



Санитария и гигиена на предприятиях питания и средствах размещения.э

- 1 При мытье рук необходимо использовать мыло, чтобы ...
- 2 Каждому сотруднику ресторана необходимо следить за гигиеной рук, чтобы ...
- 3 Процедура мытья рук по времени должна занимать не менее ...
- 4 Руки после мытья необходимо тщательно высушивать, ...
- 5 Основным источником пищевых отравлений и инфекций являются ...
- 6 Опасные бактерии чаще всего распространяются ...
- 7 После каждого приготовления пищи работнику ресторана необходимо ...
- 8 Курение и ношение ювелирных украшений, часов в пределах кухни запрещено, потому что ...
- 9 Дезинфекция – это ...
- 10 Вентиляция бывает ...
- 11 Источниками водоснабжения служат ...
- 12 Зона санитарной охраны имеет ...
- 13 Срок хранения готовой продукции на раздаче – ...
- 14 Температура подачи горячих блюд должна быть не ниже ... градусов
- 15 Генеральная уборка проводится не реже 1 раза ...
- 16 Мусор с территории ресторана должен вывозиться ...
- 17 Контрольные критические точки (ККТ) необходимо определять для ...





- (18) Систему HACCP (система управления безопасностью пищевых продуктов) первые применили ...
- (19) Срок хранения сырых очищенных овощей составляет ...
- (20) Кратность физико-химических лабораторных исследований на предприятиях общественного питания – ...
- (21) Дератизация – это ...
- (22) Пересечение «поток» грязной и чистой посуды на предприятиях общественного питания ...
- (23) Хранение сырой и готовой продукции (полуфабрикатов) в одном холодильнике
- (24) Периодичность сдачи медицинского анализа на гельминты – ...
- (25) Правило ротации – это соблюдение ...
- (26) Санитарно-эпидемиологическое заключение на объект необходимо ...
- (27) Для мытья столовой посуды ручным способом можно использовать ...
- (28) Штраф за отсутствие медицинской книжки на физическое лицо ...
- (29) Цех на предприятии общественного питания, в котором наиболее вероятно заражение продуктов стафилококками, – ...
- (30) Для хранения птицы необходимо иметь ...
- (31) К методам контроля качества готовой продукции относятся ... методы
- (32) HACCP – это ...
- (33) Требования к гастрономической таре предполагают ...
- (34) К правилам обеспечения безопасности пищи относится ...
- (35) К основным контрольным критическим точкам на предприятии общественного питания относится ...
- (36) Роспотребнадзор – это ...





- 37) Дезинфицирующие и моющие средства должны иметь ...
- 38) На предприятиях общественного питания необходимо заполнять ...
- 39) Программа производственного контроля – это ...
- 40) К обязательным этапам мытья посуды относится ...
- 41) Качество готовых блюд зависит от соблюдения ...
- 42) Запрещено оставлять на производстве на следующий день...
- 43) Для утверждения программы производственного контроля необходимо предоставить ...
- 44) К отечественным гигиенистам, привнесшим вклад в развитие учения о санитарии относятся ...
- 45) При непрерывной работе в кухне ресторана необходимо как минимум раз в ... часа менять перчатки

