**Тесты для директоров оздоровительных лагерей**

**Вариант 1**

 1. **Укажите порядок прохождения профессиональной гигиенической подготовки работниками оздоровительных учреждений**

1. однократно, при поступлении на работу;
2. при поступлении на работу и далее не реже 1 раза в год;
3. при поступлении на работу и далее не реже одного раза в два года.

**2. В помещениях детского оздоровительного лагеря (ДОЛ) в качестве источников искусственного освещения рекомендуют использовать:**

1. лампы накаливания;
2. люминесцентные лампы;
3. светодиодные лампы.

**3. С какого возраста разрешается подача на столы порционных холодных блюд:**

1. 12 лет;

2. 13 лет;

3. 14 лет;

4 .15 лет

**4. Прием детей в детский оздоровительный лагерь осуществляется при наличии заключения врача:**

 1. о состоянии здоровья детей и об отсутствии контактов с инфекционными больными;
 2. о состоянии здоровья детей и сведений об имеющихся прививках;
 3. о состоянии здоровья детей, сведений об имеющихся прививках и отсутствии контактов с инфекционными больными.

**5. Площадь спальни в ДОЛ с дневным пребыванием на одного ребенка должна быть не менее:**

1. не менее 4 м2;
2. не менее 3,5 м2;
3. не менее 4,5 м2.

 **6. В каких случаях допускается не организовывать дневной сон:**

1. в оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей с продолжительностью до 9 дней;

2. в спортивно-оздоровительных лагерях, размещаемых на базе специализированных учебно-спортивных учреждений;

3. если недостаточно площадей;

**7. В ДОЛ принимаются дети в возрасте 5 лет:**

1. да;

2. нет;

3. да, при условии, что он посещал детское дошкольное учреждений

 **8. Пребывание детей под открытыми солнечными лучами допускается только в головных уборах:**

1. не обязательно, если дети старше 14 лет;

 2. да;

 3. нет;

 **9. Питьевой режим организуется в следующих формах:**

 1. бутилированная газированная вода;

 2. бутилированная негазированная вода;

 3. пакетированные соки;

 **10. Требования, предъявляемые к оборудованию санитарных узлов:**

1. туалетные кабины должны быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, урнами, а унитазы – накладными сиденьями;

2. умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, многоразовыми полотенцами, а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, – дополнительно дозаторами с антисептиками;

3. умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, – дополнительно дозаторами с антисептиками;

 **11. В ДОЛ в спальных помещениях допускается использование раскладушек с не прогибающимся ложем:**

 1. да, в лагерях с дневным пребыванием;

 2. нет;

 3. допускается на время проведения ремонта;

**12. Влажная уборка всех помещений и оборудования в организациях должна проводиться ежедневно в течение дня по мере необходимости с применением моющих средств при открытых форточках и фрамугах и в отсутствие детей.**

1. да;

2. нет;

**13. В ДОЛ дезинфекции подлежат:**

1. резиновые коврики в душевых и ерши для унитазов – во время уборки;

2. накладки на унитазы – во время уборки;

3. накладки на унитазы - в конце рабочего дня;

4. столовая посуда в конце дня;

**14. Генеральная уборка жилых (спальных) и других помещений в ДОЛ с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению должна проводится:**

1. перед началом каждой смены;
2. каждую пятницу;
3. при осложнённой эпидемиологической обстановке;

**15. В режим дня включены следующие физкультурно-оздоровительные мероприятия**

1. закаливающие мероприятия;

2. культурно-массовые мероприятия;

3. оздоровительные мероприятия;

4. спортивные мероприятия;

5. трудовой час;

6. утренняя гимнастика.

**16. Необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока:**

1. умывальные раковины с горячей проточной водой, индивидуальное туалетное мыло, электрополотенца или бумажные салфетки (разовые полотенца) для вытирания рук, урны для сбора использованных салфеток;

2. умывальные раковины с горячей проточной водой, дозаторы с жидким мылом, электрополотенца или бумажные салфетки (разовые полотенца) для вытирания рук, урны для сбора использованных салфеток;

 3. умывальные раковины с горячей проточной водой, дозаторы с жидким мылом, электрополотенца или бумажные салфетки (разовые полотенца) для вытирания рук, дозаторы с антисептиком, урны для сбора использованных салфеток

**17. В ДОЛ  для помещений пищеблока**  **выделяется отдельный уборочный инвентарь для:**

1. производственных помещений для сырой продукции;

2. производственных помещений для готовой продукции;

3. поверхностей выше пола;

4. санитарных узлов;

5. складских помещений

**18.** **Какие требования предъявляются к уборочному инвентарь для уборки санитарных узлов:**

1. должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от иного уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах.

2. хранится совместно с другим уборочным инвентарем;

3. хранится после использования чистым, в просушенном виде;

**19. В жилых комнатах разрешается использовать для проветривания незасетченные окна:**

1. да;

2. во время отсутствия детей;

3. нет

**20. Смена полотенец в лагерях ДОЛ должна проводиться:**

1**.**  по мере загрязнения;

 2. реже одного раза в неделю;

 3. не реже одного раза в 10 дней;

  **21. Каждое спальное место обеспечивается:**

1. комплектом постельных принадлежностей и комплектом полотенец;
 2. комплектом постельных принадлежностей, 2 комплектами постельного белья и 2 комплектами полотенец;
 3. комплектом постельных принадлежностей, комплектом постельного белья и комплектом полотенец, состоящим из 3 полотенец.

 **22. К каким видам работ запрещается привлекать детей в ДОЛ могут привлекаться детей:**

1**.**  к приготовлению блюд;

 2. мытью посуды и обеденных столов;

 3. к мытью пола в обеденном зале и производственных помещениях объекта питания;

 4. к розливу или порционированию готовых блюд, кроме самообслуживания за своим столом;

 5. уборке территории;

 6. ухаживанию за растениями;

 **23. Какие требования предъявляются при организации питьевого режима детей с использованием кипяченой воды:**

1. кипяченая вода, которая храниться в чайниках не более 3 часов;

2. кипяченая вода, которая храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) не более 4 часов;

3. в обеденном зале не допускается использование многоразовой посуды;

 **24. В ДОЛ в течение дня интервал между предыдущим и последующим приемами пищи должны составлять:**

1. не более 4 часов;

2. не более 3 часов;

 **25. В состав бракеражной комиссии входят:**

 1. заведующий столовой или шеф-повар, руководитель оздоровительной организации или его заместитель, ответственный за питание, медицинский работник (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог);

 2. заведующий столовой или шеф-повар, медицинский работник (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог);

3. заведующий столовой или шеф-повар, руководитель оздоровительной организации или его заместитель, ответственный за питание;

**26. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии проводится:**

 1. перед раздачей в котлах, в которых они готовились;

 2. можно через раздаточное окно во время порцианирования блюд;

 3. оценку приготовленных блюд можно при раздаче на столах;

**27. При недопоставке пищевых продуктов в примерные двухнедельные рационы питания допускается вносить изменения**:

а. нет;

б. да;

в. при замене блюд учитывается их пищевая и энергетическая ценность.;

**28. В каких случаях работники пищеблока не допускаются к работе по приготовлению блюд:**

а. при выявленной острой кишечной инфекции у членов его семьи;

б. при наличии симптомов любого заболевания, связанного с повышением температуры тела;

в. при наличии гнойничковых заболеваний а руках;

**29. Какие требования обязательно соблюдать при приготовлении салатов:**

 а. можно использовать разделочную доску и нож с маркировками «СО» для нарезания сырой капусты;

 б. заправка должна производиться непосредственно перед их отпуском;

 в. кочаны капусты перед бланшировкой разрезаться на 2 – 4 части не требуется;

 г. салаты перед заправкой могут храниться не более 2 часов на производственных столах;

 **30. В целях профилактики острых кишечных инфекций в объектах питания детей не допускается повторение одноименных блюд в течение двух дней:**

 1. да;

 2. нет;

 **31. Работникам пищеблока во время приготовления блюд запрещается:**

а. носить украшения;

б. закалывать санитарную одежду булавками;

в. использовать санитарную одежу которая не полностью закрывает личную одежду;

г. носить санитарную одежду с загрязнениями;

|  |  |
| --- | --- |
|  **32. Верно ли утверждение «Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя не должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов»:** 1. да 2. нет **33. Возможно ли переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков:** 1. разрешается в чистые чайники; 2. запрещается 3. разрешается непосредственно перед раздачей;**Тесты для директоров оздоровительных лагерей** **Вариант 2**1. **Руководитель детского оздоровительного лагеря (далее ДОЛ) должны проходить гигиеническое обучение и воспитание перед допуском к работе и в дальнейшем с периодичностью:** а. 1 раз в год;б. 1 раз в 2 года;в. 1 раз в 3 года;г. не должны проходить.2**. Функционирование оздоровительных организаций с круглосуточным пребыванием детей без наличия отопления жилых (спальных) помещений и помещений отдыха (игровых) допускается при среднесуточной температуре атмосферного воздуха не ниже плюс 15 °**C 1. в течение 5 дней. 2. в течение 3 дней.3. в течение 1дня. **3. В стационарных оздоровительных лагерях продолжительность перерыва между оздоровительными сменами должен быть:**1. не менее одних суток;
2. не менее трех суток;
3. с учетом времени которое требуется для проведения генеральной уборки помещений, смены постельного белья, наматрасников;

**4. В ДОЛ устанавливается следующая наполняемость отрядов для детей в возрасте от 6 до 18 лет:**1. не более 30 детей;
2. не более 25 детей

 **5. Продолжительность одной смены в оздоровительном учреждении в** **период летних каникул:** 1. 18 дней; 2. 15 дней; 3. 21 день; **6. В ДОЛ допускается прием детей и взрослых с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями, в том числе педикулезом (без проведения санации):**1**.** допускается с помещением в медицинский изолятор для лечения;  2. не допускается;**7. В вечернее и ночное время суток территория должна быть освещена, уровень искусственной освещенности на поверхности земли должен быть не менее 20 люкс.** 1. не требуется освещение; 2. должны быть только входы в здание; 3. да, утверждение верное;  **8. В круглосуточных ДОЛ жилая площадь на одного ребенка должна составлять:** 1. не менее 6,0 квадратных метров; 2. не менее 4,5 квадратных метров; 3. не менее 4,0 квадратных метров;  **9**. **В ДОЛ санитарные узлы оборудуются:** 1. отдельные для детей и работников; 2. туалетные кабины должны быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, урнами, а унитазы – накладными сиденьями;3. умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, многоразовыми полотенцами, а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, – дополнительно дозаторами с антисептиками.4. умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, – дополнительно дозаторами с антисептиками. **10. В ДОЛ должна обеспечиваться следующая оптимальная температура воздуха:**1. в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) – плюс 22 – плюс 25 °С;1. в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) – плюс 20 – плюс 22 °С;3. 1. в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) – плюс 25 – плюс 27 °С;**11. В спальных (жилых) помещениях допускается использование кроватей с прогибающимся ложем  и использование табуреток и скамеек вместо стульев:**1. да;2. нет;3. допускается на время проведения ремонта;**12. Влажная уборка всех помещений и оборудования в организациях должна проводиться в течение дня по мере необходимости с применением моющих средств при открытых форточках и фрамугах и в отсутствие детей.**1. да;2. нет;3. допускается не проводить в выходные дни;**13. В ДОЛ дезинфекции подлежат:**1. резиновые коврики в душевых и ерши для унитазов – в конце рабочего дня;2. накладки на унитазы – в течение дня во время уборки;3. накладки на унитазы - в конце рабочего дня; 4. резиновые коврики в душевых и ерши для унитазов – в течение дня во время уборки;**14. Генеральная уборка жилых (спальных) и других помещений в ДОЛ с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению должна проводится:**1. перед началом каждой смены;
2. каждую пятницу;
3. при осложнённой эпидемиологической обстановке;

 **15. Генеральная уборка помещений пищеблока с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению должна проводиться:**1**.** перед началом каждой смены; 2. не реже одного раза в неделю; 3. при осложнённой эпидемиологической обстановке;**16. Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для детей:**1. не требуется;2. допускается хранить в гардеробной в шкафу; **17. Верно ли утверждение, что игрушки необходимо мыть ежедневно теплой водой с применением моющих средств:** 1. нет;2. верно; **18. В каких случаях проводится дезинфекция игрушек:**1. ежедневно в конце дня;2. 1 раз в неделю;3. по эпидемическим показаниям; **19. В ДОЛ  выделяется отдельный уборочный инвентарь:** 1. для помещений медицинского назначения (в том числе отдельный для каждой из палат медицинского изолятора);2. для помещений пищеблока (в том числе отдельный для производственных помещений для сырой продукции и отдельный для производственных помещений для готовой продукции);3. для поверхностей выше пола;4. для санитарных узлов;**20**. **Какие требования предъявляются к уборочному инвентарь для уборки санитарных узлов:** 1. должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от иного уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах.2. хранится совместно с другим уборочным инвентарем;3. хранится после использования в непромытом и не просушенном виде; **21. Какое проветривание проводится в присутствии детей:** 1. одностороннее;2. сквозное;3. угловое;  **22. Смена постельного белья с кратностью «не реже одного раза в 10 дней» должна проводится в ДОЛ:**1. с круглосуточным пребыванием;

 2. с дневным пребыванием  **23. С какой кратность в лагерях с круглосуточным пребыванием должна проводится организованная помывка детей:**  1.не реже 1 раза в неделю; 2. ежедневно; **24. Разрешается ли стирка постельного белья, полотенец на дому запрещается:** 1. да; 2. нет; 3. допускается однократно **25.** **Продолжительность ночного сна для детей 6-10 лет должна составлять:** 1. 9,5 часов; 2. 10,5 часов; 3. 11 часов **26. К каким видам работ могут в ДОЛ могут привлекаться дети:**  1. работы по самообслуживанию; 2. уборке территории; 3. уборке территории хозяйственной площадки; 4. ухаживанию за растениями; 5. сервировке обеденных столов; 6. раздаче горячих блюд; 7. выполнять работу в вечернее (позже 20 часов) и ночное время; **27. Для организации питьевого режима детей должна использоваться:** 1. упакованная питьевая вода; 2. вода из централизованной водопроводной системы без проведения ее доочистки через локальные фильтр; 3. кипяченая вода, которая храниться в чайниках не более 4 часов; 4. кипяченая вода, которая храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) не более 4 часов. **28. В ДОЛ в течение дня интервал между предыдущим и последующим приемами пищи должны составлять:**1. не более 4 часов;2. не более 3,5 часов;**30. При проведении органолептической оценки качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии требуется:** 1. изучить технологические карты блюд, в соответствии с которыми велось приготовление; 2. изучать технологические карты блюд, в соответствии с которыми велось приготовление, не требуется; 3. оценку приготовленных блюд можно при раздаче на стонах; **31. В примерные двухнедельные рационы питания допускается вносить изменения**:1. не допускается2. в период неисправности электрического торгово-технологического оборудования;3. недопоставок пищевых продуктов;4. при замене блюд учитывается их пищевая и энергетическая ценность. **32. В каких случаях работники пищеблока не допускаются к работе по приготовлению блюд:**1. при выявленной острой кишечной инфекции у членов его семьи;2. при выявлении гнойничковых заболеваний у членов его семьи;3. при наличии гнойничковых заболеваний а руках**33.** **При нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании, блюд работники должны использовать:**1. одноразовые перчатки;2. возможно применение не одноразовых перчаток при условии их ежедневной обработки дезинфицирующими растворами.**34. Какие требования обязательно соблюдать при приготовлении салатов:** 1. можно использовать разделочную доску и нож с маркировками «СО» для нарезания сырой капусты; 2. заправка должна производиться непосредственно перед их отпуском; 3. кочаны капусты перед бланшировкой разрезаться на 2 – 4 части не требуется; 4. салаты перед заправкой могут храниться не более 2 часов при температуре плюс 2 – плюс 6 °C.  **35.**  **В течении какого времени может храниться приготовленные блюда на электроплите или электромармите :**1. до 1 часа;2. не более 3-х часов;3. до 2 часов.  **36. В целях профилактики острых кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается:**1. использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне, одноименных блюд в течение двух дней подряд;2. использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы;3. использование сырого и пастеризованного молока в упаковке менее 1 кг в натуральном виде без предварительного кипячения;

|  |
| --- |
| **Узнать больше** |

**Узнать больше** |
|  |