

ТЕСТ-ОПРОС

знаний по соблюдению требований технологии приготовления и реализации пищевой продукции для поваров пищеблока учреждения образования

Наименование учреждения образования _____

ФИО, должность работника _____

Каждый вопрос предполагает от одного до нескольких правильных ответов

1. Является ли обязательным при приготовлении блюд соблюдение поточности технологического процесса?

- А) только для горячих блюд;
- Б) только для блюд, содержащих рыбу или мясо;
- В) нет, носит рекомендательный характер;
- Г) является обязательным

2. Возможно ли использование одного и того же инвентаря, посуды при работе с сырыми и готовыми продуктами?

- А) допускается при проведении дезинфекции;
- Б) не допускается;
- В) допускается при ограниченном количестве оборудования;
- Г) допускается только для разделочных досок

3. Сколько могут храниться блюда на электроплите или электромармите с момента приготовления?

- А) допускается хранить до полной реализации;
- Б) до конца рабочего дня;
- В) не могут храниться;
- Г) могут храниться не более 3 часов

4. Где допускается обрабатывать яйца?

- А) в цехе для обработки яиц;
- Б) в моечной для кухонного инвентаря и посуды;
- В) в мясорыбном цехе;
- Г) в складском помещении

5. Назовите последовательность обработки яиц, используемых для приготовления блюд:

- А) путем промывания в 1% р-ре кальцинированной (питьевой) соды при температуре воды не ниже 50°C с последующим ополаскиванием под проточной водой;
- Б) путем промывания в двух ваннах (1 ванна – 1% р-р кальцинированной (питьевой) соды; 2 ванна – 0,5% р-р кальцинированной (питьевой) соды) при температуре воды 30°C с последующим ополаскиванием под проточной водой
- В) путем промывания в 5% р-ре кальцинированной (питьевой) соды с последующим ополаскиванием под проточной водой

6. Для мытья столовой посуды на пищеблоке ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:

- А) двухсекционных;

- Б) трехсекционных;
- В) по усмотрению администрации

7. В целях профилактики кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается изготовление:

- А) салатов из свежих овощей;
- Б) кондитерских изделий с кремом;
- В) окрошки;
- Г) творожных запеканок;
- Д) яичницы-глазуньи;
- Е) студней;
- Ж) отбивных;
- З) форшмака из сельди

8. Укажите время, в течение которого может храниться приготовленный салат?

- А) 3 часа;
- Б) не более 1 часа до заправки;
- В) не более 2 часов после заправки;
- Г) 30 минут до заправки и 30 минут после заправки

9. Чем протирают полки для хранения хлеба?

- А) 1 % раствором соды;
- Б) 1 % раствором столового уксуса;
- В) 1% раствором хлорамина;
- Г) 1 % раствором любого дезинфицирующего средства

10. По истечении срока годности продовольственное сырье и пищевые продукты:

- А) считаются непригодными для использования по назначению, реализация и использование в приготовлении блюд такой продукции запрещается;
- Б) могут быть переработаны с использованием тепловой обработки;
- В) могут реализовываться и использоваться, но не более одних суток;
- Г) считаются пригодными для реализации и использования в приготовлении блюд, если не изменены органолептические свойства

11. Как часто проводится влажная уборка помещений пищеблока?

- А) по мере загрязнения, но не реже чем по окончании приготовления пищи
- Б) в конце рабочего дня
- В) ежедневно и по мере необходимости, с использованием моющих средств в соответствии с инструкциями по их применению
- Г) утром перед началом приготовления пищи

12. Укажите способы первичной обработки сырых овощей (капусты, моркови, репчатого лука), перед их нарезкой для приготовления салатов:

- А) промывают под проточной водой;
- Б) бланшируют;
- В) ошпаривают кипятком;
- Г) дважды промывают под проточной водой перед нарезкой

13. Как правильно хранить чистые столовые приборы

- А) сухими после высушивания в жарочном шкафу, на поддоне;

- Б) сухими, ручками вверх, в кассетах
- В) сухими, ручками вниз, в кассетах
- Г) сухими, но не имеет значения – в кассетах или на поддоне

14. Как часто проводится органолептическая оценка качества блюд, кулинарных и кондитерских изделий?

- А) один раз в рабочую смену;
- Б) после приготовления и перед выдачей каждого готового блюда;
- В) 1 раз в неделю;
- Г) не проводится

15. Требования к уборочному инвентарю:

- А) должен быть одноразовым;
- Б) должен быть разного цвета;
- В) должен быть промаркирован по назначению;
- Г) должен храниться в специальных условиях

Оценка:

1-5 правильных ответов на вопросы – неудовлетворительные знания;

6-11 правильных ответов на вопросы – недостаточные знания;

12-14 правильных ответов на вопросы – хорошие знания;

15 правильных ответов – отличные знания