

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Запобіжний санітарний нагляд"

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **43**

1. "Укажіть правильне визначення "світловий коефіцієнт":"
2. "Укажіть порядок узгодження проектів будівництва і реконструкції харчових об'єктів із органами і закладами санепідслужби:"
3. "Які типи проектів будівництва харчових об'єктів використовують на практиці?"
4. "Використання яких типів проектів будівництва є найбільш економічним?"
5. "Укажіть послідовність розгляду проектів будівництва харчового об'єкта:"
6. "Яким може бути висновок по проекту будівництва харчового об'єкта?"
7. "Основними етапами запобіжного санітарного нагляду за будівництвом харчових підприємств є:"
8. "На якому етапі проектування створюється комісія з відбору ділянки для будівництва?"
9. "На що слід звертати особливу увагу під час розгляду пояснювальної записки проекту харчового об'єкта?"
10. "Основна увага під час розгляду ситуаційного плану проекту харчового об'єкта звертається на:"
11. "На що звертають увагу під час розгляду генерального плану проекту харчового підприємства?"
12. "До якого класу за санітарною класифікацією віднесені підприємства харчової промисловості?"
13. "Який документ використовують, як основний, під час вибору і відводу земельної ділянки під будівництво?"

14. "Рівень стояння ґрунтових вод на ділянці під будівництво має бути нижче підлоги підвала на :"
15. "Які проекти не підлягають узгодженню із органами територіального санітарного нагляду?"
16. "Хто складає проект висновку щодо розглянутого проекту харчового підприємства?"
17. "Хто підписує висновок на розглянутий проект харчового підприємства?"
18. "Що потребує найбільшої уваги санітарного лікаря під час будівництва харчового підприємства?"
19. "Не пізніше якого строку призначається державна комісія для приймання в експлуатацію об'єктів виробничого призначення?"
20. "В який строк створюються робоча приймальна комісія після отримання письмового повідомлення генпідрядчика про готовність об'єкта до здачі?"
21. "Чи може банк відмовити у фінансуванні будівництва харчового об'єкта на основі постанови головного лікаря СЕС про призупинення будівництва?"
22. "Як повинен діяти санітарний лікар у разі виявлення значних відхилень від проекту під час будівництва харчового об'єкта?"
23. "За якої кількості працюючих на промисловому підприємстві передбачається кімната для приймання їжі?"
24. "За якої кількості працюючих на промисловому підприємстві необхідно передбачити медичний пункт?"
25. "Мінімальний об'єм вентиляції на промислових підприємствах для кожного працюючого має складати:"

26. "В гарячих цехах, в приміщеннях для виготовлення кондитерських виробів необхідно проектувати такі системи вентиляції:"
27. "Які показники характеризують ефективність вентиляції виробничих приміщень підприємств харчової промисловості?"
28. "Укажіть, які показники характеризують штучне освітлення?"
29. "Яка система штучного освітлення є найбільш поширеною на підприємствах харчової промисловості?"
30. "Укажіть основний фактор, що впливає на рівень природного освітлення в закритому приміщенні?"
31. "Світловий коефіцієнт використовують з метою:"
32. "Як, використовуючи проект, можна розрахувати світловий коефіцієнт для даного приміщення?"
33. "Укажіть методику визначення коефіцієнта природного освітлення (КПО) приміщення за проектом будівництва:"
34. "Укажіть основні показники, що характеризують природне освітлення:"
35. "Укажіть, які функції покладаються на представника держсаннагляду, включеного до складу робочої комісії з підготовки об'єкта до здачі в експлуатацію:"
36. "В який строк призначається робоча комісія з підготовки збудованого об'єкта до здачі державній приймальній комісії?"
37. "В який строк призначається приймальна комісія для приймання побудованих об'єктів в експлуатацію?"

38. "За якою формою складається санслужбою висновок на розглянутий проект?"

39. "Укажіть оптимальне вирішення проблеми водопостачання харчового об'єкту?"

40. "Яка вода, що подається на харчовий об'єкт, є найбільш безпечною в санітарному відношенні?"

41. "Укажіть заходи щодо покращення якості води із відкритої водойми, якщо вона буде використовуватись на харчовому підприємстві:"

42. "Укажіть, який показник враховується під час розрахунку витрат води на харчовому підприємстві?"

43. "Яка із споруд механічного очищення найчастіше використовується для стічних вод підприємств харчової промисловості?"