

## ТЕСТ-ОПРОС

знаний по соблюдению гигиенических навыков персонала  
пищеблока учреждения образования

Наименование учреждения образования \_\_\_\_\_

ФИО, должность работника \_\_\_\_\_

*Каждый вопрос предполагает от одного до нескольких правильных ответов*

1. Как можно заразиться кишечными инфекциями?
  - А) При употреблении пищи;
  - Б) При укусе кровососущего насекомого;
  - В) При употреблении питьевой воды негарантированного качества;
  - Г) При контакте с заболевшим человеком через предметы обихода (ручки дверей, выключатели, посуда, полотенца, спусковые кнопки унитаза и краны умывальника и др.)
  
2. С какими продуктами чаще всего связано заражение сальмонеллезом?
  - А) Фрукты и овощи
  - Б) Мясные продукты
  - В) Молочные продукты;
  - Г) Зерновые и бобовые;
  - Д) Яйца и яичные продукты
  
3. С какими продуктами чаще всего связано заражение кишечным иерсиниозом?
  - А) Молочные продукты;
  - Б) Кондитерские изделия;
  - В) Фрукты, овощи, зелень;
  - Г) Мясные продукты
  
4. О чем свидетельствует обнаружение кишечной палочки в смывах с поверхностей оборудования, инвентаря, рук персонала?
  - А) о нарушении правил личной гигиены;
  - Б) о присутствии насекомых в помещении
  - В) о недостаточной термической обработке пищи;
  - Г) о плохом качестве воды;
  
5. Что из перечисленного способствует распространению кишечных инфекций на пищеблоке?
  - А) неисправность оборудования (холодильного или мармита) при раздаче пищи;
  - Б) отсутствие договора на стирку санитарной одежды;
  - В) смена дезинфицирующих и моющих средств для текущей и генеральной уборки пищеблока;
  - Г) нарушение технологии приготовления блюд и поточности технологического процесса;
  - Д) нарушение правил гигиены рук и использования одноразовых перчаток;
  - Е) заселенность помещений пищеблока (включая складские) насекомыми и грызунами;
  - Ж) некачественное мытье кухонной и столовой посуды;
  - З) все вышеперечисленное
  
6. В каких случаях обязательно использование одноразовых перчаток?
  - А) при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке;
  - Б) при мытье столовой посуды;
  - В) при выдаче блюд;
  - Г) при вымешивании фарша;
  - Д) при порционировании блюд;
  - Е) при нарезке хлебобулочных изделий;
  - Ж) при проведении текущей уборки производственных помещений
  
7. Как часто необходимо производить смену одноразовых перчаток?
  - А) в конце рабочего дня;
  - Б) после каждого использования;
  - В) через 2 часа работы;
  - Г) при переходе от одного процесса к другому

8. После посещения туалета следует:

- А) мыть руки с мылом не обязательно, можно обработать антисептиком;
- Б) мыть руки с мылом непосредственно на рабочем месте;
- В) мыть руки с мылом не обязательно, можно использовать влажные салфетки и после обработать антисептиком
- Г) мыть руки дважды: в тамбуре туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте;

9. Обязательна ли сменная обувь на пищеблоке в летнее время?

- А) обязательна;
- Б) не обязательна;
- В) обязательна только в дождливую погоду

10. Допускается ли работник к работе на пищеблоке, если на коже его рук имеются гнойничковые заболевания?

- А) допускается при условии, что рана соответствующим образом обработана и заклеена пластырем;
- Б) не допускается;
- В) допускается при условии, что рана соответствующим образом обработана и используются одноразовые перчатки

11. Когда необходимо мыть руки?

- А) несколько раз в смену;
- Б) после посещения туалета;
- В) после каждого перерыва в работе;
- Г) при переходе от одной операции к другой;
- Д) после соприкосновения с загрязненными предметами;
- Е) более 5 раз по мере необходимости

12. Укажите обязательные требования к санитарной одежде?

- А) чистая;
- Б) белая;
- В) должна скрывать личную одежду;
- Г) рукава должны быть длинными;
- Д) рукава должны быть короткими;
- Е) санитарная одежда подразумевает халат (куртку, брюки) и головной убор;
- Ж) санитарная одежда подразумевает халат (куртку, брюки);
- З) санитарная одежда должна храниться отдельно от верхней и домашней одежды, личных вещей в отведенных для этого местах (шкафы, полки и др.)

13. Соблюдение правил питания работников пищеблока:

- А) допускается принимать пищу на рабочем месте;
- Б) употребление пищи должно быть организовано в специально выделенном для этого помещении;
- В) для приема пищи может использоваться только индивидуальная для каждого работника посуда;
- Г) мытье столовой посуды после приема пищи работниками может осуществляться в конце рабочей смены, в ходе текущей уборки помещений

14. Работники пищеблока при появлении признаков кишечных инфекций или симптомов других инфекционных заболеваний обязаны:

- А) продолжить работу при условии строгого соблюдения правил гигиены рук;
- Б) обратиться в организацию здравоохранения;
- В) продолжить работу, если позволяет состояние здоровья;
- Г) сообщить об этом администрации и обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи

15. Лица, своевременно не прошедшие обязательный медицинский осмотр:

- А) могут продолжать работать, если считают себя здоровыми;
- Б) не допускаются к производству пищевой продукции;
- В) могут пройти медицинский осмотр в течение одного месяца;
- Г) могут продолжать работать в течение недели и проходить медицинский осмотр