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-бытовойБ) воздушно-капельный, пищевой, контактно-бытовойВ) пищевой, воздушно-капельный, контактно-бытовойГ) 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 учреждениеБ) продолжить работу, если это позволяет состояние здоровьяВ) продолжить работу при условии строго соблюдения правил личной гигиеныГ) 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, тошнотаБ) боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стулВ) зуд кожи, повышение температуры, слабостьГ) 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 колпакБ) 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 дезинфекцииВ) ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лакомГ) все ответы верны |
| 5 | Когда следует мыть руки? | А) после посещения туалетаБ) 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 работеВ) перед началом работы; после посещения туалетаГ) при переходе от одной операции к другой; после посещения туалета |
| 6 | Требования к санитарной одежде? | А) санитарная одежда на работнике должна быть чистойБ) 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 централизованноГ) все ответы верные |
| 7 | Когда должны использоваться одноразовые перчатки? | А) при приготовлении блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, порционировании (нарезке), выдаче блюдБ) при работе с сырыми мясными продуктамиВ) 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 запрещаетсяБ) могут быть переработаныс использованием тепловой обработки В) могут реализовываться и использоваться, но не более одних сутокГ) 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 продукцииБ) могут продолжать работать если считают себя здоровымиВ) могут пройти медосмотр в течение одного месяцаГ) 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-бытовойБ) воздушно-капельный, пищевой, контактно-бытовойВ) пищевой, воздушно-капельный, контактно-бытовойГ) 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 учреждениеБ) продолжить работу, если это позволяет состояние здоровьяВ) продолжить работу при условии строго соблюдения правил личной гигиеныГ) 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, слабостьГ) 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 изготовителемБ) хранение и реализация пищевой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществВ) запрещается совместное хранение неупакованной сырой и неупакованной готовой к употреблению продукцииГ) продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи Д) хранение пищевой продукции непосредственно на полу запрещаетсяЕ) 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 запрещаетсяБ) могут быть переработаны с использованием тепловой обработки В) могут реализовываться и использоваться, но не более одних сутокГ) 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 загрязненияБ) должна хранится отдельно в отведенных для этого местах (шкафы, полки и др.) В) стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованноГ) все ответы верные |
| 7 | Когда следует мыть руки? | А) после посещения туалетаБ) 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 работеВ) перед началом работы, после посещения туалетаГ) 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 пищиБ) в конце рабочего дняВ) ежедневно и по мере необходимости, с использованием моющих средств и средств дезинфекции, в соответствии с инструкциями по их применениюГ) 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 колпакБ) 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 дезинфекцииВ) ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лакомГ) все ответы верны |
| 10 | Лица, своевременно не прошедшие обязательный медицинский осмотр? | А) не допускаются к производству пищевой продукцииБ) могут продолжать работать, если считают себя здоровымиВ) могут пройти медосмотр в течение одного месяцаГ) 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-бытовойБ) воздушно-капельный, пищевой, контактно-бытовойВ) пищевой, воздушно-капельный, контактно-бытовойГ) пищевой, через кровососущих насекомых, контактно-бытовой |
| 2 | Основные симптомы острых кишечных инфекций? | А) повышение температуры, боли в горле, тошнотаБ) боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стулВ) зуд кожи, повышение температуры, слабостьГ) 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 учреждениеБ) продолжить работу, если это позволяет состояние здоровьяВ) продолжить работу при условии строго соблюдения правил личной гигиеныГ) 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 туалетаБ) 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 работеВ) после посещения туалетаГ) 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 колпакБ) хранить верхнюю и домашнюю одежду, личные вещи отдельно от санитарной одежды, сменной обувиБ) 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 дезинфекцииВ) ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лакомГ) 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 блюдамиБ) остатки готовой пищи могут использоваться, но не более одних сутокГ) 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 загрязнениеБ) с использованием специально выделенных тележекВ) в емкостях с плотно прилегающими крышкамиГ) 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 буфетныхБ) 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 пищеблокаВ) 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 загрязненияБ) в конце рабочего дняВ) ежедневно и по мере необходимости, с использованием моющих средств и средств дезинфекции, в соответствии с инструкциями по их применениюГ) 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-бытовойБ) пищевой, воздушно-капельный, контактно-бытовойВ) пищевой, водный, контактно-бытовойГ) пищевой, через кровососущих насекомых, контактно-бытовой |
| 2 | Основные симптомы острых кишечных инфекций? | А) повышение температуры, боли в горле, тошнотаБ) боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стулВ) зуд кожи, повышение температуры, слабостьГ) 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, просушиваниеБ) механическое удаление остатков пищи, мытье в горячей воде с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, ополаскивание горячей проточной водой; просушиваниеВ) механическое удаление остатков пищи, мытье в горячей воде с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, дезинфекция посуды, ополаскивание горячей проточной водойГ) все ответы верные |
| 6 | Как часто проводится генеральная уборка на пищеблоке? | А) не реже 1 раза в месяцБ) 1 раз в кварталВ)1 раз в 2 месяцаГ) 1 раз в неделю |
| 7 | Текущая уборка помещений пищеблока проводится? | А) ежедневноБ) ежедневно и по мере необходимостиВ) не реже одного раза в месяцГ) 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) стеллажамиБ) в производственных цехах пищеблокаВ) 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 местеГ) 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-бытовойБ) воздушно-капельный, пищевой, контактно-бытовойВ) пищевой, воздушно-капельный, контактно-бытовойГ) пищевой, через кровососущих насекомых, контактно-бытовой |
| 2 | Основные симптомы острых кишечных инфекций? | А) повышение температуры, боли в горле, тошнотаБ) боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стулВ) зуд кожи, повышение температуры, слабостьГ) 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 учреждениеБ) продолжить работу, если это позволяет состояние здоровьяВ) продолжить работу при условии строго соблюдения правил личной гигиеныГ) сообщить об этом администрации и обратиться в медицинское учреждение для получения медицинской помощи |
| 4 | Когда следует мыть руки? | А) перед началом работы; после посещения туалетаБ) 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 работеВ) после посещения туалетаГ) 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 шестьБ) в пятьВ) в восемьГ) 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 колпакБ) хранить верхнюю и домашнюю одежду, личные вещи отдельно от санитарной одежды, сменной обувиБ) 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 дезинфекцииВ) ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лакомГ) 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 приготовленияБ) на вскрытой упаковке должна указываться дата и время вскрытияВ) доставка молочных смесей по отделениям должна проводиться в закрывающихся промаркированных емкостяхГ) 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 посудыБ) 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 посудыВ) использоваться в качестве емкостей для хранения лекарственных средств |
| 9 | Соски для кормления детей должны соответствовать требованиям: | А) дезинфицироваться и использоваться индивидуальноБ) после использования мыться под проточной горячей водой и кипятится в течение 30 минут в специально выделенной емкости с крышкойВ) после кипячения храниться не более двух часов в емкости, в которой кипятилисьГ) все ответы верны |
| 10 | Лица, своевременно не прошедшие обязательный медицинский осмотр: | А) не допускаются к производству пищевой продукцииБ) могут продолжать работать, если считают себя здоровымиВ) могут пройти медосмотр в течение одного месяцаГ) могут продолжать работать в течение недели и проходить медосмотр |