федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Оренбургский государственный медицинский университет»

Министерства здравоохранения Российской Федерации

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО**

**КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Гигиена и эпидемиология чрезвычайных ситуаций

по специальности

31.08.66 Травматология и ортопедия

Является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по специальности 31.08.66 Травматология и ортопедияутвержденной ученым советом ФГБОУ ВО ОрГМУ Минздрава России

протокол № 11 от «22» июня 2018 г.

Оренбург

**1.Паспорт фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств по дисциплине содержит типовые контрольно-оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, в том числе контроля самостоятельной работы обучающихся, а также для контроля сформированных в процессе изучения дисциплины результатов обучения на промежуточной аттестации в форме зачета.

Контрольно-оценочные материалы текущего контроля успеваемости распределены по темам дисциплины и сопровождаются указанием используемых форм контроля и критериев оценивания. Контрольно – оценочные материалы для промежуточной аттестации соответствуют форме промежуточной аттестации по дисциплине, определенной в учебной плане ОПОП и направлены на проверку сформированности знаний, умений и навыков по каждой компетенции, установленной в рабочей программе дисциплины.

В результате изучения дисциплины у обучающегося формируются **следующие компетенции:**

**ПК-12. готовность к организации медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, в том числе медицинской эвакуации**

**ПК-3. Готовность к проведению противоэпидемических мероприятий, организации защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки, стихийных бедствиях и иных чрезвычайных ситуациях**

**ПК-7. Готовность к оказанию медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, в том числе участию в медицинской эвакуации**

**УК-1. Готовностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу**

**Оценочные материалы в рамках всей дисциплины.**

Ординаторы за период прохождения дисциплины должны написать один реферат на любую из следующих тем:

Предлагаемые темы рефератов:

1.Санитарно-гигиенические требования к пунктам временного размещения (ПВР).

2.Санитарно-гигиенические требования к убежищам и противорадиационным укрытиям.

3. Организация защиты продовольствия и воды в период чрезвычайных ситуаций. Способы дезактивации, дегазации и обеззараживания продуктов питания и воды.

4.Организация питания в период чрезвычайной ситуации.

5.Организация водоснабжения в период чрезвычайной ситуации.

6. Особенности организации санитарно-гигиенических мероприятий при чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.

7. Анализ чрезвычайных ситуаций мирного времени за последние десятилетия.

8. Сбор и захоронение погибших в военное время. Особенности очистки полей сражения в современных условиях.

9. Организация банно-прачечного обслуживания в период чрезвычайных ситуаций для мирного населения и военнослужащих.

10. Экспертиза продовольствия и воды в период чрезвычайных ситуаций.

11. Современные способы размещения в полевых условиях.

12. Применение индивидуальных средств защиты в период чрезвычайных ситуаций.

13. Тактико-техническая характеристика приборов и комплектов, используемых для экспертизы продовольствия и воды.

14. Специфическая и неспецифическая патология, возникающая у военнослужащих и мирного населения в фортификационных сооружениях, их профилактика.

15. Использование индивидуальных средств защиты в военное время и при возникновении чрезвычайных ситуаций

**Оценочные материалы по каждой теме дисциплины**

Модуль 1. Гигиена и эпидемиология чрезвычайных ситуаций.

**ТЕМА . Санитарно-гигиенические требования к размещению населения в период чс**

**Формы текущего контроля** **успеваемости** *-* тестирование; устный опрос; собеседование, решение проблемно- ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Тестирование:**

ВАРИАНТ №1

1. РАССТОЯНИЕ, НА КОТОРОМ ОТ ЗДАНИЯ МОГУТ СТОЯТЬ ОТДЕЛЬНО СТОЯЩИЕ УБЕЖИЩА:

1) не менее 50м

2) не менее 100м

3) не менее двух высот рядом стоящего здания

4) не менее одной высоты рядом стоящего здания

2. УБЕЖИЩЕ, РАСПОЛОЖЕННОЕ В ЗОНЕ ЧС, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ЗОНЫ РАДИОАКТИВНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ, ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ НЕПРЕРЫВНОЕ ПРЕБЫВАНИЕ В НЕМ УКРЫВАЕМЫХ НА СРОК НЕ МЕНЕЕ:

1) 1 суток

2) 2 суток

3) 3 суток

4) 5 суток

3.ЗИМОЙ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ПВР ПОДДЕРЖИВАЕТСЯ ТЕМПЕРАТУРА ВОЗДУХА НЕ НИЖЕ

1) +150С

2) +180С

3) +200С

4) +220С

4. КОЭФФИЦИЕНТ ЗАЩИТЫ ОТ ВНЕШНЕГО ОБЛУЧЕНИЯ В ПРОТИВОРАДИАЦИОННЫХ УКРЫТИЯХ, ОБОРУДОВАННЫХ В ПОДВАЛЬНЫХ ЭТАЖАХ КИРПИЧНЫХ ЗДАНИЙ, СОСТАВЛЯЕТ:

1) 200-300

2) 300-400

3) 400-500

4) 500-600

5.СМЕНА ПОСТЕЛЬНОГО БЕЛЬЯ В ПВР ПРОВОДИТСЯ НЕ РЕЖЕ 1 РАЗ В:

1) 1день

2) 3 дня

3) 5 дней

4) 7 дней

ВАРИАНТ №2

1. КОЛИЧЕСТВО ВХОДОВ В УБЕЖИЩЕ:

1) не менее одного

2) не менее двух

3) не менее трех

4) не менее четырех

2. МУСОРНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ В ПВР РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ ОТ ЖИЛОЙ ЗОНЫ НА РАССТОЯНИИ НЕ МЕНЕЕ:

1) 5м

2) 10м

3) 20м

4) 25м

3. ПОМЫВКА ПРОЖИВАЮЩИХ В ПВР ПРОВОДИТСЯ НЕ РЕЖЕ 1 РАЗ В:

1) 1 день

2) 3 дня

3) 5 дней

4) 7 дней

4.УЧАСТОК ДЛЯ ЗАХОРОНЕНИЯ ПОГИБШИХ В ПЕРИОД ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ РАЗМЕЩАЕТСЯ ОТ ПВР НА РАССТОЯНИИ НЕ МЕНЕЕ:

1) 100м.

2) 200м.

3) 400м.

4) 500м.

5.ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА ПРИМЕНЯЮТ ПРИ ПОГРЕБЕНИИ:

1) трупов животных

2) трупов заразных больных

3) патологоанатомических отходов

4) умерших от применения отравляющих веществ

ВАРИАНТ №3

1. ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЕЙ В УБЕЖИЩАХ:

1) против хода эвакуации

2) по ходу эвакуации

3) раздвижные

4) складные по типу «гармошка»

2. В УБЕЖИЩАХ СЛЕДУЕТ ПРЕДУСМАТРИВАТЬ МЕДИЦИНСКИЙ ПУНКТ, ПРИ КОЛИЧЕСТВЕ ЭВАКУИРОВАННЫХ БОЛЕЕ:

1) 400 человек

2) 600 человек

3) 700 человек

4) 900 человек

3. УБЕЖИЩЕ, РАСПОЛОЖЕННОЕ В В ЗОНЕ ЯДЕРНО ОПАСНЫХ ОБЪЕКТОВ, ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ НЕПРЕРЫВНОЕ ПРЕБЫВАНИЕ В НЕМ УКРЫВАЕМЫХ НА СРОК НЕ МЕНЕЕ:

1) 1 суток

1) 2 суток

3) 3 суток

4) 5 суток

4. ТУАЛЕТЫ В ПВР РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ ОТ ЖИЛОЙ ЗОНЫ НА РАССТОЯНИИ НЕ МЕНЕЕ:

1) 5м

2) 10м

3) 20м

4) 25м

5.РАССТОЯНИЕ ОТ ВЕРХНЕГО РЯДА ТРУПОВ ДО ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ ПРИ МАССОВЫХ ЗАХОРОНЕНИЯХ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ:

1) 0,5м

2) 1,0м

3) 1,5м

4) 2,0м

**Вопросы для устного опроса:**

1. Определение понятия чрезвычайных ситуаций (ЧС), санитарно-эпидемиологическая характеристика, классификация.
2. Санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия при возникновении ЧС.Основные мероприятия инженерной защиты. Классификация защитных сооружений:
3. Санитарно-гигиенические требования к убежищам, их классификация, набор помещений.
4. Система жизнеобеспечения убежищ, организация вентиляции, водоснабжения, канализации.
5. Санитарно-гигиенические требования к противорадиационным укрытиям.
6. Организация простейших укрытий в период ЧС.
7. Организация эвакуационных мероприятий в период ЧС.
8. Санитарно-гигиенические требования к пунктам временного размещения (ПВР), выбор территории, классификация, набор помещений, виды жилищ. Основные неблагоприятные факторы, которые могут оказывать влияние на здоровье в мобильных ПВР.
9. Организация срочного захоронения трупов в период ЧС и в военное время.

**Проблемно-ситуационные задачи:**

Задача №1

Какое количество воздуха необходимо подавать в убежище в час, если в нем находится 10 человек, выполняющих среднетяжелую физическую работу и 100 выполняющих легкую физическую работу? Предельно допустимое количество С02 в убежище не должно превышать 0,5%.

Задача №2

В убежище объемом 100 м' находится 70 человек, выполняющих легкую физическую работу. Предельно допустимая концентрация диоксида углерода для вентилируемого убежища 0,5 %. Содержание диоксида углерода в атмосферном воздухе 0,04 %. Определите необходимую кратность воздухообмена.

Задача №3

В герметизированном убежище на одного военнослужащего приходится 2,5 м3 воздуха. Содержание диоксида углерода в атмосферном воздухе 0,04 %. Один человек выдыхает 24 л/ч диоксида углерода (легкая физическая работа). Продолжительность пребывания в убежища 5 ч. До какого процента возрастет концентрация диоксида углерода в воздухе убежища через 2 ч?

Задача №4

Необходимо узнать, на сколько процентов снизится концентрация кислорода в воздухе герметизированного убежища за 3 ч, если на одного человека приходится3 м3 воздуха. Расход кислорода составляет 30 л/ч (выполняется легкая физическая работа). Содержание кислорода в воздухе убежища 21,5%.

Задача №5

В герметизированном убежище в течение 5 ч находится 100 военнослужащих, выполняющих среднетяжелую физическую работу. Объем убежища 120 м3. До какого процента возрастет концентрация диоксида углерода в воздухе убежища через 3 ч?

Задача №6

Требуется узнать, на сколько процентов снизится концентрация кислорода в воздухе герметизированного убежища за 2 ч пребывания в нем 80 человек, выполняющих легкую физическую работу. Объем убежища 90 м3.

Задача №7

Какого объема должно быть невентилируемое убежище, если в нем в течение 5 ч должно находиться 70 человек, выполняющих легкую физическую работу.

**ТЕМА Санитарно-гигиенические требования к организации питания населения в период ЧС**

**Формы текущего контроля** **успеваемости** *-* тестирование; устный опрос; собеседование, решение проблемно- ситуационных задач.

**Тестирование:**

1. В острый период чрезвычайных ситуаций предпочтение отдается:

1)горячему 3-х разовому питанию

2) сухим пайкам

3) горячему 2-х разовому питанию

4) диетическому питанию

2. Для взрослого населения в ПВР организуется питание:

1) 2-х разовое

2) 3-х разовое

3) 4-х разовое

4) 1 разовое

3. Промежутки между приемами пищи в ПВР не должны превышать:

1) 4 часа

2) 5 часов

3) 6 часов

4) 7 часов

4. Завтрак в ПВР планируется:

1) сразу же после подъема

2) через 1 час после подъема

3) через 2 часа после подъема

4) через 2 часа после подъема

5. УДАЛЕНИЕ РАДИОАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ С ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЛИ ИЗ МАССЫ РАЗЛИЧНЫХ ОБЪЕКТОВ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ ЭТО:

1) дезинсекция

2) дезактивация

3) дегазация

4) дезинфекция

**Вариант 2**

1. Ужин в ПВР планируется:

1) непосредственно перед отбоем

2) за 1 час перед отбоем

3) за 2-3 часа перед отбоем

4) за 4-5 часов перед отбоем

2. Энергосодержание завтрака при трехразовом питании:

1) 10-15%

2) 20-25%

3) 30-35%

4) 35-40%

3. КОМПЛЕКС МЕРОПРИЯТИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА ОБЕЗВРЕЖИВАНИЕ (УДАЛЕНИЕ) ОТРАВЛЯЮЩИХ ВЕЩЕСТВ НА РАЗЛИЧНЫХ ОБЪЕКТАХ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ ЭТО:

1) дезинсекция

2) дезактивация;

3) дегазация;

4) дезинфекция

4. Норма физиологической потребности в энергии для спасателей и хирургов в период чрезвычайной ситуации:

1) 1500 ккал

2) 2300 ккал

3) 3500 ккал

4) 4200 ккал

5. Нормы обеспеченности мясопродуктами для пострадавшего населения в период чрезвычайной ситуации:

1) 20гр

2) 40гр

3) 60гр

4) 80гр

**Вариант 3**

1. Энергосодержание обеда при трехразовом питании:

1) 30-35%

2) 35-40%

3) 40-45%

4) 50-55%.

2. Повторение блюд в меню-раскладке в период чрезвычайной ситуации не допускается более:

1) 3 раз

2) 4 раз

3) 5 раз

4) 6 раз

3. Запрещается в период чрезвычайной ситуации готовить блюда:

1) котлеты

2) гуляш

3) борщ

4) кипяченое молоко

4. Норма физиологической потребности в энергии для пострадавшего населения в период чрезвычайной ситуации:

1) 1500 ккал

2) 2300 ккал

3) 3500 ккал

4) 4200 ккал

5 Самый надежный способ защиты продовольствия от оружия массового поражения:

1) палатки

2) наземные клады

3) укрытие брезентом

4) подземные склады

**Вопросы для устного опроса:**

1.Значение правильной организации питания в период ЧС мирного и военного времени. Особенности питания в период ЧС. Виды сухих пайков.

2. Форма организации питания в период ЧС. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в стационарных условиях. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3. Санитарно-гигиенические требования к пунктам питания в мобильных пунктах временного размещения. Выбор территории, зонирование участка, набор помещений. Особенности приготовления пищи в период ЧС.

4. Правила оценки меню-раскладки. Санитарно-гигиенические требования к питанию населения в период чрезвычайных ситуаций. Режим питания, энергосодержание продовольственных пайков, нормы обеспечения продуктами питания населения, пострадавшего в ЧС.

5. Медицинский контроль за организацией питания в период ЧС.

6. Защита продовольствия от воздействия оружия массового поражения. Способы дегазации, дезактивации и дезинфекции продуктов питания.

**Проблемно-ситуационные задачи:**

Задание: Оценить меню-ракладку.

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_\_1\_\_ НА "\_12 \_" января 2017 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | консервы мясные | консервы рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | [\_\_](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#пояснения!J1#пояснения!J1)\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ | **Завтрак** | | Консервы рыбные с картофельным пюре, хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 190 |  |  |  |  |  | 50 |  |  |  | 15 | 0,5 | 6 | 350 |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Винегрет |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 |  |  | 5 | 30 | 30 | 20 | 15 | 15 |  |  |
| 1 блюдо | Борщ |  |  |  |  |  | 20 |  | 20 |  |  |  |  |  | 65 | 30 | 60 | 10 | 10 |  |  |
| 2 блюдо | Консервы мясные с кашей  рисовой |  | 60 |  |  |  | 40 |  |  |  |  |  |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| Консервы мясные с кашей  гречневой |  |  | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Компот, хлеб | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  | 15 | 20 |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 150 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **540** | **60** | **60** |  |  | **60** | **50** | **35** | **20** | **20** | **45** | **1,0** | **28** | **465** | **60** | **80** | **25** | **25** |  | **250** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_2\_\_ НА "\_17\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | консервы мясные | консервы рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 1 января 2017 | **Завтрак** | | Мясо тушеное с макаронами, хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  | 85 | 70 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат овощной |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 100 | 20 |  | 15 | 15 |  |  |
| 1 блюдо | Суп картофельный с крупой |  |  | 30 |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 250 |  |  | 10 | 15 |  |  |
| 2 блюдо | Мясо тушеное с овощным гарниром |  |  |  |  |  | 80 |  | 6 |  |  |  |  |  | 335 |  |  | 15 | 15 |  |  |
| Плов |  | 85 |  |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 25 | 25 |  |  |
|  | Компот, хлеб | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Мясо тушеное с кашей Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  | 85 |  |  | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 5 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **500** | **85** | **115** |  | **85** | **340** |  | **34** | **15** | **5** | **40** | **1,0** | **20** | **685** | **20** |  | **75** | **75** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_\_3\_\_ НА "\_21\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | консервы мясные | консервы рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 2 января 2017 | **Завтрак** | | Рыба жареная с овощным гарниром,  Хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  |  |  | 110 |  |  | 15 |  |  |  | 415 |  |  | 5 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат из свеклы |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 150 |  |  |  |  |
| 1 блюдо | Суп картофельный с горохом |  |  |  | 25 |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 155 |  |  | 10 | 10 |  |  |
| 2 блюдо | Мясо тушеное с кашей |  |  | 85 |  |  | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 5 |  |  |
| Мясо отварное с кашей и соусом |  |  |  | 85 |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | хлеб, сахар, чай | 220 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Мясо тушеное с макаронами,  хлеб, масло, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  | 85 | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  | 5 | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **520** |  | **85** | **110** | **85** | **290** | **110** | **33** | **15** | **20** | **40** | **1,5** | **20** | **570** |  | **150** | **30** | **30** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_\_4\_\_ НА "\_31\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | консервы мясные | консервы рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 3 января 2017 | **Завтрак** | | Мясо тушеное с макаронами, хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  | 85 | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат витаминный |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  | 85 |  | 45 | 15 |  |  |
| 1 блюдо | Борщ с фасолью |  |  |  | 10 |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 100 | 80 | 60 | 5 | 5 |  |  |
| 2 блюдо | Ромштекс с кашей и соусом |  | 85 |  |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
| Мясо жареное с овощным гарниром |  |  |  |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  | 335 |  |  | 25 | 25 |  |  |
|  | хлеб, сахар, чай | 220 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Макаронник с мясом  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  |  |  | 85 | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **520** | **85** |  | **10** | **170** | **380** |  | **32** | **15** | **5** | **40** | **1,5** | **20** | **435** | **165** |  | **85** | **60** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_\_6\_\_ НА "\_14\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | консервы мясные | консервы рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 4 января 2017 | **Завтрак** | | Рыба жареная с овощным гарниром,  Хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  |  |  | 110 |  |  | 15 |  |  |  | 415 |  |  | 5 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат из свеклы |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 150 |  |  |  |  |
| 1 блюдо | Суп картофельный с горохом |  |  |  | 25 |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 155 |  |  | 10 | 10 |  |  |
| 2 блюдо | Мясо тушеное с кашей |  |  | 85 |  |  | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 5 |  |  |
| Мясо отварное с кашей и соусом |  |  |  | 85 |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | хлеб, сахар, чай | 220 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Мясо тушеное с макаронами,  хлеб, масло, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  | 85 | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  | 5 | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **520** |  | **85** | **110** | **85** | **290** | **110** | **33** | **15** | **20** | **40** | **1,5** | **20** | **570** |  | **150** | **30** | **30** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_7\_\_ НА "\_15\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | консервы мясные | консервы рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 5 января 2017 | **Завтрак** | | Рыба тушеная в томате с овощным гарниром,  хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  |  |  | 100 |  |  | 15 |  |  |  | 400 |  |  | 5 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  | 25 |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Икра овощная |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  | 80 | 10 | 20 | 50 |  |  |
| 1 блюдо | Суп картофельный с макаронными изделиями |  |  |  |  | 25 |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 155 |  |  | 15 | 10 |  |  |
| 2 блюдо | Мясо жаркое с биточками крупяными |  | 75 |  |  |  | 80 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
| Мясо тушеное с кашей |  |  | 75 |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | хлеб, сахар, чай | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Азу с кашей  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  | 80 |  |  |  | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **500** | **155** | **75** |  | **25** | **270** | **125** | **26** | **15** | **20** | **40** | **1,5** | **20** | **555** | **80** | **10** | **55** | **90** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_8\_\_ НА "\_16\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | мясные | рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 6 января 2017 | **Завтрак** | | Гуляш рагу с кашей,  Хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  |  | 85 |  | 90 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат из квашеной капусты со свеклой |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  | 110 | 35 |  | 5 |  |  |
| 1 блюдо | Суп картофельный |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 270 |  |  | 15 | 15 |  |  |
| 2 блюдо | Мясо тушеное с кашей |  |  | 85 |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
| Ромштекс с овощным гарниром и соусом |  |  |  |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  | 355 |  |  | 5 | 5 | 20 |  |
|  | хлеб, сахар, чай | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Поджарка с макаронами  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  |  |  | 85 | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 10 | 20 |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **500** |  | **85** | **85** | **85** | **380** |  | **34** | **15** | **5** | **40** | **1,5** | **20** | **625** | **110** | **35** | **45** | **50** | **40** | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_9\_\_ НА "\_17\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | мясные | рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | Коренья, зелень, огурцы | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 7 января 2017 | **Завтрак** | | Мясо, шпигованное с кашей  хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  | 95 |  |  | 90 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 5 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Винегрет с крупой |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 50 | 10 | 15 | 50 |  |
| 1 блюдо | Суп картофельный с рисом |  | 25 |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 165 |  |  | 5 | 5 |  |  |
| 2 блюдо | Свинина жареная в сухарях с овощным гарниром |  |  |  |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  | 255 | 90 |  | 25 | 15 |  |  |
| Котлеты, биточки, шницель с кашей и соусом |  |  | 75 |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | Хлеб, сахар, чай | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Тефтели с кашей и соусом  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  |  | 85 |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **500** | **25** | **175** | **85** |  | **380** |  | **32** | **15** | **5** | **40** | **1,5** | **20** | **420** | **90** |  | **60** | **50** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_10\_\_\_ НА "\_18\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | мясные | рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 8 января 2017 | **Завтрак** | | Гуляш, рагу с макаронами  хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  | 90 | 90 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 5 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат из свеклы |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 150 |  |  |  |  |
| 1 блюдо | Борщ с фасолью |  |  |  | 10 |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 100 | 80 | 60 | 5 | 5 |  |  |
| 2 блюдо | Свинина жареная в сухарях с овощным гарниром |  |  |  |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  | 275 | 100 |  | 5 | 5 |  |  |
| Мясо отварное с кашей и соусом |  | 85 |  |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | Хлеб, сахар, чай | 250 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Рыба отварная с овощным гарниром и соусом  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  |  |  |  |  | 100 |  |  | 15 |  |  |  | 420 |  |  | 20 | 20 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **550** | **85** |  | **10** | **90** | **280** | **100** | **26** | **15** | **20** | **40** | **1,5** | **20** | **795** | **180** | **210** | **50** | **40** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_\_11\_\_ НА "\_19\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | мясные | рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | огурцы | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 9 января 2017 | **Завтрак** | | Плов  хлеб, сахар, чай с молоком. |  | 90 |  |  |  | 90 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 45 | 25 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат витаминный |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  | 90 |  | 45 | 15 |  |  |
| 1 блюдо | Рассольник с крупой |  | 20 |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 140 |  |  | 5 | 5 | 50 |  |
| 2 блюдо | Антрекот с овощным гарниром |  |  |  |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  | 355 | 100 |  | 5 | 5 | 20 |  |
| Котлеты, биточки, шницель с кашей и соусом |  |  | 85 |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | Хлеб, сахар, чай | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Бигос  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  |  |  |  | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  | 400 | 380 |  | 50 | 25 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **500** | **110** | **85** |  |  | **380** |  | **34** | **15** |  | **40** | **1,5** | **20** | **895** | **570** |  | **155** | **80** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_12\_\_\_ НА "\_10\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | мясные | рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 10 января 2017 | **Завтрак** | | Макаронник с мясом  Хлеб, сахар, чай с молоком |  |  |  |  | 85 | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Икра свекольная с крупой |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 105 |  | 20 |  |  |
| 1 блюдо | Щи из квашеной капусты с фасолью |  |  |  | 20 |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 95 | 90 |  | 10 | 5 |  |  |
| 2 блюдо | Мясо жаркое с биточками крупяными |  | 75 |  |  |  | 80 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 15 |  |  |
| Бифштекс рубленый с кашей и соусом |  |  | 85 |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | Хлеб, сахар, чай | 250 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Котлеты, биточки рыбные с овощным гарниром и соусом  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  | 10 |  |  |  | 100 |  |  | 15 |  |  |  | 355 |  |  | 25 | 20 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **550** | **80** | **95** | **20** | **85** | **270** | **100** | **26** | **15** | **20** | **40** | **1,5** | **20** | **450** | **90** | **105** | **60** | **65** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_13\_\_\_ НА "\_11\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | мясные | рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 11 января 2017 | **Завтрак** | | Рыба тушеная в томате с овощным гарниром  хлеб, сахар, чай с молоком |  |  |  |  |  |  | 120 |  |  | 15 |  |  |  | 390 |  |  | 25 | 15 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Икра свекольная |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 130 |  | 20 |  |  |
| 1 блюдо | Суп картофельный с макаронными изделиями |  |  |  |  | 25 |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 155 |  |  | 10 | 10 |  |  |
| 2 блюдо | Мясо тушеное с кашей |  |  |  | 75 |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
| Антрекот с кашей и соусом |  |  | 85 |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | Хлеб, сахар, чай | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Азу с кашей  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  | 80 |  |  |  | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 5 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **500** | **80** | **85** | **75** | **25** | **290** | **120** | **26** | **15** | **20** | **40** | **1,5** | **20** | **545** |  | **130** | **55** | **60** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_14\_ НА "\_12\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | мясные | рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | Коренья, зелень, огурцы | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 12 января 2017 | **Завтрак** | | Мясо, шпигованное с кашей  хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  | 95 |  |  | 90 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 5 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат картофельный с огурцами |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 95 |  |  |  | 10 | 45 |  |
| 1 блюдо | Щи зеленые |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 125 |  |  | 10 | 10 | 140 |  |
| 2 блюдо | Ромштекс с кашей и соусом |  |  | 85 |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
| Мясо тушеное с овощным гарниром |  |  |  |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  | 275 | 100 |  | 5 | 5 |  |  |
|  | Хлеб, сахар, чай | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Тефтели с кашей и соусом  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  |  | 85 |  | 90 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 15 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **500** |  | **180** | **85** |  | **370** |  | **28** | **15** | **5** | **40** | **1,5** | **20** | **495** | **100** |  | **40** | **50** | **185** | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_\_15\_ НА "\_13\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | консервы мясные | консервы рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 13 января 2017 | **Завтрак** | | Мясо тушеное с макаронами,  Хлеб, сахар, чай с молоком |  |  |  |  | 85 | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 15 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат из свеклы |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 150 |  |  |  |  |
| 1 блюдо | Суп картофельный с горохом |  |  |  | 25 |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 155 |  |  | 10 | 10 |  |  |
| 2 блюдо | Мясо тушеное с кашей |  |  | 85 |  |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
| Мясо отварное с кашей и соусом |  |  |  | 85 |  | 90 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | хлеб, сахар, чай | 220 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Рыба жареная с овощным гарниром,  хлеб, масло, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  |  |  | 110 |  |  | 15 |  |  |  | 415 |  |  | 10 | 15 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **520** |  | **85** | **110** | **85** | **280** | **110** | **26** | **15** | **20** | **40** | **1,5** | **20** | **570** |  | **150** | **40** | **50** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_\_16\_\_ НА "\_10\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | мясные | рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 14 января 2017 | **Завтрак** | | Рыба тушеная в томате с овощным гарниром  хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  |  |  |  |  | 120 |  |  | 15 |  |  |  | 390 |  |  | 25 | 15 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат из квашеной капусты со свеклой |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  | 110 | 35 |  | 5 |  |  |
| 1 блюдо | Суп картофельный с рисом |  | 25 |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 165 |  |  | 5 | 5 |  |  |
| 2 блюдо | Свинина жареная в сухарях с овощным гарниром |  |  |  |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  | 275 | 100 |  | 5 | 5 |  |  |
| Котлеты, биточки, шницель с кашей и соусом |  |  | 75 |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | Хлеб, сахар, чай | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Гуляш, рагу с макаронами  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  |  |  | 85 | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **500** | **25** | **75** |  | **85** | **300** | **120** | **26** | **15** | **20** | **40** | **1,5** | **20** | **830** | **210** |  | **45** | **45** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_\_18\_\_ НА "\_15\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | мясные | рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | п е р е ц | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 15 января 2017 | **Завтрак** | | Гуляш рагу с макаронами хлеб, сахар, чай с молоком |  |  |  |  | 85 | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Салат из белокочанной капусты |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  | 140 |  | 10 |  |  |  |
| 1 блюдо | Суп крестьянский |  |  |  | 15 |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 110 | 90 |  | 15 | 10 |  |  |
| 2 блюдо | Мясо жаркое с биточками крупяными |  |  | 75 |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
| Плов |  | 75 |  |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
|  | Хлеб, сахар, чай | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Рыба отварная с овощным гарниром и соусом  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  |  |  |  |  |  | 120 |  |  | 15 |  |  |  | 420 |  |  | 10 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **500** | **75** | **75** | **15** | **85** | **300** | **120** | **26** | **15** | **20** | **40** | **1,5** | **20** | **530** | **230** |  | **50** | **40** |  | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей.

(Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

НА ПУНКТЕ ПИТАНИЯ №\_19\_\_\_ НА "\_16\_" января 2017 г.

Понедельник

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и дни недели | | Приемы пищи | | НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | Н а и м е н о в а н и е п р о д у к т о в и м а с с а в г р а м м а х н а 1 ч е л о в е к а | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб | Р и с | Крупы | | Макаронные изделия |  | | Жиры | | | С а х а р | Ч а й | С о л ь | О в о щ и | | | | |  | |
| Гречневая | Бобовые | мясные | рыбные | жиры животные | масло коровье | масло растительное | картофель | капуста свежая или квашеная | с в е к л а | морковь | лук репчатый | Огурцы соленые | Молоко сгущённое |
|
|
|
| [П о н е д е л ь н и к](file:///C:\Users\DELORGES\Downloads\Раскладка.xls#RANGE!A1#RANGE!A1) | 16 января 2017 | **Завтрак** | | Тефтели с кашей и соусом, хлеб, сахар, чай с молоком. |  |  | 85 |  |  | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 10 |  |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **О б е д** | Закуска | Икра свекольная |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  | 130 |  | 20 |  |  |
| 1 блюдо | Суп картофельный с макаронными изделиями |  |  |  |  | 25 |  |  | 6 |  |  |  |  |  | 155 |  |  | 10 | 10 |  |  |
| 2 блюдо | Мясо тушеное с кашей |  |  |  | 75 |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |
| Свинина жареная в сухарях с овощным гарниром |  |  |  |  |  | 100 |  | 6 |  |  |  |  |  | 275 | 100 |  | 5 | 5 |  |  |
|  | Хлеб, сахар, чай | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **У ж и н** | | Азу с кашей рисовой  Хлеб, масло, сахар, чай  с молоком |  | 80 |  |  |  | 100 |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 10 | 25 |  |
| 150 |  |  |  |  |  |  |  | 15 |  | 15 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | 100 |
| **Итого продуктов за день:** | | | | | **500** | **80** | **85** | **75** | **25** | **400** |  | **34** | **15** | **5** | **40** | **1,5** | **20** | **430** | **100** | **130** | **30** | **60** | **25** | **200** |

**Начальник пункта питания Представитель здравоохранения**

**Примечание:** на обед готовятся два вида вторых блюд на выбор (каждое на половину питающихся);

овощи, мука и крупы распределяются в дневной норме с учетом замены 1 гр. круп или муки на 5 гр. овощей. (Итого овоще - крупяная группа в соответствии с рекомендуемой нормой довольствия для пострадавших составляет 895 гр. на человека в сутки).

**ТЕМА Санитарно-гигиенические требования к организации водоснабжения населения в период ЧС**

**Формы текущего контроля** **успеваемости** *-* тестирование; устный опрос; собеседование, решение проблемно- ситуационных задач.

**Тестирование:**

ВАРИАНТ 1

1.Для обеспечения пострадавшего населения питьевой водой на этапах эвакуации используется:

а)бутилированная вода

б)вода централизованной системы водоснабжения

в)минеральная вода

г)вода из близлежащих артезианских источников

2. Привозную воду в ПВР необходимо кипятить не менее:

а)5 мин.

б)10 мин.

в)15 мин.

г)20 мин

3.Основной показатель надёжности обеззараживания воды в полевых условиях:

а)содержание остаточного хлора в количестве 0,8-1,2 мг/л;

б)микробиологические показатели;

в)коли-титр;

г)коли-индекс.

4. Приоритетный водоисточник в период чрезвычайных ситуаций:

а)талые и дождевые воды

б)поверхностные воды

в)верховодка

г)подземные воды

5.Нормы обеспеченности водой населения в период чрезвычайных ситуаций с учетом питьевых нужд, приготовления пищи и санитарно-гигиенических потребностей:

а)21л.

б)31л.

в)45л.

г)55л.

ВАРИАНТ 2

1.Нормы обеспеченности водой населения для удовлетворение санитарно-гигиенических потребностей человека и обеспечение санитарно-гигиенического состояния помещений:

а)21л.

б)21л.

в)45л.

г)55л.

2)Периодичность замены тканевого фильтра в ТУФ:

а)через 1-2ч.

б)через 2-3ч.

в)через 3-4ч.

г)через 4-6ч

3.ПОУ предназначена для:

а)обеззараживания

б)обезвреживания

в)дезактивации

г)опреснения

4. Обеззараживание воды в полевых условиях проводится в случае:

а)проводится всегда;

б)при коли титре менее 100 мл;

в)при распоряжении мед. службы;

г)при применении бактериального оружия.

5. Общая минерализация питьевой воды в период ЧС не более:

а)100 мг/л

б)500 мг/л

в)800 мг/л

г)1500 мг/л

**Вопросы для устного опроса:**

1.Организация водоснабжения населения в период ЧС на всех этапах эвакуации.

2. Требования к качеству питьевой воды в период ЧС. СанПиН «"Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества". " СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»

3. Организация водоснабжения в ПВР. Технические средства для очистки и опреснения воды. (ТУФ, МАФС, ВФС, ПОУ).

4. Организация пунктов водоснабжения. Контроль качества питьевой воды.

5. Обеззараживание индивидуальных запасов воды. Использование таблетированных форм, перспективных направления дезинфектологии питьевой воды, технические5 средства индивидуального назначения.

**Проблемно-ситуационные задачи:**

На местности, где разместили ПВР с количеством эвакуированных 150 человек, имеется несколько водоисточников:

1) на расстоянии 500 м от месторасположения ПВР протекает река Шустрая в северо-восточном направлении. Химический завод, где произошла утечка сточных вод, содержащие токсические вещества находится на 10 км выше по течению реки от предполагаемого водозабора. Исследование проб воды из реки Шустрая показало:

Запах и привкус - 3 балла

Цветность 30 градусов

Жесткость 3 мг экв/л

Хлориды 200 мг/л

Сульфаты 250 мг/л

Минерализация 300 мг/л

2) на расстоянии 600м. в юго-западном направлении от месторасположения ПРВР располагается озеро Причудское шириной 52 м, длиной 70 м. На поверхности воды и вокруг источника обнаружены маслянистые жирные пятна, кроме того в водоисточнике обнаружена мертвая рыба.

3) в самом селе Осиновка, на расстоянии 800 м от месторасположения ПВР, находится шахтный колодец, глубиной 6 м. Исследование проб воды из колодца показало:

Запах и привкус 2 балла

Цветность 15 градусов

Жесткость 8 мг экв/л

Хлориды 450 мг/л

Сульфаты 450 мг/л

Нитраты 450 мг/л

Минерализация 600 мг/л

4) на расстоянии 30 м от колодца в юго-восточном направлении располагается молочная ферма.

На расстоянии 700м от месторасположения ПВР в северо-западном направлении располагается ключ Муромец, вода из которого обладает следующими качествами:

Запах и привкус 1 балла

Цветность 5 градусов

Мутность 1,6 мг\л по каолина

Жесткость 6 мг экв/л

Минерализация 400 мг/л

Окисляемость 3 мг/л

Нитраты 30 мг/л

Хлориды 200 мг/л

Сульфаты 250 мг/л

ОМЧ - 15 образущих колоний микробов

Общие колиформные бактерии - отсутствуют в 100 мл.

Термотолерантные колиформные бактерии - отсутствуют в 100 мл.

Общая Альфа радиоактивность воды 0,1Бк\л

Общая Бета радиоактивность воды 0,1Бк\л

Дебит 200 л/час

1. Оцените качество воды в предложенных водоисточниках.

2. Выберите место организации ПРВ.

Задача №2

На местности, где разместили ПВР с количеством эвакуированных 150 человек, имеется несколько водоисточников:

1) на расстоянии 500 м от месторасположения ПВР протекает река Шустрая в северо-восточном направлении. Химический завод, где произошла утечка сточных вод, содержащие токсические вещества находится на 10 км выше по течению реки от предполагаемого водозабора. Исследование проб воды из реки Шустрая показало:

Запах и привкус - 2 балла

Цветность 25 градусов

Жесткость 3 мг экв/л

Хлориды 300 мг/л

Сульфаты 250 мг/л

Минерализация 300 мг/л

2) на расстоянии 600м. в юго-западном направлении от месторасположения ПРВР располагается озеро Причудское шириной 52 м, длиной 70 м. На поверхности воды и вокруг источника обнаружены маслянистые жирные пятна, кроме того в водоисточнике обнаружена мертвая рыба.

3) в самом селе Осиновка, на расстоянии 800 м от месторасположения ПВР, находится шахтный колодец, глубиной 6 м. Исследование проб воды из колодца показало:

Запах и привкус 2 балла

Цветность 15 градусов

Жесткость 8 мг экв/л

Хлориды 50 мг/л

Сульфаты 450 мг/л

Нитраты 50 мг/л

Минерализация 600 мг/л

4) на расстоянии 30 м от колодца в юго-восточном направлении располагается молочная ферма.

На расстоянии 700м от месторасположения ПВР в северо-западном направлении располагается ключ Муромец, вода из которого обладает следующими качествами:

Запах и привкус 1 балла

Цветность 5 градусов

Мутность 1,6 мг\л по каолина

Жесткость 6 мг экв/л

Минерализация 400 мг/л

Окисляемость 3 мг/л

Нитраты 30 мг/л

Хлориды 200 мг/л

Сульфаты 250 мг/л

ОМЧ - 15 образущих колоний микробов

Общие колиформные бактерии - отсутствуют в 100 мл.

Термотолерантные колиформные бактерии - отсутствуют в 100 мл.

Общая Альфа радиоактивность воды 0,1Бк\л

Общая Бета радиоактивность воды 0,1Бк\л

Дебит 200 л/час

1. Оцените качество воды в предложенных водоисточниках.

2. Выберите место организации ПРВ.

Задача №3

На местности, где разместили ПВР с количеством эвакуированных 150 человек, имеется несколько водоисточников:

1) на расстоянии 500 м от месторасположения ПВР протекает река Шустрая в северо-восточном направлении. Химический завод, где произошла утечка сточных вод, содержащие токсические вещества находится на 10 км выше по течению реки от предполагаемого водозабора. Исследование проб воды из реки Шустрая показало:

Запах и привкус - 2 балла

Цветность 25 градусов

Жесткость 3 мг экв/л

Хлориды 300 мг/л

Сульфаты 250 мг/л

Минерализация 300 мг/л

2) на расстоянии 600м. в юго-западном направлении от месторасположения ПРВР располагается озеро Причудское шириной 52 м, длиной 70 м. На поверхности воды и вокруг источника обнаружены маслянистые жирные пятна, кроме того в водоисточнике обнаружена мертвая рыба.

3) в самом селе Осиновка, на расстоянии 800 м от месторасположения ПВР, находится шахтный колодец, глубиной 6 м. Исследование проб воды из колодца показало:

Запах и привкус 2 балла

Цветность 15 градусов

Жесткость 8 мг экв/л

Хлориды 50 мг/л

Сульфаты 450 мг/л

Нитраты 50 мг/л

Минерализация 600 мг/л

4) на расстоянии 30 м от колодца в юго-восточном направлении располагается молочная ферма.

На расстоянии 700м от месторасположения ПВР в северо-западном направлении располагается ключ Муромец, вода из которого обладает следующими качествами:

Запах и привкус 2 балла

Цветность 5 градусов

Мутность 1,6 мг\л по каолину

Жесткость 5 мг экв/л

Минерализация 400 мг/л

Окисляемость 3 мг/л

Нитраты 20 мг/л

Хлориды 100 мг/л

Сульфаты 250 мг/л

ОМЧ - 15 образущих колоний микробов

Общие колиформные бактерии - отсутствуют в 100 мл.

Термотолерантные колиформные бактерии - отсутствуют в 100 мл.

Общая Альфа радиоактивность воды 0,1Бк\л

Общая Бета радиоактивность воды 0,1Бк\л

Дебит 200 л/час

1. Оцените качество воды в предложенных водоисточниках.

2. Выберите место организации ПРВ.

**ТЕМА ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ**

**И ВОДЫ В ПЕРИОД ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЙ**

**Формы текущего контроля** **успеваемости** *-* тестирование; устный опрос; собеседование, решение проблемно- ситуационных задач.

**Тестирование:**

Вариант 1.

**Этапы гигиенической экспертизы**

Содержание I этапа: а)

б)

в)

Приборы, использующиеся на I этапе: а)

б)

Заключение после I этапа

а) а)

б) б)

Вариант 2.

**Этапы гигиенической экспертизы**

Отбор проб воды: Отбор проб пищевых продуктов:

а) объем воды а) объем продукта

б) название прибора б) из каких слоев

Название исследований на втором этапе и применяемые средства:

а)

б)

в)

г)

д)

Вариант 3.

**Этапы гигиенической экспертизы**

При экспертизе продуктов питания и воды, находившихся в зоне применения

биологических средств, решение эксперта может быть следующим

Как поступают с продуктами, подлежащими уничтожению?

Каким образом?

**Вопросы для устного опроса:**

1. Задачи гигиенической экспертизы продовольствия и воды в условиях применения оружия массового поражения.

2. Специалисты, участвующие в проведение данной экспертизы.

3.Особенности заражения РВ, ОВ и АОХВ различных сред: воды, продовольствия. Сроки естественной дезактивации, дегазации.

4.Этапы гигиенической экспертизы продовольствия и воды.

а). Исследование на месте.

б). Отбор проб.

в). Лабораторные исследования. Основные методы качественного и количественного определения СДЯВ

г). Составление экспертного заключения. Виды заключений.

5. Тактико-техническая характеристика табельных комплектов и приборов (ДП-5А, ПХР-МВ, РЛУ-2, МПХЛ, ЛГ-1, ЛГ-2)

а). Устройство и принцип работы ДП-5А.

б). Устройство и принцип работы ПХР-МВ.

в). Устройство и принцип работы ЛГ-1, ЛГ-2.

г). Устройство и принцип работы ВПХЛ.

д). Устройство и принцип работы РЛУ-2.

е) Устройство батометра.

**Проблемно-ситуационные задачи:**

**Задача №1**

Расположение военной части подверглось радиоактивному заражению. Санитарная экспертиза произвела осмотр и оценку продовольствия, тары и упаковок, используя дозиметр полевой ДП-5А. На поверхности тары (металлической, стеклянной), посуде и кухонном инвентаре и продовольствие (мясе, колбасе, овощах, крупах, сахаре) предельно допустимая концентрация радиоактивных веществ была выше нормы. Дайте заключение о годности продуктов или определите условия, при которых они будут годны к употреблению

**Задача №2.**

Во время боевых действий противником было применено отравляющее вещество (маслянистая мелкодисперсная жидкость), в зону действия которого попал склад с запасами хлеба. При осмотре склада представителем мед. службы было установлено. что часть хлеба находилась без упаковки и была покрыта белым налетом, другая часть хлеба была упакована в плотную герметичную упаковку, и третья часть в негерметичной упаковке, но находящаяся под слоем хлеба в герметичной упаковке. Расскажите о тактике проведения мед. экспертизы.

**Задача №3**

После проведения успешной наступательной военной операции во время возвращения батальона в лагерь у командира появилось подозрение о том, что противник применил оружие массового поражения на территории места дислокации батальона. Какие меры по определению доброкачественности продуктов питания примет санитарная экспертиза? Кем она организуется? И какие приборы для оценки имеет?

**Критерии оценивания, применяемые при текущем контроле успеваемости, в том числе при контроле самостоятельной работы обучающихся.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Форма контроля** | **Критерии оценивания** |
| **Устный опрос** | Оценкой "ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных вопросов изучаемого материала, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. |
| Оценкой "ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных вопросов изучаемого материла, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе. |
| Оценкой "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании изучаемого материала, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа. |
| Оценкой "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, обнаруживающий незнание изучаемого материла, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа. |
| **Тестирование** | Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется при условии 91-100% правильных ответов |
| Оценка «ХОРОШО» выставляется при условии 81-90% правильных ответов |
| Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется при условии 70-80% правильных ответов |
| Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется при условии 69% и меньше правильных ответов. |
| **Решение ситуационных задач** | Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется если обучающимся дал правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями практических умений, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие. |
| Оценка «ХОРОШО» выставляется если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях и демонстрациях практических действий, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие. |
| Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и демонстрацией практических умений, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях. |
| Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций практических умений или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют. |
| **Реферат** | Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется если обучающимся выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. |
| Оценка «ХОРОШО» выставляется если обучающимся выполнены основные требования к реферату и его защите, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. |
| Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется если обучающийся допускает существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. |
| Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется если обучающимся не раскрыта тема реферата, обнаруживается существенное непонимание проблемы |

**Оценочные материалы промежуточной аттестации обучающихся.**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Гигиена и эпидемиология чрезвычайных ситуаций» в форме зачетного тестирования.

**Перечень вопросов к промежуточной аттестации. Зачетное тестирование**

Выберете один правильный ответ.

001. Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, стихийного или иного бедствия, которые могут повлечь или повлекли за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей или окружающей среде, значительные материальные потери и нарушение условий жизнедеятельности людей:

1) катастрофа

2) катаклизм

3) чрезвычайная ситуация

4) чрезвычайное происшествие

Выберете несколько правильных ответов.

002. Вентилируемые убежища защищают от:

1) наводнений

2) проникающей радиации

3) ударной волны

4) отравляющих веществ

5) биологического оружия

Выберете один правильный ответ.

003. Расстояние, на котором от здания могут стоять отдельно стоящие убежища:

1) не менее 50м

2) не менее 100м

3) не менее двух высот рядом стоящего здания

4) не менее одной высоты рядом стоящего здания

Выберете несколько правильных ответов.

004. Классификация убежишь по вентиляции:

1) вентилируемые

2) не вентилируемые

3) с регенерацией воздуха

4) с кондиционированием воздуха.

Выберете один правильный ответ.

005. Количество входов в убежище:

1) не менее одного

2) не менее двух

3) не менее трех

4) не менее четырех

006. В наружной стене тамбура убежищ следует предусматривать двери:

1) защитно-герметичные

2) герметичные

3) защитные

4) бронированные

007. Открывание дверей в убежищах:

1) против хода эвакуации

2) по ходу эвакуации

3) раздвижные

4) складные по типу «гармошка»

008. Площадь пола основных помещений УБЕЖИЩ при двухъярусном расположении нар на одного укрываемого должна составлять:

1) 0,2 кв.м.

2) 0,3 кв.м.

3) 0,4 кв.м.

4) 0,5 кв.м.

009. Высота помещений убежищ должна быть не менее:

1) 2,0

2) 2,15

3) 3,45

4) 3,5

010. В убежищах, для укрываемых следует предусматривать места для сидения, размерами на одного человека не менее:

1) 0,50x0,50 м

2) 0,45x0,45 м

3) 0,35x0,35 м

4) 0,25x0,25 м

011. Обязательное помещение в составе убежищ:

1) медицинский пункт

2) продовольственный склад

3) санитарный пост

4) столовая

012. В убежищах следует предусматривать медицинский пункт, при количестве эвакуированных более:

1) 400 человек

2) 600 человек

3) 700 человек

4) 900 человек

013. В убежищах допускаются отделка стен:

1) керамическая плитка

2) штукатурка

3) специальная затирка

4) стеновые панели

014. В убежищах в женских санузлах один унитаз рассчитан на:

1) 10 человек

2) 20 человек

3) 40 человек

4) 50 человек

015. В убежищах в мужских санузлах один унитаз рассчитан на:

1) 10 человек

2) 20 человек

3) 50 человек

4) 100 человек

016. В убежищах, количество помещений для хранения продовольствия принимают исходя из расчета одно помещение на:

1) 100 человек

2) 300 человек

3) 600 человек

4) 900 человек

017. Убежище, расположенное в зоне ЧС, за исключением зоны радиоактивного загрязнения, должно обеспечивать непрерывное пребывание в нем укрываемых на срок не менее:

1) 1 суток

1) 2 суток

3) 3 суток

4) 5 суток

018. Убежище, расположенное в в зоне ядерно опасных объектов, должно обеспечивать непрерывное пребывание в нем укрываемых на срок не менее:

1) 1 суток

1) 2 суток

3) 3 суток

4) 5 суток

Выберете несколько правильных ответов.

019. Виды вентиляции убежищ

1) режим чистой вентиляции

2) режим фильтровентиляции

3) режим полной вентиляции с регенерацией воздуха

4) режим усиленной вентиляции

Выберете один правильный ответ.

020. Режим чистой вентиляции в убежищах защищает от:

1) пыли

2) боевых отравляющих веществ

3) бактериальных веществ

4) аварийно химически опасных веществ

Выберете несколько правильных ответов.

021. Режим фильтровентиляции в убежищах защищает от:

1) пыли

2) боевых отравляющих веществ

3) бактериальных веществ

4) продуктов горения при массовых пожарах на убежище

022. Режим полной вентиляции с регенерацией воздуха в убежищах характеризуется использованием:

1) устройств, восстанавливающих кислород

2) устройств, поглощающих углекислый газ

4) фильтров тонкой очистки

5) противодымных фильтров

Выберете один правильный ответ.

023. Аварийный запас питьевой воды в убежищах на одного укрываемого:

1) 1литр

2) 2 литра

3) 3 литра

4) 4 литра

024. Допустимая концентрация двуокиси углерода в убежищах до:

1) 1%

2) 2%

3) 3%

4) 4%

025. Непрерывное пребывание в противорадиационных укрытиях рассчитано на:

1) 1сутки

2) 2 суток

3) 3 суток

4) 4 суток

026. Коэффициент защиты от внешнего облучения в противорадиационных укрытиях, оборудованных в подвальных этажах кирпичных зданий, составляет:

1) 200-300

2) 300-400

3) 400-500

4) 500-600

027. Коэффициент защиты от внешнего облучения в противорадиационных укрытиях, оборудованных в нижних этажах кирпичных зданий, составляет:

1) 1-2

2) 5-7

3) 10-20

4) 30-40

Выберете несколько правильных ответов.

028. К простейшим укрытиям в период чрезвычайных ситуаций относят:

1) перекрытые щели

2) траншеи

3) шалаши

4) противорадиационные укрытия

Выберете один правильный ответ.

029. Расстояние между палатками в ПВР в ряду должно быть не мене:

1) 1м.

2) 2м.

3) 3м.

4) 4м.

030. Расстояние между рядами палаток в ПВР должно быть не менее:

1) 1м.

2) 2м.

3) 3м.

4) 5м.

031. Зимой в жилых помещениях ПВР поддерживается температура воздуха не ниже

1) +150С

2) +180С

3) +200С

4) +220С

032. Помывка проживающих в ПВР проводится не реже 1 раз в:

1) 1 день

2) 3 дня

3) 5 дней

4) 7 дней

033. Смена постельного белья в ПВР проводится не реже 1 раз в:

1) 1день

2) 3 дня

3) 5 дней

4) 7 дней

034. Мусорные контейнеры в ПВР рекомендуется размещать от жилой зоны на расстоянии не менее:

1) 5м

2) 10м

3) 20м

4) 25м

035. Туалеты в ПВР рекомендуется размещать от жилой зоны на расстоянии не менее:

1) 5м

2) 10м

3) 20м

4) 25м

036. Умывальники в ПВР рассчитывают с учётом 1 умывальник на:

1) 4-6 чел.

2) 6-8 чел.

3) 8-10 чел.

4) 10-12 чел.

037. Туалеты в ПВР рассчитывают с учётом 1 туалет на:

1) 15 чел.

2) 20 чел.

3) 30 чел.

4) 40 чел.

038. Участок для захоронения погибших в период чрезвычайных размещается от ПВР на расстоянии не менее:

1) 100м.

2) 200м.

3) 400м.

4) 500м.

Выберете несколько правильных ответов.

039. В острый период чрезвычайных ситуаций предпочтение отдается:

1)горячему 3-х разовому питанию

2) сухим пайкам

3) консервированным продуктам

4) диетическому питанию

040.  Мероприятия, которые необходимо проделать, перед вскрытием консервированных продуктов, в период ЧС:

1) очистить от смазки

2) прогреть в горячей воде

3) провести исследование на микробиологический состав

4) провести исследование на микробиологический состав

041. Виды пайков, используемых в период ЧС:

1) сухие пайки

2) рационы выживания

3) субкалорийные пайки

4) диетические пайки

042.  Формы организации питания в период ЧС в пунктах временного размещения:

1) с использованием стационарной кухни

2) с использованием полевой кухни

3) привозное питание

4) фастфуд

043. Ответственные за организацию питания в пунктах временного размещения:

1) инженерная служба

2) медицинская служба

3) продовольственная служба

4) начальник ПВР

Выберете один правильный ответ.

044. Для взрослого населения в ПВР организуется питание:

1) 2-х разовое

2) 3-х разовое

3) 4-х разовое

4) 1 разовое

045. Промежутки между приемами пищи в ПВР не должны превышать:

1) 4 часа

2) 5 часов

3) 6 часов

4) 7 часов

046. Завтрак в ПВР планируется:

1) сразу же после подъема

2) через 1 час после подъема

3) через 2 часа после подъема

4) через 2 часа после подъема

047. Ужин в ПВР планируется:

1) непосредственно перед отбоем

2) за 1 час перед отбоем

3) за 2-3 часа перед отбоем

4) за 4-5 часов перед отбоем

048. Энергосодержание завтрака при трехразовом питании в ПВР:

1) 10-15%

2) 20-25%

3) 30-35%

4) 35-40%

049. Энергосодержание обеда при трехразовом питании В ПВР:

1) 30-35%

2) 35-40%

3) 40-45%

4) 50-55%

050. Энергосодержание ужина при трехразовом питании В ПВР:

1) 10-15%

2) 20-30%

3) 30-35%

4) 35-40%

Выберете несколько правильных ответов.

051. Продукты, которым отдается предпочтение в условиях чрезвычайных ситуаций:

1) консервы

2) быстроразваривающиеся крупы

3) мясо

4) рыба

Выберете один правильный ответ.

052. Повторение блюд в меню-раскладке в период чрезвычайной ситуации не допускается более:

1) 3 раз

2) 4 раз

3) 5 раз

4) 6 раз

Выберете несколько правильных ответов.

053. Запрещается в период чрезвычайной ситуации готовить блюда:

1) котлеты

2) гуляш

3) макароны «по-флотски»

4) пастеризованное молоко

Выберете один правильный ответ.

054. Норма физиологической потребности в энергии для пострадавшего населения в период чрезвычайной ситуации:

1) 1500 ккал

2) 2300 ккал

3) 3500 ккал

4) 4200 ккал

055. Норма физиологической потребности в энергии для спасателей и хирургов в период чрезвычайной ситуации:

1) 1500 ккал

2) 2300 ккал

3) 3500 ккал

4) 4200 ккал

056. Нормы обеспеченности мясопродуктами для пострадавшего населения в период чрезвычайной ситуации:

1) 20гр

2) 40гр

3) 60гр

4) 80гр

057. Нормы обеспеченности мясопродуктами для спасателей и личного состава медицинских формирований в период чрезвычайной ситуации:

1) 40гр

2) 60гр

3) 80гр

4) 100гр

Выберете несколько правильных ответов.

058. Самый надежный способ защиты продовольствия от оружия массового поражения:

1) палатки

2) наземные клады

3) земляные укрытия

4) подземные склады

059. Полная защищенность пищевых продуктов от оружия массового поражения достигается при использовании:

1) жестяной тары

2) стеклянной тары

3) вакуумной упаковки

4) мешкотары

Выберете один правильный ответ.

060. Удаление радиоактивных веществ с поверхностей или из массы различных объектов внешней среды это:

1) дезинсекция

2) дезактивация

3) дегазация

4) дезинфекция

Выберете несколько правильных ответов.

061. Дезактивация сыпучих продуктов проводится:

1) применением дезинфектантов

2) удалением верхнего слоя

3) промыванием водой

4) выдержкой временем

062. Комплекс мероприятий, направленных на обезвреживание (удаление) отравляющих веществ на различных объектах внешней среды это:

1) дезинсекция

2) дезактивация;

3) дегазация;

4) дезинфекция

063. Дегазация продуктов питания может проводиться:

1) проветриванием

2) снятием поверхностного зараженного слоя продукта

3) применением дезинфектантов

4) кулинарной обработкой

064. Не подлежат дегазации и уничтожаются:

1) сырое мясо

2) готовая пища

3) свежие овощи

4) продукты питания, употребляющиеся без предварительной кулинарной обработки

065. Комплекс мероприятий, направленный на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний и разрушение токсинов на объектах внешней среды это:

1) дезинсекция

2) дезактивация;

3) дегазация;

4) дезинфекция

066. Самый распространенный способ дезинфекции продовольствия в период ЧС:

1) срезание верхнего слоя

2) кипячение

3) выдержка временем

4) обработка химпрепаратами

067. Для обеспечения пострадавшего населения питьевой водой на этапах эвакуации используется:

1) бутилированная вода

2) вода централизованной системы водоснабжения

3) минеральная вода

4) вода из близлежащих артезианских источников

068. Привозную воду в ПВР необходимо кипятить не менее:

1) 5 мин.

2) 10 мин.

3) 15 мин.

4) 20 мин

069. Качество воды в ПВР должно соответствовать требованиям:

1) Санпин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества децентрализованное водоснабжение»;

2) Санпин 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»

3) технического регламента

4) ГОСТ

070. Основной показатель надёжности обеззараживания воды в полевых условиях:

1) содержание остаточного хлора в количестве 0,8-1,2 мг/л

2) микробиологические показатели

3) коли-титр

4) коли-индекс

071. Приоритетный водоисточник в период чрезвычайных ситуаций:

1) талые и дождевые воды

2) поверхностные воды

3) верховодка

4) подземные воды

072. Нормы обеспеченности водой населения в период чрезвычайных ситуаций с учетом питьевых нужд, приготовления пищи и санитарно-гигиенических потребностей:

1) 21л.

2) 31л.

3) 45л.

4) 55л.

073. Средствами очистки и опреснения воды в полевых условиях являются:

1) ТУФ-200

2) МАФС-3

3) ВФС

4) трубчатый колодец

074. Обеззараживание воды в полевых условиях проводится в случае:

1) проводится всегда

2) при коли титре менее 100 мл

3) при распоряжении мед. службы

4) при применении бактериального оружия

075. Нормы обеспеченности водой населения для удовлетворение санитарно-гигиенических потребностей человека и обеспечение санитарно-гигиенического состояния помещений:

1)11л.

2)21л.

3)45л.

4)55л.

076. Нормы обеспеченности водой населения для медицинских учреждений:

1)21л/сут/чел

2)21л/сут/чел

3)45л/сут/чел

4)50л/сут/чел

077. ТУФ-200 предназначен для:

1)обеззараживания

2)обезвреживания

3)дезактивации

4)опреснения

078. В состав ТУФ-200входит:

1)угольный фильтр

2)реагенты

3)резервуары для воды

4)фильтр с антрацитовой крошкой

079. Периодичность замены тканевого фильтра в ТУФ:

1)через 1-2ч.

2)через 2-3ч.

3)через 3-4ч.

4)через 4-6ч

080. В состав ВФС входит:

1)тканевой фильтр

2)реагенты

3)резервуары для воды

4)фильтр с антрацитовой крошкой

081. В состав МАФС входит:

1)блок бактерицидных ламп

2)угольные фильтры

3)реагенты

4)резервуары для воды

082. ВФС предназначена для:

1)обеззараживания

2)опреснения

3)обезвреживания

4)дезактивации

083. МАФС предназначена для:

1)обеззараживания

2)обезвреживания

3)дезактивации

4)опреснения

084. В состав ПОУ входит:

1)теплообменно-испарительные установки

2)насосно-компрессорные установки

3)блок бактерицидных ламп

4)фильтр угольный

085.  ПОУ предназначена для:

1)обеззараживания

2)обезвреживания

3)дезактивации

4)опреснения

086 Для обеззараживания индивидуальных запасов воды используются:

1)монохлорамин

2)пантоцид

3)аквасепт

4)аквасан

087. Объем воды, на который рассчитана таблетка пантоцида:

1)100мл

2)150мл

3)450 мл

4)750мл

088. Аквасан в качестве дезинфектанта содержит:

1)йод

2)перекись водорода

3)соль дихлоризоциануровой

4)сернокислый алюминий

089. Техническое средство для очистки индивидуальных запасов воды:

1)«ТУФ»

2)«ПОУ»

3)«Родник»

4)«Турист 2М»

90. Показатели, по которым оценивается эпидемиологическая безопасность питьевой воды в ЧС:

1)термотолерантные колиформные бактерии

2)коли титр

3)цисты лямблий

4)споры сульфитредуцирующий клостридий

091. Дезинфицирующие средства применяют при погребении:

1) трупов животных

2) трупов заразных больных

3) патологоанатомических отходов

4) умерших от применения отравляющих веществ

092. Уровень стояния грунтовых вод при погребении трупов должен быть от дна могилы не менее:

1) 0,5м

2) 1,0м

3) 1,5м

4) 2,0м

093. Расстояние от верхнего ряда трупов до поверхности земли при массовых захоронениях должно быть не менее:

1) 0,5м

2) 1,0м

3) 1,5м

4) 2,0м

094. При массовых захоронениях для ускорения минерализации трупов устраивают:

1) аэрацию могилы

2) дренаж могилы

3) надмогильный холм

4) сток дождевых и талых вод

095. СИЗ, которые используют при недостатке кислорода, при высоких концентрациях СДЯВ в воздухе и под водой на малых глубинах:

1) фильтрующих противогаз

2) промышленный противогаз

3) изолирующий противогаз

4) респиратор

096. СИЗ, которые предназначены для защиты органов дыхания, глаз, кожи лица от воздействия радиоактивных (PB) и отравляющих веществ (OB), бактериологических средств (БС), ядовитых сильнодействующих веществ (СДЯВ) и других примесей в воздухе:

1) фильтрующих противогаз

2) промышленный противогаз

3) изолирующий противогаз

4) респиратор

097. СИЗ, которые предназначены для защиты органов дыхания рабочих и служащих предприятий, производящих СДЯВ при возникновении ЧС:

1) фильтрующих противогаз

2) промышленный противогаз

3) изолирующий противогаз

4) респиратор

098. Чрезвычайная ситуация с поражающим фактором, выходящим за пределы российской федерации, либо произошедшая за рубежом, но затрагивающая территорию российской федерации является:

1) локальной

2) территориальной

3) региональной

4) федеральной

5) трансграничной

099. К гигиеническим мероприятиям, проводимым медицинской службой в период ЧС, относятся все, кроме

1) Изучение и оценка состояния здоровья населения

2) проведение радиационно-химической и бактериологической разведки

3) санитарный надзор и медицинский контроль за выполнением санитарных норм и правил

4) разработка мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия

100. К службам, участвующим в организации питания В ПЕРИОД ЧС, относятся все, кроме

1) медицинская

2) ветеринарная

3) инженерная

4) продовольственная

101. Оцените качество питьевой воды, Которое получили при Исследование проб воды из трубчатого колодца колодца в ПВР:Запах и привкус 2 балла, Цветность 15 градусов, Жесткость 8 мг экв/л, Хлориды 500 мг/л.,Сульфаты 450 мг/л., Нитраты 50 мг/л., Минерализация 600 мг/л:

1)соответствует гигиеническим нормативам

2)не соответствует гигиеническим нормативам

3)не соответствует нормативам по сульфатам и хлоридам

4)не соответствует нормативам по хлоридам и нитратам

102. В ПВР питьевая вода из трубчатого колодца обладает следующими качествами: Запах и привкус 2 балла,Цветность 10 градусов, Жесткость 8 мг экв/л,Минерализация 400 мг/л,Хлориды 200 мг/л, Сульфаты 250 мг/л,ОМЧ - 15 КОЕ. Оцените качество питьевой воды:

1)соответствует гигиеническим нормативам

2)не соответствует гигиеническим нормативам

3)не соответствует нормативам по сульфатам и хлоридам

4)не соответствует нормативам по хлоридам и минерализации

103 Параметры микроклимата в убежище: температура -200С, влажность 70%, скорость движения воздуха -1,5м\с. Оцените параметры микроклимата в убежище:

1)все параметры соответствуют гигиеническим нормативам

2)температура и влажность соответствуют гигиеническим нормативам

3)скорость движения воздуха и влажность соответствуют гигиеническим нормативам

4)все параметры не соответствуют гигиеническим нормативам

104.В убежище в режиме полной изоляции находятся 250 человек. Концентрация двуокиси углерода составила 2%, на одного укрываемого приходится 1,1 куб.м. Оцените условия пребывания в убежище:

1)кубатура на одного человека и концентрация диоксида углерода не соответствуют гигиеническим нормативам

2)кубатура на одного человека и концентрация диоксида углерода соответствуют гигиеническим нормативам

3)кубатура на одного человека не соответствуют гигиеническим нормативам

концентрация диоксида углерода не соответствуют гигиеническим нормативам

4) В пунктах временного размещения организовано 3-х разовое питание для населения.

105.Суточная Калорийность рациона составляет 1800 ккал. Калорийность на завтрак, обед и ужин составляет 35%:45%:20%. Соотношение между белками жирами и углеводами -1,0:1,2:7,0. Оцените организацию питания в ПВР:

1)все параметры соответствуют гигиеническим нормативам

2)все параметры не соответствуют гигиеническим нормативам

3)распределение калорийности, соотношение между белками, жирами и углеводами не соответствуют гигиеническим нормативам

4)суточная калорийность, соотношение между белками, жирами и углеводами не соответствует гигиеническим нормативам

106.При эвакуации населения из зоны ЧС железнодорожным транспортом медицинские работники выявили больного с признаками инфекционного заболевания. Медицинская служба обязана:

1)известить органы управления здравоохранения об имеющихся случаях инфекционных заболеваний

2)изолировать инфекционного больного

3)эвакуируют заболевшего в ЛПУ вдоль маршрута движения

4)проводят лечебные мероприятия, пока не доставят больного в ПВР

107.Население эвакуируют автомобильным транспортом по территории, зараженной радиоактивными веществами. В период эвакуации по радиоактивно опасной территории предпочтение отдается продуктам:

1)упакованным в жестяную тару

2)упакованным в вакуумную тару

3)упакованным в стеклянную тару

4)упакованным в картонную тару

108.В период эвакуации населению раздали бутилированную воду, которая характеризовалась следующим составом:Жесткость 4 мг экв/л,Минерализация 350 мг/л,Хлориды 200 мг/л,Сульфаты 150 мг/л. Оцените качество питьевой воды:

1)соответствует гигиеническим нормативам

2)не соответствует гигиеническим нормативам

3)не соответствует нормативам по сульфатам и хлоридам

4)не соответствует нормативам по хлоридам и минерализации

109. Для медицинской службы поступило задание, организовать медицинской пункт, в месте размещения эвакуированного населения. В состав медицинского пункта должны входить помещения:

1)процедурная

2)кабинет врача

3)кабинет стоматолога

4)изолятор

5)столовая

6)перевязочная

110 Население эвакуируют железнодорожным транспортом в течении суток из зоны ЧС. Возможные способы проведения санитарно-просветительной работы среди населения, при передвижении транспортом:

1)проведение бесед по местному радиоузлу

2)расклеивание санбюллетеней

3)проведение лекций для большой аудитории в одном помещении

4)раздача листовок

Эталоны ответов к итоговому тестированию

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | ответ | **№** | ответ | **№** | ответ | **№** | ответ | **№** | ответ |
| **1** | 3 | **26** | 1 | **51** | 1,2 | **76** | 4 | 101 | 4 |
| **2** | 2,3,4,5 | **27** | 2 | **52** | 1 | **77** | 1,2,3 | 102 | 1 |
| **3** | 4 | **28** | 1,2,3 | **53** | 1,3,4 | **78** | 1,2,3 | 103 | 1 |
| **4** | 1,2,3 | **29** | 3 | **54** | 2 | **79** | 4 | 104 | 3 |
| **5** | 2 | **30** | 4 | **55** | 4 | **80** | 2,3,4 | 105 | 4 |
| **6** | 1 | **31** | 2 | **56** | 3 | **81** | 2,3,4 | 106 | 1,2,3 |
| **7** | 2 | **32** | 4 | **57** | 4 | **82** | 1,3,4 | 107 | 1,2,3 |
| **8** | 4 | **33** | 4 | **58** | 3,4 | **83** | 1,2,3 | 108 | 1 |
| **9** | 2 | **34** | 4 | **59** | 1,2,3 | **84** | 1,2 | 109 | 1,2,3,4,6 |
| **10** | 2 | **35** | 4 | **60** | 2 | **85** | 3,4 | 110 | 1,2.4 |
| **11** | 3 | **36** | 3 | **61** | 2 | **86** | 2,3,4 |  |  |
| **12** | 4 | **37** | 2 | **62** | 2 | **87** | 4 |  |  |
| **13** | 3 | **38** | 4 | **63** | 1,2,4 | **88** | 3,4 |  |  |
| **14** | 4 | **39** | 1,2 | **64** | 2,4 | **89** | 3,4 |  |  |
| **15** | 4 | **40** | 1,2 | **65** | 4 | **90** | 1,3,4 |  |  |
| **16** | 3 | **41** | 1,2,3 | **66** | 2,4 | **91** | 2 |  |  |
| **17** | 2 | **42** | 1,2,3 | **67** | 1 | **92** | 1 |  |  |
| **18** | 4 | **43** | 2,3,4 | **68** | 2 | **93** | 3 |  |  |
| **19** | 1,2,3 | **44** | 2 | **69** | 1,2 | **94** | 1,2 |  |  |
| **20** | 1 | **45** | 4 | **70** | 1 | **95** | 3 |  |  |
| **21** | 1,2,3 | **46** | 2 | **71** | 4 | **96** | 1 |  |  |
| **22** | 1,2 | **47** | 3 | **72** | 2 | **97** | 2 |  |  |
| **23** | 3 | **48** | 3 | **73** | 1,2,3 | **98** | 5 |  |  |
| **24** | 3 | **49** | 3 | **74** | 1 | **99** | 1,3,4 |  |  |
| **25** | 2 | **50** | 2 | **75** | 2 | **100** | 1,2,4 |  |  |

**Критерии оценки зачетного тестирования, применяемые для оценивания обучающихся на промежуточной аттестации**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результат аттестации** | **Критерии оценивания** |
| **Зачтено** | Оценка «ЗАЧТЕНО» выставляется при условии 71-100% правильных ответов |
| **Не Зачтено** | Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» выставляется при условии 70% и меньше правильных ответов. |

.

**Таблица соответствия результатов обучения по дисциплине и оценочных материалов, используемых на промежуточной аттестации.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Проверяемая компетенция | Дескриптор | Контрольно-оценочное средство (номер вопроса/практического задания) |
| 1 | ПК-12 готовность к организации медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, в том числе медицинской эвакуации | Знать - основы организации санитарно-гигиенического обеспечения в период чрезвычайных ситуаций, в том числе при эвакуируемого населения | вопросы №№38,39,51,59,67,72,75,76-97 |
| Уметь осуществлять контроля за санитарным состоянием мест размещения эвакуируемого населения, за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил на объектах питания и водоснабжения, за организацией банно-прачечного обслуживания населения в местах его расселения, за удалением пищевых отходов и их обеззараживанием | вопросы №№106-110 |
| Владеть навыком проведение санитарно-гигиенической и санитарно-просветительной работы среди эвакуированного населения | вопросы №№106-110 |
| 2 | ПК-3готовность к проведению противоэпидемических мероприятий, организации защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки, стихийных бедствиях и иных чрезвычайных ситуациях | Знать Основные противоэпидемические мероприятия, направленные на защиту населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях;  Основные гигиенические нормативы и руководящие документы, определяющие организацию, содержание и порядок проведения санитарно-гигиенических мероприятий в чрезвычайных ситуациях;  Содержание, объем и порядок проведения санитарно-гигиенических мероприятий, возлагаемых на медицинскую службу в военное время и в чрезвычайных ситуациях;  Организацию и методику санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением гигиенических требований к размещению, питанию, водоснабжению, банно-прачечному обслуживанию населения, очистке территории, а также к захоронению умерших;  Опасные и вредные факторы среды обитания и их воздействие на жизнедеятельность человека в чрезвычайных ситуациях; | вопросы №№2-38,40-50,52-58,60-66,67-71,73-74,76-97,99-100 |
| Уметь. Проводить санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия по организации защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки, стихийных бедствиях и иных чрезвычайных ситуациях; | вопросы №№101-105 |
| Владеть Навыками противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий в период чрезвычайных ситуаций | вопросы №№ 101-105 |
| 3 | ПК-7 готовность к участию в оказании медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, в том числе участию в медицинской эвакуации | Знать - основы организации санитарно-гигиенического обеспечения в период чрезвычайных ситуаций, в том числе при эвакуации населения. основные принципы эвакуации населения при чрезвычайных ситуациях | вопросы №№38,39,51,59,67,72,75,76- |
| Уметь осуществлять контроля за санитарным состоянием мест размещения эвакуируемого населения, за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил на объектах питания и водоснабжения, за организацией банно-прачечного обслуживания населения в местах его расселения, за удалением пищевых отходов и их обеззараживанием | вопросы №№106-110 |
| Владеть навыком проведение санитарно-гигиенической и санитарно-просветительной работы среди эвакуированного населения | вопросы №№106-110 |
| 4 | УК-1 готовностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу | Знать Способы, методы, принципы определения проблемной ситуации и возможные пути решения, основы логики, нормы критического подхода, основы методологии научного знания, формы анализа | вопросы №№1,98 |
| Уметь анализировать проблему, разделяя ее на отдельные этапы для последующего анализа с последующим принятием решения, адекватно воспринимать информацию, логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, анализировать социально значимые проблемы; | вопросы №№100-110 |
| Владеть. навыками постановки цели, способностью в устной и письменной речи логически оформить результаты мышления, навыками выработки мотивации к выполнению профессиональной деятельности и решения социально значимых проблем | вопросы №№100-110 |