**Вопросы тестового контроля для работников столовой летних оздоровительных учреждений**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Гигиеническое обучение сотрудники пищеблока летних оздоровительных учреждений проходят ежегодно? |
| 2 | Уборка всех помещений и рабочих мест производится уборщицами? |
| 3 | Можно располагать светильники над варочными котлами? |
| 4 | Допускается использовать разделочные доски из пластмассы? |
| 5 | Хлорамин – моющее средство? |
| 6 | Капусту для салата нарезают на доске с маркировкой “ОС”? |
| 7 | Для споласкивания посуды достаточна температура +50ºС? |
| 8 | Обязательно в моечных отделениях вывешивать информацию о правилах мытья посуды, инвентаря? |
| 9 | Для кипячения молока выделяют отдельную посуду? |
| 10 | Можно принимать консервированную продукцию в банках с механическими повреждениями? |
| 11 | Допускается во время дежурства по столовой нахождение детей непосредственно в производственных помещениях? |
| 12 | Можно привлекать детей к нарезке хлеба? |
| 13 | Уборка производственных столов для сырой продукции проводится в конце дня с использованием только моющих средств? |
| 14 | Допускается прием пищевых продуктов без сопроводительных документов? |
| 15 | Продукты следует хранить в соответствии с принятой классификацией? |
| 16 | Генеральную уборку проводят перед каждой сменой? |
| 17 | Крупные сыры можно хранить без тары на чистых стеллажах? |
| 18 | Гастрономические и молочно-жировые продукты можно хранить вместе? |
| 19 | Срок хранения яйца вареного при соблюдении температурного режима 48 часов? |
| 20 | Разрешается хранить ложки, лопатки в таре с творогом, сметаной? |
| 21 | Можно принимать мясо с ветсвидетельством, но без клейма на туше? |
| 22 | Достаточно расстояние 35 см от пола нижней полки для хранения хлеба?  |
| 23 | Кисели и компоты охлаждают в закрытых емкостях, в которых они были приготовлены в закрытом виде? |
| 24 | Суточную пробу хранят 48 часов? |
| 25 | Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы? |
| 26 | Детей можно привлекать к мытью полов с моющими и дезинфицирующими средствами? |
| 27 | Детей допускают к разносу горячей пищи? |
| 28 | Можно в lдетском оздоровительном лагере готовить окрошку? |
| 29 | Запрещено хранить вместе доброкачественные пищевые продукты и продукты с выраженными признаками гнили? |
| 30 | Можно за 2 часа до приготовления блюда чистить картофель? |
| 31 | Сода является обезжиривающим средством? |
| 32 | Щетки, мочалки подвергают дезинфекции после каждого использования? |
| 33 | Гарниры отваривают в большом объеме воды без последующей промывки? |
| 34 | Заправка винегретов и салатов растительным маслом производится за 1 час до раздачи? |
| 35 | Допускается использование сметаны или майонеза для заправки салатов? |
| 36 | Готовая пища может находиться на горячей плите 2 часа с момента приготовления? |
| 37 | ''Санитарный холод'' – это температура от +2 до +6ºС? |
| 38 | Молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит кипячению? |
| 39 | Яйцо достаточно варить 10 минут с момента закипания воды? |
| 40 | Витаминизированные третьи блюда запрещено подогревать? |
| 41 | Омлет готовят слоем не более 3см? |
| 42 | Можно хранить вместе специи и чай? |
| 43 | Для обработки яйца должны быть выделены специальные емкости? |
| 44 | В детских оздоровительных лагерях организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания»? |
| 45 | Лица с гнойничковыми заболеваниями от работы отстраняются? |
| 46 | Хлебные шкафы следует протирать 1% раствором уксусной кислоты? |
| 47 | Рыбу охлажденную следует хранить при температуре от 0 до -2ºС? |
| 48 | Перед использованием крупы промываются проточной водой? |
| 49 | Допускается использование одноразовой посуды? |
| 50 | Для детей должен быть организован круглосуточно питьевой режим? |
| 51 | К особо скоропортящимся продуктам относятся только мясные и молочные? |
| 52 | Утвержденные сроки хранения скоропортящихся продуктов исчисляются с момента изготовления? |
| 53 | Время пребывания продукции на предприятии изготовителе, время транспортировки – входит в установленные сроки реализации пищевых продуктов? |
| 54 | Водители-экспедиторы, грузчики должны иметь личные медицинские книжки? |
| 55 | Скоропортящиеся продукты разрешается транспортировать только в охлаждаемом или изотермическом транспорте? |