**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**Модуль № 4. Гигиена питания современного человека.**

**445. [T009496] МОЛОЧНЫЕ ЗАВОДЫ ИМЕЮТ САНИТАРНО-ЗАЩИТНУЮ ЗОНУ НЕ МЕНЕЕ (М)**

А) 100

Б) 200

В) 50

Г) 300

**446. [T009498] В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ ЗАПРЕЩЕНА НАРЕЗКА И ПРОДАЖА ЧАСТЯМИ**

А) тортов

Б) сыров

В) масла сливочного

Г) колбасных изделий

**447. [T009499] ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ БОЛЬШИНСТВА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ (°С)**

А) 2-6

Б) 7-10

В) –2-0

Г) –8—4

**448. [T009500] КОЛИЧЕСТВО ПРИНИМАЕМЫХ В ОРГАНИЗАЦИЮ ТОРГОВЛИ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ**

А) объёму работающего холодильного оборудования

Б) количеству покупателей

В) количеству работников

Г) площадям складских помещений

**449. [T009501] СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ НЕ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ**

А) сертификацию продукции

Б) качественную гигиену производства

В) качественную производственную практику

Г) критические контрольные точки при анализе опасных факторов

**450. [T009503] НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЮТСЯ ОТДЕЛЬНЫЕ ВХОДЫ НА ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ ДЛЯ**

А) представителей специальных служб

Б) работников организаций по вывозу пищевых отходов

В) посетителей

Г) персонала

**451. [T009504] КАМЕРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ**

А) самостоятельный выход во двор

Б) отдельный вход из горячего цеха

В) самостоятельный выход в экспедицию

Г) отдельный вход из складских помещений

**452. [T009506] СРЕДНЯЯ МАССА БЛЮДА НА РАЗДАЧЕ МОЖЕТ ОТКЛОНЯТЬСЯ ОТ НОРМЫ НЕ БОЛЕЕ, ЧЕМ НА (%)**

А) 3

Б) 1

В) 7

Г) 5

**453. [T009507] ПРИ КЕЙТЕРИНГОВОМ ОБСЛУЖИВАНИИ СРОК ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД В ТЕРМОСАХ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ (ЧАС)**

А) 3

Б) 5

В) 2

Г) 4

**454. [T009508] ОБОРУДОВАНИЕ, ТАРА, ИНВЕНТАРЬ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЯИЧНОЙ МАССЫ, ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ СЛЕДУЕТ ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАТЬ И ДЕЗИНФИЦИРОВАТЬ ЛЮБЫМ**

А) разрешенным моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65°С

Б) моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65°С

В) разрешенным моющим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 60°С

Г) моющим и дезинфицирующим средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 60°С

**455. [T009509] С МОМЕНТА ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВСКРЫТЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ УПАКОВОК РАЗРЕШАЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ (ЧАС)**

А) 12

Б) 36

В) 18

Г) 24

**456. [T009510] ЧЕРТЕЖИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЧАСТИ ПРОЕКТА ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНЫ ДАВАТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ОЦЕНИТЬ**

А) последовательность и поточность раздельной обработки продукции до и после тепловой обработки

Б) количество посетителей за 1 час работы объекта

В) количество работников пищевого объекта в смену

Г) размеры отдельных производственных помещений

**457. [T009511] НАИБОЛЬШЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ СРЕДИ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ИМЕЕТ**

А) соя

Б) рапс

В) кукуруза

Г) картофель

**458. [T009512] ПРИ СОСТАВЛЕНИИ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ ДЛЯ ДЕТСКИХ ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВОВ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ ОДНОИМЕННЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ В ТЕЧЕНИЕ**

А) одного и того же дня или последующих 2

Б) 5 дней

В) 1 дня

Г) 7 дней

**459. [T009515] ХИМИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ, ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫЕ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

А) пестициды, стимуляторы роста, пищевые добавки

Б) токсичные элементы, нитрозамины, нитраты

В) нитрозамины, пестициды, нитраты, пищевые добавки

Г) токсичные элементы, стимуляторы роста, нитрозамины

**460. [T009516] ИЗ РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ В ЗЕРНЕ ВЕЩЕСТВ НАИБОЛЬШИЙ ВКЛАД В ОБЩЕПОПУЛЯЦИОННУЮ ЧУЖЕРОДНУЮ НАГРУЗКУ ВНОСЯТ**

А) пестициды, токсичные элементы, микотоксины

Б) нитраты, полихлорированные бифенилы, радионуклиды

В) нитрозамины, афлатоксин М1, бенз(а)пирен

Г) патулин, бенз(а)пирен, нитрозамины

**461. [T009517] ПРИ ВЫРАЩИВАНИИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ШИРОКО ИСПОЛЬЗУЮТСЯ МИНЕРАЛЬНЫЕ УДОБРЕНИЯ И ПЕСТИЦИДЫ, ЧТО ОПРЕДЕЛЯЕТ НЕОБХОДИМОСТЬ РЕГЛАМЕНТИРОВАНИЯ ВО ВСЕЙ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ**

А) нитратов, изомеров ГХЦГ

Б) радионуклидов, полихлорированных бифенилов

В) токсичных элементов, бенз(а)пирена

Г) микотоксинов, нитрозаминов

**462. [T009518] ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ КУЛИНАРНОМ ПЕРЕГРЕВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ**

А) увеличения кислотного и перекисного чисел, разрушения токоферолов и фосфолипидов

Б) уменьшения кислотного и перекисного чисел, изомеризации жирных кислот

В) разрушения фосфолипидов, уменьшения кислотного числа, изомеризации жирных кислот

Г) увеличения кислотного числа, уменьшения перекисного числа, разрушения токоферолов

**463. [T009519] В ПИТАНИИ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ БОЛЬНЫХ**

А) туберкулезом с клиническими проявлениями, маститом

Б) ящуром, с положительной реакцией на туберкулиновую пробу

В) ящуром, бруцеллезом

Г) с положительной реакцией на туберкулиновую пробу, бруцеллезом

**464. [T009520] НАИБОЛЕЕ ЖЁСТКИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ У МОЛОКА**

А) после завершения пастеризации на молокозаводе

Б) при приёмке на молокозавод

В) в обороте

Г) перед отправкой в торговую сеть

**465. [T009521] ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОПРОДУКТОВ ЕЖЕСУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО ОТДАВАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ**

А) нежирным мясу и птице

Б) колбасным изделиям

В) замороженным полуфабрикатам

Г) консервам

**466. [T009522] ЗАБОЛЕВАНИЯ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ У ЧЕЛОВЕКА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ МЯСА ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ**

А) бруцеллез, трихинеллез

Б) мастит, описторхоз

В) дифилоботриоз, описторхоз

Г) описторхоз, эхинококкоз

**467. [T009523] МЯСО, ПОРАЖЁННОЕ ФИННАМИ СВИНОГО ЦЕПНЯ, МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНО В ПИТАНИИ, ЕСЛИ**

А) число финн на площади 40 см2 не более 3, применяется предварительная жёсткая тепловая обработка при 100ºС или замораживание до -18ºС

Б) число финн на площади 40 см2 не более 5, применяется предварительная тепловая обработка при 100 С или замораживание до -10ºС

В) число финн на площади 50 см2 не более 8, применяется предварительная тепловая обработка при 80ºС или замораживание до -10ºС

Г) число финн на площади 40 см2 не более 1, применяется предварительная жёсткая тепловая обработка при 90ºС или замораживание до -8ºС

**468. [T009524] МЯСО ЖИВОТНЫХПРИЗНАЕТСЯ НЕПРИГОДНЫМ ДЛЯ ЦЕЛЕЙ ПИТАНИЯ И ПОДЛЕЖИТ ТЕХНИЧЕСКОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЛИ УНИЧТОЖЕНИЮ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ**

А) одной личинки трихинеллы, более трёх финн свиного цепня на площади 40 см2

Б) одной финны свиного цепня на площади 40 см2, эхинококка

В) двух финн свиного цепня на площади 40 см2, одной личинки описторхиса

Г) одной финны свиного цепня на площади 40 см2, альвеококка

**469. [T009525] РЫБНЫЕ ПРЕСЕРВЫ, В ОТЛИЧИЕ ОТ КОНСЕРВОВ**

А) не подвергаются предварительной стерилизации, как правило содержат консерванты, хранятся при температуре от 0ºС –8ºС

Б) подвергаются предварительной стерилизации, не содержат консерванты, хранятся при температуре +2ºС – +8ºС

В) не подвергаются предварительной стерилизации, не содержат консерванты, хранятся при температуре +2ºС – +8ºС

Г) не подвергаются предварительной стерилизации, не содержат консерванты, хранятся при температуре +4ºС – +10ºС

**470. [T009526] РЫБА МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ВОЗНИКНОВЕНИЯ У ЧЕЛОВЕКА СЛЕДУЮЩИХ ГЕЛЬМИНТОЗОВ**

А) дифиллоботриоза, описторхоза

Б) тениидоза, описторхоза

В) дифиллоботриоза, трихинеллеза

Г) тениидоза, дифиллоботриоза

**471. [T009527] В РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАХ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ**

А) полихлорированные бифенилы, токсичные элементы, радионуклиды

Б) диоксины, патулин, нитриты

В) метафос, 2,4 бензпирен, нитраты

Г) нитраты, нитриты, нитрозамины

**472. [T009529] ПРАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ В ЗОНЕ РАДИАЦИОННОЙ АВАРИИ ПО СНИЖЕНИЮ РАДИОНУКЛИДНОЙ НАГРУЗКИ, ОБУСЛОВЛЕННОЙ ЙОДОМ-131**

А) 1-2 месячный запрет использования местного молока и мяса, проведение йодной профилактики препаратами йодида калия

Б) 6 месячный запрет использования всех местных пищевых продуктов, проведение профилактики небольшими дозами алкоголя

В) 3-4 месячный запрет на использование местный овощей и грибов, проведение йодной профилактики йодированной солью

Г) 4-5 месячный запрет использования местных овощей и фруктов, проведение йодной профилактики йодированной солью

**473. [T009530] МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО РАДИОНУКЛИДОВ НА ЗАГРЯЗНЕННЫХ ТЕРРИТОРИЯХ НАКАПЛИВАЮТ**

А) грибы, рыба, птица

Б) овощи, фрукты, зерновые

В) мясо, молоко, яйца

Г) овощи, молоко, яйца

**474. [T009531] СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ, СПОСОБСТВУЮЩИЙ МАКСИМАЛЬНОЙ ДЕКОНТАМИНАЦИИ ПРОДУКТА**

А) варка

Б) запекание

В) тушение

Г) жарка

**475. [T009532] ИЗ МОЛОКА РАДИОНУКЛИДЫ ПЕРЕХОДЯТ В ПРОДУКЦИЮ ПЕРЕРАБОТКИ В КОЛИЧЕСТВЕ**

А) обратно пропорциональном жирности конечного продукта

Б) обратно пропорциональном содержанию белка в конечном продукте

В) прямо пропорциональном содержанию белка в конечном продукте

Г) прямо пропорциональном жирности конечного продукта

**476. [T009533] ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПОСТРОЕНИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ НА ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ ТЕРРИТОРИИ**

А) увеличение доли белков животного происхождения, ограничение поступления полиненасыщенных жирных кислот, увеличение на 20-50% поступления витаминов-антиоксидантов, пищевых волокон, кальция, железа, селена, йода, калия

Б) увеличение доли моно- и дисахаридов, ограничение поступления мононенасыщенных жирных кислот, увеличение на 20-50% поступления витаминов-антиоксидантов, пищевых волокон, кальция, железа, селена, йода, калия

В) уменьшение доли поступления йода, пищевых волокон, селена, ограничение поступление животных белков, увеличение поступления на 75% мононенасыщенных жирных кислот

Г) уменьшение доли белков животного происхождения, увеличение поступления полиненасыщенных жирных кислот, увеличение на 80-100% поступления витаминов-антиоксидантов, пищевых волокон, кальция, железа, селена, йода, калия

**477. [T009534] ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМ НАЗЫВАЕТСЯ ПИТАНИЕ ЛИЦ**

А) работающих в условиях неблагоприятного (особо вредного) воздействия производственной среды, направленное в первую очередь на профилактику профессиональных заболеваний

Б) находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях

В) проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеваний

Г) находящихся в зоне стихийных бедствий

**478. [T009535] ВИДЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

А) рационы, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты

Б) профилактические завтраки, обеды, ужины

В) блюда, напитки, специализированные продукты

Г) витаминные препараты, горячие обеды, сухие пайки, пектин

**479. [T009536] РАЦИОНЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

А) варианты № 1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5 выдаются, как правило, перед началом смены; должны содержать не менее 50% суточной потребности в нутриентах и энергии

Б) варианты № 1, 2, 3, 4, 5, 6 выдаются в обеденный перерыв; должны содержать не менее 30% суточной потребности в нутриентах и энергии

В) варианты № 1, 1а, 1б, 2а, 3а, 4а, 4б, 5, 6, 7а выдаются в конце рабочей смены и содержат не менее 15% суточной потребности в нутриентах и энергии

Г) варианты №1, 2, 3, 4 выдаются ежедневно и содержат не менее 80% суточной потребности в нутриентах и энергии

**480. [T009537] ВИТАМИННЫЕ ПРЕПАРАТЫ В КАЧЕСТВЕ ОТДЕЛЬНОГО ВИДА ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ВЫДАЮТСЯ ПРИ РАБОТЕ В УСЛОВИЯХ**

А) высоких температур, действия никотинсодержащей пыли

Б) низких температур, шума, вибрации, ионизирующего излучения

В) контакта с анилиновыми красителями

Г) высокой влажности, шума, ионизирующего излучения

**481. [T009538] ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ВОДНО-ЭЛЕКТРОЛИТНОГО БАЛАНСА У РАБОТНИКОВ В УСЛОВИЯХ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР НЕОБХОДИМО**

А) употреблять расчётное количество воды (или минеральной воды, белково-витаминных и травяных напитков) через каждые 25-30 минут работы

Б) употреблять газированные безалкогольные напитки по желанию в течение рабочей смены

В) употреблять расчётное количество воды (или минеральной воды, белково-витаминных и травяных напитков) через каждые 50-60 минут работы и по желанию – кофе, какао, прохладительные напитки

Г) употреблять соки или морсы по желанию в течение рабочей смены

**482. [T009540] НОМЕНКЛАТУРА ПОСТОЯННО ДЕЙСТВУЮЩИХ ДИЕТ В МНОГОПРОФИЛЬНОМ СТАЦИОНАРЕ НА 200 КОЕК УСТАНАВЛИВАЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С**

А) его профилем и утверждается на совете по лечебному питанию

Б) возможностями пищеблока и утверждается заместителем главного врача по лечебной работе

В) его основным профилем и утверждается врачом диетологом

Г) распоряжением специалиста Роспотребнадзора

**483. [T009541] ВО ВСЕХ ЛПУ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ**

А) круглогодичная С-витаминизация готовой пищи из расчёта 80 мг аскорбиновой кислоты на одного взрослого пациента или 100 мг для беременных и 120 мг для кормящих

Б) С-витаминизация готовой пищи в зимне-весенний период из расчёта 100 мг аскорбиновой кислоты на одного взрослого

В) А-витаминизация готовой пищи в летне-осенний период из расчёта 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого и 0,5 мг ретинолового эквивалента для беременных и кормящих женщин

Г) круглогодичная А-витаминизация готовой пищи из расчёта 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого пациента, включая беременных и кормящих

**484. [T009542] СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ В ЛПУ ОСТАВЛЯЮТСЯ ЕЖЕДНЕВНО В КОЛИЧЕСТВЕ**

А) одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток

Б) одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток

В) одной порций первого блюда и одной порции второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение трёх суток

Г) двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток

**485. [T009543] ПАТОГЕННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ, НАЛИЧИЕ КОТОРЫХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В 25 Г ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА**

А) сальмонеллы, листерии

Б) кишечная палочка, протей

В) протей, клостридии

Г) кишечная палочка, золотистый стафилококк

**486. [T009544] ПАТОГЕННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ, СПОСОБНЫЕ К СОХРАНЕНИЮ И РАЗМНОЖЕНИЮ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (4±2°С)**

А) кишечные палочки О157:Н7, листерии, йерсинии

Б) сальмонеллы, клостридии, энтерококки

В) ротавирусы, стафилококки, сальмонеллы

Г) энтеровирусы, клостридии, листерии

**487. [T009545] ПИЩЕВЫМИ ОТРАВЛЕНИЯМИ НАЗЫВАЮТСЯ**

А) острые (реже хронические) заболевания, возникающие в результате употребления пищи, значительно обсемененной условно-патогенными видами микроорганизмов или содержащей токсичные для организма вещества микробной и немикробной природы

Б) острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи с истекшим сроком годности

В) острые заболевания, возникающие в результате употребления недоброкачественной пищи или токсичных для организма непищевых веществ (компонентов) различной природы

Г) хронические заболевания, возникающие в результате длительного употребления пищи, содержащей патогенные микроорганизмы или токсичные вещества микробной и немикробной природы

**488. [T009546] К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ НЕ ОТНОСЯТСЯ ЗАБОЛЕВАНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ В ОРГАНИЗМ**

А) алкоголя

Б) фазина

В) пестицида

Г) соланина

**489. [T009547] ПИЩЕВЫЕ ТОКСИКОЗЫ ВЫЗЫВАЮТ**

А) ereus

Б) протей, энтерококки, листерии

В) стрептококки, сальмонеллы, кишечные палочки

Г) листерии, сальмонеллы, протей

**490. [T009548] КОЛИЧЕСТВО УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ, ВЫЗЫВАЮЩЕЕ КЛИНИЧЕСКИЕ ФОРМЫ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ (КОЕ/Г ПРОДУКТА)**

А) 10×5-10×6

Б) 10-100

В) 10×3-10×4

Г) 10×2-10×3

**491. [T009549] ПОДАВЛЯЮЩЕЕ ЧИСЛО СЛУЧАЕВ БОТУЛИЗМА СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ**

А) консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления

Б) салатов домашнего приготовления

В) колбасных изделий заводского приготовления

Г) фаст-фуда

**492. [T009551] НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РАЗМНОЖЕНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕ**

А) рН < 4,4, водная активность < 0,85

Б) рН > 4,4, водная активность > 0,85

В) рН < 5,4, водная активность > 0,8

Г) рН < 5,4, водная активность < 0,95

**493. [T009552] ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ИНТЕРВАЛ, ПРИ КОТОРОМ КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕ УДВАИВАЕТСЯ КАЖДЫЕ 15-20 МИНУТ (°С)**

А) 15-45

Б) 8-14

В) 0-6

Г) 50-60

**494. [T009554] ПОНИЖЕНИЕ ВОДНОЙ АКТИВНОСТИ В ПИЩЕВОЙ РЕЦЕПТУРЕ ДОСТИГАЕТСЯ**

А) добавлением сахара или поваренной соли

Б) введением консервантов

В) добавлением уксуса

Г) введением глутамата натрия

**495. [T009555] ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ НАКОПЛЕНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ ВО ВТОРЫХ БЛЮДАХ И ГАРНИРАХ, В СООТВЕТСТВИИ С САНИТАРНЫМИ ПРАВИЛАМИ, ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ РЕАЛИЗОВАНЫ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ТЕЧЕНИЕ \_\_\_\_\_ (ЧАС), ИМЕЯ ТЕМПЕРАТУРУ НЕ НИЖЕ \_\_\_\_ (°С)**

А) 2-3; 65

Б) 3-4; 75

В) 0,5-1; 40

Г) 5-8; 45

**496. [T009556] ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО НАКОПЛЕНИЯ (ЗА СЧЁТ ИНТЕНСИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ) БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ**

А) температурного режима и сроков хранения

Б) микробиологических нормативов продовольственного сырья

В) товарного соседства при хранении продуктов

Г) личной гигиены персоналом пищевого объекта

**497. [T009558] ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ДИАГНОЗ «ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ» УСТАНАВЛИВАЮТ ПОСЛЕ**

А) получения данных лабораторных исследований

Б) анализа эпидемиологической обстановки

В) сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта

Г) анализа первичных симптомов заболевания

**498. [T009559] К ЗАДАЧАМ ЛАБОРАТОРНОЙ ДИАГНОСТИКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ НЕ ОТНОСЯТ**

А) выявление подозреваемого продукта

Б) выработка тактики специфического лечения

В) установление идентичности штаммов, выделенных из различных лабораторных материалов

Г) идентификация причинного фактора отравления с целью установления окончательного диагноза

**499. [T009560] ПОД МИКОТОКСИНАМИ ПОНИМАЮТ ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРИРОДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ВТОРИЧНЫМИ МЕТАБОЛИТАМИ**

А) почвенных микроскопических грибов, паразитирующих на различных растениях, и обладающие высокой устойчивостью к основным режимам обработки пищи

Б) почвенных микроскопических грибов и накапливающиеся в готовой пище при нарушенных условиях ее хранения

В) высших ядовитых грибов и накапливающиеся в готовой пище при нарушенных сроках ее хранения

Г) высших ядовитых грибов и обладающие устойчивостью к основным режимам обработки пищи

**500. [T009561] МИКОТОКСИН, НЕ ОБЛАДАЮЩИЙ КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ**

А) дезоксиниваленол

Б) фуманизин

В) патулин

Г) афлатоксин

**501. [T009562] ПИЩЕВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ, СНИЖАЮЩАЯ КОНЦЕНТРАЦИЮ ФУЗАРИОТОКСИНОВ**

А) переработка зерна на муку, крупу, крахмал

Б) экструзионное производство

В) пивное производство

Г) выпечка хлеба

**502. [T009563] ОСНОВНОЕ ТОКСИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ БЛЕДНОЙ ПОГАНКИ**

А) аманитин

Б) мусциол

В) амигдалин

Г) соланин

**503. [T009564] ОДИН ИЗ САМЫХ ОПАСНЫХ МАРИНОТОКСИНОВ, ИМЕЮЩИХ ВИДОВУЮ СПЕЦИФИЧНОСТЬ (РЫБЫ СЕМЕЙСТВА ОКРУГЛЫХ)**

А) тетродотоксин

Б) цигуатоксин

В) сакситоксин

Г) скомбротоксин

**504. [T009565] ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ УЧИТЫВАЕТ ИХ**

А) токсичность, степень кумуляции, стойкость в объектах окружающей среды

Б) механизм действия, стойкость в объектах окружающей среды, цель использования

В) степень кумуляции, химическую структуру, механизм действия

Г) химическую структуру, цель использования, механизм действия

**505. [T009567] ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ ПЕРВЫЕ СИМПТОМЫ ИНТОКСИКАЦИИ ПО ХОЛИНЕРГИЧЕСКОМУ ТИПУ ПОЯВЛЯЮТСЯ ПРИ СНИЖЕНИИ АКТИВНОСТИ**

А) холинэстеразы на 30% и более

Б) холинэстеразы на 10-20%

В) лактатдегидрогеназы на 30% и более

Г) лактатдегидрогеназы на 10-20%

**506. [T009568] НОРМАТИВЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕСТИЦИДОВ**

А) допустимая суточная доза, МДУ в пищевых продуктах, ПДК в почве

Б) максимальная суточная доза, ПДК в пищевых продуктах, МДУ в почве

В) среднесуточная доза, МДУ в почве, ПДК в пищевых продуктах

Г) допустимая суточная доза, ПДК в пищевых продуктах, ПДК в почве

**507. [T009569] ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ФОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ**

А) низкая стойкость ФОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке

Б) высокая стойкость ФОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке

В) высокая стойкость ФОП в окружающей среде, низкая стойкость к высокотемпературной обработке

Г) низкая стойкость ФОП в течение времени и высокая по отношению к высокотемпературной обработке

**508. [T009570] ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ХОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ ИХ ПРИОРИТЕТНОЕ КОНЦЕНТРИРОВАНИЕ В**

А) жирах

Б) растворимых компонентах продовольствия

В) комплексах пищевых волокон

Г) нерастворимых компонентах продовольствия

**509. [T009571] ПРЯМЫМИ МЕТГЕМОГЛОБИНОБРАЗОВАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ**

А) нитриты

Б) нитрозамины

В) нитраты и нитрозамины

Г) нитраты

**510. [T009572] ПОВЫШЕННЫЕ МДУ НИТРАТОВ УСТАНАВЛИВАЮТСЯ ДЛЯ**

А) ранних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях защищенного грунта

Б) поздних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях открытого грунта

В) поздних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях защищенного грунта

Г) ранних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях открытого грунта

**511. [T009573] СУЩЕСТВЕННОМУ СНИЖЕНИЮ КОНЦЕНТРАЦИИ НИТРАТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СПОСОБСТВУЮТ**

А) очистка, вымачивание, тепловая обработка, квашение

Б) сушка, замораживание, соление, копчение

В) вымачивание, варка, соление, сушка

Г) замораживание, квашение, тепловая обработка

**512. [T009574] КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ**

А) копчении мясопродуктов и рыбы, производстве пивного солода

Б) квашении капусты

В) запекании рыбы и овощей

Г) варке мяса и рыбы, выпекании хлебобулочных изделий

**513. [T009575] КАНЦЕРОГЕННЫЙ АКРИЛАМИД ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ**

А) жаренья и выпекания при температуре выше 120°С

Б) варки и кипячения при температуре 100°С

В) холодного дымового копчения

Г) квашения и маринования

**514. [T009576] САНИТАРНО-ЗАЩИТНЫЕ ЗОНЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОЕКТИРУЮТСЯ ИСХОДЯ ИЗ**

А) класса опасности объекта

Б) площади, занимаемой объектом

В) профиля объекта

Г) мощности объекта

**515. [T009577] РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ ПОТОЧНОСТЬ РАЗДЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ**

А) сырой и готовой к употреблению

Б) мяса и птицы

В) различных видов сырых овощей

Г) различных видов рыбы и морепродуктов

**516. [T009578] ГОССАНЭПИДНАДЗОР ЗА ТЕКУЩИМ СОСТОЯНИЕМ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ ФОРМОЙ**

А) оценки соответствия требованиям санитарного законодательства

Б) организации производственного контроля

В) управления процессом производства

Г) контроля производственных процессов

**517. [T009579] ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ МОГУТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ**

А) холодной или горячей воды

Б) центрального отопления

В) систем ионизации воздуха

Г) систем кондиционирования воздуха

**518. [T009580] В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О ПРОХОЖДЕНИИ**

А) предварительного и периодических медицинских осмотров и обследований, результатах аттестации по итогам гигиенического обучения

Б) предварительного медицинского осмотра, сведения о раннее сделанных прививках

В) предварительного медицинского осмотра и результатах аттестации по итогам гигиенического обучения

Г) периодических медицинских осмотров и обследований

**519. [T009581] ОБЪЕКТАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ЯВЛЯЮТСЯ**

А) критические контрольные точки

Б) начальный и конечный этапы производства

В) опасные с позиций травматизма этапы производства

Г) условия хранения продовольственного сырья

**520. [T009582] ПОД КРИТИЧЕСКИМИ КОНТРОЛЬНЫМИ ТОЧКАМИ ПОНИМАЮТ**

А) стадии производства (оборота), на которых возможно осуществление контроля и предотвращение (удаление) опасного фактора

Б) участки производства с повышенным риском травматизма персонала

В) этапы производственного процесса, на которых возможно микробное обсеменение продукции

Г) временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства

**521. [T009585] ТЕМПЕРАТУРА ПЕРВЫХ, ВТОРЫХ И ХОЛОДНЫХ ТРЕТЬИХ БЛЮД НА РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА БЫТЬ СООТВЕТСТВЕННО**

А) не ниже 75˚С, не ниже 65˚С и не выше 14˚С

Б) не более 77˚С, 50˚С и 10˚С

В) не ниже 70˚С, не ниже 60˚С и не выше 18˚С

Г) не выше 65˚С, 55˚С и 20˚С

**522. [T009588] НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК С ЦЕЛЬЮ**

А) маскировки запаха, несвойственного данному виду продукта

Б) изменения кислотности продукта

В) изменения консистенции продукта

Г) изменения цвета продукта

**523. [T009589] НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ В**

**СЛЕДУЮЩИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ**

А) соках фруктовых

Б) кондитерских изделиях

В) прохладительных напитках

Г) колбасных изделиях

**524. [T009590] ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ**

А) продукция детского питания

Б) плодоовощная продукция

В) молочная продукция

Г) мясная продукция

**525. [T009591] ЗАДАЧА ПЕРВОГО ЭТАПА САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПАРТИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ – ЭТО ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ**

А) документального сопровождения партии продукции

Б) органолептических показателей образца продукции

В) микробиологических показателей образца продукции

Г) условий и сроков хранения партии продукции

**526. [T009592] ПРИ ОТСУТСТВИИ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ СОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

А) признается потенциально опасной и изымается из оборота

Б) требует незамедлительной реализации по сниженной стоимости

В) требует немедленного уничтожения или технической утилизации

Г) требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи

**527. [T009593] ПОРЯДОК И СРОК ИСПОЛНЕНИЯ ПРЕДПИСАНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

А) владелец в трёхдневный срок предоставляет в орган государственного надзора документальное подтверждение о судьбе снятой с реализации партии

Б) владелец в двухнедельный срок предоставляет в орган государственного надзора информацию о судьбе снятой с реализации партии

В) специалисты, уполномоченные осуществлять госсанэпиднадзор, в трёхдневный срок обеспечивают утилизацию снятой с реализации партии

Г) владелец в недельный срок предоставляет в орган государственного надзора документальное подтверждение о судьбе снятой с реализации партии

**528. [T009594] ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ВЫРАБАТЫВАЕМАЯ ИЗ ИЛИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ (ГМО) И НАХОДЯЩАЯСЯ В ОБОРОТЕ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ДОЛЖНА**

А) иметь свидетельство о государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 0,9%

Б) подвергаться процедуре обязательного декларирования соответствия и маркироваться при содержании ГМО более 5%

В) маркироваться при содержании ГМО более 15%

Г) иметь свидетельство и государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 1,5%

**529. [T009595] ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ МИГРАЦИИ УСТАНАВЛИВАЮТСЯ ДЛЯ**

А) мономеров и вспомогательных технологических компонентов полимерного материала, контактирующего с пищевыми продуктами

Б) полимеров, контактирующих с пищевыми продуктами

В) токсичных элементов и радионуклидов, содержащихся в почвах сельскохозяйственных угодий

Г) химических соединений, присутствующих в воде, используемой для мытья и приготовления пищевых продуктов

**530. [T009596] РЕГЛАМЕНТ ПРИМЕНЕНИЯ СИНТЕТИЧЕСКИХ И ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, НЕ УЧИТЫВАЕТ**

А) объём контактирующей пищевой продукции

Б) вид контактирующей пищевой продукции

В) температуру контактирующей пищевой продукции

Г) кратность использования контактирующих изделий и материалов

**531. [T009597] ИЗ ЧИСЛА НАНОМАТЕРИАЛОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ МАТЕРИАЛЫ**

А) содержащие функциональные наночастицы размером 1-100 нм

Б) состоящие из наночастиц размерами 1-100 нм

В) содержащие функциональные наночастицы размером менее 1 нм

Г) состоящие из измельченного до наноразмеров (1-100 нм) пищевого сырья и компонентов

**532. [T009598] ФОРМА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ И ТЕХНИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ**

А) государственная регистрация

Б) декларирование соответствия

В) лицензирование

Г) сертификация

**533. [T009599] К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НЕ ОТНОСЯТСЯ**

А) пищевые добавки

Б) продукты для диетического профилактического питания

В) продукты для диетического лечебного питания

Г) продукты для детского питания

**534. [T009600] ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ ОТНОСИТСЯ К**

А) специализированной

Б) диетической

В) профилактической

Г) новой

**535. [T009601] ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПОДЛЕЖИТ**

А) непереработанная пищевая продукция животного происхождения

Б) готовая пищевая продукция животного происхождения

В) готовая пищевая продукция растительного происхождения

Г) непереработанная пищевая продукция растительного происхождения

**536. [T009603] ДЕКЛАРИРОВАНИЮ СООТВЕТСТВИЯ ПОДЛЕЖИТ ВСЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ**

А) непереработанной пищевой продукции животного происхождения

Б) непереработанной пищевой продукции растительного происхождения

В) молочной пищевой продукции

Г) мясной пищевой продукции

**537. [T009604] СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБОСНОВЫВАЮТСЯ И УСТАНАВЛИВАЮТСЯ**

А) изготовителем

Б) Министерством здравоохранения

В) контрольно-надзорными органами

Г) органами по сертификации

**538. [T009605] ЭТАП РЕГУЛЯРНОЙ ОБРАБОТКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, НЕ ПРЕДУСМОТРЕННЫЙ ДЛЯ АНАЛОГИЧНОЙ ОБРАБОТКИ КУХОННОЙ ПОСУДЫ**

А) дезинфекция

Б) ополаскивание

В) обсушивание

Г) мытье

**539. [T009606] НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЯЙЦА**

А) утиные

Б) куриные диетические

В) перепелиные

Г) куриные столовые

**540. [T009607] НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ (°С)**

А) 65

Б) 70

В) 60

Г) 55

**541. [T009608] НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ИМЕЕТ СПЕЦИАЛЬНУЮ МАРКИРОВКУ В ЦЕЛЯХ**

А) предупреждения пищевых отравлений

Б) предупреждения перемешивания разнородной продукции

В) удобства его использования персоналом

Г) количественного учёта используемого инвентаря

**542. [T009609] НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ**

А) продукцию домашнего приготовления

Б) непотрошеную дичь

В) консервы в стеклянных банках

Г) продукцию с истекающими сроками годности

**543. [T009611] НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГОТОВНОСТЬ КОТЛЕТНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДОСТИГАЕТСЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА НЕ НИЖЕ \_\_\_\_\_ (°С) В ТЕЧЕНИЕ \_\_\_\_\_ (МИН)**

А) 90; 5

Б) 90; 2

В) 80; 5

Г) 80; 2

**544. [T009612] НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОПУСКАЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЯИЧНИЦЫ-ГЛАЗУНЬИ ТОЛЬКО ИЗ ЯИЦ**

А) куриных диетических

Б) перепелиных

В) гусиных

Г) куриных столовых

**545. [T009613] НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОМЫВКА ОТВАРНЫХ ГАРНИРОВ ИЗ МАКАРОН, РИСА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ТОЛЬКО**

А) горячей кипячёной водой

Б) бутилированной водой комнатной температуры

В) кипячёной водой комнатной температуры

Г) холодной водопроводной водой

**546. [T009614] НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ**

А) макарон по-флотски

Б) блинчиков с мясной начинкой

В) мясного студня

Г) рыбного заливного

**547. [T009615] ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА МАНГАЛАХ, РЕШЁТКАХ В МЕСТАХ ОТДЫХА И НА УЛИЦЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ПРИ УСЛОВИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ИЗГОТОВЛЕННЫХ**

А) в стационарных организациях общественного питания

Б) на пищевых производствах

В) на месте реализации

Г) в передвижном пищеблоке

**548. [T009616] В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСТАВЛЯТЬ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ**

А) картофельное пюре

Б) свежие фрукты и овощи

В) компоты

Г) горячие первые блюда

**549. [T009617] ЯЙЦА, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОБРАБАТЫВАЮТСЯ В ВАННЕ**

А) 4-секционной

Б) 5-секционной

В) 2-секционной

Г) 3-секционной

**550. [T009618] ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ВЛАГИ НЕ БОЛЕЕ (%)**

А) 20

Б) 40

В) 10

Г) 30

**551. [T009620] ФАЛЬСИФИЦИРУЮЩЕЕ ВЕЩЕСТВО, ПОВЫШАЮЩЕЕ УРОВЕНЬ АЗОТА В МОЛОКЕ**

А) меламин

Б) перекись водорода

В) акриламид

Г) сода

**552. [T009621] НА ХЛЕБОЗАВОД ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ НЕ ПРИНИМАЕТСЯ ОБРАТНО ХЛЕБ**

А) с плесенью

Б) черствый

В) с механическими повреждениями

Г) с истекшим сроком реализации

**553. [T009623] НАИБОЛЬШУЮ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ ОПАСНОСТЬ ИМЕЕТ КРЕМ С СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА В ВОДНОЙ ФАЗЕ (%)**

А) ниже 60

Б) выше 60

В) ниже 70

Г) выше 70

**554. [T009624] ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА НЕ МЕНЕЕ (%)**

А) 80

Б) 70

В) 90

Г) 60

**555. [T009625] ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ЯИЧНОЙ МАССЫ ВСЕ ЯЙЦА, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОВОСКОПИРОВАННЫЕ И ПЕРЕЛОЖЕННЫЕ В РЕШЁТЧАТЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ КОРОБКИ ИЛИ ВЕДРА, ОБРАБАТЫВАЮТСЯ В ВАННЕ**

А) 4-секционной

Б) 5-секционной

В) 3-секционной

Г) 2-секционной

**556. [T009627] ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ КРЕМОВОЙ ПРОДУКЦИИ СОДЕРЖИТСЯ В**

А) программе производственного контроля

Б) технических условиях на продукцию

В) ГОСТе на продукцию

Г) указаниях Роспотребнадзора

**557. [T009628] СТЕНЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ХЛЕБОЗАВОДА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБЛИЦОВАНЫ ГЛАЗУРОВАННОЙ ПЛИТКОЙ ИЛИ ДРУГИМИ МАТЕРИАЛАМИ, ДАЮЩИМИ ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОВОДИТЬ ВЛАЖНУЮ УБОРКУ, НА ВЫСОТУ НЕ МЕНЕЕ (М)**

А) 1,75

Б) 1,85

В) 1,65

Г) 1,55

**558. [T009629] ПЕРЕД ВХОДОМ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ХЛЕБОЗАВОДА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРЕДУСМОТРЕНЫ**

А) коврики, смоченные дезинфицирующим раствором

Б) механизмы для чистки обуви

В) шкафчики для переобувания

Г) тамбуры

**559. [T009630] ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ И ЦЕХИ ХЛЕБОЗАВОДА ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ**

А) в подвальных и полуподвальных помещениях

Б) на первых этажах

В) в пристроенных помещениях

Г) на последних этажах

**560. [T009631] ПРИ ВАРКЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ БАТОНА ДОЛЖНА ДОСТИГАТЬ (°С)**

А) 70-72

Б) 72-74

В) 74-76

Г) 68-70

**561. [T009632] ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО ВКЛЮЧАЕТ**

А) обжарку, варку, охлаждение

Б) варку, охлаждение, обжарку

В) варку, обжарку, охлаждение

Г) охлаждение, обжарку, варку

**562. [T009633] ФОСФАТЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ВВОДЯТСЯ НА НАЧАЛЬНОЙ СТАДИИ**

А) куттерования в количестве не более 0,4% для увеличения водосвязывающей способности фарша

Б) посола в количестве не более 0,4% для увеличения водосвязывающей способности фарша

В) куттерования в количестве не более 1% для увеличения водосвязывающей способности фарша

Г) посола в количестве не более 1% для увеличения водосвязывающей способности фарша

**563. [T009634] НИТРИТ НАТРИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ВВОДИТСЯ НА ЭТАПЕ**

А) посола в концентрации не выше 2,5% для фиксации цвета и консервации

Б) жиловки в концентрации не выше 5% для фиксации вкуса и консервации

В) формирования батонов в концентрации не выше 5% для фиксации вкуса и консервации

Г) куттерования в концентрации не выше 2,5% для фиксации цвета и консервации

**564. [T009635] СОДЕРЖАНИЕ НИТРИТА НАТРИЯ В ГОТОВОМ КОЛБАСНОМ ИЗДЕЛИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ (МГ/КГ)**

А) 30

Б) 40

В) 50

Г) 60

**565. [T009636] ТЕМПЕРАТУРА ГОМОГЕННОЙ МАССЫ КОЛБАСНОГО ФАРША ПОСЛЕ ОКОНЧАТЕЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ (°С)**

А) 18

Б) 20

В) 16

Г) 14

**566. [T009637] ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША КОЛБАС ВКЛЮЧАЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ЭТАПЫ**

А) измельчение на волчке, посол, созревание, куттерование

Б) посол, созревание, куттерование, измельчение на волчке

В) посол, созревание, измельчение на волчке, куттерование

Г) куттерование, измельчение на волчке, посол, созревание

**567. [T009638] ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАС ВКЛЮЧАЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЕ ЭТАПЫ**

А) разделку, обвалку, жиловку

Б) обвалку, жиловку, разделку

В) жиловку, разделку обвалку

Г) разделку, жиловку, обвалку

**568. [T009639] СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (°С)**

А) 2-6

Б) 0-2

В) 6-10

Г) 4-8

**569. [T009640] МАКСИМАЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА ДО РАЗЛИВА СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ (ЧАС)**

А) 6

Б) 10

В) 4

Г) 8

**570. [T009643] ПАСТЕРИЗАЦИЯ МОЛОКА ПРОИЗВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ**

А) уничтожения значительного количества вегетативной микрофлоры

Б) уничтожения значительного количества споровых и вегетативных форм

В) изменения внешнего вида и цвета

Г) улучшения вкусовых качеств

**571. [T009644] ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЭТАПОВ ДО ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ МОЛОКА НА ЗАВОДЕ**

А) фильтрация, нормализация, гомогенизация

Б) охлаждение, сепарирование, нормализация, фильтрация, гомогенизация

В) сепарирование, нормализация, гомогенизация, фильтрация, охлаждение

Г) нормализация, фильтрация, гомогенизация, охлаждение, сепарирование

**572. [T009645] ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА ПО БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ НА СТАДИИ ПРИЁМА ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРОБА**

А) редуктазная

Б) фосфатазная

В) пероксидазная

Г) дегидрогеназная

**573. [T009647] ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ МОЛОКА НА МОЛОКОЗАВОД ЕГО ТЕМПЕРАТУРА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ (°С)**

А) 6

Б) 10

В) 8

Г) 12

**574. [T009648] ОБОРУДОВАНИЕ МОЛОЧНОГО ЗАВОДА НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ВТОРИЧНОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ ПРИ ПРОСТОЕ МЕНЕ (ЧАС)**

А) 4

Б) 6

В) 8

Г) 10

**575. [T009649] РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ МОЛОЧНОГО ЗАВОДА ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ**

А) поточность технологических процессов

Б) выполнение мероприятий по охране труда

В) соблюдение безопасности производства для прилежащей жилой территории

Г) удобство работы персонала

**576. [T009650] КАТАБОЛИЗМ ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ ПОВЫШАЕТ ВЕЛИЧИНУ ОСНОВНОГО ОБМЕНА НА (%)**

А) 4-14

Б) 1-10

В) 15-30

Г) 1-5

**577. [T009651] ХИМИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ЖИВОТНОГО ЖИРА ПО СОСТАВУ**

А) жирных кислот

Б) витаминов

В) минералов

Г) аминокислот

**578. [T009652] МАКСИМАЛЬНЫЙ ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ ИНДЕКС ИМЕЕТ КАРТОФЕЛЬ**

А) запеченный

Б) в виде пюре

В) жареный

Г) отварной

**579. [T009653] НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО СИТОСТЕРИНА СОДЕРЖИТСЯ В МАСЛЕ**

А) кукурузном

Б) оливковом

В) соевом

Г) подсолнечном

**580. [T009655] ДЛЯ ОЦЕНКИ ДИСБАЛАНСА УГЛЕВОДОВ У ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ УРОВЕНЬ**

А) гликозилированного гемоглобина А1с

Б) глюкозы сыворотки крови

В) инсулина в крови

Г) лептина в моче

**581. [T009656] УНИВЕРСАЛЬНЫЙ БИОМАРКЕР ЭФФЕКТИВНОСТИ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ**

А) малоновый диальдегид

Б) восстановленный глутатион

В) цитохром Р-450

Г) гликозилированный гемоглобин А1с

**582. [T009657] КОФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ СИСТЕМЫ ЯВЛЯЕТСЯ**

А) рибофлавин

Б) пиридоксин

В) кобаламин

Г) тиамин

**583. [T009658] КЛЮЧЕВЫМ КЛЕТОЧНЫМ ЗАЩИТНО-АДАПТАЦИОННЫМ СУБСТРАТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ И БИОТРАНСФОРМАЦИИ КСЕНОБИОТИКОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

А) восстановленный глутатион

Б) окисленный глутатион

В) глюкуроновая кислота

Г) аскорбиновая кислота

**584. [T009659] РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИНТЕРВАЛЫ МЕЖДУ ПРИЁМАМИ ПИЩИ У ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА (ЧАС)**

А) 3-4

Б) 2-3

В) 4-5

Г) 1-2

**585. [T009668] ДОЛЯ ПРОСТЫХ УГЛЕВОДОВ В ЭНЕРГОЦЕННОСТИ РАЦИОНА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ \_\_\_\_\_\_\_ %**

А) 10

Б) 20

В) 30

Г) 40

**586. [T009669] ДОЛЯ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ЭНЕРГОЦЕННОСТИ РАЦИОНА ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ (%)**

А) 3-10

Б) 11-15

В) 15-20

Г) 20-25

**587. [T009670] ДОЛЯ НЖК В ЭНЕРГОЦЕННОСТИ РАЦИОНА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ (%)**

А) 10

Б) 20

В) 30

Г) 40

**588. [T009671] КОЛИЧЕСТВО ХОЛЕСТЕРИНА В РАЦИОНЕ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ (МГ)**

А) 300

Б) 200

В) 100

Г) 400

**589. [T009672] ДОЛЯ ЖИВОТНОГО ЖИРА ОТ ОБЩЕГО НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ**

А) 2/3

Б) 3/4

В) 1/2

Г) 1/4

**590. [T009673] ДОЛЯ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ В ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ ОТ ОБЩЕГО БЕЛКА (%)**

А) 50

Б) 30

В) 70

Г) 10

**591. [T009676] БИОДОСТУПНОСТЬ ХРОМА СУЩЕСТВЕННО СНИЖАЕТСЯ ПРИ**

**ИЗБЫТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ**

А) железа

Б) кальция

В) фосфора

Г) марганца

**592. [T009679] СЕЛЕНСОДЕРЖАЩИМ ФЕРМЕНТОМ – БИОМАРКЕРОМ СЕЛЕНОДЕФИЦИТА В ОРГАНИЗМЕ ЯВЛЯЕТСЯ**

А) глутатионпероксидаза

Б) супероксиддисмутаза

В) каталаза

Г) глутатионредуктаза

**593. [T009680] КЛИНИЧЕСКОЙ ФОРМОЙ СЕЛЕНДЕФИЦИТНОГО СОСТОЯНИЯ НАЗЫВАЕТСЯ БОЛЕЗНЬ**

А) Кешана

Б) Хашимото

В) Лейнера

Г) Прасада

**594. [T009681] СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В МАРГАНЦЕ ВОСПОЛНЯЕТСЯ ОДНОЙ ПОРЦИЕЙ**

А) овсяной каши

Б) рыбы

В) мяса

Г) овощного салата

**595. [T009683] ЙОДИРОВАННАЯ СОЛЬ ИМЕЕТ СРОК ХРАНЕНИЯ**

А) 6-12 месяцев

Б) 1-2 месяца

В) 3-5 месяцев

Г) неограниченный

**596. [T009684] ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЙОДИРОВАННОЙ СОЛИ ПРОТИВОПОКАЗАНО ЛЮДЯМ, СТРАДАЮЩИМ СИНДРОМОМ (БОЛЕЗНЬЮ)**

А) Хашимото

Б) Корсакова-Вернике

В) Лейнера

Г) Прасада

**597. [T009685] ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЙОДЕ СОСТАВЛЯЕТ (МКГ)**

А) 150

Б) 200

В) 100

Г) 50

**598. [T009688] ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ НЕДОСТАТКЕ ЦИНКА В РАЦИОНЕ У ДЕТЕЙ РАЗВИВАЕТСЯ СИНДРОМ**

А) Прасада

Б) Корсакова-Вернике

В) Лейнера

Г) Вильсона-Коновалова

**599. [T009694] ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ КАЛИЯ И НАТРИЯ В РАЦИОНЕ СОСТАВЛЯЕТ**

А) 1:1

Б) 0,5:1

В) 2:1

Г) 1:2

**600. [T009695] ЕЖЕДНЕВНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ НАТРИЯ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ (МКГ)**

А) 2400

Б) 2000

В) 3000

Г) 1300

**601. [T009696] ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛИИ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (МКГ)**

А) 2500

Б) 1000

В) 2000

Г) 1500

**602. [T009697] ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЙ: ФОСФОР В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ**

А) 1:1-1,5

Б) 1:0,5-1

В) 1:2-2,5

Г) 1:3-3,5

**603. [T009698] ПОТРЕБНОСТЬ В ФОСФОРЕ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (МГ)**

А) 80

Б) 1400

В) 1000

Г) 1200

**604. [T009699] КАЛЬЦИЙ ИЗ СМЕШАННОГО РАЦИОНА УСВАИВАЕТСЯ НА (%)**

А) 40

Б) 20

В) 10

Г) 30

**605. [T009700] ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛЬЦИИ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (МГ)**

А) 1000

Б) 800

В) 1200

Г) 1400

**606. [T009702] ВИТАМИНОПОДОБНОЕ СОЕДИНЕНИЕ, ОБЛАДАЮЩЕЕ СВОЙСТВАМИ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН**

А) инозит

Б) оротовая кислота

В) парааминобензойная кислота

Г) липоевая кислота

**607. [T009703] ВИТАМИНОПОДОБНОЕ СОЕДИНЕНИЕ – ПРЕБИОТИК**

А) парааминобензойная кислота

Б) липоевая кислота

В) пангамовая кислота

Г) оротовая кислота

**608. [T009708] СООТНОШЕНИЕ В РАЦИОНЕ ВИТАМИНА «Е» К ПНЖК**

**ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЬШЕ**

А) 0,5

Б) 0,1

В) 1

Г) 2

**609. [T009709] ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛЬЦИФЕРОЛЕ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (МКГ)**

А) 10

Б) 5

В) 20

Г) 25

**610. [T009710] ИЗБЫТОЧНОЕ (БОЛЕЕ ТРЁХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ) ПОСТУПЛЕНИЕ РЕТИНОЛА В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К**

А) тератогенному эффекту

Б) аллергическим реакциям

В) мутагенному эффекту

Г) канцерогенному эффекту

**611. [T009711] ПОТРЕБНОСТЬ В БЕТА-КАРОТИНЕ СОСТАВЛЯЕТ (МГ)**

А) 5

Б) 3

В) 10

Г) 1

**612. [T009712] НАИБОЛЕЕ ВЫСОКОЙ ВИТАМИННОЙ АКТИВНОСТЬЮ ОБЛАДАЕТ**

А) бета-каротин

Б) лютеин

В) альфа-каротин

Г) ликопин

**613. [T009713] ОПТИМАЛЬНАЯ ДОЛЯ РЕТИНОЛА В СТРУКТУРЕ РЕТИНОЛОВОГО ЭКВИВАЛЕНТА (%)**

А) 40

Б) 30

В) 50

Г) 20

**614. [T009714] ВИТАМИННАЯ АКТИВНОСТЬ БЕТА-КАРОТИНА МЕНЬШЕ АНАЛОГИЧНОГО ПОКАЗАТЕЛЯ РЕТИНОЛА В (РАЗА/РАЗ)**

А) 6

Б) 3

В) 12

Г) 24

**615. [T009715] ПРИ ГЛУБОКОМ ДЕФИЦИТЕ БИОТИНА У ГРУДНЫХ ДЕТЕЙ ВОЗНИКАЕТ СИНДРОМ**

А) Лейнера

Б) Кешана

В) Вильсона-Коновалова

Г) Корсакова-Вернике

**616. [T009717] ПРИЧИНА ВОЗМОЖНОГО ДЕФИЦИТА ПАНТОТЕНОВОЙ КИСЛОТЫ**

А) существенное общее недоедание

Б) дефицит аскорбиновой кислоты

В) заболевания желудка и кишечника

Г) избыток жира в рационе

**[T009721] ПРИ ГЛУБОКОМ ДЕФИЦИТЕ РИБОФЛАВИНА МОЖЕТ РЕГИСТРИРОВАТЬСЯ АНЕМИЯ**

А) нормохромная нормоцитарная

Б) гипохромная нормоцитарная

В) гиперхромная макроцитарная

Г) нормохромная микроцитарная

**618. [T009722] СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В БИОФЛАВОНОИДАХ СОСТАВЛЯЕТ (МГ)**

А) 250

Б) 150

В) 200

Г) 100

**619. [T009723] БОЛЬШЕ ВСЕГО ВИТАМИНА «С» СОДЕРЖИТСЯ В**

А) цветной капусте

Б) яблоке

В) апельсине

Г) томате

**620. [T009725] КРОВОТОЧИВОСТЬ ДЕСЕН ПРИ ЧИСТКЕ ЗУБОВ ВОЗНИКАЕТ В РЕЗУЛЬТАТЕ ДЕФИЦИТА В РАЦИОНЕ ВИТАМИНОВ**

А) С и биофлавоноидов

Б) РР и Е

В) С и Е

Г) А и биофлавоноидов

**621. [T009726] ЕЖЕДНЕВНОЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНА «С», ДОСТАТОЧНОЕ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЦИНГИ, СОСТАВЛЯЕТ (МГ)**

А) 10

Б) 15

В) 5

Г) 25

**622. [T009727] НОРМА ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОТРЕБНОСТИ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ СОСТАВЛЯЕТ (МГ)**

А) 90

Б) 70

В) 60

Г) 80

**623. [T009728] ВИТАМИН «С» ПОВЫШАЕТ БИОДОСТУПНОСТЬ**

А) неорганического железа

Б) гемового железа

В) селена в орехах

Г) цинка в морепродуктах

**624. [T009729] ВОЗМОЖНЫЙ МЕХАНИЗМ ГИПОХОЛЕСТЕРИНЕМИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ – УЧАСТИЕ В СИНТЕЗЕ**

А) желчных кислот

Б) норадреналина

В) серотонина

Г) коллагена

**625. [T009730] ОПТИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ УГЛЕВОДОВ В ПИТАНИИ ИЗ РАСЧЁТА НА КАЖДУЮ 1000 ККАЛ СОСТАВЛЯЕТ (Г)**

А) 150

Б) 100

В) 200

Г) 50

**626. [T009731] ГЛИКОГЕН ПОСТУПАЕТ В ОРГАНИЗМ С**

А) мясом, рыбой

Б) молоком, яйцами

В) овощами, фруктами

Г) зерновыми, бобовыми

**627. [T009732] В ОБЩЕМ ОБЪЁМЕ ПОСТУПАЮЩИХ УГЛЕВОДОВ В РАЗВИТЫХ СТРАНАХ ДОЛЯ МОНО-ДИСАХАРИДОВ СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_\_ (%) И БОЛЕЕ**

А) 50

Б) 30

В) 40

Г) 20

**628. [T009734] ПРОСТОЙ УГЛЕВОД, БОЛЕЕ СЛАДКИЙ, ЧЕМ САХАРОЗА**

А) фруктоза

Б) глюкоза

В) мальтоза

Г) лактоза

**629. [T009735] ОПТИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ЖИРА В РАЦИОНЕ ИЗ РАСЧЁТА НА КАЖДУЮ 1000 ККАЛ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ (Г)**

А) 35

Б) 45

В) 25

Г) 55

**630. [T009736] У ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ЖИРЫ УСВАИВАЮТСЯ НА (%)**

А) 95

Б) 75

В) 85

Г) 65

**631. [T009738] МЕДЛЕННЕЕ ДРУГИХ ПЕРЕВАРИВАЮТСЯ БЕЛКИ**

А) бобовых и грибов

Б) рыбные и мясные

В) зерновые

Г) молочные

**632. [T009739] ЖИВОТНОГО БЕЛКА В СМЕШАННОМ РАЦИОНЕ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ (%)**

А) 50

Б) 30

В) 40

Г) 60

**633. [T009740] ОПТИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ПОСТУПЛЕНИЯ СМЕШАННОГО БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_\_ (Г) НА 1000 ККАЛ**

А) 30

Б) 10

В) 40

Г) 20

**634. [T009741] УТИЛИЗАЦИЯ ПИЩЕВОГО БЕЛКА ИЗ СМЕШАННОГО РАЦИОНА НЕ ПРЕВЫШАЕТ (%)**

А) 75

Б) 50

В) 65

Г) 70

**635. [T009742] МИНИМАЛЬНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ КОЛИЧЕСТВО (НАДЕЖНЫЙ УРОВЕНЬ ПОСТУПЛЕНИЯ) БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_\_ (Г) НА 1 КГ МАССЫ ТЕЛА**

А) 0,6

Б) 0,4

В) 1

Г) 0,8

**636. [T009744] ПЛАНИРУЕМОЕ СНИЖЕНИЕ РАСПРОСТРАНЕНИЯ САХАРНОГО ДИАБЕТА СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ В ОБЛАСТИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ (%)**

А) 7

Б) 5

В) 10

Г) 20

**637. [T009745] ПЛАНИРУЕМОЕ УВЕЛИЧЕНИЕ ДОЛИ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ОТ ИХ ОБЩЕГО ОБЪЁМА В РЕЗУЛЬТАТЕ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОЛИТИКИ В ОБЛАСТИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДО (%)**

А) 40-50

Б) 50-60

В) 30-40

Г) 60-70

**638. [T009746] В РЕЗУЛЬТАТЕ РЕАКЦИИ МАЙЯРА СНИЖАЕТСЯ КОЛИЧЕСТВО ДОСТУПНОГО**

А) лизина

Б) треонина

В) метионина

Г) лейцина

**639. [T009747] РЕАКЦИЯ МАЙЯРА ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СВОБОДНЫХ NH2-ГРУПП**

А) лизина с карбонильными группами углеводов

Б) лейцина с карбоксильными группами углеводов

В) треонина с гидроксильными группами углеводов

Г) лизина с карбоксильными группами углеводов

**640. [T009748] КАТАБОЛИЗМ ПИЩЕВЫХ УГЛЕВОДОВ ПОВЫШАЕТ ВЕЛИЧИНУ ОСНОВНОГО ОБМЕНА НА (%)**

А) 4-7

Б) 15-30

В) 1-10

Г) 25-33

**641. [T009749] КАТАБОЛИЗМ ПИЩЕВЫХ БЕЛКОВ ПОВЫШАЕТ ВЕЛИЧИНУ ОСНОВНОГО ОБМЕНА НА (%)**

А) 30-40

Б) 20-30

В) 10-20

Г) 5-10

**642. [T009751] ДОЛЯ ОБЩЕГО БЕЛКА В СОСТАВЕ СМЕШАННОГО СБАЛАНСИРОВАННОГО РАЦИОНА ЗА СЧЁТ ЗЕРНОВЫХ СОСТАВЛЯЕТ (%)**

А) 40

Б) 50

В) 10

Г) 20

**643. [T009752] КОЛИЧЕСТВО НАИМЕНОВАНИЙ ПИЩЕВЫХ КОМПОНЕНТОВ ЕЖЕДНЕВНОГО ОПТИМАЛЬНОГО АССОРТИМЕНТА РАСТИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ**

А) 10-15

Б) 15-20

В) более 20

Г) 5-10

**644. [T009753] ЭТИОЛОГИЧЕСКАЯ ПРИЧИНА БОЛЕЗНИ КРЕЙТЦВЕЛЬДТА – ЯКОБА**

А) прионы

Б) описторхисы

В) вирус ящура

Г) вирус гриппа

**645. [T009754] ПРИМЕР ПРОДУКТА, ОБОГАЩЕННОГО ЗА СЧЁТ ГЕНЕТИЧЕСКОЙ МОДИФИКАЦИИ**

А) рис с повышенным содержанием железа и бета-каротина

Б) картофель с повышенным содержанием фтора и соланина

В) рис с повышенным содержанием железа и витамина С

Г) картофель с повышенным содержанием кальция и витамина D

**646. [T009755] ПОДСЛАСТИТЕЛЕМ, ТЕРЯЮЩИМ СЛАДКИЙ ВКУС ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ, ЯВЛЯЕТСЯ**

А) аспартам

Б) стевиозид

В) сахарин

Г) цикламаты

**647. [T009756] НАИБОЛЕЕ СЛАДКИЙ ПО ОТНОШЕНИЮ К САХАРУ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ**

А) тауматин

Б) стевиозид

В) цикламаты

Г) сахарин

**648. [T009757] ПОДСЛАСТИТЕЛЕМ, ВЫЗЫВАЮЩИМ РАК МОЧЕВОГО ПУЗЫРЯ У ЛАБОРАТОРНЫХ ЖИВОТНЫХ ПРИ АГРАВИРОВАННОМ ПОСТУПЛЕНИИ, ЯВЛЯЕТСЯ**

А) сахарин

Б) тауматин

В) стевиозид

Г) цикламаты

**649. [T009758] ПОДСЛАСТИТЕЛЬ, УПОТРЕБЛЕНИЕ КОТОРОГО ПРОТИВОПОКАЗАНО ПРИ ФЕНИЛКЕТОНУРИИ**

А) аспартам

Б) стевиозид

В) тауматин

Г) сахарин

**650. [T009759] ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРЕДЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ОБРАБОТКА ПОСУДЫ С ТЕФЛОНОВЫМ (АНТИПРИГАРНЫМ) ПОКРЫТИЕМ**

А) трёхкратное кипячение по 5 мин со сменой воды

Б) двукратное кипячение по 5 мин со сменой воды

В) трёхкратное кипячение по 1 мин со сменой воды

Г) двукратное кипячение по 25 мин со сменой воды

**651. [T009760] ОСНОВНОЙ НАНОКОМПОНЕНТ ГАЗОБАРЬЕРНЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

А) наноглины

Б) диоксид титана

В) металлическое серебро

Г) оксид цинка

**652. [T009761] ОСНОВНОЙ НАНОКОМПОНЕНТ ФОТОБАРЬЕРНЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

А) диоксид титана

Б) оксид цинка

В) наноглины

Г) металлическое серебро

**653. [T009762] ЭФФЕКТ ВОЛЬФА-ЧАЙКОВА РАЗВИВАЕТСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ**

А) морских водорослей

Б) морской рыбы

В) речной рыбы

Г) соевых продуктов

**654. [T009763] МОЛОКО НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ ЧЕЛОВЕКУ**

А) стафилококкового мастита

Б) бруцеллеза

В) ящура

Г) туберкулёза

**655. [T009764] СГУЩЕННОЕ МОЛОКО ПРОИЗВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ**

А) восстановления в питьевое молоко

Б) использования в качестве компонента пирожных

В) использования в питании непосредственно

Г) добавления в чай, кофе

**656. [T009765] ОГРАНИЧЕНИЕ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН СЫРОВ В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ СВЯЗАНО С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ**

А) жира

Б) углеводов

В) пищевых добавок

Г) белка

**657. [T009767] В СЫРАХ СОДЕРЖАТСЯ РАВНЫЕ КОЛИЧЕСТВА**

А) кальция и натрия

Б) калия и натрия

В) кальция и магния

Г) кальция и калия

**658. [T009768] К ПРОБИОТИЧЕСКИМ МИКРООРГАНИЗМАМ НЕ ОТНОСЯТСЯ**

А) аспергиллы

Б) дрожжи

В) ацидофильные палочки

Г) бифидобактерии

**659. [T009769] К КИСЛОМОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ НЕ ОТНОСИТСЯ**

А) молоко

Б) сметана

В) йогурт

Г) ряженка

**660. [T009770] НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ НЕ ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬ**

А) сахарозы

Б) лактозы

В) нормализованного молока

Г) восстановленного молока

**661. [T009771] В МОЛОКЕ НЕ СОДЕРЖАТСЯ**

А) индолы

Б) гормоны

В) ферменты

Г) пигменты

**662. [T009772] КАЛЬЦИЙ ИЗ МОЛОКА УСВАИВАЕТСЯ НА (%)**

А) 98

Б) 68

В) 88

Г) 58

**663. [T009773] ОСОБЕННОСТЬ МОЛОЧНОГО ЖИРА**

А) частично эмульгированное состяние

Б) наличие омега-3 жирных кислот

В) отсутствие холестерина

Г) отсутствие короткоцепочечных жирных кислот

**664. [T009774] ОСНОВНЫМ БЕЛКОМ МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ**

А) казеин

Б) оведин

В) альбумин

Г) глобулин

**665. [T009776] НАТУРАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ СОДЕРЖАТ УГЛЕВОДОВ НЕ БОЛЕЕ ЧЕМ \_\_\_\_\_ (Г) В 100 Г**

А) 6

Б) 3

В) 12

Г) 8

**666. [T009777] МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ**

А) калия

Б) витамина А

В) витамин В2

Г) кальция

**667. [T009778] ГЕЛЬМИНТОЗ ЧЕЛОВЕКА, СВЯЗАННЫЙ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАРАЖЕННОГО МЯСА**

А) трихинеллез

Б) дифиллоботриоз

В) эхинококкоз

Г) описторхоз

**668. [T009780] С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОЗИЦИИ КОЛБАСЫ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ В НЕДЕЛЬНЫЙ РАЦИОН ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА НЕ ЧАЩЕ (РАЗА/РАЗ)**

А) 2-3

Б) 4-5

В) 5

Г) 1

**669. [T009781] С ДИЕТОЛОГИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ В КАЧЕСТВЕ**

А) закуски

Б) компонента салата

В) второго блюда

Г) компонента первого блюда

**670. [T009782] СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЙ : ФОСФОР В МЯСЕ**

А) неоптимально и составляет 0,05

Б) оптимально и составляет 10

В) оптимально и составляет 1

Г) неоптимально и составляет 1

**671. [T009783] МЯСО СОДЕРЖИТ БИОДОСТУПНЫЙ МИНЕРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ**

А) железо

Б) марганец

В) кальций

Г) магний

**672. [T009784] БЕЛОК РЫБЫ**

А) полноценен

Б) имеет дефицит метионина

В) имеет дефицит триптофана

Г) имеет дефицит лизина

**673. [T009785] РЫБУ ОБЫЧНО РЕКОМЕНДУЮТ ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН**

А) 2 раза в неделю

Б) 1 раз в неделю

В) через день

Г) ежедневно

**674. [T009786] В МОРЕПРОДУКТАХ В ОТЛИЧИЕ ОТ ДРУГИХ ПРОДУКТОВ НОРМИРУЕТСЯ**

А) полихлорированные бифенилы

Б) бенз(а)пирен

В) нитрозамины

Г) кадмий

**675. [T009787] С ПОЗИЦИЙ ГЕЛЬМИНТОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРЕДПОЧТЕНИЕ В ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ОТДАЕТСЯ РЫБЕ**

А) замороженной

Б) соленой

В) живой

Г) копченой

**676. [T009788] С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ НАИЛУЧШУЮ ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ ИМЕЮТ РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ В**

А) собственном соку

Б) масле

В) томате

Г) пряной заливке

**677. [T009789] БЛАГОПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РАЗВИТИЯ КЛОСТРИДИЙ БОТУЛИЗМА СУЩЕСТВУЮТ В РЫБЕ**

А) копченой

Б) живой

В) маринованной

Г) мороженной

**678. [T009790] МАССА ЛЕДЯНОЙ ГЛАЗУРИ НА ПОВЕРХНОСТИ РЫБЫ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ \_\_\_\_\_ (%) ОТ МАССЫ ПРОДУКТА**

А) 5

Б) 6

В) 7

Г) 8

**679. [T009791] ЗАМОРОЖЕННАЯ РЫБА ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (%)**

А) -18

Б) -8

В) -28

Г) -12

**680. [T009792] РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА**

А) Е

Б) С

В) А

Г) Д

**681. [T009793] ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ОРЕХОВ И СЕМЯН СКЛАДЫВАЕТСЯ ЗА СЧЁТ**

А) белков и жиров

Б) белков и углеводов

В) жиров и углеводов

Г) углеводов

**682. [T009794] ОРГАНИЧЕСКАЯ КИСЛОТА, ИГРАЮЩАЯ АНТИАЛИМЕНТАРНУЮ РОЛЬ**

А) щавелевая

Б) бензойная

В) винная

Г) яблочная

**683. [T009795] УГЛЕВОДЫ ВО ФРУКТАХ И ЯГОДАХ ПРЕДСТАВЛЕНЫ**

А) пищевыми волокнами и моно-дисахаридами

Б) пищевыми волокнами и крахмалом

В) крахмалом и моно-дисахаридами

Г) пищевыми волокнами и олигосахаридами

**684. [T009796] К ТОКСИНАМ, НОРМИРУЕМЫМ В РАСТИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ, ОТНОСЯТСЯ**

А) микотоксины

Б) фитотоксины

В) эндотоксины

Г) фикотоксины

**685. [T009797] В ЗЕРНЕ ВИЗУАЛЬНО МОГУТ БЫТЬ ОБНАРУЖЕНЫ МИКРОСКОПИЧЕСКИЕ ТОКСИНОГЕННЫЕ ГРИБЫ**

А) спорынья

Б) аспергиллы

В) фузариумы

Г) пенициллы