ТЕСТ-ОПРОС

знаний по соблюдению требований технологии приготовления и реализации пищевой продукции для поваров пищеблока учреждения образования

Наименование учреждения образования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО, должность работника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Каждый вопрос предполагает* ***от одного до нескольких правильных ответов***

1. Является ли обязательным при приготовлении блюд соблюдение поточности технологического процесса?

А) только для горячих блюд;

Б) только для блюд, содержащих рыбу или мясо;

В) нет, носит рекомендательный характер;

Г) является обязательным

2. Возможно ли использование одного и того же инвентаря, посуды при работе с сырыми и готовыми продуктами?

А) допускается при проведении дезинфекции;

Б) не допускается;

В) допускается при ограниченном количестве оборудования;

Г) допускается только для разделочных досок

3. Сколько могут храниться блюда на электроплите или электромармите с момента приготовления?

А) допускается хранить до полной реализации;

Б) до конца рабочего дня;

В) не могут храниться;

Г) могут храниться не более 3 часов

4. Где допускается обрабатывать яйца?

А) в цехе для обработки яиц;

Б) в моечной для кухонного инвентаря и посуды;

В) в мясорыбном цехе;

Г) в складском помещении

5. Назовите последовательность обработки яиц, используемых для приготовления блюд:

А) путем промывания в 1% р-ре кальцинированной (питьевой) соды при температуре воды не ниже 50˚С с последующим ополаскиванием под проточной водой;

Б) путем промывания в двух ваннах (1 ванна – 1% р-р кальцинированной (питьевой) соды; 2 ванна – 0,5% р-р кальцинированной (питьевой) соды) при температуре воды 30˚С с последующим ополаскиванием под проточной водой

В) путем промывания в 5% р-ре кальцинированной (питьевой) соды с последующим ополаскиванием под проточной водой

6. Для мытья столовой посуды на пищеблоке ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:

А) двухсекционных;

Б) трехсекционных;

В) по усмотрению администрации

7. В целях профилактики кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается изготовление:

А) салатов из свежих овощей;

Б) кондитерских изделий с кремом;

В) окрошки;

Г) творожных запеканок;

Д) яичницы-глазуньи;

Е) студней;

Ж) отбивных;

З) форшмака из сельди

8. Укажите время, в течение которого может храниться приготовленный салат?

А) 3 часа;

Б) не более 1 часа до заправки;

В) не более 2 часов после заправки;

Г) 30 минут до заправки и 30 минут после заправки

9. Чем протирают полки для хранения хлеба?

А) 1 % раствором соды;

Б) 1 % раствором столового уксуса;

B) 1% раствором хлорамина;

Г) 1 % раствором любого дезинфицирующего средства

10. По истечении срока годности продовольственное сырье и пищевые продукты:

А) считаются непригодными для использования по назначению, реализация и использование в приготовлении блюд такой продукции запрещается;

Б) могут быть переработаны с использованием тепловой обработки;

В) могут реализовываться и использоваться, но не более одних суток;

Г) считаются пригодными для реализации и использовании в приготовлении блюд, если не изменены органолептические свойства

11. Как часто проводится влажная уборка помещений пищеблока?

А) по мере загрязнения, но не реже чем по окончании приготовления пищи

Б) в конце рабочего дня

В) ежедневно и по мере необходимости, с использованием моющих средств в соответствии с инструкциями по их применению

Г) утром перед началом приготовления пищи

12. Укажите способы первичной обработки сырых овощей (капусты, моркови, репчатого лука), перед их нарезкой для приготовления салатов:

А) промывают под проточной водой;

Б) бланшируют;

В) ошпаривают кипятком;

Г) дважды промывают под проточной водой перед нарезкой

13. Как правильно хранить чистые столовые приборы

А) сухими после высушивания в жарочном шкафу, на поддоне;

Б) сухими, ручками вверх, в кассетах

В) сухими, ручками вниз, в кассетах

Г) сухими, но не имеет значения – в кассетах или на поддоне

14. Как часто проводится органолептическая оценка качества блюд, кулинарных и кондитерских изделий?

А) один раз в рабочую смену;

Б) после приготовления и перед выдачей каждого готового блюда;

В) 1 раз в неделю;

Г) не проводится

15. Требования к уборочному инвентарю:

А) должен быть одноразовым;

Б) должен быть разного цвета;

В) должен быть промаркирован по назначению;

Г) должен храниться в специальных условиях