**Тест для проведения контроля знаний** **персонала буфетных организаций здравоохранения**

1. **Диетическое питание – это …**

А) питание, обеспечивающее удовлетворение потребностей организма пациента в пищевых веществах и энергии;

Б) питание, обеспечивающее удовлетворение потребностей организма пациента в пищевых веществах и энергии с учетом особенностей течения основного заболевания;

В) питание, обеспечивающее удовлетворение потребностей организма пациента в пищевых веществах и энергии с учетом особенностей течения основного заболевания, наличия сопутствующих болезней.

1. **Виды энтерального питания:**

А) дополнительное, индивидуальное;

Б) полное энтеральное питание, частичное энтеральное питание;

В) индивидуальное, полное энтеральное питание, частичное энтеральное питание;

1. **Влажная уборка буфетных должна проводиться**:

А) по мере необходимости с использованием моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению на территории Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

Б) ежедневно и по мере необходимости с использованием моющих средств;

В) после каждой раздачи пищи и мытья посуды;

1. **Какая столовая посуда и столовые приборы используются перед выдачей пациентам:**

А) первые блюда наливаются в глубокую тарелку, вторые блюда накладываются в столовую тарелку совместно с салатом;

Б) первые блюда наливаются в глубокую тарелку, вторые блюда накладываются в столовую тарелку, для салатов используется салатник;

В) пациент должен для получения сока использовать личную чашку, для приема пищи использовать личную вилку и ложку;

1. **После окончания уборки весь уборочный инвентарь, емкости после удаления пищевых отходов должны:**

А) промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению, просушиваться и храниться в чистом и сухом виде в отведенном месте;

Б) обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению, просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном месте;

В) промываться водой, просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном месте;

1. **Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться:**

А) промаркированные емкости с мешками-вкладышами;

Б) емкости в исправном состоянии, обеспеченные мешками-вкладышами;

В) промаркированные емкости в исправном состоянии и обеспеченные мешками-вкладышами;

1. **Средства дезинфекции, моющие и чистящие средства хранятся:**

А) вместе с продукцией, упаковочными материалами;

Б) в специально отведенных местах (включая полки, стеллажи);

В) в специально отведенных местах (включая полки, стеллажи) вместе с продукцией, упаковочными материалами;

1. **Чистая столовая посуда и инвентарь должны храниться:**

А) на стеллажах, полках, кассетах;

Б) на решетке для просушивания в моечной ванне;

В) на поддонах на высоте не менее 0,2 м от пола;

1. **Все поступающее продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы и изделия:**

А) сопровождаться документами о качестве и безопасности;

Б) должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, а также другим техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, материалов и изделий, сопровождаться документами о качестве и безопасности;

В) должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, а также другим техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, материалов и изделий;

1. **При хранении и реализации продукции должны соблюдаться:**

А) условия ее хранения и срок годности, установленные изготовителем;

Б) правила товарного соседства (запрещается совместное хранение неупакованной сырой и неупакованной готовой к употреблению продукции);

В) все вышеперечисленные ответы верны;

1. **Не допускается совместное хранение продукции**:

А) испорченной, подозрительной по качеству, с истекшим сроком годности с доброкачественной продукцией;

Б) изъятой из обращения продукции с доброкачественной продукцией;

В) испорченной, подозрительной по качеству, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения с доброкачественной продукцией;

1. **В каком случае мыть руки следует дважды?**

А) после соприкосновения с загрязненными предметами;

**Б)** после посещения туалета;

В) после каждого перерыва в работе;

1. **Требования к действиям работников на объекте общественного питания:**

А) надеть чистую санитарную одежду; вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь; ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком;

Б) снять ювелирные украшения, часы; подобрать волосы под косынку или колпак; надеть чистую санитарную одежду; вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами антисептики/дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь; ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком;

В) вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь; ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком; надеть чистую санитарную одежду; вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции.

1. **Смена санитарной одежды у буфетчиц производится:**

А) 1 раз в 3 - 5 дней и по мере загрязнения;

Б) 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения;

В) ежесменно и по мере загрязнения;

1. **На объекте общественного питания не допускается:**

А) надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду;

Б) хранить верхнюю и домашнюю одежду, личные вещи вместе с санитарной одеждой, стирать санитарную одежду дома;

В) все ответы верны;

1. **Одноразовые перчатки используются:**

А) при приготовлении блюд, подвергающихся термической обработке, проведя смену перчаток после каждого этапа технологического процесса;

Б) не требуется;

В**)** при выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий, приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке;

1. **В буфетных не допускается:**

А) оставлять остатки пищевой продукции, смешивать разные партии пищевой продукции;

Б) использование собственных столовых приборов;

В) мытье кухонной посуды, используемой для доставки пищевой продукции;

1. **Защитные перчатки используются:**

А) при выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий;

Б) при проведении уборок

В) не требуется использование защитных перчаток;

1. **Выберите верное утверждение:**

А) приготовлением смесей для кормления детей из бутылочек занимается буфетчица;

Б) приготовлением смесей для кормления детей из бутылочек занимается медицинская сестра;

В) приготовлением смесей для кормления детей из бутылочек занимается кухонная рабочая на пищеблоке;

1. **Хранение открытых емкостей (бутылочек) с восстановленными молочными смесями, питьевыми растворами в отделениях больничных организаций:**

А) допускается с указанием даты вскрытия;

Б) не допускается;

В) нет верного ответа;

1. **Где хранится индивидуальный набор продуктов для пациентов, которые поступают в отделение после 14 часов дня:**

А) в шкафу для хранения пищевых продуктов в буфетной;

Б) у старшей медицинской сестры отделения;

В) все ответы не верны;

1. **Мытье и дезинфекция столовой, стеклянной посуды и столовых приборов должно проводиться:**

А) только в моечном помещении буфетных;

Б) только в моечном помещении пищеблока;

В) допускается в моечных помещениях буфетных и пищеблока

1. **Питание пациентов с инфекционными заболеваниями с аэрозольным и фекально-оральным механизмами передачи:**

А) организовывается вместе с другими пациентами;

Б) проводится в палатах (боксах)

В) нет верного ответа;

1. **Хранение пищевых продуктов пациентов в общем холодильнике отделения не допускается:**

А) без указания фамилии пациента;

Б) с истекшим сроком годности (хранения), также имеющих признаки порчи;

В) все ответы верны;

1. **В буфетной обязательно должна быть разработана и выполняться:**

А) инструкция о правилах мытья столовой посуды;

Б) инструкция о правилах мытья холодильника;

В) инструкция о правилах мытья столовой посуды, кухонной посуды и инвентаря;

1. Сколько халатов должно быть у буфетчицы на рабочем месте:

А) рабочий халат и халат для раздачи пищи;

Б) рабочий халат, халат для получения пищи и халат для раздачи;

В) все ответы не верны.