

## **Диетология (СО) Вторая категория**

**1. В соответствии с приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г., картотека блюд должна быть в лечебно-профилактическом учреждении в количестве экземпляров:**

- а) одном
- б) двух
- в) трех
- г) четырех

**2. Картотека блюд не должна быть в постоянном пользовании:**

- а) у медицинской сестры диетической
- б) у главного врача
- в) у бухгалтера-калькулятора
- г) у всех перечисленных работников

**3. По весу брутто подсчитывать химический состав:**

- а) рекомендуется
- б) не рекомендуется
- в) четкой установки нет
- г) требуется учитывать в некоторых ситуациях

**4. При холодной обработке продуктов подсчитываются нормы отходов:**

- а) в граммах
- б) в процентах
- в) в килограммах
- г) и тем, и другим способом

**5. Нормы отходов при холодной обработке продуктов величина:**

- а) постоянная
- б) переменная
- в) различная
- г) не требует учета

**6. Вес нетто продуктов – это:**

- а) вес рыночного продукта, освобожденного от непищевых отходов
- б) вес рыночного продукта, не освобожденного от непищевых отходов
- в) точной установки нет
- г) вес готового блюда

**7. По весу нетто продукта химический состав подсчитывается:**

- а) всегда
- б) иногда
- в) никогда
- г) точной установки нет

**8. В лечебно-профилактическом учреждении сводное семидневное меню:**

- а) иметь обязательно
- б) иметь не обязательно
- в) рекомендуется
- г) можно составлять меню каждый день произвольно

**9. Семидневное сводное меню для всех лечебно-профилактических учреждений должно быть:**

- а) единое
- б) индивидуальное
- в) разработанное с учетом региональных особенностей
- г) это не имеет значения

**10. Утвержденной приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г. формой «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» является:**

- а) форма № 1-87
- б) форма № 22-МЗ
- в) форма № 23-МЗ
- г) форма № 44-МЗ

**11. Утвержденная приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г. форма меню-раскладки:**

- а) форма № 22-МЗ

б) форма № 23-МЗ

в) форма № 44-МЗ

г) форма № 45-МЗ

**12. Продукты со склада на пищеблок по требованию получает:**

а) шеф-повар

б) медицинская сестра диетическая

в) заведующий производством

г) шеф-повар и медицинская сестра диетическая

**13. Буфетные продукты для отделений получает со склада:**

а) шеф-повар

б) медицинская сестра диетическая

в) буфетчица

г) шеф-повар и медицинская сестра диетическая

**14. Буфетные продукты получают в отделение по требованию:**

а) общему для пищеблока

б) отдельному

в) значения не имеет

г) одинаково для всех отделений

**15. «Раздаточная ведомость на отпуск отделениям рационов питания», на основании приказа МЗ РФ №330 от 05.08.2003г, имеет:**

а) форму № 22-МЗ

б) форму № 23-МЗ

в) форму № 44-МЗ

г) форму № 45-МЗ

**16. Питание больных при их движении с 12 часов истекших суток выписывается:**

а) по меню-раскладке

б) по ведомости на получение продуктов со склада

в) по дополнительному требованию на выписку питания

г) по форме 23-МЗ

**17. «Дополнительное требование на выписку питания» на основании приказа МЗ РФ имеет:**

а) форму № 23-МЗ

б) форму № 44-МЗ

в) форму № 45-МЗ

г) форму № 434

**18. К документам, отражающим состояние здоровья сотрудников пищеблока, относятся:**

а) личная медицинская книжка работника пищеблока

б) журнал «Здоровье»

в) журнал учета медицинских обследований работников пищеблока

г) все перечисленно

**19. Контроль за готовой пищей ведется на пищеблоке на основании:**

а) журнала санитарного состояния пищеблока

б) журнала по контролю за качеством готовой пищи

в) журнала по контролю за скоропортящимися продуктами

г) журнала "Здоровье"

**20. Журнал «Контроля за качеством готовой пищи (бракеражный), на основании приказа МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г. – это:**

а) форма 3-лп

б) форма 4-лп

в) форма 5-лп

г) форма 6-лп

**21. При поступлении на пищеблок некондиционных продуктов, при несоответствии процента отходов нормам отходов при холодной обработке, необходимо провести:**

а) контрольную холодную обработку

б) контрольную варку

в) вернуть продукты на склад

г) дополнительной обработки не требуется

**22. Новый процент отходов, после проведенной обработки следует внести:**

а) в производственный журнал

б) в бракеражный журнал

в) в меню-раскладку

г) в сводное семидневное меню

**23. При несоответствии выхода готовых блюд следует:**

а) вернуть продукты на склад

б) провести пробную варку

в) ничего не делать

г) провести контрольную холодную обработку

**24. Главный врач учреждения здравоохранения:**

а) отвечает за организацию лечебного питания

б) не отвечает за организацию лечебного питания

в) может переложить ответственность на другое лицо

г) участвует в организации лечебного питания

**25. Главный врач учреждения здравоохранения в Совете по лечебному питанию является:**

а) председателем

б) секретарем

в) членом

г) не входит в состав Совета по лечебному питанию

**26. За бесперебойное снабжение продуктами питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечает:**

а) главный врач

б) заместитель главного врача по АХ

в) главный бухгалтер

г) врач-диетолог

**27. Заседания Совета по лечебному питанию должны проходить:**

- а) один раз в месяц
- б) один раз в 2 месяца
- в) один раз в три месяца
- г) один раз в шесть месяцев

**28. Материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на складе, несет:**

- а) главный врач
- б) главный бухгалтер
- в) кладовщик
- г) заведующий производством

**29. В контроле за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил и противоэпидемических (профилактических) мероприятий не принимает участия:**

- а) врач-диетолог
- б) медицинская сестра диетическая
- в) шеф-повар
- г) главный врач

**30. Работники пищеблока обязаны соблюдать санитарные правила и противоэпидемические мероприятия на основании:**

- а) СанПиН 2.3.1. 2630 -10 от 18.05.10г
- б) СанПиН 2.3.6. 1079-01 с изменениями от 01.04.2003г
- в) СанПиН 2.1.3. 1375-03 от 30.06.2003г
- г) верный ответ 1,2

**31. К этапам мытья столовой посуды ручным способом относятся:**

- а) механическое удаление остатков пищи
- б) мытье посуды в первой мойке с обезжиривающими средствами при  $t 50^{\circ}$
- в) во второй мойке – ополаскивание посуды проточной горячей водой  $t 65^{\circ}$
- г) все перечисленное

**32. К этапам мытья кухонной посуды относятся:**

- а) механическое удаление остатков пищи
- б) мытье в первой мойке с обезжиривающими средствами, горячей водой при  $t$   $50^{\circ}$
- в) ополаскивание проточной горячей водой  $t$  не ниже  $65^{\circ}$
- г) все перечисленное

**33. К мерам предосторожности при работе с дезинфицирующими средствами относятся:**

- а) работа в резиновых перчатках и фартуке
- б) работа в защитных очках
- в) защита органов дыхания респиратором РУ-60
- г) все перечисленное

**34. Правила обработки яиц включают:**

- а) замачивание в теплой воде при  $t$   $40^{\circ}$ - $50^{\circ}$  в течение 5-10 минут
- б) обработка 5-10 минут 2% раствором кальцинированной соды при  $t$   $40^{\circ}$ - $50^{\circ}$
- в) дезинфекция в течение 5 минут при  $t$   $40^{\circ}$ - $50^{\circ}$ , ополаскивание проточной водой в течение 5 минут при  $t$  не ниже  $50^{\circ}$
- г) все перечисленное

**35. При приготовлении омлета смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень:**

- а) слоем 2,0 – 3,0 см
- б) слоем 2,5 – 3,0 см
- в) слоем 2,5 – 3,5 см
- г) слоем 1,0 - 2,0 см

**36. Омлет готовят в жарочном шкафу:**

- а) при  $t$   $180^{\circ}$ – $200^{\circ}$  8-10 минут
- б) при  $t$   $180^{\circ}$ – $200^{\circ}$  10-15 минут
- в) при  $t$   $200^{\circ}$ – $220^{\circ}$  8–10 минут
- г) при  $t$   $220^{\circ}$ - $250^{\circ}$  5–8 минут

**37. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения рекомендуется хранить:**

- а) в холодной воде не более 3 часов
- б) в холодной воде не более 2 часов
- в) в воде комнатной температуры не более 2 часов
- г) в холодной воде не более 24 часов

**38. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать:**

- а) в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут
- б) в 3% растворе уксусной кислоты в течение 5 минут
- в) в 10% растворе поваренной соли в течение 5 минут
- г) в дезинфицирующем растворе 5 минут

**39. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение:**

- а) 5-10 минут
- б) 5-7 минут
- в) 3-5 минут
- г) 2-3 минут

**40. Готовность изделий из мяса и птицы определяется:**

- а) выделением бесцветного сока в месте прокола
- б) серым цветом на разрезе продукта
- в) температурой в толще изделий из котлетной массы – не ниже 90°C
- г) все перечисленное

**41. Салаты, винегреты в не заправленном виде хранят при  $t 4\pm 2^{\circ}\text{C}$ :**

- а) не более 12 часов
- б) не более 6 часов
- в) не более 2 часов
- г) не более 24 часов

**42. До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите:**

- а) не более 2 часов



- б) не более 1 часа
- в) не более 3 часов
- г) не более 12 часов

**43. На пищеблоках учреждения здравоохранения не изготавливаются:**

- а) яичница-глазунья
- б) кремы, кондитерские изделия с кремом
- в) изделия во фритюре, паштеты
- г) все перечисленное

**44. Правила отбора суточных проб включают в себя:**

- а) отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар), в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками, отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие
- б) холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбирают не менее 100г, порционные блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции),
- в) суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд, в холодильнике при  $t +2 + 6$
- г) все перечисленное

**45. Раздачу готовой пищи производят в течение:**

- а) 3 часов прошедших после ее изготовления
- б) 2 часов прошедших после ее изготовления
- в) 1 часа после ее изготовления
- г) 6 часов после ее изготовления

**46. Рациональное построение белкового питания должно предусматривать:**

- а) ежедневное поступление бобов и орехов
- б) поступление достаточного количества белка с высокой биологической ценностью во время каждого приема пищи
- в) ежедневное поступление с пищей не менее 400 гр. хлеба
- г) ежедневный прием 200 гр. рыбы

**47. К продуктам, являющимися важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:**

- а) картофель
- б) бананы
- в) мясо
- г) масло сливочное

**48. Основными функциями белков в организме являются все перечисленные, кроме:**

- а) участие в построении клеток, органов и тканей
- б) регуляции перистальтики кишечника
- в) участия в транспорте в крови витаминов, гормонов, минеральных солей, лекарств
- г) поддержания онкотического давления крови

**49. Роль пищевых белков включает все перечисленные функции, кроме:**

- а) снабжения организма заменимыми и незаменимыми аминокислотами
- б) протекторного действия по отношению к токсическим эффектам различных ксенобиотиков
- в) обеспечение адекватного иммунного ответа
- г) снабжение организма витаминами группы В

**50. Моносахариды – это:**

- а) сахароза
- б) гликоген
- в) глюкоза и фруктоза
- г) крахмал

**51. Сахароза – это:**

- а) дисахарид
- б) моносахарид
- в) клетчатка
- г) полисахарид

**52. Наибольшей сладостью среди сахаров обладает:**

- а) лактоза
- б) сахароза

в) фруктоза

г) глюкоза

**53. К полисахаридам относятся все перечисленные вещества, кроме:**

а) фосфатидов

б) гликогена

в) целлюлозы

г) крахмала

**54. Важнейшими функциями растительных волокон являются все перечисленные, кроме:**

а) участия в регуляции перистальтики кишечника

б) нормализации моторной деятельности желчевыводящей системы

в) снабжения человека энергией

г) сорбции эндогенных и экзогенных токсинов

**55. К плодам, в которых содержание фруктозы выше, чем глюкозы, относятся все перечисленные, кроме:**

а) яблок

б) винограда

в) арбуза

г) груш

**56. Ржаной хлеб служит для человека важным источником:**

а) гликогена

б) фруктозы

в) триглицеридов

г) крахмала

**57. При сгорании 1 грамма углеводов выделяется:**

а) 4 ккал

б) 6 ккал

в) 9 ккал

г) 10 ккал

**58. При сгорании 1г. жиров выделяется:**

а) 4 ккал

б) 8 ккал

в) 9 ккал

г) 12 ккал

**59. При сгорании 1 г. белков выделяется:**

а) 4 ккал

б) 6 ккал

в) 9 ккал

г) 10 ккал

**60. Пищевые жиры участвуют во всех процессах, кроме:**

а) служат источником энергии

б) служат источником пластического материала

в) повышают секрецию желудочного сока

г) служат источником жирных кислот

**61. Основным свойством животных жиров не является:**

а) высокая температура плавления

б) высокое содержание триглицеридов

в) значительное содержание витамина

г) высокое содержание холестерина и насыщенных жирных кислот

**62. Для растительных масел не характерны:**

а) низкая температура плавления

б) высокое содержание холестерина и насыщенных жирных кислот

в) значительное содержание витамина Е

г) наличие в них фитостеринов

**63. К числу микроэлементов относится:**

а) натрий

- б) железо
- в) кальций
- г) хром

**64. Биологическая роль кальция связана с участием во всех перечисленных процессах, кроме:**

- а) регуляции свертывания крови
- б) построения костной ткани
- в) построения нервной ткани
- г) регуляции перистальтики кишечника

**65. Важнейшими пищевыми источниками калия не является:**

- а) чернослив
- б) курага
- в) рис
- г) картофель

**66. Основными функциями железа в организме человека не является:**

- а) участие в кроветворении
- б) участие в окислительных процессах
- в) участие в переносе кислорода
- г) регуляция метаболизма в костной ткани

**67. Всасывание железа в кишечнике наиболее интенсивно происходит:**

- а) из мяса и печени
- б) из фруктов
- в) из молока
- г) из овощей

**68. Биологическая роль цинка связана с его участием во всех перечисленных процессах, кроме:**

- а) процессов роста
- б) формирования половой функции

- в) передачи нервного импульса
- г) реализации функции обоняния

**69. Биологическая роль меди не связана с ее участием в процессе:**

- а) кроветворения
- б) регуляции метаболизма в соединительной ткани
- в) окисления
- г) регуляции перистальтики кишечника

**70. К пищевым продуктам – основным источникам витамина С относятся:**

- а) шиповник
- б) картофель
- в) яйца
- г) молоко

**71. К факторам, разрушающим витамин С, относятся:**

- а) варка с открытой крышкой
- б) варка на большом огне и бурное кипение
- в) наличие аскорбиназы в самом продукте
- г) все перечисленное

**72. Микросимптом «хейлез губ» вызывается недостатком всех перечисленных витаминов, кроме:**

- а) рибофлавина
- б) тиамина
- в) пиридоксина
- г) аскорбиновой кислоты

**73. Микросимптом «географический язык» вызывается недостатком:**

- а) витамина А
- б) витамина Д
- в) витамина Е
- г) витаминов группы В

**74. К пищевым продуктам – основным источникам провитамина А не относится:**

- а) облепиха
- б) морковь
- в) перец сладкий красный
- г) рыбий жи

**75. К принципам рационального питания относятся:**

- а) соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержание пищевых веществ в рационе, физиологическим потребностям организма
- б) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности в рационе
- в) соблюдение режима питания
- г) все перечисленное

**76. Суточные энерготраты включают виды расхода энергии:**

- а) на основной обмен
- б) на специфически динамическое действие пищи
- в) на все виды физической и умственной деятельности
- г) на все перечисленное

**77. К признакам деления взрослого трудоспособного населения по потребности в калориях и микро- и макронутриентах внутри каждой профессиональной группы, не относятся:**

- а) пол
- б) возраст
- в) группа интенсивности труда
- г) вес и рос

**78. Среднее содержание белка в рыбе составляет:**

- а) 4–7%
- б) 10-16%
- в) 16-18%
- г) 50%

**79. К способам тепловой обработки продуктов не относится:**

- а) варка
- б) жарение
- в) опаливание
- г) запекание

**80. Тушение – это:**

- а) предварительное обжаривание и варка
- б) предварительное обжаривание и последующая варка припусканием с добавлением пряностей и приправ
- в) варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде
- г) все перечисленное

**81. Бланширование – это:**

- а) кратковременное (1-5 мин.) воздействие на продукты кипящей водой или паром
- б) ошпаривание продуктов кипящей водой в течение 10 минут
- в) нагревание продукта перед его тепловой обработкой
- г) варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде

**82. Для диет с механическим щажением при приготовлении котлетной массы не следует:**

- а) тщательно зачищать мясо от сухожилий и пленок
- б) выбирать части туш с малым содержанием коллагена
- в) использовать мякоть лопатки, боковую, наружную части задней ноги
- г) использовать пашину, покромку

**83. При приготовлении блюд из вареной птицы кожу следует снимать:**

- а) с сырой птицы
- б) после варки
- в) это не имеет значения
- г) после тепловой обработки

**84. Суфле – это:**

- а) протертый исходный продукт



- б) рубленый исходный продукт
- в) блюдо приготовленное с помощью взбитых белков
- г) конфеты

**85. Для щадящих диет рыбную котлетную массу не следует готовить:**

- а) из филе без кожи
- б) из филе с кожей
- в) из филе с тщательным удалением реберных костей и кожи
- г) из филе после холодной обработки

**86. Количество отходов при первичной обработке картофеля в зависимости от сезона составляет:**

- а) 10–20%
- б) 20–40%
- в) 30–50%
- г) 1-5%

**87. Овощи следует варить:**

- а) при закрытой крышке
- б) при открытой крышке
- в) в течение 15 минут
- г) при бурном кипении

**88. Овощи следует протирать после отваривания:**

- а) горячими
- б) холодными
- в) теплыми
- г) это не имеет значения

**89. Свежезамороженные овощи перед закладкой в кипящую воду следует:**

- а) разморозить
- б) промыть в проточной воде
- в) не размораживать

г) это не имеет значения

**90. Для приготовления слизистого отвара не используют:**

а) перловую крупу

б) овсяную крупу

в) манную крупу

г) рис

**91. Лезон готовится:**

а) из молока

б) из яиц

в) из яично–молочной смеси

г) из соуса бешамель

**92. Для приготовления диетических изделий из отрубей их используют:**

а) не молотыми

б) предварительно замачивают

в) измельчают через кофемолку или крупорушку

г) это не имеет значения

**93. Принципы диетотерапии язвенной болезни не включают:**

а) механическое щажение рецепторов и слизистой гастродуоденальной области

б) химической стимуляции рецепторов и слизистой гастродуоденальной области

в) термического щажения рецепторов и слизистой гастродуоденальной области

г) соблюдение ритмов приема пищи

**94. При язвенной болезни двенадцатиперстной кишки пищу следует готовить:**

а) на пару

б) жарить

в) тушить

г) запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания

**95. Основой для приготовления блюд противоязвенной диеты является:**

а) мясной бульон

б) костный бульон

в) молоко

г) рыба

**96. При остром гастрите в первые два дня заболевания не разрешается давать больному:**

а) свежесваренный теплый чай

б) чай с медом

в) паровую мясную котлету

г) отвар шиповника

**97. При резком обострении хронического энтерита с профузными поносами суточная квота белка при назначении щадящей диеты составляет:**

а) 60г

б) 70г

в) 80г

г) 100г

**98. Физиологическими стимуляторами перистальтики кишечника не являются:**

а) желчные кислоты

б) гипертонические растворы

в) танинсодержащие продукт

г) клетчатка

**99. К продуктам, замедляющим перистальтику кишечника, относятся:**

а) свекла

б) компот из черники

в) сырые яблоки

г) клетчатка

**100. К продуктам и блюдам, являющимися индифферентными по отношению к перистальтике кишечника, относятся:**

а) яблоки

б) груши

в) творог свежеприготовленный

г) кагор

**101. На щадящую диету из животных жиров рекомендуют:**

а) бараний жир

б) сливочное масло

в) маргарин

г) любой из перечисленных продуктов

**102. Щадящая диета не должна включать следующие продукты:**

а) блюда из нежирных сортов мяса и птицы

б) молоко и молочные продукты

в) жареные пирожки

г) сладкие фрукты и ягоды

**103. Выраженным желчегонным действием обладает:**

а) мясо

б) сахар

в) сливочное масло

г) растительное масло

**104. При остром холецистите в первые два дня назначают:**

а) бульоны

б) сырые яйца

в) кислые соки

г) некрепкий чай

**105. На щадящую диету при хроническом панкреатите можно рекомендовать:**

а) яйца всмятку

б) белковый паровой омлет

в) яичницу

г) яйца в мешочек

**106. Для кардиологических больных рекомендуется частое дробное питание, т.к.**

**редкий прием большого количества пищи приводит:**

- а) к тахикардии
- б) к повышению артериального давления
- в) к затруднению работы сердца
- г) ко всему перечисленному

**107. Магниева диета назначается:**

- а) при хронической недостаточности кровообращения
- б) в остром периоде инфаркта миокарда
- в) в подостром периоде инфаркта миокарда
- г) при обострении гипертонической болезни

**108. Повышенное введение в рацион солей калия не оказывает:**

- а) седативное действие
- б) диуретическое действие
- в) противоотечное действие
- г) усиливает выведение солей натрия из организма

**109. В первые 1-3 дня после развития острого инфаркта миокарда больному не разрешается все перечисленное, кроме:**

- а) протертого мяса
- б) томатного сока
- в) свежих фруктов
- г) теплого питья

**110. Больным, перенесшим инфаркт миокарда, не рекомендуется в дальнейшем включать в рацион блюда, содержащие большое количество:**

- а) пищевых волокон
- б) легкоусвояемых углеводов
- в) органического йода
- г) солей магния

**111. Полное исключение поваренной соли из рациона больных при обострении гипертонической болезни рекомендуется:**

- а) на 1-2 дня
- б) на 7-10 дней
- в) на длительный срок
- г) до нормализации артериального давления

**112. Основой диеты Кареля является:**

- а) молоко
- б) овощи
- в) мясо, рыба
- г) фрукты

**113. Диета № 10 назначается при заболеваниях сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения:**

- а) 1 стадии
- б) 1-2а стадии
- в) 2б–3 стадии
- г) нет правильного ответа

**114. Диета № 10 назначается:**

- а) на 1 неделю
- б) на 2 недели
- в) на 3 недели
- г) на неограниченный срок

**115. В низкобелковой диете (НБД) при хронической почечной недостаточности содержится белка:**

- а) 20г
- б) 30–40г
- в) 50–60г
- г) 70–80г

**116. Количество жидкости в низкобелковой диете (НБД):**

- а) 500 мл

- б) 700 мл
- в) подсчитать диурез и добавить еще 300-500 мл
- г) 1200–1300 мл

**117. При хронической почечной недостаточности в рационе питания не ограничиваются:**

- а) поваренная соль
- б) белки
- в) углеводы
- г) жиры

**118. Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:**

- а) семидневное сводное меню
- б) картотека блюд
- в) сведения о наличии больных, состоящих на питании
- г) все перечисленное

**119. В карточке-раскладке технологию приготовления блюд указывать:**

- а) обязательно
- б) не обязательно
- в) точной установки нет
- г) не в полном объеме

**120. Картотеку блюд утверждает:**

- а) врач-диетолог
- б) заведующий производством
- в) главный врач
- г) главный бухгалтер

**121. Заражение медработника при обслуживании ВИЧ – инфицированного возможно в случае:**

- а) при проведении инъекций, пункций и др. манипуляций
- б) при проведении инъекций – прокол кожи через перчатку, во время операций – порез

руки

в) попадание крови на слизистую глаз, носа или рта

г) верны ответы б, в

**122. Назовите основные характерные черты ВИЧ – инфекции:**

а) неблагоприятный исход заболевания, постоянная репликация вируса в организме, продолжительный субклинический период заболевания

б) короткий субклинический период заболевания, относительно благоприятный исход заболевания

в) прогрессирующее снижение иммунитета

г) верны ответы а, в

**123. Пути передачи ВИЧ - инфекции**

а) контактно- бытовой, воздушно-капельный

б) алиментарный, контактный

в) половой, парентеральный, вертикальный

г) фекально - оральный, половой

**124. При уколе, порезе необходимо:**

а) снять перчатки, промыть руки под проточной водой, место укола смазать йодом

б) снять перчатки, промыть руки под проточной водой, заклеить бактерицидным лейкопластырем

в) снять перчатки, промыть руки под проточной водой, выдавить из ранки 2-3 капли крови, обработать йодом, заклеить бактерицидным лейкопластырем

г) снять перчатки, вымыть руки с мылом под проточной водой, обработать руки 70% этиловым спиртом, место прокола обработать 5% спиртовым раствором йода, заклеить бактерицидным лейкопластырем

**125. Регламентирующие документы, определяющие работу МО по ВИЧ/СПИД**

а) Федеральный закон РФ от 30.03.1995г. № 38-ФЗ

б) Санитарные правила СП 3.1.5.2826-10 от 11.01.2011 с изменениями от 21.07.2016 № 95

в) Приказ МЗ РФ от 09.01. 2018г. № 1н

г) Всё перечисленное верно



**126. Максимальный риск инфицирования при проколе контаминированной иглой составляет:**

- а) от 0,01% до 0,3%
- б) 30%
- в) 10%
- г) 2%

**127. Чаще подвержены риску медработники, соприкасающиеся с:**

- а) кровью и её компонентами, вагинальным секретом
- б) моча, кал, слюна, грудное молоко
- в) спермой, спинномозговой жидкостью
- г) верны ответы а, в

**128. При попадании крови на халат, одежду необходимо:**

- а) снять халат и сдать в стирку
- б) снять халат, свернуть загрязнённой стороной в внутрь, замочить в дез. растворе, выдержать экспозицию, сдать в стирку, кожу под халатом обработать 70% этиловым спиртом
- в) продолжить работать, в конце дня халат сменить
- г) снять халат, положить в жёлтый пакет для отходов класса Б

**129. Назовите отличия в обслуживании ВИЧ – инфицированного пациента при проведении парентеральной процедуры:**

- а) одноразовые: маски, халат, перчатки, очки |
- б) одеть двойные латексные перчатки, обработать ногтевые фаланги спиртовым раствором йода, выполнять процедуру в присутствии дублера
- в) дополнительно обработать руки для проведения хирургических вмешательств
- г) обслуживать ВИЧ - инфицированных могут только медработники со специальной подготовкой

**130. Содержимое укладки для профилактики парентеральных инфекций:**

- а) 5% спиртовой раствор йода, ватные шарики, спирт этиловый 95%, бинт марлевый стерильный
- б) 1% раствор марганцовокислого калия, 5% спиртовой раствор йода, спирт этиловый 70%,

лейкопластырь, протаргол, запасные перчатки, бинт, ватные шарики

в) спирт этиловый 70%, нашатырный спирт, сульфацил натрия 20%

г) спирт этиловый 70%, 5% спиртовой раствор йода, салфетки марлевые стерильные, бактерицидный лейкопластырь, бинт марлевый стерильный