

Вопросы для аттестации по курсу гигиенического обучения работников объектов питания учреждений образования, детских оздоровительных лагерей

1. Что включает в себя понятие личная гигиена?
2. Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники объекта питания?
3. Во сколько этапов проводится обработка кожи рук персонала антисептиком?
4. Пути передачи острых кишечных инфекций?
5. Основные симптомы острых кишечных инфекций?
6. Какие требования предъявляются к хранению посуды после мытья?
7. Этапы мытья столовой посуды ручным способом?
8. Правила мытья столовой посуды в посудомоечной машине?
9. Правила хранения инвентаря для мытья посуды (губки, мочалки) и инвентаря после использования?
10. Требования к сбору пищевых отходов?
11. Дезинсекция – это?
12. Чем оборудуются умывальники в объектах питания?
13. Источники инфекции при сальмонеллезе?
14. Какие действия запрещается выполнять в целях профилактики острых кишечных инфекций на объектах питания детей?
15. При каких условиях допускается хранить салаты?
16. Какие требования должны соблюдаться при хранении пищевой продукции?
17. Какая продукция подлежит приемке в объект питания?
18. Что нужно делать с пищей по истечении срока годности?
19. Что является объектами производственного контроля?
20. Основными компонентами здорового образа жизни являются?
21. Сроки хранения приготовленных блюд?
22. Пять ключевых правил приготовления продуктов по рекомендации ВОЗ?
23. Правила обработки яиц?
24. Какие оборудование, емкости, тару, инвентарь, посуда не допускаются к использованию в объекте?
25. Когда осуществляется выдача готовых блюд?
26. Что такое критическая контрольная точка?
27. Как поступать с лицами, своевременно не прошедшими обязательный медицинский осмотр?
28. Какие заболевания относятся к острым кишечным инфекциям?
29. Пищевые отравления – это?
30. В соответствии с какой маркировкой должна использоваться кухонная посуда для приготовления пищи?
31. Сколько времени допускается хранить очищенные сырые овощи?
32. При наличии на объекте одной холодильной камеры (холодильного шкафа) что разрешается в ней хранить?
33. Как проводится текущая уборка помещений?
34. Какие продукты запрещается принимать в организацию?
35. Какие требования должны соблюдаться при хранении пищевой продукции?
36. Какие требования предъявляются к таре для пищевой продукции?
37. С какой продукцией не допускается совместное хранение доброкачественной пищевой продукции?
38. Какие вещества не должна содержать пищевая продукция для детского питания?
39. Какие сведения должна содержать маркировка упакованной пищевой продукции?
40. Какие требования предъявляются к указанию в маркировке срока годности пищевой продукции?
41. Каким прибором для определения температурно-влажностного режима должны оснащаться складские помещения для пищевой продукции?

42. Какие продукты не допускается принимать в учреждение образования?
43. Какие условия хранения пищевых продуктов должен контролировать кладовщик в складских помещениях?
44. Какие из яиц допускается использовать в питании детей?
45. В течение какого времени допускается реализация скоропортящейся пищевой продукции из вскрытой потребительской упаковки с момента вскрытия упаковки, если организацией-изготовителем не указано иное?
46. Требования, предъявляемые к маркировке пищевой продукции?
47. Какие пищевые продукты и блюда отвечают принципам детской диететики?
48. Какие колбасы, сосиски вареные должны использоваться в питании детей?
49. Как не передается ВИЧ-инфекция?
50. Что такое инфекционные заболевания?
51. Правила личной гигиены, касающиеся санитарной одежды работников объекта питания?
52. В течение какого времени должны сохраняться товаро-сопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки)?
53. Какие требования должны соблюдаться к обращению пищевых продуктов в учреждении на этапе ее хранения?
54. Как называется прибор для определения относительной влажности воздуха?
55. Каким образом должны храниться загрязненные землей овощи от других пищевых продуктов, в том числе от свежих овощей, фруктов и ягод?
56. Что не должно входить в состав пищевой продукции для детского питания?
57. Как часто проводится смена санитарной одежды?
58. Набор уборочного инвентаря для объекта питания?
59. Как проводится мытье рук после посещения туалета?
60. Что такое дератизация?
61. Основные симптомы воздушно-капельных инфекций?
62. Что должны обеспечить состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение?
63. Требования к мытью кухонной посуды и инвентаря?
64. Как просушиваются кухонная посуда и инвентарь?
65. Требования к мытью подносов?
66. Условия для мытья оборотной тары?
67. Требования к инженерным коммуникациям (водоснабжение, канализация) объекта питания?
68. Как должны храниться чистые разделочные доски, ножи?
69. Требования к санитарной одежде?
70. Когда следует мыть руки ?
71. Требования к содержанию полов в объекте питания?
72. Правила сбора пищевых отходов?
73. Правила хранения моющих и дезинфицирующих средств?
74. Является ли обязательным наличие разработанной инструкции о правилах мытья в местах ручной мойки посуды и инвентаря?
75. Что обязаны делать работники объекта питания при появлении у них признаков желудочно-кишечных и других заболеваний, повышении температуры тела?
76. Допускается ли повторное использование одноразовой посуды ?
77. Где должны храниться чистые разделочные доски и ножи?
78. Требования к инвентарю для мытья посуды?
79. Как должна быть организована стирка санитарной одежды в объекте питания?
80. Разрешается ли работникам объектов питания входить в производственные помещения без санитарной одежды?
81. Чем должны быть укомплектованы умывальники для рук на объекте питания?
82. Принципы рационального питания?

83. Во сколько этапов проводится обработка кожи рук персонала антисептиком?
84. Какие требования предъявляются к хранению посуды после мытья?
85. Порядок уборки в производственных помещениях объекта питания?
86. Какой должен быть выделен уборочный инвентарь в объекте питания?
87. Производственная деятельность столовых приостанавливается при прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения?
88. Требования к мытью столовой посуды ручным способом?
89. В соответствии с какой маркировкой должна использоваться кухонная посуда для приготовления пищи?
90. Какой продукции запрещается обращение на объектах питания?
91. Когда необходимо использовать одноразовые перчатки?
92. Где допускается хранить яйца?
93. Допускается ли использовать пластмассовую посуду на объекте питания?
94. Когда должна проводиться заправка салатов?
95. Сколько раз необходимо мыть руки после посещения туалета?
96. С какой периодичностью необходимо производить смену санитарной одежды?
97. Пищевые отравления немикробного происхождения - это?
98. Репродуктивное здоровье - это?
99. Какие требования необходимо выполнять при кулинарной обработке пищевых продуктов?
100. Какие требования должны соблюдать работники объекта питания при приготовлении пищи?
101. В каком журнале работники объекта питания учреждения должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья и членов своей семьи?
102. Требования к проведению С-витаминизации?
103. Какие требования предъявляются к размораживанию рыбы?
104. Меры профилактики глистных заболеваний?
105. Личная и общественная гигиена – это?