**Вопросы тестовых заданий для аттестации работников объекта общественного питания**

1. Понятие об инфекционных заболеваниях
2. Отличие инфекционных заболеваний от неинфекционных
3. Какие заболевания относятся к острым кишечным инфекциям
4. Источники инфекционных заболеваний
5. Источники инфекции при сальмонеллезе
6. Пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека
7. Основные симптомы острых кишечных инфекций
8. Меры профилактики острых кишечных инфекций
9. Меры предупреждения распространения иерсиниозной инфекции
10. Что такое пищевые отравления
11. При употреблении каких продуктов можно заболеть ботулизмом
12. Источники попадания стафилококка в пищевую продукцию
13. Основные меры профилактики глистных заболеваний
14. Кто является источником ВИЧ инфекции
15. Пути передачи ВИЧ-инфекции
16. Как защититься от СПИДа
17. Что включает в себя понятие личная гигиена
18. Требования к санитарной одежде
19. Что должны делать лица, своевременно не прошедшие обязательный медицинский осмотр
20. Что обязаны сделать работники объектов общественного питания при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах других заболеваний
21. Когда обязательно следует мыть руки
22. Во сколько этапов проводиться антисептическая обработка кожи рук персонала
23. Какая продукция подлежит приемке в объект общественного питания
24. Какую пищевую продукцию запрещается принимать в объект общественного питания
25. Что должна содержать маркировка упакованной пищевой продукции
26. Формы подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза
27. Какие условия должны соблюдаться при хранении пищевой продукции
28. Требования, предъявляемые к хранению пищевой продукции, запрещенной к реализации, а также с истекшим сроком годности
29. Как хранятся продукты питания при наличии на объекте одной холодильной камеры (холодильного шкафа)
30. Когда должны использоваться одноразовые перчатки
31. Обращение какой пищевой продукции запрещается на объектах
32. Этапы технологического процесса производство пищевой продукции должны осуществляться
33. Правила размораживания мяса, мяса птицы
34. Правила обработки яиц
35. При соблюдении каких условий возможно замораживание вторых блюд, гарниров, кулинарных изделий и полуфабрикатов
36. Как должна проводиться обработка мяса птицы
37. Какое оборудование, емкости, тара, инвентарь, посуда не допускаются к использованию в объекте
38. Что должно быть раздельным для сырой и готовой пищевой продукции
39. Как должен храниться разделочный инвентарь (доски, ножи)
40. Когда проводится текущая уборка помещений
41. Что включает в себя текущая уборка
42. Как часто должна проводиться генеральная уборка помещений
43. Какие требования предъявляются к уборочному инвентарю
44. Как должен храниться уборочный инвентарь для уборки туалетов
45. Требования к сбору пищевых отходов
46. Правила мытья столовой посуды в посудомоечной машине
47. Этапы мытья посуды ручным способом
48. Как должны храниться чистая посуда и инвентарь
49. Какие моющие средства могут использоваться для мытья посуды и инвентаря
50. Правила хранения инвентаря для мытья посуды и инвентаря после использования
51. Мытье оборотной тары должно производиться
52. Понятие о дезинфекции
53. Понятие о дератизации
54. Чем оборудуются помещения объектов, в которых осуществляется хранение пищевой продукции, упаковочных материалов
55. Требования к поверхностям помещений организации (полы, стены, потолки)
56. Что должна обеспечивать планировка производственных помещений организаций, их конструкция, размещение, размер и условия содержания помещений
57. Чем оборудуются раковины для мытья рук работников
58. Какая деятельность объекта должна быть приостановлена при прекращении подачи горячей или холодной воды, неисправности системы водоотведения
59. Как часто должно проводиться определение эффективности работы вентиляционных установок
60. Что является объектами производственного контроля
61. Что такое критическая контрольная точка
62. Понятие прослеживаемость
63. Пять ключевых правил приготовления продуктов по рекомендации ВОЗ
64. Основные компоненты здорового образа жизни