

Диетология (СО) Высшая категория

1. 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

2. В карточке-раскладке технологию приготовления блюд указывать:

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

3. Картотеку блюд утверждает:

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

4. 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

5. 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

6. По весу брутто подсчитывать химический состав:

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

7. При холодной обработке продуктов подсчитываются нормы отходов:

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

8. Нормы отходов при холодной обработке продуктов величина:

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

9. 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

10. По весу нетто продукта химический состав подсчитывается:

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

11. В лечебно-профилактическом учреждении сводное семидневное меню:

- а) иметь обязательно
- б) иметь не обязательно

- в) рекомендуется
- г) можно составлять меню каждый день произвольно

12. 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

13. 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

14. 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

15. 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

16. Буфетные продукты для отделений получает со склада:

- а) шеф-повар
- б) медицинская сестра диетическая
- в) буфетчица

г) шеф-повар и медицинская сестра диетическая

17. Буфетные продукты получают в отделение по требованию:

а) общему для пищеблока

б) отдельному

в) значения не имеет

г) одинаково для всех отделений

18. «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

19. 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

20. «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

21. 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

22. 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"

23. Журнал «Контроля за качеством готовой пищи (брекеражный), 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

24. 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

25. 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

26. При несоответствии выхода готовых блюд следует:

- а) вернуть продукты на склад
- б) провести пробную варку
- в) ничего не делать
- г) провести контрольную холодную обработку

27. 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

28. 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

29. 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

30. 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

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

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

32. 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

33. 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

34. К этапам мытья столовой посуды ручным способом относятся:

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

35. К этапам мытья кухонной посуды относятся:

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

36. 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

37. 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°-50°
- в) дезинфекция в течение 5 минут при t 40°-50°, ополаскивание проточной водой в течение 5 минут при t не ниже 50°
- г) все перечисленное

38. 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

39. Омлет готовят в жарочном шкафу:

- а) при t 180°–200° 8-10 минут
- б) при t 180°–200° 10-15 минут
- в) при t 200°–220° 8–10 минут
- г) при t 220°-250° 5–8 минут

40. 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

41. 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

42. 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

43. 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

44. Салаты, винегреты в не заправленном виде хранят при t 4±2°C:

а) не более 12 часов

б) не более 6 часов

в) не более 2 часов

г) не более 24 часов

45. 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

46. На пищеблоках учреждении здравоохранения не изготавливаются:

а) яичница-глазунья

б) кремы, кондитерские изделия с кремом

в) изделия во фритюре, паштеты

г) все перечисленное

47. Правила отбора суточных проб включают в себя:

а) отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар), в специально выделенные стерильные и промаркованные 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

48. 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

49. 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 пищ

в) ежедневное поступление с пищей не менее 400 гр. хлеба

г) ежедневный прием 200 гр. рыбы

50. К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:

а) картофель

б) бананы

в) мясо

г) масло сливочное

51. 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

52. 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

53. Моносахариды – это:

а) сахароза

б) гликоген

в) глюкоза и фруктоза

г) крахмал

54. Сахароза – это:

а) дисахарид

б) моносахарид

в) клетчатка

г) полисахарид

55. Наибольшей сладостью среди сахаров обладает:

а) лактоза

б) сахароза

в) фруктоза

г) глюкоза

56. К полисахаридам относятся все перечисленные вещества, кроме:

а) фосфатидов

б) гликогена

в) целлюлозы

г) крахмала

57. 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

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

- а) яблок
- б) винограда
- в) арбуза
- г) груш

59. Ржаной хлеб служит для человека важным источником:

- а) гликогена
- б) фруктозы
- в) триглицеридов
- г) крахмала

60. При сгорании 1 грамма углеводов выделяется:

- а) 4 ккал
- б) 6 ккал
- в) 9 ккал
- г) 10 ккал

61. При сгорании 1г. жиров выделяется:

- а) 4 ккал
- б) 8 ккал
- в) 9 ккал
- г) 12 ккал

62. При сгорании 1 г. белков выделяется:

- а) 4 ккал
- б) 6 ккал
- в) 9 ккал
- г) 10 ккал

63. Пищевые жиры участвуют во всех процессах, кроме:

- а) служат источником энергии

б) служат источником пластического материала

в) повышают секрецию желудочного сок

г) служат источником жирных кислот

64. Основным свойствам животных жиров не является:

а) высокая температура плавления

б) высокое содержание триглицеридов

в) значительное содержание витамина

г) высокое содержание холестерина и насыщенных жирных кислот

65. 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 ситостеринов

66. К числу микроэлементов относится:

а) натрий

б) железо

в) кальций

г) хром

67. 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

68. Важнейшими пищевыми источниками калия не является:

а) чернослив

б) курага

в) ри

г) картофель

69. 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 ткан

70. Всасывание железа в кишечнике наиболее интенсивно происходит:

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

71. 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

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

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

73. К пищевым продуктам – основным источникам витамина С относятся:

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

74. 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

75. Микросимптом «хейлэз губ» вызывается недостатком всех перечисленных витаминов, кроме:

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

76. Микросимптом «географический язык» вызывается недостатком:

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

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

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

78. 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

79. 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

80. 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 рост

81. Среднее содержание белка в рыбе составляет:

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

82. К способам тепловой обработки продуктов не относится:

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

83. Тушение – это:

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

84. 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

85. Для диет с механическим щадением 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

86. 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

87. Суфле – это:

а) протертый исходный продукт

б) рубленый исходный продукт

в) блюдо приготовленное с помощью взбитых белков

г) конфеты

88. 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

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

а) 10–20%

б) 20–40%

в) 30–50%

г) 1-5%

90. Овощи следует варить:

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

г) при бурном кипении

91. Овощи следует протирать после отваривания:

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

92. Свежезамороженные овощи перед закладкой в кипящую воду следует:

- а) разморозить
 - б) промыть в проточной воде
 - в) не размораживать
- г) это не имеет значения

93. Для приготовления слизистого отвара не используют:

- а) перловую крупу
 - б) овсянную крупу
 - в) манную крупу
- г) рис

94. Лъезон готовится:

- а) из молока
 - б) из яиц
 - в) из яично–молочной смеси
- г) из соуса бешамель

95. 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

96. Принципы диетотерапии язвенной болезни не включают:

- а) механическое щажение рецепторов и слизистой гастродуodenальной области
- б) химической стимуляции рецепторов и слизистой гастродуodenальной области
- в) термического щажения рецепторов и слизистой гастродуodenальной области
- г) соблюдение ритмов приема пищи

97. При язвенной болезни двенадцатиперстной кишки пищу следует готовить:

- а) на пару
- б) жарить
- в) тушить
- г) запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания

98. Основой для приготовления блюд противоязвенной диеты является:

- а) мясной бульон
- б) костный бульон
- в) молоко
- г) рыба

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

- а) свежезаваренный теплый чай
- б) чай с медом
- в) паровую мясную котлету
- г) отвар шиповника

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

- а) 60г
- б) 70г

в) 80г

г) 100г

101. Физиологическими стимуляторами перистальтики кишечника не являются:

а) желчные кислоты

б) гипертонические растворы

в) танинсодержащие продукт

г) клетчатка

102. К продуктам, замедляющим перистальтику кишечника, относятся:

а) свекла

б) компот из черники

в) сырые яблоки

г) клетчатка

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

а) яблоки

б) груши

в) творог свежеприготовленный

г) кагор

104. На щадящую диету из животных жиров рекомендуют:

а) бараний жир

б) сливочное масло

в) маргарин

г) любой из перечисленных продуктов

105. 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

106. Выраженным желчегонным действием обладает:

- а) мясо
- б) сахар
- в) сливочное масло
- г) растительное масло

107. При остром холецистите в первые два дня назначают:

- а) бульоны
- б) сырье яйца
- в) кислые соки
- г) некрепкий чай

108. На щадящую диету при хроническом панкреатите можно рекомендовать:

- а) яйца всмятку
- б) белковый паровой омлет
- в) яичницу
- г) яйца в мешочек

109. 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

110. Магниевая диета назначается:

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

111. Повышенное введение в рацион солей калия не оказывает:

- а) седативное действие

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

112. 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

113. 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

114. 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

115. Основой диеты Кареля является:

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

116. 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

117. Диета № 10 назначается:

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

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

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

119. 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

120. При хронической почечной недостаточности в рационе питания не ограничиваются:

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

121. При хроническом пиелонефrite количество жидкости в рационе питания должно быть:

- а) ограничено
- б) в пределах нормы

в) увеличено

г) соответствовать диурезу

122. При уратных камнях с помощью диеты мочу следует:

а) подкислять

б) подщелачивать

в) это не имеет значения

г) поддерживать нейтральные валентности

123. При оксалатных камнях следует исключить из питания:

а) шоколад

б) молоко

в) творог

г) сыр

124. При сахарном диабете нарушены:

а) углеводный обмен

б) белковый обмен

в) жировой обмен

г) все виды обмена

125. Сахарную ценность пищи составляют:

а) углеводы

б) углеводы + 50% белка

в) углеводы + 50% жи

г) все компоненты пищи: белки, жиры, углеводы

126. Способствуют ожирению следующие алиментарные факторы, кроме:

а) увеличение калорийности рациона

б) употребление овощей, фруктов в больших количествах

в) преобладание в рационе животных жиров

г) избыточное употребление углеводов

127. Калорийность рациона у больных ожирением в амбулаторных условиях должна

быть:

- а) 1800–2000 ккал
- б) 1200 ккал
- в) 800 ккал
- г) 600 ккал

128. Максимально допустимая редукция рациона у больных ожирением при разгрузочных диетах в условиях стационара:

- а) 1000 ккал
- б) 900 ккал
- в) 600 ккал
- г) 1200 ккал

129. В диете больных острыми инфекционными заболеваниями предпочтение отдается:

- а) легко усваиваемым углеводам
- б) белкам
- в) жирам
- г) крахмалистым углеводам

130. Больным туберкулезом назначается диета:

- а) ОВД
- б) НКД
- в) НБД
- г) ВБ

131. При бронхиальной астме из рациона не следует исключать:

- а) яйца
- б) цитрусовые
- в) рыбу
- г) зеленые яблоки

132. При термической обработке яиц аллергическая активность:

- а) увеличивается
- б) увеличивается незначительно
- в) остается без изменений
- г) уменьшается

133. При назначении гипоаллергенной диеты сахар:

- а) ограничивается
- б) ограничивается незначительно
- в) не ограничивается
- г) исключается

134. Диета больного подагрой не должна включать:

- а) мясо молодых животных
- б) молоко и молочные продукты
- в) яйца
- г) сахар

135. В диете больного подагрой вне обострения мясо и рыба:

- а) исключаются полностью
- б) отварное мясо и рыбу включают 2 раза в неделю, не более 100г
- в) даются ежедневно не более 100г
- г) включают 2 раза в неделю не более 100г

136. При угревой болезни применяются все перечисленные типы пищевых режимов, кроме:

- а) с уменьшением простых углеводов
- б) с уменьшением животных жиров
- в) с исключением специй, пряностей, копченостей
- г) с увеличением простых углеводов и животных жиров

137. Суточная потребность в энергии во второй половине беременности:

- а) 2500 ккал
- б) 2100 ккал

в) 2900 ккал

г) 3500 ккал

138. Суточная потребность в энергии кормящих матерей:

а) 3200 ккал

б) 3500 ккал

в) 3800 ккал

г) 4000 ккал

139. Содержание белка в суточном рационе кормящей матери:

а) 100г

б) 112г

в) 120г

г) 150г

140. % содержания белка животного происхождения в суточном рационе питания кормящей матери:

а) 50%

б) 55%

в) 60%

г) 65%

141. Количество свободной жидкости в рационе питания кормящей матери:

а) 1,8 литра

б) 2,0 литра

в) 2,1 литра

г) 2,5 литра

142. При недостаточной лактации в рацион питания кормящей матери не включают:

а) молоко

б) сыр

в) сметану

г) выпечку

143. К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребенка с целиакией, относятся все перечисленные, кроме:

- а) риса
- б) ржи
- в) пшеницы
- г) овса

144. Основные принципы построения диеты при фенилкетонурии включают:

- а) резкое ограничение фенилаланина в пище (50/15 мг/кг массы тела в зависимости от возраста)
- б) использование в диетическом лечении гидролизата белка – берлофена, полностью лишенного фенилаланина
- в) исключение из рациона высокобелковых продуктов
- г) все перечисленное

145. К лечебным продуктам питания, обладающим бифидогенным действием, относятся все перечисленные, кроме:

- а) биолакт
- б) бифитон
- в) бифилин
- г) кефир

146. Богаты оксалатами все перечисленные продукты, кроме:

- а) свекла
- б) огурцы
- в) шоколад
- г) петрушка

147. Основными методами лечения ожирения в детском возрасте являются:

- а) диетотерапия
- б) мышечная активность
- в) психические воздействия
- г) все перечисленно

148. В рационе питания детей, страдающих ожирением, необходимо:

- а) умеренное увеличение белка
- б) ограничение жира
- в) редукция легкоусвояемых углеводов
- г) все перечисленно

149. Из рациона питания ребенка больного сахарным диабетом необходимо исключить (или резко ограничить) все перечисленные продукты, кроме:

- а) сладостей
- б) выпечки
- в) капусты
- г) хурмы

150. Из рациона питания ребенка больного сахарным диабетом необходимо исключить все продукты кроме:

- а) сахар
- б) белые крупы
- в) гречневую крупу
- г) виноград

151. В среднем энергоценность суточного рациона для пожилых мужчин и женщин должна составлять:

- а) 2300–2100 ккал
- б) 2500–2300 ккал
- в) 2700–2500 ккал
- г) 1800-1500 ккал

152. В среднем энергоценность суточного рациона для старых мужчин и женщин должна составлять:

- а) 1700–1500 ккал
- б) 2000–1900 ккал
- в) 2100–2000 ккал
- г) 2300–2500 ккал

153. Содержание жира в рационе пожилых мужчин и женщин:

- а) 75–70г. в день
- б) 80–75г. в день
- в) 85–90г. в день
- г) 90–95г. в день

154. Заражение медработника реально в случае:

- а) проведение инъекций, пункций и др. манипуляций
- б) при проведение манипуляций у ВИЧ – инфицированного пациента
- в) во время операции – порез руки, попадание крови на слизистую глаза
- г) проведение операции без травмы

155. Действия медработника при повреждении кожных покровов:

- а) снять перчатки, вымыть руки водой с мылом под проточной водой, обработать руки 70% спиртом, смазать ранку 5% раствором йода
- б) снять перчатки, выдавить кровь из ранки. вымыть руки водой с мылом под проточной водой, обработать руки 70% спиртом, смазать ранку 5% раствором йода
- в) выдавить кровь из ранки, промыть водой и обработать спиртовым раствором бриллиантовой зелени
- г) обработать перчатки дез. раствором, выдавить кровь, обработать руки 96% спиртовым раствором, промыть водой, повторно обработать 96% раствором спирта

156. Риск инфицирования при проколе контаминированной иглой составляет:

- а) от 0,01 % до 1,0 %
- б) 50%
- в) 25%
- г) 100%

157. Основными звенями первичной профилактики являются все перечисленные, кроме

- а) создания здоровых условий жизни
- б) диспансерного наблюдения за здоровыми людьми
- в) диспансерного наблюдения за больными
- г) формирования здорового образа жизни у населения

158. Основными факторами окружающей среды, оказывающими влияние на здоровье населения, являются

- а) все перечисленно
- б) состояние окружающей среды (воздух, водоснабжение, озеленение и др.)
- в) условия труда
- г) питание

159. Обычно вес брутто продуктов для санаториев по сравнению с таковым для больниц

- а) больш
- б) меньше
- в) одинаковый
- г) не имеет значения

160. Вес нетто продуктов - это

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

161. По весу нетто продукта химический состав подсчитывать

- а) рекомендуется
- б) не рекомендуется
- в) рекомендуется в зависимости от технологии приготовления блюд
- г) точной установки нет

162. По требованию продукты со склада на пищеблок получает

- а) шеф-пова
- б) диетическая сестра
- в) шеф-повар и диетическая сестра
- г) диетолог

163. Буфетные продукты для отделений получает со склада

- а) буфетчиц
- б) шеф-повар
- в) диетическая сестра
- г) шеф-повар и диетическая сестра

164. Буфетные продукты получают в отделение по требованию

- а) отдельном
- б) общему для пищеблока
- в) общему для стационара
- г) значения не имеет

165. При получении на пищеблок некондиционных продуктов (овощи, мясо) при несоответствии процента отхода нормам отходов при холодной обработке необходимо провести

- а) контрольную холодную обработку
- б) контрольную варку
- в) вернуть продукты на склад
- г) ничего не проводить

166. При контрольной холодной обработке не должен присутствовать

- а) главный врач
- б) заведующий производством
- в) диетолог
- г) медицинская сестра диетическая

167. При пробной холодной обработке необходимо составить

- а) ак
- б) документ на возврат продукта
- в) единой формы нет
- г) составлять документ не следует

168. Новый процент отхода после проведенной обработки следует внести

- а) в производственный журнал

б) в бракеражный журнал

в) в меню-раскладку

г) в семидневное меню

169. При несоответствии выхода готовых блюд следует

а) вернуть продукты на скла

б) провести пробную варку

в) ничего не делать

г) провести холодную обработку

170. Знаменатели (общее количество продукта, необходимого на приготовление всех блюд) в меню-раскладке проставляет

а) счетный работни

б) повар

в) диетическая сестра

г) врач-диетолог

171. Диетическая сестра при неправильном расходовании продуктов на пищеблоке

а) не может быть оштрафован

б) может быть оштрафована

в) решение зависит от главного врача

г) может быть вынесен выговор

172. Диетическая сестра пищеблока материально

а) не ответственн

б) ответственна

в) ответственна частично

г) законодательно не определено

173. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении пищи возлагается

а) на повар

б) на кухонных работников

в) на диетическую сестру

г) на диетического врача

174. Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных требований осуществляется

а) диетический врач и диетическая сестра

б) шеф-повар

в) главный врач

г) начальник медицинской части

175. Дезинфицирующими агентами для посуды на пищеблоках являются

а) все перечисленно

б) хлорамин 0.5%

в) сульфахлорантин 0.1%

г) дезоксон-1 0.05% (по надуксусной кислоте)

176. К дезинфицирующим средствам для помещений пищеблока относятся

а) все перечисленно

б) хлорамин 1%, дихлор-1 2%

в) осветленный раствор хлорной извести 0.5%

г) дезоксон-1 (по надуксусной кислоте) 0.1%

177. К мерам предосторожности при работе с дезинфицирующими средствами относятся

а) все перечисленно

б) выполнение работы в халате

в) работа в резиновых перчатках и фартуке

г) защита органов дыхания респиратором РУ-60

178. К режимам обеззараживания посуды, кроме кипячения в течение 15 мин, относятся

а) все перечисленно

б) хлорамин 0.5% в течение 30 мин путем погружения

в) сульфахлорантин 0.1% в течение 30 мин путем погружения

г) дихлор-1 1% в течение 30 мин путем погружения

179. Пищевые отравления микробной природы классифицируются на

- а) все перечисленны
- б) токсикоинфекции
- в) токсикозы
- г) смешанной этиологии (миксты)

180. К потенциально-патогенным возбудителям пищевых токсикоинфекций относятся

- а) все перечисленны
- б) протеус мириабилис и вульгарис
- в) кишечная палочка, стрептококкус фекалис и другие виды, вибриопарагемолитик
- г) кл. перфингенс типа А

181. К малоизученным возбудителям пищевых токсикоинфекций относятся

- а) все перечисленны
- б) цитробактер
- в) клебсиелла, эдвардсиелла
- г) псевдомонас, аэромонас

182. К возбудителям бактериальных токсикозов относятся

- а) стафилококк золотистый и кл. ботулину
- б) псевдомонас
- в) фузариум
- г) кишечная палочка

183. К возбудителям микотоксикозов относятся

- а) фузариум, пенициллиум и клавицепс пурпуре
- б) аспергиллюс
- в) золотистый стафилококк
- г) гарния

184. К возбудителям смешанной этиологии относятся все перечисленные, кроме

- а) бац. цереус, золотистый стафилококк и протей мириабили
- б) фузариум и бац. тетани
- в) пенициллиум и клавицепс пурпуреа
- г) аспергillus и фузариум

185. К признакам пищевых отравлений микробной природы относятся

- а) все перечисленно
- б) внезапное начало
- в) короткий инкубационный период (2-4-6-12-24 ч)
- г) сезонность и массовость

186. Признаки пищевых отравлений включают в себя все перечисленные, кроме

- а) длительного инкубационного периода и хронического течения заболевания
- б) не передается от больного человека здоровому
- в) связи каждой вспышки с употреблением одного продукта или блюда
- г) территориальной ограниченности местом потребления или покупки

187. К продуктам, способствующим возникновению пищевых токсикоинфекций, относятся все перечисленные, кроме

- а) яиц и яичных продуктов
- б) рыбных полуфабрикатов - рыбных колбас
- в) кулинарных изделий из рубленого мяса (студни, ливерные колбасы, субпродукты)
- г) холодных блюд (салаты, винегреты)

188. К продуктам, способствующим развитию стафилококковых пищевых отравлений, относятся

- а) все перечисленно
- б) кремовые изделия
- в) винегреты
- г) творог из непастеризованного молока

189. К продуктам, способствующим отравлению ботулотоксином, относятся

- а) все перечисленно

- б) грибы домашнего приготовления в герметически закатанных банках
- в) рыбные консервы
- г) соленая рыба домашнего приготовления и мясо (свинина соленая копченая) домашнего приготовления

190. К продуктам, способствующим отравлению токсинами микроскопических грибов из рода аспергиллюс, относятся

- а) все перечисленно
- б) орехи (арахис)
- в) зерновые, кофе
- г) вяленая и сушеная рыба

191. Чаще всего продолжительность инкубационного периода при пищевых токсикоинфекциях составляет

- а) до 24
- б) до 2 ч
- в) до 6 ч
- г) до 12 ч

192. Наиболее характерная продолжительность инкубационного периода при стафилококковых токсикозах составляет

- а) до 12
- б) до 2 ч
- в) до 6 ч
- г) до 24 ч

193. Продолжительность инкубационного периода при отравлении ботулиническим токсином составляет

- а) от 2 ч до 10 дне
- б) до 2 ч
- в) от 8 до 12 ч
- г) от 12 до 30 ч

194. К наиболее важным мерам профилактики пищевых токсикоинфекций на пищеблоке относятся

- а) уничтожение патогенных бактерий и разрушение их токсинов в пище в процессе тепловой обработки
- б) предупреждение заражения пищи патогенными бактериями
- в) предупреждение размножения бактерий в пище
- г) соблюдение личной гигиены работниками пищеблока

195. К наиболее важным мерам профилактики стафилококковых токсикозов на пищеблоке относятся

- а) предупреждение размножения бактерий в пище и предупреждение заражения пищи патогенными бактериями (стафилококками)
- б) соблюдение правил личной гигиены
- в) уничтожение патогенных бактерий и разрушение их токсинов в пище в процессе тепловой обработки
- г) уничтожение патогенных бактерий в процессе холодной обработки

196. Первичная обработка круп обязательно включает все следующие операции, кроме

- а) поджаривания
- б) просеивания
- в) переборки
- г) промывания

197. Наиболее длительно процесс насыщения влагой при замачивании протекает

- а) у перловой крупы
- б) у пшена
- в) у риса
- г) у гречневой крупы

198. Для улучшения вкуса и консистенции готовой каши при закладке круп одновременно вводят

- а) жи
- б) сахар
- в) соль
- г) молоко

199. В молоке и в воде быстрее всего разваривается

- а) манная круп
- б) рис
- в) перловая крупа
- г) пшеничная крупа

200. К преимущественным способам замораживания, сохраняющим питательную ценность рыбы, относятся все перечисленные, кроме

- а) скорого замораживания и глазировани
- б) медленного замораживания
- в) льдосолевого замораживания
- г) вторичного замораживания

201. К изменениям в рыбе сразу после вылова относятся

- а) обильное выделение слизи (агония) и набухание белков (окоченение)
- б) расщепление белков тканевыми ферментами (автолиз-самопреваривание)
- в) инфицирование
- г) денатурация белков

202. К изменениям в рыбе после вылова, влияющим на качество рыбы, относятся

- а) расщепление белков тканевыми ферментами (автолиз и инфицирование рыбы)
- б) обильное выделение слизи (агония)
- в) набухание белков
- г) свечение рыбы

203. К патогенным гельминтам рыб относятся все перечисленные, кроме

- а) личинок сырной мухи "прыгунок"
- б) кошачьей двуустки
- в) широкого лентеца
- г) личинок нематод рода анизакидас

204. К непатогенным гельминтам рыб относятся

- а) скребни и нибелини

- б) кошачья двуустка
- в) широкий лентец
- г) личинки нематод рода анизакидас

205. К гельминтозам, связанным с употреблением недостаточно проваренной, прожаренной рыбы - "строганины", относятся

- а) описторхоз
- б) дифиллобатриоз
- в) эозинофильный или геморрагический энтерит
- г) трихинеллез и эхинококкоз

206. К изменениям органолептических свойств при употреблении рыбы, содержащей биотоксины, относятся все перечисленные, кроме

- а) онемения языка и губ
- б) горького вкуса
- в) гнилостного запаха
- г) потемнения тканей рыбы

207. К признакам воздействия на организм человека при употреблении рыбы, содержащей биотоксины, относятся

- а) паралич дыхательного и сосудов двигателного центра
- б) нарушение дыхания
- в) нарушение жевания
- г) одышка

208. Клинический диагноз ВИЧ – инфекции может быть установлен на основании:

- а) клинической картины течения, эпидемиологического анамнеза, данных лабораторного исследования
- б) по наличию антител к ВИЧ |
- в) по наличию туберкулеза у ВИЧ – инфицированного
- г) по наличию длительной лихорадки неясной этиологии

209. 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

210. Коды для направлений при обследовании на антитела к ВИЧ контингентов, подлежащих обязательному освидетельствованию:

а) 102, 104, 108

б) 108, 118, 115

в) 111, 115, 200

г) верны ответы 2,3

211. Укажите биологический материал, который используется для определения наличия антител к ВИЧ:

а) сыворотка крови, замороженная сыворотка крови

б) кровь

в) любая биологическая жидкость человека

г) верны ответы 2, 3

212. Коды для направлений при обследовании на антитела к ВИЧ контингентов, подлежащих добровольному освидетельствованию:

а) 101, 102, 105, 109, 112, 114, 116, 117

б) 101, 108, 111, 119, 120, 122, 124, 127

в) 103, 104, 110, 118, 121, 124, 125, 127

г) верны ответы 1, 3

213. После возникновения аварийной ситуации медицинский работник должен сделать запись:

а) в журнале учёта проведения профилактических прививок

б) в журнале учета несчастных случаев на производстве

в) в процедурном журнале учёта выполненных манипуляций

г) в журнале учёта аварийных ситуаций при проведении медицинских манипуляций

214. Действия медработника при загрязнении халата кровью:

- 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) снять халат, кожу под халатом обработать 70% этиловым спиртом, халат отдать для автоклавирования
- г) верны ответы б, в

215. Перечислите ко-факторы для заражения ВИЧ – инфекцией:

- а) анальный секс, гомо - бисексуальные контакты, частая смена сексуальных партнеров, травмирование слизистой и кожи половых органов при половых контактах
- б) наличие ИППП, половые контакты с лицом, употребляющим в/в наркотические препараты, психостимуляторы
- в) петтинг
- г) верны ответы а, б

216. Документальное оформление аварийной ситуации

- а) Сообщить об аварии руководителю подразделения, старшей медсестре, дежурному врачу. Случай аварии зарегистрировать в «Журнале учета аварийных ситуаций при проведении медицинских манипуляций»
- б) Составить акт о медицинской аварии в медицинской организации в 3-х экземплярах. Организовать эпидемиологическое расследование
- в) Составить акт о несчастном случае на производстве. Взять расписку с больного о том, когда он был последний раз обследован на наличие антител к ВИЧ
- г) Верны ответы а, б

217. Как можно назвать состояние распространенности ВИЧ – инфекции в мире:

- а) Эпидемия
- б) Сporадическая заболеваемость
- в) Пандемия
- г) Вспышка

218. Методы профилактики ВИЧ - инфекции:

- а) Проведение санитарно-просветительной работы, строгое соблюдение санитарно -

противоэпидемического режима

б) Обязательное обследование всех доноров крови, органов и тканей, проведение инвазивных процедур строго по показаниям, защищённый половой контакт

в) Ношение респиратора, витаминотерапия, своевременная диагностика, дезинфекция

г) Верны ответы а, б

219. Универсальные меры профилактики инфицирования медицинских работников

а) Не общаться с пациентами, гигиена рук медработников

б) Каждого пациента условно считать как ВИЧ - инфицированного, соблюдать технику безопасности при работе с острым инструментарием, использовать СИЗ

в) Наличие укладки для профилактики парентеральных инфекций, ведение журнала учёта аварийных ситуаций при проведении медицинских манипуляций, регулярное профилактическое обследование

г) Верны ответы б, в

220. Клинические показания для обследования на ВИЧ – инфекцию:

а) Лихорадка более 1 месяца, диарея более 1 месяца, увеличение лимфоузлов двух и более групп

б) Психические заболевания, неукротимая рвота, кашель более 3 недель, частые ОРВИ

в) Необъяснимая потеря массы тела более чем на 10%, затяжные рецидивирующие пневмонии, пиодермии, подострый энцефалит и др.

г) Верны ответы а, в

221. Показания к обследованию на ВИЧ - инфекцию (с подозрением или подтверждённым диагнозом и СПИД - индикаторными заболеваниями):

а) рак лёгких, токсикомания, лейкемия, неврит зрительного нерва

б) наркомания, ЗППП, лимфома мозга, саркома Капоши, герпес

в) лейкоз, гепатит, туберкулёз, ЦМВ- инфекция, опоясывающий лишай

г) верны ответы б, в

222. При попадании биологической жидкости на кожные покровы:

а) промыть участок кожи с мылом под проточной водой затем обработать 70% этиловым спиртом

б) промыть участок кожи с мылом под проточной водой затем обработать 3% перекисью

водорода

в) промыть участок кожи с мылом под проточной водой затем обработать 5% спиртовым раствором йода

г) обработать место контакта 70% этиловым спиртом, затем обмыть водой с мылом, повторно обработать 70% этиловым спиртом

223. Для уменьшения риска заражения при обслуживании ВИЧ - инфицированного пациента перед надеванием перчаток рекомендовано кожу ногтевых фаланг обработать:

а) 70% этиловым спиртом

б) 95% этиловым спиртом

в) 3% перекисью водорода

г) 5% спиртовым раствором йода

224. Повторные исследования на наличие антител к ВИЧ после аварийной ситуации проводятся:

а) через 3, 6, 9, 12 месяцев

б) через 1 месяц, затем через 2 недели

в) через 3 суток, затем через 1 месяц

г) не обследуются

225. Характеристика вируса ВИЧ:

а) стоек во внешней среде, уничтожается любым дезинфицирующим раствором

б) не стоек во внешней среде, погибает при температуре 56 градусов через 30 минут, погибает при кипячении через 2-3 минуты

в) под действием дезинфекционных средств, работающих по вирусному типу, погибает мгновенно

г) верен ответ б, в

226. Пробы сыворотки крови, до момента доставки в лабораторию, могут храниться в МО:

а) до 1 суток при температуре +4 +8 градусов С

б) в течение 5 суток при температуре +4 +8 градусов С

в) до 7 суток при температуре +4 +8 градусов С, до 1 месяца в случае замораживания и

отметки об этом на направлении

г) несколько месяцев при температуре +4 +8 градусов С

227. Выберите что указывается в направлении при анонимном обследовании потребителя психоактивных веществ (инъекционно):

а) вместо ФИО - буквенный или цифровой код, год рождения, пол, населённый пункт, код 102/127

б) ФИО, адрес проживания; код 103/120.

в) ФИО, дата рождения код 103/118

г) ФИО