

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР «КОМПАС»**

Отделение непрерывного медицинского образования



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ВНИПРО «НОЦ «Компас»

И.С. Смирнова

2023 г.

Приказ № 08/08/23/01-ОД от «08» августа 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Организация питания в лечебных и оздоровительных учреждениях»

по специальности

«Диетология»

Количество часов – 54 зачётных единиц трудоёмкости

г. Саратов

Разработчик программы:

Врач-диетолог высшей квалификационной категории Федерального государственного бюджетного учреждения Центр медицинской реабилитации «Луч» Министерства здравоохранения Российской Федерации **Габриэлян Каринэ Михайловна**;

Специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья, руководитель отделения НМО АНО ДПО «НОЦ «Компас», **Лелюхина Ирина Вячеславовна**.

Рецензенты:

Главная медицинская сестра высшей квалификационной категории Санатория «Долина Нарзанов» г. Кисловодск - филиала АО «РЖД-ЗДОРОВЬЕ», **Бобкова Виктория Сергеевна**.

Медицинская сестра диетическая высшей квалификационной категории Санатория «Долина Нарзанов» г. Кисловодск - филиала АО «РЖД-ЗДОРОВЬЕ», **Фенькова Лилия Рафхатовна**.

Программа принята:

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации по специальности «Диетология» (количество часов – 54) Педагогического совета АНО ДПО «НОЦ «Компас» протокол № 40 от «07» августа 2023 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа «Организация питания в лечебных и оздоровительных учреждениях» ставит своей задачей - углубление знаний и умений по основным вопросам диетологии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности.

Целью программы является усовершенствование у медицинской сестры навыков работы в области диетологии, правильного видения роли правильного питания в формировании здорового образа жизни, сохранения, укрепления и восстановления здоровья.

Основная (большая) часть программы направлена на освещение специальных знаний и умений в области диетологии. В ней подробно раскрыты вопросы организации и принципы рационального (сбалансированного) питания здорового и больного человека, физиологические и энергетические нормы питания различных групп взрослого населения, пациентов с различной патологией.

Вопросы современной политики здравоохранения в РФ и теоретические основы сестринского дела отвечают требованиям реформы сестринского дела, и им отводится отдельные разделы.

Цель: освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Организация питания в лечебных и оздоровительных учреждениях» - это совершенствование профессиональных компетенций, упорядочение имеющихся и приобретение новых знаний, умений и навыков по обеспечению и контролю качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации в практической деятельности.

Категория обучаемых: медицинская сестра диетическая.

Срок обучения: 3 недели.

Трудоемкость программы - 54 зачётных единиц.

Форма обучения: заочная.

Режим занятий: 3 академических часа в день (1 академический час – 45 минут.)

При успешной аттестации обучающийся получает удостоверение о повышении квалификации (ФЗ № 273 от 29.12.12, установленный образец, третьего вида). Освоение программы необходимо для формирования портфолио с целью дальнейшей аккредитации специалиста.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

2.1. Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы «Организация питания в лечебных и оздоровительных учреждениях».

Программа разработана на основе квалификационных характеристик «Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», утверждённого Приказом Минздравсоцразвития РФ от 23.07.2010 N 541н.

Целевой аудиторией программы являются медицинские сестры диетические, которые должны знать общие вопросы организации питания в медицинских организациях, организацию питания в отделениях медицинских организациях.

2.2. Перечень трудовых действий, умений и знаний, на совершенствование которых нацелена программа:

В результате освоения программы обучающийся должен:

Знать:

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания;
- общие вопросы организации питания в медицинских организациях;
- организацию питания в отделениях медицинских организаций;
- основы рационального питания населения;
- задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания;
- физиологию пищеварения;
- методы и средства гигиенического воспитания;
- санитарно-технический минимум для работников пищеблока;
- правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации.

Уметь:

- проводить профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенных врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения;
- подготавливать под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов).
- проводить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима;
- вести медицинскую документацию;
- внедрять принципы рационального и лечебного питания;
- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии.

Иметь навыки:

- выполнять профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения;
- осуществлять контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- осуществлять контроль за работой пищеблока;
- ежедневно подготавливать под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов).
- осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных;
- внедрять принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке;
- проводить учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях;
- вести медицинскую документацию.
- осуществлять контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных;
- отстранять и запрещать работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Всего, час./зет	В том числе				Форма аттестации
			Лекции, час.	Практические. Лабораторные. Семинары. Консультации. Зачеты. Экзамены, ...	СР/Практическая подготовка		
1	Принципы сбалансированного питания	12	11	1	0		Тест
1.1.	Пищевые вещества и их биологическая роль	6	6	0	0		
1.2.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	6	5	1	0		
2	Гигиена питания	12	11	1	0		
2.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков	6	6	0	0		Тест
2.2.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам	6	5	1	0		
3	Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях	27	26	1	0		Тест
3.1.	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебных и учреждениях	9	9	0	0		
2.2.	Правила составления меню	12	12	0	0		
2.3.	Организация контроля качества питания	6	5	1	0		
3	Итоговая аттестация	3	0	3	0		Тест
	ИТОГО:	54	48	6	0		

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Всего, час./зет по учебному плану	1 неделя	2 неделя	3 неделя	Всего выполнено часов
1	Принципы сбалансированного питания	12	12	0	0	12
2	Гигиена питания	12	6	6	0	12
3	Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях	27	0	12	15	27
4	Итоговая аттестация	3	0	0	3	3
	ИТОГО нагрузка:	54	18	18	18	54

5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

5.1. Рабочая программа раздела 1. Принципы сбалансированного питания.

Задача: Формирование базовых знаний, умений и навыков в сфере рационального (сбалансированного) питания, физиологических и энергетических норм питания.

Планируемые результаты:

Знать:

- основы рационального питания населения;
- задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания;
- физиологию пищеварения;
- методы и средства гигиенического воспитания;

Уметь:

- внедрять принципы рационального и лечебного питания;
- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии.

Иметь навыки:

- внедрять принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке;
- проводить учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях;

Тематический план

Код	Наименование тем
1.	Принципы сбалансированного питания
1.1.	Пищевые вещества и их биологическая роль
1.2.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.

Содержание раздела

- *Пищевые вещества и их биологическая роль.* Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Синдромы, связываемые преимущественно с нарушениями питания. Систематизация пищевых продуктов по преимущественной роли в питании человека. Рациональное питание. Рекомендации ВОЗ по «здоровому питанию» европейского населения. Принципы рационального питания. Пирамида питания. Основы сбалансированного питания. Значение белков в питании человека. Значение жиров и углеводов в питании человека. Минеральные вещества, необходимые для человека. Роль витаминов в питании.
- *Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.* Мясо и мясные продукты. Мясо птиц. Мясо рыбы. Яйца. Молоко и молочные продукты. Молочно-кислые продукты. Зерновые продукты. Овощи и плоды.

5.2. Рабочая программа раздела 2. Гигиена питания.

Задача: Освоение вопросов современной политики здравоохранения в РФ и теоретических основ организации лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях.

Планируемые результаты:

Знать:

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания;
- общие вопросы организации питания в медицинских организациях;
- организацию питания в отделениях медицинских организаций;
- санитарно-технический минимум для работников пищеблока;

Уметь:

- проводить профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенных врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения;
- проводить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима;

Иметь навыки:

- выполнять профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения;
- осуществлять контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- осуществлять контроль за работой пищеблока;
- осуществлять контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных;
- отстранять и запрещать работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями.

Тематический план

Код	Наименование тем
2.	Гигиена питания
2.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков
2.2.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам

Содержание раздела

- *Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков.* Основные законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания. Планировка помещений пищеблока. Состав центрального пищеблока. Технологическое оборудование. Хранение продуктов.
- *Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.* Санитарно-гигиенические требования хранения и транспортировки продуктов питания. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям пищеблока. Контроль за качеством приготовляемой пищи. Суточная проба.

5.3. Рабочая программа раздела 3. Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях.

Задача: Совершенствование и приобретение новых знаний и умений в области управления, структуры и организации лечебного питания в лечебных и учреждениях.

Планируемые результаты:**Знать:**

- общие вопросы организации питания в медицинских организациях;
- организацию питания в отделениях медицинских организаций;
- правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации.

Уметь:

- подготавливать под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов).
- проводить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима;
- вести медицинскую документацию.

Иметь навыки:

- ежедневно подготавливать под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов).
- осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы); за выполнением технологических методов приготовления блюд для

различных диет; за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью; за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных.

Тематический план

Код	Наименование тем
3	Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях
3.1.	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебных и учреждениях
3.2.	Правила составления меню
3.3.	Организация контроля за качеством питания

Содержание раздела

- *Управление, структура и организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях.* Перечень клинических рекомендаций, обязательных с 1 января 2023 года. Основные принципы лечебного питания в стационаре. Новая номенклатура диет (Система стандартных диет). Номенклатура стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в медицинских организациях. Функциональные обязанности сотрудников МО при организации лечебного питания.

- *Правила составления меню.* Картотека блюд диетического питания. Карточка-раскладка. Порядок выписки питания для больных в ЛПУ.

- *Организация контроля за качеством питания.* Порядок контроля за качеством готовой пищи в МО. Перечень разрешенных для передачи продуктов. Гигиенические требования к продуктам питания. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Экспертиза продуктов питания.

6. ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1.

Диетология. Руководство. Под редакцией А.Ю. Барановского. СПб.: Питер, 2023.

2.

Кильдиярова Р.Р. Детская диетология. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2019.

Дополнительная литература

1. Барановский А.Ю., Назаренко Л.И. Основы питания россиян. СПб.: Питер, 2007.

2. Барановский А.Ю., Пак С.Ф. Диетология: организационно-правовые основы. СПб.: Диалект, 2006.

3. Гурвич М.М. Диетология для медсестры. М: Эксмо, 2008.

4. Кульчинская, И. В. Булимия. Еда или жизнь. Как избавиться от пищевой зависимости. М.: БИНОМ, 2013.

5. Лапкин М.М. Основы рационального питания [Электронный ресурс] / М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017

6. Новодержкина Ю.Г., Дружинина В.П. Диетология, Ростов н/Д: Феникс, 2004.

7. Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения. М: Династия, 2012.

8. Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях. М: ООО "Издательство "Перфектум", 2014.

9. Современная диетология для медицинских сестер. М.: Медицинский проект, 2012.

10. Шевченко В.П. Клиническая диетология. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009.

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Обучение по дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации осуществляется с применением ДОТ и ЭО. Для реализации этого Центр располагает платформой для корпоративного обучения Moodle, которая соответствует всем критериям электронной информационно-образовательной среды, позволяя решить вопрос идентификации личности при подтверждении результатов обучения и осуществлять образовательный процесс. При этом используется следующий порядок идентификации слушателей. Системный администратор формирует личные кабинеты слушателей на основе приказа о зачислении. Каждый слушатель на адрес электронной почты, указанный при регистрации на Портале НМФО, получает логин и пароль, который необходимо изменить при первом посещении личного кабинета. После этого слушатель получает доступ к учебным материалам. Электронные учебные материалы включают в себя лекции, экспертную информацию, клинические случаи. Такой подход обеспечивает индивидуальный темп обучения. Учебные материалы доступны слушателям в любое время, они сами могут выбрать время и объем изучаемых материалов.

Кадровые условия.

Образовательная программа обеспечена преподавательским составом:

	ФИО	Специальность	Аккредитация	Ученая степень, научное звание	Квалификационная категория
1	Габриэлян Каринэ Михайловна	Диетология	25.07.2023	Нет	Высшая

8. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по Разделам 1, 2, 3 и итоговая аттестация проходят в форме тестирования.

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации (ФЗ № 273 от 29.12.12, установленный образец, третьего вида).

9.ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

10.ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Контрольно-измерительные материалы к промежуточному контролю

Тестовые задания к Разделу 1. Принципы сбалансированного питания. (Выбрать правильный ответ)

1. Жиры для организма являются источником:
 - 1) микроэлементов
 - 2) пластических материалов
 - 3) энергии
 - 4) витаминов
2. Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от:
 - 1) пищевых пристрастий
 - 2) физиологического состояния организма
 - 3) национальных традиций
3. Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:
 - 1) маринование
 - 2) запекание
 - 3) жарение
4. Средняя суточная потребность взрослого человека в жирах составляет:
 - 1) 80-100
 - 2) 110-150
 - 3) 400-450
 - 4) 50-75
5. Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет:
 - 1) 180-200 г
 - 2) 210-350
 - 3) 400-450
 - 4) 500-750

Критерии выставления оценок за тест:

- Оценка «5» - 5 правильных ответов
Оценка «4» - 4 правильных ответа
Оценка «3» - 3 правильных ответа
Оценка «2» - менее 3 правильных ответов

Тестовые задания к Разделу 2. Гигиена питания (Выбрать один правильный ответ).

1. Контроль соблюдения работниками пищеблока санитарных требований осуществляет:
 - 1) главный врач
 - 2) диетсестра
 - 3) повара
 - 4) шеф – повар
2. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в МО возлагается на:
 - 1) главного врача
 - 2) врача диетолога
 - 3) диетсестру
 - 4) заведующего складом (кладовщика)
3. Предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на склад:
 - 1) врач-диетолог
 - 2) зав-складом
 - 3) шеф – повар
 - 4) буфетчица
4. Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:
 - 1) врач-диетолог
 - 2) диетсестра
 - 3) повар
 - 4) дежурный врач

5. Температура горячих блюд при раздаче должна быть:

- 1) 45 - 50° C
- 2) 57 - 62° C
- 3) 70- 90° C

Критерии выставления оценок за тест:

Оценка «5» - 5 правильных ответов

Оценка «4» - 4 правильных ответа

Оценка «3» - 3 правильных ответа

Оценка «2» - менее 3 правильных ответов

Тестовые задания к Разделу 3. Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях

1. Раздача готовой пищи больным с момента ее приготовления должна быть не позднее:

- 1) 1 часа
- 2) 2 часов
- 3) 3 часов

2. Температура холодных блюд при раздаче:

- 1) не ниже 15° C
- 2) не выше 20° C
- 3) не ниже 25° C

3. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны Иметь температуру не ниже:

- 1) + 50°
- 2) + 55°
- 3) + 65°
- 4) + 75°

4. Перечень и количество продуктов для передачи по диетам утверждает:

- 1) зав-отделением
- 2) начмед
- 3) совет по питанию
- 4) врач-диетолог

5. В МО врач - диетолог составляет по основным диетам:

- 1) 7-дневное плановое меню
- 2) порционник
- 3) меню - раскладку
- 4) заявку на продукты

Критерии выставления оценок за тест:

Оценка «5» - 5 правильных ответов

Оценка «4» - 4 правильных ответа

Оценка «3» - 3 правильных ответа

Оценка «2» - менее 3 правильных ответов

Тестовые задания к итоговой аттестации (Выбрать один правильный ответ)

1. Рациональное питание включает определенные требования к:

- 1) пищевому рациону
- 2) условиям приема пищи
- 3) диетотерапии

2. Пищевой рацион при рациональном питании должен все, кроме:

- 1) покрывать энергозатраты
- 2) должны разделяться белки и углеводы
- 3) иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость
- 4) быть разнообразными, безвредными

3. Рациональное питание - это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их:

- 1) роста

- 2) вкуса
- 3) мнения врачей
- 4) возраста
4. **При построении любой диеты учитываются следующие принципы, кроме:**
 - 1) возможности больного в усвоении пищи
 - 2) местное или общее воздействие пищи на организм
 - 3) использование методов щажения, тренировки, разгрузки
 - 4) соответствующая кулинария обработка пищи
5. **Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:**
 - 1) спортсменов
 - 2) больных хроническими заболеваниями
 - 3) здоровых людей
6. **Функции врача-диетолога при организации питания больных все, кроме:**
 - 1) контроль меню-раскладки
 - 2) составление порционников
 - 3) снятие пробы
 - 4) консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет
7. **Функции диетсестры при организации питания больных все, кроме:**
 - 1) составление порционников
 - 2) снятие пробы
 - 3) консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет
 - 4) осуществление контроля качества продуктов и их закладке
8. **Сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока сверяет с данными:**
 - 1) приемного покоя
 - 2) палатной медсестры
 - 3) начмеда
 - 4) дежурного врача
9. **Диетсестра пищеблока ежедневно составляет все, кроме:**
 - 1) меню ежедневное
 - 2) порционник
 - 3) картотеку блюд
 - 4) меню - раскладку
 - 5) ведомость на отпуск отделениям рационов питания
10. **При составлении меню-раскладки диетсестра исходит из:**
 - 1) 7-дневного планового меню
 - 2) свободного порционника
 - 3) таблиц химического состава блюд
 - 4) номенклатуры диет
11. **Контроль качества приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:**
 - 1) врач-диетолог
 - 2) начмед
 - 3) диетсестра
 - 4) главный врач
12. **Дежурный врач перед выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой пищи снятие пробы, определяя:**
 - 1) фактический выход блюда
 - 2) температуру блюд
 - 3) соответствие блюд диетам
 - 4) количество отходов
13. **Результаты пробы записываются в:**
 - 1) меню - раскладку
 - 2) бракеражный журнал
 - 3) производственный журнал
 - 4) журнал контроля поступающих продуктов
14. **Срок хранения мяса, охлажденного на пищеблоке, составляет:**
 - 1) 2-е суток

- 2) 3-е суток
- 3) 4-ро суток
- 4) 5-ро суток
- 15. **Суточные пробы на пищеблоках хранятся:**
 - 1) 24 часа
 - 2) 36 часов
 - 3) 48 часов
 - 4) 72 часа
- 16. **Нельзя готовить на пищеблоках МО:**
 - 1) блинчики с начинкой
 - 2) винегрет
 - 3) салат
 - 4) пюре
- 17. **Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:**
 - 1) снижается
 - 2) не изменяется
 - 3) повышается
- 18. **Режимы питания во всех ЛПУ:**
 - 1) двухразовый
 - 2) трехразовый
 - 3) четырехразовый
 - 4) пятиразовый
- 19. **Диетический режим больного зависит от:**
 - 1) состояния больного
 - 2) стадии заболевания
 - 3) характера и стадии заболевания
 - 4) состояния больного, характера и стадии болезни
- 20. **Пищевые рационы и режимы питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:**
 - 1) диета
 - 2) раскладка
 - 3) картотека блюд
 - 4) меню

Критерии выставления оценок за тест:

Оценка «5» - 19-20 правильных ответов

Оценка «4» - 17-18 правильных ответов

Оценка «3» - 15-16 правильных ответов

Оценка «2» - менее 15 правильных ответов

Разработчик

К.М. Габриэлян

