**ТЕСТЫ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА в оздоровительных лагерях (вариант 1)**

*(в тесте допускается несколько правильных вариантов ответов)*

**1**. **Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье»:**

а. перед началом работы;

б. в начале и в конце рабочего дня;

в. в журнал «Здоровье» не вносятся данные о состоянии здоровья членов семьи работника;

г. в журнал «Здоровье» вносятся данные об отсутствии ангины и гнойничковых заболеваний;

**2. При приготовлении пищи работники пищеблока должны соблюдать следующие требования:**

а. не подбирать волосы под колпак;

б. снять ювелирные украшения, часы;

в. не застегивать санитарную одежду булавками;

г. не курить;

д. руки должны быть чистыми, ногти коротко острижены и не покрыты лаком.

ж. взять с собой на пищеблок личные вещи (мобильные телефоны);

**3. Хранение работниками учреждений общего среднего образования верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой:**

а. запрещается;

б. разрешается;

в. разрешается кратковременно не более 5 часов.

**4. В течении какого времени могут храниться приготовленные блюда на электроплите или электромармите :**

а. до 2 часов;

б. не более 3-х часов;

в. не имеет значения

**5. Перед обработкой рук антисептиком:**

а. руки тщательно моются с жидким моющим средством;

б. руки тщательно моются с жидким моющим средством и высушиваются электрополотенцем или разовыми бумажными салфетками для вытирания рук ;

**6. В целях профилактики острых кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается:**

а. использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне, одноименных блюд в течение двух дней подряд;

б. переливание перед раздачей из потребительской тары в другие емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков;

в. замораживание охлажденных мяса, мяса птицы, рыбы или их повторное замораживание;

**7. Допускается ли совместное хранение:**

а. сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями.

б. пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

в. испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами;

г. хранение рядом с другими пищевыми продуктами продуктов с сильным запахом (сельдь, специи и другое);

**8. Яйца хранятся в коробах или лотках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре:**

а. не выше + 20 °C;

б. не выше + 25 °C;

в. не ниже +20 °C.

**9. Перед приготовлением салатов проводится бланшировка свежих овощей:**

а. после очистки и мытья морковь, репчатый лук должны бланшироваться в специально выделенных емкостях путем погружения в кипяток на 1-2 минуты;

б. после очистки и мытья морковь, репчатый лук должны бланшироваться в производственных ваннах «Г.П.» путем ошпаривания кипятком с использованием дуршлагов

в**.** после очистки и мытья должны бланшироваться над производственными ваннами «С.О.»;

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

**10. В соответствии с нормами питания должна проводиться С-витаминизация блюд аскорбиновой кислотой:**

а. супов или напитков (в том числе соков);

б. салатов или супов;

г. супов или напитков;

**11. Какое время между проведением С-витаминизация блюда и приемом пищи должно быть:**

а. не более 1 часов;

б. не более 1,5 часа;

в. 2 – 2,5 часа;

**12. При вскрытии потребительской упаковки пищевой продукции, сроки и условия хранения которой изменяются, требуется:**

а. на упаковку нанести сведения о дате вскрытия;

б. на упаковку нанести сведения о времени вскрытия;

в. на упаковку нанести сведения о дате и времени вскрытия;

г. допускается в течение дня без изменения температурного режима хранения;

**13. Какие требования должны соблюдаться при обработке птицы:**

а. используется доска разделочная «М.С.», нож «М.С.», миска «М.С.»;

б. используется доска разделочная «М.П.», нож «М.П.», миска «М.П.»;

в. после завершения работы с мясом птицына столе, предназначенном для мяса сырого, не требуется проводить дезинфекцию поверхности стола и инвентаря;

**14. для приготовления одного литра**  **1 % раствора питьевой соды требуется :**

а. 10 грамм питьевой соды и 990 мл. воды

б. 1 грамм питьевой соды и 999 мл. воды;

в. для измерения соды можно использовать мерный стакан в миллилитрах;

**15. Для организации питьевого режима детей должна использоваться:**

а. упакованная питьевая вода;

б. вода из централизованной водопроводной системы без проведения ее доочистки через локальные фильтры;

в. кипяченая вода;

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

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

**16. Верно ли следующие утверждение:** «**Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования после мытья должны ополаскиваться горячей проточной водой температурой не ниже +65 °C (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток)»:**

а. верно;

б. не верно;

**17. Чистые столовые приборы должны хранятся:**

а. в кассетах в вертикальном положении ручками вверх;

б. допускается кратковременное (не более 2-х часов) хранение столовых приборов навалом на подносах;

в. в кассетах в вертикальном положении ручками вниз;

**18.**  **Требуется ли указывать дату и время начала размораживания полуфабрикатов мясных, которое проводится в условиях холодильника при температуре плюс 2- плюс 6 °С течение 48 часов:**

а. не требуется;

б. требуется;

в. только время

**19. Допускается ли хранение** **готовых салатов перед заправкой более 2 часов при температуре +2 – +6 °C**

а. нет;

б. да**;**

в. готовые салаты перед заправкой в течение 2 часов могут хранится на столах;

**20.** **Работнику пищеблока в течении рабочего дня следует мыть руки :**

а. перед посещением туалета;

б. после каждого перерыва в работе;

в. при переходе от одной операции к другой;

г. после соприкосновения с загрязненными предметами;

д. после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе;

**21.** **При нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании, блюд работники должны использовать:**

а. одноразовые перчатки;

б. возможно применение не одноразовых перчаток при условии их ежедневной обработки дезинфицирующими растворами.

**22. Какие требования должны соблюдаться при хранении свежих овощей, фруктов:**

а. допускается в складском помещении без соблюдения температурного режима до изменения внешнего вида и органолептических свойств, если такое предусмотрено изготовителем;

б. в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище, или в холодильной камере (холодильнике);

в. допускается кратковременное совместное хранение овощей, загрязненных землей (корнеплоды и огурцы грунтовые) с другими свежими овощами.

**23. Какая пищевая продукция не допускается** **к приему на пищеблок:**

а. недоброкачественная, с признаками порчи;

б. без наличия маркировки;

в. с истекшим сроком годности;

г. сопровождающаяся документами, подтверждающими качество и безопасность.

д. размороженная (дефростированная) и повторно замороженная;

ж. яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой;

з.с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

**24. В примерные двухнедельные рационы питания допускается вносить изменения**:

а. в период неисправности электрического торгово-технологического оборудования;

б. недопоставок пищевых продуктов;

в. при замене блюд можно должна учитывать их пищевая и и энергетическая ценность.

**25. Птица, мясо размораживаются:**

а. в холодной воде с температурой не выше 12°С, из расчета 2 литра на 1 кг мяса с добавлением соли (7-10 г. на 1 литр) .

в. в холодильнике для сырой продукции при температуре +2 – +6 °Св течении 48 часов

б. на воздухе при комнатной температуре в течение не более 6 часов;

**26. Рыбное филе размораживается :**

а. на воздухе при комнатной температуре в течение не более 6 часов ;;

б. в холодной воде с температурой не выше 12°С из расчета 2 л на 1 кг мяса с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л);

**27. При вскрытии потребительской упаковки пищевой продукции, сроки и условия хранения которой изменяются, требуется:**

а. на упаковку нанести сведения о дате вскрытия;

б. на упаковку нанести сведения о времени вскрытия;

в. на упаковку нанести сведения о дате и времени вскрытия;

г. допускается в течение дня без изменения температурного режима хранения;

**28. Неочищенные отварные овощи могут храниться более 6 часов:**

а. нет; б. да;

**29. Заправка салатов должна производиться:**

а. не позднее 1 часа перед выдачей;

б. непосредственно перед их отпуском;

б. в. не позднее 30 мин перед выдачей

**30. Яйца обрабатываются в производственных помещениях:**

а .разрешается обрабатывать в производственных помещениях для готовой продукции.

б. использованием двух емкостей в мясо-рыбном цехе;

с. в производственных ваннах для СП

**31. Яйца обрабатываются путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях):**

а. сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, последующее ополаскивание проточной водой не требуется;

б. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой;

в. сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с ополаскиванием проточной водой;

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

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

б. при выявлении гнойничковых заболеваний у членов его семьи;

в. при наличии гнойничковых заболеваний а руках

**33. При проведении органолептической оценки качества приготовленных блюд членами бракеражной комиссии требуется:**

а. изучить технологические карты блюд, в соответствии с которыми велось приготовление;

б. изучать технологические карты блюд, в соответствии с которыми велось приготовление, не требуется;

в. оценку приготовленных блюд можно проводить при раздаче на стонах;

**34. Возможно ли переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков:**

а. разрешается в чистые чайники;

б. запрещается

в. разрешается непосредственно перед раздачей;

**ТЕСТЫ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА в оздоровительных лагерях (вариант 2)**

*(в тесте допускается несколько правильных вариантов ответов)*

1. **Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье»:**

а. перед началом работы;

б. в начале и в конце рабочего дня;

в. в журнал «Здоровье» не вносятся данные о состоянии здоровья членов семьи работника:

г. в журнал «Здоровье» вносятся данные об отсутствии острых кишечных заболеваний у работников и в его семье;

д. в журнал «Здоровье» вносятся данные об отсутствии ангины и гнойничковых заболеваний;

**2. При приготовлении пищи работники пищеблока должны соблюдать следующие требования:**

а. подобрать волосы под колпак или косынку;

б. не снимать ювелирные украшения, часы;

в. застегнуть санитарную одежду булавками;

г. санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду;

д. руки должны быть чистыми, ногти коротко острижены и не покрыты лаком.

**3. Хранение работниками учреждений общего среднего образования верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой:**

а. разрешается;

б. запрещается;

в. разрешается кратковременно не более 5 часов.

**4. В течении какого времени может храниться приготовленные блюда на электроплите или электромармите :**

а. до 1 часа;

б. не более 3-х часов;

в. до 2 часов.

**5. В целях профилактики острых кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается:**

а. использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне, одноименных блюд в течение двух дней подряд;

б. использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы;

в. использование сырого и пастеризованного молока в упаковке до 1 кг в натуральном виде без предварительного кипячения;

изготовление:

г. сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов;

**6. Не допускается совместное хранение:**

а. сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями.

б. пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

в. испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами;

г. хранение рядом с другими пищевыми продуктами продуктов с сильным запахом (сельдь, специи и другое);

**7. Яйца хранятся в коробах или лотках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре:**

а. не ниже + 20 °C;

б. не выше + 25 °C;

в. не выше +20 °C.

**8. Перед приготовлением салатов проводится бланшировка свежих овощей:**

а. после очистки и мытья морковь, репчатый лук должны бланшироваться в специально выделенных емкостях путем погружения в кипяток на 1-2 минуты;

б. после очистки и мытья морковь, репчатый лук должны бланшироваться в производственных ваннах «Г.П.» путем ошпаривания кипятком с использованием дуршлагов

в**.** после очистки и мытья должны бланшироваться над производственными ваннами «С.О.»;

г. кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2 – 4 части.

**9. В соответствии с нормами питания должна проводиться С-витаминизация блюд аскорбиновой кислотой:**

а. супов или напитков;

б. салатов или супов;

г. супов или напитков (в том числе соков);

**10. Какое время между проведением С-витаминизация блюда и приемом пищи должно быть:**

а. не более 1,5 часов;

б. не более 1 часа;

в. 2 – 2,5 часа;

**11. Что должно использоваться при обработке птицы:**

а. используется доска разделочная «М.С.», нож «М.С.», миска «М.С.»;

б. используется доска разделочная «М.П.», нож «М.П.», миска «М.П.»;

в. после завершения работы с мясом птицына столе, предназначенном для мяса сырого, требуется дезинфекция поверхности стола и инвентаря;

**12**. **Пластмассовая посуда используется для :**

а. хранения сырых и сухих пищевых продуктов;

б. временного хранения готовой продукции;

в. в качестве столовой посуды одноразового использования

**13. для приготовления одного литра**  **1 %, раствора питьевой соды требуется :**

а. 1 грамм питьевой соды и 999 мл. воды;

б. 10 грамм питьевой соды и 990 мл. воды;

**14. Верно ли следующие утверждение:** «**Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования после мытья должны ополаскиваться горячей проточной водой температурой не ниже +50 °C (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток )»:**

а. верно;

б. не верно;

в. верно все кроме «горячей водой с температурой не ниже +65°С»

**15. Столовые приборы хранятся:**

а. в кассетах в вертикальном положении ручками вниз;

б. допускается кратковременное (не более 2-х часов) хранение столовых приборов навалом на подносах;

в. в кассетах в вертикальном положении ручками вверх;

**16. Генеральная уборка пищеблока проводится:**

а. ежемесячно;

б. еженедельно;

в. по эпидемическим показаниям;

**17. Допускается ли хранение** **готовых салатов перед заправкой более 2 часов при температуре +2 – +6 °C**

а. да

б. нет

**18.** **Работнику пищеблока в течении рабочего дня следует мыть руки :**

а. перед посещением санузла;

б. после каждого перерыва в работе;

в. при переходе от одной операции к другой;

г. после соприкосновения с загрязненными предметами;

д. после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе

**19.** **При нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании, блюд работники должны использовать:**

а. одноразовые перчатки ;

б. возможно применение не одноразовых перчаток при условии их ежедневной обработки дезинфицирующими растворами.

**20. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся:**

а. при температуре до от 1 до 10 градусов С;

б. в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище, или в холодильной камере (холодильнике);

в. допускается кратковременное совместное хранение овощей, загрязненных землей (корнеплоды и огурцы грунтовые) с другими свежими овощами в холодильнике для суточного набора продуктов.

**21. В примерные двухнедельные рационы питания допускается вносить изменения**:

а. в период неисправности электрического торгово-технологического оборудования;

б. недопоставок пищевых продуктов;

в. при замене блюд можно не учитывать их пищевую и энергетическая ценность.

**22. Птица, мясо размораживаются:**

а. на воздухе при комнатной температуре в течение не более 6 часов;

б. в холодной воде с температурой не выше 12°С, из расчета 2 литра на 1 кг мяса с добавлением соли (7-10 г. на 1 литр) .

в. в холодильнике для сырой продукции при температуре +2 – +6 °Св течении 48 часов

**23. Рыбное филе размораживается :**

а. на воздухе при комнатной температуре в течение не более 6 часов ;

б. в холодильнике для сырой продукции при температуре +2 – +6 °Св течении 24 часов;

в. в холодной воде с температурой не выше 12°С из расчета 2 л на 1 кг мяса с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л). ;

**24. Неочищенные отварные овощи могут храниться более 6 часов:**

а. да; б. нет;

**25. Заправка салатов должна производиться:**

а. непосредственно перед их отпуском;

б. не позднее 1 часа перед выдачей;

в. не позднее 30 мин перед выдачей .

**26. Яйца обрабатываются в производственных помещениях:**

а. с использованием двух емкостей в мясо-рыбном цехе;

б. в производственных ваннах для СП;

в. разрешается обрабатывать в производственных помещениях для готовой продукции

**27. Яйца обрабатываются путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях):**

а. сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой ;

б. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой;

в. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, ополаскивание проточной водой не требуется;

**28. При организации питания учащихся в учреждениях образования не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики, а именно:**

а.  диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина).

б.  Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных). Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое).

в. гидрогенизированные масла и жиры.

г.  Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.

д.  Карамель, в том числе леденцовая

**29. Возможно ли переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков:**

а. запрещается;

б. разрешается в чистые чайники;

в. разрешается непосредственно перед раздачей;

**30.** **Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы:**

а. запрещается;

б. разрешается;

в. разрешается однократно

**31. Допускается ли совместное хранение:**

а. сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями.

б. пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

в. огурцов не грунтовых и других овощей;

г. испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами;

д. хранение рядом с другими пищевыми продуктами продуктов с сильным запахом (сельдь, специи и другое);

3**2. Верно ли утверждение «Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя не должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов».**

а. да

б. нет

**33. Верно ли утверждение «Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или транспортной маркированной таре».**

а. да б. нет

**ТЕСТЫ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА**

**(кладовщики) вариант 1**

*(в тесте допускается несколько правильных вариантов ответов)*

1. **Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье»:**

а. перед началом работы;

б. в начале и в конце рабочего дня;

в. в журнал «Здоровье» не вносятся данные о состоянии здоровья членов семьи работника;

**2. При приходе на работу работники пищеблока должны выполнять следующие требования:**

а. не подбирать волосы под колпак;

б. снять ювелирные украшения, часы;

в. не застегивать санитарную одежду булавками;

г. не курить;

д. не принимать пищу на рабочем месте (для приема пищи должно быть специально отведено помещение или место);

е. руки должны быть чистыми, ногти коротко острижены и не покрыты лаком.

**3. Перед обработкой рук антисептиком:**

а. руки тщательно моются с жидким моющим средством;

б. руки тщательно моются с жидким моющим средством высушиваются электрополотенцем или разовыми бумажными салфетками для вытирания рук ;

**4. Птица, мясо размораживаются:**

а. в холодной воде с температурой не выше 12°С из расчета 2 л на 1 кг мяса с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л).

б. в течении 48 часов в холодильнике для сырой продукции при температуре +2 – +6 °С;

в. на воздухе при комнатной температуре в течение не более 6 часов;

**5.** **Хранение работниками учреждений общего среднего образования верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой:**

а. запрещается;

б. разрешается;

в. разрешается кратковременно не более 1 часа.

**6. При организации питания учащихся в учреждениях образования не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики.**

а.  консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.

б.  гидрогенизированные масла и жиры.

в.   костные бульоны, за исключением куриного.

г.   субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.

д.  маринованные овощи без использования столового уксуса и жгучих специй (горчица, хрен, перец красный и черный и др.).

**7. Допускается ли совместное хранение:**

а. сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями.

б. пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

в. огурцов не грунтовых и других овощей;

г. испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами;

д. хранение рядом с другими пищевыми продуктами продуктов с сильным запахом (сельдь, специи и другое);

**8. При вскрытии потребительской упаковки пищевой продукции, сроки и условия хранения которой изменяются, требуется:**

а. на упаковку нанести сведения о дате вскрытия;

б. на упаковку нанести сведения о времени вскрытия;

в. на упаковку нанести сведения о дате и времени вскрытия;

г. допускается в течение дня без изменения температурного режима хранения;

**9. Яйца хранятся в коробах или лотках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре:**

а. не выше + 20 °C;

б. не выше +25 °C

в. не ниже + 20 °C;

г. в холодильнике для сырой продукции;

**10. Хлеб должен храниться:**

а. раздельно черный и белый ;

б. возможно совместное кратковременное хранение (не более 2 часов) черного и белого хлеба;

г. дверцы в шкафах не должны иметь вентиляционные отверстия.

**11. Сыпучие пищевые продукты хранятся:**

а. в складском помещении с влажностью не ниже 98-100%;

б. в плотную к радиаторам отопления или к стене;

в. в чистых ларях или емкостях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре, индивидуальной упаковке;

г. в картонных коробках на подтоварников либо стеллажах.

**12. Для хранения свежих овощей и фруктов требуется:**

а. сухое, темное вентилируемое помещение или овощехранилище;

б. специально выделенные холодильное оборудование;

в. допускается в складском помещении без соблюдения температурного режима.

**13. Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы:**

а. запрещается

б. разрешается;

в. разрешается однократно.

**14. Возможно ли переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков:**

а. разрешается в чайники;

б. запрещается;

в. разрешается непосредственно перед раздачей.

**15. Какая пищевая продукция не допускается** **к приему на пищеблок:**

а. недоброкачественная, с признаками порчи;

б. без наличия маркировки;

в. с истекшим сроком годности;

г. сопровождающаяся документами, подтверждающими качество и безопасность.

д. размороженная (дефростированная) и повторно замороженная;

ж. яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой;

з.с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

**16.** **Правильно ли утверждение** «**работник пищеблока должен тщательно вымыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком после посещения туалета дважды – в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте перед началом работы»:**

а. да;

б. нет;

в. требуется только на рабочем месте перед началом работы

**17. Верно ли утверждение «Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов».**

а. да

б. нет

**18. Верно ли утверждение «Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или транспортной маркированной таре».**

а. да

б. нет

**19. требуется указывать дату и время начала размораживания полуфабрикатов мясных, которое проводится в условиях холодильника при температуре плюс 2- плюс 6 °С течение 48 часов:**

а. не требуется;

б. требуется;

в. только время

**20. Генеральная уборка пищеблока проводится:**

а. ежедневно;

б. еженедельно;

в. только перед открытием лагеря

**ТЕСТЫ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА**

**(кухонные работники)**

*(в тесте допускается несколько правильных вариантов ответов)*

1. **Работники объектов общественного питания должны проходить гигиеническое обучение и воспитание перед допуском к работе и в дальнейшем с периодичностью:**

а. 1 раз в 3 года;

б. 1 раз в 2 года;

в. не должны проходить;

г. 1 раз год.

**2. Хранение работниками оздоровительных лагерей верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой:**

а. запрещается;

б. разрешается при отсутствии условий для раздельного хранения.

в. разрешается;

**3. Во время приготовления блюд работники пищеблока должны соблюдать следующие требования:**

а. застегнуть санитарную одежду булавками;

б. снять ювелирные украшения, часы;

в. одеть санитарную одежду, которая не полностью закрывать личную одежду;

г. не курить на рабочем месте;

**4. Уборка мест хранения хлеба проводится с использованием:**

а. моющего раствора;

б. щетки для сметания крошек;

в. 1 % раствора столового уксуса;

г. 0,5% раствора столового уксуса;

**5. Для обработки рук антисептиком требуется:**

а**.** сразу нанести на сухие руки без предварительного тщательного мытья;

б. тщательно вымыть с жидким моющим средством;

в. тщательно вымыть с жидким моющим средством, высушить электрополотенцем или разовыми бумажными салфетками для вытирания рук;

**6. Моечные ванны для мытья посуды должны быть:**

а. промаркированы;

б. пролитрованы с наружной стороны;

в. иметь смесители горячей и холодной воды;

**7. Верно ли следующие утверждение:** «**Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования после мытья должны ополаскиваться горячей проточной водой температурой не ниже +65 °C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток»:**

а. верно;

б. не верно;

**8. Генеральная уборка пищеблока проводится:**

а. по эпидемическим показаниям

б. еженедельно;

в. ежемесячно;

**9. Сухие столовые приборы хранятся:**

а. в вертикальном положении ручками вниз в кассетах;

б. в кассетах в вертикальном положении ручками вверх;

в. кратковременное (не более 1-х часоа) хранение столовых приборов навалом на подносах и тарелках.

**10.****Салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования:**

а. должны промываться проточной водой с добавлением моющего и дезинфицирующего средства, высушиваться и храниться в закрытых промаркированных емкостях;

б. должны промываться проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваться и храниться в закрытых промаркированных емкостях;

в. кипятиться в течении 10 минут с добавлением моющего средства, высушиваться и храниться в закрытых промаркированных емкостях;

**11. Яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях):**

а. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, ополаскивание проточной водой не требуется;

б. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой;

в. сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой

**12. Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы:**

а. запрещается;

б. разрешается;

в. разрешается однократно.

**13. Возможно ли переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков:**

а. разрешается в чистую тару;

б. разрешается непосредственно перед раздачей;

в. запрещается.

**14. Подносы после использования должны:**

а. протираться салфетками с моющим средством;

б. протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой с добавлением моющих средств;

в. протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой;

**15. При мытье столовых приборов и деталей технологического оборудования требуется:**

а. механическая очистка;

б. мытье горячей проточной водой с использованием моющих средств;

в. ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +50°С.

г. мытье горячей проточной водой с температурой не ниже +40°С с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

д.просушиваться в сушильных (жарочных) шкафах .

**16. Правила мытья столовой посуды с использованием трех посудомоечных ванн:**

а. вначале в первой и третьей ванне должны мыться чашки или стаканы, затем столовые приборы, в последнюю очередь – тарелки и салатницы;

б. моющие средства должны использоваться в первой моечной ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне – в количестве в два раза меньше;

в. в третьей моечной ванне посуда должна ополаскиваться горячей проточной водой.

**17. Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье»:**

а. в начале и в конце рабочего дня;

б. перед началом работы;

в. в журнал «Здоровье» не вносятся данные о состоянии здоровья членов семьи работника:

г. в журнал «Здоровье» вносятся данные об отсутствии острых кишечных заболеваний у работников и в его семье;

д. в журнал «Здоровье» не вносятся данные об отсутствии ангины и гнойничковых заболеваний;

**18.** **В каких случаях** **руки тщательно моются с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком:**

а. перед посещением санузла;

б. перед началом работы

в. перед раздачей пищи;

г. при смене технологических процессов приготовления пищи;

19. **Правильно ли утверждение** «**работник пищеблока должен тщательно вымыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком после посещения туалета дважды – в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте перед началом работы»:**

а. да;

б. нет;

в. требуется только на рабочем месте перед началом работы;

**20. В учреждениях уборочный инвентарь должен выделяться соответствующей маркировкой и быть раздельным для**:

а. помещений объектов питания (в том числе для обеденного зала, производственных помещений для сырой и готовой продукции);

б. поверхностей выше пола не требуется;

в. санитарных узлов;

г. уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах.

д . поверхностей выше пола;

**20. Какие производственные ванны используются для первичного мытья овощей:**

а. с маркировкой «С.О» или «СП»;

б. с маркировкой «В.О.» или «ГП»

21. **Уборочный инвентарь после использования должен:**

а. храниться с водой до следующего использования;

б. промыться холодной водой и просушиться;

в. промыться горячей водой с моющими средствами и просушиться;

**22. Очищенные овощи до приготовления хранятся**:

а. в теплой воде;

б. в холодной воде;

в. в подсоленной воде.

**ТЕСТЫ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ**

*(в тесте допускается несколько правильных вариантов ответов)*

**1. Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье»:**

а. перед началом работы;

б. в начале и в конце рабочего дня;

в. в журнал «Здоровье» не вносятся данные о состоянии здоровья членов семьи работника:

г. в журнал «Здоровье» вносятся данные об отсутствии острых кишечных заболеваний у работников и в его семье;

д. в журнал «Здоровье» вносятся данные об отсутствии ангины и гнойничковых заболеваний;

**2. При приготовлении пищи работники пищеблока должны соблюдать следующие требования:**

а. подобрать волосы под колпак или косынку;

б. не снимать ювелирные украшения, часы;

в. застегнуть санитарную одежду булавками;

г. санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду;

д. руки должны быть чистыми, ногти коротко острижены и не покрыты лаком.

**3. Хранение работниками учреждений общего среднего образования верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой:**

а. разрешается;

б. запрещается;

в. разрешается кратковременно не более 5 часов.

**4. В течении какого времени может храниться приготовленные блюда на электроплите или электромармите :**

а. до 1 часа;

б. не более 3-х часов;

в. до 2 часов.

**5. В целях профилактики острых кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается:**

а. использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне, одноименных блюд в течение двух дней подряд;

б. использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы;

в. использование сырого и пастеризованного молока в упаковке до 1 кг в натуральном виде без предварительного кипячения;

г. изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов;

**6. Не допускается совместное хранение:**

а. сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями.

б. пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

в. испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами;

г. хранение рядом с другими пищевыми продуктами продуктов с сильным запахом (сельдь, специи и другое);

**7. Яйца хранятся в коробах или лотках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре:**

а. не ниже + 20 °C;

б. не выше + 25 °C;

в. не выше +20 °C.

**8. Перед приготовлением салатов проводится бланшировка свежих овощей:**

а. после очистки и мытья морковь, репчатый лук должны бланшироваться в специально выделенных емкостях путем погружения в кипяток на 1-2 минуты;

б. после очистки и мытья морковь, репчатый лук должны бланшироваться в производственных ваннах «Г.П.» путем ошпаривания кипятком с использованием дуршлагов

в**.** после очистки и мытья должны бланшироваться над производственными ваннами «С.О.»;

г. кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2 – 4 части.

**9. В соответствии с нормами питания должна проводиться С-витаминизация блюд аскорбиновой кислотой:**

а. супов или напитков;

б. салатов или супов;

г. супов или напитков (в том числе соков);

**10. Какое время между проведением С-витаминизация блюда и приемом пищи должно быть:**

а. не более 1,5 часов;

б. не более 1 часа;

в. 2 – 2,5 часа;

**11. Что должно использоваться при обработке птицы:**

а. используется доска разделочная «М.С.», нож «М.С.», миска «М.С.»;

б. используется доска разделочная «М.П.», нож «М.П.», миска «М.П.»;

в. после завершения работы с мясом птицына столе, предназначенном для мяса сырого, требуется дезинфекция поверхности стола и инвентаря;

**12**. **Пластмассовая посуда используется для :**

а. хранения сырых и сухих пищевых продуктов;

б. временного хранения готовой продукции;

в. в качестве столовой посуды одноразового использования

**13. Для приготовления одного литра**  **1 %, раствора питьевой соды требуется:**

а. 1 грамм питьевой соды и 999 мл. воды;

б. 10 грамм питьевой соды и 990 мл. воды;

**14. Верно ли следующие утверждение:** «**Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования после мытья должны ополаскиваться горячей проточной водой температурой не ниже +50 °C (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток):**

а. верно;

б. не верно;

в. верно все кроме «горячей водой с температурой не ниже +50°С»

**15. Столовые приборы хранятся:**

а. в кассетах в вертикальном положении ручками вниз;

б. допускается кратковременное (не более 2-х часов) хранение столовых приборов навалом на подносах;

в. в кассетах в вертикальном положении ручками вверх;

**16. Генеральная уборка пищеблока проводится:**

а. ежемесячно;

б. еженедельно;

в. по эпидемическим показаниям;

**17. Допускается ли хранение** **готовых салатов перед заправкой более 2 часов при температуре +2 – +6 °C**

а. да

б. нет

**18.** **Работнику пищеблока в течении рабочего дня следует мыть руки :**

а. перед посещением санузла;

б. после каждого перерыва в работе;

в. при переходе от одной операции к другой;

г. после соприкосновения с загрязненными предметами;

д. после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе;

**19.** **При нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании, блюд работники должны использовать:**

а. одноразовые перчатки;

б. возможно применение не одноразовых перчаток при условии их ежедневной обработки дезинфицирующими растворами.

**20. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся:**

а. при температуре до от 1 до 10 градусов С;

б. в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище, или в холодильной камере (холодильнике);

в. допускается кратковременное совместное хранение овощей, загрязненных землей (корнеплоды и огурцы грунтовые) с другими свежими овощами в холодильнике для суточного набора продуктов.

**21. В примерные двухнедельные рационы питания допускается вносить изменения**:

а. в период неисправности электрического торгово-технологического оборудования;

б. недопоставок пищевых продуктов;

в. при замене блюд можно не учитывать их пищевую и энергетическая ценность.

**22. Птица, мясо размораживаются:**

а. на воздухе при комнатной температуре в течение не более 6 часов;

б. в холодной воде с температурой не выше 12°С из расчета 2 л на 1 кг мяса с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л).

в. в холодильнике для сырой продукции при температуре +2 – +6 °Св течении 48 часов

**23. Рыбное филе размораживается :**

а. на воздухе при комнатной температуре в течение не более 6 часов;

б. в холодильнике для сырой продукции при температуре +2 – +6 °Св течении 24 часов;

в. в холодной воде с температурой не выше 12°С из расчета 2 л на 1 кг мяса с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л);

**24. Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов:**

а. да; б. нет;

**25. Заправка салатов должна производиться:**

а. непосредственно перед их отпуском;

б. не позднее 1 часа перед выдачей;

в. не позднее 30 мин перед выдачей .

**26. Яйца обрабатываются в производственных помещениях:**

а. с использованием двух емкостей;

б. в производственных ваннах для СП;

в. разрешается обрабатывать в производственных помещениях для готовой продукции

**27. Яйца обрабатываются путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях):**

а. сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой ;

б. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой;

в. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, без ополаскивания проточной водой;

**28. При организации питания учащихся в учреждениях образования не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики, а именно:**

а.  диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина).

б.  Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных). Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое).

в. гидрогенизированные масла и жиры.

г.  Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.

д.  Карамель, в том числе леденцовая

**29. Возможно ли переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков:**

а. запрещается;

б. разрешается в чистые чайники;

в. разрешается непосредственно перед раздачей;

**30.** **Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы:**

а. запрещается;

б. разрешается;

в. разрешается однократно

**ТЕСТЫ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ**

*(в тесте допускается несколько правильных вариантов ответов)*

1. **Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье»:**

а. перед началом работы;

б. в начале и в конце рабочего дня;

в. в журнал «Здоровье» не вносятся данные о состоянии здоровья членов семьи работника;

**2. При приходе на работу работники пищеблока должны выполнять следующие требования:**

а. не подбирать волосы под колпак;

б. снять ювелирные украшения, часы;

в. не застегивать санитарную одежду булавками;

г. не курить;

д. не принимать пищу на рабочем месте (для приема пищи должно быть специально отведено помещение или место);

е. руки должны быть чистыми, ногти коротко острижены и не покрыты лаком.

**3. Перед обработкой рук антисептиком:**

а. руки тщательно моются с жидким моющим средством;

б. руки тщательно моются с жидким моющим средством высушиваются электрополотенцем или разовыми бумажными салфетками для вытирания рук ;

**4. Птица, мясо размораживаются:**

а. в холодной воде с температурой не выше 12°С из расчета 2 л на 1 кг мяса с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л).

б. в течении 48 часов в холодильнике для сырой продукции при температуре +2 – +6 °С;

в. на воздухе при комнатной температуре в течение не более 6 часов;

**5.** **Хранение работниками учреждений общего среднего образования верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой:**

а. запрещается;

б. разрешается;

в. разрешается кратковременно не более 1 часа.

**6. При организации питания учащихся в учреждениях образования не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики.**

а.  консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.

б.  гидрогенизированные масла и жиры.

в.   костные бульоны, за исключением куриного.

г.   субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.

д.  маринованные овощи без использования столового уксуса и жгучих специй (горчица, хрен, перец красный и черный и др.).

**7. Допускается ли совместное хранение:**

а. сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями.

б. пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

в. огурцов не грунтовых и других овощей;

г. испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами;

д. хранение рядом с другими пищевыми продуктами продуктов с сильным запахом (сельдь, специи и другое);

**8. При вскрытии потребительской упаковки пищевой продукции, сроки и условия хранения которой изменяются, требуется:**

а. на упаковку нанести сведения о дате вскрытия;

б. на упаковку нанести сведения о времени вскрытия;

в. на упаковку нанести сведения о дате и времени вскрытия;

г. допускается в течение дня без изменения температурного режима хранения;

**9. Яйца хранятся в коробах или лотках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре:**

а. не выше + 20 °C;

б. не выше +25 °C

в. не ниже + 20 °C;

г. в холодильнике для сырой продукции;

**10. Хлеб должен храниться:**

а. раздельно черный и белый ;

б. возможно совместное кратковременное хранение (не более 2 часов) черного и белого хлеба;

г. дверцы в шкафах не должны иметь вентиляционные отверстия.

**11. Сыпучие пищевые продукты хранятся:**

а. в складском помещении с влажностью не ниже 98-100%;

б. в плотную к радиаторам отопления или к стене;

в. в чистых ларях или емкостях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре, индивидуальной упаковке;

г. в картонных коробках на подтоварников либо стеллажах.

**12. Для хранения свежих овощей и фруктов требуется:**

а. сухое, темное вентилируемое помещение или овощехранилище;

б. специально выделенные холодильное оборудование;

в. допускается в складском помещении без соблюдения температурного режима.

**13. Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы:**

а. запрещается

б. разрешается;

в. разрешается однократно.

**14. Возможно ли переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков:**

а. разрешается в чайники;

б. запрещается;

в. разрешается непосредственно перед раздачей.

**15. Какая пищевая продукция не допускается** **к приему на пищеблок:**

а. недоброкачественная, с признаками порчи;

б. без наличия маркировки;

в. с истекшим сроком годности;

г. сопровождающаяся документами, подтверждающими качество и безопасность.

д. размороженная (дефростированная) и повторно замороженная;

ж. яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой;

з.с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

**16.** **Правильно ли утверждение** «**работник пищеблока должен тщательно вымыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком после посещения туалета дважды – в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте перед началом работы»:**

а. да;

б. нет;

в. требуется только на рабочем месте перед началом работы

**17. Верно ли утверждение «Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов».**

а. да

б. нет

**18. Верно ли утверждение «Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или транспортной маркированной таре».**

а. да

б. нет

**19. требуется ли указывать дату и время начала размораживания полуфабрикатов мясных, которое проводится в условиях холодильника при температуре плюс 2- плюс 6 °С течение 48 часов:**

а. не требуется;

б. требуется;

в. только время

**20. Генеральная уборка пищеблока проводится:**

а. ежедневно;

б. еженедельно;

**ТЕСТЫ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ (кухонные работники)**

*(в тесте допускается несколько правильных вариантов ответов)*

1. **Работники объектов общественного питания 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 При приготовлении пищи работники пищеблока должны соблюдать следующие требования:**

а. подобрать волосы под колпак или косынку;

б. не снимать ювелирные украшения, часы;

в. руки должны быть чистыми, ногти коротко острижены и не покрыты лаком.

г. санитарная одежда не должна полностью закрывать личную одежду;

д. не курить, не принимать пищу на рабочем месте (для приема пищи должно быть специально отведено помещение или место);

е. застегнуть санитарную одежду булавками;

**3. Хранение работниками учреждений образования верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой:**

а. разрешается;

б. разрешается кратковременно не более 5 часов.

в. запрещается;

**4. Уборка мест хранения хлеба проводится с использованием:**

а. дезинфицирующего раствора;

б. щетки для сметания крошек;

в. 0,5 % раствора столового уксуса;

г. 1% раствора столового уксуса;

**5. Перед обработкой рук антисептиком:**

а. руки тщательно моются с жидким моющим средством;

б. руки тщательно моются с жидким моющим средством высушиваются электрополотенцем или разовыми бумажными салфетками для вытирания рук ;

**6. Моечные ванны для мытья посуды должны быть:**

а. промаркированы;

б. пролитрованы с наружной стороны;

в. укомплектованы пробками промышленного производства;

г. иметь смесители горячей и холодной воды;

**7. Верно ли следующие утверждение:** «**Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования после мытья должны ополаскиваться горячей проточной водой температурой не ниже +50 °C (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой )»:**

а. верно;

б. не верно;

в. верно все кроме «горячей водой с температурой не ниже +65°С»

**8. Сухие столовые приборы хранятся:**

а. в вертикальном положении ручками вверх в кассетах;

б. в кассетах в вертикальном положении ручками вниз;

в. кратковременное (не более 2-х часов) хранение столовых приборов навалом на подносах и тарелках.

**9. Генеральная уборка пищеблока проводится:**

а. ежемесячно;

б. еженедельно;

в. по эпидемическим показаниям;

**10.****Салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования:**

а. должны промываться под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваться и храниться в закрытых промаркированных емкостях:

б. должны промываться под проточной водой с добавлением моющего и дезинфицирующего средства, высушиваться и храниться в закрытых промаркированных емкостях

**11. Яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях):**

а. сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой ;

б. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой;

в. сначала в 0,5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, ополаскивание проточной водой не требуется;

**12. 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;

**13. Возможно ли переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков:**

а. разрешается в чистую тару;

б. запрещается;

в. разрешается непосредственно перед раздачей.

**14. Подносы после каждого использования должны:**

а. протираться салфетками с моющим средством;

б. протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой;

в. протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой с добавлением моющих средств

**15. Правила мытья столовой посуды с использованием трех посудомоечных ванн:**

а. вначале в первой и третьей ванне должны мыться чашки или стаканы, затем столовые приборы, в последнюю очередь – тарелки и салатницы;

б. моющие средства должны использоваться в первой моечной ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне – в количестве в два раза меньше;

в. в третьей моечной ванне посуда должна ополаскиваться.

16. **При мытье столовых приборов и деталей технологического оборудования требуется:**

а. механическая очистка;

б. мытье горячей проточной водой с использованием моющих средств;

в. ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +50°С.

г. мытье горячей проточной водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

д.просушиваться в сушильных (жарочных) шкафах

**17. 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;

**18.** **В каких случаях** **руки тщательно моются с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком:**

а. перед посещением санузла;

б. после посещения санузла;

в. перед началом работы;

г. перед раздачей пищи;

д. при смене технологических процессов приготовления пищи.

**19. В учреждениях уборочный инвентарь должен выделяться соответствующей маркировкой и быть раздельным для**:

а. помещений объектов питания (в том числе для обеденного зала, производственных помещений для сырой и готовой продукции);

б. поверхностей выше пола;

в. санитарных узлов.

г. уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах.

**20. Какие производственные ванны используются для первичного мытья овощей:**

а. с маркировкой «С.О» или «СП»;

б. с маркировкой «В.О.» или «ГП»

**21. Очистка сырых овощей, картофеля проводится:**

а. допускается на ночь в случае неполного состава работников пищеблока;

б. допускается за 3-4 часа до приготовления;

в. допускается не более 2-х часов.