

**ТЕСТЫ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА, в т.ч. и для
оздоровительных лагерей**
(допускается несколько правильных вариантов ответов)

1. Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье»:

- а. перед началом работы;
- б. в начале и в конце рабочего дня;
- в. в журнал «Здоровье» не вносятся данные о состоянии здоровья членов семьи работника;
- г. в журнал «Здоровье» вносятся данные об отсутствии острых кишечных заболеваний у работников и в его семье;
- д. в журнал «Здоровье» вносятся данные об отсутствии ангины и гнойничковых заболеваний;

2. При приготовлении пищи работники пищеблока должны соблюдать следующие требования:

- а. подобрать волосы под колпак или косынку;
- б. не снимать ювелирные украшения, часы;
- в. застегнуть санитарную одежду булавками;
- г. санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду;
- д. руки должны быть чистыми, ногти коротко острижены и не покрыты лаком.

3. Хранение работниками оздоровительного лагеря верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой:

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

4. В течении какого времени может храниться приготовленные блюда на электроплите или электромармите:

- а. до 1 часа
- б. не более 3-х часов
- в. до 2 часов

5. В целях профилактики острых кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается:

- а. использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне, одноименных блюд в течение двух дней подряд

б. использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы

в. использование сырого и пастеризованного молока в упаковке до 1 кг в натуральном виде без предварительного кипячения

изготовление

г. сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов

6. 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)

7. Яйца хранятся в коробах или лотках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре:

а. не ниже + 20 °С

б. не выше + 25 °С

в. не выше +20 °С

8. Перед приготовлением салатов проводится бланшировка свежих овощей:

а. после очистки и мытья морковь, репчатый лук должны бланшироваться в специально выделенных емкостях путем погружения в кипяток на 1-2 минуты

б. после очистки и мытья морковь, репчатый лук должны бланшироваться в производственных ваннах «Г.П.» путем ошпаривания кипятком с использованием дуршлагов

в. после очистки и мытья должны бланшироваться над производственными ваннами «С.О.»

г. кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2 – 4 части

9. В соответствии с нормами питания должна проводиться С-витаминизация блюд аскорбиновой кислотой:

а. супов или напитков

б. салатов или супов

г. супов или напитков (в том числе соков)

10. Какое время между проведением С-витаминация блюда и приемом пищи должно быть:

- а. не более 1,5 часов
- б. не более 1 часа
- в. 2 – 2,5 часа

11. Что должно использоваться при обработке птицы:

- а. используется доска разделочная «М.С.», нож «М.С.», миска «М.С.»
- б. используется доска разделочная «М.П.», нож «М.П.», миска «М.П.»
- в. после завершения работы с мясом птицы на столе, предназначенном для мяса сырого, требуется дезинфекция поверхности стола и инвентаря

12. Пластмассовая посуда используется для:

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

13. 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

14. Верно ли следующие утверждение: «Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования после мытья должны ополаскиваться горячей проточной водой температурой не ниже +50 °С (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток):

- а. верно;
- б. не верно;
- в. верно все кроме «горячей водой с температурой не ниже +65°С»

15. Столовые приборы хранятся:

- а. в кассетах в вертикальном положении ручками вниз
- б. допускается кратковременное (не более 2-х часов) хранение столовых приборов навалом на подносах
- в. в кассетах в вертикальном положении ручками вверх

16. Генеральная уборка пищеблока проводится:

- а. ежемесячно
- б. еженедельно
- в. по эпидемическим показаниям

17. Допускается ли хранение готовых салатов перед заправкой более 2 часов при температуре +2 – +6 °С

- а. да
- б. нет

18. Работнику пищеблока в течение рабочего дня следует мыть руки :

- а. перед посещением санузла
- б. после каждого перерыва в работе
- в. при переходе от одной операции к другой
- г. после соприкосновения с загрязненными предметами
- д. после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе

19. При нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании, блюда работники должны использовать:

- а. одноразовые перчатки
- б. возможно применение не одноразовых перчаток при условии их ежедневной обработки дезинфицирующими растворами

20. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашенные овощи хранятся:

- а. при температуре до от 1 до 10 градусов С
- б. в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище, или в холодильной камере (холодильнике)
- в. допускается кратковременное совместное хранение овощей, загрязненных земель (корнеплоды и огурцы грунтовые) с другими свежими овощами в холодильнике для суточного набора продуктов

21. В примерные двухнедельные рационы питания допускается вносить изменения:

- а. в период неисправности электрического торгово-технологического оборудования
- б. недопоставок пищевых продуктов
- в. при замене блюд можно не учитывать их пищевую и энергетическую ценность

22. Птица, мясо размораживаются:

- а. на воздухе при комнатной температуре в течение не более 6 часов
- б. в холодной воде с температурой не выше 12°С, из расчета 2 литра на 1 кг мяса с добавлением соли (7-10 г. на 1 литр)

в. в холодильнике для сырой продукции при температуре +2 – +6 °С в течение 48 часов

23. Рыбное филе размораживается:

а. на воздухе при комнатной температуре в течение не более 6 часов

б. в холодильнике для сырой продукции при температуре +2 – +6 °С в течение 24 часов

в. в холодной воде с температурой не выше 12°С из расчета 2 л на 1 кг мяса с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л)

24. Неочищенные отварные овощи могут храниться более 6 часов:

а. да

б. нет

25. Заправка салатов должна производиться:

а. непосредственно перед их отпуском

б. не позднее 1 часа перед выдачей

в. не позднее 30 мин перед выдачей

26. Яйца обрабатываются в производственных помещениях:

а. с использованием двух емкостей в мясо-рыбном цехе

б. в производственных ваннах для СП

в. разрешается обрабатывать в производственных помещениях для готовой продукции

27. Яйца обрабатываются путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях):

а. сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой

б. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой

в. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, ополаскивание проточной водой не требуется

28. При организации питания в оздоровительном лагере должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики, а именно:

а. диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина)

б. Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных). Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое)

в. гидрогенизированные масла и жиры

г. субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени

д. карамель, в том числе леденцовая

29. Возможно ли переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков:

а. запрещается

б. разрешается в чистые чайники

в. разрешается непосредственно перед раздачей

30. Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы:

а. запрещается

б. разрешается

в. разрешается однократно

31. Допускается ли 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. огурцов не грунтовых и других овощей

г. испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами

д. хранение рядом с другими пищевыми продуктами продуктов с сильным запахом (сельдь, специи и другое)

32. Верно ли утверждение «Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя не должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов».

а. да

б. нет

33. Верно ли утверждение «Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или транспортной маркированной таре».

- а. да
- б. нет

34. В течении какого времени может храниться пища в алюминиевой кухонной посуде:

- а. до 1 часа
- б. до 1,5 часа
- в. до 2 часов