

**Квалификационные тесты  
по специальности «Диетология»  
Банк тестовых заданий для подготовки к аттестации  
*Выбрать один или несколько правильных ответов***

**1. Приказ об организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях:**

1. № 530 от 5.05.1984 г.
2. № 330 от 5.08.2003 г.

**2. Ответственность за организацию питания в ЛПУ несет:**

1. главный врач
2. начмед
3. лечащий врач
4. врач – диетолог
5. диет сестра

**3. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ :**

1. №530 от 5.05.1984 г
2. № 330 от 5.08.2003 г

**4. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:**

1. главного врача
2. врача диетолога
3. диетсестру
4. зав. складом (кладовщика)

**5. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несет:**

1. главный врач
2. врач – диетолог
3. диетсестра
4. кладовщик
5. шеф – повар

**6. Продукты питания, используемые в ЛПУ на лечебные цели, относятся на статью:**

1. 9- « продукты питания»
2. 10 - «приобретение медикаментов»

**7. Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в:**

1. порционник
2. меню - раскладку
3. номенклатуру диет
4. меню

**8. Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:**

1. старшими медсестрами отделений
2. заведующими отделений
3. главной медицинской сестрой

**9. Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является:**

1. порционник отделения

2. меню - раскладка
3. заявка на питание
4. ежедневное меню
5. таблица химического состава блюд

**10. Предварительную проверку качества продуктов питания производит при их приемке на склад:**

1. врач-диетолог
2. Диетсестра
3. зав. складом
4. шеф – повар

**11. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:**

1. главной медсестры
2. диетсестры или диетврача
3. главного врача
4. шеф- повара
5. буфетчиц

**12. Перед закладкой в котел продукты питания на пищеблоке:**

1. взвешиваются
2. не взвешиваются

**13. Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляет:**

1. врач-диетолог
2. диетсестра
3. зав. производством ( шеф - повар)
4. дежурный врач

**14. Вес порций готовых блюд должен соответствовать нормам:**

1. закладки
2. выхода готовой продукции

**15. Получает и доставляет пищу для больных на отделения:**

1. старшая медсестра
2. диетсестра пищеблока
3. буфетчица
4. дежурная медсестра
5. санитарка

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

1. 1 часа
2. 2 часов
3. 3 часов

**17. Температура горячих блюд при раздаче должна быть:**

1. 45 - 50° С
2. 57 - 62° С
3. 70- 90° С

**18. Температура холодных блюд при раздаче :**

1. не ниже 15° С
2. не выше 20° С
3. не ниже 15° С

**19. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже:**

1. + 40°
2. + 50°
3. + 55°

4. + 65°

5. + 75°

**20. Перечень и количество продуктов для передачи по диетам утверждает :**

1. зав. отделением

2. начмед

3. совет по питанию

4. врач-диетолог

**21. Состав и количество пищевых продуктов, используемых течение суток – это:**

1. режим питания

2. пищевой рацион

3. физиологическая потребность

4. диетотерапия

**22. Режим питания здорового человека:**

1. шестиразовый

2. Б. четырехразовый

3. трехразовый

**23. Суточная потребность здорового человека в углеводах:**

1. 300 - 400 г.

2. 400 - 500 г.

3. 600 - 700 г.

**24. Пищевые рационы и режимы питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:**

1. диета

2. меню

3. раскладка

4. порционник

5. картотека блюд

**25. Основные лечебные диеты имеют номера:**

1. с 1 по 7

2. с 1 по 10

3. с 0 по 15

4. с 0 по 20

**26. В ЛПУ врач - диетолог составляет по основным диетам:**

1. 7-дневное плановое меню

2. порционник

3. меню - раскладку

4. рекомендации по питанию

5. заявку на продукты

**27. Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:**

1. снижается

2. не изменяется

3. повышается

**28. Режим питания во всех ЛПУ применяется, как:**

1. двухразовый

2. трехразовый

3. четырехразовый

4. пятиразовый

5. шести разовый

**29. Диетический режим больного зависит от:**

1. состояния больного
2. стадии заболевания
3. характера и стадии заболевания
4. состояния больного, характера и стадии болезни

**30. Суточная потребность в воде здорового человека:**

1. 2,5 л
2. 3,5 л
3. 4,5 л.

**31. Режим питания больного с язвенной болезнью:**

1. шестиразовый
2. четырехразовый
3. Двухразовый

**32. Механическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:**

1. жареных блюд
2. грубых продуктов
3. продуктов, вызывающих усиление секреции

**33. Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:**

1. уменьшение жидкости и белка
2. увеличение жидкости и белка
3. уменьшение белка, но увеличение жидкости
4. увеличение белка, но уменьшение жидкости
5. дробное питание малыми порциями

**34. Парентеральное питание - это введение:**

1. пюреобразных и жидких блюд
2. смесей определенного состава
3. питательных веществ, минуя желудочно - кишечный тракт

**35. Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:**

1. семидневное сводное меню
2. картотека блюд
3. сведения о наличии больных, состоящих на питании
4. ведомость на выдачу продуктов
5. все перечисленное

**36. Картотеку блюд утверждает:**

1. диетолог
2. заведующий производством
3. заведующий пищеблоком
4. главный врач
5. главный бухгалтер

**37. Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:**

1. диетолог
2. заведующий производством
3. заведующий пищеблоком
4. главный врач
5. главный бухгалтер

**38. За организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечают:**

1. заведующий отделением
2. врач-диетолог
3. главврач
4. зам. главврача по лечебной работе

5.зам. главврача по административно-хозяйственной работе

**39. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:**

- 1.картотека блюд
- 2.ведомость на выдачу продуктов
- 3.сведения о наличии больных
- 4.меню-раскладка
- 5.требования по получению продуктов со склада на пищеблок

**40. Председателем в Совете по лечебному питанию является:**

- 1.главврач
- 2.диетолог
- 3.зам. главврача по лечебной части
- 4.зам. главврача по АХЧ
- 5.шеф-повар

**41. Контролирует работу пищеблока:**

- 1.дежурный врач
- 2.врач-диетолог
- 3.главврач
- 4.лечащий врач
- 5.зам. производством

**42. Ответственным по лечебному питанию является:**

- 1.зав. производством
- 2.зав. пищеблоком
- 3.диетолог
- 4.главврач
- 5.зам. главврача по лечебной работе

**43. На пищеблоке меню-раскладку составляет:**

- 1.диетолог
- 2.диетсестра
- 3.повар
- 4.зав.производством
- 5.калькулятор

**44. Закладка продуктов в котел производится в присутствии:**

- 1.зав. производством
- 2.повара
- 3.диетсестры
- 4.дежурного врача
- 5.главврача

**45. За ведение бракеражного журнала несет ответственность:**

- 1.диетсестра
- 2.диетолог
- 3.дежурный врач
- 4.зав.производством
- 5.главврач

**46. Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:**

- 1.буфетчица
- 2.ст.мед.сестра
- 3.зав.отделением
- 4.сестра-хозяйка
- 5.лечащий врач

**47. Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:**

- 1.лечащий врач

- 2.ст. мед. сестра отделения
- 3.постовая мед. сестра отделения
- 4.буфетчица
- 5.главврач

**48. Питание постельных больных осуществляет:**

- 1.лечащий врач
- 2.ст. мед. сестра
- 3.постовая мед. сестра
- 4.дежурный врач

**49. Контроль за питанием постельного больного в отделении возлагается на:**

- 1.зав. отделением
- 2.ст. мед. сестру
- 3.постовую мед. сестру
- 4.главврача
- 5.дежурного врача

**50. Диету больному при поступлении определяет:**

- 1.лечащий врач
- 2.дежурный врач
- 3.зав. приемным отделением
- 4.главврач

Ответы к тестам:

№	ответ	№	ответ
1	2	31	1
2	4	32	2
3	1	33	1
4	4	34	3
5	5	35	2
6	2	36	4
7	1	37	4
8	1	38	3
9	2	39	4
10	3	40	1
11	2	41	3
12	1	42	3
13	3	43	4
14	2	44	3
15	3	45	3
16	2	46	3
17	2	47	1
18	1	48	3
19	4	49	1
20	4	50	2
21	2		
22	2		
23	2		
24	1		
25	2		
26	1		
27	1		
28	2		
29	4		
30	1		