



Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Рязанский государственный медицинский университет
имени академика И.П. Павлова»

Министерства здравоохранения Российской Федерации
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

Утверждено решением ученого совета
Протокол №10 от 20.05.2025 г

Комплект оценочных материалов по дисциплине	Производственный контроль
Образовательная программа	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа специалитета по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело»
Квалификация	Врач по общей гигиене, по эпидемиологии
Форма обучения	очная

Разработчик (и): кафедра профильных гигиенических дисциплин

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
Т.В. Моталова	к.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	доцент
А.О. Филякова	-	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	ассистент

Рецензент (ы):

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
А.А. Дементьев	д.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	заведующий кафедрой общей гигиены
Афони娜 Н. А.	канд. мед. наук. доц.	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	доцент кафедры общественного здоровья и здравоохранения

Одобрено учебно-методической комиссией по специальности Медико-профилактическое дело
Протокол № 9 от 15.04. 2025 г.

Одобрено учебно-методическим советом.
Протокол № 5 от 24.04. 2025г.

1. Паспорт комплекта оценочных материалов

1.1. Комплект оценочных материалов (далее – КОМ) предназначен для оценки планируемых результатов освоения рабочей программы дисциплины «Производственный контроль».

1.2. КОМ включает задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Общее количество заданий и распределение заданий по типам и компетенциям:

Код и наименование компетенции	Количество заданий закрытого типа	Количество заданий открытого типа
ПК-3. Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных видов оценок.	107	118
ПК-14. Способность и готовность к выполнению государственных функций в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей.	33	26
Итого	140	144

1.3. Дополнительные материалы и оборудование для выполнения заданий (при необходимости):

1. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 766н «Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами»;
2. Временные рекомендации (Правила) по охране труда при работе в лабораториях (отделениях, отделах) санитарно-эпидемиологических учреждений системы Минздрава России (утв. Минздравом РФ 11.04.2002);
3. Постановление Правительства РФ от 30.06.2004 № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;
4. Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;
5. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 № 162-ФЗ;

6. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;
7. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;
8. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
9. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»;
10. Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
11. Федеральный закон «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» от 31.07.2020 № 248-ФЗ;
12. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 04.05.2011 N 99-ФЗ; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий";
13. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
15. СП 2.1.3678-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
16. СП 2.2.3670-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям труда»;
17. СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
19. Постановление от 30.06.2021 № 1100 «О федеральном государственном санитарно – эпидемиологическом контроле (надзоре)»;
20. Постановление от 24 июля 2000 года № 554 Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании;
21. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 02/2011);
22. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
23. Технический регламент Таможенного союза Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011);
24. Технический регламент Таможенного союза Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011);
25. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011);
26. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек» (ТР ТС 008/2011);

27. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
28. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
29. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
30. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
31. ГОСТ 1.0-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения»;
32. ГОСТ 1.1-2002 «Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения»;
33. ГОСТ Р 1.2-2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок и отмены»;
34. ГОСТ Р 1.10-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены»;
35. ГОСТ Р 1.12-2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения»;
36. ГОСТ 17.2.3.01-86 «Правила контроля качества воздуха населенных пунктов»
37. ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»;
38. ГОСТ 24940 - 2016 «Здания жилые и общественные. Методы измерения освещенности»;
39. ГОСТ 25336-82 «Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры»;
40. ГОСТ 12.2.091–2002 «Безопасность электрических контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования. Часть 1. Общие требования»;
41. ГОСТ 17.1.3.07-82 «Охрана природы (ССОП). Гидросфера. Правила контроля качества воды водоемов и водотоков»;
42. ГОСТ 31861-2012 «Вода. Общие требования к отбору проб»;
43. ГОСТ 31868-2012 «Вода питьевая. Методы определения цветности»;
44. ГОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности»;
45. ГОСТ Р 56237— 2014 «Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах»;
46. ГОСТ 4011-72 «Вода питьевая. Методы измерения массовой концентрации общего железа»;
47. ГОСТ 4386-89 «Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации фторидов»;
48. ГОСТ 31954-2012 «Вода питьевая. Методы определения жесткости»;
49. ГОСТ 17.4.3.01 «Охрана природы (ССОП). Почвы. Общие требования к отбору проб»;
50. ГОСТ 17.4.4.02 «Охрана природы. Почвы. Методы отбора и подготовки проб для химического, бактериологического, гельминтологического анализа»;

51. ГОСТ Р 54004-2010 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;
52. ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу»;
53. ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукции из них»;
54. ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты»;
55. ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести»;
56. ГОСТ Р 51447-99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»;
57. ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц»;
58. ГОСТ 9959-91 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки»;
59. ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия»;
60. ГОСТ 8558.1-78 «Продукты мясные. Методы определения нитрита»;
61. ГОСТ 9793-74 «Продукты мясные. Методы определения влаги»;
62. ГОСТ 10574-2016 «Продукты мясные. Методы определения крахмала»;
63. ГОСТ Р 54758-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности»;
64. ГОСТ 5867-2023 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения жира»;
65. ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества»;
66. ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»;
67. ГОСТ Р 58595— 2019 «Почвы. Отбор проб»;
68. ГОСТ 34446— 2018 «Игрушки. Отбор образцов»;
69. ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля»;
70. ОСТ 29.127-96 «Издания книжные для детей»;
71. ОСТ 29.127-2002 «Требования качеству книжных и журнальных изданий для детей и подростков»;
72. Методические рекомендации МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;
73. МУК 4.3.3922-23 Методические указания по проведению измерений и оценке микроклимата в помещениях жилых и общественных зданий»;
74. МУК 4.1.4.3.2038-05 «Санитарно-эпидемиологическая оценка игрушек»;
75. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), разработаны в целях реализации положений Соглашения таможенного союза по санитарным мерам от 11 декабря 2009 года;
76. Единые санитарно-эпидемические и гигиенические требования к товарам утв. 28.05.2010 г. за № 299;
77. ГОСТ 12.1.007-76 «Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности»;
78. ГОСТ 12.0.003-2015 «Система стандартов по безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация»;

79. ГОСТ 12.1.005-88 «Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;
80. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
81. МУ-287-113 Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения;
82. ГОСТ Р 52814-2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*;
83. ГОСТ Р 52815-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*;
84. ГОСТ Р 52816-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий);
85. ГОСТ ISO 7218-2015 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям»;

2. Задания всех типов, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных рабочей программой дисциплины «Производственный контроль»

Код и наименование компетенции	№ п/п	Задание с инструкцией																																	
ПК-3		Задания закрытого типа																																	
	1.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Отбор проб рыбы и рыбной продукции включает определенные этапы: 1) Исключить попадание в продукцию случайных, посторонних примесей 2) Вскрывают каждую единицу транспортной тары с продукцией 3) Мгновенные пробы отбирают из разных мест каждой вскрытой единицы 4) Гомогенизировать отобранные пробы и смешать с дистиллированной водой 5) Транспортировка продукции в лабораторию 6) Провести требуемые исследования Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е																											
	А	Б	В	Г	Д	Е																													
2.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Укажите соответствие массы объединенной пробы от массы нетто партии: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Масса нетто партии, кг</td><td></td><td>Масса объединенной пробы, кг</td></tr><tr><td>А</td><td>До 200</td><td>1</td><td>>20</td></tr><tr><td>Б</td><td>200-500</td><td>2</td><td>>100</td></tr><tr><td>В</td><td>500-1000</td><td>3</td><td>>60</td></tr><tr><td>Г</td><td>1000-5000</td><td>4</td><td>>30</td></tr><tr><td>Д</td><td>>5000</td><td></td><td>Не менее 10</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Масса нетто партии, кг		Масса объединенной пробы, кг	А	До 200	1	>20	Б	200-500	2	>100	В	500-1000	3	>60	Г	1000-5000	4	>30	Д	>5000		Не менее 10	А	Б	В	Г	Д					
	Масса нетто партии, кг		Масса объединенной пробы, кг																																
А	До 200	1	>20																																
Б	200-500	2	>100																																
В	500-1000	3	>60																																
Г	1000-5000	4	>30																																
Д	>5000		Не менее 10																																
А	Б	В	Г	Д																															
3.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Определите массу средней пробы рыбы в зависимости от массы экземпляра. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Масса средней пробы</td><td></td><td>Масса экземпляра</td></tr><tr><td>А</td><td>От 0.3 до 0.5 кг</td><td>1</td><td>Масса от 0.1 до 0.5 кг</td></tr></table>		Масса средней пробы		Масса экземпляра	А	От 0.3 до 0.5 кг	1	Масса от 0.1 до 0.5 кг																										
	Масса средней пробы		Масса экземпляра																																
А	От 0.3 до 0.5 кг	1	Масса от 0.1 до 0.5 кг																																

		Б	От 0.6 до 3.0 кг	2	Масса от 0.5 до 1.0 кг					
		В	От 1.5 до 3.0 кг	3	Масса рыбы более 1.0 кг					
		Г	Не более 1.0 кг	4	Масса 0.1 кг и меньше					
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:								
		А	Б	В	Г					
	4.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Правильный порядок транспортировки пробы в лабораторию включает этапы: 1) Пробу сразу после отбора доставляют в лабораторию 2) Пробу пломбируют и опечатывают 3) Пробу транспортируют при температуре от 2 до 8 °С 4) На пробу, заранее подготовленную, клеят маркировку и снабжают актом отбора проб Укажите правильную последовательность этапов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:								
			А	Б	В	Г				
5.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза – деятельность по установлению соответствия (несоответствия) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. Алгоритм проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы включает этапы: 1. Обращение заказчика в Управление Роспотребнадзора с целью последующего получения санитарно – эпидемиологического заключения 2. Получение результатов лабораторных испытаний (измерений) и составление экспертного заключения по результатам лабораторных испытаний, измерений (в случае их проведения) 3. Утверждение результатов экспертиз. 4. Рассмотрение исполнителем заявления, поручения, определения 5. Присвоение реестрового номера 6. Экспертиза представленной документации 7. Направление результатов экспертизы заказчику, хранение экспертных заключений 8. Определение и информирование заявителя о дате обследования и/или отбора проб (при необходимости проведения лабораторных исследований (измерений) 9. Выход (выезд) с отбором проб и проведением измерений (при необходимости проведения лабораторных исследований (измерений) Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:									
		А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И

6.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Экспертиза качества колбасных продуктов включает этапы: 1. Лабораторные методы исследования 2. Органолептические исследования 3. Отбор проб для исследования 4. Заключение о качестве колбасных продуктов 5. Технохимический контроль 6. Микробиологическое исследование Укажите правильную последовательность этапов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1" data-bbox="365 464 705 536"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>						А	Б	В	Г	Д	Е						
А	Б	В	Г	Д	Е													
7.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Санитарно-эпидемиологическая оценка игрушек включает этапы: 1) Определение свойств исследуемых игрушек 2) Оформление протоколов исследований 3) Экспертиза документов, представляемых заявителем 4) Установление соответствия испытуемых игрушек требованиям правил и нормативов Укажите правильную последовательность этапов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1" data-bbox="365 820 593 892"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>						А	Б	В	Г								
А	Б	В	Г															
8.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Методика отбора проб мяса и мясной продукции включает этапы: 1) Заполнение сопроводительного документа 2) Отбор точечных проб из единиц продукции 3) Упаковка и наименование каждого образца 4) Отбор образцов от каждой исследуемой мясной туши или её части 5) Направление проб в лабораторию 6) Проведение органолептических, химических и бактериологических испытаний. Укажите правильную последовательность этапов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1" data-bbox="365 1246 705 1318"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>						А	Б	В	Г	Д	Е						
А	Б	В	Г	Д	Е													
9.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Определите, каким методом осуществляют исследование различных свойств пищевых продуктов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" data-bbox="365 1430 1648 1461"> <tr> <td></td> <td>Показатели</td> <td></td> <td>Метод</td> </tr> </table>							Показатели		Метод								
	Показатели		Метод															

		<table><tr><td>А</td><td>Органические и неорганические компоненты</td><td>1</td><td>Органолептический</td></tr><tr><td>Б</td><td>Обсеменённость пищевых продуктов</td><td>2</td><td>Химический</td></tr><tr><td>В</td><td>Запах, внешний вид</td><td>3</td><td>Физический</td></tr><tr><td>Г</td><td>Степень усвоения пищевых продуктов</td><td>4</td><td>Биохимический</td></tr><tr><td>Д</td><td>Присутствие гидролиза и автолиза</td><td>5</td><td>Физиологический</td></tr><tr><td>Е</td><td>Содержание витаминов (А, К, В6, В1)</td><td>6</td><td>Микробиологический</td></tr><tr><td>Ж</td><td>Плотность, удельная масса</td><td>7</td><td>Физико-химический</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Органические и неорганические компоненты	1	Органолептический	Б	Обсеменённость пищевых продуктов	2	Химический	В	Запах, внешний вид	3	Физический	Г	Степень усвоения пищевых продуктов	4	Биохимический	Д	Присутствие гидролиза и автолиза	5	Физиологический	Е	Содержание витаминов (А, К, В6, В1)	6	Микробиологический	Ж	Плотность, удельная масса	7	Физико-химический	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж							
А	Органические и неорганические компоненты	1	Органолептический																																									
Б	Обсеменённость пищевых продуктов	2	Химический																																									
В	Запах, внешний вид	3	Физический																																									
Г	Степень усвоения пищевых продуктов	4	Биохимический																																									
Д	Присутствие гидролиза и автолиза	5	Физиологический																																									
Е	Содержание витаминов (А, К, В6, В1)	6	Микробиологический																																									
Ж	Плотность, удельная масса	7	Физико-химический																																									
А	Б	В	Г	Д	Е	Ж																																						
10.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Определение санитарно-химических показателей мяса осуществляется по определенным методикам. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Показатели</td><td></td><td>Методики</td></tr><tr><td>А</td><td>Определение количества летучих жирных кислот</td><td>1</td><td>Реакция с сернокислой медью</td></tr><tr><td>Б</td><td>Определение продуктов распада белков</td><td>2</td><td>Титрование с раствором щёлочи конденсата пара</td></tr><tr><td>В</td><td>Определение аминокислотного азота</td><td>3</td><td>Титрование растворителем щёлочи фильтрата мяса</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Показатели		Методики	А	Определение количества летучих жирных кислот	1	Реакция с сернокислой медью	Б	Определение продуктов распада белков	2	Титрование с раствором щёлочи конденсата пара	В	Определение аминокислотного азота	3	Титрование растворителем щёлочи фильтрата мяса	А	Б	В																								
	Показатели		Методики																																									
А	Определение количества летучих жирных кислот	1	Реакция с сернокислой медью																																									
Б	Определение продуктов распада белков	2	Титрование с раствором щёлочи конденсата пара																																									
В	Определение аминокислотного азота	3	Титрование растворителем щёлочи фильтрата мяса																																									
А	Б	В																																										
11.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Составной частью государственного регулирования в области обеспечения санэпидблагополучия населения и защиты прав потребителей является проведение санитарно – эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Определение</td><td></td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>А</td><td>Санитарно – эпидемиологическое обследование</td><td>1</td><td>деятельность федеральных государственных учреждений здравоохранения - центров гигиены и эпидемиологии, а также других организаций, аккредитованных в установленном порядке, по определению свойств исследуемого объекта, его качественных и количественных характеристик, а также по установлению причинно-следственных связей между</td></tr></table>		Определение		Характеристика	А	Санитарно – эпидемиологическое обследование	1	деятельность федеральных государственных учреждений здравоохранения - центров гигиены и эпидемиологии, а также других организаций, аккредитованных в установленном порядке, по определению свойств исследуемого объекта, его качественных и количественных характеристик, а также по установлению причинно-следственных связей между																																			
	Определение		Характеристика																																									
А	Санитарно – эпидемиологическое обследование	1	деятельность федеральных государственных учреждений здравоохранения - центров гигиены и эпидемиологии, а также других организаций, аккредитованных в установленном порядке, по определению свойств исследуемого объекта, его качественных и количественных характеристик, а также по установлению причинно-следственных связей между																																									

				факторами среды обитания и здоровьем населения с использованием утвержденных методов, методик выполнения измерений и типов средств измерений	
		Б	Санитарно – эпидемиологическое экспертиза	2	установление соответствия (несоответствия) характеристик испытываемого объекта требованиям технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов федеральными государственными учреждениями здравоохранения - центрами гигиены и эпидемиологии, другими организациями, аккредитованными в установленном порядке
		В	Санитарно- эпидемиологическое исследование	3	деятельность Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальных органов, структурных подразделений федеральных государственных учреждений здравоохранения - центров гигиены и эпидемиологии, а также других организаций, аккредитованных в установленном порядке, по установлению соответствия (несоответствия) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг
		Г	Санитарно- эпидемиологическое испытание	4	деятельность органов и учреждений, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, федеральных государственных учреждений здравоохранения - центров гигиены и эпидемиологии, других организаций, аккредитованных в установленном порядке, по установлению соответствия (несоответствия) требованиям технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов, рабочих мест
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:					
		А	Б	В	Г

12.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Проведение экспертизы продукции происходит в следующей последовательности: 1) Вскрытие упаковки 2) Отбор проб для лабораторного исследования 3) Внешний осмотр упаковки 4) Составление акта экспертизы и заключения на партию продукции 5) Ознакомление с документацией на партию 6) Проведение лабораторных исследования 7) Органолептические исследования нескольких единиц продуктов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1" data-bbox="365 475 763 552"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td> </tr> </table>				А	Б	В	Г	Д	Е	Ж															
А	Б	В	Г	Д	Е	Ж																				
13.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Определение влажности хлеба и хлебобулочных изделий осуществляют в следующей последовательности: 1) Помещают в сушильный шкаф 2) Измельчают ножом, перемешивают и взвешивают 3) Образец разрезают поперёк на две равные части. отделят мякиш 4) Чашечку закрывают крышечкой и переносят эксикатор Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1" data-bbox="365 802 593 879"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td> </tr> </table>				А	Б	В	Г																		
А	Б	В	Г																							
14.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Определите свойства воды. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" data-bbox="365 986 1624 1206"> <tr> <td></td> <td>Свойства</td> <td></td> <td>Параметр</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">А</td> <td rowspan="2">Физические</td> <td>1</td> <td>запах</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>мутность</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Б</td> <td rowspan="3">Органолептические</td> <td>3</td> <td>температура</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>вкус</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>цветность</td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" data-bbox="365 1241 481 1318"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>					Свойства		Параметр	А	Физические	1	запах	2	мутность	Б	Органолептические	3	температура	4	вкус	5	цветность	А	Б		
	Свойства		Параметр																							
А	Физические	1	запах																							
		2	мутность																							
Б	Органолептические	3	температура																							
		4	вкус																							
		5	цветность																							
А	Б																									
15.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Количественно запах воды определяется по 5-балльной системе опытным лаборантом-дегустатором. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" data-bbox="365 1422 1624 1455"> <tr> <td></td> <td>Баллы</td> <td></td> <td>Сила запаха</td> </tr> </table>					Баллы		Сила запаха																		
	Баллы		Сила запаха																							

		А	1	1	резкий запах										
		Б	2	2	еле ощутимый запах, определяемый только опытным лаборантом										
		В	3	3	очень интенсивный запах										
		Г	4	4	запах, который замечает потребитель, если на него обратить внимание										
		Д	5	5	ощутимый запах										
	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:														
	<table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> <td>Д</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					А	Б	В	Г	Д					
	А	Б	В	Г	Д										
	16.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Определите допустимые значения конкретных показателей воды. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:													
		Показатель			Значение										
А		водородный показатель		1	не превышает 500 мг/л										
Б		сухой остаток		2	не выше 1000 мг/дм3										
В		нитраты при централизованном водоснабжении		3	1,5 мг/л										
Г		сульфаты в воде		4	6,0-9, 0										
Д		фториды в воде		5	10 мг/л										
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:															
<table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> <td>Д</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					А	Б	В	Г	Д						
А		Б	В	Г	Д										
17.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Для контроля физико-химических показателей хлеба и хлебобулочных изделий от представительной выборки отбирают лабораторный образец в определенном количестве. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:														
		Количество			Изделия										
	А	1 шт		1	Для штучных изделий массой менее 200 до 100 г включительно										
	Б	Не менее 2 шт		2	Для штучных изделий масса <100 г										
	В	Не менее 3 шт		3	Для весовых и штучных изделий масса 400> г										
	Г	Не менее 6 шт		4	Для штучных изделий масса от 400 до 200 г включительно										
	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:														
	<table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					А	Б	В	Г						
	А	Б	В	Г											
18.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Каждый вид исследования относится к определенному методу. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:														
		Метод			Вид исследования										
	А	Органолептический		1	Посев продукта на определение его общей										

					обсемененности		
				2	Определение вкуса		
				3	Расчёт индекса разбавлений		
				4	Проведение хроматографии для определения аминокислотного состава продукта		
				5	Определение запаха		
		Б	Инструментальный	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
				А	Б		

19.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Дефекты хлеба обусловлены качеством сырья и возникают при нарушении технологии производства хлеба, а также при несоблюдении условий транспортирования и хранения хлеба и булочных изделий. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:					
		Дефект		Пример дефектов		
	А	Внешнего вида	1	Непромес		
			2	Неправильная форма		
			3	Закал		
	Б	Мякиша	6	Липкий мякиш		
			7	Отсутствие корки, трещины		
	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:					
		А	Б			

20.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Определите вид инструментального метода и его характеристику. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:					
		Метод		Характеристика		
	А	Химический	1	позволяет определить степень обсемененности пищевых продуктов микроорганизмами, наличие бактерий		
	Б	Биохимический метод	2	используется при изучении изменения качества продуктов при хранении или формировании качества продуктов в процессе технической обработки		
	В	Физический метод	3	применяется для количественного определения основных компонентов продуктов: углеводы, белки, липиды, витамины		
	Г	Микробиологический метод	4	используется для идентификации и количественного определения отдельных органических и неорганических компонентов продукта		
	Д	Физиологический	5	используется при определении биологической ценности и		

		<table><tr><td></td><td>метод</td><td></td><td>безвредности продуктов, степени усвоения пищевых веществ</td></tr><tr><td>Е</td><td>Физико-химический метод</td><td>6</td><td>изучение структурно-механических, оптических и электрических свойств</td></tr></table>		метод		безвредности продуктов, степени усвоения пищевых веществ	Е	Физико-химический метод	6	изучение структурно-механических, оптических и электрических свойств																					
	метод		безвредности продуктов, степени усвоения пищевых веществ																												
Е	Физико-химический метод	6	изучение структурно-механических, оптических и электрических свойств																												
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																													
		<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е																							
А	Б	В	Г	Д	Е																										
21.		Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы одежды для детей и подростков оцениваются определенные показатели. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Группа исследований</td><td></td><td>Показатели</td></tr><tr><td rowspan="2">А</td><td rowspan="2">Физико-гигиенические</td><td>1</td><td>гигроскопичность</td></tr><tr><td>2</td><td>индекс токсичности</td></tr><tr><td rowspan="2">Б</td><td rowspan="2">Органолептические</td><td>3</td><td>интенсивность запаха вытяжки водной среды</td></tr><tr><td>4</td><td>воздухопроницаемость</td></tr><tr><td rowspan="2">В</td><td rowspan="2">Токсиколого-гигиенические</td><td>5</td><td>электризуемость</td></tr><tr><td>6</td><td>определение миграционных показателей</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			Группа исследований		Показатели	А	Физико-гигиенические	1	гигроскопичность	2	индекс токсичности	Б	Органолептические	3	интенсивность запаха вытяжки водной среды	4	воздухопроницаемость	В	Токсиколого-гигиенические	5	электризуемость	6	определение миграционных показателей	А	Б	В			
	Группа исследований		Показатели																												
А	Физико-гигиенические	1	гигроскопичность																												
		2	индекс токсичности																												
Б	Органолептические	3	интенсивность запаха вытяжки водной среды																												
		4	воздухопроницаемость																												
В	Токсиколого-гигиенические	5	электризуемость																												
		6	определение миграционных показателей																												
А	Б	В																													
22.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Где должны быть все отходы из помещений лабораторий в конце рабочего дня или смены? А. должны быть удалены из помещений лабораторий; Б. должны быть собраны в специальный шкаф В. должны быть перенесены в специальную комнату; Г. должны быть собраны в специальный мешок. Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г																								
А	Б	В	Г																												
23.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: К работе в испытательной лаборатории допускаются лица, прошедшие инструктаж по А. охране труда Б. применению дезинфицирующих средств В. применению моющих средств Г. использованию средств индивидуальной защиты Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		А	Б	В	Г																								
А	Б	В	Г																												
24.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных																													

	Текст задания: Опасные и вредные производственные факторы относятся к физическим: А. пестициды Б. повышенная или пониженная влажность воздуха, изделия, заготовки, материалы В. физические перегрузки Г. микроорганизмы Д. высокие уровни шума и вибрации на рабочем месте Е. повышенное или пониженное барометрическое давление или резкое его изменение Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е
А	Б	В	Г	Д	Е		
25.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Куда необходимо сливать все отработанные химические реактивы и вредные вещества? А. в специально предназначенные для этого маркированные емкости Б. запрещается слив указанных продуктов в раковины В. в специально предназначенные для этого раковины Г. запрещается слив указанных продуктов в маркированные емкости Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В			
А	Б	В					
26.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Каким образом должны проводиться работы, сопровождающиеся выделением вредных паров и газов? А. в вытяжных шкафах, оснащенных вытяжной вентиляцией Б. на рабочих столах в противогазах В. на лабораторных столах Г. в специальном помещении Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г		
А	Б	В	Г				
27.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Какой документ регламентирует перечень, выполняемых лабораторией исследований? А. Положение о лаборатории. Б. Область аккредитации. В. Материально-техническое оснащение. Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В			
А	Б	В					
28.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Можно ли исправить и откорректировать ошибки, допущенные при отборе пробы при выполнении последующих технологических операций исследования? А. Нельзя. Б. Можно. В. Можно при соблюдении определенных условий.						

		Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В		
А	Б	В					
29.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: О чем позволяет судить разовый отбор на содержание вредного вещества? А. О содержании вредного вещества в изучаемой системе в момент отбора пробы. Б. О динамике изменений содержания вредного вещества в системе. В. О накоплении вредного вещества в системе. Г. О трансформации вредного вещества в системе. Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г		
А	Б	В	Г				
30.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: О чем позволяет судить систематический отбор проб на содержание вредного вещества? А. О содержании вредного вещества в изучаемой системе. Б. О содержании вредного вещества в изучаемой системе в момент отбора пробы. В. О динамике изменений содержания вредного вещества в системе. Г. О накоплении вредного вещества в системе. Д. верно в, г Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	
А	Б	В	Г	Д			
31.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Какая цель подготовки пробы в санитарно-гигиенических лабораторных исследованиях является основной? А. Подготовка санитарно-эпидемиологического заключения. Б. Установление структуры вредного вещества. В. Получение информации о качественном и количественном составе пробы. Г. Наложение штрафа. Д. Доставка пробы в лабораторию без дискриминации ее состава. Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	
А	Б	В	Г	Д			
32.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Поверка средств измерений: А. определение характеристик средств измерений любой организацией, имеющей более точные измерительные устройства чем поверяемое Б. калибровка аналитических приборов по точным контрольным материалам В. совокупность операций, выполняемых органами государственной службы с целью определения и подтверждения соответствия средства измерений установленным техническим требованиям Г. совокупность операций, выполняемых, организациями с целью определения и подтверждения соответствия средства измерений современному уровню Запишите выбранный ответ - букву:						

		А	Б	В	Г	
33.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: К I классу опасности относятся химические вещества, присутствующие в воде, степень опасности которых для человека оценивается как А. умеренно опасные Б. высокоопасные В. опасные Г. чрезвычайно опасные Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г	
34.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: К органолептическим свойствам воды относятся А. запах, привкус Б. запах, привкус, цветность В. запах, привкус, цветность, мутность Г. запах, привкус, цветность, мутность, жесткость Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г	Д
35.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям А. органолептическим Б. микробиологическим В. органолептическим, микробиологическим, химическим Г. органолептическим, микробиологическим и остаточным количествам реагентов (в случае очистки и (или) обеззараживания) воды Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г	
36.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При проведении лабораторного производственного контроля качество воды в сети исследуется А. в тупиковых участках Б. в густонаселенных районах В. на возвышенных участках Г. из водоразборных кранов в домах Д. через каждый километр сети Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г	Д

37.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Во время исследования питьевой воды определяют характер запаха или привкуса, а также интенсивность в баллах по шкале А. 5-бальной Б. 6-бальной В. 4-бальной Г. 3-бальной Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
38.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Документом, которым необходимо пользоваться для оценки качества воды на выходе со станции водоподготовки, является А. ГОСТ 2761 – 84 Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Гигиенические, технические требования и правила выбора. Б. СанПиН 2.1.4.1116 – 02 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества В. СанПиН 2.1.4.1175 – 02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения, санитарная охрана источников Г. СанПиН 2.1.3684 – 21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
39.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Не нуждается в обработке вода водоисточников __ класса А. подземных 2 Б. поверхностных 1 В. подземных 1 Г. поверхностных 2 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
40.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Содержание железа в питьевой воде нормируется исходя из А. вида источника водоснабжения Б. физиологической потребности человека в железе В. органолептических свойств Г. токсического действия железа				

		Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г
41.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Норматив pH питьевой воды составляет А. 3-7 Б. 6-9 В. 9-13 Г. 7-9 Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г	
42.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Для визуального определения цветности анализируемый воды необходимо приготовить по ГОСТ 31860 68 – 2012 растворы ____ школы цветности 5, 10, 15, 20, 25, 30, 40, 50, 60° А. Бромоводородной Б. Хром – кобальтовой В. Ортофосфорной Г. Йодоводородной Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г	
43.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Водородный показатель в единицах pH должен соответствовать нормативам в пределах от ____ до единиц А. 6; 9 Б. 9,5; 11,5 В. 3; 5 Г. 3,5; 5,5 Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г	
44.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Органолептически интенсивность запаха воды подразделяется на __ балла/баллов А. 2 Б. 3 В. 5 Г. 4 Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г	
45.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Время непрерывного или дискретного отбора проб воздуха для определения среднесменной концентрации АПФД в рабочей зоне составляет	

		А. 15 минут Б. 30 минут В. не менее 75% продолжительности смены, по 3 человеко-смены с выполнением норм выработки не менее 80% Г. менее 75% продолжительности смены, по 2 человеко-смены с выполнением норм выработки не менее 80% Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
46.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Наиболее востребованными для концентрирования проб воздуха являются А. силикагель Б. активированный уголь В. графитированная сажа Г. пористые полимерные сорбенты Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
47.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Отбор проб воздуха и посев на питательную среду для последующего анализа осуществляется с помощью А. насоса–пробоотборника НП–3М Б. электроаспиратора В. прибора Кротова Г. высокоскоростного индивидуального пробоотборника AFC124 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
48.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Использование приборов для измерений не представляется возможным при А. отсутствии электричества Б. отсутствии своевременной поверки В. несоответствии диапазона измерений прибора с нормируемым диапазоном Г. отсутствии интерфейса Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
49.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Методы и методики, которые могут быть использованы при реализации инструментальных и лабораторных исследований, регламентируются А. Министром здравоохранения Российской Федерации Б. системой Госстандарта Российской Федерации (ГОСТы) В. рекомендациями научно-исследовательских центров Г. системой Роспотребнадзора (методические указания по контролю) Запишите выбранный ответ - букву:				

		А	Б	В	Г
50.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Методом отбора проб воздуха, основанным на оседании бактериальных частиц и капель под влиянием силы тяжести, является А. седиментационный Б. титрационный В. аспирационный Г. мембранных фильтров Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г
51.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Продолжительность отбора проб воздуха для определения разовых концентраций примесей составляет А. 24 часа Б. 20-30 минут В. 12 часов Г. 1-2 минуты Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г
52.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Какая проба применяется для установления безопасности молока по бактериологическим показателям: А. Редуктазная Б. Фосфатазная В. Дегидрогеназная Г. Пероксидазная Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г
53.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Проба "на нож" при санитарной экспертизе мяса и рыбы производится для установления: А. Консистенции Б. Вкуса В. Запаха Г. Запаха и вкуса Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г
54.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При микробиологическом контроле санитарного состояния смывы берутся с поверхности оборудования, санитарной одежды и т.п. общей площадью: А. 10см²				

		Б. 25см ² В. 50см ² Г. 100 см ² Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
55.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Как осуществляется отбор проб пищевых жидкостей из цистерн: А. Послойно с поверхности и до дна Б. С поверхности В. После перемешивания Г. Со дна Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
56.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Как осуществляется отбор проб пищевых жидкостей из небольших бочек или бидонов? А. Послойно с поверхности и до дна Б. С поверхности В. После перемешивания Г. Со дна Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
57.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Для чего проводят концентрирование в СГЛИ? А. Увеличение содержания микропримесей в пробе для последующего аналитического определения, если нижний предел определения СИ недостаточен Б. Увеличение избирательности МВИ В. Отделение примесей от основных компонентов матрицы Г. Отделение чрезвычайно опасных вредных веществ от малоопасных Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
58.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: К дефектам мякиша хлеба и хлебобулочных изделий относят непромес, закал, ... , мякиш: А. Сухой Б. Липкий В. Плотный Г. Склизкий Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			

59.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Пробы молока отбирают из разных мест кружкой, черпаком или трубкой, погружая их: А. На одну треть тары Б. До дна тары В. До центра тары Г. На две трети тары Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
60.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Запах мясного бульона определяют в процессе нагревания до температуры (в градусах Цельсия): А. 70-75 Б. 80-85 В. 90-95 Г. 60-65 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
61.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Стандартными видами пробоотборников, используемых для отбора целевой пробы из сыпучих материалов и порошков, являются мерные ...: А. Ковши Б. Лопатки В. Стаканы Г. Ложки Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
62.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Вкус рыбного фарша, рыбных продуктов, предназначенных к употреблению после кулинарной обработки, определяют одновременно с определением: А. Запаха мяса Б. Цвета мякоти В. Консистенции Г. Запаха жабр Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
63.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Непромес представляет собой участки мякиша хлеба и хлебобулочных изделий, содержащие ..., кусочки соли: А. Муку Б. Комочки из специй				

		В. Скопления наполнителя Г. Непропеченное тесто Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
64.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: От сосисок и сарделек точеные пробы отбирают, не нарушая целостности единиц продукции, а из нескольких точеных проб составляют две объединенные пробы массой (в граммах): А. 400-500 Б. 100-200 В. 200-300 Г. 600-700 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
65.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Молоко, имеющее запах и вкус горький, прогорклый, плесневелый, гнилостный, запах и вкус нефтепродуктов, лекарственных, моющих, дезинфицирующих средств и других химикатов, оценивается как: А. Плохое (1 балл) Б. Хорошее (4 балла) В. Удовлетворительное (3 балла) Г. Отличное (5 баллов) Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
66.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Пробы молока и молочных продуктов, направляемые в лабораторию, снабжают ... проб: А. Флайером и листом учета выемки Б. Этикеткой и актом отбора В. Ярлыком и паспортом отбора Г. Биркой и экспертным листом Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
67.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Шпиг не должен иметь запаха ..., признаков порчи жира в виде осаливания, рыбного привкуса и др.: А. Фуражного Б. Силовосного В. Прогорклости Г. Хлевнового Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			

68.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Поверхность хлеба должна быть гладкая, без крупных подрывов, охватывающих всю длину боковой стороны формового хлеба и имеющих ширину более (в см): А. 0,6 Б. 0,5 В. 0,8 Г. 1 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
69.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Для измерения температуры в толще тела рыбы или блока делают углубление и вставляют в него термометр в металлической оправе, температуру продукта определяют в ... рыбы: А. в более толстой части Б. в разных частях тела В. в наименее толстой части Г. в наиболее толстой части Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
70.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При оценке физико-химических показателей молока и молочных продуктов определяют плотность, массовую долю ..., количество сухого вещества, кислотность, наличие консервантов-сода, крахмала: А. Жира перекиси водорода, бронопола Б. Белка перманганата калия, формальдегида В. Жира перекиси водорода, формальдегида Г. Белка пергидроля, формальдегида Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
71.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Липкий мякиш хлеба и хлебобулочных изделий образуется при использовании муки из зерна ... , малого срока выпечки: Цельносмолотого А. С малым содержанием клейковины Б. Проросшего и морозобойного В. Хранившегося во влажном помещении Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
72.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Поверхность хлеба должна быть гладкая, без крупных подрывов, охватывающих более половины окружности				

		подового хлеба и имеющих ширину более (в см): А. 1,0 Б. 2,0 В. 0,5 Г. 1,5 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
73.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Консистенция молока должна быть: А. Однородной Б. Тягучей В. Водянистой Г. Слизистой Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
74.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Внешний вид хлеба (форму, поверхность, цвет) определяют, осматривая его при дневном рассеянном свете или при ... искусственном освещении: А. Равномерном Б. Непрерывном В. Направленном Г. Достаточном Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
75.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При оценке физико-химических показателей в колбасных изделиях определяют содержание поваренной соли, ... , влаги и крахмала: А. Нитрита натрия Б. Нитрата калия В. Нитрита калия Г. Нитрата натрия Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
76.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Из объединенной пробы сливок во флягах после перемешивания выделяют предназначенную для анализа пробу объем (в дм3): А. 0,1 Б. 0,3				

		В. 0,2 Г. 0,4 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
77.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: К органолептическим показателям колбасных изделий относятся: внешний вид, запах, ослизнение, цвет, ... фарша, запах ... , запах около кости окорока: А. Однородность, специй Б. Плотность, дыма В. Мягкость, жира Г. Рассыпчатость, крови Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
78.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Маркировка лабораторной пробы скоропортящихся продуктов- фруктов и овощей- должна содержать дополнительно ... отбора проб: А. Условия Б. Температуру В. Время Г. Продолжительность Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
79.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При органолептической оценке пшеничного хлеба поверхность, соответствующая стандарту, имеет окраску от ... до ... , без подгорелости и бледности: А. Соломенной, бледно-коричневой Б. Светло-желтой, коричневой В. Темно-желтой, светло-коричневой Г. Светло-коричневой, темно-коричневой Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
80.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Цвет молока определяют в стакане, на белом фоне или с помощью пробы: А. На предметном стекле Б. На часовом стекле В. Чашечной Г. Ногтевой Запишите выбранный ответ - букву:				

		А	Б	В	Г
81.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Для определения консистенции на свежем разрезе туши или испытуемого образца легким надавливанием пальца образуют ямку и: А. Измеряют линейкой ее глубину Б. Фиксируют время ее выравнивания В. Следят за ее выравниванием Г. Измеряют калипером ее диаметр Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г
82.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Для определения нитратов в плодоовощной продукции предназначен прибор: А. Нитратомер Б. Фотомер В. Люксметр Г. Метеометр Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г
83.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Вкус и запах сосисок, сарделек и шпикачек определяются: А. При комнатной температуре Б. В горячем виде В. При комфортной температуре Г. В охлажденном виде Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г
84.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Вид и цвет мышц на разрезе определяют в глубинных слоях мышечной ткани на свежем разрезе мяса, при этом устанавливают увлажненность поверхности мяса на разрезе путем приложения к разрезу кусочка ... бумаги: А. Промокательной Б. Фильтровальной В. Лакмусовой Г. Бесцветной Запишите выбранный ответ - букву:	А	Б	В	Г
85.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Запах пара, бульона и отварного продукта определяют во время ... и после окончания варки: А. Появления пара				

		Б. Пробной варки В. Появления пузырьков Г. Закипания воды Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
86.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Для проверки качества санитарной обработки игрушек в дошкольном учреждении производятся исследования: А. токсиколого-гигиенические Б. санитарно- химические В. микробиологические Г. органолептические Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
87.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: В игрушках для детей до трёх лет не допускается миграция химических веществ класса опасности: А. 2 Б. 3 В. 1 Г. 4 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
88.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Отдельные гигиенические нормативы содержания тяжелых металлов имеются: А. для игрушек, предназначенных для детей до трёх лет Б. мягких игрушек В. погремушек и зубных колец Г. формирующихся масс и красок, наносимых пальцами Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
89.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При производстве игрушек для детей до трёх лет разрешается использовать: А. натуральный мех, кожу Б. вторичное сырье В. полимерные материалы Г. стекло, ворсованную резину Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			

90.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Микробиологические исследования проводят при оценке безопасности: А. сосок Б. массажёров для десен В. одежды первого слоя для детей до года Г. посуды для детей Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
91.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Привкус водной вытяжки определяется при оценке безопасности предметов детского обихода, а именно: А. обуви для детей до трёх лет Б. санитарно -гигиенических изделий разового использования В. посуды Г. одежды для детей до трёх лет Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
92.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Испытания игрушек на прочность (устойчивость к разрушению ударом, вращением, падением) проводят для игрушек: А. из полимерных материалов Б. из природных материалов В. мягконабивных Г. для детей до трёх лет Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
93.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При изготовлении игрушек для детей до трёх лет не допускается применение: А. дерева Б. хлопчатобумажной ткани В. натурального меха Г. пластмассы Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
94.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Эквивалентный уровень звука игрушек, кроме игрушек – моделей для спортивных игр, должен быть для детей до трёх лет не более (в дБА): А. 55 Б. 45				

		В. 65 Г. 60 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
95.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Изменение РН водной вытяжки определяют при оценке безопасности: А. одежды для детей до трёх лет Б. посуды В. обуви для детей до трёх лет Г. школьных ранцев Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
96.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Необходимый объем санитарно – химических исследований при оценке безопасности предметов детского обихода определяется: химическим составом материала и красителей возможностями лабораторной базы исследовательского центра возрастом ребёнка, для которого предназначен предмет конструктивными особенностями предметов обихода Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
97.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Оценку радиационной безопасности игрушек проводят только в игрушках из: А. природных материалов Б. из различных ворсованных тканей В. из полимерных материалов Г. импортного производства Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
98.		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Определение миграции химических веществ в воздух при оценке безопасности детских игрушек проводится при температуре (в градусах Цельсия): А. 60±2 Б. 0±2 В. 37±2 Г. 22±2 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			

99.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При санитарно – эпидемиологической оценке тканей для изготовления детской одежды не изучают: А. воздухопроницаемость Б. гигроскопичность В. электризуемость Г. интенсивность цвета Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г	
А	Б	В	Г			
100.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При органолептических исследованиях уровень запаха игрушек (игр) для детей до 1 года не должен превышать (в балах): А. 1 Б. 0 В. 2 Г. 3 Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г	
А	Б	В	Г			
101.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Защитно – декоративное покрытие игрушек должно быть стойким: А. к влажной обработке и действию слюны и пота Б. к механическим повреждениям В. к химическим повреждениям Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В		
А	Б	В				
102.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Индекс токсичности игрушек, определяемый в водной среде, должен быть: А. более 120% Б. менее 70% В. менее 80% Г. от 70 до 120% Д. от 80 до 120% Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д
А	Б	В	Г	Д		
103.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Перечень санитарно – химических показателей безопасности, подлежащих контролю в игрушках, зависит от: А. адресованности игрушки Б. материалов, используемых при изготовлении игрушек В. предполагаемого места игры					

		Г. продолжительности игры Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	104.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Требования гигиенической безопасности игрушек включают все, кроме: А. воспламеняемость Б. органолептические показатели В. санитарно – химические показатели Г. физические факторы Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	105.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Требования гигиенической безопасности игрушек включают всё, кроме: А. микробиологические показатели Б. наличие мелких деталей В. органолептические показатели Г. токсиколого – гигиенические показатели Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	106.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: К физико– гигиеническим показателям, определяемым в одежде для детей, относится: А. воздухопроницаемость Б. гигроскопичность В. верны оба варианта Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В	
А	Б	В				
	107.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: При исследовании безопасности сосок, сосок – пустышек, изделий санитарно – гигиенических и галантерейных предусмотрено: А. определение изменения перманганатной окисляемости Б. изменения привкуса водный вытяжки В. изменения цветности водный вытяжки Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В	
А	Б	В				
		Задания открытого типа				
	1.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Задачи производственного контроля.				

	2.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Объекты лабораторного и инструментального контроля в лечебно-профилактических организациях.
	3.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Вредные физические факторы в лечебно-профилактических организациях.
	4.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Вредные биологические факторы в лечебно-профилактических организациях.
	5.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Порядок проверки готовой пищи на пищеблоке в лечебно-профилактических организациях. Отчетная форма.
	6.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Санитарно-микробиологический контроль в пищевой промышленности.
	7.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Нормируемые микробиологические показатели пищевых продуктов.
	8.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Схемы микробиологического контроля.
	9.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Первый принцип системы ХАССП.
	10.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Второй принцип системы ХАССП.
	11.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Третий принцип системы ХАССП.
	12.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Четвертый принцип системы ХАССП.
	13.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Пятый принцип системы ХАССП.
	14.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Шестой принцип системы ХАССП.
	15.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Седьмой принцип системы ХАССП.
	16.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Условия разработки и согласования программы производственного контроля за качеством питьевой воды.
	17.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Проведение производственного контроля в бассейнах и аквапарках. Цель производственного контроля. Номенклатура, объем, и периодичность лабораторных исследований и испытаний.
	18.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Действия юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, эксплуатирующих бассейн, при получении

	неудовлетворительных результатов лабораторных исследований.						
19.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Гигиенические требования к качеству питьевой воды.						
20.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Отбор проб для микробиологического анализа в соответствии ГОСТ 31942-2012.						
21.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Определение запаха, вкуса и мутности воды. Определение сухого остатка и цветности воды.						
22.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Определение pH воды. Определение хлоридов. Определение сульфатов. Аммиак, нитриты и нитраты в воде.						
23.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Определение жесткости воды. Определение железа. Определение фторидов.						
24.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Санитарно-микробиологическое исследование воды.						
25.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Контроль качества питьевой воды						
26.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Характеристика методов отбора проб воздуха.						
27.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Отбор проб воздуха без предварительного концентрирования. Отбор проб воздуха с предварительным концентрированием. Выбор оптимальных условий концентрирования примесей.						
28.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Особенности отбора проб воздуха замкнутых помещений.						
29.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Контроль за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны.						
30.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Методы исследования пищевых продуктов.						
31.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Методика отбора проб мяса и мясной продукции, колбасных изделий.						
32.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Методика отбора проб рыбы и рыбной продукции.						
33.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Методика отбора проб хлеба и хлебобулочных изделий.						
34.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ
	Текст задания: Методика отбора проб молока и молочной продукции.						
35.	Прочитайте	текст	и	дайте	развернутый	обоснованный	ответ

		Текст задания: Методика взятия смывов с оборудования, посуды, рук и санитарной одежды персонала.
36.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Органолептическое исследование молока.
37.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Физико-химическое исследование молока. Определение удельного веса молока. Определение кислотности молока. Вычисление сухого остатка. Определение жирности молока.
38.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Санитарная экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическое исследование хлеба и хлебобулочных изделий.
39.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Определение влажности хлеба и хлебобулочных изделий. Определение кислотности хлебобулочных изделий. Метод определения пористости хлебобулочных изделий.
40.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Сущность метода определения количества летучих жирных кислот в мясе. Реакция бульона с сернокислой медью. Определение содержания аминок-аммиачного азота в мясе.
41.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Бактериологическое исследование мяса.
42.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Органолептическая оценка колбасных изделий.
43.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Органолептическая оценка рыбы.
44.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Требования к материалам для изготовления игрушек. Гигиенические требования к конструкции игрушек.
45.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Санитарно-эпидемиологические исследования (испытания) игрушек. Отбор образцов и подготовка проб (образцов) к испытаниям.
46.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Определение органолептических показателей игрушек.
47.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Определение стойкости защитно-декоративного покрытия игрушек к влажной обработке, действию слюны, пота. Определение кожно-раздражающего действия, санитарно-химических показателей и индекса токсичности игрушек.
48.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ	Текст задания: Определение уровня звука, издаваемого игрушкой. Определение показателей микробиологической безопасности игрушек.
ПК-14		Задания закрытого типа
1.		Прочитайте текст и установите последовательность.

	Текст задания: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза – деятельность по установлению соответствия (несоответствия) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. Алгоритм проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы включает этапы: 1. Обращение заказчика в Управление Роспотребнадзора с целью последующего получения санитарно – эпидемиологического заключения 2. Получение результатов лабораторных испытаний (измерений) и составление экспертного заключения по результатам лабораторных испытаний, измерений (в случае их проведения) 3. Утверждение результатов экспертиз. 4. Рассмотрение исполнителем заявления, поручения, определения 5. Присвоение реестрового номера 6. Экспертиза представленной документации 7. Направление результатов экспертизы заказчику, хранение экспертных заключений 8. Определение и информирование заявителя о дате обследования и/или отбора проб (при необходимости проведения лабораторных исследований (измерений)) 9. Выход (выезд) с отбором проб и проведением измерений (при необходимости проведения лабораторных исследований (измерений)) Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td><td>З</td><td>И</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И									
А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И											
2.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза включает следующие этапы: 1. обследование объекта (при санитарно-эпидемиологической экспертизе объектов). 2. проведение экспертизы представленных документов; 3. проведение лабораторных и инструментальных исследований и испытаний; Укажите правильную последовательность этапов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В															
А	Б	В																	
3.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Приказ от 19 июля 2007 года № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» устанавливает сроки действия санитарно-эпидемиологических заключений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Вид эпидемиологического заключения</td><td>–</td><td></td><td>Срок действия</td></tr><tr><td>А</td><td>на продукцию</td><td></td><td>1</td><td>срок действия проектной документации</td></tr></table>		Вид эпидемиологического заключения	–		Срок действия	А	на продукцию		1	срок действия проектной документации								
	Вид эпидемиологического заключения	–		Срок действия															
А	на продукцию		1	срок действия проектной документации															

		Б	на виды деятельности, работы, услуги		2	пять лет
		В	на работу с источниками ионизирующего излучения		3	1 год
		Г	на деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления		4	бессрочно
		Д	на проектную документацию		5	не более пяти лет
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:				
		А	Б	В	Г	Д

4.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: В техническом регламенте таможенного союза (ТР ТС) 021/2011 имеются изменения и уточнения, касающиеся перечня продукции, подлежащей госрегистрации, требований к ней, порядка ее госрегистрации, введения в реестр сведений о госрегистрации и др. Предусмотрена отдельная государственная регистрация специализированной пищевой продукции и пищевой продукции нового вида. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:					
		Понятие		Определение		
	А	Специализированная продукция	1	это пищевая продукция (в т. ч. пищевые добавки и ароматизаторы) ранее не использовавшиеся человеком в пищу		
	Б	Пищевая продукция нового типа	2	пищевая продукция для детского питания, в т. ч. вода питьевая для детского питания; для диетического лечебного и диетического профилактического питания		
			3	пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин		
			4	наноматериалы и продукты нанотехнологий (за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной)		
			5	пищевая продукция с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой, состоящей или выделенной из микроорганизмов, микроскопических грибов, водорослей, растений и животных, полученной из ГМО или с их использованием		
6			биологически активные добавки к пище (БАД)			

			7	пищевая продукция для детского питания																
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																				
	A	B																		
5.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: За нарушение требований санитарного законодательства руководитель оздоровительного учреждения и юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией оздоровления несут ответственность в соответствии с КоАП. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Вид ответственности</th> <th></th> <th>Пример</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения</td> <td>1</td> <td>влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей; на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>Статья 6.7. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения</td> <td>2</td> <td>влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от трех тысяч до семи тысяч рублей; на юридических лиц - от тридцати тысяч до семидесяти тысяч рублей.</td> </tr> </tbody> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>					Вид ответственности		Пример	A	Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения	1	влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей; на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.	B	Статья 6.7. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения	2	влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от трех тысяч до семи тысяч рублей; на юридических лиц - от тридцати тысяч до семидесяти тысяч рублей.	A	B		
	Вид ответственности		Пример																	
A	Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения	1	влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей; на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.																	
B	Статья 6.7. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения	2	влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от трех тысяч до семи тысяч рублей; на юридических лиц - от тридцати тысяч до семидесяти тысяч рублей.																	
A	B																			
6.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: При организации и осуществлении контроля за объектами водоснабжения и водоотведения необходимо руководствоваться нормативно – правовыми документами. Установите иерархию нормативных правовых актов.																			

1. Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении» от 07.12.2011 № 416-ФЗ
 2. Конституция Российской Федерации
 3. Методические рекомендации МР 2.1.4.0176-20 «Организация мониторинга обеспечения населения качественной питьевой водой из систем централизованного водоснабжения», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 апреля 2020 г
 4. Постановление от 28 января 2021 года № 3 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г

7. Прочитайте текст и установите соответствие.
Текст задания: Статья 12 ФЗ №416 «О водоснабжении и водоотведении» определяет права и обязанности гарантирующей организации.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Понятие		Характеристика
А	Права	1	заключение договоров холодного или горячего водоснабжения, водоотведения;
		2	обеспечение бесперебойного водоснабжения и (или) водоотведения подключенных абонентов;
		3	контроль качества подаваемой воды;
		4	осуществление контроля за работоспособностью сетей
		5	ограничения и прекращения предоставления услуг в случае нарушений со стороны потребителей;
Б	Обязанности	6	взыскания пени за просрочку оплаты услуг;
		7	предотвращения самовольного использования услуг потребителями;
		8	осуществления контроля за достоверностью показателей приборов, предоставленных абонентами.
		9	ограничения и прекращения предоставления услуг в случае нарушений со стороны потребителей;

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

8. Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: Система обращения с медицинскими отходами включает следующие этапы:

		1. сбор отходов внутри организаций, осуществляющих медицинскую и/или фармацевтическую деятельность. 2. захоронение или уничтожение медицинских отходов. 3. транспортирование отходов с территории организации, образующей отходы. 4. обеззараживание/обезвреживание. 5. перемещение отходов из подразделений и временное хранение отходов на территории организации, образующей отходы. Укажите правильную последовательность этапов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">А</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">Б</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">В</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">Г</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">Д</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		А	Б	В	Г	Д																						
А	Б	В	Г	Д																										
9.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: В соответствии со ст. 55, 57 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» за нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, гражданско-правовая, административная и уголовная ответственность. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 30%;">Вид ответственности</th> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 60%;">Характеристика</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">А</td> <td>Дисциплинарная ответственность</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>устанавливается за вред, причиненный личности, имуществу гражданина, а также имуществу юридического лица вследствие нарушения санитарного законодательства</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Б</td> <td>Гражданско-правовая ответственность</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td>устанавливается за нарушение санитарного законодательства установлена Кодексом об административных правовых нарушениях РФ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">В</td> <td>Административная ответственность</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td>представляет собой последствие неисполнения или ненадлежащего исполнения трудовых обязанностей работником</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Г</td> <td>Уголовная ответственность</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td>устанавливается за нарушение санитарно-эпидемиологических правил, повлекшее по неосторожности массовое заболевание или отравление людей</td> </tr> </tbody> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">А</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">Б</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">В</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">Г</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Вид ответственности		Характеристика	А	Дисциплинарная ответственность	1	устанавливается за вред, причиненный личности, имуществу гражданина, а также имуществу юридического лица вследствие нарушения санитарного законодательства	Б	Гражданско-правовая ответственность	2	устанавливается за нарушение санитарного законодательства установлена Кодексом об административных правовых нарушениях РФ	В	Административная ответственность	3	представляет собой последствие неисполнения или ненадлежащего исполнения трудовых обязанностей работником	Г	Уголовная ответственность	4	устанавливается за нарушение санитарно-эпидемиологических правил, повлекшее по неосторожности массовое заболевание или отравление людей	А	Б	В	Г				
	Вид ответственности		Характеристика																											
А	Дисциплинарная ответственность	1	устанавливается за вред, причиненный личности, имуществу гражданина, а также имуществу юридического лица вследствие нарушения санитарного законодательства																											
Б	Гражданско-правовая ответственность	2	устанавливается за нарушение санитарного законодательства установлена Кодексом об административных правовых нарушениях РФ																											
В	Административная ответственность	3	представляет собой последствие неисполнения или ненадлежащего исполнения трудовых обязанностей работником																											
Г	Уголовная ответственность	4	устанавливается за нарушение санитарно-эпидемиологических правил, повлекшее по неосторожности массовое заболевание или отравление людей																											
А	Б	В	Г																											
10.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 40%;">Фактор</td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 30%;">Пример</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Фактор		Пример																								
	Фактор		Пример																											

		А	Биологические	1	шум, вибрация								
				2	Вирусные								
				3	тепловые, ионизирующие и неионизирующие излучения								
		Б	Химические	4	питание								
				5	бактериальные								
		В	Физические	6	водоснабжение								
				7	ультразвук, инфразвук								
				8	паразитарные								
		Г	Социальные	9	условия быта, труда, отдыха								
				10	Вредные вещества в объектах окружающей среды								
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:													
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г										

11.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Глава II Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» определяет основные права и обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Уровень</td><td></td><td>Характеристика</td></tr><tr><td rowspan="3">А</td><td rowspan="3">Права</td><td>1</td><td>получение в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, информации о санитарно-эпидемиологической обстановке, состоянии среды обитания, санитарных правилах</td></tr><tr><td>2</td><td>разработка и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий</td></tr><tr><td>3</td><td>возмещение в полном объеме вреда, причиненного их здоровью или имуществу вследствие нарушения другими гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарного законодательства</td></tr><tr><td>Б</td><td>Обязанности</td><td>4</td><td>участие в разработке федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения</td></tr></table>						Уровень		Характеристика	А	Права	1	получение в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, информации о санитарно-эпидемиологической обстановке, состоянии среды обитания, санитарных правилах	2	разработка и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	3	возмещение в полном объеме вреда, причиненного их здоровью или имуществу вследствие нарушения другими гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарного законодательства	Б	Обязанности	4	участие в разработке федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения
	Уровень		Характеристика																		
А	Права	1	получение в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, информации о санитарно-эпидемиологической обстановке, состоянии среды обитания, санитарных правилах																		
		2	разработка и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий																		
		3	возмещение в полном объеме вреда, причиненного их здоровью или имуществу вследствие нарушения другими гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарного законодательства																		
Б	Обязанности	4	участие в разработке федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения																		

			5	осуществление производственного контроля																
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																				
		А	Б																	
12.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Проведение экспертизы продукции происходит в следующей последовательности: 8) Вскрытие упаковки 9) Отбор проб для лабораторного исследования 10) Внешний осмотр упаковки 11) Составление акта экспертизы и заключения на партию продукции 12) Ознакомление с документацией на партию 13) Проведение лабораторных исследования 14) Органолептические исследования нескольких единиц продуктов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> <td>Д</td> <td>Е</td> <td>Ж</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>						А	Б	В	Г	Д	Е	Ж							
А	Б	В	Г	Д	Е	Ж														
13.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: При сборе и перемещении необеззараженных медицинских отходов классов Б и в случае возникновения аварийной ситуации (рассыпание, разливание отходов) персонал должен выполнить следующие действия: 1. закрыть и повторно промаркировать упаковку 2. доставить ее к месту временного хранения (накопления) необеззараженных медицинских отходов или на участок обеззараживания, обезвреживания медицинских отходов 3. с использованием одноразовых средств индивидуальной защиты и уборочного инвентаря одноразового использования (щетки, ветошь) собрать отходы в другой одноразовый пакет или контейнер цвета, соответствующего классу опасности отходов Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>						А	Б	В											
А	Б	В																		
14.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Система обращения с медицинскими отходами включает следующие этапы: 1. сбор отходов внутри организаций, осуществляющих медицинскую и/или фармацевтическую деятельность. 2. захоронение или уничтожение медицинских отходов. 3. транспортирование отходов с территории организации, образующей отходы. 4. обеззараживание/обезвреживание. 5. перемещение отходов из подразделений и временное хранение отходов на территории организации, образующей отходы. Укажите правильную последовательность этапов. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:																			

			А	Б	В	Г	Д	
15.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» регулирует отношения, возникающие между федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в связи с осуществлением лицензирования отдельных видов деятельности. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:							
				Понятие			Определение	
	А		лицензия		1		юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, имеющие лицензию	
	Б		соискатель лицензии		2		обязательные требования, которые связаны с осуществлением лицензируемых видов деятельности, установлены положениями о лицензировании конкретных видов деятельности, основаны на соответствующих требованиях законодательства Российской Федерации и (или) положениях международных договоров Российской Федерации, не требующих издания внутригосударственных актов для их применения и действующих в Российской Федерации, направлены на обеспечение достижения целей лицензирования и оценка соблюдения которых осуществляется в порядке, предусмотренном настоящим Федеральным законом	
	В		лицензиат		3		специальное разрешение на право осуществления юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем конкретного вида деятельности (выполнения работ, оказания услуг, составляющих лицензируемый вид деятельности), которое подтверждается записью в реестре лицензий	
	Г		лицензионные требования		4		деятельность лицензирующих органов по предоставлению лицензий, продлению срока действия лицензий в случае, если ограничение срока действия лицензий предусмотрено федеральными законами, оценке соблюдения соискателем лицензии, лицензиатом лицензионных требований, приостановлению, возобновлению, прекращению действия и аннулированию лицензий, формированию и ведению реестра лицензий, формированию государственного информационного ресурса, а также по предоставлению в установленном порядке информации по вопросам лицензирования	
	Д		лицензирование		5		юридическое лицо или индивидуальный предприниматель,	

					обратившиеся в лицензирующий орган с заявлением о предоставлении лицензии																																						
	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																																										
	А	Б	В	Г	Д																																						
16.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Расшифруйте понятия, данные в ФЗ «О техническом регулировании» К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td colspan="3">Определение понятия</td></tr><tr><td>А</td><td>Стандарт</td><td>1</td><td colspan="3">устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации)</td></tr><tr><td>Б</td><td>ТР</td><td>2</td><td colspan="3">документ в области стандартизации, в котором содержатся технические правила и (или) описание процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции и который применяется на добровольной основе.</td></tr><tr><td>В</td><td>Сертификат соответствия</td><td>3</td><td colspan="3">документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, документам по стандартизации или условиям договоров;</td></tr><tr><td>Г</td><td>Свод Правил</td><td>4</td><td colspan="3">нормативный технический документ, который устанавливает нормы, правила и требования к объекту стандартизации</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						Понятие		Определение понятия			А	Стандарт	1	устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации)			Б	ТР	2	документ в области стандартизации, в котором содержатся технические правила и (или) описание процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции и который применяется на добровольной основе.			В	Сертификат соответствия	3	документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, документам по стандартизации или условиям договоров;			Г	Свод Правил	4	нормативный технический документ, который устанавливает нормы, правила и требования к объекту стандартизации			А	Б	В	Г				
	Понятие		Определение понятия																																								
А	Стандарт	1	устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации)																																								
Б	ТР	2	документ в области стандартизации, в котором содержатся технические правила и (или) описание процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции и который применяется на добровольной основе.																																								
В	Сертификат соответствия	3	документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, документам по стандартизации или условиям договоров;																																								
Г	Свод Правил	4	нормативный технический документ, который устанавливает нормы, правила и требования к объекту стандартизации																																								
А	Б	В	Г																																								
17.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Производственный контроль в ЛПО стационарного типа охватывает все области жизнедеятельности учреждения, включая его санитарно-техническое состояние и содержание, правильность объемно-планировочных решений, организацию питания пациентов и персонала, соблюдение противоэпидемического, в том числе дезинфекционно-стерилизационного, режима, дератизационные и дезинсекционные работы, утилизацию медицинских отходов и благоустройство территории ЛПО, условия труда медицинского персонала, защиту его от вредных физических, химических и																																										

	биологических факторов внутрибольничной среды. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Фактор</td><td></td><td>Пример</td></tr><tr><td>А</td><td>физические</td><td>1</td><td>Грипп, гепатиты В и С, малярия, коклюш, паротит и др.</td></tr><tr><td>Б</td><td>химические</td><td>2</td><td>Средства дезинфекции, моющие средства, лекарственные препараты, реагенты и др.</td></tr><tr><td>В</td><td>биологические</td><td>3</td><td>Источники ионизирующего излучения, электромагнитные поля, ультразвук, шум и др.</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>		Фактор		Пример	А	физические	1	Грипп, гепатиты В и С, малярия, коклюш, паротит и др.	Б	химические	2	Средства дезинфекции, моющие средства, лекарственные препараты, реагенты и др.	В	биологические	3	Источники ионизирующего излучения, электромагнитные поля, ультразвук, шум и др.	А	Б	В			
	Фактор		Пример																				
А	физические	1	Грипп, гепатиты В и С, малярия, коклюш, паротит и др.																				
Б	химические	2	Средства дезинфекции, моющие средства, лекарственные препараты, реагенты и др.																				
В	биологические	3	Источники ионизирующего излучения, электромагнитные поля, ультразвук, шум и др.																				
А	Б	В																					
18.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Производственный контроль — это комплекс мероприятий по внутреннему контролю за соблюдением санитарных правил и нормативов, направленный на минимизацию вредного влияния негативных факторов на организм пациентов и персонала клиники. Именно внутренний контроль, проводимый непрерывно на протяжении осуществления медицинской деятельности, позволяет вовремя распознать ошибки и недочеты, выявить факторы риска здоровья пациентов и персонала и своевременно устранить их. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Понятие</td><td></td><td>Характеристика</td></tr><tr><td rowspan="3">А</td><td rowspan="3">Объекты производственного контроля</td><td>1</td><td>изучение объектов внутрибольничной среды посредством смывов, забора материала (изделия медицинского назначения, лекарственные формы) на санитарно-бактериологические исследования и стерильность</td></tr><tr><td>2</td><td>снизить воздействие вредных факторов до безопасного уровня при работе в штатном режиме</td></tr><tr><td>3</td><td>исследование воздуха, воды водопроводной и воды для изготовления инъекционных растворов</td></tr><tr><td rowspan="2">Б</td><td rowspan="2">Задачи производственного контроля</td><td>4</td><td>замеры вредных физических и химических факторов, действующих на пациентов и персонал клиники</td></tr><tr><td>5</td><td>своевременно выявлять аварийные ситуации и минимизировать их последствия</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		Понятие		Характеристика	А	Объекты производственного контроля	1	изучение объектов внутрибольничной среды посредством смывов, забора материала (изделия медицинского назначения, лекарственные формы) на санитарно-бактериологические исследования и стерильность	2	снизить воздействие вредных факторов до безопасного уровня при работе в штатном режиме	3	исследование воздуха, воды водопроводной и воды для изготовления инъекционных растворов	Б	Задачи производственного контроля	4	замеры вредных физических и химических факторов, действующих на пациентов и персонал клиники	5	своевременно выявлять аварийные ситуации и минимизировать их последствия	А	Б		
	Понятие		Характеристика																				
А	Объекты производственного контроля	1	изучение объектов внутрибольничной среды посредством смывов, забора материала (изделия медицинского назначения, лекарственные формы) на санитарно-бактериологические исследования и стерильность																				
		2	снизить воздействие вредных факторов до безопасного уровня при работе в штатном режиме																				
		3	исследование воздуха, воды водопроводной и воды для изготовления инъекционных растворов																				
Б	Задачи производственного контроля	4	замеры вредных физических и химических факторов, действующих на пациентов и персонал клиники																				
		5	своевременно выявлять аварийные ситуации и минимизировать их последствия																				
А	Б																						
19.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: На основании результатов производственного контроля объект может быть отнесен к той или иной группе. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:																						

			Группа		Характеристика	
		А	I группа	1	крайне неудовлетворительное состояние. Техническое и санитарное состояние не соответствует строительным и санитарным правилам и нормам, отмечается превышение гигиенических нормативов по результатам лабораторных исследований и измерений	
		Б	II группа	2	удовлетворительное состояние. Техническое и санитарное состояние соответствует строительным и санитарным правилам и нормам, не отмечается превышение гигиенических нормативов по результатам лабораторных исследований и измерений	
		В	III группа	3	удовлетворительное состояние. Техническое и санитарное состояние соответствует строительным и санитарным правилам и нормам, не отмечается превышение гигиенических нормативов по результатам лабораторных исследований и измерений	
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:				
		А	Б	В		
20.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Система ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации, и используется в основном предприятиями — производителями пищевой продукции. При этом особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых все виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, могут быть предотвращены, устранены или снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля. В рамках системы риски делятся на биологические, химические, физические. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		Риск		Характеристика	
		А	Биологический	1	связанный с наличием любого физического материала, который в естественном состоянии не присутствует в пищевом продукте и который может вызвать заболевание или причинить вред (стекло, металл, пластик)	
		Б	Химический	2	возникающий в результате действия живых организмов	
		В	Физический	3	ненамеренно попавшие в пищу химикаты (пестициды, гербициды, чистящие средства); продукты растительного, животного или микробного метаболизма (например, афлатоксины); намеренно добавляемые в пищу химикаты (консерванты, пищевые добавки)	
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:				
		А	Б	В		
21.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных					

	Текст задания: Производственный контроль включает А. визуальный контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил Б. контроль за вакцинопрофилактикой В. учет травматизма на производстве Г. учет внутрибольничных заболеваний Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
22.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Юридические лица и индивидуальные предприниматели при проведении мероприятий по контролю имеют право: А. непосредственно присутствовать при проведении мероприятий по контролю Б. знакомиться с результатами мероприятий по контролю и указывать в актах о своем ознакомлении, согласии или несогласии с ними В. обжаловать действия (бездействия) должностных лиц органов госконтроля в административном или судебном порядке Г. присутствовать при проведении контроля, получать информацию, давать объяснения, знакомиться с результатами проверки и обжаловать их. Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
23.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Юридические лица и индивидуальные предприниматели вправе для защиты своих прав при проведении мероприятий по контролю обратиться: А. в суд, в прокуратуру, в вышестоящий орган госконтроля Б. в прокуратуру В. в вышестоящий орган госконтроля Г. в суд или прокуратуру. Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
24.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Производственный контроль соблюдения санитарных правил и норм в учреждениях для детей и подростков организуется А. специалистами территориальных отделов Роспотребнадзора Б. сотрудниками ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" В. руководителями учреждений для детей и подростков Г. медицинскими работниками учреждений для детей и подростков Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
25.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Производственный контроль условий труда осуществляется				

	А. государственной инспекцией труда Б. профсоюзами В. должностными лицами государственной санитарно-эпидемиологической службы Г. индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
26.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Производственный контроль проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями А. самостоятельно по программе (плану) производственного контроля, согласованной с Роспотребнадзором Б. по предписанию главного государственного санитарного врача субъекта РФ В. с размещением результатов производственного контроля в сети Интернет Г. на средства индивидуальных предпринимателей и юридических лиц Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
27.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Индивидуальные предприниматели и юридические лица, в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, согласно санитарному законодательству обязаны осуществлять контроль А. пропуска на промышленную территорию Б. производственный, в том числе, лабораторный В. строительных норм и правил Г. охранного режима Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
28.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Производственный контроль включает лабораторные исследования и испытания факторов производственной среды А. физические Б. химические В. биологические Г. все перечисленные Запишите выбранный ответ - букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г		
29.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Производственный контроль за биологическим фактором на рабочих местах осуществляется А. 2 раза в год Б. 1 раз в квартал В. в зависимости от классов чистоты помещений, но не реже 1 раза в год Г. 4 раза в год				

		Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г
30.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Производственный контроль за соблюдением санитарных и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий проводится А. органами государственного санитарного надзора Б. государственной службой стандартизации В. государственной торговой инспекцией Г. производителем или лицом, реализующим пищевые продукты Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г	
31.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Программа производственного контроля разрабатывается юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями в соответствии с требованиями А. международных стандартов Б. государственных стандартов В. технических регламентов Г. национальной программы Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г	
32.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Производственный контроль на предприятии планирует и организует А. руководитель организации Б. инспекция по труду В. профсоюз Г. эколог Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г	
33.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: В рамках производственного контроля в бассейнах и аквапарках должны проводиться исследования воды на наличие возбудителей паразитарных заболеваний А. еженедельно Б. ежемесячно В. в зависимости от назначения бассейна Г. при неудовлетворительных результатах на ОМЧ Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г	
	Задания открытого типа	

1.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Производственный контроль. Понятие. Задача производственного контроля.
2.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Нормативно-правовые акты, регламентирующие проведение производственного контроля.
3.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.
4.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Лица, осуществляющие производственный контроль.
5.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Основные направления деятельности, отражающиеся в программе производственного контроля.
6.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Срок составления программы производственного контроля.
7.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Требования к составлению программы производственного контроля.
8.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Назовите, кем утверждается разработанная программа производственного контроля.
9.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Лица, ответственные за производственный контроль на пищеблоке в лечебно-профилактических организациях.
10.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Лица, ответственные за периодический санитарно-эпидемиологический контроль и постоянный производственный контроль в организациях общественного питания.
11.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Понятие «производственный контроль на предприятиях общественного питания».
12.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Задачи производственного контроля на предприятиях общественного питания.
13.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Объекты производственного контроля на предприятии общественного питания.
14.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Документы необходимые для оформления программы производственного контроля.
15.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Виды производственного контроля.
16.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Принципы организации производственного контроля.
17.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Понятие «входной контроль».

18.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Программа производственного контроля в рамках системы ХАССП.
19.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Критические контрольные точки. Виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов.
20.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Нормативно-правовые акты, регламентирующие производственный контроль в образовательных учреждениях.
21.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Недостатки и проблемы в организации производственного контроля.
22.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Нормативно-правовые акты, регламентирующие производственный контроль в салонах красоты и парикмахерских.
23.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Нормативно-правовые акты, регламентирующие производственный контроль качества питьевой и горячей воды.
24.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Санитарно-эпидемиологическое сопровождение лечебно-профилактического учреждения. Понятие. Цель санитарно-эпидемиологического сопровождения.
25.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Мероприятия, проводимые в рамках санитарно-эпидемиологического сопровождения лечебно-профилактического учреждения.
26.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ Текст задания: Основные направления совершенствования организации производственного контроля.