

ТЕСТЫ ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ЛАГЕРЕЙ

(в тесте допускается несколько правильных вариантов ответов)

1. Руководители (заместителей руководителя по хозяйственной части) должны проходить гигиеническое обучение и воспитание перед допуском к работе и в дальнейшем с периодичностью:

- а. 1 раз в год
- б. 1 раз в 2 года
- в. 1 раз в 3 года
- г. не должны проходить

2. Периодичность прохождения медицинского осмотра:

- а. 1 раз в год
- б. 1 раз в 2 года
- в. 1 раз в 6 месяцев

3. Хозяйственная площадка должна:

- а. быть изолирована
- б. ограждена зелеными насаждениями
- в. располагаться вблизи пищеблока и прачечной
- г. иметь самостоятельный въезд с улицы
- д. ничего из вышеперечисленного

4. Какие мусоросборники устанавливаются в хозяйственной зоне учреждения:

- а. металлические или пластиковые
- б. металлические или деревянные
- в. деревянные или пластиковые

5. На каком расстоянии от здания учреждения, игровых и физкультурной площадок оборудуется площадка для сбора твердых коммунальных отходов:

- а. не менее 20 м
- б. не менее 25 м
- в. возможно оборудование в непосредственной близости от здания учреждения дошкольного образования, при соблюдении требований к сбору коммунальных отходов

6. Площадка для сбора твердых коммунальных отходов должна:

- а. быть водонепроницаемая
- б. ограждена с трех сторон на высоту ниже мусоросборников
- в. ограждена с трех сторон на высоту выше мусоросборников

7. Площадь озеленения территории стационарного оздоровительного лагеря:

- а. 50-60%
- б. не менее 30%
- в. не менее 60%
- г. достаточно того, что есть

8. Ревизия систем механической приточно-вытяжной вентиляции проводится:

- а. не реже 1 раза в год
- б. не реже 1 раза в 2 года
- в. не реже 1 раза в 3 года

г. правильный вариант отсутствует

9. Территория учреждения:

- а. должна иметь наружное электрическое освещение
- б. не должна иметь наружного электрического освещения
- в. устройство наружного электрического освещения может не предусматриваться при продолжительности светового дня более 8 часов

10. Использование ртутных термометров в учреждении, в том числе для проведения термометрии тела:

- а. разрешается
- б. запрещается
- в. разрешается для детей старше 4 лет

11. В спальнях помещений учреждения влажная уборка проводится:

- а. один раз в день
- б. два раза в день и по мере необходимости
- в. по мере необходимости

12. Постельные принадлежности должны подвергаться химической чистке:

- а. не реже одного раза в год
- б. в каждую смену
- в. не должны подвергаться

13. Площадь жилого (спального) места на одного ребенка в оздоровительном лагере с круглосуточным пребыванием:

- а. 3,5 кв. м
- б. 3 кв. м
- в. 4 кв. м
- г. 4,5 кв. м

14. Перерыв между сменами в стационарном оздоровительном лагере:

- а. не менее одних суток
- б. не менее двух суток
- в. не менее трёх суток
- г. не требуется

15. В оздоровительном лагере должно быть сколько комплектов постельного белья, чехлов на матрацники, полотенец из расчета на одного оздоравливающего:

- а. менее чем 2
- б. более чем 2
- в. не менее 1

16. Нормируемый температурный режим в помещениях для отдыха (игр):

- а. 19-21⁰С
- б. 20-22⁰С
- в. 17-19⁰С

17. Нормируемый температурный режим в жилых (спальных) помещениях:

- а. 18-20⁰С
- б. 21-23⁰С

в. 20-22⁰С

18. Нормируемый температурный режим в помещениях медицинского назначения:

а. 21-24⁰С

б. 19-21⁰С

в. 17-20⁰С

19. Нормируемый температурный режим в душевых для детей:

а. не ниже +25⁰С

б. не ниже +23⁰С

в. не ниже +21⁰С

20. Как хранятся моющие и дезинфицирующие средства:

а. в санитарных узлах и других общедоступных местах

б. в специально отведенных помещениях, недоступных для детей

21. Верно ли утверждение «В пищеблоке необходимо предусмотреть разводку горячей воды от электроводонагревателей к каждой моечной ванне»:

а. верно

б. не верно

в. необходимо предусмотреть разводку только к моечным ваннам для мытья кухонной и столовой посуды

22. Воздушные разрывы в местах присоединения к системе водоотведения должны быть... от верхней приемной воронки:

а. не менее 15 мм

б. не менее 20 мм

в. не менее 25 мм

23. Моечные ванны для мытья посуды должны быть:

а. промаркированы

б. пролитрованы с наружной стороны

в. укомплектованы пробками промышленного производства

г. иметь смесители горячей и холодной воды

24. В учреждениях уборочный инвентарь должен выделяться соответствующей маркировкой и быть отдельным для:

а. помещений объектов питания (в том числе для обеденного зала, производственных помещений для сырой и готовой продукции)

б. поверхностей выше пола

в. санитарных узлов

г. уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах

25. Для организации питьевого режима в оздоровительном лагере используется:

а. упакованная питьевая вода

б. кипяченая вода

в. вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры

26. Исправность торгово-технологического и холодильного оборудования в стационарном оздоровительном лагере сезонного функционирования проводится специализирующей организацией с подтверждающим документом:

- а. 1 раз в год
- б. каждую смену
- в. перед открытием

27. Относительная влажность воздуха в основных помещениях оздоровительного лагеря предусматривается в пределах:

- а. 20 – 40%
- б. 50 – 75%
- в. 30 - 60%

28. Как часто должно осуществляться смена постельного белья в стационарном лагере:

- а. не реже одного раза в 10 дней
- б. не реже одного раза в неделю
- в. по мере необходимости
- г. ежедневно

29. Пластмассовая посуда используется для:

- а. хранения сырых и сухих пищевых продуктов
- б. временного хранения готовой продукции
- в. в качестве столовой посуды одноразового использования

30. Для приготовления одного литра 1 %, раствора питьевой соды требуется:

- а. 1 грамм питьевой соды и 999 мл. воды
- б. 10 грамм питьевой соды и 990 мл. воды

31. Разрешается высаживать на территории лагеря колючие, а также дающие ядовитые плоды кустарники и зеленые насаждения:

- а. да
- б. нет

31. Разрешается использовать детьми в оздоровительном лагере кроватей с прогибающимся ложем, раскладушек:

- а. да
- б. нет

32. Доступ в производственные помещения пищеблока посторонних лиц:

- а. ограничен
- б. свободный
- в. только по разрешению органов госсаннадзора

33. Оборудование, тара и инвентарь на пищеблоке должны:

- а. маркироваться с указанием назначения
- б. маркировка не обязательна

34. К приему в оздоровительный лагерь и использованию в питании не допускаются следующие пищевые продукты:

- а. мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства

- б. непотрошенная птица
 - в. паштеты мясные
 - г. сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы
 - д. мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные)
 - е. овощи, фрукты и ягоды
 - ж. пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества, особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты на истечении срока годности
- з. все вышеперечисленное верно

35. В состав бракеражной комиссии в обязательном порядке включается:

- а. медицинский работник
- б. кладовщик
- в. руководитель учреждения

36. Обеспечение умывальников для мытья рук работниками оздоровительного лагеря:

- а. дозаторами с жидким мылом и разовыми бумажными полотенцами
- б. дозаторами с жидким мылом и электросушилками
- в. дозаторами с жидким мылом и разовыми бумажными полотенцами и (или) электросушилками, а так же дозаторами с антисептическими средствами

37. Суточные пробы приготовленных блюд хранят в холодильнике для готовой продукции в течение:

- а. 24 часов при температуре +0 °С - + 8 °С
- б. 24 часов при температуре +2 °С - + 6 °С
- в. 12 часов при температуре +0 °С - + 8 °С
- г. 12 часов при температуре +2 °С - + 6 °С

38. Хранение работниками пищеблока верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой:

- а. разрешается
- б. запрещается
- в. разрешается временно не более 5 часов

39. Не допускается совместное хранение:

- а. сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями
- б. пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой
- в. испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами
- г. хранение рядом с другими пищевыми продуктами продуктов с сильным запахом (сельдь, специи и другое)
- д. правильные ответы «а», «б», «в», «д»

40. Генеральная уборка пищеблока проводится:

- а. один раз в смену
- б. ежедневно
- в. по эпидемическим показаниям

