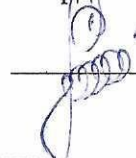


УТВЕРЖДАЮ

Исполняющей обязанности Министра  
агропромышленного комплекса  
и потребительского рынка  
Свердловской области



С.В. Шарапов

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении областного конкурса профессионального мастерства  
«Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2025 году**

### Глава 1 Общие положения

1. Областной конкурс профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2025 году» (далее – Конкурс) проводится в целях повышения престижа рабочих профессий, совершенствования профессионального мастерства участников Конкурса, а также популяризации профессии «повар».

2. Задачи Конкурса:

- своевременное и качественное выполнение производственных задач;
- стимулирование рационализаторской работы;
- развитие наставничества и воспитание корпоративной культуры производства;
- совершенствование форм и методов подготовки рабочих кадров;
- распространение передовых методов и приемов труда;
- выявление и награждение лучших специалистов.

3. В Конкурсе принимают участие граждане Российской Федерации – специалисты отрасли общественного питания, работающие в зарегистрированных на территории Российской Федерации предприятиях Свердловской области, имеющие стаж работы по профессии «повар» не менее трех лет (далее – специалисты).

4. Конкурс проводится 30 июня 2025 года на площадке ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» (г. Екатеринбург, ул. Большакова, 65).

5. Организатором Конкурса является Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области (далее – Министерство).

### Глава 2. Организация и условия проведения Конкурса

6. Для участия в Конкурсе в срок до 23 июня 2025 года необходимо предоставить в Министерство следующие документы:

- заявку на участие в Конкурсе, составленную по форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению;
- согласие на обработку персональных данных, составленное по форме согласно приложению № 2 к настоящему Положению.

Заявки регистрируются в день поступления в Министерство и специалист, подавший заявку, приобретает статус участника Конкурса.

7. Документы, указанные в пункте 6 настоящего Положения, направляются в электронном виде на электронную почту o.mekerova@egov66.ru или предоставляются в Министерство по адресу г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 60, кабинет 320.

8. Для обеспечения возможности участия победителя Конкурса в федеральном этапе Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» дополнительно в срок до 23 июня 2025 года необходимо оформить заявку на портале «Работа России» ([https://trudvsem.ru/luchshiy/all\\_nominations/nomination?id=6#bip\\_request](https://trudvsem.ru/luchshiy/all_nominations/nomination?id=6#bip_request)).





Для подачи заявки на портале «Работа России» требуется авторизация специалиста через «Единую систему идентификации и аутентификации» (ЕСИА), и регистрация работодателя на портале «Работа России».

9. Участники Конкурса выступают в собственной профессиональной одежде: поварской китель, брюки, фартук, поварской колпак, специальная закрытая обувь, одноразовые перчатки. На дату проведения Конкурса участники должны иметь действующие медицинские книжки.

10. Блюда готовятся из продуктов, принадлежащих участникам Конкурса. Использование готовых полуфабрикатов не допускается. Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет конкурсная комиссия (далее – жюри) до начала соревнований. Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны:

- рыба может быть очищенной от чешуи и выпотрошенной, но не разделанной на филе (должна быть представлена до начала соревнования конкурсной комиссии целой – с головой или без, но на костях);

- мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе – не порционное, не нарезанное, допускается использование мяса в виде фарша, колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне;

- моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире;

- при использовании бульонов – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.) предоставляется Конкурсной комиссии до начала соревнований в виде горячих или холодных образцов; допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»);

- фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть приготовлено заранее, но оно не должно быть в состоянии готового соуса;

- не допускается использование заранее приготовленного теста;

- элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования в пределах рабочей зоны (для оформления десерта не допускается использование готового декора).

11. Для соревнований оборудуются десять индивидуальных рабочих мест и две общие производственные зоны. На каждом рабочем месте устанавливаются: пароконвектомат на пять уровней, две плиты электрические индукционные на две конфорки, шкаф холодильный среднетемпературный, миксер настольный планетарный, весы настольные электронные, три стола производственных, стеллаж производственный с количеством полок три штуки, ванна моечная односекционная.

В общих производственных зонах устанавливаются: четыре шкафа шоковой заморозки, две микроволновые печи.

12. Организатор предоставляет участникам средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, салфетки, мусорные мешки) и кухонную посуду (гастроёмкость из нержавеющей стали размером 1/1, 2/3, 1/2, 1/3; планетарный миксер с объемом чаши 4 л; набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л; набор сотейников для индукционных плит объемом 0,6л, 0,8л; набор сковород для индукционных плит с антипригарным покрытием диаметром 24 см и 28 см; набор пластиковых разделочных досок в количестве 6 шт.).

13. Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь, посуду и прочие аксессуары, в том числе для демонстрации конкурсных работ участники Конкурса обеспечивают самостоятельно. Приготовленные блюда подаются и демонстрируются на классических белых тарелках. Рекомендованный диаметр 28-30 см с плоскими бортиками. Посуда участников должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников.



14. Для демонстрации приготовленных блюд устанавливаются экспозиционные столы. Демонстрационное блюдо должно иметь карточку (размером 15\*10 см), содержащую следующую информацию: название блюда, имя и фамилия участника, наименование муниципального образования и места работы.

15. Организатор предоставляет участникам возможность воспользоваться услугами волонтеров (студентов профессиональных образовательных учреждений) в количестве одного человека на одно рабочее место для выполнения практического конкурсного задания.

16. Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный организаторами и партнерами. По окончании соревнований проводится осмотр предоставленного инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь, предоставленное организаторами.

### Глава 3. Порядок проведения Конкурса и конкурсные задания

17. Конкурс организуется посменно, в зависимости от количества участников в две или три смены, в соответствие со стартовым протоколом.

18. Регламент проведения Конкурса\*:

8.30-9.00	Сбор и регистрация участников Конкурса и гостей
9.00-9.15	Общее построение участников Конкурса, знакомство с составом жюри и основными требованиями при выполнении конкурсных заданий
9.15-9.30	Инструктаж по технике безопасности и правилах работы с механическим и электрооборудованием
9.30-15.30	Выполнение теоретического и практического конкурсных заданий, (количество смен определяется в зависимости от числа участников)
15.30-16.00	Подведение итогов Конкурса, определение победителей
16.00-16.30	Награждение участников

\* указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества участников Конкурса.

19. Конкурсное задание состоит из двух модулей: теоретическое задание (тестирование) и практическое конкурсное задание.

Теоретическое задание (тестирование) проводится на площадке в зоне рабочего места. Для выполнения теоретического задания участникам предоставляются: тесты на бумажном носителе, ручка. Вопросы для подготовки к теоретическому заданию (тестированию) прилагаются (приложение № 4). Время для прохождения теста составляет 15 минут.

В ходе выполнения практического конкурсного задания участники готовят:

- закуску (холодную) из рыбы в индивидуальной подаче;
- основное горячее блюдо из мяса в индивидуальной подаче;
- панкейки (не менее трех штук) с гарниром и соусом в индивидуальной подаче.

Блюда готовятся **по три порции** в индивидуальной подаче из расчета: две порции – для дегустации жюри, одна – для демонстрации зрителям. Время, отведенное на приготовление блюд, составляет 150 минут. Старт участникам Конкурса дает член жюри с интервалом в пять минут. При полной готовности все трех блюд участник подает сигнал жюри, и передает через волонтеров одновременно все приготовленные блюда на оценку членам жюри.

20. Во время Конкурса участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила. При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест, соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

21. Оценка конкурсных работ, выполненных в рамках практического конкурсного задания, предполагает дегустацию членами жюри, поэтому участники Конкурса должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:



- продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или контейнерах с крышками;
- продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше двух часов;
- запрещается совместное хранение сырых продуктов и продуктов готовых к употреблению;
- к готовым к употреблению продуктам участники Конкурса не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки; использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить.
- участники Конкурса несут ответственность за качество и безопасность готовых блюд, предоставляемых на дегустацию членам жюри.

#### **Глава 4. Судейство, порядок определения и награждения победителей**

22. Состав жюри формируется из числа специалистов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований согласно приложению № 3 к настоящему Положению.

23. Главными задачами жюри являются определение победителя Конкурса, обеспечение равных условий для всех участников Конкурса.

24. Полномочия жюри:

- оценка выполнения конкурсных заданий участниками Конкурса;
- подведение итогов Конкурса, определение победителей Конкурса;
- составление итогового протокола.

25. Итоги Конкурса члены жюри подводят коллегиально, путем подсчета поставленных участнику Конкурса баллов. Решение членов жюри оформляется итоговым протоколом.

26. Победители Конкурса определяются по наибольшей сумме набранных баллов.

27. Критерии оценки теоретического задания (тестирования) и практического конкурсного задания.

Оценка практического конкурсного задания:

- профессионализм – организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, рациональное использование продуктов – от 0 до 10 баллов;
- мастерство (инновация) – применение новых технологий, сложность приготовления блюд – от 0 до 25 баллов;
- презентация (подача) – внешний вид блюда, цветовая гамма, форма подачи, соразмерное размещение, привлекательность, аппетитность – от 0 до 15 баллов;
- вкус – вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов – от 0 до 50 баллов.

Оценивается каждое блюдо, средняя общая оценка выводится в целом за комплекс блюд. Максимальная оценка составляет 100 баллов. Дробные оценки не выставляются.

Оценка теоретического задания (тестирования) осуществляется в зависимости от количества правильных ответов:

- от 0% до 19% - 1 балл;
- от 20 до 39% - 2 балла;
- от 40% до 59% - 3 балла;
- от 60% до 79% - 4 балла;
- от 80% до 100% - 5 баллов.

Оценки за практическое конкурсное задание и теоретическое задание (тестирование) складываются. Победителями Конкурса признаются участники Конкурса, набравшие наибольшее количество баллов. Призовые места (первое, второе и третье место) распределяются исходя из количества набранных баллов.

28. Все участники Конкурса награждаются дипломами. Победители, занявшие первое, второе и третье места поощряются денежными призами (первое место 66 тысяч рублей, второе место 54 тысячи рублей, третье место 36 тысяч рублей, без учета сумм налогов, сборов и иных обязательных платежей) в соответствии с постановлением Правительства Свердловской

области от 12.10.2023 № 727-ПП «Об утверждении положения об областном конкурсе профессионального мастерства «Славим человека труда!».

29. Министерство проводит награждение победителей в торжественной обстановке при участии средств массовой информации. Участники Конкурса должны **присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде.**

30. Информация о проведении Конкурса и итоговый протокол размещаются на официальном сайте Министерства в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в срок до 04 июля 2025 года.

31. Победитель Конкурса имеет право принять участие в федеральном этапе Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший повар», который состоится 14-15 августа 2025 года в г. Вологда, ул. Чернышевского, д.53 на площадке БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса».

Приложение № 1  
к Положению о проведении областного  
конкурса профессионального мастерства  
«Славим человека труда!» в номинации  
«Лучший повар» в 2025 году»

**Заявка на участие в конкурсе профессионального мастерства  
«Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2025 году**

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(число, месяц)

1. \_\_\_\_\_  
(наименование отрасли и организации)
2. \_\_\_\_\_  
(реквизиты организации (почтовый индекс, юридический и фактический адреса, Ф.И.О. руководителя организации))
3. \_\_\_\_\_  
(наименование номинации, по которой заявляется участник конкурса)
4. \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество участника (полностью), дата рождения)
5. \_\_\_\_\_  
(паспортные данные участника (серия, номер, где, кем и когда выдан))
6. \_\_\_\_\_  
(должность участника, стаж работы по профессии, квалификационный разряд, дата получения разряда)
7. \_\_\_\_\_  
(образование участника с наименованием учебного заведения)
8. \_\_\_\_\_  
(награды и звания участника)
9. \_\_\_\_\_  
(ответственное лицо от организации для взаимодействия с конкурсной комиссией: Ф.И.О. (полностью), должность, телефон, факс, электронная почта, мобильный телефон)

Руководитель организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(Ф.И.О.) (подпись)

М.П.

\* Заявка направляется в Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, и должна быть заверена подписью руководителя и печатью организации.



Приложение № 2  
к Положению о проведении областного  
конкурса профессионального мастерства  
«Славим человека труда!» в номинации  
«Лучший повар» в 2025 году»

**Согласие на обработку персональных данных**

Я, \_\_\_\_\_  
проживающий (ая) по адресу: \_\_\_\_\_  
паспорт: серия \_\_\_\_\_ номер \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_  
даю согласие на обработку моих персональных данных Министерству агропромышленного  
комплекса и потребительского рынка Свердловской области (г. Екатеринбург,  
ул. Розы Люксембург, 60) (далее – Министерство) в целях участия в Конкурсе в соответствии  
с Положением о Конкурсе:

1. Фамилия, имя и отчество, дата рождения.
2. Паспортные данные (серия, номер, где, кем и когда выдан).
3. Должность, место и стаж работы, квалификационный разряд, дата получения разряда.
4. Образование (какие образовательные учреждения (образовательные организации) закончил.

5. Государственные награды, иные награды, знаки отличия и поощрения.
6. Абонентский номер телефона.
7. Фотография.

Я также даю согласие на включение в целях информационного обеспечения  
в общедоступные источники персональных данных моих персональных данных: фамилия, имя,  
отчество, сведения о профессии, фотография.

Я проинформирован (а), что под обработкой персональных данных понимаются  
действия (операции) с персональными данными в рамках выполнения Федерального закона от  
27 июля 2006 года N 152-ФЗ «О персональных данных», конфиденциальность персональных  
данных соблюдается в рамках исполнения Министерством законодательства Российской  
Федерации.

Министерство вправе обрабатывать мои персональные данные посредством внесения их  
в электронную базу данных, включения в списки (реестры) и отчетные формы,  
предусмотренные документами, регламентирующими деятельность Министерства.

Настоящее согласие дано мной бессрочно с правом отзыва.

Настоящее согласие вступает в действие с момента его подписания.

Я оставляю за собой право отозвать свое согласие в любое время посредством  
составления соответствующего письменного документа, который может быть направлен мной в  
адрес организатора по почте заказным письмом с уведомлением о вручении либо вручен лично  
представителю организатора и зарегистрирован в соответствии с правилами делопроизводства.

\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
подпись

Приложение № 3  
к Положению о проведении областного  
конкурса профессионального мастерства  
«Славим человека труда!» в номинации  
«Лучший повар» в 2025 году»

### Состав жюри

- |    |                                   |  |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Корчемкина<br>Елена Юрьевна       | – Мастер производственного обучения<br>ГАПОУ СО техникум индустрии питания и услуг<br>«Кулинар»(по согласованию) |
| 2. | Мирошников<br>Сергей Владимирович | – Бренд-шеф ресторана «Китчен»<br>(по согласованию)  |
| 3. | Плакхина<br>Лариса Викторовна     | – Президент Пермской Ассоциации кулинаров<br>(по согласованию)   |
| 4. | Пономарев<br>Аркадий Сергеевич    | – Президент Ассоциации кулинаров и рестораторов<br>Свердловской области<br>(по согласованию)                     |
| 5. | Путяшева<br>Любовь Павловна       | – Президент Ассоциации кулинаров<br>Свердловской области<br>(по согласованию)                                    |



Приложение № 4  
к Положению о проведении областного  
конкурса профессионального мастерства  
«Славим человека труда!» в номинации  
«Лучший повар» в 2025 году»

**Теоретические (тестовые) задания:**

1 вариант:

Выберите правильный ответ:

1. Реализация готовых блюд на следующий день:

А. допускается

Б. допускается, при правильных условиях хранения

В. не допускается

2. Какие меры помогут не допустить развитие кишечных заболеваний?

А. мытье рук после санузла и перед контактом с пищевыми продуктами

Б. исключить контакт с заражёнными поверхностями

В. употребление в пищу безопасных и качественных продуктов

Г. все ответы верны

3. Максимальное время нахождения готовых блюд на раздаче с момента изготовления, требующих разогревания перед употреблением?

А. 2 часа

Б. 3 часа

В. 5 часов

4. Необходимо ли маркировать разделочный инвентарь (ножи, доски и др.)?

А. да, любым способом

Б. нет, по новым требованиям

В. да, но только общепринятой аббревиатурой (СМ, СР, ВМ, ВР, ОС и др.)

5. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы:

А. приборами для измерения относительной влажности

Б. приборами для измерения температуры воздуха

В. все ответы верны

6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции необходимо:

А. оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви

Б. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания

В. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе

Г. все ответы верны

7. Замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни:

А. разрешено

Б. запрещено

В. разрешено, но только при условии хранения готовых блюд в холодильнике при температуре -18°C

8. Холодильное оборудование для хранения продукции должно быть оборудовано:

- А. контрольными термометрами
- Б. приборами для измерения относительной влажности
- В. все ответы верны

9. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат:

- А. еженедельному контролю
- Б. ежемесячному контролю
- В. ежегодному контролю
- Г. ежедневному контролю

10. Хранение личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях:

- А. допускается
- Б. допускается хранение только комнатных растений
- В. допускается хранение только личных вещей
- Г. не допускается

11. С какой целью должны поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП в процессе производства пищевой продукции:

- А. для повышения качества услуги и рейтинга предприятия
- Б. для обеспечения безопасности пищевой продукции
- В. для профилактики травматизма на производстве
- Г. для соблюдения корпоративной этики

12. Не допускаются к работам с пищевыми продуктами:

- А. лица с симптомами инфекционных заболеваний
- Б. лица с гнойничковыми заболеваниями кожи
- В. лица, контактировавшие с больными или носители
- Г. все перечисленное верно

13. Сальмонеллез - инфекция животных и человека, которая вызывает интоксикацию и поражение желудочно-кишечного тракта и...:

- А. передаётся только через куриные яйца
- Б. передаётся через продукты, инфицированные сальмонеллами
- В. не передаётся от человека другому человеку

14. Выберите верное утверждение. Вакцинация- это...:

- А. наиболее эффективная мера профилактики инфекций
- Б. способ лечения инфекционных заболеваний
- В. уничтожение микробов в окружающей среде

15. В чем особенность возбудителя ботулизма?

- А. размножается предпочтительнее в молочных продуктах
- Б. не вызывает заболеваний у человека
- В. находясь без доступа кислорода, вырабатывает опасный токсин

16. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована:

- А. вместе с системой вентиляции всех помещений
- Б. не регламентируется
- В. отдельно от систем вентиляции санитарно-бытовых помещений
- Г. вентиляция производственных помещений может быть естественной

17. С каким заболеванием можно связать употребление яйца «тек», «бой», утиных и гусиных?

- А. ветряной оспы
- Б. ботулизм
- В. сальмонеллеза
- Г. птичий грипп



18. Выберите правильное утверждение. Дезинфекционные растворы:

- А. наводятся перед проверкой Роспотребнадзора
- Б. наводятся строго по инструкции и применяются каждый день
- В. ухудшают здоровье человека и запрещены для применения

19. Наибольшее влияние на здоровье человека оказывает:

- А. среда обитания
- Б. образ жизни человека
- В. медицинская помощь
- Г. наследственность

20. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая:

- А. встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции
- Б. встречные потоки использованной и продезинфицированной посуды
- В. встречное движение посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала
- Г. все ответы верны

2 вариант:

Выберите правильный ответ:

1. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров:

- А. получают дисциплинарное взыскание
- Б. получают отпуск в зимнее время
- В. продолжают работать, но лишаются премий
- Г. не допускаются (отстраняются) к работе
- Д. получают административное взыскание

2. Изготовление продукции на предприятиях общественного питания должно производиться в соответствии с:

- А. ассортиментом, утвержденным руководителем организации
- Б. технологическим документами, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации
- В. все ответы верны

3. Результаты лабораторных исследований одной из проб пищевой продукции не соответствуют требованиям по микробиологическим показателям. Что следует предпринять?

- А. в нормативных документах эти требования не прописаны
- Б. разработать и провести дополнительные санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия и повторно исследовать продукцию
- В. программа ХАССП допускает выработку незначительного количества продукции, которая не соответствует показателям безопасности
- Г. привлечь виновного сотрудника к дисциплинарной ответственности

4. Являются ли опасными для здоровья других людей симптомы; жидкий стул, тошнота, рвота?

- А. нет, это особенность организма некоторых людей
- Б. нет, это совсем не опасно и случается со всеми людьми
- В. да, эти симптомы вызываются «микробами», ими можно заразить других

5. Зачем проводится флюорография:

- А. для оценки поражения лёгких от табакокурения
- Б. для обнаружения туберкулеза в легких
- В. для повышения иммунитета

6. Проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала:
- А. опускается
  - Б. запрещается только в присутствии посетителей
  - В. запрещается, за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ
7. Тарная этикетка на дезсредстве хранится:
- А. в специально-отведенном месте не более 5 дней после вскрытия упаковки не менее 1 года после вскрытия упаковки
  - Б. до начала вскрытия упаковки
  - В. не менее 5 лет после вскрытия упаковки
  - Г. весь период хранения (реализации) дезинфекционного средства
8. Согласно ФЗ №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» за нарушение санитарного законодательства предусмотрена:
- А. только уголовная ответственность
  - Б. дисциплинарная, уголовная, административная ответственность
  - В. исправительные работы, лишение свободы на определённый срок
9. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться:
- А. должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)
  - Б. может осуществляться без сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами
  - В. не может реализовываться
10. Допускается ли для предприятий общественного питания наличие одного туалета для посетителей и персонала?
- А. допускается
  - Б. допускается, но при условии менее 25 посадочных мест в предприятии и изолированный вход от производственных и складских помещений
  - В. запрещается
11. Принимается ли пищевая продукция (сырье) на предприятие общественного питания, если отсутствует правильная маркировка товара:
- А. не принимается
  - Б. принимается, если представлены документы, подтверждающие безопасность
  - В. принимается, если упаковка не повреждена
  - Г. принимается, но при условии предоставления правильной маркировки при следующей поставке
12. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции необходимо:
- А. оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви
  - Б. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания
  - В. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе
  - Г. все ответы верны



13. Холодильное оборудование для хранения продукции должно быть оборудовано:

- А. контрольными термометрами
- Б. приборами для измерения относительной влажности
- В. все ответы верны

14. Не допускаются к работам с пищевыми продуктами:

- А. лица с симптомами инфекционных заболеваний
- Б. лица с гнойничковыми заболеваниями кожи
- В. лица, контактировавшие с больными или носители
- Г. все перечисленное верно

15. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована:

- А. вместе с системой вентиляции всех помещений
- Б. не регламентируется
- В. отдельно от систем вентиляции санитарно-бытовых помещений
- Г. вентиляция производственных помещений может быть естественной

16. С каким заболеванием можно связать употребление яйца «тек», «бой», утиных и гусиных?

- А. ветряной оспы
- Б. ботулизм
- В. сальмонеллеза
- Г. птичий грипп

17. Сальмонеллез - инфекция животных и человека, которая вызывает интоксикацию и поражение желудочно-кишечного тракта и...:

- А. передаётся только через куриные яйца
- Б. передаётся через продукты, инфицированные сальмонеллами
- В. не передаётся от человека другому человеку

18. Необходимо ли маркировать разделочный инвентарь (ножи, доски и др.)?

- А. да, любым способом
- Б. нет, по новым требованиям
- В. да, но только общепринятой аббревиатурой (СМ, СР, ВМ, ВР, ОС и др.)

19. Выберите верное утверждение. Вакцинация- это...:

- А. наиболее эффективная мера профилактики инфекций
- Б. способ лечения инфекционных заболеваний
- В. уничтожение микробов в окружающей среде

20. В чем особенность возбудителя ботулизма?

- А. размножается предпочтительнее в молочных продуктах
- Б. не вызывает заболеваний у человека
- В. находясь без доступа кислорода, вырабатывает опасный токсин

3 вариант:

Выберите правильный ответ:

1. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров:

- А. получают дисциплинарное взыскание
- Б. получают отпуск в зимнее время
- В. продолжают работать, но лишаются премий
- Г. не допускаются (отстраняются) к работе
- Д. получают административное взыскание

2. Зачем проводится флюорография:

- А. для оценки поражения лёгких от табакокурения
- Б. для обнаружения туберкулеза в легких
- В. для повышения иммунитета

3. Здоровый образ жизни включает в себя:
  - А. правильное питание и отказ от вредных привычек
  - Б. все ответы верны
  - В. регулярные физические упражнения и достаточное количество сна
4. Наиболее эффективный способ профилактики воздушно-капельных инфекций - это:
  - А. дезинфекция
  - Б. вакцинация
  - В. витаминизация
5. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться:
  - А. должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)
  - Б. может осуществляться без сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами
  - В. не может реализовываться
6. Холодильное оборудование для хранения продукции должно быть оборудовано:
  - А. контрольными термометрами
  - Б. приборами для измерения относительной влажности
  - В. все ответы верны
7. Не допускаются к работам с пищевыми продуктами:
  - А. лица с симптомами инфекционных заболеваний
  - Б. лица с гнойничковыми заболеваниями кожи
  - В. лица, контактировавшие с больными или носители
  - Г. все перечисленное верно
8. Проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала:
  - А. опускается
  - Б. запрещается только в присутствии посетителей
  - В. запрещается, за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ
9. Тарная этикетка на дезсредстве хранится:
  - А. в специально-отведенном месте не более 5 дней после вскрытия упаковки не менее 1 года после вскрытия упаковки
  - Б. до начала вскрытия упаковки
  - В. не менее 5 лет после вскрытия упаковки
  - Г. весь период хранения (реализации) дезинфекционного средства
10. Согласно ФЗ №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» за нарушение санитарного законодательства предусмотрена:
  - А. только уголовная ответственность
  - Б. дисциплинарная, уголовная, административная ответственность
  - В. исправительные работы, лишение свободы на определённый срок
11. Сальмонеллез - инфекция животных и человека, которая вызывает интоксикацию и поражение желудочно-кишечного тракта и...:
  - А. передаётся только через куриные яйца
  - Б. передаётся через продукты, инфицированные сальмонеллами
  - В. не передаётся от человека другому человеку
12. С каким заболеванием можно связать употребление яйца «тек», «бой», утиных и гусиных?
  - А. ветряной оспы
  - Б. ботулизм
  - В. сальмонеллеза
  - Г. птичий грипп



13. Необходимо ли маркировать разделочный инвентарь (ножи, доски и др.)?  
А. да, любым способом  
Б. нет, по новым требованиям  
В. да, но только общепринятой аббревиатурой (СМ, СР, ВМ, ВР, ОС и др.)
14. Выберите верное утверждение. Вакцинация- это...:  
А. наиболее эффективная мера профилактики инфекций  
Б. способ лечения инфекционных заболеваний  
В. уничтожение микробов в окружающей среде
15. В чем особенность возбудителя ботулизма?  
А. размножается предпочтительнее в молочных продуктах  
Б. не вызывает заболеваний у человека  
В. находясь без доступа кислорода, вырабатывает опасный токсин
16. Выберите правильное утверждение. Дезинфекционные растворы:  
А. наводятся перед проверкой Роспотребнадзора  
Б. наводятся строго по инструкции и применяются каждый день  
В. ухудшают здоровье человека и запрещены для применения
17. Наибольшее влияние на здоровье человека оказывает:  
А. среда обитания  
Б. образ жизни человека  
В. медицинская помощь  
Г. Наследственность
18. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключаящих:  
А. встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции  
Б. встречные потоки использованной и продезинфицированной посуды  
В. встречное движение посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала  
Г. все ответы верны
19. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована:  
А. вместе с системой вентиляции всех помещений  
Б. не регламентируется  
В. отдельно от систем вентиляции санитарно-бытовых помещений  
Г. вентиляция производственных помещений может быть естественной
20. Замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни:  
А. разрешено  
Б. запрещено  
В. разрешено, но только при условии хранения готовых блюд в холодильнике при температуре - +2+4С.