

НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ УТВЕРЖДЕНЫ

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) 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\ "

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

4) приказом министерства здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»

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

ПРОДУКТЫ, ПОСТУПИВШИЕ НА ПИЩЕБЛОК ХРАНЯТ

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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ОБЕДА В % ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

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

**ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СО СКЛАДА (ИЗ КЛАДОВОЙ) ПРОИЗВОДИТСЯ
ПО**

- 1) \"Требованию на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)\" формы N 45-МЗ
- 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

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ НИЗКОХОЛЕСТЕРИНОВЫЙ СОДЕРЖИТ НЕ БОЛЕЕ

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

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

- 1) 19 часов предыдущего дня

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

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

РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ И НОЖИ ДЛЯ СЫРОГО МЯСА МАРКИРУЮТСЯ

- 1) СР
- 2) СМ
- 3) ВМ
- 4) СО

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРАВИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА И БУФЕТНЫХ ОТДЕЛЕНИЙ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НЕСУТ

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

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

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

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

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

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

- 1) отварном, тушенном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения
- 2) отварном виде или на пару, без соли

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

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ ПИЩЕБЛОКА ДОЛЖНА ДОСТАВЛЯТЬСЯ В ОТДЕЛЕНИЯ

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

ЗА КЛАДОВУЮ СУТОЧНОГО ЗАПАСА ПРОДУКТОВ ОТВЕЧАЕТ

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

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

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

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\"

ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫМИ ФУНКЦИЯМИ ДВЕНАДЦАТИПЕРСТНОЙ КИШКИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) смачивание слюной, анализ вкусовых свойств, начальный гидролиз некоторых пищевых веществ и формирование пищевого комка
- 2) обеспечивает деполимеризацию питательных веществ до стадии мономеров
- 3) депонирование пищи, секреция желудочного сока
- 4) участие в секреции кишечного сока с высоким содержанием ионов гидрокарбоната

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖКОВ И БЛИНЧИКОВ ГОТОВУЮ НАЧИНКУ

- 1) следует использовать в течение 4 ч после жарки

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

ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПОТЕРИ ЖИРА В ПРОДУКТАХ СОСТАВЛЯЮТ _%

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

К ТЕПЛОВОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ПРИМЕНЯЕМОМУ ДЛЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ОТНОСЯТСЯ

- 1) инвентарь: ножи, вилки, лопатки, ступки, формочки, cedилки, шумовки и т. д.
- 2) машины для приготовления теста (просеиватели, тестомешалки, механизм для раскладки и деления теста);
- 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) кастрюли, ведра, противни, сковородки, сита, веселки, чайники;

ЗАМЕНА В КАРТОЧКЕ-РАСКЛАДКЕ КОМПОНЕНТОВ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД РЕГЛАМЕНТИРОВАНА

- 1) 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\ "
- 2) в методическом руководстве «Стандарты лечебного питания» Год утверждения (частота пересмотра): 2017 ID: МР100
- 3) постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года N 3 \ "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \ "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\ "
- 4) приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 \ "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации\ " таблица №6

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОВОДИТСЯ

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

СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ДОЛЖНЫ ХРАНИТЬСЯ В СПЕЦИАЛЬНО ОТВЕДЕННОМ ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ _°С ДО _°С.

- 1) +8 +10
- 2) -10 0
- 3) -5 0
- 4) +2 +6

В САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ ЗАКЛЮЧЕНИИ ДЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНА

- 1) информация о количестве пестицида и конечной даты его использования
- 2) 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
- 3) информация о дате последней обработки пестицидами, использованными при возделывании сельскохозяйственных культур
- 4) информация об отсутствии пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы

КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ

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

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

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

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

- 1) ОВД
- 2) НКД
- 3) НБД
- 4) ШД

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

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

- 1) 22-МЗ
- 2) 1-84
- 3) 44-МЗ
- 4) 45-МЗ

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

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

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.

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

- 1) 6-пп карточка-раскладка в двух экземплярах
- 2) 1-84 карточка-раскладка в двух экземплярах
- 3) 1-85 карточка-раскладка в одном экземпляре
- 4) 1-85 карточка-раскладка в двух экземплярах

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

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

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

**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

**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

**ПОТЕРИ ПРИ ПРОТИРАНИИ ТВОРОГА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД
СОСТАВЛЯЮТ_%**

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

ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ_%

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

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 28 января 2021 года N 3 \"Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 \"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий\"
- 3) приказом Минздрава РФ от 23.09.2020 N 1008н \" Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием\"
- 4) в методических рекомендациях ФГБНУ «ФИЦ питания и биотехнологии» и ГБУЗ «НИИ ККБ № 1» «Картотека блюд диетического лечебного питания оптимизированного состава с включением специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания» 2021г.

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.

К МЕХАНИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ПРИМЕНЯЕМОМУ ДЛЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ОТНОСЯТСЯ

- 1) разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, тележки, весы, шкафы для хранения кухонной посуды и приборов, лари, разрубочные колоды
- 2) варочные котлы, соусные котлы, пароварочные шкафы, аппараты для варки яиц, сосисок
- 3) машины для обработки круп, картофеля и овощей (крупорушка, картофелечистки, овощерезки, шинковальные машины, протирачные машины, соковыжималки)
- 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)

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

**ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДИЕТЫ С ПОНИЖЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА
(НИЗКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА) _ККАЛ**

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

**ДЛЯ УБОРКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, СКЛАДСКИХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ
ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ИСПОЛЬЗУЮТ**

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