

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Приволжский исследовательский медицинский университет»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

Направление подготовки (специальность): **32.05.01 МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ДЕЛО**

Кафедра **ГИГИЕНЫ**

Форма обучения: **ОЧНАЯ**

## 1. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине/практике

Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине является неотъемлемым приложением к рабочей программе. На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПД по данной дисциплине.

*(Фонды оценочных средств позволяют оценить достижение запланированных результатов, заявленных в образовательной программе.)*

*Оценочные средства – фонд контрольных заданий, а также описание форм и процедур, предназначенных для определения качества освоения обучающимися учебного материала.)*

## 2. Перечень оценочных средств

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по дисциплине/практике используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест №1	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
4	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Перечень тем рефератов
5	Индивидуальный опрос	Средство контроля, позволяющий оценить степень раскрытия материала	Перечень вопросов
6	Ситуационные задачи	Способ контроля, позволяющий оценить критичность мышления и степень усвоения материала, способность применить теоретические знания на практике.	Перечень задач

### Тестовые задания

Тестовые задания с вариантами ответов	№ компетенции, на формирование которой направлено это тестовое задание
<p><b>Раздел 1. Общие вопросы гигиены питания. Основы нутрициологии.</b>  Темы «Гигиена питания - наука и область практической деятельности», «Альтернативные теории питания», «Белки – основа полноценного питания. Гигиеническая оценка традиционных, нетрадиционных и новых источников белка», «Гигиеническая характеристика жиров. Их роль в</p>	

питании человека», «Гигиеническая характеристика углеводов и значение их в питании», «Роль витаминов и минеральных веществ. Профилактика и коррекция гиповитаминозов и микроэлементозов», «Гигиенические требования к организации рационального питания. Определение суточных энергозатрат и потребностей организма в пищевых веществах и энергии».	
1. БИОРЕГУЛЯТОРНУЮ ФУНКЦИЮ В ОРГАНИЗМЕ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ 1) витамины 2) углеводы 3) белки 4) микроэлементы 5) макроэлементы	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, ОПК-11, ОПК-12,
2. ПЛАСТИЧЕСКУЮ ФУНКЦИЮ В ОРГАНИЗМЕ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ 1) витамины 2) углеводы 3) белки 4) макроэлементы 5) микроэлементы	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
3. НЕЗАМЕНИМЫЕ ДЛЯ ОРГАНИЗМА НУТРИЕНТЫ 1) лейцин. 2) НЖК. 3) цистеин. 4) холестерин	
4. ОПТИМАЛЬНЫМ В РАЦИОНАХ ТРУДОСПОСОБНЫХ ВЗРОСЛЫХ ЖИТЕЛЕЙ С ДОСТАТОЧНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ 1) 1:1:4 2) 1:4:1 3) 1:1,2:5 4) 1:1:6	
5. ОПТИМАЛЬНЫМ СООТНОШЕНИЕ МЕЖДУ СА И Р В ПИЩЕВОМ РАЦИОНЕ СЛЕДУЕТ СЧИТАТЬ 1) 1:0,5. 2) 1:1. 3) 1:1,5. 4) 1:5. 5) 1:2	
6. ЗА СЧЕТ ПОСТУПЛЕНИЯ ЖИРОВ ДОЛЖЕН КОМПЕНСИРОВАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЙ ПРОЦЕНТ СУТОЧНЫХ ЭНЕРГОЗАТРАТ 1) 10% 2) 20% 3) 30% 4) 40% 5) 80%	
7. СОГЛАСНО ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМ НОРМАМ, В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ДОЛЖНО ПРИСУТСТВОВАТЬ ЖИВОТНОГО БЕЛКА 1) 10-20% 2) 30-40% 3) 40-50% 4) 50-60% 5) 70-80%	
8. ИСХОДЯ ИЗ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ, ЗА СЧЕТ ПОТРЕБЛЕНИЯ БЕЛКА В ОРГАНИЗМ ДОЛЖНО ПОСТУПАТЬ ЭНЕРГИИ 1) 5-10% 2) 10-11% 3) 12-14% 4) 15-20% 5) 20-25%	
9. ДОЛЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА ЖИРА В	

<p>РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ТРУДОСПОСОБНОГО НАСЕЛЕНИЯ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 30%</li> <li>2) 50%</li> <li>3) 10%</li> <li>4) 60%</li> </ol>
<p>10. УВЕЛИЧЕНИЕ ДОЛИ ЖИРА В РАЦИОНЕ НЕОБХОДИМО В ПИТАНИИ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) жителей северных районов</li> <li>2) жителей южных районов</li> <li>3) спортсменов легкоатлетов</li> <li>4) спортсменов пловцов</li> <li>5) больных с заболеваниями печени</li> </ol>
<p>11. НАИБОЛЬШИЙ РАСХОД ЭНЕРГИИ В ОРГАНИЗМЕ ПРИ СВОЕМ СПЕЦИФИЧЕСКИ-ДИНАМИЧЕСКОМ ДЕЙСТВИИ ВЫЗЫВАЕТ ПИЩА</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) богатая жировыми компонентами</li> <li>2) преимущественно углеводная</li> <li>3) с наличием большого количества протеинов</li> <li>4) растительные продукты</li> <li>5) с содержанием большого количества морепродуктов</li> </ol>
<p>12. ТРУДОСПОСОБНОЕ НАСЕЛЕНИЕ МУЖСКОГО ПОЛА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ХАРАКТЕРА И ТЯЖЕСТИ ТРУДА РАСПРЕДЕЛЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ГРУПП</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) На 3 группы</li> <li>2) На 4 группы</li> <li>3) На 2 группы</li> <li>4) На 5 групп</li> <li>5) На 6 групп</li> </ol>
<p>13. «УПРАВЛЯЕМЫЕ» ЗАТРАТЫ ЭНЕРГИИ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Расход энергии на отдельные виды деятельности</li> <li>2) На основной обмен</li> <li>3) Расход энергии на специфическое динамическое действие белка</li> <li>4) Расход энергии на специфическое динамическое действие углеводов</li> <li>5) Расход энергии на специфическое динамическое действие жиров</li> </ol>
<p>14. ОСНОВНОЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ИНДИВИДУУМА (ГРУППЫ) К ОПРЕДЕЛЕННОЙ ГРУППЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ЭНЕРГИИ И ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Профессия</li> <li>2) Пол</li> <li>3) Возраст</li> <li>4) Рост</li> <li>5) Вес</li> </ol>
<p>15. ПОКАЗАТЕЛИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ РЕЖИМ ПИТАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) характер потребляемых продуктов за неделю</li> <li>2) часы приема пищи</li> <li>3) число приемов пищи</li> <li>4) интервалы между приемами пищи</li> <li>5) распределение калорийности по приемам пищи</li> <li>6) достаточность витаминов и минеральных веществ в суточном питании</li> </ol>
<p>16. ВЕЛИЧИНА ОСНОВНОГО ОБМЕНА ЧЕЛОВЕКА ЗАВИСИТ ОТ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) массы тела</li> <li>2) пола</li> <li>3) возраста</li> <li>4) интенсивности труда</li> <li>5) состояния эндокринной системы</li> </ol>
<p>17. ИЗ ХОЛЕСТЕРИНА В ОРГАНИЗМЕ СИНТЕЗИРУЮТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) фосфолипиды</li> <li>2) гормоны</li> </ol>

<ul style="list-style-type: none"> <li>3) холин</li> <li>4) пептиды</li> <li>5) витамин Д</li> </ul>
<p>18. В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА НЕ СИНТЕЗИРУЮТСЯ ВИТАМИНЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Аскорбиновая кислота</li> <li>2) Витамины группы В</li> <li>3) ПНЖК</li> <li>4) Витамин К</li> </ul>
<p>19. ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) структурные компоненты клеточных мембран</li> <li>2) участвуют в обмене холестерина</li> <li>3) участвуют в углеводном обмене</li> <li>4) нормализуют стенки кровеносных сосудов</li> <li>5) участвуют в синтезе простагландинов</li> </ul>
<p>20. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ОРГАНИЗМА В ФОСФОРЕ (В СРЕДНЕМ)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 100 -200 мг</li> <li>2) 500 - 1000 мг</li> <li>3) 1200 - 1400 мг</li> <li>4) 2000 - 2500 мг</li> </ul>
<p>21. ИЗМЕНЕНИЯ, НАБЛЮДАЕМЫЕ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ДЕФИЦИТЕ УГЛЕВОДОВ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) усиливается распад жиров</li> <li>2) замедляется расход белков</li> <li>3) развивается гипогликемия</li> <li>4) улучшается обеззараживающая функция печени</li> </ul>
<p>22. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ УСВОЯЕМОГО СА ЯВЛЯЮТСЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Овощи, фрукты</li> <li>2) Зерновые</li> <li>3) Мясные</li> <li>4) Молочные</li> </ul>
<p>23. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА В МАГНИИ(В СРЕДНЕМ)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 200 мг</li> <li>2) 350 мг</li> <li>3) 800 мг</li> <li>4) 1000 мг</li> </ul>
<p>24. МИНЕРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, ИМЕЮЩИЕ ЩЕЛОЧНУЮ ОРИЕНТАЦИЮ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Са</li> <li>2) Р</li> <li>3) СL</li> <li>4) Si</li> <li>5) Mg</li> </ul>
<p>25. ВИТАМИНОПОДОБНЫЕ ВЕЩЕСТВА</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Токоферолы</li> <li>2) Биотин</li> <li>3) Кальциферолы</li> <li>4) Инозит</li> </ul>
<p>26. В ОБМЕНЕ БЕЛКОВ ПРИНИМАЕТ УЧАСТИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Аскорбиновая кислота</li> <li>2) Тиамин</li> <li>3) Биофлавоноиды</li> <li>4) Пиридоксин</li> <li>5) Эргокальциферол</li> </ul>
<p>27. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ ТИАМИНА</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Регулирует углеводный обмен</li> <li>2) Участвует в процессах кроветворения</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>3) Повышает защитные функции организма</li> <li>4) Регулирует антитоксическую функцию печени</li> </ul>	
<p>28. В ОБМЕНЕ КАЛЬЦИЯ ПРИНИМАЕТ УЧАСТИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Аскорбиновая кислота</li> <li>2) Тиамин</li> <li>3) 3. Рибофлавин</li> <li>4) Пиридоксин</li> <li>5) Эргокальциферол</li> </ul>	
<p>29. НЕЗАМЕНИМЫЕ ЛИПИДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) олеиновая и стеариновая жирные кислоты</li> <li>2) линолевая и линоленовая жирные кислоты</li> <li>3) фосфолипиды, холестерин, лауриновая жирная кислота</li> <li>4) лецитин, транс-изомеры жирных кислот</li> </ul>	
<p><b>Раздел 2. Оценка и коррекция пищевого статуса.</b>  Темы «Методы изучения и оценки фактического питания населения», «Методы изучения и оценки пищевого статуса», «Парциальная пищевая недостаточность и методы ее коррекции. Пути оптимизации фактического питания различных групп населения», «Проблемы применения биологически активных добавок к пище».</p>	
<p>30. МАТЕРИАЛЫ МАССОВОЙ СТАТИСТИЧЕСКОЙ ОТЧЕТНОСТИ СТАТИСТИЧЕСКИХ ОРГАНОВ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ СЛЕДУЮЩИХ МЕТОДАХ ИЗУЧЕНИЯ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Балансовый</li> <li>2) Бюджетный</li> <li>3) Опросно-весовой</li> <li>4) Весовой</li> </ul>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2,</p>
<p>31. ОТЛИЧИЯ АНКЕТНОГО МЕТОДА ИЗУЧЕНИЯ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) малая трудоемкость</li> <li>2) широкая доступность</li> <li>3) субъективный характер полученных данных</li> <li>4) охват большого числа обследуемых лиц</li> <li>5) зависит от культуры обследуемых лиц</li> </ul>	<p>ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, ОПК-11,</p>
<p>32. БИОИМПЕДАНСНЫЙ МЕТОД ИССЛЕДОВАНИЯ ПОЗВОЛЯЕТ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) изучать пищеварение</li> <li>2) определять количество жировой массы тела</li> <li>3) определять содержание жидкости в организме</li> <li>4) определять общий пищевой статус</li> <li>5) определять параметры электрического сопротивления разных тканей тела</li> </ul>	<p>ОПК-12, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5,</p>
<p>33. ПРИ ИЗУЧЕНИИ ПИТАНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ ВРАЧИ-ГИГИЕНИСТЫ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ИСПОЛЬЗУЮТ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Балансовый метод</li> <li>2) Бюджетный метод</li> <li>3) Опросно-весовой</li> <li>4) Весовой метод</li> <li>5) Анкетный метод</li> </ul>	<p>ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13,</p>
<p>34. ИНФОРМАЦИЮ О СРЕДНЕДУШЕВОМ ПОТРЕБЛЕНИИ ПРОДУКТОВ ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ МЕТОД ИЗУЧЕНИЯ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Бюджетный</li> <li>2) Балансовый</li> <li>3) Опросно-весовой</li> <li>4) Весовой</li> <li>5) Метод расчета меню - раскладок</li> </ul>	<p>ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>35. МЕТОД ОБРАБОТКИ МЕНЮ-РАСКЛАДОК ПРИМЕНЯЕТСЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Для оценки фактического питания организованных коллективов</li> <li>2) Для определения величины резервов продовольствия</li> <li>3) Для исследования индивидуального питания</li> <li>4) Для определения величины потребления на душу населения</li> <li>5) Для оценки состояния фактического питания неорганизованных групп</li> </ul>	

<p>36. ПИЩЕВОЙ СТАТУС ХАРАКТЕРИЗУЕТ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Состояние структуры, функции и адаптационных резервов организма</li> <li>2) Комплекс показателей, отражающих адекватность фактического питания реальным потребностям организма с учетом условий его существования</li> <li>3) Продуктовый набор, нутриентный состав рациона, режим питания</li> <li>4) Источники, пути и механизмы воздействия ксенобиотиков на организм</li> </ol>
<p>37. НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ОТРАЖАЕТ ПОНЯТИЕ «СТАТУС ПИТАНИЯ» НАБЛЮДАЕМОЙ ГРУППЫ НАСЕЛЕНИЯ СЛЕДУЮЩАЯ ФОРМУЛИРОВКА</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Состояние фактического питания отдельных групп населения</li> <li>2) Состояние физического развития в зависимости от питания</li> <li>3) Различные варианты режима питания отдельных групп населения</li> <li>4) Состояние здоровья отдельных групп населения в зависимости от питания</li> <li>5) Индивидуальное потребление отдельных видов пищевых продуктов</li> </ol>
<p>38. ОПТИМАЛЬНЫЙ ПИЩЕВОЙ СТАТУС ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Наличие морфо-функциональных нарушений вследствие избыточного поступления пищевых веществ</li> <li>2) Наличие адаптационных резервов, достаточных для экстремальных условий существования</li> <li>3) Отсутствие морфо-функциональных нарушений вследствие адекватности питания, удовлетворения потребности организма в пищевых веществах и энергии</li> <li>4) Наличие адаптационных резервов, обеспечивающих жизнедеятельность только в обычных условиях существования</li> </ol>
<p>39. ПРЕМОРБИДНЫЙ ПИЩЕВОЙ СТАТУС ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Морфо-функциональными нарушениями в организме, вследствие избыточного поступление пищевых веществ</li> <li>2) Выявлением клинических признаков витаминно-минеральной недостаточности</li> <li>3) Морфо-функциональными нарушениями в организме, вследствие недостаточного поступление пищевых веществ</li> <li>4) Отсутствием симптомов парциальной пищевой недостаточности</li> </ol>
<p>40. ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ СТАТУСА ПИТАНИЯ ПРОВОДЯТ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Определение роста, веса обследуемого</li> <li>2) Определение резистентности кожных капилляров, уровня темновой адаптации, тест устойчивости мембран эритроцитов</li> <li>3) Измерение толщины кожно-жировой складки</li> <li>4) Взвешивание продуктов, употребляемых в течение суток</li> </ol>
<p>41. ДЛЯ ОЦЕНКИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ЦЕЛЕСООБРАЗНЫ ИССЛЕДОВАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Антропометрические измерения</li> <li>2) Лабораторные исследования крови, мочи, слюны, волос, ногтей</li> <li>3) Определение порога болевой чувствительности</li> <li>4) Клинический осмотр и выявление жалоб обследуемого</li> </ol>
<p>42. ИЗ НАЗВАННЫХ КЛИНИЧЕСКИХ СИМПТОМОВ ДЛЯ С - ВИТАМИННОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ ХАРАКТЕРНЫ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Разрыхление десен</li> <li>2) Красная кайма на губах (хейлоз)</li> <li>3) Трещины губ</li> <li>4) Трещины и корочки в углах рта (ангулярный стоматит)</li> <li>5) Сухой ярко - красный или отечный бороздчатый язык</li> </ol>
<p>43. ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕМНОВОЙ АДАПТАЦИИ ПРОВОДИТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) При недостаточности витамина Д</li> <li>2) При недостаточности витамина С</li> <li>3) При недостаточности витамина А</li> <li>4) При недостаточности витаминов группы В</li> <li>5) При недостаточности никотиновой кислоты</li> </ol>
<p>44. НЕДОСТАТОК РИБОФЛАВИНА В ОРГАНИЗМЕ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) цилиарной инъекцией, ангулярным стоматитом, хейлозом</li> <li>2) улучшением зрения</li> </ol>

<p>3) нарушением регуляции костной ткани</p> <p>4) нарушением регуляции свертывания крови</p>
<p>45. ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ РЕЗИСТЕНТНОСТИ КАПИЛЛЯРОВ ПО НЕСТЕРОВУ ЗНАЧИМАЯ НЕДОСТАТОЧНОСТЬ ВИТАМИНА С В ОРГАНИЗМЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПРИ КОЛИЧЕСТВЕ ПЕТЕХИЙ</p> <p>1) до 10</p> <p>2) до 20</p> <p>3) до 30</p> <p>4) больше 30</p>
<p>46. СОСТОЯНИЕ ВИТАМИННОГО ОБМЕНА ХАРАКТЕРИЗУЮТ</p> <p>1) Общий белок сыворотки крови</p> <p>2) Насыщенность организма аскорбиновой кислотой</p> <p>3) Содержание холестерина в сыворотке крови</p> <p>4) Содержание холина в сыворотке крови</p> <p>5) Определение темновой адаптации</p>
<p>47. С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ КОРРЕКЦИЯ НАРУШЕНИЙ ПАРАМЕТРОВ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ДОЛЖНА ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В ОСНОВНОМ ЗА СЧЕТ</p> <p>1) оптимизации фактического питания</p> <p>2) изменения режима питания</p> <p>3) улучшения условий питания</p> <p>4) фармакологических средств</p>
<p>48. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ</p> <p>1) продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате заданного влияния на физиологические функции организма без учета обычной нутриентной поддержки</p> <p>2) продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний за счет их обогащения дефицитными нутриентами</p> <p>3) продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате удаления компонентов с отрицательным алиментарным потенциалом</p> <p>4) продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате заданного влияния на физиологические функции организма за счет нутриентной поддержки</p>
<p>49. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ</p> <p>1) компоненты идентичные природным, предназначенные для употребления одновременно с пищей с целью придания рациону лечебной направленности за счет увеличения в нем нутриентов выше физиологической потребности</p> <p>2) искусственные компоненты, предназначенные для введения в состав пищевых продуктов с целью улучшения органолептических свойств, продления сроков хранения, оптимизации технологических процессов</p> <p>3) природные вещества, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате удаления из них компонентов с отрицательным алиментарным потенциалом</p> <p>4) природные (идентичные природным) компоненты, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона дефицитными нутриентами, биологически активными соединениями, пробиотиками и пребиотиками</p>
<p>50. БЕЛКОВО-ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЕ ГОЛОДАНИЕ ЛЕЖИТ В ОСНОВЕ</p> <p>1) алиментарной дистрофии</p> <p>2) рахита</p> <p>3) маразма</p> <p>4) квашиоркора</p> <p>5) диабета</p>
<p>51. К ЗАБОЛЕВАНИЮ ПЕЛЛАГРА ПРИВОДИТ ДЕФИЦИТ</p> <p>1) тиамина</p> <p>2) ретинола</p> <p>3) пиридоксина</p>

4) ниацина 5) фолатов
52. НЕДОСТАТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ В ОРГАНИЗМ ФТОРА ПРИВОДИТ К 1) рахиту 2) зобу 3) анемии 4) флюорозу 5) кариесу
53. ПРОЯВЛЕНИЯ АВИТАМИНОЗА А 1) остеомаляция 2) светобоязнь 3) кератомалиция 4) метаплазия эпителия 5) ночная слепота 6) болезненность икроножных мышц
54. НЕДОСТАТОК РИБОФЛАВИНА В ОРГАНИЗМЕ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ 1) цилиарной инъекцией, ангулярным стоматитом, хейлозом 2) улучшением зрения 3) нарушением регуляции костной ткани 4) нарушением регуляции свертывания крови
55. ОСНОВНОЙ ПРИЗНАК ДЕФИЦИТА В ПИТАНИИ ЖЕЛЕЗА 1) нарушение иммунитета 2) сухость кожи 3) анемия 4) запоры 5) заеды
56. ВЫДЕЛЯЮТ БАД К ПИЩЕ 1) микронутриенты 2) нутрицевтики 3) фармацевтики 4) парафармацевтики
57. ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ЭНЕРГИИ И ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА НАЧИНАЕТСЯ С 1) 7 лет 2) 11 лет 3) 14 лет 4) 18 лет 5) 5) 10 лет
58. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МЯСОПРОДУКТОВ В ПИТАНИИ 1) ежедневно включать в рацион нежирные сорта мяса, птицы 2) использовать колбасные изделия в рационе взрослого не чаще 2-3 раз в неделю 3) не использовать колбасные изделия в питании детей дошкольного возраста 4) еженедельно включать в рацион субпродукты 1 категории 5) ежедневно включать в рацион жирные сорта мяса, птицы
59. ОСНОВНОЙ ПРИЗНАК ДЕФИЦИТА ЖИРА В ПИТАНИИ 1) сухость кожи 2) анемия 3) запоры 4) стеаторея

### **Раздел 3. Организация питания различных групп населения.**

Темы «Основы алиментарной адаптации», «Диетотерапия. Принципы организации лечебного питания в ЛПО и санаториях», «Гигиенические требования к организации лечебного и диетического питания в лечебно-профилактических организациях, санаторно-курортных учреждениях и системе общественного питания», «Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания», «Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными условиями труда», «Гигиенический контроль за организацией питания населения, проживающего в условиях экологического

неблагополучия и радиационной нагрузки».	
<p>60. ЗАЩИТНАЯ РОЛЬ ЛИПИДОВ ПРИ ДЕЙСТВИИ НА ОРГАНИЗМ ТОКСИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Обеспечении организма избыточными запасами энергии</li> <li>2) Доставке в организм жирорастворимых витаминов</li> <li>3) Предотвращении всасывания ксенобиотиков</li> <li>4) защите наиболее поражаемых органов и систем</li> <li>5) 5. Повышении резистентности организма</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, ОПК-11, ОПК-12,</p>
<p>61. ЗАЩИТНАЯ РОЛЬ БЕЛКА ПРИ ДЕЙСТВИИ НА ОРГАНИЗМ ТОКСИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Образовании конъюгатов</li> <li>2) Обеспечении быстрого выведение ксенобиотиков</li> <li>3) Предотвращении всасывания ксенобиотиков</li> <li>4) Участии в синтезе ферментов</li> <li>5) Образовании антител</li> </ol>	<p>ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17</p>
<p>62. В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ПРИМЕНЯЕТСЯ ВИТАМИН</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Аскорбиновая кислота</li> <li>2) Фолиевая кислота</li> <li>3) Эргокальциферол</li> <li>4) Ретинол</li> <li>5) Пиридоксин</li> </ol>	
<p>63. В НАИБОЛЬШЕЙ СТЕПЕНИ СВЯЗЫВАЮТ КСЕНОБИОТИКИ СЛЕДУЮЩИЕ АМИНОКИСЛОТЫ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Метионин</li> <li>2) Глутаминовая кислота</li> <li>3) Фенилаланин</li> <li>4) Лизин</li> <li>5) Валин</li> </ol>	
<p>64. С ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ЦЕЛЬЮ ПРИ РАБОТЕ С ТОКСИЧЕСКИМИ ХИМИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ БЕСПЛАТНО ВЫДАЮТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Молоко или кисломолочные продукты</li> <li>2) Спецжиры</li> <li>3) Продукты содержащие большое количество белка</li> <li>4) Продукты содержащие большое количество растительного белка</li> <li>5) Продукты содержащие большое количество жирорастворимых витаминов</li> </ol>	
<p>65. СПЕЦИАЛЬНО ОБОГАЩАЮТСЯ ПЕКТИНОМ СЛЕДУЮЩИЕ РАЦИОНЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Рацион для рабочих, контактирующих со свинцом</li> <li>2) Рацион для рабочих, контактирующих с радионуклидами</li> <li>3) Рацион для рабочих, подвергающихся воздействию хлорированных углеводов</li> <li>4) Рацион для рабочих, контактирующих с неорганическими веществами</li> <li>5) Рацион для рабочих, подвергающихся воздействию нейротоксических веществ</li> </ol>	
<p>66. ПРИ СОСТАВЛЕНИИ РАЦИОНОВ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ОГРАНИЧИВАЮТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Морская рыба</li> <li>2) Птица</li> <li>3) Свинина</li> <li>4) Выпечка</li> <li>5) Квашенные овощи</li> </ol>	
<p>67. ПРИ ОЦЕНКЕ ПОЛНОЦЕННОСТИ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ УЧРЕЖДЕНИИ СПЕЦИАЛИСТ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ДОЛЖЕН ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЛЕДУЮЩЕЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Суточные продуктовые наборы для лечебно-профилактических учреждений</li> <li>2) Физиологические нормы питания</li> <li>3) Инструкции по организации лечебно-профилактического питания</li> </ol>	

<p>4) Инструктивные материалы по витаминизации готовой пищи</p> <p>5) Сборники рецептов для общественного питания</p>
<p>68. НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ПРИМЕНЯЕМЫЙ В БОЛЬНИЦАХ ВАРИАНТ КОМПЛЕКСОВ ДИЕТИЧЕСКИХ СТОЛОВ</p> <p>1) N1, N5, N7, N10, N15</p> <p>2) N2, N3, N4, N5, N15</p> <p>3) N1, N2, N6, N7, N15</p> <p>4) N1, N4, N8, N9, N15</p> <p>5) N1, N3, N6, N7, N15</p>
<p>69. БРАКЕРАЖ ПЕРЕД ВЫДАЧЕЙ ГОТОВОЙ ПИЩИ БОЛЬНЫМ ПРОВОДИТ</p> <p>1) врач–диетолог</p> <p>2) лечащий врач</p> <p>3) медицинская сестра по диетпитанию</p> <p>4) дежурный врач</p>
<p>70. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ В СЕТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ПРОМЫШЛЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ В 300 МЕСТ, ПРЕДУСМАТРИВАЕМОЕ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <p>1) 10</p> <p>2) 20</p> <p>3) 25</p> <p>4) 30</p> <p>5) 15</p>
<p>71. ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ РЕКОМЕНДОВАНО СЛЕДУЮЩИМ КАТЕГОРИЯМ ГРАЖДАН</p> <p>1) рабочим, занятым на вредном производстве</p> <p>2) лицам, проживающим в экологически неблагоприятных районах</p> <p>3) людям после выписки из стационара в качестве восстановительного лечения на амбулаторном звене</p> <p>4) лицам, проходящим лечение в санатории</p>
<p>72. СУТОЧНАЯ ПРОБА НА ПИЩЕБЛОКЕ ЛПУ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ</p> <p>1) 24 часа после отбора</p> <p>2) в отдельном бытовом холодильнике</p> <p>3) до получения отрицательных лабораторных исследований</p> <p>4) до конца рабочей смены, приготовившей эти блюда</p>
<p>73. СПЕЦИАЛИСТ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПРИ ОБСЛЕДОВАНИИ ДИЕТИЧЕСКОЙ СТОЛОВОЙ КОНТРОЛИРУЕТ НАЛИЧИЕ</p> <p>1) 7–10–дневных меню</p> <p>2) картотеки блюд диетического питания</p> <p>3) бракеражного журнала</p> <p>4) журнала движения скоропортящихся продуктов</p> <p>5) историй болезни с указанием ном ера диеты</p>
<p>74. РАЦИОН №2 ЛПП НАЗНАЧАЕТСЯ</p> <p>1) рабочим, контактирующим с радиоактивными источниками</p> <p>2) рабочим, контактирующим на производстве с неорганическими кислотами, щелочными металлами, соединениями хлора и фтора, ФОС</p> <p>3) рабочим, контактирующим на производстве с соединениями бензола, фенола, мышьяка, ртути, стеклопластиков</p> <p>4) рабочим, контактирующим на производстве с УВ, сероуглеродом, этиленгликолем, ФОП, полимерными материалами, марганцем</p>
<p>75. ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ДИЕТПИТАНИЯ В БОЛЬНИЦЕ ЯВЛЯЕТСЯ</p> <p>1) главный врач</p> <p>2) медицинская сестра по диетпитанию</p> <p>3) зам. главного врача по хозяйственной части</p> <p>4) врач–диетолог</p>
<p>76. ВИТАМИННЫЕ ПРЕПАРАТЫ В КАЧЕСТВЕ ОТДЕЛЬНОГО ВИДА ЛПП ВЫДАЮТСЯ ПРИ РАБОТЕ В УСЛОВИЯХ</p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1) высоких температур, действия никотинсодержащей пыли</li> <li>2) низких температур, действия шума, вибрации</li> <li>3) низких температур, действия никотинсодержащей пыли</li> <li>4) действия шума, вибрации</li> <li>5) контакта с соединениями свинца</li> </ol>
<p>77. ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) организуется для лиц, контактирующих на производстве с особо вредными условиями труда</li> <li>2) организуется для детей в ДОУ</li> <li>3) организуется для лиц с острыми или хроническими заболеваниями в период обострения в лечебных организациях</li> <li>4) организуется для лиц с хроническими заболеваниями в период ремиссии в санаториях, профилакториях, диетических столовых</li> </ol>
<p>78. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) организуется для лиц, контактирующих на производстве с особо вредными условиями труда</li> <li>2) организуется для детей в ДОУ</li> <li>3) организуется для лиц с острыми или хроническими заболеваниями в период обострения в лечебных организациях</li> <li>4) организуется для лиц хроническими заболеваниями в период ремиссии в санаториях, профилакториях, диетических столовых</li> </ol>
<p>79. ДИЕТОТЕРАПИЯ ПО ЦЕЛЯМ И УРОВНЯМ ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОРГАНИЗМ ПОДРАЗДЕЛЯЕТСЯ НА</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) стационарную, амбулаторную, курортную</li> <li>2) щадящую, нагрузочную, комбинированную</li> <li>3) симптоматическую, органоспецифическую, метаболическую</li> <li>4) рациональную, профилактическую, лечебную</li> </ol>
<p>80. ЗАБОЛЕВАНИЯ (ПАТОЛОГИЧЕСКИЕ СОСТОЯНИЯ), ТРЕБУЮЩИЕ ОГРАНИЧЕНИЕ В РАЦИОНЕ БЕЛКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ожирение, сахарный диабет, кожные заболевания</li> <li>2) нефротический синдром, реактивный панкреатит, ожоговая болезнь</li> <li>3) хроническая почечная недостаточность, ревматизм</li> <li>4) холецистит, целиакия, гипертоническая болезнь</li> </ol>
<p>81. ОСНОВНОЙ ПРИЕМ, ПОЗВОЛЯЮЩИЙ ОБЕСПЕЧИТЬ ДОЛГОВРЕМЕННУЮ АДАПТАЦИЮ К СУЩЕСТВЕННОМУ ДИЕТОЛОГИЧЕСКОМУ ОГРАНИЧЕНИЮ БЕЛКА В РАЦИОНЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) повышение биологической ценности питания за счет преимущественного использования растительных белков</li> <li>2) повышение биологической ценности питания за счет использования незаменимых ПНЖК</li> <li>3) повышение биологической ценности питания за счет использования незаменимых пищевых волокон</li> <li>4) повышение биологической ценности питания за счет преимущественного использования животных белков</li> </ol>
<p>82. ОДНА ИЗ ЗНАЧИМЫХ ДИЕТОЛОГИЧЕСКИХ ПРОБЛЕМ ПРИ СУЩЕСТВЕННОМ СОКРАЩЕНИИ ЖИРОВ В РАЦИОНЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) снижение общего поступления и усвояемости витаминов С, В1, В6, РР</li> <li>2) снижение общего поступления и усвояемости кальция, железа, селена, йода</li> <li>3) снижение общего поступления и усвояемости витаминов А, Е, К, D</li> <li>4) снижение общего поступления и усвояемости меди, калия, фосфора, серы</li> </ol>
<p>83. НОМЕНКЛАТУРА ДИЕТИЧЕСКИХ СТОЛОВ (ПО М.И.ПЕВЗНЕРУ)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) включает 15 основных номерных столов и их модификации, обозначаемые буквами</li> <li>2) включает 25 основных номерных столов и их модификации, обозначаемые буквами</li> <li>3) включает 15 основных столов, обозначаемые буквами, соответствующими названию заболевания</li> </ol>

4) включает 17 основных номерных столов и их модификации, обозначаемые цифрами
84. ВАРИАНТЫ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ, СОГЛАСНО ПРИКАЗА № 330
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) основная</li> <li>2) с механическим и химическим щажением</li> <li>3) с пониженным количеством белка</li> <li>4) с пониженной калорийностью</li> <li>5) с повышенным количеством жира</li> </ol>
85. ЭНТЕРАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНО ПРИ
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) инфекционных заболеваний</li> <li>2) психических расстройств</li> <li>3) острой кишечной непроходимости</li> <li>4) травмах</li> <li>5) ожогах</li> </ol>
86. ПАРЕНТЕРАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ НАЗНАЧАЕТСЯ ПРИ
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) хроническом панкреатите</li> <li>2) тотальном поражении желудочно-кишечного тракта</li> <li>3) хронической почечной недостаточности</li> <li>4) язвенной болезни желудка</li> </ol>
87. НОМЕНКЛАТУРА ПОСТОЯННО ДЕЙСТВУЮЩИХ ДИЕТ В МНОГОПРОФИЛЬНОМ СТАЦИОНАРЕ НА 200 КОЕК
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) устанавливается в соответствии с его профилем и утверждается на совете по лечебному питанию</li> <li>2) устанавливается в соответствии с возможностями пищеблока и утверждается зам.главного врача по лечебной работе</li> <li>3) устанавливается в соответствии с его основным профилем и утверждается главным врачом</li> <li>4) устанавливается в соответствии с возможностями пищеблока и утверждается на совете по лечебному питанию</li> </ol>
88. ВО ВСЕХ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) круглогодичная А-витаминизация готовой пищи из расчета 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого пациента, включая беременных и кормящих</li> <li>2) сезонная С-витаминизация готовой пищи из расчета 80 мг аскорбиновой кислоты на одного взрослого пациента или 100 мг для беременных и 120 мг для кормящих</li> <li>3) круглогодичная С-витаминизация готовой пищи из расчета 80 мг аскорбиновой кислоты на одного взрослого пациента или 100 мг для беременных и 120 мг для кормящих</li> <li>4) периодическая А-витаминизация готовой пищи из расчета 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого пациента, включая беременных и кормящих</li> </ol>
89. ВИДЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) рационы, витаминные препараты, молоко или кисло-молочные продукты</li> <li>2) профилактические завтраки, обеды, ужины</li> <li>3) блюда, напитки, специализированные продукты</li> <li>4) диеты, витаминные препараты, молочные продукты</li> </ol>
90. РАЦИОНЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) разработаны варианты № 1, 2, 3, 4, 5, 6; выдаются в обеденный перерыв; должны содержать не менее 30% суточной потребности в нутриентах и энергии</li> <li>2) разработаны варианты № 1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5; выдаются, как правило, перед началом смены; должны содержать не менее 50% суточной потребности в нутриентах и энергии</li> <li>3) разработаны варианты № 1, 2, 3, 4, 5; выдаются в обеденный перерыв; должны содержать не менее 40% суточной потребности в нутриентах и энергии</li> <li>4) разработаны варианты № 1, 2, 3, 4, 5; выдаются перед началом смены; должны содержать не менее 30% суточной потребности в нутриентах и энергии</li> </ol>

**Раздел 4. Роль питания в возникновении заболеваний. Пищевые отравления микробной и немикробной этиологии.**

Темы «Пища как один из важнейших факторов, влияющих на здоровье человека. Питание в профилактической медицине», «Пищевые отравления и их классификация. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика», «Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика», «Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Расследование пищевых отравлений и их профилактика», «Гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков различных типов учреждений».

91. АЛИМЕНТАРНЫЕ ФАКТОРЫ АТЕРОСКЛЕРОЗА 1) недостаток моно- и дисахаридов 2) дефицит продуктов, содержащих холестерин 3) дефицит серосодержащих аминокислот 4) избыток пищевых волокон 5) дефицит йода	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9,
92. СПЕЦИАЛИСТ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПРОВОДИТ РАССЛЕДОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ 1) после получения результатов бактериологического и химического анализа пищи 2) немедленно после получения экстренного извещения 3) с начала следующего за экстренным извещением рабочего дня 4) в течение 3-х суток после получения экстренного извещения	ОПК-11, ОПК-12, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-9,
93. ХАРАКТЕРНЫЕ ПРИЗНАКИ, ОТЛИЧАЮЩИЕ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ ОТ ПИЩЕВЫХ ИНФЕКЦИЙ 1) массовость 2) внезапное начало 3) связь заболевания исключительно с приемом пищи 4) короткий инкубационный период 5) длительный инкубационный период 6) острое течение заболевания 7) хроническое течение заболевания 8) контагиозность	ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
94. ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ ОСНОВНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ 1) качественная термическая обработка продуктов 2) не соблюдение технологического процесса приготовления продуктов 3) медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях	
95. ОПЕРАТИВНЫЕ МЕРЫ, ПРИНИМАЕМЫЕ ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ 1) запрещение использования пищевых продуктов, послуживших причиной пищевого отравления 2) отстранение от работы источника инфицирования продукта питания 3) расследование условий хранения и транспортировки продуктов 4) штрафные санкции	
96. САМЫЙ КОРОТКИЙ ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД НАБЛЮДАЕТСЯ ПРИ 1) Интоксикации, вызванные стафилококком 2) Интоксикации, вызванные ботулинусом 3) Токсикоинфекций, вызванные кишечной палочкой 4) Токсикоинфекций, вызванные протеем 5) Энтерококковые токсикоинфекций	
97. ОТРАВЛЕНИЕ СОЛАНИНОМ ВОЗМОЖНО ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ 1) незрелых помидор 2) проросшего картофеля 3) незрелых баклажанов 4) огурцов ранних сортов	
98. МИКОТОКСИКОЗЫ СПОСОБНЫ ВЫЗЫВАТЬ 1) афлотоксин В1 2) зеараленон 3) охратоксин А 4) спорынья	

5) софора
99. ГРИБЫ, ВСЕГДА ВЫЗЫВАЮЩИЕ ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ 1) Мухомор 2) Бледная поганка 3) Подосиновик 4) Волнушка
100. ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, СНИЖАЮЩИЕ КОНЦЕНТРАЦИЮ ФУЗАРИОТОКСИНОВ 1) переработка зерна на муку, крупу, крахмал 2) экструзионное производство 3) пивное производство 4) выпечка хлеба
101. ПО ЭТИОЛОГИЧЕСКОМУ ПРИЗНАКУ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА 1) отравления микробной природы 2) отравления немикробной природы 3) отравления химической природы 4) отравления продуктами растительного происхождения 5) отравления неустановленной этиологии
102. ПРИРОДА ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ 1) бактериальные 2) вирусные 3) грибковые 4) микотоксикозы
103. ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 1) предупреждение загрязнения пищевых продуктов условно патогенными микроорганизмами 2) создание условий, ограничивающих жизнедеятельность возбудителей пищевых отравлений 3) обеспечение условий, губительно действующих на возбудителей пищевых отравлений 4) отравлений 5) проведение гигиенического обучения сотрудников предприятия пищевой промышленности мастером цеха
104. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ПАТОГЕННЫМ СТАФИЛОКОККОМ ОТНОСЯТСЯ К 1) токсикозам 2) токсикоинфекциям 3) токсикоинтоксикациям 4) микотоксикозам
105. С КАКИМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ВОЗМОЖНО ПОПАДАНИЕ СТАФИЛОКОККОВ В ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА 1) молоко 2) рыба 3) овощи 4) ягоды 5) консервы
106. К ПИЩЕВЫМ МИКОТОКСИКОЗАМ ОТНОСЯТ 1) эрготизм 2) фузариотоксикоз 3) афлотоксикоз 4) стафилококковый токсикоз 5) шигеллез
107. К ЯДОВИТЫМ ГРИБАМ ОТНОСЯТСЯ 1) бледная поганка 2) мухомор

3) строчки 4) сморчки 5) волжанка 6) черный груздь
108. ТОКСИКОИНФЕКЦИИ ВЫЗЫВАЮТ 1) энтерококки (стрептококки) 2) стафилококки (St. aureus) 3) грибы рода Fusarium 4) бактерии рода протей 5) 4) Clostridium botulinum
109. ВОЗМОЖНАЯ ПРИРОДА ТОКСИКОЗОВ 1) бактериальные 2) вирусные 3) грибковые 4) микотоксины
110. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ЭНТЕРОКОККАМИ (СТРЕПТОКОККАМИ) ОТНОСЯТСЯ К 1) токсикозам 2) токсикоинфекциям 3) токсикоинтоксикациям 4) микотоксинозам
111. ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД ПРИ СТАФИЛОКОККОВОМ ПИЩЕВОМ ОТРАВЛЕНИИ СОСТАВЛЯЕТ 1) 30-60 минут 2) 5-10 часов 3) до 2 часов 4) 2-4 часа 5) 6-24 часа
112. СОЛАНИН НАКАПЛИВАЕТСЯ В 1) зеленом картофеле 2) проросшей пшенице 3) баклажанах 4) капусте при неправильном хранении 5) арбузах 6) свекле
113. АФЛОТОКСИКОЗЫ ОТНОСЯТСЯ К ЭТИОЛОГИЧЕСКОЙ ГРУППЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ 1) бактериальные 2) вирусные 3) грибковые 4) микотоксины
114. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ, ОТНОСЯТСЯ К 1) токсикозам 2) токсикоинфекциям 3) токсикоинтоксикациям 4) микотоксинозам
115. ПОПАДАНИЕ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ В ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА ВОЗМОЖНО С 1) котлетами 2) блинчиками с мясом 3) макаронами по-флотски 4) салатами с добавлением мяса 5) консервами
116. ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД ПРИ БОТУЛИЗМЕ СОСТАВЛЯЕТ 1) 30-60 минут 2) 5-10 часов

3) до 2 часов 4) 2-4 часа 5) 12-24 часа	
117. АФЛОТОКСИНЫ НАКАПЛИВАЮТСЯ В 1) зеленом картофеле 2) проросшей пшенице 3) баклажанах 4) кондитерских изделиях 5) муке с просроченным сроком годности 6) зерне при неправильном хранении	
<b>Раздел 5. Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов.</b> Темы «Экспертиза недоброкачественных пищевых продуктов», «Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов животного происхождения: молока, мяса, яиц, рыбы», «Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов растительного происхождения: овощей, фруктов, хлеба, зерновых, бобовых. Санитарно-гигиеническая экспертиза консервов».	
118. ПРОДУКТЫ, БЕЛОК КОТОРЫХ ЛИМИТИРОВАН ПО ЛИЗИНУ И ТРЕОНИНУ 1) Фрукты 2) Мясо 3) Рыбы 4) Зерновые 5) Молочные продукты	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1,
119. МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ НЕСКОЛЬКО ДЕФИЦИТНЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ СЛЕДУЮЩИХ АМИНОКИСЛОТ 1) Лизина 2) Метионина 3) Треонина 4) Фенилаланина 5) Цистеин	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, ОПК-11,
120. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЯЙЦА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ 1) высокая биологическая ценность белка вителлина 2) содержание в желтке витаминов группы В, А, D, железа 3) значительное количество холестерина 4) содержание в белке холина, лецитина	ОПК-12, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,
121. БЫСТРЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ЗА ЭФФЕКТИВНОСТЬЮ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА 1) Определение титра кишечной палочки 2) Определение микробного числа 3) Ферментные реакции 4) Взятие смывов	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11,
122. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАЗБАВЛЕННОГО ВОДОЙ МОЛОКА ПО СРАВНЕНИЮ С ЦЕЛЬНЫМ ИЗМЕНЯЮТСЯ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ 1) понижается содержание жира 2) повышается плотность 3) понижается содержание сухих веществ 4) повышается кислотность 5) понижается плотность	ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
123. ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ ЗАРАЖЕНИЯ ДИФИЛЛОБОТРИОЗОМ МОГУТ ЯВИТЬСЯ 1) Молоко 2) Рыба 3) Говядина 4) Свинина	
124. МЯСО КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА, БОЛЬНОГО ТУБЕРКУЛЕЗОМ, СВОБОДНО ОТ МИКОБАКТЕРИЙ И ОПАСНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА НЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ 1) При генерализованной форме с явлениями истощения животного 2) При генерализованной форме туберкулеза без истощения животного	

<p>3) При миллиарном туберкулезе</p> <p>4) При локализованном туберкулезе</p>
<p>125. ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ МЯСА ЧЕЛОВЕКУ МОГУТ ПЕРЕДАВАТЬСЯ ЛИЧИНКИ СЛЕДУЮЩИХ ГЕЛЬМИНТОВ</p> <p>1) Трихинелла</p> <p>2) Кошачий сосальщик</p> <p>3) Бычий цепень</p> <p>4) Лентец широкий</p>
<p>126. ПУТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ ЖИВОТНЫХ БОЛЬНЫХ ЯЩУРОМ И ИМЕВШИХ ПОВЫШЕННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ</p> <p>1) Разрешить реализацию мяса как условно-годного</p> <p>2) Разрешить реализацию мяса без ограничения</p> <p>3) Разрешить реализацию мяса после созревания</p> <p>4) Направить на корм скоту после согласования с ветнадзором</p> <p>5) Составить постановление на уничтожение всей партии мяса</p>
<p>127. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РЫБЫ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ</p> <p>1) Высокая приедаемость</p> <p>2) Высокая биологическая ценность белка ихтулина</p> <p>3) Отсутствие эластина</p> <p>4) Наибольшее количество насыщенных жирных кислот</p>
<p>128. ХИМИЧЕСКОМУ И БАКТЕРИАЛЬНОМУ ЗАГРЯЗНЕНИЮ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗВНЕ ПРЕПЯТСТВУЕТ</p> <p>1) покрытие лаком внутренней части банки</p> <p>2) покрытие поверхности и изнутри жестяной банки специальной полудой</p> <p>3) герметизация банок</p> <p>4) стерилизация банок</p>
<p>129. ПРИЧИНОЙ ПОЯВЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОГО БОМБАЖА В ЖЕСТЯНЫХ КОНСЕРВНЫХ БАНКАХ ЯВЛЯЕТСЯ</p> <p>1) нарушение целостности банок</p> <p>2) разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки</p> <p>3) повышенное содержание олова и свинца в полуде банки</p> <p>4) отсутствие лакового покрытия внутренней поверхности банки</p> <p>5) наличие микробов в содержимом банки</p>
<p>130. КОЛБАСЫ, СОДЕРЖАЩИЕ НАИМЕНЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВЛАГИ</p> <p>1) Вареные</p> <p>2) Варено-копченые</p> <p>3) Полукопченые</p> <p>4) Сырокопченые</p>
<p>131. В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНОГО ФАРША ПРИМЕНЯЕТСЯ</p> <p>1) Хлористый натрий</p> <p>2) Нитриты</p> <p>3) Глютамат натрия</p> <p>4) Фосфат натрия</p>
<p>132. В РАСТИТЕЛЬНЫХ БЕЛКАХ, В ОТЛИЧИЕ ОТ БЕЛКОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ:</p> <p>1) имеется дефицит ряда незаменимых аминокислот</p> <p>2) имеется дефицит всех незаменимых аминокислот</p> <p>3) имеется избыток ряда незаменимых аминокислот</p> <p>4) имеется избыток всех незаменимых аминокислот</p>
<p>133. В РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРАХ (МАСЛАХ), В ОТЛИЧИЕ ОТ ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ:</p> <p>1) присутствуют в значительном количестве холестерин, НЖК, МНЖК</p> <p>2) присутствуют в значительном количестве ПНЖК, фитостерины, токоферолы</p> <p>3) присутствуют в значительном количестве лецитин, НЖК, каротиноиды</p> <p>4) присутствуют в незначительном количестве холестерин, фитостерины, токоферолы</p>

<p>134. ОРЕХИ, СЕМЕНА И ПРОДУКТЫ ИХ СОДЕРЖАЩИЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНО КОМБИНИРОВАТЬ В РАЦИОНЕ С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ С ЦЕЛЬЮ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) повышения усвояемости</li> <li>2) повышения биологической ценности</li> <li>3) снижения энергетической ценности</li> <li>4) снижения приедаемости</li> </ol>
<p>135. В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ПНЖК семейства омега-3, ретинола, биофлавоноидов, фолиевой кислоты</li> <li>2) ПНЖК семейства омега-6, токоферолов, <math>\beta</math>-ситостерина</li> <li>3) МНЖК, ретинола, аскорбиновой кислоты, холестерина</li> <li>4) НЖК, рибофлавина, пиридоксина, железа, цинка</li> </ol>
<p>136. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ КУЛИНАРНОМ ПЕРЕГРЕВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) увеличения кислотного и перекисного чисел</li> <li>2) уменьшения кислотного и перекисного чисел</li> <li>3) изомеризации жирных кислот</li> <li>4) разрушения токоферолов и фосфолипидов</li> </ol>
<p>137. ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ ОБРАЗУЮТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) фосфолипиды</li> <li>2) <math>\beta</math>-ситостерины</li> <li>3) транс-изомеры жирных кислот</li> <li>4) цис-изомеры жирных кислот</li> </ol>
<p>138. ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮТ ОРГАНИЗМ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) углеводами, аскорбиновой кислотой, ПНЖК, пищевыми волокнами</li> <li>2) незаменимыми аминокислотами, доступными кальцием и железом, ретинолом, цинком</li> <li>3) холестерином, ПНЖК, крахмалом, фосфором, магнием, йодом</li> <li>4) витаминами В2, В6, РР, хромом, селеном</li> </ol>
<p>139. В ПИТАНИИ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) кальция, витаминов В2 и А</li> <li>2) кальция, железа, натрия, витамина В1</li> <li>3) магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов</li> <li>4) калия, натрия, МНЖК, витамина Е</li> </ol>
<p>140. МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МОЛОКА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, высоким содержанием железа и натрия</li> <li>2) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, низким содержанием железа и натрия</li> <li>3) низким содержанием калия, кальция, железа, натрия</li> <li>4) высоким содержанием калия, кальция, железа, натрия</li> </ol>
<p>141. МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ – ИСТОЧНИКИ СКРЫТОГО ЖИРА ИЛИ САХАРА</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сгущенное молоко</li> <li>2) кефир</li> <li>3) плавленый сыр</li> <li>4) твердый сыр</li> <li>5) твороженная масса с сухофруктами</li> </ol>
<p>142. В ПИТАНИИ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ БОЛЬНЫХ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) бруцеллезом, ящуром</li> <li>2) с положительной реакцией на туберкулиновую пробу</li> <li>3) туберкулезом с клиническими проявлениями</li> <li>4) маститом, сибирской язвой</li> </ol>
<p>143. ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОПРОДУКТОВ ЕЖЕСУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО ОТДАВАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) нежирным сортам мяса и птицы</li> </ol>

2) колбасным изделиям 3) замороженным полуфабрикатам 4) консервам	
144. МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ 1) высоким содержанием кальция, железа, магния, калия 2) высоким содержанием железа, фосфора, цинка, калия 3) низким содержанием кальция, железа, магния, калия 4) низким содержанием железа, фосфора, цинка, калия	
145. СОСТАВ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ 1) неблагоприятным соотношением белок : жир 2) высоким содержанием поваренной соли 3) низким содержанием жира 4) плохой сбалансированностью кальция и фосфора 5) наличием пищевых добавок	
<b>Раздел 6. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием ксенобиотиков в пищевых продуктах.</b> Темы «Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах и санитарно-гигиенический контроль за их применением», «Лабораторный контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях», «Организация лабораторного контроля на пищевых предприятиях», «Санитарно-гигиенический контроль за содержанием чужеродных химических веществ в пищевых продуктах (пестициды, агрохимикаты, тяжелые металлы; вещества, мигрирующие из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; кормовые добавки)», «Санитарно-гигиенический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности», «Генетически модифицированные источники пищи. Санитарный надзор за пищевой продукцией из ГМИ».	
146. К ГРУППЕ МАЛОСТОЙКИХ (ВРЕМЯ РАЗЛОЖЕНИЯ ДО 1 МЕСЯЦА) ОТНОСЯТСЯ ПЕСТИЦИДЫ 1) ХОС 2) ФОС 3) Карбоматы 4) Ртутьорганические соединения	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1,
147. ПЕСТИЦИДЫ, ОБЛАДАЮЩИЕ КАНЦЕРОГЕННЫМИ И МУТАГЕННЫМИ СВОЙСТВАМИ 1) Карбоматы 2) ХОС 3) ФОС 4) Ртутьорганические соединения	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9,
148. НАИБОЛЕЕ УСТОЙЧИВОЙ К ВОЗДЕЙСТВИЮ ПИЩИ ЯВЛЯЕТСЯ ПОСУДА 1) оцинкованная металлическая 2) эмалированная 3) из пластмасс 4) гончарная 5) деревянная	ОПК-11, ОПК-12, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,
149. МАТЕРИАЛЫ, ИЗ КОТОРЫХ ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ ПОСУДА, ДОЛЖНЫ ОТВЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩИМ ТРЕБОВАНИЯМ 1) не изменять свою структуру в процессе эксплуатации 2) не изменять органолептических свойств продукта 3) иметь темную окраску 4) не отдавать в пищу токсические вещества	ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11,
150. ФАКТОРЫ, ОГРАНИЧИВАЮЩИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ ОТХОДОВ ЖИВОТНОВОДСТВА В КАЧЕСТВЕ УДОБРЕНИЙ 1) токсические вещества 2) высокое содержание солей тяжелых металлов 3) яйца гельминтов 4) патогенная микрофлора 5) личинки гельминтов	ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17
151. ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ МИГРАЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ ДЛЯ	

- 1) токсических элементов и радионуклидов, содержащихся в почвах сельхозугодий
- 2) химических соединений, присутствующих в воде, используемой для мытья и приготовления пищевых продуктов
- 3) полимеров, контактирующих с пищевыми продуктами
- 4) мономеров и вспомогательных технологических компонентов полимерного материала, контактирующего с пищевыми продуктами

152. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ВВОДЯТ В ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ДЛЯ ПРИДАНИЯ ИМ ОПРЕДЕЛЕННЫХ СВОЙСТВ, КРОМЕ

- 1) сохранения натуральных качеств
- 2) сохранения пищевой и биологической ценности
- 3) удлинения срока хранения
- 4) сокрытия дефектов качества
- 5) улучшения технологии

153. К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ ПРЕДЪЯВЛЯЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 1) не обладать канцерогенным действием
- 2) не должны менять естественных органолептических свойств продукта
- 3) не оказывать мутагенного и тератогенного эффекта
- 4) не вызывать токсического действия
- 5) не должны приводить к порче продукта

154. ПЛАНОВЫЕ САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ТЕПЛОЕ ВРЕМЯ ГОДА НА БЛАГОПОЛУЧНЫХ ОБЪЕКТАХ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ ПРОВОДЯТСЯ

- 1) раз в месяц
- 2) 1 раз в 2 месяца
- 3) 1 раз в полгода
- 4) 1 раз в 4 месяца

155. ПО РЕЗУЛЬТАТАМ САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ МОГУТ БЫТЬ ОТНЕСЕНЫ К СЛЕДУЮЩИМ ГРУППАМ

- 1) непригодные в пищу (нестандартные пробы)
- 2) продукты пониженной пищевой ценности с ограничением использования в питании детей, лиц пожилого возраста, больных
- 3) продукты повышенной пищевой ценности с рекомендуемым использованием в питании детей, лиц пожилого возраста, больных
- 4) условно-пригодные продукты
- 5) пригодные (стандартные пробы)

156. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) исследование продукции, вырабатываемой пищевым предприятием на всех этапах технологического процесса (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция)
- 2) исследование пищевых продуктов, отнесенных к санитарному браку
- 3) обследование работников на бактерионосительство (по эпидпоказаниям)
- 4) исследование смывов с рук работников, оборудования, инвентаря и других объектов производственной среды

157. МИКОЛОГИЧЕСКИЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) санитарно-микологический анализ плесневых грибов (видовой состав, степень обсемененности)
- 2) определение афлатоксинов биологическим методом (биопробы на лабораторных животных)
- 3) постановка дыхательной пробы
- 4) исследование химическими методами

158. БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ МЕТОДОМ СМЫВОВ С ПОВЕРХНОСТЕЙ ИНВЕНТАРЯ, ОБОРУДОВАНИЯ, РУК И САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ ПЕРСОНАЛА ПРЕСЛЕДУЕТ ЦЕЛИ

- 1) установить эффективность санитарной обработки

<p>2) определить роль оборудования и рук персонала в бактериальном обсеменении продукта или блюда по ходу технологического производства</p> <p>3) определить правильность рецептуры в ходе технологического процесса</p> <p>4) выявить соблюдение температурного режима на пищевом предприятии</p>
<p>159. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ РТУТЬОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ</p> <p>1) яйца и яйцепродукты</p> <p>2) фрукты и ягоды</p> <p>3) зерно и продукты его переработки</p> <p>4) мед</p>
<p>160. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ НИТРАТЫ</p> <p>1) овощи</p> <p>2) фрукты</p> <p>3) рыба и рыбопродукты</p> <p>4) зерно и продукты его переработки</p>
<p>161. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА СОДЕРЖАНИЕМ ДИОКСИНОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ПРОВОДИТСЯ В СЛУЧАЯХ</p> <p>1) завоза продукции из других государств</p> <p>2) использования неразрешенных пищевых добавок</p> <p>3) применения высоких доз азотосодержащих удобрений</p> <p>4) ухудшения экологической ситуации, вызванной авариям и техногенными и природными катастрофами</p>
<p>162. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ОПРЕДЕЛЯТЬ ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ</p> <p>1) хлеб, крупы</p> <p>2) рыба и рыбопродукты</p> <p>3) молоко и молочные продукты</p> <p>4) овощи, фрукты</p>
<p>163. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ БЕНЗ(А)ПИРЕН</p> <p>1) зерно</p> <p>2) копченые мясные продукты</p> <p>3) копченые рыбные продукты</p> <p>4) овощи, фрукты и ягоды</p>
<p>164. РАДИОНУКЛИДЫ, ПОСТОЯННО НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ</p> <p>1) цезий-137, стронций-90</p> <p>2) плутоний-239, калий-40</p> <p>3) йод-131, стронций-90</p> <p>4) уран-235, марганец-52</p>
<p>165. СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ МАКСИМАЛЬНОЙ ДЕКОНТАМИНАЦИИ ПРОДУКТА</p> <p>1) варка</p> <p>2) тушение</p> <p>3) жарка</p> <p>4) запекание</p>
<p>166. НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ВЕЩЕСТВА, ОБЛАДАЮЩИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНОЙ КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ</p> <p>1) свинец, ртуть</p> <p>2) афлатоксины</p> <p>3) мышьяк, кадмий</p> <p>4) гексахлорциклогексан</p> <p>5) полихлорированные бифенилы</p> <p>6) нитрозамины</p>
<p>167. ФАКТОРЫ ХИМИЧЕСКОЙ ОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫЕ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА</p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1) токсичные элементы</li> <li>2) пестициды</li> <li>3) стимуляторы роста</li> <li>4) пищевые добавки</li> <li>5) нитраты</li> </ol>
<p>168. ИЗ РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ В ЗЕРНЕ ВЕЩЕСТВ НАИБОЛЬШИЙ ВКЛАД В ОБЩЕПОПУЛЯЦИОННУЮ ЧУЖЕРОДНУЮ НАГРУЗКУ ВНОСЯТ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пестициды, токсичные элементы, микотоксины</li> <li>2) нитраты, полихлорированные бифенилы, радионуклиды</li> <li>3) нитрозамины, афлатоксин М1, бенз(а)пирен</li> <li>4) кормовые добавки, стимуляторы роста, антибиотики</li> </ol>
<p>169. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИНТЕТИЧЕСКИХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) заменителей женского молока</li> <li>2) продуктов прикорма для здоровых детей 1 года жизни</li> <li>3) продуктов питания детей в возрасте от 1 до 3 лет</li> <li>4) мясных деликатесов</li> </ol>
<p>170. ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ВЫРАБАТЫВАЕМАЯ ИЗ ИЛИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ (ГМО) И НАХОДЯЩАЯСЯ В ОБОРОТЕ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ДОЛЖНА</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) иметь свидетельство о государственной регистрации</li> <li>2) быть промаркирована при содержании ГМО более 0,9%</li> <li>3) подвергаться процедуре обязательного декларирования соответствия</li> <li>4) быть промаркирована при содержании ГМО более 5%</li> </ol>
<p>171. ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ УЧИТЫВАЕТ ИХ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) химическую структуру</li> <li>2) цель использования</li> <li>3) токсичность</li> <li>4) степень кумуляции</li> <li>5) механизм действия</li> </ol>
<p>172. В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ РАЗРАБАТЫВАЮТСЯ И КОНТРОЛИРУЮТСЯ НОРМАТИВЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕСТИЦИДОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) допустимая суточная доза</li> <li>2) МДУ в пищевых продуктах</li> <li>3) ОБУВ в пищевых продуктах</li> <li>4) ПДК в пищевых продуктах</li> </ol>
<p>173. ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ФОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) малая стойкость ФОП в течение времени</li> <li>2) малая стойкость по отношению к высокотемпературной обработке</li> <li>3) высокая стойкость ФОП в течение времени</li> <li>4) высокая стойкость по отношению к высокотемпературной обработке</li> </ol>
<p>174. ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ХЛОРООРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ХОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) приоритетное концентрирование ХОП в растворимых компонентах продовольствия</li> <li>2) приоритетное концентрирование ХОП в жирах и в нерастворимых компонентах продовольствия</li> <li>3) низкая стойкость ХОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке</li> <li>4) устойчивость ХОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке</li> </ol>

<p>175. ПРЯМЫМИ МЕТГЕМОГЛОБИНОБРАЗОВАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) нитраты</li> <li>2) нитробензол</li> <li>3) нитриты</li> <li>4) нитрозамины</li> </ol>	
<p><b>Раздел 7. Разделы работы врача по гигиене питания. Санитарно-гигиенический надзор в области гигиены питания.</b></p> <p>Темы «Гигиенические основы санитарного надзора в гигиене питания. Содержание работы врача по гигиене питания», «Деятельность Управления Роспотребнадзора по санитарной охране пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевой продукции», «Деятельность специалиста отдела по надзору за питанием населения Роспотребнадзора. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», « Гигиенические требования к организациям продовольственной торговли», «Санитарно-гигиенический надзор за организациями продовольственной торговли», «Гигиенические требования к предприятиям общественного питания», «Санитарно-гигиенический надзор за предприятиями общественного питания», «Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям», «Мясо и продукты его переработки. Санитарно-гигиенический надзор за работой мясокомбинатов», «Гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности», «Молоко и кисломолочные продукты. Санитарно-гигиенический надзор за работой молокозаводов», «Гигиенические требования к предприятиям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий», « Зерно и продукты его переработки. Санитарно-гигиенический надзор за хлебозаводами», «Рыба и продукты ее переработки. Санитарно-гигиенический надзор за предприятиями по ее переработке», «Гигиенические требования к производству рыбной и консервированной продукции».</p>	
<p>176. ОСНОВНОЕ УСЛОВИЕ ВЫПУСКА ПИЩЕВЫМ ПРЕДПРИЯТИЕМ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ ПО ГИГИЕНИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ПРОДУКЦИИ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Наличие достаточного набора помещений</li> <li>2) Достаточные размеры помещений</li> <li>3) Соблюдение поточности процессов на предприятии</li> <li>4) Достаточное количество оборудования</li> </ol>	<p>УК-1, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2,</p>
<p>177. СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) оставляются ежедневно в количестве двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток</li> <li>2) оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток</li> <li>3) оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение трех суток</li> <li>4) оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток</li> </ol>	<p>ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, ОПК-11, ОПК-12, ПК-1,</p>
<p>178. ПРИ НАЛИЧИИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ОДНОГО РАБОЧЕГО МЕСТА ДОПУСКАЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) реализация продукции только в промышленной упаковке</li> <li>2) реализация только не скоропортящейся продукции</li> <li>3) реализация только хлебобулочных изделий</li> <li>4) реализация продукции из одной продовольственной группы</li> </ol>	<p>ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7,</p>
<p>179. В ОРГАНИЗАЦИИ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ОТСУТСТВИИ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) кондиционирования воздуха</li> <li>2) холодильного оборудования</li> <li>3) одноразового упаковочного материала</li> <li>4) контрольно-измерительных приборов</li> </ol>	<p>ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15,</p>
<p>180. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ, КРОМЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРОВОДИТСЯ В ФОРМАХ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) декларирования соответствия пищевой продукции</li> <li>2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции</li> </ol>	<p>ПК-16, ПК-17</p>

3)	государственной регистрации пищевой продукции нового вида
4)	ветеринарно-санитарной экспертизы
5)	сертификация пищевой продукции
181.	ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ
1)	органом по сертификации в инициативном порядке
2)	органом по сертификации по заявке производителя
3)	самостоятельно производителем с привлечением аккредитованных лабораторий
4)	самостоятельно производителем без привлечения органов по сертификации
182.	ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПОДЛЕЖАТ
1)	хлебобулочные изделия
2)	алкогольные напитки
3)	продукты детского питания
4)	колбасные изделия
183.	ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДИТСЯ НА ЭТАПЕ
1)	подготовки к производству
2)	выпуска в оборот
3)	хранения перед реализацией
4)	реализации готовой продукции
184.	ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ ИМПОРТНОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДИТСЯ НА ЭТАПЕ
1)	подготовки к производству
2)	выпуска в оборот
3)	до ее ввоза в страну-импортер
4)	при пересечении государственной границы страны-экспортера
185.	НА ОСНОВАНИИ МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ
1)	ведущие загрязнители
2)	пищевые продукты — главные источники тех или иных контаминантов
3)	распределение загрязнителей и пищевых продуктов — их источников по территориям РФ
4)	количество проб, отвечающих санитарно-эпидемиологическим требованиям по физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям по видам продукции и их производителям (отечественным, импортным)
186.	ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ ДЕЛЯТСЯ НА ГРУППЫ
1)	удовлетворительные
2)	условно удовлетворительные
3)	относительно удовлетворительные
4)	относительно неудовлетворительные
5)	условно неудовлетворительные
6)	неудовлетворительные
7)	крайне неудовлетворительные
187.	САНИТАРНО-ЗАЩИТНЫЕ ЗОНЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОЕКТИРУЮТСЯ ИСХОДЯ ИЗ
1)	мощности объекта
2)	профиля объекта
3)	класса опасности объекта
4)	территориального расположения объекта
188.	РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ ПОТОЧНОСТЬ РАЗДЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
1)	до и после тепловой обработки
2)	различных сортов мяса

3) различных видов сырых овощей
4) различных видов рыбы и морепродуктов
189. ГОССАНЭПИДНАДЗОР ЗА ТЕКУЩИМ СОСТОЯНИЕМ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ
1) формой проведения государственной регистрации
2) формой организации производственного контроля
3) формой управления процессом производства
4) формой оценки соответствия требованиям санитарного законодательства
190. ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ МОГУТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ ПРИ
1) отсутствии систем кондиционирования воздуха
2) отсутствии холодной или горячей воды
3) отсутствии центрального отопления
4) отсутствии приточно-вытяжной вентиляции
191. В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О
1) прохождении периодических медицинских осмотров и обследований
2) прохождении предварительного медицинского осмотра и результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
3) прохождении предварительного и периодических медицинских осмотров и обследований, результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
4) результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
192. ОБЪЕКТАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ЯВЛЯЮТСЯ
1) критические контрольные точки
2) опасные с позиций травматизма этапы производства
3) начальный и конечный этапы производства
4) стандартизированные пункты контроля
193. КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ – ЭТО
1) временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства
2) временные интервалы, определяющие необходимость контроля за качеством готовой продукции
3) стадии производства (оборота), на которых возможно осуществление контроля и предотвращение (удаление) опасного фактора
4) стадии производства (оборота), на которых производят отметки в соответствующей документации о ходе технологического процесса
194. В МЯСНОМ ЦЕХЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СЛЕДУЕТ УДЕЛЯТЬ ПРОЦЕССУ
1) дефростации
2) приготовления мелкокусковых полуфабрикатов
3) приготовления фарша и котлетной массы
4) приготовления полуфабрикатов из субпродуктов
195. ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ПОМЕЩЕНИЙ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ПРЕДУСМОТРЕНО
1) исключение пересекающихся потоков сырья и готовой продукции
2) создание условий для изолированного приготовления различных видов кондитерских изделий
3) создание условий для сокращения потерь или перерасхода дорогостоящего сырья
4) исключение пересекающихся потоков готовой продукции с пищевыми отходами
196. УСЛОВИЯ ПРИЕМА МОЛОКА НА МОЛОКОЗАВОД ИЗ КАРАНТИННЫХ ХОЗЯЙСТВ
1) Без ограничения
2) Со справкой из хозяйства
3) С разрешением ветеринарной и санэпидслужб
4) Запрещение приема молока

197. ДЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЦЕЛЕЙ НА ГОРОДСКОМ МОЛОЧНОМ ЗАВОДЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ВОДА

- 1) Техническая вода из технического водопровода
- 2) " Вода питьевая"
- 3) От компрессорных установок
- 4) Из открытых водоемов

198. ТЕХНИЧЕСКАЯ ВОДА НА МОЛОЧНОМ ЗАВОДЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

- 1) Для мытья оборудования
- 2) Для горячего водоснабжения
- 3) В компрессорных установках
- 4) Для мытья стеклотары

199. НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЙ НА МОЛОЧНЫХ ЗАВОДАХ РЕЖИМ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА

- 1) Длительный
- 2) Высокотемпературный
- 3) Кратковременный
- 4) Щадящий

200. ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА НА ПАСТЕРИЗАЦИОННОЙ УСТАНОВКЕ МОЛОКОЗАВОДА ИСПОЛЬЗУЮТ

- 1) Термограф
- 2) Психрометр
- 3) Гигрограф
- 4) Актинометр

201. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЗАГОТОВЛЯЕМОГО МОЛОКА 1 СОРТА НА МОЛОКОЗАВОДЕ

- 1) Кислотность 20 град.Т. Чистота 1 группа
- 2) Кислотность 16-18 град.Т. Чистота 1 группа
- 3) Кислотность 16 град.Т. Чистота 2 группа
- 4) Кислотность 16-18 град.Т. Чистота 2 группа

**Ответы на тесты:**

- |              |              |                |               |               |
|--------------|--------------|----------------|---------------|---------------|
| 1) 1,4;      | 42) 1;       | 83) 1;         | 124) 4;       | 165) 1;       |
| 2) 2,3,4;    | 43) 3;       | 84) 1,2,3,4;   | 125) 1,3;     | 166) 2,3,5,6; |
| 3) 1;        | 44) 1;       | 85) 3;         | 126) 1;       | 167) 2,3,4;   |
| 4) 3;        | 45) 4;       | 86) 2;         | 127) 1,2,3;   | 168) 1;       |
| 5) 2;        | 46) 2,5;     | 87) 1;         | 128) 3;       | 169) 1,2,3;   |
| 6) 3;        | 47) 1;       | 88) 3;         | 129) 5;       | 170) 1,2;     |
| 7) 4;        | 48) 1;       | 89) 1;         | 130) 4;       | 171) 3,4;     |
| 8) 3;        | 49) 4;       | 90) 2;         | 131) 2;       | 172) 2;       |
| 9) 1;        | 50) 1,3,4;   | 91) 3,5;       | 132) 1;       | 173) 1,2;     |
| 10) 1;       | 51) 4;       | 92) 2;         | 133) 2;       | 174) 2,4;     |
| 11) 3;       | 52) 5;       | 93) 1,2,3,4,6; | 134) 2;       | 175) 3;       |
| 12) 4;       | 53) 2,3,4,5; | 94) 1;         | 135) 2;       | 176) 3;       |
| 13) 1;       | 54) 1;       | 95) 1,2;       | 136) 1,4;     | 177) 2;       |
| 14) 1;       | 55) 2;       | 96) 1;         | 137) 3;       | 178) 1;       |
| 15) 2,3,4,5; | 56) 2,4;     | 97) 1,2;       | 138) 2,4;     | 179) 2,4;     |
| 16) 1,2,3,5; | 57) 2;       | 98) 1,2,3,4;   | 139) 1;       | 180) 1,2,3,4; |
| 17) 2,5;     | 58) 1,2,3,4; | 99) 1,2;       | 140) 2;       | 181) 3,4;     |
| 18) 1;       | 59) 1;       | 100) 1;        | 141) 1,3,4,5; | 182) 3;       |
| 19) 1,2,4,5; | 60) 2;       | 101) 1,2,5;    | 142) 3,4;     | 183) 1;       |
| 20) 3;       | 61) 1,2;     | 102) 1;        | 143) 1;       | 184) 3;       |
| 21) 1,3;     | 62) 1;       | 103) 1,2,3;    | 144) 2;       | 185) 1,2,3;   |
| 22) 4;       | 63) 1,2;     | 104) 1;        | 145) 1,2,4,5; | 186) 1,6,7;   |
| 23) 2;       | 64) 1;       | 105) 1,2,3,5;  | 146) 2;       | 187) 3;       |
| 24) 1,5;     | 65) 1,2;     | 106) 1,2,3;    | 147) 1;       | 188) 1;       |
| 25) 4;       | 66) 3,4;     | 107) 1,2,3;    | 148) 2;       | 189) 4;       |
| 26) 4;       | 67) 1,4;     | 108) 1,4;      | 149) 1,2,4;   | 190) 2,4;     |
| 27) 1;       | 68) 1;       | 109) 1,4;      | 150) 1,3,4,5; | 191) 3;       |
| 28) 5;       | 69) 4;       | 110) 2;        | 151) 3,4;     | 192) 1;       |
| 29) 2;       | 70) 5;       | 111) 4;        | 152) 4;       | 193) 3;       |
| 30) 1,2;     | 71) 1,2;     | 112) 1,3;      | 153) 1,3,4,5; | 194) 3;       |
| 31) 1,2,4,5; | 72) 1,2,3;   | 113) 4;        | 154) 2;       | 195) 1,4;     |
| 32) 2,3,4,5; | 73) 1,2,3,4; | 114) 2;        | 155) 1,5;     | 196) 3;       |
| 33) 3,5;     | 74) 2;       | 115) 1,2,3,4;  | 156) 1,3,4;   | 197) 2;       |
| 34) 2;       | 75) 1,2,4;   | 116) 5;        | 157) 1,2,4;   | 198) 3;       |
| 35) 1;       | 76) 1;       | 117) 5,6;      | 158) 1,2;     | 199) 3;       |
| 36) 2;       | 77) 4;       | 118) 4;        | 159) 3;       | 200) 1;       |
| 37) 4;       | 78) 3;       | 119) 2,5;      | 160) 1,2;     | 201) 2.       |
| 38) 2,3;     | 79) 3;       | 120) 1,2,3;    | 161) 4;       |               |
| 39) 2,3;     | 80) 3;       | 121) 3;        | 162) 2;       |               |
| 40) 1,2,3;   | 81) 4;       | 122) 1,3,5;    | 163) 2,3;     |               |
| 41) 1,2,4;   | 82) 3;       | 123) 2;        | 164) 1;       |               |

## Ситуационные задачи

### Задача 1

Женщина, 32 года, работает участковой медсестрой во взрослой поликлинике. Проживает одна, ведет мало подвижный образ жизни.

При обработке материала о фактическом питании, полученном методом 24-часового воспроизведения питания, выявлено:

- суточная калорийность рациона составляет 2500 ккал,
- содержание белка - 60 г, в т.ч. животного происхождения - 22 г,
- количество жира - 72 г, в т.ч. растительных масел – 19 г,
- содержание углеводов – 403 г, из них моно- и дисахаридов – 141 г, пищевых волокон – 25 г,
- количество витамина С составило 89 мг, В1 - 1,1 мг, В2 – 1,1 мг, В6 – 1,3 мг,
- содержание кальция – 1,01 г, фосфора – 1,2 г, магния – 300 мг.

**Задание:** на основании «Норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» МР 2.3.1.0253-21 дайте заключение о соответствии суточных потребностей женщины в пищевых веществах и энергии и фактических величин калорийности рациона и поступления нутриентов с пищей. Оцените сбалансированность рациона питания, оформите рекомендации.

### Задача 2

Проведено изучение пищевого анамнеза и обследование состояния здоровья мужчины 27 лет.  
АНКЕТА

#### 1. Личные данные.

Мужчина 27 лет, женат, проживает с родителями.

Образование среднее специальное.

Профессия – фельдшер скорой помощи.

Сменный график работы, перерыв на обед не нормирован.

Приготовление еды в домашних условиях заведует мама и жена. Кухня 12 м<sup>2</sup>, помещение приспособлено для хранения и приготовления пищи (имеется холодильник, газовая плита, горячая вода и т.д.). Условия для приготовления пищи соответствуют санитарным нормам.

#### 2. Антропометрические данные:

Длина тела 175 см

Масса тела 69 кг

ИМТ = 22,5

Средняя толщина кожно-жировой складки плечо 11,9 мм.

#### 3. Соматоскопические данные:

Кожа - гладкая, однородного цвета;

Волосы – тусклые;

Глаза – яркие, красные;

Ногти – хрупкие, слоятся;

Губы - гладкие, розовые;

Язык – розовый, поверхность немного шероховатая;

Зубы - прямые, с желтоватым налетом, присутствуют все;

Десны – розовые, гладкие, не кровоточат.

#### 4. Лабораторные данные:

Гемоглобин: 135 г/л, эритроциты:  $4,53 \times 10^{12}$ /л, лейкоциты:  $4,8 \times 10^9$ /л, СОЭ: 7 мм/ч, креатинин: 90 мкмоль/л, холестерин общий: 4,5 ммоль/л.

#### 5. Функциональные показатели:

Пульс 72 уд/мин, артериальное давление 125/84 мм.рт.ст.

#### 6. Эмоциональное состояние: беспокойное.

#### 7. Привычки: вредные привычки отсутствуют.

8. Занимается спортом: утренняя гимнастика не регулярно.

9. Суточная потребность в энергии (рассчитана хронометражно-табличным способом) – 2820 ккал.

**10. Оценка фактического питания (опросно-анкетным методом).**

Прием пищи	Время, час	Перечень блюд, выход (г), калорийность	Место приема пищи
<b>РАБОЧИЕ ДНИ</b>			
Завтрак	6:30	2 хлеба пшен. – 50 г 115 ккал Масло слив. – 20 г 156 ккал Кофе с молоком 2 ч.л.сахара – 200 г 150 ккал	Дома
2 – й завтрак	9:00	Кофе с 2 ч.л.сахара – 200 г 60 ккал Бутерброд из пшен.хлеба - 25г с вареной колбасой - 50г 360 ккал	На работе
Обед	12:30	Борщ с мясом – 250 г 240 ккал Черный хлеб – 50 г 100 ккал Картофельное пюре с сол. огурцом -200 г 340 ккал Квашеная капуста – 150 г 90 ккал Чай с 2 ч.л. сахара – 200 50 ккал	На работе
Полдник	16:00	Кофе с молоком 2 ч.л.сахара – 200 г 150 ккал	На работе
Ужин	19:30	Плов с мясом - 200 г 415 ккал Помидоры - 100 г 24 ккал Хлеб ржан. - 25 г 50 ккал Виноград - 100 г 65 ккал	На работе
2 –й ужин	22:00	Чай с 2 ч.л. сахара – 200 г 50 ккал Бутерброд из пшен.хлеба - 25г с вареной колбасой - 50г 360 ккал	На работе
<b>ВЫХОДНЫЕ ДНИ</b>			
Завтрак	8:30	Кофе с 2 ч.л.сахара – 200 г 60 ккал Бутерброд из пшен. хлеба – 50 г с вареной колбасой – 75 г 540 ккал	Дома
2 – й завтрак	10:00	Блинчики с творогом – 100 г 280 ккал Чай с двумя ч.л. сахара – 200 50 ккал	Дома
Обед	13:30	Перец фарш. мясом и рисом – 220 г 464 ккал Хлеб ржан. - 50 г 100 ккал Блинчики с творогом – 100 г 280 ккал Апельсин – 50 г 140 ккал	Дома
Полдник	16:30	Чай без сахара с тортом бисквитным – 100 г 285 ккал Шоколад молочный – 25 г 170 ккал	Дома
Ужин	19:00	Лещ, фаршированный Рисом - 150г 257 ккал Морковь, тертая с майонезом – 115г 127 ккал Сок вишневый – 200 г 102 ккал	Дома

**Качественный состав рациона питания**

Пищевые вещества	Фактическое содержание
Белки, г	70,3

в т.ч. животного происхождения, г	22
Жиры, г	95,5
в т.ч. ненасыщенные жирные кислоты	18
Углеводы, г	418,6
в т.ч. сахар, г	113
Минеральные вещества:	
Кальций, мг	763,7
Магний, мг	398,3
Железо, мг	10,1
Витамины:	
Вит. А, мкг рет. экв.	878
Вит. В <sub>1</sub> , мг	1,2
Вит. В <sub>2</sub> , мг	1,1
Вит. С, мг	75
Ниацин, мг	12,1
Энергия, ккал	2815

**Задание:** оцените состояние питания обследуемого.

### Задача 3

В ходе углубленного медицинского осмотра школьников проведены антропометрическое и биоимпедансное исследования юноши 16 лет. Длина тела 171 см, масса тела 48 кг, жировая масса 4,3 кг, активная клеточная масса 25,2 кг, скелетно-мышечная масса 24,6 кг.

**Задание:** оцените компонентный состав тела обследуемого и дайте заключение о его пищевом статусе.

### Задача 4

При плановом обследовании предприятия, занимающегося производством радиоактивных солей урана (уранил азотнокислый, уксуснокислый, сернокислый, хлористый и углекислый) провели оценку организации лечебно-профилактического питания работающих. Установили, что из 54 рабочих-аппаратчиков производства химических реактивов, непосредственно подвергающихся радиоактивному воздействию и работающих в две смены, ЛПП в виде горячих завтраков в обеденный перерыв получают 46 человек. Инженерно-технический персонал, включая 2-х мастеров, 2-х начальников смены, 4-х плановиков и 4-х учетчиков, также бесплатно получают аналогичные рационы ЛПП.

Приготовление рационов проводится в столовой предприятия, рассчитанной на 40 мест и работающей в одну смену. Пищеблок работает на сырье, имеет достаточный набор помещений, расположенных в соответствии с поточностью производственных процессов; оборудование и содержание отвечает действующим санитарно-эпидемиологическим правилам.

Меню-раскладки на следующий день составляет шеф-повар согласно примерного сезонного меню, на которого возложен полный контроль за организацией ЛПП.

В программе инструктажа по технике безопасности вопросы ЛПП отражены недостаточно. Гигиеническое обучение работников предприятия проводится нерегулярно.

**Задание:** дайте гигиеническую оценку организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии и характеристику применяемого рациона ЛПП.

### Задача 5

В ходе проведения мероприятий по контролю за выполнением санитарных правил и норм с пищеблока городской клинической больницы для лабораторного исследования отобраны суточные пробы лечебного питания, предназначенного для больных нефрологического отделения. По набору продуктов и технологии приготовления блюд рацион соответствовал рекомендуемым характеристикам данного варианта стандартной диеты. Данные лабораторного анализа соответствовали расчетным данным по химическому составу рациона: содержание белков – 43 г, жиров – 82 г, углеводов 387 г.

### **Задание:**

1. Определите, к какому варианту стандартной диеты принадлежит данный рацион, и дайте его характеристику.
2. Рассчитайте энергетическую ценность и показатели сбалансированности диеты.
3. Укажите особенности продуктового набора при данной диете и технологию приготовления диетблюд.

### **Задача 6**

При плановом обследовании пищеблока районной больницы 10 сентября было установлено следующее:

- холодильные камеры находятся в рабочем состоянии, температура  $+8^{\circ}\text{C}$ ;
- рыба (минтай и треска) и масло сливочное хранятся на первой полке, мясо и мясопродукты – на второй, мясо птицы и колбасы вареные – на третьей;
- молоко, расфасованное в молочные полиэтиленовые пакеты по 1,0 л, хранится на четвертой полке, конечный срок реализации – 10 сентября;
- куриные яйца в картонных ящиках находятся в загрузочной на деревянном поддоне, дата выемки яиц 20 августа.

В цехе заготовки мяса, птицы, рыбы было установлено использование одной разделочной доски и ножа без маркировки. В варочном цехе искусственная вытяжная вентиляция функционировала с перебоями, температура воздуха  $+28^{\circ}\text{C}$ , влажность 75% и скорость движения воздуха 0,05 м/с. В моечной кухонной посуды обнаружен неисправный смеситель горячей и холодной воды. Мытье посуды производилось водой  $+15^{\circ}\text{C}$  после предварительного замачивания с моющим средством.

Документация пищеблока представлена в полном объеме, отмечено отсутствие сведений о прохождении медицинских осмотров двумя работниками пищеблока.

**Задание:** оцените санитарное состояние помещений пищеблока и сведения о документации. На основании выявленных нарушений оформите заключение и сформулируйте предложения.

### **Задача 7**

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы мяса свинины охлажденного в полутушах, произведенного на мясокомбинате «Сокольский» 23 января и поступившего в тот же день по товарно-транспортной накладной в гипермаркет для реализации населению, получены следующие сведения.

При органолептическом исследовании на поверхности мясо слегка влажное, не оставляет влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет светло-розовый, на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается; запах специфический, свойственный данному виду мяса; жир белого цвета, мягкий, эластичный, без запаха осаливания; сухожилия упругие, плотные. При пробной варке бульон прозрачный, ароматный.

При микроскопировании мазков-отпечатков видны единичные кокки и палочковидные бактерии в поле зрения, следов распада мышечной ткани нет.

В протоколе лабораторных испытаний отобранных проб количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов составило 500 КОЕ/г, бактерии группы кишечной палочки не обнаружены в 0,1г, а сальмонеллы – в 25г; содержание свинца составило 0,1мг/кг и альфа-изомеров ГХЦГ – 0,08мг/кг.

При санитарно-паразитологическом исследовании, проводимом с помощью компрессориума, обнаружен спиралеобразный свернутый червь.

**Задание:** оцените данные санитарно-эпидемиологического исследования мяса свинины и сделайте заключение о пригодности продукции.

### **Задача 8**

В ФБУЗ ЦГиЭ обратился представитель ОАО «Овощпродукт» на получение экспертного заключения на свеклу столовую свежую, расфасованную в полиэтиленовые пакеты. Отобраны образцы продукции и представлены следующие документы: заявление, акт отбора проб, нормативно-техническая документация на представленный продукт, проект этикетки, протокол ранее проводимых

исследований, декларации о соответствии на продукт, упаковочный материал, информация производителя о применении пестицидов.

Для составления экспертного заключения проведен анализ представленной документации, в т.ч. протокола исследований, а также результатов проведенных в лаборатории ФБУЗ ЦГиЭ органолептических, санитарно-химических и микробиологических исследований.

Результаты исследований показали следующее.

Органолептические показатели: свекольные головки зрелые, целые, здоровые, без механических повреждений, без внешних признаков повреждения сельскохозяйственными вредителями, порочащие запахи отсутствуют. Цвет красный, характерный для свеклы.

#### Санитарно-химические показатели

Показатели	Фактическое содержание	Норматив (не более)
Содержание токсичных элементов (мг/кг):		
Свинец	3,0	0,5
Кадмий	0,01	0,03
Мышьяк	0,01	0,2
Ртуть	0,005	0,02
Нитраты	88	1400
Радионуклиды (Бг/кг):		
Стронций-90	8	40
Цезий-137	15	120
Пестициды (мг/кг):		
Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)	менее 0,005	0,1
ДДТ и его метаболиты	менее 0,005	0,1

#### Микробиологические показатели

Показатели	Фактическое содержание	Норматив (не более)
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$
БГКП, отсутствие в массе (г, см <sup>3</sup> ) продукта	Отсутствуют в 1,0 г	Отсутствуют в 1,0 г
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, отсутствие в массе (г, см <sup>3</sup> ) продукта	Отсутствуют в 25,0 г	Отсутствуют в 25,0 г
Дрожжи, КОЕ/г, не более	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^2$
Плесени, КОЕ/г, не более	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^2$
<i>L. monocytogenes</i>	Отсутствуют в 25,0 г	Отсутствуют в 25,0 г

Повторное исследование удвоенного количества образцов показало аналогичные результаты.

**Задание:** можно ли на основании представленных документов и результатов исследований оформить экспертное заключение, и каковы будут выводы об использовании продукта в питании человека?

#### Задача 9

Среди преподавателей и сотрудников университетского городка, их детей, а также студентов, проживающих в двух общежитиях, с 18 ч 1 мая начались массовые заболевания. Всего заболело 86 человек. Симптомы заболевания выражались в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, понос, боли в эпигастральной области), головной боли, у некоторых наблюдались судороги. Имело место ослабление сердечной деятельности, общая слабость, головокружение. Температура тела у большинства заболевших была в норме, лишь у 15 детей температура поднялась до  $37,4 - 37,8^{\circ}\text{C}$ . Эти дети были госпитализированы в районную инфекционную больницу. Выздоровление у большинства заболевших наступило через 2 – 3 дня. У детей заболевание протекало тяжелее, чем у взрослых. Они были выписаны из больницы через 5 – 6 дней.

Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в магазине, находящемся на территории университетского городка. Среди купленных продуктов были

мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кремовые торты. Заболели только те, кто ел торт.

При расследовании вспышки пищевого отравления было установлено, что торты были изготовлены в кондитерском цехе при магазине, где часть исходных продуктов в заводской упаковке (молоко, сливки, масло), а также часть готовой продукции (торты, пирожные) хранились не на холоде (из-за недостаточного объема холодильного оборудования), а при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации. В санитарно-эпидемиологическую лабораторию территориального ЦГиЭ были направлены пробы, необходимые для исследований. Было установлено, что в пробах кремов, взятых из нереализованных тортов, из остатков тортов у заболевших, а также из проб их рвотных масс и кала был выделен в большом количестве золотистый стафилококк.

**Задание:** провести расследование вспышки пищевого отравления по схеме, оформить акт расследования, в котором необходимо отразить:

- диагноз пищевого отравления; - «виновный» продукт; - источник инфекции; - механизм приобретения продуктом (готовой пищей, изделием) токсичных свойств; - оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления; - меры профилактики по недопущению заболеваний аналогичного характера.

### Задача 10

**Задание:** используя справочные материалы (основной обмен (ккал) в зависимости от массы тела, возраста и пола, коэффициенты физической активности разных видов деятельности), рассчитайте хронометражно-табличным методом суточные энергозатраты женщины 23 лет (масса тела 57 кг, студентка педагогического университета, ежедневно занимается танцами) и вычислите ее индивидуальные потребности в пищевых веществах и энергии.

#### Хронограмма дня

Виды активности	Продолжительность, час
Сон	8,0
Ходьба по дому	0,5
Туалет	0,4
Прогулка в обычном темпе	2,0
Езда в транспорте	1,5
Учеба	5,7
Лабораторная работа	2,0
Стирка одежды	0,3
Приготовление пищи	1,1
Отдых (сидя)	0,6
Тренировка (танцы)	0,8
Еда	1,1

### Задача 11

В ходе проведения санитарно-эпидемиологического обследования молокозавода взяты на лабораторный анализ образцы молока для оценки эффективности ультрапастеризации и направлены в лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

Бактериологическое исследование показало: отсутствие БГКП в 10 мл молока, концентрация КМАФАнМ  $2 \cdot 10^6$  в 1 мл. В трех пробах из 15 исследованных обнаружены ферменты фосфатаза и пероксидаза.

**Задание:** составить санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу молока.

### Задача 12

На хлебозаводе, ранее выпускающем только хлеб, работает новая технологическая линия по выработке кондитерских изделий с кремом (250 кг/сут), которая включает следующий набор помещений: склад для суточного хранения сырья с холодильной камерой для скоропортящихся продуктов; помещения для растаривания сырья и подготовки его к производству; для обработки яиц и получения яичной массы; варки сиропа; приготовления теста с отделением просеивания муки; разделки, выпечки бисквитов, выстойки и резки бисквита (остывочная); приготовления крема с холодильной установкой; отделки кондитерских изделий с холодильной установкой; мойки (внутрицеховой и оборотной тары, крупного и мелкого инвентаря, мешочков и наконечников для крема); экспедиция.

Создана линия, которая предусматривает переработку изделий, возвращаемых из торговой сети, в объеме продукции для переработки ее в кондитерском цехе в течение не более 2 дней.

Как показала плановая выездная проверка предприятия, перед приемом на переработку возвращенной из торговой сети такой продукции она осматривается на наличие посторонних примесей, плесени, мучных и прочих вредителей.

Установлено также, что ответственность за выполнение санитарных требований по переработке возвращенных из торговой сети кондитерских изделий возлагается на технолога кондитерского цеха.

В ходе проверки работы кондитерского цеха были отобраны образцы готовой продукции (пирожные с отделкой на основе растительных сливок). Результаты микробиологических исследований показали следующее (КОЕ/г): КМАФАнМ —  $1,0 \times 10^5$ ; дрожжи — 60; плесени — 70.

**Задание:** представить алгоритм действий специалиста отдела гигиены питания Управления Роспотребнадзора в данной ситуации, дайте заключение о соответствии линии по выработке кондитерских изделий санитарно-эпидемиологическим требованиям и качеству производимой продукции.

### Задача 13

На молочном заводе, где вырабатывалось только пастеризованное молоко в бутылках и полиэтиленовых пакетах, налажена на дополнительных площадях линия по производству кисломолочного напитка (кефира) — оборудован цех кисломолочных продуктов. Цех включает помещение для приготовления закваски с отдельной мойкой, дезинфекцией и хранением посуды, инвентаря; помещение для розлива пастеризованного молока, охлажденного до температуры заквашивания, с последующим внесением в бутылки закваски и их укупоркой; термостатную для сквашивания кефира, хладостатную для охлаждения готовой продукции. В заквасочном цехе имеется бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха (2,5 Вт/м<sup>3</sup>), самостоятельная система приточно-вытяжной вентиляции с очисткой от пыли приточного воздуха, поступающего в заквасочную, на масляных фильтрах тонкой очистки.

В ходе запланированной выездной проверки, в соответствии с распоряжением главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора, были отобраны пробы кефира. Результаты санэпидэкспертизы указывают на неудовлетворительные микробиологические показатели.

В ходе обследования было выявлено, что резервуары для хранения молока, предназначенного для производства кефира, не использованные в течение 8 часов, сразу были заполнены молоком, а их мойка и дезинфекция после предыдущего опорожнения осуществлялась через 4 часа. В ходе производства имел место простой оборудования, и молоко, предназначенное для производства кефира, в ожидании процесса его заквашивания находилось более 3 часов в трубопроводе, после чего было использовано для производства кефира. Ознакомление с программой производственного контроля показало отсутствие в ней контроля за многими критическими контрольными точками производства.

**Задание:** представить алгоритм действий специалиста отдела гигиены питания Управления Роспотребнадзора по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима производства кефира.

### Задача 14

В рамках НИР проведено исследование факторов и условий жизни, а также питания населения различных профессий.

В работе были использованы анкеты социально-гигиенического обследования населения. Анкетирование проводилось в феврале. Методом случайной выборки для анализа взята одна анкета.

***Данные из анкеты:***

Мужчина 33 года. Масса тела 79 кг. Рост 172 см. Профессия – охранник на заводе. Не женат. Живет один в собственной квартире.

Дома готовит себе сам, преимущественно из полуфабрикатов. В обед ходит в заводскую столовую, где берет обязательно компот, салат, суп и второе, а также 3 куска белого хлеба. Питание нерегулярное 3-4 раза в день, с перекусами на работе в виде чая с бутербродами, кондитерскими изделиями. За завтрак – бутерброды с вареной колбасой, маслом, сыром, яичница. Работает посменно в первую (с 8-00 до 17-00) и вторую смену (с 13-00 до 22-00). Дома после работы ест то, что есть. Готовит сразу на 3-4 дня. Питание не отличается разнообразием: пельмени, на гарнир жареный, отварной картофель, макаронные изделия, иногда рис, колбасные изделия, полуфабрикаты из мяса и рыбы (котлеты, филе) 2 раза в неделю. Натуральное мясо редко (только в гостях у мамы и кафе), в основном тушенка или магазинные котлеты, голубцы и фаршированные перцы (полуфабрикаты). Свежие овощи (помидоры, огурцы) покупает 1 раз в неделю в общем объеме 0,5 кг. Соленые огурцы, помидоры, перец и др. присутствуют в достаточном количестве (готовит мама). Витаминно-минеральные комплексы не принимает. Из фруктов предпочитает яблоки зеленого цвета и виноград. Покупает в объеме 1 кг каждого вида в неделю.

С друзьями 1-2 раза в неделю посещает кафе. Предпочитает шашлыки, мясные салаты с майонезом. Алкоголь употребляет умеренно на праздники, при встрече с друзьями. Не курит. Любит черный кофе. Употребляет 3-4 чашки в день без сахара и молока. Молоко пьет цельное, покупное в пакетах 3,2% жирности, покупает 2 литра на неделю. Сметану 20% жирности и творог в пачках 9% жирности покупает 1 раз в 2 недели, употребляет в свежем виде с сахаром. Хлеб любит белый, свежий, в объеме 0,5 батона в день. Любит выпечку с молоком и вареньем. Предпочитает пищу подсаливать, покупает майонез, кетчуп, соевый соус, различные приправы. 1 раз в неделю покупает пресервы из рыбы, шпроты или консервы, тушенку, съедает целой банкой с хлебом в вечернее время.

Спать ложится около часа ночи. По 1 часу 2 раза в неделю ходит в бассейн.

**Задание:**

1. Дайте оценку фактического питания респондента.
2. Какая еще информация была бы Вам интересна для оценки фактического питания респондента?
3. Рассчитайте ИМТ. Дайте заключение.
4. Можно ли по полученным данным дать заключение по пищевому статусу обследуемого? Если да, дайте заключение.
5. Сформулируете рекомендации по оптимизации питания респондента.

**Задача 15**

По приказу главного врача территориального Управления Роспотребнадзора проведено обследование организации питания рабочих на химическом предприятии «ЭРА» установлено: в цехе производства азотной кислоты работы организованы в две смены в производстве заняты 98 рабочих и 15 человек инженерно-технического персонала. Кислота производится методом концентрации. Рабочим бесплатно выдается рацион № 2 лечебно-профилактического питания (ЛПП). 12 человек административно-управленческого аппарата, также получают ЛПП. Приготовление ЛПП проводится в столовой комбината, которая занимает один этаж (встроена в административное здание) и рассчитана на питание 90 человек. Достаточный набор помещений не имеется, хотя столовая работает на сырье.

Расположение помещений соответствует поточности производственных процессов. В помещениях имеются централизованные системы водоснабжения, канализации и отопления. Для приготовления пищи используется вода, отвечающая требованиям действующего стандарта. Содержание столовой не полностью соответствует требованиям санитарных норм за исключением площадей производственных и торговых помещений

Меню-раскладки на день, неделю составляются шефповаром. Полный контроль за организацией лечебно-профилактического питания возложен на шефповара. Регулярно принимают ЛПП - 20-22 рабочих цеха. Остальные рабочие талоны отоваривают или получают в виде денежной компенсации. В программе инструктажа по технике безопасности вопросы ЛПП отражены недостаточно. Гигиеническое обучение контингента проводится не регулярно.

**Задание:**

1. Представьте алгоритм действий сотрудника территориального отдела гигиены питания территориального управления Роспотребнадзора по гигиенической оценке организации лечебно-профилактического питания на химическом предприятии.
2. Дайте обоснование необходимости назначения данного лечебно-профилактического рациона для рабочих, занятых производством
3. азотной кислоты
4. Составьте заключение.

**Экзаменационные вопросы**

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Ее содержание и методы. Связь гигиены питания с другими науками.
2. Политика здорового питания населения страны. Основы становления и перспективы.
3. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на здоровье человека. Биологические и экологические аспекты проблемы питания.
4. Понятие и гигиенические требования к организации рационального питания.
5. Анализ альтернативных теорий питания (вегетарианство, голодание, раздельное питание, питание по группам крови, питание по гемокоду, макробиотика, сыроедение, цветная диета).
6. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора. Пирамида здорового питания. Рекомендации по оптимизации питания различных групп населения.
7. Биологически активные добавки к пище. Проблемы применения. Государственный санитарный надзор за их оборотом.
8. Состояние питания населения как гигиенический показатель. Проявления парциальной недостаточности пищевых веществ.
9. Методы изучения и оценки фактического питания населения. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии.
10. Пищевой статус человека: определение, виды, критерии, методы изучения и оценки. Биохимические маркеры пищевого статуса.
11. Энергетические затраты человека, факторы, влияющие на них, методы определения.
12. Особенности питания в детском возрасте. Гигиенический контроль за питанием детей и подростков.
13. Принципы организации питания лиц умственного и физического труда.
14. Гигиенические основы организации питания лиц пожилого возраста.
15. Белок как основа полноценного питания. Аминокислоты и их значение. Оценка белковой ценности продуктов питания. Потребность и нормирование белков в питании. Гигиенические аспекты повышения белковой полноценности питания.
16. Болезни недостаточности и избыточности белкового питания. Ликвидация дефицита полноценного белка. Нетрадиционные и новые источники белка.
17. Фосфолипиды и стерины, их значение, суточная потребность, источники в питании. Факторы риска и алиментарная профилактика атеросклероза.
18. Жиры в питании человека, их значение в обменных процессах. Состав и свойства пищевых жиров. Суточная потребность, нормирование, источники в питании.

19. Ненасыщенные жирные кислоты. Роль полиненасыщенных жирных кислот в питании, источники, потребность в них. Гидрогенизация жиров. Проблема использования транс-изомеров жирных кислот.
20. Углеводы и их значение в питании. Классификация. Потребность. Источники.
21. Биологическая роль витаминов. Классификация. Сбалансированность и потребность в витаминах различных групп населения.
22. Виды витаминной недостаточности. Причины гипо- и авитаминозов. Основные направления профилактики гиповитаминозов. Витаминизация пищевых продуктов и готовой пищи.
23. Витамины группы В (тиамин, рибофлавин, пиридоксин, цианокобаламин, фолиевая кислота): физиологическая роль для организма, клиника гиповитаминоза, суточная потребность, источники в питании.
24. Витамины-антиоксиданты: физиологическая роль в организме, гиповитаминозы, суточная потребность, источники в питании.
25. Жирорастворимые витамины: роль в организме, суточная потребность, проявления избыточности и недостаточности в питании, источники.
26. Минеральные элементы, их роль в организме, классификация, источники, нормы потребности. Заболевания, связанные с дефицитом и избытком поступления минеральных веществ.
27. Значение микроэлементов. Эндемичные заболевания. Основные направления профилактики микроэлементозов.
28. Фосфор, кальций, калий, магний: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, нормы потребности.
29. Цинк, медь, железо, марганец: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, суточная потребность.
30. Понятие и классификация алиментарно-зависимых заболеваний. Алиментарная профилактика неинфекционных заболеваний (обменных, сердечно-сосудистых, онкологических, аллергических и др.).
31. Алиментарные анемии, связанные с недостаточным поступлением микронутриентов, участвующих в кроветворении. Их профилактика.
32. Понятие и принципы лечебного питания. Гигиенические требования к его организации в лечебно-профилактических учреждениях.
33. Порядок выписки лечебного питания в ЛПУ. Документация.
34. Совет по лечебному питанию. Функциональные обязанности администрации ЛПУ по организации лечебного питания.
35. Функциональные обязанности диетврача, диетсестры.
36. Санитарно-гигиенический контроль за производством лечебного питания и качеством готовой пищи в ЛПУ.
37. Принцип объединения лечебных столов по патогенетической направленности. Характеристика основных диет, применяемых в лечебно-профилактических организациях.
38. Патогенетическая направленность лечебного питания с пониженным и повышенным количеством белка.
39. Гигиенические принципы организации питания лиц с избыточной массой тела и ожирением. Патогенетическая направленность варианта диеты с пониженной калорийностью.
40. Общие принципы организации лечебного и диетического питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта (желудка, кишечника, желчевыводящих путей, поджелудочной железы).
41. Гигиенические принципы организации питания больных туберкулезом. Патогенетическая направленность варианта диеты с повышенной калорийностью.
42. Гигиенические требования к организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях и диетических столовых сети общественного питания.
43. Специализированные диетические продукты, проблемы производства и необходимость применения. Продукты с повышенной пищевой ценностью.
44. Гигиенические требования к планировке, устройству, содержанию, оборудованию, инвентарю, состоянию здоровья и личной гигиене сотрудников пищеблока больницы. Виды пищеблоков.
45. Лечебно-профилактическое питание. Гигиенический контроль за его организацией на промышленных предприятиях.
46. Рационы лечебно-профилактического питания: показания к назначению, особенности выдачи.

47. Показания и правила бесплатной выдачи молока, кисломолочных продуктов, витаминных препаратов и пектина лицам, занятым на производстве с вредными условиями труда.
48. Профилактическая направленность и биологическая ценность рационов ЛПП №4, 4а, 4б при работе с особо вредными условиями труда.
49. Механизмы защитного действия рациона ЛПП №2 у рабочих в связи с особо вредными условиями труда.
50. Алиментарная профилактика профессиональной патологии у работающих в условиях воздействия органических и неорганических соединений свинца.
51. Алиментарная профилактика неблагоприятного воздействия производственных факторов у работающих с радиоактивными веществами и с ионизирующим излучением.
52. Профилактическая направленность и биологическая ценность рациона ЛПП №5 при работе с особо вредными условиями труда.
53. Основные принципы алиментарной профилактики профессиональных болезней.
54. Питание населения в условиях экологического неблагополучия. Основы алиментарной адаптации.
55. Гигиенические требования к организации и рационам питания населения, проживающего в условиях радиационной нагрузки.
56. Санитарная охрана продуктов питания и ее значение в обеспечении их пищевой и биологической полноценности и санитарно-эпидемиологической безупречности. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов в системе охраны здоровья населения.
57. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Определение, исследуемые показатели, порядок проведения, разграничение функций.
58. Варианты решений по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов, пути реализации продукции. Документация, оформляемая в ходе экспертизы.
59. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Их роль в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Показатели качества и безопасности молочной продукции.
60. Роль молока и молочных продуктов в питании различных групп населения. Бактерицидные свойства молока. Гигиенические требования к получению, переработке и реализации молочной продукции.
61. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Роль рыбы в возникновении инфекционных и паразитарных заболеваний. Гигиенические требования к условиям переработки и реализации. Показатели качества и безопасности.
62. Значение мяса и мясных продуктов в питании человека. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса. Профилактика инфекционных заболеваний, передающихся через мясо. Гигиеническая экспертиза мяса.
63. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к их получению, производству и реализации.
64. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка.
65. Значение баночных консервов в питании населения. Гигиенические требования к технологическому процессу изготовления. Экспертиза консервов.
66. Значение яиц и яичных продуктов в питании населения, их роль в возникновении пищевых отравлений. Гигиенические требования к качеству и безопасности, условиям хранения и реализации.
67. Продукты переработки зерна, их роль в питании населения. Гигиенические требования к технологическому процессу, показатели качества и безопасности.
68. Пищевая и биологическая ценность хлеба. Гигиенические требования к производству, хранению, реализации. Показатели качества хлеба. Изменения при хранении.
69. Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения (овощей, фруктов, бобовых, ягод, орехов, зелени), их значение в питании отдельных групп населения. Гигиеническая оценка продуктов растениеводства, полученных при использовании минеральных удобрений и выращенных на полях, орошаемых сточными водами. Показатели качества и безопасности.
70. Гигиенические требования к хранению овощей и фруктов. Изменения, происходящие в растительных продуктах при хранении. Пищевая и биологическая ценность продуктов их переработки.

71. Понятие пищевых отравлений, общая характеристика, классификация, основные направления профилактики.
72. Пищевые токсикоинфекции: этиология, патогенез, клиника, профилактика.
73. Пищевые микотоксикозы. Этиология, патогенез, распространенность. Профилактика.
74. Ботулизм. Пути обсеменения пищевых продуктов клостридиями ботулизма. Лабораторная диагностика. Профилактика ботулизма.
75. Стафилококковый токсикоз. Этиология. Патогенез. Роль отдельных продуктов в возникновении стафилококковых токсикозов. Профилактика.
76. Пищевые отравления растениями. Клиника. Профилактика отравлений.
77. Отравления ядовитыми грибами и продуктами животного происхождения. Их профилактика.
78. Отравления токсическими элементами, содержащимися в пищевых продуктах (свинец, медь, цинк, мышьяк, олово, ртуть, железо), их профилактика. Пути реализации продукции, загрязненной химическими контаминантами.
79. Методика расследования пищевого отравления.
80. Лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевой продукции, готовых блюд и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Критерии оценки.
81. Чужеродные химические вещества в продуктах питания как гигиеническая проблема. Пищевые цепочки и их значение. Нормирование химических веществ в пищевых продуктах, в почве, воде, кормах животных и птицы как основа системы профилактических мероприятий.
82. Пестициды как один из основных факторов химической контаминации пищевых продуктов. Классификация. Контроль за безопасным обращением. Профилактика острых и хронических отравлений.
83. Санитарно-гигиенический контроль за безопасностью сельскохозяйственной продукции, полученной с применением агрохимикатов. Профилактика отравлений компонентами агрохимикатов.
84. Требования к полимерным материалам, используемым в пищевой промышленности (посуда, упаковочный материал). Их свойства и изменения в процессе эксплуатации и под влиянием агрессивных средств.
85. Пищевые добавки. Госсанэпиднадзор за их оборотом и применением.
86. Генетически модифицированные источники пищи. Польза, вред или необходимость. Медико-биологические критерии, оценка качества и безопасности ГМИ. Организация госсанэпиднадзора за пищевой продукцией из ГМИ.
87. Гигиенические требования к организациям продовольственной торговли.
88. Санитарно-гигиенический надзор за предприятиями общественного питания.
89. Гигиенические требования к маркировке пищевой продукции.
90. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза упаковки пищевой продукции.