

## Базовые тестовые задания для подготовки к итоговой аттестации по программе профессиональной переподготовки по специальности «Диетология»

**Разъяснения:** Правильные ответы помечены знаком \*. В контрольные варианты тестов из представленного перечня вопросов будут выбраны вопросы в произвольном порядке. Расположение правильных ответов в разных вариантах контрольных тестов может меняться!

Важнейшим показателем пищевого статуса является обеспеченность организма:

пищевыми веществами (белком, жиром, углеводами)

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

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

пищевыми веществами (микро- и макроэлементами)

Выписка питания в медицинской организации осуществляется:

лечащим врачом

медицинской сестрой

\*медицинской сестрой диетической под руководством врача-диетолога

врачом-диетологом

На заседаниях Совета по лечебному питанию решаются вопросы, связанные с:

\*организацией лечебного питания в медицинской организации

финансированием организации лечебного питания

закупкой продуктов для лечебного питания

поступлением и хранением продуктов для лечебного питания

Нормы лечебного питания на одного больного являются основанием для:

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

анализа равномерности финансирования медицинской организации по кварталам года

мониторинга применимости диет в медицинской организации

\*формирования в субъектах РФ тарифов на оплату оказания медицинской помощи

Ответственность за правильное оборудование пищеблока и буфетных отделений медицинской организации несут:

заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и медицинская сестра диетическая

врач-диетолог и заведующий производством (шеф повар)

заместитель главного врача по лечебной работе и врач-диетолог

\*заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и врач-диетолог

Энергетической ценностью пищи является:

расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме

количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме

\*количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ

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)

Причиной перехода на новую номенклатуру диет является:

недостаточная энергетическая ценность диет номерной системы

\*завышенная энергетическая ценность и несбалансированность химического состава диет номерной системы

групповой принцип организации диетического питания диет номерной системы

разбалансированность химического состава диет номерной системы

Варка – это тепловая обработка продуктов:

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

методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира

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

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

В карточке-раскладке перечисляются продукты, которые должны закладываться при приготовлении данного блюда и определяют:

вид термической обработки

вид обработки продуктов

эстетичность внешнего вида блюда

\*пищевую ценность готового блюда

Оформленные «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных», формы №23 МЗ хранятся:

в архиве 3 года

у шеф-повара

в архиве 1 год

\* в папке, прошитые, в течение установленного срока, далее утилизируются

В медицинской организации осуществляет контроль за работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока:

шеф-повар

врач-диетолог

\*медицинская сестра диетическая

зав. пищеблоком

"Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» форма № 22-МЗ в детских отделениях содержат информацию:

на матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми заполняются отдельно

о числе лиц, состоящих на питании, включая также матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми, но питание на них не заказывается

\*о числе лиц, состоящих на питании, включая также матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми

на матерей госпитализированных вместе с больными грудными детьми не заполняются

«Ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных», форма №23 МЗ заполняется:

\*ежедневно, перед всеми приемами пищи: завтраком, обедом, ужином, полдником

еженедельно, на все приемы пищи

по четным дням, перед всеми приемами пищи: завтраком, обедом, ужином, полдником

ежедневно, один раз на все приемы пищи

Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в отделение производится путем отбора пробы:

\*оформленного блюда одной из применяемых диет

оформленного первого блюда одной из применяемых диет

оформленного второго блюда одной из применяемых диет

оформленного порционного блюда одной из применяемых диет

Медицинский работник (или под его руководством повар) проводит отбор суточной пробы в:

одноразовые маркированные контейнеры

\*специально выделенные обеззараженные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие

стеклянные маркированные емкости

одноразовые контейнеры

Отбор готовых блюд для лабораторного анализа, с целью определения химического состава и энергетической ценности с учетом потерь при холодной и термической обработке, осуществляется учреждениями Роспотребнадзора МЗ РФ в:

плановом порядке

\*плановом порядке в присутствии врача-диетолога или медицинской сестры по диетологии

плановом порядке в присутствии главного врача

плановом порядке в присутствии зав. производством

Проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в отделения производится:

из суточной пробы

из порций пациентов

непосредственно из кастрюль, термосов для доставки пищи в отделения

\*непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок медицинской организации должны:

быть в порционных контейнерах

закупаться у оптовых поставщиков

быть свежими

\*соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам

Стандарт медицинской помощи при различных заболеваниях и состояниях включает:

оснащение медицинской организации

правила организации деятельности медицинской организации

рекомендуемые штатные нормативы

\*виды лечебного питания

Ответственными за соблюдение санитарных требований при приготовлении и отпуске готовой пищи в пищеблоке являются:

\*заведующий производством (шеф-повар), медицинская сестра диетическая, врач-диетолог

медицинская сестра диетическая, врач-диетолог

буфетчицы и старшие медицинские сестры

заведующий производством (шеф-повар), буфетчицы

Номенклатура диет в медицинской организации утверждается:

\*советом по лечебному питанию

главным врачом

врачом-диетологом

заместителем главного врача по лечебной работе

Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:

\*врача-диетолога (медицинской сестры диетической)

врача-диетолога (медицинской сестры диетической), бухгалтера

бухгалтера, заведующего производством (шеф-поваром)

медицинской сестры диетической, заведующего производством (шеф-поваром)

Перед закладкой в котел продукты питания:

сортируются

проходят термическую обработку

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

дважды взвешиваются в таре и без тары

Первичная обработка рыбы состоит из:

вымачивания, тушения

оттаивания, варки

\*оттаивания, разделки, приготовления полуфабрикатов

разделки, жарки

Тушение – это тепловая обработка продукта:

предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира

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

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

Во время приемки продуктов питания на склад медицинской организации производится проверка:

фактического соответствия ассортимента указанного в накладной

фактического веса продуктов указанного в сопроводительном документе (накладной, акте и др.)

\*фактического соответствия ассортимента, количества и качества продуктов указанных в сопроводительном документе (накладной, акте и др.)

количества и качества продуктов

Приказом МЗ РФ №330 от 05.08.2003 установлены варианты основных диет в количестве:

10

3  
\*5  
7

При термической обработке потери белка в продуктах составляют (%):

\*6  
5  
7  
1

Пищевой продукт с высоким содержанием пищевых волокон – это пищевой продукт, содержащий не менее:

15 г пищевых волокон на 100 г продукта или 10 г пищевых волокон на 100 мл продукта  
10 г пищевых волокон на 100 г продукта или 7 г пищевых волокон на 100 мл продукта  
8 г пищевых волокон на 100 г продукта или 4 г пищевых волокон на 100 мл продукта  
\*6 г пищевых волокон на 100 г продукта или 3 г пищевых волокон на 100 мл продукта

Плановые семидневные меню разрабатываются по:

четырем сезонам года  
двум сезонам года (весеннее, осеннее)  
\*двум сезонам года (зимне-весеннее, летне-осеннее)  
неделям

Результаты пробы пищи записываются дежурным врачом в Журнал готовой пищи, форма №:

\*6-лп  
3-лп  
7-лп  
5-лп

Срок хранения йодированной соли составляет (мес.):

8  
1  
\*18  
12

Сметану, творог хранят в:

специально подготовленных контейнерах  
стеклянных банках  
специально подготовленных емкостях  
\*таре с крышкой

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой:

\*тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки  
срезают клейма, удаляют сгустки крови  
промывают проточной водой  
зачищают, промывают проточной водой

Обработка сырых и готовых продуктов производится:

в одном помещении на разных столах  
\*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  
на свободных столах цеха  
на специально оборудованных столах

Пищевые отходы собирают в:

специальные желтые пакеты  
промаркированную тару (ведра, бачки с крышками)  
мусорные баки медицинской организации  
\*специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения

Текущая уборка помещений пищеблока проводится:

\* постоянно, своевременно и по мере необходимости  
по утвержденному графику  
периодически  
по мере необходимости

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в:

\* таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах  
подтоварниках в сухих прохладных помещениях  
холодильных камерах в специальных контейнерах  
таре поставщика на стеллажах или подтоварниках

При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков:

\* фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая  
фарш из предварительно отваренного мяса или ливера хранят в холодильнике  
фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 15 - 17 мин., периодически помешивая  
фарш из мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая

Охлаждение киселей, компотов следует производить в:

емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде  
емкостях, в которых они были приготовлены в холодном цехе  
\* емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе  
емкостях в закрытом виде

В пищевых блоках медицинских организаций должны строго соблюдаться санитарные правила:

\* по условиям и срокам хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов  
по срокам хранения особо скоропортящихся продуктов  
по условиям и срокам хранения скоропортящихся продуктов  
по условиям реализации особо скоропортящихся продуктов

К медицинским отходам класса А относятся:

\* пищевые отходы соматических отделений  
пищевые отходы инфекционных отделений  
радиоактивные отходы  
отходы микробиологических лабораторий

При тяжелом состоянии больного объем введенного в стандартные диеты легкоусвояемого белка состоит (в%):

\* 50% из белка пищевых продуктов и 50% из белка диетических продуктов  
70% из белка пищевых продуктов и 30% из белка диетических продуктов  
55% из белка пищевых продуктов и 45% из белка диетических продуктов  
60% из белка пищевых продуктов и 40% из белка диетических продуктов

Особенность кулинарной обработки блюд в варианте диеты с пониженным количеством белка (низкобелковой диете) состоит в том, что блюда готовятся в:

отварном, тушенном, запеченном виде, с механическим или без механического щажения  
отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару  
отварном виде или на пару, без соли  
\* отварном виде, без соли, на пару, не протертые

Соотношение белков, жиров и углеводов в варианте диеты с пониженным количеством белка (низкобелковой диете) составляет:

белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г  
белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200г  
белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г  
\* белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г

Медицинская сестра диетическая обязана проверять:

\* качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, контролировать правильность хранения запаса продуктов питания  
качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок

качество продуктов при их поступлении на склад; контролировать правильность хранения запаса продуктов питания

правильность хранения запаса продуктов питания

Соотношение белков, жиров и углеводов во втором варианте диеты с повышенной калорийностью составляет:

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

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

\*белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г

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

Рекомендуемая температура горячих блюд не должна превышать (°С):

60

45-55

50

\*55-65

Соотношение белков, жиров, углеводов в диете с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) составляет:

\*белков 110-120 г, жиров 80-90г, углеводов 250-350г

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

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

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

Специализированные диеты:

\*высокобелковая диета при активном туберкулезе

диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда,

рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.

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

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

Для приема на полдник и второй завтрак рекомендуются:

молочные супы, пудинги

легкие овощные супы, суфле

\*фрукты, соки, отвар шиповника, овощные салаты, а при необходимости – белковое блюдо (сыр, творог, отварное мясо или рыба)

булочки, пирожки с чаем, компотом

Диеты, используемые наряду с основной стандартной диетой и ее вариантами в медицинских организациях в соответствии с их профилем:

\*хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы

хирургические диеты, специализированные диеты, специальные рационы

разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы

специализированные диеты, специальные рационы

Выбор смесей для адекватного энтерального питания должен быть основан на:

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

особенностях клинического течения заболевания

наличии противопоказаний к энтеральному питанию

данных клинического, инструментального и лабораторного обследования больных с учетом возрастных

особенностей течения заболевания

Распределение больных по диетическим столам производится в соответствии с:

информацией заведующего отделением

сводными сведениями по наличию больных, состоящих на питании

данными приемного покоя

\*записями в историях болезней

Пищевой продукт обезжиренный содержит не более:

\*0,5 г жира/100 г или 100 мл продукта

1 г жира/100 г или 100 мл продукта

2 г жира/100 г или 100 мл продукта

1,5 г жира/100 г или 100 мл продукта

Пищевой продукт с низким гликемическим индексом – это продукт, гликемический индекс которого не более:

\*55

50

65

45

Нормы буфетных продуктов должны быть утверждены:

\*главным врачом

советом по лечебному питанию

заместителем главного врача по лечебной работе

врачом-диетологом

Карточка – раскладка составляется по форме:

№ 1-83

№ 1-87

\*№1-85

№1-84

Для ознакомления пациентов меню вывешивается:

на пищеблоке

в столовой отделения еженедельно

на доске объявлений в холле и на сайте медицинской организации

\*в столовой отделения ежедневно

Пищевой продукт бескалорийный содержит менее:

5ккал/100 г или 100 мл продукта

3 ккал/100 г или 100 мл продукта

6 ккал/100 г или 100 мл продукта

\*4 ккал/100 г или 100 мл продукта

Бланширование – это тепловая обработка продукта:

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

методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира

предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 С в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара

Форма № 6-ЛП «ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ (БРАКЕРАЖНЫЙ)» утверждена:  
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"

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"

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

Для приготовления рассыпчатых каш необходимо соотношение на 1 кг с жидкостью(л):

\*1,2-2,5

4,2-5,7

1,2-1,7

3,2-3,7

Крупы и муку хранят:

на чистых стеллажах

\*в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см

в контейнерах в штабелях

в таре производителя на полках или стеллажах

Для органолептического исследования первое блюдо:

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

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

\*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. пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус

При оказании медицинской помощи детям в возрасте до одного года:

должно быть выделено место в пищеблоке для приготовления и розлива детских смесей

должно быть выделено место в буфете для приготовления и розлива детских смесей

должно быть выделено место в общей столовой для приготовления и розлива детских смесей

\*в составе отделения для детей предусматриваются помещения для приготовления и розлива детских смесей

Крупные сыры хранят:

в холодильниках

завернутыми в пергамент, в лотках

в таре производителя

\*без тары на чистых стеллажах

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений пищеблока используют:

уборочный инвентарь

одноразовые салфетки и ветошь

\*отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах

инвентарь, который имеет сигнальную окраску и хранится отдельно

Органолептические свойства пищевых продуктов:

меняются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации

улучшаются или ухудшаются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации

незначительно меняются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации

\*не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят:

\*изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки

охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки

охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов

транспортировки

специализированным транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов

К неустраняемым (немодифицируемым) факторам риска хронических неинфекционных заболеваний относится:

артериальная гипертензия

\*возраст

курение

избыточный вес

На пищеблоке медицинской организации запрещено приготовление:

сырников

\*яичницы-глазуньи

блинчиков с повидлом

паровых котлет

Аутолитическим пищеварением называется:

пищеварение при котором гидролиз пищевых веществ происходит под действием ферментов источником

которых являются симбионты (бактерии, простейшие) населяющие кишечник данного макроорганизма

\*переваривание пищевых объектов (тканей животных, растения, микроорганизмы) осуществляется ферментами,

входящими в состав пищевых продуктов

пищеварение при котором гидролиз пищевых веществ сопряжен с последующим транспортом в кровь и лимфу

мономеров – продуктов гидролиза

пищеварение при котором продуцируемые секреторными клетками ферменты выделяются во внеклеточную

среду, где реализуется их гидролитический эффект



Особенность кулинарной обработки блюд в диете с механическим и химическим щажением (щадящая диета) состоит в том, что блюда готовятся:

в отварном виде или на пару, протертые и непротертые

\*в отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару

в отварном виде или на пару, без соли

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

При состоянии больного средней тяжести объем введенного в стандартные диеты легкоусвояемого белка составляет:

65 - 70% из белка пищевых продуктов и 35% - 30% из белка диетических продуктов

60 - 65% из белка пищевых продуктов и 40% - 35% из белка диетических продуктов

80 - 75% из белка пищевых продуктов и 20% - 25% из белка диетических продуктов

\*70 75% из белка пищевых продуктов и 30% - 25% из белка диетических продуктов

Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере:

одной порции или 150-200 г каждого блюда

\*одной порции или 100-150 г каждого блюда

двух порции или 200-250 г каждого блюда одной или двух порции

одной порции 50-100 г каждого блюда

При составлении меню 3-хразового питания одноименные блюда и гарниры:

в течение одного дня включаются по просьбе пациента

рекомендуется включать в меню следующего дня

\*в течение одного дня не включаются

рекомендуется исключать из меню

Питание всех пациентов отделения проводят в:

специально выделенном помещении – столовой

палатах

\*специально выделенном помещении - столовой, за исключением тяжелобольных

буфете, за исключением тяжелобольных

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят в:

таре поставщика на стеллажах, укладывая в штабеля

подтоварниках, укладывая в штабеля

специально подготовленных контейнерах

\*таре поставщика на стеллажах или подтоварниках

В диетическом питании используются умеренно жирные сорта рыб: карп, лещ, окунь морской, сом, ставрида, содержание жира в которых не превышает (%):

5-10

2-4

10-15

\*4-8

Уборка обеденного стола в буфетной проводится:

после завтрака, обеда, ужина

\*после каждого посетителя

перед завтраком, обедом, ужином

по мере загрязнения

Средний риск развития сопутствующих заболеваний существует при:

дефиците массы тела

избыточной массе тела

ожирении I степени

\*нормальной массе тела

Пищевой продукт с низким содержанием сахаров содержит не более:

15 г сахаров на 100 г или 275 г на 100 мл продукта

\*5 г сахаров на 100 г или 2,5 г на 100 мл продукта

2 г сахаров на 100 г или 0,5 г на 100 мл продукта

10 г сахаров на 100 г или 5 г на 100 мл продукта

Щетки для мытья посуды после окончания работы:

очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой

\*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

очищают, с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте

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

Санитарная обработка технологического оборудования проводится:

ежедневно в конце рабочего дня

по окончании работы

по мере его загрязнения

\*по мере его загрязнения и по окончании работы

Оценка качества продукции осуществляется бракеражной комиссией по:

четырёхбалльной системе по каждому из показателей- внешний вид, вкус, готовность и доброкачественность

\*пятибалльной системе по каждому из показателей- внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция

трем показателям - внешний вид, запах, вкус

восемью показателям- внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, температура, готовность и

доброкачественность

При удовлетворительном состоянии большого объем введенного в стандартные диеты легкоусвояемого белка делится:

70% из белка пищевых продуктов и 30% из белка диетических продуктов

60% из белка пищевых продуктов и 40% из белка диетических продуктов

\*80% из белка пищевых продуктов и 20% из белка диетических продуктов

50% из белка пищевых продуктов и 50% из белка диетических продуктов

В подчинении врача-диетолога находятся:

медицинские сестры отделений

медицинские сестры диетические

\*медицинские сестры диетические и все работники пищеблока

буфетчицы и все работники пищеблока

Отобранные суточные пробы хранятся с момента окончания срока реализации блюд в течение (час.):

24

36

12

\*48

Для получения протертой каши:

\*готовую кашу протирают через сито, доводят до кипения, кипятят 3-5мин

готовую кашу взбивают миксером, кипятят 10 мин

крупы измельчают до приготовления, кипятят

готовую кашу кипятят 30-40мин, постоянно помешивая

Отклонения веса порций первых, вторых, порционных блюд от нормы не должны:

\*превышать 3%

быть

превышать 5%

превышать 1%

При термической обработке потери белка в продуктах составляют (%):

7

\*6

1

5

В варианте диеты с механическим и химическим щажением:

\*в рацион не включается белокочанная капуста  
не разрешаются количественные замены одних овощей на другие  
производится эквивалентная замена овощей на специализированные диетические продукты  
овощи исключены

Органолептическую оценку проводят, начиная с:

\*внешнего осмотра образцов пищи ее цвета, осмотр лучше проводить при дневном свете  
определения температуры пищи  
запаха пищи  
вкуса пищи

Основной вариант стандартной диеты в документации пищеблока обозначается как:

\*ОВД  
ШД  
ВКД  
ВБД

Лекарственное вещество, свойства которого направлены на ослабление или прекращение действия яда, называется:

катализатор  
реагент  
\*антидот  
сорбент

Состоянием, при котором происходит кратковременная потеря сознания, является:

кома  
\*обморок  
коллапс  
сопор

Отличительным признаком ожога 2 степени является:

гиперемия кожи  
некроз тканей  
\*наличие пузырей или их остатков  
отек тканей

При проведении СЛР соотношение вдуваний в дыхательные пути пациента и компрессий на грудину составляет:

\*2:30  
1:20  
2:15  
1:15

Критерием эффективности проводимой искусственной вентиляции легких является:

\*экскурсии грудной клетки  
вздутие эпигастральной области  
появление пульса на сонной артерии  
бледность кожных покровов

Доступность и качество медицинской помощи в РФ обеспечиваются:

\*наличием необходимого количества медицинских работников  
муниципальным управлением здравоохранением  
функционированием частной системы здравоохранения  
государственным управлением здравоохранением

Неэффективные реанимационные мероприятия продолжаются:

2 часа  
15-20 минут  
\*30 минут  
3-6 минут

Личный состав на сортировочном посту работает с использованием средств индивидуальной защиты:

защитная одежда и приборы дозиметрического контроля  
защитная одежда, перчатки, очки  
защитная одежда, перчатки, щитки  
\*респираторы, резиновые перчатки, защитная одежда и приборы дозиметрического контроля

Люди, погибшие или пропавшие без вести при возникновении ЧС – это:

ситуационно-обусловленные потери  
общие потери  
санитарные потери  
\*безвозвратные потери

Среди причин смерти при катастрофах на первом месте находится:

\*травма не совместимая с жизнью  
травматический шок  
острая кровопотеря  
психотравма

Оптимальным сроком оказания первой помощи пострадавшим принято считать с момента поражения:

3 часа  
6 часов  
1 час  
\*20-30 минут

Санаторно-курортное лечение включает медицинские мероприятия профилактические, лечебные и реабилитационные на основе:

\*природных лечебных ресурсов  
лекарственной терапии  
гомеопатии  
иглоукалывания

Первая помощь до оказания медицинской помощи оказывается гражданам при угрожающих их жизни и здоровью:

развлекательных мероприятиях  
только при террористических актах  
\*несчастных случаях, травмах, отравлениях, состояниях и заболеваниях  
только при травмах

Совокупность норм поведения медицинского работника и их регулирование в процессе оказания медицинской помощи – это:

сестринские технологии  
сестринское дело  
деонтология  
\*медицинская этика

Физическое лицо, которому оказывается медицинская помощь или он обратился за медицинской помощью – называется:

больной человек  
\*пациент  
старый человек  
гражданин

При составлении пищевого рациона пациенту с гипертонической болезнью рекомендуют:

\*ограничить употребление соли и жидкости  
ограничить употребление рафинированных углеводов  
усилить питание  
ограничить употребление животных жиров

Правовое регулирование проявляется в государственном воздействии на тот или иной процесс с использованием:

норм морали  
религиозных норм  
социальных норм  
\*норм права

К основным симптомам гипогликемического состояния относятся:

одышка, сухой кашель  
боли в области сердца, одышка  
отеки, головная боль  
\*чувство голода, потливость

Критерием эффективности закрытого массажа сердца является:

восстановление сознания  
повышение температуры тела  
\*порозовение кожных покровов  
повышение АД

Прием Геймлиха при инородном теле в гортани – это:

сочетание искусственной вентиляции легких с непрямой массажем сердца  
введение воздуховода  
\*серия из 5 толчков кулаком на область верхней половины живота с целью удаления инородного тела из верхних дыхательных путей  
запрокидывание головы и открывание рта

Оптимальным сроком оказания доврачебной помощи принято считать с момента поражения:

\*1-2 часа  
3 часа  
не более 6 часов  
4 -5 часов

К физическому методу дезинфекции относят:

проветривание  
вытряхивание  
\*кипячение  
протираание

Одноразовые пакеты и емкости для сбора отходов класса Б имеют цвет:

\*желтый  
черный  
красный  
белый

Вирусный гепатит В передается путем:

алиментарным  
воздушно-пылевым  
воздушно-капельным  
\*парентеральным

Обязательное медицинское страхование гарантирует:

\*получение всеми гражданами РФ медицинской помощи определенного объема и уровня  
выплату пособия в случае временной утраты трудоспособности  
бесплатное получение гражданами высокотехнологичной дорогостоящей медицинской помощи  
получение медицинской помощи минимального объема

Массовое заболевание, распространяющееся на несколько стран и континентов – это:

эндемия  
спорадические заболевания  
эпидемия  
\*пандемия

При ожирении двигательную активность рекомендуют:

исключить  
\*увеличить  
уменьшить  
не изменять

Алая кровь выделяется пульсирующей струей при кровотечении:

капиллярном  
венозном  
\*артериальном  
паренхиматозном

Для промывания желудка при пищевом отравлении применяется зонд:

\*толстый  
дуоденальный  
тонкий  
эндоскопический

Комплекс медицинских мероприятий, выполняемых средним медицинским персоналом, направленных на поддержание жизненно важных функций организма, предупреждение осложнений и подготовку пораженного к эвакуации - это:

первая врачебная помощь  
первая помощь  
\*доврачебная помощь  
квалифицированная медицинская помощь

Метеоризм – это:

задержка стула более чем на 48 часов  
спастические боли в кишечнике  
частый жидкий стул  
\*патологическое газообразование в кишечнике

Обязательное медицинское страхование является:

системой, направленной на защиту прав медицинских работников  
\*составной частью государственной системы социального страхования  
страхованием от несчастных случаев  
системой, направленной на повышение размеров оплаты труда

Комплекс простейших мероприятий, выполняемых на месте поражения в порядке само- и взаимопомощи, а также личным составом спасательных формирований, санитарных постов и санитарных дружин с использованием табельных и подручных средств – это:

первая врачебная помощь  
доврачебная помощь  
квалифицированная медицинская помощь  
\*первая помощь

Возможное осложнение при проведении компрессий грудной клетки:

повреждение трахеи  
\*перелом ребер  
перелом ключицы  
перелом позвоночника

Пациенту с сахарным диабетом рекомендуется:

ограничить употребление солей  
\*ограничить употребление рафинированных углеводов  
ограничить употребление жидкости  
усилить питание

Право граждан РФ на охрану здоровья гарантируется:

Программой развития здравоохранения  
Гражданским кодексом РФ  
\*Конституцией РФ и ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в РФ»  
Трудовым Кодексом РФ

В ежедневном рационе содержание овощей и фруктов должно составлять:

до 400 гр  
\*не менее 400 гр  
до 100 гр

300 гр

Пациент – это:

\*физическое лицо, которому оказывается медицинская помощь  
человек, нуждающийся в социальной защите  
родственник больного человека  
посетитель медицинской организации

Инфекции, связанные с оказанием медицинской помощи (ИСМП), развиваются только при наличии:

источника инфекции  
\*источника инфекции, факторов передачи, восприимчивого человека  
источника инфекции, механизмов и факторов передачи  
источника инфекции и восприимчивого человека

Полное уничтожение микроорганизмов и их спор происходит при:

дезинфекции  
дератизации  
\*стерилизации  
дезинсекции

Уничтожение в окружающей среде патогенных микроорганизмов называется:

дератизацией  
дезинсекцией  
стерилизацией  
\*дезинфекцией

При составлении пищевого рациона больному язвенной болезнью желудка рекомендуется:

\*механически и химически щадящее питание  
разгрузочные дни  
повышенное количество белка  
ограничение животных жиров

В качестве источника энергии организм использует в первую очередь:

белки  
минеральные вещества  
витамины  
\*углеводы

Резерв энергии в организме:

витамины  
белки  
углеводы  
\*жиры

Гипотрофия – это расстройство питания:

с превышением массы тела  
без нарушений массы тела  
с нормальной массой тела  
\*с дефицитом массы тела

Ожирению второй степени соответствует индекс массы тела:

18 кг/м<sup>2</sup>  
\*36 кг/м<sup>2</sup>  
25 кг/м<sup>2</sup>  
41 кг/м<sup>2</sup>

К фактору риска развития атеросклероза относится высокий уровень:

липопротеидов высокой плотности  
\*липопротеидов низкой плотности  
креатинина  
билирубина

При кормлении тяжелобольного пациента через зонд пищу подогревают до(°C):

\*38-40

15-20

45-50

25-30

Цвет кожных покровов при гепатите А:

\*желтушный

гиперемированный

бледный

цианотичный

Дефицит йода в рационе питания детей приводит к:

заболеваниям поджелудочной железы

\*повышению риска заболеваний щитовидной железы

повышению риска заболеваний надпочечников

повышенной заболеваемости острыми респираторными заболеваниями

Вербальная информация передается с помощью:

\*речи

жестов

позы

взгляда

По определению ВОЗ здоровье - это:

динамическая гармония личности с окружающей средой, достигнутая посредством адаптации, средство жизни

\*состояние полного физического, душевного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней

состояние полного физического благополучия

отсутствие болезней

Дисбактериоз – это:

\*нарушение количественного и качественного состава микрофлоры

инфекционное заболевание

полное отсутствие микрофлоры

внутрибольничная инфекция

При хроническом гастрите из рациона исключают:

молочные продукты

отварные овощи

кашу

\*жирную, жареную пищу

Перед закладкой в котел, продукты питания:

сортируются

проходят термическую обработку

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

дважды взвешиваются в таре и без тары

Во время приемки продуктов питания на склад медицинской организации проводится проверка:

фактического соответствия ассортимента указанного в накладной

фактического веса продуктов указанного в сопроводительном документе (накладной, акте и др.)

\*фактического соответствия ассортимента, количества и качества продуктов указанных в сопроводительном

документе (накладной, акте и др.)

количества и качества продуктов

Пищевые отходы собирают в:

специальные желтые пакеты

промаркированную тару (ведра, бачки с крышками)

мусорные баки медицинской организации

\*специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры

или в другие специально выделенные для этой цели помещения



Дезинфекция – это:

- уничтожение вегетативных форм и спор микроорганизмов во внешней среде
- уничтожение вегетативных форм и спор микроорганизмов в организме человека
- \*уничтожение вегетативных форм микроорганизмов во внешней среде
- уничтожение вегетативных форм микроорганизмов в организме человека

Профилактическая дезинфекция проводится в:

- непосредственном окружении больного
- \*постоянном режиме, независимо от наличия инфекционного заболевания
- очаге, после госпитализации больного
- случае наличия специальных показаний

Количество классов отходов, образующихся в лечебно-профилактических учреждениях:

- 2
- 4
- 3
- \*5

Медицинские отходы, загрязненные биологическими жидкостями пациентов, в том числе кровью, относятся к классу:

- А
- \*Б
- В
- Г

Жиры для организма являются источником:

- микроэлементов
- \*витаминов А, Е
- пластических материалов
- витамина С

К основным простым углеводам относится:

- клетчатка
- Крахмал
- \*фруктоза
- лактоза

Наиболее характерный симптом дизентерии:

- \* понос с примесью крови и слизи
- отрыжка, тошнота, рвота съеденной пищей
- жидкий пенистый, зловонный кал зеленоватой окраски
- симптомы интоксикации без явлений диспепсии

При употреблении консервированной и другой герметически упакованной пищи создается риск заболевания:

- дизентерией
- \*ботулизмом
- сальмонеллезом
- стафилококковой пищевой токсикоинфекцией

Стандарт медицинской помощи при различных заболеваниях и состояниях включает:

- оснащение медицинской организации
- правила организации деятельности медицинской организации
- рекомендуемые штатные нормативы
- \*виды лечебного питания

Ответственность за правильное оборудование пищеблока и буфетных отделений медицинской организации несут:

- заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и медицинская сестра диетическая
- врач-диетолог и заведующий производством (шеф повар)
- заместитель главного врача по лечебной работе и врач-диетолог
- \*заместитель главного врача по административно-хозяйственной части и врач-диетолог

Энергетической ценностью пищи является:

расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме

количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме

\*количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ

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)

Рациональное питание включает в себя определенные требования к:

\*пищевому рациону режиму питания

условиям приема пищи

диетотерапии

режиму дня

Номенклатура диет в медицинской организации утверждается:

\*советом по лечебному питанию

врачом-диетологом

главным врачом

заместителем главного врача по лечебной работе

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится:

\*уборщицами

работниками пищеблока

медицинской сестрой диетической

специалистами клининговой компании

Энергетическая ценность первого завтрака в % от общей калорийности составляет:

40

20-25

5-10

\*30

Умеренно повышенный риск развития сопутствующих заболеваний существует при:

дефиците массы тела

\*избыточной массе тела

нормальной массе тела

ожирении I степени

При 5-ти разовом питании вводится дополнительно:

\*2-й завтрак (11–12 ч)

2-й обед (15 ч)

2-й ужин (23 ч)

полдник

Пищеварительными функциями двенадцатиперстной кишки являются:

\*участие в секреции кишечного сока с высоким содержанием ионов гидрокарбоната

обеспечивает деполимеризацию питательных веществ до стадии мономеров

смачивание слюной, анализ вкусовых свойств, начальный гидролиз некоторых пищевых веществ и

формирование пищевого комка

депонирование пищи, секреция желудочного сока

Пищеварительные функции тонкой кишки включают:

смачивание слюной, анализ вкусовых свойств

депонирование пищи, секрецию желудочного сока

участие в секреции кишечного сока с высоким содержанием ионов гидрокарбоната

\*деполимеризацию питательных веществ до стадии мономеров

Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, не должна превышать от массы нетто (%):

20

\*5

15

Объем первых блюд устанавливается на основании:

количества пациентов в отделении

\*емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции  
количества заказанных порций и объема одной порции  
емкости кастрюли или котла

Маркированный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять:

до вскрытия тары

в течение месяца после использования продукта

\*до полного использования продукта

в течение часа

Вес вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется:

\*путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций

путем взвешивания отдельных порций и их суммирования с вычетом веса тары

путем взвешивания всего количества в общей посуде

путем взвешивания всего количества в общей посуде и учетом количества порций

В гипоаллергенном пищевом продукте сенсibiliзирующая способность:

\*снижена

ограничена

повышена

отсутствует

Диеты, используемые наряду с основной стандартной диетой и ее вариантами в медицинских организациях в соответствии с их профилем:

хирургические диеты, специализированные диеты, специальные рационы

\*хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы

разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы

специализированные диеты, специальные рационы

При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков:

фарш из мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая

фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 15 - 17 мин., периодически помешивая

фарш из предварительно отваренного мяса или ливера хранят в холодильнике

\*фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая

Формирование здорового образа жизни у граждан обеспечивается путем проведения мероприятий, направленных на информирование граждан о:

показателях заболеваемости инфекционными болезнями

предоставлении медицинской помощи при возникновении заболевания

показателях заболеваемости неинфекционными болезнями

\*факторах риска для их здоровья

Основным документом о трудовой деятельности и трудовом стаже работника является:

\*трудовая книжка

сертификат

свидетельство

справка из отдела кадров

Система оплаты труда в медицинской организации устанавливается:

трудовым договором

гражданско-правовым договором

\*коллективным договором и локальными нормативными актами  
договором подряда

Показанием к промыванию желудка является:

острое респираторное заболевание  
острый аппендицит  
\*острое пищевое отравление  
острый живот

Процедура определения соответствия лица, получившего медицинское образование, требованиям к осуществлению медицинской деятельности по определенной медицинской специальности, называется:

аттестация специалиста  
лицензирование специалиста  
\*аккредитация специалиста  
квалификация специалиста

Реанимацией при терминальных состояниях называют:

науку, изучающую методы восстановления жизни  
вид интенсивной терапии  
вид специализированной помощи  
\*практические действия, направленные на восстановление дыхания и кровообращения

Учение о должном поведении медицинских работников называется:

гуманизм  
биоэтика  
нравственность  
\*деонтология

Продукты для лечебного питания, оказывающие лечебный эффект, относятся к:

сбалансированным  
\*специализированным  
физиологическим  
рациональным

Первым действием при электротравме является:

проведение искусственной вентиляции легких  
обеспечение доступа свежего воздуха  
\*устранение контакта с электрическим током  
проведение непрямого массажа сердца

Срок раздачи готовых блюд от момента их приготовления, не должен превышать:

30 минут  
5 часов  
\*2 часа  
3 часов

При выдаче на пищеблоке температура холодных блюд и напитков должна быть (°C):

14-20  
25-30  
\*7 – 14  
20-25

При выдаче на пищеблоке температура первых блюд должна быть не ниже (°C):

\*75  
65  
70  
60

Расторжение трудового договора по инициативе работодателя является правомочным в случае однократного:

административного проступка  
\*грубого нарушения работником трудовых обязанностей  
неисполнения работником без уважительной причины трудовых обязанностей  
прогула менее четырех часов подряд в течение рабочего дня

Получение лечебного питания в случае нахождения пациента на лечении в стационарных условиях является:  
обязанностью пациента

обязанностью родственников пациента  
правом медицинской организации  
\*правом пациента

Новую порцию антисептика (или мыла) наливают в дозатор после:  
промывания водой, высушивания  
промывания водой  
мытья моющим средством, промывания водой  
\*дезинфекции, промывания водой, высушивания

Процесс передачи информации между двумя или более людьми называется:  
коммуникативная компетенция  
социальное взаимодействие  
координация  
\*коммуникация

В медицинских организациях уборочный инвентарь после использования:  
дезинфицируют, сушат  
прополаскивают в воде, сушат  
\*дезинфицируют, прополаскивают в воде, сушат  
сушат

В медицинских организациях для мытья рук применяют:  
брусковое туалетное мыло  
6% раствор перекиси водорода  
\*жидкое мыло с помощью дозатора  
брусковое хозяйственное мыло

На территории РФ действуют медицинские полисы:  
установленного образца  
\*единого образца  
согласованной формы  
утвержденной формы

Отходы, не имеющие контакта с биологическими жидкостями пациентов, относятся к отходам класса опасности:  
Б  
\*А  
В  
Г

Источником ВИЧ-инфекции являются:  
животные  
комары  
\*ВИЧ-инфицированные люди  
грызуны

Полное уничтожение микроорганизмов и их спор происходит при:  
дезинфекции  
дератизации  
\*стерилизации  
дезинсекции