***Выберите один правильный ответ:***

1. МОЕЧНЫЕ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ВАННЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДКЛЮЧАТЬ К КАНАЛИЗАЦИИ С ВОЗДУШНЫМ РАЗРЫВОМ СТРУИ НЕ МЕНЕЕ:
2. 10 мм
3. 15 мм
4. 20 мм
5. 25 мм
6. ЗАБОР ВОЗДУХА ДЛЯ ПРИТОЧНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДУСМАТИРВАТЬ НА ВЫСОТЕ ОТ ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ НЕ МЕНЕЕ:
7. 0,5 м
8. 1,0 м
9. 1,5 м
10. 2,0 м
11. 2,5 м
12. ГЕНЕРАЛЬНУЮ УБОРКУ ВСЕХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОВОДИТЬ НЕ РЕЖЕ:
13. 1 раза в неделю
14. 1 раза в 2 недели
15. 1 раза в 3 недели
16. 1 раза в месяц
17. 1 раз в 1,5 месяца
18. МЫТЬЕ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В ВАННЕ:
19. односекционной
20. двухсекционной
21. трехсекционной
22. четырехсекционной
23. ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ОТ ВКЛЮЧЕННЫХ ПРИБОРОВ ОТОПЛЕНИЯ, ВОДОПРОВОДНЫХ И КАНАЛИЗАЦИОННЫХ ТРУБ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НА РАССТОЯНИИ НЕ МЕНЕЕ:
24. 0,2 м
25. 0,5 м
26. 0,7 м
27. 1,0 м
28. ОЧИЩЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬ, КОРНЕПЛОДЫ И ДРУГИЕ ОВОЩИ ХРАНЯТСЯ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ НЕ БОЛЕЕ:
29. 1 час
30. 2 часов
31. 3 часов
32. 4 часов
33. МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПОСЛЕ ОБЖАРКИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДВЕРГАТЬ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ В ТЕЧЕНИЕ:
34. 1-2 мин.
35. 2-3 мин.
36. 4-5 мин.
37. 5-7 мин.
38. 7-10 мин.
39. САМАЯ БЕЗОПАСНАЯ В ГИГИЕНИЧЕСКОМ ОТНОШЕНИИ КУХОННАЯ ПОСУДА:
40. из нержавеющей стали
41. эмалированная
42. из оцинкованного железа
43. чугунная
44. алюминиевая
45. НАХОЖДЕНИЕ НА РАЗДАЧЕ ГОТОВЫХ БЛЮД, ТРЕБУЮЩИХ РАЗОГРЕВАНИЯ ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ, ДОПУСКАЕТСЯ С МОМЕНТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:
46. не более 2 часов
47. не более 3 часов
48. не более 5 часов
49. не более 12 часов
50. СРОК ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД В ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ЕМКОСТЯХ (ВКЛЮЧАЯ ВРЕМЯ ИХ ПЕРЕВОЗКИ) ПРИ ПРОВЕДЕНИИ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ:
51. 2 часов
52. 3 часов
53. 4 часов
54. 5 часов
55. ВЛАЖНАЯ УБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ:
56. ежедневно
57. раз в 3 дня
58. раз в неделю
59. раз в месяц
60. СТОЛЫ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ УБОРКЕ:
61. перед каждым использованием
62. после каждого использования
63. в конце рабочего дня
64. по усмотрению завпроизводством
65. НОРМА ИСКУССТВЕННОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ ПРИ ОБЩЕМ ОСВЕЩЕНИИ В ГОРЯЧИМ, ХОЛОДНОМ, ЗАГОТОВОЧНОМ ЦЕХАХ:
66. 150 ЛК
67. 200 ЛК
68. 300 ЛК
69. 500 ЛК
70. МЫТЬЕ КУЛЕРА РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОВОДИТЬ:
71. ЕЖЕДНЕВНО
72. 2 РАЗА В НЕДЕЛЮ
73. 1 РАЗ В НЕДЕЛЮ
74. 1 РАЗ В МЕСЯЦ
75. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА «ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ –ПОЛУФАБРИКАТЫ» ХАРАКТЕРНА ДЛЯ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
76. заготовочного
77. доготовочного
78. полного цикла
79. буфета-раздаточной
80. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА «ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ – ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ» ХАРАКТЕРНА ДЛЯ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
81. заготовочного
82. доготовочного
83. полного цикла
84. буфета-раздаточной
85. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА «ПОЛУФАБРИКАТ – ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ» ХАРАКТЕРНА ДЛЯ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
86. заготовочного
87. доготовочного
88. полного цикла
89. комбинат питания
90. ТЕМПЕРАТУРА ВТОРЫХ БЛЮД И ГАРНИРОВ ПРИ РАЗДАЧЕ ПРИ ПИТАНИИ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ:
91. не ниже 75°С
92. не ниже 65°С
93. не ниже 50°С
94. не ниже 20°С
95. не ниже 14°С
96. УСТАНОВКА БАКТЕРИЦИДНЫХ ЛАМП РЕКОМЕНДУЕТСЯ В ЦЕХЕ:
97. мясном
98. для приготовления холодных блюд
99. кондитерском
100. горячем
101. первичной обработки овощей

***Выберите несколько правильных ответов:***

1. В ДВУХСЕКЦИОННОЙ ВАННЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ МЫТЬЕ:
2. моечной тары
3. кухонной посуды
4. столовой посуды
5. чайной посуды
6. столовых приборов
7. ПРОДУКТЫ, ВОСПРИНИМАЮЩИЕ ПОСТОРОННИЕ ЗАПАХИ:
8. масло сливочное, сыр
9. чай, сахар, соль
10. сельдь
11. специи
12. яйцо
13. СЫПУЧИЕ ПРОДУКТЫ РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ НА ПОДТОВАРНИКАХ ИЛИ СТЕЛЛАЖАХ НА РАССТОЯНИИ НЕ МЕНЕЕ:
14. 10 см от пола
15. 14 см от пола
16. 20 см от пола
17. 15 см от наружной стены
18. 20 см от наружной стены
19. 25 см от наружной стены
20. ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ СТЕЛЛАЖИ (ПОЛКИ) ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА ОБРАБАТЫВАЮТСЯ:
21. 1 раз в неделю
22. 1 раз в 2 редели
23. 1 раз в месяц
24. 1% раствором уксусной кислоты
25. 0,5% хлорамина
26. МЯСО НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНО РАЗМОРАЖИВАТЬ:
27. в СВЧ-печах на минимальной мощности
28. в СВЧ-печах в режиме дефростации
29. в воде
30. около плиты
31. на разделочном столе при комнатной температуре
32. МЯСНОЙ ФАРШ, ИЗГОТОВЛЕННЫЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ, ХРАНИТСЯ:
33. не более 8 часов
34. не более 12 часов
35. не более 15 часов
36. при температуре от минус 2 до плюс 4ºС
37. при температуре от 0 до 6°С
38. при температуре плюс 4 – 6ºС
39. САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ, НАРЕЗАННЫЕ КОМПОНЕНТЫ ИЗ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ В НЕЗАПРАВЛЕННОМ ВИДЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ХРАНИТЬ:
40. не более 8 часов
41. не более 12 часов
42. не более 15 часов
43. при температуре не выше + 4ºС
44. при температуре не выше + 6°С
45. при комнатной температуре
46. СЫРЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК БЕЗ ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ВЫДЕРЖИВАЮТСЯ:
47. в 1% растворе уксусной кислоты
48. в 3% растворе уксусной кислоты
49. в 5% растворе поваренной соли
50. в 10% растворе поваренной соли
51. в течение 5 минут
52. в течение 10 минут
53. В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (ШКОЛЫ, САДЫ) ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ И ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ ДОПУСКАЕТСЯ:
54. из овощей прошлогоднего урожая
55. из овощей свежего урожая
56. с 1 марта
57. с 1 мая
58. с 1 июня
59. СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ХРАНЯТСЯ:
60. в течение 24 часов
61. в течение 48 часов
62. при температуре +2+6ºС
63. при температуре 0+2°С
64. на линии раздачи
65. в холодильнике
66. СУТОЧНАЯ ПРОБА ОТБИРАЕТСЯ:
67. из котла перед раздачей
68. с линии раздачи
69. в полном объеме (блюда), но не менее 100 г
70. в полном объеме (блюда), но не менее 200 г
71. гарниры вместе с основным блюдом
72. гарниры отдельно от основного блюда
73. ПРОВЕРКА ФРИТЮРА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ОСУЩЕНСТВЛЯЕТСЯ:
74. ежедневно
75. раз в неделю
76. до начала жарки
77. во время жарки
78. по окончании жарки
79. БЛЮДА, ПРОШЕДШИЕ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ И ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ, ДО ИХ РЕАЛИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДВЕРГНУТЬ БЫСТРОМУ ОХЛАЖДЕНИЮ:
80. до температуры +3°С
81. до температуры +4ºС
82. до температуры +5°С
83. в течение 1 часа
84. в течение 1,5 часов
85. в течение 2 часов
86. НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
87. производственные столы
88. картофелеочистительная машина
89. охлаждаемая витрина
90. стеллажи
91. мармиты
92. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
93. духовой шкаф
94. электромясорубка
95. фризер
96. мармит
97. СВЧ-печь
98. МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
99. мармит
100. фризер
101. машина кремовзбивательная
102. моечная ванна
103. хлеборезательная машина
104. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ СКЛАДА:
105. стеллажи
106. подтоварники
107. холодильные шкафы
108. производственные столы
109. моечная ванна
110. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ЦЕХА ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ:
111. производственные столы
112. овощерезательная машина
113. картофелеочистительная машина
114. моечная ванна
115. раковина для мытья рук
116. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ХОЛОДНОГО ЦЕХА:
117. производственные столы
118. картофелеочистительная машина
119. холодильные шкафы
120. овощерезательная машина
121. моечная ванна
122. раковина для мытья рук
123. мармиты
124. ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТИРЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА:
125. электроплита
126. электросковорода
127. мармиты
128. духовой шкаф
129. электрокотел
130. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ РАЗДАТОЧНОЙ ЗОНЫ:
131. хлеборезательная машина
132. мармиты
133. холодильный прилавок
134. духовой шкаф
135. нейтральный прилавок
136. бактерицидная лампа
137. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) ВКЛЮЧАЕТ:
138. фото блюда
139. наименование сырья (брутто и нетто, г) на 1 порцию
140. наименование сырья (брутто и нетто, г) на 100 порций
141. химический состав на 1 порцию
142. химический состав на 100 порций
143. технологию приготовления
144. МАРКИРОВКА РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И НОЖЕЙ В МЯСО-РЫБНОМ ЦЕХЕ:
145. ВМ, ВР
146. СМ, СР
147. СК
148. Г, З
149. ВО, Х
150. МАРКИРОВКА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
151. гастрономия
152. ВМ, ВР, ВК
153. СМ, СР, СК
154. молочные продукты
155. мясо, птица, рыба
156. фрукты, овощи
157. ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ НА НАЛИЧИЕ У РАБОТНИКОВ ГНОЙНИЧКОВЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ КОЖИ РУК И ОТКРЫТЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ТЕЛА, ПРИЗНАКОВ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ДОЛЖЕН ЗАПОЛНЯТЬСЯ:
158. на бумажном носителе
159. на электронном носителе
160. на бумажном и/или электронном носителе
161. ежедневно
162. раз в неделю
163. по усмотрению завпроизводством
164. К ЗАГОТОВОЧНЫМ ЦЕХАМ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА ОТНОСЯТСЯ:
     1. мучной
     2. овощной
     3. горячий
     4. холодный
     5. мясорыбный
165. К ДОГОТОВОЧНЫМ ЦЕХАМ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА ОТНОСЯТСЯ:
166. овощной
167. горячий
168. холодный
169. кондитерский
170. мучной
171. К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ ЦЕХАМ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА ОТНОСЯТСЯ:
172. мучной
173. кондитерский
174. кулинарный
175. холодный
176. горячий

***Определите правильную последовательность:***

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ:
2. ополаскивание в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65ºС с помощью гибкого шланга с душевой насадкой
3. механическое удаление остатков пищи
4. просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах
5. мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45°С
6. мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой
7. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ:
8. прокаливание инвентаря в духовом шкафу
9. ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65ºС
10. механическая очистка от остатков пищи
11. мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°С с добавлением моющих средств
12. просушивание на решетчатых полках, стеллажах
13. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОБРАБОТКИ ЯИЦ:
14. ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезсредства
15. выкладывание на чистую промаркированную посуду
16. мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2% кальцинированной соды
17. замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением 0,5% хлорамина