

1. Какой метод оценки качества основан на оценке показателей с помощью органов чувств?
2. Какой вид контроля проводится при поступлении сырья и полуфабрикатов на предприятия общественного питания?
3. Какой документ обязателен к проверке при входном контроле продукции животного происхождения?
4. Что подразумевает операционный контроль на предприятиях общественного питания?
5. Какой прибор используется для измерения температуры внутри блюда?
6. Какие сведения НЕ заносятся в бракеражный журнал?
7. Кто как правило входит в состав бракеражной комиссии?
8. Какой показатель НЕ относится к органолептическим?
9. Что из перечисленного относится к физическим рискам при производстве пищевой продукции?
10. Какой вид потерь учитывается в концепции бережливого производства?
11. Что означает инструмент бережливого производства «5S»?
12. Какие мероприятия организуют для предотвращения физической опасности в пищевой продукции?
13. Разделочный инвентарь с какой маркировкой применяется в цехе, где производятся холодные блюда?
14. Как часто производят контроль качества фритюрных жиров??
15. Как часто проводится снятие пробы при бракераже в детском учреждении?
16. Какой метод контроля подразумевает использование весов?
17. Что такое операционный контроль?
18. Какая опасность относится к биологической?
19. Как часто должны менять рабочую одежду лица, выполняющую загрузку и выгрузку пищевой продукции, поступившей на предприятие?
20. Какой инструмент бережливого производства означает «точно в срок»?