Таблица 1. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Учебное заведение | ФГБОУ ВО «Астраханский ГМУ» Минздрава России |
| 2 | Специальность | 32.05.01 «Медико-профилактическое дело» |
| 3 | Дисциплина | Гигиена питания |
| 4 | Автор заданий | Ассистенты кафедры гигиены медико-профилактического факультета с курсом последипломного образования – Девришов Руслан Девришович, Хорошева Ирина Владимировна |
| 5 | Телефон | 8 (960)-858-71-76 |
| 6 | Электронная почта | memorydb@yandex.ru |
| 7 | СНИЛС | 162-747-088 84 |

Таблица 2. Перечень заданий по дисциплине

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид** | **Код** | **Текст названия трудовой функции/ вопроса задания/ вариантов ответа** |
| Ф | **ПК-7** | Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.  **ИД-1 ПК-7** владеет алгоритмом оценки фактического питания населения;  **ИД-2 ПК-7** владеет алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов;  **ИД-3 ПК-7** владеет алгоритмом оценки пищевого статуса;  **ИД-4 ПК-7** умеет оформлять заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения;  **ИД-5 ПК-7** владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции;  **ИД-6 ПК-7** владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов. |
| Ф | **ПК-14** | Способность и готовность к выполнению государственных функций в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей.  **ИД-1 ПК-14** владеет алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности и организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством РФ;  **ИД-2 ПК-14** умеет оформлять материалы по результатам проверки поднадзорных объектов (акт проверки, предписания об устранении выявленных нарушений, протокол об административном правонарушении, постановления по делу об административном правонарушении и др.);  **ИД-3 ПК-14** умеет оформлять экспертное заключение о соответствии /несоответствии факторов среды обитания, продукции, предметов, объектов, условий деятельности, оборудования, инвентаря обязательным санитарным требованиям в рамках надзорных мероприятий и санитарно-эпидемиологических экспертиз и оценок, а также с целью лицензирования отдельных видов деятельности и государственной регистрации отдельных видов продукции;  **ИД-4 ПК-14** владеет алгоритмом принятия мер по фактам причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров, работ и услуг;  **ИД-5 ПК-14** умеет оценивать содержание и результаты выполнения программ производственного контроля;  **ИД-6 ПК-14** умеет оформлять акт расследования случаев пищевого отравления;  **ИД-7 ПК-14** умеет оформлять акт расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений). |
|  | | |
| ***Выберите один правильный ответ*** | | |
|  | | |
| В | 001 | **В организациях торговли запрещена нарезка и продажа частями:** |
| О | А | тортов; |
| О | Б | сыров; |
| О | В | масла сливочного; |
| О | Г | колбасных изделий. |
|  |  |  |
| В | 002 | **Температура хранения большинства скоропортящихся продуктов:** |
| О | А | 2 - 6 °С; |
| О | Б | 7- 10 °С; |
| О | В | -2 - 0 °С; |
| О | Г | -8 - -4 °С. |
|  |  |  |
| В | 003 | **Количество принимаемых в организацию торговли скоропортящихся и замороженных продуктов должно соответствовать:** |
| О | А | объему работающего холодильного оборудования; |
| О | Б | количеству покупателей; |
| О | В | количеству работников; |
| О | Г | площадям складских помещений. |
|  |  |  |
| В | 004 | **Система управления качеством на пищевых объектах не включает в себя:** |
| О | А | сертификацию продукции; |
| О | Б | качественную гигиену производства; |
| О | В | качественную производственную практику; |
| О | Г | критические контрольные точки при анализе опасных факторов. |
|  |  |  |
| В | 005 | **Не предусматриваются отдельные входы на пищевые объекты для:** |
| О | А | представителей специальных служб; |
| О | Б | работников организаций по вывозу пищевых отходов; |
| О | В | посетителей; |
| О | Г | персонала. |
|  |  |  |
| В | 006 | **Камеры для хранения пищевых отходов должны иметь:** |
| О | А | самостоятельный выход во двор; |
| О | Б | отдельный вход из горячего цеха; |
| О | В | самостоятельный выход в экспедицию; |
| О | Г | отдельный вход из складских помещений. |
|  |  |  |
| В | 007 | **Средняя масса блюда на раздаче может отклоняться от нормы не более, чем на %:** |
| О | А | 3; |
| О | Б | 1; |
| О | В | 7; |
| О | Г | 5. |
|  |  |  |
| В | 008 | **При кейтеринговом обслуживании срок хранения горячих блюд в термосах не должен превышать часов:** |
| О | А | 3; |
| О | Б | 5; |
| О | В | 2; |
| О | Г | 4. |
|  |  |  |
| В | 009 | **Оборудование, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, по окончании работы следует тщательно промывать и дезинфицировать любым:** |
| О | А | разрешенным моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65°С; |
| О | Б | моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65 °С; |
| О | В | разрешенным моющим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 60°С; |
| О | Г | моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 60°С. |
|  |  |  |
| В | 010 | **С момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения реализация продукции из вскрытых потребительских упаковок разрешается в течение:** |
| О | А | 12 часов; |
| О | Б | 36 часов; |
| О | В | 18 часов; |
| О | Г | 24 часа. |
|  |  |  |
| В | 011 | **Чертежи технологической части проекта пищевого объекта должны давать возможность оценить:** |
| О | А | последовательность и поточность раздельной обработки продукции до и после тепловой обработки; |
| О | Б | количество посетителей за 1 час работы объекта; |
| О | В | количество работников пищевого объекта в смену; |
| О | Г | размеры отдельных производственных помещений. |
|  |  |  |
| В | 012 | **Наибольшее распространение среди генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения имеет:** |
| О | А | соя; |
| О | Б | рапс; |
| О | В | кукуруза; |
| О | Г | картофель. |
|  |  |  |
| В | 013 | **При составлении ежедневного меню в организациях общественного питания рекомендуется не включать одноименные блюда и гарниры в течение:** |
| О | А | 3 дня; |
| О | Б | 5 дней; |
| О | В | 1 день; |
| О | Г | 7 дней. |
|  |  |  |
| В | 014 | **Содержание гистамина контролируется в:** |
| О | А | рыбе семейств лососевых, скумбриевых, тунцовых, сельдевых; |
| О | Б | рыбе семейств карповых, частиковых, осетровых; |
| О | В | говядине, баранине, свинине; |
| О | Г | курице, индюшке, утке. |
|  |  |  |
| В | 015 | **Экологически обусловленные факторы химической опасности пищевых продуктов:** |
| О | А | токсичные элементы, радионуклиды, полихлорированные бифенилы, бенз(а)пирен; |
| О | Б | пестициды, радионуклиды, бенз(а)пирен, нитраты; |
| О | В | полихлорированные бифенилы, пестициды, бенз(а)пирен; |
| О | Г | пестициды, токсичные элементы, полихлорированные бифенилы, нитраты. |
|  |  |  |
| В | 016 | **Химические соединения, целенаправленно вносимые в процессе продовольственного производства:** |
| О | А | пестициды, стимуляторы роста, пищевые добавки; |
| О | Б | токсичные элементы, нитрозамины, нитраты; |
| О | В | нитрозамины, пестициды, нитраты, пищевые добавки; |
| О | Г | токсичные элементы, стимуляторы роста, нитрозамины. |
|  |  |  |
| В | 017 | **Из регламентируемых в зерне веществ наибольший вклад в общепопуляционную чужеродную нагрузку вносят:** |
| О | А | пестициды, токсичные элементы, микотоксины; |
| О | Б | нитраты, полихлорированные бифенилы, радионуклиды; |
| О | В | нитрозамины, афлатоксин, бенз(а)пирен; |
| О | Г | патулин, бенз(а)пирен, нитрозамины. |
|  |  |  |
| В | 018 | **При выращивании овощей и фруктов широко используются минеральные удобрения и пестициды, что определяет необходимость регламентирования во всей плодоовощной продукции:** |
| О | А | нитратов, изомеров ГХЦГ; |
| О | Б | радионуклидов, полихлорированных бифенилов; |
| О | В | токсичных элементов, бенз(а)пирена; |
| О | Г | микотоксинов, нитрозаминов. |
|  |  |  |
| В | 019 | **При длительном кулинарном перегреве растительных масел возникает опасность:** |
| О | А | увеличения кислотного и перекисного чисел, разрушения токоферолов и фосфолипидов; |
| О | Б | уменьшения кислотного и перекисного чисел, изомеризации жирных кислот; |
| О | В | разрушения фосфолипидов, уменьшения кислотного числа, изомеризации жирных кислот; |
| О | Г | увеличения кислотного числа, уменьшения перекисного числа, разрушения токоферолов. |
|  |  |  |
| В | 020 | **В питании запрещено использовать молоко, полученное от животных больных:** |
| О | А | туберкулезом с клиническими проявлениями, маститом; |
| О | Б | ящуром, с положительной реакцией на туберкулиновую пробу; |
| О | В | ящуром, бруцеллезом; |
| О | Г | с положительной реакцией на туберкулиновую пробу, бруцеллезом. |
|  |  |  |
| В | 021 | **Наиболее жесткие микробиологические нормативы у молока:** |
| О | А | после завершения пастеризации на молокозаводе; |
| О | Б | при приемке на молокозавод; |
| О | В | в обороте; |
| О | Г | перед отправкой в торговую сеть. |
|  |  |  |
| В | 022 | **При выборе мясопродуктов ежесуточного рациона взрослого здорового человека необходимо отдавать предпочтение:** |
| О | А | нежирным мясу и птице; |
| О | Б | колбасным изделиям; |
| О | В | замороженным полуфабрикатам; |
| О | Г | консервам. |
|  |  |  |
| В | 023 | **Заболевания, которые могут возникнуть у человека при употреблении мяса от больных животных:** |
| О | А | бруцеллез, трихинеллез; |
| О | Б | мастит, описторхоз; |
| О | В | дифиллоботриоз, описторхоз; |
| О | Г | описторхоз, эхинококкоз. |
|  |  |  |
| В | 024 | **Мясо, пораженное финнами свиного цепня, может быть использовано в питании, если:** |
| О | А | число финн на площади 40 см2 не более 3, применяется предварительная жесткая тепловая обработка при 100° С или замораживание до -18°С; |
| О | Б | число финн на площади 40 см2 не более 5, применяется предварительная тепловая обработка при 100 °С или замораживание до -10°С; |
| О | В | число финн на площади 50 см2 не более 8, применяется предварительная тепловая обработка при 80°С или замораживание до -10°С; |
| О | Г | число финн на площади 40 см2 не более 1, применяется предварительная жесткая тепловая обработка при 90 °С или замораживание до -8°С. |
|  |  |  |
| В | 025 | **Мясо животных признается непригодным для целей питания и подлежит технической утилизации или уничтожению при обнаружении:** |
| О | А | одной личинки трихинеллы, более трех финн свиного цепня на площади 40 см2; |
| О | Б | одной финны свиного цепня на площади 40 см2, эхинококка; |
| О | В | двух финн свиного цепня на площади 40 см2, одной личинки описторхиса; |
| О | Г | одной финны свиного цепня на площади 40 см2, альвеококка. |
|  |  |  |
| В | 026 | **Рыбные пресервы, в отличие от консервов:** |
| О | А | не подвергаются предварительной стерилизации, как правило содержат консерванты, хранятся при 0°С -8°С; |
| О | Б | подвергаются предварительной стерилизации, не содержат консерванты, хранятся при +2°С - +8°С; |
| О | В | не подвергаются предварительной стерилизации, не содержат консерванты, хранятся при +2°С - +8°С; |
| О | Г | не подвергаются предварительной стерилизации, не содержат консерванты, хранятся при +4°С - +10°С. |
|  |  |  |
| В | 027 | **Рыба может стать причиной возникновения у человека следующих гельминтозов:** |
| О | А | дифиллоботриоза, описторхоза; |
| О | Б | тениидоза, описторхоза; |
| О | В | дифиллоботриоза, трихинеллеза; |
| О | Г | тениидоза, дифиллоботриоза. |
|  |  |  |
| В | 028 | **В рыбе и морепродуктах регламентируются:** |
| О | А | полихлорированные бифенилы, токсичные элементы, радионуклиды; |
| О | Б | диоксины, патулин, нитриты; |
| О | В | метафос, 2,4 бензпирен, нитраты; |
| О | Г | нитраты, нитриты, нитрозамины. |
|  |  |  |
| В | 029 | **Радионуклиды, постоянно нормируемые в пищевых продуктах:** |
| О | А | цезий-137, стронций-90; |
| О | Б | плутоний-239, калий-40; |
| О | В | йод-131, стронций-89; |
| О | Г | цезий-134, плутоний-239. |
|  |  |  |
| В | 030 | **Практические мероприятия в зоне радиационной аварии по снижению радионуклидной нагрузки, обусловленной йодом-131:** |
| О | А | 1-2 месячный запрет использования местного молока и мяса, проведение йодной профилактики препаратами йодида калия; |
| О | Б | 6-и месячный запрет использования всех местных пищевых продуктов, проведение профилактики небольшими дозами алкоголя; |
| О | В | 3-4 месячный запрет на использование местных овощей и грибов, проведение йодной профилактики йодированной солью; |
| О | Г | 4-5 месячный запрет использования местных овощей и фруктов, проведение йодной профилактики йодированной солью. |
|  |  |  |
| В | 031 | **Максимальное количество радионуклидов на загрязненных территориях накапливают:** |
| О | А | грибы, рыба, птица; |
| О | Б | овощи, фрукты, зерновые; |
| О | В | мясо, молоко, яйца; |
| О | Г | овощи, молоко, яйца. |
|  |  |  |
| В | 032 | **Способ тепловой кулинарной обработки, способствующий максимальной деконтаминации продукта:** |
| О | А | варка; |
| О | Б | запекание; |
| О | В | тушение; |
| О | Г | жарка. |
|  |  |  |
| В | 033 | **Из молока радионуклиды переходят в продукцию переработки в количестве:** |
| О | А | обратно пропорциональном жирности конечного продукта; |
| О | Б | обратно пропорциональном содержанию белка в конечном продукте; |
| О | В | прямо пропорциональном содержанию белка в конечном продукте; |
| О | Г | прямо пропорциональном жирности конечного продукта. |
|  |  |  |
| В | 034 | **Основные принципы построения рациона питания**  **населения на загрязненной радионуклидами территории:** |
| О | А | увеличение доли белков животного происхождения, ограничение поступления полиненасыщенных жирных кислот, увеличение на 20-50% поступления витаминов-антиоксидантов, пищевых волокон, кальция, железа, селена, йода, калия; |
| О | Б | увеличение доли моно- и дисахаридов, ограничение поступления мононенасыщенных жирных кислот, увеличение на 20-50% поступления витаминов-антиоксидантов, пищевых волокон, кальция, железа, селена, йода, калия; |
| О | В | уменьшение доли поступления йода, пищевых волокон, селена, ограничение поступления животных белков, увеличение поступления на 75% мононенасыщенных жирных кислот; |
| О | Г | уменьшение доли белков животного происхождения, увеличение поступления полиненасыщенных жирных кислот, увеличение на 80-100% поступления витаминов-антиоксидантов, пищевых волокон, кальция, железа, селена, йода, калия. |
|  |  |  |
| В | 035 | **Лечебно-профилактическим называется питание лиц:** |
| О | А | работающих в условиях неблагоприятного (особо вредного) воздействия производственной среды, направленное в первую очередь на профилактику профессиональных заболеваний; |
| О | Б | находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях; |
| О | В | проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеваний; |
| О | Г | находящихся в зоне стихийных бедствий. |
|  |  |  |
| В | 036 | **Виды лечебно-профилактического питания:** |
| О | А | рационы, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектин; |
| О | Б | профилактические завтраки, обеды, ужины; |
| О | В | блюда, напитки, специализированные продукты; |
| О | Г | витаминные препараты, горячие обеды, сухие пайки, пектин. |
|  |  |  |
| В | 037 | **Рационы лечебно-профилактического питания:** |
| О | А | варианты № 1,2, 2а, 3, 4, 4а, 46, 5: выдаются, как правило, перед началом смены; должны содержать не менее 50% суточной потребности в нутриентах и энергии; |
| О | Б | варианты № 1,2, 3, 4, 5, 6: выдаются в обеденный перерыв; должны содержать не менее 30% суточной потребности в нутриентах и энергии; |
| О | В | варианты № 1, 1а, 16, 2а, За, 4а, 46, 5, 6, 7а, выдаются в конце рабочей смены и содержат не менее 15% суточной потребности в нутриентах и энергии; |
| О | Г | варианты №1, 2, 3, 4, выдаются ежедневно и содержат не менее 80% суточной потребности в нутриентах и энергии. |
|  |  |  |
| В | 038 | **Витаминные препараты в качестве отдельного вида лечебно-профилактического питания выдаются при работе в условиях:** |
| О | А | высоких температур, действия никотинсодержащей пыли; |
| О | Б | низких температур, шума, вибрации, ионизирующего излучения; |
| О | В | контакта с анилиновыми красителями; |
| О | Г | высокой влажности, шума, ионизирующего излучения. |
|  |  |  |
| В | 039 | **Для поддержания водно-электролитного баланса у работников в условиях высоких температур необходимо:** |
| О | А | употреблять расчетное количество воды (или минеральной воды, белково-витаминных и травяных напитков) через каждые 25-30 минут работы; |
| О | Б | употреблять газированные безалкогольные напитки по желанию в течение рабочей смены; |
| О | В | употреблять расчетное количество воды (или минеральной воды, белково-витаминных и травяных напитков) через каждые 50-60 минут работы и по желанию - кофе, какао, прохладительные напитки; |
| О | Г | употреблять соки или морсы по желанию в течение рабочей смены. |
|  |  |  |
| В | 040 | **Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается с лет:** |
| О | А | 11; |
| О | Б | 14; |
| О | В | 7; |
| О | Г | 18. |
|  |  |  |
| В | 041 | **Номенклатура постоянно действующих диет в многопрофильном стационаре на 200 коек устанавливается в соответствии с:** |
| О | А | его профилем и утверждается на совете по лечебному питанию; |
| О | Б | возможностями пищеблока и утверждается зам. главного врача по лечебной работе; |
| О | В | его основным профилем и утверждается врачом диетологом; |
| О | Г | распоряжением специалиста Роспотребнадзора. |
|  |  |  |
| В | 042 | **Во всех ЛПО должна проводиться:** |
| О | А | 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; |
| О | Б | С-витаминизация готовой пищи в зимне-весенний период из расчета 100 мг аскорбиновой кислоты на одного взрослого; |
| О | В | А-витаминизация готовой пищи в летне-осенний период из расчета 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого и 0,5 мг ретинолового эквивалента для беременных и кормящих женщин; |
| О | Г | круглогодичная А-витаминизация готовой пищи из расчета 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого пациента, включая беременных и кормящих. |
|  |  |  |
| В | 043 | **Суточные пробы готовой пищи в ЛПО оставляются ежедневно в количестве:** |
| О | А | одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток; |
| О | Б | одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток; |
| О | В | одной порции первого блюда и одной порции второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение трех суток; |
| О | Г | двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток. |
|  |  |  |
| В | 044 | **Патогенные микроорганизмы, наличие которых не допускается в 25 г пищевого продукта:** |
| О | А | сальмонеллы, листерии; |
| О | Б | кишечная палочка, протей; |
| О | В | протей, клостридии; |
| О | Г | кишечная палочка, золотистый стафилококк. |
|  |  |  |
| В | 045 | **Патогенные микроорганизмы, способные к сохранению и размножению при стандартной температуре бытового холодильника (4±2°С):** |
| О | А | кишечные палочки 0157:Н7, листерии, йерсинии; |
| О | Б | сальмонеллы, клостридии, энтерококки; |
| О | В | ротавирусы, стафилококки, сальмонеллы; |
| О | Г | энтеровирусы, клостридии, листерии. |
|  |  |  |
| В | 046 | **Пищевыми отравлениями называются:** |
| О | А | острые (реже хронические) заболевания, возникающие в результате употребления пищи, значительно обсемененной условно-патогенными видами микроорганизмов или содержащей токсичные для организма вещества микробной и немикробной природы; |
| О | Б | острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи с истекшим сроком годности; |
| О | В | острые заболевания, возникающие в результате употребления недоброкачественной пищи или токсичных для организма непищевых веществ (компонентов) различной природы; |
| О | Г | хронические заболевания, возникающие в результате длительного употребления пищи, содержащей патогенные микроорганизмы или токсичные вещества микробной и немикробной природы. |
|  |  |  |
| В | 047 | **К пищевым отравлениям не относятся заболевания, связанные с алиментарным поступлением в организм:** |
| О | А | алкоголя; |
| О | Б | фазина; |
| О | В | пестицида; |
| О | Г | соланина. |
|  |  |  |
| В | 048 | **Пищевые токсикозы вызывают:** |
| О | А | стафилококки, клостридии, B.cereus; |
| О | Б | протей, энтерококки, листерии; |
| О | В | стрептококки, сальмонеллы, кишечные палочки; |
| О | Г | листерии, сальмонеллы, протей. |
|  |  |  |
| В | 049 | **Количество условно-патогенных бактерий, вызывающее клинические формы пищевых токсикоинфекций (КОЕ/г продукта):** |
| О | А | 10x5-10х6; |
| О | Б | 10-100; |
| О | В | 10x3-10х4 |
| О | Г | 10x2-10х3. |
|  |  |  |
| В | 050 | **Подавляющее число случаев ботулизма связано с употреблением в пищу:** |
| О | А | консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления; |
| О | Б | салатов домашнего приготовления; |
| О | В | колбасных изделий заводского приготовления; |
| О | Г | фаст-фуда. |
|  |  |  |
| В | 051 | **Блюда, в которых стафилококковый энтеротоксин способен накапливаться при комнатной температуре в течение 3-4 часов до пороговой дозы:** |
| О | А | котлета с картофельным пюре, макароны по-флотски, молочная каша; |
| О | Б | тушеное мясо с маринованными овощами, щи из кислой капусты, рыба, запеченная в лимонном соусе; |
| О | В | рассольник с мясом, жареные кабачки, салат из свежих овощей, заправленный растительным маслом; |
| О | Г | голубцы с рисом и мясом, борщ с мясом, ягодный компот. |
|  |  |  |
| В | 052 | **Неблагоприятные условия для размножения микроорганизмов в пище:** |
| О | А | pH < 4,4, водная активность < 0,85; |
| О | Б | pH > 4,4, водная активность > 0,85; |
| О | В | pH < 5,4, водная активность > 0,8; |
| О | Г | pH < 5,4, водная активность < 0,95. |
|  |  |  |
| В | 053 | **Температурный интервал, при котором количество мезофильных условно-патогенных микроорганизмов в пище удваивается каждые 15-20 минут:** |
| О | А | 15° - 45°С; |
| О | Б | 8° - 14°С; |
| О | В | 0°- 6°С; |
| О | Г | 50° - 60°С. |
|  |  |  |
| В | 054 | **Хранение пищевых продуктов и блюд в холодильнике при температуре 4±2°С:** |
| О | А | стабилизирует количество мезофильных микроорганизмов и препятствует токсинообразованию; |
| О | Б | способствует инактивации токсинов и прекращает размножение микроорганизмов; |
| О | В | приводит к гибели микроорганизмов, но не способствует инактивации токсинов; |
| О | Г | приводит к гибели микроорганизмов и инактивации токсинов. |
|  |  |  |
| В | 055 | **Понижение водной активности в пищевой рецептуре достигается:** |
| О | А | добавлением сахара или поваренной соли; |
| О | Б | введением консервантов; |
| О | В | добавлением уксуса; |
| О | Г | введением глутамата натрия. |
|  |  |  |
| В | 056 | **Для предотвращения накопления микроорганизмов во вторых блюдах и гарнирах они, в соответствии с санитарными правилами, должны быть реализованы в предприятиях общественного питания в течение, имея температуру не ниже:** |
| О | А | 1-3 часа, 65° С; |
| О | Б | 3-4 часа, 75° С; |
| О | В | 0,5-1 час, 40° С; |
| О | Г | 5-8 часов, 45°С. |
|  |  |  |
| В | 057 | **Основной причиной значительного накопления (за счет интенсивного размножения) бактерий в пищевых продуктах является несоблюдение:** |
| О | А | температурного режима и сроков хранения; |
| О | Б | микробиологических нормативов продовольственного сырья; |
| О | В | товарного соседства при хранении продуктов; |
| О | Г | личной гигиены персоналом пищевого объекта. |
|  |  |  |
| В | 058 | **Окончательный диагноз «пищевое отравление» устанавливают после:** |
| О | А | получения данных лабораторных исследований; |
| О | Б | анализа эпидемиологической обстановки; |
| О | В | сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта; |
| О | Г | анализа первичных симптомов заболевания. |
|  |  |  |
| В | 059 | **К задачам лабораторной диагностики пищевых отравлений не относится:** |
| О | А | выявление подозреваемого продукта; |
| О | Б | выработка тактики специфического лечения; |
| О | В | установление идентичности штаммов, выделенных из различных лабораторных материалов; |
| О | Г | идентификация причинного фактора отравления с целью установления окончательного диагноза. |
|  |  |  |
| В | 060 | **Микотоксины - это органические природные соединения, являющиеся вторичными метаболитами:** |
| О | А | почвенных микроскопических грибов, паразитирующих на различных растениях, и обладающие высокой устойчивостью к основным режимам обработки пищи; |
| О | Б | почвенных микроскопических грибов и накапливающиеся в готовой пище при нарушенных условиях ее хранения; |
| О | В | высших ядовитых грибов и накапливающиеся в готовой пище при нарушенных сроках ее хранения; |
| О | Г | высших ядовитых грибов и обладающие устойчивостью к основным режимам обработки пищи. |
|  |  |  |
| В | 061 | **Микотоксин, не обладающий канцерогенной активностью:** |
| О | А | дезоксиниваленол; |
| О | Б | фуманизин; |
| О | В | патулин; |
| О | Г | афлатоксин. |
|  |  |  |
| В | 062 | **Пищевая технология, снижающая концентрацию фузариотоксинов:** |
| О | А | переработка зерна на муку, крупу, крахмал; |
| О | Б | экструзионное производство; |
| О | В | пивное производство; |
| О | Г | выпечка хлеба. |
|  |  |  |
| В | 063 | **Основное токсическое соединение бледной поганки:** |
| О | А | аманитин; |
| О | Б | мусциол; |
| О | В | амигдалин; |
| О | Г | соланин. |
|  |  |  |
| В | 064 | **Один из самых опасных маринотоксинов, имеющих видовую специфичность (рыбы семейства округлых):** |
| О | А | тетродотоксин; |
| О | Б | цигуатоксин; |
| О | В | сакситоксин; |
| О | Г | скомбротоксин. |
|  |  |  |
| В | 065 | **Гигиеническая классификация пестицидов учитывает их:** |
| О | А | токсичность, степень кумуляции, стойкость в объектах окружающей среды; |
| О | Б | механизм действия, стойкость в объектах окружающей среды, цель использования; |
| О | В | степень кумуляции, химическую структуру, механизм действия; |
| О | Г | химическую структуру, цель использования, механизм действия. |
|  |  |  |
| В | 066 | **Большинство пестицидов, попадая в организм, подвергаются:** |
| О | А | метаболической активации; |
| О | Б | депонированию; |
| О | В | инактивации; |
| О | Г | полной детоксикации. |
|  |  |  |
| В | 067 | **При отравлении фосфорорганическими пестицидами первые симптомы интоксикации по холинергическому типу появляются при снижении активности:** |
| О | А | холинэстеразы на 30% и более; |
| О | Б | холинэстеразы на 10-20%; |
| О | В | лактатдегидрогеназы на 30% и более; |
| О | Г | лактатдегидрогеназы на 10-20%. |
|  |  |  |
| В | 068 | **Нормативы, связанные с применением пестицидов:** |
| О | А | допустимая суточная доза, МДУ в пищевых продуктах, ПДК в почве; |
| О | Б | максимальная суточная доза, ПДК в пищевых продуктах, МДУ в почве; |
| О | В | среднесуточная доза, МДУ в почве, ПДК в пищевых продуктах; |
| О | Г | допустимая суточная доза, ПДК в пищевых продуктах, ПДК в почве. |
|  |  |  |
| В | 069 | **При принятии решения о способах деконтаминационной переработки пищевой продукции, загрязненной фосфорорганическими пестицидами (ФОП), принимается во внимание:** |
| О | А | низкая стойкость ФОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке; |
| О | Б | высокая стойкость ФОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке; |
| О | В | высокая стойкость ФОП в окружающей среде, низкая стойкость к высокотемпературной обработке; |
| О | Г | низкая стойкость ФОП в течение времени и высокая по отношению к высокотемпературной обработке. |
|  |  |  |
| В | 070 | **При принятии решения о способах леконт амин-анионной переработки пищевой продукции, загрязненной хлорорганическими пестицидами (ХОП), принимается во внимание их приоритетное концентрирование в:** |
| О | А | жирах; |
| О | Б | растворимых компонентах продовольствия; |
| О | В | комплексах пищевых волокон; |
| О | Г | нерастворимых компонентах продовольствия. |
|  |  |  |
| В | 071 | **Прямыми метгемоглобинобразователями являются:** |
| О | А | нитриты; |
| О | Б | нитрозамины; |
| О | В | нитраты и нитрозамины; |
| О | Г | нитраты. |
|  |  |  |
| В | 072 | **Повышенные МДУ нитратов устанавливаются для:** |
| О | А | ранних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях защищенного грунта; |
| О | Б | поздних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях открытого грунта; |
| О | В | поздних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях защищенного грунта; |
| О | Г | ранних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях открытого грунта. |
|  |  |  |
| В | 073 | **Существенному снижению концентрации нитратов в пищевой продукции способствуют:** |
| О | А | очистка, вымачивание, тепловая обработка, квашение; |
| О | Б | сушка, замораживание, соление, копчение; |
| О | В | вымачивание, варка, соление, сушка; |
| О | Г | замораживание, квашение, тепловая обработка. |
|  |  |  |
| В | 074 | **Канцерогенные N-нитрозамины образуются и накапливаются при:** |
| О | А | копчении мясопродуктов и рыбы, производстве пивного солода; |
| О | Б | квашении капусты; |
| О | В | запекании рыбы и овощей; |
| О | Г | варке мяса и рыбы, выпекании хлебобулочных изделий. |
|  |  |  |
| В | 075 | **Канцерогенный акриламид образуется и накапливается в процессе:** |
| О | А | жаренья и выпекания при температуре выше 120°С; |
| О | Б | варки и кипячения при температуре 100°С; |
| О | В | холодного дымового копчения; |
| О | Г | квашения и маринования. |
|  |  |  |
| В | 076 | **Санитарно-защитные зоны для пищевых объектов проектируются исходя из:** |
| О | А | класса опасности объекта; |
| О | Б | площади, занимаемой объектом; |
| О | В | профиля объекта; |
| О | Г | мощности объекта. |
|  |  |  |
| В | 077 | **Расположение производственных цехов пищевого объекта должно обеспечивать поточность раздельной обработки продукции:** |
| О | А | сырой и готовой к употреблению; |
| О | Б | мяса и птицы; |
| О | В | различных видов сырых овощей; |
| О | Г | различных видов рыбы и морепродуктов; |
|  |  |  |
| В | 078 | **Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых объектов является формой:** |
| О | А | оценки соответствия требованиям санитарного законодательства; |
| О | Б | организации производственного контроля; |
| О | В | управления процессом производства; |
| О | Г | контроля производственных процессов. |
|  |  |  |
| В | 078 | **Пищевые объекты не могут функционировать при отсутствии:** |
| О | А | холодной или горячей воды; |
| О | Б | центрального отопления; |
| О | В | систем ионизации воздуха; |
| О | Г | систем кондиционирования воздуха. |
|  |  |  |
| В | 079 | **В личные медицинские книжки работников пищевых объектов вносят данные о прохождении:** |
| О | А | предварительного и периодических медицинских осмотров и обследований, результатах аттестации по итогам гигиенического обучения; |
| О | Б | предварительного медицинского осмотра, сведения о раннее сделанных прививках; |
| О | В | предварительного медицинского осмотра и результатах аттестации по итогам гигиенического обучения; |
| О | Г | периодических медицинских осмотров и обследований. |
|  |  |  |
| В | 080 | **Объектами производственного контроля на пищевых предприятиях являются:** |
| О | А | критические контрольные точки; |
| О | Б | начальный и конечный этапы производства; |
| О | В | опасные с позиций травматизма этапы производства; |
| О | Г | условия хранения продовольственного сырья. |
|  |  |  |
| В | 081 | **Критические контрольные точки - это:** |
| О | А | стадии производства (оборота), на которых возможно осуществление контроля и предотвращение (удаление) опасного фактора; |
| О | Б | участки производства с повышенным риском травматизма персонала; |
| О | В | этапы производственного процесса, на которых возможно микробное обсеменение продукции; |
| О | Г | временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства. |
|  |  |  |
| В | 082 | **При планировке помещений кондитерского цеха в обязательном порядке должно быть предусмотрено:** |
| О | А | исключение пересекающихся потоков сырья и готовой продукции; |
| О | Б | создание условий для изолированного приготовления различных видов кондитерских изделий; |
| О | В | создание условий для сокращения потерь или перерасхода дорогостоящего сырья; |
| О | Г | создание условий для хранения неиспользованного сырья. |
|  |  |  |
| В | 083 | **Наименьшие потери аскорбиновой кислоты при тепловой обработке овощей и фруктов достигаются:** |
| О | А | закладкой продукции в кипящую воду с последующим доведением до готовности; |
| О | Б | закладкой продукции в холодную воду с последующим быстрым нагревом до кипения и кипячением в течение 30 минут; |
| О | В | закладкой продукции в теплую воду с последующим доведением до готовности при интенсивном кипении; |
| О | Г | закладкой продукции в холодную воду с последующим постепенным нагревом и кипячением. |
|  |  |  |
| В | 084 | **Температура первых, вторых и холодных третьих блюд на раздаче должна быть соответственно:** |
| О | А | 75°С, 65°С и 14°С; |
| О | Б | 77°С, 50°С и 10°С; |
| О | В | 70°С, 60°С и 18°С; |
| О | Г | 65°С, 55°С и 20°С. |
|  |  |  |
| В | 085 | **При наличии в организации мелкорозничной торговли одного рабочего места допускается реализация:** |
| О | А | продукции только в промышленной упаковке; |
| О | Б | только не скоропортящейся продукции; |
| О | В | только хлебобулочных изделий; |
| О | Г | только плодоовощной продукции. |
|  |  |  |
| В | 086 | **Не допускается применение пищевых добавок с целью:** |
| О | А | маскировки запаха, несвойственного данному виду продукта; |
| О | Б | изменения кислотности продукта; |
| О | В | изменения консистенции продукта; |
| О | Г | изменения цвета продукта. |
|  |  |  |
| В | 087 | **Не допускается применять пищевые красители в следующих пищевых продуктах:** |
| О | А | соках фруктовых; |
| О | Б | кондитерских изделиях; |
| О | В | прохладительных напитках; |
| О | Г | колбасных изделиях. |
|  |  |  |
| В | 088 | **Государственной регистрации подлежит:** |
| О | А | продукция детского питания; |
| О | Б | плодоовощная продукция; |
| О | В | молочная продукция; |
| О | Г | мясная продукция. |
|  |  |  |
| В | 089 | **Задача первого этапа санитарно- эпидемиологической экспертизы партии пищевой продукции это оценка соответствия:** |
| О | А | документального сопровождения партии продукции; |
| О | Б | органолептических показателей образца продукции; |
| О | В | микробиологических показателей образца продукции; |
| О | Г | условий и сроков хранения партии продукции. |
|  |  |  |
| В | 090 | **При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции:** |
| О | А | признается потенциально опасной и изымается из оборота; |
| О | Б | требует незамедлительной реализации по сниженной стоимости; |
| О | В | требует немедленного уничтожения или технической утилизации; |
| О | Г | требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи. |
|  |  |  |
| В | 091 | **Порядок и срок исполнения предписания об утилизации некачественной пищевой продукции:** |
| О | А | владелец в трехдневный срок предоставляет в орган государственного надзора документальное подтверждение о судьбе снятой с реализации партии; |
| О | Б | владелец в двухнедельный срок предоставляет в орган государственного надзора информацию о судьбе снятой с реализации партии; |
| О | В | специалисты, уполномоченные осуществлять госсанэпиднадзор, в трехдневный срок обеспечивают утилизацию снятой с реализации партии; |
| О | Г | владелец в недельный срок предоставляет в орган государственного надзора документальное подтверждение о судьбе снятой с реализации партии. |
|  |  |  |
| В | 092 | **Пищевая продукция, вырабатываемая из или с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) и находящаяся в обороте в РФ должна:** |
| О | А | иметь свидетельство о государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 0,9%; |
| О | Б | подвергаться процедуре обязательного декларирования соответствия и маркироваться при содержании ГМО более 5%; |
| О | В | маркироваться при содержании ГМО более 15%; |
| О | Г | иметь свидетельство и государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 1,5%. |
|  |  |  |
| В | 093 | **Допустимые концентрации миграции устанавливаются для:** |
| О | А | мономеров и вспомогательных технологических компонентов полимерного материала, контактирующего с пищевыми продуктами; |
| О | Б | полимеров, контактирующих с пищевыми продуктами; |
| О | В | токсичных элементов и радионуклидов, содержащихся в почвах сельскохозяйственных угодий; |
| О | Г | химических соединений, присутствующих в воде, используемой для мытья и приготовления пищевых продуктов. |
|  |  |  |
| В | 094 | **Регламент применения синтетических и полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, не учитывает:** |
| О | А | объем контактирующей пищевой продукции; |
| О | Б | вид контактирующей пищевой продукции; |
| О | В | температуру контактирующей пищевой продукции; |
| О | Г | кратность использования контактирующих изделий и материалов. |
|  |  |  |
| В | 095 | **Из числа наноматериалов в пищевой промышленности используются материалы:** |
| О | А | содержащие функциональные наночастицы размером 1-100 нм; |
| О | Б | состоящие из наночастиц размерами 1-100 нм; |
| О | В | содержащие функциональные наночастицы размером менее 1 нм; |
| О | Г | состоящие из измельченного до наноразмеров (1-100 нм) пищевого сырья и компонентов. |
|  |  |  |
| В | 096 | **Форма обязательного подтверждения соответствия специализированной пищевой продукции требованиям нормативно-технических документов:** |
| О | А | государственная регистрация; |
| О | Б | декларирование соответствия; |
| О | В | лицензирование; |
| О | Г | сертификация. |
|  |  |  |
| В | 097 | **К специализированной пищевой продукции не относятся:** |
| О | А | пищевые добавки; |
| О | Б | продукты для диетического профилактического питания; |
| О | В | продукты для диетического лечебного питания; |
| О | Г | продукты для детского питания. |
|  |  |  |
| В | 098 | **Пищевая продукция для питания спортсменов относится к:** |
| О | А | специализированной; |
| О | Б | диетической; |
| О | В | профилактической; |
| О | Г | новой. |
|  |  |  |
| В | 099 | **Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежит:** |
| О | А | непереработанная пищевая продукция животного происхождения; |
| О | Б | готовая пищевая продукция животного происхождения; |
| О | В | готовая пищевая продукция растительного происхождения; |
| О | Г | непереработанная пищевая продукция растительного происхождения. |
|  |  |  |
| В | 100 | **К «новой» относится пищевая продукция:** |
| О | А | произведенная с использованием ГМО; |
| О | Б | произведенная по новой рецептуре; |
| О | В | произведенная с использованием нового технологического оборудования; |
| О | Г | для искусственного вскармливания. |
|  |  |  |
| В | 101 | **Декларированию соответствия подлежит вся пищевая продукция, за исключением:** |
| О | А | непереработанной пищевой продукции животного происхождения; |
| О | Б | непереработанной пищевой продукции растительного происхождения; |
| О | В | молочной пищевой продукции; |
| О | Г | мясной пищевой продукции. |
|  |  |  |
| В | 102 | **Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов обосновываются и устанавливаются:** |
| О | А | изготовителем; |
| О | Б | министерством здравоохранения; |
| О | В | контрольно-надзорными органами; |
| О | Г | органами по сертификации. |
|  |  |  |
| В | 103 | **Этап регулярной обработки столовой посуды, не предусмотренный для аналогичной обработки кухонной посуды:** |
| О | А | дезинфекция; |
| О | Б | ополаскивание; |
| О | В | обсушивание; |
| О | Г | мытье. |
|  |  |  |
| В | 104 | **На предприятии общественного питания запрещены к использованию яйца:** |
| О | А | утиные; |
| О | Б | куриные диетические; |
| О | В | перепелиные; |
| О | Г | куриные столовые. |
|  |  |  |
| В | 105 | **На предприятии общественного питания температура горячей воды должна быть не ниже:** |
| О | А | 65 °С; |
| О | Б | 70 °С; |
| О | В | 60 °С; |
| О | Г | 55 °С. |
|  |  |  |
| В | 106 | **На предприятии общественного питания разделочный инвентарь имеет специальную маркировку в целях:** |
| О | А | предупреждения пищевых отравлений; |
| О | Б | предупреждения перемешивания разнородной продукции; |
| О | В | удобства его использования персоналом; |
| О | Г | количественного учета используемого инвентаря. |
|  |  |  |
| В | 107 | **На предприятии общественного питания запрещается принимать:** |
| О | А | продукцию домашнего приготовления; |
| О | Б | непотрошеную дичь; |
| О | В | консервы в стеклянных банках; |
| О | Г | продукцию с истекающими сроками годности. |
|  |  |  |
| В | 108 | **На предприятии общественного питания готовность котлетных изделий достигается температурой в толще продукта не ниже:** |
| О | А | 90 °С в течение 5 мин; |
| О | Б | 90 °С в течение 2 мин; |
| О | В | 80 °С в течение 5 мин; |
| О | Г | 80 °С в течение 2 мин. |
|  |  |  |
| В | 109 | **На предприятии общественного питания допускается изготовление яичницы-глазуньи только из яиц:** |
| О | А | куриных диетических; |
| О | Б | перепелиных; |
| О | В | гусиных; |
| О | Г | куриных столовых. |
|  |  |  |
| В | 110 | **На предприятии общественного питания промывка отваренных гарниров (макароны, рис) осуществляется только:** |
| О | А | горячей кипяченой водой; |
| О | Б | бутилированной водой комнатной температуры; |
| О | В | кипяченой водой комнатной температуры; |
| О | Г | холодной водопроводной водой. |
|  |  |  |
| В | 111 | **На предприятии общественного питания запрещается изготовление:** |
| О | А | макарон по-флотски; |
| О | Б | блинчиков с мясной начинкой; |
| О | В | мясного студня; |
| О | Г | рыбного заливного. |
|  |  |  |
| В | 112 | **Приготовление блюд на мангалах, решетках в местах отдыха и на улице разрешается при условии использования полуфабрикатов, изготовленных:** |
| О | А | в стационарных организациях общественного питания; |
| О | Б | на пищевых производствах; |
| О | В | на месте реализации; |
| О | Г | в передвижном пищеблоке. |
|  |  |  |
| В | 113 | **В организациях общественного питания запрещается оставлять на следующий день:** |
| О | А | картофельное пюре; |
| О | Б | свежие фрукты и овощи; |
| О | В | компоты; |
| О | Г | горячие первые блюда. |
|  |  |  |
| В | 114 | **Яйца, предназначенные для приготовления крема, предварительно обрабатываются в:** |
| О | А | 4-секционной ванне; |
| О | Б | 5-секционной; |
| О | В | 2-секционной ванне; |
| О | Г | 3-секционной ванне. |
|  |  |  |
| В | 115 | **Для приготовления крема разрешается использовать масло сливочное с массовой долей влаги не более %:** |
| О | А | 20; |
| О | Б | 40; |
| О | В | 10; |
| О | Г | 30. |
|  |  |  |
| В | 116 | **Фальсифицирующее вещество, повышающее уровень азота в молоке:** |
| О | А | меламин; |
| О | Б | перекись водорода; |
| О | В | акриламид; |
| О | Г | сода. |
|  |  |  |
| В | 117 | **На хлебозавод для переработки на пищевую продукцию не принимается обратно хлеб:** |
| О | А | с плесенью; |
| О | Б | черствый; |
| О | В | с механическими повреждениями; |
| О | Г | с истекшим сроком реализации. |
|  |  |  |
| В | 118 | **Хлеб и хлебобулочные изделия, возвращенные из торговли, перерабатываются на предприятии-изготовителе в виде:** |
| О | А | мочки; |
| О | Б | сушки; |
| О | В | терки; |
| О | Г | мойки. |
|  |  |  |
| В | 119 | **Изготовление кремов согласовывается с органами госсанэпиднадзора, если содержание сахара в водной фазе:** |
| О | А | ниже 60%; |
| О | Б | выше 60%; |
| О | В | ниже 70%; |
| О | Г | выше 70%. |
|  |  |  |
| В | 120 | **Для изготовления крема разрешается использовать масло сливочное с массовой долей жира не менее:** |
| О | А | 80%; |
| О | Б | 70%; |
| О | В | 90%; |
| О | Г | 60%. |
|  |  |  |
| В | 121 | **Перед приготовлением яичной массы все яйца, предварительно овоскопированные и переложенные в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатываются в:** |
| О | А | четырехсекционной ванне; |
| О | Б | пятисекционной ванне; |
| О | В | трехсекционной ванне; |
| О | Г | двухсекционной ванне. |
|  |  |  |
| В | 122 | **Мыльный корень в виде слабых экстрактов используется только при производстве:** |
| О | А | халвы; |
| О | Б | пахлавы; |
| О | В | заварного крема; |
| О | Г | сливочного крема. |
|  |  |  |
| В | 123 | **График проведения бактериологических исследований кремовой продукции содержится в:** |
| О | А | программе производственного контроля; |
| О | Б | технических условиях на продукцию; |
| О | В | ГОСТе на продукцию; |
| О | Г | указаниях Роспотребнадзора. |
|  |  |  |
| В | 124 | **Стены производственных помещений хлебозавода должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими материалами, дающими возможность проводить влажную уборку, на высоту не менее м:** |
| О | А | 1,75; |
| О | Б | 1,85; |
| О | В | 1,65; |
| О | Г | 1,55. |
|  |  |  |
| В | 125 | **Перед входом в производственные помещения хлебозавода должны быть предусмотрены:** |
| О | А | коврики, смоченные дезинфицирующим раствором; |
| О | Б | механизмы для чистки обуви; |
| О | В | шкафчики для переобувания; |
| О | Г | тамбуры. |
|  |  |  |
| В | 126 | **Производственные помещения и цехи хлебозавода запрещается размещать:** |
| О | А | в подвальных и полуподвальных помещениях; |
| О | Б | на первых этажах; |
| О | В | в пристроенных помещениях; |
| О | Г | на последних этажах. |
|  |  |  |
| В | 127 | **При варке колбасных изделий температура внутри батона должна достигать:** |
| О | А | 70-72°С; |
| О | Б | 72-74°С; |
| О | В | 74-76°С; |
| О | Г | 68-70°С. |
|  |  |  |
| В | 128 | **Термическая обработка колбасных изделий последовательно включает:** |
| О | А | обжарку, варку, охлаждение; |
| О | Б | варку, охлаждение, обжарку; |
| О | В | варку, обжарку, охлаждение; |
| О | Г | охлаждение, обжарку, варку. |
|  |  |  |
| В | 129 | **Фосфаты при производстве колбасных изделий вводятся на начальной стадии:** |
| О | А | куттерования в количестве не более 0,4% для увеличения водосвязывающей способности фарша; |
| О | Б | посола в количестве не более 0,4% для увеличения водосвязывающей способности фарша; |
| О | В | куттерования в количестве не более 1% для увеличения водосвязывающей способности фарша; |
| О | Г | посола в количестве не более 1% для увеличения водосвязывающей способности фарша. |
|  |  |  |
| В | 130 | **Нитрит натрия при производстве колбасных изделий вводится на этапе:** |
| О | А | посола в концентрации не выше 2,5% для фиксации цвета и консервации; |
| О | Б | жиловки в концентрации не выше 5% для фиксации вкуса и консервации; |
| О | В | формирования батонов в концентрации не выше 5% для фиксации вкуса и консервации; |
| О | Г | куттерования в концентрации не выше 2,5% для фиксации цвета и консервации. |
|  |  |  |
| В | 131 | **Содержание нитрита натрия в готовом колбасном изделии для детского питания не должно превышать мг/кг:** |
| О | А | 30; |
| О | Б | 40; |
| О | В | 50; |
| О | Г | 60. |
|  |  |  |
| В | 132 | **Температура гомогенной массы колбасного фарша после окончательного приготовления не должна превышать:** |
| О | А | 18°С; |
| О | Б | 20°С; |
| О | В | 16°С; |
| О | Г | 14°С. |
|  |  |  |
| В | 133 | **Приготовление фарша колбас включает следующие этапы:** |
| О | А | измельчение на волчке, посол, созревание, куттерование; |
| О | Б | посол, созревание, куттерование, измельчение на волчке; |
| О | В | посол, созревание, измельчение на волчке, куттерование; |
| О | Г | куттерование, измельчение на волчке, посол, созревание. |
|  |  |  |
| В | 134 | **Подготовка сырья при производстве колбас включает следующие последовательные этапы:** |
| О | А | разделку, обвалку, жиловку; |
| О | Б | обвалку, жиловку, разделку; |
| О | В | жиловку, разделку обвалку; |
| О | Г | разделку, жиловку, обвалку. |
|  |  |  |
| В | 135 | **Скоропортящиеся молочные продукты должны храниться при температуре:** |
| О | А | 2-6°С; |
| О | Б | 0-2°С; |
| О | В | 6-10°С; |
| О | Г | 4-8°С. |
|  |  |  |
| В | 136 | **Максимальный срок хранения пастеризованного молока до розлива составляет не более:** |
| О | А | 6 часов; |
| О | Б | 10 часов; |
| О | В | 4 часа; |
| О | Г | 8 часов. |
|  |  |  |
| В | 137 | **Пастеризация молока производится с целью:** |
| О | А | уничтожения значительного количества вегетативной микрофлоры; |
| О | Б | уничтожения значительного количества споровых и вегетативных форм; |
| О | В | изменения внешнего вида и цвета; |
| О | Г | улучшения вкусовых качеств. |
|  |  |  |
| В | 138 | **Последовательность дотепловои обработки молока на заводе:** |
| О | А | фильтрация, охлаждение, сепарирование, нормализация, гомогенизация; |
| О | Б | охлаждение, сепарирование, нормализация, фильтрация, гомогенизация; |
| О | В | сепарирование, нормализация, гомогенизация, фильтрация, охлаждение; |
| О | Г | нормализация, фильтрация, гомогенизация, охлаждение, сепарирование. |
|  |  |  |
| В | 139 | **Для установления безопасности молока по бактериологическим показателям применяется проба:** |
| О | А | редуктазная; |
| О | Б | фосфатазная; |
| О | В | пероксидазная; |
| О | Г | дегидрогеназная. |
|  |  |  |
| В | 140 | **При поступлении молока на молокозавод его температура не должна превышать:** |
| О | А | 6°С; |
| О | Б | 10°С; |
| О | В | 8°С; |
| О | Г | 12°С. |
|  |  |  |
| В | 141 | **Оборудование молочного завода не подвергается вторичной дезинфекции при простое менее часов:** |
| О | А | 4; |
| О | Б | 6; |
| О | В | 8; |
| О | Г | 10. |
|  |  |  |
| В | 142 | **Расположение производственных цехов молочного завода должно обеспечивать:** |
| О | А | поточность технологических процессов; |
| О | Б | выполнение мероприятий по охране труда; |
| О | В | соблюдение безопасности производства для прилежащей жилой территории; |
| О | Г | удобство работы персонала. |
|  |  |  |
| В | 143 | **Катаболизм пищевых жиров повышает величину основного обмена на:** |
| О | А | 4-14%; |
| О | Б | 1-10%; |
| О | В | 15-30%; |
| О | Г | 1-5 %. |
|  |  |  |
| В | 144 | **Химическая структура растительных масел отличается от животного жира по составу:** |
| О | А | жирных кислот; |
| О | Б | витаминов; |
| О | В | минералов; |
| О | Г | аминокислот. |
|  |  |  |
| В | 145 | **Максимальный гликемический индекс имеет картофель:** |
| О | А | запеченный; |
| О | Б | в виде пюре; |
| О | В | жареный; |
| О | Г | отварной. |
|  |  |  |
| В | 146 | **Наибольшее количество ситостерина содержится в масле:** |
| О | А | кукурузном; |
| О | Б | оливковом; |
| О | В | соевом; |
| О | Г | подсолнечном. |
|  |  |  |
| В | 147 | **Для оценки дисбаланса углеводов у здорового человека используется уровень:** |
| О | А | гликозилированного гемоглобина А1с; |
| О | Б | глюкозы сыворотки крови; |
| О | В | инсулина в крови; |
| О | Г | лептина в моче. |
|  |  |  |
| В | 148 | **Универсальный биомаркер эффективности антиоксидантной защиты:** |
| О | А | малоновый диальдегид; |
| О | Б | восстановленный глутатион; |
| О | В | цитохром Р-450; |
| О | Г | гликозилированный гемоглобин А1с. |
|  |  |  |
| В | 149 | **Коферментом антиоксидантной системы является:** |
| О | А | рибофлавин; |
| О | Б | пиридоксин; |
| О | В | кобаламин; |
| О | Г | тиамин. |
|  |  |  |
| В | 150 | **Ключевым клеточным защитно-адаптационным субстратом антиоксидантной защиты и биотрансформации ксенобиотиков является:** |
| О | А | восстановленный глутатион; |
| О | Б | окисленный глутатион; |
| О | В | глюкуроновая кислота; |
| О | Г | аскорбиновая кислота. |
|  |  |  |
| В | 151 | **Рекомендуемые интервалы между приемами пищи у взрослого здорового человека:** |
| О | А | 3-4 часа; |
| О | Б | 2-3 часа; |
| О | В | 4-5 часов; |
| О | Г | 1 -2 часа. |
|  |  |  |
| В | 152 | **Доля простых углеводов в энергоценности рациона не должна превышать %:** |
| О | А | 10; |
| О | Б | 20; |
| О | В | 30; |
| О | Г | 40. |
|  |  |  |
| В | 153 | **Доля ПНЖК в энергоценности рациона должна составлять:** |
| О | А | 3-10%; |
| О | Б | 11-15%; |
| О | В | 15-20%; |
| О | Г | 20-25%. |
|  |  |  |
| В | 154 | **Доля НЖК в энергоценности рациона не должна превышать:** |
| О | А | 10%; |
| О | Б | 20%; |
| О | В | 30%; |
| О | Г | 40%. |
|  |  |  |
| В | 155 | **Количество холестерина в рационе не должно превышать мг:** |
| О | А | 300; |
| О | Б | 200; |
| О | В | 100; |
| О | Г | 400. |
|  |  |  |
| В | 156 | **Доля животного жира от общего не должна превышать:** |
| О | А | 2/3; |
| О | Б | 3/4; |
| О | В | 1/2; |
| О | Г | 1/4. |
|  |  |  |
| В | 157 | **Доля животных белков в питании взрослого здорового человека должна составлять от общего белка:** |
| О | А | 50%; |
| О | Б | 30%; |
| О | В | 70%; |
| О | Г | 10%. |
|  |  |  |
| В | 158 | **Биодоступность хрома существенно снижается при избыточном поступлении:** |
| О | А | железа; |
| О | Б | кальция; |
| О | В | фосфора; |
| О | Г | марганца. |
|  |  |  |
| В | 159 | **Селенсодержащим ферментом – биомаркером селенодефицита в организме является:** |
| О | А | глутатионпероксидаза; |
| О | Б | супероксиддисмутаза; |
| О | В | каталаза; |
| О | Г | глутатионредуктаза. |
|  |  |  |
| В | 160 | **Клиническая форма селендефицитного состояния - болезнь:** |
| О | А | Кешана; |
| О | Б | Хашимото; |
| О | В | Лейнера; |
| О | Г | Прасада. |
|  |  |  |
| В | 161 | **Суточная потребность в марганце восполняется одной порцией:** |
| О | А | овсяной каши; |
| О | Б | рыбы; |
| О | В | мяса; |
| О | Г | овощного салата. |
|  |  |  |
| В | 162 | **Йодированная соль имеет срок хранения:** |
| О | А | 6; |
| О | Б | 1; |
| О | В | 3. |
|  |  |  |
| В | 163 | **Использование йодированной соли противопоказано людям, страдающим синдромом (болезнью):** |
| О | А | Хашимото; |
| О | Б | Корсакова-Вернике; |
| О | В | Лейнера; |
| О | Г | Прасада. |
|  |  |  |
| В | 164 | **Физиологическая потребность в йоде:** |
| О | А | 150 мкг; |
| О | Б | 200 мкг; |
| О | В | 100 мкг; |
| О | Г | 50 мкг. |
|  |  |  |
| В | 165 | **При длительном недостатке цинка в рационе у детей развивается синдром:** |
| О | А | Прасада; |
| О | Б | Корсакова-Вернике; |
| О | В | Лейнера; |
| О | Г | Вильсона-Коновалова. |
|  |  |  |
| В | 166 | **Оптимальное соотношение калия и натрия в рационе составляет:** |
| О | А | 1:1; |
| О | Б | 0,5:1; |
| О | В | 2:1; |
| О | Г | 1:2. |
|  |  |  |
| В | 167 | **Ежедневное поступление натрия не должно превышать:** |
| О | А | 2400 мг; |
| О | Б | 2000 мг; |
| О | В | 3000 мг; |
| О | Г | 1300 мг. |
|  |  |  |
| В | 168 | **Потребность в калии для взрослого человека составляет:** |
| О | А | 2500 мг; |
| О | Б | 1000 мг; |
| О | В | 2000 мг; |
| О | Г | 1500 мг. |
|  |  |  |
| В | 169 | **Оптимальное соотношение кальций : фосфор в рационе взрослого человека составляет:** |
| О | А | 1:1-1,5; |
| О | Б | 1:0,5-1; |
| О | В | 1:2-2,5; |
| О | Г | 1:3-3,5. |
|  |  |  |
| В | 170 | **Потребность в фосфоре для взрослого человека составляет:** |
| О | А | 800 мг; |
| О | Б | 1400 мг; |
| О | В | 1000 мг; |
| О | Г | 1200 мг. |
|  |  |  |
| В | 171 | **Кальций из смешанного рациона усваивается на:** |
| О | А | 40 %; |
| О | Б | 20 %; |
| О | В | 10%; |
| О | Г | 30 %. |
|  |  |  |
| В | 172 | **Потребность в кальции для взрослого человека составляет:** |
| О | А | 1000 мг; |
| О | Б | 800 мг; |
| О | В | 1200 мг; |
| О | Г | 1400 мг. |
|  |  |  |
| В | 173 | **Витаминоподобное соединение, обладающее свойствами пищевых волокон:** |
| О | А | инозит; |
| О | Б | оротовая кислота; |
| О | В | парааминобензойная кислота; |
| О | Г | липоевая кислота. |
|  |  |  |
| В | 174 | **Витаминоподобное соединение - пребиотик:** |
| О | А | парааминобензойная кислота; |
| О | Б | липоевая кислота; |
| О | В | пангамовая кислота; |
| О | Г | оротовая кислота. |
|  |  |  |
| В | 175 | **Соотношение в рационе витамина Е к ПНЖК должно быть не меньше:** |
| О | А | 0,5; |
| О | Б | 0,1; |
| О | В | 1; |
| О | Г | 2. |
|  |  |  |
| В | 176 | **Потребность в кальцифероле взрослого человека составляет:** |
| О | А | 10 мкг; |
| О | Б | 5 мкг; |
| О | В | 20 мкг; |
| О | Г | 25 мкг. |
|  |  |  |
| В | 177 | **Избыточное (более трех физиологических норм) поступление ретинола в период беременности может привести к:** |
| О | А | тератогенному эффекту; |
| О | Б | аллергическим реакциям; |
| О | В | мутагенному эффекту; |
| О | Г | канцерогенному эффекту. |
|  |  |  |
| В | 178 | **Потребность в бета-каротине составляет:** |
| О | А | 5 мг; |
| О | Б | 3 мг; |
| О | В | 10 мг; |
| О | Г | 1 мг. |
|  |  |  |
| В | 179 | **Наиболее высокой витаминной активностью обладает:** |
| О | А | бета-каротин; |
| О | Б | лютеин; |
| О | В | альфа-каротин; |
| О | Г | ликопин. |
|  |  |  |
| В | 180 | **Оптимальная доля ретинола в структуре ретинолового эквивалента:** |
| О | А | 40%; |
| О | Б | 30%; |
| О | В | 50%; |
| О | Г | 20 %. |
|  |  |  |
| В | 181 | **Витаминная активность бета-каротина меньше аналогичного показателя ретинола в:** |
| О | А | 6 раз; |
| О | Б | 3 раза; |
| О | В | 12 раз; |
| О | Г | 24 раза. |
|  |  |  |
| В | 182 | **При глубоком дефиците биотина у грудных детей возникает синдром:** |
| О | А | Лейнера; |
| О | Б | Кешана; |
| О | В | Вильсона-Коновалова; |
| О | Г | Корсакова-Вернике. |
|  |  |  |
| В | 183 | **Причина возможного дефицита пантотеновой кислоты:** |
| О | А | существенное общее недоедание; |
| О | Б | дефицит аскорбиновой кислоты; |
| О | В | заболевания желудка и кишечника; |
| О | Г | избыток жира в рационе. |
|  |  |  |
| В | 184 | **При глубоком дефиците рибофлавина может регистрироваться анемия:** |
| О | А | нормохромная нормоцитарная; |
| О | Б | гипохромная нормоцитарная; |
| О | В | гиперхромная макроцитарная; |
| О | Г | нормохромная микроцитарная. |
|  |  |  |
| В | 185 | **Суточная потребность в биофлавоноидах составляет:** |
| О | А | 250 мг; |
| О | Б | 150 мг; |
| О | В | 200 мг; |
| О | Г | 100 мг. |
|  |  |  |
| В | 186 | **Больше всего витамина С содержится в:** |
| О | А | цветной капусте; |
| О | Б | яблоке; |
| О | В | апельсине; |
| О | Г | томате. |
|  |  |  |
| В | 187 | **Максимально допустимое суточное поступление аскорбиновой кислоты составляет:** |
| О | А | 900 мг; |
| О | Б | 2000 мг; |
| О | В | 300 мг; |
| О | Г | 90 мг. |
|  |  |  |
| В | 188 | **Кровоточивость десен при чистке зубов возникает в результате дефицита в рационе витаминов:** |
| О | А | С и биофлавоноидов; |
| О | Б | РР и Е; |
| О | В | С и Е; |
| О | Г | А и биофлавоноидов. |
|  |  |  |
| В | 189 | **Ежедневное количество витамина С, достаточное для профилактики цинги, составляет:** |
| О | А | 10 мг; |
| О | Б | 15 мг; |
| О | В | 5 мг; |
| О | Г | 25 мг. |
|  |  |  |
| В | 190 | **Норма физиологической потребности аскорбиновой кислоты составляет:** |
| О | А | 90 мг; |
| О | Б | 70 мг; |
| О | В | 60 мг; |
| О | Г | 80 мг. |
|  |  |  |
| В | 191 | **Витамин С повышает биодоступность:** |
| О | А | неорганического железа; |
| О | Б | гемового железа; |
| О | В | селена в орехах; |
| О | Г | цинка в морепродуктах. |
|  |  |  |
| В | 192 | **Возможный механизм гипохолестеринемического действия аскорбиновой кислоты - участие в синтезе:** |
| О | А | желчных кислот; |
| О | Б | норадреналина; |
| О | В | серотонина; |
| О | Г | коллагена. |
|  |  |  |
| В | 193 | **Оптимальный уровень углеводов в питании из расчета на каждую 1000 ккал составляет:** |
| О | А | 150 г; |
| О | Б | 100 г; |
| О | В | 200 г; |
| О | Г | 50 г. |
|  |  |  |
| В | 194 | **Гликоген поступает в организм с:** |
| О | А | мясом, рыбой; |
| О | Б | молоком, яйцами; |
| О | В | овощами, фруктами; |
| О | Г | зерновыми, бобовыми. |
|  |  |  |
| В | 195 | **В общем объеме поступающих углеводов в развитых странах доля моно-дисахаридов составляет:** |
| О | А | 50 % и более; |
| О | Б | 30% и более; |
| О | В | 40% и более; |
| О | Г | 20% и более. |
|  |  |  |
| В | 196 | **Простой углевод, более сладкий, чем сахароза:** |
| О | А | фруктоза; |
| О | Б | глюкоза; |
| О | В | мальтоза; |
| О | Г | лактоза. |
|  |  |  |
| В | 197 | **Оптимальный уровень жира в рационе из расчета на каждую 1000 ккал не должен превышать:** |
| О | А | 35 г; |
| О | Б | 45 г; |
| О | В | 25 г; |
| О | Г | 55 г. |
|  |  |  |
| В | 198 | **У здорового человека жиры усваиваются на:** |
| О | А | 95%; |
| О | Б | 75%; |
| О | В | 85%; |
| О | Г | 65%. |
|  |  |  |
| В | 199 | **Медленнее других перевариваются белки:** |
| О | А | бобовых и грибов; |
| О | Б | рыбные и мясные; |
| О | В | зерновые; |
| О | Г | молочные. |
|  |  |  |
| В | 200 | **Животного белка в смешанном рационе должно быть не менее:** |
| О | А | 50%; |
| О | Б | 30%; |
| О | В | 40%; |
| О | Г | 60%. |
|  |  |  |
| В | 201 | **Оптимальный уровень поступления смешанного белка составляет:** |
| О | А | 30 г на 1000 ккал; |
| О | Б | 10 г на 1000 ккал; |
| О | В | 40 г на 1000 ккал; |
| О | Г | 20 г на 1000 ккал. |
|  |  |  |
| В | 202 | **Утилизация пищевого белка из смешанного рациона не превышает:** |
| О | А | 75%; |
| О | Б | 50%; |
| О | В | 65%; |
| О | Г | 70%. |
|  |  |  |
| В | 203 | **Минимальное физиологическое количество (надежный уровень поступления) белка составляет:** |
| О | А | 0,6 г на 1 кг массы тела; |
| О | Б | 0,4 г на 1 кг массы тела; |
| О | В | 1 г на 1 кг массы тела; |
| О | Г | 0,8 г на 1 кг массы тела. |
|  |  |  |
| В | 204 | **Планируемое снижение распространения сахарного диабета среди населения в результате реализации государственной политики в области здорового питания составляет:** |
| О | А | 7%; |
| О | Б | 5%; |
| О | В | 10%; |
| О | Г | 20%. |
|  |  |  |
| В | 205 | **Планируемое увеличение доли отечественного производства овощей и фруктов от их общего объема в результате реализации государственной политики в области здорового питания до:** |
| О | А | 40-50%; |
| О | Б | 50-60%; |
| О | В | 30-40%; |
| О | Г | 60-70%. |
|  |  |  |
| В | 206 | **В результате реакции Майяра снижается количество доступного:** |
| О | А | лизина; |
| О | Б | треонина; |
| О | В | метионина; |
| О | Г | лейцина. |
|  |  |  |
| В | 207 | **Реакция Майяра - это взаимодействие свободных ХН2-групп:** |
| О | А | лизина с карбонильными группами углеводов; |
| О | Б | лейцина с карбоксильными группами углеводов; |
| О | В | треонина с гидроксильными группами углеводов; |
| О | Г | лизина с карбоксильными группами углеводов. |
|  |  |  |
| В | 208 | **Катаболизм пищевых углеводов повышает величину основного обмена на:** |
| О | А | 4-7%; |
| О | Б | 15-30%; |
| О | В | 1-10%; |
| О | Г | 25-33%. |
|  |  |  |
| В | 209 | **Катаболизм пищевых белков повышает величину основного обмена на:** |
| О | А | 30-40%; |
| О | Б | 20-30%; |
| О | В | 10-20%; |
| О | Г | 5-10%. |
|  |  |  |
| В | 210 | **Доля общего белка в составе смешанного сбалансированного рациона за счет зерновых составляет:** |
| О | А | 40%; |
| О | Б | 50%; |
| О | В | 10%; |
| О | Г | 20%. |
|  |  |  |
| В | 211 | **Количество наименований пищевых компонентов ежедневного оптимального ассортимента растительной продукции:** |
| О | А | 10-15; |
| О | Б | 15-20; |
| О | В | более 20; |
| О | Г | 5-10. |
|  |  |  |
| В | 212 | **Этиологическая причина болезни Крейтцфельдта - Якоба:** |
| О | А | прионы; |
| О | Б | описторхисы; |
| О | В | вирус ящура; |
| О | Г | вирус гриппа. |
|  |  |  |
| В | 213 | **Пример продукта, обогащенного за счет генетической модификации:** |
| О | А | рис с повышенным содержанием железа и бета-каротина; |
| О | Б | картофель с повышенным содержанием фтора и соланина; |
| О | В | рис с повышенным содержанием железа и витамина С; |
| О | Г | картофель с повышенным содержанием кальция и витамина D. |
|  |  |  |
| В | 214 | **Подсластителем, теряющим сладкий вкус при тепловой обработке, является:** |
| О | А | аспартам; |
| О | Б | стевиозид; |
| О | В | сахарин; |
| О | Г | цикламаты. |
|  |  |  |
| В | 215 | **Наиболее сладкий по отношению к сахару подсластитель:** |
| О | А | тауматин; |
| О | Б | стевиозид; |
| О | В | цикламаты; |
| О | Г | сахарин. |
|  |  |  |
| В | 216 | **Подсластителем, вызывающим рак мочевого пузыря у лабораторных животных при агравированном поступлении, является:** |
| О | А | сахарин; |
| О | Б | тауматин; |
| О | В | стевиозид; |
| О | Г | цикламаты. |
|  |  |  |
| В | 217 | **Подсластитель, употребление которого противопоказано при фенилкетонурии:** |
| О | А | аспартам; |
| О | Б | стевиозид; |
| О | В | тауматин; |
| О | Г | сахарин. |
|  |  |  |
| В | 218 | **Предварительная предэксплуатационная обработка посуды с тефлоновым (антипригарным) покрытием:** |
| О | А | трехкратное кипячение по 5 мин со сменой воды; |
| О | Б | двукратное кипячение по 5 мин со сменой воды; |
| О | В | трехкратное кипячение по 1 мин со сменой воды; |
| О | Г | двукратное кипячение по 25 мин со сменой воды. |
|  |  |  |
| В | 219 | **Основной нанокомпонент газобарьерных упаковочных материалов:** |
| О | А | наноглины; |
| О | Б | диоксид титана; |
| О | В | металлическое серебро; |
| О | Г | оксид цинка. |
|  |  |  |
| В | 220 | **Основной нанокомпонент фотобарьерных упаковочных материалов:** |
| О | А | диоксид титана; |
| О | Б | оксид цинка; |
| О | В | наноглины; |
| О | Г | металлическое серебро. |
|  |  |  |
| В | 221 | **Эффект Вольфа - Чайкова развивается в результате чрезмерного употребления:** |
| О | А | морских водорослей; |
| О | Б | морской рыбы; |
| О | В | речной рыбы; |
| О | Г | соевых продуктов. |
|  |  |  |
| В | 222 | **Молоко не может быть фактором передачи человеку:** |
| О | А | стафилококкового мастита; |
| О | Б | бруцеллеза; |
| О | В | ящура; |
| О | Г | туберкулеза. |
|  |  |  |
| В | 223 | **Сгущенное молоко производится с целью:** |
| О | А | восстановления в питьевое молоко; |
| О | Б | использования в качестве компонента пирожных; |
| О | В | использования в питании непосредственно; |
| О | Г | добавления в чай, кофе. |
|  |  |  |
| В | 224 | **Ограничение для включения в рацион сыров в большом количестве связано с высоким содержанием:** |
| О | А | жира; |
| О | Б | углеводов; |
| О | В | пищевых добавок; |
| О | Г | белка. |
|  |  |  |
| В | 225 | **В сырах содержатся равные количества:** |
| О | А | кальция и натрия; |
| О | Б | калия и натрия; |
| О | В | кальция и магния; |
| О | Г | кальция и калия. |
|  |  |  |
| В | 226 | **К пробиотическим микроорганизмам не относятся:** |
| О | А | аспергиллы; |
| О | Б | дрожжи; |
| О | В | ацидофильные палочки; |
| О | Г | бифидобактерии; |
|  |  |  |
| В | 227 | **К кисломолочным продуктам не относится:** |
| О | А | молоко; |
| О | Б | сметана; |
| О | В | йогурт; |
| О | Г | ряженка. |
|  |  |  |
| В | 228 | **Натуральный молочный продукт не должен содержать:** |
| О | А | сахарозы; |
| О | Б | лактозы; |
| О | В | нормализованного молока; |
| О | Г | восстановленного молока. |
|  |  |  |
| В | 229 | **В молоке не содержатся:** |
| О | А | индолы; |
| О | Б | гормоны; |
| О | В | ферменты; |
| О | Г | пигменты. |
|  |  |  |
| В | 230 | **Кальций из молока усваивается на:** |
| О | А | 98%; |
| О | Б | 68%; |
| О | В | 88%; |
| О | Г | 58%. |
|  |  |  |
| В | 231 | **Особенность молочного жира:** |
| О | А | частично эмульгированное состяние; |
| О | Б | наличие омега-3 жирных кислот; |
| О | В | отсутствие холестерина; |
| О | Г | отсутствие короткоцепочечных жирных кислот. |
|  |  |  |
| В | 232 | **Основным белком молока является:** |
| О | А | казеин; |
| О | Б | оведин; |
| О | В | альбумин; |
| О | Г | глобулин. |
|  |  |  |
| В | 233 | **Натуральные молочные продукты содержат углеводов не более чем (г в 100 г):** |
| О | А | 6; |
| О | Б | 3; |
| О | В | 12; |
| О | Г | 8. |
|  |  |  |
| В | 234 | **Молоко и молочные продукты не являются основным источником:** |
| О | А | калия; |
| О | Б | витамина А; |
| О | В | витамин В2; |
| О | Г | кальция. |
|  |  |  |
| В | 235 | **Гельминтоз человека, связанный с употреблением зараженного мяса:** |
| О | А | трихинеллез; |
| О | Б | дифиллоботриоз; |
| О | В | эхинококкоз; |
| О | Г | описторхоз. |
|  |  |  |
| В | 236 | **С гигиенической позиции колбасы рекомендуется включать в недельный рацион взрослого человека не чаще:** |
| О | А | двух-трех раз; |
| О | Б | четырех-пяти раз; |
| О | В | пяти раз; |
| О | Г | одного раза. |
|  |  |  |
| В | 237 | **С диетологических позиций колбасные изделия предназначены в качестве:** |
| О | А | закуски; |
| О | Б | компонента салата; |
| О | В | второго блюда; |
| О | Г | компонента первого блюда. |
|  |  |  |
| В | 238 | **Соотношение кальций : фосфор в мясе:** |
| О | А | неоптимально и составляет 0,05; |
| О | Б | оптимально и составляет 10; |
| О | В | оптимально и составляет 1; |
| О | Г | неоптимально и составляет 1. |
|  |  |  |
| В | 239 | **Мясо содержит биодоступный минеральный элемент:** |
| О | А | железо; |
| О | Б | марганец; |
| О | В | кальций; |
| О | Г | магний. |
|  |  |  |
| В | 240 | **Белок рыбы:** |
| О | А | полноценен; |
| О | Б | имеет дефицит метионина; |
| О | В | имеет дефицит триптофана; |
| О | Г | имеет дефицит лизина. |
|  |  |  |
| В | 241 | **Рыбу обычно рекомендуют включать в рацион:** |
| О | А | 2 раза в неделю; |
| О | Б | 1 раз в неделю; |
| О | В | через день; |
| О | Г | ежедневно. |
|  |  |  |
| В | 242 | **В морепродуктах в отличие от других продуктов нормируется:** |
| О | А | полихлорированные бифенилы; |
| О | Б | бенз(а)пирен; |
| О | В | нитрозамины; |
| О | Г | кадмий. |
|  |  |  |
| В | 243 | **С позиций гельминтологической безопасности предпочтение в хранении и реализации отдается рыбе:** |
| О | А | замороженной; |
| О | Б | соленой; |
| О | В | живой; |
| О | Г | копченой. |
|  |  |  |
| В | 244 | **С гигиенических позиций наилучшую пищевую ценность имеют рыбные консервы в:** |
| О | А | собственном соку; |
| О | Б | масле; |
| О | В | томате; |
| О | Г | пряной заливке. |
|  |  |  |
| В | 245 | **Благоприятные условия для развития клостридий ботулизма существуют в рыбе:** |
| О | А | копченой; |
| О | Б | живой; |
| О | В | маринованной; |
| О | Г | мороженной. |
|  |  |  |
| В | 246 | **Масса ледяной глазури на поверхности рыбы не должна превышать:** |
| О | А | 5% от массы продукта; |
| О | Б | 6% от массы продукта; |
| О | В | 7% от массы продукта; |
| О | Г | 8% от массы продукта. |
|  |  |  |
| В | 247 | **Замороженная рыба должна храниться при температуре:** |
| О | А | -18°С; |
| О | Б | -8°С; |
| О | В | -28°С; |
| О | Г | -12°С. |
|  |  |  |
| В | 248 | **Растительные масла рассматриваются в качестве источников витамина:** |
| О | А | Е; |
| О | Б | С; |
| О | В | А; |
| О | Г | Д; |
|  |  |  |
| В | 249 | **Энергетическая ценность орехов и семян складывается за счет:** |
| О | А | белков и жиров; |
| О | Б | белков и углеводов; |
| О | В | жиров и углеводов; |
| О | Г | углеводов. |
|  |  |  |
| В | 250 | **Органическая кислота, играющая антиалиментарную роль:** |
| О | А | щавелевая; |
| О | Б | бензойная; |
| О | В | винная; |
| О | Г | яблочная. |
|  |  |  |
| В | 251 | **Углеводы во фруктах и ягодах представлены:** |
| О | А | пищевыми волокнами и моно-дисахаридами; |
| О | Б | пищевыми волокнами и крахмалом; |
| О | В | крахмалом и моно-дисахаридами; |
| О | Г | пищевыми волокнами и олигосахаридами; |
|  |  |  |
| В | 252 | **К токсинам, нормируемым в растительной продукции, относятся:** |
| О | А | микотоксины; |
| О | Б | фитотоксины; |
| О | В | эндотоксины; |
| О | Г | фикотоксины. |
|  |  |  |
| В | 253 | **В зерне визуально могут быть обнаружены патогенные грибы:** |
| О | А | спорынья; |
| О | Б | аспергиллы; |
| О | В | фузариумы; |
| О | Г | пенициллы. |
|  |  |  |
| В | 254 | **Идентификация пищевой продукции проводится:** |
| О | А | по наименованию и (или) с использованием визуального, органолептического, аналитического метода; |
| О | Б | путем сравнения наименования продукции, указанного в маркировке с наименованием в техническом регламенте; |
| О | В | в процессе государственной регистрации производственных объектов; |
| О | Г | путем проверки микробиологических показателей пищевой продукции. |
|  |  |  |
| В | 255 | **Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются:** |
| О | А | изготовителем; |
| О | Б | продавцом; |
| О | В | изготовителем с учетом мнения потребителей; |
| О | Г | специалистами Центров гигиены и эпидемиологии. |
|  |  |  |
| В | 256 | **За качество продукции, реализуемой в предприятиях торговли пищевыми продуктами, несет ответственность:** |
| О | А | индивидуальный предприниматель или юридическое лицо, осуществляющее услугу розничной торговли; |
| О | Б | поставщик пищевой продукции; |
| О | В | продавцы; |
| О | Г | изготовитель продукции. |
|  |  |  |
| В | 257 | **Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за текущим состоянием пищевых объектов является формой:** |
| О | А | оценки соответствия требованиям санитарного законодательства; |
| О | Б | организации производственного контроля; |
| О | В | управления процессом производства; |
| О | Г | оценки соответствия требованиям ветеринарно-санитарного законодательства. |
|  |  |  |
| В | 258 | **При отсутствии необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции:** |
| О | А | признается потенциально опасной и изымается из оборота; |
| О | Б | при отсутствии внешних признаков порчи должна быть немедленно реализована; |
| О | В | подлежит уничтожению или технической утилизации; |
| О | Г | подлежит переработке на пищевых предприятиях. |
|  |  |  |
| В | 259 | **Срок действия декларации о соответствии на пищевую продукцию:** |
| О | А | не должен превышать 5 лет; |
| О | Б | не ограничивается; |
| О | В | не должен превышать 1 года; |
| О | Г | не должен превышать 3 лет. |
|  |  |  |
| В | 260 | **Информацию о наличии ГМО в пищевых продуктах указывают на маркировочных ярлыках в случае, если содержание ГМО более:** |
| О | А | 0,9%; |
| О | Б | 0,5%; |
| О | В | 1,5%; |
| О | Г | 2,0%. |
|  |  |  |
| В | 261 | **В личные медицинские книжки работников пищевых объектов вносят данные:** |
| О | А | предварительных и периодических медицинских осмотров, аттестации по результатам профессиональной гигиенической подготовки; |
| О | Б | предварительных и периодических медицинских осмотров и обследований; |
| О | В | ежедневного медицинского осмотра работника; |
| О | Г | аттестации по результатам профессиональной гигиенической подготовки. |
|  |  |  |
| В | 262 | **Работники пищевых предприятий проходят осмотр дерматовенерологом при поступлении на работу и в дальнейшем:** |
| О | А | 1 раз в год; |
| О | Б | по эпидпоказаниям; |
| О | В | 1 раз в 6 месяцев; |
| О | Г | 1 раз в 3 месяца. |
|  |  |  |
| В | 263 | **При планировке помещений кондитерского цеха необходимо предусмотреть:** |
| О | А | исключение пересекающихся потоков сырья и готовой продукции; |
| О | Б | создание условий для изолированного приготовления различных видов кондитерских изделий; |
| О | В | создание условий для сокращения потерь или перерасхода дорогостоящего сырья; |
| О | Г | максимально короткий путь движения основных потоков сырья. |
|  |  |  |
| В | 264 | **Порционированные салаты на предприятиях общественного питания реализуют в течение:** |
| О | А | 1 часа; |
| О | Б | 2-3 часов; |
| О | В | рабочего дня; |
| О | Г | 30 минут. |
|  |  |  |
| В | 265 | **На пищеблоке ЛПО суточные пробы готовой пищи оставляют ежедневно:** |
| О | А | в количестве одной порции каждого блюда и хранят в отдельном холодильнике в течение двух суток; |
| О | Б | в количестве двух порций каждого второго блюда и хранят в отдельном холодильнике в течение суток; |
| О | В | в количестве одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение трех суток; |
| О | Г | в количестве 'А порции каждого блюда и хранят в отдельном холодильнике в течение суток. |
|  |  |  |
| В | 266 | **Во избежание накопления пороговых концентраций микроорганизмов во вторых блюдах они должны быть реализованы в течение при температуре не ниже:** |
| О | А | 2-3 часов, 65°С; |
| О | Б | 3-4 часов, 75°С; |
| О | В | 0,5-1 часа, 40°С; |
| О | Г | 0,5-1 часа, 80°С. |
|  |  |  |
| В | 267 | **В организациях мелкорозничной торговли при наличии одного рабочего места допускается реализация:** |
| О | А | продукции только в промышленной упаковке; |
| О | Б | продукции, не являющейся скоропортящейся; |
| О | В | хлебобулочных изделий; |
| О | Г | сырой непереработанной продукции. |
|  |  |  |
| В | 268 | **Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов таможенного союза проводится в формах:** |
| О | А | декларирования, государственной регистрации, ветеринарно-санитарной экспертизы; |
| О | Б | сертификации, государственной регистрации, ветеринарно-санитарной экспертизы; |
| О | В | государственной регистрации, сертификации; |
| О | Г | декларирования, экспертной оценки. |
|  |  |  |
| В | 269 | **Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на территории таможенного союза пищевая продукция, за исключением:** |
| О | А | непереработанной пищевой продукции животного происхождения, специализированной пищевой продукции, уксуса; |
| О | Б | переработанной пищевой продукции животного происхождении; |
| О | В | переработанной пищевой продукции растительного происхождения; |
| О | Г | продукции предприятий общественного питания, реализуемая в предприятиях розничной торговли. |
|  |  |  |
| В | 270 | **Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежит:** |
| О | А | непереработанная пищевая продукция животного происхождения (молоко сырое, яйца, продукты пчеловодства и др.); |
| О | Б | переработанная пищевая продукция животного происхождения; |
| О | В | переработанная пищевая продукция растительного происхождения; |
| О | Г | продукция предприятий общественного питания, реализуемая в предприятиях розничной торговли. |
|  |  |  |
| В | 271 | **Использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей запрещено при производстве пищевой продукции для:** |
| О | А | детского питания; |
| О | Б | беременных и кормящих женщин; |
| О | В | лечебно-профилактического питания; |
| О | Г | спортсменов. |
|  |  |  |
| В | 272 | **В организациях торговли не допускается реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии:** |
| О | А | холодильного оборудования; |
| О | Б | кондиционирования воздуха; |
| О | В | одноразового упаковочного материала; |
| О | Г | одноразовых перчаток. |
|  |  |  |
| В | 273 | **В организациях торговли, расположенных в жилых зданиях, не допускается оборудовать непосредственно под жилыми помещениями:** |
| О | А | холодильные камеры и грузоподъемники; |
| О | Б | торговые залы; |
| О | В | помещения предпродажной подготовки товара; |
| О | Г | складские помещения. |
|  |  |  |
| В | 274 | **Площадки для сбора мусора и пищевых отходов располагаются от организаций торговли на расстоянии не менее:** |
| О | А | 25 метров; |
| О | Б | 35 метров; |
| О | В | 15 метров; |
| О | Г | 10 метров. |
|  |  |  |
| В | 275 | **Площадка для сбора мусора и пищевых отходов на территории предприятия общественного питания должна располагаться на расстоянии не менее:** |
| О | А | 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха; |
| О | Б | 50 м от детских дошкольных учреждений; |
| О | В | 100 м от предприятия общественного питания; |
| О | Г | 15 м от площадок для игр и отдыха. |
|  |  |  |
| В | 276 | **Моечные ванны на пищевых объектах присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее от верха приемной воронки:** |
| О | А | 20 мм; |
| О | Б | 15 мм; |
| О | В | 30 мм; |
| О | Г | 10 мм. |
|  |  |  |
| В | 277 | **Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее:** |
| О | А | 1 м; |
| О | Б | 1,5 м; |
| О | В | 0,5 м; |
| О | Г | 0,25 м. |
|  |  |  |
| В | 278 | **Пищевые продукты в складских помещениях и холодильных камерах должны храниться:** |
| О | А | на стеллажах или подтоварниках высотой не менее 15 см; |
| О | Б | только на стеллажах; |
| О | В | на стеллажах или подтоварниках высотой не менее 25 см от пола; |
| О | Г | на стеллажах или подтоварниках высотой не менее 50 см от пола. |
|  |  |  |
| В | 279 | **Бактерицидные лампы на предприятиях общественного питания необходимо устанавливать:** |
| О | А | в цехах по приготовлению холодных блюд, в кондитерских цехах; |
| О | Б | во всех производственных помещениях; |
| О | В | в мясо-рыбном, холодном цехах; |
| О | Г | в складских помещениях, моечных кухонной и столовой посуды. |
|  |  |  |
| В | 280 | **Для приготовления крема необходимо использовать:** |
| О | А | куриные диетические яйца; |
| О | Б | куриные яйца любой категории; |
| О | В | гусиные яйца; |
| О | Г | утиные яйца. |
|  |  |  |
| В | 281 | **Скоропортящаяся пищевая продукция – это продукция:** |
| О | А | сроки годности которой не превышают 5 дней, требующая специальных температурных режимов хранения и перевозки в целях сохранения безопасности; |
| О | Б | сроки годности которой не превышают 7 дней, требующая термической обработки в целях сохранения безопасности; |
| О | В | сроки годности которой не превышают 5 дней, требующая термической обработки в целях сохранения безопасности; |
| О | Г | предназначенная для детского питания. |
|  |  |  |
| В | 282 | **О проведении плановой проверки юридическое лицо или индивидуального предпринимателя уведомляют не позднее чем:** |
| О | А | в течение трех рабочих дней до начала ее проведения; |
| О | Б | в течение трех календарных дней до начала ее проведения; |
| О | В | за 24 часа до начала ее проведения; |
| О | Г | за семь календарных дней до начала ее проведения. |
|  |  |  |
| В | 283 | **Основанием для проведения плановой проверки является:** |
| О | А | план мероприятий по контролю; |
| О | Б | истечение срока исполнения ранее выданного предписания; |
| О | В | обращение и заявление граждан; |
| О | Г | по требованию Прокуратуры. |
|  |  |  |
| В | 284 | **Закон № 294-ФЗ от 26.12.2008 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» регулирует отношения в области:** |
| О | А | организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля и защиты прав ЮЛ и ИП при осуществлении государственного контроля (надзора); |
| О | Б | защиты прав потребителей; |
| О | В | обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия; |
| О | Г | технического регулирования. |
|  |  |  |
| В | 285 | **Основанием для проведения внеплановой проверки является:** |
| О | А | поступление обращения и заявления граждан; |
| О | Б | план мероприятий по контролю; |
| О | В | уведомление о начале предпринимательской деятельности; |
| О | Г | исковое заявление. |
|  |  |  |
| В | 286 | **Пищевые красители не допускается использовать в производстве:** |
| О | А | соков фруктовых; |
| О | Б | кондитерских изделий; |
| О | В | прохладительных напитков; |
| О | Г | йогуртов. |
|  |  |  |
| В | 287 | **Государственная регистрация специализированной пищевой продукции и продукции нового вида ввозимой на таможенную территорию проводится на этапе:** |
| О | А | до ее ввоза впервые на таможенную территорию Таможенного союза; |
| О | Б | подготовки к производству и выпуску в оборот; |
| О | В | пересечения государственной границы Российской Федерации; |
| О | Г | подготовки контракта на поставку в Российскую Федерацию. |
|  |  |  |
| В | 288 | **Юридические лица и индивидуальные предприниматели направляют в управление Роспотребнадзора уведомление о:** |
| О | А | начале предпринимательской деятельности; |
| О | Б | поступлении некачественного сырья; |
| О | В | изменениях технологии изготовления продукции; |
| О | Г | окончании предпринимательской деятельности. |
|  |  |  |
| В | 289 | **Фритюрный жир считается непригодным для дальнейшего использования, если содержание в нем вторичных продуктов окисления превышает:** |
| О | А | 1%; |
| О | Б | 0,3%; |
| О | В | 3%; |
| О | Г | 0,1%. |
|  |  |  |
| В | 290 | **Молоко, полученное от животного больного маститом, для целей питания не допускается из-за высокой опасности распространения:** |
| О | А | стафилококковой и стрептококковой инфекций; |
| О | Б | дизентерии; |
| О | В | сальмонеллеза; |
| О | Г | туберкулеза. |
|  |  |  |
| В | 291 | **Основными критериями качества пищевых продуктов являются:** |
| О | А | пищевая ценность, безопасность, органолептические свойства; |
| О | Б | наличие сопроводительных документов; |
| О | В | устойчивость при хранении; |
| О | Г | отсутствие пищевых добавок в составе продукта, низкая стоимость. |
|  |  |  |
| В | 292 | **Рыбная продукция холодного копчения имеет:** |
| О | А | низкую влажность и высокое содержание соли; |
| О | Б | высокую влажность и низкое содержание соли; |
| О | В | высокую влажность и высокое содержание соли; |
| О | Г | низкую влажность и низкое содержание соли. |
|  |  |  |
| В | 293 | **К пищевым отравлениям не относятся:** |
| О | А | сальмонеллезы; |
| О | Б | микотоксикозы; |
| О | В | стафилококковые интоксикации; |
| О | Г | токсикоинфекции. |
|  |  |  |
| В | 294 | **Рыбная продукция горячего копчения имеет:** |
| О | А | высокую влажность и низкое содержание соли; |
| О | Б | низкую влажность и низкое содержание соли; |
| О | В | высокую влажность и высокое содержание соли; |
| О | Г | низкую влажность и высокое содержание соли. |
|  |  |  |
| В | 295 | **Пищевая токсикоинфекция, вызванная Vibrio parahaemolyticus, может возникнуть при употреблении:** |
| О | А | рыбы и морепродуктов; |
| О | Б | овощей и фруктов; |
| О | В | мяса и мясопродуктов; |
| О | Г | молока и молокопродуктов. |
|  |  |  |
| В | 296 | **Санитарно-эпидемиологическая экспертиза партии пищевых продуктов не проводится, если:** |
| О | А | продукция имеет явные признаки недоброкачественности; |
| О | Б | условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам; |
| О | В | имеются подозрения о фальсификации продукции; |
| О | Г | на предприятии не организован производственный контроль. |
|  |  |  |
| В | 297 | **Диагноз пищевого отравления ставится на основании:** |
| О | А | данных эпидемиологического анамнеза, клинических проявлений, результатов лабораторных исследований пищевых продуктов и биоматериала больного; |
| О | Б | результатов лабораторных исследований пищевых продуктов; |
| О | В | идентификации данных бактериологического исследования выделений больного и пищевых продуктов; |
| О | Г | данных эпидемиологического анамнеза и бактериологического исследования выделений  больного. |
|  |  |  |
| В | 298 | **По результатам лабораторных исследований пробы образца пищевой продукции составляют:** |
| О | А | протокол лабораторных испытаний с результатами исследований и экспертное заключение о соответствии образца санитарно-эпидемиологическим нормативам; |
| О | Б | протокол исследований пробы пищевой продукции с результатами лабораторных исследований и заключение по партии продукции; |
| О | В | акт по результатам мероприятий по контролю с заключением по партии продукции; |
| О | Г | экспертное заключение о соответствии партии продукции гигиеническим нормативам. |
|  |  |  |
| В | 299 | **Афлатоксин ml нормируется в:** |
| О | А | молоке; |
| О | Б | мясопродуктах; |
| О | В | зерновых; |
| О | Г | овощах. |
|  |  |  |
| В | 300 | **Блюда, в которых стафилококковый энтеротоксин способен накапливаться при комнатной температуре в течение 3-4 часов до пороговой концентрации:** |
| О | А | котлета с картофельным пюре, макароны по-флотски, молочная каша; |
| О | Б | тушеное мясо с маринованными овощами, щи из кислой капусты, рыба, запеченная в лимонном соусе; |
| О | В | солянка, беф-строганов; |
| О | Г | гуляш, картофель отварной. |
|  |  |  |
| В | 301 | **Радионуклиды, допустимый уровень которых регламентируется ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:** |
| О | А | цезий-137, стронций-90; |
| О | Б | плутоний-239, калий-40; |
| О | В | йод-131, стронций-90; |
| О | Г | йод-131, цезий-137. |
|  |  |  |
| В | 302 | **В основном случаи ботулизма связаны с употреблением в пищу:** |
| О | А | консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления; |
| О | Б | салатов домашнего приготовления; |
| О | В | колбасных изделий заводского приготовления; |
| О | Г | маринованных овощей. |
|  |  |  |
| В | 303 | **К пищевым отравлениям немикробной природы относят:** |
| О | А | отравления ядовитыми растениями, грибами, химическими соединениями; |
| О | Б | отравления алкогольными напитками; |
| О | В | отравления медикаментозными препаратами, химическими соединениями; |
| О | Г | отравления с целью суицида. |
|  |  |  |
| В | 304 | **Основные причины значительного накопления, в связи с интенсивным размножением, бактерий в пищевых продуктах:** |
| О | А | несоблюдение температурного режима и сроков хранения, нарушения технологии; |
| О | Б | микробное загрязнение первичного продовольственного сырья и готовой продукции; |
| О | В | несоблюдение товарного соседства при хранении продукции; |
| О | Г | нарушение правил личной гигиены персоналом пищевого объекта. |
|  |  |  |
| В | 305 | **К группе санитарно-показательных микроорганизмов относят:** |
| О | А | КМАФАнМ, БГКП; |
| О | Б | сульфитредуцирующие клостридии, БГКП; |
| О | В | стафилококки, молочнокислые микроорганизмы; |
| О | Г | дрожжи, плесени. |
|  |  |  |
| В | 306 | **Истинный бомбаж консервов возникает вследствие:** |
| О | А | газообразования в результате жизнедеятельности остаточной микрофлоры при недостаточной стерилизации; |
| О | Б | чрезмерного наполнения банок; |
| О | В | замораживания; |
| О | Г | нагревания. |
|  |  |  |
| В | 307 | **Ложный бомбаж консервов возникает вследствие:** |
| О | А | чрезмерного наполнения банок, замораживания или нагревания; |
| О | Б | газообразования в результате жизнедеятельности остаточной микрофлоры при недостаточной стерилизации; |
| О | В | взаимодействия кислот продукта с металлом; |
| О | Г | деформации банок. |
|  |  |  |
| В | 308 | **Содержание гистамина контролируется в:** |
| О | А | рыбе семейств лососевых, скумбриевых, тунцовых; |
| О | Б | рыбе семейств карповых, частиковых, осетровых; |
| О | В | курице, индюшке, утке; |
| О | Г | мясе и мясопродуктах. |
|  |  |  |
| В | 309 | **Допустимое отклонение данных энергоценности и химического состава блюд, полученных лабораторным путем и расчетным методом составляет:** |
| О | А | ± 5%; |
| О | Б | ± 10%; |
| О | В | ± 15%; |
| О | Г | ± 7%. |
|  |  |  |
| В | 310 | **На колосьях ржи обнаруживаются темно- фиолетовые рожки спорыньи, что свидетельствует о поражении культуры микроскопическими грибами:** |
| О | А | Claviceps purpurea; |
| О | Б | Fusarium graminearum; |
| О | В | Aspergilius flavus; |
| О | Г | Penicillium. |
|  |  |  |
| В | 311 | **Розовое окрашивание зерен пшеницы указывает на:** |
| О | А | грибковое поражение; |
| О | Б | химическое загрязнение; |
| О | В | поражение бактериями чудесной палочки; |
| О | Г | микробное загрязнение. |
|  |  |  |
| В | 312 | **Мясо от животных больных или инфицированных ящуром, бруцеллезом:** |
| О | А | может быть использовано для пищевых целей после тщательной термической обработки в промышленных условиях; |
| О | Б | не пригодно для питания, подлежит утилизации; |
| О | В | не пригодно для питания, подлежит уничтожению; |
| О | Г | не пригодно для питания, подлежит уничтожению с предварительным обеззараживанием. |
|  |  |  |
| В | 313 | **Трихинеллез развивается при употреблении в пищу зараженного личинками трихинелл:** |
| О | А | свиного мяса, мяса кабанов и других диких животных; |
| О | Б | мяса птицы; |
| О | В | мяса крупного рогатого скота; |
| О | Г | мяса кроликов. |
|  |  |  |
| В | 314 | **Молоко от животных, больных туберкулезом с клиническими формами проявления, для целей питания:** |
| О | А | не пригодно, подлежит уничтожению; |
| О | Б | не пригодно, возможно использовать на корм животным; |
| О | В | пригодно, после тщательной термической обработки; |
| О | Г | пригодно, без ограничений. |
|  |  |  |
| В | 315 | **При существенном сокращении жиров в рационе питания возникает риск снижения общего поступления и усвояемости:** |
| О | А | витаминов А, Е, К, D; |
| О | Б | витаминов С, Bl, В6, РР; |
| О | В | кальция, железа; |
| О | Г | селена, йода. |
|  |  |  |
| В | 316 | **Рекомендуемое соотношение белков, жиров и углеводов в рационе питания взрослого человека:** |
| О | А | 1 : 1 :4; |
| О | Б | 1 : 0,9 : 3,5; |
| О | В | 1 : 0,9 : 2,5; |
| О | Г | 1 : 1,2 : 5. |
|  |  |  |
| В | 317 | **Дефицит рибофлавина является фактором риска, способствует развитию:** |
| О | А | ангулярного стоматита, хейлоза, конъюктивита, блефарита; |
| О | Б | фолликулярного гиперкератоза, сухости кожи, кровоточивости десен при чистке зубов; |
| О | В | утомляемости, вялости, появлению тянущих болей в мышцах; |
| О | Г | ломкости и исчерченности ногтей, светобоязни. |
|  |  |  |
| В | 318 | **Дефицит ретинола является фактором риска, способствует развитию:** |
| О | А | фолликулярного гиперкератоза, сухости кожи, слизистых, снижению времени темновой адаптации зрительного анализатора к сумеречным условиям; |
| О | Б | ангулярного стоматита, хейлоза, конъюктивита, блефарита; |
| О | В | сухости, синюшности губ, кровоточивости десен при чистке зубов; |
| О | Г | повышенной раздражительности, появлению мышечных болей. |
|  |  |  |
| В | 319 | **Пищевые вещества, согласно теории рационального питания, делятся на:** |
| О | А | незаменимые (эссенциальные) и заменимые; |
| О | Б | усваиваемые и неусваиваемые; |
| О | В | перевариваемые и неперевариваемые; |
| О | Г | нормируемые и ненормируемые. |
|  |  |  |
| В | 320 | **Пищевыми источниками каротина являются:** |
| О | А | морковь, абрикосы, томаты, красный перец, облепиха; |
| О | Б | ржаной хлеб, овсяная крупа, морковь, томаты; |
| О | В | молочные продукты: молоко, сливки, сметана, масло; |
| О | Г | мясо, морковь, лук, яблоки. |
|  |  |  |
| В | 321 | **Источниками полноценного белка являются:** |
| О | А | мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты; |
| О | Б | злаковые и продукты их переработки; |
| О | В | овощи и фрукты; |
| О | Г | кондитерские изделия с белковым кремом. |
|  |  |  |
| В | 322 | **Основными источниками витаминов группы в являются:** |
| О | А | крупы (гречневая, пшенная, овсяные хлопья), хлеб из обойной и ржаной муки, семена подсолнечника; |
| О | Б | морская рыба, рыбные продукты; |
| О | В | молочные продукты; |
| О | Г | яблоки, груши, смородина. |
|  |  |  |
| В | 323 | **Снижение уровня ксенобиотиков в желудочно-кишечном тракте за счет неспецифической сорбции обеспечивают:** |
| О | А | пищевые волокна, пектин, альгинаты, коллаген; |
| О | Б | моно- и дисахариды, НЖК, натрий, хлор; |
| О | В | кальций, железо, калий, магний, йод; |
| О | Г | витамины, пищевые волокна. |
|  |  |  |
| В | 324 | **Порядок и периодичность производственного контроля устанавливается специалистами:** |
| О | А | предприятия по производству и реализации пищевых продуктов; |
| О | Б | управления Роспотребнадзора; |
| О | В | предприятия по производству и реализации пищевых продуктов по согласованию с Роспотребнадзором; |
| О | Г | экспертами Органов по сертификации. |
|  |  |  |
| В | 325 | **Производственный контроль на пищевых объектах осуществляется:** |
| О | А | индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами; |
| О | Б | центрами гигиены и эпидемиологии; |
| О | В | гражданами, использующими данную пищевую продукцию; |
| О | Г | региональными Управлениями Роспотребнадзора. |
|  |  |  |
| В | 326 | **Прослеживаемость пищевой продукции - это:** |
| О | А | возможность документарно установить изготовителя, последующих собственников и место происхождения продукции; |
| О | Б | возможность документарно установить конечного потребителя; |
| О | В | возможность документарно установить место реализации; |
| О | Г | возможность документарно подтвердить безопасность продукции; |
|  |  |  |
| В | 327 | **Гигиена питания (определение):** |
| О | А | наука о закономерностях и принципах организации рационального (оптимального) питания здорового и больного человека; |
| О | Б | наука о принципах организации профилактического питания здорового человека; |
| О | В | наука о закономерностях формирования рациона питания здорового и больного человека. |
|  |  |  |
| В | 328 | **Ученый, впервые предложивший научное определение «пищевых веществ» и обосновавший нормы питания работников, занятых физическим трудом:** |
| О | А | К.Фойт; |
| О | Б | М.Рубнер; |
| О | В | М.Петтенкофер. |
|  |  |  |
| В | 329 | **Автор первого отечественного руководства по пищевой санитарии с элементами гигиены питания:** |
| О | А | С.Ф.Хотовицкий; |
| О | Б | М.В.Ломоносов; |
| О | В | В.В.Пашутин. |
|  |  |  |
| В | 330 | **Один из основоположников отечественной науки о питании, создатель Института питания:** |
| О | А | М.Н.Шатерников; |
| О | Б | Д.П.Диатроптов; |
| О | В | А.В.Мольков. |
|  |  |  |
| В | 331 | **Автор концепции сбалансированного питания:** |
| О | А | А.А.Покровский; |
| О | Б | М.М.Экземплярский; |
| О | В | О.П.Молчанова. |
|  |  |  |
| В | 332 | **Ученый и педагог, впервые предложивший название «Гигиена питания» для обозначения отрасли науки и академической дисциплины:** |
| О | А | А.В.Рейслер; |
| О | Б | К.С.Петровский; |
| О | В | А.А.Хрусталев. |
| О | Г |  |
|  |  |  |
| В | 333 | **Энергия суточного рациона взрослого здорового человека должна:** |
| О | А | полностью компенсировать основной обмен, пищевой термогенез и затраты на умственную и физическую деятельность; |
| О | Б | полностью компенсировать затраты на умственную и физическую деятельность и частично основной обмен; |
| О | В | полностью компенсировать основной обмен, пищевой термогенез и частично затраты на умственную и физическую деятельность. |
|  |  |  |
| В | 334 | **Параметры сбалансированности энергонесущих нутриентов (в % от энергоценности рациона):** |
| О | А | белки – 10-15%, жиры – не более 30%, углеводы – 55-65%; |
| О | Б | белки – 5-10%, жиры – не менее 30%, углеводы – 60-65%; |
| О | В | белки – не более 20%, жиры – не менее 40%, углеводы – не менее 40%. |
|  |  |  |
| В | 335 | **В растительных белках, в отличие от животных белков:** |
| О | А | имеется дефицит ряда незаменимых аминокислот; |
| О | Б | имеется дефицит всех незаменимых аминокислот; |
| О | В | имеется избыток ряда незаменимых аминокислот; |
| О | Г | имеется избыток всех незаменимых аминокислот. |
|  |  |  |
| В | 336 | **В растительных жирах (маслах), в отличие от животных жиров:** |
| О | А | присутствуют в значительном количестве ПНЖК, фитостерины, токоферолы; |
| О | Б | присутствуют в значительном количестве холестерин, НЖК, МНЖК; |
| О | В | присутствуют в значительном количестве лецитин, НЖК, каротиноиды. |
|  |  |  |
| В | 337 | **В рационе взрослого здорового человека с энергозатратами 2000 ккал количество общего жира не должно превышать (в г):** |
| О | А | 67 = (2000 : 100 х 30) : 9; |
| О | Б | 150 = (2000 : 100 х 30) : 4; |
| О | В | 44 = (2000 : 100 х 20) : 9. |
|  |  |  |
| В | 338 | **В рационе взрослого здорового человека с энергозатратами 2000 ккал количество пищевых волокон не должно быть меньше (в г):** |
| О | А | 22 = (11 х 2); |
| О | Б | 32 = (16 х 2); |
| О | В | 42 = (21 х 2). |
|  |  |  |
| В | 339 | **Интервал индекса массы тела взрослого человека, характеризующий нормальную массу тела:** |
| О | А | 18,5-25; |
| О | Б | 16-18; |
| О | В | 25,1-30; |
| О | Г | 30,1-40. |
|  |  |  |
| В | 340 | **Микроэлемент, нормируемый в соответствии с возрастной и половой дифференцировкой:** |
| О | А | железо; |
| О | Б | селен; |
| О | В | кальций. |
|  |  |  |
| В | 341 | Пищевые волокна (определение): |
| О | А | незаменимые компоненты пищи, устойчивые к перевариванию и усвоению в тонком кишечнике, но подвергающиеся полной или частичной ферментации в толстом кишечнике; |
| О | Б | незаменимые компоненты пищи, относящиеся к группе некрахмальных полисахаридов, устойчивые к перевариванию в тонком кишечнике; |
| О | В | балластные компоненты пищи, относящиеся к группе углеводов и полифенолов, обеспечивающие формирование каловых масс. |
|  |  |  |
| В | 342 | **Незаменимые липидные соединения в питании человека:** |
| О | А | линолевая и линоленовая жирные кислоты; |
| О | Б | олеиновая и стеариновая жирные кислоты; |
| О | В | фосфолипиды, холестерин, лауриновая жирная кислота. |
|  |  |  |
| В | 343 | **Биомаркеры дисбаланса жиров в питании:** |
| О | А | фракции липопротеидов и триглицериды в сыворотке крови; |
| О | Б | билирубин, щелочная фосфатаза в сыворотке крови; |
| О | В | желчные кислоты, липидные фракции в кале. |
|  |  |  |
| В | 344 | Биомаркер дисбаланса моно- и дисахаридов в питании здорового человека: |
| О | А | концентрация гликозилированного гемоглобина А1с; |
| О | Б | динамика глюкозы в сыворотке крови при проведении нагрузочных проб; |
| О | В | концентрация глюкозы в сыворотке крови натощак. |
|  |  |  |
| В | 345 | **Симптомы и биомаркер дефицита аскорбиновой кислоты:** |
| О | А | фолликулярный гиперкератоз, себорея лица, кровь при чистке зубов, концентрация витамина С в суточной моче менее 20 мг; |
| О | Б | ангулярный стоматит, сухость кожи, кровь при чистке зубов, концентрация витамина С в суточной моче менее 30 мг; |
| О | В | цилиарная инъекция, хейлоз, снижение сумеречного зрения, концентрация витамина С в суточной моче менее 20 мг. |
|  |  |  |
| В | 346 | **Симптомы дефицита рибофлавина:** |
| О | А | ангулярный стоматит, хейлоз, цилиарная инъекция; |
| О | Б | фолликулярный гиперкератоз, сухость кожи, кровь при чистке зубов; |
| О | В | кровь при чистке зубов, хейлоз, гипертрофия сосочков языка. |
|  |  |  |
| В | 347 | **Поставьте предварительный диагноз на основании следующих симптомов и жалоб: фолликулярный гиперкератоз в области локтевых суставов и наружных поверхностей бедер, кожные покровы сухие, жалобы на неприятные ощущения в области нижних век, время «темновой адаптации» - 10 с:** |
| О | А | признаки глубокого дефицита ретинола; |
| О | Б | признаки умеренного дефицита ретинола; |
| О | В | признаки умеренного дефицита аскорбиновой кислоты; |
| О | Г | признаки глубокого дефицита аскорбиновой кислоты. |
|  |  |  |
| В | 348 | **Поставьте предварительный диагноз на основании следующих симптомов и жалоб: кожные покровы и видимые слизистые бледные, цилиарная инъекция, атрофический ринит, жалобы на периодически затрудненное проглатывание пищи и воды:** |
| О | А | начальные признаки железодефицита в сочетании с синдромом Пламмера-Винсона; |
| О | Б | начальные признаки избытка меди в рамках болезни Вильсона-Коновалова; |
| О | В | клиническая форма селендефицитного состояния – болезнь Кешана. |
|  |  |  |
| В | 349 | **Назовите биомаркеры, требующие диагностического определения при обнаружении следующей клинической картины: объективно – ангулярный стоматит, хейлоз, гипертрофия сосочков языка, жалобы – на болезненность языка во время еды:** |
| О | А | ПАЛФ-эффект эритроцитов и N-метилникотинамид в моче; |
| О | Б | ФАД-эффект и ТДФ-эффект эритроцитов; |
| О | В | ФАД-эффект и ПАЛФ-эффект эритроцитов. |
|  |  |  |
| В | 350 | **Основные причины микронутриентного дефицита:** |
| О | А | низкое содержание в рационе основных источников микронутриентов, повышенный расход микронутриентов в защитно-адаптационных процессах в организме, нарушение механизмов метаболизации микронутриентов; |
| О | Б | повышенный расход микронутриентов в защитно-адаптационных процессах в организме; |
| О | В | нарушение механизмов метаболизации микронутриентов; |
| О | Г | нарушение защитно-адаптационных процессов в организме. |
|  |  |  |
| В | 351 | **Рациональное питание (определение):** |
| О | А | питание, организованное в соответствии с реальными потребностями человека и обеспечивающее оптимальный уровень обмена веществ; |
| О | Б | питание, обеспечивающее минимальный физиологический уровень поступления в организм пищевых веществ и энергии; |
| О | В | питание, организованное в соответствии с рекомендуемым режимом и условиями. |
|  |  |  |
| В | 352 | **При оценке фактического питания изучают:** |
| О | А | продуктовый набор, нутриентный состав, режим питания, условия приема пищи; |
| О | Б | продуктовый набор, нутриентный состав, симптомы нутриентного дисбаланса; |
| О | В | условия приема пищи, режим питания, стоимость продовольственной корзины. |
|  |  |  |
| В | 353 | **При анализе пищевого статуса оценивают:** |
| О | А | данные физического развития, симптомы микронутриентного дисбаланса, лабораторные и клинические маркеры обеспеченности организма нутриентами; |
| О | Б | нутриентный состав рациона, жалобы со стороны желудочно-кишечного тракта, наличие хронических патологий; |
| О | В | данные физического развития, лабораторные показатели обмена веществ, жалобы со стороны желудочно-кишечного тракта. |
|  |  |  |
| В | 354 | **Пищевой статус (определение):** |
| О | А | комплекс показателей, отражающий адекватность фактического питания реальным потребностям человека; |
| О | Б | комплекс показателей фактического питания и физического развития организма; |
| О | В | комплекс показателей физического развития. |
|  |  |  |
| В | 355 | **Методы оценки организованного фактического питания:** |
| О | А | анализ меню-раскладок, анкетный, лабораторный; |
| О | Б | анкетный, методы записи, методы воспроизведения; |
| О | В | методы записи, методы воспроизведения, лабораторный. |
|  |  |  |
| В | 356 | **Состояние питания (определение):** |
| О | А | показатель, отражающий взаимосвязь состояния здоровья и фактического питания с учетом действия факторов среды обитания человека; |
| О | Б | показатель, отражающий физическое развитие человека и характеристики его здоровья; |
| О | В | показатель, отражающий взаимосвязь фактического питания и пищевого поведения. |
|  |  |  |
| В | 357 | **Индивидуальная потребность в конкретном нутриенте:** |
| О | А | определяется как сумма величины физиологической потребности и дополнительных адаптационных затрат; |
| О | Б | равна величине минимальной физиологической потребности; |
| О | В | больше физиологической потребности на величину кулинарных потерь. |
|  |  |  |
| В | 358 | **С гигиенических позиций коррекция нарушений параметров пищевого статуса должна осуществляться в основном за счет:** |
| О | А | оптимизации фактического питания; |
| О | Б | изменения режима питания; |
| О | В | улучшения условий питания; |
| О | Г | фармакологических средств. |
|  |  |  |
| В | 359 | **Биологическая ценность продукта:** |
| О | А | показатель качества белка – степень утилизации белкового азота организмом; |
| О | Б | показатель качества жира – степень усвоения жирных кислот; |
| О | В | показатель сбалансированности витаминов – процент содержания витаминов от величины их физиологической потребности; |
| О | Г | показатель сбалансированности микроэлементов – процент содержания микроэлементов от величины их физиологической потребности. |
|  |  |  |
| В | 360 | **Перевариваемость пищевого продукта (определение):** |
| О | А | соответствие химического состава продукта ферментным системам организма; |
| О | Б | относительные различия степени атакуемости ферментами компонентов сырого и кулинарно переработанного продукта. |
|  |  |  |
| В | 361 | **Приедаемость пищевого продукта (определение):** |
| О | А | скорость выработки отрицательного динамического стереотипа выбора и употребления пищевого продукта; |
| О | Б | скорость наступления субъективного насыщения в процессе еды; |
| О | В | скорость формирования благоприятного отношения к органолептическим характеристикам пищевого продукта. |
|  |  |  |
| В | 362 | **Вирус, передающийся человеку пищевым путем:** |
| О | А | ящура; |
| О | Б | гриппа птиц; |
| О | В | гепатита В; |
| О | Г | кори. |
|  |  |  |
| В | 363 | **Санитарно-показательные микроорганизмы, регламентируемые в пищевых продуктах:** |
| О | А | мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечной палочки, энтерококки; |
| О | Б | бактерии рода протей, кишечные палочки, стафилококки, плесневые грибы. |
| В | 364 | **Афлатоксин М1 регламентируется в:** |
| О | А | молоке; |
| О | Б | мясопродуктах; |
| О | В | морской рыбе; |
| О | Г | зерновых. |
|  |  |  |
| В | 365 | **Растительные продукты являются единственными значимыми природными источниками в питании:** |
| О | А | крахмала, некрахмальных полисахаридов, витаминов С, Е, биофлавоноидов. |
| О | Б | белка, НЖК, кальция, железа, селена, витамина В12. |
|  |  |  |
| В | 366 | **Продукты переработки зерна: мука и крупы являются источниками:** |
| О | А | растительного белка, крахмала, витаминов В1, В6, РР, фолиевой кислоты, магния; |
| О | Б | моно- и дисахаридов, витаминов В12, В2, кальция, селена, йода. |
|  |  |  |
| В | 367 | **Традиционная технология производства муки высшего и 1-ого сорта и круп обусловливает:** |
| О | А | потери пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ; |
| О | Б | обогащение пищевыми волокнами, витаминами и минеральными веществами. |
|  |  |  |
| В | 368 | **Энергетическая ценность хлеба и круп определяется в основном крахмалом, а сдобных кондитерских изделий -:** |
| О | А | жиром и моно- и дисахаридами; |
| О | Б | белком и крахмалом. |
|  |  |  |
| В | 369 | **Для увеличения биологической ценности зерновых продуктов оптимальными считаются сочетания круп, теста и макаронных изделий со следующими продуктами:** |
| О | А | мясом, яйцами, творогом; |
| О | Б | сливочным маслом, сахаром, джемом; |
| О | В | овощами, фруктами, ягодами. |
|  |  |  |
| В | 370 | **Из регламентируемых в зерне веществ наибольший вклад в общепопуляционную чужеродную нагрузку вносят:** |
| О | А | пестициды, токсичные элементы, микотоксины; |
| О | Б | нитраты, полихлорированные бифенилы, радионуклиды; |
| О | В | нитрозамины, афлатоксин М1, бенз(а)пирен. |
|  |  |  |
| В | 371 | **Белки бобовых (гороха, фасоли, сои) по сравнению с животными белками:** |
| О | А | имеют более низкую биологическую ценность из-за дефицита серосодержащих аминокислот; |
| О | Б | имеют аналогичную биологическую ценность; |
| О | В | имеют более высокую биологическую ценность за счет лучшей усваиваемости. |
|  |  |  |
| В | 372 | **Бобовые могут рассматриваться в качестве хороших пищевых источников:** |
| О | А | белка, ПНЖК, токоферолов, фолиевой кислоты, калия, магния; |
| О | Б | крахмала, МНЖК, аскорбиновой кислоты, цинка, кальция. |
|  |  |  |
| В | 373 | **Овощи и фрукты являются важнейшими пищевыми источниками незаменимых нутриентов:** |
| О | А | аскорбиновой кислоты, β-каротина, биофлавоноидов, пищевых волокон; |
| О | Б | аминокислот, витаминов А и Е, кальция; |
| О | В | аскорбиновой кислоты, кальция, витамина В2, ПНЖК. |
|  |  |  |
| В | 374 | **В свежих овощах и фруктах отмечается низкое содержание:** |
| О | А | жиров, натрия, хлора; |
| О | Б | воды, пищевых волокон, калия; |
| О | В | органических кислот, эфирных масел, воды. |
|  |  |  |
| В | 375 | **Овощи и фрукты, являясь обязательными компонентами ежедневного рациона, обеспечивают:** |
| О | А | поступление в организм незаменимых нутриентов, нормальную моторику и секрецию желудочно-кишечного тракта, пребиотический эффект; |
| О | Б | поступление в организм балластных веществ, моно- и дисахаридов, быстрое чувство насыщения, повышенный диурез, колонизацию в кишечнике лактобактерий. |
|  |  |  |
| В | 376 | **При выращивании овощей и фруктов широко используются минеральные удобрения и пестициды, что определяет необходимость регламентирования в плодоовощной продукции:** |
| О | А | нитратов, изомеров ГХЦГ; |
| О | Б | микотоксинов, нитрозаминов; |
| О | В | радионуклидов, полихлорированных бифенилов. |
|  |  |  |
| В | 377 | **Пищевую ценность орехов и семян характеризует:** |
| О | А | высокая энергетическая ценность, значительное содержание ПНЖК, токоферолов, калия, магния; |
| О | Б | низкая энергетическая ценность, значительное содержание ПНЖК, токоферолов, калия, магния; |
| О | В | высокая энергетическая ценность, значительное содержание НЖК, ретинола, аскорбиновой кислоты. |
|  |  |  |
| В | 378 | **Орехи, семена и продукты их содержащие (мюсли, сухие завтраки) целесообразно комбинировать в рационе с молочными продуктами с целью:** |
| О | А | повышения биологической ценности; |
| О | Б | повышения усвояемости; |
| О | В | снижения энергетической ценности; |
| О | Г | снижение приедаемости. |
|  |  |  |
| В | 379 | **В питании человека растительные масла являются основными источниками:** |
| О | А | ПНЖК семейства омега-6, токоферолов, β-ситостерина; |
| О | Б | ПНЖК семейства омега-3, ретинола, биофлавоноидов, фолиевой кислоты; |
| О | В | МНЖК, ретинола, аскорбиновой кислоты, холестерина. |
|  |  |  |
| В | 380 | **При длительном кулинарном перегреве растительных масел возникает опасность:** |
| О | А | увеличения кислотного и перекисного чисел, разрушения токоферолов и фосфолипидов; |
| О | Б | уменьшения кислотного и перекисного чисел, изомеризации жирных кислот. |
|  |  |  |
| В | 381 | **При гидрогенизации жидких жиров (в маргариновом производстве) образуются:** |
| О | А | транс-изомеры жирных кислот; |
| О | Б | фосфолипиды; |
| О | В | β-ситостерины; |
| О | Г | цис-изомеры жирных кислот. |
|  |  |  |
| В | 382 | **Продукты животного происхождения обеспечивают организм:** |
| О | А | незаменимыми аминокислотами, доступными кальцием и железом, ретинолом, цинком; |
| О | Б | углеводами, аскорбиновой кислотой, ПНЖК, пищевыми волокнами; |
| О | В | холестерином, ПНЖК, крахмалом, фосфором, магнием, йодом. |
|  |  |  |
| В | 383 | **В питании молоко и молочные продукты являются основными источниками:** |
| О | А | кальция, витаминов В2 и А; |
| О | Б | кальция, железа, натрия, витамина В1; |
| О | В | магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов; |
| О | Г | калия, натрия, МНЖК, витамина Е. |
|  |  |  |
| В | 384 | **Минеральный состав молока характеризуется:** |
| О | А | высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, низким содержанием железа и натрия; |
| О | Б | высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция и фосфора, высоким содержанием железа и натрия; |
| О | В | низким содержанием калия, кальция, железа, натрия; |
| О | Г | высоким содержанием калия, кальция, железа, натрия. |
|  |  |  |
| В | 385 | **Молочные продукты – источники скрытого жира или сахара, все кроме:** |
| О | А | кефир; |
| О | Б | сгущенное молоко; |
| О | В | плавленый сыр; |
| О | Г | твердый сыр; |
| О | Д | твороженная масса с сухофруктами. |
|  |  |  |
| В | 386 | **Рекомендуемое количество ежедневного употребления молока и жидких молочных продуктов при суточных энергозатратах 2800 ккал (в мл):** |
| О | А | 500; |
| О | Б | 200; |
| О | В | 300; |
| О | Г | 400; |
| О | Д | 600. |
|  |  |  |
| В | 387 | **В питании запрещено использовать молоко, полученное от животных больных:** |
| О | А | туберкулезом с клиническими проявлениями, маститом, сибирской язвой; |
| О | Б | бруцеллезом, ящуром, с положительной реакцией на туберкулиновую пробу. |
|  |  |  |
| В | 388 | **Наиболее жесткие микробиологические нормативы у молока:** |
| О | А | после завершения пастеризации на молокозаводе; |
| О | Б | при приемке на молокозавод; |
| О | В | в обороте. |
|  |  |  |
| В | 389 | **При выборе мясопродуктов ежесуточного рациона взрослого здорового человека необходимо отдавать предпочтение:** |
| О | А | нежирным мясу и птице; |
| О | Б | колбасным изделиям; |
| О | В | замороженным полуфабрикатам; |
| О | Г | консервам. |
|  |  |  |
| В | 390 | **Минеральный состав мясных продуктов характеризуется:** |
| О | А | высоким содержанием железа, фосфора, цинка, калия; |
| О | Б | высоким содержанием кальция, железа, магния, калия; |
| О | В | низким содержанием кальция, железа, магния, калия; |
| О | Г | низким содержанием железа, фосфора, цинка, калия. |
|  |  |  |
| В | 391 | **Состав колбасных изделий характеризуется всем, кроме:** |
| О | А | низким содержанием жира; |
| О | Б | неблагоприятным соотношением белок:жир; |
| О | В | высоким содержанием поваренной соли; |
| О | Г | плохой сбалансированностью кальция и фосфора; |
| О | Д | наличием пищевых добавок. |
|  |  |  |
| В | 392 | **Рекомендации по использованию мясопродуктов в питании:** |
| О | А | все верно; |
| О | Б | ежедневно включать в рацион нежирные сорта мяса, птицы; |
| О | В | использовать колбасные изделия в рационе взрослого не чаще 2-3 раз в неделю; |
| О | Г | не использовать колбасные изделия в питании детей дошкольного возраста; |
| О | Д | еженедельно включать в рацион субпродукты 1 категории. |
|  |  |  |
| В | 393 | **Заболевания, возникающие у человека при употреблении мяса от больных животных:** |
| О | А | сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур, трихинеллез; |
| О | Б | сибирская язва, мастит,бруцеллез, ящур, описторхоз. |
|  |  |  |
| В | 394 | **Мясо признается непригодным для целей питания и подлежит технической утилизации или уничтожению при обнаружении:** |
| О | А | одной личинки трихинеллы, более трех финн свиного цепня на площади 40 см2; |
| О | Б | любого количества финн свиного цепня, эхинококков, альвеококков. |
|  |  |  |
| В | 395 | **Патогенные микроорганизмы, которые должны отсутствовать в 25 г молочных и мясных продуктов:** |
| О | А | сальмонеллы, листерии; |
| О | Б | стафилококки, клостридии; |
| О | В | шигеллы, йерсинии. |
|  |  |  |
| В | 396 | **Рыба является значимым источником в питании:** |
| О | А | незаменимых аминокислот, витаминов А, В6 и РР, селена, хрома; |
| О | Б | незаменимых аминокислот, витаминов С и Е, калия, магния, марганца; |
| О | В | незаменимых аминокислот, β-ситостерина, кальция, железа, фтора. |
|  |  |  |
| В | 397 | **Морская рыба служит источником в питании:** |
| О | А | ПНЖК семейства омега-3, йода, фосфора, витаминов А, D; |
| О | Б | НЖК, МНЖК, йода, кальция, натрия, витаминов Е, D; |
| О | В | ПНЖК семейства омега-6, йода, кальция, витаминов А, D; |
| О | Г | НЖК, йода, калия, витаминов Е, D. |
|  |  |  |
| В | 398 | **Нерыбные животные морепродукты отличаются:** |
| О | А | низким содержанием жира и высоким содержанием белка, йода, цинка, меди; |
| О | Б | высоким содержанием белка, жира и йода и низким содержанием фосфора; |
| О | В | высоким содержанием жира и низким содержанием белка, цинка, меди; |
| О | Г | низким содержанием белка, жира и высоким содержанием йода, цинка, меди. |
|  |  |  |
| В | 399 | **Ежедневному включению в рацион рыбных блюд может препятствовать их:** |
| О | А | высокая приедаемость; |
| О | Б | низкая биологическая ценность; |
| О | В | высокая энергетическая ценность; |
| О | Г | низкая перевариваемость; |
|  |  |  |
| В | 400 | **Рыбные пресервы, в отличие от консервов:** |
| О | А | не подвергаются предварительной стерилизации, как правило содержат консерванты, хранятся при 0ºС –8ºС ; |
| О | Б | подвергаются предварительной стерилизации, не содержат консерванты, хранятся при +2ºС +8ºС; |
| О | В | не подвергаются предварительной стерилизации, не содержат консерванты, хранятся при +2ºС +8ºС; |
|  |  |  |
| В | 401 | **Яйца служат источниками в питании:** |
| О | А | полноценного белка, лецитина, железа, витаминов В2, А; |
| О | Б | полноценного белка, ПНЖК, кальция, витаминов В1, Е; |
| О | В | полноценного белка, МНЖК, калия, витаминов В6, К. |
|  |  |  |
| В | 402 | **Факторы консервирования пищевых продуктов:** |
| О | А | все перечисленное верно; |
| О | Б | высокая и низкая температура; |
| О | В | сушка, копчение; |
| О | Г | ионизирующая радиация, пищевые добавки; |
| О | Д | повышение осмотического давления и концентрации водородных ионов. |
|  |  |  |
| В | 403 | **Консервирование за счет повышения осмотического давления:** |
| О | А | достигается введением в продукт поваренной соли в концентрации более 10% или сахара – более 60%, что ограничивает возможность его широкого использования в повседневном питании; |
| О | Б | достигается введением в продукт поваренной соли в концентрации более 20-25% или сахара –40-50%, что расширяет возможность его использования в повседневном питании. |
|  |  |  |
| В | 404 | **Функциональные пищевые продукты (определение):** |
| О | А | продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате заданного влияния на физиологические функции организма без учета обычной нутриентной поддержки; |
| О | Б | продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний за счет их обогащения дефицитными нутриентами; |
| О | В | продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате удаления компонентов с отрицательным алиментарным потенциалом. |
|  |  |  |
| В | 405 | **Биологически активные добавки к пище (определение):** |
| О | А | 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; |
| О | Б | компоненты идентичные природным, предназначенные для употребления одновременно с пищей с целью придания рациону лечебной направленности за счет увеличения в нем нутриентов выше физиологической потребности; |
| О | В | искусственные компоненты, предназначенные для введения в состав пищевых продуктов с целью улучшения органолептических свойств, продления сроков хранения, оптимизации технологических процессов. |
|  |  |  |
| В | 406 | **Генетически модифицированные источники пищи вырабатываются из генно-инженерно модифицированных организмов, характеризующихся:** |
| О | А | все верно; |
| О | Б | устойчивостью к пестицидами; |
| О | В | устойчивостью к вредителям; |
| О | Г | устойчивостью к болезням; |
| О | Д | измененным нутриентным составом. |
|  |  |  |
| В | 407 | **Алиментарная адаптация (определение):** |
| О | А | процесс выработки резистентности организма к экстремальным внешним условиям за счет оптимизации питания; |
| О | Б | диетологический прием, обеспечивающий предупреждение обострений хронических заболеваний и возникновения осложнений при острых патологических состояниях; |
| О | В | приспособление организма к изменяющимся условиям окружающей среды при смене географических поясов. |
|  |  |  |
| В | 408 | **Практическая реализация задач в рамках алиментарной адаптации предполагает:** |
| О | А | обеспечение населения качественными, безопасными продуктами и обучение навыкам формирования на их основе оптимального рациона; |
| О | Б | обеспечение населения витаминно-минеральными препаратами, дополняющими существующий рацион. |
|  |  |  |
| В | 409 | **Снижение усвоения ксенобиотиков в желудочно-кишечном тракте за счет неспецифической сорбции обеспечивают:** |
| О | А | пищевые волокна, альгинаты, коллаген; |
| О | Б | моно- и дисахариды, НЖК, натрий, хлор; |
| О | В | кальций, железо, калий, магний, йод. |
|  |  |  |
| В | 410 | **Метаболическая активация (определение):** |
| О | А | усиление токсичности ксенобиотиков в процессе их биотрансформации в организме; |
| О | Б | усиление защитно-адаптационных свойств организма прямо пропорционально увеличению ксенобиотической нагрузки; |
|  |  |  |
| В | 411 | **Витамины-антиоксиданты:** |
| О | А | А, Е, β-каротин, С, биофлавоноиды; |
| О | Б | А, Е, D, биотин; |
| О | В | В1, В2, РР, С, К. |
|  |  |  |
| В | 412 | **Микронутриенты – кофакторы (или коферменты) ферментативного звена антиоксидантной системы:** |
| О | А | цинк, медь, марганец, железо, селен, витамин В2; |
| О | Б | хром, медь, молибден, железо, селен, витамин В6; |
| О | В | цинк, медь, марганец, никель, хром, витамин РР. |
|  |  |  |
| В | 413 | **Грудное молоко:** |
| О | А | полностью соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка до 4 месяцев; |
| О | Б | полностью соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка до 9 месяцев; |
| О | В | не соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка, начиная с 2 месяцев. |
|  |  |  |
| В | 414 | **Необходимость введение продуктов «прикорма» для ребенка первого года жизни обусловлена:** |
| О | А | все верно; |
| О | Б | дополнительной потребностью ребенка в железе и ряде витаминов; |
| О | В | необходимостью поступления растительных компонентов; |
| О | Г | необходимостью тренировки и развития жевательного аппарата и пищеварительной системы. |
|  |  |  |
| В | 415 | **Для искусственного вскармливания детей первого полугодия жизни используются:** |
| О | А | адаптированные молочные или безлактозные смеси; |
| О | Б | коровье или козье молоко и молочные каши; |
| О | В | кисло-молочные продукты и соки. |
|  |  |  |
| В | 416 | **Все дети при дневном пребывании в ДОУ должны получать:** |
| О | А | трехразовое питание, обеспечивающее 75; |
| О | Б | двухразовое питание, обеспечивающее 50; |
| О | В | трехразовое питание, обеспечивающее 90. |
|  |  |  |
| В | 417 | **Оптимальный вариант организации питания школьников, пребывающих на занятиях более 5 часов:** |
| О | А | обеспечение двухразовым питанием детей всех классов, содержащим не менее 50% суточной потребности детей в нутриентах и энергии; |
| О | Б | обеспечение завтраком детей всех классов, содержащим не менее 10% суточной потребности детей в нутриентах и энергии; |
| О | В | обеспечение двухразовым питанием детей 1-4 классов, содержащим не менее 50% суточной потребности детей в нутриентах и энергии. |
|  |  |  |
| В | 418 | **С целью профилактики алиментарных дисбалансов у детей, в школьных буфетах нельзя реализовывать:** |
| О | А | конфеты, шоколад, чипсы, соленые орехи, кремовые кондитерские изделия, сладкие прохладительные напитки, кофе; |
| О | Б | скоропортящиеся продукты, овощные салаты, питьевые молочные продукты, бутилированную негазированную воду; |
|  |  |  |
| В | 419 | **Во второй половине беременности более чем в 2 раза увеличивается потребность в следующих витаминах и минералах:** |
| О | А | фолиевой кислоте и D, железе; |
| О | Б | С и А, калии; |
| О | В | Е и РР, магнии. |
|  |  |  |
| В | 420 | **В период грудного вскармливания на 50% и более увеличивается потребность в следующих витаминах и минералах:** |
| О | А | С, А, Е, D, В1, фолиевой кислоте, железе, цинке; |
| О | Б | В2, В6, РР, В12, кальции, магнии, йоде. |
|  |  |  |
| В | 421 | **Со второго триместра беременности необходимо:** |
| О | А | ограничить употребление моно- и дисахаридов, увеличить долю растительного масла, исключить тугоплавкие жиры и маргарин; |
| О | Б | ограничить употребление животных белков, увеличить долю сливочного масла, исключить тугоплавкие жиры и маргарин. |
|  |  |  |
| В | 422 | **При организации рационального питания кормящих женщин:** |
| О | А | повышается доля животного белка, снижается доля растительного масла, увеличивается количество жидкости; |
| О | Б | понижается доля животного белка, повышается доля растительного масла, уменьшается количество жидкости. |
|  |  |  |
| В | 423 | **Из рациона кормящей женщины следует исключить продукты:** |
| О | А | острые приправы, пряности, лук, чеснок, крепкие кофе и чай, алкоголь; |
| О | Б | птицу, соки, хлеб, красные ягоды и фрукты, тыкву, репу. |
|  |  |  |
| В | 424 | **Питание в престарелом и старческом возрасте должно обеспечивать:** |
| О | А | гипохолестеринемический и гипогликемический эффекты, нормализацию костного метаболизма, поддержание водно-электролитного обмена; |
| О | Б | репаративные процессы в костной ткани, развитие функциональной активности органов и систем, повышение уровня обменных процессов; |
|  |  |  |
| В | 425 | **Диетическое питание:** |
| О | А | организуется для лиц с острыми или хроническими заболеваниями; |
| О | Б | организуется для лиц, контактирующих на производстве с особо вредными условиями труда; |
| О | В | организуется для детей в ДОУ. |
|  |  |  |
| В | 426 | **Диетотерапия по целям и уровням воздействия на организм подразделяется на:** |
| О | А | симптоматическую, органоспецифическую, метаболическую; |
| О | Б | стационарную, амбулаторную, курортную; |
| О | В | щадящую, нагрузочную, комбинированную. |
|  |  |  |
| В | 427 | **Заболевания (патологические состояния), требующие ограничения в рационе белков:** |
| О | А | хроническая почечная недостаточность, ревматизм; |
| О | Б | ожирение, сахарный диабет, кожные заболевания; |
| О | В | нефротический синдром, реактивный панкреатит, ожоговая болезнь. |
|  |  |  |
| В | 428 | **Основной прием, позволяющий обеспечить долговременную адаптацию к существенному диетологическому ограничению белка в рационе:** |
| О | А | повышение биологической ценности питания, за счет преимущественного использования животных белков; |
| О | Б | повышение биологической ценности питания, за счет преимущественного использования растительных белков. |
|  |  |  |
| В | 429 | **Одна из значимых диетологических проблем при существенном сокращении жиров в рационе:** |
| О | А | снижение общего поступления и усвояемости витаминов А, Е, К, D; |
| О | Б | снижение общего поступления и усвояемости витаминов С, В1, В6, РР; |
| О | В | снижение общего поступления и усвояемости кальция, железа, селена, йода. |
|  |  |  |
| В | 430 | **Энтеральное питание противопоказано при:** |
| О | А | острой кишечной непроходимости; |
| О | Б | инфекционных заболеваниях; |
| О | В | психических расстройствах; |
| О | Г | травмах; |
| О | Д | ожогах. |
|  |  |  |
| В | 431 | **Парентеральное питание назначается при:** |
| О | А | тотальном поражении желудочно-кишечного тракта; |
| О | Б | хроническом панкреатите; |
| О | В | хронической почечной недостаточности; |
| О | Г | язвенной болезни желудка. |
|  |  |  |
| В | 432 | **В основе возникновения и развития большинства алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний лежат:** |
| О | А | нарушения параметров пищевого статуса, связанные с дисбалансами питания; |
| О | Б | врожденные нарушения обмена веществ; |
| О | В | пищевая аллергия и непереносимость ряда продуктов. |
|  |  |  |
| В | 433 | Основные структурные изменения в рационе населения развитых стран, произошедшие за последние 50 – 100 лет: |
| О | А | существенное увеличение количества жира, моно- и дисахаридов при значительном снижении крахмальных полисахаридов, пищевых волокон, кальция, ряда витаминов; |
| О | Б | существенное увеличение количества ПНЖК, при значительном снижении моно- и дисахаридов, поваренной соли, кальция, ряда витаминов. |
|  |  |  |
| В | 434 | Факторы (доказанные), определяющие формирование избыточной массы тела и ожирения: |
| О | А | низкая физическая активность, регулярное употребление высококалорийных продуктов (сладких и жирных); |
| О | Б | низкий гликемический индекс пищи, увеличение дробности питания, длительный нервно эмоциональный стресс. |
|  |  |  |
| В | 435 | Алиментарные факторы риска развития сахарного диабета 2 типа: |
| О | А | избыточное употребление общего жира, НЖК, транс-изомеров жирных кислот и дефицит пищевых волокон, ПНЖК семейства ω-3, витамина Е, хрома, магния; |
| О | Б | избыточное употребление углеводов, белка и дефицит ПНЖК семейства ω-6, витамина D, цинка. |
|  |  |  |
| В | 436 | Факторы (доказанные), определяющие повышенный риск развития сердечно-сосудистых заболеваний: |
| О | А | избыточная масса тела и ожирение, низкая двигательная активность, избыточное употребление НЖК, транс-изомеров жирных кислот и натрия; |
| О | Б | дефицит массы тела, высокие физические нагрузки, избыточное употребление ПНЖК, МНЖК и калия. |
|  |  |  |
| В | 437 | Жирные кислоты, обладающие при избыточном поступлении с рационом гиперхолестеринемическим эффектом и способствующие росту в крови липопротеидов низкой плотности: |
| О | А | лауриновая, миристиновая, пальмитиновая; |
| О | Б | миристиновая, стеариновая, олеиновая; |
| О | В | пальмитиновая, стеариновая, линоленовая. |
|  |  |  |
| В | 438 | Гипохолестеринемическим эффектом обладают: |
| О | А | ПНЖК, МНЖК, β-ситостерин; |
| О | Б | фосфолипиды, НЖК, короткоцепочечные жирные кислоты. |
|  |  |  |
| В | 439 | Пищевые продукты с высоким гликемическим индексом: |
| О | А | бананы, кукурузные хлопья, рис, картофель; |
| О | Б | яблоки, цитрусовые, бобовые. |
|  |  |  |
| В | 440 | Ведущий алиментарный фактор риска развития гипертонической болезни: |
| О | А | высокое содержание поваренной соли в рационе при низком уровне калия (соотношение K:Na<1); |
| О | Б | высокое содержание поваренной соли (натрия) и калия в рационе (соотношение K:Na > 2). |
|  |  |  |
| В | 441 | **Избыток жира в рационе имеет положительную корреляционную связь с возникновением рака:** |
| О | А | простаты, толстого кишечника, молочной железы; |
| О | Б | легких, печени, желудка. |
|  |  |  |
| В | 442 | **Нормируемые в пищевых продуктах вещества, обладающие потенциальной канцерогенной активностью:** |
| О | А | афлатоксины, мышьяк, кадмий, полихлорированные бифенилы, нитрозамины; |
| О | Б | свинец, нитраты, гексахлорциклогексан, антибиотики, ртуть. |
|  |  |  |
| В | 443 | Фармакологические реакции, связанные с поступлением в организм биогенных аминов, могут возникать при включении в рацион: |
| О | А | сыра, сельди, квашенной капусты, бананов; |
| О | Б | апельсинов, мандаринов, лимонов, киви. |
|  |  |  |
| В | 444 | Допустимое суточное потребление холестерина по эпидемиологическим рекомендациям ФАО - ВОЗ, не более, мг: |
| О | А | 300; |
| О | Б | 100; |
| О | В | 200; |
| О | Г | 500. |
|  |  |  |
| В | 445 | **В питании взрослого населения белок животного происхождения от общего количества белка должен составлять, %** |
| О | А | 55; |
| О | Б | 35; |
| О | В | 45; |
| О | Г | 60. |
|  |  |  |
| В | 446 | **Рекомендуемые коэффициенты для расчета энергетической ценности пищевых продуктов:** |
| О | А | белки - 4 ккал/г, углеводы - 4 ккал/г, жиры - 9 ккал/г, органические кислоты - 3 ккал/г, этанол - 7 ккал/г; |
| О | Б | белки - 4,3 ккал/г, углеводы -4,1 ккал/г, жиры - 9,3 ккал/г, органические кислоты - 3,75 ккал/г, этанол - 3,07 ккал/г; |
|  |  |  |
| В | 447 | **Допустимое суточное потребление насыщенных жирных кислот по рекомендациям ФАО - ВОЗ, не более, г:** |
| О | А | 25; |
| О | Б | 15; |
| О | В | 50. |
|  |  |  |
| В | 448 | **Допустимое суточное потребление натрия в соответствии по рекомендациям ФАО - ВОЗ, не более, мг:** |
| О | А | 2400 (что соответствует 6,15 г пищевой соли); |
| О | Б | 4800 (12,30 г пищевой соли); |
| О | В | 7200 (18, 45 г пищевой соли). |
|  |  |  |
| В | 449 | **Остеопороз вызывается недостаточностью витамина:** |
| О | А | D; |
| О | Б | А; |
| О | В | В1; |
| О | Г | С. |
|  |  |  |
| В | 450 | **Основной источник витамина Е в питании:** |
| О | А | растительное масло; |
| О | Б | зеленые овощи; |
| О | В | молочные продукты. |
|  |  |  |
| В | 451 | **Основной источник витамина Р в питании:** |
| О | А | растительные продукты; |
| О | Б | животные продукты. |
|  |  |  |
| В | 452 | **Наименьший удельный вес белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в одноразовой порции или в 100 г (мл) пищевого продукта, который должен указываться на этикетке:** |
| О | А | 2,0%; |
| О | Б | 0,5%; |
| О | В | 1,0%; |
| О | Г | 3,0%. |
|  |  |  |
| В | 453 | **Основным методом изучения организованного питания является:** |
| О | А | статистический; |
| О | Б | лабораторный. |
|  |  |  |
| В | 454 | **Наименьший удельный вес минеральных веществ и витаминов в одноразовой порции или в 100 г (мл) пищевого продукта, который должен приводиться на этикетке:** |
| О | А | 5,0%; |
| О | Б | 0,5%; |
| О | В | 1,0%; |
| О | Г | 2,0%. |
|  |  |  |
| В | 455 | **При выборе путей освобождения пищевого сырья и пищевых продуктов необходимо руководствоваться тем, что в более поздний период аварийной ситуации критическими радионуклидами будут являться:** |
| О | А | изотопы стронция, цезия; |
| О | Б | изотопы йода; |
| О | В | все указанные изотопы; |
| О | Г | ни один из указанных изотопов. |
|  |  |  |
| В | 456 | **Более 20% белка содержат следующие растительные продукты:** |
| О | А | бобовые; |
| О | Б | хлебные; |
| О | В | масличные. |
|  |  |  |
| В | 457 | **Влажность муки не должна превышать, %:** |
| О | А | 15; |
| О | Б | 5; |
| О | В | 10; |
| О | Г | 20. |
|  |  |  |
| В | 458 | **Пищевую ценность продукта характеризует содержание:** |
| О | А | пищевых веществ; |
| О | Б | пищевых добавок; |
| О | В | остатков пестицидов; |
| О | Г | воды. |
|  |  |  |
| В | 459 | **Безопасность пищевых продуктов характеризует содержание:** |
| О | А | контаминантов; |
| О | Б | пищевых веществ; |
| О | В | воды. |
|  |  |  |
| В | 460 | **Пищевые продукты не должны иметь посторонних:** |
| О | А | запахов, привкусов и включений; |
| О | Б | запахов; |
| О | В | привкусов; |
| О | Г | включений. |
|  |  |  |
| В | 461 | **Наибольшую потенциальную опасность в общественном питании представляют нарушения:** |
| О | А | заключительного этапа приготовления и реализации пищи; |
| О | Б | температурных условий хранения сырья; |
| О | В | сроков реализации полуфабрикатов. |
|  |  |  |
| В | 462 | **Продукты питания, с которыми чаще всего связано возникновение сальмонеллезов:** |
| О | А | мясо и мясопродукты; |
| О | Б | кондитерские изделия с кремом; |
| О | В | молочные продукты; |
| О | Г | грибные консервы домашнего изготовления. |
|  |  |  |
| В | 463 | **Инкубационный период стафилококкового токсикоза, как правило, менее (час):** |
| О | А | 6; |
| О | Б | 8; |
| О | В | 10. |
|  |  |  |
| В | 464 | **Размножение стафилококков в кремовых кондитерских изделиях прекращается при концентрации сахара в водной фазе свыше, %:** |
| О | А | 60; |
| О | Б | 50; |
| О | В | 40; |
| О | Г | 30. |
|  |  |  |
| В | 465 | **Размножение патогенных стафилококков прекращается при температуре, (оС):** |
| О | А | 4; |
| О | Б | 10-12; |
| О | В | 8-10; |
| О | Г | 5-8. |
|  |  |  |
| В | 466 | **Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников и не содержащие ДНК и белок, в дополнительном этикетировании:** |
| О | А | не нуждаются; |
| О | Б | нуждаются. |
|  |  |  |
| В | 467 | **Наиболее лабильными и меняющимися в первую очередь показателями пищевого статуса являются показатели обмена:** |
| О | А | витаминного; |
| О | Б | белкового; |
| О | В | углеводного; |
| О | Г | минерального. |
|  |  |  |
| В | 468 | **Для правильного определения массы порционного блюда необходимо взвесить порций:** |
| О | А | 10; |
| О | Б | 3; |
| О | В | 5; |
| О | Г | 15. |
|  |  |  |
| В | 469 | Данные лабораторного определения энергоценности и химического состава блюда или рациона не должны отличаться от расчетных более чем на, %: |
| О | А | 5; |
| О | Б | 3; |
| О | В | 10; |
| О | Г | 15. |
|  |  |  |
| В | 470 | Удельный вес жира растительного происхождения от общего количества жира в рационе традиционного питания взрослого человека, проживающего в средней полосе России, должен составлять,(%): |
| О | А | 30; |
| О | Б | 50; |
| О | В | 70; |
| О | Г | 90. |
|  |  |  |
| В | 471 | Пищевое отравление, связанное с употреблением свежеприготовленного блюда, подвергшегося термической обработке (кипячению): |
| О | А | отравление вызванное токсином Staphilococcus aureus; |
| О | Б | отравление вызванное бактериями рода Proteus. |
|  |  |  |
| В | 472 | **Пробы продуктов и блюд, смывы для микробиологического анализа должны быть доставлены в бактериологическую лабораторию не позднее, (час):** |
| О | А | 2; |
| О | Б | 1; |
| О | В | 3. |
|  |  |  |
| В | 473 | **С гигиенической точки зрения лучшими шприцами для наполнения колбасных оболочек фаршем можно считать:** |
| О | А | пневматические; |
| О | Б | механические; |
| О | В | гидравлические и вакуумные. |
|  |  |  |
| В | 474 | **Маркировка на инвентаре и оборудовании необходима для предупреждения:** |
| О | А | загрязнения продуктов микроорганизмами в процессе их изготовления; |
| О | Б | пищевых отравлений немикробной природы, обеспечения высоких органолептических показателей качества кулинарных изделий. |
|  |  |  |
| В | 475 | **Режим ручного мытья столовой посуды на предприятиях общественного питания:** |
| О | А | удаление остатков пищи, мытье в теплой воде (40оС) с добавлением моющих средств, мытье в горячей воде с добавлением моющих средств в 2 раза меньшем количестве, чем в предыдущую ванну, ополаскивание посуды горячей проточной водой (не ниже 65оС), просушивание посуды на стеллажах, дезинфекция в конце рабочего дня; |
| О | Б | удаление остатков пищи, мытье в холодной воде, мытье в горячей воде (65оС и выше), ополаскивание водой, дезинфекция в 0,5% растворе хлорной извести, просушивание; |
| О | В | удаление остатков пищи, мытье в горячей воде с добавлением моющих средств, ополаскивание водой, дезинфекция в 0,5% растворе хлорной извести, просушивание на стеллажах. |
|  |  |  |
| В | 476 | **Требования, предъявляемые к хранению хлеба на предприятиях общественного питания:** |
| О | А | хлеб хранят на стеллажах, в шкафах в специальном помещении; дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции; при уборке шкафов следует сметать с полок крошки и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать 1 % раствором уксусной кислоты; ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно; |
| О | Б | хлеб хранят в таре с плотно закрывающимися крышками. |
|  |  |  |
| В | 477 | **Распределение энергоценности рациона по приемам пищи, рекомендуемое при четырехкратном питании:** |
| О | А | 25%, 35%, 15%, 25%; |
| О | Б | 15%, 50%, 20%, 15%; |
| О | В | 30%, 40%, 15%, 5%; |
| О | Г | 25%. 25%, 25%, 25%. |
|  |  |  |
| В | 478 | **Особенность пищевого отравления, отличающая его от инфекционного заболевания:** |
| О | А | неконтагиозность; |
| О | Б | внезапное начало заболевания; |
| О | В | короткий инкубационный период; |
| О | Г | связь заболевания с приемом пищи. |
|  |  |  |
| В | 479 | **Принцип построения существующей классификации пищевых отравлений:** |
| О | А | этиопатогенетический; |
| О | Б | клинический; |
| О | В | эпидемиологический. |
|  |  |  |
| В | 480 | **Решающим фактором, способствующим возникновению пищевых отравлений микробной природы, является:** |
| О | А | наличие благоприятных условий для размножения возбудителя в готовой пище; |
| О | Б | обсеменение пищевого продукта специфическим возбудителем; |
| О | В | недостаточная тепловая обработка сырья или полуфабрикатов. |
|  |  |  |
| В | 481 | **В профилактике пищевых отравлений ядовитыми растениями ведущим направлением является:** |
| О | А | санитарно-просветительная работа среди населения; |
| О | Б | соблюдение установленных санитарных режимов при изготовлении пищевых продуктов; |
| О | В | соблюдение технологических требований при изготовлении пищи; |
| О | Г | организация лабораторного контроля. |
|  |  |  |
| В | 482 | **Оформление удостоверения качества и безопасности на пищевые продукты общественного питания:** |
| О | А | не требуется; |
| О | Б | требуется. |
|  |  |  |
| В | 483 | **Санитарный врач перед началом расследования пищевого отравления прежде всего обязан:** |
| О | А | установить связь с лечащим врачом для выяснения общих клинических симптомов у заболевших; |
| О | Б | выявить продукт, общий для всех пострадавших; |
| О | В | установить источник заболевания; |
| О | Г | установить причину заболевания. |
|  |  |  |
| В | 484 | **Ведущим направлением в профилактике отравлений токсичными металлами является:** |
| О | А | организация лабораторного контроля за соблюдением допустимого уровня содержания токсичных металлов в пищевых продуктах; |
| О | Б | санитарно-просветительная работа; |
| О | В | контроль за выполнением санитарных режимов при изготовлении пищевых продуктов; |
| О | Г | контроль за выполнением технологических режимов при изготовлении пищевых продуктов. |
|  |  |  |
| В | 485 | **Изготовление пищевых продуктов, произведенное в соответствии с нормативными и техническими документами, должно подтверждаться изготовителем следующим документом:** |
| О | А | удостоверением качества и безопасности; |
| О | Б | заключением лаборатории о соответствии продуктов требованиям официальных документов; |
| О | В | паспортом; |
| О | Г | удостоверением о качестве продуктов. |
|  |  |  |
| В | 486 | **При неудовлетворительных результатах лабораторного исследования продукции необходимо:** |
| О | А | повторно исследовать удвоенное количество образцов; |
| О | Б | Проводить дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, воздуха, санитарной одежды, рук работников; |
| О | В | контролировать санитарно-гигиеническое состояние всех рабочих помещений. |
|  |  |  |
| В | 487 | **Критические значения индекса массы тела (индекс Кетле), предложенного ВОЗ для недостаточной массы тела:** |
| О | А | менее 18,5; |
| О | Б | 18,5-24,9; |
| О | В | 25,0 – 29,9; |
| О | Г | 30,0 – 39,9. |
|  |  |  |
| В | 488 | **Критические значения индекса массы тела (индекс Кетле), предложенного ВОЗ для нормальной массы тела:** |
| О | А | 18,5 – 24,9; |
| О | Б | 25,0 – 29,9; |
| О | В | 30,0 – 39,9. |
|  |  |  |
| В | 489 | **Для установления норм питания взрослого, трудоспособного населения учитываются:** |
| О | А | профессиональная деятельность, возраст и пол; |
| О | Б | возраст и пол; |
| О | В | возраст, рост, масса тела и пол. |
|  |  |  |
| В | 490 | **Критические значения индекса массы тела (индекс Кетле), предложенного ВОЗ для избыточной массы тела:** |
| О | А | 25,0 - 29,9; |
| О | Б | менее 18,5; |
| О | В | 18,5 – 24,9; |
| О | Г | более 40. |
|  |  |  |
| В | 491 | Профилактика профессиональных заболеваний является одной из задач предупредительного санитарно-гигиенического надзора на пищевых объектах: |
| О | А | да; |
| О | Б | нет. |
|  |  |  |
| В | 492 | Группы, на которые подразделяют пищевые отравления по этиологическому принципу в принятой классификации: |
| О | А | микробные, немикробные и неустановленной этиологии; |
| О | Б | микробные, химического и животного происхождения; |
| О | В | микробные, химического, животного и растительного происхождения. |
|  |  |  |
| В | 493 | Обезвреживание токсинов бледной поганки возможно одним из следующих методов: |
| О | А | невозможно никаким из указанных методов; |
| О | Б | высушиванием; |
| О | В | консервированием; |
| О | Г | обжариванием; |
| О | Д | отвариванием с удалением отвара. |
|  |  |  |
| В | 494 | **Расследование пищевых отравлений должно начинаться:** |
| О | А | немедленно после получения извещения; |
| О | Б | после установления окончательного диагноза «пищевое отравление»; |
| О | В | после представления в службу дополнительных сведений о характере заболеваний. |
|  |  |  |
| В | 495 | **Может ли состояние воздушной среды производственного помещения оказывать влияние на качество пищевого продукта:** |
| О | А | да; |
| О | Б | нет. |
|  |  |  |
| В | 496 | **При проведении гигиенической экспертизы проекта оценка естественного освещения производственных помещений пищевого объекта проводится по материалам раздела проекта:** |
| О | А | архитектурно-строительного; |
| О | Б | электротехнического; |
| О | В | санитарно-технического. |
|  |  |  |
| В | 497 | **При поступлении в организм значительных количеств кадмия с пищей и водой возникает заболевание:** |
| О | А | «итай-итай»; |
| О | Б | гипертоническая болезнь; |
| О | В | гастрит; |
| О | Г | гепатит. |
|  |  |  |
| В | 498 | **От энергоемкости суточного рациона белки должны составлять (%):** |
| О | А | 10 – 13; |
| О | Б | 18 – 20; |
| О | В | 21 – 25; |
| О | Г | 10. |
|  |  |  |
| В | 499 | **Пищевые отравления микробной природы по патогенетическому признаку подразделяются на следующие группы:** |
| О | А | токсикоинфекции, токсикозы и миксты; |
| О | Б | токсикоинфекции, токсикозы и микотоксикозы; |
| О | В | инфекции, токсикоинфекции и смешанной этиологии. |
|  |  |  |
| В | 500 | **Основное условие, необходимое для возникновения стафилококкового токсикоза:** |
| О | А | накопление в пище стафилококкового энтеротоксина; |
| О | Б | обсеменение стафилококками пищи; |
| О | В | размножение стафилококков в пище; |
| О | Г | несоблюдение установленных режимов тепловой обработки пищи. |