MedikCase

Система самостоятельной подготовки к аккредитации

ТОЛЬКО ДЛЯ ЛИЧНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Диетология

Среднее образование | DOCX · PDF · XLSX | Вопросов: 10

Сформировано: 21.11.2026, 07:12 МСК

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ

1 **Материалы предназначены для одного покупателя**

Используйте файлы только для личной подготовки. Не передавайте их третьим лицам, не публикуйте, не размещайте в открытом доступе и не перепродавайте полностью или частично.

2 **Источник материалов - ФМЗА**

Вопросы и ситуационные задачи получены только из опубликованных материалов Методического центра аккредитации специалистов.

Официальный сайт fmza.ru ›

3 **Ответы можно проверить самостоятельно**

Используйте комплект при прохождении репетиционного экзамена и убедитесь, что выбранные ответы совпадают с результатом официальной системы.

Открыть репетиционный экзамен ›

4 **Состав материалов может обновляться**

ФМЗА может изменять формулировки, порядок и состав заданий. Перед подготовкой используйте актуальную версию комплекта и сверяйтесь с официальным источником.

Важно: MedikCase систематизирует материалы ФМЗА для самостоятельной подготовки, не изменяя смысл вопросов и ответов. Актуальность комплекта можно проверить в официальном репетиционном экзамене.

Сайт, обновления и поддержка

- **medikcase.ru**
- Telegram: @medikcase
- **support@medikcase.ru**

Сайт | Telegram

Вопрос 1

ПРЕДСЕДАТЕЛЕМ В СОВЕТЕ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ЯВЛЯЕТСЯ

1. врач-диетолог
2. шеф-повар
3. медицинская сестра диетическая
4. **главный врач**

Правильный ответ: 4 - главный врач

Вопрос 2

ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ СОБИРАЮТ

1. в специальные желтые пакеты
2. **в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения**
3. в мусорные баки медицинской организации
4. в промаркированную тару (ведра, бачки с крышками)

Правильный ответ: 2 - в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения

Вопрос 3

ПОКАЗАНИЯМИ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН ПРОДУКТОВ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ПО КАЛОРИЙНОСТИ: НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ, ВЫСОКОКАЛОРИЙНЫЕ ЯВЛЯЮТСЯ

1. обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии
2. аллергические заболевания
3. фенилкетоурия, глютеновая энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность
4. **ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность**

Правильный ответ: 4 - ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность

Вопрос 4

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЯЗКИХ КАШ НЕОБХОДИМО СООТНОШЕНИЕ НА1 КГ ____(ЛИТР) ЖИДКОСТИ

1. 4,2-5,7
2. **3,2-3,7**
3. 1,2-2,5
4. 1,2-1,7

Правильный ответ: 2 - 3,2-3,7

Вопрос 5

СООТНОШЕНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ ВО ВТОРОМ ВАРИАНТЕ ДИЕТЫ С ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ СОСТАВЛЯЕТ

1. **белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г**
2. белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200
3. белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г
4. белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г

Правильный ответ: 1 - белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г

Вопрос 6

ПРИ ОБРАБОТКЕ ФИЛЕ РЫБЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ В НЕМ ПОСЛЕ СНЯТИЯ ГЛАЗУРИ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ___ % МАССЫ ФИЛЕ РЫБЫ

1. **86**
2. 50
3. 68
4. 80

Правильный ответ: 1 - 86

Вопрос 7

ПРОВОДИТЬ ИНВЕНТАРИЗАЦИЮ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ) И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ НА КУХНЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ РЕЖЕ

1. двух раз в квартал
2. одного раза в полугодие
3. одного раза в квартал
4. **одного раза в месяц**

Правильный ответ: 4 - одного раза в месяц

Вопрос 8

К ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ ОТНОСЯТСЯ

1. машины для приготовления теста (просеиватели, тестомешалки, механизм для раскладки и деления теста)
2. машины для резки хлеба, яйцерезки
3. разделочные столы, разделочные доски, стеллажи, тележки, весы, шкафы для хранения кухонной посуды и приборов, лари, разрубочные колоды
4. **холодильные камеры и холодильные шкафы**

Правильный ответ: 4 - холодильные камеры и холодильные шкафы

Вопрос 9

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, ЯВЛЯЮЩИЙСЯ ИСТОЧНИКОМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН СОДЕРЖИТ НЕ МЕНЕЕ

1. 1 г пищевых волокон на 100 г продукта или 0,5 г пищевых волокон на 100 мл продукта
2. 2 г пищевых волокон на 100 г продукта или 2,5 г пищевых волокон на 100 мл продукта
3. 4 г пищевых волокон на 100 г продукта или 1,0 г пищевых волокон на 100 мл продукта
4. **3 г пищевых волокон на 100 г продукта или 1,5 г пищевых волокон на 100 мл продукта**

Правильный ответ: 4 - 3 г пищевых волокон на 100 г продукта или 1,5 г пищевых волокон на 100 мл продукта

Вопрос 10

ОТСУТСТВИЕ ПОМОЩИ ТЯЖЕЛО ПОРАЖЕННЫМ В ОЧАГЕ ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ СИТУАЦИИ В ТЕЧЕНИЕ 1 Ч ПОСЛЕ ПОРАЖЕНИЯ УВЕЛИЧИВАЕТ КОЛИЧЕСТВО ЛЕТАЛЬНЫХ ИСХОДОВ СРЕДИ ТЯЖЕЛО ПОРАЖЕННЫХ НА ___ %

1. **30**
2. 90
3. 60
4. 20

Правильный ответ: 1 - 30