

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Гігієна харчування дітей та підлітків"

Категорія: **Гігієна дітей та підлітків**

Кількість запитань: **80**

1. "Що з перерахованого відповідає гігієнічним вимогам до організації харчування учнів у школах?"
2. "Які показники враховуються в фізіологічних нормах вмісту харчових речовин і енергетичної цінності?"
3. "Що розуміють під харчовою цінністю продукту?"
4. "Що розуміють під біологічною цінністю продукту?"
5. "Що з перерахованого відповідає гігієнічним вимогам до харчоблоку школи?"
6. "Під час кулінарної обробки овочів для збереження вітамінів треба:"
7. "За яких умов термообробки овочів вітамін С зберігається найкраще?"
8. "Які біологічно активні речовини містяться в вершковому маслі?"
9. "Які вітаміни значно руйнуються під час термічної обробки продуктів?"
10. "Які з перерахованих захворювань відносяться до харчових отруєнь?"
11. "Які мікроорганізми є умовно патогенними і викликають харчові токсикоінфекції?"
12. "Що з перерахованого є основним у профілактиці стафілококових інтоксикацій?"
13. "Які з перерахованих харчових продуктів відіграють найбільшу роль у виникненні ботулізму?"
14. "Скільки часу дається СЕС для розслідування випадку харчового отруєння?"
15. "Який максимальний термін встановлено для реалізації пастеризованого молока за температури +2-6°C?"

16. "Який термін зберігання продуктів, що швидко псуються, вказаний неправильно?"
17. "Вкажіть умови і термін зберігання охолодженого м'яса птиці:"
18. "Який температурний режим зберігання мороженої риби відповідає гігієнічним вимогам?"
19. "Які загальні симптоми у дитини характеризують ранні клінічні ознаки недостатнього вмісту вітамінів у раціоні?"
20. "Що робити з вареними ковбасами за наявності позеленіння фаршу?"
21. "Які клініко-фізіологічні параметри найадекватніше відображають забезпечення дитини раціональним харчуванням?"
22. "Чим небезпечні нітроти для людини?"
23. "Хто відповідає за організацію дієтхарчування в школах?"
24. "Хто призначає дієтхарчування дітям у школах?"
25. "Чим небезпечні нітрати для організму людини?"
26. "Які продукти тваринного походження найбагатші на білок?"
27. "Яка дієта найбільше підходить для всіх дітей диспансерної групи?"
28. "Який режим харчування повинен бути в групах подовженого дня школи?"
29. "Хто складає меню дієтхарчування в школах?"
30. "Які критерії ефективності застосування дієтхарчування в школах?"

31. "Який процент від добової калорійності повинне забезпечити триразове харчування дітей груп подовженого дня у школі?"
32. "У яких продуктах міститься найбільше незамінних амінокислот?"
33. "Чому білки тваринного походження цінніші для зростаючого організму, ніж рослинні?"
34. "Які продукти заборонено вводити в асортимент шкільних буфетів?"
35. "Який режим харчування прийнято в дошкільному навчальному закладі під час перебування дітей протягом 12 годин?"
36. "Виконання режиму приймання їжі в шкільній їдальні повинні регулярно контролювати:"
37. "Яким методом досягається знезараження токсинів блідої поганки?"
38. "Які страви рекомендується давати дітям 1-4 класів на другий сніданок у школі?"
39. "Яка добова потреба дітей і підлітків у вітаміні С?"
40. "Які функції контролю за харчуванням дітей в дошкільних навчальних закладах покладаються на середнього медпрацівника?"
41. "Хто проводить контроль за відповідністю харчових раціонів фізіологічним потребам у дошкільному навчальному закладі?"
42. "Яку частину денного раціону доцільно відбирати для лабораторного контролю якості харчування в дошкільному навчальному закладі?"
43. "Присутність якої особи обов'язкова під час прийняття продуктів у дошкільний навчальний заклад?"

44. "Які дані повинні відмічатися медпрацівником дитячого закладу в бракеражному журналі сирих продуктів закладу для дітей та підлітків?"
45. "Хто повинен контролювати правильність зберігання продуктів у закладах для дітей та підлітків?"
46. "Протягом якого часу можуть знаходитися на марміті або плиті шкільної їдальні перші і другі страви?"
47. "Що з перерахованого в технології приготування страв з січеного м'яса і м'яса птиці є грубим порушенням?"
48. "Який із перерахованих етапів у режимі миття столового посуду в школах невірний?"
49. "Вкажіть порушення гігієнічних вимог під час приготування салату з свіжих овочів:"
50. "Які показники готової їжі повинна відмітити особа, відповідальна за зняття проби?"
51. "Які продукти в закладах для дітей та підлітків вимагають зняття проби?"
52. "Яким чином можна встановити фактичну вагу перших, третіх страв під час оцінки харчування в закладах для дітей?"
53. "Як можна визначити величину фактичного виходу порційних виробів?"
54. "Які дані повинні обов'язково вказуватися особою, відповідальною за зняття проби, в журналі "Бракераж готової продукції"?"
55. "Який варіант відповіді може вважатися правильним, якщо кількість залишків їжі в дошкільних закладах перевищує 15%?"

56. "Хто відбирає щоденні добові проби раціону в закладах для дітей?"
57. "Які основні умови відбору щоденних добових проб у закладах для дітей?"
58. "Хто вирішує питання про використання в їжу консервів у жерстяних банках за наявності іржі або деформації?"
59. "Що робити з партією рибних консервів, якщо зі зразка, надісланого до лабораторії, висіяні збудники ботулізму?"
60. "У яких випадках виникає необхідність відбору проб одночасно зі столу та з котла харчоблоку в дошкільному навчальному закладі?"
61. "Що з наведеного не відповідає вимогам до проведення С-вітамінзації готової їжі в дошкільному навчальному закладі?"
62. "Які умови повинні бути враховані під час відбирання проб другої страви в дошкільному навчальному закладі?"
63. "Хто може давати дозвіл на видачу готових страв після зняття проби в закладах для дітей та підлітків?"
64. "Як найбільш правильно відбирати добовий раціон в інтернатних закладах для дітей?"
65. "Які бульйони можуть використовуватись у харчуванні дітей?"
66. "Який фактор заважає накопиченню ботулотоксину в їжі?"
67. "Які продукти відіграють найбільшу роль у виникненні ботулізму?"
68. "Які бульйони найбагатші на екстрактивні речовини?"
69. "У яких продуктах можливе накопичення стафілококового ентеротоксину?"

70. "За рахунок яких із названих продуктів дитячий організм, в основному, забезпечується залізом?"
71. "У яких випадках працівники харчоблоків не допускаються до роботи, яка пов'язана з виробництвом, зберіганням і реалізацією харчових продуктів?"
72. "Які бульйони не викликають алергію у дітей і можуть бути рекомендовані для дієти з обмеженням азотистих речовин?"
73. "Який порядок допуску до роботи на харчоблоці осіб, що перенесли гостру кишкову інфекцію?"
74. "Які основні показники правильної організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах?"
75. "Для приготування салатів з сирих овочів на харчоблоці використовується дошка з таким маркуванням:"
76. "Застосування якого столового посуду допускається в дошкільних навчальних закладах?"
77. "Приготування яких страв забороняється в оздоровчих закладах для дітей?"
78. "Які продукти забороняється вживати в оздоровчих закладах для дітей?"
79. "Який захід є найефективнішим і реальним у профілактиці харчових токсикоінфекцій?"
80. "Вказати, за якими ознаками, виявленими під час зняття проби, страва оцінюється як недоброякісна?"