

ТЕСТ-ОПРОС

знаний по соблюдению требований технологии приготовления и реализации пищевой продукции для поваров пищеблока учреждения образования

Наименование учреждения образования _____

ФИО, должность работника _____

*Каждый вопрос предполагает **от одного до нескольких правильных ответов***

1. Является ли обязательным при приготовлении блюд соблюдение поточности технологического процесса?
А) только для горячих блюд;
Б) только для блюд, содержащих рыбу или мясо;
В) нет, носит рекомендательный характер;
Г) является обязательным
2. Возможно ли использование одного и того же инвентаря, посуды при работе с сырыми и готовыми продуктами?
А) допускается при проведении дезинфекции;
Б) не допускается;
В) допускается при ограниченном количестве оборудования;
Г) допускается только для разделочных досок
3. Сколько могут храниться блюда на электроплите или электромармите с момента приготовления?
А) допускается хранить до полной реализации;
Б) до конца рабочего дня;
В) не могут храниться;
Г) могут храниться не более 3 часов
4. Где допускается обрабатывать яйца?
А) в цехе для обработки яиц;
Б) в моечной для кухонного инвентаря и посуды;
В) в мясорыбном цехе;
Г) в складском помещении
5. Назовите последовательность обработки яиц, используемых для приготовления блюд:
А) путем промывания в 1% р-ре кальцинированной (питьевой) соды при температуре воды не ниже 50°C с последующим ополаскиванием под проточной водой;
Б) путем промывания в двух ваннах (1 ванна – 1% р-р кальцинированной (питьевой) соды; 2 ванна – 0,5% р-р кальцинированной (питьевой) соды) при температуре воды 30°C с последующим ополаскиванием под проточной водой
В) путем промывания в 5% р-ре кальцинированной (питьевой) соды с последующим ополаскиванием под проточной водой
6. Для мытья столовой посуды на пищеблоке ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:
А) двухсекционных;
Б) трехсекционных;
В) по усмотрению администрации
7. В целях профилактики кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается изготовление:
А) салатов из свежих овощей;
Б) кондитерских изделий с кремом;
В) крошки;
Г) творожных запеканок;
Д) яичницы-глазуньи;
Е) студней;
Ж) отбивных;
З) форшмака из сельди

8. Укажите время, в течение которого может храниться приготовленный салат?
- А) 3 часа;
 - Б) не более 1 часа до заправки;
 - В) не более 2 часов до заправки;
 - Г) 30 минут до заправки и 30 минут после заправки
9. Чем протирают полки для хранения хлеба?
- А) 1 % раствором соды;
 - Б) 1 % раствором столового уксуса;
 - В) 1% раствором хлорамина;
 - Г) 1 % раствором любого дезинфицирующего средства
10. По истечении срока годности продовольственное сырье и пищевые продукты:
- А) считаются непригодными для использования по назначению, реализация и использование в приготовлении блюд такой продукции запрещается;
 - Б) могут быть переработаны с использованием тепловой обработки;
 - В) могут реализовываться и использоваться, но не более одних суток;
 - Г) считаются пригодными для реализации и использования в приготовлении блюд, если не изменены органолептические свойства
11. Как часто проводится влажная уборка помещений пищеблока?
- А) по мере загрязнения, но не реже чем по окончании приготовления пищи
 - Б) в конце рабочего дня
 - В) ежедневно и по мере необходимости, с использованием моющих средств в соответствии с инструкциями по их применению
 - Г) утром перед началом приготовления пищи
12. Укажите способы первичной обработки сырых овощей (капусты, моркови, репчатого лука), перед их нарезкой для приготовления салатов:
- А) промывают под проточной водой;
 - Б) бланшируют;
 - В) ошпаривают кипятком;
 - Г) дважды промывают под проточной водой перед нарезкой
13. Как правильно хранить чистые столовые приборы
- А) сухими после высушивания в жарочном шкафу, на поддоне;
 - Б) сухими, ручками вверх, в кассетах
 - В) сухими, ручками вниз, в кассетах
 - Г) сухими, но не имеет значения – в кассетах или на поддоне
14. Как часто проводится органолептическая оценка качества блюд, кулинарных и кондитерских изделий?
- А) один раз в рабочую смену;
 - Б) после приготовления и перед выдачей каждого готового блюда;
 - В) 1 раз в неделю;
 - Г) не проводится
15. Требования к уборочному инвентарю:
- А) должен быть одноразовым;
 - Б) должен быть разного цвета;
 - В) должен быть промаркирован по назначению;
 - Г) должен храниться в специальных условиях