**БАНК ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ДИЕТОЛОГИЯ»**

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Диета №12 назначается при:**
2. заболеваниях ЦНС
3. заболеваниях крови
4. заболеваниях почек
5. **Диета №11 назначается больным:**
6. туберкулезом
7. инфекционными заболеваниями
8. гломерулонефритом
9. **Вес нетто продуктов составляет:**
10. вес после холодной обработки
11. вес без холодной обработки
12. **Производственный контроль на пищеблоке проводит:**
13. диетсестра
14. шеф-повар
15. работник Роспотребнадзора
16. **Органолептическая оценка готовой пищи - это пробы на :**
17. вкус
18. вложение продуктов
19. микробную  обсемененность  в ЛПУ
20. **Температура подачи первого блюда должна быть:**
21. не ниже 65 градусов
22. не ниже 45 градусов
23. **Бракераж  готовой продукции на пищеблоке проводится:**
24. бракеражной комиссией
25. бухгалтером по питанию
26. старшими медсестрами
27. **За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит:**
28. диетсестра
29. шеф-повар
30. **Главное в концепции сбалансированного питания  А.А. Покровского:**
31. поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном  соотношении
32. больше белка и витаминов

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Нутриентами в диетологии называют:**
2. все пищевые вещества
3. пищевые продукты
4. **Карточки-раскладки на пищеблоке:**
5. составляет диетсестра
6. составляет шеф повар
7. берутся из специальных сборников
8. **Документ сопровождающий мясо:**
9. ветеринарная справка по форме №4
10. ветеринарная справка по форме №5
11. **Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:**
12. I и II категории
13. тощее
14. **Журнал  фиксирующий  наличие гнойничковых заболеваний у работников  пищеблока:**
15. С-витаминизации
16. «Здоровье»
17. **Средняя температура в холодильных камерах на пищеблоке (в градусах):**
18. +2 +6
19. -1 -10
20. **Сметана закладывается в первое блюдо за:**
21. 10 мин до окончания варки
22. 1 час до окончания варки
23. **Журнал С-витаминизации на пищеблоке ведет:**
24. диетсестра
25. шеф-повар
26. **Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет:**
27. 100мг
28. 80мг
29. **Срок хранения рыбы мороженной при температуре +2 + 6 на пищеблоке составляет:**
30. 3-е суток
31. 48 часов
32. 72 часа

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **При поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:**
2. сертификат соответствия
3. удостоверение качества
4. накладная
5. **Ежедневное меню раскладка составляется:**
6. диетсестрой
7. шеф-поваром
8. администрацией
9. кладовщиком
10. **Ежедневная меню раскладка должна быть подписана:**
11. главным врачом
12. бухгалтером
13. дежурным врачом
14. **Принцип диетотерапии при заболеваниях Ж.К.Т:**
15. дробное питание
16. малый объем порций
17. горячее питание
18. холодное питание
19. **Принципы работы на пищеблоке ЛПУ  по санитарно-эпидемиологическим правилам:**
20. поточность производства
21. соблюдение санитарно-эпидемиологического режима
22. правильное составление документации
23. **В обязанности шеф - повара входит:**
24. приготовление пищи по составленным документам
25. получение продуктов на складе
26. ведение документации на складе
27. составление карточек-раскладок
28. **Разведения хлорсодержащих  препаратов на пищеблоке:**
29. 0,6%
30. 0,15%
31. 0,2%
32. **Продукты содержащие наибольшее количество  витамина С:**
33. зеленый перец
34. черная смородина
35. зелень: укроп петрушка и т.п

*Выберите один правильный ответ:*

1. **За кладовую суточного запаса продуктов отвечает:**
2. шеф-повар
3. кладовщик
4. диетсестра
5. **Производственный журнал на пищеблоке ведет:**
6. шеф-повар
7. кладовщик
8. диетсестра
9. **В состав  бракеражной комиссии входит:**
10. дежурный врач
11. кладовщик
12. старшие медсестры
13. **При добавлении пищевой соды для лучшего разваривания супов из бобовых происходит:**
14. разрушение витаминов группы  B
15. разрушение минералов
16. горький привкус
17. **Аскорбиновая кислота разрушается при:**
18. t 100 градусов
19. t 90 градусов
20. t 60 градусов
21. **Тара для готовой пищи должна быть:**
22. эмалированной
23. изготовлена из пищевого алюминия
24. изготовлена из пищевого железа
25. **В обязанности санитарок-буфетчиц входит:**
26. влажная уборка буфета и столовой после каждой раздачи пищи
27. раздача пищи пациентам
28. приготовление супов
29. **Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время:**
30. 330
31. 714
32. 345

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:**
2. легкое отделение мяса от кости
3. положительные пробы «на нож»
4. ослизненная поверхность
5. **Продукты богатые пуринами:**
6. отварное мясо
7. крепкий мясной бульон
8. овощной салат
9. **Виды растительного масла рекомендуемые при заболеваниях ЖКТ:**
10. оливковое
11. льняное
12. подсолнечное
13. **Наибольшее содержание витаминов группы B в:**
14. в мясе животных и кур
15. рыбе
16. бобовых
17. **При заболеваниях ССС больному рекомендуются:**
18. блюда из мяса
19. блюда из рыбы и птицы
20. блюда из молока и молочных продуктов
21. овощи и фрукты
22. **Для обогащения витаминами крупяных каш  рекомендуется варить их на:**
23. воде
24. овощном отваре
25. молоке
26. **Цвета растительных продуктов содержащих B – каротин:**
27. желтые
28. зеленые
29. синие
30. красные

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время для детских стационаров и роддомов:**
2. №333
3. №330
4. №540
5. **Вегетарианцы не использует в своем рационе:**
6. мясо, рыбу, куру
7. молочные продукты
8. растительные продукты
9. **В приказе  Министерства Здравоохранения РФ №330 отменены:**
10. 15 лечебных столов
11. 5 вариантов основных диет
12. должностные инструкции
13. **При заболеваниях ЖКТ с кровотечениями температура блюд должна быть:**
14. ниже 45 градусов
15. 60 градусов
16. 80 градусов
17. **Вид каши, исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:**
18. манная молочная
19. овсяная молочная
20. кукурузная молочная
21. **При заболевании желудка с повышенной кислотностью рекомендуется минеральная вода:**
22. щелочная
23. кислотная
24. **Смывы на иерсиниоз на пищеблоке берутся:**
25. с грязных овощей и фруктов
26. с готовой продукции
27. с рук персонала
28. **Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:**
29. рубленных продуктов
30. гарниров
31. порционных продуктов

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Готовность блюд из рыбы определяется по:**
2. времени готовки
3. отсутствию розоватого цвета мяса у кости.
4. **Готовые рубленные изделия из мяса на разрезе имеют:**
5. розовый цвет
6. серый цвет
7. **Срок хранения йодированной соли:**
8. 6 мес
9. 1 мес
10. 1 год
11. **Кальций  лучше усваивается  из**
12. молочных продуктов
13. мясных продуктов
14. овощей и фруктов
15. **Выполнение натуральных норм подсчитывается:**
16. 1 раз в 10 дней
17. 1 раз в месяц
18. 1 раз в квартал
19. **Продукт, содержащий большое количества йода:**
20. морская капуста
21. морковь
22. дыня
23. **Наибольшее содержание калия в:**
24. сухофруктах
25. свежих фруктах и овощах
26. мясе и рыбе
27. **Блюда из курицы охлажденной на пищеблоке должны подвергаться:**
28. двойной тепловой обработке
29. одинарной тепловой обработке
30. **Срок хранения мяса охлажденного на пищеблоке составляет:**
31. 10 суток
32. 3-е суток
33. 5-ро суток

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Суточные пробы на пищеблоках хранятся:**
2. 48 часов
3. 24 часа
4. 72 часа
5. **Блюда из рыбы запеченной проходят тепловую обработку:**
6. 25-30 мин при температуре 180 – 200 градусов
7. 1 час при температуре 100 – 180 градусов
8. 2 часа при температуре 200 градусов
9. **Паровые блюда на пищеблоке можно готовить при наличии:**
10. заводской пароварки
11. подручных приспособлений
12. **При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно:**
13. пересчитать все компоненты составив пропорцию
14. убрать или прибавить какой-то продукт
15. **При разделке на порции курицы можно:**
16. использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с и р.с
17. использовать разделочный инвентарь с маркировкой к.с
18. **Для местной документации пищеблоков можно использовать:**
19. только типографские бланки
20. произвольную форму документов
21. **В приказе №330 Министерства здравоохранения РФ указаны:**
22. 5 основных вариантов стандартных диет.
23. 10  основных вариантов стандартных диет.
24. 3 основных варианта стандартных диет.
25. **Приказы и инструкции Министерства здравоохранения РФ относятся :**
26. к официальной руководящей документации пищеблоков
27. к местной документации пищеблока
28. **Поверка весов на пищеблоке должна проводиться:**
29. 1 раз в 6 мес
30. 1 раз в год
31. 1 раз в 3 мес

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Готовая пища   может храниться  во время раздачи на мармите:**
2. 2 часа
3. 3 часа
4. 6 часов
5. **Для сохранения витаминов и минералов в свежих овощах и фруктах при варке их закладывают:**
6. в холодную среду
7. в теплую среду
8. в кипящую среду
9. **Дефростация глубоко замороженных продуктов на пищеблоке  происходит:**
10. у батареи
11. у включенных плит
12. при комнатной температуре в сыром цехе
13. **Фактор, способствующий быстрому прогорканию жиров:**
14. яркий свет
15. высокая температура воздуха
16. соприкосновение с воздухом
17. **Соланин –  содержится:**
18. во фруктовом соке
19. в позеленевшем картофеле
20. в рыбе
21. **Липотропные свойства продукта - это:**
22. расщепление жиров
23. образование жиров
24. **Приказ МЗ об   организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях:**
25. № 530 от -0-1984 г-
26. № 330 от -0-2003 г-
27. **Инструкция   по   учету продуктов питания в  ЛПУ утверждена приказом   МЗ:**
28. №530 от -0-1984 г
29. № 330 от -0-2003 г

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **Нельзя готовить на пищеблоках ЛПУ:**
2. «макароны по флотски»
3. блинчики с начинкой
4. винегрет
5. **Отравление рыбой опасно из-за:**
6. прогоркания в ней жиров
7. разложения белка
8. разрушения витаминов
9. **Ответственность за организацию   питания в ЛПУ несут:**
10. главный врач
11. начмед
12. лечащий врач
13. врач – диетолог
14. диет сестра
15. **За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:**
16. главный врач
17. врач – диетолог
18. диетсестра
19. кладовщик
20. шеф – повар
21. **Предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на склад:**
22. врач-диетолог
23. Диетсестра
24. зав-складом
25. шеф – повар
26. **Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:**
27. главной  медсестры
28. диетсестры  или диетврача
29. главного врача
30. шеф- повара
31. буфетчиц
32. **Контроль   соблюдения технологии   приготовления диетических блюд осуществляют:**
33. врач-диетолог
34. диетсестра
35. зав-производством ( шеф - повар)
36. дежурный врач

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Полная   материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:**
2. главного врача
3. врача диетолога
4. диетсестру
5. заведующего складом (кладовщика)
6. **Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:**
7. старшими медсестрами отделений
8. заведующими отделений
9. главной  медицинской сестрой
10. **Основной документ для приготовлении пищи на кухне и выдачи на отделения является:**
11. порционник отделения
12. меню - раскладка
13. заявка  на питание
14. ежедневное меню
15. таблица химического  состава блюд
16. **Вес   порций   готовых  блюд  должен соответствовать нормам:**
17. закладки
18. выхода готовой продукции
19. **Получает  и доставляет   пищу для   больных на отделения:**
20. старшая медсестра
21. диетсестра пищеблока
22. буфетчица
23. дежурная  медсестра
24. санитарка
25. **Раздача готовой пищи больным с  момента ее приготовления должна  быть не   позднее:**
26. 1 часа
27. 2 часов
28. 3 часов
29. **Температура   горячих блюд при раздаче должна быть:**
30. 45 - 50° С
31. 57 - 62° С
32. 70- 90° С

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Температура холодных блюд при раздаче:**
2. не ниже 15° С
3. не выше 20° С
4. не ниже 25° С
5. **Вторые блюда   и гарниры для питания  больных при  раздаче должны иметь  температуру  не ниже:**
6. + 40°
7. + 50°
8. + 55°
9. + 65°
10. + 75°
11. **Перечень и   количество    продуктов для   передачи по диетам утверждает:**
12. зав- отделением
13. начмед
14. совет по питанию
15. врач-диетолог
16. **Состав   и количество пищевых продуктов, используемых в течение суток – это:**
17. режим питания
18. пищевой  рацион
19. физиологическая  потребность
20. диетотерапия
21. **Режим питания   здорового человека:**
22. шестиразовый
23. четырехразовый
24. трехразовый
25. **Суточная   потребность здорового   человека в углеводах:**
26. 300 - 400 г-
27. 400 - 500 г-
28. 600 - 700 г-
29. **Пищевые  рационы и режимы   питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:**
30. диета
31. раскладка
32. картотека блюд
33. меню
34. порционник

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **В ЛПУ врач - диетолог составляет  по основным диетам:**
2. 7-дневное   плановое меню
3. порционник
4. меню - раскладку
5. рекомендации по питанию
6. заявку на продукты
7. **Режимы питания во всех ЛПУ**
8. двухразовый
9. трехразовый
10. четырехразовый
11. пятиразовый
12. шестиразовый
13. **Больному  с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:**
14. уменьшение жидкости  и белка
15. увеличение жидкости  и белка
16. уменьшение белка, но увеличение жидкости
17. увеличение белка , но уменьшение жидкости
18. дробное питание  малыми порциям
19. **Основные документы организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:**
20. семидневное сводное меню
21. картотека блюд
22. сведения о наличии больных, состоящих на питании
23. ведомость на выдачу продуктов
24. **Картотеку блюд утверждают:**
25. диетолог
26. заведующий производством
27. заведующий пищеблоком
28. главный врач
29. главный бухгалтер
30. **Документы по организации лечебного питания, утверждаемые главным врачом ежедневно - это:**
31. картотека блюд
32. ведомость на выдачу продуктов
33. сведения о наличии больных
34. меню-раскладка
35. требования по получению продуктов со склада на пищеблок

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Потребность  в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:**
2. снижается
3. не изменяется
4. повышается
5. **Диетический   режим   больного зависит от:**
6. состояния больного
7. стадии заболевания
8. характера и стадии заболевания
9. состояния больного, характера и стадии болезни
10. **Суточная потребность в воде здорового человека:**
11. 2,5 л
12. 3,5 л
13. 4,5 л
14. **Режим питания  больного  с  язвенной болезнью:**
15. шестиразовый
16. четырехразовый
17. Двухразовый
18. **Механические щажение пищеварительного  тракта достигается исключением  из рациона:**
19. жареных блюд
20. грубых продуктов
21. продуктов, вызывающих усиление секреции
22. **Парентеральное питание - это введение:**
23. пюреобразных   и жидких блюд
24. смесей определенного состава
25. питательных веществ, минуя желудочно - кишечный тракт
26. **Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:**
27. диетолог
28. заведующий производством
29. заведующий пищеблоком
30. главный врач
31. главный бухгалтер

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Председателем в Совете по лечебному питанию является:**
2. главврач
3. диетолог
4. зам- главврача по лечебной части
5. зам- главврача по АХЧ
6. шеф-повар
7. **Контролирует работу пищеблока:**
8. дежурный врач
9. врач-диетолог
10. главврач
11. лечащий врач
12. зам- производством
13. **Ответственным секретарем Совета по лечебному питанию является:**
14. зав- производством
15. зав- пищеблоком
16. диетолог
17. главврач
18. зам- главврача по лечебной работе
19. **На пищеблоке меню-раскладку составляет:**
20. диетолог
21. диетсестра
22. повар
23. зав-производством
24. калькулятор
25. **При язвенной болезни запрещается употребление:**
26. мяса кролика
27. мяса щуки
28. крутых яиц
29. молока
30. манной каши
31. **Квота белка в диете больного с идеальной массой, страдающего хроническим панкреатитом, должна составлять:**
32. 60г
33. 70г
34. 100г
35. 120г

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют**
2. диетврач
3. шеф-повар;
4. диетсестра;
5. главный  врач;
6. нач-мед
7. **Усиленное расщепление белков в организме происходит при:**
8. злокачественных новообразований;
9. ожирении;
10. ожоговой болезни;
11. инфекционных заболеваниях
12. голодании
13. **Важнейшие свойства глюкозы:**
14. быстрое всасывание в кишечнике и ассимиляция в тканях
15. способность служить легко утилизируемым источником энергии
16. способность превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты
17. стимуляция секреции инсулина
18. превращение в гликоген
19. **Расщепление крахмала происходит:**
20. в желудке
21. в тонкой и 12-перстной кишке
22. в толстой кишке
23. в ротовой полости
24. в тонкой кишке
25. **Основной обмен повышен:**
26. при гипертиреозе
27. у детей и подростков
28. при гипотиреозе
29. у лиц с избыточной массой тела

*Выберите один правильный ответ:*

1. **За ведение бракеражного журнала несет ответственность:**
2. диетсестра
3. диетолог
4. дежурный врач
5. зав-производством
6. главврач
7. **Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:**
8. буфетчица
9. старшая медсестра
10. зав-отделением
11. сестра-хозяйка
12. лечащий врач
13. **Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:**
14. лечащий врач
15. старшая  медсестра отделения
16. постовая мед- сестра отделения
17. буфетчица
18. главврач
19. **Питание постельных больных осуществляет:**
20. лечащий врач
21. старшая  медсестра
22. постовая медсестра
23. дежурный врач
24. **Контроль за питанием постельного больного в отделении возлагается на:**
25. завотделением
26. старшую медсестру
27. постовую медсестру
28. главврача
29. дежурного врача
30. **Диету больному при поступлении определяет:**
31. лечащий врач
32. дежурный врач
33. завприемным отделением
34. главврач

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы:**
2. белки - глицерин - аминокислоты
3. бeлки - аминокислоты - мочевина
4. белки - полипептиды - пептиды - аминокислоты
5. белки - пектины - аминокислоты
6. белки-мочевина
7. **Лактоза обладает всеми перечисленными способностями кроме:**
8. расщепления в кишечнике с образованием фруктозы
9. расщепления в кишечнике с образованием галактозы;
10. стимулирования всасывания кальция в кишечнике
11. обеспечения благоприятной среды для роста бифидум-бактерий в кишечнике у
12. способности вызывать диарею при избыточном потреблении
13. **Принципы лечения язвенной болезни основан на всем перечисленном кроме:**
14. механического щажения рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной  области
15. химической стимуляции рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области
16. термического щажения рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области
17. соблюдение ритмов приема пищи
18. обеспечения больного полноценным сбалансированным питанием в соответствии с физическими потребностями организма и особенностями течения патологического процесса
19. **Наибольшее количество клетчатки содержится в:**
20. в макаронах
21. в печенье
22. в малине
23. в фасоли
24. **К основным элементам лечения больного острым панкреатитом относится:**
25. тепло
26. обильная еда
27. движение
28. голод
29. редкие приемы пищи
30. **Больному хроническим панкреатитом использовать в питании растительное масло:**
31. разрешается
32. не разрешается
33. по переносимости
34. разрешается в небольшом количестве

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **Продукты, являющиеся источником витамина С-**
2. Черная смородина
3. Печень
4. Шиповник
5. Крупы
6. **Творожные блюда являются источником:**
7. белка
8. молочного жира
9. углеводов
10. хлорида натрия
11. **Строго вегетарианский  рацион вызывает в организме дефицит:**
12. животного белка
13. растительного белка
14. животного жира
15. растительного жира
16. **При язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить:**
17. на пару
18. жарить
19. тушить
20. запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания
21. принимать в сыром виде
22. **При язвенной болезни, осложненной стенозом привратника:**
23. пища дается не протертая
24. пища дается протертая
25. питание разнообразное
26. фактор протирания пищи не имеет значения
27. дается только жидкая пища
28. **Функции врача-диетолога при организации питания больных:**
29. составление порционных требований
30. контроль меню- раскладки
31. снятие пробы
32. консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет
33. контроль правильности составления и применения лечебных диет
34. **Функции диетсестры при организации питания больных:**
35. составление ведомости на отпуск отделениям рационов питания
36. составление сводной ведомости
37. снятие пробы
38. осуществление контроля качества продуктов и  их закладке
39. контроль доставки  готовой пищи  в отделения

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **Сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока сверяет с данными:**
2. приемного  покоя
3. статистики
4. начмеда
5. дежурного врача
6. **Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:**
7. меню ежедневное
8. порционные требования
9. картотеку блюд
10. меню - раскладку
11. ведомость на отпуск отделениям рационов питания
12. **При составлении меню-раскладки диетсестра исходит   из:**
13. 7-дневного  планового  меню
14. сводного порционника
15. картотеки блюд
16. таблиц химического состава блюд
17. номенклатуры диет
18. **Контроль качества  приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:**
19. врач-диетолог
20. шеф-повар
21. начмед
22. диетсестра
23. главный врач
24. **Дежурный   врач   перед  выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой   пищи снятие пробы, определяя:**
25. фактический выход блюда
26. температуру блюд
27. органолептические свойства
28. соответствие блюд диетам
29. количество отходов
30. **Контроль соблюдения работниками пищеблока санитарных требований осуществляет:**
31. главный врач
32. врач - диетолог
33. диетсестра
34. повара
35. шеф – повар

*Выберите один правильный ответ:*

1. **В овощах и фруктах содержится мало:**
2. углеводов
3. витаминов
4. микроэлементов
5. растительных жиров
6. **При язвенной болезни, осложненной гастродуоденальным кровотечением необходимо:**
7. назначить диету Меленграхта
8. не кормить
9. провести поэтапную диетотерапию
10. ограничений в питании не делать
11. **Вариант набора блюд и продуктов, полностью отвечающих требованиям диеты I протертой, включает:**
12. салат овощной, слизистый овсяный суп, мясо отварное куском, каша
13. сыр не острый тертый, суп слизистый гречневый, котлета мясная жаренная без панировки, каша рисовая протертая, компот процеженный
14. мясной сырок, суп овсяный слизистый, суфле мясное паровое, пюре картофельное, яблочный мусс
15. морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый отварной, самбук
16. сельдь нежирная вымоченная, суп протертый картофельный на курином бульоне, рулет мясной паровой, пюре морковно-свекольное из отварных овощей, снежки
17. **При язвенной болезни не разрешается использовать:**
18. мясной бульон
19. овощной отвар
20. крупяной отвар
21. слизистый отвар
22. костный бульон
23. **Основой противоязвенной диеты является:**
24. мясной бульон
25. костный бульон
26. молоко
27. протертые каши
28. кисло - молочные продукты
29. **Больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:**
30. в свободном виде
31. в блюде
32. в любом виде

*Выберите один правильный ответ:*

1. **В противоязвенную диету можно включать:**
2. горох
3. заводской творог
4. неострый сыр
5. мясной бульон
6. соевые продукты
7. **Результаты пробы   записываются  в:**
8. меню - раскладку
9. бракеражный журнал
10. производственный журнал
11. журнал контроля поступающих продуктов
12. 7-дневное меню
13. **Режим   питания   включает:**
14. количество приемов пищи
15. интервалы
16. объем пищи
17. набор продуктов
18. **Эффективность диетотерапии при язвенной болезни 12-перстной кишки можно оценить по всем перечисленным признакам, кроме:**
19. жалоб больного
20. данных пальпации живота
21. данных исследования желудочного содержимого
22. данных гастродуоденоскопии
23. рентгенографии желудка и 12-перстной кишки
24. **Средняя суточная потребность взрослого человека в белках**
25. 30-45 г
26. 50-75
27. 80-100
28. 110-150
29. **Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет:**
30. 210-350
31. 400-450
32. 500-750
33. 180-200 г

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **Рациональное питание - это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их:**
2. пола
3. возраста
4. характера труда
5. вкуса
6. мнения врачей
7. **Рациональное питание включает определенные требования к:**
8. пищевому рациону
9. режиму питания
10. условиям  приема пищи
11. диетотерапии
12. **Пищевой   рацион при   рациональном    питании должен:**
13. покрывать энергозатраты
14. вызывать насыщение
15. иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость
16. быть разнообразные, безвредным
17. иметь высокие органолептические свойства
18. **При составлении   пищевых рационов учитывают их сбалансированность    по:**
19. белкам
20. углеводам
21. аминокислотам
22. витаминам
23. жирам
24. **Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:**
25. здоровых людей
26. больных острыми заболеваниями
27. больных хроническими заболеваниями
28. **При   построении любой  диеты учитываются следующие принципы:**
29. обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах
30. возможности больного в усвоении пищи
31. местное или общее воздействие пищи на организм
32. использование методов щажения, тренировки, разгрузки
33. соответствующая кулинария обработка пищи

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **Министерством   здравоохранения СССР   утверждена групповая номерная система диет обязательная  для всех:**
2. лечебно – профилактических учреждений
3. санитарно - курортных учреждений
4. диетических столовых
5. любых столовых
6. ресторанов, кафе
7. **Характеристика каждой    диеты   включает:**
8. цель и показания к назначению
9. химический состав и энергетическую ценность
10. продуктовый набор и кулинарную обработку
11. режим питания
12. перечень допускаемых и противопоказанных блюд
13. **Химическое щажение пищеварительного   тракта достигается исключением из рациона:**
14. грубых продуктов
15. жареных блюд
16. продуктов усиливающих секрецию
17. уменьшение общей  массы пищевого рациона
18. **Больному  с недостаточностью кровообращения в пищевом  рационе рекомендуется:**
19. ограничение жидкости
20. уменьшение потребления поваренной соли
21. механическое щажение
22. уменьшение калорийности пищевого рациона
23. **Диетические предписания больному с   язвенной болезнью:**
24. частое дробное питание
25. ограничение жидкости
26. механическое щажение ЖКТ
27. химическое щажение ЖКТ
28. **Больному  с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:**
29. уменьшение жидкости  и белка
30. увеличение жидкости  и белка
31. уменьшение белка, но увеличение жидкости
32. увеличение белка, но уменьшение жидкости
33. дробное питание  малыми порциям

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **Искусственное   питание   больных через гастростому применяется   в случаях:**
2. травмы челюстей
3. после операции на   пищевод
4. отказа от еды при психических заболеваниях
5. неоперабельных опухолях пищевода
6. расстройства глотания
7. **При переводе больного на диету 5 больной может использовать в питании:**
8. зеленый горошек
9. черный хлеб
10. черную икру
11. отварное мясо
12. отварную рыбу
13. **При остром гастрите впервые два дня заболевания не разрешается давать больному:**
14. теплый свежезаваренный чай
15. чай с медом
16. паровую мясную котлету
17. отвар шиповника
18. рисовый слизистый отвар
19. **При остром гастрите на третий день заболевания не рекомендуется больному:**
20. крепкий нежирный мясной бульон
21. процеженный слизистый овсяной отвар
22. сухари черного  хлеба
23. сухари белого хлеба
24. рисовый слизистый отвар
25. **С 4-го дня болезни при остром гастрите желательно давать:**
26. сухари белого хлеба
27. молоко
28. лимоны
29. яблоки
30. кефир
31. **Питание через   зонд применяют   в   случаях:**
32. бессознательного состояния
33. при нарушении глотания
34. после операций на пищеводе
35. при ожогах, неоперабельных опухолях пищевода и глотки

*Выберите один правильный ответ:*

1. **При проведении диетотерапии при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует соблюдать все перечисленные принципы, кроме:**
2. обеспечение больного полотенцем и сбалансированным питанием (ржу, не могу)))
3. соблюдение ритмов приема пищи
4. механического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка
5. химического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка
6. термического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка
7. **Средняя суточная потребность взрослого человека в жирах составляет:**
8. 80-100
9. 110-150
10. 400-450
11. 50-75
12. **Наиболее богаты экстрактивными веществами:**
13. отвар из круп
14. мясной бульон
15. овощной отвар
16. мясной соус
17. **Больной, перенесший операцию на желудке в первые 3-4 месяца после нее должен получать пищу:**
18. 1 раз в день
19. 2 раза в день
20. 3 раза в день
21. пo возможности чаще
22. кратность приемов пищи не имеет значения
23. **Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету:**
24. 1месяц
25. пол года
26. год
27. 3года
28. всю жизнь
29. **Квота жира в диете больного хроническим панкреатитом должна составлять около:**
30. 40-50г
31. 60г
32. 70-80г
33. 90-100г
34. 120г

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме :**
2. масло
3. молоко
4. кефир
5. мясо отварное куском
6. отварная рыба куском
7. **Диета 2 – это:**
8. механически щадящая
9. химически щадящая
10. термически щадящая
11. химически стимулирующая
12. протертая
13. **Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:**
14. яичный белок
15. молоко
16. жареные блюда
17. творог
18. отварное мясо
19. **Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от:**
20. пищевых пристрастий
21. характера труда
22. физиологического состояния организма
23. национальных традиций
24. **Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:**
25. варка
26. маринование
27. запекание
28. жарение
29. **Жиры для организма являются источником:**
30. микроэлементов
31. пластических материалов
32. энергии
33. витаминов
34. **Продукты, являющиеся источником витамина А**
35. свекла
36. сливочное масло
37. мясо
38. морковь

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью и сопутствующим панкреатитом при назначении диеты 5 надо увеличивать квоту:**
2. белка
3. жира
4. углевода
5. клетчатки
6. витаминов
7. **Дефицит витамина А вызывает:**
8. нарушение сумеречного зрения
9. сухость кожи
10. остеопороз костной ткани
11. гипотонию мышц
12. **Продукты, являющиеся источником витамина Е**
13. мясо
14. овощи
15. оливковое масло
16. сливочное масло
17. **Продукты, почти не содержащие витамина С**
18. шиповник
19. яйца
20. мясо
21. черная смородина
22. **При обострении рефлюкс – эзофагита предпочтительнее будет давать:**
23. молоко в натуральном виде
24. сметана
25. соусы, повидло
26. студень, желе
27. творог
28. **При развитии синдрома нарушенного всасывания у больного, перенесшего резекцию желудка или гастрэктомию, необходимо,  прежде всего, в рационе увеличить квоту:**
29. белков
30. жиров
31. углеводов
32. клетчатки
33. витаминов

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **Чаше всего явление демпинг - синдрома возникают при приеме:**
2. мяса
3. яиц
4. творога
5. сладостей
6. рыбы
7. **Вызывает демпинг - реакцию чаше всего рис в виде:**
8. рисовой каши жидкой молочной
9. рисовой каши рассыпчатой
10. любая рисовой каши
11. пудинга рисового
12. рисовой каши слизистой
13. **При тяжелом демпинг - синдроме больному рекомендуется:**
14. сухоедение
15. небольшое количество жидкости
16. избыточное применение жидкости
17. только жидко жидкая пища
18. **Симптомы недостаточности витамина С**
19. диарея
20. гингивит
21. повышенная кровоточивость
22. парезы
23. **При рефлюкс - эзофагите не рекомендуется использовать в питании больного диету 4б, т.к. в её составе имеется:**
24. овощной отвар
25. мясной бульон
26. крупяной бульон
27. отварное мясо
28. отварная рыба
29. **При составлении диеты больных с заболеваниями кишечника подбор продуктов учитывает содержание в них:**
30. элементов, учитывающих перистальтику кишечника
31. витаминов
32. **Плохо усваивается кальций из:**
33. из сыра
34. творога
35. растительных продуктов
36. молочно-кислых продуктов
37. яиц

*Выберите один правильный ответ:*

1. **При рефлюкс - эзофагите больной должен получать диету 1прот.- и 5а с необходимыми коррекциями:**
2. 1 – 2 дня
3. 1 неделя
4. 2 недели
5. пока полностью не исчезнут явления рефлюкс-эзофагита
6. неопределенно долго
7. **Больной хроническим колитом в стадии обострения**
8. может использовать в питании жир и сливочное масло на бутерброде
9. может использовать в питании жир и сливочное масло в блюде
10. должен вообще масло исключить из рациона
11. **Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:**
12. бараний жир
13. свиной жир
14. сливочное масло
15. маргарин
16. **Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом в стадии резкого обострения сирофузными поносами должен получать в день углеводов (в граммах):**
17. 100
18. 150
19. 250
20. 400
21. **При поносах назначают:**
22. холодные напитки
23. теплый чай
24. овощной суп
25. соки-
26. **При хроническом энтерите или колите молоко:**
27. дается в свободном виде
28. дается разбавленное водой
29. не рекомендуется
30. используется в зависимости от индивидуальной переносимости
31. **Больным хроническим энтеритом или колитом яйца в питании:**
32. не разрешены
33. используются по переносимости
34. даются  в виде яичницы
35. даются  в виде  белкового омлета

*Выбрать несколько правильных ответов:*

1. **К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:**
2. свекла
3. черничный отвар
4. яблоки сырые
5. холодные блюда
6. чернослив
7. **К продуктам и блюдам, являющимися индифферентными по отношению к перистальтической функции кишечника, относятся:**
8. яблоки
9. груши
10. творог свежеприготовленный
11. кагор
12. сухофрукты
13. **К жирорастворимым витаминам относятся витамины группы:**
14. В
15. А
16. Е
17. С
18. **Количество белков в рационе нужно  резко уменьшить при:**
19. гепатите
20. циррозе
21. ожирении печени
22. развитии прекоматозного состояния
23. **Выраженным желчегонным эффектом обладают:**
24. животные жиры
25. растительные жиры
26. углеводы
27. белки
28. **На 5 диету ограничивают:**
29. белки
30. жиры
31. углеводы
32. витамины

*Выберите один правильный ответ:*

1. **При заболеваниях кишечника разрешается использовать:**
2. грибные отвары
3. сдобное тесто
4. картофель
5. черный хлеб
6. капусту
7. **Свежие плоды и овощи богаты витаминами:**
8. Д
9. А
10. К
11. С
12. **Средняя суточная потребность взрослого человека в воде составляет:**
13. 750-1000 мл-
14. 1100-1700
15. 1750-2200
16. 2250-3000
17. **Быстрее всего в воде и молоке разваривается крупа:**
18. рисовая
19. перловая
20. пшеничная
21. манная
22. **В диете 3 в целях стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание:**
23. жареных блюд
24. клетчатки и клетчатых оболочек
25. соленых блюд
26. сырых блюд
27. жирной пищи
28. **К продуктам и блюдам, разрешенным по диете 3, относятся:**
29. крепкие мясные бульоны
30. жареные блюда
31. консервы
32. морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый   отварной, самбук
33. копчености

*Выберите один правильный ответ:*

1. **Отличие диет 4б и 4в состоит:**
2. в механическом щажении
3. в химическом щажении
4. в термическом щажении
5. в химическом и термическом щажении
6. **На диету 5 из животных жиров рекомендуют:**
7. бараний жир
8. сливочное масло
9. маргарин
10. маргарин
11. соевое масло
12. **При преобладании желчезастойного синдрома количество растительного жира в рационе**
13. уменьшается
14. увеличивается
15. не меняется
16. дается физиологическая норма
17. **В суточном рационе диеты 5а содержится поваренной соли:**
18. 15,0
19. 10,0
20. 8,0
21. 5,0
22. **Больные с заболеванием печени и желчного пузыря должны получать пищу:**
23. 5 — 6 раз в сутки
24. 3 — 4 раза в сутки
25. 2-3 раза в сутки
26. **При подозрении на лёгочное кровотечение пища должна быть:**
27. теплой
28. горячей
29. холодной
30. нейтральной
31. **При анорексии назначается диета:**
32. бессолевая
33. вегетерианская
34. индивидуальная
35. любая

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **Для приготовления диабетических кондитерских блюд в тесто добавляют:**
2. сахар
3. сорбит
4. ксилит
5. глюкозу
6. **Основными простыми углеводами являются:**
7. клетчатка
8. крахмал
9. глюкоза
10. фруктоза
11. **Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме:**
12. слизистых и протертых супов
13. протертых жидких каш
14. селедки
15. сладких соков
16. творожное суфле
17. **Выраженным желчегонным действием обладают:**
18. мясо
19. сахар
20. сливочное масло
21. растительное масло
22. овощи
23. **Условиями, способствующими выпадению холестерина в осадок, являются все, кроме:**
24. сдвига реакции желчи в кислую сторону
25. снижения холатохолестеринового коэффициента
26. наличие в желчи положительно заряженных протеинов
27. увелечения сахара в крови
28. **При остром холецистите в первые 2 дня назначают:**
29. бульоны
30. яйца сырые
31. кислые соки
32. некрепкий чай, минеральные воды

*Выберите один правильный ответ:*

1. **При циррозе печени в стадии декомпенсации количество жидкости:**
2. увеличивается
3. уменьшается
4. не изменяется
5. определяется суточным диурезом
6. **В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:**
7. больше, чем растительного
8. меньше, чем растительного
9. минимальное количество
10. одинаковое количество
11. **На 5а диету показаны следующие продукты:**
12. продукты, богатые экстрактивными веществами
13. отварная рыба
14. продукты, богатые эфирными маслами
15. продукты, богатые пуринами
16. тугоплавкие жиры
17. **На 5 диету количество углеводов должно быть:**
18. 500,0
19. 350,0-400,0
20. 300,0
21. 250,0
22. **На 5 диету количество белков должно быть:**
23. 500,0
24. 350,0-400,0
25. 300,0
26. 250,0
27. **Количество жира на 5 диету уменьшается при:**
28. упорной стеаторее
29. хроническом холецистите
30. гипомоторной дискинезии желчного пузыря
31. хроническом гепатите в стадии ремиссии
32. **При выходе из печеночной комы назначают следующее количество белка:**
33. 20,0
34. 50,0
35. 70,0
36. 100,0

*Выберите несколько правильных ответов:*

1. **К неусвояемым углеводам относятся:**
2. сахароза
3. пектины
4. клетчатка
5. лактоза
6. **При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больному:**
7. бульон
8. каши
9. мясо отварное
10. боржоми
11. **Быстро усваиваются в организме и используются в качестве источника энергии:**
12. глюкоза
13. крахмал
14. мальтоза
15. фруктоза
16. **250.Больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры:**
17. сливочное масло
18. растительное масло
19. свиной жир
20. маргарин
21. сливки
22. **При гипомоторной дискинезии желчного пузыря рекомендуются все ниже перечисленные продукты, кроме:**
23. растительные масла
24. сметаны
25. сливок
26. сливочного масла
27. крепких бульонов

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |