ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по ОЦЕНКЕ гигиенических знаний персонала пищеблока (**повар**) учреждения здравоохранения

Каждый вопрос предполагает **только один правильный ответ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Варианты ответов |
| 1 | Пути передачи острых кишечных инфекций? | А) пищевой, водный, контактно-бытовой  Б) воздушно-капельный, пищевой, контактно-бытовой  В) пищевой, воздушно-капельный, контактно-бытовой  Г) пищевой, через кровососущих насекомых, контактно-бытовой |
| 2 | Работники пищеблока при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах других заболеваний обязаны? | А) обратиться в медицинское учреждение  Б) продолжить работу, если это позволяет состояние здоровья  В) продолжить работу при условии строго соблюдения правил личной гигиены  Г) сообщить об этом администрации и обратиться в медицинское учреждение для получения медицинской помощи |
| 3 | Основные симптомы острых кишечных инфекций? | А) повышение температуры, боли в горле, тошнота  Б) боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стул  В) зуд кожи, повышение температуры, слабость  Г) боли в суставах, жидкий стул, повышение артериального давления |
| 4 | Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники пищеблока? | А) оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе, работать в чистой санитарной одежде и убирать волосы под косынку или колпак  Б) перед началом работы снять ювелирные украшения, подобрать волосы под косынку или колпак, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средством дезинфекции  В) ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком  Г) все ответы верны |
| 5 | Когда следует мыть руки? | А) после посещения туалета  Б) перед началом работы; после каждого перерыва в работе; при переходе от одной операции к другой; после соприкосновения с загрязненными предметами; после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе  В) перед началом работы; после посещения туалета  Г) при переходе от одной операции к другой; после посещения туалета |
| 6 | Требования к санитарной одежде? | А) санитарная одежда на работнике должна быть чистой  Б) санитарная одежда должна храниться отдельно от верхней и домашней одежды, личных вещей в отведенных для этого местах (шкафы, полки и др.)  В) стирка санитарной одежды должны производиться в организации централизованно  Г) все ответы верные |
| 7 | Когда должны использоваться одноразовые перчатки? | А) при приготовлении блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, порционировании (нарезке), выдаче блюд  Б) при работе с сырыми мясными продуктами  В) при изготовлении салатов |
| 8 | Как должна проводиться обработка мяса птицы? | А) обработка мяса птицы должна проводиться на отдельном столе в мясном цехе с использованием отдельного разделочного инвентаря;  Б) допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием разделочного инвентаря для мяса сырого;  В) допускается обработка мяса птицы в овощном цехе на отдельном столе с использованием отдельного разделочного инвентаря |
| 9 | 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 переработаныс использованием тепловой обработки  В) могут реализовываться и использоваться, но не более одних суток  Г) считаются пригодными для реализации и использовании в приготовлении блюд, если не изменены органолептические свойства |
| 10 | Лица, своевременно не прошедшие обязательный медицинский осмотр? | А) не допускаются к производству пищевой продукции  Б) могут продолжать работать если считают себя здоровыми  В) могут пройти медосмотр в течение одного месяца  Г) могут продолжать работать в течение недели и проходить медосмотр |

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по ОЦЕНКЕ гигиенических знаний персонала пищеблока (**кладовщик**) учреждения здравоохранения

Каждый вопрос предполагает **только один правильный ответ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Варианты ответов |
| 1 | Пути передачи острых кишечных инфекций? | А) пищевой, водный, контактно-бытовой  Б) воздушно-капельный, пищевой, контактно-бытовой  В) пищевой, воздушно-капельный, контактно-бытовой  Г) пищевой, через кровососущих насекомых, контактно-бытовой |
| 2 | Работники пищеблока при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах других заболеваний обязаны? | А) обратиться в медицинское учреждение  Б) продолжить работу, если это позволяет состояние здоровья  В) продолжить работу при условии строго соблюдения правил личной гигиены  Г) сообщить об этом администрации и обратиться в медицинское учреждение для получения медицинской помощи |
| 3 | Основные симптомы острых кишечных инфекций? | А) повышение температуры, боли в горле, тошнота;  Б) боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стул;  В) зуд кожи, повышение температуры, слабость  Г) боли в суставах, жидкий стул, повышение артериального давления |
| 4 | Какие условия должны соблюдаться при хранении пищевой продукции? | А) должны соблюдаться условия хранения (реализации) и срок годности пищевой продукции, установленные изготовителем  Б) хранение и реализация пищевой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ  В) запрещается совместное хранение неупакованной сырой и неупакованной готовой к употреблению продукции  Г) продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи  Д) хранение пищевой продукции непосредственно на полу запрещается  Е) все ответы верные |
| 5 | 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 использовании в приготовлении блюд, если не изменены органолептические свойства |
| 6 | Требования к санитарной одежде? | А) должна быть чистой; замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения  Б) должна хранится отдельно в отведенных для этого местах (шкафы, полки и др.)  В) стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно  Г) все ответы верные |
| 7 | Когда следует мыть руки? | А) после посещения туалета  Б) перед началом работы; после каждого перерыва в работе; при переходе от одной операции к другой; после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе  В) перед началом работы, после посещения туалета  Г) при переходе от одной операции к другой, после посещения туалета |
| 8 | 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 и средств дезинфекции, в соответствии с инструкциями по их применению  Г) утром перед началом приготовления пищи |
| 9 | Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники пищеблока? | А) оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе, работать в чистой санитарной одежде и убирать волосы под косынку или колпак  Б) перед началом работы снять ювелирные украшения, подобрать волосы под косынку или колпак, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средством дезинфекции  В) ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком  Г) все ответы верны |
| 10 | Лица, своевременно не прошедшие обязательный медицинский осмотр? | А) не допускаются к производству пищевой продукции  Б) могут продолжать работать, если считают себя здоровыми  В) могут пройти медосмотр в течение одного месяца  Г) могут продолжать работать в течение недели и проходить медосмотр |

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по ОЦЕНКЕ гигиенических знаний **персонала буфетных** учреждения здравоохранения

Каждый вопрос предполагает **только один правильный ответ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Варианты ответов |
| 1 | Пути передачи острых кишечных инфекций? | А) пищевой, водный, контактно-бытовой  Б) воздушно-капельный, пищевой, контактно-бытовой  В) пищевой, воздушно-капельный, контактно-бытовой  Г) пищевой, через кровососущих насекомых, контактно-бытовой |
| 2 | Основные симптомы острых кишечных инфекций? | А) повышение температуры, боли в горле, тошнота  Б) боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стул  В) зуд кожи, повышение температуры, слабость  Г) боли в суставах, жидкий стул, повышение артериального давления |
| 3 | К острым кишечным инфекциям относятся: | А) дизентерия, гипертония, сальмонеллез;  Б) дизентерия, сальмонеллез, брюшной тиф, холера;  В) грипп, ветряная оспа, дизентерия, брюшной тиф;  Г) дизентерия, ангина, туберкулез, сальмонеллез |
| 4 | Работники, участвующие в организации питания пациентов, при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах других заболеваний обязаны: | А) обратиться в медицинское учреждение  Б) продолжить работу, если это позволяет состояние здоровья  В) продолжить работу при условии строго соблюдения правил личной гигиены  Г) сообщить об этом администрации и обратиться в медицинское учреждение для получения медицинской помощи |
| 5 | Когда следует мыть руки работникам? | А) перед началом работы; после посещения туалета  Б) перед началом работы; после каждого перерыва в работе при переходе от одной операции к другой; после соприкосновения с загрязненными предметами; после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе  В) после посещения туалета  Г) при переходе от одной операции к другой; после посещения туалета |
| 6 | Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники, участвующие в организации питания пациентов? | А) оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе, работать в чистой санитарной одежде и убирать волосы под косынку или колпак  Б) хранить верхнюю и домашнюю одежду, личные вещи отдельно от санитарной одежды, сменной обуви  Б) перед началом работы снять ювелирные украшения, подобрать волосы под косынку или колпак, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средством дезинфекции  В) ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком  Г) все ответы правильные |
| 7 | При обращении пищевой продукции в отделениях (буфетных): | А) не допускается оставлять в буфетных остатки готовой пищи (пищевой продукции), смешивать пищевые остатки со свежими блюдами  Б) остатки готовой пищи могут использоваться, но не более одних суток  Г) остатки готовой пищи считаются пригодными для использования, если не изменены органолептические свойства |
| 8 | Транспортировка готовой пищи в буфетные и палаты производится | А) в условиях, исключающих ее загрязнение  Б) с использованием специально выделенных тележек  В) в емкостях с плотно прилегающими крышками  Г) все ответы правильные |
| 9 | Требования к мытью и дезинфекции посуды в буфетных: | А) мытье и дезинфекция столовой посуды и столовых приборов, мытье кухонной посуды для доставки пищи (кастрюли, термоса и др.) должно проводиться только в моечном помещении буфетных  Б) мытье и дезинфекция столовой посуды и столовых приборов проводится в моечном помещении буфетных, допускается мытье кухонной посуды для доставки пищи (кастрюли, термоса и др.) в моечном помещении пищеблока  В) допускается мытье и дезинфекция столовой посуды и столовых приборов, мытье кухонной посуды для доставки пищи (кастрюли, термоса и др.) в моечном помещении пищеблока |
| 10 | Влажная уборка помещений буфетной проводится? | А) по мере загрязнения  Б) в конце рабочего дня  В) ежедневно и по мере необходимости, с использованием моющих средств и средств дезинфекции, в соответствии с инструкциями по их применению  Г) после каждой раздачи пищи и мытья посуды |

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по ОЦЕНКЕ гигиенических знаний персонала пищеблока **(кухонный рабочий)** учреждения здравоохранения

Каждый вопрос предполагает **только один правильный ответ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Варианты ответа |
| 1 | Пути передачи острых кишечных инфекций? | А) воздушно-капельный, пищевой, контактно-бытовой  Б) пищевой, воздушно-капельный, контактно-бытовой  В) пищевой, водный, контактно-бытовой  Г) пищевой, через кровососущих насекомых, контактно-бытовой |
| 2 | Основные симптомы острых кишечных инфекций? | А) повышение температуры, боли в горле, тошнота  Б) боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стул  В) зуд кожи, повышение температуры, слабость  Г) боли в суставах, жидкий стул, повышение артериального давления |
| 3 | Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники объекта общественного питания? | А) во время работы не носить ювелирные украшения, часы, не входить в производственные помещения без санитарной одежды; не надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду;  Б) ногти на руках должны быть коротко острижены, не покрыты лаком; после посещения туалета мыть руки дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте;  В) перед началом работы должны подобрать волосы под косынку или колпак, надеть чистую санитарную одежду, вымыт руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению;  Г) все ответы верные |
| 4 | Во сколько этапов проводиться обработка кожи рук персонала антисептиком? | А) в восемь;  Б) в пять;  В) в шесть;  Г) в два |
| 5 | Этапы мытья кухонной посуды ручным способом? | А) механическая очистка; мытье горячей водой с использованием моющих средств, ополаскивание горячей проточной водой, просушивание  Б) механическое удаление остатков пищи, мытье в горячей воде с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, ополаскивание горячей проточной водой; просушивание  В) механическое удаление остатков пищи, мытье в горячей воде с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, дезинфекция посуды, ополаскивание горячей проточной водой  Г) все ответы верные |
| 6 | Как часто проводится генеральная уборка на пищеблоке? | А) не реже 1 раза в месяц  Б) 1 раз в квартал  В)1 раз в 2 месяца  Г) 1 раз в неделю |
| 7 | Текущая уборка помещений пищеблока проводится? | А) ежедневно  Б) ежедневно и по мере необходимости  В) не реже одного раза в месяц  Г) не реже одного раза в неделю |
| 8 | Как должен храниться уборочный инвентарь для уборки помещений пищеблока? | А) в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами  Б) в производственных цехах пищеблока  В) в коридоре в отдельно выделенных шкафах |
| 9 | Инвентарь (губки, мочалки, щетки и др.) для мытья кухонной посуды и инвентаря после использования: | А) очищается, промывается горячей водой и хранится на моечных ваннах  Б) очищается, промывается в горячей воде с использованием моющих средств, просушивается и хранится в специально выделенном месте  Г) очищается, промывается в горячей воде, кипятиться и хранится в специально выделенном месте |
| 10 | Требования к сбору пищевых отходов? | А) пищевые отходы собираются совместно с мусором в промаркированную емкость;  Б) пищевые отходы собираются в специальные промаркированные емкости с крышками;  В) пищевые отходы собираются в специальные промаркированные емкости с крышками и полимерными мешками-вкладышами |

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по ОЦЕНКЕ гигиенических знаний **персонала молочной комнаты** учреждения здравоохранения

Каждый вопрос предполагает **только один правильный ответ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопрос | Варианты ответов |
| 1 | Пути передачи острых кишечных инфекций? | А) пищевой, водный, контактно-бытовой  Б) воздушно-капельный, пищевой, контактно-бытовой  В) пищевой, воздушно-капельный, контактно-бытовой  Г) пищевой, через кровососущих насекомых, контактно-бытовой |
| 2 | Основные симптомы острых кишечных инфекций? | А) повышение температуры, боли в горле, тошнота  Б) боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стул  В) зуд кожи, повышение температуры, слабость  Г) боли в суставах, жидкий стул, повышение артериального давления |
| 3 | Работники, участвующие в организации питания пациентов, при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах других заболеваний обязаны? | А) обратиться в медицинское учреждение  Б) продолжить работу, если это позволяет состояние здоровья  В) продолжить работу при условии строго соблюдения правил личной гигиены  Г) сообщить об этом администрации и обратиться в медицинское учреждение для получения медицинской помощи |
| 4 | Когда следует мыть руки? | А) перед началом работы; после посещения туалета  Б) перед началом работы; после каждого перерыва в работе при переходе от одной операции к другой; после соприкосновения с загрязненными предметами; после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе  В) после посещения туалета  Г) при переходе от одной операции к другой; после посещения туалета |
| 5 | Во сколько этапов проводиться обработка кожи рук работников, участвующих в организации питания пациентов, антисептиком? | А) в шесть  Б) в пять  В) в восемь  Г) в два |
| 6 | Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники, участвующие в организации питания пациентов? | А) оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе, работать в чистой санитарной одежде и убирать волосы под косынку или колпак  Б) хранить верхнюю и домашнюю одежду, личные вещи отдельно от санитарной одежды, сменной обуви  Б) перед началом работы снять ювелирные украшения, подобрать волосы под косынку или колпак, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средством дезинфекции  В) ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком  Г) все ответы правильные |
| 7 | Молочные смеси должны соответствовать требованиям: | А) должны готовиться и храниться в соответствии с рекомендацией производителя, на вскрытой упаковке должна указываться дата и время приготовления  Б) на вскрытой упаковке должна указываться дата и время вскрытия  В) доставка молочных смесей по отделениям должна проводиться в закрывающихся промаркированных емкостях  Г) все ответы правильные |
| 8 | Бутылочки для кормления детей должны соответствовать требованиям: | А) промываться холодной водой, замачиваться в течение 15-20 минут в 2% растворе питьевой соды, мыться с применением ерша в этом же растворе, промываться горячей водой, сушиться горячим воздухом до полного исчезновения влаги, укупориваться, стерилизоваться и храниться в закрытом виде в шкафу для стерильной посуды  Б) промываться холодной водой, замачиваться в течение 15-20 минут в 2% растворе питьевой соды, мыться с применением ерша в этом же растворе, промываться горячей водой, сушиться, стерилизоваться и храниться в шкафу для стерильной посуды  В) использоваться в качестве емкостей для хранения лекарственных средств |
| 9 | Соски для кормления детей должны соответствовать требованиям: | А) дезинфицироваться и использоваться индивидуально  Б) после использования мыться под проточной горячей водой и кипятится в течение 30 минут в специально выделенной емкости с крышкой  В) после кипячения храниться не более двух часов в емкости, в которой кипятились  Г) все ответы верны |
| 10 | Лица, своевременно не прошедшие обязательный медицинский осмотр: | А) не допускаются к производству пищевой продукции  Б) могут продолжать работать, если считают себя здоровыми  В) могут пройти медосмотр в течение одного месяца  Г) могут продолжать работать в течение недели и проходить медосмотр |