**ТЕСТЫ ДЛЯ кухонных работников пищеблоков УО**

*(в тесте допускается несколько правильных вариантов ответов)*

**ФИО**

**должность**

**1. Периодичность прохождения медицинского осмотра**:

а. один раз в 6 месяцев;

б. один раз в год;

в. один раз в 2 года.

**2. Периодичность прохождения гигиенического обучения**:

а. один раз в год;

б. один раз в 3 года;

в. один раз в 2 года.

**3. Как часто проводится генеральная уборка на пищеблоке?**

а. 1 раз в месяц;

б. 1 раз в неделю.

**4. Как часто должны мыться помещения пищеблока:**

а. после окончания производственного процесса в данном цеху с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;

б. в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции.

**5. Моечные ванны должны быть:**

а. промаркированы;

б. пролитрованы с наружной стороны;

в. укомплектованы пробками промышленного производства;

г. иметь смесители горячей и холодной воды ;

д. иметь воздушные разрывы не менее 20 мм в местах присоединения их к канализации;

е. верны утверждения «б», «в», «г».

**6. Столовые приборы хранятся:**

а. в вертикальном положении ручками вверх;

б. в кассетах;

в. кратковременное (не более 2-х часов) хранение столовых приборов навалом на подносах и тарелках.

**7. Суточные пробы приготовленных блюд хранят в холодильнике для готовой продукции в течение:**

а. 24 часов при температуре +0 °С - + 8 °С;

б. 24 часов при температуре +2 °С - + 6 °С ;

в. 12 часов при температуре +0 °С - + 8 °С;

**8. Допускается ли обработка птицы на столе, предназначенном для мяса:**

а. допускается;

б. не допускается;

в. допускается с последующей дезинфекцией поверхности стола и инвентаря после завершения работы с мясом птицы.

**9. При нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании блюд как в пищеблоке, так и в групповых, работники должны использовать:**

а. одноразовые перчатки;

б. возможно применение не одноразовых перчаток при условии их ежедневной обработки дезинфицирующими растворами.

**10. Сыпучие пищевые продукты хранятся:**

а. в сухом складском помещении пищеблока;

б. в чистых ларях или емкостях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре;

в. в картонных коробках на подтоварниках ;

г. на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 20 см от стены.

**11. Как проводится бланшировка овощей и фруктов:**

а. овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться (ошпаривать кипятком);

б. зелень и ягоды – промываться охлажденной кипяченой водой;

в. кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2–4 части, их бланшируют погружением в кипяток на 1 - 2 минуты;

г. промываются под проточной водой.

**12. Когда можно начистить сырые овощи:**

а. за 16 часов до приготовления при температуре +2 +6;

б. очищенные сырые овощи допускается хранить в подсоленной воде не более 2 часов при температуре +2 +6;

в. за 8 часов до приготовления при температуре +2 +6.

**13. Сколько и как можно хранить отварные овощи:**

а. неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов при температуре +2 +6;

б. неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 16 часов при температуре +2 +6;

в. неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 24 часов при температуре +2 +6.

**14. Сколько и как может храниться салат:**

а. готовые салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре +2 – +6 °C, заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

6. готовые салаты перед заправкой – не более 6 часов при температуре +2 – +6 °C, заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

**15. Возможно ли переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков:**

а. разрешается в чистую тару;

б. запрещается;

в. разрешается непосредственно перед раздачей.

**16. Для чего может использоваться пластмассовая посуда:**

а. для приготовления салатов;

б. для хранения сырых и сухих пищевых продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.

**17. После мытья:**

а. столовые приборы должны храниться в кассетах ручками вверх;

б. столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования должны просушиваться в сушильных (жарочных) шкафах, сухие столовые приборы должны храниться в кассетах ручками вверх;

**18. Сколько раз необходимо мыть руки после посещения туалета:**

а. в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды;

б. дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе;

в. на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

**19. Этапы мытья столовой посуды ручным способом:**

а. столовая посуда должна мыться горячей проточной водой с использованием трех посудомоечных ванн:

вначале в первой и третьей ваннах должны мыться чашки или стаканы, затем столовые приборы, в последнюю очередь – тарелки и салатницы с использованием трех посудомоечных ванн;

моющие средства должны использоваться в первой моечной ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне – в количестве в два раза меньше;

в третьей моечной ванне посуда должна ополаскиваться горячей проточной водой температурой не ниже +50 °C (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток);

после мытья: столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования должны просушиваться в сушильных (жарочных) шкафах,

столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь должны просушиваться на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;

б. столовая посуда должна мыться горячей проточной водой с использованием трех посудомоечных ванн:

вначале в первой и третьей ваннах должны мыться чашки или стаканы и столовые приборы, в последнюю очередь – тарелки и салатницы с использованием трех посудомоечных ванн;

моющие средства должны использоваться в первой и во второй моечной ванне в соответствии с инструкцией по применению,

в третьей моечной ванне посуда должна ополаскиваться горячей проточной водой температурой не ниже +50 °C (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток).

**20. Требования к уборочному инвентарю:**

а. должен выделяться соответствующей маркировкой и быть раздельным для: помещений объектов питания (в том числе для обеденного зала, производственных помещений для сырой и готовой продукции);

б. выделяться для поверхностей выше пола;

в. выделяться отдельно для санитарных узлов;

г. уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах;

д. должен выделяться соответствующей маркировкой и быть общим для помещений объектов питания (в том числе для обеденного зала, производственных помещений для сырой и готовой продукции);

е. уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается.

**21. Обработка мест хранения хлеба:**

а.крошки сметать специальными щетками;

б. ежедневно полки тщательно протирать 1% раствором столового уксуса (9%);

в. 1 раз в неделю полки тщательно протирать 1% раствором столового уксуса (9%).

**22. Яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях):**

а. сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой ;

б. сначала в 0.5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой;

в. сначала в 0.5 %, а затем в 1 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, без ополаскивания проточной водой.