ТЕСТ-ОПРОС

знаний по соблюдению гигиенических навыков персонала

пищеблока учреждения образования

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

ФИО, должность работника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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.)

1. 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

1. 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;

Б) 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

ТЕСТ-ОПРОС

знаний по соблюдению требований технологии приготовления и реализации пищевой продукции для поваров пищеблока учреждения образования

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО, должность работника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Каждый вопрос предполагает* ***от одного до нескольких правильных ответов***

1. Является ли обязательным при приготовлении блюд соблюдение поточности технологического процесса?

А) только для горячих блюд;

Б) только для блюд, содержащих рыбу или мясо;

В) нет, носит рекомендательный характер;

Г) является обязательным

2. Возможно ли использование одного и того же инвентаря, посуды при работе с сырыми и готовыми продуктами?

А) допускается при проведении дезинфекции;

Б) не допускается;

В) допускается при ограниченном количестве оборудования;

Г) допускается только для разделочных досок

3. Сколько могут храниться блюда на электроплите или электромармите с момента приготовления?

А) допускается хранить до полной реализации;

Б) до конца рабочего дня;

В) не могут храниться;

Г) могут храниться не более 3 часов

4. Где допускается обрабатывать яйца?

А) в цехе для обработки яиц;

Б) в моечной для кухонного инвентаря и посуды;

В) в мясорыбном цехе;

Г) в складском помещении

5. Назовите последовательность обработки яиц, используемых для приготовления блюд:

А) путем промывания в 1% р-ре кальцинированной (питьевой) соды при температуре воды не ниже 50˚С с последующим ополаскиванием под проточной водой;

Б) путем промывания в двух ваннах (1 ванна – 1% р-р кальцинированной (питьевой) соды; 2 ванна – 0,5% р-р кальцинированной (питьевой) соды) при температуре воды 30˚С с последующим ополаскиванием под проточной водой

В) путем промывания в 5% р-ре кальцинированной (питьевой) соды с последующим ополаскиванием под проточной водой

6. Для мытья столовой посуды на пищеблоке ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:

А) двухсекционных;

Б) трехсекционных;

В) по усмотрению администрации

7. В целях профилактики кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается изготовление:

А) салатов из свежих овощей;

Б) кондитерских изделий с кремом;

В) окрошки;

Г) творожных запеканок;

Д) яичницы-глазуньи;

Е) студней;

Ж) отбивных;

З) форшмака из сельди

8. Укажите время, в течение которого может храниться приготовленный салат?

А) 3 часа;

Б) не более 1 часа до заправки;

В) не более 2 часов после заправки;

Г) 30 минут до заправки и 30 минут после заправки

9. Чем протирают полки для хранения хлеба?

А) 1 % раствором соды;

Б) 1 % раствором столового уксуса;

B) 1% раствором хлорамина;

Г) 1 % раствором любого дезинфицирующего средства

10. По истечении срока годности продовольственное сырье и пищевые продукты:

А) считаются непригодными для использования по назначению, реализация и использование в приготовлении блюд такой продукции запрещается;

Б) могут быть переработаны с использованием тепловой обработки;

В) могут реализовываться и использоваться, но не более одних суток;

Г) считаются пригодными для реализации и использовании в приготовлении блюд, если не изменены органолептические свойства

11. 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

12. Укажите способы первичной обработки сырых овощей (капусты, моркови, репчатого лука), перед их нарезкой для приготовления салатов:

А) промывают под проточной водой;

Б) бланшируют;

В) ошпаривают кипятком;

Г) дважды промывают под проточной водой перед нарезкой

13. Как правильно хранить чистые столовые приборы

А) сухими после высушивания в жарочном шкафу, на поддоне;

Б) сухими, ручками вверх, в кассетах

В) сухими, ручками вниз, в кассетах

Г) сухими, но не имеет значения – в кассетах или на поддоне

14. Как часто проводится органолептическая оценка качества блюд, кулинарных и кондитерских изделий?

А) один раз в рабочую смену;

Б) после приготовления и перед выдачей каждого готового блюда;

В) 1 раз в неделю;

Г) не проводится

15. Требования к уборочному инвентарю:

А) должен быть одноразовым;

Б) должен быть разного цвета;

В) должен быть промаркирован по назначению;

Г) должен храниться в специальных условиях