**Диетология.**

 Вопрос №1. Основными простыми углеводами являются:  
- клетчатка  
- крахмал  
(+) глюкоза  
(+) фруктоза

Вопрос №2. Журнал фиксирующий  наличие гнойничковых заболеваний у работников  пищеблока:  
- С-витаминизации  
(+) «Здоровье»

Вопрос №3. Вода на химический анализ  на пищеблоке берется:  
- 1 раз в 6 мес  
- 1 раз в 3 мес  
(+) 1 раз в год

Вопрос № 4

Принципы работы на пищеблоке ЛПУ  по санитарно-эпидемиологическим правилам:  
(+) поточность производства  
(+) соблюдение санитарно-эпидемиологического режима  
- правильное составление документации

Вопрос № 5

Оказывая помощь при ожоге первой степени, в первую очередь необходимо обработать обожжённую поверхность:  
- 96% этиловым спиртом.  
(+) Холодной водой до онемения.  
- Стерильным новокаином.  
- Жиром.

Вопрос № 6

При поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:  
- сертификат соответствия  
(+) удостоверение качества  
(+) накладная

Вопрос № 7

Документ сопровождающий мясо:  
(+) ветеринарная справка по форме №4  
- ветеринарная справка по форме №5

Вопрос № 8

При тяжелом демпинг - синдроме больному рекомендуется:  
- сухоедение  
(+) небольшое количество жидкости  
- избыточное применение жидкости  
(+) только жидко жидкая пища

Вопрос № 9

При язвенной болезни не разрешается использовать:  
- мясной бульон  
- овощной отвар  
- крупяной отвар  
- слизистый отвар  
(+) костный бульон

Вопрос № 10

В суточном рационе диеты 5а содержится поваренной соли:  
- 15,0  
- 10,0  
- 8,0  
(+) 5,0

Вопрос № 11

 Наибольшее содержание витаминов группы B в:  
(+) в мясе животных и кур  
- рыбе  
(+) бобовых

Вопрос № 12

Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом в стадии резкого обострения сирофузными поносами должен получать в день углеводов (в граммах):  
(+) 100  
- 150  
- 250  
- 400

Вопрос № 13

Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют  
(+) диетврач  
- шеф-повар;  
(+) диетсестра;   
- главный  врач;  
- нач-мед-

Вопрос № 14

 Вегетарианцы не использует в своем рационе:  
(+) мясо, рыбу, кур  
- молочные продукты  
- растительные продукты

Вопрос № 15

Контроль качества  приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:   
(+) врач-диетолог  
(+) шеф-повар,  
- начмед  
- диетсестра  
- главный врач

Вопрос № 16

На 5а диету показаны следующие продукты:  
- продукты, богатые экстрактивными веществами  
(+) отварная рыба  
- продукты, богатые эфирными маслами  
- продукты, богатые пуринами  
- тугоплавкие жиры

Вопрос № 17

Неотложная помощь при судорожном синдроме:  
(+) седуксен   
- коргликон   
- кардиамин   
- супраcтин

Вопрос № 18

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 гастродуоденоскопии  
- рентгенографии желудка и 12-перстной кишки

Вопрос № 19

При составлении   пищевым рационов учитывают их сбалансированность    по:  
(+) белкам  
(+) углеводам  
(+) аминокислотам   
(+) витаминам   
(+)  жирам

Вопрос № 20

Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:                   
- яичный белок  
- молоко  
(+) жареные блюда  
- творог  
(+) отварное мясо

Вопрос № 21

 Диета №11 назначается больным:  
(+) туберкулезом  
- инфекционными заболеваниями

Вопрос № 22

Режим   питания   включает время:  
(+) количество приемов пищи  
- интервалы   
- объем пищи

Вопрос № 23

При рефлюкс - эзофагите больной должен получать диету 1прот- и 5а с необходимыми коррекциями:  
- 1 – 2 дня  
- 1 неделя  
- 2 недели  
(+) пока полностью не исчезнут явления рефлюкс-эзофагита  
- неопределенно долго

Вопрос № 24

 Проверка весов на пищеблоке должна проводиться:  
(+) 1 раз в 6 мес  
- 1 раз в год  
- 1 раз в 3 мес

Вопрос № 25

 Срок хранения мяса охлажденного на пищеблоке составляет:  
- 10 суток  
(+) 3-е суток  
- 5-ро суток

Вопрос № 26

Питание постельных больных осуществляет:  
- лечащий врач  
(+) старшая  медсестра  
- постовая мед- сестра  
- дежурный врач

Вопрос № 27

К ранним симптомам биологической смерти относится:  
(+) помутнение роговицы  
- трупное окоченение  
- трупные пятна  
- расширение зрачков  
- деформация зрачков

Вопрос № 28

Вызывает демпинг - реакцию чаше всего рис в виде:  
- рисовой каши жидкой молочной  
(+) рисовой каши рассыпчатой  
- любая рисовой каши  
(+) пудинга рисового  
- рисовой каши слизистой

Вопрос № 29

 Приказы и инструкции Министерства здравоохранения РФ относятся :  
(+) к официальной руководящей документации пищеблоков  
- к местной документации пищеблока

Вопрос № 30

Продукты содержащие наибольшее количество  витамина С:  
(+) зеленый перец  
(+) черная смородина  
(+) зелень: укроп петрушка и т.п

Вопрос № 31

В овощах и фруктах содержится мало:  
- углеводов  
- витаминов  
- микроэлементов  
(+) растительных жиров

Вопрос № 32

Больной хроническим колитом в стадии обострения    
- может использовать в питании жир и сливочное масло на бутерброде  
(+) может использовать в питании жир и сливочное масло в блюде  
- должен вообще масло исключить из рациона

Вопрос № 33

 Отравление рыбой опасны из-за:  
(+) прогоркания в ней жиров  
(+) разложения белка  
- разрушения витаминов

Вопрос № 34

При язвенной болезни, осложненной гастро-дуоденальным кровотечением необходимо:  
- назначить диету Меленграхта  
(+) не кормить  
- провести поэтапную диетотерапию  
- ограничений в питании не делать

Вопрос № 35

Основные   лечебные диеты имеют номера:  
- с 1 по 7   
- с 1 по 10   
(+) с 0 по 15  
- с 0 по 20

Вопрос № 36

Сведения о назначенных диетах палатная  медсестра ежедневно вносит в:  
(+) порционник  
- меню - раскладку  
- номенклатуру диет  
- меню

Вопрос № 37

Продукты богатые пуринами:  
(+) отварное мясо   
(+) крепкий мясной бульон  
- овощной салат

Вопрос № 38

Раздача готовой пищи больным с  момента ее приготовления должна  быть не   позднее:  
- 1 часа  
(+) 2 часов  
- 3 часов

Вопрос № 39

Вариант набора блюд и продуктов, полностью отвечающих требованиям диеты I 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  
- сельдь нежирная вымоченная, суп протертый картофельный на курином бульоне, рулет мясной паровой, пюре морковно-свекольное из отварных овощей, снежки

Вопрос № 40

Основной обмен повышен:  
(+) при гипертиреозе  
(+) у детей и подростков  
- при гипотиреозе  
- у лиц с избыточной массой тела

Вопрос № 41

Температура холодных блюд при раздаче :  
(+) не ниже 15° С  
- не выше 20° С  
- не ниже 25° С

Вопрос № 42

Главное в концепции сбалансированного питания  А.А. Покровского:  
(+) поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном  соотношении  
- больше белка и витаминов

Вопрос № 43

Для сотрясения головного мозга характерно:  
- кома  
(+) ретроградная амнезия  
- антероградная амнезия  
- конградная амнезия

Вопрос № 44

Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:  
(+) варка  
- маринование  
(+) запекание  
- жарение

Вопрос № 45

Для перелома основания черепа характерен симптом:  
(+) "очков"  
- Кернига  
- Брудзинского

Вопрос № 46

Нельзя готовить на пищеблоках ЛПУ:  
(+) «макароны по флотски»  
(+) блинчики с начинкой  
- винегрет

Вопрос № 47

Квота жира в диете больного хроническим панкреатитом должна составлять около:  
(+) 40-50г  
- 60г  
- 70-80г  
- 90-100г  
- 120г

Вопрос № 48

При составлении меню-раскладки диетсестра исходит   из:  
(+) 7-дневного  планового  меню  
- свободного порционника  
(+) картотеки блюд  
- таблиц химического состава блюд  
- номенклатуры диет

Вопрос № 49

Пищевые  рационы и режимы   питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:  
(+) диета  
- раскладка  
- картотека блюд   
- меню  
- порционник

Вопрос № 50

При остром гастрите впервые два дня заболевания не разрешается давать больному:                                                            
- теплый свежезаваренный чай  
(+) чай с медом  
(+) паровую мясную котлету  
- отвар шиповника  
- исовый слизистый отвар

Вопрос № 51

Наиболее богаты экстрактивными веществами:  
- отвар из круп  
(+) мясной бульон  
- овощной отвар  
- мясной соус

Вопрос № 52

Приказы Министерства Здравоохранения РФ по лечебному питанию отмененные в 2003 году:  
(+) №540  
(+) №369  
- №315

Вопрос № 53

Больные с электротравмами после оказания помощи:  
- направляются на прием к участковому врачу  
- не нуждаются в дальнейшем обследовании и лечении  
(+) госпитализируются скорой помощью

Вопрос № 54

 Смывы на иерсиниоз на пищеблоке берутся:  
(+) с грязных овощей и фруктов  
- с готовой продукции  
- с рук персонала

Вопрос № 55

При применении каких медикаментов могут возникнуть аллергические реакцииу больного:  
(+) лидокайн  
(+) дикаин  
(+) тримекаин  
- физиологический раствор

Вопрос № 56

 Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:  
- рубленных продуктов  
- гарниров  
(+) порционных продуктов

Вопрос № 57

   Результатом правильного наложения жгута при кровотечении является:  
(+) прекращение кровотечения, отсутствие пульса, бледность кожи  
- уменьшение кровотечения, сохранение пульса, увеличение цианоза  
- прекращение кровотечения, отсутствие пульса, нарастание цианоза

Вопрос № 58

Суточная   потребность здорового   человека в углеводах:  
(+) 300 - 400 г  
- 400 - 500 г  
- 600 - 700 г

Вопрос № 59

Выраженным желчегонным действием обладают:  
- мясо  
(+) сахар  
(+) сливочное масло  
(+) растительное масло  
- овощи

Вопрос № 60

Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:  
(+) меню ежедневное  
(+) порционник  
- картотеку блюд  
(+) меню - раскладку   
(+) ведомость на отпуск отделениям рационов питания

Вопрос № 61

При анорексии назначается диета:  
- бессолевая  
- вегетерианская  
(+) индивидуальная

Вопрос № 62

Для промывания желудка необходимо приготовить чистую воду с температурой:  
- 12 градусов С  
(+) 18-20 градусов С  
- 24-36 градусов С

Вопрос № 63

 Вес Нетто продуктов составляет:  
(+) вес после холодной обработки  
-  вес без холодной обработки

Вопрос № 64

Состав карточки-раскладки:  
(+) нельзя менять  
- можно  менять

Вопрос № 65

Инструкция   по   учету продуктов питания в  ЛПУ утверждена приказом   МЗ :  
- №530 от -0-1984 г  
(+) № 330 от -0-2003 г

Вопрос № 66

Продукт, содержащий большое количества йода:  
(+) морская капуста  
- морковь  
- дыня

Вопрос № 67

Готовая пища   может храниться  во время раздачи на мармите:  
(+) 2 часа   
- 3 часа  
- 6 часов

Вопрос № 68

К продуктам и блюдам, являющимися индифферентными по отношению к перистальтической функции кишечника, относятся:  
- яблоки  
- груши  
(+) творог свежеприготовленный  
(+) кагор  
- сухофрукты

Вопрос № 69

 При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно:  
(+) пересчитать все компоненты составив пропорцию  
-  убрать или прибавить какой-то продукт

Вопрос № 70

 Принцип диетотерапии при заболеваниях Ж.К.Т:  
(+) дробное питание  
(+) малый объем порций  
- горячее питание  
-  холодное питание

Вопрос № 71

Неотложная помощь при носовых кровотeчениях:   
(+) перекись водорода   
(+) холод   
- седуксен   
- гpeлкa   
- витамин С

Вопрос № 72

Больные с заболеванием печени и желчного пузыря должны получать пишу:  
(+) 5 — 6 раз в сутки  
- 3 — 4 раза в сутки  
- 2-3 раза в сутки

Вопрос № 73

Ответственность за организацию   питания в ЛПУ несут:  
- главный врач   
(+) начмед  
- лечащий врач  
(+) врач – диетолог  
- диет сестра

Вопрос № 74

Продукты, являющиеся источником витамина А  
- свекла  
(+) сливочное масло  
- мясо  
(+) морковь

Вопрос № 75

С 4-го дня болезни при остром гастрите желательно давать:  
(+) сухари белого хлеба  
- молоко  
- лимоны  
- яблоки  
(+) кефир

Вопрос № 76

Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:  
(+) старшими медсестрами отделений  
- заведующими отделений  
- главной  медицинской сестрой

Вопрос № 77

В обязанности шеф -повара входит:  
(+) приготовление пищи по составленным документам  
(+) получение продуктов на складе  
- ведение документации на складе   
- составление карточек-раскладок

Вопрос № 78

Расщепление крахмала происходит:  
- в желудке  
(+) в тонкой и 12-перстной кишке  
- в толстой кишке  
(+) в ротовой полости  
- в тонкой кишке

Вопрос № 79

Контроль   соблюдения технологии   приготовления диетических блюд осуществляют:  
- врач-диетолог  
(+) диетсестра  
(+) зав-производством ( шеф - повар)  
- дежурный врач

Вопрос № 80

Вторые блюда   и гарниры для питания  больных при  раздаче должны меть  температуру  не ниже:  
 + 40°  
 + 50°  
 + 55°   
(верный ответ) + 65°  
 + 75°

Вопрос № 81

Документы по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:  
(+) картотека блюд  
- ведомость на выдачу продуктов  
- сведения о наличии больных  
(+) меню-раскладка  
- требования по получению продуктов со склада на пищеблок

Вопрос № 82

На 5 диету количество углеводов должно быть:  
- 500,0  
- 350,0-400,0  
- 300,0  
(+) 250,

Вопрос № 83

Больному  с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:  
(+) уменьшение жидкости  и белка   
- увеличение жидкости  и белка   
- уменьшение белка, но увеличение жидкости  
- увеличение белка , но уменьшение жидкости

Вопрос № 84

Министерством   здравоохранения СССР   утверждена групповая номерная система диет обязательная  для всех:  
(+) лечебно – профилактических учреждений  
(+) санитарно - курортных учреждений  
- диетических столовых  
- любых столовых  
- ресторанов, кафе-

Вопрос № 85

 В приказе  Министерства Здравоохранения РФ №330 отменены:  
(+) 15 лечебных столов  
- 5 вариантов основных диет  
- должностные инструкции

Вопрос № 86

При остром гастрите на третий день заболевания не рекомендуется больному:   
(+) крепкий нежирный мясной бульон  
- процеженный слизистый овсяной отвар  
(+) сухари черного  хлеба  
- сухари белого хлеба  
- рисовый слизистый отвар

Вопрос № 87

При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме :                                  
- масло  
(+) молоко  
(+) кефир  
- мясо отварное куском  
- отварная рыба куском

Вопрос № 88

  Ежедневная меню раскладка должна быть подписана:  
(+) главным врачем  
- бухгалтером  
- дежурным врачем

Вопрос № 89

Режим питания   здорового человека:  
- шестиразовый  
(+) четырехразовый  
- трехразовый

Вопрос № 90

Сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока сверяет с данными:  
(+) приемного  покоя  
(+) статистики  
- начмеда  
- дежурного врача

Вопрос № 91

При гипомоторнойдискинезии желчного пузыря рекомендуются все ниже перечисленные продукты, кроме:  
- растительные масла  
(+) сметаны  
(+) сливок  
- сливочного масла  
(+) крепких бульонов

Вопрос № 92

 Суточные пробы на пищеблоках хранятся:  
(+) 48 часов  
- 24 часа  
- 72 часа

Вопрос № 93

К жирорастворимым витаминам относятся витамины группы:  
- В  
(+) А  
(+) Е  
- С

Вопрос № 94

Средняя суточная потребность взрослого человека в воде составляет:  
- 750-1000 мл-  
- 1100-1700  
(+) 1750-2200  
- 2250-3000

Вопрос № 95

Наиболее опасное проявление немедленной аллергии:  
- Крапивница.  
- Бронхоспазм.  
(+) Анафилактический шок.  
- Отёк Квинке.

Вопрос № 96

Препарат, который может заменить йодистый калий для защиты щитовидной железы при радиационных авариях  
(+) 5% настойка йода  
- 0,5% раствор хлоргексидина биглюконата  
- 70% этиловый спирт  
- 96% этиловый спирт

Вопрос № 97

Результаты пробы   записываются  в:  
- меню - раскладку  
(+) бракеражный журнал  
- производственный журнал  
- журнал контроля поступающих продуктов   
- 7-дневное меню

Вопрос № 98

Вид каши исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:  
- манная молочная  
- овсяная молочная  
(+) кукурузная молочная

Вопрос № 99

Получает  и доставляет   пищу для   больных на отделения:  
- старшая медсестра  
- диетсестра пищеблока  
(+) буфетчица  
- дежурная  медсестра   
- санитарка

Вопрос № 100

Больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:  
- в свободном виде  
(+) в блюде  
- в любом виде

Вопрос № 101

 Для обогащения витаминами крупяных каш  рекомендуется варить их на:  
- воде  
(+) овощном отваре   
(+) молоке

Вопрос № 102

При пальцевом прижатии сонной артерии её прижимают к:  
- Ребру.  
(+) Поперечному отростку VI шейного позвонка.  
- Середине грудино-ключично-сосцевидной мышцы.  
- Ключице.

Вопрос № 103

 В приказе №330 Министерства здравоохранения РФ указаны:  
(+) 5 основных вариантов стандартных диет.  
- 10  основных вариантов стандартных диет.  
- 3 основных варианта стандартных диет.

Вопрос № 104

За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:  
- главный врач   
- врач – диетолог  
- диетсестра   
(+) кладовщик   
(+) шеф – повар

Вопрос № 105

Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:  
(+) легкое отделение мяса от кости   
(+) положительные пробы «на нож»  
- ослизненная поверхность

Вопрос № 106

На локтевой и коленный суставы накладывается повязка:  
- Циркулярная.  
- Спиральная.  
- 8-образная.  
(+) «Черепашья».

Вопрос № 107

Для приготовления диабетических кондитерских блюд в тесто добавляют:  
- сахар  
(+) сорбит  
(+) ксилит  
- глюкозу

Вопрос № 108

К продуктам и блюдам, разрешенным по диете 3, относятся:  
- крепкие мясные бульоны  
- жареные блюда  
- консервы  
(+) морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый   отварной, самбук  
- копченности

Вопрос № 109

Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:  
- буфетчица  
(+) старшая медсестра  
- зав-отделением  
- сестра-хозяйка  
- лечащий врач

Вопрос № 110

Функции врача-диетолога при организации питания больных:  
- составление порционников  
(+) контроль меню- раскладки   
(+) снятие пробы   
(+) консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет   
(+) контроль правильности составления и применения лечебных диет

Вопрос № 111

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

Вопрос № 112

 Бракераж  готовой продукции на пищеблоке проводится:  
(+) бракеражной комиссией   
- бухгалтером по питанию  
- старшими медсестрами

Вопрос № 113

Разведения хлорсодержащих  препаратов на пищеблоке:  
(+) 0,6%  
(+) 0,15%  
(+) 0,2%

Вопрос № 114

При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больному:  
(+) бульон  
- каши  
(+) мясо отварное  
- боржоми

Вопрос № 115

Свежие плоды и овощи богаты витаминами::  
- Д  
- А  
- К  
(+) С

Вопрос № 116

На 5 диету ограничивают:  
- белки  
(+) жиры  
(+) углеводы  
- витамины

Вопрос № 117

Цвета растительных продуктов содержащих B – каротин:  
(+) желтые   
- зеленые   
- синие  
(+) красные

Вопрос № 118

Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:  
- главной  медсестры  
(+) диетсестры  или диетврача  
- главного врача  
(+) шеф- повара  
- буфетчиц

Вопрос № 119

Реанимация это:  
- раздел клинической медицины, изучающей терминальные состояния  
- отделение многопрофильной больницы  
(+) практические действия, направленные на восстановление жизнедеятельности

Вопрос № 120

Выполнение натуральных норм подсчитывается:  
- 1 раз в 10 дней  
(+) 1 раз в месяц  
- 1 раз в квартал

Вопрос № 121

 Органолептическая оценка готовой пищи - это пробы на :  
(+) вкус   
-  вложение продуктов   
- микробную  обсемененность  в ЛПУ

Вопрос № 122

Наиболее часто применяемый способ остановки венозных кровотечений:  
- Наложение жгута.  
- Тампонада раны.  
(+) Тугая давящая повязка.  
- Закрутка.

Вопрос № 123

Контролирует работу пищеблока:  
- дежурный врач  
(+) врач-диетолог  
- главврач  
- лечащий врач  
- зам- производством

Вопрос № 124

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

Вопрос № 125

В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:  
- больше, чем растительного  
- меньше, чем растительного  
(+) минимальное количество  
- одинаковое количество

Вопрос № 126

Квота белка в диете больного с идеальной массой, страдающего хроническим панкреатитом, должна составлять:  
(+) 60г  
- 70г  
- 100г  
- 120г

Вопрос № 127

 Наибольшее содержание калия в:  
(+) сухофруктах  
- свежих фруктах и овощах  
- мясе и рыбе

Вопрос № 128

Функции диетсестры при организации питания больных:  
(+) составление порционииков  
(+) снятие пробы  
(+) осуществление контроля качества продуктов и  их закладке

Вопрос № 129

Больному  с недостаточностью кровообращения в пищевом  рационе рекомендуется:  
(+) ограничение жидкости  
(+) уменьшение потребления поваренной соли  
- механическое щажение  
- уменьшение калорийности пищевого рациона

Вопрос № 130

Сметана закладывается в первое блюдо за:  
(+) 10 мин до окончания варки  
- 1 час до окончания варки

Вопрос № 131

При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью и сопутствующим панкреатитом при назначении диеты 5 надо увеличивать квоту:  
(+) белка  
- жира  
- углевода  
- клетчатки  
(+) витаминов

Вопрос № 132

Перечень и   количество    продуктов для   передачи по диетам утверждает :  
- зав- отделением  
- начмед  
(+) совет по питанию  
- врач-диетолог

Вопрос № 133

Дежурный   врач   перед  выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой   пищи снятие пробы, определяя:  
- фактический выход блюда  
(+) температуру блюд  
(+) органолептические свойства  
- соответствие блюд диетам

Вопрос № 134

Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме:  
- слизистых и протертых супов  
- протертых жидких каш  
(+) селедки  
(+) сладких соков  
- творожное суфле

Вопрос № 135

Средняя суточная потребность взрослого человека в жирах составляет:                                                                                 
(+) 80-100  
- 110-150  
- 400-450

Вопрос № 136

Приказ МЗ СССР об   организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях:  
- № 530 от -0-1984 г-   
(+) № 330 от -0-2003 г-

Вопрос № 137

Диета 2 – это:  
(+) механически щадящая  
(+) химически щадящая  
(+) термически щадящая  
- химически стимулирующая  
(+) протертая

Вопрос № 138

Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от:  
- пищевых пристрастий  
(+) характера труда  
(+) физиологического состояния организма  
- национальных традиций

Вопрос № 139

За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар

Вопрос № 140

Плохо усваивается кальций из:  
- из сыра  
- творога  
(+) растительных продуктов  
- молочно-кислых продуктов  
(+) яиц

Вопрос № 141

При преобладании желчезастойного синдрома количество растительного жира в рационе  
- уменьшается  
(+) увеличивается  
- не меняется  
- дается физиологическая норма

Вопрос № 142

Предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на склад:  
- врач-диетолог  
(+) Диетсестра  
(+) зав-складом  
- шеф – повар

Вопрос № 143

При язвенной болезни, осложненной стенозом привратника:  
- пища дается не протертая  
(+) пища дается протертая  
- питание разнообразное  
- фактор протирания пищи не имеет значения  
(+) дается только жидкая пища

Вопрос № 144

Температура   горячих блюд при раздаче должна быть:  
- 45 - 50° С  
(+) 57 - 62° С  
- 70- 90° С

Вопрос № 145

Для электротравм 1 степени тяжести характерно:  
- потеря сознания  
- расстройства дыхания и кровообращения  
(+) судорожное сокращение мышц  
- клиническая смерть

Вопрос № 146

Больному хроническим панкреатитом использовать в питании растительное масло:  
(+) разрешается  
- не разрешается  
- по переносимости  
- разрешается в небольшом количестве

Вопрос № 147

Шок - это:  
(+) острая сосудистая недостаточность  
- острая сердечная недостаточность  
- острая дыхательная недостаточность

Вопрос № 148

Картотеку блюд утверждают:  
(+) диетолог  
- заведующий производством  
- заведующий пищеблоком  
(+) главный врач  
- главный бухгалтер

Вопрос № 149

Механические щажение пищеварительного  тракта достигается исключением  из рациона:  
- жареных блюд  
(+) грубых продуктов  
- продуктов, вызывающих усиление секреции

Вопрос № 150

Формами острых аллергических реакций являются:  
(+) крапивница  
(+) отёк Квинке  
(+) анафилактический шок  
- снижение температуры тела

Вопрос № 151

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  
(+) пo возможности чаще  
- кратность приемов пищи не имеет значения

Вопрос № 152

Для проведения искусственной вентиляции легких необходимо в первую очередь:  
(+) Голову пострадавшего запрокинуть с выдвиганием вперёд нижней челюсти.  
- Закрыть нос пострадавшему.  
- Сделать пробное вдувание воздуха.  
- Нажать на грудину.

Вопрос № 153

Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:  
(+) I и II категории  
- тощее

Вопрос № 154

При заболеваниях кишечника разрешается использовать:  
- грибные отвары  
- сдобное тесто  
(+) картофель  
- черный хлеб  
- капусту

Вопрос № 155

Неотложная помощь при носовом кровотечении:  
- Запрокинуть голову больного назад, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
(+) Нагнуть голову больного вперёд, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
- Немедленно уложить больного на спину без подушки, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
- Приложить тепло к переносице.

Вопрос № 156

Средняя температура в холодильных камерах на пищеблоке (в градусах):  
(верный ответ) +2 +6  
- -1 -10

Вопрос № 157

Неотложная помощь при отравлениях неприжигающими ядами:   
(+) водная нагрузка   
(+) промывание желудка   
(+) клизма

Вопрос № 158

Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:  
- бараний жир  
- свиной жир  
(+) сливочное масло  
- маргарин

Вопрос № 159

  Производственный контроль на пищеблоке проводит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар  
- работник роспотребнадзора

Вопрос № 160

Характеристика каждой    диеты   включает:  
(+) цель и показания к назначению  
(+) химический состав и энергетическую ценность   
(+) продуктовый набор и кулинарную обработку  
(+) режим питания

Вопрос № 161

Больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры:  
(+) сливочное масло  
(+) растительное масло  
- свиной жир  
- маргарин  
- сливки

Вопрос № 162

Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:  
- здоровых людей  
(+) больных острыми заболеваниями  
(+) больных хроническими заболеваниями

Вопрос № 163

Температура подачи первого блюда должна быть:  
(+) не ниже 65 градусов  
- не ниже 45 градусов

Вопрос № 164

 Готовность блюд из рыбы определяется по:  
- времени готовки  
(+) отсутствию розоватого цвета мяса у кости.

Вопрос № 165

Режим питания  больного  с  язвенной болезнью:  
- шестиразовый   
(+) четырехразовый   
- Двухразовый

Вопрос № 166

 В обязанности санитарок-буфетчиц входит:  
(+) разогрев остывших блюд  
(+) приготовление не сложных блюд чай, кофе  
- приготовление супов

Вопрос № 167

 За кладовую суточного запаса продуктов отвечает:  
(+) шеф-повар  
- кладовщик  
- диетсестра

Вопрос № 168

Срок хранения йодированной соли:  
(+) 6 мес  
- 1 мес  
- 1 год

Вопрос № 169

Продукты, почти не содержащие витамина С  
- шиповник  
(+) яйца  
(+) мясо  
- черная смородина

Вопрос № 170

Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет:  
- 100мг  
(+) 80мг

Вопрос № 171

За организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечает:  
- заведующий отделением  
(+) врач-диетолог  
- главврач  
- зам- главврача по лечебной работе  
- зам- главврача по административно-хозяйственной работе

Вопрос № 172

При подозрении на лёгочное кровотечение пища должна быть:  
- теплой  
- горячей  
(+) холодной  
- нейтральной

Вопрос № 173

Председателем в Совете по лечебному питанию является:  
- главврач  
(+) диетолог  
- зам- главврача по лечебной части  
- зам- главврача по АХЧ  
- шеф-повар

Вопрос № 174

При переводе больного на диету 5 больной может использовать в питании:                                                                                                                                             
- зеленый горошек  
- черный хлеб  
- черную икру  
(+) отварное мясо  
(+) отварную рыбу

Вопрос № 175

Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время:  
(+) 330  
- 714  
- 345

Вопрос № 176

При циррозе печени в стадии декомпенсации количество жидкости:  
- увеличивается  
(+) уменьшается  
- не изменяется  
- определяется суточным диурезом

Вопрос № 177

Продукты, являющиеся источником витамина С-  
(+) Черная смородина  
- Печень  
(+) Шиповник  
- Крупы

Вопрос № 178

Основной документ для приготовлении пищи на кухне и выдачи на отделения является:  
- порционник отделения  
(+) меню - раскладка  
- заявка  на питание  
- ежедневное теню  
- таблица химического  состава блюд

Вопрос № 179

Больным хроническим энтеритом или колитом яйца в питании:  
- не разрешены  
- используются по переносимости  
- даются  в виде яичницы  
(+) даются  в виде  белкового омлета

Вопрос № 180

Условиями, способствующими выпадению холестерина в осадок, являются все, кроме:  
- сдвига реакции желчи в кислую сторону  
(+) снижения холатохолестеринового коэффициента  
(+) наличие в желчи положительно заряженных протеинов  
- увелечения сахара в крови

Вопрос № 181

Основной документ для приготовлении пищи на кухне и выдачи на отделения является:  
- порционник отделения  
(+) меню - раскладка  
- заявка  на питание  
- ежедневное теню  
- таблица химического  состава блюд

Вопрос № 182

Продукты, являющиеся источником витамина Е  
- мясо  
- овощи  
(+) оливковое масло  
(+) сливочное масло

Вопрос № 183

Парентеральное питание - это введение:  
- пюреобразных   и жидких блюд  
- смесей определенного состава

Вопрос № 184

Больные с электротравмами после оказания помощи:  
- направляются на прием к участковому врачу  
- не нуждаются в дальнейшем обследовании и лечении  
(+) госпитализируются скорой помощью

Вопрос №185

Препарат, который может заменить йодистый калий для защиты щитовидной железы при радиационных авариях  
(+) 5% настойка йода  
- 0,5% раствор хлоргексидина биглюконата  
- 70% этиловый спирт  
- 96% этиловый спирт

Вопрос № 186

Дефицит витамина А вызывает:  
(+) нарушение сумеречного зрения  
(+) сухость кожи  
- остеопороз костной ткани  
- гипотонию мышц

Вопрос № 187

Картотеку блюд утверждают:  
(+) диетолог  
- заведующий производством  
- заведующий пищеблоком  
(+) главный врач  
- главный бухгалтер

Вопрос № 188

Основой противоязвенной диеты является:  
- мясной бульон  
- костный бульон  
- молоко  
(+) протертые каши  
- кисло - молочные продукты

Вопрос № 189

К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:  
- свекла  
(+) черничный отвар  
- яблоки сырые  
(+) холодные блюда  
- чернослив

Вопрос № 190

За ведение бракеражного журнала несет ответственность:  
(+) диетсестра  
- диетолог  
- дежурный врач  
- зав-производством  
- главврач

Вопрос № 191

Для электротравм 1 степени тяжести характерно:  
- потеря сознания  
- расстройства дыхания и кровообращения  
(+) судорожное сокращение мышц  
- клиническая смерть

Вопрос № 192

За организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечает:  
- заведующий отделением  
(+) врач-диетолог  
- главврач  
- зам- главврача по лечебной работе  
- зам- главврача по административно-хозяйственной работе

Вопрос № 193

В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:  
- больше, чем растительного  
- меньше, чем растительного  
(+) минимальное количество  
- одинаковое количество

Вопрос № 194

Продукты, являющиеся источником витамина С-  
(+) Черная смородина  
- Печень  
(+) Шиповник  
- Крупы

Вопрос № 195

При остром холецистите в первые 2 дня назначают:  
(+) бульоны  
- яйца сырые  
- кислые соки  
(+) некрепкий чай, минеральные воды

Вопрос № 196

При остром гастрите на третий день заболевания не рекомендуется больному:   
(+) крепкий нежирный мясной бульон  
- процеженный слизистый овсяной отвар  
(+) сухари черного хлеба  
- сухари белого хлеба  
- рисовый слизистый отвар

Вопрос № 197

 При добавлении пищевой соды для лучшего разваривания супов из бобовых происходит:  
(+) разрушение витаминов группы B  
- разрушение минералов  
- горький привкус

Вопрос № 198

Вторые блюда   и гарниры для питания  больных при  раздаче должны меть  температуру  не ниже:  
 + 40°  
 + 50°  
 + 55°   
(верный ответ) + 65°  
 + 75°

Вопрос № 199

Режим питания  больного  с  язвенной болезнью:  
- шестиразовый   
(+) четырехразовый   
- Двухразовый

Вопрос № 200

 В приказе №330 Министерства здравоохранения РФ указаны:  
(+) 5 основных вариантов стандартных диет.  
- 10  основных вариантов стандартных диет.  
- 3 основных варианта стандартных диет.

Вопрос № 201

Неотложная помощь при ожогах:   
(+) анальгин   
(+) асептическая повязка  
(+) обильное питье   
- димедрол

Вопрос № 202

Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:  
- буфетчица  
(+) старшая медсестра  
- зав-отделением  
- сестра-хозяйка  
- лечащий врач

Вопрос № 203

Сведения о назначенных диетах палатная  медсестра ежедневно вносит в:  
(+) порционник  
- меню - раскладку  
- номенклатуру диет  
- меню

Вопрос № 204

При развитии синдрома нарушенного всасывания у больного, перенесшего резекцию желудка или гастрэктомию, необходимо,  прежде всего, в рационе увеличить квоту:  
(+) белков  
- жиров  
- углеводов  
- клетчатки  
(+) витаминов

Вопрос № 205

Диетические предписания больному с   язвенной болезнью:  
(+) частое дробное питание  
- ограничение жидкости  
(+) механическое щажение ЖКТ  
(+) химическое щажение ЖКТ

Вопрос № 206

  Производственный контроль на пищеблоке проводит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар  
- работник роспотребнадзора

Вопрос № 207

Неотложная помощь при гипеpтeрмическом синдроме:   
(+) холод   
(+) oбтиpание спиpтом   
- тепло   
- кордиамин   
- новокаин

Вопрос № 208

  Ежедневная меню раскладка должна быть подписана:  
(+) главным врачем  
- бухгалтером  
- дежурным врачем

Вопрос № 209

В противоязвенную диету можно включать:  
- горох  
- заводской творог  
- неострый сыр  
(+) мясной бульон  
- соевые продукты

Вопрос № 210

Журнал  фиксирующий  наличие гнойничковых заболеваний у работников  пищеблока:  
- С-витаминизации  
(+) «Здоровье»

Вопрос № 211

Первая помощь при гипогликемической предкоме:  
- Срочно ввести инсулин.  
(+) Дать пару кусков сахара, конфету, кусок хлеба.  
- Срочно доставить в ЛПУ.  
- Сделать непрямой массаж сердца.

Вопрос № 212

Реанимация это:  
- раздел клинической медицины, изучающей терминальные состояния  
- отделение многопрофильной больницы  
(+) практические действия, направленные на восстановление жизнедеятельности

Вопрос № 213

Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:  
- здоровых людей  
(+) больных острыми заболеваниями  
(+) больных хроническими заболеваниями

Вопрос № 214

Искусственное   питание   больных через гастростому применяется   в случаях:  
(+) травмы челюстей  
(+) после операции на   пищевод  
(+) отказа от еды при психических заболеваниях  
(+) неоперабельных опухолях пищевода

Вопрос № 215

Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:  
(+) лечащий врач  
- старшая  медсестра отделения  
- постовая мед- сестра отделения  
- буфетчица  
- главврач

Вопрос № 216

Сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока сверяет с данными:  
(+) приемного  покоя  
(+) статистики  
- начмеда  
- дежурного врача

Вопрос № 217

 Суточные пробы на пищеблоках хранятся:  
(+) 48 часов  
- 24 часа  
- 72 часа

Вопрос № 218

 Для сохранения витаминов и минералов в свежих овощах и фруктах при варки их закладывают:  
- в холодную среду  
- в теплую среду  
(+) в кипящую среду

Вопрос № 219

Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:  
(+) варка  
- маринование  
(+) запекание  
- жарение

Вопрос № 220

 Для местной документации пищеблоков можно использовать:  
(+) только типографские бланки  
- произвольную форму документов

Вопрос № 221

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

Вопрос № 222

Механические щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:  
- жареных блюд  
(+) грубых продуктов  
- продуктов, вызывающих усиление секреции

Вопрос № 223

 В состав  бракеражной комиссии входит:  
(+) дежурный врач  
- кладовщик   
- старшие медсестры

Вопрос № 224

Последовательность оказания помощи при сдавливании конечности:  
(+) наложение жгута, обезболивание, освобождение сдавленной конечности, асептическая повязка, иммобилизация,  наружное охлаждение конечности, инфузия  
-  асептическая повязка, наложение жгута, обезболивание, освобождение сдавленной конечности,иммобилизация,  наружное охлаждение конечности, инфузия  
- освобождение сдавленной конечности, обезболивание, инфузия, наложение жгута, иммобилизация  
- иммобилизация, обезболивание, наложение жгута, инфузия

Вопрос № 225

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.

Вопрос № 226

Неотложная помощь при отравлениях неприжигающими ядами:   
(+) водная нагрузка   
(+) промывание желудка   
(+) клизма

Вопрос № 227

Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет:  
- 180-200 г  
- 210-350  
(+) 400-450  
- 500-750

Вопрос № 228

Режим   питания   включает время:  
(+) количество приемов пищи  
- интервалы   
- объем пищи

Вопрос № 229

Предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на склад:  
- врач-диетолог  
(+) Диетсестра  
(+) зав-складом  
- шеф – повар

Вопрос № 230

При поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:  
- сертификат соответствия  
(+) удостоверение качества  
(+) накладная

Вопрос № 231

Нельзя готовить на пищеблоках ЛПУ:  
(+) «макароны по флотски»  
(+) блинчики с начинкой  
- винегрет

Вопрос № 232

 Блюда из курицы охлажденной на пищеблоке должны подвергаться:  
(+) двойной тепловой обработке  
- одинарной тепловой обработке

Вопрос № 233

Документы по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:  
(+) картотека блюд  
- ведомость на выдачу продуктов  
- сведения о наличии больных  
(+) меню-раскладка  
- требования по получению продуктов со склада на пищеблок

Вопрос № 234

Чаше всего явление демпинг - синдрома возникают при приеме:  
(+) мяса  
(+) яиц  
- творога  
(+) сладостей  
- рыбы

Вопрос № 235

 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

Вопрос № 236

Вид каши исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:  
- манная молочная  
- овсяная молочная  
(+) кукурузная молочная

Вопрос № 237

Для промывания желудка необходимо приготовить чистую воду с температурой:  
- 12 градусов С  
(+) 18-20 градусов С  
- 24-36 градусов С

Вопрос № 238

На 5а диету показаны следующие продукты:  
- продукты, богатые экстрактивными веществами  
(+) отварная рыба  
- продукты, богатые эфирными маслами  
- продукты, богатые пуринами  
- тугоплавкие жиры

Вопрос № 239

   Результатом правильного наложения жгута при кровотечении является:  
(+) прекращение кровотечения, отсутствие пульса, бледность кожи  
- уменьшение кровотечения, сохранение пульса, увеличение цианоза  
- прекращение кровотечения, отсутствие пульса, нарастание цианоза

Вопрос № 240

Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров:  
(+) яркий свет  
- высокая температура воздуха  
- соприкосновение с воздухом

Вопрос № 241

 При разделки на порции курицы можно:  
- использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с и р.с  
(+) использовать разделочный инвентарь с маркировкой к.с

Вопрос № 242

 Органолептическая оценка готовой пищи - это пробы на :  
(+) вкус   
-  вложение продуктов   
- микробную  обсемененность  в ЛПУ

Вопрос № 243

Вода на химический анализ  на пищеблоке берется:  
- 1 раз в 6 мес  
- 1 раз в 3 мес  
(+) 1 раз в год

Вопрос № 244

В ЛПУ врач - диетолог составляет  по основным диетам:  
(+) 7-дневное   плановое меню  
- порционник  
- меню - раскладку  
(+) рекомендации по питанию   
- заявку на продукты

Вопрос № 245

Шок - это:  
(+) острая сосудистая недостаточность  
- острая сердечная недостаточность  
- острая дыхательная недостаточность

Вопрос № 246

При обострении рефлюкс – эзофагита предпочтительнее будет давать:  
- молоко в натуральном виде  
- сметана  
(+) соусы, повидло  
(+) студень, желе  
- творог

Вопрос № 247

 Наибольшее содержание витаминов группы B в:  
(+) в мясе животных и кур  
- рыбе  
(+) бобовых

Вопрос № 248

Приказы Министерства Здравоохранения РФ по лечебному питанию отмененные в 2003 году:  
(+) №540  
(+) №369  
- №315

Вопрос № 249

На 5 диету ограничивают:  
- белки  
(+) жиры  
(+) углеводы  
- витамины

Вопрос № 250

Нутриентами в диетологии называют:  
(+) все пищевые вещества  
- пищевые продукты

Вопрос № 251

При язвенной болезни запрещается употребление:   
- мяса кролика  
- мяса щуки  
(+) крутых яиц  
- молока  
- манной каши

Вопрос № 252

При язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить:  
(+) на пару  
- жарить  
(+) тушить  
- запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания  
- принимать в сыром виде

Вопрос № 253

 Паровые блюда на пищеблоке можно готовить при наличии:  
(+) заводской пароварки  
- подручных приспособлений

Вопрос № 254

Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы:                                                                                                                              
- белки - глицерин - аминокислоты  
(+) бeлки - аминокислоты - мочевина  
- белки - полипептиды - пептиды - аминокислоты  
- белки - пектины - аминокислоты  
- белки-мочевина

Вопрос № 255

 При заболевании желудка с повышенной кислотностью рекомендуется минеральная вода:  
(+) щелочная  
- кислотная

Вопрос № 256

Больным хроническим энтеритом или колитом яйца в питании:  
- не разрешены  
- используются по переносимости  
- даются  в виде яичницы  
(+) даются  в виде  белкового омлета

Вопрос № 257

 Вегетарианцы не использует в своем рационе:  
(+) мясо, рыбу, кур  
- молочные продукты  
- растительные продукты

Вопрос № 258

Режим питания   здорового человека:  
- шестиразовый  
(+) четырехразовый  
- трехразовый

Вопрос № 259

В суточном рационе диеты 5а содержится поваренной соли:  
- 15,0  
- 10,0  
- 8,0  
(+) 5,0

Вопрос № 260

Питание постельных больных осуществляет:  
- лечащий врач  
(+) старшая  медсестра  
- постовая мед- сестра  
- дежурный врач

Вопрос № 261

Продукт, содержащий большое количества йода:  
(+) морская капуста  
- морковь  
- дыня

Вопрос № 262

В диете 3 в целях стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание:  
- жареных блюд  
(+) клетчатки и клетчатых оболочек  
- соленых блюд  
- сырых блюд  
- жирной пищи

Вопрос № 263

Условиями, способствующими выпадению холестерина в осадок, являются все, кроме:  
- сдвига реакции желчи в кислую сторону  
(+) снижения холатохолестеринового коэффициента  
(+) наличие в желчи положительно заряженных протеинов  
- увелечения сахара в крови

Вопрос № 264

При составлении   пищевым рационов учитывают их сбалансированность    по:  
(+) белкам  
(+) углеводам  
(+) аминокислотам   
(+) витаминам   
(+)  жирам

Вопрос № 265

Больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры:  
(+) сливочное масло  
(+) растительное масло  
- свиной жир  
- маргарин  
- сливки

Вопрос № 266

Химическое щажение пищеварительного   тракта достигается исключением из рациона:  
(+) грубых продуктов  
(+) жареных блюд  
(+) продуктов усиливающих секрецию  
(+) уменьшение общей  массы пищевого рациона

Вопрос № 267

Принципы оказания помощи при химических ожогах:  
(+) По возможности нейтрализовать вещества, вызывающие ожог, промыть холодной водой.  
- Промывание холодной водой в течение часа.  
- Анальгетики, начиная со второй степени – сухие асептические повязки без обработки обожжённой поверхности.  
- Присыпать тальком.

Вопрос № 268

В овощах и фруктах содержится мало:  
- углеводов  
- витаминов  
- микроэлементов  
(+) растительных жиров

Вопрос № 269

Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету:  
- 1месяц  
- пол года  
- год  
- 3года  
(+) всю жизнь

Вопрос № 270

Диета №12 назначается при:  
(+) заболеваниях ЦНС  
- заболеваниях крови

Вопрос № 271

Раздача готовой пищи больным с  момента ее приготовления должна  быть не   позднее:  
- 1 часа  
(+) 2 часов  
- 3 часов

Вопрос № 272

Наиболее богаты экстрактивными веществами:  
- отвар из круп  
(+) мясной бульон  
- овощной отвар  
- мясной соус

Вопрос № 273

При хроническом энтерите или колите молоко:  
- дается в свободном виде  
- дается разбавленное водой  
(+) не рекомендуется  
- используется в зависимости от индивидуальной переносимости

Вопрос № 274

При гипомоторнойдискинезии желчного пузыря рекомендуются все ниже перечисленные продукты, кроме:  
- растительные масла  
(+) сметаны  
(+) сливок  
- сливочного масла  
(+) крепких бульонов

Вопрос № 275

На 5 диету количество углеводов должно быть:  
- 500,0  
- 350,0-400,0  
- 300,0  
(+) 250,

Вопрос № 276

При язвенной болезни не разрешается использовать:  
- мясной бульон  
- овощной отвар  
- крупяной отвар  
- слизистый отвар  
(+) костный бульон

Вопрос № 277

Цвета растительных продуктов содержащих B – каротин:  
(+) желтые   
- зеленые   
- синие  
(+) красные

Вопрос № 278

Состав карточки-раскладки:  
(+) нельзя менять  
- можно  менять

Вопрос № 279

 Ежедневное меню раскладка составляется:  
(+) диетсестрой  
(+) шеф-поваром  
- администрацией

Вопрос № 280

Неотложная помощь при носовом кровотечении:  
- Запрокинуть голову больного назад, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
(+) Нагнуть голову больного вперёд, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
- Немедленно уложить больного на спину без подушки, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
- Приложить тепло к переносице.

Вопрос № 281

Вызывает демпинг - реакцию чаше всего рис в виде:  
- рисовой каши жидкой молочной  
(+) рисовой каши рассыпчатой  
- любая рисовой каши  
(+) пудинга рисового  
- рисовой каши слизистой

Вопрос № 282

Характеристика каждой    диеты   включает:  
(+) цель и показания к назначению  
(+) химический состав и энергетическую ценность   
(+) продуктовый набор и кулинарную обработку  
(+) режим питания

Вопрос № 283

На диету 5 из животных жиров рекомендуют:  
- бараний жир  
(+) сливочное масло  
- маргарин  
- маргарин  
- соевое масло

Вопрос № 284

Показателями эффективной реанимации являются:  
(+) появление пульса на сонных артериях, сужение зрачков и появление их  реакции на свет  
- расширенные зрачки  
- правильный массаж сердца

Вопрос № 285

Свежие плоды и овощи богаты витаминами::  
- Д  
- А  
- К  
(+) С

Вопрос № 286

При составлении меню-раскладки диетсестра исходит   из:  
(+) 7-дневного  планового  меню  
- свободного порционника  
(+) картотеки блюд  
- таблиц химического состава блюд  
- номенклатуры диет

Вопрос № 287

Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:  
- бараний жир  
- свиной жир  
(+) сливочное масло  
- маргарин

Вопрос № 288

Больной хроническим колитом в стадии обострения    
- может использовать в питании жир и сливочное масло на бутерброде  
(+) может использовать в питании жир и сливочное масло в блюде  
- должен вообще масло исключить из рациона

Вопрос № 289

Диетический   режим   больного зависит от:  
- состояния больного  
- стадии заболевания  
(+) характера и стадии заболевания

Вопрос № 290

К ранним симптомам биологической смерти относится:  
(+) помутнение роговицы  
- трупное окоченение  
- трупные пятна  
- расширение зрачков  
- деформация зрачков

Вопрос № 291

Фосфорорганические соединения из группы отравляющих веществ  
- общеядовитых  
- удушающих  
- метаболических

Вопрос № 292

К неусвояемым углеводам относятся:  
- сахароза  
(+) пектины  
(+) клетчатка  
- лактоза

Вопрос № 293

Обязательными условиями при проведении непрямого массажа сердца является:  
(+) наличие твердой поверхности  
(+) положение рук реанимирующего на границе средней и нижней трети грудины  
- наличия валика под лопатками  
- наличие двух реанимирующих

Вопрос № 294

Для сотрясения головного мозга характерно:  
- кома  
(+) ретроградная амнезия  
- антероградная амнезия  
- конградная амнезия

Вопрос № 295

При циррозе печени в стадии декомпенсации количество жидкости:  
- увеличивается  
(+) уменьшается  
- не изменяется  
- определяется суточным диурезом

Вопрос № 296

Через какой промежуток времени возникает молниеносная форма шока  
(+) до 1-2 минут  
-  до 4-5 минут  
- до 3-6 минут  
- больше 5 минут

Вопрос № 297

Температура холодных блюд при раздаче :  
(+) не ниже 15° С  
- не выше 20° С  
- не ниже 25° С

Вопрос № 298

 Готовые рубленные изделия из мяса на разрезе имеют:  
- розовый цвет  
(+) серый цвет

Вопрос № 299

Больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:  
- в свободном виде  
(+) в блюде  
- в любом виде

Вопрос № 300

Функции врача-диетолога при организации питания больных:  
- составление порционников  
(+) контроль меню- раскладки   
(+) снятие пробы   
(+) консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет   
(+) контроль правильности составления и применения лечебных диет

Вопрос № 301

Основной обмен повышен:  
(+) при гипертиреозе  
(+) у детей и подростков  
- при гипотиреозе  
- у лиц с избыточной массой тела

Вопрос № 302

 Для обогащения витаминами крупяных каш  рекомендуется варить их на:  
- воде  
(+) овощном отваре   
(+) молоке

Вопрос № 303

Неотложная помощь при судорожном синдроме:  
(+) седуксен   
- коргликон   
- кардиамин   
- супраcтин

Вопрос № 304

При поносах назначают:  
(+) холодные напитки  
- теплый чай  
(+) овощной суп  
- соки-

Вопрос № 305

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 гастродуоденоскопии  
- рентгенографии желудка и 12-перстной кишки

Вопрос № 306

При тяжелом демпинг - синдроме больному рекомендуется:  
- сухоедение  
(+) небольшое количество жидкости  
- избыточное применение жидкости  
(+) только жидко жидкая пища

Вопрос № 307

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  
- способности вызывать диарею при избыточном потреблении

Вопрос № 308

 Производственный журнал на пищеблоке ведет:  
(+) шеф-повар  
- кладовщик  
- диетсестра

Вопрос № 309

При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме :                                  
- масло  
(+) молоко  
(+) кефир  
- мясо отварное куском  
- отварная рыба куском

Вопрос № 310

Контроль за питанием постельного больного в отделении возлагается на:  
- завотделением  
(+) старшую медсестру  
- постовую медсестру  
- главврача  
- дежурного врача

Вопрос № 311

Полная   материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:  
- главного врача  
- врача диетолога  
- диетсестру  
(+) заведующего складом (кладовщика)

Вопрос № 312

Выполнение натуральных норм подсчитывается:  
- 1 раз в 10 дней  
(+) 1 раз в месяц  
- 1 раз в квартал

Вопрос № 313

При рефлюкс - эзофагите больной должен получать диету 1прот- и 5а с необходимыми коррекциями:  
- 1 – 2 дня  
- 1 неделя  
- 2 недели  
(+) пока полностью не исчезнут явления рефлюкс-эзофагита  
- неопределенно долго

Вопрос № 314

Последовательность появление симптомов при острой остановке кровообращения:  
(+) выключение сознания, появление судорог, расширение зрачков  
- расширение зрачков, появление судорог, выключение сознания  
- появление судорог, расширение зрачков, отключения сознания

Вопрос № 315

Закладка продуктов в котел производится в присутствии:  
(+) зав- производством  
- повара  
(+) диетсестры  
(+) дежурного врача  
- главврача

Вопрос № 316

За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар

Вопрос № 317

 Вес Нетто продуктов составляет:  
(+) вес после холодной обработки  
-  вес без холодной обработки

Вопрос № 318

Жиры для организма являются источником:  
- микроэлементов  
- пластических материалов  
(+) энергии  
(+) витаминов

Вопрос № 319

Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:  
(+) меню ежедневное  
(+) порционник  
- картотеку блюд  
(+) меню - раскладку   
(+) ведомость на отпуск отделениям рационов питания

Вопрос № 320

Квота жира в диете больного хроническим панкреатитом должна составлять около:  
(+) 40-50г  
- 60г  
- 70-80г  
- 90-100г  
- 120г

Вопрос № 321

Продукты, являющиеся источником витамина А  
- свекла  
(+) сливочное масло  
- мясо  
(+) морковь

Вопрос № 322

Строго вегетарианский  рацион вызывает в организме дефицит:  
(+) животного белка  
- растительного белка  
(+) животного жира  
- растительного жира

Вопрос № 323

К гипотензивным препаратам относятся:  
(+) клофелин  
(+) адельфан  
(+) коринфар  
(+) атенолол  
- ранитидин

Вопрос № 324

Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:  
(+) легкое отделение мяса от кости   
(+) положительные пробы «на нож»  
- ослизненная поверхность

Вопрос № 325

   Адсорбент, применяемый при отравлениях:   
- раствор крахмала  
- раствор сернокислой магнезии  
(+) активированный уголь

Вопрос № 326

Функции диетсестры при организации питания больных:  
(+) составление порционииков  
(+) снятие пробы  
(+) осуществление контроля качества продуктов и  их закладке

Вопрос № 327

Реанимацию обязаны проводить:  
- только врачи и медсестры реанимационных отделений  
(+) все специалисты, имеющие медицинское образование  
- все взрослое население

Вопрос № 328

Для проведения искусственной вентиляции легких необходимо в первую очередь:  
(+) Голову пострадавшего запрокинуть с выдвиганием вперёд нижней челюсти.  
- Закрыть нос пострадавшему.  
- Сделать пробное вдувание воздуха.  
- Нажать на грудину.

Вопрос № 329

 Срок хранения рыбы мороженной при температуре +2 + 6 на пищеблоке составляет:  
- 3-е суток  
(+) 48 часов  
- 72 часа

Вопрос № 330

Реанимация показана:  
- в каждом случае смерти больного  
- только при внезапной смерти молодых больных и детей  
(+) при внезапно развивающихся терминальных состояниях

Вопрос № 331

Продукты богатые пуринами:  
(+) отварное мясо   
(+) крепкий мясной бульон  
- овощной салат

Вопрос № 332

Рациональное питание включает определенные требования к:  
(+) пищевому рациону   
(+) режиму питания   
- условиям  приема пищи   
- диетотерапии

Вопрос № 333

Средняя суточная потребность взрослого человека в воде составляет:  
- 750-1000 мл-  
- 1100-1700  
(+) 1750-2200  
- 2250-3000

Вопрос № 334

На локтевой и коленный суставы накладывается повязка:  
- Циркулярная.  
- Спиральная.  
- 8-образная.  
(+) «Черепашья».

Вопрос № 335

Перечень и   количество    продуктов для   передачи по диетам утверждает :  
- зав- отделением  
- начмед  
(+) совет по питанию  
- врач-диетолог

Вопрос № 336

Важнейшие свойства глюкозы:  
(+) 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

Вопрос № 337

Больному  с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:  
(+) уменьшение жидкости  и белка   
- увеличение жидкости  и белка   
- уменьшение белка, но увеличение жидкости  
- увеличение белка , но уменьшение жидкости

Вопрос № 338

Усиленное расщепление белков в организме происходит при:                                                                                          
- злокачественных новообразований;  
- ожирении;  
(+) ожоговой болезни;  
(+) инфекционных заболеваниях  
(+) голодании

Вопрос № 339

Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:  
(+) старшими медсестрами отделений  
- заведующими отделений  
- главной  медицинской сестрой

Вопрос № 340

 Тара для готовой пищи должна быть:  
- эмалированной  
- изготовлена из пищевого алюминия    
(+) изготовлена из пищевого железа

Вопрос № 341

Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время для детских стационаров и роддомов:  
(+) №333  
- №330  
- №540

Вопрос № 342

Диета 2 – это:  
(+) механически щадящая  
(+) химически щадящая  
(+) термически щадящая  
- химически стимулирующая  
(+) протертая

Вопрос № 343

 Смывы на иерсиниоз на пищеблоке берутся:  
(+) с грязных овощей и фруктов  
- с готовой продукции  
- с рук персонала

Вопрос № 344

Симптомы недостаточности витамина С  
- диарея  
(+) гингивит  
(+) повышенная кровоточивость  
- парезы

Вопрос № 345

При язвенной болезни, осложненной стенозом привратника:  
- пища дается не протертая  
(+) пища дается протертая  
- питание разнообразное  
- фактор протирания пищи не имеет значения  
(+) дается только жидкая пища

Вопрос № 346

Пищевой   рацион при   рациональном    питании должен:  
(+) покрывать энергозатраты  
(+) вызывать насыщение  
(+) иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость  
(+) быть разнообразные, безвредным   
(+) иметь высокие органолептические свойства

Вопрос № 347

Приступ стенокардии купируют:  
- Парацетамолом.  
(+) Нитроглицерином.  
- Папаверином.  
- Дибазолом.

Вопрос № 348

Наиболее опасное проявление немедленной аллергии:  
- Крапивница.  
- Бронхоспазм.  
(+) Анафилактический шок.  
- Отёк Квинке.

Вопрос № 349

Количество белков в рационе нужно  резко уменьшить при:  
(+) гепатите  
(+) циррозе  
(+) ожирении печени  
(+) развитии прекоматозного состояния

Вопрос № 350

Неотложная помощь при травматическом шоке:   
(+) обезболивание  
(+) иммобилизация   
(+) остановка кровотечения   
- седуксен

Вопрос № 351

При   построении любой  диеты учитываются следующие принципы:  
(+) обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах   
(+) возможности больного в усвоении пищи   
- местное или общее воздействие пищи на организм   
(+) использование методов щажения, тренировки, разгрузки  
(+) соответствующая кулинария обработка пищи

Вопрос № 352

Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:                   
- яичный белок  
- молоко  
(+) жареные блюда  
- творог  
(+) отварное мясо

Вопрос № 353

Сметана закладывается в первое блюдо за:  
(+) 10 мин до окончания варки  
- 1 час до окончания варки

Вопрос № 354

Квота белка в диете больного с идеальной массой, страдающего хроническим панкреатитом, должна составлять:  
(+) 60г  
- 70г  
- 100г  
- 120г

Вопрос № 355

Аскорбиновая кислота разрушается при:  
(+) t 100 градусов  
- t 90 градусов  
- t 60 градусов

Вопрос № 356

Дежурный   врач   перед  выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой   пищи снятие пробы, определяя:  
- фактический выход блюда  
(+) температуру блюд  
(+) органолептические свойства  
- соответствие блюд диетам

Вопрос № 357

Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме:  
- слизистых и протертых супов  
- протертых жидких каш  
(+) селедки  
(+) сладких соков  
- творожное суфле

Вопрос № 358

Быстро усваиваются в организме и используются в качестве источника энергии:  
(+) глюкоза  
- крахмал  
- мальтоза  
(+) фруктоза

Вопрос № 359

При отравлении фосфороорганическими соединениями антидотом является  
(+) атропина сульфат  
- антициан  
- магния окись  
- натрия тиосульфат

Вопрос № 360

Ответственным секретарем Совета по лечебному питанию является:  
- зав- производством  
- зав- пищеблоком  
- диетолог  
- главврач  
(+) зам- главврача по лечебной работе

Вопрос № 361

В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:  
- больше, чем растительного  
- меньше, чем растительного  
(+) минимальное количество  
- одинаковое количество

Вопрос № 362

При остром холецистите в первые 2 дня назначают:  
(+) бульоны  
- яйца сырые  
- кислые соки  
(+) некрепкий чай, минеральные воды

Вопрос № 363

Основой противоязвенной диеты является:  
- мясной бульон  
- костный бульон  
- молоко  
(+) протертые каши  
- кисло - молочные продукты

Вопрос № 364

 При разделки на порции курицы можно:  
- использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с и р.с  
(+) использовать разделочный инвентарь с маркировкой к.с

Вопрос № 365

 При заболевании желудка с повышенной кислотностью рекомендуется минеральная вода:  
(+) щелочная  
- кислотная

Вопрос № 366

Неотложная помощь при носовом кровотечении:  
- Запрокинуть голову больного назад, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
(+) Нагнуть голову больного вперёд, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
- Немедленно уложить больного на спину без подушки, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
- Приложить тепло к переносице.

Вопрос № 367

При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме :                                  
- масло  
(+) молоко  
(+) кефир  
- мясо отварное куском  
- отварная рыба куском

Вопрос № 368

 Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:  
- рубленных продуктов  
- гарниров  
(+) порционных продуктов

Вопрос № 369

Неотложная помощь при ожогах:   
(+) анальгин   
(+) асептическая повязка  
(+) обильное питье   
- димедрол

Вопрос № 370

Рациональное питание - это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их:  
(+) пола  
(+) возраста  
(+) характера труда  
- вкуса

Вопрос № 371

К гипотензивным препаратам относятся:  
(+) клофелин  
(+) адельфан  
(+) коринфар  
(+) атенолол  
- ранитидин

Вопрос № 372

Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету:  
- 1месяц  
- пол года  
- год  
- 3года  
(+) всю жизнь

Вопрос № 373

Аскорбиновая кислота разрушается при:  
(+) t 100 градусов  
- t 90 градусов  
- t 60 градусов

Вопрос № 374

Продукты, являющиеся источником витамина С-  
(+) Черная смородина  
- Печень  
(+) Шиповник  
- Крупы

Вопрос № 375

Документы по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:  
(+) картотека блюд  
- ведомость на выдачу продуктов  
- сведения о наличии больных  
(+) меню-раскладка  
- требования по получению продуктов со склада на пищеблок

Вопрос № 376

При составлении   пищевым рационов учитывают их сбалансированность    по:  
(+) белкам  
(+) углеводам  
(+) аминокислотам   
(+) витаминам   
(+)  жирам

Вопрос № 377

За ведение бракеражного журнала несет ответственность:  
(+) диетсестра  
- диетолог  
- дежурный врач  
- зав-производством  
- главврач

Вопрос № 378

Суточная   потребность здорового   человека в углеводах:  
(+) 300 - 400 г  
- 400 - 500 г  
- 600 - 700 г

Вопрос № 379

При выходе из печеночной комы назначают следующее количество белка:  
(+) 20,0  
- 50,0  
- 70,0  
- 100,0

Вопрос № 380

Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:  
(+) меню ежедневное  
(+) порционник  
- картотеку блюд  
(+) меню - раскладку   
(+) ведомость на отпуск отделениям рационов питания

Вопрос № 381

Выраженным желчегонным действием обладают:  
- мясо  
(+) сахар  
(+) сливочное масло  
(+) растительное масло  
- овощи

Вопрос № 382

На пищеблоке меню-раскладку составляет:  
- диетолог  
(+) диетсестра  
- повар  
- зав-производством  
- калькулятор

Вопрос № 383

При язвенной болезни, осложненной стенозом привратника:  
- пища дается не протертая  
(+) пища дается протертая  
- питание разнообразное  
- фактор протирания пищи не имеет значения  
(+) дается только жидкая пища

Вопрос № 384

Нельзя готовить на пищеблоках ЛПУ:  
(+) «макароны по флотски»  
(+) блинчики с начинкой  
- винегрет

Вопрос № 385

На 5 диету ограничивают:  
- белки  
(+) жиры  
(+) углеводы  
- витамины

Вопрос № 386

При анорексии назначается диета:  
- бессолевая  
- вегетерианская  
(+) индивидуальная

Вопрос № 387

Реанимация это:  
- раздел клинической медицины, изучающей терминальные состояния  
- отделение многопрофильной больницы  
(+) практические действия, направленные на восстановление жизнедеятельности

Вопрос № 388

Дефицит витамина А вызывает:  
(+) нарушение сумеречного зрения  
(+) сухость кожи  
- остеопороз костной ткани  
- гипотонию мышц

Вопрос № 389

Наибольшее количество клетчатки содержится в:  
(+) в макаронах  
- в печенье  
- в малине  
- в фасоли

Вопрос № 390

Средняя суточная потребность взрослого человека в белках                                                             
- 30-45 г  
- 50-75 г  
- 80-100 г  
(+) 110-150 г

Вопрос № 391

   Адсорбент, применяемый при отравлениях:   
- раствор крахмала  
- раствор сернокислой магнезии  
(+) активированный уголь

Вопрос № 392

Первая помощь при гипогликемической предкоме:  
- Срочно ввести инсулин.  
(+) Дать пару кусков сахара, конфету, кусок хлеба.  
- Срочно доставить в ЛПУ.  
- Сделать непрямой массаж сердца.

Вопрос № 393

Искусственное   питание   больных через гастростому применяется   в случаях:  
(+) травмы челюстей  
(+) после операции на   пищевод  
(+) отказа от еды при психических заболеваниях  
(+) неоперабельных опухолях пищевода

Вопрос № 394

Получает  и доставляет   пищу для   больных на отделения:  
- старшая медсестра  
- диетсестра пищеблока  
(+) буфетчица  
- дежурная  медсестра   
- санитарка

Вопрос № 395

Готовая пища   может храниться  во время раздачи на мармите:  
(+) 2 часа   
- 3 часа  
- 6 часов

Вопрос № 396

На 5 диету количество белков должно быть:  
- 500,0  
- 350,0-400,0  
(+) 300,0  
- 250,0

Вопрос № 397

Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет:  
- 100мг  
(+) 80мг

Вопрос № 398

Выраженным желчегонным эффектом обладают:  
(+) животные жиры  
(+) растительные жиры  
- углеводы  
- белки

Вопрос № 399

Разведения хлорсодержащих  препаратов на пищеблоке:  
(+) 0,6%  
(+) 0,15%  
(+) 0,2%

Вопрос № 400

Суточная потребность в воде здорового человека:  
(+) 2,5 л  
- 3,5 л  
- 4,5 л

Вопрос № 401

При заболеваниях кишечника разрешается использовать:  
- грибные отвары  
- сдобное тесто  
(+) картофель  
- черный хлеб  
- капусту

Вопрос № 402

Больные с заболеванием печени и желчного пузыря должны получать пишу:  
(+) 5 — 6 раз в сутки  
- 3 — 4 раза в сутки  
- 2-3 раза в сутки

Вопрос № 403

Плохо усваивается кальций из:  
- из сыра  
- творога  
(+) растительных продуктов  
- молочно-кислых продуктов  
(+) яиц

Вопрос № 404

Симптомы недостаточности витамина С  
- диарея  
(+) гингивит  
(+) повышенная кровоточивость  
- парезы

Вопрос № 405

Больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры:  
(+) сливочное масло  
(+) растительное масло  
- свиной жир  
- маргарин  
- сливки

Вопрос № 406

Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров:  
(+) яркий свет  
- высокая температура воздуха  
- соприкосновение с воздухом

Вопрос № 407

Диетические предписания больному с   язвенной болезнью:  
(+) частое дробное питание  
- ограничение жидкости  
(+) механическое щажение ЖКТ  
(+) химическое щажение ЖКТ

Вопрос № 408

Больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:  
- в свободном виде  
(+) в блюде  
- в любом виде

Вопрос № 409

Неотложная помощь при  тяжелой электротравме, приведшей к остановке сердца:  
- освободить пострадавшего от действия тока   
(+) выполнить ИВЛ, прекардиальный удар, непрямой массаж сердца  
- инъекция адреналина  
- дать вдыхать пары нашатырного спирта, вызвать бригаду скорой помощи

Вопрос № 410

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

Вопрос № 411

Вода на химический анализ  на пищеблоке берется:  
- 1 раз в 6 мес  
- 1 раз в 3 мес  
(+) 1 раз в год

Вопрос № 412

Пищевой   рацион при   рациональном    питании должен:  
(+) покрывать энергозатраты  
(+) вызывать насыщение  
(+) иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость  
(+) быть разнообразные, безвредным   
(+) иметь высокие органолептические свойства

Вопрос № 413

 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

Вопрос № 414

Результаты пробы   записываются  в:  
- меню - раскладку  
(+) бракеражный журнал  
- производственный журнал  
- журнал контроля поступающих продуктов   
- 7-дневное меню

Вопрос № 415

К жирорастворимым витаминам относятся витамины группы:  
- В  
(+) А  
(+) Е  
- С

Вопрос № 416

 Органолептическая оценка готовой пищи - это пробы на :  
(+) вкус   
-  вложение продуктов   
- микробную  обсемененность  в ЛПУ

Вопрос № 417

   Результатом правильного наложения жгута при кровотечении является:  
(+) прекращение кровотечения, отсутствие пульса, бледность кожи  
- уменьшение кровотечения, сохранение пульса, увеличение цианоза  
- прекращение кровотечения, отсутствие пульса, нарастание цианоза

Вопрос № 418

 Готовность блюд из рыбы определяется по:  
- времени готовки  
(+) отсутствию розоватого цвета мяса у кости.

Вопрос № 419

За организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечает:  
- заведующий отделением  
(+) врач-диетолог  
- главврач  
- зам- главврача по лечебной работе  
- зам- главврача по административно-хозяйственной работе

Вопрос № 420

При поносах назначают:  
(+) холодные напитки  
- теплый чай  
(+) овощной суп  
- соки-

Вопрос № 421

При остром гастрите впервые два дня заболевания не разрешается давать больному:                                                            
- теплый свежезаваренный чай  
(+) чай с медом  
(+) паровую мясную котлету  
- отвар шиповника  
- исовый слизистый отвар

Вопрос № 422

В обязанности шеф -повара входит:  
(+) приготовление пищи по составленным документам  
(+) получение продуктов на складе  
- ведение документации на складе   
- составление карточек-раскладок

Вопрос № 423

Последовательность оказания помощи при сдавливании конечности:  
(+) наложение жгута, обезболивание, освобождение сдавленной конечности, асептическая повязка, иммобилизация,  наружное охлаждение конечности, инфузия  
-  асептическая повязка, наложение жгута, обезболивание, освобождение сдавленной конечности,иммобилизация,  наружное охлаждение конечности, инфузия  
- освобождение сдавленной конечности, обезболивание, инфузия, наложение жгута, иммобилизация  
- иммобилизация, обезболивание, наложение жгута, инфузия

Вопрос № 424

За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:  
- главный врач   
- врач – диетолог  
- диетсестра   
(+) кладовщик   
(+) шеф – повар

Вопрос № 425

 Проверка весов на пищеблоке должна проводиться:  
(+) 1 раз в 6 мес  
- 1 раз в год  
- 1 раз в 3 мес

Вопрос № 426

Рациональное питание включает определенные требования к:  
(+) пищевому рациону   
(+) режиму питания   
- условиям  приема пищи   
- диетотерапии

Вопрос № 427

Приступ стенокардии купируют:  
- Парацетамолом.  
(+) Нитроглицерином.  
- Папаверином.  
- Дибазолом.

Вопрос № 428

На обожженную поверхность накладывают:  
(+) сухую асептическую повязку  
- повязку с раствором чайной соды  
- повязку с синтомициновой эмульсией

Вопрос № 429

Документ сопровождающий мясо:  
(+) ветеринарная справка по форме №4  
- ветеринарная справка по форме №5

Вопрос № 430

Принципы оказания помощи при химических ожогах:  
(+) По возможности нейтрализовать вещества, вызывающие ожог, промыть холодной водой.  
- Промывание холодной водой в течение часа.  
- Анальгетики, начиная со второй степени – сухие асептические повязки без обработки обожжённой поверхности.  
- Присыпать тальком.

Вопрос № 431

 Диета №11 назначается больным:  
(+) туберкулезом  
- инфекционными заболеваниями

Вопрос № 432

Быстрее всего в воде и молоке разваривается крупа:  
- рисовая  
- перловая  
- пшеничная  
(+) манная

Вопрос № 433

Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:  
(+) варка  
- маринование  
(+) запекание  
- жарение

Вопрос № 434

Через какой промежуток времени возникает молниеносная форма шока  
(+) до 1-2 минут  
-  до 4-5 минут  
- до 3-6 минут  
- больше 5 минут

Вопрос № 435

Для приготовления диабетических кондитерских блюд в тесто добавляют:  
- сахар  
(+) сорбит  
(+) ксилит  
- глюкозу

Вопрос № 436

Нутриентами в диетологии называют:  
(+) все пищевые вещества  
- пищевые продукты

Вопрос № 437

При гипомоторнойдискинезии желчного пузыря рекомендуются все ниже перечисленные продукты, кроме:  
- растительные масла  
(+) сметаны  
(+) сливок  
- сливочного масла  
(+) крепких бульонов

Вопрос № 438

 Бракераж  готовой продукции на пищеблоке проводится:  
(+) бракеражной комиссией   
- бухгалтером по питанию  
- старшими медсестрами

Вопрос № 439

Температура   горячих блюд при раздаче должна быть:  
- 45 - 50° С  
(+) 57 - 62° С  
- 70- 90° С

Вопрос №440

Вид каши исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:  
- манная молочная  
- овсяная молочная  
(+) кукурузная молочная

Вопрос № 441

Оказывая помощь при ожоге первой степени, в первую очередь необходимо обработать обожжённую поверхность:  
- 96% этиловым спиртом.  
(+) Холодной водой до онемения.  
- Стерильным новокаином.  
- Жиром.

Вопрос № 442

Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:  
(+) легкое отделение мяса от кости   
(+) положительные пробы «на нож»  
- ослизненная поверхность

Вопрос № 443

 Смывы на иерсиниоз на пищеблоке берутся:  
(+) с грязных овощей и фруктов  
- с готовой продукции  
- с рук персонала

Вопрос № 444

Чаше всего явление демпинг - синдрома возникают при приеме:  
(+) мяса  
(+) яиц  
- творога  
(+) сладостей  
- рыбы

Вопрос № 445

При применении каких медикаментов могут возникнуть аллергические реакцииу больного:  
(+) лидокайн  
(+) дикаин  
(+) тримекаин  
- физиологический раствор

Вопрос № 446

На 5а диету показаны следующие продукты:  
- продукты, богатые экстрактивными веществами  
(+) отварная рыба  
- продукты, богатые эфирными маслами  
- продукты, богатые пуринами  
- тугоплавкие жиры

Вопрос № 447

При   построении любой  диеты учитываются следующие принципы:  
(+) обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах   
(+) возможности больного в усвоении пищи   
- местное или общее воздействие пищи на организм   
(+) использование методов щажения, тренировки, разгрузки  
(+) соответствующая кулинария обработка пищи

Вопрос № 448

Министерством   здравоохранения СССР   утверждена групповая номерная система диет обязательная  для всех:  
(+) лечебно – профилактических учреждений  
(+) санитарно - курортных учреждений  
- диетических столовых  
- любых столовых  
- ресторанов, кафе-

Вопрос № 449

Сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока сверяет с данными:  
(+) приемного  покоя  
(+) статистики  
- начмеда  
- дежурного врача

Вопрос № 450

При язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить:  
(+) на пару  
- жарить  
(+) тушить  
- запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания  
- принимать в сыром виде

Вопрос № 451

К продуктам и блюдам, разрешенным по диете 3, относятся:  
- крепкие мясные бульоны  
- жареные блюда  
- консервы  
(+) морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый   отварной, самбук  
- копченности

Вопрос № 452

При обострении рефлюкс – эзофагита предпочтительнее будет давать:  
- молоко в натуральном виде  
- сметана  
(+) соусы, повидло  
(+) студень, желе  
- творог

Вопрос № 453

Жиры для организма являются источником:  
- микроэлементов  
- пластических материалов  
(+) энергии  
(+) витаминов

Вопрос № 454

Полная   материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:  
- главного врача  
- врача диетолога  
- диетсестру  
(+) заведующего складом (кладовщика)

Вопрос № 455

При рефлюкс - эзофагите не рекомендуется использовать в питании больного диету 4б, т-к- в её составе имеется:  
- овощной отвар  
- мясной бульон  
- крупяной бульон  
(+) отварное мясо  
(+) отварная рыба

Вопрос № 456

Режим питания   здорового человека:  
- шестиразовый  
(+) четырехразовый  
- трехразовый

Вопрос № 457

Вариант набора блюд и продуктов, полностью отвечающих требованиям диеты I 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  
- сельдь нежирная вымоченная, суп протертый картофельный на курином бульоне, рулет мясной паровой, пюре морковно-свекольное из отварных овощей, снежки

Вопрос № 458

Сведения о назначенных диетах палатная  медсестра ежедневно вносит в:  
(+) порционник  
- меню - раскладку  
- номенклатуру диет  
- меню

Вопрос № 459

При остром гастрите на третий день заболевания не рекомендуется больному:   
(+) крепкий нежирный мясной бульон  
- процеженный слизистый овсяной отвар  
(+) сухари черного  хлеба  
- сухари белого хлеба  
- рисовый слизистый отвар

Вопрос № 460

Наиболее часто применяемый способ остановки венозных кровотечений:  
- Наложение жгута.  
- Тампонада раны.  
(+) Тугая давящая повязка.  
- Закрутка.

Вопрос № 461

На локтевой и коленный суставы накладывается повязка:  
- Циркулярная.  
- Спиральная.  
- 8-образная.  
(+) «Черепашья».

Вопрос № 462

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.

Вопрос № 463

Для перелома основания черепа характерен симптом:  
(+) "очков"  
- Кернига  
- Брудзинского

Вопрос № 464

Температура холодных блюд при раздаче :  
(+) не ниже 15° С  
- не выше 20° С  
- не ниже 25° С

Вопрос № 465

Средняя суточная потребность взрослого человека в воде составляет:  
- 750-1000 мл-  
- 1100-1700  
(+) 1750-2200  
- 2250-3000

Вопрос № 466

Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют  
(+) диетврач  
- шеф-повар;  
(+) диетсестра;   
- главный  врач;  
- нач-мед-

Вопрос № 467

Диетический   режим   больного зависит от:  
- состояния больного  
- стадии заболевания  
(+) характера и стадии заболевания

Вопрос № 468

 В приказе №330 Министерства здравоохранения РФ указаны:  
(+) 5 основных вариантов стандартных диет.  
- 10  основных вариантов стандартных диет.  
- 3 основных варианта стандартных диет.

Вопрос № 469

Контроль качества  приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:   
(+) врач-диетолог  
(+) шеф-повар,  
- начмед  
- диетсестра  
- главный врач

Вопрос № 470

Функции врача-диетолога при организации питания больных:  
- составление порционников  
(+) контроль меню- раскладки   
(+) снятие пробы   
(+) консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет   
(+) контроль правильности составления и применения лечебных диет

Вопрос № 471

 Паровые блюда на пищеблоке можно готовить при наличии:  
(+) заводской пароварки  
- подручных приспособлений

Вопрос № 472

Расщепление крахмала происходит:  
- в желудке  
(+) в тонкой и 12-перстной кишке  
- в толстой кишке  
(+) в ротовой полости  
- в тонкой кишке

Вопрос № 473

 Срок хранения рыбы мороженной при температуре +2 + 6 на пищеблоке составляет:  
- 3-е суток  
(+) 48 часов  
- 72 часа

Вопрос № 474

Перечень и   количество    продуктов для   передачи по диетам утверждает :  
- зав- отделением  
- начмед  
(+) совет по питанию  
- врач-диетолог

Вопрос № 475

При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больному:  
(+) бульон  
- каши  
(+) мясо отварное  
- боржоми

Вопрос № 476

Диету больному при поступлении определяет:  
(+) лечащий врач  
- дежурный врач  
- завприемным отделением  
- главврач

Вопрос № 477

 Готовые рубленные изделия из мяса на разрезе имеют:  
- розовый цвет  
(+) серый цвет

Вопрос № 478

Липотропные свойства продукта - это:  
(+) расщепление жиров   
- образование жиров

Вопрос № 479

 Ежедневное меню раскладка составляется:  
(+) диетсестрой  
(+) шеф-поваром  
- администрацией

Вопрос № 480

Реанимация показана:  
- в каждом случае смерти больного  
- только при внезапной смерти молодых больных и детей  
(+) при внезапно развивающихся терминальных состояниях

Вопрос № 481

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.

Вопрос № 482

Режимы питания во всех ЛПУ   
- двухразовый  
- трехразовый  
- четырехразовый  
(+) пятиразовый

Вопрос № 483

Картотеку блюд утверждают:  
(+) диетолог  
- заведующий производством  
- заведующий пищеблоком  
(+) главный врач  
- главный бухгалтер

Вопрос № 484

Состав карточки-раскладки:  
(+) нельзя менять  
- можно  менять

Вопрос № 485

Больному хроническим панкреатитом использовать в питании растительное масло:  
(+) разрешается  
- не разрешается  
- по переносимости  
- разрешается в небольшом количестве

Вопрос № 486

Продукты богатые пуринами:  
(+) отварное мясо   
(+) крепкий мясной бульон  
- овощной салат

Вопрос № 487

В овощах и фруктах содержится мало:  
- углеводов  
- витаминов  
- микроэлементов  
(+) растительных жиров

Вопрос № 488

На 5 диету количество углеводов должно быть:  
- 500,0  
- 350,0-400,0  
- 300,0  
(+) 250,

Вопрос № 489

В диете 3 в целях стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание:  
- жареных блюд  
(+) клетчатки и клетчатых оболочек  
- соленых блюд  
- сырых блюд  
- жирной пищи

Вопрос № 490

Виды растительного масла рекомендуемые при заболеваниях ЖКТ:  
(+) оливковое  
(+) льняное  
- подсолнечное

Вопрос № 491

Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:  
- буфетчица  
(+) старшая медсестра  
- зав-отделением  
- сестра-хозяйка  
- лечащий врач

Вопрос № 492

Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом в стадии резкого обострения сирофузными поносами должен получать в день углеводов (в граммах):  
(+) 100  
- 150  
- 250  
- 400

Вопрос № 493

Показателями эффективной реанимации являются:  
(+) появление пульса на сонных артериях, сужение зрачков и появление их  реакции на свет  
- расширенные зрачки  
- правильный массаж сердца

Вопрос № 494

 Наибольшее содержание витаминов группы B в:  
(+) в мясе животных и кур  
- рыбе  
(+) бобовых

Вопрос № 495

Для промывания желудка необходимо приготовить чистую воду с температурой:  
- 12 градусов С  
(+) 18-20 градусов С  
- 24-36 градусов С

Вопрос № 496

Ответственность за организацию   питания в ЛПУ несут:  
- главный врач   
(+) начмед  
- лечащий врач  
(+) врач – диетолог  
- диет сестра

Вопрос № 497

К ранним симптомам биологической смерти относится:  
(+) помутнение роговицы  
- трупное окоченение  
- трупные пятна  
- расширение зрачков  
- деформация зрачков

Вопрос № 498

На диету 5 из животных жиров рекомендуют:  
- бараний жир  
(+) сливочное масло  
- маргарин  
- маргарин  
- соевое масло

Вопрос № 499

Быстро усваиваются в организме и используются в качестве источника энергии:  
(+) глюкоза  
- крахмал  
- мальтоза  
(+) фруктоза

Вопрос № 500

 В состав  бракеражной комиссии входит:  
(+) дежурный врач  
- кладовщик   
- старшие медсестры

Вопрос № 501

Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме:  
- слизистых и протертых супов  
- протертых жидких каш  
(+) селедки  
(+) сладких соков  
- творожное суфле

Вопрос № 502

Продукты, почти не содержащие витамина С  
- шиповник  
(+) яйца  
(+) мясо  
- черная смородина

Вопрос № 503

При отравлении фосфороорганическими соединениями антидотом является  
(+) атропина сульфат  
- антициан  
- магния окись  
- натрия тиосульфат

Вопрос № 504

Шок - это:  
(+) острая сосудистая недостаточность  
- острая сердечная недостаточность  
- острая дыхательная недостаточность

Вопрос № 505

Раздача готовой пищи больным с  момента ее приготовления должна  быть не   позднее:  
- 1 часа  
(+) 2 часов  
- 3 часов

Вопрос № 506

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

Вопрос № 507

 Блюда из курицы охлажденной на пищеблоке должны подвергаться:  
(+) двойной тепловой обработке  
- одинарной тепловой обработке

Вопрос № 508

Формами острых аллергических реакций являются:  
(+) крапивница  
(+) отёк Квинке  
(+) анафилактический шок  
- снижение температуры тела

Вопрос № 509

Функции диетсестры при организации питания больных:  
(+) составление порционииков  
(+) снятие пробы  
(+) осуществление контроля качества продуктов и  их закладке

Вопрос № 510

Диета №12 назначается при:  
(+) заболеваниях ЦНС  
- заболеваниях крови

Вопрос № 511

В ЛПУ врач - диетолог составляет  по основным диетам:  
(+) 7-дневное   плановое меню  
- порционник  
- меню - раскладку  
(+) рекомендации по питанию   
- заявку на продукты

Вопрос № 512

 При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно:  
(+) пересчитать все компоненты составив пропорцию  
-  убрать или прибавить какой-то продукт

Вопрос № 513

Больным хроническим энтеритом или колитом яйца в питании:  
- не разрешены  
- используются по переносимости  
- даются  в виде яичницы  
(+) даются  в виде  белкового омлета

Вопрос № 514

Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:  
(+) лечащий врач  
- старшая  медсестра отделения  
- постовая мед- сестра отделения  
- буфетчица  
- главврач

Вопрос № 515

Фосфорорганические соединения из группы отравляющих веществ  
- общеядовитых  
- удушающих  
- метаболических

Вопрос № 516

Для сотрясения головного мозга характерно:  
- кома  
(+) ретроградная амнезия  
- антероградная амнезия  
- конградная амнезия

Вопрос № 517

При преобладании желчезастойного синдрома количество растительного жира в рационе  
- уменьшается  
(+) увеличивается  
- не меняется  
- дается физиологическая норма

Вопрос № 518

 Для сохранения витаминов и минералов в свежих овощах и фруктах при варки их закладывают:  
- в холодную среду  
- в теплую среду  
(+) в кипящую среду

Вопрос № 519

 Вес Нетто продуктов составляет:  
(+) вес после холодной обработки  
-  вес без холодной обработки

Вопрос № 520

Обморок – это:  
- проявление сосудистой недостаточности с сохранением сознания  
- аллергическая реакция

Вопрос № 521

Контролирует работу пищеблока:  
- дежурный врач  
(+) врач-диетолог  
- главврач  
- лечащий врач  
- зам- производством

Вопрос № 522

Неотложная помощь при судорожном синдроме:  
(+) седуксен   
- коргликон   
- кардиамин   
- супраcтин

Вопрос № 523

Парентеральное питание - это введение:  
- пюреобразных   и жидких блюд  
- смесей определенного состава

Вопрос № 524

 В обязанности санитарок-буфетчиц входит:  
(+) разогрев остывших блюд  
(+) приготовление не сложных блюд чай, кофе  
- приготовление супов

Вопрос № 525

Режим питания  больного  с  язвенной болезнью:  
- шестиразовый   
(+) четырехразовый   
- Двухразовый

Вопрос № 526

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 гастродуоденоскопии  
- рентгенографии желудка и 12-перстной кишки

Вопрос № 527

Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет:  
- 180-200 г  
- 210-350  
(+) 400-450  
- 500-750

Вопрос № 528

Продукт, содержащий большое количества йода:  
(+) морская капуста  
- морковь  
- дыня

Вопрос № 529

Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:                   
- яичный белок  
- молоко  
(+) жареные блюда  
- творог  
(+) отварное мясо

Вопрос № 530

Окклюзионная повязка применяется при:  
- венозных кровотечениях  
(+) открытом пневмотораксе  
- ранение мягких тканей головы  
- после пункции сустава

Вопрос № 531

Продукты, являющиеся источником витамина А  
- свекла  
(+) сливочное масло  
- мясо  
(+) морковь

Вопрос № 532

 Соланин –  содержится:  
- во фруктовом соке  
(+) позеленевшем картофеле  
- в рыбе

Вопрос № 533

  Производственный контроль на пищеблоке проводит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар  
- работник роспотребнадзора

Вопрос № 534

Последовательность появление симптомов при острой остановке кровообращения:  
(+) выключение сознания, появление судорог, расширение зрачков  
- расширение зрачков, появление судорог, выключение сознания  
- появление судорог, расширение зрачков, отключения сознания

Вопрос № 535

Температура подачи первого блюда должна быть:  
(+) не ниже 65 градусов  
- не ниже 45 градусов

Вопрос № 536

Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:  
(+) I и II категории  
- тощее

Вопрос № 537

Выполнение натуральных норм подсчитывается:  
- 1 раз в 10 дней  
(+) 1 раз в месяц  
- 1 раз в квартал

Вопрос № 538

Неотложная помощь при отравлениях неприжигающими ядами:   
(+) водная нагрузка   
(+) промывание желудка   
(+) клизма

Вопрос № 539

Журнал  фиксирующий  наличие гнойничковых заболеваний у работников  пищеблока:  
- С-витаминизации  
(+) «Здоровье»

Вопрос № 540

При тяжелом демпинг - синдроме больному рекомендуется:  
- сухоедение  
(+) небольшое количество жидкости  
- избыточное применение жидкости  
(+) только жидко жидкая пища

Вопрос № 541

Предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на склад:  
- врач-диетолог  
(+) Диетсестра  
(+) зав-складом  
- шеф – повар

Вопрос № 542

Контроль соблюдения работниками пищеблока санитарных требований осуществляет:   
- главный врач  
(+) врач - диетолог  
(+) диетсестра  
- повара  
- шеф – повар

Вопрос № 543

   Результатом правильного наложения жгута при кровотечении является:  
(+) прекращение кровотечения, отсутствие пульса, бледность кожи  
- уменьшение кровотечения, сохранение пульса, увеличение цианоза  
- прекращение кровотечения, отсутствие пульса, нарастание цианоза

Вопрос № 544

Основной обмен повышен:  
(+) при гипертиреозе  
(+) у детей и подростков  
- при гипотиреозе  
- у лиц с избыточной массой тела

Вопрос № 545

Диету больному при поступлении определяет:  
(+) лечащий врач  
- дежурный врач  
- завприемным отделением  
- главврач

Вопрос № 546

При пальцевом прижатии сонной артерии её прижимают к:  
- Ребру.  
(+) Поперечному отростку VI шейного позвонка.  
- Середине грудино-ключично-сосцевидной мышцы.  
- Ключице.

Вопрос № 547

Больные с электротравмами после оказания помощи:  
- направляются на прием к участковому врачу  
- не нуждаются в дальнейшем обследовании и лечении  
(+) госпитализируются скорой помощью

Вопрос № 548

 Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:  
- рубленных продуктов  
- гарниров  
(+) порционных продуктов

Вопрос № 549

Карточки-раскладки на пищеблоке:  
-  составляет диет-сестра  
-  составляет шеф повар  
(+) берутся из специальных сборников

Вопрос № 550

Температура   горячих блюд при раздаче должна быть:  
- 45 - 50° С  
(+) 57 - 62° С  
- 70- 90° С

Вопрос № 551

Неотложная помощь при травматическом шоке:   
(+) обезболивание  
(+) иммобилизация   
(+) остановка кровотечения   
- седуксен

Вопрос № 552

Артериальный жгут накладывают максимум на:  
(+) 0,5-1 час.  
- 1,5-2 часа.  
- 6-8 часов.  
- 3-5 часов.

Вопрос № 553

На локтевой и коленный суставы накладывается повязка:  
- Циркулярная.  
- Спиральная.  
- 8-образная.  
(+) «Черепашья».

Вопрос № 554

Квота жира в диете больного хроническим панкреатитом должна составлять около:  
(+) 40-50г  
- 60г  
- 70-80г  
- 90-100г  
- 120г

Вопрос № 555

 Отравление рыбой опасны из-за:  
(+) прогоркания в ней жиров  
(+) разложения белка  
- разрушения витаминов

Вопрос № 556

 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

Вопрос № 557

К продуктам и блюдам, являющимися индифферентными по отношению к перистальтической функции кишечника, относятся:  
- яблоки  
- груши  
(+) творог свежеприготовленный  
(+) кагор  
- сухофрукты

Вопрос № 558

При остром холецистите в первые 2 дня назначают:  
(+) бульоны  
- яйца сырые  
- кислые соки  
(+) некрепкий чай, минеральные воды

Вопрос № 559

При остром гастрите впервые два дня заболевания не разрешается давать больному:                                                            
- теплый свежезаваренный чай  
(+) чай с медом  
(+) паровую мясную котлету  
- отвар шиповника  
- исовый слизистый отвар

Вопрос № 560

Жиры для организма являются источником:  
- микроэлементов  
- пластических материалов  
(+) энергии  
(+) витаминов

Вопрос № 561

При язвенной болезни не разрешается использовать:  
- мясной бульон  
- овощной отвар  
- крупяной отвар  
- слизистый отвар  
(+) костный бульон

Вопрос № 562

К гипотензивным препаратам относятся:  
(+) клофелин  
(+) адельфан  
(+) коринфар  
(+) атенолол  
- ранитидин

Вопрос № 563

Быстрее всего в воде и молоке разваривается крупа:  
- рисовая  
- перловая  
- пшеничная  
(+) манная

Вопрос № 564

Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы:                                                                                                                              
- белки - глицерин - аминокислоты  
(+) бeлки - аминокислоты - мочевина  
- белки - полипептиды - пептиды - аминокислоты  
- белки - пектины - аминокислоты  
- белки-мочевина

Вопрос № 565

Вызывает демпинг - реакцию чаше всего рис в виде:  
- рисовой каши жидкой молочной  
(+) рисовой каши рассыпчатой  
- любая рисовой каши  
(+) пудинга рисового  
- рисовой каши слизистой

Вопрос № 566

Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:  
- главной  медсестры  
(+) диетсестры  или диетврача  
- главного врача  
(+) шеф- повара  
- буфетчиц

Вопрос № 567

С 4-го дня болезни при остром гастрите желательно давать:  
(+) сухари белого хлеба  
- молоко  
- лимоны  
- яблоки  
(+) кефир

Вопрос № 568

Для промывания желудка необходимо приготовить чистую воду с температурой:  
- 12 градусов С  
(+) 18-20 градусов С  
- 24-36 градусов С

Вопрос № 569

Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет:  
- 180-200 г  
- 210-350  
(+) 400-450  
- 500-750

Вопрос № 570

Приступ стенокардии купируют:  
- Парацетамолом.  
(+) Нитроглицерином.  
- Папаверином.  
- Дибазолом.

Вопрос № 571

На обожженную поверхность накладывают:  
(+) сухую асептическую повязку  
- повязку с раствором чайной соды  
- повязку с синтомициновой эмульсией

Вопрос № 572

Неотложная помощь при ожогах:   
(+) анальгин   
(+) асептическая повязка  
(+) обильное питье   
- димедрол

Вопрос № 573

Чаше всего явление демпинг - синдрома возникают при приеме:  
(+) мяса  
(+) яиц  
- творога  
(+) сладостей  
- рыбы

Вопрос № 574

В овощах и фруктах содержится мало:  
- углеводов  
- витаминов  
- микроэлементов  
(+) растительных жиров

Вопрос № 575

На диету 5 из животных жиров рекомендуют:  
- бараний жир  
(+) сливочное масло  
- маргарин  
- маргарин  
- соевое масло

Вопрос № 576

Рациональное питание включает определенные требования к:  
(+) пищевому рациону   
(+) режиму питания   
- условиям  приема пищи   
- диетотерапии

Вопрос № 577

 Неотложная помощь при остром отравлении через желудочно-кишечный тракт:  
(+) промыть  желудок 10-12 л. воды, дать активированный уголь 1 гр. внутрь  
- вызывать рвоту  
- дать слабительное  
- поставить клизму

Вопрос № 578

Через какой промежуток времени возникает молниеносная форма шока  
(+) до 1-2 минут  
-  до 4-5 минут  
- до 3-6 минут  
- больше 5 минут

Вопрос № 579

Диетические предписания больному с   язвенной болезнью:  
(+) частое дробное питание  
- ограничение жидкости  
(+) механическое щажение ЖКТ  
(+) химическое щажение ЖКТ

Вопрос № 580

Вода на химический анализ  на пищеблоке берется:  
- 1 раз в 6 мес  
- 1 раз в 3 мес  
(+) 1 раз в год

Вопрос № 581

 При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно:  
(+) пересчитать все компоненты составив пропорцию  
-  убрать или прибавить какой-то продукт

Вопрос № 582

Больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:  
- в свободном виде  
(+) в блюде  
- в любом виде

Вопрос № 583

При составлении меню-раскладки диетсестра исходит   из:  
(+) 7-дневного  планового  меню  
- свободного порционника  
(+) картотеки блюд  
- таблиц химического состава блюд  
- номенклатуры диет

Вопрос № 584

 Соланин –  содержится:  
- во фруктовом соке  
(+) позеленевшем картофеле  
- в рыбе

Вопрос № 585

Министерством   здравоохранения СССР   утверждена групповая номерная система диет обязательная  для всех:  
(+) лечебно – профилактических учреждений  
(+) санитарно - курортных учреждений  
- диетических столовых  
- любых столовых  
- ресторанов, кафе-

Вопрос № 586

Условиями, способствующими выпадению холестерина в осадок, являются все, кроме:  
- сдвига реакции желчи в кислую сторону  
(+) снижения холатохолестеринового коэффициента  
(+) наличие в желчи положительно заряженных протеинов  
- увелечения сахара в крови

Вопрос № 587

 Срок хранения мяса охлажденного на пищеблоке составляет:  
- 10 суток  
(+) 3-е суток  
- 5-ро суток

Вопрос № 588

 При заболеваниях ЖКТ с кровотечениями температура блюд должна быть:  
(+) ниже 45 градусов  
- 60 градусов  
- 80 градусов

Вопрос № 589

Больному  с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:  
(+) уменьшение жидкости  и белка   
- увеличение жидкости  и белка   
- уменьшение белка, но увеличение жидкости  
- увеличение белка , но уменьшение жидкости  
(+) дробное питание  малыми порциям

Вопрос № 590

Средняя температура в холодильных камерах на пищеблоке (в градусах):  
(верный ответ) +2 +6  
- -1 -10

Вопрос № 591

При остром гастрите на третий день заболевания не рекомендуется больному:   
(+) крепкий нежирный мясной бульон  
- процеженный слизистый овсяной отвар  
(+) сухари черного  хлеба  
- сухари белого хлеба  
- рисовый слизистый отвар

Вопрос № 592

При отравлении фосфороорганическими соединениями антидотом является  
(+) атропина сульфат  
- антициан  
- магния окись  
- натрия тиосульфат

Вопрос № 593

В диете 3 в целях стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание:  
- жареных блюд  
(+) клетчатки и клетчатых оболочек  
- соленых блюд  
- сырых блюд  
- жирной пищи

Вопрос № 594

Вид каши исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:  
- манная молочная  
- овсяная молочная  
(+) кукурузная молочная

Вопрос № 595

На 5 диету количество белков должно быть:  
- 500,0  
- 350,0-400,0  
(+) 300,0  
- 250,0

Вопрос № 596

Режим питания  больного  с  язвенной болезнью:  
- шестиразовый   
(+) четырехразовый   
- Двухразовый

Вопрос № 597

Продукты, почти не содержащие витамина С  
- шиповник  
(+) яйца  
(+) мясо  
- черная смородина

Вопрос № 598

Первая помощь при гипогликемической предкоме:  
- Срочно ввести инсулин.  
(+) Дать пару кусков сахара, конфету, кусок хлеба.  
- Срочно доставить в ЛПУ.  
- Сделать непрямой массаж сердца.

Вопрос № 599

Основной документ для приготовлении пищи на кухне и выдачи на отделения является:  
- порционник отделения  
(+) меню - раскладка  
- заявка  на питание  
- ежедневное теню  
- таблица химического  состава блюд

Вопрос № 600

Состав   и количество пищевых продуктов, используемых  течение суток – это:  
- режим питания  
(+) пищевой  рацион  
- физиологическая  потребность  
- диетотерапия

Вопрос № 601

Средняя суточная потребность взрослого человека в жирах составляет:                                                                                 
(+) 80-100  
- 110-150  
- 400-450

Вопрос № 602

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 гастродуоденоскопии  
- рентгенографии желудка и 12-перстной кишки

Вопрос № 603

Принципы работы на пищеблоке ЛПУ  по санитарно-эпидемиологическим правилам:  
(+) поточность производства  
(+) соблюдение санитарно-эпидемиологического режима  
- правильное составление документации

Вопрос № 604

Диетический   режим   больного зависит от:  
- состояния больного  
- стадии заболевания  
(+) характера и стадии заболевания

Вопрос № 605

Быстро усваиваются в организме и используются в качестве источника энергии:  
(+) глюкоза  
- крахмал  
- мальтоза  
(+) фруктоза

Вопрос № 606

Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от:  
- пищевых пристрастий  
(+) характера труда  
(+) физиологического состояния организма  
- национальных традиций

Вопрос № 607

Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме:  
- слизистых и протертых супов  
- протертых жидких каш  
(+) селедки  
(+) сладких соков  
- творожное суфле

Вопрос № 608

При составлении диеты больных с заболеваниями кишечника подбор продуктов учитывает содержание в них:  
(+) элементов, учитывающих перистальтику кишечника  
(+) витаминов

Вопрос № 609

Сведения о назначенных диетах палатная  медсестра ежедневно вносит в:  
(+) порционник  
- меню - раскладку  
- номенклатуру диет  
- меню

Вопрос № 610

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  
- способности вызывать диарею при избыточном потреблении

Вопрос № 611

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

Вопрос № 612

На 5 диету ограничивают:  
- белки  
(+) жиры  
(+) углеводы  
- витамины

Вопрос № 613

Функции диетсестры при организации питания больных:  
(+) составление порционииков  
(+) снятие пробы  
(+) осуществление контроля качества продуктов и  их закладке

Вопрос № 614

Количество жира на 5 диету уменьшается при:  
(+) упорной стеаторее  
- хроническом холецистите  
- гипомоторной дискинезии желчного пузыря  
- хроническом гепатите в стадии ремиссии

Вопрос № 615

Продукты, являющиеся источником витамина А  
- свекла  
(+) сливочное масло  
- мясо  
(+) морковь

Вопрос № 616

Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом в стадии резкого обострения сирофузными поносами должен получать в день углеводов (в граммах):  
(+) 100  
- 150  
- 250  
- 400

Вопрос № 617

Получает  и доставляет   пищу для   больных на отделения:  
- старшая медсестра  
- диетсестра пищеблока  
(+) буфетчица  
- дежурная  медсестра   
- санитарка

Вопрос № 618

Средняя суточная потребность взрослого человека в воде составляет:  
- 750-1000 мл-  
- 1100-1700  
(+) 1750-2200  
- 2250-3000

Вопрос № 619

Диета №12 назначается при:  
(+) заболеваниях ЦНС  
- заболеваниях крови

Вопрос № 620

Для электротравм 1 степени тяжести характерно:  
- потеря сознания  
- расстройства дыхания и кровообращения  
(+) судорожное сокращение мышц  
- клиническая смерть

Вопрос № 621

Показателями эффективной реанимации являются:  
(+) появление пульса на сонных артериях, сужение зрачков и появление их  реакции на свет  
- расширенные зрачки  
- правильный массаж сердца

Вопрос № 622

Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время:  
(+) 330  
- 714  
- 345

Вопрос № 623

Суточная потребность в воде здорового человека:  
(+) 2,5 л  
- 3,5 л  
- 4,5 л

Вопрос № 624

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.

Вопрос № 625

 Суточные пробы на пищеблоках хранятся:  
(+) 48 часов  
- 24 часа  
- 72 часа

Вопрос № 626

В ЛПУ врач - диетолог составляет  по основным диетам:  
(+) 7-дневное   плановое меню  
- порционник  
- меню - раскладку  
(+) рекомендации по питанию   
- заявку на продукты

Вопрос № 627

При рефлюкс - эзофагите не рекомендуется использовать в питании больного диету 4б, т-к- в её составе имеется:  
- овощной отвар  
- мясной бульон  
- крупяной бульон  
(+) отварное мясо  
(+) отварная рыба

Вопрос № 628

К основным элементам лечения больного острым панкреатитом относится:  
- тепло  
- обильная еда  
- движение  
(+) голод  
- редкие приемы пищи

Вопрос № 629

Нутриентами в диетологии называют:  
(+) все пищевые вещества  
- пищевые продукты

Вопрос № 630

Симптомы недостаточности витамина С  
- диарея  
(+) гингивит  
(+) повышенная кровоточивость  
- парезы

Вопрос № 631

При выходе из печеночной комы назначают следующее количество белка:  
(+) 20,0  
- 50,0  
- 70,0  
- 100,0

Вопрос № 632

 Блюда из курицы охлажденной на пищеблоке должны подвергаться:  
(+) двойной тепловой обработке  
- одинарной тепловой обработке

Вопрос № 633

Больным хроническим энтеритом или колитом яйца в питании:  
- не разрешены  
- используются по переносимости  
- даются  в виде яичницы  
(+) даются  в виде  белкового омлета

Вопрос № 634

В противоязвенную диету можно включать:  
- горох  
- заводской творог  
- неострый сыр  
(+) мясной бульон  
- соевые продукты

Вопрос № 635

В обязанности шеф -повара входит:  
(+) приготовление пищи по составленным документам  
(+) получение продуктов на складе  
- ведение документации на складе   
- составление карточек-раскладок

Вопрос № 636

Для проведения искусственной вентиляции легких необходимо в первую очередь:  
(+) Голову пострадавшего запрокинуть с выдвиганием вперёд нижней челюсти.  
- Закрыть нос пострадавшему.  
- Сделать пробное вдувание воздуха.  
- Нажать на грудину.

Вопрос № 637

Наиболее богаты экстрактивными веществами:  
- отвар из круп  
(+) мясной бульон  
- овощной отвар  
- мясной соус

Вопрос № 638

Раздача готовой пищи больным с  момента ее приготовления должна  быть не   позднее:  
- 1 часа  
(+) 2 часов  
- 3 часов

Вопрос № 639

 Наибольшее содержание калия в:  
(+) сухофруктах  
- свежих фруктах и овощах  
- мясе и рыбе

Вопрос № 640

Контроль качества  приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:   
(+) врач-диетолог  
(+) шеф-повар,  
- начмед  
- диетсестра  
- главный врач

Вопрос № 641

Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:  
- здоровых людей  
(+) больных острыми заболеваниями  
(+) больных хроническими заболеваниями

Вопрос № 642

Неотложная помощь при носовом кровотечении:  
- Запрокинуть голову больного назад, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
(+) Нагнуть голову больного вперёд, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
- Немедленно уложить больного на спину без подушки, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
- Приложить тепло к переносице.

Вопрос № 643

Цвета растительных продуктов содержащих B – каротин:  
(+) желтые   
- зеленые   
- синие  
(+) красные

Вопрос № 644

 Для местной документации пищеблоков можно использовать:  
(+) только типографские бланки  
- произвольную форму документов

Вопрос № 645

Последовательность появление симптомов при острой остановке кровообращения:  
(+) выключение сознания, появление судорог, расширение зрачков  
- расширение зрачков, появление судорог, выключение сознания  
- появление судорог, расширение зрачков, отключения сознания

Вопрос № 646

Закладка продуктов в котел производится в присутствии:  
(+) зав- производством  
- повара  
(+) диетсестры  
(+) дежурного врача  
- главврача

Вопрос № 647

Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:  
(+) варка  
- маринование  
(+) запекание  
- жарение

Вопрос № 648

При обострении рефлюкс – эзофагита предпочтительнее будет давать:  
- молоко в натуральном виде  
- сметана  
(+) соусы, повидло  
(+) студень, желе  
- творог

Вопрос № 649

Диета 2 – это:  
(+) механически щадящая  
(+) химически щадящая  
(+) термически щадящая  
- химически стимулирующая  
(+) протертая

Вопрос № 650

 За кладовую суточного запаса продуктов отвечает:  
(+) шеф-повар  
- кладовщик  
- диетсестра

Вопрос № 651

К продуктам и блюдам, разрешенным по диете 3, относятся:  
- крепкие мясные бульоны  
- жареные блюда  
- консервы  
(+) морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый   отварной, самбук  
- копченности

Вопрос № 652

Больные с заболеванием печени и желчного пузыря должны получать пишу:  
(+) 5 — 6 раз в сутки  
- 3 — 4 раза в сутки  
- 2-3 раза в сутки

Вопрос № 653

Плохо усваивается кальций из:  
- из сыра  
- творога  
(+) растительных продуктов  
- молочно-кислых продуктов  
(+) яиц

Вопрос № 654

При поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:  
- сертификат соответствия  
(+) удостоверение качества  
(+) накладная

Вопрос № 655

Режимы питания во всех ЛПУ   
- двухразовый  
- трехразовый  
- четырехразовый  
(+) пятиразовый

Вопрос № 656

Сметана закладывается в первое блюдо за:  
(+) 10 мин до окончания варки  
- 1 час до окончания варки

Вопрос № 657

 Для обогащения витаминами крупяных каш  рекомендуется варить их на:  
- воде  
(+) овощном отваре   
(+) молоке

Вопрос № 658

Питание постельных больных осуществляет:  
- лечащий врач  
(+) старшая  медсестра  
- постовая мед- сестра  
- дежурный врач

Вопрос № 659

 Тара для готовой пищи должна быть:  
- эмалированной  
- изготовлена из пищевого алюминия    
(+) изготовлена из пищевого железа

Вопрос № 660

При язвенной болезни запрещается употребление:   
- мяса кролика  
- мяса щуки  
(+) крутых яиц  
- молока  
- манной каши

Вопрос № 661

Выраженным желчегонным действием обладают:  
- мясо  
(+) сахар  
(+) сливочное масло  
(+) растительное масло  
- овощи

Вопрос № 662

Дефростация глубоко замороженных продуктов на пищеблоке  происходит:  
- у батареи  
- у включенных плит  
(+) при комнатной температуре в сыром цехе

Вопрос № 663

Усиленное расщепление белков в организме происходит при:                                                                                          
- злокачественных новообразований;  
- ожирении;  
(+) ожоговой болезни;  
(+) инфекционных заболеваниях  
(+) голодании

Вопрос № 664

Журнал С-витаминизации на пищеблоке ведет:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар

Вопрос № 665

Средняя суточная потребность взрослого человека в белках                                                             
- 30-45 г  
- 50-75 г  
- 80-100 г  
(+) 110-150 г

Вопрос № 666

Для перелома основания черепа характерен симптом:  
(+) "очков"  
- Кернига  
- Брудзинского

Вопрос № 667

Нельзя готовить на пищеблоках ЛПУ:  
(+) «макароны по флотски»  
(+) блинчики с начинкой  
- винегрет

Вопрос № 668

При составлении   пищевым рационов учитывают их сбалансированность    по:  
(+) белкам  
(+) углеводам  
(+) аминокислотам   
(+) витаминам   
(+)  жирам

Вопрос № 669

Суточная   потребность здорового   человека в углеводах:  
(+) 300 - 400 г  
- 400 - 500 г  
- 600 - 700 г

Вопрос № 670

Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:  
(+) легкое отделение мяса от кости   
(+) положительные пробы «на нож»  
- ослизненная поверхность

Вопрос № 671

Расщепление крахмала происходит:  
- в желудке  
(+) в тонкой и 12-перстной кишке  
- в толстой кишке  
(+) в ротовой полости  
- в тонкой кишке

Вопрос № 672

За организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечает:  
- заведующий отделением  
(+) врач-диетолог  
- главврач  
- зам- главврача по лечебной работе  
- зам- главврача по административно-хозяйственной работе

Вопрос № 673

Главное в концепции сбалансированного питания  А.А. Покровского:  
(+) поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном  соотношении  
- больше белка и витаминов

Вопрос № 674

Температура холодных блюд при раздаче :  
(+) не ниже 15° С  
- не выше 20° С  
- не ниже 25° С

Вопрос № 675

За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар

Вопрос № 676

Основными простыми углеводами являются:  
- клетчатка  
- крахмал  
(+) глюкоза  
(+) фруктоза

Вопрос № 677

Обморок – это:  
- проявление сосудистой недостаточности с сохранением сознания  
- аллергическая реакция

Вопрос № 678

Обязательными условиями при проведении непрямого массажа сердца является:  
(+) наличие твердой поверхности  
(+) положение рук реанимирующего на границе средней и нижней трети грудины  
- наличия валика под лопатками  
- наличие двух реанимирующих

Вопрос № 679

Больной хроническим колитом в стадии обострения    
- может использовать в питании жир и сливочное масло на бутерброде  
(+) может использовать в питании жир и сливочное масло в блюде  
- должен вообще масло исключить из рациона

Вопрос № 680

При заболеваниях кишечника разрешается использовать:  
- грибные отвары  
- сдобное тесто  
(+) картофель  
- черный хлеб  
- капусту

Вопрос № 681

Реанимацию обязаны проводить:  
- только врачи и медсестры реанимационных отделений  
(+) все специалисты, имеющие медицинское образование  
- все взрослое население

Вопрос № 682

Количество белков в рационе нужно  резко уменьшить при:  
(+) гепатите  
(+) циррозе  
(+) ожирении печени  
(+) развитии прекоматозного состояния

Вопрос № 683

Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет:  
- 100мг  
(+) 80мг

Вопрос № 684

За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:  
- главный врач   
- врач – диетолог  
- диетсестра   
(+) кладовщик   
(+) шеф – повар

Вопрос № 685

Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров:  
(+) яркий свет  
- высокая температура воздуха  
- соприкосновение с воздухом

Вопрос № 686

 Вес Нетто продуктов составляет:  
(+) вес после холодной обработки  
-  вес без холодной обработки

Вопрос № 687

Приказ МЗ СССР об   организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях:  
- № 530 от -0-1984 г-   
(+) № 330 от -0-2003 г-

Вопрос № 688

Окклюзионная повязка применяется при:  
- венозных кровотечениях  
(+) открытом пневмотораксе  
- ранение мягких тканей головы  
- после пункции сустава

Вопрос № 689

В суточном рационе диеты 5а содержится поваренной соли:  
- 15,0  
- 10,0  
- 8,0  
(+) 5,0

Вопрос № 690

При рефлюкс - эзофагите больной должен получать диету 1прот- и 5а с необходимыми коррекциями:  
- 1 – 2 дня  
- 1 неделя  
- 2 недели  
(+) пока полностью не исчезнут явления рефлюкс-эзофагита  
- неопределенно долго

Вопрос № 691

Потребность  в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:  
(+) снижается  
- не изменяется  
- повышается

Вопрос № 692

 Готовые рубленные изделия из мяса на разрезе имеют:  
- розовый цвет  
(+) серый цвет

Вопрос № 693

При подозрении на лёгочное кровотечение пища должна быть:  
- теплой  
- горячей  
(+) холодной  
- нейтральной

Вопрос № 694

 Диета №11 назначается больным:  
(+) туберкулезом  
- инфекционными заболеваниями

Вопрос № 695

Контроль   соблюдения технологии   приготовления диетических блюд осуществляют:  
- врач-диетолог  
(+) диетсестра  
(+) зав-производством ( шеф - повар)  
- дежурный врач

Вопрос № 696

Неотложная помощь при гипеpтeрмическом синдроме:   
(+) холод   
(+) oбтиpание спиpтом   
- тепло   
- кордиамин   
- новокаин

Вопрос № 697

 В обязанности санитарок-буфетчиц входит:  
(+) разогрев остывших блюд  
(+) приготовление не сложных блюд чай, кофе  
- приготовление супов

Вопрос № 698

 При заболеваниях ССС больному рекомендуются:  
- блюда из мяса  
(+) блюда из рыбы и птицы   
(+) блюда из молока и молочных продуктов  
- овощи и фрукты

Вопрос № 699

Неотложная помощь при судорожном синдроме:  
(+) седуксен   
- коргликон   
- кардиамин   
- супраcтин

Вопрос № 700

Документы по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:  
(+) картотека блюд  
- ведомость на выдачу продуктов  
- сведения о наличии больных  
(+) меню-раскладка  
- требования по получению продуктов со склада на пищеблок

Вопрос № 701

Результаты пробы   записываются  в:  
- меню - раскладку  
(+) бракеражный журнал  
- производственный журнал  
- журнал контроля поступающих продуктов   
- 7-дневное меню

Вопрос № 702

Пищевой   рацион при   рациональном    питании должен:  
(+) покрывать энергозатраты  
(+) вызывать насыщение  
(+) иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость  
(+) быть разнообразные, безвредным   
(+) иметь высокие органолептические свойства

Вопрос № 703

Документ сопровождающий мясо:  
(+) ветеринарная справка по форме №4  
- ветеринарная справка по форме №5

Вопрос № 704

Больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры:  
(+) сливочное масло  
(+) растительное масло  
- свиной жир  
- маргарин  
- сливки

Вопрос № 705

Химическое щажение пищеварительного   тракта достигается исключением из рациона:  
(+) грубых продуктов  
(+) жареных блюд  
(+) продуктов усиливающих секрецию  
(+) уменьшение общей  массы пищевого рациона

Вопрос № 706

 Вегетарианцы не использует в своем рационе:  
(+) мясо, рыбу, кур  
- молочные продукты  
- растительные продукты

Вопрос № 707

При переводе больного на диету 5 больной может использовать в питании:                                                                                                                                             
- зеленый горошек  
- черный хлеб  
- черную икру  
(+) отварное мясо  
(+) отварную рыбу

Вопрос № 708

Продукт, содержащий большое количества йода:  
(+) морская капуста  
- морковь  
- дыня

Вопрос № 709

  Производственный контроль на пищеблоке проводит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар  
- работник роспотребнадзора

Вопрос № 710

Питание через   зонд применяют   в   случаях:    
(+) бессознательного состояния  
(+) при нарушении глотания  
(+) после операций на пищеводе  
(+) при ожогах, неоперабельных опухолях пищевода и глотки

Вопрос № 711

Вес   порций   готовых  блюд  должен соответствовать нормам:  
- закладки   
(+) выхода готовой продукции

Вопрос № 712

Творожные блюда являются источником:  
(+) белка  
(+) молочного жира  
- углеводов  
- хлорида натрия

Вопрос № 713

Свежие плоды и овощи богаты витаминами::  
- Д  
- А  
- К  
(+) С

Вопрос № 714

   Адсорбент, применяемый при отравлениях:   
- раствор крахмала  
- раствор сернокислой магнезии  
(+) активированный уголь

Вопрос № 715

Реанимация это:  
- раздел клинической медицины, изучающей терминальные состояния  
- отделение многопрофильной больницы  
(+) практические действия, направленные на восстановление жизнедеятельности

Вопрос № 716

При применении каких медикаментов могут возникнуть аллергические реакцииу больного:  
(+) лидокайн  
(+) дикаин  
(+) тримекаин  
- физиологический раствор

Вопрос № 717

 Бракераж  готовой продукции на пищеблоке проводится:  
(+) бракеражной комиссией   
- бухгалтером по питанию  
- старшими медсестрами

Вопрос № 718

К неусвояемым углеводам относятся:  
- сахароза  
(+) пектины  
(+) клетчатка  
- лактоза

Вопрос № 719

Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:  
- бараний жир  
- свиной жир  
(+) сливочное масло  
- маргарин

Вопрос № 720

Характеристика каждой    диеты   включает:  
(+) цель и показания к назначению  
(+) химический состав и энергетическую ценность   
(+) продуктовый набор и кулинарную обработку  
(+) режим питания  
(+) перечень допускаемых и противопоказанных блюд

Вопрос № 721

Ответственность за организацию   питания в ЛПУ несут:  
- главный врач   
(+) начмед  
- лечащий врач  
(+) врач – диетолог  
- диет сестра

Вопрос № 722

При поносах назначают:  
(+) холодные напитки  
- теплый чай  
(+) овощной суп  
- соки-

Вопрос № 723

Срок хранения йодированной соли:  
(+) 6 мес  
- 1 мес  
- 1 год

Вопрос № 724

Усиленное расщепление белков в организме происходит при:                                                                                          
- злокачественных новообразований;  
- ожирении;  
(+) ожоговой болезни;  
(+) инфекционных заболеваниях  
(+) голодании

Вопрос № 725

Контроль   соблюдения технологии   приготовления диетических блюд осуществляют:  
- врач-диетолог  
(+) диетсестра  
(+) зав-производством ( шеф - повар)  
- дежурный врач

Вопрос № 726

 Ежедневное меню раскладка составляется:  
(+) диетсестрой  
(+) шеф-поваром  
- администрацией

Вопрос № 727

Выраженным желчегонным действием обладают:  
- мясо  
(+) сахар  
(+) сливочное масло  
(+) растительное масло  
- овощи

Вопрос № 728

Дефростация глубоко замороженных продуктов на пищеблоке  происходит:  
- у батареи  
- у включенных плит  
(+) при комнатной температуре в сыром цехе

Вопрос № 729

Плохо усваивается кальций из:  
- из сыра  
- творога  
(+) растительных продуктов  
- молочно-кислых продуктов  
(+) яиц

Вопрос № 730

 Тара для готовой пищи должна быть:  
- эмалированной  
- изготовлена из пищевого алюминия    
(+) изготовлена из пищевого железа

Вопрос № 731

Температура   горячих блюд при раздаче должна быть:  
- 45 - 50° С  
(+) 57 - 62° С  
- 70- 90° С

Вопрос № 732

Чаше всего явление демпинг - синдрома возникают при приеме:  
(+) мяса  
(+) яиц  
- творога  
(+) сладостей  
- рыбы

Вопрос № 733

Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:  
- буфетчица  
(+) старшая медсестра  
- зав-отделением  
- сестра-хозяйка  
- лечащий врач

Вопрос № 734

 В обязанности санитарок-буфетчиц входит:  
(+) разогрев остывших блюд  
(+) приготовление не сложных блюд чай, кофе  
- приготовление супов

Вопрос № 735

Больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:  
- в свободном виде  
(+) в блюде  
- в любом виде

Вопрос № 736

Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:  
(+) легкое отделение мяса от кости   
(+) положительные пробы «на нож»  
- ослизненная поверхность

Вопрос № 737

Через какой промежуток времени возникает молниеносная форма шока  
(+) до 1-2 минут  
-  до 4-5 минут  
- до 3-6 минут  
- больше 5 минут

Вопрос № 738

Отличие диет 4б и 4в состоит:  
(+) в механическом щажении  
- в химическом щажении  
- в термическом щажении  
- в химическом и термическом щажении

Вопрос № 739

Цвета растительных продуктов содержащих B – каротин:  
(+) желтые   
- зеленые   
- синие  
(+) красные

Вопрос № 740

Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время:  
(+) 330  
- 714  
- 345

Вопрос № 741

За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар

Вопрос № 742

К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:  
- свекла  
(+) черничный отвар  
- яблоки сырые  
(+) холодные блюда  
- чернослив

Вопрос № 743

Сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока сверяет с данными:  
(+) приемного  покоя  
(+) статистики  
- начмеда  
- дежурного врача

Вопрос № 744

Результаты пробы   записываются  в:  
- меню - раскладку  
(+) бракеражный журнал  
- производственный журнал  
- журнал контроля поступающих продуктов   
- 7-дневное меню

Вопрос № 745

Дефицит витамина А вызывает:  
(+) нарушение сумеречного зрения  
(+) сухость кожи  
- остеопороз костной ткани  
- гипотонию мышц

Вопрос № 746

К гипотензивным препаратам относятся:  
(+) клофелин  
(+) адельфан  
(+) коринфар  
(+) атенолол  
- ранитидин

Вопрос № 747

Больному  с недостаточностью кровообращения в пищевом  рационе рекомендуется:  
(+) ограничение жидкости  
(+) уменьшение потребления поваренной соли  
- механическое щажение  
- уменьшение калорийности пищевого рациона

Вопрос № 748

При отравлении фосфороорганическими соединениями антидотом является  
(+) атропина сульфат  
- антициан  
- магния окись  
- натрия тиосульфат

Вопрос № 749

Продукты богатые пуринами:  
(+) отварное мясо   
(+) крепкий мясной бульон  
- овощной салат

Вопрос № 750

Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме:  
- слизистых и протертых супов  
- протертых жидких каш  
(+) селедки  
(+) сладких соков  
- творожное суфле

Вопрос № 751

 При добавлении пищевой соды для лучшего разваривания супов из бобовых происходит:  
(+) разрушение витаминов группы  B  
- разрушение минералов  
- горький привкус

Вопрос № 752

 При заболевании желудка с повышенной кислотностью рекомендуется минеральная вода:  
(+) щелочная  
- кислотная

Вопрос № 753

   Адсорбент, применяемый при отравлениях:   
- раствор крахмала  
- раствор сернокислой магнезии  
(+) активированный уголь

Вопрос № 754

Режим   питания   включает время:  
(+) количество приемов пищи  
- интервалы   
- объем пищи

Вопрос № 755

За ведение бракеражного журнала несет ответственность:  
(+) диетсестра  
- диетолог  
- дежурный врач  
- зав-производством  
- главврач

Вопрос № 756

При остром гастрите впервые два дня заболевания не разрешается давать больному:                                                            
- теплый свежезаваренный чай  
(+) чай с медом  
(+) паровую мясную котлету  
- отвар шиповника  
- исовый слизистый отвар

Вопрос № 757

При пальцевом прижатии сонной артерии её прижимают к:  
- Ребру.  
(+) Поперечному отростку VI шейного позвонка.  
- Середине грудино-ключично-сосцевидной мышцы.  
- Ключице.

Вопрос № 758

Больной хроническим колитом в стадии обострения    
- может использовать в питании жир и сливочное масло на бутерброде  
(+) может использовать в питании жир и сливочное масло в блюде  
- должен вообще масло исключить из рациона

Вопрос № 759

Готовая пища   может храниться  во время раздачи на мармите:  
(+) 2 часа   
- 3 часа  
- 6 часов

Вопрос № 760

Реанимация это:  
- раздел клинической медицины, изучающей терминальные состояния  
- отделение многопрофильной больницы  
(+) практические действия, направленные на восстановление жизнедеятельности

Вопрос № 761

Продукты, почти не содержащие витамина С  
- шиповник  
(+) яйца  
(+) мясо  
- черная смородина

Вопрос № 762

 Органолептическая оценка готовой пищи - это пробы на :  
(+) вкус   
-  вложение продуктов   
- микробную  обсемененность  в ЛПУ

Вопрос № 763

Количество белков в рационе нужно  резко уменьшить при:  
(+) гепатите  
(+) циррозе  
(+) ожирении печени  
(+) развитии прекоматозного состояния

Вопрос № 764

Больному  с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:  
(+) уменьшение жидкости  и белка   
- увеличение жидкости  и белка   
- уменьшение белка, но увеличение жидкости  
- увеличение белка , но уменьшение жидкости

Вопрос № 765

Принципы оказания помощи при химических ожогах:  
(+) По возможности нейтрализовать вещества, вызывающие ожог, промыть холодной водой.  
- Промывание холодной водой в течение часа.  
- Анальгетики, начиная со второй степени – сухие асептические повязки без обработки обожжённой поверхности.  
- Присыпать тальком.

Вопрос № 766

Оказывая помощь при ожоге первой степени, в первую очередь необходимо обработать обожжённую поверхность:  
- 96% этиловым спиртом.  
(+) Холодной водой до онемения.  
- Стерильным новокаином.  
- Жиром.

Вопрос № 767

Наиболее часто применяемый способ остановки венозных кровотечений:  
- Наложение жгута.  
- Тампонада раны.  
(+) Тугая давящая повязка.  
- Закрутка.

Вопрос № 768

При язвенной болезни, осложненной гастро-дуоденальным кровотечением необходимо:  
- назначить диету Меленграхта  
(+) не кормить  
- провести поэтапную диетотерапию  
- ограничений в питании не делать

Вопрос № 769

Последовательность появление симптомов при острой остановке кровообращения:  
(+) выключение сознания, появление судорог, расширение зрачков  
- расширение зрачков, появление судорог, выключение сознания  
- появление судорог, расширение зрачков, отключения сознания

Вопрос № 770

Председателем в Совете по лечебному питанию является:  
- главврач  
(+) диетолог  
- зам- главврача по лечебной части  
- зам- главврача по АХЧ  
- шеф-повар

Вопрос № 771

Диетический   режим   больного зависит от:  
- состояния больного  
- стадии заболевания  
(+) характера и стадии заболевания

Вопрос № 772

За организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечает:  
- заведующий отделением  
(+) врач-диетолог  
- главврач  
- зам- главврача по лечебной работе  
- зам- главврача по административно-хозяйственной работе

Вопрос № 773

На 5 диету ограничивают:  
- белки  
(+) жиры  
(+) углеводы  
- витамины

Вопрос № 774

 Суточные пробы на пищеблоках хранятся:  
(+) 48 часов  
- 24 часа  
- 72 часа

Вопрос № 775

Приступ стенокардии купируют:  
- Парацетамолом.  
(+) Нитроглицерином.  
- Папаверином.  
- Дибазолом.

Вопрос № 776

Приказ МЗ СССР об   организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях:  
- № 530 от -0-1984 г-   
(+) № 330 от -0-2003 г-

Вопрос № 777

При   построении любой  диеты учитываются следующие принципы:  
(+) обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах   
(+) возможности больного в усвоении пищи   
- местное или общее воздействие пищи на организм   
(+) использование методов щажения, тренировки, разгрузки  
(+) соответствующая кулинария обработка пищи

Вопрос № 778

Для сотрясения головного мозга характерно:  
- кома  
(+) ретроградная амнезия  
- антероградная амнезия  
- конградная амнезия

Вопрос № 779

 Наибольшее содержание калия в:  
(+) сухофруктах  
- свежих фруктах и овощах  
- мясе и рыбе

Вопрос № 780

На 5 диету количество углеводов должно быть:  
- 500,0  
- 350,0-400,0  
- 300,0  
(+) 250,

Вопрос № 781

На обожженную поверхность накладывают:  
(+) сухую асептическую повязку  
- повязку с раствором чайной соды  
- повязку с синтомициновой эмульсией

Вопрос № 782

Режимы питания во всех ЛПУ   
- двухразовый  
- трехразовый  
- четырехразовый  
(+) пятиразовый

Вопрос № 783

  Производственный контроль на пищеблоке проводит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар  
- работник роспотребнадзора

Вопрос № 784

При составлении диеты больных с заболеваниями кишечника подбор продуктов учитывает содержание в них:  
(+) элементов, учитывающих перистальтику кишечника  
(+) витаминов

Вопрос № 785

Контроль за питанием постельного больного в отделении возлагается на:  
- завотделением  
(+) старшую медсестру  
- постовую медсестру  
- главврача  
- дежурного врача

Вопрос № 786

Препарат, который может заменить йодистый калий для защиты щитовидной железы при радиационных авариях  
(+) 5% настойка йода  
- 0,5% раствор хлоргексидина биглюконата  
- 70% этиловый спирт  
- 96% этиловый спирт

Вопрос № 787

 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

Вопрос № 788

При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью и сопутствующим панкреатитом при назначении диеты 5 надо увеличивать квоту:  
(+) белка  
- жира  
- углевода  
- клетчатки  
(+) витаминов

Вопрос № 789

 Соланин –  содержится:  
- во фруктовом соке  
(+) позеленевшем картофеле  
- в рыбе

Вопрос № 790

Реанимация показана:  
- в каждом случае смерти больного  
- только при внезапной смерти молодых больных и детей  
(+) при внезапно развивающихся терминальных состояниях

Вопрос № 791

При переводе больного на диету 5 больной может использовать в питании:                                                                                                                                             
- зеленый горошек  
- черный хлеб  
- черную икру  
(+) отварное мясо  
(+) отварную рыбу

Вопрос № 792

 Для местной документации пищеблоков можно использовать:  
(+) только типографские бланки  
- произвольную форму документов

Вопрос № 793

Картотеку блюд утверждают:  
(+) диетолог  
- заведующий производством  
- заведующий пищеблоком  
(+) главный врач  
- главный бухгалтер

Вопрос № 794

При подозрении на лёгочное кровотечение пища должна быть:  
- теплой  
- горячей  
(+) холодной  
- нейтральной

Вопрос № 795

Нутриентами в диетологии называют:  
(+) все пищевые вещества  
- пищевые продукты

Вопрос № 796

Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:  
(+) варка  
- маринование  
(+) запекание  
- жарение

Вопрос № 797

Диета №12 назначается при:  
(+) заболеваниях ЦНС  
- заболеваниях крови

Вопрос № 798

При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме :                                  
- масло  
(+) молоко  
(+) кефир  
- мясо отварное куском  
- отварная рыба куском

Вопрос № 799

При составлении меню-раскладки диетсестра исходит   из:  
(+) 7-дневного  планового  меню  
- свободного порционника  
(+) картотеки блюд  
- таблиц химического состава блюд  
- номенклатуры диет

Вопрос № 800

К жирорастворимым витаминам относятся витамины группы:  
- В  
(+) А  
(+) Е  
- С

Вопрос № 801

Пищевой   рацион при   рациональном    питании должен:  
(+) покрывать энергозатраты  
(+) вызывать насыщение  
(+) иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость  
(+) быть разнообразные, безвредным   
(+) иметь высокие органолептические свойства

Вопрос № 802

Свежие плоды и овощи богаты витаминами::  
- Д  
- А  
- К  
(+) С

Вопрос № 803

 Для обогащения витаминами крупяных каш  рекомендуется варить их на:  
- воде  
(+) овощном отваре   
(+) молоке

Вопрос № 804

 Отравление рыбой опасны из-за:  
(+) прогоркания в ней жиров  
(+) разложения белка  
- разрушения витаминов

Вопрос № 805

 При разделки на порции курицы можно:  
- использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с и р.с  
(+) использовать разделочный инвентарь с маркировкой к.с

Вопрос № 806

Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:  
(+) лечащий врач  
- старшая  медсестра отделения  
- постовая мед- сестра отделения  
- буфетчица  
- главврач

Вопрос № 807

Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров:  
(+) яркий свет  
- высокая температура воздуха  
- соприкосновение с воздухом

Вопрос № 808

Неотложная помощь при носовом кровотечении:  
- Запрокинуть голову больного назад, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
(+) Нагнуть голову больного вперёд, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
- Немедленно уложить больного на спину без подушки, положить холод на переносицу, сделать тампонаду.  
- Приложить тепло к переносице.

Вопрос № 809

Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы:                                                                                                                              
- белки - глицерин - аминокислоты  
(+) бeлки - аминокислоты - мочевина  
- белки - полипептиды - пептиды - аминокислоты  
- белки - пектины - аминокислоты  
- белки-мочевина

Вопрос № 810

Химическое щажение пищеварительного   тракта достигается исключением из рациона:  
(+) грубых продуктов  
(+) жареных блюд  
(+) продуктов усиливающих секрецию  
(+) уменьшение общей  массы пищевого рациона

Вопрос № 811

Ответственным секретарем Совета по лечебному питанию является:  
- зав- производством  
- зав- пищеблоком  
- диетолог  
- главврач  
(+) зам- главврача по лечебной работе

Вопрос № 812

Вызывает демпинг - реакцию чаше всего рис в виде:  
- рисовой каши жидкой молочной  
(+) рисовой каши рассыпчатой  
- любая рисовой каши  
(+) пудинга рисового  
- рисовой каши слизистой

Вопрос № 813

Обморок – это:  
- проявление сосудистой недостаточности с сохранением сознания  
- аллергическая реакция

Вопрос № 814

Получает  и доставляет   пищу для   больных на отделения:  
- старшая медсестра  
- диетсестра пищеблока  
(+) буфетчица  
- дежурная  медсестра   
- санитарка

Вопрос № 815

За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:  
- главный врач   
- врач – диетолог  
- диетсестра   
(+) кладовщик   
(+) шеф – повар

Вопрос № 816

Неотложная помощь при  тяжелой электротравме, приведшей к остановке сердца:  
- освободить пострадавшего от действия тока   
(+) выполнить ИВЛ, прекардиальный удар, непрямой массаж сердца  
- инъекция адреналина  
- дать вдыхать пары нашатырного спирта, вызвать бригаду скорой помощи

Вопрос № 817

Обязательными условиями при проведении непрямого массажа сердца является:  
(+) наличие твердой поверхности  
(+) положение рук реанимирующего на границе средней и нижней трети грудины  
- наличия валика под лопатками  
- наличие двух реанимирующих

Вопрос № 818

Карточки-раскладки на пищеблоке:  
-  составляет диет-сестра  
-  составляет шеф повар  
(+) берутся из специальных сборников

Вопрос № 819

Основными простыми углеводами являются:  
- клетчатка  
- крахмал  
(+) глюкоза  
(+) фруктоза

Вопрос № 820

Инструкция   по   учету продуктов питания в  ЛПУ утверждена приказом   МЗ :  
- №530 от -0-1984 г  
(+) № 330 от -0-2003 г

Вопрос № 821

 Срок хранения мяса охлажденного на пищеблоке составляет:  
- 10 суток  
(+) 3-е суток  
- 5-ро суток

Вопрос № 822

Полная   материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:  
- главного врача  
- врача диетолога  
- диетсестру  
(+) заведующего складом (кладовщика)

Вопрос № 823

Больные с электротравмами после оказания помощи:  
- направляются на прием к участковому врачу  
- не нуждаются в дальнейшем обследовании и лечении  
(+) госпитализируются скорой помощью

Вопрос № 824

Средняя температура в холодильных камерах на пищеблоке (в градусах):  
(верный ответ) +2 +6  
- -1 -10

Вопрос № 825

Раздача готовой пищи больным с  момента ее приготовления должна  быть не   позднее:  
- 1 часа  
(+) 2 часов  
- 3 часов

Вопрос № 826

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.

Вопрос № 827

Состав   и количество пищевых продуктов, используемых  течение суток – это:  
- режим питания  
(+) пищевой  рацион  
- физиологическая  потребность  
- диетотерапия

Вопрос № 828

Для перелома основания черепа характерен симптом:  
(+) "очков"  
- Кернига  
- Брудзинского

Вопрос № 829

Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:  
- диетолог  
- заведующий производством  
- заведующий пищеблоком  
(+) главный врач  
- главный бухгалтер

Вопрос № 830

 Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:  
- рубленных продуктов  
- гарниров  
(+) порционных продуктов

Вопрос № 831

При язвенной болезни не разрешается использовать:  
- мясной бульон  
- овощной отвар  
- крупяной отвар  
- слизистый отвар  
(+) костный бульон

Вопрос № 832

Больному  с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:  
(+) уменьшение жидкости  и белка   
- увеличение жидкости  и белка   
- уменьшение белка, но увеличение жидкости  
- увеличение белка , но уменьшение жидкости  
(+) дробное питание  малыми порциям

Вопрос № 833

Вода на химический анализ  на пищеблоке берется:  
- 1 раз в 6 мес  
- 1 раз в 3 мес  
(+) 1 раз в год

Вопрос № 834

Пищевые  рационы и режимы   питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:  
(+) диета  
- раскладка  
- картотека блюд   
- меню  
- порционник

Вопрос № 835

При выходе из печеночной комы назначают следующее количество белка:  
(+) 20,0  
- 50,0  
- 70,0  
- 100,0

Вопрос № 836

Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:  
- главной  медсестры  
(+) диетсестры  или диетврача  
- главного врача  
(+) шеф- повара  
- буфетчиц

Вопрос № 837

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  
(+) пo возможности чаще  
- кратность приемов пищи не имеет значения

Вопрос № 838

Больному хроническим панкреатитом использовать в питании растительное масло:  
(+) разрешается  
- не разрешается  
- по переносимости  
- разрешается в небольшом количестве

Вопрос № 839

Выполнение натуральных норм подсчитывается:  
- 1 раз в 10 дней  
(+) 1 раз в месяц  
- 1 раз в квартал

Вопрос № 840

Продукты содержащие наибольшее количество  витамина С:  
(+) зеленый перец  
(+) черная смородина  
(+) зелень: укроп петрушка и т.п

Вопрос № 841

Сметана закладывается в первое блюдо за:  
(+) 10 мин до окончания варки  
- 1 час до окончания варки

Вопрос № 842

Контроль качества  приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:   
(+) врач-диетолог  
(+) шеф-повар,  
- начмед  
- диетсестра  
- главный врач

Вопрос № 843

При циррозе печени в стадии декомпенсации количество жидкости:  
- увеличивается  
(+) уменьшается  
- не изменяется  
- определяется суточным диурезом

Вопрос № 844

Квота белка в диете больного с идеальной массой, страдающего хроническим панкреатитом, должна составлять:  
(+) 60г  
- 70г  
- 100г  
- 120г

Вопрос № 845

Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:  
(+) I и II категории  
- тощее

Вопрос № 846

При заболеваниях кишечника разрешается использовать:  
- грибные отвары  
- сдобное тесто  
(+) картофель  
- черный хлеб  
- капусту

Вопрос № 847

Журнал  фиксирующий  наличие гнойничковых заболеваний у работников  пищеблока:  
- С-витаминизации  
(+) «Здоровье»

Вопрос № 848

Жиры для организма являются источником:  
- микроэлементов  
- пластических материалов  
(+) энергии  
(+) витаминов

Вопрос № 849

Вторые блюда   и гарниры для питания  больных при  раздаче должны меть  температуру  не ниже:  
 + 40°  
 + 50°  
 + 55°   
(верный ответ) + 65°  
 + 75°

Вопрос № 850

Суточная потребность в воде здорового человека:  
(+) 2,5 л  
- 3,5 л  
- 4,5 л

Вопрос № 851

Сведения о назначенных диетах палатная  медсестра ежедневно вносит в:  
(+) порционник  
- меню - раскладку  
- номенклатуру диет  
- меню

Вопрос № 852

Основой противоязвенной диеты является:  
- мясной бульон  
- костный бульон  
- молоко  
(+) протертые каши  
- кисло - молочные продукты

Вопрос № 853

Главное в концепции сбалансированного питания  А.А. Покровского:  
(+) поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном  соотношении  
- больше белка и витаминов

Вопрос № 854

Продукты, являющиеся источником витамина С-  
(+) Черная смородина  
- Печень  
(+) Шиповник  
- Крупы

Вопрос № 855

Средняя суточная потребность взрослого человека в белках                                                             
- 30-45 г  
- 50-75 г  
- 80-100 г  
(+) 110-150 г

Вопрос № 856

Питание постельных больных осуществляет:  
- лечащий врач  
(+) старшая  медсестра  
- постовая мед- сестра  
- дежурный врач

Вопрос № 857

 Паровые блюда на пищеблоке можно готовить при наличии:  
(+) заводской пароварки  
- подручных приспособлений

Вопрос № 858

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

Вопрос № 859

Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом в стадии резкого обострения сирофузными поносами должен получать в день углеводов (в граммах):  
(+) 100  
- 150  
- 250  
- 400

Вопрос № 860

На пищеблоке меню-раскладку составляет:  
- диетолог  
(+) диетсестра  
- повар  
- зав-производством  
- калькулятор

Вопрос № 861

При язвенной болезни запрещается употребление:   
- мяса кролика  
- мяса щуки  
(+) крутых яиц  
- молока  
- манной каши

Вопрос № 862

Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от:  
- пищевых пристрастий  
(+) характера труда  
(+) физиологического состояния организма  
- национальных традиций

Вопрос № 863

Больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры:  
(+) сливочное масло  
(+) растительное масло  
- свиной жир  
- маргарин  
- сливки

Вопрос № 864

На локтевой и коленный суставы накладывается повязка:  
- Циркулярная.  
- Спиральная.  
- 8-образная.  
(+) «Черепашья».

Вопрос № 865

Состав карточки-раскладки:  
(+) нельзя менять  
- можно  менять

Вопрос № 866

Неотложная помощь при судорожном синдроме:  
(+) седуксен   
- коргликон   
- кардиамин   
- супраcтин

Вопрос № 867

Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:                   
- яичный белок  
- молоко  
(+) жареные блюда  
- творог  
(+) отварное мясо

Вопрос № 868

 Для сохранения витаминов и минералов в свежих овощах и фруктах при варки их закладывают:  
- в холодную среду  
- в теплую среду  
(+) в кипящую среду

Вопрос № 869

Характеристика каждой    диеты   включает:  
(+) цель и показания к назначению  
(+) химический состав и энергетическую ценность   
(+) продуктовый набор и кулинарную обработку  
(+) режим питания

Вопрос № 870

Реанимацию обязаны проводить:  
- только врачи и медсестры реанимационных отделений  
(+) все специалисты, имеющие медицинское образование  
- все взрослое население

Вопрос № 871

 Бракераж  готовой продукции на пищеблоке проводится:  
(+) бракеражной комиссией   
- бухгалтером по питанию  
- старшими медсестрами

Вопрос № 872

Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:  
(+) меню ежедневное  
(+) порционник  
- картотеку блюд  
(+) меню - раскладку   
(+) ведомость на отпуск отделениям рационов питания

Вопрос № 873

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 гастродуоденоскопии  
- рентгенографии желудка и 12-перстной кишки

Вопрос № 874

Парентеральное питание - это введение:  
- пюреобразных   и жидких блюд  
- смесей определенного состава

Вопрос № 875

Формами острых аллергических реакций являются:  
(+) крапивница  
(+) отёк Квинке  
(+) анафилактический шок  
- снижение температуры тела

Вопрос № 876

В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:  
- больше, чем растительного  
- меньше, чем растительного  
(+) минимальное количество  
- одинаковое количество

Вопрос № 877

Питание через   зонд применяют   в   случаях:    
(+) бессознательного состояния  
(+) при нарушении глотания  
(+) после операций на пищеводе  
(+) при ожогах, неоперабельных опухолях пищевода и глотки

Вопрос № 878

Расщепление крахмала происходит:  
- в желудке  
(+) в тонкой и 12-перстной кишке  
- в толстой кишке  
(+) в ротовой полости  
- в тонкой кишке

Вопрос № 879

Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:  
- здоровых людей  
(+) больных острыми заболеваниями  
(+) больных хроническими заболеваниями

Вопрос № 880

В суточном рационе диеты 5а содержится поваренной соли:  
- 15,0  
- 10,0  
- 8,0  
(+) 5,0

Вопрос № 881

Документы по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:  
(+) картотека блюд  
- ведомость на выдачу продуктов  
- сведения о наличии больных  
(+) меню-раскладка  
- требования по получению продуктов со склада на пищеблок

Вопрос № 882

В овощах и фруктах содержится мало:  
- углеводов  
- витаминов  
- микроэлементов  
(+) растительных жиров

Вопрос № 883

Температура холодных блюд при раздаче :  
(+) не ниже 15° С  
- не выше 20° С  
- не ниже 25° С

Вопрос № 884

 Неотложная помощь при остром отравлении через желудочно-кишечный тракт:  
(+) промыть  желудок 10-12 л. воды, дать активированный уголь 1 гр. внутрь  
- вызывать рвоту  
- дать слабительное  
- поставить клизму

Вопрос № 885

Быстрее всего в воде и молоке разваривается крупа:  
- рисовая  
- перловая  
- пшеничная  
(+) манная

Вопрос № 886

 В состав  бракеражной комиссии входит:  
(+) дежурный врач  
- кладовщик   
- старшие медсестры

Вопрос № 887

Диету больному при поступлении определяет:  
(+) лечащий врач  
- дежурный врач  
- завприемным отделением  
- главврач

Вопрос № 888

К неусвояемым углеводам относятся:  
- сахароза  
(+) пектины  
(+) клетчатка  
- лактоза

Вопрос № 889

В противоязвенную диету можно включать:  
- горох  
- заводской творог  
- неострый сыр  
(+) мясной бульон  
- соевые продукты

Вопрос № 890

 Вес Нетто продуктов составляет:  
(+) вес после холодной обработки  
-  вес без холодной обработки

Вопрос № 891

При язвенной болезни, осложненной стенозом привратника:  
- пища дается не протертая  
(+) пища дается протертая  
- питание разнообразное  
- фактор протирания пищи не имеет значения  
(+) дается только жидкая пища

Вопрос № 892

К ранним симптомам биологической смерти относится:  
(+) помутнение роговицы  
- трупное окоченение  
- трупные пятна  
- расширение зрачков  
- деформация зрачков

Вопрос № 893

Контроль соблюдения работниками пищеблока санитарных требований осуществляет:   
- главный врач  
(+) врач - диетолог  
(+) диетсестра  
- повара  
- шеф – повар

Вопрос № 894

 Диета №11 назначается больным:  
(+) туберкулезом  
- инфекционными заболеваниями

Вопрос № 895

Потребность  в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:  
(+) снижается  
- не изменяется  
- повышается

Вопрос № 896

Наиболее богаты экстрактивными веществами:  
- отвар из круп  
(+) мясной бульон  
- овощной отвар  
- мясной соус

Вопрос № 897

 Приказы и инструкции Министерства здравоохранения РФ относятся :  
(+) к официальной руководящей документации пищеблоков  
- к местной документации пищеблока

Вопрос № 898

Наиболее опасное проявление немедленной аллергии:  
- Крапивница.  
- Бронхоспазм.  
(+) Анафилактический шок.  
- Отёк Квинке.

Вопрос № 899

Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:  
- бараний жир  
- свиной жир  
(+) сливочное масло  
- маргарин

Вопрос № 900

Режим питания   здорового человека:  
- шестиразовый  
(+) четырехразовый  
- трехразовый

Вопрос № 901

При остром холецистите в первые 2 дня назначают:  
(+) бульоны  
- яйца сырые  
- кислые соки  
(+) некрепкий чай, минеральные воды

Вопрос № 902

Продукты содержащие наибольшее количество  витамина С:  
(+) зеленый перец  
(+) черная смородина  
(+) зелень: укроп петрушка и т.п

Вопрос № 903

Выполнение натуральных норм подсчитывается:  
- 1 раз в 10 дней  
(+) 1 раз в месяц  
- 1 раз в квартал

Вопрос № 904

Отличие диет 4б и 4в состоит:  
(+) в механическом щажении  
- в химическом щажении  
- в термическом щажении  
- в химическом и термическом щажении

Вопрос № 905

 Паровые блюда на пищеблоке можно готовить при наличии:  
(+) заводской пароварки  
- подручных приспособлений

Вопрос № 906

 Отравление рыбой опасны из-за:  
(+) прогоркания в ней жиров  
(+) разложения белка  
- разрушения витаминов

Вопрос № 907

Жиры для организма являются источником:  
- микроэлементов  
- пластических материалов  
(+) энергии  
(+) витаминов

Вопрос № 908

 Готовые рубленные изделия из мяса на разрезе имеют:  
- розовый цвет  
(+) серый цвет

Вопрос № 909

Основной документ для приготовлении пищи на кухне и выдачи на отделения является:  
- порционник отделения  
(+) меню - раскладка  
- заявка  на питание  
- ежедневное теню  
- таблица химического  состава блюд

Вопрос № 910

Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от:  
- пищевых пристрастий  
(+) характера труда  
(+) физиологического состояния организма  
- национальных традиций

Вопрос № 911

 Неотложная помощь при остром отравлении через желудочно-кишечный тракт:  
(+) промыть  желудок 10-12 л. воды, дать активированный уголь 1 гр. внутрь  
- вызывать рвоту  
- дать слабительное  
- поставить клизму

Вопрос № 912

В суточном рационе диеты 5а содержится поваренной соли:  
- 15,0  
- 10,0  
- 8,0  
(+) 5,0

Вопрос № 913

Температура   горячих блюд при раздаче должна быть:  
- 45 - 50° С  
(+) 57 - 62° С  
- 70- 90° С

Вопрос № 914

Продукт, содержащий большое количества йода:  
(+) морская капуста  
- морковь  
- дыня

Вопрос № 915

 Наибольшее содержание витаминов группы B в:  
(+) в мясе животных и кур  
- рыбе  
(+) бобовых

Вопрос № 916

Результаты пробы   записываются  в:  
- меню - раскладку  
(+) бракеражный журнал  
- производственный журнал  
- журнал контроля поступающих продуктов   
- 7-дневное меню

Вопрос № 917

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.

Вопрос № 918

Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:  
(+) варка  
- маринование  
(+) запекание  
- жарение

Вопрос № 919

Наиболее опасное проявление немедленной аллергии:  
- Крапивница.  
- Бронхоспазм.  
(+) Анафилактический шок.  
- Отёк Квинке.

Вопрос № 920

Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют  
(+) диетврач  
- шеф-повар;  
(+) диетсестра;   
- главный  врач;  
- нач-мед-

Вопрос № 921

 Органолептическая оценка готовой пищи - это пробы на :  
(+) вкус   
-  вложение продуктов   
- микробную  обсемененность  в ЛПУ

Вопрос № 922

Контролирует работу пищеблока:  
- дежурный врач  
(+) врач-диетолог  
- главврач  
- лечащий врач  
- зам- производством

Вопрос № 923

При преобладании желчезастойного синдрома количество растительного жира в рационе  
- уменьшается  
(+) увеличивается  
- не меняется  
- дается физиологическая норма

Вопрос № 924

Показателями эффективной реанимации являются:  
(+) появление пульса на сонных артериях, сужение зрачков и появление их  реакции на свет  
- расширенные зрачки  
- правильный массаж сердца

Вопрос № 925

При остром гастрите впервые два дня заболевания не разрешается давать больному:                                                            
- теплый свежезаваренный чай  
(+) чай с медом  
(+) паровую мясную котлету  
- отвар шиповника  
- исовый слизистый отвар

Вопрос № 926

Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме:  
- слизистых и протертых супов  
- протертых жидких каш  
(+) селедки  
(+) сладких соков  
- творожное суфле

Вопрос № 927

Фосфорорганические соединения из группы отравляющих веществ  
- общеядовитых  
- удушающих  
- метаболических

Вопрос № 928

К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:  
- свекла  
(+) черничный отвар  
- яблоки сырые  
(+) холодные блюда  
- чернослив

Вопрос № 929

Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет:  
- 100мг  
(+) 80мг

Вопрос № 930

Важнейшие свойства глюкозы:  
(+) 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

Вопрос № 931

Суточная потребность в воде здорового человека:  
(+) 2,5 л  
- 3,5 л  
- 4,5 л

Вопрос № 932

Вариант набора блюд и продуктов, полностью отвечающих требованиям диеты I 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  
- сельдь нежирная вымоченная, суп протертый картофельный на курином бульоне, рулет мясной паровой, пюре морковно-свекольное из отварных овощей, снежки

Вопрос № 933

При рефлюкс - эзофагите больной должен получать диету 1прот- и 5а с необходимыми коррекциями:  
- 1 – 2 дня  
- 1 неделя  
- 2 недели  
(+) пока полностью не исчезнут явления рефлюкс-эзофагита  
- неопределенно долго

Вопрос № 934

Вода на химический анализ  на пищеблоке берется:  
- 1 раз в 6 мес  
- 1 раз в 3 мес  
(+) 1 раз в год

Вопрос № 935

На обожженную поверхность накладывают:  
(+) сухую асептическую повязку  
- повязку с раствором чайной соды  
- повязку с синтомициновой эмульсией

Вопрос № 936

Наиболее богаты экстрактивными веществами:  
- отвар из круп  
(+) мясной бульон  
- овощной отвар  
- мясной соус

Вопрос № 937

Неотложная помощь при  тяжелой электротравме, приведшей к остановке сердца:  
- освободить пострадавшего от действия тока   
(+) выполнить ИВЛ, прекардиальный удар, непрямой массаж сердца  
- инъекция адреналина  
- дать вдыхать пары нашатырного спирта, вызвать бригаду скорой помощи

Вопрос № 938

При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме :                                  
- масло  
(+) молоко  
(+) кефир  
- мясо отварное куском  
- отварная рыба куском

Вопрос № 939

К продуктам и блюдам, являющимися индифферентными по отношению к перистальтической функции кишечника, относятся:  
- яблоки  
- груши  
(+) творог свежеприготовленный  
(+) кагор  
- сухофрукты

Вопрос № 940

Температура холодных блюд при раздаче :  
(+) не ниже 15° С  
- не выше 20° С  
- не ниже 25° С

Вопрос № 941

На пищеблоке меню-раскладку составляет:  
- диетолог  
(+) диетсестра  
- повар  
- зав-производством  
- калькулятор

Вопрос № 942

 Ежедневное меню раскладка составляется:  
(+) диетсестрой  
(+) шеф-поваром  
- администрацией

Вопрос № 943

Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:  
(+) легкое отделение мяса от кости   
(+) положительные пробы «на нож»  
- ослизненная поверхность

Вопрос № 944

Строго вегетарианский  рацион вызывает в организме дефицит:  
(+) животного белка  
- растительного белка  
(+) животного жира  
- растительного жира

Вопрос № 945

Диета №12 назначается при:  
(+) заболеваниях ЦНС  
- заболеваниях крови

Вопрос № 946

Оказывая помощь при ожоге первой степени, в первую очередь необходимо обработать обожжённую поверхность:  
- 96% этиловым спиртом.  
(+) Холодной водой до онемения.  
- Стерильным новокаином.  
- Жиром.

Вопрос № 947

Питание через   зонд применяют   в   случаях:    
(+) бессознательного состояния  
(+) при нарушении глотания  
(+) после операций на пищеводе  
(+) при ожогах, неоперабельных опухолях пищевода и глотки

Вопрос № 948

Срок хранения йодированной соли:  
(+) 6 мес  
- 1 мес  
- 1 год

Вопрос № 949

Продукты, являющиеся источником витамина Е  
- мясо  
- овощи  
(+) оливковое масло  
(+) сливочное масло

Вопрос № 950

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 гастродуоденоскопии  
- рентгенографии желудка и 12-перстной кишки

Вопрос № 951

Больным хроническим энтеритом или колитом яйца в питании:  
- не разрешены  
- используются по переносимости  
- даются  в виде яичницы  
(+) даются  в виде  белкового омлета

Вопрос № 952

 При разделки на порции курицы можно:  
- использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с и р.с  
(+) использовать разделочный инвентарь с маркировкой к.с

Вопрос № 953

В диете 3 в целях стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание:  
- жареных блюд  
(+) клетчатки и клетчатых оболочек  
- соленых блюд  
- сырых блюд  
- жирной пищи

Вопрос № 954

Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров:  
(+) яркий свет  
- высокая температура воздуха  
- соприкосновение с воздухом

Вопрос № 955

Первая помощь при гипогликемической предкоме:  
- Срочно ввести инсулин.  
(+) Дать пару кусков сахара, конфету, кусок хлеба.  
- Срочно доставить в ЛПУ.  
- Сделать непрямой массаж сердца.

Вопрос № 956

Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:                   
- яичный белок  
- молоко  
(+) жареные блюда  
- творог  
(+) отварное мясо

Вопрос № 957

Ответственным секретарем Совета по лечебному питанию является:  
- зав- производством  
- зав- пищеблоком  
- диетолог  
- главврач  
(+) зам- главврача по лечебной работе

Вопрос № 958

 Для местной документации пищеблоков можно использовать:  
(+) только типографские бланки  
- произвольную форму документов

Вопрос № 959

Диета 2 – это:  
(+) механически щадящая  
(+) химически щадящая  
(+) термически щадящая  
- химически стимулирующая  
(+) протертая

Вопрос № 960

В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:  
- больше, чем растительного  
- меньше, чем растительного  
(+) минимальное количество  
- одинаковое количество

Вопрос № 961

Принципы оказания помощи при химических ожогах:  
(+) По возможности нейтрализовать вещества, вызывающие ожог, промыть холодной водой.  
- Промывание холодной водой в течение часа.  
- Анальгетики, начиная со второй степени – сухие асептические повязки без обработки обожжённой поверхности.  
- Присыпать тальком.

Вопрос № 962

Артериальный жгут накладывают максимум на:  
(+) 0,5-1 час.  
- 1,5-2 часа.  
- 6-8 часов.  
- 3-5 часов.

Вопрос № 963

   Адсорбент, применяемый при отравлениях:   
- раствор крахмала  
- раствор сернокислой магнезии  
(+) активированный уголь

Вопрос № 964

При обострении рефлюкс – эзофагита предпочтительнее будет давать:  
- молоко в натуральном виде  
- сметана  
(+) соусы, повидло  
(+) студень, желе  
- творог

Вопрос № 965

Расщепление крахмала происходит:  
- в желудке  
(+) в тонкой и 12-перстной кишке  
- в толстой кишке  
(+) в ротовой полости  
- в тонкой кишке

Вопрос № 966

Окклюзионная повязка применяется при:  
- венозных кровотечениях  
(+) открытом пневмотораксе  
- ранение мягких тканей головы  
- после пункции сустава

Вопрос № 967

Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом в стадии резкого обострения сирофузными поносами должен получать в день углеводов (в граммах):  
(+) 100  
- 150  
- 250  
- 400

Вопрос № 968

Дежурный   врач   перед  выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой   пищи снятие пробы, определяя:  
- фактический выход блюда  
(+) температуру блюд  
(+) органолептические свойства  
- соответствие блюд диетам

Вопрос № 969

При применении каких медикаментов могут возникнуть аллергические реакцииу больного:  
(+) лидокайн  
(+) дикаин  
(+) тримекаин  
- физиологический раствор

Вопрос № 970

Препарат, который может заменить йодистый калий для защиты щитовидной железы при радиационных авариях  
(+) 5% настойка йода  
- 0,5% раствор хлоргексидина биглюконата  
- 70% этиловый спирт  
- 96% этиловый спирт

Вопрос № 971

 В приказе №330 Министерства здравоохранения РФ указаны:  
(+) 5 основных вариантов стандартных диет.  
- 10  основных вариантов стандартных диет.  
- 3 основных варианта стандартных диет.

Вопрос № 972

При   построении любой  диеты учитываются следующие принципы:  
(+) обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах   
(+) возможности больного в усвоении пищи   
- местное или общее воздействие пищи на организм   
(+) использование методов щажения, тренировки, разгрузки  
(+) соответствующая кулинария обработка пищи

Вопрос № 973

Цвета растительных продуктов содержащих B – каротин:  
(+) желтые   
- зеленые   
- синие  
(+) красные

Вопрос № 974

Симптомы недостаточности витамина С  
- диарея  
(+) гингивит  
(+) повышенная кровоточивость  
- парезы

Вопрос № 975

На 5 диету количество белков должно быть:  
- 500,0  
- 350,0-400,0  
(+) 300,0  
- 250,0

Вопрос № 976

Документ сопровождающий мясо:  
(+) ветеринарная справка по форме №4  
- ветеринарная справка по форме №5

Вопрос № 977

Карточки-раскладки на пищеблоке:  
-  составляет диет-сестра  
-  составляет шеф повар  
(+) берутся из специальных сборников

Вопрос № 978

Дефростация глубоко замороженных продуктов на пищеблоке  происходит:  
- у батареи  
- у включенных плит  
(+) при комнатной температуре в сыром цехе

Вопрос № 979

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  
- способности вызывать диарею при избыточном потреблении

Вопрос № 980

При заболеваниях кишечника разрешается использовать:  
- грибные отвары  
- сдобное тесто  
(+) картофель  
- черный хлеб  
- капусту

Вопрос № 981

Суточная   потребность здорового   человека в углеводах:  
(+) 300 - 400 г  
- 400 - 500 г  
- 600 - 700 г

Вопрос № 982

Дефицит витамина А вызывает:  
(+) нарушение сумеречного зрения  
(+) сухость кожи  
- остеопороз костной ткани  
- гипотонию мышц

Вопрос № 983

Неотложная помощь при судорожном синдроме:  
(+) седуксен   
- коргликон   
- кардиамин   
- супраcтин

Вопрос № 984

Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:  
(+) I и II категории  
- тощее

Вопрос № 985

Основные   лечебные диеты имеют номера:  
- с 1 по 7   
- с 1 по 10   
(+) с 0 по 15  
- с 0 по 20

Вопрос № 986

Механические щажение пищеварительного  тракта достигается исключением  из рациона:  
- жареных блюд  
(+) грубых продуктов  
- продуктов, вызывающих усиление секреции

Вопрос № 987

Средняя суточная потребность взрослого человека в воде составляет:  
- 750-1000 мл-  
- 1100-1700  
(+) 1750-2200  
- 2250-3000

Вопрос № 988

К жирорастворимым витаминам относятся витамины группы:  
- В  
(+) А  
(+) Е  
- С

Вопрос № 989

Для приготовления диабетических кондитерских блюд в тесто добавляют:  
- сахар  
(+) сорбит  
(+) ксилит  
- глюкозу

Вопрос № 990

К основным элементам лечения больного острым панкреатитом относится:  
- тепло  
- обильная еда  
- движение  
(+) голод  
- редкие приемы пищи

Вопрос № 991

 Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:  
- рубленных продуктов  
- гарниров  
(+) порционных продуктов

Вопрос № 992

Квота жира в диете больного хроническим панкреатитом должна составлять около:  
(+) 40-50г  
- 60г  
- 70-80г  
- 90-100г  
- 120г

Вопрос № 993

Выраженным желчегонным эффектом обладают:  
(+) животные жиры  
(+) растительные жиры  
- углеводы  
- белки

Вопрос № 994

При отравлении фосфороорганическими соединениями антидотом является  
(+) атропина сульфат  
- антициан  
- магния окись  
- натрия тиосульфат

Вопрос № 995

Неотложная помощь при носовых кровотeчениях:   
(+) перекись водорода   
(+) холод   
- седуксен   
- гpeлкa   
- витамин С

Вопрос № 996

 Для обогащения витаминами крупяных каш  рекомендуется варить их на:  
- воде  
(+) овощном отваре   
(+) молоке

Вопрос № 997

Липотропные свойства продукта - это:  
(+) расщепление жиров   
- образование жиров

Вопрос № 998

Диету больному при поступлении определяет:  
(+) лечащий врач  
- дежурный врач  
- завприемным отделением  
- главврач

Вопрос № 999

При язвенной болезни не разрешается использовать:  
- мясной бульон  
- овощной отвар  
- крупяной отвар  
- слизистый отвар  
(+) костный бульон

Вопрос № 1000

Министерством   здравоохранения СССР   утверждена групповая номерная система диет обязательная  для всех:  
(+) лечебно – профилактических учреждений  
(+) санитарно - курортных учреждений  
- диетических столовых  
- любых столовых  
- ресторанов, кафе-

Вопрос № 1001

Полная   материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:  
- главного врача  
- врача диетолога  
- диетсестру  
(+) заведующего складом (кладовщика)

Вопрос № 1002

При остром гастрите на третий день заболевания не рекомендуется больному:   
(+) крепкий нежирный мясной бульон  
- процеженный слизистый овсяной отвар  
(+) сухари черного  хлеба  
- сухари белого хлеба  
- рисовый слизистый отвар

Вопрос № 1003

Больные с заболеванием печени и желчного пузыря должны получать пишу:  
(+) 5 — 6 раз в сутки  
- 3 — 4 раза в сутки  
- 2-3 раза в сутки

Вопрос № 1004

Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:  
- бараний жир  
- свиной жир  
(+) сливочное масло  
- маргарин

Вопрос № 1005

Сметана закладывается в первое блюдо за:  
(+) 10 мин до окончания варки  
- 1 час до окончания варки

Вопрос № 1006

Наиболее часто применяемый способ остановки венозных кровотечений:  
- Наложение жгута.  
- Тампонада раны.  
(+) Тугая давящая повязка.  
- Закрутка.

Вопрос № 1007

В овощах и фруктах содержится мало:  
- углеводов  
- витаминов  
- микроэлементов  
(+) растительных жиров

Вопрос № 1008

К продуктам и блюдам, разрешенным по диете 3, относятся:  
- крепкие мясные бульоны  
- жареные блюда  
- консервы  
(+) морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый   отварной, самбук  
- копченности

Вопрос № 1009

При циррозе печени в стадии декомпенсации количество жидкости:  
- увеличивается  
(+) уменьшается  
- не изменяется  
- определяется суточным диурезом

Вопрос № 1010

Основой противоязвенной диеты является:  
- мясной бульон  
- костный бульон  
- молоко  
(+) протертые каши  
- кисло - молочные продукты

Вопрос № 1011

 В приказе  Министерства Здравоохранения РФ №330 отменены:  
(+) 15 лечебных столов  
- 5 вариантов основных диет  
- должностные инструкции

Вопрос № 1012

На 5а диету показаны следующие продукты:  
- продукты, богатые экстрактивными веществами  
(+) отварная рыба  
- продукты, богатые эфирными маслами  
- продукты, богатые пуринами  
- тугоплавкие жиры

Вопрос № 1013

В ЛПУ врач - диетолог составляет  по основным диетам:  
(+) 7-дневное   плановое меню  
- порционник  
- меню - раскладку  
(+) рекомендации по питанию   
- заявку на продукты

Вопрос № 1014

Сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока сверяет с данными:  
(+) приемного  покоя  
(+) статистики  
- начмеда  
- дежурного врача

Вопрос № 1015

Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:  
- главной  медсестры  
(+) диетсестры  или диетврача  
- главного врача  
(+) шеф- повара  
- буфетчиц

Вопрос № 1016

Диетический   режим   больного зависит от:  
- состояния больного  
- стадии заболевания  
(+) характера и стадии заболевания

Вопрос № 1017

Неотложная помощь при гипеpтeрмическом синдроме:   
(+) холод   
(+) oбтиpание спиpтом   
- тепло   
- кордиамин   
- новокаин

Вопрос № 1018

Контроль за питанием постельного больного в отделении возлагается на:  
- завотделением  
(+) старшую медсестру  
- постовую медсестру  
- главврача  
- дежурного врача

Вопрос № 1019

Получает  и доставляет   пищу для   больных на отделения:  
- старшая медсестра  
- диетсестра пищеблока  
(+) буфетчица  
- дежурная  медсестра   
- санитарка

Вопрос № 1020

При подозрении на лёгочное кровотечение пища должна быть:  
- теплой  
- горячей  
(+) холодной  
- нейтральной

Вопрос № 1021

Больной хроническим колитом в стадии обострения    
- может использовать в питании жир и сливочное масло на бутерброде  
(+) может использовать в питании жир и сливочное масло в блюде  
- должен вообще масло исключить из рациона

Вопрос № 1022

Последовательность появление симптомов при острой остановке кровообращения:  
(+) выключение сознания, появление судорог, расширение зрачков  
- расширение зрачков, появление судорог, выключение сознания  
- появление судорог, расширение зрачков, отключения сознания

Вопрос № 1023

Условиями, способствующими выпадению холестерина в осадок, являются все, кроме:  
- сдвига реакции желчи в кислую сторону  
(+) снижения холатохолестеринового коэффициента  
(+) наличие в желчи положительно заряженных протеинов  
- увелечения сахара в крови

Вопрос № 1024

 Соланин –  содержится:  
- во фруктовом соке  
(+) позеленевшем картофеле  
- в рыбе

Вопрос № 1025

На диету 5 из животных жиров рекомендуют:  
- бараний жир  
(+) сливочное масло  
- маргарин  
- маргарин  
- соевое масло

Вопрос № 1026

Питание постельных больных осуществляет:  
- лечащий врач  
(+) старшая  медсестра  
- постовая мед- сестра  
- дежурный врач

Вопрос № 1027

  Ежедневная меню раскладка должна быть подписана:  
(+) главным врачем  
- бухгалтером  
- дежурным врачем

Вопрос № 1028

Обязательными условиями при проведении непрямого массажа сердца является:  
(+) наличие твердой поверхности  
(+) положение рук реанимирующего на границе средней и нижней трети грудины  
- наличия валика под лопатками  
- наличие двух реанимирующих

Вопрос № 1029

За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:  
- главный врач   
- врач – диетолог  
- диетсестра   
(+) кладовщик   
(+) шеф – повар

Вопрос № 1030

Диетические предписания больному с   язвенной болезнью:  
(+) частое дробное питание  
- ограничение жидкости  
(+) механическое щажение ЖКТ  
(+) химическое щажение ЖКТ

Вопрос № 1031

Готовая пища   может храниться  во время раздачи на мармите:  
(+) 2 часа   
- 3 часа  
- 6 часов

Вопрос № 1032

Ответственность за организацию   питания в ЛПУ несут:  
- главный врач   
(+) начмед  
- лечащий врач  
(+) врач – диетолог  
- диет сестра

Вопрос № 1033

Продукты, являющиеся источником витамина А  
- свекла  
(+) сливочное масло  
- мясо  
(+) морковь

Вопрос № 1034

Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету:  
- 1месяц  
- пол года  
- год  
- 3года  
(+) всю жизнь

Вопрос № 1035

Режим питания   здорового человека:  
- шестиразовый  
(+) четырехразовый  
- трехразовый

Вопрос № 1036

Больному  с недостаточностью кровообращения в пищевом  рационе рекомендуется:  
(+) ограничение жидкости  
(+) уменьшение потребления поваренной соли  
- механическое щажение  
- уменьшение калорийности пищевого рациона

Вопрос № 1037

За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар

Вопрос № 1038

Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:  
- диетолог  
- заведующий производством  
- заведующий пищеблоком  
(+) главный врач  
- главный бухгалтер

Вопрос № 1039

Творожные блюда являются источником:  
(+) белка  
(+) молочного жира  
- углеводов  
- хлорида натрия

Вопрос № 1040

Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:  
(+) лечащий врач  
- старшая  медсестра отделения  
- постовая мед- сестра отделения  
- буфетчица  
- главврач

Вопрос № 1041

Журнал  фиксирующий  наличие гнойничковых заболеваний у работников  пищеблока:  
- С-витаминизации  
(+) «Здоровье»

Вопрос № 1042

 В состав  бракеражной комиссии входит:  
(+) дежурный врач  
- кладовщик   
- старшие медсестры

Вопрос № 1043

 Принцип диетотерапии при заболеваниях Ж.К.Т:  
(+) дробное питание  
(+) малый объем порций  
- горячее питание  
-  холодное питание

Вопрос № 1044

 Смывы на иерсиниоз на пищеблоке берутся:  
(+) с грязных овощей и фруктов  
- с готовой продукции  
- с рук персонала

Вопрос № 1045

Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время для детских стационаров и роддомов:  
(+) №333  
- №330  
- №540

Вопрос № 1046

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  
(+) пo возможности чаще  
- кратность приемов пищи не имеет значения

Вопрос № 1047

Нутриентами в диетологии называют:  
(+) все пищевые вещества  
- пищевые продукты

Вопрос № 1048

 Наибольшее содержание калия в:  
(+) сухофруктах  
- свежих фруктах и овощах  
- мясе и рыбе

Вопрос № 1049

На 5 диету ограничивают:  
- белки  
(+) жиры  
(+) углеводы  
- витамины

Вопрос № 1050

При выходе из печеночной комы назначают следующее количество белка:  
(+) 20,0  
- 50,0  
- 70,0  
- 100,0

Вопрос № 1051

Режимы питания во всех ЛПУ   
- двухразовый  
- трехразовый  
- четырехразовый  
(+) пятиразовый

Вопрос № 1052

  Производственный контроль на пищеблоке проводит:  
(+) диетсестра  
- шеф-повар  
- работник роспотребнадзора

Вопрос № 1053

Вызывает демпинг - реакцию чаше всего рис в виде:  
- рисовой каши жидкой молочной  
(+) рисовой каши рассыпчатой  
- любая рисовой каши  
(+) пудинга рисового  
- рисовой каши слизистой

Вопрос № 1054

Состав   и количество пищевых продуктов, используемых  течение суток – это:  
- режим питания  
(+) пищевой  рацион  
- физиологическая  потребность  
- диетотерапия

Вопрос № 1055

Сведения о назначенных диетах палатная  медсестра ежедневно вносит в:  
(+) порционник  
- меню - раскладку  
- номенклатуру диет  
- меню

Вопрос № 1056

В противоязвенную диету можно включать:  
- горох  
- заводской творог  
- неострый сыр  
(+) мясной бульон  
- соевые продукты

Вопрос № 1057

Главное в концепции сбалансированного питания  А.А. Покровского:  
(+) поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном  соотношении  
- больше белка и витаминов

Вопрос № 1058

К гипотензивным препаратам относятся:  
(+) клофелин  
(+) адельфан  
(+) коринфар  
(+) атенолол  
- ранитидин

Вопрос № 1059

 Вес Нетто продуктов составляет:  
(+) вес после холодной обработки  
-  вес без холодной обработки

Вопрос № 1060

Продукты, являющиеся источником витамина С-  
(+) Черная смородина  
- Печень  
(+) Шиповник  
- Крупы

Вопрос № 1061

К ранним симптомам биологической смерти относится:  
(+) помутнение роговицы  
- трупное окоченение  
- трупные пятна  
- расширение зрачков  
- деформация зрачков

Вопрос № 1062

При поносах назначают:  
(+) холодные напитки  
- теплый чай  
(+) овощной суп  
- соки-

Вопрос № 1063

Вид каши исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:  
- манная молочная  
- овсяная молочная  
(+) кукурузная молочная

Вопрос № 1064

Основной обмен повышен:  
(+) при гипертиреозе  
(+) у детей и подростков  
- при гипотиреозе  
- у лиц с избыточной массой тела

Вопрос № 1065

Аскорбиновая кислота разрушается при:  
(+) t 100 градусов  
- t 90 градусов  
- t 60 градусов

Вопрос № 1066

При язвенной болезни запрещается употребление:   
- мяса кролика  
- мяса щуки  
(+) крутых яиц  
- молока  
- манной каши

Вопрос № 1067

При поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:  
- сертификат соответствия  
(+) удостоверение качества  
(+) накладная

Вопрос № 1068

 Готовность блюд из рыбы определяется по:  
- времени готовки  
(+) отсутствию розоватого цвета мяса у кости.

Вопрос № 1069

Больному  с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:  
(+) уменьшение жидкости  и белка   
- увеличение жидкости  и белка   
- уменьшение белка, но увеличение жидкости  
- увеличение белка , но уменьшение жидкости  
(+) дробное питание  малыми порциям

Вопрос № 1070

 Производственный журнал на пищеблоке ведет:  
(+) шеф-повар  
- кладовщик  
- диетсестра

Вопрос № 1071

Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет:  
- 180-200 г  
- 210-350  
(+) 400-450  
- 500-750

Вопрос № 1072

При анорексии назначается диета:  
- бессолевая  
- вегетерианская  
(+) индивидуальная

Вопрос № 1073

Быстро усваиваются в организме и используются в качестве источника энергии:  
(+) глюкоза  
- крахмал  
- мальтоза  
(+) фруктоза

Вопрос № 1074

На локтевой и коленный суставы накладывается повязка:  
- Циркулярная.  
- Спиральная.  
- 8-образная.  
(+) «Черепашья».

Вопрос № 1075

Парентеральное питание - это введение:  
- пюреобразных   и жидких блюд  
- смесей определенного состава

Вопрос № 1076

При развитии синдрома нарушенного всасывания у больного, перенесшего резекцию желудка или гастрэктомию, необходимо,  прежде всего, в рационе увеличить квоту:  
(+) белков  
- жиров  
- углеводов  
- клетчатки  
(+) витаминов

Вопрос № 1077

Контроль   соблюдения технологии   приготовления диетических блюд осуществляют:  
- врач-диетолог  
(+) диетсестра  
(+) зав-производством ( шеф - повар)  
- дежурный врач

Вопрос № 1078

Председателем в Совете по лечебному питанию является:  
- главврач  
(+) диетолог  
- зам- главврача по лечебной части  
- зам- главврача по АХЧ  
- шеф-повар

Вопрос № 1079

Продукты, почти не содержащие витамина С  
- шиповник  
(+) яйца  
(+) мясо  
- черная смородина

Вопрос № 1080

При язвенной болезни, осложненной гастро-дуоденальным кровотечением необходимо:  
- назначить диету Меленграхта  
(+) не кормить  
- провести поэтапную диетотерапию  
- ограничений в питании не делать