

Экзаменационные вопросы для получения квалификационной категории по специальности «Диетология».

№ 1

1. Документация пищеблока. Приказы. Распоряжения.
2. Гигиенические требования к хранению продуктов в кладовых пищеблока.
3. Правила составления меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка.
4. Размещение продуктов питания в холодильниках пищеблока, принципы товарного соседства.

№ 2

1. Организация контроля за качеством питания. Оценка качества готовой пищи.
2. Диета и её составные элементы. Номенклатура диет.
3. Правила приготовления мясных продуктов. Хранение свежего мяса на пищеблока.
4. Личная гигиена работников пищеблока.

№ 3

1. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам ЛПУ.
2. Пищевые токсикоинфекции. Причины, клиника, профилактика. Первая помощь.
3. Молоко и молочные продукты. Требования к качеству.
4. Требования к посуде, ножам, разделочным доскам.

№ 4

1. Санитарный режим пищеблока. Контроль.
2. Овощи и плоды. Их значение в питание здорового и больного человека. Требования к качеству. Приготовление
3. Санитарные требования к условиям раздачи пищи, допустимые сроки хранения готовой пищи на пищеблоке.
4. Правила мытья посуды пищеблока.

№ 5

1. Руководство лечебным питанием в ЛПУ. Права и обязанности диетсестры.
2. Рыба и рыбопродукты. Пищевая ценность рыбы. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбопродуктов.
3. Правила проведения проб готовой продукции. Бракеражный журнал.
4. Виды уборок пищеблока.