

**Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Орловской области  
«Орловский базовый медицинский колледж»  
(БПОУ ОО «Орловский базовый медицинский колледж»)**

**Многофункциональный центр прикладных квалификаций**

## **ВОПРОСЫ**

**для подготовки к квалификационному экзамену для заведующих  
МОЛОЧНЫМИ КУХНЯМИ И МЕДИЦИНСКИХ СЕСТЕР ДИЕТИЧЕСКИХ МОЛОЧНЫХ  
КУХОНЬ**

**Код цикла:**

26.1

М

### ***ИЗБРАННЫЕ ВОПРОСЫ***

1. Требования к размещению молочной кухни. Набор помещений на молочной кухне. Внутренняя отделка помещений. Требования к спецодежде, полотенцам, мылу. Стерилизация оборудования.
2. Гигиенические требования к отделке стен, полов, окон, освещению, вентиляции на молочной кухне. Применение бактерицидных облучателей на молочной кухне.
3. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Периодичность уборки и ремонта. Применение, хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
4. Требования к внешнему виду кухонной посуды. Правила мытья и дезинфекции посуды. Применяемые моющие и дезинфицирующие средства.
5. Гигиенические требования к спецодежде, обуви. Количество комплектов одежды, правила стерилизации. Правила использования спецодежды во время раздачи продукции, уборки, посещения туалета. Мытье и дезинфекция рук, осмотр на гнойничковые заболевания.

6. Делопроизводство. Ведение необходимой документации на молочной кухне. Медосмотры работников молочной кухни. На какие инфекции обследуются работники молочных кухонь? Чем они опасны?
7. Раздаточные пункты молочной кухни. Доставка продукции. Подготовка помещения к раздаче продукции.
8. Правила работы со стерилизаторами, электрооборудованием. Контроль за работой стерилизаторов. Режимы стерилизации. Стерилизация посуды, мягкого материала, упаковочного материала. Взятие смывов на БГКП и стафилококк.
9. Правила хранения сухих смесей (вскрытых и невскрытых). Правила охлаждения продукции. Правила хранения готовой продукции. Температурный режим. Порядок размораживания и обработки холодильников.
10. Значение грудного вскармливания. Понятие о дисбактериозе кишечника. Микрофлора кишечника у новорожденных и детей до 1 года. Сравнительная характеристика женского, коровьего, козьего молока. Причины и симптомы неусвоения молока. Понятие о лактационном кризе.
11. Вскармливание детей до 1 года жизни. Понятие докорма и прикорма. Сроки прикорма, перечень продуктов для прикорма.
12. Адаптированные молочные смеси. Понятие. Ценность в питании детей. Перечень. Характеристика смесей.
13. Технология приготовления заквасок для кисломолочных смесей. Ацидофильное молоко и биолакт. Технология приготовления.
14. Технология приготовления творога. Сахарный сироп, технология приготовления материала. Технология приготовления адаптированных смесей.

## ***НЕОТЛОЖНАЯ ПОМОЩЬ***

1. Техника проведения искусственного дыхания. Продолжительность. Критерии эффективности.
2. Техника проведения непрямого массажа сердца. Продолжительность. Критерии эффективности.

3. Утопление и удушение. Особенности оказания помощи.
4. Черепно-мозговая травма (ЧМТ). Симптомы. Неотложная помощь.
5. Переломы конечностей. Признаки. Неотложная помощь.
6. Переломы ребер, ключицы. Признаки. Неотложная помощь.
7. Синдром длительного сдавления. Причины. Симптомы. Оказание помощи.
8. Виды кровотечений. Правила наложения жгута при наружном кровотечении.
9. Носовое кровотечение. Неотложная помощь.
10. Ожоги. Виды ожогов. Степени. Неотложная помощь.
11. Отморожения. Степени. Неотложная помощь.
12. Общее охлаждение. Симптомы. Неотложная помощь.
13. Тепловой и солнечный удары. Симптомы. Неотложная помощь.
14. Поражение электротоком. Причины смерти при электротравме. Неотложная помощь.
15. Отравление хлором. Симптомы. Неотложная помощь.
16. Отравление аммиаком. Симптомы. Неотложная помощь.
17. Обработка раны после укуса животными. Дальнейшая тактика.
18. Анафилактический шок. Неотложная помощь при различных способах введения аллергена.
19. Гипертонический криз. Симптомы. Неотложная помощь.
20. Приступ стенокардии. Симптомы. Неотложная помощь.
21. Инфаркт миокарда. Симптомы. Неотложная помощь.
22. Кардиогенный шок. Признаки. Оказание помощи.
23. Обморок. Понятие. Неотложная помощь.
24. Острый живот. Понятие. Возможные причины. Неотложная помощь.
25. Гипогликемическое состояние и кома. Причины. Симптомы. Неотложная помощь.
26. Гипергликемическое состояние и кома. Причины. Симптомы. Неотложная помощь.
26. Гипертермия. Медикаментозные и физические методы осложнения.

# ***ВОПРОСЫ***

## **по противозидемической тематике**

1. Медицинские осмотры работников пищеблока. Содержание бытовых помещений для персонала. Смена спецодежды.
2. Дератизация и дезинсекция на пищеблоке. Мероприятия, проводимые работниками пищеблока по защите от грызунов и мух. Моющие и дезинфекционные средства, применяемые на пищеблоке.
3. Режим мытья столовой и кухонной посуды на пищеблоке. Применяемые моющие и дезинфицирующие средства. Требования к ветоши для мытья посуды. Требования к подогреву пищи. Требования к раздаче пищи в отделения.
4. Требования к разделочному инвентарю. Правила содержания колоды для рубки мяса. Обработка хлебных полок, шкафов. Правила размораживания и мытья холодильников.
5. Понятие «пищевая токсикоинфекция». Возбудители. Факторы передачи инфекционного начала. Профилактика.
6. Понятие и классификация пищевых отравлений. Возбудители. Факторы передачи инфекционного начала. Профилактика. Суточная проба. Понятие. Предназначение, правила и сроки хранения.
7. Дизентерия. Возбудители. Пути и факторы передачи, характерные для перечисленных возбудителей. Симптоматика. Обследование, необходимое для установления окончательного диагноза.
8. Сальмонеллез. Возбудители. Пути и факторы передачи, характерные для перечисленных возбудителей. Обследования, необходимые для установления окончательного диагноза.
9. Как развивается вспышка ОКИ в стационаре по вине пищеблока, буфетной в отделении, молочной кухни? Пути и факторы передачи. Возможные возбудители. Назовите продукты питания, являющиеся факторами передачи холерного вибриона.

10. Работник пищеблока заболел гепатитом А. Механизм и пути заражения гепатитом А. Изменения цвета кожных покровов и выделений человека, подозрительные на заболевание гепатитом «А». Мероприятия на пищеблоке.
11. Инфекционные заболевания, передающиеся человеку через молоко и молочные продукты. Перечислите. Назовите возбудителей, источники инфекции и способы заражения. Профилактика этих заболеваний.
12. Гельминтозы, передающиеся через мясо, которые могут иметь место в Орловской области (трихинеллез, тениоз, тениаринхоз). Способы заражения. Характеристика возбудителя. Клиника (кратко). Диагностика. Профилактика заражения.
13. Токсоплазмоз. Возбудитель. Пути заражения. Группы риска. Клиническая картина (кратко). Чем этот возбудитель опасен для беременности?
14. Гельминтозы, передающиеся через пресноводную рыбу, которые могут иметь место в Орловской области (описторхоз, дифиллоботриоз). Способы заражения. Характеристика возбудителя. Клиника (кратко). Диагностика. Профилактика заражения.
15. Гельминтозы, передающиеся посредством контакта с почвой, которые могут иметь место в Орловской области (аскаридоз, трихоцефалез). Характеристика возбудителей. Способы заражения. Клиника (кратко). Диагностика. Профилактика заражения.
16. Энтеробиоз. Возбудитель. Пути заражения. Группы риска. Клиническая картина (кратко). Медосмотр работников пищеблока на энтеробиоз. Правила обследования.
17. На пищеблоке работает неизвестный носитель возбудителя ряда инфекционных и паразитарных заболеваний. Опасен ли он для членов коллектива пищеблока и/или больных: дифтерии; дизентерии; сальмонеллеза; аскаридоза; дифиллоботриоза; бычьего и свиного цепней; туберкулеза, ВИЧ-инфекции. Почему?
18. Псевдотуберкулез. Определение. Пути передачи. Факторы передачи. Симптоматика. Осложнения. Профилактические мероприятия.

19. Туберкулез. Возбудитель. Пути заражения. Группы риска (профессиональные и среди населения). Изменения в состоянии здоровья и жалобы больного, на основании которых можно заподозрить туберкулез. Профилактика среди населения.
20. Дифтерия. Возбудитель. Пути заражения. Клиническая картина (кратко). Наиболее часто встречающиеся формы. Осложнения. Профилактика. Медосмотр работников пищеблока на носительство возбудителя дифтерии. Правила обследования.
21. Грипп. Возбудитель. Пути заражения. Клиника. Вакцинация. Группы риска, подлежащие вакцинации. Показания к вакцинации.
22. Понятие ВИЧ-инфекции и СПИДа. Механизмы и пути передачи. Факторы передачи. Группы риска (профессиональные и среди населения).
23. Понятие ВИЧ-инфекции и СПИДа. Изменения в состоянии здоровья и жалобы больного, на основании которых можно заподозрить ВИЧ-инфекцию. Лабораторная диагностика ВИЧ-инфекции (методы, маркеры). Понятие «серонегативного окна». Понятие «карантинизации крови».