

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОБЩАЯ ГИГИЕНА

Специальность 32.08.07 **ОБЩАЯ ГИГИЕНА**
код, наименование

Кафедра: гигиены

Форма обучения очная

Нижний Новгород
2023

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

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

2. Перечень оценочных средств

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по дисциплине «Общая гигиена» используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Ситуационные задачи	Способ контроля, позволяющий оценить критичность мышления и степень усвоения материала, способность применить теоретические знания на практике.	Перечень задач
3	Индивидуальный опрос	Средство контроля, позволяющее оценить степень раскрытия материала	Перечень вопросов в экзаменационных билетах

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и видов оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этап формирования компетенции	Контролируемые разделы дисциплины	Оценочные средства
УК-1, УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 ОПК- 1 ОПК- 2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ОПК-7 ОПК-8 ОПК-9 ОПК-10 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6, ПК- 7, ПК- 8	Текущий,	Раздел 1. Гигиена детей и подростков	Тестовые задания Ситуационные задачи
		Раздел 2. Коммунальная гигиена	Тестовые задания Вопросы собеседования
		Раздел 3. Гигиена труда	Тестовые задания Вопросы собеседования
		Раздел 4. Военная гигиена	Тестовые задания Вопросы собеседования
		Раздел 5. Гигиена питания	Тестовые задания Ситуационные задачи
		Раздел 6. Радиационная гигиена	Тестовые задания Вопросы собеседования
		Раздел 7. Гигиеническое воспитание	Тестовые задания Вопросы собеседования
	Промежуточный	Разделы дисциплины	Перечень вопросов в экзаменационных билетах

4. Содержание оценочных средств промежуточного, текущего контроля, экзамена

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме: ситуационных задач, вопросов собеседования и тестовых заданий.

4.1. Тестовые задания для оценки компетенций: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, ОПК – 1, ОПК – 2, ОПК – 3, ОПК – 4, ОПК – 5, ОПК – 6, ОПК – 7, ОПК – 8, ОПК - 9, ОПК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК – 7, ПК - 8

Раздел 1. Гигиена детей и подростков

Тестовые задания с вариантами ответов	
1. АВТОР ОДНОЙ ИЗ ПЕРВЫХ НАУЧНО-ОБОСНОВАННЫХ ПЕРИОДИЗАЦИЙ	1. С.Ф. Хотовицкий 2. М.Я. Мудров 3. Н.П. Гундобин 4. А.П. Доброславин
2. КОЛИЧЕСТВО ИНТЕРВАЛОВ СОВРЕМЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ВОЗРАСТНОЙ ПЕРИОДИЗАЦИИ	1. 3 периода 2. 7 периодов 3. 10 периодов 4. 12 периодов
3. ВОЗРАСТ, НЕ ПРЕДУСМОТРЕННЫЙ СОЦИАЛЬНОЙ ВОЗРАСТНОЙ ПЕРИОДИЗАЦИЕЙ	1. преддошкольный 2. ясельный 3. дошкольный 4. школьный (младший, средний)
4. ОСНОВОПОЛОЖНИК ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТСТВА	1. А.П. Доброславин 2. М.Я. Мудров 3. Н.А. Тольский 4. Ф.Ф.Эрисман
5. АВТОР ТЕРМИНА «ШКОЛЬНЫЕ БОЛЕЗНИ»	1. Ф.Ф.Эрисман 2. Р.Вирхов 3. А.П. Доброславин 4. М.Я. Мудров
6. ОСНОВАТЕЛЬ КАФЕДРЫ ШКОЛЬНОЙ ГИГИЕНЫ В ЦЕНТРАЛЬНОМ ИНСТИТУТЕ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ВРАЧЕЙ	1. А.П. Доброславин 2. А.В. Мольков 3. М.Я. Мудров 4. Н.А. Тольский
7. ВРЕМЯ СТАНОВЛЕНИЯ ГИГИЕНЫ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	1. с 1935 года 2. с 1954 года 3. с 1967 года 4. с 1975 года
8. ВОЗРАСТНОЙ ПЕРИОД	1. отрезок времени, в пределах которого процессы роста и развития завершены, а реакции на раздражители не отличаются 2. отрезок времени, в пределах которого процессы роста и развития, физиологические

<p>особенности организма тождественны, а реакции на раздражители однозначны</p> <p>3. отрезок времени, в пределах которого ребёнок посещает детские учреждения одного типа</p> <p>4. отрезок времени, в пределах которого процессы роста и развития завершены</p>
<p>9. УСЛОВИЯ ДОСТИЖЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ ВОЗДЕЙСТВУЮЩИХ ФАКТОРОВ И СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ К НИМ РАСТУЩЕГО ОРГАНИЗМА</p> <p>1. формирование среды, её гигиеническое нормирование и формирование организма, его целенаправленное воспитание и тренировка</p> <p>2. формирование среды</p> <p>3. гигиеническое нормирование среды</p> <p>4. формирование организма, его целенаправленное воспитание и тренировка</p>
<p>10. МЕТОДЫ ИЗУЧЕНИЯ УМСТВЕННОЙ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ДЕТЕЙ СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА</p> <p>1. корректурная буквенная проба</p> <p>2. тест - арифметические вычисления</p> <p>3. эргометрия, тест Векслера</p> <p>4. корректурная фигурная проба</p>
<p>11. СПОСОБЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ ИНТЕЛЛЕКТА У ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ</p> <p>1. личные опросники (Кеттела, Айзенка)</p> <p>2. тест САН</p> <p>3. тест Векслера</p> <p>4. корректурные таблицы</p>
<p>12. СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГАРМОНИЧНОСТИ ПСИХИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ У ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ</p> <p>1. тест САН</p> <p>2. тест - арифметические вычисления</p> <p>3. корректурные таблицы</p> <p>4. тест Люшера</p>
<p>13. БИОЛОГИЧЕСКИЙ ВОЗРАСТ</p> <p>1. период, прожитый ребенком от рождения до момента обследования</p> <p>2. совокупность морфофункциональных свойств организма, зависящих от индивидуального темпа роста и развития</p> <p>3. период от зачатия до момента обследования</p> <p>4. период от зачатия до момента рождения</p>
<p>14. ИНДИВИДУАЛИЗИРУЮЩИЙ МЕТОД ИЗУЧЕНИЯ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ</p> <p>1. оценка физического развития индивидуума</p> <p>2. исследование физического развития одних и тех же групп детей в течение периода роста и развития</p> <p>3. исследование физического развития больших групп детей в относительно короткий срок</p> <p>4. однократное исследование физического развития детей</p>
<p>15. ГЕНЕРАЛИЗИРУЮЩИЙ МЕТОД ИЗУЧЕНИЯ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ</p> <p>1. оценка физического развития индивидуума</p> <p>2. исследование физического развития одних и тех же групп детей в течение периода роста и развития</p> <p>3. исследование физического развития больших групп детей в относительно короткий срок</p> <p>4. исследование физического развития детей в генеральной совокупности</p>
<p>16. ВИДЫ НАРУШЕНИЙ ОСАНКИ ВО ФРОНТАЛЬНОЙ ПЛОСКОСТИ</p> <p>1. нормальная, уплощенная, плоская</p> <p>2. выпрямленная, сутулая</p>

<p>3. кифотическая, лордотическая</p> <p>4. сколиоз 1-3 степени</p>
<p>17. ИНТЕРВАЛ ГРУППИРОВКИ ДЕТЕЙ ОТ 3 ДО 7 ЛЕТ В СТАНДАРТАХ</p> <p>1. 1 месяц</p> <p>2. 3 месяца</p> <p>3. 6 месяцев</p> <p>4. 1.5 года</p>
<p>18. ИНТЕРВАЛ ГРУППИРОВКИ ДЕТЕЙ ОТ 7 ДО 17 ЛЕТ В СТАНДАРТАХ</p> <p>1. 1 месяц</p> <p>2. 3 месяца</p> <p>3. 1 год</p> <p>4. 1.5 года</p>
<p>19. КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ</p> <p>1. оценка с помощью методов: сигмальных отклонений, шкал регрессии, центильного метода</p> <p>2. определение группы физического развития</p> <p>3. определение гармоничности физического развития</p> <p>4. определение уровня биологического развития физического развития</p>
<p>20. ФИЗИОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ</p> <p>1. ЖЕЛ, динамометрия, АД, становая сила, ЧСС</p> <p>2. длина, масса тела, окружность грудной клетки</p> <p>3. диаметры</p> <p>4. состояние опорно-двигательного аппарата, степень развития подкожно-жирового слоя, половая формула, зубная формула, тип телосложения</p>
<p>21. СОМАТОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ</p> <p>1. ЖЕЛ, динамометрия, АД, становая сила, ЧСС</p> <p>2. длина, масса тела, окружность грудной клетки</p> <p>3. половая формула, зубная формула, тип телосложения</p> <p>4. состояние опорно-двигательного аппарата, степень развития подкожно-жирового слоя</p>
<p>22. ПАРАМЕТРИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ</p> <p>1. индексы</p> <p>2. метод сигмальных отклонений, шкалы регрессии</p> <p>3. одномерные центильные шкалы</p> <p>4. двумерные центильные шкалы</p>
<p>23. ИНТЕРВАЛ ГРУППИРОВКИ ДЕТЕЙ ДО 1 ГОДА В СТАНДАРТАХ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ</p> <p>1. 1 месяц</p> <p>2. 2 месяца</p> <p>3. 6 месяцев</p> <p>4. 1 год</p>
<p>24. ИНТЕРВАЛ ГРУППИРОВКИ ДЕТЕЙ ОТ 1 ДО 3 ЛЕТ В СТАНДАРТАХ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ</p> <p>1. 2 месяца</p> <p>2. 3 месяца</p> <p>3. 6 месяцев</p> <p>4. 1 год</p>
<p>25. СОМАТОСКОПИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ</p> <p>1. ЖЕЛ, динамометрия, АД, становая сила, ЧСС</p> <p>2. длина, масса тела, окружность грудной клетки</p> <p>3. диаметры</p>

4. состояние опорно-двигательного аппарата, степень развития подкожно-жирового слоя, половая формула, зубная формула, тип телосложения
26. ЗАКОНОМЕРНОСТИ РОСТА И РАЗВИТИЯ ОРГАНИЗМА ДЕТЕЙ 1. неравномерность темпа роста и развития 2. увеличение удельных энерготрат организма 3. половой диморфизм 4. обусловленность роста и развития наследственностью и средовыми факторами
27. ПРОЯВЛЕНИЯ СЕКУЛЯРНОГО ТРЕНДА 1. ускорение роста и развития 2. увеличение продолжительности жизни 3. увеличение продолжительности репродуктивного периода 4. изменение структуры заболеваемости
28. ПОКАЗАТЕЛИ УРОВНЯ БИОЛОГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ПРАКТИКЕ ПЕДИАТРА И САНИТАРНОГО ВРАЧА 1. длина тела ребенка 2. годовые прибавки длины тела 3. количество постоянных зубов у ребенка 4. развитие вторичных половых признаков
29. КОМПЛЕКСНЫЙ МЕТОД ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ 1. учитывает гетероморфность и гетерохронность развития 2. учитывает своевременность физического развития 3. позволяет производить взаимосвязанную оценку длины и массы тела 4. учитывает асимметрию в распределении ряда признаков физического развития
30. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ФИЗИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ 1. биологические 2. социальные 3. состояние здоровья 4. методы исследования
31. НАИБОЛЕЕ ИНФОРМАТИВНЫЕ В ДОШКОЛЬНОМ ВОЗРАСТЕ (4-6 ЛЕТ) ПОКАЗАТЕЛИ БИОЛОГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ 1. длина тела 2. годовая прибавка длины тела 3. число постоянных зубов 4. степень развития вторичных половых признаков
32. ПОКАЗАТЕЛИ БИОЛОГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ, НАИБОЛЕЕ ИНФОРМАТИВНЫЕ В СТАРШЕМ ШКОЛЬНОМ ВОЗРАСТЕ (14-17 ЛЕТ) 1. длина тела 2. годовая прибавка длины тела, степень развития вторичных половых признаков 3. число постоянных зубов 4. изменение пропорций телосложения
33. ПОКАЗАТЕЛИ ЖЕЛ, ДИНАМОМЕТРИИ, СВИДЕТЕЛЬСТВУЮЩИЕ О ГАРМОНИЧНОСТИ МОРФОФУНКЦИОНАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ 1. удовлетворительные, высокие 2. неудовлетворительные 3. низкие 4. средние
34. ГЕМОДИНАМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ, СВИДЕТЕЛЬСТВУЮЩИЕ О ДИСГАРМОНИЧНОСТИ МОРФОФУНКЦИОНАЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ 1. САД, ДАД, ЧСС соответствуют возрастным нормативам 2. пограничные значения САД, ДАД, ЧСС, гипо- и гипертензия, тахи- и брадикардия

3. возрастной норматив 4. средние показатели
35. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ В ГИГИЕНЕ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ 1. состояние полного телесного, душевного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и повреждений 2. состояние организма человека, когда функции его органов и систем уравновешены с внешней средой 3. отсутствие болезненных изменений 4. гармоничное, соответствующее возрасту развитие, нормальный уровень функций, отсутствие заболеваний
36. ОСНОВНЫЕ ПУТИ ИЗУЧЕНИЯ СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ 1. выборочные обследования репрезентативных групп 2. обобщение результатов массовых осмотров 3. эпидемиолого-математическое моделирование 4. естественно-гигиенический эксперимент
37. ЭКОЛОГИЧЕСКИ ОБУСЛОВЛЕННЫЕ ФОРМЫ ПАТОЛОГИИ В ДЕТСКОЙ ПОПУЛЯЦИИ 1. врожденная патология новорожденных 2. новообразования 3. аллергические болезни (в первую очередь, атопический дерматит) 4. бронхолегочная патология
38. ПОКАЗАТЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ АНАЛИЗА СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ ДЕТСКИХ И ПОДРОСТКОВЫХ КОНТИНГЕНТОВ 1. патологическая пораженность 2. заболеваемость по обращаемости 3. индекс здоровья 4. комплексная оценка состояния здоровья (распределение на группы здоровья)
39. ФАКТОРЫ, УЧИТЫВАЕМЫЕ ПРИ ОЦЕНКЕ СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ РЕБЕНКА С УСТАНОВЛЕНИЕМ ГРУППЫ ЗДОРОВЬЯ 1. уровень функционального состояния основных систем организма 2. наличие или отсутствие хронических заболеваний в момент обследования 3. количество заболеваний в течение года 4. уровень достигнутого физического и психического развития и его гармоничность
40. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ОСМОТРОВ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ 1. доврачебный этап с использованием скрининг-тестов 2. врачебный этап 3. врачебно-педагогический этап 4. специализированный этап
41. ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ В ДОШКОЛЬНОМ ВОЗРАСТЕ 1. перед поступлением в ДО 2. за год до поступления в школу 3. перед поступлением в школу 4. ежегодно
42. ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ В ШКОЛЬНОМ ВОЗРАСТЕ 1. в конце первого года обучения 2. на этапе перехода к предметному обучению 3. в препубертатном возрасте (11-12 лет) 4. в пубертатном возрасте (14-15 лет)

<p>43. СКРИНИНГ-ТЕСТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ МЕДИЦИНСКОГО НАБЛЮДЕНИЯ ЗА СОСТОЯНИЕМ ЗДОРОВЬЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. оценка физического развития 2. определение остроты слуха 3. плантография 4. определение предмиопии
<p>44. ЗАДАЧИ ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. определение группы здоровья 2. определение уровня физического и психического развития 3. отбор диспансерной группы 4. назначение лечебно-оздоровительных мероприятий
<p>45. ОСНОВНОЙ БИОРИТМОЛОГИЧЕСКИЙ ПРИНЦИП РАЦИОНАЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ШКОЛЬНИКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. совмещение учебных занятий с фазами работоспособности ребенка каждого возрастного периода 2. совмещение учебных занятий со временем биоритмологического оптимума их физиологических функций 3. совмещение биоритмологического оптимума физиологических функций с временем занятий 4. совмещение биоритмологического оптимума физиологических функций с фазами работоспособности ребенка каждого возрастного периода
<p>46. ФАЗА РАБОТОСПОСОБНОСТИ, В КОТОРУЮ ЦЕЛЕСООБРАЗНО ПРОВЕДЕНИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА ПРОФИЛАКТИКУ ПЕРЕУТОМЛЕНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. фаза вработываемости 2. фаза устойчивой работоспособности 3. фаза снижения работоспособности - зона начальной компенсации падения работоспособности 4. фаза снижения работоспособности - зона конечного порыва
<p>47. ОСНОВНЫЕ ФАЗЫ КРИВОЙ РАБОТОСПОСОБНОСТИ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. фаза вработываемости 2. фаза устойчивой работоспособности 3. фаза снижения работоспособности - зона начальной компенсации падения работоспособности 4. фаза снижения работоспособности - зона конечного порыва
<p>48. ОДИН ИЗ ПРИНЦИПОВ ОРГАНИЗАЦИИ СТУПЕНЧАТОГО РЕЖИМА ДЛЯ ПЕРВОКЛАССНИКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сокращение длительности урока до 30 минут на протяжении всего учебного года 2. постепенное увеличение длительности урока от 30 до 45 минут на протяжении учебного года 3. сокращение числа уроков до 3 4. постепенное уменьшение числа уроков
<p>49. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ СОСТАВЛЕНИЯ РАСПИСАНИЯ ЗАНЯТИЙ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. учет трудности предмета 2. учет физиологической кривой дневной и недельной работоспособности 3. расположение занятий с динамическим компонентом в часы и дни наивысшей работоспособности 4. расположение занятий с динамическим компонентом в часы и дни начинающегося утомления
<p>50. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ В ШКОЛЕ</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. сокращение длительности уроков 2. динамическая пауза после 2-3-го урока 3. отсутствие заданий на дом и оценок в баллах 4. использование игрового и наглядного метода преподавания
<p>51. ПОКАЗАТЕЛИ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ХРОНОМЕТРАЖА ЗАНЯТИЙ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. продолжительность занятия и его структурных частей 2. плотность занятия 3. норма выработки 4. физиологическая стоимость занятия
<p>52. ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ИЗУЧЕНИЯ РЕЖИМА ДНЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. самохронометраж 2. анкетный опрос 3. тест САН 4. хронорефлексометрия
<p>53. ОПТИМАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ РАСПИСАНИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1 -ГО КЛАССА ВО ВТОРНИК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. физкультура, математика, чтение, русский язык 2. чтение, русский язык, математика, физкультура 3. математика, чтение, физкультура, русский язык 4. математика, физкультура, чтение, русский язык
<p>54. ОСНОВНОЙ МЕТОД ИЗУЧЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ЗАНЯТИЙ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. исследование умственной работоспособности с помощью корректурных проб 2. хронометраж урока 3. изучение выживаемости знаний после урока 4. оценка психологического климата урока
<p>55. ДНИ МАКСИМАЛЬНОЙ НАГРУЗКИ В ПРАВИЛЬНО СОСТАВЛЕННОМ ШКОЛЬНОМ РАСПИСАНИИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. понедельник, вторник 2. вторник, суббота 3. вторник, среда 4. понедельник, суббота
<p>56. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕН ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ПЕРВЫХ КЛАССОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 5 минут 2. 10 минут 3. 15 минут 4. 25 минут
<p>57. КЛАССЫ, ДЛЯ КОТОРЫХ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ДОЛЖНО БЫТЬ СОСТАВЛЕНО ГИГИЕНИЧЕСКИ ПОЛНОЦЕННОЕ РАСПИСАНИЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1-е, 5-е, 11-е классы 2. 3-и классы 3. 6-е классы 4. 7-е классы
<p>58. КРИТЕРИИ ОТБОРА ДЛЯ СИСТЕМАТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ В ШКОЛЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. морфо-функциональная зрелость организма, возраст 2. пол 3. желания родителей 4. национальность
<p>59. ПОКАЗАТЕЛИ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ РАЦИОНАЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УРОКА</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. плотность урока 2. количество, продолжительность и чередование видов деятельности 3. применение ТСО 4. психологический климат на уроке
<p>60. ОСОБЕННОСТИ УТОМЛЕНИЯ ШКОЛЬНИКА</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. признаки утомления стойкие, не исчезающие во время перемены, а лишь после возвращения из школы 2. признаки утомления нестойкие, быстро исчезающие во время перемены и после возвращения из школы 3. усилия гигиенистов направлены на исключение развития утомления школьников 4. усилия гигиенистов направлены на отдаление наступления утомления и предупреждение переутомления
<p>61. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРЕМЕН</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 10-минутные перемены между уроками, после 3-го урока перемена в 20-30 минут 2. 5-минутные перемены между уроками, после 2-го урока перемена в 20 минут 3. возможность переменить вид деятельности 4. подвижные игры по выбору учащегося на открытом воздухе
<p>62. ОСНОВНЫЕ НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ФАКТОРЫ УСЛОВИЙ ОБУЧЕНИЯ В ШКОЛЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. повышение температуры и влажности воздуха к концу дня 2. рост бактериальной загрязненности воздуха к концу дня 3. увеличение содержания органических веществ в воздухе к концу дня 4. ухудшение ионного состава воздуха в течение дня
<p>63. КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТРУДНОСТИ ПРЕДМЕТА ДЛЯ УЧАЩИХСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. объем и содержание программы 2. наличие наглядного преподавания 3. индивидуальные способности учащихся 4. новизна
<p>64. НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ВОССТАНОВЛЕНИЮ УМСТВЕННОЙ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ШКОЛЬНИКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. активный отдых в условиях открытого воздуха 2. пассивный отдых (чтение художественной литературы, просмотр телепередач) 3. занятия физкультурой в спортивном зале 4. соблюдение гигиенических рекомендаций режима труда и отдыха
<p>65. ГИГИЕНИЧЕСКИ ЗНАЧИМЫЕ ФАКТОРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ В КАБИНЕТАХ ИНФОРМАТИКИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. электростатическое поле 2. электромагнитное поле 50 Гц 3. рентгеновское излучение 4. шум
<p>66. ГИГИЕНИЧЕСКИ ЗНАЧИМЫЕ ФАКТОРЫ ВОЗДУШНОЙ СРЕДЫ В КАБИНЕТАХ ИНФОРМАТИКИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. повышение температуры воздуха 2. снижение температуры воздуха 3. снижение относительной влажности воздуха 4. накопление в воздухе микрочастиц с высоким электростатическим зарядом, способных адсорбировать частицы пыли
<p>67. ОСНОВНЫЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ВЛИЯНИЯ ПЕРСОНАЛЬНЫХ КОМПЬЮТЕРОВ НА ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗМА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. астенические проявления 2. тревога, раздражительность, подавленность 3. нарушение сна

4. утомление нервно-мышечного аппарата рук
<p>68. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ШКОЛЬНЫМ КОМПЬЮТЕРАМ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. безвредность для здоровья и полная электротравмобезопасность 2. отсутствие денатурирующего влияния на окружающую среду 3. возможность использования для разных возрастных групп 4. исключение необходимости кардинального изменения планировки и оборудования кабинетов информатики
<p>69. ПРИЧИНЫ НАПРЯЖЕНИЯ ЗРИТЕЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ ПРИ РАБОТЕ С ВИДЕОТЕРМИНАЛАМИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. трудность фокусировки горизонтального взгляда по сравнению со взглядом, направленным вниз 2. восприятие дрожания или мелькания изображения 3. отражения в экране 4. нерациональная посадка учащегося за компьютером
<p>70. ПРАВИЛЬНЫЕ УТВЕРЖДЕНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. оптимальным вариантом расстановки рабочих мест с персональными компьютерами и видеотерминалами является периметральная расстановка 2. оптимальным вариантом расстановки рабочих мест с персональными компьютерами и видеотерминалами является расстановка рядами (1-3-рядная) 3. оптимальным вариантом расстановки рабочих мест с персональными компьютерами и видеотерминалами является центральная расстановка 4. при небольшом количестве персональных компьютеров и видеотерминалов следует предусматривать расстановку их у стены, противоположной окнам
<p>71. УСЛОВИЯ НОРМИРОВАНИЯ ОСВЕЩЕННОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ШКОЛЬНИКА В КОМПЬЮТЕРНЫХ КЛАССАХ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. так же как и в обычных классах 2. по уровню горизонтальной освещенности на рабочем месте, клавиатуре 3. по уровню вертикальной освещенности на экране дисплея 4. в зависимости от размера знаков на экране и их контраста с фоном на дисплее
<p>72. ПРОГРАММНЫЕ ФОРМЫ ТРУДОВОГО ВОСПИТАНИЯ, ОБУЧЕНИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. трудовое, политехническое обучение 2. инициативные формы труда детей и подростков 3. обязательный общественно полезный, производительный труд в течение учебного года 4. профессиональная подготовка учащихся 8-11-х классов
<p>73. ФИЗИОЛОГО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПОЛИТЕХНИЧЕСКОГО И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ В ШКОЛЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. системность в организации и проведении трудового обучения 2. соответствие характера трудовой деятельности закономерностям роста и развития детей подростков 3. соответствие характера деятельности и ее построения возрастным особенностям и состоянию здоровья детей 4. постепенное увеличение нагрузок, оказывающее тренирующее воздействие на организм
<p>74. ЗАДАЧИ САНИТАРНОГО ВРАЧА ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ КОНТРОЛЯ ЗА СОДЕРЖАНИЕМ ТРУДОВОГО ОБУЧЕНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выбор характера трудовой деятельности учащихся 2. согласование характера трудовой деятельности учащихся (конкретные профессии, виды труда) 3. согласование рабочих мест для прохождения производственной практики учащимися 4. оценка документов по соответствию характера труда состоянию здоровья

<p>75. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ УРОКОВ ТРУДА В СРЕДНЕЙ ШКОЛЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. плотность урока 60-80% 2. плотность урока 80-90% 3. число основных операций - 1-2 4. число основных операций - 3-5
<p>76. МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ ТРАВМАТИЗМА ВО ВРЕМЯ ТРУДОВОГО ОБУЧЕНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. соответствие характера и организации трудовой деятельности возрасту, полу и состоянию здоровья учащихся 2. подбор оборудования и инструментария в соответствии с морфо-функциональными особенностями учащихся 3. создание оптимальных санитарно-гигиенических условий 4. обеспечение учащихся спецодеждой и средствами индивидуальной защиты
<p>77. ОСНОВНЫЕ ГРУППЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНО ЗНАЧИМЫХ ФУНКЦИЙ И КАЧЕСТВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. координационные свойства 2. двигательные (моторные) свойства 3. сенсорные свойства 4. индивидуально-типологические особенности высшей нервной деятельности
<p>78. ЗАДАЧИ САНИТАРНОГО ВРАЧА В ОБЛАСТИ ПРОФОРИЕНТАЦИИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. изучение потребности предприятий в профессиональных кадрах и условий труда на них 2. составление санитарных характеристик профессий, по которым осуществляется подготовка 3. контроль за соблюдением законодательства по охране труда при решении вопросов профориентации 4. контроль за проведением врачебной профессиональной консультации
<p>79. ОСОБЕННОСТИ РЕАКЦИЙ ОРГАНИЗМА ПОДРОСТКОВ НА ФИЗИЧЕСКУЮ НАГРУЗКУ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. более длительный период срабатывания 2. быстрое достижение высокого уровня работоспособности 3. относительно небольшой период высокой работоспособности 4. относительно длительный период высокой работоспособности
<p>80. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА ПРИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБУЧЕНИИ ПОДРОСТКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. гигиеническое нормирование учебно-производственных факторов 2. физиолого-гигиеническое обоснование учебно-производственного режима профессионального обучения подростков 3. санитарно-гигиенический контроль профессионального обучения подростков 4. лицензирование и сертификация учебного заведения
<p>81. ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ФАКТОРЫ, ДЛЯ КОТОРЫХ ИМЕЮТСЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ ДЛЯ ПОДРОСТКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. подъем и перенос тяжестей 2. метеорологические условия 3. физические факторы 4. производственный шум
<p>82. ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОДРОСТКОВ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ОБЛЕГЧЕНИЕ АДАПТАЦИИ К НЕМУ</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. вакцинопрофилактика 2. предварительная врачебно-профессиональная консультация 3. периодические медицинские осмотры подростков с целью выявления и коррекции изменений в состоянии здоровья 4. ежедневная витаминизация пищи
<p>83. ОПТИМАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ НПО</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. проведение его в учебно-производственных мастерских учреждения НПО 2. проведение его в общих цехах базового предприятия 3. чередование каждый день 4 часов теоретического и 2 часов производственного обучения 4. проведение производственного обучения с интервалом в 1-2 дня
<p>84. ОСОБЕННОСТИ ТЕРМОРЕГУЛЯЦИИ ПОДРОСТКОВ В ГОРЯЧИХ ЦЕХАХ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. более выраженные нарушения процессов терморегуляции и гемодинамики 2. затягивание процессов восстановления функционального состояния организма подростков 3. ускорение процессов восстановления функционального состояния организма подростков 4. менее выраженные нарушения процессов терморегуляции и гемодинамики
<p>85. ОСОБЕННОСТИ РЕАКЦИЙ ОРГАНИЗМА ПОДРОСТКОВ НА ВОЗДЕЙСТВИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ШУМА</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. повышенная чувствительность организма подростков к воздействию шума всех параметров 2. замедление восстановления слуховой чувствительности 3. более выраженные изменения в организме вызывают шумы, в спектре которых преобладают низкие частоты 4. более выраженные изменения в организме вызывают шумы, в спектре которых преобладают высокие частоты
<p>86. НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ РЕАКЦИИ ПОДРОСТКОВ НЕСПЕЦИФИЧЕСКОГО ХАРАКТЕРА НА ВОЗДЕЙСТВИЕ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. снижение иммунобиологической реактивности 2. анемия 3. функциональные нарушения со стороны нервной и сердечно-сосудистой систем 4. снижение темпов физического развития
<p>87. ВРЕМЯ НАИБОЛЬШЕЙ СУТОЧНОЙ ДВИГАТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ДОШКОЛЬНИКА</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. утренняя гимнастика 2. занятия в спортивных секциях 3. подвижные игры на воздухе 4. занятия по физическому воспитанию по программе дошкольного учреждения
<p>88. СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕТОДЫ ЗАКАЛИВАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. обливание ног водой 2. влажное обтирание варежкой 3. УФО 4. интенсивные методы
<p>89. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ЗАКАЛИВАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. учет состояния здоровья и степени закаленности 2. постепенность 3. систематичность 4. комплексность
<p>90. АБСОЛЮТНЫЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ВОДНОГО ЗАКАЛИВАНИЯ</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. частые простудные заболевания 2. острые воспалительные процессы 3. хронические воспалительные заболевания почек 4. пороки сердца в стадии субкомпенсации
<p>91. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕПЕНИ ЗАКАЛЕННОСТИ ОРГАНИЗМА</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. исследование сосудистой реакции на охлаждение 2. изучение заболеваемости 3. изучение заболеваемости простудными заболеваниями 4. исследование иммунологической резистентности
<p>92. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ФИЗИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наличие оптимального двигательного режима с учетом кинезофилии 2. дифференцированное применение форм и средств физического воспитания 3. систематичность занятий, постепенность увеличения нагрузки и комплексное использование средств и форм воспитания 4. государственный характер
<p>93. ПРОЯВЛЕНИЯ ГИПОДИНАМИИ У ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. снижение количества локомоций 2. снижение функциональных возможностей органов и систем 3. снижение резистентности организма 4. изменение качественного состава локомоций
<p>94. НАПРАВЛЕНИЯ МЕДИЦИНСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ФИЗИЧЕСКИМ ВОСПИТАНИЕМ В ШКОЛЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. медицинское наблюдение за состоянием и динамикой здоровья учащихся 2. наблюдение за нагрузкой 3. санитарный надзор за условиями проведения физвоспитания 4. профилактику травматизма
<p>95. ФАКТОРЫ, УЧИТЫВАЕМЫЕ ПРИ КОМПЛЕКТОВАНИИ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. возраст 2. пол 3. клинический диагноз 4. физическая работоспособность
<p>96. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ПЕРЕВОДА УЧАЩЕГОСЯ ИЗ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ В ПОДГОТОВИТЕЛЬНУЮ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. течение основного заболевания, результаты функциональных проб 2. результаты выполнения нормативов физической подготовленности 3. желание ребенка или его родителей 4. успеваемость по физической культуре
<p>97. МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ ТРАВМАТИЗМА ВО ВРЕМЯ ЗАНЯТИЙ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. соответствие характера и организации физических упражнений возрасту, полу и состоянию здоровья учащихся 2. подбор оборудования в соответствии с морфо-функциональными особенностями учащихся 3. исправность оборудования 4. создание оптимальных санитарно-гигиенических условий
<p>98. НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЕ ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ДВИГАТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ДЕТЕЙ В УСЛОВИЯХ ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. включение дополнительного физкультурного занятия в зале 2. активизация двигательной активности на прогулках 3. проведение физкультурного занятия на открытом воздухе

4. организация дополнительных занятий с тренерами на хозрасчетной основе
99. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ПОВЫШЕНИЮ ДВИГАТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ШКОЛЬНИКОВ <ol style="list-style-type: none"> 1. создание мотивации к занятиям физкультурой и спортом, в том числе и самостоятельным 2. повышение эффективности уроков физкультуры 3. использование малых форм занятий в режиме учебного дня 4. активное привлечение школьников в профессиональный спорт
100. УСЛОВИЕ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЕ НАИБОЛЬШУЮ ОЗДОРОВИТЕЛЬНУЮ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ФИЗКУЛЬТУРНОГО ЗАНЯТИЯ В ДОШКОЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ <ol style="list-style-type: none"> 1. правильное построение занятия 2. соблюдение гигиенических условий в зале 3. проведение занятия на физкультурной площадке 4. использование спортивного оборудования
101. МОТОРНАЯ ПЛОТНОСТЬ ЗАНЯТИЯ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ <ol style="list-style-type: none"> 1. отношение полезного времени занятия к общей продолжительности занятия, выраженное в % 2. отношение времени, затраченного на выполнение движений к общей продолжительности занятия, выраженное в % 3. средний уровень пульса на протяжении занятия 4. средний уровень артериального давления на протяжении занятия
102. ПОКАЗАТЕЛИ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ОРГАНИЗАЦИИ ФИЗКУЛЬТУРНЫХ ЗАНЯТИЙ С ДЕТЬМИ <ol style="list-style-type: none"> 1. общая продолжительность и структура занятия 2. общая и моторная плотность занятия 3. показатели реакции организма на физическую нагрузку 4. результаты исследования скоростно-силовых качеств
103. КРИТЕРИИ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ НА ОСНОВНУЮ, ПОДГОТОВИТЕЛЬНУЮ И СПЕЦИАЛЬНУЮ ГРУППЫ <ol style="list-style-type: none"> 1. пол 2. состояние здоровья, физическая подготовленность 3. желание учащегося или его родителей 4. штатное расписание преподавателей физкультуры
104. ГРУППЫ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ РЕБЕНКА <ol style="list-style-type: none"> 1. группа детей с нормальным развитием, группа риска 2. основная, подготовительная, специальная 3. оптимальная, допустимая 4. вредная, опасная
105. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПРОЦЕНТ ПРИРОСТА ПУЛЬСА У РЕБЕНКА ВО ВРЕМЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩИХ УПРАЖНЕНИЙ НА ЗАНЯТИИ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ <ol style="list-style-type: none"> 1. 5-10 % 2. 15-20% 3. 50-60% 4. 90-100%
106. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПРОЦЕНТ ПРИРОСТА ПУЛЬСА У РЕБЕНКА ВО ВРЕМЯ ПОДВИЖНЫХ ИГР НА ЗАНЯТИИ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ <ol style="list-style-type: none"> 1. 5-10 % 2. 15-20% 3. 70-90%

4. 90-100%
107. НОРМАТИВ МОТОРНОЙ ПЛОТНОСТИ ЗАНЯТИЯ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ, ПРОВОДИМОГО В ПОМЕЩЕНИИ 1. 40-50% 2. 50-60% 3. 60-85% 4. 90-100%
108. НОРМАТИВ ОБЩЕЙ ПЛОТНОСТИ ЗАНЯТИЯ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ, ПРОВОДИМОГО В ПОМЕЩЕНИИ 1. 40-50% 2. 50-60% 3. 80-90% 4. 90-100%
109. НОРМАТИВ МОТОРНОЙ ПЛОТНОСТИ ЗАНЯТИЯ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ, ПРОВОДИМОГО НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ 1. 40-50% 2. 50-60% 3. 60-80% 4. 80-90%
110. НОРМАТИВ ОБЩЕЙ ПЛОТНОСТИ ЗАНЯТИЯ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ, ПРОВОДИМОГО НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ 1. 40-50% 2. 50-60% 3. 60-80% 4. 85-95%
111. ПОКАЗАТЕЛИ ГИГИЕНИЧЕСКИ ЭФФЕКТИВНОГО ФИЗКУЛЬТУРНОГО ЗАНЯТИЯ У ДОШКОЛЬНИКОВ 1. максимальный прирост пульса - 80% 2. время восстановления пульса 3 минуты 3. после занятия небольшое утомление 4. максимальный прирост пульса - 40%
112. ПОКАЗАТЕЛИ ГИГИЕНИЧЕСКИ ЭФФЕКТИВНОГО УРОКА ФИЗКУЛЬТУРЫ ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ 1. моторная плотность - 60% 2. максимальный прирост пульса - 50%, восстановление его к концу урока 3. моторная плотность - 80% 4. максимальный прирост пульса - 110%
113. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ФИЗИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ 1. уроки физической культуры 2. гимнастика до учебных занятий 3. физкультурные минуты во время уроков 4. занятия в спортивных секциях
114. ВРЕМЯ ИЗМЕРЕНИЯ ПУЛЬСА ДЛЯ ПОСТРОЕНИЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ КРИВОЙ УРОКА ФИЗИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ 1. непрерывно 2. перед началом занятия 3. в конце вводной части 4. в конце основной части
115. УСЛОВИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНУЮ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ФИЗКУЛЬТУРНОГО ЗАНЯТИЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ

<ol style="list-style-type: none"> 1. более высокая моторная плотность занятия по сравнению с занятиями, проводимыми в зале 2. более низкая моторная плотность занятия по сравнению с занятиями, проводимыми в зале 3. увеличение времени на беговые упражнения различной интенсивности 4. начало занятий в тёплое время года
<p>116. ОСНОВНОЙ ПРИНЦИП ПЛАНИРОВКИ ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. блочно-секционная структура 2. универсализация учебных и общественно-бытовых корпусов при учете специфики профессии при строительстве мастерских 3. принцип групповой изоляции 4. максимальное использование факторов среды для оздоровления детей
<p>117. ОСНОВНОЙ ПРИНЦИП ПЛАНИРОВКИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. блочно-секционная структура 2. универсализация учебных и общественно-бытовых корпусов при учете специфики профессии при строительстве мастерских 3. принцип групповой изоляции 4. максимальное использование факторов среды для оздоровления детей
<p>118. ОСНОВНОЙ ПРИНЦИП ПЛАНИРОВКИ УЧРЕЖДЕНИЙ НПО</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. блочно-секционная структура 2. универсализация учебных и общественно-бытовых корпусов при учете специфики профессии при строительстве мастерских 3. принцип групповой изоляции 4. максимальное использование факторов среды для оздоровления детей
<p>119. СОДЕРЖАНИЕ ПЕРВОГО ЭТАПА ПРЕДСАННАДЗОРА ЗА СТРОИТЕЛЬСТВОМ И РЕКОНСТРУКЦИЕЙ ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. рассмотрение проектной документации строящегося или реконструируемого объекта 2. экспертиза земельного участка под строительство 3. контроль в ходе строительства или реконструкции объекта 4. участие в приёме объекта
<p>120. ОПТИМАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ ДЕТСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ ОТНОСИТЕЛЬНО ЖИЛОЙ ЗАСТРОЙКИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. внутриквартальное 2. внешнеторцовое 3. внешнефронтальное 4. угловое
<p>121. ДОПУСТИМЫЙ ВАРИАНТ РАЗМЕЩЕНИЯ ДЕТСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ ОТНОСИТЕЛЬНО ЖИЛОЙ ЗАСТРОЙКИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. внутриквартальное 2. внешнеторцовое 3. внешнефронтальное 4. угловое
<p>122. ПЛОЩАДЬ УЧЕБНЫХ КАБИНЕТОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ В РАСЧЕТЕ НА ОДНОГО УЧАЩЕГОСЯ В ШКОЛЕ ПРИ ФРОНТАЛЬНЫХ И ФОРМАХ ЗАНЯТИЙ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 м² 2. 2.2 м² 3. 2.5 м² 4. 3 м²
<p>123. ПЛОЩАДЬ УЧЕБНЫХ КАБИНЕТОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ В РАСЧЕТЕ НА ОДНОГО УЧАЩЕГОСЯ В ШКОЛЕ И</p>

<p>ГРУППОВЫХ ФОРМАХ ЗАНЯТИЙ</p> <p>1. 2 м²</p> <p>2. 2.2 м²</p> <p>3. 2.5 м²</p> <p>4. 3.5 м²</p>
<p>124. НОРМА ПЛОЩАДИ НА 1 РАБОЧЕЕ МЕСТО В КАБИНЕТЕ ИНФОРМАТИКИ</p> <p>1. 4 м²</p> <p>2. 5 м²</p> <p>3. 6 м²</p> <p>4. 7 м²</p>
<p>125. НОРМА УРОВНЯ ИСКУССТВЕННОЙ ОСВЕЩЁННОСТИ В КАБИНЕТЕ ИНФОРМАТИКИ</p> <p>1. 50-75 лк</p> <p>2. 100-200 лк</p> <p>3. 200-300 лк</p> <p>4. 300-500 лк</p>
<p>126. НОРМА ПЛОЩАДИ СПАЛЬНИ В ШКОЛАХ-ИНТЕРНАТАХ В РАСЧЕТЕ НА ОДНОГО РЕБЕНКА</p> <p>1. 4 м²</p> <p>2. 5 м²</p> <p>3. 6 м²</p> <p>4. 7 м²</p>
<p>127. МАКСИМАЛЬНОЕ ЧИСЛО МЕСТ В СПАЛЬНЕ В ШКОЛАХ-ИНТЕРНАТАХ</p> <p>1. 3 места</p> <p>2. 5 мест</p> <p>3. 7 мест</p> <p>4. 9 мест</p>
<p>128. НОРМА ПЛОЩАДИ ГРУППОВОЙ В ДОШКОЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НА ОДНОГО РЕБЁНКА ЯСЕЛЬНОГО ВОЗРАСТА</p> <p>1. 1,8 м²</p> <p>2. 2,0 м²</p> <p>3. 2.2 м²</p> <p>4. 2.5 м²</p>
<p>129. НОРМА ПЛОЩАДИ ГРУППОВОЙ В ДОШКОЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НА ОДНОГО РЕБЁНКА ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА</p> <p>1. 1,8 м²</p> <p>2. 2,0 м²</p> <p>3. 2.2 м²</p> <p>4. 2.5 м²</p>
<p>130. НОРМА ПЛОЩАДИ СПАЛЬНИ В ДОШКОЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НА ОДНОГО РЕБЁНКА ЯСЕЛЬНОГО ВОЗРАСТА</p> <p>1. 1,8 м²</p> <p>2. 2,0 м²</p> <p>3. 2.2 м²</p> <p>4. 2.5 м²</p>
<p>131. НОРМА ПЛОЩАДИ СПАЛЬНИ В ДОШКОЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НА ОДНОГО РЕБЁНКА ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА</p> <p>1. 1,8 м²</p> <p>2. 2,0 м²</p> <p>3. 2.2 м²</p> <p>4. 2.5 м²</p>

<p>132. НАИЛУЧШИЙ ШУМО- И ПЫЛЕЗАЩИТНЫЙ ЭФФЕКТ УЧРЕЖДЕНИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ЗЕЛЕНЫМИ НАСАЖДЕНИЯМИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при периметральном озеленении высокорослыми деревьями 2. при периметральном озеленении шириной не менее 1.5 м, а со стороны проездов и магистралей - шириной не менее 4 м 3. при периметральном озеленении хвойными и вечнозелеными породами деревьев шириной не менее 1.5 м, а со стороны проездов и магистралей - шириной не менее 4 м 4. при периметральном трехъярусном озеленении шириной не менее 1,5 м, а со стороны проездов и магистралей - шириной не менее 4 м
<p>133. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРИНЦИПА ГРУППОВОЙ ИЗОЛЯЦИИ ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наличие у каждой группы игровой площадки 2. достаточность площади основных помещений для детей 3. наличие у каждой группы ячейки с полным набором помещений 4. применение блочной композиции здания с отдельным входом для каждой группы
<p>134. СОСТАВ ГРУППОВОЙ ЯЧЕЙКИ ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. раздевальня 2. групповая с буфетной 3. туалетная 4. спальня
<p>135. ОПТИМАЛЬНЫЙ С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ ВАРИАНТ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ШКОЛ-ИНТЕРНАТОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. использование централизованной композиции здания 2. использование блочной композиции здания 3. проектирование централизованного гардероба 4. проектирование децентрализованного гардероба
<p>136. ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ В 1А, 1Б, 1Г КЛИМАТИЧЕСКИХ ПОДРАЙОНАХ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. возможность уменьшения площади участка 2. отсутствие групповых площадок на участке 3. отсутствие теневого навеса на групповых площадках 4. применение централизованной композиции здания
<p>137. ОСНОВНЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. обеспечение групповой изоляции 2. создание условий для учебного процесса 3. создание условий для физического воспитания и двигательной активности 4. создание условий для сна
<p>138. НОРМИРУЕМАЯ ВЕЛИЧИНА ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ ВОЗДУХА В ПОМЕЩЕНИЯХ ДЕТСКИХ И ПОДРОСТКОВЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 40-60% 2. 50-70% 3. 60-80% 4. 80-90%
<p>139. НОРМАТИВНЫЙ УРОВЕНЬ ИСКУССТВЕННОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ ОСНОВНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 200 лк 2. 300 лк 3. 500 лк 4. 750 лк
<p>140. ОПТИМАЛЬНАЯ ОРИЕНТАЦИЯ ОСНОВНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ</p>

<ol style="list-style-type: none">1. Ю, ЮВ2. З, СЗ3. В, СВ4. Ю, ЮЗ
<p>141. МАРКИРОВКА СТОЛОВ И СТУЛЬЕВ В ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ</p> <ol style="list-style-type: none">1. цветные пятна или полосы2. порядковые номера3. индивидуальные картинки4. фамилии сидящих
<p>142. ГИГИЕНИЧЕСКИЙ НОРМАТИВ УРОВНЯ ЗВУКА, ИЗДАВАЕМОЙ ИГРУШКОЙ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ ИГРЫ В ПОМЕЩЕНИИ</p> <ol style="list-style-type: none">1. не более 65 дБА2. не более 90 дБА3. не более 100 дБА4. не более 35 дБА
<p>143. МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЙ ВЕС УЧЕБНОГО ИЗДАНИЯ ДЛЯ 1-4 КЛАССОВ</p> <ol style="list-style-type: none">1. 500 г2. 300 г3. 200 г4. 150 г
<p>144. ГИГИЕНИЧЕСКИЙ НОРМАТИВ УРОВНЯ ЗАПАХА ВСЕХ ВИДОВ ИГРУШЕК (ИГР)</p> <ol style="list-style-type: none">1. не более 1-го балла2. не более 2-х баллов3. не более 3-х баллов4. не более 4-х баллов
<p>145. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ИГРУШЕК ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ, ПРИКЛАДЫВАЕМЫХ К ГУБАМ</p> <ol style="list-style-type: none">1. наличие демонстрационного образца2. продажа игрушек в целой фабричной упаковке3. в случае возврата (в связи с производственным дефектом) их временно хранят в специально отведенном помещении4. в случае возврата (в связи с производственным дефектом) хранят игрушки в торговом зале в специальном ящике
<p>146. ОСНОВНЫЕ ИЗМЕРЕНИЯ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ПРОВЕСТИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ НОМЕРА КОМПЛЕКТА ШКОЛЬНОЙ МЕБЕЛИ</p> <ol style="list-style-type: none">1. дистанция спинки2. глубина сиденья3. высота сиденья4. высота заднего края крышки стола над полом
<p>147. КОЛИЧЕСТВО НОМЕРОВ МАРКИРОВКИ СТОЛОВ И СТУЛЬЕВ В ДОШКОЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ</p> <ol style="list-style-type: none">1. 22. 33. 44. 5
<p>148. КОЛИЧЕСТВО НОМЕРОВ МАРКИРОВКИ СТОЛОВ И СТУЛЬЕВ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ</p> <ol style="list-style-type: none">1. 22. 3

3. 4
4. 6
149. ХАРАКТЕРИСТИКИ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО БЕЛЬЯ
<ol style="list-style-type: none"> 1. низкая гигроскопичность 2. высокая гигроскопичность 3. высокая воздухопроницаемость 4. трикотажная структура
150. ПОКАЗАТЕЛИ, НОРМИРУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ДЕТСКОЙ ОБУВИ
<ol style="list-style-type: none"> 1. гибкость подошвы 2. высота каблука 3. толщина стельки 4. масса обуви
151. ФАКТОРЫ, УЧИТВАЕМЫЕ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ГИГИЕНИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОФОРМЛЕНИЮ ШКОЛЬНЫХ УЧЕБНИКОВ И КНИГ
<ol style="list-style-type: none"> 1. возраст читающего 2. навык чтения 3. разрешающая возможность глаз 4. желание учащегося
152. ИЗМЕРЕНИЯ, ПРОВОДИМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ШКОЛЬНЫХ УЧЕБНИКОВ (КНИГ)
<ol style="list-style-type: none"> 1. элементы шрифта 2. формат полосы набора 3. размер и соотношение полей 4. плотность набора
153. НАПРАВЛЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА УСЛОВИЯМИ РЕАЛИЗАЦИИ ИГРУШКИ
<ol style="list-style-type: none"> 1. проверка наличия гигиенического сертификата на игрушку 2. проверка своевременности прохождения работающими медицинских осмотров 3. проверка наличия гигиенического сертификата на сырье 4. оценка конструкции игрушки
154. ЛАБОРАТОРНО-ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ИГРУШКИ
<ol style="list-style-type: none"> 1. органолептическое исследование 2. определение устойчивости защитно-декоративного покрытия к влажной обработке 3. определение устойчивости защитно-декоративного покрытия к слюне и поту 4. определение уровня шума
155. МАТЕРИАЛЫ, РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИГРУШЕК
<ol style="list-style-type: none"> 1. материалы и сырье, получившие гигиеническую оценку и подтвержденные сертификатом 2. производственные отходы материалов, подтвержденные сертификатом 3. утиль материалов, подтвержденные гигиеническим сертификатом 4. натуральные мех и кожу, прошедшие ветеринарную экспертизу, при производстве игрушек для детей дошкольного и школьного возраста
156. НАПРАВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ЗА МЕБЕЛЬЮ В ДЕТСКИХ И ПОДРОСТКОВЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
<ol style="list-style-type: none"> 1. определение соответствия мебели характеру учебно-воспитательного и трудового процесса 2. определение основных размеров мебели и соответствие их ростовым показателям 3. оценка расстановки мебели в учебных помещениях 4. оценка эстетических характеристик мебели
157. ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА, ВЫДЕЛЯЮЩИЕСЯ ИЗ ИГРУШЕК, НЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ВЫШЕ ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫХ КОНЦЕНТРАЦИЙ

<ol style="list-style-type: none"> 1. для воздуха рабочей зоны 2. для атмосферного воздуха 3. веществ мигрирующих из изделий, контактирующих с пищевыми продуктами 4. ГОСТа «Вода питьевая»
<p>158. ФАКТОРЫ, УЧИТЫВАЕМЫЕ ПРИ ОФОРМЛЕНИИ ШКОЛЬНЫХ УЧЕБНИКОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. возраст 2. технология печати 3. группы учебных дисциплин 4. функциональное назначения издания
<p>159. ПОКАЗАТЕЛИ, НОРМИРУЕМЫЕ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДОСТАТОЧНОЙ КОНТРАСТНОСТИ В УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЯХ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кегль шрифта 2. гарнитура шрифта 3. оптическая плотность элементов изображения 4. показатель белизны бумаги
<p>160. СВЕДЕНИЯ О ПОЛИГРАФИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛАХ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ИЗДАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. название нормативного документа 2. предприятие-изготовитель 3. заключение о гигиенической безопасности материалов 4. дата выпуска и срок годности
<p>161. РАССТОЯНИЯ, НОРМИРУЕМЫЕ ПРИ РАССТАНОВКЕ ШКОЛЬНОЙ МЕБЕЛИ В КЛАССЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. минимальное расстояние до доски 2. максимальное расстояние до доски 3. минимальное расстояние до стен 4. максимальное расстояние до стен
<p>162. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ЛЕТНЕЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. прибавка массы тела детей 2. изменение показателей мышечной силы и выносливости 3. изменение реакции сердечно-сосудистой системы на нагрузку 4. перераспределение детей по группам здоровья
<p>163. ПРИНЦИПЫ ПОСТРОЕНИЯ РЕЖИМА ДНЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ В ЛЕТНИЙ ПЕРИОД</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. длительное пребывание на свежем воздухе 2. широкое использование факторов природы 3. оптимальный двигательный режим 4. рациональное питание
<p>164. ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ДЕТСКИХ САНАТОРИЕВ И САНАТОРНО-ЛЕСНЫХ ШКОЛ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наличие классов на открытом воздухе 2. наличие веранд для проведения сна на воздухе 3. проектирование дополнительных медицинских помещений 4. увеличение вместимости изолятора
<p>165. ОСНОВНЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. создание условий для учебного процесса 2. создание условий для физического воспитания и двигательной активности 3. создание условий для сна

4. создание условий для отдыха и культурно-массовой работы
166. КОЛИЧЕСТВО ВОЗРАСТНО-ПОЛОВЫХ ГРУПП ПРИ НОРМИРОВАНИИ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ 1. 3 2. 8 3. 11 4. 15
167. ДОЗА АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ВИТАМИНИЗАЦИИ ДЕТЕЙ ОТ 1 ДО 6 ЛЕТ В ТАБЛЕТКАХ ИЛИ ДРАЖЕ 1. 0,05 г в день 2. 0,1 г в день 3. 0,2 г в день 4. 0,3 г в день
168. ДОЗА АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ВИТАМИНИЗАЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 7 ДО 17 ЛЕТ В ТАБЛЕТКАХ ИЛИ ДРАЖЕ 1. 0,05 г в день 2. 0,1 г в день 3. 0,2 г в день 4. 0,3 г в день
169. РАЦИОНАЛЬНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ПРИ 4-Х КРАТНОМ ПИТАНИИ 1. завтрак - 15%; обед - 45%; полдник - 10%; ужин - 30% 2. завтрак - 25% обед - 35%; полдник - 15%; ужин - 25% 3. завтрак - 30%; обед - 45%; полдник – 15%; ужин – 10% 4. завтрак - 40%; обед - 35%; полдник – 15%; ужин – 10%
170. РЕГЛАМЕНТИРОВАННАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОТДЕЛЬНЫХ ПРИЁМОВ ПИЩИ В РЕЖИМЕ ДНЯ ДЕТСКОГО ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ 1. завтрака и ужина - 15-20 минут, обеда - 20-25 минут 2. завтрака и ужина - 10-15 минут, обеда - 25-30 минут 3. завтрака и ужина– 15-20 минут, обеда – 30-40 минут 4. завтрака и ужина– 25-30 минут, обеда – 35-40 минут
171. ФАКТОРЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СУТОЧНЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ В ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ 1. возраст 2. пола 3. тип учреждения 4. длительность пребывания ребёнка в учреждении
172. ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ ЕЖЕДНЕВНО ПРИСУТСТВОВАТЬ В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ 1. мясо или рыба, 2. крупяные и макаронные изделия 3. молоко и молочные продукты 4. сливочное и растительное масло
173. ВАЖНЕЙШИЕ ФУНКЦИИ БЕЛКОВ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ 1. пластическая 2. энергетическая 3. источник аминокислот 4. источник витамина РР
174. ЗАПРЕЩЁННЫЕ В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ БЛЮДА

<ul style="list-style-type: none"> 1. суп молочный с рисом 2. щи мясные со сметаной 3. макароны по-флотски 4. форшмак
<p>175. ВОЗРАСТНЫЕ ГРУППЫ, ДЛЯ КОТОРЫХ НОРМИРУЕТСЯ МАССА ПОРЦИЙ В ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 1-1,5 года 2. 1,5-3 года 3. 3-5 лет 4. 6-7 лет
<p>176. ЭЛЕМЕНТЫ, СОБЛЮДАЕМЫЕ ПРИ ПРАВИЛЬНОМ РЕЖИМЕ ПИТАНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. время приема пищи 2. интервалы между приёмами пищи 3. кратность приёма пищи в зависимости от возраста 4. количественный и качественный состав пищи
<p>177. ЭЛЕМЕНТЫ, ИЗ КОТОРЫХ СКЛАДЫВАЮТСЯ СУТОЧНЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ РЕБЁНКА</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. расход энергии на основной обмен 2. расход энергии на процессы роста 3. расход энергии на специфически динамическое действие пищи 4. расход энергии на все виды деятельности
<p>178. НАРУШЕНИЯ МИКРОЭЛЕМЕНТНОГО СОСТАВА, ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ РОССИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. дефицит кальция 2. дефицит железа 3. дефицит селена 4. дефицит цинка
<p>179. НАРУШЕНИЯ ВИТАМИННОГО СОСТАВА, ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ РОССИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. дефицит витамина А 2. дефицит витаминов группы В 3. дефицит витамина С 4. дефицит фолиевой кислоты
<p>180. ИСТОЧНИК ИНФОРМАЦИИ О ПОЛНОТЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОГО СРЕДНЕСУТОЧНОГО ПРОДУКТОВОГО НАБОРА В ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. журнал бракеража готовой продукции 2. накопительная ведомость 3. типовые рационы питания 4. меню-раскладка
<p>181. ДОКУМЕНТ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ТИПОВЫХ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» 2. Физиологические нормы питания, утверждённые Главным Государственным врачом страны 3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» 4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
<p>182. ГРУППЫ ФАКТОРОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ВЕЛИЧИНЫ НОРМ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ОСНОВНЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ</p>

<ul style="list-style-type: none"> 1. биологические 2. климатогеографические 3. социальные (характер деятельности, уровень двигательной активности, тип учреждения, посещаемого ребёнком или подростком) 4. санитарно-гигиенические
<p>183. БИОЛОГИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ВЕЛИЧИНЫ НОРМ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ОСНОВНЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. пол 2. возраст 3. состояние здоровья 4. климат
<p>184. НУТРИЕНТЫ, НОРМИРУЕМЫЕ В ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАХ ПИТАНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. белки (в т. ч. животного происхождения) 2. жиры 3. углеводы 4. калорийность
<p>185. ЗАДАЧИ МЕДИЦИНСКОГО ПЕРСОНАЛА ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. контроль за качеством поступивших продуктов, их транспортировкой 2. контроль за условиями хранения продуктов и соблюдения сроков их реализации 3. контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд 4. контроль за качественным и количественным составом рационов питания
<p>186. ПОКАЗАТЕЛЬ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ПРИ НЕВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧИТЬ ПОЛНУЮ ХАРАКТЕРИСТИКУ ПИТАНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. калорийность 2. содержание в рационе белков животного происхождения 3. содержание жиров животного происхождения 4. содержание в рационе белков
<p>187. НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ НЕДОСТАТКИ В ПИТАНИИ ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВОВ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. избыток белка животного происхождения 2. недостаток белка животного происхождения 3. недостаток калорийности 4. поливитаминовая недостаточность в сочетании с дефицитом железа
<p>188. ПРЕДПРИЯТИЯ, НА КОТОРЫХ МОЖЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ВЫПУСК ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. специализированные предприятия 2. специализированные цеха 3. действующие мощности пищевого предприятия после мойки и дезинфекции оборудования в отдельную смену или в начале смены 4. действующие мощности пищевого предприятия
<p>189. ПРЕДПРИЯТИЯ, НА КОТОРЫХ МОЖЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ВЫПУСК ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. специализированные предприятия, специализированные цеха 2. действующие мощности пищевого предприятия после мойки и дезинфекции оборудования в отдельную смену или в начале смены 3. действующие мощности пищевого предприятия 4. в домашних условиях

<p>190. ВИДЫ СЫРЬЯ, НЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мясо, подвергнутое повторному замораживанию 2. мясо замороженное со сроком годности более 6 месяцев 3. субпродукты 4. мясо с высокой массовой долей жировой ткани
<p>191. ПОКАЗАТЕЛИ, ОЦЕНИВАЕМЫЕ ПРИ АНАЛИЗЕ МЕНЮ-РАСКЛАДОК В ОРГАНИЗОВАННОМ ДЕТСКОМ КОЛЛЕКТИВЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. содержание основных пищевых веществ и энергии 2. разнообразие меню 3. эпидемиологическая безопасность питания 4. распределение рациона по отдельным приёмам пищи
<p>192. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАЗНООБРАЗИЯ МЕНЮ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. частота повторяемости одних и тех же блюд 2. частота повторяемости одних и тех же продуктов 3. наличие в рационе биологически ценных продуктов 4. колебания содержания основных пищевых веществ и энергии

Раздел 2. Коммунальная гигиена

Тестовые задания с вариантами ответов

<p>1. Вирусное заболевание, распространяющееся водным путем</p> <ol style="list-style-type: none"> а) эпидемический паротит б) полиомиелит в) брюшной тиф г) туляремия д) лямблиоз
<p>2. Бактериальная инфекция, распространяющаяся водным путем</p> <ol style="list-style-type: none"> а) лямблиоз б) холера в) гепатит А г) амёбная дизентерия д) эпидемический паротит
<p>3. Инфекция, вызываемая простейшими и распространяющаяся водным путем</p> <ol style="list-style-type: none"> а) лямблиоз б) холера в) гепатит А г) брюшной тиф д) эпидемический паротит
<p>4. К первому классу опасности относятся химические вещества присутствующие в воде, степень опасности которых для человека оценивается как</p> <ol style="list-style-type: none"> а) неопасные б) умеренно опасные в) высокоопасные г) опасные д) чрезвычайно опасные
<p>5. Наибольшей бактерицидной активностью обладает препарат хлора</p> <ol style="list-style-type: none"> а) диоксид хлора б) хлорная известь в) газообразный хлор г) хлорамин
<p>6. Наибольшей устойчивостью к действию препаратов</p>

<p>хлора обладают</p> <p>а) энтеровирусы</p> <p>б) эшерихии коли</p> <p>в) холерный вибрион</p> <p>г) патогенные энтеробактерии</p>
<p>7. При выборе источника для централизованного питьевого водоснабжения наибольшее предпочтение отдается водам</p> <p>а) грунтовым</p> <p>б) межпластовым</p> <p>в) подрусловым</p> <p>г) поверхностным</p>
<p>8. В патогенезе флюороза ведущий фактор - нарушение</p> <p>а) водно-солевого</p> <p>б) кислотно-щелочного равновесия</p> <p>в) фосфорно-кальциевого обмена</p> <p>г) белкового обмена</p>
<p>9. Для оценки качества воды при выборе источников централизованного питьевого водоснабжения отбираются пробы воды в течение трех лет</p> <p>а) ежемесячно</p> <p>б) посезонно</p> <p>в) 1 раз в полгода</p> <p>г) 1 раз в год</p>
<p>10. Класс источника централизованного питьевого водоснабжения, устанавливается</p> <p>а) проектной организацией</p> <p>б) органами охраны природы</p> <p>в) органами санэпиднадзора</p> <p>г) органами местного самоуправления</p>
<p>11. Производственный контроль качества питьевой воды в распределительной сети производится по показателям</p> <p>а) химическим, микробиологическим, органолептическим</p> <p>б) органолептическим и химическим</p> <p>в) микробиологическим и химическим</p> <p>г) микробиологическим и органолептическим</p>
<p>12. Периодичность отбора проб воды в распределительной сети зависит</p> <p>а) от вида источника водоснабжения</p> <p>б) от типа распределительной сети</p> <p>в) от численности обслуживаемого населения</p> <p>г) от степени благоустройства населенного места</p>
<p>13. Содержание остаточного хлора в питьевой воде контролируют</p> <p>а) перед подачей в распределительную сеть</p> <p>б) в распределительной сети</p> <p>в) перед подачей в распределительную сеть и в сети</p>
<p>14. Частота контроля остаточного хлора в питьевой воде</p> <p>а) 1 раз в сутки</p> <p>б) 1 раз в смену</p> <p>в) 1 раз в час</p> <p>г) в зависимости от вида источника водоснабжения</p>
<p>15. К органолептическим свойствам воды относятся</p> <p>а) запах, привкус</p>

<p>б) запах, привкус, цветность в) запах, привкус, цветность, мутность г) запах, привкус, цветность, мутность, жесткость</p>
<p>16. Обеззараживающий эффект свободного хлора по сравнению со связанным характеризуется действием</p> <p>а) быстрым и продолжительным б) быстрым и непродолжительным в) медленным и продолжительным г) медленным и непродолжительным</p>
<p>17. При обеззараживании питьевой воды хлорсодержащими препаратами органолептические свойства воды могут</p> <p>а) улучшаться б) ухудшаться в) не изменяться</p>
<p>18. При обеззараживании питьевой воды озоном органолептические свойства воды могут</p> <p>а) улучшаться б) ухудшаться в) не изменяться</p>
<p>19. При обеззараживании питьевой воды УФ-излучением органолептические свойства воды могут</p> <p>а) улучшаться б) ухудшаться в) не изменяться</p>
<p>20. Вода должна быть питьевого качества в точках водопровода</p> <p>а) перед поступлением в распределительную сеть б) перед поступлением в распределительную сеть и в местах водозабора в) перед поступлением в распределительную сеть, в местах водозабора и в местах водозабора</p>
<p>21. Наибольшей устойчивостью к воздействию факторов окружающей среды обладают</p> <p>а) патогенные бактерии б) условно-патогенные бактерии в) вирусы</p>
<p>22. Для определения технической эффективности работы водопроводной станции необходим</p> <p>а) анализ воды, выходящей со станции б) анализ воды, выходящей со станции, и анализ воды в месте водозабора в) анализ воды, выходящей со станции, анализ воды в месте водозабора, анализ воды в распределительной сети</p>
<p>23. Преимущества контактной коагуляции перед коагуляцией в свободном объеме</p> <p>а) малая зависимость от температуры и щелочности воды б) малая зависимость от щелочности и цветности воды в) малая зависимость от цветности и мутности воды г) малая зависимость от мутности и температуры воды</p>
<p>24. Норматив фтора в питьевой воде обеспечивает поступление в организм</p> <p>а) дозы, обеспечивающей противокариозное действие б) дозы, обеспечивающей максимальное противокариозное действие и поражение флюорозом 1 степени 10% населения в) оптимальной дозы</p>
<p>25. Размер 1 пояса ЗСО подземного источника водоснабжения зависит</p> <p>а) от степени защищенности источника</p>

б) от степени защищенности и водообильности
в) от степени защищенности, водообильности и величины водоотбора
26. Пленочный метод фильтрования воды в сравнении с объемным очищает воду
а) быстро и качественно
б) быстро, но некачественно
в) медленно, но качественно
г) медленно, но некачественно
27. Преимущества озона перед хлором при обеззараживании питьевой воды
а) улучшает органолептические свойства воды
б) улучшает органолептические свойства и требует меньше время контакта
в) улучшает органолептические свойства, требует меньше время контакта, более эффективен по отношению к патогенным простейшим
28. Комбинированное действие химических веществ, присутствующих в воде в концентрациях не превышающих их ПДК, характеризуется эффектами
а) аддитивным
б) независимым
в) антагонизма независимым
г) аддитивным независимым
д) аддитивным, независимым, антагонизма
29. Озон по сравнению с хлором, как реагент для обеззараживания воды обладает
а) большей бактерицидной активностью и улучшает органолептические свойства воды
б) большей бактерицидной активностью и ухудшает органолептические свойства воды
в) меньшей бактерицидной активностью и улучшает органолептические свойства воды
г) меньшей бактерицидной активностью и ухудшает органолептические свойства воды
30. Концентрация химических веществ техногенного происхождения при очистке воды на водопроводе с гигиенической точки зрения
а) повышается
б) снижается
в) не изменяется
31. Размеры боковых границ 2-го пояса ЗСО питьевых водопроводов на водотоке определяются
а) шириной реки
б) протяженностью реки
в) рельефом местности
г) частотой нагонных ветров
32. ЗСО на водопроводах с подруловым водозабором организуется как для источника питьевого водоснабжения
а) подземного
б) поверхностного
33. Наличие остаточного хлора в концентрации, соответствующей гигиеническим требованиям, вторичному загрязнению в распределительной сети
а) препятствует
б) не препятствует
34. Бактерицидный эффект препаратов хлора с повышением рН воды
а) понижается
б) повышается
в) не изменяется

<p>35. Оценка эпидемиологической безопасности питьевой воды из подземного источника водоснабжения проводится по показателям</p> <p>а) термотолерантные и общие колиформные бактерии б) общие колиформные бактерии, общее микробное число в) термотолерантные и общие колиформные бактерии, общее микробное число, колифаги г) общие колиформные бактерии, e.coli, общее микробное число, колифаги, цисты лямблий и др. простейших</p>
<p>36. Оценка эпидемиологической безопасности питьевой воды из поверхностного источника питьевого водоснабжения проводится по показателям</p> <p>а) термотолерантные и общие колиформные бактерии б) термотолерантные и общие колиформные бактерии, общее микробное число в) термотолерантные и общие колиформные бактерии, общее микробное число, колифаги г) общие колиформные бактерии, e.coli, общее микробное число, колифаги, цисты лямблий и др. простейших</p>
<p>37. При нормировании содержания химических веществ в питьевой воде учет климатического района проводится</p> <p>а) для фтора б) для фтора и мышьяка в) для фтора, мышьяка, свинца г) для всех химических веществ, нормируемых в питьевой воде</p>
<p>38. Комбинированное действие химических веществ в питьевой воде учитывается для веществ с санитарно-токсикологическим показателем вредности, относящихся к классу опасности</p> <p>а) 1 б) 1 и 2 в) 2 и 3 г) 3 и 4</p>
<p>39. Основной задачей организации ЗСО для подземных источников питьевого водоснабжения является</p> <p>а) исключение возможности загрязнения воды источника б) ограничение загрязнения воды источника в) исключение возможности загрязнения воды источника и предохранение водопроводных и водозаборных сооружений от загрязнения и повреждения г) ограничение загрязнения воды источника и предохранение водопроводных и водозаборных сооружений от загрязнения и повреждения</p>
<p>40. Основной задачей организации ЗСО для поверхностного источника питьевого водоснабжения является</p> <p>а) исключение возможности загрязнения воды источника б) ограничение загрязнения воды источника в) исключение возможности загрязнения воды источника и предохранение водопроводных и водообразных сооружений от загрязнения и повреждения г) ограничение загрязнения воды источника и предохранение водопроводных и водообразных сооружений от загрязнения и повреждения</p>
<p>41. Образование «биологической пленки» лежит в основе работы сооружения по очистке питьевой воды</p> <p>а) медленного фильтра б) скорого фильтра в) контактного осветлителя г) осветлителя со взвешенным осадком</p>

<p>42. Гигиенические требования к химическому составу питьевой воды распространяются на вещества</p> <ul style="list-style-type: none">а) природного происхожденияб) природного происхождения и реагенты, применяемые для обработки водыв) антропогенного происхожденияг) природного происхождения, реагенты, применяемые для обработки воды, антропогенные загрязнители воды источника
<p>43. Показатель, косвенно свидетельствующий о степени освобождения питьевой воды от вирусов при ее обработке</p> <ul style="list-style-type: none">а) цветностьб) термотолерантные колиформные бактериив) мутностьг) остаточный алюминийд) остаточный хлор
<p>44. В централизованной системе питьевого водоснабжения временные отклонения от гигиенических нормативов качества питьевой воды допускаются по показателям</p> <ul style="list-style-type: none">а) микробиологическимб) паразитологическимв) радиологическимг) химическимд) химическим, влияющим на органолептические свойства воды
<p>45. Для определения гигиенической эффективности работы водопроводной станции необходим</p> <ul style="list-style-type: none">а) анализ воды, выходящей со станцииб) анализ воды, выходящей со станции и анализ воды в месте водозаборав) анализ, воды, выходящей со станции, анализ воды в месте водозабора, анализ воды в распределительной сети
<p>46. Основным параметром при расчете границ 2-го пояса ЗСО подземного источника питьевого водоснабжения является</p> <ul style="list-style-type: none">а) защищенность водоносного горизонтаб) производительность водопроводав) время микробного самоочищенияг) время эксплуатации водозабора
<p>47. Основным параметром при расчете 3-его пояса ЗСО подземного источника питьевого водоснабжения является</p> <ul style="list-style-type: none">а) защищенность водоносного горизонтаб) количество водоотборав) время микробного самоочищенияг) время эксплуатации водозабора
<p>048. Количество хлора, необходимое для взаимодействия с веществами и бактериями, находящимися в воде, называется</p> <ul style="list-style-type: none">а) оптимальной дозой хлораб) хлорпоглощаемостью водыв) активным свободным хлоромг) активным связанным хлором
<p>49. Потребление питьевой воды с повышенной концентрацией нитратов является причиной развития</p> <ul style="list-style-type: none">а) флюорозаб) эндемического зобав) синдрома метгемоглобинемииг) уролитиаза.

<p>50. Потребление питьевой воды с повышенной концентрацией фтора является причиной развития</p> <ul style="list-style-type: none">а) флюорозаб) эндемического зобав) синдрома метгемоглобинемииг) уролитиаза
<p>51. Появление хлороформа в питьевой воде обусловлено, главным образом, обеззараживанием ее</p> <ul style="list-style-type: none">а) озономб) хлорсодержащими препаратами способом простого хлорированияв) хлорсодержащими препаратами способом двойного хлорированияг) УФ-излучением
<p>52. Появление формальдегида в питьевой воде возможно при обеззараживании ее</p> <ul style="list-style-type: none">а) озономб) хлорсодержащими препаратами способом простого хлорированияв) хлорсодержащими препаратами способом двойного хлорированияг) УФ-излучением
<p>53. Метод обеззараживания, в наименьшей степени влияющий на процессы трансформации химических веществ в воде</p> <ul style="list-style-type: none">а) хлорированиеб) озонированиев) УФ-облучение
<p>54. К сооружениям для осветления и обесцвечивания воды, в которых используется метод контактной коагуляции, относится</p> <ul style="list-style-type: none">а) осветлитель со взвешенным осадкомб) камера хлопьеобразованияв) контактный осветлительг) скорый фильтрд) медленный фильтр
<p>55. Время самоочищения от микробного загрязнения воды поверхностного источника водоснабжения с гигиенической точки зрения зависит</p> <ul style="list-style-type: none">а) от ширины водотокаб) от скорости течения водыв) от климатического районаг) от расхода воды в водотоке
<p>56. Эффективность процесса коагуляции контролируют по показателям качества воды</p> <ul style="list-style-type: none">а) мутность.б) цветностьв) общее микробное числог) термотолерантные и общие колиформные бактериид) остаточные количества реагентов, используемых для осветления воды
<p>57. По санитарно-токсикологическому признаку вредности в питьевой воде нормируются</p> <ul style="list-style-type: none">а) фторб) железов) алюминийг) марганецд) нитраты
<p>58. По органолептическому признаку вредности в питьевой воде нормируются</p> <ul style="list-style-type: none">а) фторб) железов) алюминий

<p>г) марганец д) нитраты</p>
<p>59. В «норму водопотребления» на 1 человека входит расход воды</p> <p>а) в жилых зданиях, б) на предприятиях коммунального обслуживания в) на предприятиях культурно-бытового обслуживания г) на предприятиях общественного питания д) на технологические нужды промышленных предприятий</p>
<p>60. Норма водопотребления на 1 жителя зависит</p> <p>а) от степени благоустройства жилого фонда б) от этажности застройки в) от климатического района г) от количества населения д) от водообильности источника водоснабжения</p>
<p>61. Артезианские воды характеризуются</p> <p>а) постоянством солевого состава б) благоприятными органолептическими свойствами в) низкой минерализацией г) отсутствием растворенного кислорода д) низким бактериальным загрязнением</p>
<p>62. Показаниями к применению способа хлорирования с преаммонизацией являются</p> <p>а) высокое микробное загрязнение б) предупреждение провоцирования запахов в) неблагоприятная эпидемиологическая обстановка по кишечным инфекциям г) протяженная водопроводная сеть поселения д) невозможность обеспечения достаточного времени контакта воды с хлором</p>
<p>63. Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям</p> <p>а) органолептическим б) микробиологическим в) органолептическим, микробиологическим, химическим г) органолептическим, микробиологическим и остаточным количеством реагентов (в случае очистки и (или) обеззараживания) воды</p>
<p>64. Эффективность обеззараживания питьевой воды УФ-излучением зависит</p> <p>а) от дозы излучения б) от исходного содержания микроорганизмов в воде в) от мутности воды г) от цветности воды д) от концентрации железа в воде</p>
<p>65. Единые гигиенические требования к качеству воды подземных и поверхностных источников централизованного питьевого водоснабжения предъявляются к показателям</p> <p>а) сухой остаток (общая минерализация) б) хлориды и сульфаты в) химические вещества техногенного происхождения г) цветность д) мутность</p>
<p>66. Противопоказаниями к фторированию питьевой воды на водопроводе являются</p> <p>а) содержание фтора в воде источника свыше 0,5 мг/л б) содержание фтора в суточном рационе населения свыше 2,0 мг/л</p>

<p>в) высокая пораженность детского населения кариесом зубов г) высокая пораженность детского населения пятнистостью эмали зубов д) содержание фтора в атмосферном воздухе свыше ПДК</p>
<p>67. Гигиенические требования к качеству питьевой воды включают показатели и их нормативы, характеризующие а) эпидемиологическую безопасность воды б) безвредность химического состава в) благоприятные органолептические свойства г) физиологическую полноценность</p>
<p>68. Место водозабора при организации питьевого водоснабжения из поверхностного источника питьевого водоснабжения должно располагаться а) вне зоны движения судов б) на участке реки с устойчивым руслом , в) вне зоны промерзания потока г) ниже населенного места по течению водотока д) с учетом возможности организации ЗСО</p>
<p>69. Способы обеззараживания, предупреждающие образование запахов в питьевой воде или обеспечивающие их устранение. а) озонирование б) УФ-облучение в) простое хлорирование г) хлорирование с преаммонизацией</p>
<p>70. Область распространения стандарта на источники питьевого водоснабжения а) источники с пресной водой для централизованного водоснабжения б) источники с солоноватой водой для централизованного водоснабжения в) источники с пресной водой для нецентрализованного водоснабжения г) источники с солоноватой водой для нецентрализованного водоснабжения</p>
<p>71. В компетенцию только органов санэпиднадзора при организации питьевого водоснабжения входит а) определение места отбора проб воды для анализа б) определение перечня контролируемых показателей качества воды источника в) отбор проб воды для анализа г) проведение анализа отобранных проб д) составление заключения о качестве воды источника</p>
<p>72. Показания к проведению двойного хлорирования воды а) высокое исходное микробное загрязнение воды б) воды, богатые органическими веществами в) невозможность обеспечения необходимого времени контакта воды с хлором г) предупреждение образования галогенсодержащих соединений</p>
<p>73. Расширенные исследования проводят с целью выбора обоснованных показателей, характеризующих состав питьевой воды конкретного водопровода а) микробиологические б) органолептические в) химические вещества природного происхождения г) химические вещества техногенного происхождения д) обобщенные показатели химического состава воды</p>
<p>74. Класс источника централизованного питьевого водоснабжения устанавливают с учетом а) качества воды источника б) необходимых методов обработки в) водообильности источника г) самоочищающей способности воды источника</p>

<p>75. Регламентация органолептических показателей качества питьевой воды имеет своей целью</p> <p>а) соблюдение определенных потребительских свойств воды б) обеспечение нормального протекания физиологических функций организма в) обеспечение эпидемической безопасности водоснабжения</p>
<p>76. Основным источником поступления радона в жилые помещения являются</p> <p>а) грунт б) атмосферный воздух в) водопродовная вода г) газовая плита</p>
<p>77. В инфекционном боксе предусматривается вентиляция</p> <p>а) приточная с механическим побуждением б) вытяжная с естественным побуждением в) приточно-вытяжная с преобладанием притока г) приточно-вытяжная с преобладанием вытяжки д) приточно-вытяжная с равным объектом притока и вытяжки</p>
<p>78. В операционной предусматривается вентиляция</p> <p>а) приточная с механическим побуждением б) вытяжная с естественным побуждением в) приточно-вытяжная с преобладанием притока г) приточно-вытяжная с преобладанием вытяжки д) приточно-вытяжная с равным объектом притока и вытяжки</p>
<p>79. Бактериальные фильтры в системе приточной вентиляции операционной должны располагаться</p> <p>а) в воздухозаборной шахте б) в вентиляционной шахте вместе с калорифером в) в воздуховоде г) перед приточной решёткой</p>
<p>80. Оптимальные нормативы микроклимата жилищ в отличие от допустимых</p> <p>а) не зависят от возраста человека и климатического района б) не зависят от возраста человека и зависят климатического района в) зависят от возраста человека и не зависят от климатического района г) зависят от возраста человека и климатического района</p>
<p>81. Для обеспечения теплового комфорта человека в жилище важное значение имеют</p> <p>а) температура воздуха б) температура воздуха и величина перепадов температуры по горизонтали и высоте помещения в) температура воздуха и величина перепадов температуры по горизонтали и высоте помещения, температура внутренних поверхностей стен</p>
<p>82. Для обеспечения благоприятных условий терморегуляции при высокой температуре воздуха в помещении необходимо создать</p> <p>а) низкую влажность и достаточную подвижность воздуха б) низкую влажность и слабую подвижность воздуха в) высокую влажность и достаточную подвижность воздуха г) высокую влажность и слабую подвижность воздуха</p>
<p>83. Для обеспечения благоприятных условий терморегуляции при низкой температуре воздуха в помещении необходимо создать</p> <p>а) низкую влажность и достаточную подвижность воздуха б) низкую влажность и слабую подвижность воздуха в) высокую влажность и достаточную подвижность воздуха г) высокую влажность и слабую подвижность воздуха</p>

<p>84. Санитарным показателем эффективности работы вентиляции помещений жилых и общественных зданий служит</p> <ul style="list-style-type: none">а) аммиакб) диоксид углеродав) окисляемостьг) оксиды азотад) пыль
<p>85. Гигиеническая оценка инсоляции помещений или участков территории микрорайона даётся на основе определения</p> <ul style="list-style-type: none">а) продолжительность облучения их прямыми солнечными лучамиб) режима облученияв) продолжительности и режима облучения прямыми солнечными лучами
<p>86. Гигиенические требования к инсоляции жилых помещений</p> <ul style="list-style-type: none">а) оптимальны по времени и допустимы по режимуб) оптимальны по времени и оптимальны по режимув) допустимы по времени и оптимальны по режимуг) допустимы по времени и допустимы по режиму
<p>87. Сточные воды инфекционных отделений больниц</p> <ul style="list-style-type: none">а) отводятся в городскую канализациюб) обеззараживаются перед спуском в городскую канализациюв) перед спуском в городскую канализацию подвергаются очистке и обеззараживаниюг) решение вопроса зависит от конкретных санитарных условий
<p>88. Ориентация светонесущих сторон жилого здания, расположенного в центральной зоне (УФ-оптимума), для обеспечения допустимой инсоляции помещений рекомендуется</p> <ul style="list-style-type: none">а) широтнаяб) меридианальнаяв) по гелиометрической осиг) диагональные
<p>89. Ориентация светонесущих сторон жилого здания, расположенного в северной зоне (УФ-дефицита), для обеспечения допустимой инсоляции помещений рекомендуется</p> <ul style="list-style-type: none">а) широтнаяб) меридианальнаяв) по гелиометрической осиг) диагональные
<p>90. Ориентация светонесущих сторон жилого здания, расположенного в южной зоне (УФ-избытка), для обеспечения допустимой инсоляции помещений рекомендуется</p> <ul style="list-style-type: none">а) широтнаяб) меридианальнаяв) по гелиометрической осиг) диагональные
<p>91. Гигиенический норматив режима инсоляции помещений и территории жилой застройки обоснован эффектом инсоляции</p> <ul style="list-style-type: none">а) психофизиологическимб) тепловымв) бактерициднымг) общеоздоровительным
<p>92. Рекомендуемая ориентация окон операционных</p> <ul style="list-style-type: none">а) южнаяб) севернаяв) восточная

<p>г) западная д) зависит от климатического района, где расположена больница</p>
<p>93. Гигиенические нормативы к инсоляции жилых зданий должны быть обеспечены</p> <p>а) во всех жилых комнатах квартиры б) только в одной комнате квартиры в) в зависимости от количества комнат в квартире</p>
<p>94. В нейтральной зоне инфекционного отделения предусматривается вентиляция</p> <p>а) приточная б) вытяжная на естественном побудителе в) вытяжная механическая г) приточно-вытяжная с равным объёмом притока и вытяжки д) приточно-вытяжная с преобладанием вытяжки</p>
<p>95. Норма воздухоподачи на одного человека при проектировании вентиляции жилых и общественных зданий рассчитывается с учётом ограничения накопления в воздухе</p> <p>а) аммиака б) диоксида углерода в) оксидов азота г) пыли д) микроорганизмов</p>
<p>96. Палаты для совместного пребывания родильниц и новорождённых в родильном доме предусматриваются</p> <p>а) в физиологическом отделении б) в наблюдательном отделении в) в физиологическом и наблюдательном</p>
<p>97. Ощущение дискомфорта у человека, находящегося в помещении с допустимой температурой воздуха, но более низкой температурой стен и окружающих предметов, возникает за счёт теплопотерь путём</p> <p>а) испарения б) излучения в) конвекции г) кондукции</p>
<p>98. Микроклимат в закрытом помещении, параметры которого в определённые периоды суток изменяются с определённой скоростью, на определённое время, т.е. пульсируют, называется</p> <p>а) оптимальным б) физиологическим в) динамическим г) неблагоприятным</p>
<p>99. Продолжительность и режим инсоляции помещений и участков территории жилой зоны определяется методом</p> <p>а) графоаналитическим б) светотехническим в) экспресс-экспериментальным г) геометрическим</p>
<p>100. Коэффициент естественной освещённости помещений определяется методом</p> <p>а) графоаналитическим б) светотехническим в) экспресс-экспериментальным г) геометрическим</p>

<p>101. Световой коэффициент (СК) естественной освещённости определяется методом</p> <ul style="list-style-type: none">а) графоаналитическимб) светотехническимв) экспресс-экспериментальнымг) геометрическим
<p>102. Помещение для индивидуальной госпитализации больного, состоящее из шлюза, палаты, санитарного узла и наружного тамбура, называется</p> <ul style="list-style-type: none">а) боксомб) полубоксомв) инфекционной палатойг) однокоечной палатой
<p>103. Изолированный комплекс палат лечебных и вспомогательных помещений, предназначенных для больных с однородными заболеваниями, называется</p> <ul style="list-style-type: none">а) полубоксомб) палатной секциейв) отделением больницыг) блоком стационара
<p>104. Число, показывающее, сколько раз в течение часа воздух помещения должен быть сменён наружным воздухом, называется</p> <ul style="list-style-type: none">а) воздушным кубомб) кратностью воздухообменав) объёмом воздухаг) объёмом вентиляции
<p>105. Биологический эффект при ионизации воздуха определяется комплексным воздействием, кроме</p> <ul style="list-style-type: none">а) аэроионовб) озонав) оксидов азотаг) атомарного кислородад) электрического поля
<p>106. При проектировании многопрофильной больницы должно быть предусмотрено размещение в отдельных зданиях (блоках) отделений</p> <ul style="list-style-type: none">а) инфекционногоб) операционного блокав) терапевтическогог) детскогод) физиотерапевтического
<p>107. Основными источниками радона и продуктов его распада в воздухе жилых помещений являются</p> <ul style="list-style-type: none">а) грунт, на котором располагается зданиеб) строительные конструкциив) полимерные отделочные и строительные материалыг) бытовой газд) питьевая вода
<p>108. Минимальная величина КЕО в жилых помещениях нормируется с учётом</p> <ul style="list-style-type: none">а) светового климата местностиб) бактерицидного действия светав) характера выполняемой зрительной работыг) теплового действия светад) действия света на биоритмы организма

<p>109. Микроклимат помещений характеризуется комплексом показателей</p> <ul style="list-style-type: none">а) температурой воздухаб) барометрическим давлениемв) влажностью воздухаг) подвижностью воздухад) температурой ограждающих поверхностей
<p>110. Применение систем кондиционирования воздуха целесообразно</p> <ul style="list-style-type: none">а) в жилых зданиях, расположенных в зоне жаркого климатаб) в жилых зданиях, расположенных в зоне умеренного климатав) в общественных зданиях, предназначенного для одновременного присутствия большого количества людейг) в ряде помещений лечебно-профилактических учрежденийд) в жилых зданиях больших городов, не зависимо от климатических условий
<p>111. Биологический эффект при ионизации воздуха определяется комплексным воздействием</p> <ul style="list-style-type: none">а) аэроновб) озонав) оксидов азотаг) атомарного кислородад) электрического поля
<p>112. Ионный режим воздуха помещений изменяется при большом скоплении людей за счёт</p> <ul style="list-style-type: none">а) уменьшения лёгких ионовб) уменьшения тяжёлых ионовв) увеличения лёгких ионовг) увеличения тяжёлых ионовд) нарушения соотношения между положительно и отрицательно заряженными ионами
<p>113. Наиболее значимыми в гигиеническом отношении химическими компонентами воздуха современного жилища являются</p> <ul style="list-style-type: none">а) оксиды азотаб) формальдегидв) свинецг) хлорд) диоксид углерода
<p>114. Очистка воздуха на бактериальных фильтрах в приточных системах вентиляции должна быть предусмотрена для помещений больницы</p> <ul style="list-style-type: none">а) операционного блокаб) терапевтической секциив) палаты ожоговых больныхг) хирургической секциид) палаты новорождённых
<p>115. В зданиях лечебно-профилактических учреждений целесообразны системы отопления</p> <ul style="list-style-type: none">а) водяногоб) паровогов) панельногог) воздушного

Раздел 3. Гигиена труда

Тестовые задания с вариантами ответов

<p>1. ТЕПЛООТДАЧА У РАБОТАЮЩЕГО В УСЛОВИЯХ ВОЗДЕЙСТВИЯ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОКРУЖАЮЩЕГО ВОЗДУХА 35°C, ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ 50% И ТЕМПЕРАТУРЕ КОЖИ 35°C ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ПУТЕМ:</p> <p>а) излучения б) испарения в) конвекции г) кондукции</p>
<p>2. У РАБОТАЮЩИХ В УСЛОВИЯХ ВОЗДЕЙСТВИЯ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ПРИ ОТСУТСТВИИ СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ МОЖЕТ РАЗВИТЬСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ПОРАЖЕНИЕ ГЛАЗ:</p> <p>а) глаукома б) катаракта в) электроофтальмия г) конъюнктивит</p>
<p>3. У РАБОТАЮЩИХ В УСЛОВИЯХ ОХЛАЖДАЮЩЕГО МИКРОКЛИМАТА НАБЛЮДАЕТСЯ:</p> <p>а) повышение температуры открытых участков кожи б) понижение температуры открытых участков кожи в) повышение потребления кислорода г) сужение сосудов кожи</p>
<p>4. ПРИ РАБОТАХ В УСЛОВИЯХ НАГРЕВАЮЩЕГО МИКРОКЛИМАТА У РАБОЧИХ МОГУТ РЕГИСТРИРОВАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ:</p> <p>а) гипертермия б) облитерирующий эндартериит в) судорожная болезнь г) энцефалопатия</p>
<p>5. ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ПЕРЕГРЕВАНИЙ У РАБОТАЮЩИХ В УСЛОВИЯХ НАГРЕВАЮЩЕГО МИКРОКЛИМАТА ИСПОЛЬЗУЮТСЯ:</p> <p>а) комнаты отдыха с охлаждающими панелями б) комнаты отдыха с лучистым обогревом в) индивидуальные средства защиты тела, рук, ног г) подсоленная газированная вода для питья</p>
<p>6. НА КАКОЙ ВЫСОТЕ ИЗМЕРЯЕТСЯ ИНФРАКРАСНОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ:</p> <p>а) на высоте 0,5; 1,0 и 1,5 м от уровня пола или рабочей поверхности б) 1,2 м от источника излучения в) 1,5 м от источника излучения г) 0,7 м от источника излучения</p>
<p>7. ОЦЕНКУ ТЕПЛОВОГО БАЛАНСА ПРОВОДЯТ:</p> <p>а) инструментальными методами б) расчетными методами в) инструментальными и расчетными методами г) статистическим методом</p>
<p>8. ДЛЯ РАСЧЕТА ИНДЕКСА ТЕПЛОВОЙ НАГРУЗКИ СРЕДЫ НЕОБХОДИМЫ ДАННЫЕ:</p> <p>а) температуры влажного термометра б) температуры сухого термометра в) температуры внутри зачерненного шара г) интенсивности теплового облучения</p>

<p>9. ДОПУСТИМЫЕ ПАРАМЕТРЫ МИКРОКЛИМАТА РАБОЧЕЙ ЗОНЫ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ С УЧЕТОМ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) степени тяжести работы б) степени напряженности работы в) степени тяжести и напряженности работы г) плотности рабочего дня
<p>10. ПРИНЦИПЫ НОРМИРОВАНИЯ МИКРОКЛИМАТА РАБОЧИХ МЕСТ ОСНОВЫВАЮТСЯ С УЧЕТОМ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) интенсивности энерготрат работающих б) времени выполнения работы в) периода года г) использовании СИЗ
<p>11. ПРИ РАБОТАХ В УСЛОВИЯХ ОХЛАЖДАЮЩЕГО МИКРОКЛИМАТА (В ХОЛОДИЛЬНИКАХ, НА РЫБОКОМБИНАТАХ) У РАБОЧИХ МОГУТ РЕГИСТРИРОВАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) судорожная болезнь б) облитерирующий эндартериит в) ангионевроз (вегетативно-сенсорная полиневропатия) г) полирадикулоневропатия
<p>12. ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ПЕРЕОХЛАЖДЕНИЙ У РАБОТАЮЩИХ В УСЛОВИЯХ ОХЛАЖДАЮЩЕГО МИКРОКЛИМАТА ИСПОЛЬЗУЮТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) индивидуальные средства защиты тела, рук, ног б) комнаты отдыха с лучистым обогревом в) подсоленная газированная вода для питья г) регламентированные внутрисменные перерывы
<p>13. НА КАКОЙ ВЫСОТЕ ПРОВОДЯТ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ, ВЛАЖНОСТИ И СКОРОСТИ ДВИЖЕНИЯ ВОЗДУХА:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 1 м от поверхности пола или рабочей площадки при работах, выполняемых сидя б) 1,2 м от поверхности пола или рабочей площадки при работах, выполняемых сидя в) 1,5 м от поверхности пола или рабочей площадки при работах стоя г) 1,6 м от поверхности пола или рабочей площадки при работах стоя
<p>14. ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ ТЕПЛООВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЮТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) кататермометр б) психрометр в) анемометр г) радиометр
<p>15. ТНС - ИНДЕКС РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЯХ НА РАБОЧИХ МЕСТАХ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) скорость движения воздуха менее 0,8 м/с; б) скорость движения воздуха менее 0,6 м/с; в) интенсивность теплового облучения менее 1200 Вт/м²; г) интенсивность теплового облучения более 1200 Вт/м²;
<p>16. ПРИ НОРМИРОВАНИИ МИКРОКЛИМАТА В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАТИВНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ ВЫДЕЛЯЮТ КАТЕГОРИИ РАБОТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) малой тяжести б) легкой тяжести в) средней тяжести г) тяжелая

<p>17. В СООТВЕТСТВИИ С ГИГИЕНИЧЕСКИМИ НОРМАТИВАМИ ДЛЯ КОНТРОЛЯ СОДЕРЖАНИЯ В ВОЗДУХЕ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ АЭРОЗОЛЯ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ФИБРОГЕННОГО ДЕЙСТВИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЕГО КОНЦЕНТРАЦИИ:</p> <p>а) среднесменной б) максимально-разовой в) среднесуточной г) среднесменной и максимально-разовой</p>
<p>18. ПЫЛЕВАЯ НАГРУЗКА (ПН) НА ОРГАНЫ ДЫХАНИЯ РАБОТАЮЩЕГО – ЭТО:</p> <p>а) суммарная масса пыли, поступающей в органы дыхания за время трудового стажа б) суммарное количество частиц пыли, поступающих в органы дыхания за смену в) суммарное количество частиц пыли, поступающих в органы дыхания за месяц г) суммарное количество частиц пыли, поступающих в органы дыхания за год</p>
<p>19. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ АЭРОЗОЛЕЙ ПО УСЛОВИЯМ ОБРАЗОВАНИЯ:</p> <p>а) аэрозоль дезинтеграции б) аэрозоль органический в) аэрозоль неорганический г) аэрозоль конденсации</p>
<p>20. КАКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ РЕНТГЕНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТИНЫ НЕ ХАРАКТЕРНЫ ПРИ СИЛИКОЗЕ:</p> <p>а) уплотнение корней легких б) уплотнение плевры в) фиброз г) мелкоузелковые образования</p>
<p>21. ДЛЯ БОРЬБЫ С ШУМОМ БОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ УМЕНЬШЕНИЕ ШУМА:</p> <p>а) в источнике образования б) по пути распространения в) путем применения средств индивидуальной защиты г) используя архитектурно-планировочные решения</p>
<p>22. ПРИ ИЗМЕНЕНИИ УРОВНЯ ШУМА ЗА РАБОЧУЮ СМЕНУ БОЛЕЕ, ЧЕМ НА 5 ДБА, ОН НАЗЫВАЕТСЯ:</p> <p>а) широкополосным б) постоянным в) узкополосным г) непостоянным</p>
<p>23. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ТУГОУХОСТЬ ВОЗНИКАЕТ БЫСТРЕЕ, ЕСЛИ ШУМ ИМЕЕТ ХАРАКТЕР:</p> <p>а) постоянный б) импульсный в) низкочастотный г) высокочастотный</p>
<p>24. ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО НЕВРИТА СЛУХОВОГО НЕРВА НЕ ХАРАКТЕРНО:</p> <p>а) постепенное развитие б) одностороннее поражение в) двустороннее поражение г) повышение порогов восприятия звуков в области высоких частот</p>
<p>25. ДЛЯ ОЦЕНКИ ВОЗДЕЙСТВИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ШУМА НА</p>

<p>СЛУХОВОЙ АНАЛИЗАТОР НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ МЕТОД ИССЛЕДОВАНИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) при помощи камертона б) при помощи разговорной речи в) тональная пороговая аудиометрия г) слухомоторная хронорефлексометрия
<p>26. ПРИ СИСТЕМАТИЧЕСКОМ ВОЗДЕЙСТВИИ УЛЬТРАЗВУКА, РАСПРОСТРАНЯЮЩЕГОСЯ ВОЗДУШНЫМ ПУТЕМ, НАИБОЛЕЕ ХАРАКТЕРНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ В ОРГАНИЗМЕ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) профессиональная тугоухость б) вегетососудистая дистония в) полиневриты г) астенический синдром
<p>27. НАИБОЛЕЕ ХАРАКТЕРНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ В ОРГАНИЗМЕ ПРИ КОНТАКТНОМ ВОЗДЕЙСТВИИ УЛЬТРАЗВУКА:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) нарушение чувствительности кистей рук б) изменение в составе периферической крови в) вегетомиофасцикулиты рук г) нарушение зрения
<p>28. ДЛЯ ИНФРАЗВУКОВЫХ КОЛЕБАНИЙ ХАРАКТЕРНЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) большая длина волны б) малая длина волны в) высокая частота колебаний г) явление дифракции (огибание препятствий)
<p>29. ИНФРАЗВУК ОКАЗЫВАЕТ БИОЛОГИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) на эмоциональную сферу (чувство страха) б) на опорно-двигательный аппарат в) на системы вегетативного обеспечения (сердечно-сосудистая, дыхательная, нейроэндокринная) г) органы пищеварения
<p>30. САНИТАРНЫЕ НОРМЫ ВИБРАЦИИ РАБОЧИХ МЕСТ УСТАНОВЛИВАЮТ ДОПУСТИМУЮ ИНТЕНСИВНОСТЬ ВИБРАЦИИ С УЧЕТОМ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) источника вибрации б) направления вибрации в) частоты вибрации г) времени года
<p>31. ПРИЧИНАМИ ПОВЫШЕНИЯ УРОВНЕЙ ВИБРАЦИИ ПРИ РАБОТЕ РУЧНЫМ ИНСТРУМЕНТОМ ЯВЛЯЮТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) снижение величины осевого усилия подачи б) изменение физико-химических свойств обрабатываемого изделия, материала (повышение твердости) в) увеличение массы инструмента г) изношенность инструмента
<p>32. РАЗВИТИЮ ВИБРАЦИОННОЙ БОЛЕЗНИ У РАБОТАЮЩИХ С РУЧНЫМ МЕХАНИЗИРОВАННЫМ ИНСТРУМЕНТОМ СПОСОБСТВУЮТ (КРОМЕ ИНТЕНСИВНОЙ ВИБРАЦИИ) СЛЕДУЮЩИЕ ФАКТОРЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) пыль б) тяжесть работы в) напряженность работы г) низкие температуры воздуха
<p>33. НЕБЛАГОПРИЯТНОЕ ДЕЙСТВИЕ ВИБРАЦИИ УСИЛИВАЕТСЯ В СОЧЕТАНИИ С:</p>

<ul style="list-style-type: none"> а) шумом б) нагревающим микроклиматом в) охлаждающим микроклиматом г) физическим перенапряжением
<p>34. ПРИ ОЦЕНКЕ УСЛОВИЙ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С РУЧНЫМ ВИБРОИНСТРУМЕНТОМ В СООТВЕТСТВИИ С САНПИН 2.2.2.540-96 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РУЧНЫМ ИНСТРУМЕНТАМ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТ» СЛЕДУЕТ ТАКЖЕ УЧИТЫВАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПАРАМЕТРЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) масса инструмента б) угол наклона инструмента к обрабатываемой поверхности в) усилие нажатия г) температура поверхности рукоятки
<p>35. РЕЖИМЫ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С РУЧНЫМ ВИБРОИНСТРУМЕНТОМ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА СНИЖЕНИЕ СУММАРНОГО ВРЕМЕНИ ВОЗДЕЙСТВИЯ ВИБРАЦИИ, ЕСЛИ ОНА ПРЕВЫШАЕТ ПДУ, УСТАНОВЛИВАЮТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) в случае превышения ПДУ на 6 дБ б) в случае превышения ПДУ на 8 дБ в) в случае превышения ПДУ на 10 дБ г) в случае превышения ПДУ на 12 дБ
<p>36. ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ВОЗДЕЙСТВИЯ ОБЩЕЙ ВИБРАЦИИ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ НАИБОЛЕЕ РАДИКАЛЬНЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) введение регламентированных внутрисменных перерывов б) виброизоляция оборудования в) виброизоляция рабочего места г) использование индивидуальных средств защиты
<p>37. ДЛЯ СНИЖЕНИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ ВИБРАЦИИ, ПЕРЕДАВАЕМОЙ НА РУКИ, НАИБОЛЕЕ РАДИКАЛЬНЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) применение амортизирующих устройств б) защита рук антивибрационными рукавицами в) усовершенствование ручного инструмента г) самомассаж рук
<p>38. ПРИ ВОЗМОЖНОСТИ ПОСТУПЛЕНИЯ В ВОЗДУХ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ С ОСТРОНАПРАВЛЕННЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ ОТБОР ПРОБ ДОЛЖЕН ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) не реже 1 раза в месяц б) не реже 1 раза в квартал в) с применением систем автоматических приборов г) еженедельно
<p>39. ВИДЫ КОМБИНИРОВАННОГО ДЕЙСТВИЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ЯДОВ НА ОРГАНИЗМ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) аддитивное б) потенцированное в) антагонистическое г) сочетанное
<p>40. ЧЕМ МЕНЬШЕ ЗОНА ОСТРОГО ДЕЙСТВИЯ, ТЕМ ВЕЩЕСТВО:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) более опасно при остром воздействии б) более опасно при хроническом воздействии в) величина зоны не является показателем степени опасности г) менее опасно при остром воздействии
<p>41. ЧЕМ МЕНЬШЕ ЗОНА ХРОНИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ, ТЕМ ВЕЩЕСТВО:</p>

<p>а) более опасно при хроническом воздействии б) менее опасно при хроническом воздействии в) величина зоны не является показателем степени опасности. г) более опасно при остром воздействии</p>
<p>42. ВИДЫ КОМБИНИРОВАННОГО ДЕЙСТВИЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ЯДОВ НА ОРГАНИЗМ:</p> <p>а) аддитивное б) потенцированное в) антагонистическое г) сочетанное</p>
<p>43. К ДОКУМЕНТАМ, В КОТОРЫХ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ ИНФОРМАЦИЮ О КАНЦЕРОГЕННОЙ ОПАСНОСТИ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ И ПРЕДПРИЯТИЙ, ОТНОСЯТСЯ:</p> <p>а) ГН 2.2.5.1313-03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны» б) СанПиН 1.2.2353-08 "Канцерогенные факторы и основные требования к профилактике канцерогенной опасности" в) Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» г) ГОСТ 12.1.007.-76 «ССБТ. Вредные вещества»</p>
<p>44. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЯДЫ ПО СТЕПЕНИ ТОКСИЧНОСТИ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ:</p> <p>а) на чрезвычайно токсичные б) на высокотоксичные в) на умеренно токсичные г) на нетоксичные</p>
<p>45. НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНАЯ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ СИСТЕМА ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ:</p> <p>а) общего б) местного в) комбинированного г) совмещенного</p>
<p>46. ДЛЯ ОСВЕЩЕНИЯ ЦЕХОВ С ФИКСИРОВАННЫМИ РАБОЧИМИ МЕСТАМИ ЖЕЛАТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИСТЕМЫ ОСВЕЩЕНИЯ:</p> <p>а) общей б) комбинированной в) местной г) совмещённой</p>
<p>47. ДЛЯ ОСВЕЩЕНИЯ ЦЕХОВ С НЕФИКСИРОВАННЫМИ РАБОЧИМИ МЕСТАМИ НАИБОЛЕЕ ЖЕЛАТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИСТЕМЫ ОСВЕЩЕНИЯ:</p> <p>а) общей б) комбинированной в) местной г) совмещённой</p>
<p>48. ОСНОВНЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАЛЬНОМУ ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ:</p> <p>а) достаточность б) равномерность в) применение открытых ламп г) использование только местного освещения</p>
<p>49. ФИЗИЧЕСКАЯ РАБОТА МОЖЕТ БЫТЬ:</p> <p>а) статической б) кинематической</p>

<p>в) динамической г) статико-динамической</p>
<p>50. ДИНАМИЧЕСКАЯ ОТРИЦАТЕЛЬНАЯ РАБОТА - ЭТО РАБОТА:</p> <p>а) по поддержанию тела б) по перемещению груза в направлении силы тяжести в) по перемещению груза против силы тяжести г) по удержанию груза</p>
<p>51. К СТАТИЧЕСКОЙ МОЖЕТ БЫТЬ ОТНЕСЕНА РАБОТА:</p> <p>а) по поддержанию тела в определенном положении для выполнения производственных операций б) по перемещению груза в направлении силы тяжести в) по поддержанию груза в неподвижном состоянии г) по перемещению груза против силы тяжести</p>
<p>52. ФОРМЫ РАБОТЫ, СВЯЗАННЫЕ С ДИСТАНЦИОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ПРОЦЕССАМИ И МЕХАНИЗМАМИ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ:</p> <p>а) преобладанием функций слежения, контроля и регулирования б) преобладанием региональных мышечных нагрузок в) увеличением нагрузки на нервно-эмоциональную сферу г) синхронизацией действий всех участников технологического процесса в соответствии с заданным темпом и ритмом работы</p>
<p>53. ОСОБЕННОСТЯМИ ОПЕРАТОРСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЯВЛЯЮТСЯ:</p> <p>а) необходимость переработки большого объема информации б) вынужденная рабочая поза в) большая нагрузка на анализаторы г) необходимость точности реакции на движущийся объект</p>
<p>54. К КОЛИЧЕСТВЕННЫМ ПОКАЗАТЕЛЯМ СНИЖЕНИЯ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ВСЛЕДСТВИЕ УТОМЛЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ:</p> <p>а) снижение производительности труда б) увеличение времени выполнения операций в) снижение брака в работе г) снижение скорости движений</p>
<p>55. ПРИ РАБОТЕ НА КЛАВИАТУРЕ ПЕРСОНАЛЬНОГО КОМПЬЮТЕРА ФИЗИЧЕСКАЯ РАБОТА:</p> <p>а) региональная б) глобальная в) локальная г) общая</p>
<p>56. ИНЖЕНЕРНАЯ ПСИХОЛОГИЯ РЕШАЕТ ВОПРОСЫ, СВЯЗАННЫЕ СО СЛЕДУЮЩИМИ АСПЕКТАМИ ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЛЮДЕЙ, РАБОТАЮЩИХ В АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ СИСТЕМАХ:</p> <p>а) особенности восприятия и переработки информации оператором б) пропускная способность анализаторных систем в) доля активных действий г) величина усилий, скорость, траектория и количество движений</p>
<p>57. ЭРГОМЕТРИЧЕСКИЕ КРИТЕРИИ ТЯЖЕСТИ ТРУДОВОГО ПРОЦЕССА – ЭТО:</p> <p>а) величина физической динамической нагрузки б) состояние здоровья в профессиональной группе в) стереотипные рабочие движения (количество за смену) г) текучесть кадров</p>
<p>58. В СООТВЕТСТВИИ С Р 2.2.2006-05 «РУКОВОДСТВО ПО ГИГИЕНИЧЕСКОЙ</p>

<p>ОЦЕНКЕ ФАКТОРОВ РАБОЧЕЙ СРЕДЫ И ТРУДОВОГО ПРОЦЕССА. КРИТЕРИИ И КЛАССИФИКАЦИЯ УСЛОВИЙ ТРУДА» ПО ТЯЖЕСТИ И НАПРЯЖЕННОСТИ ВЫДЕЛЯЮТ СЛЕДУЮЩИЕ КЛАССЫ УСЛОВИЙ ТРУДА:</p> <ul style="list-style-type: none">а) оптимальныеб) удовлетворительныев) допустимыег) опасные
<p>59. ГРУППА ИСПЫТУЕМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ ДОЛЖНА БЫТЬ ОДНОРОДНА:</p> <ul style="list-style-type: none">а) по полуб) по возрастув) по образованиюг) по стажу
<p>60. УНИВЕРСАЛЬНЫМ ХРОНО-РЕФЛЕКСОМЕТРОМ ОПРЕДЕЛЯЮТ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) скрытый период зрительно-моторной реакцииб) объем памятив) концентрацию вниманияг) скрытый период слухо-моторной реакции
<p>61. ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО БОРЬБЕ С МОНОТОНИЕЙ — ЭТО:</p> <ul style="list-style-type: none">а) увеличение числа элементов в трудовых операцияхб) уменьшение времени выполнения операцийв) изменяющийся ритм и темп выполняемых операцийсмена выполняемых операций
<p>62. ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ЗРИТЕЛЬНОГО АНАЛИЗАТОРА МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ МЕТОДЫ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) пропускная способность глазаб) треморометрияв) устойчивость ясного виденияг) критическая частота световых мельканий
<p>63. ПРИ ШЛИФОВКЕ НА ШЛИФОВАЛЬНОМ СТАНКЕ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ПЫЛИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) зонтб) вытяжной шкафв) кожухг) бокс
<p>64. В ГАЛЬВАНИЧЕСКИХ ЦЕХАХ ДЛЯ БОРЬБЫ С ИСПАРЯЮЩИМИСЯ С ПОВЕРХНОСТИ ВАНН ВЕЩЕСТВАМИ ИСПОЛЬЗУЮТ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) вытяжной шкафб) вытяжную решеткув) вытяжной зонтг) бортовой отсос
<p>65. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ВОЗДУХА В ПОМЕЩЕНИИ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ АЭРАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ЗА СЧЕТ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) теплового напораб) ветрового напорав) дефлекторовг) центробежных вентиляторов
<p>66. ПРИ ШЛИФОВКЕ НА ШЛИФОВАЛЬНОМ СТАНКЕ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ПЫЛИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) зонтб) вытяжной шкафв) кожух

г) бокс
67. С УСЛОВИЯМИ ПОВЫШЕННОГО ПАРЦИАЛЬНОГО ДАВЛЕНИЯ ГАЗОВОЙ СРЕДЫ ЧЕЛОВЕК СТАЛКИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ВИДОВ РАБОТ: а) при строительстве подземных сооружений кессонным способом б) при выполнении водолазных работ в) при строительстве технических сооружений в условиях горной местности г) при использовании в медицине метода гипербарической оксигенации
68. КЕССОННЫЙ МЕТОД ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ: а) при работах, выполняющихся под водой б) при работах, проводящихся наземным способом в) при работах, выполняющихся под землей г) при работах, выполняющихся под землей в сильно насыщенном водой грунте
69. НЕБЛАГОПРИЯТНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ МИКРОКЛИМАТА ПРИ КЕССОННЫХ РАБОТАХ СВЯЗАНО СО СЛЕДУЮЩИМИ ЭФФЕКТАМИ: а) адиабатический эффект б) пониженная теплопроводность воздуха в) повышенное содержание влаги в воздухе г) повышенная теплопроводность воздуха
70. ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ ЛЕЧЕБНЫЙ ЭФФЕКТ МЕТОДА ГИПЕРБАРИЧЕСКОЙ ОКСИГЕНАЦИИ СВЯЗАН С: а) усилением действия аэрозолей фармакологических средств б) мобилизацией защитных сил организма в) устранением дефицита кислорода в тканях г) увеличением способности организма к саморегуляции
71. К ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМ ОСОБЕННОСТЯМ ПЕРИОДА ДЕКОМПРЕССИИ ОТНОСЯТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОЦЕССЫ В ОРГАНИЗМЕ: а) «глубинное опьянение» б) газовая эмболия в) повышенный токсический эффект оксида углерода г) баротравмы
72. ОСНОВНЫМИ МЕРАМИ ПРОФИЛАКТИКИ КЕССОННОЙ БОЛЕЗНИ ЯВЛЯЮТСЯ: а) укорочение рабочего времени по мере увеличения давления в кессоне б) укорочение времени декомпрессии при увеличении давления в кессоне в) ступенчатое проведение декомпрессии при водолазных работах г) применение метода кислородного дыхания в период декомпрессии
73. ТИПИЧНЫМИ ПРИЗНАКАМИ ГОРНОЙ БОЛЕЗНИ ЯВЛЯЮТСЯ: а) одышка б) кашель в) отеки г) боли в суставах
74. ОСНОВУ ПРОФИЛАКТИКИ ГОРНОЙ БОЛЕЗНИ СОСТАВЛЯЮТ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРОПРИЯТИЯ: а) снижение тяжести производственных процессов за счет их автоматизации и механизации б) тренировки в условиях повышенного парциального давления кислорода в) прием повышенного количества витаминов группы С, В, Р г) тренировки в условиях недостатка кислорода
75. ЛАЗЕРНОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ ВИДИМОЙ И БЛИЖНЕЙ ИНФРАКРАСНОЙ ОБЛАСТИ СПЕКТРА В ОРГАНЕ ЗРЕНИЯ ДОСТИГАЕТ:

<ul style="list-style-type: none"> а) конъюнктивы б) сетчатки в) роговицы г) хрусталика
<p>76. ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ВОЛНЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЕТАЛЛОВ (ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВ), ИМЕЮТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) ВЧ-диапазон б) УВЧ-диапазон в) СВЧ-диапазон г) НЧ-диапазон
<p>77. ПОРАЖЕНИЯ ГЛАЗ ВОЗНИКАЮТ ПРИ ВОЗДЕЙСТВИИ ЭМП ДИАПАЗОНА:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) СВЧ б) УВЧ в) НЧ г) ВЧ
<p>78. В ВОЛНОВОЙ ЗОНЕ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ПОЛЕЙ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) E, В/м б) ППЭ, Вт/м² в) H, А/м г) B, Тл
<p>79. БИОЛОГИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭМП РАДИОЧАСТОТ ЗАВИСИТ ОТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) частоты колебаний б) длительности воздействия в) теплового излучения г) режима облучения
<p>80. РАБОТА В УСЛОВИЯХ ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭМП ДИАПАЗОНА РАДИОЧАСТОТ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ РАССТРОЙСТВА:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) нервной системы б) сердечно-сосудистой системы в) желудочно-кишечного тракта г) дыхательной системы
<p>81. ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ И МАГНИТНОЙ СОСТАВЛЯЮЩИХ ЭМП В ЗОНЕ ИНДУКЦИИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИБОРЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) люксметр б) ИНЭП в) радиометр г) ПЗ
<p>82. ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ПЛОТНОСТИ ПОТОКА ЭНЕРГИИ ЭМП (ВОЛНОВАЯ ЗОНА) ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИБОРЫ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) ПЗ б) ИНЭП в) ИЭМП г) В&Е-метр
<p>83. УКАЖИТЕ ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ЭЛЕКТРО-МАГНИТНЫХ ПОЛЕЙ, ГЕНЕРИРУЕМЫХ ВДТ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none"> а) векторное поле б) электростатическое поле в) переменное электрическое поле г) переменное магнитное поле
<p>84. ЧТО ЯВЛЯЕТСЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКОЙ</p>

<p>ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ПОЛЯ В ЗОНЕ ИНДУКЦИИ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none"> а) напряженность электрического поля (Е) б) напряженность магнитного поля (Н) в) плотность магнитного потока (В) г) энергетическая экспозиция (ЭЭ)
<p>85. ЧТО ЯВЛЯЕТСЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКОЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ПОЛЯ В ВОЛНОВОЙ ЗОНЕ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) напряженность магнитного поля (Н) б) плотность магнитного потока (В) в) энергетическая экспозиция (ЭЭ) г) плотность потока энергии (ППЭ)
<p>86. КАК ВЕДЕТ СЕБЯ ЭМП В ЗОНЕ ИНДУКЦИИ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none"> а) векторы электрической и магнитной составляющих параллельны друг другу, можно говорить о единой энергии поля б) поле не меняется во времени в) поле исчезает при выключении источника г) электрическая и магнитная составляющие независимы друг от друга, а их векторы взаимно перпендикулярны
<p>87. В КАКОЙ ЗОНЕ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ КОЛЕБАНИЙ НАХОДИТСЯ РАБОЧЕЕ МЕСТО ОПЕРАТОРА ПЭВМ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) в волновой зоне б) в зоне досягаемости в) в зоне индукции г) в зоне интерференции
<p>88. УКАЖИТЕ ЧАСТОТНЫЙ ДИАПАЗОН ЭМИ, ГЕНЕРИРУЕМЫЙ ВДТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 300 МГц б) 300 ГГц в) 5Гц – 400 кГц г) 3 МГц – 30 МГц
<p>89. КАКИМ ПАРАМЕТРАМ ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ МИКРОКЛИМАТ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ГДЕ РАБОТА НА ПЭВМ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНОЙ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none"> а) оптимальным для категории 1а б) оптимальным для категории 2а в) оптимальным для категории 1б г) допустимым для категории 1б
<p>90. ПО КАКИМ ПАРАМЕТРАМ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ СООТВЕТСТВИЕ ОСВЕЩЕНИЯ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПЭВМ ТРЕБОВАНИЯМ САНПИН 2.2.2/2.4.1340-03 (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none"> а) неравномерность распределения яркости б) оптимальность в) прямая блесккость г) коэффициент пульсации
<p>91. КАКИМ ПРИБОРОМ ИЗМЕРЯЕТСЯ УРОВЕНЬ ПЕРЕМЕННЫХ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ПОЛЕЙ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ВДТ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) ПЗ-50 б) В&Е-метр в) ИНЭП

г) Фотометр
<p>92. ОТМЕТЬТЕ ОСНОВНЫЕ МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ ГИГИЕНИЧЕСКОГО НОРМИРОВАНИЯ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ:</p> <p>а) принцип объективности б) принцип пороговости в) принцип приоритета (примата) медицинских и биологических показателей г) принцип технической достижимости</p>
<p>93. КАКАЯ МЕТОДОЛОГИЯ ПРИНЯТА ДЛЯ ОЦЕНКИ БИОЛОГИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ПРИ ЕГО РЕГЛАМЕНТИРОВАНИИ:</p> <p>а) информационный характер действия химических веществ б) зависимость эффекта от дозы вещества в) беспороговый характер действия химических веществ г) зависимость эффекта от продолжительности воздействия</p>
<p>94. ПРИНЦИП ОПЕРЕЖЕНИЯ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО СРАВНЕНИЮ С МОМЕНТОМ ВНЕДРЕНИЯ ФАКТОРА В ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ:</p> <p>а) разработка ПДК планируемого к использованию химического вещества на этапе лабораторных установок б) разработка ПДК планируемого к использованию химического вещества на этапе ввода производства в эксплуатацию в) разработка ПДК планируемого к использованию химического вещества на этапе опытного и полупромышленного производства</p>
<p>95. КЛИНИКО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ АПРОБАЦИЯ ПРИНЯТЫХ САНИТАРНЫХ СТАНДАРТОВ ПОСЛЕ ВНЕДРЕНИЯ ИХ В ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ ДОЛЖНА ПЛАНИРОВАТЬСЯ:</p> <p>а) в конце первого года внедрения стандарта б) не позднее 3-5 лет с момента внедрения стандарта в) через 10 лет после внедрения стандарта г) через 20 лет после внедрения стандарта</p>
<p>96. КОНЦЕПЦИЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДОПУСТИМОГО РИСКА ВКЛЮЧАЕТ:</p> <p>а) изучение причин, приводящих к риску б) количественную оценку риска в) определение приоритетных направлений профилактики г) принятие решений по снижению риска</p>
<p>97. ПРИЧИНАМИ БОЛЬШЕГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ НА ОРГАНИЗМ ЖЕНЩИН ПО СРАВНЕНИЮ С МУЖЧИНАМИ ЯВЛЯЮТСЯ:</p> <p>а) более высокое отношение кожного покрова к массе тела б) особенности гормонального статуса в) более высокое содержание жировой ткани г) трудовая активность</p>
<p>98. ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ ЖЕНЩИН К ВОЗДЕЙСТВИЮ ВИБРАЦИИ ПО СРАВНЕНИЮ С МУЖЧИНАМИ:</p> <p>а) ниже б) выше в) одинакова</p>
<p>99. НАЧАЛО ПОТООТДЕЛЕНИЯ У ЖЕНЩИН ПРИ ВОЗДЕЙСТВИИ НАГРЕВАЮЩЕГО МИКРОКЛИМАТА:</p> <p>а) замедленное по сравнению с мужчинами б) ускоренное по сравнению с мужчинами в) зависит от фазы менструального цикла</p>

<p>100.ОТМЕТЬТЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ФАКТОРЫ, ДЛЯ КОТОРЫХ В САНПИН 2.2.0.555-96 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА ЖЕНЩИН» ПРЕДУСМОТРЕНО БОЛЕЕ ЖЕСТКОЕ РЕГЛАМЕНТИРОВАНИЕ ИХ ДЛЯ ЖЕНЩИН ПО СРАВНЕНИЮ С МУЖЧИНАМИ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) шумб) вибрацияв) тяжесть трудаг) электромагнитные излученияд) микроклимат
<p>101.ПАРАМЕТРЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ И ТРУДОВОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ БЕРЕМЕННЫХ ЖЕНЩИН ПО ТРЕБОВАНИЯМ САНПИН 2.2.0.555-96 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА ЖЕНЩИН» ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) допустимымб) оптимальнымв) допускается наличие одного вредного фактора класса вредности не выше 3.1г) не определено документом
<p>102.ФИЛЬТРУЮЩИЕ СИЗ ОРГАНОВ ДЫХАНИЯ (СИЗОД) ПРИМЕНЯЮТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) при содержании кислорода в воздухе рабочей зоны не менее 17% объемныхб) при известном количественном содержании вредных веществ: аэрозолей, паров, газов, но не более 1,0 % по объему газовых примесейв) при содержании кислорода в воздухе рабочей зоны менее 17% объемныхг) вне зависимости от содержания кислорода, а также состава и количества вредных веществ в окружающей среде
<p>103.В КАКИХ ДОКУМЕНТАХ УТВЕРЖДЕН ПЕРЕЧЕНЬ ВЕЩЕСТВ, ПРИ РАБОТЕ С КОТОРЫМИ ДОЛЖЕН БЫТЬ ИСКЛЮЧЕН КОНТАКТ С ОРГАНАМИ ДЫХАНИЯ И КОЖЕЙ ПУТЕМ ПРИМЕНЕНИЯ ИЗОЛИРУЮЩИХ СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Р 2.2.2006-05б) ГН 2.2.5.1313-03в) ГОСТ 12.4.011-89г) ГОСТ 12.1.007-76
<p>104.СИЗОД С ИЗОЛИРУЮЩЕЙ ПОЛНОЛИЦЕВОЙ МАСКОЙ МОГУТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИЯХ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) до 100 ПДКб) до 50 ПДКв) до 2000 ПДКг) до 1000 ПДК
<p>105.ПРОФЗАБОЛЕВАНИЯ (ОТРАВЛЕНИЯ) - ЭТО ПАТОЛОГИЧЕСКИЕ СОСТОЯНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) воздействием вредных условий трудаб) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессиейв) осложнением течения общесоматического заболевания от воздействия вредных условий трудаг) снижение резистентности и сопротивляемости организма
<p>106.ОСТРОЕ ПРОФЗАБОЛЕВАНИЕ (ОТРАВЛЕНИЕ) - ЭТО ЗАБОЛЕВАНИЕ, ВОЗНИКШЕЕ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) после однократного (в течение одной рабочей смены), воздействия вредных проффакторовб) после многократного (в течение более одной смены), воздействия вредных проффакторов

<p>в) после многократного и длительного (более одной рабочей смены) воздействия вредных проффакторов</p> <p>г) после многократного (в течение 2-х часов рабочей смены) воздействия вредных проффакторов</p>
<p>107. ХРОНИЧЕСКОЕ ПРОФЗАБОЛЕВАНИЕ (ОТРАВЛЕНИЕ) - ЭТО ЗАБОЛЕВАНИЕ, ВОЗНИКШЕЕ:</p> <p>а) после однократного (в течение не более одной смены), воздействия вредных проффакторов</p> <p>б) после многократного (в течение не более одной смены), воздействия вредных проффакторов</p> <p>в) после многократного и длительного (более одной рабочей смены) воздействия вредных проффакторов</p> <p>г) после многократного (в течение 2-х часов рабочей смены) воздействия вредных проффакторов</p>
<p>108. ДОКУМЕНТЫ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ОРГАНАМИ ГОССАНЭПИДНАДЗОРА И НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПЕРВИЧНОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ:</p> <p>а) листок временной нетрудоспособности</p> <p>б) санитарно-гигиеническая характеристика условий труда</p> <p>в) справка КЭК</p> <p>г) копия трудовой книжки</p>
<p>109. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ:</p> <p>а) описание детальной профессии</p> <p>б) краткое изложение анамнеза заболевания</p> <p>в) наличие и гигиенические характеристики неблагоприятных производственных факторов</p> <p>г) характер индивидуальных и коллективных мер защиты</p>
<p>110. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ РАБОЧИХ, УСТРАИВАЮЩИХСЯ НА ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ, ПРОВОДЯТСЯ С ЦЕЛЬЮ:</p> <p>а) предупреждения несчастных случаев</p> <p>б) раннего выявления и профилактики заболеваний</p> <p>в) достижения высокой производительности труда у работающих</p> <p>г) определения соответствия состояния здоровья лица, поступающего на работу, поручаемой ему работе</p>
<p>111. ВРАЧ ПО ГИГИЕНЕ ТРУДА ПРИ ПРОВЕДЕНИИ НА ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ ВЫПОЛНЯЕТ СЛЕДУЮЩУЮ РАБОТУ:</p> <p>а) согласовывает перечень профессий и поименный список работающих, подлежащих медосмотру</p> <p>б) знакомит врачей медсанчасти с условиями труда на предприятии</p> <p>в) составляет план проведения медосмотра</p> <p>г) участвует в проведении медосмотра</p>
<p>112. В СОСТАВ ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЙ КОМИССИИ ПО ОЦЕНКЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ВХОДЯТ:</p> <p>а) представитель работодателя</p> <p>б) представитель центра профпатологии</p> <p>в) представитель органов Роспотребнадзора</p> <p>г) представитель медицинской организации</p>
<p>113. ВРАЧ ОРГАНА РОСПОТРЕБНАДЗОРА, В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОВЕДЕННЫХ МЕДОСМОТРОВ У ВНОВЬ</p>

<p>ПРИНЯТЫХ НА РАБОТУ, ДОЛЖЕН ОЦЕНИТЬ:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) состав врачей-специалистов б) набор выполненных инструментальных и лабораторных исследований в) правильность установленного диагноза г) заключение комиссии об отсутствии противопоказаний к работе
<p>114. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РИСКА (ПР) ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА СЛЕДУЮЩИЕ КАТЕГОРИИ ДОКАЗАННОСТИ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. доказанный ПР 2. допустимый ПР 3. подозреваемый ПР 4. предполагаемый ПР 5. неприемлемый ПР <p>а) 1,2,3,4 б) 2,4,5 в) 1,3,4 г) 3,4,5 д) 1,2,5</p>
<p>115. ПРИЕМЛЕМЫМ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ГРУПП ДИАПАЗОНОМ РИСКА ЯВЛЯЕТСЯ:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) равный или более 1×10^{-4} б) более 1×10^{-4}, но менее 1×10^{-3} в) 1×10^{-6} г) более 1×10^{-6}, но менее 1×10^{-4}
<p>116. ОЦЕНКА РИСКА ВКЛЮЧАЕТ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРОПРИЯТИЯ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. выявление опасности 2. оценка экспозиции 3. оценка зависимости «доза-ответ» 4. оценка срочности и объема мер профилактики <p>а) 2,3,4; б) 1,2,4; в) 1,3,4; г) 2,3; д) все ответы правильные</p>
<p>117. ДЛЯ ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РИСКА РАССЧИТЫВАЮТ СЛЕДУЮЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. индекс тепловой нагрузки среды 2. индекс профессиональных заболеваний 3. индекс физической активности 4. индекс профессионально обусловленных заболеваний <p>а) 2,3,4; б) 1,2,4; в) 1,3,4; г) 2,4; д) 2,3.</p>
<p>118. ИНТЕГРАЛЬНАЯ ОЦЕНКА УСЛОВИЙ ТРУДА ПРОВОДИТСЯ С УЧЕТОМ СЛЕДУЮЩИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. стажа работника 2. риска травмирования работника 3. вредности условий труда 4. возраста работника 5. защищенности СИЗ <p>а) 1,2,3; б) 2,4,5; в) 1,3,4; г) 3,4,5; д) 2,3,5.</p>
<p>119. КАКАЯ НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ ДОЛЖНА БЫТЬ В ПЛАВИЛЬНОМ ЦЕХЕ ПЛАВКИ МЕТАЛЛА:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) местная вытяжная и местная приточная б) местная вытяжная и общая приточная в) общая вытяжная и местная приточная г) общая вытяжная и общая приточная
<p>120. КАКАЯ НАИБОЛЕЕ РАЦИОНАЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ ДОЛЖНА БЫТЬ НА УЧАСТКЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФОРМ И СТЕРЖНЕЙ:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) местная вытяжная и местная приточная б) местная вытяжная и общая приточная в) общая вытяжная и местная приточная г) общая вытяжная и общая приточная

121. В ЛИТЕЙНОМ ЦЕХЕ ПРИ ПЛАВКЕ МЕТАЛЛА ОБРАЗУЕТСЯ: а) пыль дезинтеграции б) пыль конденсации
122. КАКОЙ ВИД ВИБРАЦИИ ИМЕЕТ МЕСТО В ЛИТЕЙНЫХ ЦЕХАХ: а) общая б) местная в) общая и местная
123. ОСНОВНЫЕ ФОРМЫ ПРОФПАТОЛОГИИ, ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ У РАБОТАЮЩИХ ЛИТЕЙНОГО ЦЕХА: а) пневмокониозы (силикозы) б) вибрационная болезнь в) заболевания опорно-двигательного аппарата г) тугоухость
124. НАИЛУЧШИМ СПОСОБОМ НАГРЕВА МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ЗАГОТОВОК В КУЗНЕЧНО-ПРЕССОВЫХ ЦЕХАХ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ: а) нагрев от сжигания твёрдого топлива б) нагрев от сжигания жидкого топлива в) нагрев от сжигания газового топлива г) индукционный нагрев
125. ОСНОВНЫЕ НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ФАКТОРЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ КУЗНЕЧНО-ПРЕССОВЫХ ЦЕХОВ: а) шум б) нагревающий микроклимат в) пыль г) вибрация
126. МОЛОТЫ И ШТАМПЫ ПРИ УДАРАХ ГЕНЕРИРУЮТ ШУМ: а) импульсный б) высокочастотный в) колеблющийся во времени г) прерывистый
127. ПРИ РАБОТЕ В КУЗНИЦЕ ДЛЯ ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ: а) вытяжной шкаф б) вытяжной зонт в) кожух г) бокс
128. ОСНОВНЫЕ НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ФАКТОРЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ В ТЕРМИЧЕСКИХ ЦЕХАХ: а) шум и вибрация б) нагревающий микроклимат в) химические вещества г) пыль
129. ОСНОВНЫЕ НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ФАКТОРЫ ПРИ РУЧНОЙ ЭЛЕКТРОДУГОВОЙ СВАРКЕ: а) сварочный аэрозоль б) оптическое излучение в) монотонность нагрузки г) статическая нагрузка на руки и напряжённая поза
130. ОСНОВНЫЕ НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ФАКТОРЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ В МЕХАНИЧЕСКИХ ЦЕХАХ ПРИ «СУХОЙ» ОБРАБОТКЕ ИЗДЕЛИЙ:

<p>а) шум б) пыль в) химические вещества г) большая зрительная нагрузка</p>
<p>131. ОСНОВНЫЕ НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ФАКТОРЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ В МЕХАНИЧЕСКИХ ЦЕХАХ ПРИ «ВЛАЖНОЙ» ОБРАБОТКЕ ИЗДЕЛИЙ:</p> <p>а) шум б) пыль в) химические вещества г) большая зрительная нагрузка</p>
<p>132. ОСНОВНЫЕ НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ФАКТОРЫ В ГАЛЬВАНИЧЕСКИХ ЦЕХАХ:</p> <p>а) пыль б) нагревающий микроклимат в) химические вещества г) шум</p>
<p>133. НАИБОЛЬШИЙ ПРОЦЕНТ ОТ ОБЩЕГО СОСТАВА ЛАКОКРАСОЧНОГО МАТЕРИАЛА СОСТАВЛЯЮТ:</p> <p>а) плёнкообразующие материалы б) пластификаторы в) пигменты г) растворители</p>
<p>134. ОСНОВНЫМИ СЫРЬЕВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ СИЛИКАТНОГО КИРПИЧА ЯВЛЯЮТСЯ:</p> <p>а) песок б) известь в) глина г) легкоплавкие суглинки</p>
<p>135. ОСНОВНЫМИ СЫРЬЕВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ СТЕКЛА ЯВЛЯЮТСЯ:</p> <p>а) известь б) глина в) песок г) стекловолокно</p>
<p>136. ОСНОВНЫЕ НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ФАКТОРЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ СТРОЙМАТЕРИАЛОВ:</p> <p>а) пыль б) высокая температура в) шум г) умственное напряжение</p>
<p>137. ВЕДУЩИЙ НЕБЛАГОПРИЯТНЫЙ ФАКТОР НА ПРЕДПРИЯТИЯХ, ПРОИЗВОДЯЩИХ СТРОИТЕЛЬНЫЕ ПОЛИМЕРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ:</p> <p>а) высокая температура б) пыль в) химические вещества г) напряжённость трудового процесса</p>
<p>138. ОСНОВНЫМИ НЕБЛАГОПРИЯТНЫМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ФАКТОРАМИ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ ЯВЛЯЮТСЯ:</p> <p>а) метеорологические условия б) физические перегрузки в) шум г) вибрация</p>

<p>139. НАИБОЛЕЕ ПРИЕМЛЕМЫМИ МЕТОДАМИ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ГИГИЕНЫ ТРУДА ЯВЛЯЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ МЕТОДЫ ПОЛУЧЕНИЯ ХИМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) методы, при которых применяются высокотоксичные продуктыб) методы, при которых сведено до минимума число операций, связанных с разгерметизацией оборудованияв) методы, использующие периодические схемы получения химических соединенийг) методы, использующие непрерывные схемы с замкнутым циклом
<p>140. КАКИЕ ОПЕРАЦИИ МОГУТ СОПРОВОЖДАТЬСЯ ЗНАЧИТЕЛЬНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ ТОКСИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ В ВОЗДУХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) загрузка сырья через люкиб) отбор проб для осуществления контроля за ходом технологического процессав) регулировка технологического процесса с помощью вентиля на коммуникацияхг) замена катализатора
<p>141. ОТМЕТЬТЕ НАИБОЛЕЕ ТЯЖЕЛЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ ВОЗДЕЙСТВИЯ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ НА ОРГАНИЗМ РАБОТАЮЩИХ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) возможность развития профессиональных отравленийб) снижение резистентности организма к воздействию вредных факторовв) повышенная частота случаев временной нетрудоспособностиг) повышение частоты врожденных пороков в потомстве рабочих-химиков
<p>142. ОТМЕТЬТЕ НАИБОЛЕЕ ЗНАЧИМЫЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ НА ХИМИЧЕСКИХ ПРОИЗВОДСТВАХ БЕЗОПАСНЫХ УСЛОВИЙ ТРУДА</p> <ul style="list-style-type: none">а) использование герметичных методов отбора проб для технологического контроляб) автоматизация и дистанционное управление технологическим процессомв) механизация ручных операцийг) использование герметичного оборудованияд) оборудование местных отсосов от источников выделения вредных веществ
<p>143. КАКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРЕДЪЯВЛЯЮТСЯ К ЧИСТОТЕ ВОЗДУХА, ПОДАВАЕМОГО СИСТЕМАМИ ПРИТОЧНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) не должен содержать вредных веществб) не должен содержать вредных веществ 1-2 классов опасностив) не должен содержать вредных веществ в концентрациях выше 30% ПДКг) не должен содержать вредных веществ в концентрациях выше 50% ПДК
<p>144. КАКИЕ ЧЕРТЫ ОТЛИЧАЕТ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ОТ ПРОМЫШЛЕННОГО:</p> <ul style="list-style-type: none">а) периодичность процессаб) рассредоточенностьв) биологическая опасностьг) сменность операций, выполняемых одним лицом
<p>145. КАКИЕ ПОСЛЕДСТВИЯ ШИРОКОЙ ХИМИЗАЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА ЯВЛЯЮТСЯ ОТРИЦАТЕЛЬНЫМИ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) остаточное количество токсических веществ в выращенной продукцииб) получение дополнительной продукциив) загрязнение ядохимикатами водоемовг) уничтожение сорных трав
<p>146. ПРИНЦИПАМИ ПРОФИЛАКТИКИ ОТРАВЛЕНИЯ ПЕСТИЦИДАМИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ РАБОТ ЯВЛЯЮТСЯ:</p>

- а) запрещение применения пестицидов
- б) гигиеническая регламентация применения пестицидов
- в) совершенствование методов и способов применения пестицидов
- г) создание специализированных звеньев для работ, связанных с применением пестицидов

Раздел 4. Военная гигиена

Тестовые задания с вариантами ответов

1. Задачами военной гигиены являются все перечисленные кроме:

- 1. изучение закономерностей, определяющих зависимость уровня здоровья военнослужащих от состояния факторов окружающей среды;
- 2. гигиеническое нормирование вредных факторов военного труда и быта, разработка санитарных правил, направленных на предупреждение заболеваний;
- 3. организация банно-прачечного обслуживания войск в стационарных и полевых условиях;
- 4. научное обеспечение предупредительного и текущего санитарного надзора в войсках;
- 5. проведение эпидемиологического обследования очагов инфекционных заболеваний.

2. Укажите, какие подразделения и учреждения входят в состав санитарно-эпидемиологической службы:

- 1. санитарно-эпидемиологическая лаборатория;
- 2. отдельный санитарно-эпидемиологический отряд;
- 3. военно-санитарный поезд;
- 4. центральный санитарно-эпидемиологический отряд;
- 5. отдельный, медицинский отряд усиления;

3. К уровням организации санитарно-эпидемиологического надзора относятся:

- 1. центральный;
- 2. городской;
- 3. зональный;
- 4. войсковой;
- 5. сельский;

4. Гигиенические мероприятия, проводимые медицинской службой:

- 1. изучение и оценка состояния здоровья военнослужащих;
- 2. выявление вредных факторов окружающей среды военного труда и быта;
- 3. санитарный надзор и медицинский контроль за выполнением санитарных норм и правил;
- 4. разработка мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия;
- 5. гигиеническое воспитание военнослужащих.

5. При размещении каждой роты предусматриваются помещения для соблюдения личной гигиены:

- 1. комната для умывания;
- 2. душевая;
- 3. туалет;
- 4. комната для хранения уборочного инвентаря;
- 5. комната для курения.

6. Минимальная норма объема воздуха в спальном помещении на одного военнослужащего составляет (в куб. м):

- 1. 4;
- 2. 7;
- 3. 12;
- 4. 15;
- 5. 2;

<p>7. Медицинский контроль за полевым размещением войск включает:</p> <ol style="list-style-type: none">1. изучение санитарного состояния избранного для дислокации района (населенного пункта), оценка возможности его использования;2. участие в выборе участка и размещении на нем жилых и хозяйственных построек;3. дача заключения о пригодности для размещения войск сохранившихся общественных и жилых зданий;4. текущий санитарный надзор за объектами коммунального обслуживания, питания и водоснабжения;5. обеспечение техникой и материалами при строительстве объектов для санитарной очистки и личной гигиены;
<p>8. Укажите, какие фортификационные сооружения возводятся на оборонительных позициях:</p> <ol style="list-style-type: none">1. окопы;2. траншеи;3. шалаши;4. блиндажи;5. заслоны-навесы;
<p>9. По способу воздухообмена убежища различают:</p> <ol style="list-style-type: none">1. невентилируемые;2. проветриваемые через дверь;3. вентилируемые с применением ФВА;4. с регенерацией воздуха;5. проветриваемые через фрамугу;
<p>10. Содержание двуокси углерода в войсковых убежищах при полной изоляции не должно превышать (в %)</p> <ol style="list-style-type: none">1. 0,1;2. 0,7;3. 1,0;4. 3,0;5. 6,0;
<p>11. Специфические заболевания, развивающиеся при длительном пребывании военнослужащих в открытых оборонительных сооружениях:</p> <ol style="list-style-type: none">1. траншейная стопа;2. пневмония;3. ревматизм;4. окопный нефрит;5. цистит;
<p>12. Основные этапы организации водоснабжения войск в полевых условиях:</p> <ol style="list-style-type: none">1. разведка и выбор источника;2. добыча воды;3. обработка воды;4. лабораторное исследование и оценка качества воды;5. хранение и распределение воды;
<p>13. Укажите, какие табельные средства применяется для очистки и обеззараживания воды в полевых условиях:</p> <ol style="list-style-type: none">1. тканево-угольный фильтр (ТУФ-200);2. автомобильные фильтровальные станции (ВФС и МАФС);3. автомакс (АО-2);4. дезинфекционно-душевая установка (ДДА-2);5. установка для добычи грунтовых вод (УДВ-15);
<p>14. Количественные нормы водоснабжения военнослужащих в полевых условиях зависят от:</p>

<ol style="list-style-type: none">1. вида боевых действий;2. обеспеченности местности водой;3. наличия табельных средств для добычи воды;4. климатических условий;5. количества водоисточников;
<p>15. Укажите, какое минимальное количество вода в умеренном и жарком климате допускается при жестких нормах водоснабжения в полевых условиях (в л/г):</p> <ol style="list-style-type: none">1. 4 и 6 соответственно;2. 6 и 8;3. 7 и 9;4. 8 и 10;5. 10 и 16;
<p>16. При очистке и обеззараживании воды в полевых условиях допускается остаточное количество хлора (мг/л):</p> <ol style="list-style-type: none">1. не более 0,1;2. 0,2-0,4;3. 0,5-0,7;4. 0,8-1,2;5. 1,3-2,0;
<p>17. К табельным средствам, применяемым для обеззараживания индивидуальных запасов воды не вносятся:</p> <ol style="list-style-type: none">1. пантоцид;2. перманганат калия;3. индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8);4. аквацид;5. перекись водорода;
<p>18. Допустимые величины загрязнения в полевых условиях питьевой, воды ипритом и люизитом (в м/л):</p> <ol style="list-style-type: none">1. 0,3 и 0,1 соответственно;2. 0,8 и 0,05;3. 0,1 и 0,06;4. 0,4 и 0,01;5. 0,7 и 0,09;
<p>19. Укажите, какие службы из названных ниже участвуют в организации питания военнослужащих:</p> <ol style="list-style-type: none">1. медицинская;2. ветеринарная;3. инженерная;4. продовольственная;5. вещевого снабжения;
<p>20. Суточная энергетическая ценность основного солдатского пайка (в ккал):</p> <ol style="list-style-type: none">1. 3500;2. 4000;3. 4500;4. 5000;5. 5500;
<p>21. В состав основного солдатского пайка входят мясо-рыбные продукты в следующем количестве (в г):</p> <ol style="list-style-type: none">1. 150;2. 200;3. 280;4. 300;

5. 350;
<p>22. Санитарный надзор в медицинский контроль за питанием военнослужащих включает следующие методы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. контроль по пищевой цепочке; 2. контроль за массой тела военнослужащих; 3. расчетно-документальный метод; 4. лабораторное исследование готовых блюд; 5. контроль за здоровьем военнослужащих;
<p>23. Мероприятия по профилактике витаминной недостаточности у военнослужащих включают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. рациональную кулинарную обработку продуктов; 2. соблюдение условий хранения овощей и фруктов; 3. соблюдение условий и срока хранения ротовой пищи; 4. использование дикорастущих витаминосителей; 5. частый прием пищи;
<p>24. Экспертиза продовольствия в полевых условиях включает этапы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. санитарное обследование объекта продовольственной службы с сортировкой продовольствия на группы; 2. отбор проб продуктов; 3. органолептические исследования; 4. проведение лабораторных исследований; 5. составление заключения о пригодности продукта для питания;
<p>25. Указать допустимую величину содержания в пищевых продуктах в полевых условиях иприта и люизита (в мг/кг):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0,5 и 0,1 соответственно; 2. 0,2 и 0,08; 3. 0,1 и 0,06; 4. 0,3 и 0,2; 5. 0,7 и 0,09;
<p>26. Обитаемость объектов военной техники – это воздействие на организм военнослужащих комплекса следующих факторов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. физических; 2. химических; 3. технических; 4. биологических; 5. психоэмоциональных;
<p>27. К вредным химическим факторам ракетных войск относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. охлаждающие жидкости; 2. антидетонаторы; 3. ракетное топливо; 4. органические расстройства; 5. бидистиллированная вода;
<p>28. Укажите, какие основные проявления отравляющего действия компонентов ракетного топлива:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. наркотическое действие; 2. местная воспалительная реакция кожи; 3. коагуляционный наркоз кожи и подлежащих тканей; 4. токсический отек легких; 5. некротическое изменение слизистой верхних дыхательных путей;
<p>29. Профилактика поражений ракетным топливом заключается в:</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. строгом соблюдении правил и мер безопасности; 2. использовании индивидуальных средств защиты; 3. внедрении дистанционного управления процессом заправки ракет топливом; 4. дополнительном питании лиц, работающих с ракетным топливом; 5. регулярное медицинское освидетельствование и диспансеризация работающих с ракетным топливом;
<p>30. Основные вредности в танках и других самоходных установках:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ограниченность рабочего помещения и вынужденная рабочая поза; 2. загрязнение воздуха рабочего помещения пороховыми и выхлопными газами, пылью; 3. неблагоприятный температурный режим; 4. шум и вибрация; 5. пожаро- и взрывоопасные ситуации;
<p>31. Длительное воздействие на организм военнослужащих поля СВЧ небольшой мощности может привести к:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. термическому эффекту; 2. радиоволновой болезни; 3. анемии; 4. лучевой болезни; 5. гиповитаминозу;
<p>32. Меры профилактики неблагоприятного действия СВЧ-излучения на радиолокационных станциях:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. контроль за конструированием и эксплуатацией СВЧ-излучающих устройств; 2. уменьшение интенсивности излучения; 3. сокращение времени пребывания под облучением; 4. экранирование рабочих мест; 5. применение индивидуальных средств защиты;
<p>33. Основные вредности труда артиллеристов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. физическое напряжение при передвижении орудий, оборудовании огненных позиций; 2. загрязнение воздуха пороховыми газами, особенно при стрельбе из казематов; 3. воздействие на орган слуха дульной и взрывной волны при стрельбе; 4. загрязнение одежды и кожных покровов смазочными материалами при уходе за орудиями; 5. действие ионизирующего излучения;

Раздел 5. Гигиена питания

Тестовые задания с вариантами ответов
<p>1. БИОРЕГУЛЯТОРНУЮ ФУНКЦИЮ В ОРГАНИЗМЕ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) витамины 2) углеводы 3) белки 4) микроэлементы 5) макроэлементы
<p>2. ПЛАСТИЧЕСКУЮ ФУНКЦИЮ В ОРГАНИЗМЕ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) витамины 2) углеводы 3) белки 4) макроэлементы 5) микроэлементы
<p>3. НЕЗАМЕНИМЫЕ ДЛЯ ОРГАНИЗМА НУТРИЕНТЫ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ТРУДОСПОСОБНОГО НАСЕЛЕНИЯ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ 1) 30% 2) 50% 3) 10% 4) 60%
10. УВЕЛИЧЕНИЕ ДОЛИ ЖИРА В РАЦИОНЕ НЕОБХОДИМО В ПИТАНИИ 1) жителей северных районов 2) жителей южных районов 3) спортсменов легкоатлетов 4) спортсменов пловцов 5) больных с заболеваниями печени
11. НАИБОЛЬШИЙ РАСХОД ЭНЕРГИИ В ОРГАНИЗМЕ ПРИ СВОЕМ СПЕЦИФИЧЕСКИ-ДИНАМИЧЕСКОМ ДЕЙСТВИИ ВЫЗЫВАЕТ ПИЩА 1) богатая жировыми компонентами

<ol style="list-style-type: none">2) преимущественно углеводная3) с наличием большого количества протеинов4) растительные продукты5) с содержанием большого количества морепродуктов
<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">1) На 3 группы2) На 4 группы3) На 2 группы4) На 5 групп5) На 6 групп
<p>13. «УПРАВЛЯЕМЫЕ» ЗАТРАТЫ ЭНЕРГИИ</p> <ol style="list-style-type: none">1) Расход энергии на отдельные виды деятельности2) На основной обмен3) Расход энергии на специфическое динамическое действие белка4) Расход энергии на специфическое динамическое действие углеводов5) Расход энергии на специфическое динамическое действие жиров
<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">1) Профессия2) Пол3) Возраст4) Рост5) Вес
<p>15. ПОКАЗАТЕЛИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ РЕЖИМ ПИТАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none">1) характер потребляемых продуктов за неделю2) часы приема пищи3) число приемов пищи4) интервалы между приемами пищи5) распределение калорийности по приемам пищи6) достаточность витаминов и минеральных веществ в суточном питании
<p>16. ВЕЛИЧИНА ОСНОВНОГО ОБМЕНА ЧЕЛОВЕКА ЗАВИСИТ ОТ</p> <ol style="list-style-type: none">1) массы тела2) пола3) возраста4) интенсивности труда5) состояния эндокринной системы
<p>17. ИЗ ХОЛЕСТЕРИНА В ОРГАНИЗМЕ СИНТЕЗИРУЮТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none">1) фосфолипиды2) гормоны3) холин4) пептиды5) витамин Д
<p>18. В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА НЕ СИНТЕЗИРУЮТСЯ ВИТАМИНЫ</p> <ol style="list-style-type: none">1) Аскорбиновая кислота2) Витамины группы В3) ПНЖК4) Витамин К
<p>19. ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ</p> <ol style="list-style-type: none">1) структурные компоненты клеточных мембран

<ul style="list-style-type: none"> 2) участвуют в обмене холестерина 3) участвуют в углеводном обмене 4) нормализуют стенки кровеносных сосудов 5) участвуют в синтезе простагландинов
<p>20. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ОРГАНИЗМА В ФОСФОРЕ (В СРЕДНЕМ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 100 -200 мг 2) 500 - 1000 мг 3) 1200 - 1400 мг 4) 2000 - 2500 мг
<p>21. ИЗМЕНЕНИЯ, НАБЛЮДАЕМЫЕ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ДЕФИЦИТЕ УГЛЕВОДОВ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) усиливается распад жиров 2) замедляется расход белков 3) развивается гипогликемия 4) улучшается обеззараживающая функция печени
<p>22. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ УСВОЯЕМОГО СА ЯВЛЯЮТСЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Овощи, фрукты 2) Зерновые 3) Мясные 4) Молочные
<p>23. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА В МАГНИИ(В СРЕДНЕМ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 200 мг 2) 350 мг 3) 800 мг 4) 1000 мг
<p>24. МИНЕРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, ИМЕЮЩИЕ ЩЕЛОЧНУЮ ОРИЕНТАЦИЮ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Ca 2) P 3) Cl 4) Si 5) Mg
<p>25. ВИТАМИНОПОДОБНЫЕ ВЕЩЕСТВА</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Токоферолы 2) Биотин 3) Кальциферолы 4) Инозит
<p>26. В ОБМЕНЕ БЕЛКОВ ПРИНИМАЕТ УЧАСТИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Аскорбиновая кислота 2) Тиамин 3) Биофлавоноиды 4) Пиридоксин 5) Эргокальциферол
<p>27. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ ТИАМИНА</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Регулирует углеводный обмен 2) Участвует в процессах кроветворения 3) Повышает защитные функции организма 4) Регулирует антитоксическую функцию печени
<p>28. В ОБМЕНЕ КАЛЬЦИЯ ПРИНИМАЕТ УЧАСТИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Аскорбиновая кислота 2) Тиамин

<ul style="list-style-type: none"> 3) 3. Рибофлавин 4) Пиридоксин 5) Эргокальциферол
<p>29. НЕЗАМЕНИМЫЕ ЛИПИДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) олеиновая и стеариновая жирные кислоты 2) линолевая и линоленовая жирные кислоты 3) фосфолипиды, холестерин, лауриновая жирная кислота 4) лецитин, транс-изомеры жирных кислот
<p>30. МАТЕРИАЛЫ МАССОВОЙ СТАТИСТИЧЕСКОЙ ОТЧЕТНОСТИ СТАТИСТИЧЕСКИХ ОРГАНОВ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ СЛЕДУЮЩИХ МЕТОДАХ ИЗУЧЕНИЯ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Балансовый 2) Бюджетный 3) Опросно-весовой 4) Весовой
<p>31. ОТЛИЧИЯ АНКЕТНОГО МЕТОДА ИЗУЧЕНИЯ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) малая трудоемкость 2) широкая доступность 3) субъективный характер полученных данных 4) охват большого числа обследуемых лиц 5) зависит от культуры обследуемых лиц
<p>32. БИОИМПЕДАНСНЫЙ МЕТОД ИССЛЕДОВАНИЯ ПОЗВОЛЯЕТ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) изучать пищеварение 2) определять количество жировой массы тела 3) определять содержание жидкости в организме 4) определять общий пищевой статус 5) определять параметры электрического сопротивления разных тканей тела
<p>33. ПРИ ИЗУЧЕНИИ ПИТАНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ ВРАЧИ-ГИГИЕНИСТЫ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ИСПОЛЬЗУЮТ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Балансовый метод 2) Бюджетный метод 3) Опросно-весовой 4) Весовой метод 5) Анкетный метод
<p>34. ИНФОРМАЦИЮ О СРЕДНЕДУШЕВОМ ПОТРЕБЛЕНИИ ПРОДУКТОВ ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ МЕТОД ИЗУЧЕНИЯ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Бюджетный 2) Балансовый 3) Опросно-весовой 4) Весовой 5) Метод расчета меню - раскладок
<p>35. МЕТОД ОБРАБОТКИ МЕНЮ-РАСКЛАДОК ПРИМЕНЯЕТСЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Для оценки фактического питания организованных коллективов 2) Для определения величины резервов продовольствия 3) Для исследования индивидуального питания 4) Для определения величины потребления на душу населения 5) Для оценки состояния фактического питания неорганизованных групп
<p>36. ПИЩЕВОЙ СТАТУС ХАРАКТЕРИЗУЕТ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Состояние структуры, функции и адаптационных резервов организма 2) Комплекс показателей, отражающих адекватность фактического питания реальным потребностям организма с учетом условий его существования 3) Продуктовый набор, нутриентный состав рациона, режим питания

4) Источники, пути и механизмы воздействия ксенобиотиков на организм
37. НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ОТРАЖАЕТ ПОНЯТИЕ «СТАТУС ПИТАНИЯ» НАБЛЮДАЕМОЙ ГРУППЫ НАСЕЛЕНИЯ СЛЕДУЮЩАЯ ФОРМУЛИРОВКА 1) Состояние фактического питания отдельных групп населения 2) Состояние физического развития в зависимости от питания 3) Различные варианты режима питания отдельных групп населения 4) Состояние здоровья отдельных групп населения в зависимости от питания 5) Индивидуальное потребление отдельных видов пищевых продуктов
38. ОПТИМАЛЬНЫЙ ПИЩЕВОЙ СТАТУС ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ 1) Наличие морфо-функциональных нарушений вследствие избыточного поступления пищевых веществ 2) Наличие адаптационных резервов, достаточных для экстремальных условий существования 3) Отсутствие морфо-функциональных нарушений вследствие адекватности питания, удовлетворения потребности организма в пищевых веществах и энергии 4) Наличие адаптационных резервов, обеспечивающих жизнедеятельность только в обычных условиях существования
39. ПРЕМОРБИДНЫЙ ПИЩЕВОЙ СТАТУС ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ 1) Морфо-функциональными нарушениями в организме, вследствие избыточного поступление пищевых веществ 2) Выявлением клинических признаков витаминно-минеральной недостаточности 3) Морфо-функциональными нарушениями в организме, вследствие недостаточного поступление пищевых веществ 4) Отсутствием симптомов парциальной пищевой недостаточности
40. ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ СТАТУСА ПИТАНИЯ ПРОВОДЯТ 1) Определение роста, веса обследуемого 2) Определение резистентности кожных капилляров, уровня темновой адаптации, тест устойчивости мембран эритроцитов 3) Измерение толщины кожно-жировой складки 4) Взвешивание продуктов, употребляемых в течение суток
41. ДЛЯ ОЦЕНКИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ЦЕЛЕСООБРАЗНЫ ИССЛЕДОВАНИЯ 1) Антропометрические измерения 2) Лабораторные исследования крови, мочи, слюны, волос, ногтей 3) Определение порога болевой чувствительности 4) Клинический осмотр и выявление жалоб обследуемого
42. ИЗ НАЗВАННЫХ КЛИНИЧЕСКИХ СИМПТОМОВ ДЛЯ С - ВИТАМИННОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ ХАРАКТЕРНЫ 1) Разрыхление десен 2) Красная кайма на губах (хейлоз) 3) Трещины губ 4) Трещины и корочки в углах рта (ангулярный стоматит) 5) Сухой ярко - красный или отечный бороздчатый язык
43. ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕМНОВОЙ АДАПТАЦИИ ПРОВОДИТСЯ 1) При недостаточности витамина Д 2) При недостаточности витамина С 3) При недостаточности витамина А 4) При недостаточности витаминов группы В 5) При недостаточности никотиновой кислоты
44. НЕДОСТАТОК РИБОФЛАВИНА В ОРГАНИЗМЕ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ 1) цилиарной инъекцией, ангулярным стоматитом, хейлозом 2) улучшением зрения

<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> <ol style="list-style-type: none"> 1) тиамина 2) ретинола 3) пиридоксина 4) ниацина 5) фолатов
<p>52. НЕДОСТАТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ В ОРГАНИЗМ ФТОРА ПРИВОДИТ К</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) рахиту 2) зубу 3) анемии 4) флюорозу 5) кариесу
<p>53. ПРОЯВЛЕНИЯ АВИТАМИНОЗА А</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) остеомаляция 2) светобоязнь 3) кератомалиция 4) метаплазия эпителия 5) ночная слепота 6) болезненность икроножных мышц
<p>54. НЕДОСТАТОК РИБОФЛАВИНА В ОРГАНИЗМЕ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) цилиарной инъекцией, ангулярным стоматитом, хейлозом 2) улучшением зрения 3) нарушением регуляции костной ткани 4) нарушением регуляции свертывания крови
<p>55. ОСНОВНОЙ ПРИЗНАК ДЕФИЦИТА В ПИТАНИИ ЖЕЛЕЗА</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) нарушение иммунитета 2) сухость кожи 3) анемия 4) запоры 5) заеды
<p>56. ВЫДЕЛЯЮТ БАД К ПИЩЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) микронутриенты 2) нутрицевтики 3) фармацевтики 4) парафармацевтики
<p>57. ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ЭНЕРГИИ И ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА НАЧИНАЕТСЯ С</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 7 лет 2) 11 лет 3) 14 лет 4) 18 лет 5) 10 лет
<p>58. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МЯСОПРОДУКТОВ В ПИТАНИИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>59. ОСНОВНОЙ ПРИЗНАК ДЕФИЦИТА ЖИРА В ПИТАНИИ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сухость кожи 2) анемия

3) запоры
4) стеаторея
60. ЗАЩИТНАЯ РОЛЬ ЛИПИДОВ ПРИ ДЕЙСТВИИ НА ОРГАНИЗМ ТОКСИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В
1) Обеспечении организма избыточными запасами энергии
2) Доставке в организм жирорастворимых витаминов
3) Предотвращении всасывания ксенобиотиков
4) Защите наиболее поражаемых органов и систем
5) 5. Повышении резистентности организма
61. ЗАЩИТНАЯ РОЛЬ БЕЛКА ПРИ ДЕЙСТВИИ НА ОРГАНИЗМ ТОКСИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В
1) Образовании конъюгатов
2) Обеспечении быстрого выведение ксенобиотиков
3) Предотвращении всасывания ксенобиотиков
4) Участии в синтезе ферментов
5) Образовании антител
62. В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ПРИМЕНЯЕТСЯ ВИТАМИН
1) Аскорбиновая кислота
2) Фолиевая кислота
3) Эргокальциферол
4) Ретинол
5) Пиридоксин
63. В НАИБОЛЬШЕЙ СТЕПЕНИ СВЯЗЫВАЮТ КСЕНОБИОТИКИ СЛЕДУЮЩИЕ АМИНОКИСЛОТЫ
1) Метионин
2) Глютаминовая кислота
3) Фенилаланин
4) Лизин
5) Валин
64. С ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ЦЕЛЬЮ ПРИ РАБОТЕ С ТОКСИЧЕСКИМИ ХИМИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ БЕСПЛАТНО ВЫДАЮТСЯ
1) Молоко или кисломолочные продукты
2) Спецжиры
3) Продукты содержащие большое количество белка
4) Продукты содержащие большое количество растительного белка
5) Продукты содержащие большое количество жирорастворимых витаминов
65. СПЕЦИАЛЬНО ОБОГАЩАЮТСЯ ПЕКТИНОМ СЛЕДУЮЩИЕ РАЦИОНЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
1) Рацион для рабочих, контактирующих со свинцом
2) Рацион для рабочих, контактирующих с радионуклидами
3) Рацион для рабочих, подвергающихся воздействию хлорированных углеводов
4) Рацион для рабочих, контактирующих с неорганическими веществами
5) Рацион для рабочих, подвергающихся воздействию нейротоксических веществ
66. ПРИ СОСТАВЛЕНИИ РАЦИОНОВ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ОГРАНИЧИВАЮТСЯ
1) Морская рыба
2) Птица
3) Свинина
4) Выпечка
5) Квашенные овощи

<p>67. ПРИ ОЦЕНКЕ ПОЛНОЦЕННОСТИ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ УЧРЕЖДЕНИИ СПЕЦИАЛИСТ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ДОЛЖЕН ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЛЕДУЮЩЕЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Суточные продуктовые наборы для лечебно-профилактических учреждений 2) Физиологические нормы питания 3) Инструкции по организации лечебно-профилактического питания 4) Инструктивные материалы по витаминизации готовой пищи 5) Сборники рецептов для общественного питания
<p>68. НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ПРИМЕНЯЕМЫЙ В БОЛЬНИЦАХ ВАРИАНТ КОМПЛЕКСОВ ДИЕТИЧЕСКИХ СТОЛОВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) N1, N5, N7, N10, N15 2) N2, N3, N4, N5, N15 3) N1, N2, N6, N7, N15 4) N1, N4, N8, N9, N15 5) N1, N3, N6, N7, N15
<p>69. БРАКЕРАЖ ПЕРЕД ВЫДАЧЕЙ ГОТОВОЙ ПИЩИ БОЛЬНЫМ ПРОВОДИТ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) врач–диетолог 2) лечащий врач 3) медицинская сестра по диетпитанию 4) дежурный врач
<p>70. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ В СЕТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ПРОМЫШЛЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ В 300 МЕСТ, ПРЕДУСМАТРИВАЕМОЕ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 10 2) 20 3) 25 4) 30 5) 15
<p>71. ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ РЕКОМЕНДОВАНО СЛЕДУЮЩИМ КАТЕГОРИЯМ ГРАЖДАН</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) рабочим, занятым на вредном производстве 2) лицам, проживающим в экологически неблагоприятных районах 3) людям после выписки из стационара в качестве восстановительного лечения на амбулаторном звене 4) лицам, проходящим лечение в санатории
<p>72. СУТОЧНАЯ ПРОБА НА ПИЩЕБЛОКЕ ЛПУ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 24 часа после отбора 2) в отдельном бытовом холодильнике 3) до получения отрицательных лабораторных исследований 4) до конца рабочей смены, приготовившей эти блюда
<p>73. СПЕЦИАЛИСТ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПРИ ОБСЛЕДОВАНИИ ДИЕТИЧЕСКОЙ СТОЛОВОЙ КОНТРОЛИРУЕТ НАЛИЧИЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 7–10–дневных меню 2) картотеки блюд диетического питания 3) бракеражного журнала 4) журнала движения скоропортящихся продуктов 5) историй болезни с указанием ном ера диеты
<p>74. РАЦИОН №2 ЛПП НАЗНАЧАЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) рабочим, контактирующим с радиоактивными источниками 2) рабочим, контактирующим на производстве с неорганическими кислотами, щелочными металлами, соединениями хлора и фтора, ФОС 3) рабочим, контактирующим на производстве с соединениями бензола, фенола,

<p>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> <p>1) высоких температур, действия никотинсодержащей пыли</p> <p>2) низких температур, действия шума, вибрации</p> <p>3) низких температур, действия никотинсодержащей пыли</p> <p>4) действия шума, вибрации</p> <p>5) контакта с соединениями свинца</p>
<p>77. ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ</p> <p>1) организуется для лиц, контактирующих на производстве с особо вредными условиями труда</p> <p>2) организуется для детей в ДОУ</p> <p>3) организуется для лиц с острыми или хроническими заболеваниями в период обострения в лечебных организациях</p> <p>4) организуется для лиц с хроническими заболеваниями в период ремиссии в санаториях, профилакториях, диетических столовых</p>
<p>78. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ</p> <p>1) организуется для лиц, контактирующих на производстве с особо вредными условиями труда</p> <p>2) организуется для детей в ДОУ</p> <p>3) организуется для лиц с острыми или хроническими заболеваниями в период обострения в лечебных организациях</p> <p>4) организуется для лиц хроническими заболеваниями в период ремиссии в санаториях, профилакториях, диетических столовых</p>
<p>79. ДИЕТОТЕРАПИЯ ПО ЦЕЛЯМ И УРОВНЯМ ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОРГАНИЗМ ПОДРАЗДЕЛЯЕТСЯ НА</p> <p>1) стационарную, амбулаторную, курортную</p> <p>2) щадящую, нагрузочную, комбинированную</p> <p>3) симптоматическую, органоспецифическую, метаболическую</p> <p>4) рациональную, профилактическую, лечебную</p>
<p>80. ЗАБОЛЕВАНИЯ (ПАТОЛОГИЧЕСКИЕ СОСТОЯНИЯ), ТРЕБУЮЩИЕ ОГРАНИЧЕНИЕ В РАЦИОНЕ БЕЛКОВ</p> <p>1) ожирение, сахарный диабет, кожные заболевания</p> <p>2) нефротический синдром, реактивный панкреатит, ожоговая болезнь</p> <p>3) хроническая почечная недостаточность, ревматизм</p> <p>4) холецистит, целиакия, гипертоническая болезнь</p>
<p>81. ОСНОВНОЙ ПРИЕМ, ПОЗВОЛЯЮЩИЙ ОБЕСПЕЧИТЬ ДОЛГОВРЕМЕННУЮ АДАПТАЦИЮ К СУЩЕСТВЕННОМУ ДИЕТОЛОГИЧЕСКОМУ ОГРАНИЧЕНИЮ БЕЛКА В РАЦИОНЕ</p> <p>1) повышение биологической ценности питания за счет преимущественного использования растительных белков</p> <p>2) повышение биологической ценности питания за счет использования незаменимых ПНЖК</p> <p>3) повышение биологической ценности питания за счет использования</p>

<p>незаменимых пищевых волокон</p> <p>4) повышение биологической ценности питания за счет преимущественного использования животных белков</p>
<p>82. ОДНА ИЗ ЗНАЧИМЫХ ДИЕТОЛОГИЧЕСКИХ ПРОБЛЕМ ПРИ СУЩЕСТВЕННОМ СОКРАЩЕНИИ ЖИРОВ В РАЦИОНЕ</p> <p>1) снижение общего поступления и усвояемости витаминов С, В1, В6, РР</p> <p>2) снижение общего поступления и усвояемости кальция, железа, селена, йода</p> <p>3) снижение общего поступления и усвояемости витаминов А, Е, К, D</p> <p>4) снижение общего поступления и усвояемости меди, калия, фосфора, серы</p>
<p>83. НОМЕНКЛАТУРА ДИЕТИЧЕСКИХ СТОЛОВ (ПО М.И.ПЕВЗНЕРУ)</p> <p>1) включает 15 основных номерных столов и их модификации, обозначаемые буквами</p> <p>2) включает 25 основных номерных столов и их модификации, обозначаемые буквами</p> <p>3) включает 15 основных столов, обозначаемые буквами, соответствующими названию заболевания</p> <p>4) включает 17 основных номерных столов и их модификации, обозначаемые цифрами</p>
<p>84. ВАРИАНТЫ СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ, СОГЛАСНО ПРИКАЗА № 330</p> <p>1) основная</p> <p>2) с механическим и химическим щажением</p> <p>3) с пониженным количеством белка</p> <p>4) с пониженной калорийностью</p> <p>5) с повышенным количеством жира</p>
<p>85. ЭНТЕРАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНО ПРИ</p> <p>1) инфекционных заболеваниях</p> <p>2) психических расстройствах</p> <p>3) острой кишечной непроходимости</p> <p>4) травмах</p> <p>5) ожогах</p>
<p>86. ПАРЕНТЕРАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ НАЗНАЧАЕТСЯ ПРИ</p> <p>1) хроническом панкреатите</p> <p>2) тотальном поражении желудочно-кишечного тракта</p> <p>3) хронической почечной недостаточности</p> <p>4) язвенной болезни желудка</p>
<p>87. НОМЕНКЛАТУРА ПОСТОЯННО ДЕЙСТВУЮЩИХ ДИЕТ В МНОГОПРОФИЛЬНОМ СТАЦИОНАРЕ НА 200 КОЕК</p> <p>1) устанавливается в соответствии с его профилем и утверждается на совете по лечебному питанию</p> <p>2) устанавливается в соответствии с возможностями пищеблока и утверждается зам.главного врача по лечебной работе</p> <p>3) устанавливается в соответствии с его основным профилем и утверждается главным врачом</p> <p>4) устанавливается в соответствии с возможностями пищеблока и утверждается на совете по лечебному питанию</p>
<p>88. ВО ВСЕХ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ</p> <p>1) круглогодичная А-витаминизация готовой пищи из расчета 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого пациента, включая беременных и кормящих</p> <p>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</p>

<p>кормящих</p> <p>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</p> <p>4) периодическая А-витаминизация готовой пищи из расчета 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого пациента, включая беременных и кормящих</p>
<p>89. ВИДЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <p>1) рационы, витаминные препараты, молоко или кисло-молочные продукты</p> <p>2) профилактические завтраки, обеды, ужины</p> <p>3) блюда, напитки, специализированные продукты</p> <p>4) диеты, витаминные препараты, молочные продукты</p>
<p>90. РАЦИОНЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <p>1) разработаны варианты № 1, 2, 3, 4, 5, 6; выдаются в обеденный перерыв; должны содержать не менее 30% суточной потребности в нутриентах и энергии</p> <p>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</p> <p>3) разработаны варианты № 1, 2, 3, 4, 5; выдаются в обеденный перерыв; должны содержать не менее 40% суточной потребности в нутриентах и энергии</p> <p>4) разработаны варианты № 1, 2, 3, 4, 5; выдаются перед началом смены; должны содержать не менее 30% суточной потребности в нутриентах и энергии</p>
<p>91. АЛИМЕНТАРНЫЕ ФАКТОРЫ АТЕРОСКЛЕРОЗА</p> <p>1) недостаток моно- и дисахаридов</p> <p>2) дефицит продуктов, содержащих холестерин</p> <p>3) дефицит серосодержащих аминокислот</p> <p>4) избыток пищевых волокон</p> <p>5) дефицит йода</p>
<p>92. СПЕЦИАЛИСТ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПРОВОДИТ РАССЛЕДОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ</p> <p>1) после получения результатов бактериологического и химического анализа пищи</p> <p>2) немедленно после получения экстренного извещения</p> <p>3) с начала следующего за экстренным извещением рабочего дня</p> <p>4) в течение 3-х суток после получения экстренного извещения</p>
<p>93. ХАРАКТЕРНЫЕ ПРИЗНАКИ, ОТЛИЧАЮЩИЕ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ ОТ ПИЩЕВЫХ ИНФЕКЦИЙ</p> <p>1) массовость</p> <p>2) внезапное начало</p> <p>3) связь заболевания исключительно с приемом пищи</p> <p>4) короткий инкубационный период</p> <p>5) длительный инкубационный период</p> <p>6) острое течение заболевания</p> <p>7) хроническое течение заболевания</p> <p>8) контагиозность</p>
<p>94. ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ ОСНОВНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ</p> <p>1) качественная термическая обработка продуктов</p> <p>2) не соблюдение технологического процесса приготовления продуктов</p> <p>3) медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях</p>
<p>95. ОПЕРАТИВНЫЕ МЕРЫ, ПРИНИМАЕМЫЕ ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ</p> <p>1) запрещение использования пищевых продуктов, послуживших причиной пищевого отравления</p> <p>2) отстранение от работы источника инфицирования продукта питания</p>

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) Clostridium botulinum
109. ВОЗМОЖНАЯ ПРИРОДА ТОКСИКОЗОВ 1) бактериальные 2) вирусные 3) грибковые 4) микотоксикозы
110. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ЭНТЕРОКОККАМИ (СТРЕПТОКОККАМИ) ОТНОСЯТСЯ К 1) токсикозам 2) токсикоинфекциям 3) токсикоинтоксикациям 4) микотоксикозам
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) микотоксикозы
114. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ, ОТНОСЯТСЯ К 1) токсикозам 2) токсикоинфекциям 3) токсикоинтоксикациям 4) микотоксикозам
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
118. ПРОДУКТЫ, БЕЛОК КОТОРЫХ ЛИМИТИРОВАН ПО ЛИЗИНУ И ТРЕОНИНУ 1) Фрукты 2) Мясо 3) Рыбы 4) Зерновые 5) Молочные продукты
119. МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ НЕСКОЛЬКО ДЕФИЦИТНЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ СЛЕДУЮЩИХ АМИНОКИСЛОТ 1) Лизина 2) Метионина 3) Треонина 4) Фенилаланина 5) Цистеин

<p>120. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЯЙЦА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none">1) высокая биологическая ценность белка вителлина2) содержание в желтке витаминов группы В, А, D, железа3) значительное количество холестерина4) содержание в белке холина, лецитина
<p>121. БЫСТРЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ЗА ЭФФЕКТИВНОСТЬЮ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА</p> <ol style="list-style-type: none">1) Определение титра кишечной палочки2) Определение микробного числа3) Ферментные реакции4) Взятие смывов
<p>122. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАЗБАВЛЕННОГО ВОДОЙ МОЛОКА ПО СРАВНЕНИЮ С ЦЕЛЬНЫМ ИЗМЕНЯЮТСЯ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ</p> <ol style="list-style-type: none">1) понижается содержание жира2) повышается плотность3) понижается содержание сухих веществ4) повышается кислотность5) понижается плотность
<p>123. ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ ЗАРАЖЕНИЯ ДИФИЛЛОБОТРИОЗОМ МОГУТ ЯВИТЬСЯ</p> <ol style="list-style-type: none">1) Молоко2) Рыба3) Говядина4) Свиная
<p>124. МЯСО КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА, БОЛЬНОГО ТУБЕРКУЛЕЗОМ, СВОБОДНО ОТ МИКОБАКТЕРИЙ И ОПАСНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА НЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ</p> <ol style="list-style-type: none">1) При генерализованной форме с явлениями истощения животного2) При генерализованной форме туберкулеза без истощения животного3) При милиарном туберкулезе4) При локализованном туберкулезе
<p>125. ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ МЯСА ЧЕЛОВЕКУ МОГУТ ПЕРЕДАВАТЬСЯ ЛИЧИНКИ СЛЕДУЮЩИХ ГЕЛЬМИНТОВ</p> <ol style="list-style-type: none">1) Трихинелла2) Кошачий сосальщик3) Бычий цепень4) Лентец широкий
<p>126. ПУТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ ЖИВОТНЫХ БОЛЬНЫХ ЯЩУРОМ И ИМЕВШИХ ПОВЫШЕННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ</p> <ol style="list-style-type: none">1) Разрешить реализацию мяса как условно-годного2) Разрешить реализацию мяса без ограничения3) Разрешить реализацию мяса после созревания4) Направить на корм скоту после согласования с ветнадзором5) Составить постановление на уничтожение всей партии мяса
<p>127. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РЫБЫ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none">1) Высокая приедаемость2) Высокая биологическая ценность белка ихтулина3) Отсутствие эластина4) Наибольшее количество насыщенных жирных кислот
<p>128. ХИМИЧЕСКОМУ И БАКТЕРИАЛЬНОМУ ЗАГРЯЗНЕНИЮ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗВНЕ ПРЕПЯТСТВУЕТ</p> <ol style="list-style-type: none">1) покрытие лаком внутренней части банки

<ul style="list-style-type: none"> 2) покрытие поверхности и изнутри жестяной банки специальной полудой 3) герметизация банок 4) стерилизация банок
<p>129. ПРИЧИНОЙ ПОЯВЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОГО БОМБАЖА В ЖЕСТЯНЫХ КОНСЕРВНЫХ БАНКАХ ЯВЛЯЕТСЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) нарушение целостности банок 2) разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки 3) повышенное содержание олова и свинца в полуде банки 4) отсутствие лакового покрытия внутренней поверхности банки 5) наличие микробов в содержимом банки
<p>130. КОЛБАСЫ, СОДЕРЖАЩИЕ НАИМЕНЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВЛАГИ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Вареные 2) Варено-копченые 3) Полукопченые 4) Сырокопченые
<p>131. В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНОГО ФАРША ПРИМЕНЯЕТСЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Хлористый натрий 2) Нитриты 3) Глютамат натрия 4) Фосфат натрия
<p>132. В РАСТИТЕЛЬНЫХ БЕЛКАХ, В ОТЛИЧИЕ ОТ БЕЛКОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) имеется дефицит ряда незаменимых аминокислот 2) имеется дефицит всех незаменимых аминокислот 3) имеется избыток ряда незаменимых аминокислот 4) имеется избыток всех незаменимых аминокислот
<p>133. В РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРАХ (МАСЛАХ), В ОТЛИЧИЕ ОТ ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) присутствуют в значительном количестве холестерин, НЖК, МНЖК 2) присутствуют в значительном количестве ПНЖК, фитостерины, токоферолы 3) присутствуют в значительном количестве лецитин, НЖК, каротиноиды 4) присутствуют в незначительном количестве холестерин, фитостерины, токоферолы
<p>134. ОРЕХИ, СЕМЕНА И ПРОДУКТЫ ИХ СОДЕРЖАЩИЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНО КОМБИНИРОВАТЬ В РАЦИОНЕ С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ С ЦЕЛЮ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) повышения усвояемости 2) повышения биологической ценности 3) снижения энергетической ценности 4) снижения приедаемости
<p>135. В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) ПНЖК семейства омега-3, ретинола, биофлавоноидов, фолиевой кислоты 2) ПНЖК семейства омега-6, токоферолов, β-ситостерина 3) МНЖК, ретинола, аскорбиновой кислоты, холестерина 4) НЖК, рибофлавина, пиридоксина, железа, цинка
<p>136. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ КУЛИНАРНОМ ПЕРЕГРЕВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) увеличения кислотного и перекисного чисел 2) уменьшения кислотного и перекисного чисел 3) изомеризации жирных кислот 4) разрушения токоферолов и фосфолипидов

137. ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ ОБРАЗУЮТСЯ
<ol style="list-style-type: none"> 1) фосфолипиды 2) β-ситостерины 3) транс-изомеры жирных кислот 4) цис-изомеры жирных кислот
138. ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОБЕСПЕЧИВАЮТ ОРГАНИЗМ
<ol style="list-style-type: none"> 1) углеводами, аскорбиновой кислотой, ПНЖК, пищевыми волокнами 2) незаменимыми аминокислотами, доступными кальцием и железом, ретинолом, цинком 3) холестеринном, ПНЖК, крахмалом, фосфором, магнием, йодом 4) витаминами В2, В6, РР, хромом, селеном
139. В ПИТАНИИ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ
<ol style="list-style-type: none"> 1) кальция, витаминов В2 и А 2) кальция, железа, натрия, витамина В1 3) магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов 4) калия, натрия, МНЖК, витамина Е
140. МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МОЛОКА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ
<ol style="list-style-type: none"> 1) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, высоким содержанием железа и натрия 2) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, низким содержанием железа и натрия 3) низким содержанием калия, кальция, железа, натрия 4) высоким содержанием калия, кальция, железа, натрия
141. МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ – ИСТОЧНИКИ СКРЫТОГО ЖИРА ИЛИ САХАРА
<ol style="list-style-type: none"> 1) сгущенное молоко 2) кефир 3) плавленый сыр 4) твердый сыр 5) твороженная масса с сухофруктами
142. В ПИТАНИИ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ БОЛЬНЫХ
<ol style="list-style-type: none"> 1) бруцеллезом, ящуром 2) с положительной реакцией на туберкулиновую пробу 3) туберкулезом с клиническими проявлениями 4) маститом, сибирской язвой
143. ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОПРОДУКТОВ ЕЖЕСУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО ОТДАВАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ
<ol style="list-style-type: none"> 1) нежирным сортам мяса и птицы 2) колбасным изделиям 3) замороженным полуфабрикатам 4) консервам
144. МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ
<ol style="list-style-type: none"> 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
<ol style="list-style-type: none"> 1) неблагоприятным соотношением белок : жир 2) высоким содержанием поваренной соли 3) низким содержанием жира 4) плохой сбалансированностью кальция и фосфора

5) наличием пищевых добавок
146. К ГРУППЕ МАЛОСТОЙКИХ (ВРЕМЯ РАЗЛОЖЕНИЯ ДО 1 МЕСЯЦА) ОТНОСЯТСЯ ПЕСТИЦИДЫ 1) ХОС 2) ФОС 3) Карбоматы 4) Ртутьорганические соединения
147. ПЕСТИЦИДЫ, ОБЛАДАЮЩИЕ КАНЦЕРОГЕННЫМИ И МУТАГЕННЫМИ СВОЙСТВАМИ 1) Карбоматы 2) ХОС 3) ФОС 4) Ртутьорганические соединения
148. НАИБОЛЕЕ УСТОЙЧИВОЙ К ВОЗДЕЙСТВИЮ ПИЩИ ЯВЛЯЕТСЯ ПОСУДА 1) оцинкованная металлическая 2) эмалированная 3) из пластмасс 4) гончарная 5) деревянная
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
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
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 2) определить роль оборудования и рук персонала в бактериальном обсеменении продукта или блюда по ходу технологического производства 3) определить правильность рецептуры в ходе технологического процесса 4) выявить соблюдение температурного режима на пищевом предприятии
159. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ РТУТЬОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ 1) яйца и яйцепродукты 2) фрукты и ягоды 3) зерно и продукты его переработки 4) мед
160. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ НИТРАТЫ 1) овощи 2) фрукты 3) рыба и рыбопродукты

4) зерно и продукты его переработки
161. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА СОДЕРЖАНИЕМ ДИОКСИНОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ПРОВОДИТСЯ В СЛУЧАЯХ
1) завоза продукции из других государств
2) использования неразрешенных пищевых добавок
3) применения высоких доз азотосодержащих удобрений
4) ухудшения экологической ситуации, вызванной авариями и техногенными и природными катастрофами
162. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ОПРЕДЕЛЯТЬ ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ
1) хлеб, крупы
2) рыба и рыбопродукты
3) молоко и молочные продукты
4) овощи, фрукты
163. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ БЕНЗ(А)ПИРЕН
1) зерно
2) копченые мясные продукты
3) копченые рыбные продукты
4) овощи, фрукты и ягоды
164. РАДИОНУКЛИДЫ, ПОСТОЯННО НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ
1) цезий-137, стронций-90
2) плутоний-239, калий-40
3) йод-131, стронций-90
4) уран-235, марганец-52
165. СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ МАКСИМАЛЬНОЙ ДЕКОНТАМИНАЦИИ ПРОДУКТА
1) варка
2) тушение
3) жарка
4) запекание
166. НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ВЕЩЕСТВА, ОБЛАДАЮЩИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНОЙ КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ
1) свинец, ртуть
2) афлатоксины
3) мышьяк, кадмий
4) гексахлорциклогексан
5) полихлорированные бифенилы
6) нитрозамины
167. ФАКТОРЫ ХИМИЧЕСКОЙ ОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫЕ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
1) токсичные элементы
2) пестициды
3) стимуляторы роста
4) пищевые добавки
5) нитраты
168. ИЗ РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ В ЗЕРНЕ ВЕЩЕСТВ НАИБОЛЬШИЙ ВКЛАД В ОБЩЕПОПУЛЯЦИОННУЮ ЧУЖЕРОДНУЮ НАГРУЗКУ ВНОСЯТ
1) пестициды, токсичные элементы, микотоксины
2) нитраты, полихлорированные бифенилы, радионуклиды

3)	нитрозамины, афлатоксин М1, бенз(а)пирен
4)	кормовые добавки, стимуляторы роста, антибиотики
169.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИНТЕТИЧЕСКИХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
1)	заменителей женского молока
2)	продуктов прикорма для здоровых детей 1 года жизни
3)	продуктов питания детей в возрасте от 1 до 3 лет
4)	мясных деликатесов
170.	ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ВЫРАБАТЫВАЕМАЯ ИЗ ИЛИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ (ГМО) И НАХОДЯЩАЯСЯ В ОБОРОТЕ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ДОЛЖНА
1)	иметь свидетельство о государственной регистрации
2)	быть промаркирована при содержании ГМО более 0,9%
3)	подвергаться процедуре обязательного декларирования соответствия
4)	быть промаркирована при содержании ГМО более 5%
171.	ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ УЧИТЫВАЕТ ИХ
1)	химическую структуру
2)	цель использования
3)	токсичность
4)	степень кумуляции
5)	механизм действия
172.	В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ РАЗРАБАТЫВАЮТСЯ И КОНТРОЛИРУЮТСЯ НОРМАТИВЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕСТИЦИДОВ
1)	допустимая суточная доза
2)	МДУ в пищевых продуктах
3)	ОБУВ в пищевых продуктах
4)	ПДК в пищевых продуктах
173.	ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ФОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ
1)	малая стойкость ФОП в течение времени
2)	малая стойкость по отношению к высокотемпературной обработке
3)	высокая стойкость ФОП в течение времени
4)	высокая стойкость по отношению к высокотемпературной обработке
174.	ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ХОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ
1)	приоритетное концентрирование ХОП в растворимых компонентах продовольствия
2)	приоритетное концентрирование ХОП в жирах и в нерастворимых компонентах продовольствия
3)	низкая стойкость ХОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке
4)	устойчивость ХОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке
175.	ПРЯМЫМИ МЕТГЕМОГЛОБИНОБРАЗОВАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ
1)	нитраты
2)	нитробензол
3)	нитриты

4) нитрозамины
176. ОСНОВНОЕ УСЛОВИЕ ВЫПУСКА ПИЩЕВЫМ ПРЕДПРИЯТИЕМ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ ПО ГИГИЕНИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ПРОДУКЦИИ
<ol style="list-style-type: none"> 1) Наличие достаточного набора помещений 2) Достаточные размеры помещений 3) Соблюдение поточности процессов на предприятии 4) Достаточное количество оборудования
177. СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ
<ol style="list-style-type: none"> 1) оставляются ежедневно в количестве двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток 2) оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток 3) оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение трех суток 4) оставляются ежедневно в количестве одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток
178. ПРИ НАЛИЧИИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ОДНОГО РАБОЧЕГО МЕСТА ДОПУСКАЕТСЯ
<ol style="list-style-type: none"> 1) реализация продукции только в промышленной упаковке 2) реализация только не скоропортящейся продукции 3) реализация только хлебобулочных изделий 4) реализация продукции из одной продовольственной группы
179. В ОРГАНИЗАЦИИ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ОТСУТСТВИИ
<ol style="list-style-type: none"> 1) кондиционирования воздуха 2) холодильного оборудования 3) одноразового упаковочного материала 4) контрольно-измерительных приборов
180. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ, КРОМЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРОВОДИТСЯ В ФОРМАХ
<ol style="list-style-type: none"> 1) декларирования соответствия пищевой продукции 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида 4) ветеринарно-санитарной экспертизы 5) сертификация пищевой продукции
181. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ
<ol style="list-style-type: none"> 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
<ol style="list-style-type: none"> 1) хлебобулочные изделия 2) алкогольные напитки 3) продукты детского питания 4) колбасные изделия
183. ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДИТСЯ НА ЭТАПЕ
<ol style="list-style-type: none"> 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 объект а 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

<p>191. В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>192. ОБЪЕКТАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ЯВЛЯЮТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) критические контрольные точки 2) опасные с позиций травматизма этапы производства 3) начальный и конечный этапы производства 4) стандартизированные пункты контроля
<p>193. КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ – ЭТО</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>194. В МЯСНОМ ЦЕХЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СЛЕДУЕТ УДЕЛЯТЬ ПРОЦЕССУ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) дефростации 2) приготовления мелкокусковых полуфабрикатов 3) приготовления фарша и котлетной массы 4) приготовления полуфабрикатов из субпродуктов
<p>195. ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ПОМЕЩЕНИЙ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ПРЕДУСМОТРЕНО</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>196. УСЛОВИЯ ПРИЕМА МОЛОКА НА МОЛОКОЗАВОД ИЗ КАРАНТИННЫХ ХОЗЯЙСТВ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Без ограничения 2) Со справкой из хозяйства 3) С разрешением ветеринарной и санэпидслужб 4) Запрещение приема молока
<p>197. ДЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЦЕЛЕЙ НА ГОРОДСКОМ МОЛОЧНОМ ЗАВОДЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ВОДА</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Техническая вода из технического водопровода 2) " Вода питьевая" 3) От компрессорных установок 4) Из открытых водоемов
<p>198. ТЕХНИЧЕСКАЯ ВОДА НА МОЛОЧНОМ ЗАВОДЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Для мытья оборудования

<ul style="list-style-type: none"> 2) Для горячего водоснабжения 3) В компрессорных установках 4) Для мытья стеклотары
<p>199. НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЙ НА МОЛОЧНЫХ ЗАВОДАХ РЕЖИМ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Длительный 2) Высокотемпературный 3) Кратковременный 4) Щадящий
<p>200. ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА НА ПАСТЕРИЗАЦИОННОЙ УСТАНОВКЕ МОЛОКОЗАВОДА ИСПОЛЬЗУЮТ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Термограф 2) Психрометр 3) Гигрограф 4) Актинометр
<p>201. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЗАГОТОВЛЯЕМОГО МОЛОКА 1 СОРТА НА МОЛОКОЗАВОДЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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

Раздел 6. Радиационная гигиена

Тестовые задания с вариантами ответов
<p>1. КЕМ БЫЛИ ОТКРЫТЫ В 1899Г. А, В, Г ИЗЛУЧЕНИЯ:</p> <p>а) А. Беккерелем; б) П. Кюри; в) Э. Резерфордом; г) В.К. Рентгеном; д) М. Склодовской</p>
<p>2. В ЗАДАЧИ РАДИАЦИОННОЙ ГИГИЕНЫ НЕ ВХОДИТ:</p> <p>а) гигиеническое нормирование уровней ЭМП б) изучение условий труда и заболеваемости лиц, контактирующих с ИИИ в) создание комплекса общих и индивидуальных мер по защите от неблагоприятного действия ИИ г) осуществление контроля за радиологической чистотой окружающей среды (воздуха, водоемов, почвы, пищевых продуктов) д) разработка мер по предупреждению загрязнения окружающей среды радиоактивными отходами</p>
<p>3. АКТИВНОСТЬ РАДИОАКТИВНОГО ВЕЩЕСТВА – ЭТО:</p> <p>а) поглощенная энергия, рассчитанная на единицу массы б) энергия квантового излучения в) число распадов за единицу времени г) время выведения радионуклида из организма д) доля активных атомов изотопа</p>
<p>4. ДОЗА ВНЕШНЕГО ОБЛУЧЕНИЯ ОБРАТНО ПРОПОРЦИОНАЛЬНА:</p> <p>а) квадрату расстояния б) мощности дозы в) времени облучения г) активности д) потоку излучения</p>
<p>5. ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ АКТИВНОСТИ:</p> <p>а) Беккерель или Кюри б) Грей в) Рентген г) электрон/вольт д) Кулон</p>
<p>6. СОГЛАСНО ЗАКОНУ РАДИОАКТИВНОГО РАСПАДА В РАВНЫЕ ПРОМЕЖУТКИ ВРЕМЕНИ ИМЕЕТ МЕСТО ЯДЕРНОЕ ПРЕВРАЩЕНИЕ:</p> <p>а) равных долей активных атомов изотопа б) 1/2 активных атомов изотопа в) одновременно всех активных атомов изотопа</p>

г) 1/10 активных атомов изотопа д) 50 % активных атомов изотопа
7. ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ДЖ/КГ, РАД, ГРЕЙ ОТНОСЯТСЯ К ПОНЯТИЮ: А) экспозиционная доза Б) поглощенная доза В) эквивалентная доза Г) эффективная доза Д) коллективная эффективная доза
8. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ГРУППУ ОРГАНОВ, ОТНОСЯЩИХСЯ К I КРИТИЧЕСКОЙ ГРУППЕ: А) гонады, красный костный мозг Б) мышцы, печень В) ЖКТ, лодыжка Г) красный костный мозг, кожа Д) печень, почка
9. К СТОХАСТИЧЕСКИМ СОМАТИЧЕСКИМ ЭФФЕКТАМ ОТНОСЯТСЯ: А) злокачественные опухоли Б) врожденные уродства В) нарушения в половых клетках, передающиеся по наследству Г) острая лучевая болезнь Д) локальные лучевые поражения (ожог, катаракта)
10. КАКИЕ ПОСЛЕДСТВИЯ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ОБЛУЧЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ К ДЕТЕРМИНИРОВАННЫМ: 1) острая и хроническая лучевая болезнь 2) лучевые ожоги и язвы 3) катаракта 4) хромосомные aberrации 5) генные мутации а) 5 б) 2,3 в) 4,5 г) 1,2,3 д) 3,4,5
11. ЛОКАЛЬНЫЕ ЛУЧЕВЫЕ ПОРАЖЕНИЯ (ОЖОГ, КАТАРАКТА) ОТНОСЯТСЯ К: А) детерминированным эффектам Б) стохастическим соматическим эффектам В) стохастическим генетическим эффектам Г) доминантным генным мутациям Д) хромосомным aberrациям
12. УКАЖИТЕ СТОХАСТИЧЕСКИЕ ЭФФЕКТЫ РАДИАЦИИ: 1) злокачественные новообразования 2) лучевая болезнь 3) мутации 4) гипофункция щитовидной железы 5) лучевая катаракта а) 1,2 б) 2,5 в) 1,3 г) 2,4 д) 3,5
13. КО 2 ГРУППЕ КРИТИЧЕСКИХ ОРГАНОВ ОТНОСЯТСЯ: 1) хрусталик глаза 2) кожа и костная ткань 3) печень 4) эндокринные железы, головной мозг 5) органы дыхания а) 1,2 б) 2,3 в) 3,5 г) 1,4 д) 4,5
14. ДЛЯ УЧЕТА БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ РАЗНЫХ ВИДОВ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ: А) постоянная распада Б) взвешивающий коэффициент В) линейная плотность ионизации Г) гамма-постоянная Д) линейная передача энергии
15. В КАКИХ ЕДИНИЦАХ ИЗМЕРЕНИЯ ДАНЫ ОСНОВНЫЕ ДОЗОВЫЕ ПРЕДЕЛЫ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ В НРБ-99/2009?

а) бэр	б) Р	в) Бк	г) Ки	д) мЗв
16. ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ЭКВИВАЛЕНТНОЙ ДОЗЫ: 1) Грей 2) рентген 3) Зиверт 4) Беккерель 4) бэр а) 1,5 б) 2,3 в) 3,4 г) 3,5 д) 1,2				
17. НОРМАТИВ ПРЕДЕЛА ГОДОВОЙ ЭФФЕКТИВНОЙ ДОЗЫ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ РЕНТГЕНОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ А) 5 мЗв Б) 1 мЗв В) 10 мЗв Г) не устанавливается Д) 15 мЗв				
18. НОРМАТИВ ДОО ОТНОСИТСЯ К ОБЪЕКТУ СРЕДЫ: А) воздух Б) продукты питания В) почва Г) минеральные удобрения Д) строительные материалы				
19. ПРЕДЕЛ ЭКВИВАЛЕНТНОЙ ДОЗЫ ЗА ГОД В КИСТЯХ, СТОПАХ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА ГРУППЫ А СОСТАВЛЯЕТ: а) 300 мЗв б) 500 мЗв в) 200 мЗв г) 100 мЗв д) 10 мЗв				
20. ЧТО ДОЛЖЕН ГАРАНТИРОВАТЬ УСТАНОВЛЕННЫЙ ГИГИЕНИЧЕСКИЙ НОРМАТИВ В ОБЛАСТИ РАДИАЦИОННОЙ ГИГИЕНЫ: А) снижение существующего уровня вредного фактора Б) безопасность для человека и его потомства уровня вредного фактора, не превышающего нормативный В) безопасность для потомства человека уровня вредного фактора, превышающего нормативный Г) безопасность для наименее чувствительных лиц уровня вредного фактора, превышающего нормативный Д) безопасность для наиболее чувствительных лиц уровня вредного фактора, превышающего нормативный				
21. ПРЕДЕЛ ГОДОВОГО ПОСТУПЛЕНИЯ – ЭТО ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ ПОСТУПЛЕНИЯ: а) техногенных радионуклидов, воздействие которых в течение года приводит к облучению человека б) природных и техногенных радионуклидов, воздействие которых в течение года приводит к облучению человека в) природных радионуклидов, воздействие которых в течение года приводит к облучению человека г) антропогенных радионуклидов, воздействие которых в течение года приводит к облучению человека д) данного радионуклида в организм в течение года, который при монофакторном воздействии приводит к облучению условного человека ожидаемой дозой, равной соответствующему пределу годовой дозы				
22. ОСНОВНЫЕ ПРЕДЕЛЫ ДОЗ ОБЛУЧЕНИЯ ПЕРСОНАЛА ГРУППЫ Б, РАВНЫ: А) 1/4 значений для персонала группы А Б) 1/3 значений для персонала группы А В) 1/5 значений для персонала группы А Г) 1/6 значений для персонала группы А Д) 1/8 значений для персонала группы А				
23. ДЛЯ КАТЕГОРИИ ОБЛУЧАЕМЫХ ЛИЦ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ КЛАССЫ НОРМАТИВОВ: 1) предельно-допустимые концентрации 2) основные дозовые пределы 3) допустимые уровни монофакторного воздействия 4) ориентировочный безопасный уровень 5) контрольные уровни а) 1,2,3 б) 2,3,4 в) 2,3,5 г) 3,4,5 д) 1,3,4				
24. ПРЕДЕЛ ЭКВИВАЛЕНТНОЙ ДОЗЫ ЗА ГОД В ХРУСТАЛИКЕ ГЛАЗА ДЛЯ ПЕРСОНАЛА ГРУППЫ А СОСТАВЛЯЕТ:				

<p>а) 1 мЗв б) 10 мЗв в) 100 мЗв г) 150 мЗв д) 50 мЗв</p>
<p>25. ОБЪЯСНИТЕ «ПРИНЦИП ОПТИМИЗАЦИИ» СОГЛАСНО НРБ-99/2009:</p> <p>А) не превышение допустимых пределов индивидуальных доз облучения от всех источников облучения</p> <p>Б) поддержание на возможно низком достижимом уровне доз облучения</p> <p>В) запрещение всех видов деятельности по использованию источников излучения</p> <p>Г) контроль за всеми естественными источниками радиации</p> <p>Д) не превышение допустимых пределов коллективных доз облучения от всех источников радиации</p>
<p>26. КАК НАЗЫВАЕТСЯ ФОН, ДЕЙСТВУЮЩИЙ НА ЧЕЛОВЕКА НА ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ ОТ ПРИРОДНЫХ ИСТОЧНИКОВ?</p> <p>А) технологически измененный естественный Б) искусственный В) естественный Г) радиоактивный от продуктов ядерного взрыва Д) атомный аварийный</p>
<p>27. В ПОСТРОЕННЫХ ЗДАНИЯХ СРЕДНЕГОДОВАЯ ЭКВИВАЛЕНТНАЯ РАВНОВЕСНАЯ ОБЪЕМНАЯ АКТИВНОСТЬ РАДОНА В ВОЗДУХЕ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИИ ДОЛЖНА БЫТЬ:</p> <p>А) не более 200 Бк/м³ Б) не более 300 Бк/м³ В) не более 500 Бк/м³</p> <p>Г) 200 Бк/м³ - 300 Бк/м³ Д) 300 Бк/м³ - 500 Бк/м³</p>
<p>28. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ УРОВНЯ УДЕЛЬНОЙ ЭФФЕКТИВНОЙ АКТИВНОСТИ ВСЕ СТРОЙМАТЕРИАЛЫ ДЕЛЯТСЯ НА:</p> <p>А) 2 класса Б) 3 класса В) 4 класса Г) 5 класса Д) 10 классов</p>
<p>29. УКАЖИТЕ ПРИРОДНЫЕ ИСТОЧНИКИ ИОНИЗИРУЮЩИХ ИЗЛУЧЕНИЙ:</p> <p>1) космическое излучение</p> <p>2) радиодиагностические процедуры</p> <p>3) специально сконцентрированные человеком природные радионуклиды</p> <p>4) генераторы ионизирующего излучения</p> <p>5) радионуклиды, содержащиеся в окружающей среде и поступающие в организм человека с воздухом, водой и пищей</p> <p>а) 1,2 б) 1,5 в) 2,3 г) 3,4 д) 2,4</p>
<p>30. КАКИЕ ИЗ УКАЗАННЫХ КОМПОНЕНТОВ ПРИРОДНОГО ОБЛУЧЕНИЯ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЮТСЯ РЕГУЛИРУЕМЫМИ:</p> <p>1) космическое облучение</p> <p>2) облучение изотопами радона в воздухе жилых и производственных зданий</p> <p>3) облучение природными радионуклидами в продуктах питания и воде</p> <p>4) облучение долгоживущими природными радионуклидами в атмосферном воздухе на территории населенных пунктов</p> <p>5) облучение за счет содержания ⁴⁰K в организме</p> <p>а) 1,3 б) 2,4 в) 2,3 г) 4,5 д) 3,4</p>
<p>31. ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ИСКУССТВЕННЫЙ РАДИАЦИОННЫЙ ФОН (ИРФ)</p> <p>А) излучение рассеянными в биосфере искусственными радионуклидами</p> <p>Б) излучение от природных источников космического происхождения</p> <p>В) ионизирующие излучения от природных источников претерпевших определенные изменения в результате деятельности человека</p> <p>Г) излучения от сотовых телефонов Д) излучения от полезных ископаемых</p>
<p>32. К АНТРОПОГЕННЫМ РАДИАЦИОННЫМ ФАКТОРАМ ОТНОСЯТСЯ:</p> <p>1) солнечная радиация 2) естественный радиационный фон земли 3) космические лучи 4) ТИЕРФ 5) цезий, стронций в объектах среды</p> <p>а) 1,3 б) 1,5 в) 2,3 г) 3,5 д) 4,5</p>
<p>33. ОТ КАКИХ ФАКТОРОВ ЗАВИСИТ РАДИОАКТИВНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ</p>

<p>ТЕРРИТОРИЙ ПРИ ЯДЕРНОМ ИСПЫТАНИИ?</p> <p>1) от вида ядерного испытания (наземное, подземное, воздушное) 2) от скорости ветра 3) от мощности ядерного взрыва 4) от времени суток, при проведении испытания 5) от температуры воздуха</p> <p>а) 1,2,3 б) 2,4,5 в) 4,5 г) 5 д) 4</p>
<p>34. ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПОЧВЫ РАДИОАКТИВНЫМИ АТМОСФЕРНЫМИ ВЫБРОСАМИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К:</p> <p>1) изменению органолептических свойств растительных пищевых продуктов 2) накоплению в растениях радиоактивных веществ 3) передаче загрязнителей по пищевой цепочке человеку 4) снижению дебита подземных водоисточников 5) заболачиванию почвы</p> <p>а) 1,2 б) 2,3 в) 4,5 г) 3,4 д) 1,5</p>
<p>35. ЧЕЛОВЕК ПОДВЕРГАЕТСЯ ДЕЙСТВИЮ АНТРОПОГЕННОГО (ТЕХНОГЕННОГО) РАДИАЦИОННОГО ФОНА:</p> <p>А) на территории атомной аварии Б) при извлечении из недр земли строительного сырья В) находясь высоко в горах Г) в жилищных условиях Д) при полете на самолете</p>
<p>36. КАКИЕ РАДИАЦИОННЫЕ ФАКТОРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ИМЕЮТ В ОСНОВНОМ АНТРОПОГЕННОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ:</p> <p>1) космическое излучение 2) содержание в объектах среды стронция-90 3) содержание в объектах среды калия-40 4) содержание в объектах среды цезия-137 5) содержание в воздухе радона</p> <p>а) 2,4 б) 1,3 в) 3,5 г) 1,5 д) 1,2</p>
<p>37. ИСТОЧНИКОМ РАДИОАКТИВНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПОДЗЕМНЫХ ВОД МОГУТ БЫТЬ:</p> <p>А) газовые выбросы в атмосферу от ТЭЦ Б) золоотвалы В) захоронения радиоактивных отходов в соляных куполах Г) пыльные бури вблизи атомных площадок Д) выбросы в атмосферу углекислого газа</p>
<p>38. КАКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ХАРАКТЕРИЗУЮТ ПРОЦЕССЫ ПОСТУПЛЕНИЯ РАДИОНУКЛИДА В РАСТЕНИЯ:</p> <p>1) коэффициент распределения 2) коэффициент дискриминации 3) показатель седиментации 4) коэффициент перехода 5) транслокационный показатель</p> <p>а) 1,2,4 б) 2,3,5 в) 2,4,5 г) 2,3,4 д) 1,3,5</p>
<p>39. ЭФФЕКТИВНАЯ ДОЗА ОБЛУЧЕНИЯ У НАСЕЛЕНИЯ ОТ ТЕХНОГЕННЫХ ИСТОЧНИКОВ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ:</p> <p>А) 1 мЗв/год Б) 1,5 мЗв/год В) 3 мЗв/год Г) 2 мЗв/год Д) 3,5 мЗв/год</p>
<p>40. ФИЗИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ ЗАЩИТЫ ОТ ВОЗДЕЙСТВИЯ ЗАКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <p>а) защита количеством б) защита временем в) защита расстоянием</p>

г) защита герметизацией д) защита экранами
41. ЭКРАНЫ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ β -ИЗЛУЧЕНИЯ СЛЕДУЕТ ИЗГОТАВЛИВАТЬ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ МАТЕРИАЛОВ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ): а) свинец б) пластмассы в) алюминий г) бор, кадмий д) природный уран
42. СОГЛАСНО НРБ-99/2009 К ПЕРСОНАЛУ ОТНОСИТСЯ ГРУППА: а) А б) Б в) В г) А и Б д) Г
43. ДЛЯ КАКИХ ОБЪЕКТОВ СРЕДЫ УСТАНОВЛЕНЫ ПРЕДЕЛЫ ПОСТУПЛЕНИЯ РАДИОНУКЛИДОВ В ОРГАНИЗМ ПЕРСОНАЛА: а) воздух рабочей зоны б) воздух атмосферный в) питьевая вода г) продукты питания д) почва
44. ГОДОВАЯ ЭФФЕКТИВНАЯ ДОЗА ОБЛУЧЕНИЯ ПЕРСОНАЛА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ: а) 1 мЗв б) 3 мЗв в) 20 мЗв г) 25 мЗв д) 50 мЗв
45. ПОМЕЩЕНИЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ДЕЗАКТИВАЦИИ И СМЕНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ ЭТО: а) санитарный шлюз б) рабочее место в) санпропускник г) санитарно - защитная зона д) бокс
46. К МЕТОДАМ ЗАЩИТЫ ПРИ РАБОТЕ С РАДИОАКТИВНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ И ИСТОЧНИКАМИ ИОНИЗИРУЮЩИХ ИЗЛУЧЕНИЙ ОТНОСЯТСЯ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ): а) дистанционное управление б) гидрозашита в) экранирование г) рациональное питание д) прием медикаментов
47. НАИБОЛЕЕ ПРОСТОЙ И НАДЕЖНЫЙ СПОСОБ ЗАЩИТЫ ОТ РАДИАЦИИ: а) защита количеством б) защита временем в) защита расстоянием г) защитные экраны д) снижение излучения до минимального
48. УКАЖИТЕ МАТЕРИАЛ, ОБЛАДАЮЩИЙ НАИБОЛЬШЕЙ ЗАЩИТНОЙ

<p>СПОСОБНОСТЬЮ ОТ γ- ИЗЛУЧЕНИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) алюминийб) резинав) свинецг) оргстеклод) вода
<p>49. ГИГИЕНИЧЕСКИМИ ТРЕБОВАНИЯМИ ПО ЗАЩИТЕ ПЕРСОНАЛА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ С ОТКРЫТЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ИОНИЗИРУЮЩИХ ИЗЛУЧЕНИЙ ЯВЛЯЮТСЯ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) соблюдение физических принципов защитыб) герметизация производственного оборудования и производственных процессовв) правильная планировка помещенийг) преобладание притока над вытяжкой в грязной зонед) использование СИЗ
<p>50. ВСЕ РАДИОНУКЛИДЫ ПО СТЕПЕНИ РАДИАЦИОННОЙ ОПАСНОСТИ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ ЧИСЛО ГРУПП:</p> <ul style="list-style-type: none">а) 2б) 3в) 4г) 5
<p>51. ЧТО ИЗ НИЖЕ ПЕРЕЧИСЛЕННОГО ОТНОСИТСЯ К МЕРОПРИЯТИЯМ ПО ЗАЩИТЕ, ПРИ РАБОТЕ С ОТКРЫТЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ИОНИЗИРУЮЩИХ ИЗЛУЧЕНИЙ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) использование для работы источников с максимальным выходом ионизирующих излученийб) сбор, временное хранение и удаление радиоактивных отходовв) проведение работ, связанных с облучением в течение максимального времениг) планировочные мероприятияд) введение в организм веществ, снижающих действие радионуклидов
<p>52. ОСНОВНОЙ ПРЕДЕЛ ДОЗ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА ГРУППЫ А СОСТАВЛЯЕТ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) 5 мЗвб) 20 мЗвв) 50 мЗвг) 100 мЗв
<p>53. ПОМЕЩЕНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ I КЛАССА ДЕЛЯТСЯ НА:</p> <ul style="list-style-type: none">а) 2 зоныб) 3 зоныв) 4 зоныг) 5 зонд) 6 зон
<p>54. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ ПЕРСОНАЛА, РАБОТАЮЩЕГО С ИСТОЧНИКАМИ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ, ПРОВОДЯТСЯ НЕ РЕЖЕ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) 1 раза в месяцб) 1 раза в кварталв) 1 раза в 6 месяцевг) 1 раза в годд) 1 раза в 2 года
<p>55. ПРИ ПЛАНИРОВАНИИ ДОЗ ОБЛУЧЕНИЯ ПЕРСОНАЛА НА СЛЕДУЮЩИЙ ГОД КОНТРОЛЬНЫЕ УРОВНИ НЕ ДОЛЖНЫ:</p>

<ul style="list-style-type: none">а) увеличиватьсяб) уменьшатьсяв) изменяться
<p>56. ВСЕ РАБОТЫ С ОТКРЫТЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ИОНИЗИРУЮЩИХ ИЗЛУЧЕНИЙ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ ЧИСЛО КЛАССОВ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) 2б) 3в) 5г) 7
<p>57. ДОЗА ВНЕШНЕГО ОБЛУЧЕНИЯ, ПОЛУЧЕННАЯ ПРИ РАБОТЕ С ИСТОЧНИКАМИ ИИ ЗАВИСИТ ОТ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) температуры воздухаб) активности источника и времени работыв) расстояния от источникаг) индивидуальных особенностей организмад) скорости движения воздуха.
<p>58. ИСТОЧНИКИ ИОНИЗИРУЮЩИХ ИЗЛУЧЕНИЙ, ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОТОРЫХ ВОЗМОЖНО ПОПАДАНИЯ РАДИОАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ, НАЗЫВАЮТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) открытымиб) закрытымив) α-источникамиг) смешаннымид) бета-источниками
<p>59. В ГРУППУ А ПЕРСОНАЛА ВХОДЯТ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) врачи-радиологиб) санитарки радиологического отделенияв) лица из «критической» группыг) лица из населения, привлекаемые для проведения спасательных работ при радиационной авариид) все население
<p>60. КТО ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ЛИЦ, СОГЛАСНО НОРМАМ РАДИАЦИОННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ОТНОСИТСЯ К КАТЕГОРИИ – ПЕРСОНАЛ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) рентгенолог на рабочем местеб) специалист, работающий в помещении смежном по отношению к тому, где находится источник ионизирующего излученияв) рентгенолог вне сферы своей деятельностиг) лица, проживающие вблизи учреждения, где находится источник радиациид) больные, ожидающие предстоящее рентгеновское обследование
<p>61. ПЕРИОДИЧНОСТЬ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ДОЗИМЕТРИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ РЕНТГЕНОЛОГА:</p> <ul style="list-style-type: none">а) 4 раза в годуб) 1 раз в годув) 1 раз в 5 летг) 1 раз в 4 годуд) 1 раз 10 лет
<p>62. ЗОНА РАДИАЦИОННОГО ОБЪЕКТА, ЯВЛЯЮЩАЯСЯ НАИБОЛЕЕ ОПАСНОЙ:</p>

<ul style="list-style-type: none">а) камеры, боксы, коммуникацииб) зона временного хранения и удаления отходовв) пульт управленияг) комната операторовд) помещение постоянного пребывания персонала
<p>63. ПРИ КАКИХ ИССЛЕДОВАНИЯХ В МЕДИЦИНЕ НЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ ИСТОЧНИКИ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) рентгенодиагностикаб) физиотерапияв) дистанционная γ- терапияг) лучевая терапияд) диагностические исследования с помощью радиоактивных веществ в открытом виде
<p>64. МЕТОД ИССЛЕДОВАНИЯ, ЗАКЛЮЧАЮЩИЙСЯ В ПОЛУЧЕНИИ РЕНТГЕНОВСКОГО ИЗОБРАЖЕНИЯ С ФЛЮОРЕСЦЕНТНОГО ЭКРАНА:</p> <ul style="list-style-type: none">а) флюорографияб) рентгенографияв) рентгеноскопияг) МРТд) компьютерная томография
<p>65. К КАКОЙ КАТЕГОРИИ ПОТЕНЦИАЛЬНОЙ ОПАСНОСТИ РАДИАЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ ОТНОСЯТСЯ РЕНТГЕНОВСКИЕ КАБИНЕТЫ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) I категорияб) II категорияв) III категорияг) IV категорияд) V категория
<p>66. УКАЖИТЕ ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И ПЛАНИРОВКЕ РАДИОИЗОТОПНЫХ ЛАБОРАТОРИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ I КЛАССА:</p> <ul style="list-style-type: none">а) размещаются в отдельном здании или изолированной части здания с отдельным входомб) особых требований нетв) предусмотрена зональная планировка лабораторииг) однокомнатная лаборатория, условно разделенная на зоныд) лаборатории должны иметь только вытяжные шкафы и боксы
<p>67. ПРИ РАБОТЕ С ТЕЛЕГАММАУСТАНОВКАМИ СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) респираторы, спецканализацию, принцип лабиринтаб) принцип лабиринта, сигнализацию, блокировку дверейв) блокировку дверей, теленаблюдение, пневмокостюмы
<p>68. ДОЗИМЕТРИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В РЕНТГЕНОРАДИОЛОГИЧЕСКИХ ОТДЕЛЕНИЯХ СЛЕДУЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) на рабочем месте персоналаб) в местах стыков и соединений защитных экранов, стенв) у смотровых окон, технологических отверстий, оконных и дверных проемовг) на уровнях 30, 80, 120 и 160 см от полад) в смежных помещениях и на прилегающей территории
<p>69. ФОРМИРОВАНИЕ ДОЗОВЫХ НАГРУЗОК ПЕРСОНАЛА ПРИ РЕНТГЕНОДИАГНОСТИЧЕСКИХ ПРОЦЕДУРАХ ОБУСЛОВЛЕНО (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) физико-техническими характеристиками рентгеновского аппарата

<ul style="list-style-type: none">б) использованием открытых источников излученияв) квалификацией персоналаг) средствами индивидуальной защитыд) общей нагрузкой работ по диагностике
<p>70. РЕНТГЕНОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ОПАСНОСТЬ ОБЛУЧЕНИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) внутреннегоб) внешнегов) внутреннего и внешнего
<p>71. ЗОНА РАДИАЦИОННОГО ОБЪЕКТА, ЯВЛЯЮЩАЯСЯ НАИБОЛЕЕ ОПАСНОЙ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) зона технологического оборудования, коммуникацииб) зона временного хранения и удаления отходовв) пульт управленияг) комната операторовд) помещение постоянного пребывания персонала
<p>72. ЗАЩИТНЫЕ СРЕДСТВА, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ НА РАДИАЦИОННОМ ОБЪЕКТЕ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) халаты, комбинезоны, защитные костюмыб) защитные очки, перчаткив) противогазы, берушиг) автономные костюмыд) шлемы, специальная обувь
<p>73. ЗАГРЯЗНЕНИЕ РАДИОНУКЛИДАМИ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ ВОЗМОЖНО (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) при использовании ускорителей в медицинеб) при эксплуатации γ-установокв) при запланированном использовании открытых источников в промышленности, сельском хозяйстве, медицинег) при эксплуатации рентгеновских аппаратовд) в виде побочных продуктов при добыче и переработке радиоактивных руд
<p>74. В КАКОЙ ЗОНЕ РАСПОЛОЖЕНЫ КАМЕРЫ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И КОММУНИКАЦИИ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) во всех зонахб) в третьейв) во второйг) в первойд) такой зоны нет
<p>75. ПЛАНОВЫЙ РАДИАЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ, ПРИМЕНЯЮЩИХ ИСТОЧНИКИ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ, ВКЛЮЧАЕТ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) определение уровней естественного радиационного фонаб) оценку длительности технологических процессовв) оценку мощности доз на рабочих местахг) определение содержания радионуклидов в воздухе рабочей зоныд) медицинский контроль за персоналом
<p>76. ДЛЯ КАЖДОЙ КАТЕГОРИИ ОБЛУЧАЕМЫХ ЛИЦ КРИТЕРИЯМИ ДОПУСТИМОГО РАДИАЦИОННОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЯВЛЯЮТСЯ</p> <ul style="list-style-type: none">а) основные пределы дозб) основные пределы доз и допустимые уровнив) основные пределы доз, допустимые уровни и контрольные уровниг) основные пределы доз, допустимые уровни, контрольные уровни и рекомендуемые уровни

<p>77. К ПЕРВОЙ ГРУППЕ РАДИОИЗОТОПНЫХ ПРИБОРОВ ОТНОСЯТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) РИП, содержащие источники альфа- или бета-излучения с активностью не более МЗАб) РИП, содержащие источники альфа- или бета-излучения с активностью более МЗА, но не более 200 МБкв) РИП, содержащие источники альфа- или бета-излучения с активностью более 200 МБк, но не более 2000 МБкг) РИП, содержащие источники альфа- или бета-излучения с активностью более 2000 МБк
<p>78. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ЗАЩИТЫ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ РИП МОЖЕТ БЫТЬ ОЦЕНЕНА (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) мощностью дозы излучения на расстоянии 0,1 м и 1,0 м от поверхности блока с источником в положении хранения и на рабочих местах при эксплуатацииб) мощностью дозы излучения на расстоянии 0,5 м от поверхности блока с источникомв) уровнями загрязнения рабочих поверхностей оборудования спецодеждыг) уровнем доз облучения персонала
<p>79. К ИСТОЧНИКАМ ИЗЛУЧЕНИЯ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ОТНОСЯТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) ускорители заряженных частицб) аппараты для γ-дефектоскопиив) рентгеновские аппаратыг) установки телегамматерапии <p>радиоизотопные уровнемеры, толщиномеры</p>
<p>80. МЕЖДУНАРОДНАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ АВАРИЙ И ПРОИСШЕСТВИЙ НА АЭС ВЫДЕЛЯЕТ (БЕЗ УЧЕТА НУЛЕВОГО):</p> <ul style="list-style-type: none">а) 3 уровняб) 5 уровнейв) 7 уровнейг) 9 уровнейд) 11 уровней
<p>81. УРОВЕНЬ РАДИАЦИИ В ЗОНЕ РАДИАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ СОСТАВЛЯЕТ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) 5 мЗв до 20 мЗвб) 20 мЗв до 50 мЗвв) 1 мЗв до 5 мЗвг) 50 мЗв и вышед) без ограничений
<p>82. В КАКОЙ ЗОНЕ ВБЛИЗИ АТОМНОЙ АВАРИИ УРОВЕНЬ РАДИАЦИЙ – ВЫШЕ 50МЗВ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) зона отчужденияб) зона ограниченного проживания населенияв) зона радиационного контроляг) не контролируемая зонад) зона отселения
<p>83. В КАКОЙ ЗОНЕ ВБЛИЗИ АТОМНОЙ АВАРИИ УРОВЕНЬ РАДИАЦИЙ – ОТ 20МЗВ ДО 50МЗВ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) зона отчужденияб) зона ограниченного проживания населенияв) зона радиационного контроляг) не контролируемая зонад) зона отселения
<p>84. ОСНОВНОЙ ПУТЬ ПОСТУПЛЕНИЯ РАДИОНУКЛИДОВ В ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА НА НАЧАЛЬНОМ ЭТАПЕ АВАРИИ:</p>

<p>а) аэрационный б) водный в) пищевой г) кожно-резорбтивный</p>
<p>85. В КАКИЕ СРОКИ ПРИ РАДИАЦИОННОЙ АВАРИИ ПРОВОДИТСЯ ЙОДНАЯ ПРОФИЛАКТИКА:</p> <p>а) в первые сутки б) в течение первых 7 суток в) в течение 1 месяца г) в течение 1 года</p>
<p>86. ОПРЕДЕЛЕНИЕ «РАДИАЦИОННАЯ АВАРИЯ»:</p> <p>а) инцидент, для которого определены исходные и конечные состояния радиационной обстановки и предусмотрены системы безопасности б) потеря управления источником ионизирующего излучения, которая может привести к облучению людей свыше установленных норм или радиоактивному загрязнению окружающей среды в) инцидент, который может привести к облучению людей свыше установленных норм или радиоактивному загрязнению окружающей среды</p>
<p>87. ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА РАДИАЦИОННОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ В МОЛОКЕ ОПРЕДЕЛЯЮТ СОДЕРЖАНИЕ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <p>а) цезия-137 б) урана-238 в) стронция-90 г) калия-40 д) йода-131</p>
<p>88. В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ НОРМИРУЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ РАДИОНУКЛИДОВ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <p>а) цезий-137 б) плутоний-239 в) полоний-210 г) стронций-90</p>
<p>89. КРИТЕРИИ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ И УСТАНОВЛЕНИЯ РЕЖИМНЫХ ЗОН В РАЙОНЕ АВАРИИ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <p>а) изотопный состав и объем выброса б) время аварии и продолжительность в) метеорологические условия г) высота выброса д) наличие других радиологических объектов е) численность населения ж) ожидаемые дозы</p>
<p>90. КЛАССИФИКАЦИЯ РАДИАЦИОННЫХ АВАРИЙ, НЕ СВЯЗАННЫХ С АЭС, ВКЛЮЧАЕТ:</p> <p>а) 3 группы б) 4 группы в) 5 групп г) 7 групп</p>
<p>91. План мероприятий по радиационной безопасности на случай аварии разрабатывается на этапе:</p> <p>а) эксплуатации б) проектирования в) ликвидации аварии г) вывода из эксплуатации</p>

<p>92. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ЛИКВИДАЦИИ ПОСЛЕДСТВИЙ РАДИАЦИОННОЙ АВАРИИ НА АЭС (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) йодная профилактикаб) контроль естественного фонав) контроль за уровнем радиоактивности воздуха, продуктов питанияг) строительство укрытийд) экстренное оповещение и укрытие населенияе) зонирование и дезактивация территории
<p>93. ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА РАДИАЦИОННОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ В ЗЕРНОВЫХ ОПРЕДЕЛЯЮТ СОДЕРЖАНИЕ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) цезия-137б) урана-238в) стронция-90г) калия-40д) радона-222
<p>94. ЗАДАЧИ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ И ЛИКВИДАЦИИ ПОСЛЕДСТВИЙ РАДИАЦИОННОЙ АВАРИИ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) выявление лиц, которые могли подвергнуться аварийному облучениюб) контроль за обеспечением радиационной безопасности бригады по ликвидации авариив) контроль за радиоактивным загрязнением производственной и окружающей среды, продовольствия, водыг) проведение работ по дезактивации территории, продовольствия и др.д) оценка эффективности дезактивации и санитарной обработкие) удаление и обезвреживание радиоактивных отходов
<p>95. ТЕРМОЛЮМИНЕСЦЕНТНАЯ ДОЗИМЕТРИЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) индикации загрязненности средств индивидуальной защитыб) индикации загрязненности кожных покрововв) индивидуального дозиметрического контроляг) определения удельной активности биопробд) групповой дозиметрии
<p>96. ПРИБОРЫ, ИЗМЕРЯЮЩИЕ МОЩНОСТЬ ДОЗЫ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ, ОТНОСЯТСЯ К ГРУППЕ РАДИОЛОГИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) групповой дозиметрииб) радиометрыв) индикаторы ионизирующего излученияг) индивидуальные дозиметры
<p>97. ПРИ ПРОВЕДЕНИИ КОСВЕННОГО МЕТОДА ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАДИОНУКЛИДОВ В ОРГАНИЗМЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) дозиметрический контрольб) спектроскопический анализв) радиохимический анализг) радиометрическое исследование биоматериала от человекад) радиологический анализ
<p>98. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ МОЖНО ПРИЗНАТЬ, БЕЗУСЛОВНО, НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМИ КРИТЕРИЯМ РАДИАЦИОННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ЕСЛИ:</p> <ul style="list-style-type: none">а) $V+\Delta V > 1$б) $V-\Delta V > 1$в) $V+\Delta V = 1$г) $(V_1+V_2)-\Delta V < 1$

д) $(B1+B2)+\Delta B < 1$
99. ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ АКТИВНОСТИ РАДИОНУКЛИДОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ: а) Гр б) мкЗв в) мг/кг г) мЗв д) кБк/кг
100. С ПОМОЩЬЮ КАКОГО ПРИБОРА ОПРЕДЕЛЯЮТ ЗАГРЯЗНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ОБЪЕКТОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ РАДИОАКТИВНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ: а) барометр б) спирограф в) радиометр г) радиограф д) спирометр
101. РАДИОАКТИВНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗМЕРЯЕТСЯ В ЕДИНИЦАХ: а) Ки б) Бк/см ² в) Част/(см ² ·мин) г) мкР/ч д) Зв
102. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ «ДЕЗАКТИВАЦИЯ»: а) удаление или снижение радиоактивного загрязнения с какой-либо поверхности или из какой-либо среды б) система мероприятий, направленных на снижение радиоактивного загрязнения окружающей среды в) удаление или снижение радиоактивного загрязнения с какой-либо поверхности г) система мероприятий, направленных на снижение радиоактивного загрязнения территорий, водоемов, продовольствия
103. ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КРИТЕРИЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЗАКТИВАЦИИ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ, КОЖИ, СПЕЦОДЕЖДЫ И СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ: а) отсутствие загрязнения б) соответствие допустимым уровням в) не более 20 мЗв г) 50% и более
104. КОЭФФИЦИЕНТ ДЕЗАКТИВАЦИИ – ЭТО: а) радиоактивная загрязняемость б) отношение начального загрязнения объекта к радиоактивному загрязнению после дезактивации в) восприимчивость к загрязнению г) активность частичная
105. ФИКСИРОВАНИЕ РАДИОАКТИВНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ НА ПОВЕРХНОСТИ ЗАВИСИТ ОТ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ): а) агрегатного состояния загрязнителя б) микроклиматических условий в) времени контакта г) степени загрязнения поверхности д) наличия примесей е) адсорбирующей способности материала
106. СПОСОБЫ ОЧИСТКИ ВОДЫ ОТ РАДИОАКТИВНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

<p>(ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) оседаниеб) фильтрацияв) флокуляцияг) выпариваниед) ионообменная адсорбцияе) озонирование
<p>107. СПОСОБЫ ДЕЗАКТИВАЦИИ МОЛОКА (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) выпариваниеб) фильтрацияв) сепарированиег) ионообменная адсорбцияд) с помощью сорбентове) коагулирование
<p>108. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ДЕЗАКТИВАЦИИ ЗАГРЯЗНЕННОГО ПРОДОВОЛЬСТВИЯ ВКЛЮЧАЮТ В СЕБЯ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) дезактивацию тарыб) обработка ультрафиолетовыми лучамив) радиационный мониторингг) снятие верхнего слояд) переработка на корм скотуе) промывка, сушка, обработка паром
<p>109. СПОСОБЫ ДЕЗАКТИВАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) мытьеб) снятие поверхностного слояв) кипячениег) консервированиед) перемалывание
<p>110. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ДЕЗАКТИВАЦИИ ЗАГРЯЗНЕННОЙ ТЕРРИТОРИИ ВКЛЮЧАЮТ В СЕБЯ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) посев зерновых и силосных культурб) радиационный мониторингв) снятие верхнего слояг) строительство укрытийд) установление границ зоны
<p>111. СУЩЕСТВЕННОЕ СНИЖЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ РАДИОНУКЛИДОВ В ЦЕЛЬНОМ МОЛОКЕ ДОСТИГАЕТСЯ ПУТЕМ ПОЛУЧЕНИЯ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) молочной сывороткиб) кисломолочных продуктовв) белковых концентратовг) жировых концентратов (сливки, масло сливочное)
<p>112. РАДИАЦИОННОМУ КОНТРОЛЮ ПОДЛЕЖАТ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ):</p> <ul style="list-style-type: none">а) радиационные характеристики источников излучения, выбросов в атмосферу, жидких и твердых радиоактивных отходовб) радиационные факторы, создаваемые технологическим процессомв) радиационные факторы на загрязненных территориях, в зданиях с повышенным уровнем природного облученияг) уровни облучения персонала и населения

д) космическое излучение на поверхности Земли
113. ПЛАНОВЫЙ РАДИАЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ, ПРИМЕНЯЮЩИХ ИСТОЧНИКИ ИОНИЗИРУЮЩЕГО ИЗЛУЧЕНИЯ, ВКЛЮЧАЕТ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ): а) определение уровней естественного радиационного фона б) оценку длительности технологических процессов в) оценку мощности доз на рабочих местах г) определение содержания радионуклидов в воздухе рабочей зоны д) медицинский контроль за персоналом
114. РАДИОАКТИВНЫЕ ОТХОДЫ В МЕДИЦИНСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ВКЛЮЧАЮТ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ): а) радиоактивные аэрозоли, удаляемые из вытяжных шкафов и боксов б) жидкие радиоактивные отходы, возникающие вследствие дезактивации оборудования в) твердые и жидкие отходы из рентгеновских кабинетов г) отработавшие инструменты, спецодежда, СИЗ из отделений открытых источников
115. НАИМЕНЬШИЙ ВКЛАД В КОЛЛЕКТИВНУЮ ЛУЧЕВУЮ НАГРУЗКУ НАСЕЛЕНИЯ ВНОСЯТ: а) рентгенодиагностика б) рентгенотерапия в) флюорография г) радионуклидная диагностика д) радиотерапия
116. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ОТ РАДИОАКТИВНЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ СЛЕДУЮЩИМИ МЕРАМИ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ): а) контролем за естественной радиоактивностью биосферы б) использованием современной технологии производств, обеспечивающей минимальное количество радиоактивных отходов и утечек в) эффективными методами сбора, дезактивации и захоронения радиоактивных отходов г) организацией санитарно-защитных зон и планировочными мероприятиями д) медицинским контролем за персоналом радиологических объектов
117. ТВЕРДЫЕ РАДИОАКТИВНЫЕ ОТХОДЫ ПЕРЕД ЗАХОРОНЕНИЕМ ОБРАБАТЫВАЮТ МЕТОДАМИ (ВОЗМОЖЕН ВЫБОР НЕСКОЛЬКИХ ОТВЕТОВ): а) сжигания б) растворения в) фрагментация г) прессования д) стеклования е) битумирования, цементирования

Раздел 7. Гигиеническое воспитание

Тестовые задания с вариантами ответов	
1.	Наиболее эффективная форма профессиональной гигиенической подготовки: а) очная б) очно-заочная в) заочная
2.	Периодичность проведения курсового гигиенического обучения: а) не регламентирована: б) 1 раз в 2 года в) дифференцирована по профессиональным группам работников
3.	Ответственность за организацию профессиональной гигиенической подготовки

	б) возрастным категориям
16.	Ответственность за несвоевременное прохождение медицинского осмотра работниками предприятия несут: а) ФС Роспотребнадзора б) руководители предприятия в) работники предприятия
17.	Гигиеническая аттестация для руководителей предприятий мясной промышленности проводится: а) два раза в год б) один раз в год в) один раз в два года
18.	Санитарный паспорт на транспорт, перевозящий пищевые продукты, выдается на срок а) не более чем на 6 месяцев, а для особо скоропортящихся – сроком до 3 месяцев б) не более чем на 1 год, а для особо скоропортящихся – на 6 месяцев в) бессрочно
19.	Кратность прохождения медосмотра для работников предприятий пищевой промышленности составляет а) один раз в квартал б) один раз в год в) один раз в два года
20.	Здоровый образ жизни рассматривается как а) медицинская категория б) социально экономическая категория в) личная проблема г) философская категория
21.	Руководители предприятий общественного питания проходят гигиеническую аттестацию а) один раз в год б) два раза в год в) один раз в 2 года
22.	Работники предприятий общественного питания проходят медицинский осмотр: а) один раз в квартал б) один раз в год в) два раза в год
23.	Учащиеся профессионально-технических училищ, студенты технических и высших учебных заведений должны пройти медосмотр и гигиеническое обучение перед а) производственной практики на предприятии общепита: б) началом обучения в) устройством на работу
24.	Руководители детского дошкольного учреждения проходят гигиеническую аттестацию: а) один раз в год б) два раза в год в) один раз в 2 года
25.	Работники, связанные с питанием детей дошкольного возраста, проходят медицинский осмотр терапевта а) один раз в квартал б) один раз в полгода в) один раз в год
26.	Студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации общественного питания: а) медицинскому обследованию не подлежат б) проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в обязательном порядке в) гигиенической подготовке не подлежат
27.	Гигиеническая аттестация руководителей предприятий торговли промышленными товарами проводится а) два раза в год б) один раз в год в) один раз в два года
28.	Ответственность за реализацию недоброкачественной продукции (при продаже с лотка) несет: а) администрация б) органы госсанэпидслужбы в) продавец

29.	В структуре причин, влияющих на состояние здоровья населения наибольший удельный вес имеет: а) наследственность б) социально-экономические условия в) природно-климатические условия г) образ жизни д) качество медицинской помощи
30.	Согласно определению ВОЗ «здоровье» - это состояние: а) максимальной адаптации организма к окружающей социальной и природной среде б) полного физического, душевного и социального благополучия, а не только болезнь и/или физические дефекты в) полной реализации социальных и биологических потребностей индивида
31.	Мыслительную деятельность и остроту зрения малые дозы этанола: а) стимулируют б) ухудшают в) не изменяют
32.	Типичным симптомом первой стадии алкогольной болезни является зависимость от этанола: а) физическая б) психическая в) физическая и психическая
33.	При курении основное фармакологическое действие на организм человека оказывает: а) бенз(а)пирен б) никотин в) свинец
34.	Пассивное курение – это: а) курение не затягиваясь б) курение сигарет с фильтром в) вдыхание дыма от сигарет вблизи курящего человека
35.	При курении сигарет с фильтром человек: а) не вдыхает дым б) вдыхает дым также, как и при курении сигарет без фильтра в) вдыхает дым на 10% меньше, чем при курении сигарет без фильтра
36.	По определению ВОЗ наркомания – это: а) состояние периодической или хронической интоксикации, вредной для человека и общества, вызванной употреблением наркотика (естественного или синтетического происхождения) б) группа заболеваний, вызываемых употреблением того или иного наркотика и определяющихся патологическим влечением к нему в) социально - опасное психическое заболевание, в основе которого лежит неудержимое стремление индивида к искусственной стимуляции «зон комфорта» в ЦНС путем приема тех или иных химических соединений
37.	Абстинентный синдром – это признак стадии токсикомании: а) первой б) второй в) любой
38.	Инкубационный период при сифилисе в среднем составляет: а) 20-40 дней б) 3-5 дней в) 3 месяца г) 1 день д) 6 месяцев
39.	Минимальный срок от момента заражения сифилисом до периода, когда реакция Вассермана становится положительной: а) 1 неделя б) 3 недели в) 6 недель г) 3 месяца д) 6 месяцев
40.	Пути заражения гонореей: а) половой б) гематотрансфузионный в) трансмиссивный
41.	Сексуальная жизнь современного человека по сравнению с людьми минувших эпох: а) не изменилась по интенсивности в) менее интенсивна

	б) более интенсивна
42.	Большинство сексуальных покушений на детей совершается: а) членами семьи и родственниками б) случайными людьми в) знающими ребенка посторонними
43.	В общении с детьми оптимальной является родительская роль: а) начальника б) наставника в) товарища
44.	Риск развития депрессии у детей возрастает, если родители не обеспечивают для ребенка: а) необходимой физической заботы б) необходимого внимания в) стабильных безопасных отношений г) разумного баланса поощрений и наказаний
45.	Обязательному курсовому гигиеническому обучению подлежат: а) сельскохозяйственные рабочие б) сотрудники детских дошкольных учреждений в) работники предприятий общественного питания г) работники коммунальных служб и бытового обслуживания населения
46.	Направления работы ФС Роспотребнадзора в области гигиенического обучения и воспитания населения: а) гигиеническое обучение профессиональных групп и декретированных контингентов б) пропаганда эколого-гигиенических знаний в) организация учета профилактических осмотров населения г) профилактика инфекционных заболеваний
47.	Стратегические направления деятельности ФС Роспотребнадзора по гигиеническому обучению и воспитанию: а) информационное в) координационное б) образовательное г) аналитическое
48.	Гигиеническая подготовка профессиональных контингентов проводится по программам и методическим материалам, утвержденным: а) ФС ФС Роспотребнадзор б) Руководителем управления ФС Роспотребнадзора в) Центром медицинской профилактики г) Комитетом по здравоохранению территории
49.	Руководители организаций направляют в ФС Роспотребнадзора: а) пофамильные списки лиц, подлежащих гигиенической подготовке б) данные о помещениях для занятий в) проект плана гигиенической подготовки
50.	Пути снижения негативного влияния факторов риска на человека: а) формирование мотивации к здоровому образу жизни б) улучшение условий природной и социальной среды в) совершенствование больнично-поликлинической помощи населению
51.	Стратегия профилактики инфекционных заболеваний включает: а) вакцинацию б) развитие аптечной сети в) повышение гигиенических знаний населения
52.	Определение потребности населения в профилактических программах проводится методами: а) эпидемиологической статистики

	б) мониторингования факторов риска в) социологических исследований г) донозологической диагностики
53.	Гигиеническая подготовка профессиональных контингентов проводится: а) бесплатно б) на договорной основе в) за счет средств местного бюджета
54.	Аттестация профессиональных контингентов по результатам гигиенической подготовки проводится на основе: а) собеседования б) тестового контроля знаний в) справки о прохождении гигиенического обучения
55.	Метод устной пропаганды гигиенических знаний использует средства а) выставки б) беседы в) брошюры г) дискуссии
56.	Метод печатной пропаганды гигиенических знаний использует средства: а) буклеты б) телевидение в) лекции г) памятки
57.	Метод наглядной (изобразительной) пропаганды гигиенических знаний использует средства: а) музеи б) выставки в) радио г) статьи
58.	Методы пропаганды гигиенических знаний а) устный б) печатный в) наглядный (изобразительный) г) комбинированный д) гипнотический
59.	Показатели медицинской активности: а) качественная медицинская помощь б) своевременность обращения за медицинской помощью в) проведение диспансеризации г) количество медицинских учреждений
60.	Компоненты методической работы врача по гигиеническому воспитанию и образованию граждан: а) разработка программ профессиональной гигиенической подготовки б) изучение уровня гигиенических знаний различных групп населения в) подготовка медицинского персонала, занятого курсовым гигиеническим обучением г) проведение социально-гигиенического мониторинга
61.	Объемные средства метода наглядной (изобразительной) пропаганды: а) модели б) диаграммы в) диафильмы г) муляжи
62.	Плоскостные средства метода наглядной (изобразительной) пропаганды: а) плакаты б) макеты в) фотовыставки г) диаграммы
63.	Выбор методов и средств пропаганды гигиенических знаний зависит от: а) количественного состава аудитории б) степени экстремальности ситуации в) уровня готовности следовать гигиеническим рекомендациям г) степени однородности группы
64.	Средства гигиенической пропаганды, рекомендуемые при резком ухудшении эпидемической ситуации: а) дискуссии б) краткие информационные выступления по радио и TV

	<ul style="list-style-type: none"> в) листовки г) выставки д) курсовое гигиеническое обучение
65.	<p>При гигиеническом обучении работников лечебно-профилактических учреждений наиболее значимы:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) наглядность представляемой информации б) информация о характере и условиях труда работающих в) наличие или отсутствие вредных привычек у медперсонала г) уровень профессиональной (медицинской) подготовки врача, осуществляющего гигиеническое обучение д) данные о санэпидобстановке в ЛПУ
66.	<p>Гигиеническое обучение медицинского персонала женских консультаций по вопросам заболеваний, передающихся половым путем, проводят:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) эпидемиолог ФС Роспотребнадзора б) начмед ЛПУ в) эпидемиолог КВД г) дерматовенеролог районного КВД
67.	<p>При общении с аудиторией по вопросам формирования здорового образа жизни необходимо учитывать:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) состав и однородность аудитории б) уровень информированности аудитории по данному вопросу в) конкретные проблемы, волнующие данную аудиторию г) эмоциональный фон аудитории (гнев, беспокойство, страх, беспомощность) д) количество собравшихся
68.	<p>Концепция гигиенического воспитания населения предусматривает следующие направления:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) пропаганда здорового образа жизни б) разработка, реализация и оценка эффективности образовательных программ гигиенической подготовки для различных групп населения в) координация деятельности различных государственных органов и учреждений, средств массовой информации населения по охране здоровья населения г) организация реабилитационных мероприятий
69.	<p>Профилактическое направление в медицине предполагает:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) улучшение санитарно-гигиенического воспитания населения б) повышение уровня пропаганды здорового образа жизни, физкультуры и спорта в) искоренение вредных привычек г) расширение сети больниц и отделений восстановительного лечения д) расширение массовых профилактических осмотров, диспансеризация населения, повышение их качества и эффективности
70.	<p>Система первичной профилактики включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) создание здоровых условий жизни б) формирование здорового образа жизни в) лечебно-оздоровительные мероприятия г) диспансеризацию населения
71.	<p>К числу социально-значимых неинфекционных заболеваний относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) болезни системы кровообращения б) злокачественные новообразования в) болезни опорно-двигательного аппарата г) болезни кожи и подкожной клетчатки
72.	<p>При курении во время беременности:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) повышается опасность самопроизвольных абортов и преждевременных родов б) увеличивается опасность врожденных дефектов развития ребенка

	<p>в) наблюдается ухудшение физического и психического здоровья ребенка</p> <p>г) не получены достоверные сведения об ухудшении здоровья ребенка</p>
73.	<p>К числу признаков химической зависимости (ВОЗ, 1965) относятся:</p> <p>а) овладевающее желание или неодолимое влечение к употреблению того или иного вещества</p> <p>б) тенденция к увеличению дозы употребляемого вещества со снижением толерантности к нему</p> <p>в) тенденция к увеличению дозы употребляемого вещества с повышением толерантности к нему</p> <p>г) возникновение обусловленных употреблением индивидуальных и социальных проблем</p>
74.	<p>На основании уголовного кодекса РФ лечение наркомании осуществляется:</p> <p>а) с согласия больного наркоманией</p> <p>б) принудительно для всех лиц</p> <p>в) принудительно для лиц, совершивших преступления и признанных нуждающимися в лечении</p>
75.	<p>Современное Российское уголовное законодательство предусматривает уголовную ответственность за следующие деяния:</p> <p>а) незаконное изготовление, приобретение, хранение, перевозка, пересылка либо сбыт наркотических средств</p> <p>б) хищение либо вымогательство наркотических средств</p> <p>в) склонение к потреблению наркотических средств</p> <p>г) потребление наркотических средств</p> <p>д) незаконное культивирование запрещенных к возделыванию растений, содержащих наркотические вещества</p> <p>е) организация либо содержание притонов для потребления наркотических средств</p>
76.	<p>Пути передачи сифилиса:</p> <p>а) половой</p> <p>б) бытовой</p> <p>в) гемотрансфузионный</p> <p>г) фекально-оральный</p> <p>д) вертикальный</p>
77.	<p>Характерные клинические признаки гонореи у мужчин:</p> <p>а) одиночная безболезненная язва</p> <p>б) ощущения жжения при мочеиспускании</p> <p>в) гнойные выделения</p> <p>г) учащение мочеиспускания</p> <p>д) паховая лимфаденопатия</p>
78.	<p>Гонорея у взрослых женщин может проявляться в виде:</p> <p>а) уретрита</p> <p>б) проктита</p> <p>в) вагинита</p> <p>г) цервицита</p> <p>д) интервагинальных язв</p>
79.	<p>Отношение к сексуальному просвещению в рамках школьной программы исследуется методами:</p> <p>а) опроса через средства массовой информации</p> <p>б) анонимного опроса по телефону</p> <p>в) личного интервью</p> <p>г) методом опроса группы</p>
80.	<p>Способы передачи ВИЧ-инфекции:</p> <p>а) половой</p> <p>б) инфузионный (при введении вируса в кровь)</p> <p>в) вертикальный (в ходе беременности и родов от матери к ребенку)</p> <p>г) укусы насекомых</p>

Установите соответствие		
81.	СОЧЕТАНИЕ ПРИЗНАКОВ СИТУАЦИИ 1) однородная группа более 20 чел. 2) неоднородная группа более 20 чел. 3) однородная группа менее 20 чел.	СРЕДСТВА ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПРОПАГАНДЫ а) курсовое обучение б) лекция в) вечер вопросов и ответов
82.	МЕТОДЫ ПРОПАГАНДЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ 1) устный 2) письменный 3) наглядный 4) комбинированный	СРЕДСТВА ПРОПАГАНДЫ а) тетрадь д) лозунг б) музей е) муляж в) радиоточка ж) диапроектор г) викторина з) телевизор
83.	ПРОПАГАНДА МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ ПО КОЛИЧЕСТВУ УЧАСТВУЮЩИХ 1) массовая 2) групповая 3) индивидуальная	ОСНОВНЫЕ КОНТИНГЕНТЫ НАСЕЛЕНИЯ, ДЛЯ КОТОРЫХ ОНИ НАИБОЛЕЕ АДЕКВАТНЫ а) больные б) контингенты населения, имеющие факторы риска в) здоровые
84.	ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ 1) очная 2) очно-заочная 3) заочная	КОНТИНГЕНТ, ПОДЛЕЖАЩИЙ ОБУЧЕНИЮ ПРИ а) приеме на работу б) повторной плановой подготовке в) совершении санитарного правонарушения
85.	ПОДЛЕЖАТ ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ РАБОТНИКИ 1) занимающиеся производством, транспортировкой и реализацией 2) кремово-кондитерской продукции 2) питанием дошкольников 3) коммунального и бытового обслуживания населения 4) проводники дальнего следования	ЧАСТОТА ОБУЧЕНИЯ а) 1 раз в год б) 1 раз в 2 года в) через 5 лет г) перед аттестацией
86.	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ГРУППЫ 1) работники коммунального хозяйства 2) работники системы здравоохранения 3) госслужащие 4) работники школьных столовых 5) проводники поездов дальнего следования	ОПЛАТА ОБУЧЕНИЯ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ а) работодателя б) местного бюджета в) работника
87.	ГРУППА УПРАВЛЯЕМЫХ ФАКТОРОВ РИСКА 1) экзогенные 2) эндогенные	ФАКТОРЫ РИСКА а) экологические б) условия труда в) образ жизни г) биохимические д) патофизиологические

	а) психической зависимостью б) физической зависимостью в) психической и физической зависимостью г) отсутствием психической и физической зависимости
97.	Вещество признается наркотиком а) международными организациями б) национальными организациями в) международными и национальными организациями
98.	Вещество относят к допингам согласно решению а). международных организаций б) национальных организаций в) международных спортивных организаций
99.	Систематическое потребление производных барбитуровой кислоты в дозе, превышающей терапевтическую в 2-3 раза, приводит к развитию абстинентного синдрома через а) 3-4 месяца б) 1-1,5 месяца в) 6 месяцев
100.	В 100 мл пива содержится этанола, (г) а) 8 – 10 б) 10 – 12 в) 4 – 6

4.2. Ситуационные задачи для оценки компетенций: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, ОПК – 1, ОПК – 2, ОПК – 3, ОПК – 4, ОПК – 5, ОПК – 6, ОПК – 7, ОПК – 8, ОПК - 9, ОПК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8

Вид	Код	Текст названия трудовой функции/ текст элемента мини-кейса
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	A/02.7	Выдача санитарно-эпидемиологических заключений
Ф	A/03.7	Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность
Ф	A/04.7	Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции
Ф	A/05.7	Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
Ф	B/02.7	Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека
Ф	C/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Н		1
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	Специалист отдела надзора за условиями воспитания и обучения

		<p>Управления Роспотребнадзора при оценке организации питания в детском оздоровительном лагере вместимостью 137 человек установил следующее:</p> <p>Имеется два обеденных зала: количество посадочных мест 137 для детей и 30 для сотрудников; удельная площадь на одно посадочное место 1,5 м². перед входом в обеденный зал, установлено 7 раковин, 2 электросушилки для рук.</p> <p>Имеется примерное 14 -дневное меню с 5-ти разовой кратностью питания для возрастных групп 7-10 лет и старше 11 лет.</p> <p>Анализ ведомости контроля за рационом питания для возрастной группы 7-10 лет показал, что рацион обеспечивает:</p> <p>содержание (г) белков-117, жиров-115, углеводов-405; соотношение Б:Ж:У - 1:1:3,98, энергетическую ценность (ккал) 3079,2, распределение ее по приемам пищи (%): завтрак 23,3%, обед 31,2%, полдник 5,9%, ужин 30,5%, второй ужин 9,1%.</p> <p>Анализ ведомости контроля за рационом питания для возрастной группы старше 11 лет показал, что рацион обеспечивает:</p> <p>содержание (г) белков -122, жиров -118, углеводов 443; соотношение Б:Ж:У 1:1:3,98, энергетическую ценность (ккал) 3286,2, распределение ее по приемам пищи (%): завтрак 23,1% , обед 33,5%,полдник 5,5%, ужин 28,7%, второй ужин 8,5%.</p> <p>Выходы порций соответствуют рекомендуемым. Обогащение рациона питания проводится витаминизацией напитков кислотой аскорбиновой, использованием йодированной соли для приготовления блюд. Меню не содержит запрещенных блюд и продуктов; не содержит одноименных блюд, гарниров за 2 дня. Меню-раскладки, технологические карты, инструкции с правилами технологии приготовления соответствуют требованиям.</p>
В	1	Оцените условия для приема пищи, созданные в лагере для детей.
Э	-	Столовая по числу посадочных мест и площади соответствует гигиеническим требованиям: она обеспечивает одновременное обслуживание всех детей (в одну смену); соблюден норматив площади (не менее 1,0 м ² на одно посадочное место). Установлены раковины для мытья рук при входе в обеденные залы из расчета 1 на 19 посадочных мест, что обеспечивает выполнение санитарно-гигиенических требований - не менее 1 раковины на 25 посадочных мест, при этом, не все имеющиеся раковины оборудованы электросушилками.
P2	-	Условия для приема пищи, созданные в оздоровительном лагере для детей, оценены верно.
P1	-	Условия для приема пищи, созданные в оздоровительном лагере для детей, оценены не полностью.
P0	-	Условия для приема пищи, созданные в оздоровительном лагере для детей, оценены не верно или не оценены.
В	2	Оцените распределение энергетической ценности рациона детей и подростков оздоровительного лагеря по приемам пищи.
Э	-	Для учреждений летнего оздоровительного отдыха рекомендуется пятиразовое питание со следующим распределением калорийности суточного рациона: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%, кисломолочный напиток на второй ужин (не позднее, чем за 2 часа

		до сна) – 5%. Возможно также 6-ти разовое питание (со вторым завтраком). В учреждении у детей обеих возрастных групп несколько недостаточная доля приходится на завтрак и обед: 23,1%-23,3% и 31,2%-33,5% соответственно; недостаточная доля – на полдник (5,5%-5,9%). Недопустимо перегружены наиболее поздние приемы пищи (ужин и второй ужин): 28,7%-30,5% и 8,5-9,1% соответственно). Это может способствовать нарушению процессов пищеварения, гармоничному физическому развитию детей, пребывающих в данном учреждении. Таким образом, распределение энергетической ценности рациона детей и подростков оздоровительного лагеря по приемам пищи нерационально.																	
P2	-	Распределение энергетической ценности рациона детей и подростков оздоровительного лагеря по приемам пищи оценено верно.																	
P1	-	Распределение энергетической ценности рациона детей и подростков оздоровительного лагеря по приемам пищи оценено не полностью.																	
P0	-	Распределение энергетической ценности рациона детей и подростков оздоровительного лагеря по приемам пищи оценено не верно или не оценено.																	
		Оцените фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей:																	
		Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Название пищевых веществ</th> <th colspan="2">Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:</th> </tr> <tr> <th>7 - 10 лет</th> <th>с 11 лет и старше</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Белки (г)</td> <td>63</td> <td>76,5</td> </tr> <tr> <td>Жиры (г)</td> <td>70</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Углеводы (г)</td> <td>305</td> <td>370,2</td> </tr> <tr> <td>Энергетическая ценность (ккал)</td> <td>2100</td> <td>2550</td> </tr> </tbody> </table>	Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:		7 - 10 лет	с 11 лет и старше	Белки (г)	63	76,5	Жиры (г)	70	85	Углеводы (г)	305	370,2	Энергетическая ценность (ккал)	2100	2550
Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:																		
	7 - 10 лет	с 11 лет и старше																	
Белки (г)	63	76,5																	
Жиры (г)	70	85																	
Углеводы (г)	305	370,2																	
Энергетическая ценность (ккал)	2100	2550																	
Э	-	Потребление детьми, пребывающими в летнем оздоровительном лагере, существенно превышает потребление белков в соответствии с физиологическими суточными потребностями (в 1,9 раза), жиров –в 1,6 раза, углеводов –в 1,3 раза, энергетической ценности – в 1,5 раза для данной возрастной группы. По соотношению белков, жиров, углеводов рацион сбалансирован.																	
P2	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей оценено правильно.																	
P1	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей оценено не полностью.																	

P0	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей оценено неправильно или не оценено.
B	4	Оцените фактическое питание детей возрастной группы 11 лет и старше по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей. Как такое питание может отразиться на состоянии здоровья детей и подростков?
Э	-	Энергетическая ценность дневного рациона этой возрастной группы превышает необходимую в 1,4 раза. Потребление основных пищевых веществ превышает возрастные потребности. По соотношению белков, жиров, углеводов рацион сбалансирован. Несмотря на повышение потребности детей, пребывающих в данном типе учреждений в энергетической ценности рациона (за счет повышенной двигательной активности детей в структуре режима дня), такое несоответствие физиологическим потребностям недопустимо. Это может негативно отразиться на физическом развитии, в том числе способствовать возникновению дисгармоничности за счет повышения массы тела, на состоянии здоровья детей в целом, в том числе способствовать возникновению нарушений со стороны желудочно-кишечного тракта.
P2	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей оценено правильно. Возможные последствия для состояния здоровья детей названы верно.
P1	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии и возможные последствия для состояния здоровья детей характеризованы не полностью.
P0	-	Фактическое питание детей возрастной группы 7-10 лет по соответствию суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей оценено неправильно или не оценено. Возможные последствия для состояния здоровья детей не названы.
B	5	<i>Каким нормативным документом следует руководствоваться при оценке условий и организации питания в летнем оздоровительном лагере?</i>
Э	-	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
P2	-	Нормативный документ, которым следует руководствоваться при оценке условий и организации питания в летнем оздоровительном лагере назван верно.
P1	-	Нормативный документ, которым следует руководствоваться при оценке условий и организации питания в летнем оздоровительном лагере назван неточно.
P0	-	Нормативный документ, которым следует руководствоваться при оценке условий и организации питания в летнем оздоровительном лагере не назван или назван не верно.
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ		
Н	-	2
У	-	<p>При обследовании организации физического воспитания в дошкольной организации специалист по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора оценил проведение занятия в старшей группе дошкольного образовательного учреждения. Физкультурное занятие проводилось на физкультурной площадке участка ДО. Температура воздуха +4⁰. Дети одеты в следующий комплект одежды: куртка, тренировочный костюм, майка, колготки, х/б носки, шерстяные носки, кроссовки, шерстяная шапочка.</p> <p>Для оценки правильности построения занятия был использован метод индивидуального хронометража. Наблюдался мальчик Володя К., возраст 5,5 лет.</p> <p>Результаты хронометража: общая продолжительность физкультурного занятия в старшей группе – 30 минут. Составные части занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вводная часть – 6 минут. 2. Основная часть: <ol style="list-style-type: none"> а) общеразвивающие упражнения – 3 минуты. б) основные движения – 13 минут. в) подвижные игры – 3 минуты. 3. Заключительная часть – 5 минут. <p>Полезное время занятия – 24 минуты. Время, затраченное ребенком на выполнение движений – 18 минут</p> <p>В основной части занятия в разделах «общеразвивающие упражнения» и «основные виды движений» дети выполняли прыжки с места через невысокое препятствие, перебрасывание мяча в круг через водящего, в разделе «подвижные игры» - беговую эстафету</p> <p>Результаты пульсометрии:</p> <p>вводная часть - 15 %;</p> <p>основная часть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общеразвивающие упражнения - 20 %; - основные виды движений - 25 %; - подвижные игры - 45 %; <p>Заключительная часть - 10 %</p> <p>После выполнения заключительной части у большинства детей отмечалось незначительное покраснение лица, незначительная потливость. Движения и координация не нарушены.</p>
В	1	Оцените продолжительность и структуру занятия для данной возрастной группы детей.
Э	-	Продолжительность физкультурного занятия в старшей группе дошкольного учреждения соответствует гигиеническим нормативам для детей данного возраста. Структура занятия представлена необходимыми компонентами: вводной, основной и заключительной частью. Однако, продолжительность вводной части увеличена в ущерб основной части занятия, прежде всего за счет продолжительности времени на общеразвивающие упражнения.
P2	-	Структура занятия и продолжительность отдельных структурных частей оценены правильно.
P1	-	Структура занятия и продолжительность отдельных структурных частей оценены не полностью.

P0	-	Структура занятия и продолжительность отдельных структурных частей не оценены или оценены неверно.
B	2	Оцените общую и моторную плотности занятия.
Э	-	Данные о полезном времени занятия и времени затраченном на выполнение движений, позволяют по общепринятой формуле определить показатели общей плотности и моторной плотности оцениваемого занятия. Общая плотность занятия составляет 80 %, а моторная плотность –60%. Для занятий на свежем воздухе оба эти показателя снижены по сравнению с гигиенической нормой.
P2	-	Расчет и оценка общей и моторной плотности занятия проведены верно.
P1	-	Расчет и оценка либо общей, либо моторной плотности занятия проведены неверно.
P0	-	Расчет и оценка общей и моторной плотности занятия проведены неверно или не проведены
B	3	Оцените правильность подбора одежды и обуви у детей в соответствии с имеющимися метеоусловиями.
Э	-	Комплект одежды детей для занятий на открытом воздухе при указанной температуре избыточен. В его состав должны входить: тренировочный костюм с начесом, майка, х/б носки, шерстяные носки, кроссовки, шерстяная шапочка.
P2	-	Оценка правильности подбора одежды и обуви у детей в соответствии с имеющимися метеоусловиями проведена верно.
P1	-	Оценка правильности подбора одежды и обуви у детей в соответствии с имеющимися метеоусловиями проведена неточно.
P0	-	Оценка правильности подбора одежды и обуви у детей в соответствии с имеющимися метеоусловиями проведена неверно или не проведена.
B	4	Какая степень выраженности утомления может быть определена у детей?
Э	-	Степень выраженности утомления у детей небольшая, что соответствует физической нагрузке занятия.
P2	-	Степень выраженности утомления оценена верно.
P1	-	Степень выраженности утомления оценена не точно.
P0	-	Степень выраженности утомления не оценена.
B	5	<i>Оцените физиологическую кривую занятия.</i>
Э	-	Результаты индивидуального хронометража по данным пульсометрии показывают, что возрастание нагрузки во вводной части занятия недостаточно. Такая же закономерность прослеживается во время всех остальных компонентов занятия. Особенно это заметно при проведении подвижных игр, где процент учащения пульса почти в два раза ниже необходимого. Это свидетельствует о низком тренирующем эффекте занятия, которое должно стимулировать развитие функциональных систем детского организма. Время восстановления пульса – 3 минуты соответствует норме. Таким образом, на фоне общей должной направленности динамики физиологической кривой занятия, уровень ее показателей существенно ниже нормативов, предусмотренных для данного возраста.
P2	-	Направленность динамики физиологической кривой занятия, уровень ее

		показателей относительно нормативов, предусмотренных для данного возраста, оценены верно.																																		
P1	-	Направленность динамики физиологической кривой занятия, либо уровень ее показателей относительно нормативов, предусмотренных для данного возраста, оценены неверно.																																		
P0	-	Направленность динамики физиологической кривой занятия, уровень ее показателей относительно нормативов, предусмотренных для данного возраста, оценены неверно или не оценены.																																		
Н	-	3																																		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ																																		
У	-	<p>Специалистом отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора проведена проверка организации учебных занятий в школе с углубленным изучением английского языка. Проанализировали общую организацию занятий и расписание уроков на примере 4 –го класса.</p> <p>Школа работает в одну смену. Начало уроков в 8 часов, окончание – 13.45. Учебная неделя – шестидневная.</p> <p>Расписание звонков:</p> <p>1 урок – 8.00 – 8.45 2 урок - 9.00 - 9.45 3 урок - 10.00-10.45 4 урок - 11.00-11.45 5 урок - 12.00-12.45 6 урок - 13.00-13.45</p> <p>Расписание уроков 4 класса:</p> <table> <tr> <td>Понедельник:</td> <td>Вторник:</td> <td>Среда:</td> </tr> <tr> <td>Математика</td> <td>Русский язык</td> <td>Русский язык</td> </tr> <tr> <td>Русский язык</td> <td>Математика</td> <td>Математика</td> </tr> <tr> <td>История</td> <td>Русский язык</td> <td>Русский язык</td> </tr> <tr> <td>Литература</td> <td>Физкультура</td> <td>Литература</td> </tr> <tr> <td>Английский язык</td> <td>Английский язык</td> <td>Музыка</td> </tr> </table> <p>Четверг:</p> <table> <tr> <td>Пятница:</td> <td>Суббота:</td> </tr> <tr> <td>Русский язык</td> <td>Русский язык</td> </tr> <tr> <td>Труд</td> <td>Английский язык</td> </tr> <tr> <td>Труд</td> <td>Математика</td> </tr> <tr> <td>Литература</td> <td>Природоведение</td> </tr> <tr> <td>Английский язык</td> <td>Рисование</td> </tr> <tr> <td></td> <td>История</td> </tr> </table> <p>Результаты анонимного анкетирования показали, что на приготовление домашних заданий ученики тратят в среднем 3 часа в день. Максимально допустимая нагрузка и шкала трудности учебных предметов, изучаемых в 4 классах прилагаются:</p> <p style="text-align: center;">Максимально допустимая аудиторная недельная нагрузка</p> <table> <tr> <td>Классы</td> <td>Максимально допустимая аудиторная недельная нагрузка (в академических часах)</td> </tr> </table>	Понедельник:	Вторник:	Среда:	Математика	Русский язык	Русский язык	Русский язык	Математика	Математика	История	Русский язык	Русский язык	Литература	Физкультура	Литература	Английский язык	Английский язык	Музыка	Пятница:	Суббота:	Русский язык	Русский язык	Труд	Английский язык	Труд	Математика	Литература	Природоведение	Английский язык	Рисование		История	Классы	Максимально допустимая аудиторная недельная нагрузка (в академических часах)
Понедельник:	Вторник:	Среда:																																		
Математика	Русский язык	Русский язык																																		
Русский язык	Математика	Математика																																		
История	Русский язык	Русский язык																																		
Литература	Физкультура	Литература																																		
Английский язык	Английский язык	Музыка																																		
Пятница:	Суббота:																																			
Русский язык	Русский язык																																			
Труд	Английский язык																																			
Труд	Математика																																			
Литература	Природоведение																																			
Английский язык	Рисование																																			
	История																																			
Классы	Максимально допустимая аудиторная недельная нагрузка (в академических часах)																																			

				при 6-дневной неделе, не более	при 5-дневной неделе, не более
			1	-	21
			2 - 4	26	23
			5	32	29
			6	33	30
			7	35	32
			8 - 9	36	33
			10 - 11	37	34
		<p>Шкала трудности предметов для 1 - 4 классов (количество баллов, ранг трудности): Математика -8; Русский (национальный, иностранный язык) – 7; Природоведение, информатика -6; Русская (национальная) литература -5; История – 4; Рисование и музыка – 3; Труд -2</p>			
В	1	Оцените режим организации учебного процесса в общеобразовательной школе.			
Э	-	Работа школы в одну смену создает более благоприятные условия для рациональной организации учебного процесса, а при углубленном изучении предметов является единственно допустимым вариантом. Начало занятий в 8.00 не противоречит нормативным документам, но более рационально при односменной системе занятий начинать уроки в 8.30 или 9.00. Шестидневная учебная неделя в школе с углубленным изучением предметов является наиболее рациональным вариантом. Расписание звонков показывает, что продолжительность уроков в школе 45 минут, что соответствует гигиеническим нормативам. Все перемены по 15 минут. Недостатком организации перемен является отсутствие большой перемены 20-30 минут для организации питания учащихся. В начальных классах в середине учебного дня желательно наличие динамической паузы продолжительностью 40-50 минут.			
P2	-	Режим организации учебного процесса в общеобразовательной школе оценен верно.			
P1	-	Режим организации учебного процесса в общеобразовательной школе оценен не полностью.			
P0	-	Режим организации учебного процесса в общеобразовательной школе оценен неверно или не оценен.			
В	2	Проведите гигиеническую оценку фактической недельной нагрузки в 4 –м классе.			
Э	-	Анализ расписания свидетельствует о серьезном нарушении			

		гигиенических требований к максимальной недельной учебной нагрузке для школьников данного возраста. Количество часов в неделю в данном классе на четыре урока превышает их допустимое количество для 4-х классов. Произошло это в связи с введением большего количества уроков английского языка. Однако в школах с углубленным изучением предметов учебный процесс должен качественно меняться, а не сопровождаться механическим суммированием дополнительных предметов.
P2	-	Гигиеническая оценка фактической недельной нагрузки в 4 классе проведена верно.
P1	-	Гигиеническая оценка фактической недельной нагрузки в 4 классе проведена неточно
P0	-	Гигиеническая оценка фактической недельной нагрузки в 4 классе проведена не верно или не проведена.
B	3	Оцените распределение недельной учебной нагрузки, её соответствие недельной динамике умственной работоспособности.
Э	-	Распределение суммы баллов за день в соответствии с ранговой шкалой трудности предметов в течение учебной недели следующее: понедельник – 31, вторник-31, среда-29, четверг -23, пятница-32, суббота -31. Перегрузка недельного расписания не позволяет при организации учебного процесса учесть изменения недельной работоспособности, максимально использовать вторник и среду как дни наиболее высокой работоспособности. День «вработывания» - понедельник достаточно труден, день «переключения» - четверг выполняет эту функцию благодаря урокам труда. К концу недели, когда отмечается снижение умственной работоспособности учащихся, учебная нагрузка наоборот, нарастает.
P2	-	Распределение недельной учебной нагрузки, её соответствие недельной динамике умственной работоспособности оценено верно.
P1	-	Распределение недельной учебной нагрузки, её соответствие недельной динамике умственной работоспособности оценено не полностью.
P0	-	Распределение недельной учебной нагрузки, её соответствие недельной динамике умственной работоспособности оценено неверно или не оценено.
B	4	Оцените соответствие расстановки предметов в течение учебных дней, её соответствие дневной динамике умственной работоспособности.
Э	-	Наиболее трудные предметы для данной возрастной группы должны приходиться на 2-й, 3-й уроки. Здесь трудные предметы зачастую ставятся первым или последним уроком, например, математика в понедельник и пятницу стоит первым уроком, английский язык – пятым в понедельник, вторник, четверг. Уроки труда не выполняют свою функцию переключения деятельности с преобладанием статического компонента на деятельность с преобладанием двигательного компонента с целью предотвращения развития переутомления, так как их место в течение дня не рационально (оптимальное расположение для данной возрастной группы 3-м, 4-м уроком). Недопустимым является недостаточное количество уроков физического воспитания (должно быть не менее двух в течение недели).
P2	-	Соответствие расстановки предметов в течение учебных дней, её

		соответствие дневной динамике умственной работоспособности оценено верно.
P1	-	Соответствие расстановки предметов в течение учебных дней, её соответствие дневной динамике умственной работоспособности оценено не полностью.
P0	-	Соответствие расстановки предметов в течение учебных дней, её соответствие дневной динамике умственной работоспособности оценено неверно или не оценено.
В	5	Оцените продолжительность приготовления домашнего задания школьниками 4-го класса.
Э	-	Анализ анкет учащихся показывает, что подобная организация занятий заставляет их дома тратить больше времени на приготовление домашних заданий, чем это предусмотрено гигиеническими нормативами для детей, обучающихся в 4 классе.
P2	-	Продолжительность приготовления домашнего задания школьниками 4-го класса оценена верно.
P1	-	Продолжительность приготовления домашнего задания школьниками 4-го класса оценена неточно.
P0	-	Продолжительность приготовления домашнего задания школьниками 4-го класса оценена не верно или не оценена.
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
Н	-	4
У	-	<p>Специалист отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора при оценке использования оборудования в общеобразовательной школе установил следующее:</p> <p>В учебном кабинете занимается 24 ученика в возрасте 7 лет. Рост 4 учащихся был в интервале 100-115 см, 18 учеников 115-130 см и двоих – 131 и 134 см. Класс оборудован 12 двухместными партами, имеющими маркировку №2 с маркировкой фиолетового цвета. Рассаживание детей в зависимости от состояния здоровья не обеспечивается. Ученические столы расположены в 3 ряда с левосторонним направлением основного потока естественного света. Расстояние от первого ряда парт до наружной стены 0,2 м, между рядами - 0,5 м, от третьего ряда до внутренней стены - 0,9 м, от первой парты центрального ряда до доски - 1,5 м. В классе имеется доска темно-зеленого цвета, оборудованная лотком для задержания меловой пыли и хранения мела, высота её подвеса 1,0 м.</p>
В	1	Оцените возможность адекватного подбора ученических столов и стульев учащимся в соответствии с их ростом в учебном кабинете. Сколько номеров маркировки предусмотрено для ученических столов и стульев? Какой нормативный документ это регламентирует?
Э	-	Учебный кабинет оборудован мебелью без учета антропометрических данных учащихся: предусмотрена мебель одной ростовой группы № 2, а для обеспечения учащихся, занимающихся в классе, необходима мебель трёх ростовых групп: 1000 -1150 мм (маркировка №1) – 2 стола, 1150 – 1300 мм (маркировка №2) – 9 столов и 1300 - 1450 мм (маркировка №3) -

		1 стол. Предусмотрено шесть номеров школьных столов и стульев различного размера. Размеры школьной мебели и ее маркировка регламентируются ГОСТ «Столы ученические» и ГОСТ «Стулья ученические».
P2	-	Подбор ученических столов и стульев учащимся в соответствии с их ростом в учебном кабинете оценен верно. Сведения о маркировке школьной мебели и о регламентирующем это документе представлены точно.
P1	-	Подбор ученических столов и стульев учащимся в соответствии с их ростом в учебном кабинете оценен неточно. Сведения о маркировке школьной мебели и о регламентирующем это документе представлены не точно или не представлены.
P0	-	Подбор ученических столов и стульев учащимся в соответствии с их ростом в учебном кабинете не оценен или оценен неверно. Сведения о маркировке школьной мебели и о регламентирующем это документе не представлены.
B	2	В соответствии с какими правилами необходимо проводить рассаживание детей в учебном кабинете в зависимости от состояния их здоровья? Что необходимо использовать в качестве источника информации о росте и состоянии здоровья учащихся?
Э	-	Парты (столы) расставляются в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше. Для детей с нарушением слуха и зрения парты (столы), независимо от их номера, ставятся первыми, причём ученики с пониженной остротой зрения должны размещаться в первом ряду от окон. Детей, часто болеющих ОРВИ, ангинами, следует рассаживать на ряд, максимально удаленный от наружной стены. Для профилактики нарушений осанки рекомендуется не менее 2-х раз в году менять местами школьников, сидящих в первом и последнем ряду, не нарушая номеров мебели по росту. В качестве источника информации о росте и состоянии здоровья учащихся рекомендуется использовать лист здоровья в классном журнале (заполняющийся медицинским работником общеобразовательного учреждения), в котором для каждого учащегося отмечается необходимый номер мебели, а также рекомендации по рассаживанию в зависимости от состояния его здоровья.
P2	-	Правила рассаживания детей в соответствии с их состоянием здоровья даны верно. Источник информации данных указан.
P1	-	Правила рассаживания детей в соответствии с их состоянием здоровья даны не полностью. Источник информации данных не указан.
P0	-	Правила рассаживания детей в соответствии с их состоянием здоровья не указаны или указаны неверно. Источник информации данных не указан.
B	3	В соответствии с каким нормативным документом необходимо проводить расстановку оборудования в учебном кабинете?
Э	-	Расстановку оборудования в учебном кабинете необходимо проводить в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов

		среды обитания", VI. Раздел «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
P2	-	Нормативный документ, в соответствии с которым необходимо проводить расстановку оборудования в учебном кабинете, назван верно.
P1	-	Нормативный документ, в соответствии с которым необходимо проводить расстановку оборудования в учебном кабинете, назван неточно.
P0	-	Нормативный документ, в соответствии с которым необходимо проводить расстановку оборудования в учебном кабинете, назван неверно или не назван.
B	4	Проведите гигиеническую оценку расстановки мебели в учебном кабинете. Дайте необходимые рекомендации по оптимизации расстановки.
Э	-	<p>Не соблюдаются должные расстояния при расстановке парт в классе: расстояние от первого ряда парт до наружной стены 0,2 м (должное не менее 0,5 м), между рядами - 0,5 м (должное не менее 0,6 м), от первой парты центрального ряда до доски - 1,5 м (должное не менее 1,6 м). Не соблюдается высота подвеса доски - 1,0 м (в норме 70 см). Рекомендации:</p> <p>Оборудовать учебный класс мебелью соответствующего размера, заменив 3 парты № 2 на две - №1 и одну - №3.</p> <p>Рационально расставить оборудование, так, чтобы расстояние от первого ряда парт до наружной стены было не менее 0,5 м, между рядами - не менее 0,6м, от первой парты центрального ряда до доски – не менее 1,6 м. Сместить высоту подвеса доски на уровне 0,7 м от пола до её нижнего края, чтобы угол видимости доски от края доски длиной 3,0 м до середины крайнего места обучающегося за передним столом был не менее 45 градусов.</p>
P2	-	Гигиеническая оценка расстановки мебели в учебном кабинете проведена верно. Необходимые рекомендации по оптимизации расстановки даны.
P1	-	Гигиеническая оценка расстановки мебели в учебном кабинете проведена не полностью. Рекомендации по оптимизации расстановки даны не полностью.
P0	-	Гигиеническая оценка расстановки мебели в учебном кабинете проведена неверно или не проведена. Необходимые рекомендации по оптимизации расстановки не даны.
B	5	<i>Чем обеспечивается и чем характеризуется правильная рабочая поза учащегося?</i>
Э	-	Каждый учащийся должен быть обеспечен удобным рабочим местом за партой или столом в соответствии с его ростом и состоянием зрения и слуха. Для подбора мебели соответственно росту учащихся производится цветовая маркировка мебели. Стол (парта) и стул должны иметь одинаковый номер (цветовую маркировку). Правильная рабочая поза учащегося характеризуется следующими признаками: голова держится прямо или слегка наклонена вперёд; корпус – имеет лёгкий или средний наклон вперёд (без опоры грудью на край стола); руки – согнуты в локтевых суставах под прямым углом и свободно лежат на поверхности,

		не являясь дополнительными точками опоры; ноги – согнуты под прямым или несколько большим (100-110 градусов) углом с опорой на пол или подножку парты (стола); расстояние от глаз учащегося до рабочей плоскости должно соответствовать длине предплечья и кисти с вытянутыми пальцами.
P2	-	Верно указано, чем обеспечивается и чем характеризуется правильная рабочая поза учащегося.
P1	-	Не полностью указано, чем обеспечивается и чем характеризуется правильная рабочая поза учащегося.
P0	-	Неверно указано или не указано, чем обеспечивается и чем характеризуется правильная рабочая поза учащегося.
H	-	5
I	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Специалисту отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора необходимо сделать доклад на координационном совете при администрации района об эффективности летней оздоровительной работы среди школьников в отчетном году. Установлено следующее: за отчетный год в оздоровительных лагерях отдохнуло 52% школьников (из них 35% - в загородных и 17% в городских лагерях), что на 22% меньше, чем в прошлом году. Из 15 оздоровительных лагерей, действовавших в прошлом году, в этом открыто только 10. В трех лагерях открытие было отложено приемной лагерной комиссией из-за неготовности их к приему детей. Эффективность летнего отдыха педиатры оценили по следующим данным:</p> <ul style="list-style-type: none"> -изменение гармоничности физического развития по результатам скрининг теста (дисгармоничного на гармоничное) за счет уменьшения массы тела - 15%; за счет увеличения массы тела –12%; -изменение показателей функционального состояния: артериальное давление, частота сердечных сокращений за 1 минуту –улучшение показателей на 15%; жизненная ёмкость легких –улучшение показателей на 18%; -кистевая динамометрия - улучшение показателей на 35%; прыжок в длину с места - улучшение показателей прыжка в длину- 50%, бег на 30 метров - улучшение показателей бега на скорость – 50%. <p>Выраженный оздоровительный эффект выявлен у 55% отдохнувших детей, слабый оздоровительный эффект у 35% детей, у 10% оздоровительный эффект отсутствовал.</p>
B	1	Какой документ регламентирует оценку эффективности летней оздоровительной работы?
Э	-	Критерии и методика оценки эффективности летней оздоровительной работы регламентируются методическими рекомендациями «Методика оценки эффективности оздоровления в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей».
P2	-	Документ, регламентирующий оценку эффективности летней оздоровительной работы назван верно.
P1	-	Документ, регламентирующий оценку эффективности летней

		оздоровительной работы назван неточно.
P0	-	Документ, регламентирующий оценку эффективности летней оздоровительной работы назван неверно или не назван.
B	2	Какие группы критериев и кем анализируются при оценке эффективности летней оздоровительной работы? Где фиксируются эти данные?
Э	-	Оценка показателей физического развития, функционального состояния организма, заболеваемости детей за период смены выполняется медицинскими работниками загородного стационарного учреждения отдыха. Оценка уровня физической подготовленности проводится физкультурными работниками данного учреждения. Данные заносятся в «Протокол комплексной оценки эффективности оздоровления ребёнка за смену». На основании данных комплексной оценки эффективности оздоровления ребенка заполняется «Протокол комплексной оценки эффективности оздоровления детей по отряду» и «Протокол комплексной оценки эффективности оздоровления в целом по учреждению»
P2	-	Перечень критериев и кем каждый из них оценивается при определении эффективности летней оздоровительной работы, документ, в котором фиксируются эти данные, указаны верно.
P1	-	Перечень критериев и кем каждый из них оценивается при определении эффективности летней оздоровительной работы, документ, в котором фиксируются эти данные указаны неточно.
P0	-	Перечень критериев и кем каждый из них оценивается при определении эффективности летней оздоровительной работы, документ, в котором фиксируются эти данные, указаны неверно или не указаны.
B	3	Какой балльной системой необходимо пользоваться при оценке динамики показателей эффективности летней оздоровительной работы у каждого ребенка? В чем заключается комплексная оценка эффективности оздоровления?
Э	-	Для оценки динамики показателей применяется система баллов: положительная динамика показателей (улучшение) оценивается в 2 балла, отсутствие динамики – 1 балл, отрицательная динамика (ухудшение) – 0 баллов. Комплексная оценка эффективности оздоровления будет зависеть от суммы баллов всех показателей: выраженный оздоровительный эффект – 12-16 баллов; слабый оздоровительный эффект – 8-11 баллов; отсутствие оздоровительного эффекта – 0-7 баллов.
P2	-	Система балльной оценки при анализе динамики показателей эффективности летней оздоровительной работы и комплексная оценка эффективности оздоровления представлены верно.
P1	-	Система балльной оценки при анализе динамики показателей эффективности летней оздоровительной работы и комплексная оценка эффективности оздоровления представлены неточно.
P0	-	Система балльной оценки при анализе динамики показателей эффективности летней оздоровительной работы и комплексная оценка эффективности оздоровления представлены не верно или не представлены..
B	4	Оцените полноту перечня критериев эффективности летней оздоровительной работы.
Э	-	Оценка динамики показателей состояния здоровья и физического

		<p>развития включает в себя следующие показатели: определение физического развития (нормальное физическое развитие (НФР), дефицит массы тела (ДМТ), избыточная масса тела (ИМТ); показателей функционального состояния (артериальное давление, частота сердечных сокращений за 1 минуту, жизненная ёмкость легких); показатели острой и хронической заболеваемости у ребёнка за период смены.</p> <p>Оценка динамики показателей физической подготовленности включает в себя следующие показатели: кистевая динамометрия, прыжок в длину с места, бег на 30 метров, для мальчиков - подтягивание на перекладине, для девочек – подъём туловища в сед за 30 секунд.</p> <p>Таким образом, перечень используемых критериев для оценки эффективности оздоровления неполный; отсутствуют следующие показатели: показатели острой и хронической заболеваемости у ребёнка за период смены; для мальчиков - подтягивание на перекладине, для девочек – подъём туловища в сед за 30 секунд.</p>
P2	-	Полнота перечня критериев эффективности летней оздоровительной работы оценена верно.
P1	-	Полнота перечня критериев эффективности летней оздоровительной работы оценена неточно.
P0	-	Полнота перечня критериев эффективности летней оздоровительной работы оценена неверно или не оценена.
V	5	Дайте оценку организации летней оздоровительной работы в районе. Обоснуйте актуальность организации оздоровления детей и подростков во время летнего отдыха.
Э	-	<p>По представленным данным, в организации летнего отдыха школьников в районе имеются серьезные проблемы. Наиболее полноценным – загородным отдыхом охвачено лишь 35% детей, выражена явная тенденция к снижению числа отдыхающих школьников. Между тем, именно в настоящее время необходимость полноценного летнего отдыха особенно велика. Это связано с возросшей учебной нагрузкой вследствие интенсификации процесса обучения и появления новых форм образовательных учреждений, преобладанием в течение учебного года статических видов деятельности, нарушений режима дня и питания, неблагоприятной экологической ситуацией крупном городе и ультрафиолетовой недостаточностью.</p> <p>Учитывая значительное число задержек при выезде в лагерь, на этапе предупредительного санитарного надзора усилить требовательность в подготовительный период.</p> <p>Представленные данные по оценке эффективности летней оздоровительной работы, несмотря на наличие положительной динамики по ряду показателей, свидетельствуют о низком эффекте оздоровительных мероприятий в целом. При правильной организации выраженный оздоровительный эффект должен иметь место не менее, чем у 65% школьников.</p>
P2	-	Оценка организации летней оздоровительной работы в районе проведена верно. Актуальность организации оздоровления детей и подростков во время летнего отдыха на современном этапе обоснована полностью.
P1	-	Оценка организации летней оздоровительной работы в районе проведена не полностью или актуальность организации оздоровления детей и подростков во время летнего отдыха на современном этапе обоснована

		неточно.																								
P0	-	Оценка организации летней оздоровительной работы в районе проведена неверно. Актуальность организации оздоровления детей и подростков во время летнего отдыха на современном этапе не обоснована.																								
H	-	6																								
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ																								
У	-	<p>На основании Поручения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза образца игрушки, отобранной специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области с участием помощника врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» по плановым мероприятиям в магазине.</p> <p>В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено: исследованный образец - игрушка-изделие для карнавалов «Перчатки» (для детей старше 3-х лет), состав: полиэстер, арт. № 250216, дата изготовления игрушки - сентябрь 2015, изготовитель игрушки - Китай. Игрушка имеет индивидуальную упаковку из полимерных материалов.</p> <p>Результаты оценки органолептические показатели: -интенсивность запаха образца и водной вытяжки -1 балл</p> <p>Результаты лабораторных испытаний:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Определяемый показатель</th> <th>Результаты исследований, мг/дм³</th> <th>Уровень миграции, водная среда, не более, мг/дм³</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Формальдегид</td> <td>0,020±0,004</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Ацетальдегид</td> <td>0,095±0,018</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Ацетон</td> <td>3,05±0,51</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Метиловый спирт</td> <td><0,05</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Пропиловый спирт</td> <td><0,05</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Метилацетат</td> <td><0,05</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Сумма общих фенолов</td> <td>0,020±0,004</td> <td>0,1</td> </tr> </tbody> </table>	Определяемый показатель	Результаты исследований, мг/дм ³	Уровень миграции, водная среда, не более, мг/дм ³	Формальдегид	0,020±0,004	0,1	Ацетальдегид	0,095±0,018	0,2	Ацетон	3,05±0,51	0,1	Метиловый спирт	<0,05	0,2	Пропиловый спирт	<0,05	0,1	Метилацетат	<0,05	0,1	Сумма общих фенолов	0,020±0,004	0,1
Определяемый показатель	Результаты исследований, мг/дм ³	Уровень миграции, водная среда, не более, мг/дм ³																								
Формальдегид	0,020±0,004	0,1																								
Ацетальдегид	0,095±0,018	0,2																								
Ацетон	3,05±0,51	0,1																								
Метиловый спирт	<0,05	0,2																								
Пропиловый спирт	<0,05	0,1																								
Метилацетат	<0,05	0,1																								
Сумма общих фенолов	0,020±0,004	0,1																								
B	1	Что оформляется по результатам исследования образцов игрушек?																								
Э	-	По результатам исследования образцов игрушек оформляется экспертное заключение на соответствие продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности игрушек»																								
P2	-	Документ, который оформляется по результатам исследования образцов игрушек назван верно.																								
P1	-	Документ, который оформляется по результатам исследования образцов игрушек назван неточно.																								
P0	-	Документ, который оформляется по результатам исследования образцов игрушек не назван или назван неверно.																								

В	2	Назовите требования к органолептическим показателям игрушек детей разных возрастных групп. Оцените результаты исследований органолептических показателей представленного образца игрушки.
Э	-	Требования к органолептическим показателям: а) интенсивность запаха образца и водной вытяжки игрушек для детей до 3 лет и игрушек, контактирующих с полостью рта, не должна превышать 1 балла; б) интенсивность запаха образца и водной вытяжки игрушек для детей старше 3 лет не должна превышать 2 баллов; в) игрушки, предназначенные для детей до 3 лет, и игрушки, контактирующие с полостью рта, не должны обладать привкусом интенсивностью более 1 балла. Органолептические показатели представленного образца игрушки соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.
P2	-	Требования к органолептическим показателям к игрушкам детей разных возрастных групп названы верно. Результаты исследований органолептических показателей представленного образца игрушки оценены верно.
P1	-	Требования к органолептическим показателям к игрушкам детей разных возрастных групп названы не полностью. Результаты исследований органолептических показателей представленного образца игрушки оценены верно.
P0	-	Требования к органолептическим показателям к игрушкам детей разных возрастных групп названы не верно или не названы. Результаты исследований органолептических показателей представленного образца игрушки не оценены.
В	3	Оцените результаты лабораторных исследований образца игрушки. Назовите основные условия для анализа водной вытяжки с целью определения уровня миграции химических веществ в образце игрушки (температура, экспозиция).
Э	-	Уровни миграции в водную среду формальдегида, метилового спирта, пропилового спирта, метилацетата, суммы общих фенолов не превышают допустимых уровней миграции (ДУМ). Уровень миграции ацетона из игрушки-изделия для карнавалов «Перчатки» в водную среду превышает ДУМ в 30,5 раз. Для анализа водной вытяжки с целью определения уровня миграции химических веществ в образце игрушки создается модельная среда: дистиллированная вода – материал из отобранного образца при температуре 37 градусов, время экспозиции составляет 3 часа.
P2	-	Результаты лабораторных исследований образца игрушки оценены верно. Правильно названы основные условия для анализа водной вытяжки с целью определения уровня миграции химических веществ в образце игрушки.
P1	-	Результаты лабораторных исследований образца игрушки оценены верно. Основные условия для анализа водной вытяжки с целью определения уровня миграции химических веществ в образце игрушки названы не полностью.
P0	-	Результаты лабораторных исследований образца игрушки оценены не верно. Не названы основные условия для анализа водной вытяжки с целью

		определения уровня миграции химических веществ в образце игрушки.
В	4	Назовите пути возможного негативного воздействия игрушек на организм ребенка.
Э	-	Игрушки могут оказывать на организм ребенка токсическое, аллергизирующее действие, быть причиной инородных тел дыхательных путей, служить фактором передачи инфекционных заболеваний, служить причиной повышенного воздействия звука на слуховой анализатор, электро-магнитных излучений, вибрации.
P2	-	Пути возможного негативного воздействия игрушек на организм ребенка названы верно.
P1	-	Пути возможного негативного воздействия игрушек на организм ребенка названы неточно.
P0	-	Пути возможного негативного воздействия игрушек на организм ребенка не названы.
В	5	Какое заключение необходимо сделать по результатам проведенных исследований?
Э	-	Заключение: По результатам проведенных испытаний исследованный образец, отобранный в магазине, игрушка-изделие для карнавалов «Перчатки» (для детей старше 3-х лет) не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности игрушек» по содержанию ацетона.
P2	-	Заключение по результатам проведенных исследований сделано верно.
P1	-	Заключение по результатам проведенных исследований сделано не точно.
P0	-	Заключение по результатам проведенных исследований сделано не верно или не сделано.
Н	-	7
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Специалист отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора при оценке санитарно-гигиенических условий обучения в общеобразовательной школе установил следующее:</p> <p>Фактическая вместимость школы не превышает проектную. Размещение школы на территории жилой застройки внутриквартальное. Площадь озеленения составляет менее 10% от общей площади участка. Физкультурно-спортивная зона расположена со стороны окон учебных помещений, недостаточно оборудована. Зона отдыха является общей с расположенной рядом другой школой. Хозяйственная зона не ограждена зелеными насаждениями, мусоросборники не все закрыты крышками и располагаются на расстоянии 10 м от здания.</p> <p>Блочный принцип планировки соблюдается. Выделены функциональные блоки: учебный, общешкольных и административно-хозяйственных помещений. Здание школы имеет одностороннюю застройку, окна большинства учебных помещений имеют юго-восточную ориентацию. Учебный блок здания имеет 5 этажей. На пятом этаже расположены часто посещаемые кабинеты, на четвёртом – учебные помещения для начальных классов.</p> <p>При обследовании общешкольных помещений выявлено следующее:</p> <p>Актовый зал –площадь на 1 место достаточна, вентиляция и освещенность</p>

		<p>достаточны, есть вспомогательные помещения.</p> <p>Большой спортивный зал размещен на 1-м этаже, удален от учебных помещений, высота и площадь достаточны, есть все вспомогательные помещения. Малый спортивный зал размещен на 1-м этаже, удален от учебных помещений, высота и площадь достаточны.</p> <p>Пищеблок удален от учебных помещений, есть отдельный вход. Набор помещений не достаточный: ряд цехов совмещены. Изолированность потоков не соблюдена, технологическое и холодильное оборудование в достаточном количестве, исправно; инвентарь в достаточном количестве, не промаркирован; столовой посуды достаточно. Санитарно-гигиенический режим соблюдается. Вместимость обеденного зала составляет 20% от общего количества учащихся. В столовой расположены умывальники, их количество – 1 на 30 посадочных мест.</p> <p>Оценка учебных помещений.</p> <p>Проведена гигиеническая оценка кабинетов и лабораторий, учебных помещений для начальных классов. Площадь учебных помещений составляет около 2-х м² на одно место из расчёта предельной наполняемости класса – 25 человек. Внутренняя отделка большинства помещений соответствует гигиеническим регламентам. Часть из них нуждается в декоративном ремонте. Влажная уборка помещений и мытье окон проводятся регулярно.</p> <p>Слесарная мастерская расположена на 2-м этаже вблизи учебных помещений; верстаки не оснащены защитными сетками. Столярная мастерская не функционирует.</p> <p>Все помещения полностью оснащены основными видами мебели. Только в нескольких учебных помещениях есть мебель более чем одного номера. В большинстве случаев на мебели отсутствует маркировка, обозначающая размер комплекта мебели.</p> <p>Световой режим. Все учебные помещения имеют естественное боковое левостороннее освещение. В большинстве помещений выявлено соответствие показателей естественного освещения – светового коэффициента (СК) и коэффициента глубины заложения (КГЗ) гигиеническим требованиям. Окна чистые. Отмечено наличие на подоконниках невысоких цветов. При оценке качественных характеристик искусственного освещения выявлено, что в большинстве учебных помещений используются люминесцентные светильники, в 10% помещений - лампы накаливания. В ряде помещений не работала часть ламп. Уровень искусственной освещенности на рабочей поверхности в учебных помещениях находился в диапазоне 240-270 лк.</p>
В	1	Какой нормативный документ регламентирует требования к условиям обучения в общеобразовательной школе?
Э	-	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", VI. Раздел «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
P2	-	Нормативный документ, регламентирующий требования к условиям обучения в общеобразовательной школе назван верно.
P1	-	Нормативный документ, регламентирующий требования к условиям обучения в общеобразовательной школе назван неточно.

P0	-	Нормативный документ, регламентирующий требования к условиям обучения в общеобразовательной школе не назван.
B	2	Оцените земельный участок общеобразовательной школы. Какова роль зеленых насаждений на участке?
Э	-	Площадь озеленения существенно снижена – 10% вместо 50% от общей площади земельного участка. Следует отметить, что зеленые насаждения являются важнейшим элементом градостроительства и их гигиеническое значение весьма велико и многосторонне: они регулируют тепловой и радиационный режим, создают благоприятный микроклимат, являются мощным фактором защиты от пыли, газов, ветра, шума, бактериальной загрязненности, повышают ионизацию атмосферы, обогащают ее фитонцидами, благоприятно действуют через органы чувств на центральную нервную систему человека, улучшая его самочувствие. Физкультурно-спортивная зона нерационально организована – являясь источником шума, она расположена рядом с окнами учебных помещений, недостаточно оборудована. При размещении физкультурно-спортивной зоны со стороны окон учебных помещений уровни шума в учебных помещениях не должны превышать <u>гигиенические нормативы</u> для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки. Зона отдыха является общей с расположенной рядом другой школой, что недопустимо. Организация хозяйственной зоны не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: она не ограждена зелеными насаждениями, мусоросборники не все закрыты крышками и располагаются слишком близко от здания (10м вместо минимальных 25 м).
P2	-	Земельный участок общеобразовательной школы оценен верно. Роль зеленых насаждений на участке объяснена полностью.
P1	-	Земельный участок общеобразовательной школы оценен не полностью. Роль зеленых насаждений на участке объяснена не полностью.
P0	-	Земельный участок общеобразовательной школы оценен не верно. Роль зеленых насаждений на участке не объяснена.
B	3	Оцените общую планировку здания, помещения общешкольного назначения.
Э	-	Здание школы имеет гигиенически благоприятную одностороннюю застройку, блочный принцип планировки соблюдается, окна большинства учебных помещений имеют юго-восточную ориентацию, являющуюся оптимальной. На пятом этаже учебного блока расположены часто посещаемые кабинеты, а на четвёртом – учебные помещения для начальных классов, что нежелательно с медико-гигиенических позиций (на верхних этажах следует размещать редко посещаемые кабинеты, учебные секции для начальных классов – размещать на первом-втором этажах). Актовый зал, спортивные залы соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Пищеблок организован нерационально: набор помещений недостаточный, не соблюден важнейший принцип его планировки - неперекрещиваемость потоков. Вместимость обеденного зала составляет 20% от общего количества учащихся, что не соответствует гигиеническим требованиям : количество посадочных мест должно обеспечивать посадку всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены (то есть должно быть рассчитано на одну треть от числа обучающихся).Количество умывальников недостаточно – их должно быть

		не менее 1 на 20 мест.
P2	-	Общая планировка здания, помещения общешкольного назначения оценены верно.
P1	-	Общая планировка здания, помещения общешкольного назначения оценены верно.
P0	-	Общая планировка здания, помещения общешкольного назначения оценены верно.
В	4	Оцените учебные помещения общеобразовательной школы.
Э	-	<p>Площадь учебных помещений не соответствует требованиям СанПиНа (не менее 2,5 м кв. на одного ученика) класса. Внутренняя отделка большинства помещений соответствует гигиеническим регламентам. Часть из учебных кабинетов нуждается в декоративном ремонте. Слесарная мастерская (является источником шума) расположена не рационально - на 2-м этаже вблизи учебных помещений; верстаки не оснащены защитными сетками, то есть не соблюдаются правила техники безопасности для профилактики травматизма на уроках труда. Столярная мастерская не функционирует.</p> <p>Одним из основных гигиенических требований является соответствие размеров учебной мебели длине и пропорциям тела ребенка. Целесообразно иметь мебель 3-х размеров в каждом учебном помещении. Только в нескольких учебных помещениях есть мебель более чем одного номера. В большинстве случаев на мебели отсутствует маркировка, обозначающая размер комплекта мебели и ростовой диапазон учащихся, для которых она предназначена.</p> <p>Таким образом, учебные помещения не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.</p>
P2	-	Учебные помещения общеобразовательной школы оценены верно.
P1	-	Учебные помещения общеобразовательной школы оценены не полностью.
P0	-	Учебные помещения общеобразовательной школы оценены не верно или не оценены.
В	5	Оцените световой режим учреждения.
Э	-	<p>Все учебные помещения имеют естественное боковое левостороннее освещение, что соответствует требованиям СанПиНа. В большинстве помещений выявлено соответствие показателей естественного освещения – светового коэффициента (СК) и коэффициента глубины заложения (КГЗ) гигиеническим требованиям. Отмечено наличие на подоконниках невысоких цветов, что является нежелательным вариантом их размещения, так как ухудшается естественное освещение.</p> <p>Выявлено, что в большинстве учебных помещениях используются люминесцентные светильники, в 10% помещений - лампы накаливания, что является недопустимым (люминесцентные светильники более физиологичны для зрительного анализатора и позволяют достигать более высокого уровня освещённости). В ряде помещений не работала часть ламп. Уровень искусственной освещённости на рабочей поверхности в учебных помещениях находился в диапазоне 240-270 лк, что является недостаточным (не менее 300 лк в учебных помещениях).</p>
P2	-	Световой режим учреждения оценен верно.
P1	-	Световой режим учреждения оценен не полностью.

Н	-	8																																													
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ																																													
У	-	<p>На основании Поручения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза образца прорезывателя для зубов «Дельфин» (для детей от 4 месяцев), отобранной специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области с участием помощника врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» по плановым мероприятиям в магазине.</p> <p>В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено: исследованный образец - прорезыватель для зубов «Дельфин» (для детей от 4 месяцев), состав - силикон, дата изготовления – декабрь 2015, страна изготовитель - Нидерланды. Прорезыватель имеет индивидуальную упаковку из полимерных материалов. Результаты лабораторных испытаний:</p> <table border="1" data-bbox="507 904 1474 1951"> <thead> <tr> <th>Результаты лабораторных испытаний: определяемый показатель</th> <th>Результаты исследований, единицы измерения</th> <th>Гигиенический норматив, единицы измерения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Органолептические показатели</td> </tr> <tr> <td>Привкус при температуре 40 град.С</td> <td>Отсутствует (0 баллов)</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Привкус при комнатной (23 град.С) температуре</td> <td>Отсутствует (0 баллов)</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Санитарно-химические показатели</td> </tr> <tr> <td>Формальдегид</td> <td>Не обнаружено (<0,02 мг/дм³)</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Метиловый спирт</td> <td>Не обнаружено (<0,05 мг/дм³)</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Бутиловый спирт</td> <td>Не обнаружено (<0,05 мг/дм³)</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Фенол</td> <td>Не обнаружено (<0,0005 мг/дм³)</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Свинец</td> <td>Не обнаружено (<0,001 мг/дм³)</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Мышьяк</td> <td>Не обнаружено (<0,005 мг/дм³)</td> <td>Не допускается</td> </tr> <tr> <td>Цинк</td> <td><0,008</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Изменение водородного показателя</td> <td>+1,0</td> <td>±1,0</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Токсикологические показатели</td> </tr> <tr> <td>Индекс токсичности</td> <td>113,4%</td> <td>70-120%</td> </tr> </tbody> </table>	Результаты лабораторных испытаний: определяемый показатель	Результаты исследований, единицы измерения	Гигиенический норматив, единицы измерения	Органолептические показатели			Привкус при температуре 40 град.С	Отсутствует (0 баллов)	Не допускается	Привкус при комнатной (23 град.С) температуре	Отсутствует (0 баллов)	Не допускается	Санитарно-химические показатели			Формальдегид	Не обнаружено (<0,02 мг/дм ³)	Не допускается	Метиловый спирт	Не обнаружено (<0,05 мг/дм ³)	Не допускается	Бутиловый спирт	Не обнаружено (<0,05 мг/дм ³)	Не допускается	Фенол	Не обнаружено (<0,0005 мг/дм ³)	Не допускается	Свинец	Не обнаружено (<0,001 мг/дм ³)	Не допускается	Мышьяк	Не обнаружено (<0,005 мг/дм ³)	Не допускается	Цинк	<0,008	1,0	Изменение водородного показателя	+1,0	±1,0	Токсикологические показатели			Индекс токсичности	113,4%	70-120%
Результаты лабораторных испытаний: определяемый показатель	Результаты исследований, единицы измерения	Гигиенический норматив, единицы измерения																																													
Органолептические показатели																																															
Привкус при температуре 40 град.С	Отсутствует (0 баллов)	Не допускается																																													
Привкус при комнатной (23 град.С) температуре	Отсутствует (0 баллов)	Не допускается																																													
Санитарно-химические показатели																																															
Формальдегид	Не обнаружено (<0,02 мг/дм ³)	Не допускается																																													
Метиловый спирт	Не обнаружено (<0,05 мг/дм ³)	Не допускается																																													
Бутиловый спирт	Не обнаружено (<0,05 мг/дм ³)	Не допускается																																													
Фенол	Не обнаружено (<0,0005 мг/дм ³)	Не допускается																																													
Свинец	Не обнаружено (<0,001 мг/дм ³)	Не допускается																																													
Мышьяк	Не обнаружено (<0,005 мг/дм ³)	Не допускается																																													
Цинк	<0,008	1,0																																													
Изменение водородного показателя	+1,0	±1,0																																													
Токсикологические показатели																																															
Индекс токсичности	113,4%	70-120%																																													
В	1	Что оформляется по результатам исследования образцов предмета детского обихода?																																													

Э	-	По результатам исследования образцов предмета детского обихода оформляется экспертное заключение на соответствие продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
P2	-	Документ, который оформляется по результатам исследования образцов назван верно.
P1	-	Документ, который оформляется по результатам исследования образцов назван неточно.
P0	-	Документ, который оформляется по результатам исследования образцов не назван или назван неверно.
В	2	Оцените результаты исследований органолептических показателей представленного образца.
Э	-	Органолептические показатели представленного образца соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.
P2	-	Результаты исследований органолептических показателей представленного образца оценены верно.
P1	-	Результаты исследований органолептических показателей представленного образца оценены неточно.
P0	-	Результаты исследований органолептических показателей представленного образца не оценены.
В	3	Оцените результаты лабораторных исследований образца предмета детского обихода.
Э	-	В исследуемом образце не обнаружено присутствие формальдегида, метилового спирта, бутилового спирта, фенола, свинца, мышьяка; содержание цинка не превышает гигиенический норматив. Изменение водородного показателя, индекс токсичности – в пределах гигиенического норматива.
P2	-	Результаты лабораторных исследований образца оценены верно.
P1	-	Результаты лабораторных исследований образца оценены не полностью.
P0	-	Результаты лабораторных исследований образца оценены не верно.
В	4	Назовите пути возможного негативного воздействия подобного предмета детского обихода на организм ребенка.
Э	-	Предметы детского обихода, контактирующие с ротовой полостью ребенка могут оказывать на организм ребенка токсическое, аллергизирующее действие, быть причиной инородных тел дыхательных путей, служить фактором передачи инфекционных заболеваний.
P2	-	Пути возможного негативного воздействия предмета детского обихода на организм ребенка названы верно.
P1	-	Пути возможного негативного воздействия предмета детского обихода на организм ребенка названы неточно.
P0	-	Пути возможного негативного воздействия предмета детского обихода на организм ребенка не названы.
В	5	Какое заключение необходимо сделать по результатам проведенных исследований?
Э	-	По результатам проведенных испытаний исследованный образец, отобранный в магазине, прорезыватель для зубов «Дельфин» (для детей от

		4 месяцев) соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
P2	-	Заключение по результатам проведенных исследований сделано верно.
P1	-	Заключение по результатам проведенных исследований сделано не точно.
P0	-	Заключение по результатам проведенных исследований сделано не верно или не сделано.
Н	-	9
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>В ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» обратилась частный предприниматель с просьбой выдать разрешение на пошив школьной формы.</p> <p>Представлены опытные образцы одежды для мальчиков и девочек. При гигиенической экспертизе установлено, что органолептически запах вытяжки модельной водной среды оценивается как 1 балл. Гигроскопичность одежды – 16 %. Воздухопроницаемость – 100 нормативных единиц, электризуемость – 3 кв/м.</p> <p>Волокно натуральное. Формальдегид в водной вытяжке и воздушной среде не определяется. Токсических веществ в красителях не обнаружено.</p>
В	1	Какой документ оформляется по результатам исследования образцов одежды?
Э	-	По результатам исследования образцов одежды оформляется экспертное заключение на соответствие продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза
P2	-	Документ назван правильно
P1	-	Документ назван неточно
P0	-	Документ назван не правильно
В	2	На основании какого показателя проводится балльная оценка гигиенической безопасности одежды для детей?
Э	-	Балльная оценка гигиенической безопасности (1,2,3 балла) проводится в зависимости от площади непосредственного контакта с кожей ребенка, обуславливающей степень перкутанного воздействия.
P2	-	Показатель, лежащий в основе балльной оценки гигиенической безопасности одежды для детей назван правильно.
P1	-	Показатель, лежащий в основе балльной оценки гигиенической безопасности одежды для детей назван неточно.
P0	-	Показатель, лежащий в основе балльной оценки гигиенической безопасности одежды для детей назван не правильно.
В	3	Содержание каких химических элементов в красителях одежды подлежит обязательному определению и гигиенической регламентации?
Э	-	К таким химическим элементам относятся: мышьяк, свинец, кадмий, хром, кобальт медь, никель, ртуть.
P2	-	Химические вещества перечислены правильно
P1	-	Химические вещества перечислены не полностью
P0	-	Химические вещества перечислены не правильно

В	4	Как проводится токсиколого-гигиеническая оценка продукции?
Э	-	Токсиколого-гигиеническая оценка продукции проводится по индексу токсичности, определяющему уровень миграции химических веществ. Индекс токсичности определяется в установленном порядке и должен находиться в пределах 70-120%.
P2	-	Ответ дан правильный и полный
P1	-	Ответ дан не полный.
P0	-	Ответ дан не правильный.
В	5	Каким нормативным документом пользуются учреждения Роспотребнадзора для гигиенической оценки одежды?
Э	-	Для гигиенической оценки одежды для детей учреждения Роспотребнадзора используют СанПиН «Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых»
P2	-	Нормативный документ назван правильно
P1	-	Нормативный документ назван неточно
P0	0	Нормативный документ назван не правильно

Вид	Код	Текст названия трудовой функции/ текст элемента мини-кейса
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	A/02.7	Выдача санитарно-эпидемиологических заключений
Ф	A/03.7	Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность
Ф	A/04.7	Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции
Ф	A/05.7	Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
Ф	B/02.7	Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека
Ф	C/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Н	-	001
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
у	-	В ходе плановой выездной проверки молокозавода отобраны пробы молока питьевого пастеризованного коровьего 3,2% жирности. По результатам лабораторного исследования, проведенного в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ», установлено: молоко

		представляет собой однородную непрозрачную жидкость белого цвета без посторонних привкусов и запахов. Исследование физико-химических и микробиологических показателей выявило, что кислотность молока составляет $16,8 \pm 1,8$ градус Тернера при допустимых значениях $16,0-21,0^\circ\text{T}$, плотность (при температуре 20°C) – $1029,0 \pm 1,0$ кг/м ³ (норматив - не менее 1027 кг/м ³), массовая доля жира – $3,22 \pm 0,08\%$, массовая доля сухого обезжиренного остатка - $9,3 \pm 0,4\%$ при норме не менее $8,2\%$. Содержание свинца соответствовало $0,08$ мг/кг, что не превышает допустимый уровень - $0,1$ мг/кг, количество МАФАнМ - $3,9 \times 10^3$ КОЕ/см ³ при норме не более 1×10^5 КОЕ/см ³ , в 1 см ³ обнаружен золотистый стафилококк (<i>S.aureus</i>), который не допускается в 1 см ³ .
В	1	Что является основанием проведения проверки молокозавода?
Э	-	Основанием проведения проверки является ежегодный план проведения плановых проверок, размещенный на официальном сайте Генеральной прокуратуры и Управления Роспотребнадзора субъекта РФ
P2	-	Основание проведения проверки молокозавода указано верно
P1	-	Основание проведения проверки указано не полностью: не точно указан ежегодный план проведения плановых проверок или не указано размещение его на сайте Генеральной прокуратуры и Управления Роспотребнадзора субъекта РФ
P0	-	Основание проведения проверки молокозавода указано неверно
В	2	Дайте оценку качества молока по органолептическим признакам, определите его пригодность для питания населения и укажите, в каком документе Роспотребнадзора отражаются результаты органолептического исследования пищевых продуктов
Э	-	Молоко по органолептическим признакам соответствует свежему доброкачественному, пригодно для питания без ограничений. Результаты лабораторных исследований, в том числе органолептических свойств пищевых продуктов, оформляются в виде Протокола испытаний пищевых продуктов и отражаются в Экспертном заключении, выданном ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ»
P2	-	Оценка качества молока по органолептическим признакам, его пригодность и документ, отражающий результаты исследования, определены верно
P1	-	Оценка качества молока по органолептическим признакам, его пригодность или документ, отражающий результаты исследования, определены неточно
P0	-	Оценка качества молока по органолептическим признакам, его пригодность указаны неверно. Неправильно назван документ, отражающий результаты лабораторного исследования пищевых продуктов.
В	3	Оцените качество молока по физико-химическим показателям и определите возможность его выпуска и реализации на потребительском рынке
Э	-	Молоко по физико-химическим показателям доброкачественное, так как его кислотность, плотность, массовые доли жира и сухого обезжиренного остатка соответствуют нормативам; не превышает допустимый уровень содержание в молоке свинца. Допускается к выпуску

		и обращению на потребительском рынке без ограничений
P2	-	Оценка качества молока по физико-химическим показателям и возможность его выпуска и реализации даны верно
P1	-	При оценке качества молока один из физико-химических показателей оценен неверно, либо неточно указана возможность его выпуска и реализации на потребительском рынке
P0	-	Оценка качества молока по физико-химическим показателям дана неверно, неправильно оценены два и более показателя. Неверно определена возможность выпуска и реализации молочной продукции
B	4	Оцените микробиологическую безопасность молока и определите возможность его выпуска и реализации на потребительском рынке
Э	-	По микробиологическим показателям КМАФАнМ находится в пределах нормативной величины, выявлено содержание золотистого стафилококка (<i>S.aureus</i>) в 1 см ³ . Молоко не соответствует показателям микробиологической безопасности и не допускается к обращению на потребительском рынке. Подлежит уничтожению.
P2	-	Оценка безопасности молока по микробиологическим показателям и возможность его обращения на потребительском рынке определены верно
P1	-	Либо неверно дана оценка молока по какому-либо микробиологическому показателю, либо неправильно определена возможность его выпуска и реализации
P0	-	Микробиологическая безопасность молока и возможность его выпуска и реализации оценены неверно
B	5	Определите мероприятия, обеспечивающие выпуск безопасной молочной продукции на данном предприятии
Э	-	Среди мероприятий, предупреждающих превышение содержания золотистого стафилококка в питьевом молоке, подвергающемся термической обработке - пастеризации, должны фигурировать: - в целях исключения вторичного загрязнения готовой продукции ежедневный контроль за состоянием здоровья всех сотрудников молокозавода (наличие гнойничковых поражений кожи, заболеваний верхних дыхательных путей) с занесением записи в журнал «Здоровье», обследование сотрудников предприятия на носительство <i>S.aureus</i> , отстранение от работы бактерионосителей, их санация, соблюдение сотрудниками правил личной гигиены; - контроль качества поступающего на переработку молока (ветеринарный надзор за состоянием здоровья лактирующих животных – недопущение использования молока от коров, больных маститом; проведение санитарно-ветеринарной экспертизы сырого молока), - соблюдение требований к хранению молока-сырья (температуры и длительности хранения); - соблюдение технологии производства питьевого молока (режима пастеризации) и условий хранения готовой продукции; - дезинфекция оборудования и соблюдение санитарного режима на молокоперерабатывающем предприятии
P2	-	Правильно указаны в отношении данного молокозавода мероприятия, обеспечивающие выпуск безопасной молочной продукции
P1	-	Мероприятия, обеспечивающие выпуск безопасной молочной продукции на данном предприятии, указаны не в полном объеме

P0	-	Не раскрыты мероприятия, обеспечивающие выпуск безопасной молочной продукции на данном молокозаводе
H	-	002
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
Ф	C/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>В ходе плановых мероприятий по контролю за соблюдением санитарного законодательства, законодательства в области технического регулирования и защиты прав потребителей у изготовителя рыбных пресервов: скумбрия филе-кусочки в масле, расфасованная в тару из полимерных материалов, - отобраны образцы продукции для лабораторного исследования.</p> <p>Согласно результатам испытаний массовая доля поваренной соли составила $4,6 \pm 0,4$ % при нормативе 6,0-8,0 %; содержание КМАФАнМ – 4000 КОЕ/г при норме не более 200000 КОЕ/г, плесеней – менее 10 КОЕ/г, что не превышает норматив, дрожжей – 250 КОЕ/г (норматив – не более 100 КОЕ/г); листерии (<i>L.monocytogenes</i>) и сальмонеллы не обнаружены в 25,0 г, что соответствует нормативу (не допускаются в 25,0 г), БГКП (колиформы) обнаружены в 0,01 г (норматив – не допускаются в 0,01 г), сульфитредуцирующие клостридии и <i>S.aureus</i> не обнаружены соответственно в 0,01 г и 1,0 г продукта.</p>
В	1	Что является основанием проведения проверки изготовителя рыбной продукции и в соответствии с каким документом Роспотребнадзора проводятся плановые мероприятия по контролю (надзору)
Э	-	<p>Основанием проведения проверки является согласованный с прокуратурой ежегодный план проведения плановых проверок, размещенный на официальном сайте Генеральной прокуратуры и Управления Роспотребнадзора субъекта РФ.</p> <p>Мероприятия по контролю (надзору) проводятся в соответствии с Решением, утвержденным главным государственным санитарным врачом Управления Роспотребнадзора субъекта РФ</p>
P2	-	Основание проведения проверки и документ Роспотребнадзора указаны верно
P1	-	Основание проведения проверки указано не полностью: неточно указан ежегодный план проведения плановых проверок или не указано его согласование или размещение на сайте Генеральной прокуратуры и Управления Роспотребнадзора субъекта РФ. Либо некорректно сформулирован документ Роспотребнадзора, в соответствии с которым проводятся мероприятия по контролю
P0	-	Основание проведения проверки изготовителя рыбных пресервов и

		документ Роспотребнадзора, в соответствии с в котором проводятся мероприятия по контролю, указаны неверно
В	2	Укажите, кто и каким образом проводит отбор образцов исследуемой продукции
Э	-	<p>Для содействия в проведении отбора проб согласно Поручения главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора субъекта РФ привлекаются специалисты отдела обеспечения надзора за питанием населения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ».</p> <p>Качество консервированных пищевых продуктов устанавливают для каждой однородной партии на основании осмотра и результатов испытания исходного и среднего образцов, отобранных от этой партии.</p> <p>Для отбора проб рыбных пресервов сначала составляют исходный образец – выборка 3% (не менее 5) единиц упаковки из разных мест партии. От каждой отобранной и вскрытой единицы упаковки в зависимости от массы-нетто расфасовки отбирают определенное количество единиц расфасовки (чем больше масса-нетто, тем меньше количество отобранных единиц расфасовки). Исходный образец подвергают наружному осмотру для определения количества банок мятых, негерметичных по внешним признакам и с другими внешними дефектами. Бомбажные и подтечные банки, являющиеся недоброкачественными, заменяют другими, отобранными от этой партии.</p> <p>Далее от исходного образца консервированных продуктов отбирают определенное количество единиц расфасовки в зависимости от вместимости тары для составления среднего образца, взятого на лабораторное исследование. Принцип тот же: чем выше вместимость тары, тем меньшее количество единиц упаковки отбирается.</p> <p>Средние образцы продукции направляют в лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ», при этом оформляется направление. Специалисты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ, осуществляющие проверку, составляют протокол отбора образцов продукции.</p> <p>Из содержимого банок, выделенных в качестве среднего образца, в лаборатории готовят пробы для определения физико-химических показателей, для бактериологического анализа и для органолептической оценки.</p>
P2	-	Верно указан алгоритм отбора проб и кто его проводит
P1	-	Алгоритм отбора проб отражен не полностью
P0	-	Неверно указан порядок отбора проб и кто его осуществляет
В	3	Оцените качество и безопасность рыбных пресервов и определите пригодность их для питания
Э	-	<p>Скумбрия филе-кусочки в масле, расфасованная в тару из полимерных материалов, не соответствует по физико-химическим показателям требованиям нормативных документов, так как снижена массовая доля поваренной соли.</p> <p>Пробы пресервов не соответствуют требованиям нормативных документов по микробиологическим показателям: превышают допустимое содержание в продукте дрожжи и БГКП.</p> <p>Продукция считается опасной, недоброкачественной, подлежит</p>

		уничтожению
P2	-	Оценка качества и безопасности рыбных пресервов указана верно, правильно определена пригодность их для питания
P1	-	При оценке качества и безопасности исследуемой продукции один из показателей оценен неверно, либо неточно указана пригодность продукции для питания
P0	-	Оценка качества и безопасности рыбных пресервов по физико-химическим и микробиологическим показателям дана неверно, неправильно оценены два и более показателя. Неверно определена пригодность продукции в целях питания
B	4	В случае выявленных нарушений обязательных требований какие документы оформляются специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ, проводящими проверку
Э	-	Специалистами Управления Роспотребнадзора составляется Протокол об административном правонарушении на ответственное за нарушение лицо, Предписание об устранении выявленных нарушений с указанием сроков их исполнения, Предписание о прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, Предписание о разработке программы по соблюдению требований Технических регламентов Таможенного союза
P2	-	Документы, оформляемые специалистами Управления Роспотребнадзора по выявленным нарушениям законодательства, определены верно
P1	-	Документы, оформляемые специалистами Управления Роспотребнадзора по выявленным нарушениям законодательства, определены не полностью
P0	-	Документы, оформляемые специалистами Управления Роспотребнадзора по выявленным нарушениям законодательства, определены неверно
B	5	Предложите профилактические мероприятия, направленные на обеспечение выпуска безопасной продукции на данном предприятии.
Э	-	Для обеспечения производства качественной и безопасной рыбной продукции на данном предприятии необходимо, во-первых, увеличить количество используемой поваренной соли как консерванта до соответствия стандарта, во-вторых, обнаружение БКГП и дрожжей в количестве, превышающем допустимое, указывает на нарушение санитарно-эпидемиологических требований и технологических режимов в процессе переработки продукта или его хранения. Поэтому необходимо соблюдение технологии изготовления рыбных пресервов (термического режима, экспозиции), использование соответствующей тары для фасовки, выполнение требований к хранению пресервов, проведение генеральной уборки на предприятии с дезинфекцией оборудования, тары, инвентаря, соблюдение сотрудниками правил личной гигиены и обеспечение их чистой санитарной одеждой
P2	-	Профилактические мероприятия, направленные на обеспечение выпуска безопасной рыбной продукции на данном предприятии, указаны верно
P1	-	Мероприятия, обеспечивающие выпуск безопасной рыбной продукции на данном предприятии, указаны не в полном объеме.
P0	-	Не раскрыты мероприятия, обеспечивающие выпуск безопасной рыбной продукции на данном предприятии
H	-	003

Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	В ходе проведения плановых мероприятий по контролю за выполнением санитарных правил и норм на пищеблоке 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. Результаты лабораторного анализа соответствовали расчетным данным по химическому составу суточного рациона: содержание белков – 43 г, жиров – 82 г, углеводов 387 г.
В	1	Определите, к какому варианту стандартной диеты принадлежит исследуемый рацион лечебного питания.
Э	-	Исследуемый рацион лечебного питания относится к варианту диеты с пониженным количеством белка или низкобелковой стандартной диете
P2	-	Вариант стандартной диеты определен верно
P1	-	Вариант стандартной диеты определен неточно
P0	-	Вариант стандартной диеты определен неверно
В	2	Дайте обоснование выбранному Вами варианту стандартной диеты
Э	-	Определение варианта стандартной диеты основано на анализе химического состава суточной пробы лечебного питания (по содержанию белков, жиров, углеводов – при данной диете ограничивается количество белка до 0,8г (0,6г или 0,3г) на кг идеальной массы тела или до 60 (40 или 20) г/сутки), показаниях к применению (предназначен для больных нефрологического отделения – применяется при лечении больных с хроническим гломерулонефритом с резко и умеренно выраженным нарушением азотовыделительной функции почек и выраженной и умеренно выраженной азотемией)
P2	-	Выбранный вариант стандартной диеты обоснован верно
P1	-	Выбранный вариант стандартной диеты обоснован не полностью или неточно
P0	-	Выбранный вариант стандартной диеты обоснован неверно
В	3	Рассчитайте количественные характеристики исследуемого лечебного рациона: энергетическую ценность, содержание белков животного происхождения, жиров растительного происхождения, крахмала, пищевых волокон и простых сахаров при условии сбалансированности стандартной диеты по этим компонентам
Э	-	Энергетическая ценность суточного рациона лечебного питания

		составляет: 2458 ккал (43г×4ккал/г + 82г×9ккал/г + 387г×4ккал/г = 2458ккал). Содержание белков животного происхождения должно быть не менее 50% от общего количества белка, то есть 21,5г и выше, растительных жиров – 24,6г (30% от общих жиров), крахмала и пищевых волокон – 290,3г и 19,4г (75% и 5%) соответственно, моно- и дисахаридов – не более 77,4г (20% от общих углеводов).
P2	-	Все количественные характеристики лечебного рациона установлены верно
P1	-	Один или два показателя лечебного рациона определены неверно: либо неправильно рассчитана энергетическая ценность, либо содержание белков животного происхождения, либо жиров растительного происхождения, либо крахмала, пищевых волокон или простых сахаров
P0	-	Более двух количественных показателей лечебного рациона определены неверно
B	4	Дайте общую характеристику и возможные пути обогащения данного варианта стандартной диеты
Э	-	При данной диете ограничивается количество белка до 0,8г (0,6г или 0,3г) на кг идеальной массы тела или до 60 (40 или 20) г/день, с резким ограничением поваренной соли (1,5-3г/день) и жидкости (0,8-1л). Ритм питания дробный, 4-6 раз в день. С целью повышения биологической ценности рациона питания в отношении полноценных белков, витаминов и минеральных соединений возможно использование смеси белковой композитной сухой и витаминно-минеральных комплексов
P2	-	Общая характеристика данного варианта стандартной диеты и возможные пути обогащения даны верно
P1	-	Общая характеристика данного варианта стандартной диеты или возможные пути обогащения даны неточно или не полностью
P0	-	Общая характеристика данного варианта стандартной диеты и возможные пути обогащения даны неверно
B	5	Укажите особенности продуктового набора и технологию приготовления диетических блюд при данном варианте стандартной диеты
Э	-	При данном варианте стандартной диеты исключаются азотистые экстрактивные вещества, алкоголь, какао, шоколад, кофе, соленые закуски. В диету вводятся блюда из саго, безбелковый хлеб, муссы из набухающего крахмала. Из продуктового набора уменьшается потребление ржаного хлеба, говядины, творога, яиц, молока и смеси белковой композитной сухой и увеличивается количество макаронных, кондитерских изделий, картофеля, свежих фруктов, соков, сливочного и растительного масел. Для приготовления диеты не используются консервированные овощи, птица, колбаса вареная и сосиски, рыба и рыбные продукты, сыр. Рацион обогащается витаминами, минеральными веществами. Свободная жидкость ограничивается до 0,8-1,0л. Блюда готовятся без соли, в отварном виде или на пару, не протертые, не измельченные.
P2	-	Особенности продуктового набора и технология приготовления диетических блюд при данном варианте стандартной диеты указаны верно

P1	-	Особенности продуктового набора или технология приготовления диетических блюд при данном варианте стандартной диеты указаны неточно или не полностью
P0	-	Особенности продуктового набора и технология приготовления диетических блюд при данном варианте стандартной диеты указаны неверно
H	-	004
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
Ф	C/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>При плановом обследовании предприятия, занимающегося производством радиоактивных солей урана (уранил азотнокислый, уксуснокислый, сернокислый, хлористый и углекислый) провели оценку организации лечебно-профилактического питания (ЛПП) 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.</p> <p>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 санитарное состояние отвечает действующим санитарно-эпидемиологическим правилам.</p> <p>Меню-раскладки на следующий день составляет шеф-повар согласно примерного сезонного меню, на которого возложен полный контроль за организацией ЛПП.</p> <p>В программе инструктажа по технике безопасности вопросы ЛПП отражены недостаточно. Гигиеническое обучение работников предприятия проводится нерегулярно.</p>
В	1	Дайте гигиеническую оценку организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии
Э	-	Организация лечебно-профилактического питания на предприятии, занимающемся производством радиоактивных солей урана, не соответствует требованиям действующих нормативных регламентов.
P2	-	Гигиеническая оценка организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии дана верно
P1	-	Гигиеническая оценка организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии дана неточно

P0	-	Гигиеническая оценка организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии дана неверно
B	2	Обоснуйте Вашу оценку организации лечебно-профилактического питания на предприятии по производству радиоактивных солей урана
Э	-	<p>Организация лечебно-профилактического питания на данном предприятии неудовлетворительная, так как в ходе обследования выявлены следующие нарушения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 аппаратчиков не получают необходимое лечебно-профилактическое питание; - 8 человек инженерно-технического персонала (плановики и учетчики), которые не должны бесплатно получать ЛПП, обеспечены горячими рационами; - выдача рационов производится в обеденный перерыв, что допускается только в отдельных случаях по согласованию с медико-санитарной службой работодателя, а при ее отсутствии – с органами Роспотребнадзора субъекта РФ; - столовая предприятия, где готовятся рационы для сотрудников, работающих в две смены, работает в одну смену; - ответственность за правильность приготовления ЛПП, составления меню, витаминизации пищи, технологической обработки, хранения и реализации рационов питания несет заведующий производством; - в программе инструктажа по технике безопасности вопросы ЛПП отражены недостаточно; - гигиеническое обучение работников предприятия, связанных с вредными факторами производства, проводится нерегулярно.
P2	-	Обоснование оценки организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии дано верно
P1	-	Обоснование оценки организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии дано не полностью
P0	-	Обоснование оценки организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии дано неверно
B	3	Предложите мероприятия по оптимизации лечебно-профилактического питания на обследуемом предприятии
Э	-	<p>Все рабочие, подвергающиеся радиоактивному воздействию (54 аппаратчика производства химических реактивов, 2 мастера смены и 2 начальника смены) согласно перечню производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, должны получать ЛПП в виде горячих завтраков, выдаваемых в специально оборудованных местах (столовой), перед началом смены. Другой контингент сотрудников (8 человек инженерно-технического персонала: плановики и учетчики) не имеет право на бесплатное получение ЛПП.</p> <p>Выдача рационов должна производиться перед началом смены.</p> <p>Для обеспечения ЛПП работающих в две смены, столовая предприятия, где готовятся рационы, также должна работать в две смены.</p> <p>Постоянный контроль за организацией ЛПП, в том числе составление меню-раскладок ЛПП на данном предприятии, необходимо возложить на медицинского работника пищеблока или медико-санитарной части.</p>

		Своевременное проведение медперсоналом предприятия гигиенического обучения работников, связанных с вредными факторами производства, санитарно-просветительной работы о значении ЛПП в профилактике профессиональных заболеваний, полное отражение вопросов ЛПП в программе инструктажа по технике безопасности позволят эффективнее реализовывать профилактическое назначение ЛПП.
P2	-	Мероприятия по оптимизации лечебно-профилактического питания на обследуемом предприятии указаны верно и в полном объеме
P1	-	Мероприятия по оптимизации лечебно-профилактического питания на обследуемом предприятии указаны не в полном объеме
P0	-	Мероприятия по оптимизации лечебно-профилактического питания на обследуемом предприятии указаны неверно
B	4	В виде чего должно быть организовано лечебно-профилактическое питание сотрудников производства радиоактивных солей урана
Э	-	Работники, занятые на производстве радиоактивных солей урана, должны бесплатно обеспечиваться рационом №1 лечебно-профилактического питания
P2	-	Вид лечебно-профилактического питания на данном предприятия определен верно
P1	-	Вид лечебно-профилактического питания на данном предприятия определен неточно
P0	-	Вид лечебно-профилактического питания на данном предприятия определен неверно
B	5	Укажите функциональную направленность применяемого на данном предприятии рациона лечебно-профилактического питания
Э	-	Рацион ЛПП №1 содержит липотропные вещества (метионин, цистеин, лецитин), стимулирующие жировой обмен в печени и повышающие ее антиоксидантную функцию (молоко, молокопродукты, печень, яйца), антиоксиданты, защищающие биомембраны и макромолекулы от повреждающего действия образующихся при воздействии радиации свободных радикалов и предотвращающие активизацию перекисного окисления липидов (α -токоферол, α -ретинол, β -каротин, аскорбиновая кислота, биофлавоноиды; Zn, Cu, Mn, Fe, Se, рибофлавин, ниацин, обеспечивающие функционирование ферментативного звена антиоксидантной системы), биологически активные вещества, оказывающие нейро- и радиопротекторное действие.
P2	-	Функциональная направленность применяемого на данном объекте рациона лечебно-профилактического питания раскрыта полностью
P1	-	Функциональная направленность применяемого на данном объекте рациона лечебно-профилактического питания дана не полностью
P0	-	Функциональная направленность применяемого на данном объекте рациона лечебно-профилактического питания не раскрыта
H	-	005
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований,

		обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ проведена плановая выездная проверка продовольственного магазина. В ходе обследования выявлено: магазин, общей площадью 98 м², размещен на первом этаже жилого здания. Вывеска о юридической принадлежности и режиме работы организации располагается на видном и доступном для посетителей месте. Торговые, складские, административно-бытовые и подсобные помещения, входящие в состав магазина, представлены торговым залом с установленным холодильным и торговым оборудованием (обслуживание осуществляется через продавца), складским помещением и административно-бытовыми помещениями, в т.ч. гардеробом, сан.узлом, моечной для производственного инвентаря. В магазине имеется два входа: один для посетителей, другой для загрузки продукции, расположенный с торца здания.</p> <p>Территория продовольственного магазина благоустроена. На огороженной заасфальтированной площадке размещен контейнер с крышкой для сбора мусора. Вывоз ТБО осуществляется по договору. Для сбора пищевых отходов в торговом зале и подсобном помещении установлены пластиковые промаркированные «Пищевые отходы» ведра с крышками, оборудованные сменными одноразовыми полиэтиленовыми пакетами. Для сбора мусора также оборудованы аналогичные емкости с крышками.</p> <p>Водоснабжение централизованное холодное и горячее от существующих сетей. Канализации централизованная, в городские сети. Отопление централизованное от городских теплосетей. Вентиляция общеобменная, приточно-вытяжная. Освещение естественное и искусственное. Используются люминесцентные лампы с защитными плафонами. Санитарно-техническое состояние магазина удовлетворительное. Полы отделаны плиткой, стены выполнены плиткой и окрашены водостойкой краской.</p> <p>Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован. Режим мытья торгового инвентаря соблюдается.</p> <p>Для каждого вида продуктов выделены разделочные доски и ножи с четкой маркировкой.</p> <p>Санитарное состояние предприятия удовлетворительное. Имеется запас разрешенных для применения моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Продукция привозится санитарным автотранспортом поставщиков.</p> <p>Магазин оснащен необходимым торговым оборудованием и инвентарем: имеются подтоварники, торговые стеллажи для хранения и демонстрации реализуемых пищевых продуктов, холодильные витрины, среднетемпературные холодильники, низкотемпературные лари, весы. Для контроля температуры хранения скоропортящихся продуктов холодильники оснащены термометрами, температура на момент проверки в среднетемпературных холодильниках составляла 4±2°С, в низкотемпературных ларях – минус 18°С. Правила товарного соседства и нормы складирования соблюдаются. Необходимые сопроводительные документы на реализуемую продукцию представлены. На этикетках расфасованных в магазине кондитерских изделий (печенье, конфеты) не</p>

		<p>указаны дата изготовления, дата фасовки, условия хранения и срок годности товара.</p> <p>Следов жизнедеятельности грызунов не обнаружено. Договор на дератизацию и дезинсекцию заключен.</p> <p>Санитарная одежда у продавцов имеется. Хранение личной и санитарной одежды осуществляется отдельно. Договор на централизованную стирку санитарной одежды представлен.</p> <p>В магазине, согласно штатному расписанию, работает 11 человек. Личные медицинские книжки всех сотрудников в наличии, медосмотры, осуществляемые по договору с городской поликлиникой, и гигиеническая аттестация пройдены своевременно. Список контингентов, подлежащих прохождению периодических медицинских осмотров, представлен.</p> <p>В ходе проверки отобраны пробы на лабораторный контроль. Результаты лабораторного исследования соответствуют действующим нормативным документам.</p>
В	1	Обоснуйте, осуществляется ли в данном случае уведомление индивидуального предпринимателя о проведении проверки
Э	-	В случае проведения плановых контрольно-надзорных мероприятий в соответствии с ежегодным планом, согласованным с органами прокуратуры, согласно законодательству РФ уведомление юридических лиц и индивидуальных предпринимателей о проведении проверки проводится всегда
P2	-	Обоснование необходимости уведомления индивидуального предпринимателя указано верно
P1	-	Обоснование необходимости уведомления индивидуального предпринимателя указано неточно
P0	-	Обоснование необходимости уведомления индивидуального предпринимателя указано неверно
В	2	Дайте гигиеническую оценку предприятия продовольственной торговли
Э	-	Территория, состав и планировка продовольственного магазина, его санитарное и техническое состояние удовлетворительные. Требования к приемке продуктов, условиям их хранения и реализации соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Санитарная обработка оборудования и инвентаря проводится должным образом, правила личной гигиены сотрудниками магазина соблюдаются. Выявлены нарушения подготовки продуктов к продаже: на этикетках кондитерских изделий не указаны дата изготовления, дата фасовки, условия хранения и срок годности товара
P2	-	Гигиеническая оценка предприятия продовольственной торговли дана верно
P1	-	Гигиеническая оценка предприятия продовольственной торговли дана не полностью
P0	-	Гигиеническая оценка предприятия продовольственной торговли дана неверно
В	3	Какие эксперты и с какой целью были привлечены при проведении проверки указанного магазина
Э	-	В целях отбора проб, измерения физических факторов на предприятии торговли и проведения лабораторных испытания согласно Поручения

		главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора субъекта РФ привлекаются специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ»: врачи по общей гигиене отдела обеспечения надзора за питанием населения и специалисты бактериологической и санитарно-гигиенической лабораторий.
P2	-	Привлекаемые эксперты и доля их участия при проведении проверки указанного магазина определены верно
P1	-	Привлекаемые эксперты или доля их участия при проведении проверки указанного магазина определены не полностью
P0	-	Привлекаемые эксперты и доля их участия при проведении проверки указанного магазина определены неверно
B	4	Отбор каких проб для лабораторного исследования и измерения каких факторов производственной среды на объекте торговли были проведены.
Э	-	Для лабораторного исследования были отобраны пробы воды питьевой на микробиологический анализ, пищевых продуктов на физико-химический, санитарно-химический, микробиологический, паразитологический анализ и определение ГМО, дезинфицирующие средства на санитарно-химический анализ, смывы с объектов окружающей внешней среды на микробиологию и проведены измерения следующих факторов производственной среды: параметры микроклимата, освещенности, уровни шума
P2	-	Отобранные на предприятии торговли пробы и факторы производственной среды указаны верно
P1	-	Отобранные на предприятии торговли пробы или факторы производственной среды указаны не полностью
P0	-	Отобранные на предприятии торговли пробы и факторы производственной среды указаны неверно
B	5	В случае выявленных в ходе проверки магазина нарушений требований законодательства какие документы оформляются специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ
Э	-	Специалистами Управления Роспотребнадзора составляется протокол об административном правонарушении на ответственное за нарушение лицо, Постановление по делу об административном правонарушении и предписание об устранении выявленных нарушений с указанием сроков их исполнения
P2	-	Документы, оформляемые специалистами Управления Роспотребнадзора по выявленным нарушениям законодательства, определены верно
P1	-	Документы, оформляемые специалистами Управления Роспотребнадзора по выявленным нарушениям законодательства, определены не полностью
P0	-	Документы, оформляемые специалистами Управления Роспотребнадзора по выявленным нарушениям законодательства, определены неверно
H	-	006
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок

...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>В плановом порядке проведено обследование предприятия торговли, расположенного на первом этаже жилого здания, площадью 102 м². Перед входом в магазин размещена вывеска о юридической принадлежности и режиме работы предприятия. Имеется отдельный вход для загрузки пищевых продуктов с торца здания.</p> <p>Территория организации торговли благоустроена и содержится в чистоте. Вывоз ТБО и ртутьсодержащих отходов и их утилизация осуществляются по договору.</p> <p>На предприятии торговли предусмотрен следующий набор помещений: торговый зал, административный кабинет, складские помещения, туалет для сотрудников, гардероб. Все помещения расположены с учетом поточности.</p> <p>Водоснабжение централизованное; горячее водоснабжение организовано от электроводонагревательного прибора «Термаль».</p> <p>Канализация централизованная. Вентиляция естественная, отопление централизованное. Освещение смешанное: искусственное и естественное. На момент проверки 6 люминесцентных ламп на потолке в торговом зале и 6 люминесцентных ламп для подсветки над торговыми стеллажами не имели защитных плафонов.</p> <p>В торговом зале магазина установлены холодильные прилавки, низкотемпературные прилавки для сырья, холодильные шкафы для напитков, прилавки для продукции, весы, кассовый аппарат. На момент плановых мероприятий по контролю оборудование находилось в рабочем состоянии. Все холодильные установки в магазине оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Ртутные термометры для контроля работы холодильного оборудования не используются. Охлаждаемая камера в помещении для приемки товара оборудована термореле и системой автоматического регулирования и регистрации температурного режима.</p> <p>Метрологическая поверка средств измерения (весов) проведена своевременно.</p> <p>Продукция на предприятие доставляется специализированным транспортом поставщиков. Поставляемые для реализации пищевые продукты сопровождаются необходимой документацией.</p> <p>Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов соответствует объему работающего холодильного оборудования. В складском помещении, охлаждаемой камере, подсобном помещении продукты хранятся на стеллажах, подтоварниках. Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, осуществляется при температуре 4±2°С. Правила товарного соседства соблюдаются. При проверке в торговом зале без холодильного оборудования хранились две банки консервов рыбных «Горбуша натуральная» по 245 г. На маркировке производителя указан температурный режим хранения от 0 до + 15°С. Банки консервов деформированы.</p> <p>Все помещения организации торговли, оборудование, инвентарь, посуда содержатся в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка и</p>

		<p>мытьё с применением моющих средств.</p> <p>Применяемые разрешенные МЗ моющие и дезинфицирующие средства хранятся в отдельном изолированном помещении. На момент обследования дез.средства хранились не в таре производителя, а в полиэтиленовом пакете без маркировки. Инструкции по разведению и применению дезинфицирующего средства вывешены.</p> <p>Для уборки в помещениях магазина имеется специальный промаркированный уборочный инвентарь, отдельный для производственных помещений и туалета и хранящийся в изолированных специально выделенных местах.</p> <p>В организации торговли необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала имеются (наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги и др.). Сотрудники проходят медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Представлен договор на проведение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) с городской поликлиникой. На каждого работника имеется личная медицинская книжка установленного образца. Санитарная и домашняя одежда хранятся отдельно. Договор на централизованную стирку спецодежды представлен.</p> <p>В момент обследования магазина наличия насекомых (вредных членистоногих – тараканов, мух, рыжих домовых муравьев, комаров, крысиных клещей; вредителей запасов - жуков, бабочек, клещей и др.) и грызунов (серых и черных крыс, домовых мышей, полевок и др.) не выявлено. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся по договору.</p> <p>Предоставлена лицензия на осуществление розничной продажи алкогольной продукции; книга отзывов и предложений.</p> <p>В соответствии с годовым планом лабораторных исследований произведен отбор образцов (проб) продукции. Пробы направлены в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ». Результаты проведенных исследований соответствуют требованиям нормативной документации и требованиям законодательства РФ.</p>
В	1	Укажите, какие нарушения санитарно-эпидемиологических правил выявлены при обследовании данной организации торговли
Э	-	<p>В ходе обследования организации торговли выявлены следующие нарушения санитарно-эпидемиологических правил:</p> <ul style="list-style-type: none"> - светильники в помещении для хранения и реализации пищевых продуктов не имеют защитных плафонов для предохранения их от повреждения и предупреждения попадания осколков в продовольствие; - не соблюдаются условия хранения рыбных консервов «Горбуша натуральная», указанные на маркировке производителя; - реализуются консервы с дефектами: в деформированных банках; - нарушены условия хранения дезинфицирующих средств.
P2	-	Выявленные нарушения санитарно-эпидемиологических правил в данной организации торговли указаны верно
P1	-	Выявленные нарушения санитарно-эпидемиологических правил в данной организации торговли указаны не полностью
P0	-	Выявленные нарушения санитарно-эпидемиологических правил в данной организации торговли указаны неверно

В	2	Какие документы были оформлены специалистами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в ходе плановой проверки данного предприятия
Э	-	Специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ были оформлены Решение о проведении проверки, Представление о проведении проверки, Поручение ФБУЗ на проведение обследований, Протоколы осмотра, отбора проб продукции, объектов окружающей и производственной среды, акт проверки, Протокол об административном правонарушении на ответственное за нарушение лицо, Предписание о прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, Постановление по делу об административном правонарушении . Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» оформляют направление в лабораторию к отобраным образцам, протоколы лабораторных исследований, экспертные заключения
P2	-	Документы, оформляемые специалистами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в ходе плановой проверки данного предприятия, указаны верно
P1	-	Документы, оформляемые специалистами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в ходе плановой проверки данного предприятия, указаны не полностью
P0	-	Документы, оформляемые специалистами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в ходе плановой проверки данного предприятия, указаны неверно
В	3	Раскройте понятие принципа поточности
Э	-	В организации торговли все помещения должны располагаться с учетом поточности: наименьших линий технологического процесса и отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продуктов и пищевых отходов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей.
P2	-	Принцип поточности раскрыт верно
P1	-	Принцип поточности раскрыт не полностью
P0	-	Принцип поточности не раскрыт или раскрыт неверно
В	4	Какие сопроводительные документы должны быть представлены на принимаемую для реализации в организации торговли продукцию
Э	-	На реализуемую продукцию должны быть представлены следующие сопроводительные документы: товарно-транспортные накладные, декларации (сертификаты) соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные сертификаты
P2	-	Сопроводительные документы, которые должны быть представлены на принимаемую для реализации в организации торговли продукцию, указаны верно
P1	-	Сопроводительные документы, которые должны быть представлены на принимаемую для реализации в организации торговли продукцию, указаны не полностью
P0	-	Сопроводительные документы, которые должны быть представлены на принимаемую для реализации в организации торговли продукцию, указаны неверно

В	5	Какие требования предъявляют к хранению пищевых продуктов на предприятии торговли
Э	-	Хранение пищевых продуктов на предприятии торговли должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры для каждого вида продукции и в соответствии со сроками годности, указанными на маркировке изготовителя. Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.
P2	-	Требования к хранению пищевых продуктов на предприятии торговли указаны верно
P1	-	Требования к хранению пищевых продуктов на предприятии торговли указаны не полностью
P0	-	Требования к хранению пищевых продуктов на предприятии торговли указаны неверно
Н	-	007
Ф	А/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	В/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Магазин, имеющий в ассортименте продовольственные товары и товары повседневного спроса и подлежащий обследованию специалистами Роспотребнадзора субъекта РФ в плановом порядке, размещается на первом этаже 5-ти этажного жилого дома по договору аренды, занимает площадь 211 м². Вывеска с информацией о принадлежности организации оформлена в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». В торговом зале магазина в удобном для ознакомления месте размещена информация о номере и сроке действия лицензии, органе ее выдавшем, режиме работы организации, правила продажи отдельных видов товаров. Книга отзывов и предложений имеется.</p> <p>Прилегающая территория благоустроена, содержится в чистоте. Сбор мусора осуществляется в металлический контейнер с крышкой. Вывоз мусора осуществляется по договору. На момент проверки скопления мусора не отмечено.</p> <p>В магазине имеется вход для посетителей со стороны фасада здания и отдельный вход для загрузки товара, располагающийся в оптимальном с гигиенических позиций месте.</p> <p>Магазин обеспечен централизованными системами холодного водоснабжения и канализации. На участке фасовки и в отделе гастрономии установлены электрические водонагреватели накопительного типа. Отпуск воды и прием сточных вод осуществляется по договору. На момент проверки аварийных ситуаций на системах водоснабжения и канализации не отмечено. Освещение естественное и искусственное, искусственное выполнено люминесцентными лампами в защитном</p>

	<p>исполнении. На вывоз и утилизацию ртутьсодержащих ламп заключен договор. Отопление - централизованное. Вентиляция - естественная, общеобменная, имеется система кондиционирования в торговом зале и фасовочном помещении.</p> <p>Внутренняя отделка помещений выполнена материалами, стойкими к мойке и дезинфекции.</p> <p>В состав магазина входят следующие помещения: торговый зал, складское помещение для овощей, консервации, складское помещение, оборудованное тремя единицами холодильного оборудования с участком фасовки кондитерских изделий, административное помещение, санитарно-бытовые помещения.</p> <p>Работа магазина организована по системе самообслуживания, традиционным способом - через прилавок реализуется мясная гастрономия, кулинарная продукция (салаты), мясные полуфабрикаты.</p> <p>Магазин обеспечен достаточным количеством холодильного, торгового оборудования, торгового инвентаря, упаковочного материала.</p> <p>Количество принимаемых скоропортящихся пищевых продуктов соответствует объему работающего холодильного оборудования. На момент проверки все холодильное оборудование находится в рабочем состоянии, термометрами оснащено. Температурный режим хранения скоропортящейся продукции на момент проверки от +2°C до -18°C. Показания термометров ежедневно регистрируются в журнале температурного режима холодильного оборудования.</p> <p>Выкладка товаров в торговом зале осуществляется в пристенные и островные стеллажи, скоропортящаяся продукция - в холодильные витрины и морозильные лари.</p> <p>Магазин обеспечен достаточным количеством подтоварников и стеллажей.</p> <p>На момент проверки продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено, на реализуемых в торговом зале фруктах и овощах отсутствует информация о наименовании страны происхождения товара, ценники на товары оформлены в соответствии с правилами торговли. Для проверки покупателем правильности веса приобретенного товара в торговом зале установлены контрольные весы, метрологическая поверка которых проведена своевременно.</p> <p>Нарушений в отношении хранения и реализации табачной продукции не выявлено.</p> <p>На реализуемые пищевые продукты и продовольственное сырье имеются документы, подтверждающие их качество и безопасность.</p> <p>Завоз продуктов осуществляется транспортом поставщиков по мере необходимости.</p> <p>На момент проверки текущая уборка проведена, все помещения магазина, оборудование, инвентарь содержатся в чистоте. Уборочный инвентарь промаркирован, запас разрешенных МЗ моющих и дезинфицирующих средств имеется. Уборочный инвентарь для туалета имеет сигнальную окраску, хранится отдельно. Имеется график проведения генеральных уборок.</p> <p>Видимых признаков наличия жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено. Договор на проведение дератизации и комплексной дезинсекции, кратностью 1 раз в месяц, заключен.</p> <p>Периодическому медицинскому осмотру подлежит 12 человек. Периодический медицинский осмотр пройден всеми сотрудниками</p>
--	--

		согласно графику. Гигиеническая аттестация пройдена в установленные сроки, отметка в медицинской книжке имеется. Данные внесены в журнал учета медицинского осмотра. Правила личной гигиены на момент проверки продавцами соблюдаются, санитарной одеждой обеспечены. Централизованная стирка санитарной одежды осуществляется по договору. В ходе проверки были отобраны пробы на лабораторный контроль. В протоколе лабораторного исследования сосисок «Докторских» обнаружено КМАФАнМ 3800 КОЕ/г при норме 1000 КОЕ/г.
В	1	Что является основанием проведения проверки магазина и в соответствии с каким документом Роспотребнадзора проводятся мероприятия по контролю (надзору)
Э	-	Основанием проведения проверки является согласованный с прокуратурой ежегодный план проведения плановых проверок, размещенный на официальном сайте Генеральной прокуратуры и Управления Роспотребнадзора субъекта РФ. Мероприятия по контролю (надзору) проводятся в соответствии с Решением о проведении проверки, утвержденным главным государственным санитарным врачом Управления Роспотребнадзора субъекта РФ
P2	-	Основание проведения проверки и документ Роспотребнадзора указаны верно
P1	-	Основание проведения проверки указано неточно или некорректно сформулирован документ Роспотребнадзора, в соответствии с которым проводятся мероприятия по контролю
P0	-	Основание проведения проверки магазина и документ Роспотребнадзора, в соответствии с которым проводятся мероприятия по контролю, указаны неверно
В	2	Дайте гигиеническую оценку предприятия торговли
Э	-	Территория, состав и планировка магазина, его санитарное и техническое состояние удовлетворительные. Требования к приемке продуктов, условиям их хранения соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Санитарная обработка оборудования и инвентаря проводится должным образом, правила личной гигиены сотрудниками магазина соблюдаются, периодические медицинские осмотры и гигиеническая аттестация проводится своевременно. Выявлено нарушение прав потребителей на получение необходимой и достоверной информации, обеспечивающей возможность правильного выбора товара (отсутствие информация о наименовании страны происхождения на фруктах и овощах). По данным лабораторных испытаний установлена реализация колбасных изделий, не соответствующих обязательным требованиям по микробиологическим показателям (несоответствие сосисок «Докторских» требованиям нормативных документов по допустимому содержанию в них КМАФАнМ)
P2	-	Гигиеническая оценка предприятия торговли дана верно
P1	-	Гигиеническая оценка предприятия торговли дана не полностью
P0	-	Гигиеническая оценка предприятия продовольственной торговли дана неверно

В	3	Согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям, где на предприятии торговли должен размещаться вход для загрузки товаров
Э	-	На предприятии торговли должен быть организован отдельный вход для загрузки товара с торца здания, не допустим вход для загрузки товаров с дворовой территории
P2	-	Расположение входа для загрузки товаров на предприятии торговли дано верно
P1	-	Расположение входа для загрузки товаров на предприятии торговли дано неточно
P0	-	Расположение входа для загрузки товаров на предприятии торговли дано неверно
В	4	Какие моменты оценивают при контроле за хранением и реализацией табачной продукции на предприятии торговли
Э	-	Соответствие информации на упаковках табачной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза, условия реализации табачных изделий, отсутствие превышения максимально розничных цен на табачные изделия
P2	-	Требования, соблюдение которых оценивают при осуществлении контроля за хранением и реализацией табачной продукции на предприятии торговли, указаны верно
P1	-	Требования, соблюдение которых оценивают при осуществлении контроля за хранением и реализацией табачной продукции на предприятии торговли, указаны не полностью
P0	-	Требования, соблюдение которых оценивают при осуществлении контроля за хранением и реализацией табачной продукции на предприятии торговли, указаны неверно
В	5	Определите возможность реализации сосисок «Докторских» на основании оценки их безопасности по микробиологическим показателям
Э	-	Реализуемые в данном магазине сосиски «Докторских» не соответствуют требованиям безопасности по микробиологическим показателям: превышение КМАФАнМ нормативной величины, - на основании чего подлежат снятию с реализации
P2	-	Возможность реализации сосисок «Докторских» указана верно
P1	-	Возможность реализации сосисок «Докторских» указана неточно
P0	-	Возможность реализации сосисок «Докторских» указана неверно
Н	-	008
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	В ходе проведения плановой выездной проверки органами

		<p>госсанэпиднадзора городской клинической больницы специалистами был проведен отбор проб лечебного питания, предназначенного для больных с патологией желудочно-кишечного тракта (острым гастритом, острым панкреатитом и обострением язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки, обострением хронического гастрита и хронического панкреатита), для лабораторного исследования и определение объема порций блюд. Отклонение веса порций не превышали допустимых значений.</p> <p>По набору продуктов и технологии приготовления блюд рацион соответствовал рекомендуемым характеристикам данного варианта стандартной диеты.</p> <p>Результаты лабораторного анализа не превышали $\pm 5\%$ от расчетных данных по химическому составу и энергетической ценности суточного рациона с учетом потерь при холодной и термической обработке и соответствовали физиологическому содержанию белков, жиров и углеводов в рационе взрослого человека.</p>
В	1	Определите, к какому варианту стандартной диеты принадлежит исследуемый рацион лечебного питания.
Э	-	Исследуемый рацион лечебного питания относится к варианту диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)
P2	-	Вариант стандартной диеты определен верно
P1	-	Вариант стандартной диеты определен неточно
P0	-	Вариант стандартной диеты определен неверно
В	2	Дайте обоснование выбранному Вами варианту стандартной диеты
Э	-	Определение варианта стандартной диеты основано на показаниях к применению (предназначен для больных с патологией желудочно-кишечного тракта: острым гастритом, острым панкреатитом и обострением язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки, обострением хронического гастрита и хронического панкреатита) и анализе химического состава и калорийности рациона лечебного питания (при щадящей диете содержание белков, жиров, углеводов и калорийности соответствует физиологической потребности взрослого человека в пищевых веществах и энергии)
P2	-	Выбранный вариант стандартной диеты обоснован верно
P1	-	Выбранный вариант стандартной диеты обоснован не полностью или неточно
P0	-	Выбранный вариант стандартной диеты обоснован неверно
В	3	Укажите количественные характеристики исследуемого лечебного рациона: энергетическую ценность, содержание белков, в том числе животного происхождения, жиров, в том числе растительного происхождения, углеводов, в том числе моно- и дисахаридов, при условии сбалансированности стандартной диеты по этим компонентам
Э	-	Энергетическая ценность суточного рациона лечебного питания (диеты с механическим и химическим щажением) колеблется в пределах 2170-2480ккал. Содержание белков составляет 85-90 г, в том числе 40-45 г белков животного происхождения (не менее 50% от общего количества белка), жиров - 70-80 г, в том числе 25-30 г растительных масел (30% от общих жиров), углеводов - 300-350 г, в том числе не более 50-60 г моно- и дисахаридов (до 20% от общих углеводов).

P2	-	Все количественные характеристики лечебного рациона установлены верно
P1	-	Один или два показателя лечебного рациона определены неверно: либо неправильно рассчитана энергетическая ценность, либо содержание белков животного происхождения, либо жиров растительного происхождения, либо крахмала, пищевых волокон или простых сахаров
P0	-	Более двух количественных показателей лечебного рациона определены неверно
B	4	Дайте общую характеристику и возможные пути обогащения данного варианта стандартной диеты
Э	-	<p>Данный вариант стандартной диеты характеризуется физиологическим содержанием пищевых веществ и повышенным количеством витаминов и минеральных соединений, умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта. Из рациона исключаются острые закуски, приправы; ограничивается поваренная соль до 6-8 г/сут.</p> <p>Блюда готовятся в отварном виде или на пару, протертые и не протертые. Температура пищи составляет от 15 до 60-65°C. Свободная жидкость -1,5-2 л. Ритм питания дробный, 5-6 раз в день.</p> <p>С целью повышения биологической ценности рациона питания в отношении полноценных белков, витаминов и минеральных соединений возможно использование смеси белковой композитной сухой и витаминно-минеральных комплексов</p>
P2	-	Общая характеристика данного варианта стандартной диеты и возможные пути обогащения даны верно
P1	-	Общая характеристика данного варианта стандартной диеты или возможные пути обогащения даны неточно или не полностью
P0	-	Общая характеристика данного варианта стандартной диеты и возможные пути обогащения даны неверно
B	5	Укажите, каким образом проводится оценка объема порций блюд на предприятии общественного питания, и допустимое значение отклонений веса порций
Э	-	<p>Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций и объема одной порции.</p> <p>Вес вторых блюд (каши, пудинги и т. д.) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде с вычетом веса тары и учетом количества порций. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т. д.) взвешиваются в количестве 10 порций, и устанавливается средний вес одной порции.</p> <p>Отклонение веса от нормы не должно превышать 3%.</p>
P2	-	Алгоритм оценки объема порций блюд и допустимое значение отклонений веса порций указаны верно
P1	-	Алгоритм оценки объема порций блюд и допустимое значение отклонений веса порций указаны не полностью
P0	-	Алгоритм оценки объема порций блюд и допустимое значение отклонений веса порций указаны неверно
H	-	009
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в

		сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	В/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>При плановом обследовании предприятия химической промышленности специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ проведена оценка организации лечебно-профилактического питания (ЛПП) рабочих цеха производства концентрированной азотной кислоты. Установлено, что среди сотрудников цеха 72 рабочих и 9 человек инженерно-технического персонала: мастеров - 2, начальник смены - 1, плановиков - 3, учетчиков - 3. Из них только 63 рабочим-аппаратчикам, контактирующим с вредным производственным фактором, бесплатно выдается один из видов ЛПП в виде горячего завтрака перед началом смены, весь инженерно-технический персонал получает ЛПП в виде денежной компенсации.</p> <p>Приготовление ЛПП проводится в столовой предприятия, работающей на сырье, которая занимает два этажа отдельно стоящего здания, имеет достаточный набор помещений, располагающихся с учетом поточности производственных процессов. Санитарно-техническое обеспечение столовой, ее устройство и содержание соответствуют действующим нормативным документам.</p> <p>Меню-раскладки ЛПП на следующий день составляет заведующий производством в соответствии с 10-дневным примерным меню, на которого возложен полный контроль за организацией ЛПП на предприятии.</p> <p>Регулярно принимают ЛПП 48 рабочих цеха, остальные рабочие талоны на бесплатную выдачу ЛПП отоваривают.</p> <p>Санитарно-просветительская работа с сотрудниками химического производства о мерах профилактики профессиональной патологии проводится нерегулярно. В программе инструктажа по технике безопасности вопросы ЛПП отражены недостаточно.</p>
В	1	Определите вид лечебно-профилактического питания, право на бесплатное получение которого работниками производства концентрированной азотной кислоты определено законодательством РФ
Э	-	Работники, контактирующие на производстве с неорганическими кислотами (концентрированной азотной кислоты), должны бесплатно получать рацион №2 лечебно-профилактического питания
P2	-	Вид лечебно-профилактического питания на данном предприятия определен верно
P1	-	Вид лечебно-профилактического питания на данном предприятия определен неточно
P0	-	Вид лечебно-профилактического питания на данном предприятия определен неверно
В	2	Укажите функциональную направленность применяемого на данном

		химическом предприятии вида лечебно-профилактического питания
Э	-	Рацион № 2 ЛПП обеспечивает уменьшение всасывания токсических веществ, в том числе азотной кислоты, и накопление их в тканях, способствует быстрому выведению ядов, повышает общую устойчивость организма и компенсирует повышенные затраты пищевых веществ, связанные с воздействием вредного фактора.
P2	-	Функциональная направленность применяемого на данном предприятии рациона лечебно-профилактического питания раскрыта полностью
P1	-	Функциональная направленность применяемого на данном предприятии рациона лечебно-профилактического питания дана не полностью
P0	-	Функциональная направленность (характеристика) применяемого на данном предприятии рациона лечебно-профилактического питания не раскрыта
В	3	Охарактеризуйте продуктовый набор используемого на производстве горячего завтрака - ЛПП с точки зрения содержания субстратов для обеспечения защитно-адаптационных процессов, индуцируемых воздействием вредного профессионального фактора
Э	-	Входящие в состав рациона ЛПП продукты животного происхождения (мясо и субпродукты, молоко и кисломолочные продукты, творог, сливочное масло) обеспечивают организм незаменимыми серосодержащими аминокислотами, полноценным белком, необходимым для функционирования систем лизосомальных ферментов, биотрансформации ксенобиотиков, антиоксидантной системы; богаты усваиваемым кальцием, железом, служащим конкурентными ингибиторами абсорбции ксенобиотиков, цинком, медью, селеном, рибофлавином, ниацином, которые выполняют роль коферментов и кофакторов ферментативного звена антиоксидантной системы. Повышенное содержание в рационе № 2 ЛПП свежих овощей, фруктов (капусты, кабачков, тыквы, огурцов, салата, яблок, груш, слив, винограда, черноплодной рябины), сухофруктов, богатых витаминами, минералами, минорными биологически активными компонентами, способствующими повышению общей резистентности организма, пищевыми волокнами как неспецифическими сорбентами; включение других продуктов растительного происхождения (хлеба, круп: пшено, рис, гречка), являющихся источниками калия, магния, препятствующих усвоению чужеродных химических соединений, растительного масла – источника эссенциальных ПНЖК способствует реализации защитной функции ЛПП в условиях вредного воздействия концентрированной азотной кислоты. С целью ощелачивания используется минеральная вода. Помимо традиционных источников нутриентов дополнительно к рациону выдаются аскорбиновая кислота, ретинол, ниацин, витамин U.
P2	-	Продуктовый набор охарактеризован полностью верно
P1	-	Продуктовый набор охарактеризован не полностью
P0	-	Продуктовый набор охарактеризован неверно
В	4	Дайте гигиеническую оценку организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии
Э	-	Организация лечебно-профилактического питания на химическом предприятии, занимающемся производством концентрированной азотной кислоты, является неудовлетворительной, так как не соответствует

		требованиям действующих нормативных документов.
P2	-	Гигиеническая оценка организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии дана верно
P1	-	Гигиеническая оценка организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии дана неточно
P0	-	Гигиеническая оценка организации лечебно-профилактического питания на данном предприятии дана неверно
B	5	Предложите мероприятия по оптимизации лечебно-профилактического питания на обследуемом предприятии
Э	-	С целью улучшения организации лечебно-профилактического питания на данном химическом предприятии необходимо: - обеспечить всех 72 рабочих-аппаратчиков рационом ЛПП, - запретить им отоваривание талонов на бесплатную выдачу ЛПП в столовой, - прекратить бесплатную выдачу ЛПП лицам инженерно-технического персонала цеха, не имеющим право на бесплатное получение рационов ЛПП, - плановикам и учетчикам, - запретить выплачивание вместо рациона ЛПП денежной компенсации мастерам цеха и начальнику смены, - медперсоналу и отделу техники безопасности предприятия усилить разъяснительную санитарно-просветительную работу среди рабочих и служащих, связанных с вредными производственными факторами.
P2	-	Мероприятия по оптимизации лечебно-профилактического питания на обследуемом предприятии указаны верно и в полном объеме
P1	-	Мероприятия по оптимизации лечебно-профилактического питания на обследуемом предприятии указаны не в полном объеме
P0	-	Мероприятия по оптимизации лечебно-профилактического питания на обследуемом предприятии указаны неверно
H	-	010
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	По жалобе потребителя на плохое качество масла сливочного Крестьянского несоленого с массовой долей жира 72,5%, расфасованного в потребительскую тару (фольга) по 180,0 г, которое было приобретено в N-магазине, была проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза образца продукции на соответствие требованиям нормативных документов. Исследовались жирно-кислотный состав сливочного масла, его микробиологические и физико-химические показатели. Согласно результатам лабораторных испытаний массовая доля влаги составила 27,6±0,3 % при норме до 25,0 %, массовая доля жира – 69,7±0,7 при норме не менее 72,5 %.

		<p>При исследовании жировой фазы масла установлено следующее содержание жирных кислот (или суммы их изомеров) в %: линоленовой – $0,4 \pm 0,2$ при норме не более 1,5%, пальмитиновой – $32,0 \pm 1,4$ при норме от 21 до 33%, олеиновой – $33,0 \pm 1,4$ против допустимых 20-32%, линолевой – $10,6 \pm 1,4$ против 2,2-5,5%, миристолеиновой – $0,4 \pm 0,2$ при норме 0,6-1,5%, каприловой – $0,7 \pm 0,3$ против 1,0-2,0%, пальмитолеиновой – $0,7 \pm 0,3$ против 1,5-2,4%, капроновой – $1,1 \pm 0,3$ против 1,5-3%, каприновой – $1,4 \pm 0,3$ при норме от 2 до 3,8%, лауриновой – $2,1 \pm 0,3$, что в пределах нормальных значений (2-4,4%), масляной – $1,8 \pm 0,3$ против 2,4-4,2%, миристиновой – $5,2 \pm 1,4$ против 8,0-13,0%, стеариновой – $7,8 \pm 1,4$ против 8,0-13,5%, арахидиновой – $0,3 \pm 0,15$ при норме не более 0,3%, бегеновой – $0,2 \pm 0,1$, что превышает 0,1%, деценовой – $0,1 \pm 0,05$ против 0,2-0,4%.</p> <p>Определение микробиологических показателей выявило: КМАФАнМ менее 100 КОЕ/г, что не превышает 100000 КОЕ/г; не обнаружены БГКП в $0,01 \text{ см}^3$, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в $25,0 \text{ см}^3$, <i>S.aureus</i> в $0,1 \text{ см}^3$.</p>
В	1	Что является основанием проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сливочного масла
Э	-	Основанием проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сливочного масла в рамках внепланового контроля является заявление потребителя, содержащее информацию о факте реализации недоброкачественной продукции
P2	-	Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы указанной продукции указано верно
P1	-	Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы указанной продукции указано неточно
P0	-	Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы указанной продукции указано неверно
В	2	Требованиям каких нормативных документов должен отвечать исследуемый пищевой продукт
Э	-	Сливочное масло должно соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза и стандарта на данный вид продукции
P2	-	Нормативные документы, которым должен отвечать исследуемый пищевой продукт, указаны верно
P1	-	Нормативные документы, которым должен отвечать исследуемый пищевой продукт, указаны не полностью
P0	-	Нормативные документы, которым должен отвечать исследуемый пищевой продукт, указаны неверно
В	3	Опишите алгоритм отбора проб исследуемой продукции для лабораторного исследования
Э	-	Для контроля качества сливочного масла в потребительской таре по органолептическим и физико-химическим показателям от каждой партии продукции отбирают выборку. Объем выборки от партии масла составляет 5% единиц транспортной тары с продукцией. При наличии в партии менее 20 единиц - отбирают одну. Из каждой включенной в выборку единицы транспортной тары с фасованным маслом отбирают 3% единиц потребительской тары с продукцией. Отбор проб для органолептического исследования сливочного масла проводят перед отбором проб для

		<p>определения физико-химических показателей, по каждой единице тары с продукцией, включенной в выборку.</p> <p>Перед отбором проб определяют внешний вид и маркировку потребительской тары, а также массу сливочного масла в упаковке.</p> <p>В первую очередь проводят отбор проб для микробиологических анализов.</p> <p>Для этого от масла в потребительской таре, включенного в выборку, точечную пробу массой около 50 г отбирают ножом или стерильным шпателем от каждого брикета масла, предварительно сняв упаковку. Точечные пробы помещают в стерильную посуду, которую закрывают стерильной пробкой, для составления объединенной пробы.</p> <p>Объединенную пробу масла помещают в водяную баню температурой $(30 \pm 2) ^\circ\text{C}$. При постоянном перемешивании пробу нагревают до получения размягченной массы и выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой около 50 г.</p> <p>Образцы продукции направляют в лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ». До начала анализа пробы хранят при температуре $4 \pm 2 ^\circ\text{C}$, используя сумку-холодильник. При этом специалисты ФБУЗ, проводившие отбор, оформляют направление в лабораторию. Специалисты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ, осуществляющие проверку по обращению, составляют протокол отбора образцов продукции.</p> <p>При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из органолептических и физико-химических показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема объединенной пробы от выборки той же партии продукции. Результаты повторных анализов распространяются на всю партию.</p>
P2	-	Верно указан алгоритм отбора проб и кто его проводит
P1	-	Алгоритм отбора проб отражен не полностью
P0	-	Неверно указан порядок отбора проб и кто его осуществляет
B	4	Дайте оценку жирно-кислотного состава сливочного масла и возможность его реализации на потребительском рынке
Э	-	Продукция не соответствует требованиям нормативной документации по идентификационным характеристикам жировой фазы (выявлено несоответствие процентного содержания олеиновой, линолевой, миристолеиновой, каприловой, пальмитолеиновой, капроновой, каприновой, масляной, миристиновой, стеариновой, бегеновой, деценовой жирных кислот (или суммы их изомеров) обязательным требованиям). Снимается с реализации как недоброкачественная
P2	-	Оценка жирно-кислотного состава сливочного масла и возможность его реализации на потребительском рынке указаны верно
P1	-	Оценка жирно-кислотного состава сливочного масла и возможность его реализации на потребительском рынке указаны не полностью или неточно
P0	-	Оценка жирно-кислотного состава сливочного масла и возможность его реализации на потребительском рынке указаны неверно
B	5	На основе оценки результатов лабораторного исследования сливочного масла по микробиологическим и физико-химическим показателям сделайте заключение о пригодности продукции
Э	-	Исследуемая продукция соответствует требованиям безопасности по

		микробиологическим показателям, но не соответствует требованиям стандарта по физико-химическим показателям: массовая доля влаги составила $27,6 \pm 0,3$ % при норме до 25,0 %, массовая доля жира – $69,7 \pm 0,7$ при норме не менее 72,5 %.
P2	-	Заключение о пригодности сливочного масла на основе оценки микробиологических и физико-химических показателей сделано верно
P1	-	Заключение о пригодности сливочного масла на основе оценки микробиологических и физико-химических показателей дано не полностью
P0	-	Заключение о пригодности сливочного масла на основе оценки микробиологических и физико-химических показателей сделано неверно
H	-	011
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>В ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ по N-ой области» с заявлением для получения экспертного заключения на продукцию «морковь столовая свежая, расфасованная в полиэтиленовые пакеты» обратился производитель овощей.</p> <p>Помимо образцов продукции представлены следующие документы: заявление производителя, нормативно-техническая документация на продукцию, декларация о соответствии на продукцию, протоколы ранее проведенных исследований, проект этикетки.</p> <p>Специалистом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по N-ой области» произведен отбор проб продукции, оформлен акт отбора образцов моркови столовой.</p> <p>По результатам санитарно-химических и микробиологических исследований установлено, что содержание ртути менее 0,0001 мг/кг при нормативе не более 0,02 мг/кг, кадмия – $0,001 \pm 0,0004$ мг/кг при нормативе не более 0,03 мг/кг, свинца – 1,0 мг/кг против допустимого 0,5 мг/кг, мышьяка - 0,002 мг/кг против 0,2 мг/кг, нитратов 334 ± 72 мг/кг при норме до 400 мг/кг. В продукции не обнаружены яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных.</p>
В	1	Проанализируйте полноту представленной документации для выдачи экспертного заключения
Э	-	Для выдачи экспертного заключения объем представленной документации недостаточен: необходимо предоставить декларацию о соответствии на упаковочный материал
P2	-	Для выдачи экспертного заключения полнота представленной документации определена верно
P1	-	Для выдачи экспертного заключения полнота представленной документации определена не точно
P0	-	Для выдачи экспертного заключения полнота представленной

		документации определена неверно
В	2	Оцените качество и безопасности продукта по токсикологическим показателям и определите возможность его реализации на потребительском рынке
Э	-	Морковь столовая свежая, расфасованная в полиэтиленовые пакеты, не соответствует требованиям безопасности Технического регламента Таможенного союза по токсикологическим показателям: выявлено двукратное превышение содержания свинца в продукции (1,0 мг/кг при нормативе 0,5 мг/кг). При повторном подтверждении результата продукт не пригоден для питания человека, подлежит уничтожению, технической утилизации или с разрешения органов ветеринарного надзора используется на фуражные цели
P2	-	Оценка токсикологической безопасности продукта и возможность его реализации на потребительском рынке указаны верно
P1	-	Оценка токсикологической безопасности продукта и возможность его реализации на потребительском рынке указаны не точно
P0	-	Оценка токсикологической безопасности продукта и возможность его реализации на потребительском рынке указаны неверно
В	3	Дайте оценку микробиологической безопасности исследуемой продукции и определите возможность ее реализации
Э	-	В связи с отсутствием в исследуемой продукции недопустимых яиц гельминтов, цист патогенных кишечных, морковь столовая свежая, расфасованная в полиэтиленовые пакеты, соответствует требованиям безопасности Технического регламента Таможенного союза по микробиологическим показателям, может реализоваться без ограничений
P2	-	Заключение по микробиологической безопасности исследуемой продукции и возможности ее реализации указаны верно
P1	-	Заключение по микробиологической безопасности исследуемой продукции и возможности ее реализации указаны не полностью
P0	-	Заключение по микробиологической безопасности исследуемой продукции и возможности ее реализации указаны неверно
В	4	В случае выявленных в ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции нарушений обязательных требований какие документы оформляются специалистами Управления Роспотребнадзора N-ой области
Э	-	Специалисты Управления Роспотребнадзора составляют протокол об административном правонарушении на ответственное за нарушение лицо, предписание о прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, предписание о разработке программы по соблюдению требований Технических регламентов Таможенного союза, Постановление по делу об административном правонарушении
P2	-	Документы, оформляемые специалистами Управления Роспотребнадзора по выявленным нарушениям законодательства, определены верно
P1	-	Документы, оформляемые специалистами Управления Роспотребнадзора по выявленным нарушениям законодательства, определены не полностью
P0	-	Документы, оформляемые специалистами Управления Роспотребнадзора по выявленным нарушениям законодательства, определены неверно

В	5	Какие исследуемые показатели указаны в протоколе отбора образцов (проб) исследуемой продукции, и кто его составляет
Э	-	Протокол отбора образцов (проб) продукции составляет специалист Управления Роспотребнадзора N-ой области, в отношении данной продукции он указывает следующие исследуемые показатели: ППСХ, ПППЗ
P2	-	Исследуемые показатели, указанные в протоколе отбора образцов (проб) продукции, и кто его составляет указано верно
P1	-	Исследуемые показатели, указанные в протоколе отбора образцов (проб) продукции, и кто его составляет указано верно
P0	-	Исследуемые показатели, указанные в протоколе отбора образцов (проб) продукции, и кто его составляет указано верно
Н	-	012
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	В Управление Роспотребнадзора субъекта РФ 21.08.20.. г поступило обращение граждан на то, что 17.08.20.. г после обеда в ресторане, организованного для коллектива сотрудников в количестве 45 человек одного из предприятий приблизительно через 12 часов у многих (не мене 10-15 человек) появились симптомы пищевого отравления (боль в животе, слабость, тошнота), поднялась температура выше 38 градусов. Никто из заболевших после обеда в ресторане совместно пищу нигде не принимал, некоторые после указанного приема пищи больше ничего не ели. При обращении в лечебно-профилактические учреждения были поставлены диагнозы «пищевое отравление». Согласно предоставленным документам (лист заказа и кассовый чек) в меню содержались следующие блюда: овощной салат, салат «Цезарь», наваристый борщ со сметаной, спагетти с морепродуктами и стейком из форели, медовый бисквит, чай. С целью рассмотрения обращения, содержащего информацию о факте возникновения угрозы причинении вреда жизни, здоровью граждан специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ была проведена проверка указанного предприятия общественного питания
В	1	Что является основанием проведения проверки ресторана
Э	-	Основанием проведения внеплановой выездной проверки предприятия общественного питания является рассмотрение обращения в Управление Роспотребнадзора субъекта РФ, содержащего информацию о факте возникновения угрозы причинении вреда жизни, здоровью граждан.
P2	-	Основание проведения проверки ресторана указано верно
P1	-	Основание проведения проверки ресторана указано неточно

P0	-	Основание проведения проверки ресторана указано неверно
B	2	Какой документ составляется для проведения контрольно-надзорного мероприятия?
Э	-	Проведение внеплановой выездной проверки осуществляется после оформления Решения о проведении проверки
P2	-	Верно указана необходимость составления Решения о проведении проверки
P1	-	Неточно указана необходимость составления Решения о проведении проверки
P0	-	Неверно указан документ для проведения проверки
B	3	Подлежит ли согласованию в данном случае проведение внеплановой выездной проверки индивидуального предпринимателя с органом прокуратуры
Э	-	В соответствии с законодательством РФ в Прокуратуру субъекта РФ направляется заявление о согласовании проведения внеплановой выездной проверки индивидуального предпринимателя
P2	-	Необходимость согласования проведения внеплановой выездной проверки индивидуального предпринимателя органами госсанэпиднадзора с органом прокуратуры в данном случае указана верно
P1	-	Необходимость согласования проведения внеплановой выездной проверки индивидуального предпринимателя органами госсанэпиднадзора с органом прокуратуры в данном случае указана неточно
P0	-	Необходимость согласования проведения внеплановой выездной проверки индивидуального предпринимателя органами госсанэпиднадзора с органом прокуратуры в данном случае указана неверно
B	4	Подлежит ли уведомлению о проведении проверки индивидуальный предприниматель, в отношении которого поступило обращение
Э	-	В случае проведения внеплановой выездной проверки предприятия общественного питания при подозрении на пищевое отравление уведомление индивидуального предпринимателя не проводится
P2	-	Необходимость уведомления индивидуального предпринимателя о проведении проверки при подозрении на пищевое отравление указана верно
P1	-	Необходимость уведомления индивидуального предпринимателя о проведении проверки при подозрении на пищевое отравление указана неточно
P0	-	Необходимость уведомления индивидуального предпринимателя о проведении проверки при подозрении на пищевое отравление указана неверно
B	5	Какие мероприятия по контролю необходимо провести на предприятии общественного питания для достижения целей и задач проведения проверки
Э	-	Для достижения целей и задач проведения проверки необходимо провести: - обследование помещений предприятия общественного питания, - рассмотрение документов, относящихся к предмету проверки.

		документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд (товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства; журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий предприятия общественного питания – бракеражный), - отбор проб готовых блюд (овощной салат, салат «Цезарь», наваристый борщ со сметаной, спагетти с морепродуктами и стейком из форели, медовый бисквит), воды питьевой централизованного водоснабжения, смывов с посуды, инвентаря, оборудования, рук персонала и проведение лабораторных исследований по микробиологическим показателям на соответствие требованиям нормативной документации
P2	-	Для достижения целей и задач проведения проверки мероприятия по контролю указаны в полном объеме
P1	-	Для достижения целей и задач проведения проверки мероприятия по контролю указаны не полностью
P0	-	Для достижения целей и задач проведения проверки мероприятия по контролю указаны неверно
H	-	013
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	В Управление Роспотребнадзора субъекта РФ поступило обращение гражданина, в котором указывалось, что через 12 ч после посещения накануне вечером кафе, где посетитель заказывал салат «Оливье» и «Жаркое по-домашнему», у него появились симптомы гастроэнтероколита (тошнота, рвота, боли в животе, диарея). Другую пищу обратившийся не употреблял. Проведено санитарно-эпидемиологическое обследование данного предприятия общественного питания по случаю пищевого отравления посетителя, взяты пробы пищевой продукции (салат «Оливье», «Жаркое по-домашнему»), воды питьевой централизованного водоснабжения, смывы с посуды, инвентаря, оборудования, рук и одежды персонала для лабораторного исследования на микробиологические показатели. Установлено, что салат «Оливье», приготовленный утром того же дня и хранившийся на столе участка приготовления холодных блюд предприятия, где допускается температура рабочей зоны до +16°C, в тот день никто не заказывал. Результаты испытаний выявили: в пробе салата «Оливье» КМАФАнМ составило более 12×10^4 КОЕ/г (при норме не более 5×10^4 КОЕ/г), обнаружены БГКП в 0,1г, что не допускается. Пробы готового блюда «Жаркое по-домашнему», воды водопроводной и смывов соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

В	1	Какие документы в данном случае оформляют специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ»
Э	-	Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» оформляют акт санитарно-эпидемиологического обследования по эпидемиологическим показаниям, протоколы испытаний проб пищевых продуктов, воды водопроводной и смывов на микробиологические показатели и экспертное заключение по ним
Р2	-	Перечень документов дан верно
Р1	-	Перечень документов указан не полностью
Р0	-	Перечень документов дан неверно
В	2	Предположите, что является подозреваемым продуктом, вызвавшим пищевое отравление посетителя кафе, дайте обоснование
Э	-	В данном случае подозреваемым продуктом пищевого отравления является салат «Оливье», так как при лабораторном исследовании проба салата не соответствовала требованиям нормативных документов по микробиологическим показателям (обнаружены БГКП в 0,1г и превышение КМАФАнМ более 12×10^4 КОЕ/г (при норме не более 5×10^4 КОЕ/г)).
Р2	-	Подозреваемый продукт пищевого отравления и его обоснование указаны верно
Р1	-	Подозреваемый продукт пищевого отравления и его обоснование указаны не полностью
Р0	-	Подозреваемый продукт пищевого отравления и его обоснование указаны неверно
В	3	Укажите возможные механизмы загрязнения подозреваемой пищи
Э	-	Нарушение условий хранения салата «Оливье» (вместо холодильника хранение на столе участка приготовления холодных блюд, где температура воздуха значительно превышает $4 \pm 2^\circ\text{C}$) способствовало размножению в нем условно патогенной микрофлоры, что и явилось причиной приобретения данной продукцией опасных свойств
Р2	-	Механизм загрязнения подозреваемой пищи указан верно
Р1	-	Механизм загрязнения подозреваемой пищи указан неточно
Р0	-	Механизм загрязнения подозреваемой пищи указан неверно
В	4	Что является основанием возбуждения дела об административном правонарушении в данном случае
Э	-	В связи с выявлением фактов, касающихся нарушений условий хранения скоропортящейся продукции на предприятии общественного питания и реализации недоброкачественной продукции, согласно Кодекса РФ об административных правонарушениях проводится возбуждение дела об административном правонарушении
Р2	-	Основание возбуждения дела об административном правонарушении в данном случае определено верно
Р1	-	Основание возбуждения дела об административном правонарушении в данном случае определено неточно
Р0	-	Основание возбуждения дела об административном правонарушении в данном случае определено неверно

В	5	Обоснуйте, кто несет ответственность за правонарушение по случаю пищевого отравления на предприятии общественного питания
Э	-	К административной ответственности за правонарушение по случаю пищевого отравления привлекается директор кафе, поскольку им осуществляются организационно – распорядительные и административно - хозяйственные функции
P2	-	Обоснование должностного лица, которое несет ответственность за правонарушение по случаю пищевого отравления, дано верно
P1	-	Обоснование должностного лица, которое несет ответственность за правонарушение по случаю пищевого отравления, дано неточно
P0	-	Обоснование должностного лица, которое несет ответственность за правонарушение по случаю пищевого отравления, дано неверно
Н	-	014
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ проведена внеплановая выездная проверка в отношении организации общественного питания с целью рассмотрения обращения, содержащего следующую информацию. Посетитель кафе, съев на обед салат «Цезарь» с куриным филе, шашлык из свинины и выпив фирменный напиток, через 3 часа почувствовал себя очень плохо, начались рвота, боли в животе, диарея.</p> <p>В ходе проверки установлено, что мясные полуфабрикаты хранились в низкотемпературном ларе в картонной коробке производителя (транспортной таре) без растаривания; в мясном цехе не оборудована ванна для обработки кур, не промаркированы ванны для мытья мяса и рыбы.</p> <p>Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» проведен отбор проб готовых блюд: салата «Цезарь» с курицей, шашлыка из свинины и фирменного напитка, - для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Согласно экспертному заключению и протоколам исследований проб готовой продукции, пробы блюд по микробиологическим показателям соответствовали требованиям Технического регламента Таможенного союза.</p>
В	1	Укажите основание проведения проверки организации общественного питания
Э	-	Основанием проведения внеплановой выездной проверки организации общественного питания является рассмотрение специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ обращения, содержащего информацию о факте возникновения угрозы причинении вреда жизни, здоровью граждан.
P2	-	Основание проведения проверки кафе указано верно

P1	-	Основание проведения проверки кафе указано неточно
P0	-	Основание проведения проверки кафе указано неверно
В	2	Какие мероприятия по контролю должны быть проведены специалистами госсанэпиднадзора на предприятии общественного питания
Э	-	Специалистам госсанэпиднадзора необходимо провести: - обследование помещений предприятия общественного питания, - рассмотрение документов, относящихся к предмету проверки: документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд (товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства; журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий предприятия общественного питания – бракеражный), - отбор проб готовых блюд, воды питьевой централизованного водоснабжения, смывов с посуды, инвентаря, оборудования, рук персонала и проведение лабораторных исследований по микробиологическим показателям на соответствие требованиям нормативной документации
P2	-	Мероприятия по контролю указаны в полном объеме
P1	-	Мероприятия по контролю указаны не полностью
P0	-	Мероприятия по контролю указаны неверно
В	3	Какие мероприятия указаны в Предписании об устранении выявленных нарушений
Э	-	Оборудовать мясо-рыбный цех дополнительной ванной для обработки кур
P2	-	Мероприятия, указанные в Предписании об устранении выявленных нарушений, определены верно
P1	-	Мероприятия, указанные в Предписании об устранении выявленных нарушений, определены неточно
P0	-	Мероприятия, указанные в Предписании об устранении выявленных нарушений, определены неверно
В	4	Подтверждено ли в данном случае подозрение обратившегося в Управление Роспотребнадзора субъекта РФ на пищевое отравление, связанное с посещением кафе. Ответ обоснуйте
Э	-	Подозрение на пищевое отравление не подтверждено, так как приготовленные на предприятии общественного питания готовые блюда по микробиологическим показателям соответствовали обязательным требованиям безопасности
P2	-	Обоснование подтверждения подозрения на пищевое отравление дано верно
P1	-	Обоснование подтверждения подозрения на пищевое отравление дано неточно
P0	-	Обоснование подтверждения подозрения на пищевое отравление дано неверно
В	5	Какие документы оформляют специалисты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ при рассмотрении правонарушения на объекте

		общественного питания
Э	-	Протокол об административном правонарушении, Постановление по делу об административном правонарушении, Предписание о разработке программы по соблюдению требований технического регламента Таможенного союза, Представление об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения
P2	-	Документы определены верно
P1	-	Документы определены неточно или не полностью
P0	-	Документы определен неверно
Н	-	015
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
Ф	C/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Среди жителей одного из микрорайонов города с 16 часов 8 марта начались массовые заболевания. Всего заболело 36 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 14 детей температура поднялась до 37,4 – 37,8°С. Эти дети были госпитализированы в городскую инфекционную больницу, где у них были взяты рвотные массы, промывные воды, кал, моча для лабораторного исследования. Выздоровление у большинства заболевших наступило через 2 – 3 дня. У детей заболевание протекало тяжелее, чем у взрослых; их состояние нормализовалось на 5 – 6 сутки.</p> <p>Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в супермаркете, расположенном в центре микрорайона. Среди приобретенных в данном магазине продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кондитерские изделия, в том числе кремовые торты. Заболели только те лица, кто употреблял торты с кремом собственного производства организации торговли.</p> <p>При санитарно-эпидемиологическом обследовании супермаркета было установлено, что торты собственного производства были изготовлены в кондитерском цехе магазина, где часть готовой продукции (кремовые торты) вследствие недостаточного объема холодильного оборудования хранилась при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации.</p> <p>Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления кондитерских изделий (товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии,</p>

		<p>ветеринарные свидетельства; журнал органолептической оценки качества кулинарных изделий предприятия – бракеражный), оформлены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.</p> <p>Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» проведен отбор проб пищевой продукции, прежде всего тортов с кремом, воды централизованного водоснабжения из водопроводного крана кондитерского цеха, смывов с оборудования, инвентаря, рабочей одежды, рук работников данного цеха для микробиологического исследования. Сотрудники супермаркета, имеющие отношение к изготовлению и реализации тортов, направлены на медосмотр для проведения анализов на бактерионосительство.</p> <p>По результатам лабораторных испытаний в пробах тортов, отобранных в магазине, в рвотных массах, промывных водах, фекалиях заболевших и в мазке из зева работницы кондитерского цеха (обсеменение $7,5 \times 10^3$) был выделен идентичный штамм золотистого стафилококка (с фагоформулой 6/42/E/47/75 III группы).</p>
В	1	Укажите диагноз пострадавших
Э	-	Подтвержденный диагноз: острое пищевое отравление микробной природы, стафилококковый токсикоз, с клиническими проявлениями острого гастроэнтерита и признаками общей интоксикации
P2	-	Диагноз указан верно
P1	-	Диагноз указан не полностью
P0	-	Диагноз указан неверно
В	2	Дайте обоснование диагноза
Э	-	Диагноз установлен на основании следующих данных: одномоментность, массовость, короткий инкубационный период (от 2 до 18 часов), характерная клиническая картина, данные эпидемиологической обстановки, связь с приемом пищи, наличие «виновного продукта» (выявление содержания <i>S.aureus</i> в тортах с кремом выше допустимого уровня), лабораторные данные (выделение из материалов заболевших и зева работницы кондитерского цеха идентичного с пробой из продукции штамма микроорганизма)
P2	-	Обоснование диагноза указано верно
P1	-	Обоснование диагноза указано не полностью
P0	-	Обоснование диагноза указано неверно
В	3	Укажите источник инфекции, путь передачи и механизм приобретения «виновным» продуктом (торты с кремом) токсичных свойств
Э	-	Источником инфекции является работница кондитерского цеха, бактерионоситель с активным выделением патогенного штамма золотистого стафилококка. Загрязнение продукта произошло аэрогенным путем передачи. Нарушение температурного режима хранения готовых кондитерских изделий способствовало размножению стафилококков и токсинообразованию.
P2	-	Источник инфекции, путь передачи и механизм приобретения «виновным» продуктом токсичных свойств определены верно
P1	-	Источник инфекции, путь передачи и механизм приобретения «виновным» продуктом токсичных свойств определены неточно

P0	-	Источник инфекции, путь передачи и механизм приобретения «виновным» продуктом токсичных свойств определены неверно
B	4	Определите оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления
Э	-	Для оперативной ликвидации данной вспышки пищевого отравления необходимо изъять из продажи и утилизировать данную партию кремовых тортов, которые хранились в ненадлежащих температурных условиях; обеспечить температурный режим хранения кондитерских изделий с кремом в соответствии с требованиями нормативных документов ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$); отстранить от работы сотрудницу кондитерского цеха как выявленного бактерионосителя патогенного штамма <i>S.aureus</i> для санации и лечения
P2	-	Оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления указаны верно
P1	-	Оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления указаны не полностью
P0	-	Оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления указаны неверно
B	5	Разработайте все возможные меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы
Э	-	Профилактика стафилококкового токсикоза включает - своевременное выявление лиц с воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей и гнойничковыми поражениями кожи и отстранение их от условий приготовления пищи или контакта с готовыми блюдами; - санирование работников пищевых объектов, своевременное лечение заболеваний зубов и носоглотки, а также осуществление профилактики простудных заболеваний; - своевременный санитарно-ветеринарный контроль за здоровьем дойных и убойных животных и безопасностью животного продовольственного сырья; - строгое соблюдение правил производственной и личной гигиены; - строгое соблюдение технологии приготовления пищи (режимов тепловой обработки), а также безусловное обеспечение температурных условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.
P2	-	Меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы указаны в полном объеме
P1	-	Меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы указаны не в полном объеме
P0	-	Меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы указаны неверно
H	-	016
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
Ф	C/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>В связи с обращением, связанным с возникновением пищевого отравления посетителя предприятия общественного питания, проведено санитарно-эпидемиологическое обследование по эпидемиологическим показателям данного предприятия (кафе).</p> <p>В ходе проверки проведен микробиологический анализ образцов подозреваемых готовых блюд и пищевых продуктов. Установлено содержание КМАФАнМ в пробе торта, который употреблял обратившийся, 11050 КОЕ/г при норме не более 1×10^4 КОЕ/г, в 1,0 г образца обнаружены БГКП.</p> <p>Отобранные при обследовании смывы с рук персонала, оборудования и инвентаря на БГКП не соответствовали санитарно-эпидемиологическим требованиям.</p> <p>Медицинские осмотры сотрудники кафе по ведению медицинской документации проходят своевременно, ежедневный контроль за состоянием здоровья всех работников предприятия общественного питания по записям в журнале «Здоровье» ведется, органолептическая оценка качества готовых блюд и кулинарных изделий по бракеражному журналу проводится.</p>
В	1	Предположите, что является подозреваемым продуктом, вызвавшим пищевое отравление посетителя кафе, дайте обоснование
Э	-	Подозреваемым продуктом в данном случае является торт, так как при лабораторном исследовании его образец не соответствовал требованиям безопасности нормативных документов по содержанию КМАФАнМ (11050 КОЕ/г при норме не более 1×10^4 КОЕ/г) и БГКП (обнаружены в $0,1$ г, что не допускается)
P2	-	Подозреваемый продукт и его обоснование указаны верно
P1	-	Подозреваемый продукт и его обоснование указаны не полностью
P0	-	Подозреваемый продукт и его обоснование указаны неверно
В	2	Назовите должностное лицо, которое несет ответственность за правонарушение по случаю пищевого отравления. Ответ обоснуйте
Э	-	Директор кафе несет административную ответственность за правонарушение по случаю пищевого отравления, поскольку им осуществляются организационно – распорядительные и административно-хозяйственные функции
P2	-	Должностное лицо, которое несет ответственность за правонарушение по случаю пищевого отравления, определено верно, дано обоснование его функциональных обязанностей
P1	-	Либо неверно указано должностное лицо, ответственное за правонарушение по случаю пищевого отравления, либо отсутствует обоснование его функциональных обязанностей
P0	-	Должностное лицо, ответственное за правонарушение по случаю пищевого отравления, определено неверно
В	3	Нарушение каких санитарно-эпидемиологических требований на предприятии общественного питания способствует фактам, выявленным в

		ходе обследования
Э	-	Факты, касающиеся реализации опасной по микробиологическим показателям продукции (торт) и обнаружения в ходе лабораторного исследования нестандартных проб смывов с рук персонала, оборудования и инвентаря, свидетельствуют о неудовлетворительном санитарно-эпидемиологическом режиме на данном пищевом объекте. Это может наблюдаться при не соблюдении правил личной и производственной гигиены работниками предприятия, нарушении санитарно-эпидемиологических требований к устройству и санитарному содержанию помещений; оборудованию, инвентарю, посуде, таре (нарушение правил мытья и дезинфекции); к транспортированию, приему и хранению сырья и пищевых продуктов (использование некачественного сырья, не соблюдение условий его хранения), технологическому режиму их обработки и изготовлению готовой продукции (кондитерских изделий) и условиям реализации (раздачи) готовых блюд
P2	-	Нарушения санитарно-эпидемиологических требований, способствующие выявленным на предприятии общественного питания фактам, указаны в полном объеме
P1	-	Нарушения санитарно-эпидемиологических требований, способствующие выявленным на предприятии общественного питания фактам, указаны не в полном объеме
P0	-	Нарушения санитарно-эпидемиологических требований, способствующие выявленным на предприятии общественного питания фактам, указаны неверно
В	4	Определите оперативные мероприятия при расследовании пищевого отравления посетителя кафе
Э	-	В данном случае к оперативным мероприятиям относятся - изъятие и уничтожение не соответствующей требованиям безопасности продукции (торты), - проведение генеральной уборки и дезинфекции всего оборудования, инвентаря, посуды, тары, помещений пищевого объекта, - централизованная стирка санитарной одежды персонала, - проведение дополнительного гигиенического обучения работников
P2	-	Оперативные меры при расследовании пищевого отравления посетителя кафе указаны верно
P1	-	Оперативные меры при расследовании пищевого отравления посетителя кафе указаны не полностью
P0	-	Оперативные меры при расследовании пищевого отравления посетителя кафе указаны неверно
В	5	Какие документы оформляются в Управлении Роспотребнадзора субъекта РФ при рассмотрении правонарушения по случаю пищевого отравления
Э	-	Протокол об административном правонарушении, Постановление по делу об административном правонарушении, Предписание о разработке программы по соблюдению требований технического регламента Таможенного союза, Представление об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения
P2	-	Документы определены верно
P1	-	Документы определены не полностью
P0	-	Документы определены неверно

Н	-	017
Ф	А/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	В/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ проведена плановая проверка предприятия общественного питания – студенческой столовой. В ходе проверки выявлено, что территория около пищеблока столовой благоустроена, содержится в чистоте. Площадка для сбора мусора и пищевых отходов огорожена, имеет водонепроницаемое покрытие, подъездные пути.</p> <p>Набор помещений на пищеблоке представлен горячим цехом, доготовочным цехом, мучным цехом, моечной кухонной посуды, моечной столовой посуды, складскими помещениями, гардеробной для сотрудников пищеблока, санузлом для персонала, административным кабинетом.</p> <p>Для хранения скоропортящихся продуктов используются холодильные камеры. Другие продукты питания хранятся на складе сыпучих продуктов на стеллажах, подтоварниках. Складское помещение оборудовано прибором для измерения температуры и влажности. На одном из холодильников отсутствует контрольный термометр. Журнал контроля температурного режима холодильных установок ведется. На складе сыпучих продуктов выявлено совместное хранение сырых яиц и соков. Не были представлены маркировочные ярлыки на манную крупу, макароны, сосиски, сырую рыбу).</p> <p>Журнал бракеража поступающих автотранспортом поставщиков пищевых продуктов и сырья на пищеблоке ведется. На всю продукцию представлены сопроводительные документы, подтверждающие ее качество и безопасность (декларации соответствия, ветеринарные справки, свидетельства о государственной регистрации).</p> <p>Водоснабжение: холодное - централизованное от городских водопроводных сетей, горячее - центральное только в отопительный период, имеются электроводонагреватели на моечной кухонной и столовой посуды.</p> <p>Канализация централизованная.</p> <p>Организована приточно-вытяжная вентиляция.</p> <p>Количество технологического и теплового оборудования достаточно, его ремонт и техническое обслуживание проводится по контракту.</p> <p>Холодильное оборудование находится в исправном состоянии.</p> <p>Разделочный инвентарь промаркирован, применяется согласно маркировке.</p> <p>Линия раздачи готовых блюд оснащена охлаждающими прилавками для холодных блюд и напитков, для подогрева пищи для первых и вторых блюд используются электромармиты. Температура блюд на раздаче и фактические сроки реализации продукции соответствуют нормативным</p>

		<p>требованиям. Количество и состояние столовых приборов, щипцов для хлеба, подносов удовлетворительное.</p> <p>Моечная кухонной посуды оборудована одной ванной. Правила мытья кухонной посуды соблюдаются. Инструкции по мытью кухонной посуды имеются не в полном объеме (отсутствует инструкция для обработки в посудомоечной машине).</p> <p>При оценке санитарного состояния предприятия установлено отсутствие графика проведения генеральной уборки. Обнаружены грязные защитные решетки на вентиляционных каналах, паутина на стенах и между окнами. Отсутствуют емкости для текущей уборки в моечном отделении, не промаркированы швабры.</p> <p>Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, однако для обработки технологического оборудования и яиц используются просроченные дезинфекционные средства (срок годности истек месяц назад), отсутствует емкость для разведения дез.средства и инструкция по применению.</p> <p>Столовая укомплектована уборочным инвентарем не в полном объеме, отсутствует маркировка на швабрах.</p> <p>Наличие грызунов, насекомых на пищеблоке, в складских помещениях, торговом зале не выявлено. Дератизация и дезинсекция помещений проводится ежемесячно по договору.</p> <p>Хранение пищевых отходов производится в емкостях с плотно прилегающими крышками в производственных помещениях пищеблока, их удаление осуществляется по мере накопления. Договор на вывоз ТБО предоставлен.</p> <p>В меню не выявлено наличия запрещенных блюд.</p> <p>Бракераж готовых блюд проводится, результаты оценки качества готовой продукции регистрируются в журнале бракеража.</p> <p>Суточные пробы отбираются в обработанные методом кипячения банки и хранятся в специально отведенном холодильнике 48 часов.</p> <p>Правила личной гигиены персонала на предприятии соблюдаются. Сотрудники обеспечены санитарной одеждой, ее смена проводится своевременно. Верхняя и санитарная одежда хранятся отдельно. Для питания сотрудников на пищеблоке выделен отдельный стол.</p> <p>В штате предприятия 7 сотрудников, которые ежедневно осматриваются на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний кожи, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрашиваются об отсутствии ОКЗ с записью в Гигиеническом журнале. Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников. Медицинский осмотр пройден своевременно в полном объеме. Гигиеническая аттестация сотрудников предприятия проведена.</p> <p>Программа производственного контроля представлена.</p>
В	1	Дайте гигиеническую оценку предприятия общественного питания
Э	-	<p>Территория, состав и планировка столовой, приемка продуктов и условия реализации готовой пищи на раздаче удовлетворительные. Не соответствуют требованиям действующих нормативных документов санитарно-техническое оснащение предприятия, условия хранения продуктов, санитарное состояние помещений, обработка оборудования, инвентаря, посуды; не соблюдаются дезинфекционный режим и правила личной гигиены персонала.</p>

P2	-	Гигиеническая оценка предприятия общественного питания дана верно
P1	-	Гигиеническая оценка предприятия общественного питания дана не полностью
P0	-	Гигиеническая оценка предприятия общественного питания дана неверно
В	2	Какие нарушения санитарного законодательства выявлены специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ на данном предприятии общественного питания при оценке складских помещений и условий хранения продуктов
Э	-	При оценке складских помещений и условий хранения продуктов на предприятии общественного питания выявлены нарушения: - не в полном объеме холодильное оборудование обеспечено контрольно-измерительными приборами (на одном из холодильников отсутствовал контрольный термометр), - не соблюдается товарное соседство при хранении сырой и готовой продукции (выявлено совместное хранение сырых яиц и соков), - не сохраняются до конца срока реализации маркировочные ярлыки на продукцию (не представлены ярлыки на манную крупу, макароны, сосиски, сырую рыбу).
P2	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке складских помещений и условий хранения продуктов указаны полностью верно
P1	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке складских помещений и условий хранения продуктов указаны не полностью
P0	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке складских помещений и условий хранения продуктов указаны неверно
В	3	Какие нарушения санитарного законодательства выявлены специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ при оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта
Э	-	При оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта выявлены следующие нарушения: - отсутствует инструкция для обработки кухонной посуды в посудомоечной машине, - отсутствует график проведения генеральной уборки, - некачественно проводится текущая уборка помещений (обнаружены грязные защитные решетки на вентиляционных каналах, паутина на стенах и между окнами), - предприятие не достаточно укомплектовано уборочным инвентарем (отсутствуют емкости для проведения текущей уборки в моечном отделении), - отсутствует маркировка уборочного инвентаря (швабр), - нарушается дезинфекционный режим: для обработки технологического оборудования и яиц используются дезинфекционные средства с истекшим сроком годности, отсутствует емкость для разведения дезинфицирующего средства и инструкция по применению дез.средств.
P2	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта указаны полностью верно
P1	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта указаны не полностью

P0	-	Нарушения санитарного законодательства при оценке санитарно-эпидемиологического режима данного пищевого объекта указаны неверно
B	4	Какие документы оформляются специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ по результатам проверки данного предприятия общественного питания
Э	-	По результатам проверки данного предприятия общественного питания специалисты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ составляют акт плановой проверки, Предписание об устранении выявленных нарушений, Протокол об административном правонарушении, Постановление по делу об административном правонарушении, Представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения
P2	-	Документы определены верно
P1	-	Документы определены не полностью
P0	-	Документы определены неверно
B	5	Какие эксперты и с какой целью были привлечены при проведении проверки указанной столовой
Э	-	В целях отбора проб продукции, воды питьевой, смывов, измерения физических факторов на предприятии общественного питания и проведения лабораторных испытаний согласно Поручения главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора субъекта РФ привлекаются специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ».
P2	-	Привлекаемые эксперты и доля их участия при проведении проверки указанной столовой определены верно
P1	-	Привлекаемые эксперты или доля их участия при проведении проверки указанной столовой определены не полностью
P0	-	Привлекаемые эксперты и доля их участия при проведении проверки указанной столовой определены неверно
H	-	018
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	В ходе внеплановой проверки пансионата для ветеранов, питание которым предоставляется как организованному коллективу, специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» проведен отбор проб продукции, объектов окружающей среды и производственной среды. Согласно протоколу испытаний обеда, состоящего из трех блюд (борщ из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной и зеленью; рыба жареная с картофельным пюре; компот из кураги), на химический состав и калорийность вес порции 1-го блюда фактически составил 280 г при 260 г

		<p>по меню-раскладке, 2-го блюда – 75/155 г при 75/150 г по меню-раскладке, 3-го блюда – 208 г при 200 г по меню-раскладке.</p> <p>Выявлено содержание белков и углеводов (в сумме) и жира в образцах обеда: в пробе 1-го блюда соответственно - 19,4 г при расчетном количестве 18,6 г и 5,07 г при расчетном количестве 5,13 г; 2-го блюда – 49,8 г против 50,5 г по меню-раскладке и 17,3 г против 17,9 г по меню-раскладке; 3-го блюда – 28,1 г против расчетного количества белков и углеводов 31,1 г.</p> <p>Лабораторное исследование калорийности готовых блюд показало, что для 1-го блюда при расчетной величине энергоценности 120,5 ккал она составила 123,2 ккал, для 2-го блюда – 354,8 ккал против 362,7 ккал заявленной энергоценности, для 3-го блюда – 112,3 ккал против соответственно 124,6 ккал.</p>
В	1	На каком основании специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения внеплановых мероприятий по контролю
Э	-	Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды при внеплановых проверках пищевых объектов на основании Поручения Управления Роспотребнадзора субъекта РФ
P2	-	Основание, на котором специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения внеплановых мероприятий по контролю, указано верно
P1	-	Основание, на котором специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения внеплановых мероприятий по контролю, указано не точно
P0	-	Основание, на котором специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» производят отбор проб продукции, объектов окружающей и производственной среды в ходе проведения внеплановых мероприятий по контролю, указано неверно
В	2	При отборе проб продукции, объектов окружающей и производственной среды на предприятии общественного питания кто оформляет Протокол отбора
Э	-	Протокол отбора проб продукции, объектов окружающей и производственной среды оформляют специалисты Управления Роспотребнадзора субъекта РФ
P2	-	Верно указано, кто оформляет Протокол отбора проб продукции, объектов окружающей и производственной среды
P1	-	Не точно указано, кто оформляет Протокол отбора проб продукции, объектов окружающей и производственной среды
P0	-	Неверно указано, кто оформляет Протокол отбора проб продукции, объектов окружающей и производственной среды
В	3	На основе сопоставления фактического химического состава трех блюд обеда и расчетных данных определите его соответствие нормативным требованиям

Э	-	Анализ фактического содержания и расчетного количества (белков + углеводов) и жира в образцах трех блюд обеда выявил, что процент отклонений по 1-му блюду соответственно составил +4,4% и -1,1%; по 2-му блюду: -1,5% и -3,1%; по 3-му блюду: -9,8%, что превышает допустимое отклонение $\pm 5\%$. Следовательно, обед не соответствует нормативным требованиям
P2	-	Соответствие обеда из трех блюд по химическому составу нормативным требованиям определено верно
P1	-	Соответствие обеда из трех блюд по химическому составу нормативным требованиям определено не точно
P0	-	Соответствие обеда из трех блюд по химическому составу нормативным требованиям определено неверно
В	4	Дайте заключение о соответствии обеда нормативным требованиям по калорийности
Э	-	Процент отклонений фактической калорийности 1-го и 2-го блюд, составив соответственно +2,2% и -2,2%, находится в пределах допустимого значения ($\pm 5\%$); 3-го блюда (-9,8%) превысил нормативную величину. По калорийности обед не соответствует нормативным требованиям
P2	-	Заключение о соответствии обеда нормативным требованиям по калорийности дано верно
P1	-	Заключение о соответствии обеда нормативным требованиям по калорийности дано не точно
P0	-	Заключение о соответствии обеда нормативным требованиям по калорийности дано неверно
В	5	Назовите должностное лицо, которое несет ответственность за выявленное нарушение. Ответ обоснуйте
Э	-	Заведующая пищеблоком пансионата несет административную ответственность за выявленное нарушение: не соответствие пробы обеда из трех блюд за счет снижения калорийности третьего блюда (компот из кураги), поскольку ей осуществляются организационно – распорядительные и административно - хозяйственные функции
P2	-	Должностное лицо, которое несет ответственность за выявленное правонарушение, определено верно, дано обоснование его функциональных обязанностей
P1	-	Либо неверно указано должностное лицо, ответственное за выявленное правонарушение, либо отсутствует обоснование его функциональных обязанностей
P0	-	Должностное лицо, ответственное за выявленное правонарушение, определено неверно
Н	-	019
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
Ф	C/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических

		(профилактических) мероприятий
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>Во внеплановом порядке на пищеблоке базы отдыха были отобраны пробы готовых блюд (рыба жареная, картофельное пюре), воды питьевой централизованного водоснабжения, взяты смывы с целью определения их соответствия требованиям нормативных документов.</p> <p>Согласно результатам испытаний в рыбе жареной не обнаружены <i>S.aureus</i> и БГКП (колиформы) в 1,0 г, патогенные (сальмонеллы) – в 25,0 г, в 0,1 г выделен протей (микроорганизмы рода <i>Proteus</i>). При норме 1000 КОЕ/г КМАФАнМ в рыбе составило 500 КОЕ/г. Установлена положительная проба на пероксидазу. В пробе картофельного пюре количество МАФАнМ составило менее 100 КОЕ/г при норме 1000 КОЕ/г, в 1,0 г не выявлены золотистый стафилококк и колиформы, не обнаружен протей в 0,1 г.</p> <p>По протоколу испытаний воды установлены запах и при 20°C, и при 60°C - 1 балл (норматив – не более 2 баллов), цветность 7,7±2,3 град. при норме не более 20 град., мутность 0,87±0,17 мг/л при норме не более 1,5 мг/л, железо 0,14±0,03 мг/л (норматив – не более 0,3 мг/л), водородный показатель (рН) 6,99±0,05 ед. при норме от 6 до 9 ед. рН, привкус 1 балл (норматив – не более 2 баллов). По микробиологическим показателям проба воды характеризовалась следующим: общее микробное число - 1 КОЕ/мл при норме до 50 КОЕ/мл, в 100 мл не обнаружены общие и термотолерантные колиформные бактерии.</p> <p>Результаты исследования смывов соответствовали санитарно-эпидемиологическим требованиям.</p>
В	1	Проанализируйте результаты лабораторных испытаний готовых блюд по микробиологическим показателям, сделайте заключение
Э	-	<p>Проба готового блюда «рыба жареная» не соответствует нормативным требованиям, так как в 0,1 г выделен протей (микроорганизмы рода <i>Proteus</i>), который не должен обнаруживаться в этом количестве образца.</p> <p>Проба готового блюда «картофельное пюре» по микробиологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>
P2	-	Заключение по результатам лабораторных испытаний готовых блюд сделано верно
P1	-	Заключение по результатам лабораторных испытаний готовых блюд сделано не точно
P0	-	Заключение по результатам лабораторных испытаний готовых блюд сделано неверно
В	2	С какой целью проводится проба на пероксидазу и о чем свидетельствует ее положительный результат
Э	-	<p>С целью контроля правильности проведения технологического процесса на предприятии общественного питания определяют эффективность тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий в пробе на пероксидазу.</p> <p>При температуре 80°C пероксидаза инактивируется. Так как в исследуемом изделии пероксидаза обнаруживается, следовательно,</p>

		тепловая обработка «рыбы жареной» была недостаточна
P2	-	Цель проведения и трактовка результатов пробы на пероксидазу указаны верно
P1	-	Цель проведения и трактовка результатов пробы на пероксидазу указаны не точно
P0	-	Цель проведения и трактовка результатов пробы на пероксидазу указаны неверно
B	3	Дайте оценку качества воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям, определите ее пригодность
Э	-	Качество воды питьевой централизованного водоснабжения по исследованным санитарно-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, пригодна к употреблению
P2	-	Оценка качества воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям и ее пригодность определены верно
P1	-	Оценка качества воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям и ее пригодность определены не точно
P0	-	Оценка качества воды питьевой по санитарно-химическим и микробиологическим показателям и ее пригодность определены неверно
B	4	Предположите основание для проведения данной проверки пищеблока базы отдыха. Ответ обоснуйте
Э	-	Настоящая внеплановая проверка пищеблока базы отдыха, вероятно, проводится с целью рассмотрения обращения, содержащего информацию о факте возникновения угрозы причинении вреда жизни, здоровью граждан или в случае расследования пищевого отравления, связанного с данным пищевым объектом, так как обнаруженные при лабораторном исследовании готовых блюд в пробе «рыбы жареной» сапрофитные микроорганизмы рода протей в количестве, превышающем допустимое содержание, способны вызывать пищевую токсикоинфекцию
P2	-	Основание для проведения проверки пищеблока базы отдыха и его обоснование даны верно
P1	-	Основание для проведения проверки пищеблока базы отдыха и его обоснование даны неточно
P0	-	Основание для проведения проверки пищеблока базы отдыха и его обоснование даны неверно
B	5	Какие профилактические мероприятия необходимо провести на данном пищеблоке для соблюдения требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в области технического регулирования и защиты прав потребителей
Э	-	Для обеспечения отдыхающих качественной и безопасной по микробиологическим показателям продукцией общественного питания необходимо строгое соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на данном предприятии, правил личной гигиены работниками, требований к качеству сырья, технологическому процессу производства блюд и кулинарных изделий, условиям их хранения и реализации (раздачи)
P2	-	Профилактические мероприятия для данного предприятия общественного питания определены верно

P1	-	Профилактические мероприятия для данного предприятия общественного питания определены не точно
P0	-	Профилактические мероприятия для данного предприятия общественного питания определены неверно
H	-	020
Ф	A/01.7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
Ф	B/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
Ф	C/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
...		
И	-	ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ
У	-	<p>В Управление Роспотребнадзора субъекта РФ обратился потребитель с жалобой на плохое качество («кислый привкус») майонезного соуса, который был приобретен в магазине на 14 день от даты производства при сроке хранения 120 сут., и с которым обратившийся связывал возникновение желудочно-кишечного расстройства.</p> <p>При обследовании магазина установлено, что данная продукция хранится при надлежащей температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Документы, подтверждающие качество и безопасность майонезного соуса, представлены.</p> <p>В ходе экспертизы продукта получены следующие данные: по внешнему виду и консистенции представляет собой однородный сметанообразный продукт белого цвета с кремовым оттенком, со слегка острым, кисловатым вкусом и соответствующим запахом; массовая доля жира $50,1\pm 0,6\%$ при норме не менее 50%, массовая доля влаги $43,3\pm 0,3\%$ при норме не более 47%, стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии $99\pm 3,0\%$ при норме от 97%; кислотность, процент в пересчете на уксусную кислоту $0,23\pm 0,1\%$ при норме не более 1%. Согласно микробиологическому исследованию содержание плесеней составило менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 50 КОЕ/г, дрожжей – менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 500 КОЕ/г. Колиформные и патогенные микроорганизмы не обнаружены в 0,1 г и в 25,0 г соответственно.</p>
В	1	Что является основанием проведения экспертизы масложировой продукции
Э	-	Основанием проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы майонезного соуса в рамках внепланового контроля является обращение потребителя, содержащее информацию о факте реализации недоброкачественной продукции
P2	-	Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы указанной продукции указано верно
P1	-	Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы указанной продукции указано неточно
P0	-	Основание проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы указанной продукции указано неверно

В	2	Кто и в соответствии с какими документами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции
Э	-	Внеплановые мероприятия по контролю проводятся специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ на основании Решения о проведении проверки. Экспертизу продукции проводят специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» согласно Поручения Управления Роспотребнадзора субъекта РФ
P2	-	Верно указано, кто и в соответствии с какими документами Роспотребнадзора проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции
P1	-	Не точно указано, кто и в соответствии с какими документами Роспотребнадзора проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции
P0	-	Неверно указано, кто и в соответствии с какими документами Роспотребнадзора проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции
В	3	Дайте оценку качества исследуемого продукта по органолептическим и физико-химическим показателям, определите его пригодность для питания населения и укажите, в каком документе Роспотребнадзора отражаются результаты лабораторного исследования пищевых продуктов
Э	-	Исследуемая продукция по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует доброкачественной, пригодна для питания без ограничений. Результаты лабораторных исследований оформляются в виде Протокола испытаний пищевых продуктов и отражаются в Экспертном заключении, выданном ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ»
P2	-	Оценка качества масложировой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям, ее пригодность и документы, отражающие результаты исследования, определены верно
P1	-	Оценка качества масложировой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям, ее пригодность и документы, отражающие результаты исследования, определены не точно
P0	-	Оценка качества масложировой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям, ее пригодность и документы, отражающие результаты исследования, определены неверно
В	4	Оцените безопасность масложировой продукции по микробиологическим показателям и возможность ее реализации на потребительском рынке
Э	-	Продукция «майонезный соус» соответствует требованиям нормативных документов по микробиологическим показателям, безопасна, реализуется на потребительском рынке без ограничений
P2	-	Оценка микробиологической безопасности продукции и возможность ее реализации на потребительском рынке даны верно
P1	-	Оценка микробиологической безопасности продукции и возможность ее реализации на потребительском рынке даны не точно
P0	-	Оценка микробиологической безопасности продукции и возможность ее реализации на потребительском рынке даны неверно

В	5	Требованиям каких нормативных документов должен отвечать исследуемый пищевой продукт
Э	-	Майонезный соус должен соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза и стандарта на данный вид продукции
P2	-	Нормативные документы, которым должен отвечать исследуемый пищевой продукт, указаны верно
P1	-	Нормативные документы, которым должен отвечать исследуемый пищевой продукт, указаны не полностью
P0	-	Нормативные документы, которым должен отвечать исследуемый пищевой продукт, указаны неверно

5. Содержание оценочных средств промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде экзамена.

5.1 Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности: вопросы по разделам дисциплины.

5.1.1 Вопросы к экзамену по дисциплине «Общая гигиена»:

Вопрос	Код компетенции и (согласно РПД)
1. Гигиена детей и подростков как наука: цель, научные проблемы, методы исследования, связь с другими науками.	УК-1 УК-2
2. Гигиена детей и подростков как отрасль здравоохранения. Содержание работы врача по гигиене детей и подростков.	УК-3 УК-4
3. Особенности гигиенического нормирования в гигиене детей и подростков. Система реализации гигиенических нормативов.	УК-5 ОПК-1
4. Система учебно-воспитательных учреждений как объект гигиены детей и подростков. Особенности современной системы обучения и воспитания.	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4
5. Отечественные педиатры и их роль в развитии гигиены детей и подростков.	ОПК-5 ОПК-6
6. Ф.Ф. Эрисман - основоположник отечественной школьной гигиены.	ОПК-7
7. Развитие школьной гигиены в трудах отечественных гигиенистов.	ОПК-8
8. А.В. Мольков - основоположник гигиены детей и подростков. Развитие гигиены детей и подростков в России в XX столетии.	ОПК-9 ОПК-10
9. Определение понятий «рост» и «развитие». Основные закономерности роста и развития детского организма и их значение в гигиеническом нормировании.	ПК-1 ПК-2 ПК-3
10. Особенности обмена веществ и энергии в детском организме.	ПК-4
11. Возрастная периодизация в гигиене детей и подростков.	ПК-5
12. Понятие «физическое развитие». Методы изучения. Кратность исследования физического развития в различные возрастные периоды.	ПК-6, ПК-7,
13. Секулярный тренд, акселерация, децелерация. Проявления, причины и ее социально-гигиеническое значение.	ПК-8
14. Унифицированная антропометрическая методика. Показатели физического развития детей и подростков.	
15. Стандарты физического развития. Принципы их разработки. Виды стандартов и использование в практике работы врача.	
16. Методы оценки физического развития.	
17. Методические подходы к оценке физического развития: скрининг-	

<p>метод, комплексная оценка физического развития.</p> <ol style="list-style-type: none">18. Понятия о паспортном и биологическом возрасте, их значение в гигиеническом нормировании.19. Определение понятия «здоровье». Факторы, формирующие состояние здоровья детей и подростков.20. Показатели здоровья детей и подростков. Понятие о МКБ-10.21. Комплексная оценка состояния здоровья детей и подростков. Критерии, группы здоровья.22. Анатомо-физиологические особенности детей дошкольного возраста. Их значение в гигиеническом нормировании.23. Анатомо-физиологические особенности детей младшего и среднего школьного возраста. Их значение в гигиеническом нормировании.24. Особенности пубертатного периода развития и задачи гигиены обучения и воспитания старших школьников.25. Физическое развитие как показатель доназологических изменений в состоянии здоровья детей и подростков.26. Деятельность как фактор роста и развития детского организма. Ведущие формы деятельности.27. Понятие о сензитивных периодах развития ребёнка. Соотношение процессов развития и обучения.28. Физиолого-гигиенические основы режима дня. Медицинская биоритмология. Принципы организации режима дня. Понятия об утомлении и переутомлении у детей и подростков. Профилактика.29. Гигиенические требования к организации режима дня детей дошкольного и школьного возраста.30. Гигиеническое обоснование режима дня в летних оздоровительных учреждениях.31. Обоснование необходимости летней оздоровительной работы. Виды летних оздоровительных учреждений.32. Организация оздоровительных мероприятий на даче для детей дошкольного возраста.33. Медицинское обеспечение летней оздоровительной работы. Критерии эффективности летней оздоровительной работы.34. Задачи и содержание предупредительного и текущего санитарного надзора за летними оздоровительными учреждениями.35. Влияние физического воспитания на состояние здоровья детей и подростков.36. Двигательная активность, её нормирование. Гиподинамия как гигиеническая проблема.37. Средства и формы физического воспитания в зависимости от возраста и состояния здоровья детей и подростков.38. Физиологическая сущность закаливания. Виды закаливания в организованных детских коллективах.39. Гигиенические требования к занятию по физическому воспитанию в дошкольном образовательном учреждении.40. Гигиенические требования к организации уроков физкультуры в общеобразовательном учреждении.41. Врачебный контроль за физическим воспитанием в дошкольных образовательных учреждениях.42. Врачебный контроль за физическим воспитанием в общеобразовательном учреждении.	
---	--

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">43. Значение основных питательных веществ, минеральных веществ для роста и развития детского организма.44. Значение витаминов для процессов роста и развития детей. Профилактическая витаминизация в организованных детских коллективах.45. Физиологические нормы питания детей и подростков.46. Организация питания и врачебный контроль за питанием в дошкольном образовательном учреждении.47. Организация питания и врачебный контроль за питанием в общеобразовательных учреждениях.48. Организация питания и врачебный контроль в летних оздоровительных учреждениях.49. Гигиенические принципы проектирования и строительства учреждений для детей и подростков.50. Санитарный надзор за строительством и реконструкцией учреждений для детей и подростков. Перечень основных нормативных документов.51. Планирование сети учреждений для детей и подростков.52. Гигиенические требования к размещению учреждений для детей и подростков в населённом пункте.53. Гигиенические требования к земельному участку дошкольного образовательного учреждения.54. Гигиенические требования к земельному участку общеобразовательного учреждения.55. Гигиенические требования к планировке здания и помещений дошкольного образовательного учреждения.56. Гигиенические требования к групповой ячейке для детей ясельного и дошкольного возраста.57. Гигиенические требования к зданию и основным помещениям общеобразовательного учреждения.58. Гигиенические требования к планировке и строительству школ-интернатов.59. Гигиенические требования к планировке и строительству учреждений НПО (начального профессионального образования).60. Гигиенические требования к земельному участку и помещениям летнего оздоровительного лагеря.61. Гигиенические требования к планировке учреждений для детей с отклонениями в состоянии здоровья.62. Понятие о внутренней среде помещений. Её влияние на здоровье детей и подростков.63. Гигиенические требования к световому режиму в дошкольном образовательном учреждении.64. Гигиенические требования к световому режиму в общеобразовательном учреждении.65. Профилактика нарушений зрения у детей и подростков.66. Гигиенические требования к воздушно-тепловому режиму в дошкольном образовательном учреждении.67. Гигиенические требования к воздушно-тепловому режиму в общеобразовательном учреждении.68. Гигиенические требования к мебели в дошкольном образовательном учреждении. Расстановка мебели внутри помещения, рассаживание детей.69. Гигиенические требования к мебели в общеобразовательном | |
|---|--|

<p>учреждении. Расстановка мебели внутри помещения, рассаживание детей.</p> <p>70. Профилактика нарушений осанки у детей и подростков.</p> <p>71. Гигиенические требования к детской одежде и обуви.</p> <p>72. Гигиенические требования к детской игрушке. Режим обработки в организованных коллективах.</p> <p>73. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза предметов детского обихода.</p> <p>74. Влияние загрязнения окружающей среды на детский организм.</p> <p>75. Изменение показателей состояния здоровья детей в условиях антропогенного загрязнения окружающей среды. Экопатология.</p> <p>76. Комплексная оценка состояния здоровья детей в оценке экологического состояния региона.</p> <p>77. Пути профилактики неблагоприятного воздействия загрязнения окружающей среды на здоровье детей.</p> <p>78. Социально-гигиенический мониторинг – цель, задачи, показатели, этапы реализации.</p> <p>79. Система профессионально-технического образования. Общие принципы гигиенического нормирования обучения в учреждениях НПО.</p> <p>80. Гигиенические требования к организации режима дня учащихся учреждений НПО. Гигиеническое нормирование теоретического и производственного обучения в учреждениях НПО.</p> <p>81. Формы и методы воспитания здорового образа жизни у детей и подростков организованных детских коллективах.</p> <p>82. Медицинское обеспечение детского и подросткового населения.</p> <p>83. Основы обеспечения СЭБ детского населения.</p> <p>84. Организационно-методические основы работы специалиста по надзору за детскими учреждениями.</p> <p>85. Принципы работы, функциональные обязанности, рабочая документация специалиста по гигиене детей и подростков</p> <p>86. Коммунальная гигиена как научная дисциплина. Гигиеническое нормирование факторов окружающей среды (принципы, объекты нормирования, методическая схема обоснования гигиенического норматива). Понятия о ПДК, ОБУВ, ОДУ, комбинированном, сочетанием и комплексном действии факторов.</p> <p>87. Госсаннадзор в области коммунальной гигиены. Законодательство, основные задачи предупредительного и текущего санитарного надзора, объекты, подлежащие контролю, права и обязанности врача.</p> <p>88. Химический состав питьевой воды как этиологический фактор и фактор риска неинфекционных заболеваний. Опасность для здоровья содержания в воде химических веществ природного, антропогенного происхождения, добавляемых при обработке воды. Меры профилактики.</p> <p>89. Гигиенические требования к качеству питьевой воды при централизованном водоснабжении. Нормирование химических веществ - природных, антропогенных, добавляемых при обработке воды.</p> <p>90. Предупредительный санитарно-эпидемиологический надзор за водоснабжением населенных мест. Методика санитарной экспертизы проекта водопровода из подземного источника.</p> <p>91. Схемы водопроводов при использовании подземных источников. Устройство основных водопроводных сооружений и санитарные требования к ним.</p>	
---	--

<p>92. Санитарная экспертиза проектов ЗСО источников водоснабжения. водопроводов хозяйственно - питьевого назначения.</p> <p>93. Причины химического и микробного загрязнения питьевой воды в водопроводной сети. Дезинфекция водопроводных сооружений и сетей. Задачи текущего санитарно-эпидемиологического надзора за водоснабжением населенных мест.</p> <p>94. Санитарная экспертиза проекта водопровода из поверхностного источника. Предупредительный санитарно-эпидемиологический надзор за водоснабжением населенных мест.</p> <p>95. Организация лабораторного контроля за качеством питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Задачи ФС Роспотребнадзор.</p> <p>96. Гигиеническое значение и обоснование размеров санитарно-защитных зон промышленных предприятий. Задачи врача при оценке планировочной организации СЗЗ и коррекции ее размеров.</p> <p>97. Влияние атмосферных загрязнений на условия проживания и здоровье населения. Методические подходы к изучению этого влияния на состоянии здоровья населения.</p> <p>98. Проблема санитарной охраны атмосферного воздуха в современных условиях. Характеристика основных источников загрязнения и загрязнителей воздуха. Основные законодательные документы.</p> <p>99. Общая характеристика системы мероприятий по охране атмосферного воздуха от выбросов промышленных предприятий.</p> <p>100. Автомобильный транспорт как источник загрязнения атмосферного воздуха. Основные группы мероприятий по снижению загрязнения.</p> <p>101. Задачи врача по текущему санитарно - эпидемиологическому надзору области охраны атмосферного воздуха.</p> <p>102. Гигиенические требования к воздушной среде, системам вентиляции и кондиционирования жилых и общественных зданий, кондиционирование воздуха. Санитарный надзор и оценка эффективности.</p> <p>103. Естественное и искусственное освещение жилых и общественных зданий. Гигиенические требования и нормирование. Метод исследования.</p> <p>104. Санитарно – эпидемиологический надзор за шумовым режимом условиях населенных мест. Основные нормативные документы.</p> <p>105. Гигиеническое нормирование уровней шума на территории жилой застройки и в помещениях жилых и общественных зданий. Инструментальные и расчетные методы определения уровней шума.</p> <p>106. Принципы гигиенического нормирования вредных веществ в водных объектах. Схема исследований.</p> <p>107. Определение понятия «производственный микроклимат», его основные параметры.</p> <p>108. Виды производственного микроклимата.</p> <p>109. Аппаратура и методика проведения измерений температуры, влажности, скорости воздуха, лучистого тепла в условиях производства.</p> <p>110. Терморегуляция и основные закономерности теплообмена человека.</p> <p>111. Изменения функционального состояния организма, развивающиеся в условиях нагревающего и охлаждающего микроклимата. Патологические состояния.</p> <p>112. Методы исследования процессов терморегуляции.</p> <p>113. Принципы нормирования производственного микроклимата. Нормативно-техническая документация.</p>	
--	--

114.	Средства борьбы с перегреванием и переохлаждением при работе в помещениях и на открытом воздухе.
115.	кажите производства и операции, характеризующиеся значительным пылеобразованием.
116.	Гигиеническое значение физических и химических свойств пыли.
117.	классификация пыли по происхождению, дисперсности и способу образования.
118.	методы исследования запыленности воздуха на производстве.
119.	воздействие производственной пыли на организм.
120.	профессиональные заболевания, обусловленные вдыханием пыли.
121.	принципы нормирования ПДК различных видов пыли.
122.	пылевая нагрузка и контрольная пылевая нагрузка. Их значение для классификации условий труда и прогнозирования риска профзаболеваний.
123.	методы и средства борьбы с пылью в производственных условиях.
124.	лечебно-профилактические мероприятия.
125.	Индивидуальные средства защиты от производственной пыли.
126.	физическая природа шума. Физическая и физиологическая характеристика шума.
127.	абсолютные значения и относительные уровни звукового давления. Понятие о пороге слышимости и пороге болевого ощущения
128.	классификация производственного шума по спектру и по временным характеристикам.
129.	принципы нормирования постоянных шумов.
130.	принципы нормирования непостоянных шумов.
131.	специфическое воздействие шума на организм человека. Понятие о нейросенсорной тугоухости.
132.	Неспецифическое воздействие шума на организм работающих.
133.	Сопутствующие факторы, усугубляющие воздействие шума.
134.	основные группы профилактических мероприятий при проектировании технологических процессов, производственных зданий и сооружений.
135.	средства индивидуальной защиты при воздействии шума.

- | | |
|--|--|
| <p>136. Средства коллективной защиты работающих при воздействии шума.</p> <p>137. Учебно-профилактические мероприятия при воздействии шума.</p> <p>138. Физическая природа вибрации. Параметры вибрации (виброперемещение, виброскорость, виброускорение).</p> <p>139. Абсолютные и относительные значения параметров вибрации. Пороговые значения виброскорости (виброускорения)</p> <p>140. Классификация производственной вибрации.</p> <p>141. Группы параметров вибрационной нагрузки. Нормируемые параметры вибрационной нагрузки.</p> <p>142. Принципы нормирования постоянной вибрации.</p> <p>143. Принципы нормирования непостоянной вибрации.</p> <p>144. Требования к ограничению времени воздействия вибрации.</p> <p>145. Определение стажевого риска развития вибрационной болезни от воздействия локальной вибрации.</p> <p>146. Механизмы воздействия вибрации на организм человека. Понятие о вибрационной болезни.</p> <p>147. Сопутствующие факторы, усугубляющие воздействие вибрации.</p> <p>148. Основные группы профилактических мероприятий по обеспечению вибробезопасности на предприятиях.</p> <p>149. Физиология труда – определение, задачи, методы.</p> <p>150. Виды труда, их физиологические особенности. Труд физический и умственный.</p> <p>151. Особенности физического труда, влияние его на функциональное состояние организма работающих. Динамическая и статическая работа – физиологическая характеристика.</p> <p>152. Энергетика мышечных сокращений.</p> <p>153. Влияние физической работы на различные системы организма.</p> <p>154. Рабочая поза, виды, оценка. Рационализация рабочего места.</p> <p>155. Динамика работоспособности в течение рабочего дня.</p> <p>156. Производственное утомление. Признаки. Меры предупреждения утомления.</p> <p>157. Физиологические и эргометрические критерии тяжести. Методы оценки тяжести труда.</p> <p>158. Влияние умственного труда на функциональное состояние ЦНС, ССС, дыхательной системы организма работающих.</p> <p>159. Принципы организации физиологических исследований. Методы, используемые для исследования влияния умственного труда.</p> <p>160. Психофизиологические особенности труда операторов.</p> <p>161. Особенности динамики работоспособности в течение рабочего дня</p> | |
|--|--|

<p>при умственных</p> <p>162. видах труда.</p> <p>163. Признаки утомления при умственном труде. Меры предупреждения утомления.</p> <p>164. Напряженность труда. Физиологические и эргометрические критерии оценки</p> <p>165. напряженности. Методика оценки напряженности труда.</p> <p>166. НОТ. Принципы оптимизации режимов труда и отдыха.</p> <p>167. Задачи, цели санитарно-химических исследований.</p> <p>168. Функции санитарно-промышленных лабораторий и лабораторий ЦГиЭ при осуществлении контроля над содержанием производственных ядов в рабочей зоне.</p> <p>169. Общие требования. Методы. Приборы и аппаратура для отбора проб воздуха.</p> <p>170. Методы анализа проб воздуха.</p> <p>171. Экспрессные методы определения вредных веществ в воздухе. Специфичность. Группы экспресс-методов и их характеристика.</p> <p>172. Нормативно-техническая документация по контролю за состоянием воздушной среды на промышленных объектах.</p> <p>173. Анализ результатов и рекомендации по улучшению условий труда.</p> <p>174. Оценка загрязнения кожных покровов работающих с вредными веществами. Общие требования. Способы смывов. Оценка полученных результатов.</p> <p>175. Физиолого-гигиеническое и производственно-гигиеническое значение рационального освещения.</p> <p>176. Основные светотехнические понятия величины и единицы измерения.</p> <p>177. Основные зрительные функции и их изменения под действием света.</p> <p>178. Гигиенические требования к производственному освещению.</p> <p>179. Виды и системы производственного освещения.</p> <p>180. Системы естественного освещения, их гигиеническая характеристика.</p> <p>181. Источники света, их гигиеническая оценка.</p> <p>182. Осветительная арматура и ее гигиеническое значение. Гигиенические требования к светильникам, используемым для производственного освещения.</p> <p>183. Методика измерения освещенности.</p> <p>184. Принципы гигиенического нормирования естественного и искусственного освещения на промышленном предприятии.</p> <p>185. Физиологические методы исследования и оценки влияния условий производственного освещения на функцию зрения.</p> <p>186. Назначение производственной вентиляции. Классификация ее.</p> <p>187. Особенности естественной вентиляции.</p> <p>188. Устройство дефлектора и незадуваемых аэрационных фонарей.</p> <p>189. Гигиенические требования к механической вентиляции. Достоинства и недостатки. Классификация.</p> <p>190. Требования к забору и к выбросу воздуха.</p> <p>191. Местная приточная вентиляция.</p> <p>192. Гигиенические требования к воздушному душированию.</p> <p>193. Основное назначение местной вытяжной вентиляции. Типы укрытий.</p> <p>194. Общеобменная вентиляция. Гигиенические требования.</p> <p>195. Что такое кратность воздухообмена, воздушный баланс.</p>	
---	--

<p>196. Гигиенические требования к рециркуляции воздуха.</p> <p>197. В чем заключается проверка эффективности работы действующих вентиляционных установок.</p> <p>198. Методика обследования производительности вентиляционной установки. Приборы.</p> <p>199. Производственная токсикология. Цели и задачи.</p> <p>200. Понятие о производственных ядах. Пути поступления, превращение, накопление</p> <p>201. выведение ядов из организма. Особенности острого и хронического действия</p> <p>202. производственных ядов.</p> <p>203. Основные параметры токсикометрии. Методы их определения.</p> <p>204. Экспериментальные животные и методы их затравки.</p> <p>205. Методы исследования функционального состояния экспериментальных животных.</p> <p>206. Этапы гигиенической регламентации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.</p> <p>207. Понятие о ПДК и ОБУВ токсических веществ. Принципы и методы их установления.</p> <p>208. Дать определение понятию «ЗДОРОВЬЕ». Какие факторы могут влиять на состояние здоровья работника?</p> <p>209. Методы изучения состояния здоровья работающих.</p> <p>210. В чём состоит методика углублённого изучения ЗВУТ? Расчёт основных показателей ЗВУТ, экономической эффективности снижения ЗВУТ.</p> <p>211. Методы установления причинно-следственных связей между условиями труда и уровнем ЗВУТ.</p> <p>212. Особенности анализа профессиональной заболеваемости.</p> <p>213. Принципы организации и задачи предварительных и периодических медицинских осмотров. Роль врача по гигиене труда.</p> <p>214. Методы расследования случаев острых и хронических профессиональных заболеваний. Регламентирующие документы.</p> <p>215. Как осуществляется учёт и регистрация случаев профессиональных заболеваний?</p> <p>216. Физическая природа электрических и магнитных полей. Длина волны и частота, их взаимосвязь.</p> <p>217. Зоны распространения электромагнитного поля вокруг источника: ближняя (зона индукции), зона интерференции, дальняя (волновая зона). Физические особенности поля в каждой зоне, формула определения границ, гигиеническое значение.</p> <p>218. Виды ЭМИ, генерируемые ВДТ.</p> <p>219. Другие профессиональные факторы, влияющие на уровень безопасности для здоровья пользователей ПЭВМ.</p> <p>220. Влияние профессиональных факторов производственной среды и трудового процесса при работе с ПЭВМ на состояние здоровья работников: на нервную систему, сердечно-сосудистую систему, зрительный анализатор, репродуктивную функцию, иммунную систему. ЭМИ и злокачественные новообразования.</p> <p>221. Основные документы по гигиеническому нормированию вредных профессиональных факторов при работе с ПЭВМ.</p> <p>222. Принципы гигиенического нормирования профессиональных факторов при работе с ПЭВМ.</p>	
--	--

223. Методы инструментальной оценки электрических и магнитных полей от ВДТ, параметров световой среды, содержания аэроионов.
224. Основные группы профилактических мероприятий при работе на ПЭВМ: организационно-технические, лечебно-профилактические.
225. Значения СИЗ в системе оздоровительно- профилактических мероприятий.
226. Классификация СИЗ.
227. Гигиенические требования к СИЗ.
228. Отягощающее воздействие СИЗ на организм работающих и пути его уменьшения.
229. Методы оценки эффективности применения СИЗ.
230. Методика исследований факторов производственной среды на рабочих местах:
- микроклиматических условий
 - шума
 - вибрации;
 - освещения;
 - состояния воздушной среды.
231. Методика исследований факторов трудового процесса у рабочих основных профессий:
- тяжести;
 - напряжённости.
232. Назначение производственной вентиляции. Классификация.
233. Вытяжная система вентиляции. Гигиенические требования.
234. Приточная система вентиляции. Гигиенические требования.
235. Расчёт и оценка воздухообмена для борьбы с избытком тепла.
236. Расчёт и оценка воздухообмена для борьбы с избытком влаги.
237. Расчёт и оценка воздухообмена для борьбы с вредными парами и газами.
238. Расчёт и оценка воздухообмена для борьбы с пылью.
239. Предупредительный санитарный надзор, цели и задачи, этапы.
240. Физиолого-гигиеническое и производственно-гигиеническое значение рационального освещения.
241. Гигиенические требования к производственному освещению.
242. Виды и системы производственного освещения.
243. Источники света, их гигиеническая оценка.
244. Осветительная арматура и её гигиеническое значение. Гигиенические требования к светильникам, используемым для производственного освещения.
245. Принципы гигиенического нормирования естественного и искусственного освещения на промышленном предприятии.
246. Предмет, содержание и задачи военной гигиены.
247. Силы и средства медицинской службы армии по гигиеническому обеспечению войск.
248. Санитарно-гигиеническое обеспечение войск при различных видах полевого их размещения.
249. Гигиенические требования к участку для размещения войск в полевых условиях. Типы полевых жилищ, их гигиеническая оценка.
250. Гигиеническая оценка землянки – особого вида жилищ при полевом размещении войск.
251. Гигиеническая оценка различных типов фортификационных сооружений.

- | | |
|---|--|
| <p>252. Характеристика условий пребывания личного состава в открытых фортификационных сооружениях. Профилактика заболеваний.</p> <p>253. Организация питания военнослужащих в полевых условиях.</p> <p>254. Задачи медицинской службы по надзору за питанием в полевых условиях.</p> <p>255. Организация питания военнослужащих в полевых условиях, в условиях применения ОМ.</p> <p>256. Особенности питания войск в военное время и задачи медицинской службы, вытекающие из них по контролю за питанием.</p> <p>257. Виды экспертизы продовольствия и воды в военное время. Этапы экспертизы.</p> <p>258. Возможность заражения воды и продовольствия ПЯВ. Виды заражения пищевых продуктов ПЯВ.</p> <p>259. Возможность использования различных методов определения количества ПЯВ в воде, продовольствии и принципы оценки полученных результатов.</p> <p>260. Тактико-техническая характеристика табельных комплектов и приборов, используемых для гигиенической экспертизы продовольствия.</p> <p>261. Дезактивация продовольствия и воды.</p> <p>262. Организация радиометрической экспертизы, её этапы.</p> <p>263. Выработка заключения о пригодности и порядке использования воды и пищевых продуктов на довольствие личного состава.</p> <p>264. Организация водоснабжения войск в полевых условиях.</p> <p>265. Организация и проведение разведки водоисточников в полевых условиях.</p> <p>266. Оценка качества воды в полевых условиях. Используемые комплекты и приборы.</p> <p>267. Пункты водоснабжения и водоразбора. Гигиенические требования к их оборудованию.</p> <p>268. Методы улучшения качества воды в полевых условиях. Табельные средства.</p> <p>269. Гигиенический контроль за улучшением качества воды на пунктах водоснабжения.</p> <p>270. Физиолого-гигиенические особенности военного труда.</p> <p>271. Санитарно-гигиенические условия труда танкистов при нахождении экипажа в машине.</p> <p>272. Санитарно-гигиенические условия труда танкистов при обслуживании машин.</p> <p>273. Мероприятия по предупреждению переохлаждений, обморожений и перегревания танкистов.</p> <p>274. Гигиена труда в мотострелковых войсках.</p> <p>275. Загрязнение воздуха в танках и боевых машинах пехоты пороховыми и выхлопными газами, их состав, действие на организм человека. Профилактика вредного воздействия.</p> <p>276. Гигиена труда в артиллерии.</p> <p>277. Микроволновое излучение (СВЧ-поле), его физиолого-гигиеническая характеристика. Единицы измерения интенсивности электро-магнитного излучения. Методы измерения интенсивности СВЧ-поля.</p> <p>278. Гигиеническая характеристика условий труда на РЛС.</p> <p>279. Биологическое действие и предельно-допустимые уровни СВЧ-</p> | |
|---|--|

<p>облучения. Организация мероприятий по профилактике вредного воздействия СВЧ-поля.</p> <p>280. Основные способы защиты от облучения СВЧ-полем.</p> <p>281. Правовые основы деятельности в области гигиенического воспитания.</p> <p>282. Организационная структура и функции центров госсанэпиднадзора, Центров медицинской профилактики.</p> <p>283. Классификация задач и проблемных ситуаций в деятельности ФС Роспотребнадзора, ЦМП.</p> <p>284. Организаторская деятельность ФС Роспотребнадзора. Формы взаимодействия врача ФС Роспотребнадзора с администрацией территорий и ведомств, органами и учреждениями в реализации профилактических программ и решении задачи сохранения здоровья населения.</p> <p>285. Формы взаимодействия госсанэпидслужбы с лечебно-профилактическими учреждениями по вопросам гигиенического обучения и воспитания. Разделение функций.</p> <p>286. «Человек- общество- окружающая среда» - гигиеническая проблема.</p> <p>287. Гигиеническое воспитание и санитарное просвещение как задачи профилактической медицины. Роль ФС Роспотребнадзора, ЦМП, ЛПУ и др. учреждений в работе по гигиеническому воспитанию населения.</p> <p>288. Значение окружающей, производственной, социальной среды и образа жизни в формировании здоровья населения. Система социально-гигиенического мониторинга за окружающей средой и состоянием здоровья населения.</p> <p>289. Законодательство РФ по вопросам обеспечения здоровья населения и охраны окружающей среды</p> <p>290. Основы биоэтики. Врачебная этика и медицинская деонтология в деятельности врача по гигиеническому воспитанию населения.</p> <p>291. Цели, задачи, основные принципы, система организации работы по гигиеническому воспитанию населения.</p> <p>292. Организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по гигиеническому воспитанию.</p> <p>293. Применение статистического метода в деятельности ФС Роспотребнадзора по гигиеническому воспитанию. Методы сбора и анализа статистических данных. Методы анализа и задачи оценки здоровья населения.</p> <p>294. Психолого-педагогические аспекты гигиенического воспитания населения с учетом пола, возраста, профессии. Особенности организации работы по гигиеническому воспитанию и обучению в детских дошкольных и образовательных учреждений, лечебно-профилактических учреждений, на предприятиях промышленности, сельского хозяйства и транспорта, массового питания и торговли, декретированных контингентов и населения</p> <p>295. Организация и пути использования средств массовой информации в работе по гигиеническому воспитанию и обучению населения. Особенности психологического влияния СМИ на население. Методы подготовки и представления материалов по гигиеническому воспитанию населения в СМИ.</p> <p>296. Принципы дидактики в гигиеническом обучении и воспитании населения. Методы и средства гигиенического воспитания при групповом, семейном и индивидуальном обучении.</p>	
---	--

297. Программно-целевое, перспективное и текущее планирование работы отделений гигиенического воспитания населения ФС Роспотребнадзора, врачей ЦМП, кабинетов профилактики ЛПУ.
298. Система делопроизводства отделения гигиенического воспитания ФС Роспотребнадзора, ЦМП, кабинетов профилактики ЛПУ. Содержание, распределение и использование информации о состоянии здоровья и санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
299. Основные разделы организационной работы ФС Роспотребнадзора, ЦМП, ЛПУ по пропаганде медицинских и гигиенических знаний среди населения.
300. Основные формы и методы пропаганды медицинских и гигиенических знаний среди различных категорий населения.
301. Определение понятия “здоровье”. Анализ сведений по медико-демографическим показателям, показателям физического развития, заболеваемости, смертности, инвалидизации и трудопотерях населения.
302. Формирование региональных целевых программ профилактики и управление ими.
303. Учетные, отчетные, справочные и другие документы о состоянии здоровья населения, составляющие информационную базу специалиста по гигиеническому воспитанию.
304. Современная оценка медико-экологических факторов, формирующих здоровье населения. Организация и проведение сбора информации для оценки состояния окружающей среды, здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
305. Анализ причинно-следственных связей между качеством окружающей среды, а также другими факторами риска и состоянием здоровья населения (оценка территории риска, групп риска, коллективов риска, времени риска, формулирование гипотез о факторах риска).
306. Методы и средства гигиенического воспитания, направленные на профилактику массовых неинфекционных заболеваний (сердечно-сосудистых, онкологических, эндокринных, заболеваний крови и др.); инфекционных, эпидемических, паразитарных болезней и пищевых отравлений; психических расстройств, алиментарных, аллергических, профессиональных болезней и травматизма; заболеваний, связанных с неблагоприятной экологической обстановкой).
307. Организация взаимодействия врача по гигиеническому воспитанию населения с различными ведомствами, службами в обеспечении здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения – здравоохранения, труда, социальной защиты, МВД, МЧС, культуры, экологии, общественными и религиозными организациями).
308. Здоровый образ жизни – основа профилактики заболеваний. Методы пропаганды здорового образа жизни населения. Валеология – наука о здоровье.
309. Система всеобщего непрерывного гигиенического обучения и воспитания населения. Обоснование, принципы организации
310. Гигиеническое воспитание в системе охраны материнства и детства, воспитания здорового поколения
311. Состояние здоровья детского и подросткового населения в связи с воздействием факторов среды обитания. Оценка и анализ физического развития, состояния здоровья и заболеваемости детей и подростков.
312. Роль воспитательно-образовательной и оздоровительной работы, а также соблюдения санитарно-гигиенических и противоэпидемических

<p>мероприятий в детских учреждениях в сохранении здоровья детей.</p> <p>313. Медицинский контроль за детскими учреждениями. Оценка изменений в состоянии здоровья и среды обитания детей и подростков. Роль работы по гигиеническому воспитанию родителей, персонала, школьников в сохранении здоровья подрастающего поколения.</p> <p>314. Значение организации режима детей дошкольного и школьного возраста, а также качества питания в учреждениях для детей и подростков.</p> <p>315. Значение гигиенической сертификации предметов детского ассортимента в сохранении здоровья детей.</p> <p>316. Гигиенические основы трудового обучения и воспитания школьника. Профессиональная ориентация и врачебно-профессиональная консультация подростков.</p> <p>317. Теоретические основы рационального питания. Биологическая и питательная ценность пищевых веществ. Эпидемическое значение отдельных пищевых продуктов. Методы изучения питания и здоровья населения.</p> <p>318. Обеспечение санэпидблагополучия населения в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений микробной и немикробной этиологии</p> <p>319. Научные основы и организация лечебно-профилактического питания.</p> <p>320. Санитарно-гигиенический контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями Ф-18 госстатотчетности и других документов. Гигиеническая сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиенические требования к полимерным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами</p> <p>321. Эколого-гигиенические проблемы питания и здоровье населения. Значение биологически активных добавок в профилактике заболеваний. Медицинский контроль за организацией питания в регионах с осложненной экологической ситуацией</p> <p>322. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний. Санитарно-эпидемиологический контроль за заболеваниями, обусловленными неправильным питанием.</p> <p>323. Классификация пищевых отравлений.</p> <p>324. Общие вопросы эпидемиологии острых кишечных инфекций. Основные принципы профилактики и меры борьбы с кишечными инфекциями.</p> <p>325. Гигиенический контроль за пищевыми добавками, применяемыми в пищевой промышленности.</p> <p>326. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных при использовании минеральных удобрений и с полей, орошаемых сточными водами.</p> <p>327. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Санитарный режим на пищевых предприятиях. Роль гигиенического воспитания в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций.</p> <p>328. Проблемы оздоровления производственной среды.</p> <p>329. Гигиенические критерии и классификация условий труда по</p>	
---	--

<p>показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудовых процессов.</p> <p>330. Профессиональная и профессионально-обусловленная заболеваемость как системообразующий блок социально-гигиенического мониторинга.</p> <p>331. Особенности медицинского обслуживания работающих во вредных условиях труда и декретированных контингентов. Предварительные и периодические медицинские осмотры и их роль в профилактике профессиональных заболеваний.</p> <p>332. Особенности экспертизы временной нетрудоспособности, медико-социальной экспертизы, реабилитации и трудоустройства больных профессиональными заболеваниями.</p> <p>333. Медицинская и социально-экономическая эффективность мероприятий по улучшению условий труда.</p> <p>334. Воздействие на организм гиподинамии и физических перегрузок; рационализация режимов труда и отдыха.</p> <p>335. Влияние на организм химических и биологических факторов производственной среды. Профилактика профзаболеваний химической этиологии и профаллергозов.</p> <p>336. Действие на организм физических факторов (шума, вибрации, ЭМП радиочастот, постоянного магнитного и электростатического поля, лазерного излучения, нагревающего и охлаждающего микроклимата, промышленных аэрозолей). Профилактика профессиональных и профессионально-обусловленных заболеваний.</p> <p>337. Основные заболевания органов дыхания пылевой этиологии (пневмокониозы, пылевые бронхиты) и мероприятия по их профилактике.</p> <p>338. Профессиональные дерматозы химической этиологии.</p> <p>339. Средства индивидуальной защиты (СИЗ органов дыхания, слуха, зрения, кожи), показания к применению, роль в профилактике профессиональных заболеваний.</p> <p>340. Особенности гигиены труда и профилактики профессиональных заболеваний в отдельных отраслях производства и на транспорте. Роль гигиенического воспитания в сохранении здоровья работающих и формировании здорового образа жизни.</p> <p>341. Гигиена труда подростков, женщин, лиц пенсионного возраста, инвалидов.</p> <p>342. Проблемы экологии человека</p> <p>343. Социально-гигиенические аспекты урбанизации и перспективы развития городских и сельских населенных мест. Функциональное зонирование территории населенных мест. Гигиенические вопросы организации санитарно-защитных зон промышленных предприятий. Гигиеническая характеристика отдельных отраслей промышленности и транспорта как источников загрязнения атмосферного воздуха.</p> <p>344. Загрязнение атмосферного воздуха как гигиеническая проблема. Источники и типы химического загрязнения атмосферного воздуха. Закономерности распространения промышленных выбросов в приземном слое атмосферы.</p> <p>345. Влияние атмосферных загрязнений на условия жизни и здоровье населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за заболеваниями, обусловленными загрязнениями атмосферного воздуха.</p> <p>346. Основные законодательные акты по охране атмосферного воздуха.</p>	
--	--

<p>Основные принципы гигиенического нормирования загрязнений атмосферного воздуха. Понятие о предельно допустимых концентрациях</p> <p>347. Санитарно-эпидемиологический надзор за заболеваниями, обусловленными загрязнением воды. Система мероприятий по санитарной охране водных объектов. Основные источники загрязнений. Значение гигиенического воспитания в снижении роли водного фактора в распространении заболеваний среди населения.</p> <p>348. Гигиеническая оценка источников хозяйственно-питьевого водоснабжения. Санитарное законодательство, регламентирующее качество питьевой воды. Водоснабжение сельских населенных мест, его особенности и санитарные требования.</p> <p>349. Сравнительная санитарная оценка различных источников водоснабжения (поверхностных, грунтовых, артезианских), формирование качества воды. Зоны санитарной охраны источников хозяйственно-питьевого водоснабжения</p> <p>350. Санитарная охрана почвы и ее задачи. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы, показатели ее безопасности. Санитарно-эпидемиологический надзор за заболеваниями, обусловленными загрязнением почвы..</p> <p>351. Санитарный надзор за соблюдением порядка и условиями обеспечения надлежащего санитарного состояния территорий населенных мест, в том числе неканализованных и в связи с использованием сточных вод для орошения сельскохозяйственных земель. Методы сбора, удаления и обеззараживания твердых отходов.</p> <p>352. Проблемы использования средств нетрадиционной медицины для профилактики заболеваний. Проблемы знахарства и самолечения</p> <p>353. Медицинские аспекты проблемы геронтологии</p> <p>354. Медицинские проблемы профилактики алкогольной зависимости, нарко- и токсикоманий, курения.</p> <p>355. Роль гигиенического воспитания в половом воспитании населения</p> <p>356. Проблемы профилактики инфекций, передаваемых половым путем, и СПИДа</p> <p>357. Гигиеническая характеристика современных жилых зданий. Типы жилых зданий и перспективы оптимизации жилищного строительства. Особенности планировки жилых домов в сельских населенных местах. Проблемы благоустройства и содержания жилых районов, микрорайонов и жилых зданий.</p> <p>358. Гигиеническая оценка и нормирование качества воздушной среды помещений. Гигиенические требования к отоплению, вентиляции и освещению жилых и общественных зданий. Физические факторы в помещениях жилых и общественных зданий и их гигиеническая оценка. Роль гигиенического воспитания населения в оздоровлении среды обитания человека.</p> <p>359. Проблемы оздоровления среды жилых и общественных зданий</p> <p>360. Гигиена спортивных сооружений, предприятий бытового обслуживания, учреждений культуры.</p> <p>361. Проблемы психологии и психогигиены в профилактике заболеваний</p> <p>362. Гигиеническое обучение и формирование поведения человека в экстремальных ситуациях естественных и техногенных катастроф.</p> <p>363. Гигиеническое воспитание как составная часть лечения и вторичной профилактики заболеваний.</p>	
---	--

364. Современные требования к организации лечебно-профилактического обслуживания населения. Роль санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемиологического режима в учреждениях здравоохранения в профилактике внутрибольничных инфекций. Гигиеническое обучение медицинского персонала ЛПУ
365. Значение гигиенического воспитания в медицинской и социальной реабилитации больных и инвалидов.
366. Эпидемический процесс как предмет эпидемиологии. Количественная оценка и качественная характеристика эпидемического процесса. Эпидемиологический анализ инфекционных и неинфекционных заболеваний как важнейший инструмент социально-гигиенического мониторинга.
367. Гигиенические аспекты борьбы с инфекциями. Значение санитарно-гигиенических мероприятий и их противоэпидемическая эффективность.
368. Особенности эпидемиологии и профилактики кишечных инфекций.
369. Особенности эпидемиологии и профилактики инфекций дыхательных путей.
370. Мероприятия по предупреждению заноса особо опасных инфекций
371. Предмет, содержание и задачи радиационной гигиены. Задачи санитарного надзора по разделу радиационной гигиены
372. Радиоактивность. Виды ядерных превращений. Закон радиоактивного распада. Единицы измерения радиоактивности.
373. Взаимодействие ионизирующих излучений со средой.
374. Доза излучения и единицы ее измерения (экспозиционная и поглощенная). Понятие о радиочувствительности, ЛПЭ и ОБЭ. Эквивалентная и эффективная дозы, единицы измерения.
375. Основные механизмы биологического действия ионизирующих излучений. Действие ионизирующих излучений на клетку, многоклеточный организм.
376. Особенности действия ионизирующих излучений на организм человека. Детерминированные и стохастические эффекты. Прогнозирование риска развития радиационных эффектов.
377. Нормы и принципы обеспечения радиационной безопасности (НРБ). Классы нормативов.
378. Нормы и принципы обеспечения радиационной безопасности (НРБ). Требования к ограничению техногенного облучения в контролируемых условиях.
379. Нормы и принципы обеспечения радиационной безопасности (НРБ). Требования к ограничению облучения населения.
380. Природные источники ионизирующего излучения. Естественная радиоактивность воздуха, почвы, воды, растительного и животного мира, тела человека. Фоновое облучение человека.
381. Характеристика закрытых источников ионизирующих излучений. Принципы обеспечения радиационной безопасности работы с ними.
382. Гигиеническая характеристика открытых источников ионизирующих излучений. Принципы обеспечения радиационной безопасности работы с ними.
383. Гигиеническая характеристика классов работ с радиоактивными веществами в открытом виде. Понятие о радиотоксичности. Требования по обеспечению радиационной безопасности при работах различного класса.

384. Герметизация оборудования и планировочные мероприятия как средства обеспечения радиационной безопасности при работах с открытыми источниками.
385. Требования к санитарно-техническому оборудованию и санитарно-бытовым устройствам при выполнении работ различного класса.
386. Средства индивидуальной защиты, используемые при работах различного класса с открытыми источниками ионизирующих излучений.
387. Правила личной гигиены при работах с открытыми источниками ионизирующих излучений. Методы и способы дезактивации оборудования, рабочих помещений, СИЗ. Методы санитарной обработки персонала.
388. Радиационный и медицинский контроль при работах с источниками ионизирующих излучений.
389. Гигиена труда и обеспечение радиационной безопасности персонала при дистанционной рентгено- и гамма-терапии, внутрисполостной, внутритканевой и аппликационной терапии.
390. Гигиена труда и обеспечение радиационной безопасности персонала при диагностических исследованиях и лучевой терапии с помощью открытых источников ионизирующих излучений.
391. Гигиена труда и обеспечение радиационной безопасности персонала при выполнении рентгенодиагностических процедур.
392. Медицинские и диагностические исследования как источник облучения населения. Регламентация дозовых нагрузок на пациентов.
393. Гигиена труда при радиационной дефектоскопии. Обеспечение контроля за безопасными условиями труда.
394. Характеристика и классификация радиационных аварий.
395. Мероприятия по защите населения при радиационной аварии.
396. Санитарно-дозиметрический контроль за радиологическими объектами и окружающей средой.
397. Гигиеническая характеристика источников загрязнения окружающей среды. Поведение радиоактивных газов и аэрозолей в атмосфере.
398. Гигиеническая характеристика радиоактивных загрязнений окружающей среды. Понятие о биологических цепочках.
399. Поведение радиоактивных веществ в почвах и их миграция в наземную флору и фауну. Коэффициенты задержки, перехода и дискриминации.
400. Поведение и пути миграции радиоактивных веществ в открытых водоемах и подземных водах.
401. Охрана окружающей среды от радиоактивных загрязнений. Методы обезвреживания радиоактивных отходов.
402. Проблема удаления и обезвреживания радиоактивных отходов. Гигиенические требования, предъявляемые к сбору, хранению, транспортировке и захоронению радиоактивных отходов.
403. Система мероприятий по защите окружающей среды от загрязнения радиоактивными веществами. Планировочные мероприятия. Требования к условиям спуска сточных вод, содержащих радиоактивные вещества, а также выброса радиоактивных газообразных отходов в атмосферу.
404. Организация работы радиологических отделений учреждений Роспотребнадзора. Предупредительный и текущий санитарный надзор.
405. Радиационно-гигиеническая паспортизация и ЕСКИД - как часть системы обеспечения радиационной безопасности населения.

- | | |
|--|--|
| <p>406. Гигиена труда на атомных электростанциях.</p> <p>407. Социально-гигиенический мониторинг как государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания.</p> <p>408. Цель, задачи, уровни, виды, порядок ведения, регламентирующие документы социально-гигиенический мониторинга РФ.</p> <p>409. Положение о социально-гигиеническом мониторинге, приказы МЗ РФ о внедрении системы СГМ в практику санитарной службы.</p> <p>410. Информационные показатели СГМ, формирование показателей, объектов и факторов.</p> <p>411. Федеральный информационный фонд данных СГМ, цель, задачи, уровни построения и функционирования.</p> <p>412. Порядок организации и проведения социально-гигиенического мониторинга на федеральном, региональном уровнях (на примере Нижегородской области).</p> <p>413. Оценка факторов среды обитания в системе СГМ.</p> <p>414. Организация лабораторного контроля за факторами среды обитания для СГМ. Информационно-методическое письмо «Законодательное и методическое обеспечение лабораторного контроля за факторами среды обитания при проведении социально-гигиенического мониторинга».</p> <p>415. Организация лабораторного контроля за качеством атмосферного воздуха жилых территорий.</p> <p>416. Организация лабораторного контроля за почвой селитебных территорий.</p> <p>417. Организация лабораторного контроля в разводящей сети централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения.</p> <p>418. Выбор приоритетных для исследования химических веществ в системе СГМ.</p> <p>419. Расчетные показатели, применяемые в системе социально-гигиенического мониторинга для оценки качества окружающей среды.</p> <p>420. Комплексные показатели, применяемые в системе социально-гигиенического мониторинга для оценки суммарного загрязнения атмосферного воздуха.</p> <p>421. Определение реальных нагрузок на человека химических веществ, поступающих с атмосферным воздухом, водой и пищевыми продуктами.</p> <p>422. Оценка состояния здоровья в системе социально-гигиенического мониторинга.</p> <p>423. Расчетные показатели, применяемые в системе социально-гигиенического мониторинга для оценки уровня и динамики заболеваемости населения.</p> <p>424. Оценка относительного риска заболеваемости по данным когортного исследования.</p> <p>425. Основные положения методологии анализа риска здоровью населения. «Руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду» Р 2.1.10.1920—04.</p> <p>426. Оценка неканцерогенного риска для здоровья, обусловленного воздействием химических факторов среды обитания.</p> <p>427. Оценка канцерогенного риска для здоровья, обусловленного воздействием химических факторов среды обитания.</p> | |
|--|--|

428. Критерии приемлемости риска. Классификация уровней канцерогенного и неканцерогенного риска.	
429. Общие принципы управления рисками здоровью в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	
430. Методология оценки риска в системе социально-гигиенического мониторинга.	

6. Критерии оценивания результатов обучения

Для экзамена

Результаты обучения	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибки	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения профессиональн	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям, но есть недочеты. Имеющихся знаний, умений, навыков и	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в

Результаты обучения	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	ых задач. Требуется повторное обучение	решения профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	мотивации в целом достаточно для решения профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по некоторым профессиональным задачам	полной мере достаточно для решения сложных профессиональных задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

Для тестирования:

Оценка «5» (Отлично) - баллов (100-90%)

Оценка «4» (Хорошо) - балла (89-80%)

Оценка «3» (Удовлетворительно) - балла (79-70%)

Менее 70% – Неудовлетворительно – Оценка «2»

Разработчик(и):

Богомолова Елена Сергеевна, д.м.н., профессор, заведующий кафедрой гигиены;

Ашина Марина Владиславовна, к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Бадеева Татьяна Владимировна, к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Котова Наталья Валерьевна, доцент кафедры гигиены;

Максименко Екатерина Олеговна, , к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Олюшина Екатерина Анатольевна, , к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Черняева Татьяна Константиновна, , к.м.н., доцент кафедры гигиены;

Шейыхова Севиль Шухретдиновна, ассистент кафедры гигиены;

Дата «17» апреля 2023 г.