

1. Какой федеральный закон регулирует отношения в области защиты прав потребителей?
2. Какой технический регламент Таможенного союза устанавливает требования к безопасности пищевой продукции?
3. Какие санитарные правила являются основными для предприятий общественного питания?
4. Какой продукт ЗАПРЕЩЁН для использования в питании детей в образовательных учреждениях?
5. Какая температура подачи холодных блюд и закусок?
6. Какой процесс происходит с белками при тепловой обработке?
7. Как маркируется разделочная доска для сырых овощей?
8. Какой суп относится к заправочным?
9. Какой способ тепловой обработки НЕ используется в детском питании?
10. Как правильно разморозить (дефростировать) мясо на пищеблоке детского учреждения?
11. Какое блюдо готовят из котлетной массы?
12. Какое блюдо из перечисленных рекомендовано для детского питания?
13. Какой вид контроля проводится при поступлении сырья на предприятия общественного питания?
14. Какой документ обязателен к проверке при входном контроле продукции животного происхождения?
15. Что подразумевает операционный контроль на предприятиях общественного питания?
16. Какой журнал фиксирует состояние здоровья персонала перед сменой?
17. Какой документ используется для расчёта цены на блюдо?
18. Для какой продукции в предприятиях общественного питания разрабатывается технико-технологическая карта (ТТК)?
19. Какой вид меню имеет фиксированную цену набора блюд?
20. Как маркируется разделочная доска для варёного мяса?