***Выберите один правильный ответ:***

1. ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ НАЗНАЧАЕТСЯ:
2. здоровым людям
3. здоровым людям с вредными производственными факторами
4. больным с острыми заболеваниями
5. больным с хроническими заболеваниями в стадии обострения
6. больным с хроническими заболеваниями в стадии ремиссии
7. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ВЫДАЕТСЯ:
8. на дому
9. в ЛПУ
10. в санатории
11. на предприятии
12. НОМЕР ПРИКАЗА, НА ОСНОВАНИИ КОТОРОГО ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ:
13. 288
14. 325
15. 330
16. 540
17. НАЧАЛО РАЗРАБОТКИ И ПРИМЕНЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКОЙ ТЕРАПИИ В РОССИИ СВЯЗАНО С ИССЛЕДОВАНИЯМИ:
18. Певзнера М.И.
19. Покровского А.А.
20. Тутельяна В.А.
21. Самсонова М.А.
22. СОВРЕМЕННАЯ НОМЕНКЛАТУРА СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ СОГЛАСНО ПРИКАЗА МИНЗДРАВА РОССИИ №330 ВКЛЮЧАЕТ:
23. 5 диет
24. 8 диет
25. 11 диет
26. 15 диет
27. ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОРЯЧИХ БЛЮД ПЕРЕД РАЗДАЧЕЙ В ЛПУ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В ТЕМПЕРАТУРНЫХ ПРЕДЕЛАХ:
28. 40-45°С
29. 40-50°С
30. 45-50°С
31. 60-65°С
32. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХОЛОДНЫХ БЛЮД В ЛПУ НЕ НИЖЕ:
33. 10°С
34. 15°С
35. 20°С
36. 30°С
37. ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЛЕЧЕБНЫМ ПИТАНИЕМ В ЛПУ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ:
38. главный врач
39. врач-диетолог
40. диетсестра
41. дежурный врач
42. заведующий производством (шеф-повар)
43. ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛПУ ЯВЛЯЕТСЯ:
44. главный врач
45. врач-диетолог
46. диетсестра
47. дежурный врач
48. заведующий производством (шеф-повар)
49. СОВЕТ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ В ЛПУ СОБИРАЕТСЯ НЕ РЕЖЕ:
50. 1 раза в месяц
51. 1 раза в 3 месяца
52. 1 раз в полгода
53. 1 раз в год
54. СОВЕТ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ В ЛПУ СОЗДАЕТСЯ ПРИ КОЛИЧЕСТВЕ КОЕК СВЫШЕ:
55. 100
56. 200
57. 300
58. 400
59. 500
60. ПОВЫШАТЬ УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ДИЕТОЛОГИИ ВРАЧ-ДИЕТОЛОГ ДОЛЖЕН НЕ РЕЖЕ:
61. 1 раза в год
62. 1 раза в 2 года
63. 1 раза в 3 года
64. 1 раза в 4 года
65. 1 раза в 5 лет
66. ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ БОЛЬНОГО В ЛПУ ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ НАЗНАЧАЕТ:
67. главный врач
68. врач-диетолог
69. диетсестра
70. дежурный врач
71. заведующий производством (шеф-повар)
72. УЧЕТ ДИЕТ ВЕДЕТСЯ:
73. главным врачом
74. дежурными врачами
75. лечащими врачами
76. палатными медсестрами
77. старшей медсестрой
78. ПОРЦИОННИК НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ СОСТАВЛЯЕТ:
79. главный врач
80. врач-диетолог
81. диетсестра
82. дежурный врач
83. старшая медсестра
84. ФОРМА ПОРЦИОННИКА НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ:
85. № 22-МЗ
86. № 1-84
87. № 23-МЗ
88. № 1-85
89. № 45-МЗ
90. СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ СОСТАВЛЯЕТ:
91. главный врач
92. врач-диетолог
93. диетсестра
94. дежурный врач
95. старшая медсестра
96. ФОРМА СВОДНЫХ СВЕДЕНИЙ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ:
97. № 22-МЗ
98. № 1-84
99. № 23-МЗ
100. № 1-85
101. № 45-МЗ
102. ФОРМА РАЗДАТОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ
103. № 22-МЗ
104. № 1-84
105. № 23-МЗ
106. № 1-85
107. № 45-МЗ
108. НА КАЖДОЕ БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ В ЛПУ, СОСТАВЛЯЕТСЯ:
109. порционник
110. раздаточная ведомость
111. карточка-раскладка
112. требование
113. ФОРМА КАРТОЧКИ-РАСКЛАДКИ:
114. № 22-МЗ
115. № 1-84
116. № 23-МЗ
117. № 1-85
118. № 45-МЗ
119. НА ОСНОВАНИИ «СВОДНЫХ СВЕДЕНИЙ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ» В ЛПУ СОСТАВЛЯЕТСЯ:
120. порционник
121. раздаточная ведомость
122. карточка-раскладка
123. требование
124. меню-раскладка
125. ФОРМА МЕНЮ-РАСКЛАДКИ:
126. № 22-МЗ
127. № 44-МЗ
128. № 23-МЗ
129. № 1-85
130. № 45-МЗ
131. РАЗДАЧУ ГОТОВОЙ ПИЩИ ПОСЛЕ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВКЛЮЧАЯ И ВРЕМЯ ДОСТАВКИ ПИЩИ В ОТДЕЛЕНИЕ, ПРОИЗВОДЯТ НЕ ПОЗДНЕЕ:
132. 1 часа
133. 2 часов
134. 3 часов
135. 4 часов
136. МИНИМАЛЬНАЯ КРАТНОСТЬ ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ:
137. 3 раза
138. 4 раза
139. 5 раз
140. 6 раз
141. СХЕМА ДВИЖЕНИЯ ПИЩИ В БОЛЬНИЦЕ ПРИ ДЕЦЕНТРАЛИЗОВАННОМ ПИЩЕБЛОКЕ:
142. пищеблок – экспедиция – будет - больной
143. пищеблок - кухня доготовочная – больной
144. пищеблок – экспедиция - кухня доготовочная – буфет - больной
145. ДОКУМЕНТ ПИЩЕБЛОКА ЛПУ, СОДЕРЖАЩИЙ ЧИСЛО БОЛЬНЫХ И ПЕРЕЧЕНЬ НЕОБХОДИМЫХ ДИЕТ И ИХ КОЛИЧЕСТВО:
146. карточка-раскладка
147. меню-раскладка
148. плановое семидневное меню
149. накопительная ведомость
150. порционник
151. ДОКУМЕНТ ПИЩЕБЛОКА ЛПУ, СОДЕРЖАЩИЙ НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ, ИХ ВЫХОД, ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЫХ ПРОДУКТОВ С УКАЗАНИЕМ ИХ ВЕСА (НЕТТО, БРУТТО), НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
152. карточка-раскладка
153. меню-раскладка
154. плановое семидневное меню
155. накопительная ведомость
156. порционник
157. ДОКУМЕНТ ПИЩЕБЛОКА ЛПУ, СОДЕРЖАЩИЙ РЕЦЕПТУРУ БЛЮДА:
158. карточка-раскладка
159. меню-раскладка
160. плановое семидневное меню
161. накопительная ведомость
162. порционник
163. ЗА ПРАВИЛЬНОСТЬЮ ОТПУСКА ГОТОВОЙ ПИЩИ В ПИЩЕБЛОКЕ ЛПУ И ВЫДАЧУ БОЛЬНЫМ ОТВЕЧАЕТ:
164. диетсестра
165. зам.главрача
166. буфетчица
167. завпроизводством
168. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД В ПИЩЕБЛОКЕ ЛПУ ОТМЕЧАЕТСЯ В:
169. журнале «Здоровье»
170. бракеражном журнале
171. личной медицинской книжке
172. в журнале по контролю за доброкачественностью особоскоропортящихся продуктов
173. РАЗРЕШЕНИЕ НА УПОТРЕБЛЕНИЕ БЛЮД В ПИЩУ БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ ДАЕТ:
174. раз в неделю с учетом составленного меню
175. ежедневно по каждому приготовлению (завтрак, обед, полдник, ужин)
176. ежедневно в целом по всему меню
177. выборочно в зависимости от числа используемых диет
178. ДЛЯ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ, КОТОРАЯ ОСТАВЛЯЕТСЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ ЛПУ, ОТБИРАЮТ:
179. только первое блюдо;
180. только второе блюдо;
181. первое и второе блюда;
182. отбирают блюда, указанные в меню-раскладке
183. ОТСУТСТВИЕ ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ У РАБОТНИКА ПИЩЕБЛОКА ЛПУ И В ЕГО СЕМЬЕ ОТРАЖАЕТСЯ:
184. в бракеражном журнале
185. в личной медицинской книжке
186. в журнале по контролю за доброкачественностью особоскоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
187. в журнале «Здоровье»
188. ОТМЕТКА О ПРОХОЖДЕНИИ СОТРУДНИКОМ ПИЩЕБЛОКА ЛПУ КУРСА ПО ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ОТРАЖАЕТСЯ:
189. в бракеражном журнале
190. в личной медицинской книжке
191. в журнале по контролю за доброкачественностью особоскоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
192. в журнале «Здоровье»
193. ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В КОТЕЛ ПРОИЗВОДИТСЯ В ПРИСУТСТВИИ:
194. главной медсестры
195. диетсестры или диетврача
196. главного врача
197. шеф- повара
198. буфетчиц

***Выберите несколько правильных ответов:***

1. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ НАЗНАЧАЕТСЯ:
2. здоровым людям
3. здоровым людям с вредными производственными факторами
4. больным с острыми заболеваниями
5. больным с хроническими заболеваниями в стадии обострения
6. больным с хроническими заболеваниями в стадии ремиссии
7. МЕХАНИЗМЫ ЩАЖЕНИЯ ПРИ ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ:
8. механическое
9. осмотическое
10. биологическое
11. термическое
12. химическое
13. ПАТОЛОГИИ ПРИ КОТОРЫХ ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ЕДИНСТВЕННЫМ МЕТОДОМ ЛЕЧЕНИЯ:
14. фенилкетонурия
15. ожирение
16. сахарный диабет
17. туберкулез
18. целиакия
19. К СОСТАВНЫМ ЧАСТЯМ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ ОТНОСЯТ:
20. показания к применению
21. нормы питания на 1-го больного
22. химический состав диеты
23. калорийность диеты
24. общая характеристика, кулинарная обработка
25. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ МЯСА ПО БЕЛКУ:
26. сыр
27. творог
28. макароны
29. рыба
30. куриное яйцо
31. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ КАРТОФЕЛЯ ПО УГЛЕВОДАМ:
32. курага
33. макароны
34. яблоки
35. хлеб
36. морковь, капуста
37. КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫХОДОМ ГОТОВЫХ БЛЮД ОСУЩЕСТВЛЯЮТ:
38. главный врач
39. врач-диетолог
40. диетсестра
41. дежурный врач
42. заведующий производством (шеф-повар)
43. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД В ЛПУ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ:
44. главный врач
45. врач-диетолог
46. диетсестра
47. дежурный врач
48. заведующий производством (шеф-повар)
49. ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ:
50. травма, ожоги, острые отравления
51. кишечная непроходимость
52. расстройства центральной нервной системы
53. острый панкреатит
54. тяжелые формы мальабсорбции
55. ПРИ ЭНТЕРАЛЬНОМ ПИТАНИИ ВЫДЕЛЯЮТ СЛЕДУЮЩИЕ ПУТИ ВВЕДЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНЫХ СМЕСЕЙ:
56. в виде напитков через трубку мелкими глотками
57. парентеральный путь
58. с помощью назогастральных, назодуоденальных, назоеюнальных зондов
59. через стомы (гастро-, дуодено-, еюно-, илиостома)
60. ТИПЫ ПИЩЕБЛОКОВ ЛПУ:
61. централизованный
62. децентрализованный
63. индивидуальный
64. экспериментальный
65. типовой
66. НЕДОСТАТКИ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ПИЩЕБЛОКА:
67. нарушение технологии приготовления блюда
68. перекладывание блюд
69. остывание блюд
70. повышенный расход продуктов
71. возможность инфицирования блюд

***Определите правильную последовательность:***

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СОСТАВЛЯЕМЫХ УЧЕТНЫХ ФОРМ ПРИ ВЫПИСКЕ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛПУ:
2. ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных
3. сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании
4. меню-раскладка
5. порционник на питание больных
6. требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)
7. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ:
8. качество блюда
9. правильность кулинарной обработки
10. санитарное состояние пищеблока
11. выполнение меню
12. правильность выхода (вес продукции)