

УТВЕРЖДАЮ
 первый заместитель руководителя
 департамента здравоохранения Воронежской области
 О.Е. Минаков

 22.04.2020 2020г.

Диетология

Текст вопроса	Верный вариант
Текст варианта	
Адсорбент, применяемый при отравлениях	
раствор крахмала	
раствор сернистой магнезии	
активированный уголь	+
Аскорбиновая кислота разрушается при	
t 100 градусов	+
t 80 градусов	
t 60 градусов	
Блюда из курицы охлажденной на пищеблоке должны подвергаться	
двойной тепловой обработке	+
одинарной тепловой обработке	
заморозке	
Блюда из рыбы запеченной проходят тепловую обработку	
25-30 мин при температуре 180 – 200 градусов	+
1 час при температуре 100 – 180 градусов	
2 часа при температуре 200 градусов	
Больной хроническим колитом в стадии обострения может использовать в питании жир/сливочное масло	
не имеет значения	
вообще масло исключить из рациона	
в блюде	+
Больной, перенесший операцию на желудке в первые 3-4 месяца после нее должен получать пищу	
1 раз в день	
2 раза в день	
3 раза в день	
по возможности чаще небольшими порциями	+
Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету	
1	
пол года	
год	
всю жизнь	+
Больному с недостаточностью кровообращения в пищевом рационе рекомендуется	
уменьшение потребления поваренной соли	+
механическое щажение	
уменьшение калорийности пищевого рациона	
Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете	
уменьшение жидкости и белка	+
увеличение жидкости и белка	
уменьшение белка, но увеличение жидкости	
Больному хроническим панкреатитом использовать в питании растительное масло	
разрешается	
не разрешается	+
по переносимости	
разрешается в небольшом количестве	
Больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры	
сливочное масло	+
свиной жир	
маргарин	
сливки	
Больные с электротравмами после оказания помощи	

направляются на прием к участковому врачу	
не нуждаются в дальнейшем обследовании и лечении	
госпитализируются скорой помощью	+
Больные целиакией не переносят	
глюкозу	
лактозу	
глютен	+
Больным хроническим энтеритом или колитом яйца в питании	
не разрешены	
используются по переносимости	
даются в виде яичницы	
даются в виде белкового омлета	+
Бракераж готовой продукции на пищеблоке проводится	
бракеражной комиссией	+
бухгалтером по питанию	
старшими медсестрами	
Быстрее всего в воде и молоке разваривается крупа	
рисовая	
перловая	
пшеничная	
манная	+
Быстро усваиваются в организме и используются в качестве источника энергии	
глюкоза	+
крахмал	
мальтоза	
В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть	
больше, чем растительного	
минимальное количество	+
одинаковое количество	
В диете в целях стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание	
жареных блюд	
клетчатки и клетчатых оболочек	+
соленых блюд	
В МО врач - диетолог составляет по основным диетам	
7-дневное плановое меню	+
порционник	
меню - раскладку	
В обязанности шеф -повара входит	
получение продуктов на складе	+
ведение документации на складе	
составление карточек-раскладок	
В овощах и фруктах содержится мало	
углеводов	
витаминов	
микроэлементов	
растительных жиров	+
В приказе Министерства Здравоохранения РФ №330 отменены	
15 лечебных столов	+
5 вариантов основных диет	
должностные инструкции	
В приказе №330 Министерства здравоохранения РФ указаны	
5 основных вариантов стандартных диет	+
10 основных вариантов стандартных диет	
3 основных варианта стандартных диет	
В противоязвенную диету можно включать	
горох	
(верный)некислый творог	
соевые продукты	
В состав бракеражной комиссии входит	
дежурный врач	+
кладовщик	

повар	
Важнейшие свойства глюкозы все ,кроме	
быстрое всасывание в кишечнике и ассимиляция в тканях	
способность служить легко утилизируемым источником энергии	
способность превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты	+
стимуляция секреции инсулина	
превращение в гликоген	
Вариант набора блюд и продуктов, полностью отвечающих требованиям диеты № 1 протертой, включает	
салат овощной, слизистый овсяный суп, мясо отварное куском, каша	
сыр не острый тертый, суп слизистый гречневый, котлета мясная жаренная без панировки, каша рисовая протертая, компот процеженный	
мясной сырок, суп овсяный слизистый, суфле мясное паровое, пюре картофельное, яблочный мусс	+
морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый отварной, самбук	
Вегетарианцы не использует в своем рационе	
мясо, рыбу, кур	+
молочные продукты	
растительные продукты	
Вес порций готовых блюд должен соответствовать нормам	
закладки	
выхода готовой продукции	+
сырой продукции	
Вес Нетто продуктов составляет	
вес после холодной обработки	+
вес без холодной обработки	
вес после горячей обработки	
Вид каши исключаемый из питания при заболеваниях кишечника	
манная молочная	
овсяная молочная	
кукурузная молочная	+
Виды растительного масла рекомендуемые при заболеваниях ЖКТ	
оливковое	+
рапсовое	
кукурузное	
Во время лечения демпинг-синдрома принципы питания	
небольшие порции	
дробное питание — 5–7 раз в сутки	
медленный приём пищи	
количество жидкости — не более 1 стакана за 1 приём	
все выше перечисленное	+
Возможные аварийные ситуации, создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на пищеблоке медучреждения	
сообщение об инфекционном или паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.)	
сообщение об отравлении пациентов, связанном с употреблением изготовленных блюд на пищеблоке медучреждения	
авария на канализационной системе с поступлением сточных вод в складские и производственные помещения пищеблока медучреждения	
все выше перечисленное	+
Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны меть температуру не ниже	
+ 40°	
+ 50°	
+ 55°	
+ 65°	+
Выберите верную группу продуктов	
кисломолочные продукты –пробиотики	
кисломолочные продукты –пробиотики	+
лук, цикорий, артишок, бананы, аспаргус - пробиотики	
Выберите из перечисленных продуктов способствующие снижению рН мочи	
овощи, фрукты, соки	+

мясо, рыба	
злаки	
Выполнение натуральных норм подсчитывается	
1 раз в 10 дней	
1 раз в месяц	+
1 раз в квартал	
Выраженным желчегонным эффектом обладают	
растительные жиры	+
углеводы	
белки	
Главное в концепции сбалансированного питания А.А. Покровского	
поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном соотношении	+
больше белка и витаминов	
больше углеводов и жиров	
Готовая пища может храниться во время раздачи на мармите	
2	+
3	
6	
Готовность блюд из рыбы определяется по	
времени готовки	
отсутствию розоватого цвета мяса у кости	+
температурному режиму готовки	
Готовые рубленые изделия из мяса на разрезе имеют	
розовый цвет	
серый цвет	+
синий оттенок	
Дежурный врач перед выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой пищи снятие пробы, определяя	
фактический выход блюда	
органолептические свойства	+
количество отходов	
Дефицит витамина А вызывает	
нарушение сумеречного зрения	+
остеопороз костной ткани	
гипотонию мышц	
Дефростация глубоко замороженных продуктов на пищеблоке происходит	
у батареи	
у включенных плит	
при комнатной температуре в сыром цехе	+
Диета Кареля назначается при	
ожирении	+
болезнях печени и желчевыводящих путей	
подагре	
Диета при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью направлена на	
стимулирование нормального выделения пищеварительных ферментов	+
уменьшение выработки пищеварительных соков	
уменьшение калорийности пищи	
Диетические предписания больному с язвенной болезнью	
частое дробное питание	+
ограничение жидкости	
обильное питье	
Диетический режим больного зависит от	
состояния больного	
стадии заболевания	
характера и стадии заболевания	+
Диетсестра пищеблока ежедневно составляет	
меню ежедневное	
порционник	
меню - раскладку	
ведомость на отпуск отделениям рационов питания	
все выше перечисленное	+
Диету больному при поступлении определяет	

лечащий врач	+
медицинская сестра приемного отделения	
зав. приемным отделением	
Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме	
слизистых и протертых супов	
протертых жидких каш	
селедки	+
творожное суфле	
Для купирования приступа стенокардии на доврачебном этапе нитроглицерин можно применять повторно с интервалом	
20-30 минут	
10-15 минут	
5-10 минут	
5	+
Для местной документации пищеблоков можно использовать	
только типографские бланки	+
произвольную форму документов	
Для обогащения витаминами крупяных каш не рекомендуется варить их на	
воде	+
овощном отваре	
молоке	
Для организации строгой безглютеновой диеты перед приготовлением блюд для исключения контаминации продуктов , необходимо	
тщательно вымыть руки	+
обработать руки антисептиком	
надеть перчатки	
Для перелома основания черепа характерен симптом	
"очков	+
Кернига	
Брудзинского	
Для получения диетического сметанного соуса необходимы все следующие компоненты, кроме	
мучной белой пассировки	
бульона	
красного перца	+
Для приготовления диабетических кондитерских блюд в тесто добавляют	
сахар	
сорбит	+
глюкозу	
Для проведения искусственной вентиляции легких необходимо в первую очередь	
Голову пострадавшего запрокинуть с выдвиганием вперед нижней челюсти	+
Закрывать нос пострадавшему	
Сделать пробное вдувание воздуха	
Нажать на грудину	
Для промывания желудка взрослого человека на доврачебном этапе необходимо	
6-8 литров воды	
8-12 литров воды	
12-15 литров воды	+
любое количество воды(промывание до чистых промывных вод)	
Для сохранения витаминов и минералов в свежих овощах и фруктах при варки их закладывают	
в холодную среду	
в теплую среду	
в кипящую среду	+
Документ сопровождающий мясо	
ветеринарная справка по форме №4	+
ветеринарная справка по форме №5	
ветеринарная справка по форме №6	
Документы по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это	
картотека блюд	
сведения о наличии больных	
меню-раскладка	+

Ежедневная влажная уборка с применением дезсредств проводится	
проводится не реже 1 раза в рабочую смену	+
проводится не реже 5 раз в неделю	
проводится не реже 1 раза в неделю	
Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет	
100	
50	
80	+
Ежедневное меню раскладка составляется	
диетсестрой	+
администрацией	
кладовщиком	
Животноводческая и рыбная продукция , поставляемая на пищеблок, должна пройти регистрацию в системе	
«Сатурн»	
«Юпитер»	
«Меркурий»	+
Жиры для организма являются источником	
микроэлементов	
пластических материалов	
энергии	+
Журнал С-витаминации на пищеблоке ведет	
диетсестра	+
шеф-повар	
повар	
За ведение бракеражного журнала несет ответственность	
диетсестра	+
дежурный врач	
главный врач	
За кладовую суточного запаса продуктов отвечает	
шеф-повар	+
кладовщик	
диетсестра	
За организацию лечебного питания в МО отвечает	
заведующий отделением	
врач-диетолог	+
зам- главврача по административно-хозяйственной работе	
За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит	
диетсестра	+
шеф-повар	
главный врач	
За продукты питания, находящиеся на пищеблоке МО, полную материальную ответственность несут	
главный врач	
врач – диетолог	
диетсестра	
шеф – повар	+
Закладка продуктов в котел производится в присутствии	
повара	
диетсестры	+
буфетцы	
Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии	
главной медсестры	
диетсестры или диетврача	+
главного врача	
буфетчиц	
Зерновые продукты, содержащие глютен	
пшеница, рожь, ячмень, овес	+
рис, гречиха, кукуруза	
горох, фасоль, соя	
Инструкция по учету продуктов питания в МО утверждена приказом МЗ №530 от -0-1984 г	

№ 330 от -0-2003 г	+
№ 224 от 01.10.2003	
Искусственное питание больных через гастростому применяется в случаях	
травмы челюстей	
после операции на пищевод	
отказа от еды при психических заболеваниях	
неоперабельных опухолях пищевода	
расстройства глотания	
все выше перечисленное	+
К гипотензивным препаратам относятся	
нифедипин	+
ранитидин	
метоклопрамид	
К неусвояемым углеводам относятся	
сахароза	
пектины	+
лактоза	
К основным элементам лечения больного острым панкреатитом относится	
тепло	
обильная еда	
движение	
голод	+
редкие приемы пищи	
К продуктам и блюдам, разрешенным при запорах относятся	
жареные блюда	
консервы	
морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый отварной	+
копченности	
К продуктам и блюдам, являющимися индифферентными по отношению к перистальтической функции кишечника, относятся	
яблоки	
груши	
творог свежеприготовленный	+
сухофрукты	
К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся	
свекла	
яблоки сырые	
холодные блюда	+
чернослив	
Какие крупы в питании больных сахарным диабетом не рекомендуются	
овсяная	
горох	
манка	+
Калиевая диета назначается на	
1-2 недели	
1	
3-5 дней	+
Кальций лучше усваивается из	
молочных продуктов	+
мясных продуктов	
овощей и фруктов	
Картотеку блюд утверждают	
главный экономист	
юрист	
главный врач	+
Карточки-раскладки на пищеблоке	
составляет диет-сестра	
составляет шеф повар	
берутся из специальных сборников	+
Категории больных, находящихся на НКД	
острый гломерулонефрит	

ожирение	+
туберкулез	
Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных	
I и II категории	+
тощее	
жирное	
Квота белка в диете больного с идеальной массой, страдающего хроническим панкреатитом, должна составлять	
60	
70	
100	
120	+
Квота жира в диете больного хроническим панкреатитом должна составлять около	
40-50г	
60	
70-80г	+
Клинические формы острой левожелудочковой недостаточности все кроме	
инфаркт миокарда	+
сердечная астма	
отек легких	
кардиогенный шок	
Контролирует работу пищеблока	
дежурная медсестра	
врач-диетолог	+
главный бухгалтер	
Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют	
главный врач	
буфетчица	
диетсестра	+
дежурный врач	
Контроль за питанием постельного больного в отделении возлагается на	
завотделением	
старшую медсестру	+
постовую медсестру	
главврача	
Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют	
шеф-повар	
диетсестра	+
главный врач	
Контроль качества приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют	
врач-диетолог	+
начмед	
главный врач	
Контроль соблюдения работниками пищеблока санитарных требований осуществляет	
главный врач	
диетсестра	+
повара	
шеф – повар	
Кратность смены санитарной одежды на пищеблоке	
1 раз за смену (или по мере загрязнения)	+
раз в неделю	
раз в два дня	
Лактоза обладает всеми перечисленными способностями кроме	
расщепления в кишечнике с образованием фруктозы	+
расщепления в кишечнике с образованием галактозы	
стимулирования всасывания кальция в кишечнике	
обеспечения благоприятной среды для роста бифидум-бактерий в кишечнике у	
Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для	
здоровых людей	
больных острыми и хроническими заболеваниями	+

для снижения массы тела	
Липотропные свойства продукта - это	
расщепление жиров	+
образование жиров	
образование жирных кислот	
Механическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона жареных блюд	
грубых продуктов	+
продуктов, вызывающих усиление секреции	
Механическое оборудование на пищеблоке применяется	
для первичной обработки продуктов	+
для тепловой обработки продуктов	
для приготовления пищи	
На пищеблоке медицинской организации должны быть журналы	
журнал учета результатов ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (журнал «Здоровье»)	
журнал качества готовой пищи (бракераж готовых блюд)	
журнал бракеража пищевого сырья	
журнал проверки температуры холодильного оборудования	
все выше перечисленное	+
На пищеблоке меню-раскладку составляет	
диетсестра	+
повар	
калькулятор	
Наиболее богаты экстрактивными веществами	
отвар из круп	
мясной бульон	+
овощной отвар	
Наиболее опасное проявление немедленной аллергии	
Крапивница	
Бронхоспазм	
Анафилактический шок	+
отёк Квинке	
Наиболее часто применяемый способ остановки венозных кровотечений	
Наложение жгута	
Тампонада раны	
Тугая давящая повязка	+
Закрутка	
Наибольшее количество клетчатки содержится в	
в макаронах	
в печенье	
в малине	+
Наибольшее содержание витаминов группы В в	
в мясе животных и кур	+
рыбе	
овощах и фруктах	
Наибольшее содержание калия в	
сухофруктах	+
свежих фруктах и овощах	
мясе и рыбе	
Нельзя готовить на пищеблоках МО	
«макароны по флотски»	+
каши	
винегрет	
Необходимо исключить из питания при вирусном гепатите все кроме	
маринады, копчености	
запеченных яблок	+
пряности	
тугоплавкие жиры	
Неотложная помощь при гипертермическом синдроме	
холод	+
тепло	

обезболивание	
Неотложная помощь при носовом кровотечении	
Запрокинуть голову больного назад, положить холод на переносицу, сделать тампонаду	
Нагнуть голову больного вперед, положить холод на переносицу, сделать тампонаду	+
Немедленно уложить больного на спину без подушки, положить холод на переносицу, сделать тампонаду	
Приложить тепло к переносице	
Новая номенклатура стандартных диет	
ОВД,ЩД,ВБД,НБД,НКД	+
ОВД,ЩД,ВБД,НКВД,МВД	
ОВД,ЩД,ВБД,БДТ,НКД	
Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от	
пищевых пристрастий	
физиологического состояния организма	+
национальных традиций	
Нутриентами в диетологии называют	
все пищевые вещества	+
пищевые продукты	
витамины	
ОВД(основной вариант диеты)-это	
стандартная диета с рациональным соотношением белков, жиров,углеводов	+
диета с повышенным содержанием белков	
диета с повышенным содержанием углеводов	
Оказывая помощь при обмороке, можно применить ингаляции	
содовые	
паров нашатырного спирта	+
паров 96% этилового спирта	
отвара трав	
Органолептическая оценка готовой пищи - это пробы на	
вкус	+
вложение продуктов	
микробную обсемененность в ЛПУ	
Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является	
порционник отделения	
меню - раскладка	+
заявка на питание	
Основной обмен повышен	
при гипертиреозе	+
при гипотиреозе	
у лиц с избыточной массой тела	
Основные лечебные диеты имеют номера	
с 1 по 7	
с 1 по 10	
с 0 по 15	+
с 0 по 20	
Основные документы организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении	
семидневное сводное меню	
картотека блюд	
сведения о наличии больных, состоящих на питании	
ведомость на выдачу продуктов	
все выше перечисленное	+
Основными признаками порчи рыбы охлажденной является	
легкое отделение мяса от кости	+
прозрачные глаза рыбы	
ярко красные жабры рыбы	
Основными простыми углеводами являются	
клетчатка	
крахмал	
глюкоза	+
Основой противоязвенной диеты является	

мясной бульон	
костный бульон	
молоко	
протертые каши	+
Остановку дыхания у пострадавшего определяют по отсутствию запотевания зеркала, поднесенного к носу или рту	
дыхательных движений грудной клетки	+
дыхательных шумов	
отклонения ворсин ваты, поднесенной ко рту или носу	
Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет	
буфетчица	
зав-отделением	+
сестра-хозяйка	
лечащий врач	
Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет	
лечащий врач	+
старшая медсестра отделения	
постовая мед- сестра отделения	
Ответственным секретарем Совета по лечебному питанию является	
диетолог	+
главврач	
зам- главврача по медицинской части	
Отравление рыбой опасно из-за	
разрушения углеводов	
разложения белка	+
разрушения витаминов	
Парентеральное питание - это введение	
пюреобразных и жидких блюд	
смесей определенного состава	
питательных веществ, минуя желудочно - кишечный тракт	+
Паровые блюда на пищеблоке можно готовить при наличии	
заводской пароварки	+
подручных приспособлений	
сотейника	
Первая помощь при гипогликемической предкоме	
Срочно ввести инсулин	
Дать пару кусков сахара, конфету, кусок хлеба	+
Срочно доставить в МО	
Сделать непрямой массаж сердца	
Первая помощь при потере сознания	
Абсолютный покой	
Абсолютный покой, голову поворачивают набок	
Абсолютный покой, голову поворачивают набок, дальнейшие действия зависят от причины, вызвавшей потерю сознания	+
Холод на голову	
Питание постельных больных осуществляет	
лечащий врач	
старшая медсестра	
постовая мед- сестра, младшая медицинская сестра по уходу	+
дежурный врач	
Питание через зонд применяют в случаях	
бессознательного состояния	
при нарушении глотания	
после операций на пищеводе	
при ожогах, неоперабельных опухолях пищевода и глотки	
все выше перечисленное	+
Пищевой рацион при рациональном питании должен	
покрывать энергозатраты	
иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость	
быть разнообразным, безвредным	
иметь высокие органолептические свойства	
все выше перечисленное	+

Пищевые рационы и режимы питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это	
диета	+
раскладка	
картотека блюд	
Плохо усваивается кальций из	
сыра	
творога	
растительных продуктов	+
молочно-кислых продуктов	
По отношению к ране артериальный жгут накладывают	
выше раны	+
ниже раны	
уровень наложения не имеет значения	
можно наложить непосредственно на рану поверх повязки	
Повязки, применяющиеся на доврачебном этапе при ожогах 2 степени	
спирт-фурацилиновые	
сухие асептические	+
мазевые	
пропитанные вазелиновым маслом	
Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в МО возлагается на	
главного врача	
врача диетолога	
диетсестру	
заведующего складом (кладовщика)	+
Положение пациента при приступе бронхиальной астмы	
сидя или стоя с упором на руки	+
сидя или стоя согнувшись	
лежа на боку	
Положение пострадавшего при проведении сердечно-легочной реанимации	
на спине на ровной непрогибающейся поверхности	+
на спине на кровати	
оставить то, в котором он был обнаружен	
роли не играет	
Получает и доставляет пищу для больных на отделения	
старшая медсестра	
диетсестра пищеблока	
буфетчица	+
дежурная медсестра	
санитарка	
Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме	
снижается	+
не изменяется	
повышается	
Председателем в Совете по лечебному питанию является	
главный врач	+
диетолога зам- главврача по лечебной части	
зам- главврача по АХЧ	
шеф-повар	
При построении любой диеты учитываются следующие принципы	
обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах	+
органолептическая предрасположенность к продуктам питания	
местное или общее воздействие пищи на организм	
При «кинжальных» болях в животе на догоспитальном этапе	
анальгетики не вводить	+
можно вводить только ненаркотические анальгетики	
анальгетики можно давать таблетированно (таблетку рассосать или разжевать)	
можно давать таблетки, содержащие анальгетики и спазмолитики одновременно (ревалгин)	
При анорексии назначается диета	
бессолевая	

вегетарианская	
индивидуальная	+
любая	
При гиповитаминозе (недостатке витамина А) назначается диетическая коррекция	
яйца, печень говяжья, сыр, морковь	+
растительные масла	
шиповник, перец сладкий, смородина	
свинина мясная, крупа гречневая, пшено, хлеб грубого помола	
При гипогликемической коме на доврачебном этапе 40% раствор глюкозы вводится больному	
до признаков восстановления сознания у больного не более 60 мл	+
100-150 мл	
любое количество, необходимое для восстановления сознания	
При дефиците железа назначается диетическая коррекция	
мясные продукты	+
молочные продукты	
урюк, фасоль, картофель, изюм, чернослив	
ограничение количества соли	
При добавлении пищевой соды для лучшего разваривания супов из бобовых происходит	
разрушение витаминов группы В	+
разрушение минералов	
горький привкус	
При заболевании желудка с повышенной кислотностью рекомендуется минеральная вода	
щелочная	+
кислотная	
Рн нейтральная	
При заболеваниях ЖКТ с кровотечениями температура блюд должна быть	
ниже 45 градусов	+
60	
80	
При заболеваниях кишечника разрешается использовать	
грибные отвары	
сдобное тесто	
картофель	+
черный хлеб	
капусту	
При заболеваниях ССС больному рекомендуются	
блюда из мяса	
блюда из рыбы и птицы	+
крепкие бульоны	
При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно	
пересчитать все компоненты составив пропорцию	+
убрать или прибавить какой-то продукт	
заменить карточку	
При использовании какого их перечисленных способов приготовления пищи из	
при отваривании	
при жаривании	
при запекании	
При обострении рефлюкс – эзофагита предпочтительнее будет давать	
молоко в натуральном виде	
сметана	
студень, желе	+
творог	
При оказании помощи больным с острыми отравлениями на доврачебном этапе проводят	
активную детоксикацию	+
активную антидотную терапию	
активную синдромную терапию	
любое активное воздействие, которое возможно провести	
При оказании помощи больным с признаками легочного кровотечения больной должен находиться в положении	
лежа вполоборота	
сидя	+

в любом удобном для него	
лежа на спине Вопрос с выбором ответа	
При остром гастрите в первые два дня заболевания не разрешается давать больному	
теплый свежесваренный чай	
чай с медом	+
отвар ромашки	
рисовый слизистый отвар	
При остром гастрите на третий день заболевания не рекомендуется больному	
процеженный слизистый овсяной отвар	
сухари черного хлеба	+
сухари белого хлеба	
рисовый слизистый отвар	
При остром гломерулонефрите назначается диета с ограничением	
жидкости, поваренной соли, белка	+
углеводов жиров	
кисломолочных продуктов	
При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больному	
каши	+
соки свежесжатые	
жареные блюда	
При остром холецистите в первые 2 дня назначают	
яйца сырые	
кислые соки	
некрепкий чай, минеральные воды	+
При отравлении неприжигающими ядами максимальная разовая порция воды для промывания составляет	
12-15 л	
300-500 мл	+
250-300 мл	
1300-1500 мл	
При отравлении фосфорорганическими соединениями антидотом является	
атропина сульфат	+
антициан	
магния окись	
натрия тиосульфат	
При пальцевом прижатии сонной артерии её прижимают к	
Ребру	
Поперечному отростку 6 шейного позвонка	+
Середине грудино-ключично-сосцевидной мышцы	
Ключице	
При подагре из рациона питания исключаются	
крепкие бульоны	+
вегетарианские супы	
овощи и фрукты	
При подозрении на кишечную непроходимость пациенту	
перед транспортировкой в стационар необходимо поставить очистительную клизму	
на догоспитальном этапе клизму не ставить	+
поставить газоотводную трубку	
дать слабительное	
При подозрении на лёгочное кровотечение пища должна быть	
теплой	
горячей	
холодной	+
нейтральной	
При подозрении на патологию органов брюшной полости в точке максимальной болезненности необходимо проверить симптом	
Пастернацкого	
Щеткина-Блюмберга	+
Бабинского	
Кернига Вопрос с выбором ответа	
При поносах назначают	
молочные продукты	

слизистый суп из риса	+
соки	
При поступлении продукта на склад пищеблока его должен сопровождать удостоверение качества	+
товарный чек	
реклама продукта	
При проведении диетотерапии при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует соблюдать все перечисленные принципы, кроме	
обеспечение больного полотенцем и сбалансированным питанием	+
соблюдение ритмов приема пищи	
механического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка	
химического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка	
термического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка	
При проведении искусственного дыхания методом «рот в рот»	
свободной рукой необходимо плотно зажимать нос пострадавшего	+
обеспечить пассивный выдох пострадавшего через нос	
зажимать нос пострадавшего необходимо только, если носовые ходы свободны	
проходимость носовых ходов роли не играет	
При развитии синдрома длительного сдавления возможно развитие	
анурии	+
полиурии	
ацетонурии	
глюкозурии	
При развитии синдрома нарушенного всасывания у больного, перенесшего резекцию желудка или гастрэктомию, необходимо, прежде всего, в рационе увеличить квоту	
белков	+
жиров	
углеводов	
клетчатки	
При разделки на порции мяса сырого можно	
использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с	+
использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.г	
использовать разделочный инвентарь с маркировкой с.р	
При рефлюкс - эзофагите не рекомендуется использовать в питании	
овощной отвар	
мясной бульон	+
крупяной бульон	
При сахарном диабете (пациент получает инсулинотерапию). Какая диета рекомендована	
Диета ЩД	
Диета НКД	
Диета ВБД(д)	+
При составлении пищевых рационов учитывают их сбалансированность по	
белкам, углеводам, жирам	+
аминокислотам	
витаминам	
При составлении диеты больных с заболеваниями кишечника подбор продуктов учитывает содержание в них	
элементов, учитывающих перистальтику кишечника	+
достаточное количество белков	
достаточное количество углеводов	
При составлении меню-раскладки диетсестра исходит из	
7-дневного планового меню	+
свободного порционника	
таблиц химического состава блюд	
номенклатуры диет	
При транспортировке с подозрением на патологию органов брюшной полости больной должен находиться	
в любом удобном для него положении	+
только в положении лежа на боку	
только в положении лежа на спине	
в положении сидя или полусидя	
При тяжелом демпинг - синдроме больному рекомендуется	

протёртые супы из круп	+
избыточное применение жидкости	
только жидко пища	
При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью и сопутствующим панкреатитом при назначении диеты надо увеличивать квоту	
белка	+
жира	
углевода	
При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме	
масло	
молоко	+
мясо отварное куском	
отварная рыба куском	
При хроническом энтерите или колите молоко	
дается в свободном виде	
дается разбавленное водой	
не рекомендуется	+
используется в зависимости от индивидуальной переносимости	
При экспираторной одышке	
затруднен вдох	
затруднен выдох	+
затруднен и вдох, и выдох	
меняется только частота дыхания	
При язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить	
на пару	+
жарить	
запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания	
принимать в сыром виде	
При язвенной болезни запрещается употребление	
мяса кролика	
мяса щуки	
крутых яиц	+
манной каши	
При язвенной болезни не разрешается использовать	
овощной отвар	
крупяной отвар	
слизистый отвар	
костный бульон	+
При язвенной болезни, осложненной гастро-дуоденальным кровотечением необходимо	
назначить диету Меленграхта	
не кормить	+
провести поэтапную диетотерапию	
ограничений в питании не делать	
При язвенной болезни, осложненной стенозом привратника	
пища дается не протертая	
питание разнообразное	
фактор протирания пищи не имеет значения	
дается только жидкая пища	+
Признаки биологической смерти	
остановка дыхания и сердечной деятельности	
зрачок не реагирует на свет	
трупное окоченение, трупные пятна, «кошачий глаз»	+
резкое снижение (отсутствие) мышечного тонуса, трупные пятна, «кошачий глаз»	
Признаком разрешения приступа бронхиальной астмы является появление при кашле мокроты	
стекловидной вязкой	+
обильной жидкой	
«ржавой»	
пенистой	
Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в МО на пищеблоке в настоящее время	
№330	+

№ 714	
№345	
Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время для детских стационаров и роддомов	
№333	+
№330	
№540	
Приказы и инструкции Министерства здравоохранения РФ относятся	
к официальной руководящей документации пищеблоков	+
к местной документации пищеблока	
к областной документации	
Принцип диетотерапии при заболеваниях Ж.К.Т	
дробное питание	+
горячее питание	
холодное питание	
Принципы лечения язвенной болезни основан на всем перечисленном кроме	
механического щажения рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области	
химической стимуляции рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области	+
термического щажения рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области	
соблюдение ритмов приема пищи	
обеспечения больного полноценным сбалансированным питанием в соответствии с физическими потребностями организма и особенностями течения патологического процесса	
Принципы оказания неотложной помощи при тяжёлой электротравме	
Начать сердечно-лёгочную реанимацию и, по возможности, принять меры для удаления пострадавшего от источника тока	
Освободить пострадавшего от контакта с источником тока, соблюдая меры личной предосторожности, и только после этого начать сердечно-лёгочную реанимацию	+
Закопать пострадавшего в землю	
Облить водой	
Принципы работы на пищеблоке медицинской организации по санитарно-эпидемиологическим правилам	
поточность производства	+
своевременная сдача санминимума	
правильное составление документации	
Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с	
рубленных продуктов	
гарниров	
порционных продуктов	+
Продукт, содержащий большое количества йода	
морская капуста	+
морковь	
дыня	
Продукты богатые пуринами	
блюда из круп	
крепкий мясной бульон	+
овощной салат	
Продукты промышленного производства, содержащие глютен	
сметана, кефир	
кексы, торты, хлебобулочные изделия	+
семечки, орехи	
Продукты содержащие наибольшее количество витамина С	
зеленый перец	
черная смородина	+
зелень: укроп петрушка и т.п	
Продукты, вызывающие метеоризм	
черный хлеб, капуста, бобовые	+
белый хлеб, картофель, макароны	
сладости	
Продукты, почти не содержащие витамина С	
шиповник	
яйца	+
черная смородина	

Продукты, являющиеся источником витамина А	
свекла	
мясо	
морковь	+
Продукты, являющиеся источником витамина Е	
мясо	
молоко	
растительные масла	+
Продукты, являющиеся источником витамина С	
печень	
шиповник	+
крупы	
Противопоказаниями для энтерального питания является все кроме	
анурия	
кишечная непроходимость	
острый тяжелый панкреатит	
нарушение функции жевания и глотания	+
Пути проникновения яда в организм все кроме	
с пищей, с водой	
через дыхательные пути	
через рану	
с атмосферными осадками Вопрос с выбором ответа	+
Раздача готовой пищи больным с момента ее приготовления должна быть не позднее	
1	
2	+
3	
Растяжение связок – это	
дисторзия	
частичный разрыв связки	+
полный разрыв связки	
неправильно сформулированный диагноз Вопрос с выбором ответа	
Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы	
белки - глицерин - аминокислоты	
белки - аминокислоты - мочевины	+
белки - полипептиды - пептиды - аминокислоты	
белки - пектины - аминокислоты	
Расщепление крахмала происходит	
в желудке	
в тонкой и 12-перстной кишке	+
в толстой кишке	
в тонкой кишке	
Рациональное питание - это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их	
пола, возраста, характера труда	+
вкуса	
назначений врача	
Рациональное питание включает определенные требования к	
пищевому рациону	+
условиям приема пищи	
диетотерапии	
Реанимация это	
раздел клинической медицины, изучающей терминальные состояния	
отделение многопрофильной больницы	
практические действия, направленные на восстановление жизнедеятельности	+
Режим питания здорового человека	
шестиразовый	
четырёхразовый	+
трехразовый	
Режим питания больного с язвенной болезнью	
шестиразовый	+
четырёхразовый	

двухразовый	
Режимы питания во всех МО	
трехразовый	
четырёхразовый	
шести разовый	+
Результаты пробы записываются в	
меню - раскладку	
бракеражный журнал	+
производственный журнал	
журнал контроля поступающих продуктов	
7-дневное меню	
С 4-го дня болезни при остром гастрите желательно давать	
сухари белого хлеба	+
молоко	
лимоны	
яблоки	
Санитарно-эпидемиологические особенности организации работы пищеблока осуществляются согласно	
СанПиН 2.1.3.2630-10	+
СанПиН 2.4.2.2821-10	
СанПиН 2.6.1.07-03	
Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в	
порционник	+
меню - раскладку	
номенклатуру диет	
Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре	
старшими медсестрами отделений	+
заведующими отделений	
главной медицинской сестрой	
Сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока сверяет с данными	
приемного покоя	+
начмеда	
дежурного врача	
Свежие плоды и овощи богаты витаминами:	
Д	
К	
Е	
С	+
Сердечная недостаточность обусловлена нарушением следующей функцией сердца	
автоматизма	
проводимости	
сократимости	+
возбудимости	
Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются	
яичный белок	
молоко	
жареные блюда	+
творог	
Симптомы недостаточности витамина С	
диарея	
гингивит	+
парезы	
Сливочное масло является	
продуктом питания, легкой перевариваемостью, хорошей усвояемостью	+
важнейшим источником незаменимых жирных кислот	
высококалорийным соусом	
Сметана закладывается в первое блюдо за	
10 мин до окончания варки	+
1 час до окончания варки	
за 30 мин. до окончания варки	

Смывы на иерсиниоз на пищеблоке берутся	
с грязных(порченных) овощей и фруктов	+
с готовой продукции	
с рук персонала	
Совет по питанию проводит заседания	
не реже 4 раз в год	+
1 раз в год	
2 раза в год	
Сокогонное влияние на желудочные железы в наибольшей степени оказывает	
свежий хлеб из ржаной муки	+
сухари из белого хлеба	
вареная свекла	
Соланин – содержится	
во фруктовом соке	
позеленевшем картофеле	+
в рыбе	
Состав и количество пищевых продуктов, используемых в течение суток – это	
режим питания	
пищевой рацион	+
физиологическая потребность	
диетотерапия	
Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания	
варка	+
маринование	
жарение	
Среднесуточное количество к/калорий при НКД	
1400-1600	+
1600-1800	
1800-2000	
Среднесуточное количество к/калорий при НКД(низко калорийной диете)	
1400-1600	+
1600-1800	
1800-2000	
Среднесуточное количество углеводов у больных сахарным диабетом 1 типа средней и тяжелой степени при лечении инсулином	
200-300г	
300-400	
400-450	+
Средняя суточная потребность взрослого человека в белках	
30-45 г	
50-75 г	
80-100 г	+
Средняя суточная потребность взрослого человека в жирах составляет	
80-100 г	+
110-150 г	
400-450 г	
50-75 г	
Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет	
180-200 г	
210-250 г	
450-550 г	+
500-750	
Средняя температура в холодильных камерах на пищеблоке (в градусах)	
+2 +6	+
-1 -10	
+6+8	
Срок хранения йодированной соли	
6	+
1	
1	
Срок хранения мяса охлажденного на пищеблоке составляет	
10	

3-е суток	+
5	
Срок хранения рыбы мороженой при температуре +2 + 6 на пищеблоке составляет	
3-е суток	
48	+
72	
Строго вегетарианский рацион вызывает в организме дефицит	
животного белка	+
растительного белка	
растительного жира	
Суточная потребность здорового человека в углеводах	
300 - 400 г	+
400 - 500 г	
600 - 700 г	
Суточная потребность в воде здорового человека	
2,5	+
3,5	
4,5	
Суточные пробы на пищеблоках хранятся	
48	+
24	
72	
Тара для готовой пищи должна быть	
эмалированной	
изготовлена из пищевого алюминия	
изготовлена из пищевого железа	+
Творожные блюда не являются источником	
жиров	
белков	
углеводов	+
Творожные блюда являются источником	
белка	+
углеводов	
хлорида натрия	
Температура горячих блюд при раздаче должна быть	
45 - 50° С	
57 - 62° С	
70-75° С	+
Температура подачи первого блюда должна быть	
не ниже 75 градусов	+
не ниже 45 градусов	
не ниже 65 градусов	
Температура холодных блюд при раздаче	
не ниже 15° С	+
не выше 20° С	
не ниже 25° С	
У больных сахарным диабетом диета с ограничением	
белков	
жиров	
углеводов	+
Углублению травматического шока способствует все кроме	
кровопотеря	
неправильная иммобилизация	
травматичная транспортировка	
обезболивание	+
Укажите атипичные формы инфаркта миокарда все кроме	
абдоминальная	
церебральная	
бессимптомная	
ангинозная	+
Укажите признаки кровотечения из варикозно расширенных вен пищевода	
тошнота, рвота «кофейной гущей»	

выделение алой, пенистой крови изо рта	
внезапная рвота полным ртом темной жидкой крови	+
отдельные плевки алой кровью	
Усиленное расщепление белков в организме происходит при всех заболеваниях кроме злокачественных новообразований	
ожирении	+
ожоговой болезни	
инфекционных заболеваниях тяжелого течения	
голодании	
Утверждает меню-раскладку в МО	
диетолог	
главный врач	+
главный экономист	
Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров	
яркий свет	+
высокая температура воздуха	
соприкосновение с воздухом	
Функции врача-диетолога при организации питания больных все , кроме	
составление порционников	+
контроль меню- раскладки	
снятие пробы	
контроль правильности составления и применения лечебных диет	
Функции диетсестры при организации питания больных	
составление порционников	
снятие пробы	
осуществление контроля качества продуктов и их закладке	
контроль доставки готовой пищи в отделения	
все перечисленное	+
Характер дыхания пациента при альвеолярном отеке легких	
клокочущее	+
грубое сухое	
слабое поверхностное	
везикулярное	
Цвета растительных продуктов содержащих В – каротин	
зеленые	
синие	
красные	+
Целью производственного контроля является	
обеспечение безопасности и/или безвредности для пациента потребления пищевой продукции	+
обеспечение пищеблока техническим оборудованием	
Чаще всего явление демпинг - синдрома возникает при приеме	
молочных изделий	
жидкой пищи	
продуктов с повышенным содержанием углеводов (сладости, выпечка)	
больших порций еды	
все выше перечисленное	+
Черепно-мозговая травма – это	
механическое повреждение костей черепа и головного мозга	+
повреждение только головного мозга	
механическое повреждение костей черепа	
ранение мягких тканей черепа без повреждения костей	
ЩД(щадящая диета) – это	
диета для больных сердечно-сосудистыми заболеваниями	
диета для гастроэнтерологических больных	+
диета для больных с ХПН	
Экстренное промывание желудка в случае отравления проводится	
в первые 2 часа после поступления яда в желудочно-кишечный тракт	
в первые 12 часов после поступления яда в желудочно-кишечный тракт	
независимо от времени, прошедшего с момента поступления яда в желудочно-кишечный тракт	+
если была самопроизвольная рвота, то промывание можно не проводить	

Энергетическая ценность среднесуточного набора продуктов на одного больного должна составлять	
от 1400-2690 ккал/сут	+
1200-2300 ккал/сут	
2000-3600ккал/сут	
Эффективность диетотерапии при язвенной болезни 12-перстной кишки можно оценить по всем перечисленным признакам, кроме	
жалоб больного	+
данных пальпации живота	
данных исследования желудочного содержимого	
данных ФГДС	
рентгенографии желудка и 12-перстной кишки	