



Разработка и внедрение систем управления качеством продукции и услуг предприятий HoReCa.иг_МАГ

- 1 По санитарным правилам к гостиницам хранить уборочный инвентарь нужно хранить...
- 2 Наименование блюд и кулинарных изделий в меню и технологических документах...
- 3 По санитарным требованиям складские помещения предприятий общепита должны быть оборудованы.....
- 4 К биологически опасным факторам относят....
- 5 Согласно требованиям HACCP сырую рыбу обрабатывают на разделочной доске....
- 6 К физически опасным факторам относят.....
- 7 Курицу обрабатывают на доске.....
- 8 Хостелы....
- 9 Программа производственного контроля – это ...
- 10 Систему HACCP (система управления безопасностью пищевых продуктов) впервые применили ...
- 11 Дезинфекция – это ...
- 12 Паразитарные загрязнения представляют собой факторы(угрозы)...
- 13 Дератизация – это ...
- 14 Пересечение «поток» грязной и чистой посуды на предприятиях общепита...
- 15 Правило ротации – это соблюдение ...
- 16 HACCP – это ...
- 17 Иммунизация против дифтерии должна проходить....





- 18 Дезинсекция это...
- 19 Периодический осмотр терапевтом должен проводиться.....
- 20 Все предприятия гостеприимства должны были провести СОУТ.....
- 21 Маски и перчатки.....
- 22 Гигиенический журнал сотрудников.....
- 23 Против кори прививки проводят взрослым в возрасте
- 24 Гигиенический журнал введен в действие
- 25 Посещать туалет в санитарной одежде.....
- 26 У курьера доставки работающего в ресторане.....
- 27 Сотрудникам индустрии гостеприимства следует проходить медосмотры.....
- 28 Санитарно-гигиеническая аттестация проводится.....
- 29 О дате проведения мед осмотра сотрудников нужно известить
- 30 Для допуска к работе в сфере гостеприимства освидетельствование врача-психиатра.....
- 31 Проверка рук сотрудников кухни на ожоги, порезы и раны должна проводиться....
- 32 С результатами СОУТ....
- 33 Некоторые категории работников должны проходить Медицинские осмотры согласно....
- 34 Исследование на гельминтозы проводится.....
- 35 Электрокардиография входит в перечень исследований при первичном осмотре?
- 36 Периодические медицинские осмотры должны проводиться за счет...
- 37 Сотрудники могут работать на кухне





- 38) Обследование на брюшной тиф проводят....
- 39) Здоровье и гигиена сотрудников....
- 40) Работая на кухне повар
- 41) Бурный рост бактерий происходит при температуре.....
- 42) Предприятие общественного питания, расположенное в жилом здании может работать до..
- 43) Нужно организовать работу местной вытяжной вентиляции в
- 44) Отдельные сан. узлы для персонала нужны при численности сотрудников....
- 45) Бактерицидное оборудование рекомендуется устанавливать
- 46) Ртутные термометры на предприятиях гостеприимства к использованию
- 47) Заготовочный цех относится к...
- 48) Организовать отдельное хранение грязного и чистого белья в отеле, где есть....
- 49) В раздевалке для персонала....
- 50) определение доброкачественности продукта по его внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу это
- 51) Производственный инвентарь нужно маркировать
- 52) Система Меркурий создана для.....
- 53) Готовая молочная продукция подлежит маркировки с....
- 54) Уборочный инвентарь
- 55) Система ЕГАИС создана для.....
- 56) Проверка соответствия внешнего вида и вкусовых качеств, продукции путём снятия пробы это...
- 57) Система Честный знак создана для.....





- 58) Бракераж проводят.....
- 59) Генеральная уборка проводится с использованием....
- 60) Лабораторные исследования относят к ...
- 61) В программе ХАССП ККТ расшифровывается, как
- 62) Впервые систему безопасности пищи основанную на принципах ХАССП применили в.....
- 63) Смывы с инвентаря и рук для предприятий работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности проводят....
- 64) Лабораторные исследования воды проводят....
- 65) Лабораторные исследования полуфабрикатов проводят....
- 66) В программе производственного контроля перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам нужен...
- 67) В основе современной методики НАССР лежит....
- 68) При производственном контроле совмещать инструментальный и визуальный контроль....
- 69) К химическим рискам относят....
- 70) К Физическим рискам относят....
- 71) К биологическим рискам относят...
- 72) При непосредственном контакте с пищей на должности экспедитора...
- 73) Паразитов относят к.....
- 74) ХАССП относится к.....
- 75) Какого цвета должна быть доска для творога?
- 76) Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины это.....
- 77) Пищевые аллергены можно отнести к...





- 78) Осуществление производственного контроля это обязанность
- 79) Программа производственного контроля на предприятиях гостеприимства должна быть создана.....
- 80) Попадание в пищу моющего средства можно отнести к....
- 81) Когда появилась первая версия закона о сан-эпид. благополучии населения в РФ?
- 82) В каком законе есть упоминание, что «граждане могут создавать объединения на добровольной основе в общественные объединения потребителей»?
- 83) На какой срок принят СанПиН 2.3/2.4.3590-20?
- 84) В каком законодательном акте указано, что исполнитель обязан указывать сведения о калорийности продукции?

