

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Гігієна харчування дітей та підлітків

Категорія: **Гігієна дітей та підлітків**

Кількість запитань: **80**

1. Які продукти забороняється вживати в дитячих оздоровчих закладах

*** А) консервовані продукти домашнього виготовлення**

В) сметана і сир, виготовлені молзаводами в дрібній фасовці

*** С) фляжний сир, молоко і сметана без термічної обробки**

*** D) консервовані продукти домашнього виготовлення, сметана і сир, виготовлені молзаводами в дрібній фасовці, фляжний сир, молоко і сметана без термічної обробки**

*** Е) консервовані продукти домашнього виготовлення, фляжний сир, молоко і сметана без термічної обробки**

2. Які страви рекомендується давати дітям 1-4 класів на другий сніданок у школі

*** А) молоко, кефір**

*** В) здоба або бутерброд**

С) бульйон з кубиків, газований напій "Фанта"

*** D) молоко, кефір, здоба або бутерброд, бульйон з кубиків, газований напій "Фанта"**

*** Е) молоко, кефір, здоба або бутерброд**

3. Що з перерахованого відповідає гігієнічним вимогам до організації харчування учнів у школах

*** А) наявність умивальників біля їдалень з розрахунку один на 20 місць**

В) столовий посуд алюмінієвий, стакани пластмасові

*** С) наявність питного фонтанчику біля їдальні**

*** D) наявність умивальників біля їдалень з розрахунку один на 20 місць та електрорушників, столовий посуд алюмінієвий, стакани пластмасові, наявність питного фонтанчику біля їдальні**

*** Е) наявність умивальників біля їдалень з розрахунку один на 20 місць та електрорушників, питного фонтанчику біля їдальні**

4. Які показники враховуються в фізіологічних нормах вмісту харчових речовин і енергетичної цінності

- A) стан здоров'я
- * B) професія**
- * C) вік, стать**
- D) національність
- * E) стать, професія, вік**

5. Що розуміють під харчовою цінністю продукта

- * A) калорійність**
- * B) вміст білку**
- * C) вміст жиру**
- * D) вміст вітамінів і мікроелементів**
- * E) калорійність, вміст білку, жиру, вітамінів і мікроелементів**
- * F) вміст білку, жиру, вітамінів і мікроелементів**

6. Що розуміють під біологічною цінністю продукта

- A) калорійність
- * B) вміст білку**
- C) вміст жиру
- D) вміст вітамінів і мінеральних речовин
- * E) калорійність, вміст білку, жиру, вітамінів і мікроелементів**

7. Що з перерахованого відповідає гігієнічним вимогам до харчоблоку школи

- * А) використання електричного технологічного обладнання
- * В) кухня розрахована на приготування їжі з сировини
- * С) їдальня розміщена в цокольному поверсі (заглиблення 0,5 м. від нульової відмітки) з достатнім природним освітленням
- * D) використання електричного технологічного обладнання, кухня розрахована на приготування їжі з сировини, їдальня розміщена в цокольному поверсі (заглиблення 0,5 м. від нульової відмітки) з достатнім природним освітленням
- * Е) використання електричного технологічного обладнання, кухня розрахована на приготування їжі з сировини

8. При кулінарній обробці овочів для збереження вітамінів треба

- * А) шкірку овочів знімати тонким шаром
- * В) не чистити овочі звечора
- * С) закладати овочі в киплячу воду
- * D) шкірку овочів знімати тонким шаром, не чистити овочі звечора, закладати овочі в киплячу воду
- * Е) закладати овочі в киплячу воду, не чистити овочі звечора

9. За яких умов термообробки овочів вітамін С зберігається найкраще

- А) варка у відкритому посуді при сильному кипінні
- * В) варка під кришкою при повільному кипінні
- С) варка у відкритому посуді при сильному кипінні з доливанням холодної води при викіпанні

10. Які біологічно активні речовини містяться в вершковому маслі

- * А) холестерин
- В) фосфоліпіди, вітамін Д
- * С) вітаміни А і Д
- * D) холестерин, вітамін А

11. Які вітаміни значно руйнуються при термічній обробці продуктів

- * А) тіамін**
- В) фолацин і ніацин
- * С) аскорбінова кислота**
- * D) тіамін і аскорбінова кислота**

12. Які з перерахованих захворювань відносяться до харчових отруень

- * А) стафілококова інтоксикація і ботулізм**
- * В) аліментарно-токсична алейкія, ботулізм, стафілококова інтоксикація**
- * С) аліментарно-токсична алейкія, ботулізм**

13. Які мікроорганізми є умовно патогенними і викликають харчові токсикоінфекції

- А) шигели
- * В) ентеропатогенні серотипи кишкової палички, клебсієли, протей, синьогнійна паличка**
- С) сальмонели
- Д) сальмонели і стафілококи

14. Що з перерахованого є основним в профілактиці стафілококових інтоксикацій

- * А) попередження інфікування продуктів**
- * В) попередження розмноження мікрофлори, що потрапила в продукт**
- * С) ретельна теплова обробка продуктів**
- Д) обливання продуктів окропом
- * Е) попередження інфікування продуктів, розмноження мікрофлори, що потрапила в продукт, ретельна теплова обробка продуктів, обливання продуктів окропом**
- * F) попередження інфікування продуктів, розмноження мікрофлори, що потрапила в продукт, ретельна теплова обробка продуктів**

15. Які з перерахованих харчових продуктів відіграють найбільшу роль в виникненні ботулізму

- * А) яловичина і свинина**
- * В) яловичина і баранина**
- * С) риба і птиця**
- * D) свинина і риба**

16. Скільки часу дається СЕС для розслідування випадку харчового отруєння

- * А) 10 днів**
- В) 30 днів
- С) 60 днів
- D) не регламентується

17. Який встановлений максимальний термін реалізації пастеризованого молока при температурі +2-6°C

- * А) 24 години**
- * В) 36 годин**
- С) 72 години
- * D) 20 годин**

18. Який термін зберігання продуктів, що швидко псуються, вказаний неправильно

- А) м'ясо, риба 48 годин
- * В) сир 48 годин**
- С) кефір 36 годин
- D) сметана 72 години

19. Вкажіть умови і термін зберігання охолодженого м'яса птиці

- A) 72 години при температурі +2-6°C
- * B) 48 годин при температурі +2-6°C**
- * C) 6 годин при температурі +2-6°C**
- D) 48 годин при температурі +10°C

20. Який режим зберігання мороженої риби відповідає гігієнічним вимогам

- A) 0°C
- B) +5°C
- * C) -2°C**
- D) -18°C

21. Які загальні симптоми у дитини характеризують ранні клінічні ознаки недостатнього вмісту вітамінів в раціоні

- * A) підвищена втомлюваність**
- * B) підвищена збудженість і нервовість**
- * C) легкі дистрофічні зміни шкіри та слизової оболонки**
- D) діарея
- * E) підвищена втомлюваність, збудженість і нервовість, легкі дистрофічні зміни шкіри та слизової оболонки, діарея**
- * F) підвищена втомлюваність, підвищена збудженість і нервовість, легкі дистрофічні зміни шкіри та слизової оболонки**

22. Що робити з вареними ковбасами при наявності позеленіння фаршу

- A) використати в їжу після проварювання
- * B) ковбаса бракується як непридатна в їжу**
- * C) підлягає технічній утилізації**
- D) використовується в їжу після обсмажування

23. Які клініко-фізіологічні параметри найбільш адекватно відображають забезпечення дитини раціональним харчуванням

- * А) задовільний загальний стан
- * В) відповідність її фізичного і нервово-психічного розвитку віковим нормам
- * С) позитивний емоційний тонус
- * D) задовільний загальний стан, відповідність її фізичного і нервово-психічного розвитку віковим нормам, позитивний емоційний тонус
- * Е) задовільний загальний стан, відповідність її фізичного і нервово-психічного розвитку віковим нормам

24. Чим небезпечні нітрити для людини

- * А) викликають тяжкі захворювання серцево-судинної системи
- * В) викликають розлади травлення
- * С) утворюють з гемоглобіном крові метгемоглобін, приймають участь в утворенні канцерогенних нітрозамінів
- * D) викликають тяжкі захворювання печінки

25. Хто відповідає за організацію дієтхарчування в школах

- А) лікар СЕС з ГДП
- * В) директор школи
- * С) директор об'єднання шкільних їдалень, громадського харчування
- * D) лікар СЕС з ГДП, директор школи, директор об'єднання шкільних їдалень, громадського харчування
- * Е) директор школи, директор об'єднання шкільних їдалень, громадського харчування

26. Хто призначає дієтхарчування дітям в школах

- * А) райпедіатр
- В) лікар СЕС з ГДП
- * С) лікар-педіатр, закріплений за школою
- * D) лікар-гастроентеролог

27. Чим небезпечні нітрати для організму людини

- * **A) викликають порушення функції печінки**
- * **B) порушують переварювання їжі**
- * **C) перетворюються в нітроти, які шкідливо впливають на організм**
- * **D) пригнічують мікрофлору кишечника**

28. Які продукти тваринного походження найбільш багаті на білок

- * **A) м'ясо, молоко**
- * **B) м'ясо, риба, сир**
- * **C) яйця, молоко**

29. Яка дієта найбільше підходить для всіх дітей диспансерної групи

- * **A) №5**
- B) №7
- C) №8
- D) №10

30. Який режим харчування повинен бути в групах подовженого дня

- * **A) одноразове**
- * **B) двотриразове**
- * **C) тричотириразове**
- D) одноразове

31. Хто складає меню дієтхарчування в школах

- * **A) медпрацівник школи**
- B) райпедіатр
- * **C) шеф-кухар**
- * **D) медпрацівник школи і шеф-кухар**

32. Які критерії ефективності застосування дієтхарчування в школах

- * А) зменшення частоти загострень хронічних захворювань**
- * В) покращення загального стану дитини**
- * С) покращення показників морфологічного складу крові**
- * D) покращення фізіологічних показників**
- * Е) зменшення частоти загострень хронічних захворювань, покращення загального стану дитини, показників морфологічного складу крові, фізіологічних показників**

33. Який процент від добової калорійності повинне забезпечити триразове харчування дітей груп подовженого дня

- * А) 50%**
- * В) 70%**
- * С) 90%**
- * D) 65%**

34. В яких продуктах міститься найбільше незамінних амінокислот

- * А) м'ясо, риба**
- * В) сир, яйця**
- * С) м'ясо, риба, сир, яйця, молоко**
- * D) бобові, гречана крупа**

35. Чому білки тваринного походження більш цінні для зростаючого організму, ніж рослинні

- * А) краще перетравлюються**
- * В) містять більше жирів**
- * С) містять в своєму складі необхідні незамінні амінокислоти**

36. Які продукти заборонено вводити в асортимент шкільних буфетів

- A) кефір
- B) соки
- C) йогурти

*** D) газовані напої "Фанта", "Спрайт" та ін**

37. Який прийнято режим харчування в дошкільному закладі при перебуванні дітей протягом 12 годин

- * A) дворазове**
- * B) триразове**
- * C) чотириразове**
- * D) п'ятиразове**

38. Виконання режиму приймання їжі в шкільній їдальні повинні регулярно контролювати

- * A) директор школи**
- * B) класний керівник**
- * C) медпрацівник школи**
- * D) черговий вчитель**

39. Яким методом досягається знезараження токсинів блідої поганки

- A) висушування
- B) консервування
- C) обсмажування
- D) відварювання з видаленням відвару
- * E) ніяким із вказаних методів**

40. Яка добова потреба дітей і підлітків у вітаміні С

- * А) 20-30 мг**
- * В) 30-70 мг**
- * С) 120-140 мг**

41. Які функції контролю за харчуванням дітей в дошкільних закладах покладаються на середнього медпрацівника

- * А) контроль якості продуктів, які надходять на харчоблок**
- * В) контроль за дотриманням термінів зберігання і реалізації продуктів**
- * С) контроль за дотриманням натуральних норм продуктів при складанні меню-розкладок**
- * D) контроль якості приготування їжі**
- * Е) контроль якості продуктів, які надходять на харчоблок, за дотриманням натуральних норм продуктів при складанні меню-розкладок та дотриманням термінів зберігання і реалізації продуктів, якості приготування їжі**

42. Хто проводить контроль за відповідністю харчових раціонів фізіологічним потребам в дошкільному закладі

- * А) старша медсестра закладу**
- * В) лікар закладу**
- С) завідувача закладом
- D) шеф-кухар
- * Е) старша медсестра закладу, лікар закладу, завідувача закладом, шеф-кухар**
- * F) медпрацівники закладу**

43. Яку частину денного раціону доцільно відбирати для лабораторного контролю якості харчування в дошкільному закладі

- * А) сніданок**
- * В) обід**
- * С) вечеря**
- D) сніданок, обід, вечеря

44. Присутність якої особи обов'язкова при прийнятті продуктів у дошкільному закладі

А) представник СЕС

*** В) шеф-кухар**

*** С) завідувача закладом**

*** D) медпрацівник закладу**

45. Які данні повинні відмічатися медпрацівником в бракеражному журналі сирих продуктів дитячого закладу

*** А) вид продукту, дата і час надходження, номер накладної**

*** В) кількість продукту, що надійшов, термін його реалізації**

*** С) відмітка про доброякісність продукту**

*** D) вид продукту, дата і час надходження, номер накладної, кількість продукту, що надійшов, термін його реалізації, відмітка про доброякісність продукту**

*** Е) вид продукту, дата і час надходження, номер накладної, кількість продукту, що надійшов, термін його реалізації, відмітка про доброякісність продукту, підпис медпрацівника**

46. Хто повинен контролювати правильність зберігання продуктів в дитячих і підліткових закладах

*** А) директор або завідуючий закладом**

*** В) шеф-кухар**

С) комірник

*** D) медпрацівник закладу**

47. Протягом якого часу можуть знаходитися на марміті або плиті шкільної їдальні перші і другі страви

*** А) не більше 1 години**

*** В) не більше 1,5 години**

*** С) не більше 2-3 годин**

48. Що з перерахованого в технології приготування страв з січеного м'яса і м'яса птиці є грубим порушенням

А) обсмаження в жирі напівфабрикату 10 хвилин з двох боків і доведення до готовності в жаровій шафі

В) доведення до готовності в жаровій шафі протягом 5-8 хвилин при температурі 220-250°C

*** С) доведення до готовності в жаровій шафі протягом 5-8 хвилин при температурі 200°C**

49. Який із перерахованих етапів в режимі миття столового посуду в школах не вірний

А) видалення залишків їжі

В) знежирення водою, температура якої не нижче 50°C з додаванням дозволених миючих засобів

*** С) знежирення водою, температура якої 30°C з додаванням синтетичних миючих засобів**

Д) прополіскування в протічній воді, температура якої не нижча 65°C

50. Вкажіть порушення гігієнічних вимог при приготуванні салату з свіжих овочів

А) очищують, ретельно миють, обливають окропом, а потім холодною протічною водою

В) тонко шинкують на дошці для варених овочів, солять і заправляють олією і цукром безпосередньо перед видачею

*** С) тонко шинкують на дошці для варених овочів, солять і заправляють олією і цукром звечора для видачі на сніданок**

51. Які показники готової їжі повинна відмітити особа, відповідальна за зняття проби

- * А) фактичний вихід страв**
- * В) температуру страв**
- * С) смакові якості, запах**
- D) відповідність рецептурі
- * Е) фактичний вихід страв, температуру страв, смакові якості, запах, відповідність рецептурі**
- * F) фактичний вихід страв, температуру страв, смакові якості, запах**

52. Які продукти в дитячих і підліткових закладах вимагають зняття проби

- * А) сосиски**
- * В) кондвироби**
- * С) тверді сири, хліб, вершкове масло**
- * D) фрукти**
- * Е) котлети, сирники**

53. Яким чином можна встановити фактичну вагу перших, третіх страв при оцінці харчування в дитячих закладах

- * А) за поділками об'єму на зовнішній стінці мірного посуду**
- * В) за кількістю порцій в меню-розкладці**
- C) за масою приготовленої їжі
- * D) при зважуванні порції, відібраної з столу або "середньої" на харчоблоці**

54. Як можна визначити величину фактичного виходу порційних виробів

- A) зважуванням однієї порції
- * В) зважуванням 5 порцій**
- * С) зважуванням 10 порцій**
- * D) зважуванням 5 порцій з розрахунком середньої ваги однієї порції**

55. Які дані повинні обов'язково вказуватися особою, відповідальною за зняття проби, в журналі "Бракераж готової продукції"

- * А) дата зняття проби і назва страви**
- * В) вихід страви за меню-розкладкою і фактичний**
- * С) відмітка про доброякісність їжі**
- * D) дата зняття проби і назва страви, вихід страви за меню-розкладкою і фактичний, відмітка про доброякісність їжі**
- * Е) дата зняття проби і назва страви, вихід страви за меню-розкладкою і фактичний, відмітка про доброякісність, підпис відповідального за зняття проби**

56. Який варіант відповіді може вважатися правильним, якщо кількість залишків їжі в дошкільних закладах перевищує 15%

- * А) незадовільні смакові якості страв, недостатня готовність**
- * В) низька температура страв**
- * С) недоліки в організації прийому їжі**
- * D) незадовільні смакові якості страв, недостатня готовність, низька температура страв, недоліки в організації прийому їжі**
- * Е) незадовільні смакові якості страв, недостатня готовність, низька температура страв, недоліки в організації прийому їжі, неправильно складане меню, порушення технології**

57. Хто відбирає щоденні добові проби раціону в дитячих закладах

- * А) повар самостійно**
- * В) повар під керівництвом медпрацівника**
- * С) медпрацівник самостійно**
- D) будь-яка відповідальна особа**

58. Які основні умови відбору щоденних добових проб в дитячих закладах

- * А) відбирати проби страв всіх прийомів їжі**
- * В) безпосередньо з котла в стерильний посуд з кришкою**
- * С) відбирати обов'язково до видачі їжі дітям**
- * D) зберігати в холодильнику при температурі +4-8°C до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня**
- * Е) відбирати проби страв всіх прийомів їжі, безпосередньо з котла в стерильний посуд з кришкою, відбирати обов'язково до видачі їжі дітям, зберігати в холодильнику при 4-8°C до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, вказана маса порції**
- * F) відбирати проби страв всіх прийомів їжі протягом дня, безпосередньо з котла в стерильний посуд з кришкою, відбирати обов'язково до видачі їжі дітям, зберігати в холодильнику при температурі +4-8°C до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня**

59. Хто вирішує питання про використання в їжу консервів у жерстяних банках при наявності іржі або деформації

- * А) товарознавча інспекція**
- * В) товариство захисту прав споживачів**
- * С) державна санітарно-епідеміологічна служба**
- * D) відомча інспекція якості**

60. Що робити з партією рибних консервів, якщо із зразка, надісланого до лабораторії, висіяні збудники ботулізму

- * А) підлягає технічній утилізації**
- * В) підлягає знищенню вся партія консервів**

С) реалізувати в підприємствах громадського харчування після кип'ятіння вмісту банок протягом 2 годин

- * D) підлягає повторній стерилізації**

61. В яких випадках виникає необхідність відбору проб одночасно зі столу та з котла харчоблоку в дошкільному закладі

- * А) при перевірці роботи повара**
- * В) для виявлення причин порушення калорійності**
- * С) для виявлення причин погіршення якості їжі**
- * D) при перевірці роботи повара, для виявлення причин порушення калорійності, для виявлення причин погіршення якості їжі**

62. Що з наведеного не відповідає вимогам до проведення С-вітамінзації готової їжі в дошкільному закладі

- А) проводила старша медсестра закладу
- В) в загальний об'єм компоту для дітей 2-5 років внесена аскорбінова кислота з розрахунку 40 мг на одну порцію
- * С) вітамінзація компоту проведена після сніданку, до обіду він зберігався в холодильнику, тому перед роздаванням підігріли**
- D) вітамінзація проводилася щоденно

63. Які умови повинні бути враховані при відбиранні проб другої страви в дошкільному закладі

- * А) окремо відбираються основна частина, гарнір і соус**
- * В) зважується 5-10 порцій основної частини і встановлюється середня вага однієї порції**
- * С) відбирається одна порція на аналіз**
- * D) окремо відбираються основна частина, гарнір і соус, зважується 5-10 порцій основної частини і встановлюється середня вага однієї порції, відбирається одна порція на аналіз**
- * Е) зважується 5-10 порцій основної частини і встановлюється середня вага однієї порції, відбирається одна порція на аналіз**

64. Хто може давати дозвіл на видачу готових страв після зняття проби в дитячих та підліткових закладах

- * **A) лікар**
- * **B) педагог або вихователь**
- * **C) медсестра або дітсестра**
- * **D) педагог або вихователь, лікар, медсестра або дітсестра, призначені за наказом**

65. Як найбільш правильно відбирати добовий раціон в інтернатних дитячих закладах

- * **A) раціон за весь день (всі прийоми їжі)**
- * **B) страви з одного з прийомів їжі та повна теоретична розкладка на всі прийоми їжі протягом дня**
- * **C) обід**
- * **D) раціон за весь день (всі прийоми їжі), страви з одного з прийомів їжі та повна теоретична розкладка на всі прийоми їжі протягом дня, обід**

66. Які бульйони можуть використовуватись в харчуванні дітей

- * **A) м'ясні, м'ясокісткові**
- * **B) кісткові**
- * **C) рибні**
- * **D) овочеві**
- * **E) м'ясні, м'ясокісткові, кісткові, рибні, овочеві**
- * **F) м'ясні, м'ясокісткові, овочеві**

67. Який фактор заважає накопиченню ботулотоксину в їжі

- A) висока вологість продукту
- * **B) наявність кисню**
- C) низька концентрація цукру
- D) відсутність кисню

68. Які продукти відіграють найбільшу роль в виникненні ботулізму

- A) варені
- B) смажені
- * C) консервовані в домашніх умовах (закритий спосіб)**
- D) квашені

69. Які бульйони найбільш багаті на екстрактивні речовини

- * A) м'ясні**
- * B) кісткові**
- * C) рибні**
- D) овочеві
- * E) м'ясні, кісткові, рибні, овочеві**
- * F) м'ясні і рибні**

70. В яких продуктах можливе накопичення стафілококового ентеротоксину

- * A) м'ясні**
- * B) молочні**
- * C) рибні, кулінарні та консервовані вироби**
- * D) кремові кондитерські вироби**
- * E) м'ясні, молочні, рибні, кулінарні та консервовані вироби, кремові кондитерські вироби**
- * F) молочні та кремові кондитерські вироби**

71. За рахунок яких із названих продуктів дитячий організм, в основному, забезпечується залізом

- * A) риба, хліб**
- * B) м'ясо**
- * C) курячий жовток, молоко**
- * D) овочі**

72. В яких випадках працівники харчоблоків не допускаються до роботи, яка пов'язана з виробництвом, зберіганням і реалізацією харчових продуктів

- * А) при непроходженні медогляду**
- * В) при наявності носійства збудників гострих кишкових інфекцій**
- * С) при наявності протипоказань, передбачених інструкцією про медогляди**
- * D) при непроходженні медогляду, при наявності носійства збудників гострих кишкових інфекцій, протипоказань, передбачених інструкцією про медогляди**

73. Які бульони не викликають алергію у дітей і можуть бути рекомендовані для дієти з обмеженням азотистих речовин

- А) м'ясні**
- В) рибні**
- * С) кісткові**
- * D) м'ясні, рибні, кісткові**

74. Який порядок допуску до роботи на харчоблоці осіб, що перенесли гостру кишкову інфекцію

- * А) після клінічного одужання**
- * В) після нормалізації температури тіла**
- * С) після одноразового бакобстеження з негативним результатом, яке проведене через 1-2 дні після клінічного одужання**
- * D) після одноразового бакобстеження з негативним результатом, яке проведене через 7 днів після клінічного одужання**

75. Які основні показники правильної організації харчування дітей в дошкільних закладах

- * А) добре самопочуття**
- * В) відсутність шлунково-кишкових захворювань**
- * С) низька загальна захворюваність**
- * D) гармонійний розвиток**
- * Е) добре самопочуття, відсутність шлунково-кишкових захворювань, низька загальна захворюваність, гармонійний розвиток**

76. Для приготування салатів з сирих овочів на харчоблоці використовується дошка з таким маркуванням

- А) СОсирі овочі
- В) СМсире м'ясо
- * С) ВОварені овочі**
- * D) жодна з перерахованих**

77. Застосування якого столового посуду допускається в дошкільних закладах

- * А) порцеляновий і фаянсовий**
- В) алюмінієвий, пластмасовий
- * С) з нержавіючої сталі**
- * D) порцеляновий, фаянсовий, з нержавіючої сталі**

78. Приготування яких страв забороняється в дитячих оздоровчих закладах

- А) вінегрет
- * В) млинці з м'ясом, макарони "по-флотські"**
- * С) холодець, паштет**
- В) вареники з сиром
- * Е) млинці з м'ясом, макарони "по-флотські", холодець, паштет**

79. Який захід є найбільш ефективним і реальним в профілактиці харчових токсикоінфекцій

- * А) попередження носійства збудників у працівників харчоблоку**
- * В) попередження обсіменіння їжі збудниками токсикоінфекцій**
- * С) попередження розмноження збудника в харчовому продукті**
- * D) знищення збудника в харчовому продукті**

80. Вказати, за якими ознаками, виявленими під час зняття проби, страва оцінюється як недоброякісна

- * А) надлишок солі**
- * В) наявність сторонніх домішок**
- * С) недостатня термічна обробка**
- * D) наявність стороннього запаху і присмаку**
- * Е) надлишок солі, наявність сторонніх домішок, недостатня термічна обробка, наявність стороннього запаху і присмаку**