Приложение № 9

УТВЕРЖДЕНО

приказом Управления

Роспотребнадзора по г. Москве

от «22» февраля 2023 № 40 ок

**Тестовые вопросы для проведения конкурсов**

**на замещение вакантных должностей и включение в кадровый резерв**

**Управления Роспотребнадзора по г. Москве**

**для отдела надзора за услугами и товарами для детей и подростков**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | **Вариант ответа** | |
| **Старшая группа должностей – категория «обеспечивающие специалисты»** | | | |
| 1 | В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры: | А | по профилактике заболеваний |
| Б | по сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания |
| В | выполняться требования санитарного законодательства. |
| Г | все вышеперечисленное |
| 2 | Какие мероприятия должны проводиться в дошкольном образовательном учреждении в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений? | А | контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов,  за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них;  организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением |
| Б | работа по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;  контроль за соблюдением правил личной гигиены; |
| В | все вышеперечисленные мероприятия |
| 3 | В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект информирует территориальные органы Роспотребнадзора и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий | А | немедленно |
| Б | в течение двух часов с момента выявления |
| В | в течение рабочего дня |
| 4 | Какие условия должны быть созданы для организации питания обучающихся в общеобразовательной организации? | А | Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. |
| Б | Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту. |
| В | Все вышеперечисленные условия |
| 5 | В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения | А | загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием |
| Б | загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием |
| В | загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием |
| 6 | Норматив площади учебного помещения, кабинета при  фронтальных формах занятий составляет | А | 2,5 м2/чел. |
| Б | 3,5 м2/чел. |
| В | 2,0 м2/чел. |
| 7 | Минимальное расстояние от учебной доски до первого ряда столов при расстановке мебели в учебном помещении составляет | А | 270 см |
| Б | 240 см |
| В | 1. см |
| 8 | Общая продолжительность использования ЭСО на уроке не должна превышать для компьютера - для детей 1 - 2 классов | А | 10 мин. |
| Б | 20 мин. |
| В | 1. мин. |
| 9 | В перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в организованных коллективах не входит | А | Говяжья печень |
| Б | Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). |
| В | Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. |
| 10 | Питьевой режим в детских организациях должен быть организован | А | посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды |
| Б | с использованием кипяченой питьевой воды. |
| В | все варианты верны |
| 11 | Возможность организации горячего питания детей и молодежи обеспечивается при нахождении на объектах воспитания и обучения | А | более 6 часов |
| Б | более 2 часов |
| В | более 4 часов |
| 12 | Уровень искусственной освещенности при общем освещении в кабинетах общеобразовательного учреждения должен быть | А | - 200 люкс, |
| Б | - 300 люкс, |
| В | - 400 люкс, |
| 13 | Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется | А | самостоятельно |
| Б | медицинской организацией. |
| В | самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией. |
| 14 | В общеобразовательных организациях, работающих в две смены, обучение в первую смену проводится для обучающихся | А | 1, 5, 9 - 11 классов |
| Б | 1, 5, 11 классов и классов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья |
| В | 1, 5, 9 - 11 классов и классов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья |
| 15 | Объем максимально допустимой образовательной недельной нагрузки для обучающихся 2 - 4 классов в течение дня | А | не должен превышать 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры |
| Б | не более 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры, |
| В | не более 6 уроков |
| 16 | Не допускается одновременное использование детьми на занятиях | А | более одного ЭСО |
| Б | более двух ЭСО |
| В | более трех ЭСО |
| 17 | Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана | А | не менее 50 см. |
| Б | не менее 60 см. |
| В | не менее 70 см. |
| 18 | В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, необходимо предусмотреть | А | естественное освещение и искусственное общее |
| Б | искусственное общее и местное на рабочем столе |
| В | естественное освещение, искусственное общее и местное на рабочем столе |
| 19 | Минимальный набор помещений организаций отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием включает | А | игровые комнаты, спальные помещения (при организации сна), помещения для оказания медицинской помощи, раздевалку для верхней одежды, туалеты. |
| Б | помещения для занятий кружков, помещение для просушивания одежды и обуви, кладовую спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов. |
| В | все вышеперечисленные помещения |
| 20 | Хозяйствующие субъекты, в ведении которых находятся загородные стационарные детские оздоровительные лагеря с круглосуточным пребыванием детей, информируют территориальные органы Роспотребнадзора о планируемых сроках заездов детей, режиме работы и количестве детей. | А | в срок не позднее чем за два месяца до открытия каждого сезона |
| Б | в срок не позднее чем за один месяц до начала сезона |
| В | в срок не позднее чем за 10 рабочих дней до открытия каждого сезона |
| **Старшая группа должностей – категория «специалисты»** | | | |
| 1 | Возможность организации горячего питания детей и молодежи обеспечивается при нахождении на объектах воспитания и обучения | А | более 6 часов |
| Б | более 2 часов |
| В | более 4 часов |
| 2 | Уровень искусственной освещенности при общем освещении в кабинетах общеобразовательного учреждения должен быть | А | - 200 люкс, |
| Б | - 300 люкс, |
| В | - 400 люкс, |
| 3 | Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется | А | самостоятельно |
| Б | медицинской организацией. |
| В | самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией. |
| 4 | В общеобразовательных организациях, работающих в две смены, обучение в первую смену проводится для обучающихся | А | 1, 5, 9 - 11 классов |
| Б | 1, 5, 11 классов и классов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья |
| В | 1, 5, 9 - 11 классов и классов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья |
| 5 | Объем максимально допустимой образовательной недельной нагрузки для обучающихся 2 - 4 классов в течение дня | А | не должен превышать 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры |
| Б | не более 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры, |
| В | не более 6 уроков |
| 6 | Не допускается одновременное использование детьми на занятиях | А | более одного ЭСО |
| Б | более двух ЭСО |
| В | более трех ЭСО |
| 7 | Организация рабочих мест пользователей персональных ЭСО должна обеспечивать зрительную дистанцию до экрана | А | не менее 50 см. |
| Б | не менее 60 см. |
| В | не менее 70 см. |
| 8 | В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, необходимо предусмотреть | А | естественное освещение и искусственное общее |
| Б | искусственное общее и местное на рабочем столе |
| В | естественное освещение, искусственное общее и местное на рабочем столе |
| 9 | Минимальный набор помещений организаций отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием включает | А | игровые комнаты, спальные помещения (при организации сна), помещения для оказания медицинской помощи, раздевалку для верхней одежды, туалеты. |
| Б | помещения для занятий кружков, помещение для просушивания одежды и обуви, кладовую спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов. |
| В | все вышеперечисленные помещения |
| 10 | Хозяйствующие субъекты, в ведении которых находятся загородные стационарные детские оздоровительные лагеря с круглосуточным пребыванием детей, информируют территориальные органы Роспотребнадзора о планируемых сроках заездов детей, режиме работы и количестве детей. | А | в срок не позднее чем за два месяца до открытия каждого сезона |
| Б | в срок не позднее чем за один месяц до начала сезона |
| В | в срок не позднее чем за 10 рабочих дней до открытия каждого сезона |
| 11 | Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи | А | должны соответствовать СП 2.4.3648-20 |
| Б | эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены |
| В | эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья. |
| 12 | Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях изложены в | А | СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" |
| Б | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" |
| В | Все указанные документы |
| 13 | В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях меню | А | должно утверждаться руководителем организации, в которой организуется питание детей, согласовываться руководителем предприятия общественного питания |
| Б | должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. |
| В | должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания и доводиться до сведения руководителя организации, в которой организуется питание детей. |
| 14 | Посредством реализации каких меню осуществляется общественное питание детей в организованных детских коллективах? | А | Основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, |
| Б | Основного (организованного) меню, включающего горячее питание, индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании |
| В | Основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании |
| 15 | Какие условия должны быть созданы для организации питания обучающихся в общеобразовательной организации? | А | Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. |
| Б | Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту. |
| В | Все вышеперечисленные условия |
| 16 | В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения | А | загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием |
| Б | загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием |
| В | загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием |
| 17 | Сколько приемов пищи должно быть организовано при времени нахождения ребенка в общеобразовательной организации до 6 часов? | А | завтрак |
| Б | один прием пищи - завтрак или обед |
| В | питание может быть не организовано |
| 18 | Информация об организации поездки группы детей (15 школьников) направляется в территориальные органы Роспотребнадзора по месту отправления | А | не менее чем за 3 рабочих дня до отправления группы детей железнодорожным транспортом |
| Б | не менее чем за 10 рабочих дней до отправления группы детей железнодорожным транспортом |
| В | не направляется |
| 19 | Хозяйствующие субъекты, деятельность которых связана с организацией и проведением массовых мероприятий с участием детей и молодежи, информируют территориальные органы Роспотребнадзора о планируемых сроках проведения мероприятия и количестве участников | А | в срок не позднее чем за 1 месяц |
| Б | в срок не позднее чем за 2 месяца |
| В | не информируют |
| 20 | Какие мероприятия должны проводиться в дошкольном образовательном учреждении в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений. | А | контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов,  за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них;  организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением |
| Б | работа по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;  контроль за соблюдением правил личной гигиены; |
| В | все вышеперечисленные мероприятия |
| **Ведущая группа должностей – категория «руководители»** | | | |
| 1 | Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи | А | должны соответствовать СП 2.4.3648-20 |
| Б | эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены |
| В | эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья. |
| 2 | Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях изложены в | А | СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" |
| Б | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" |
| В | Все указанные документы |
| 3 | В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях меню | А | должно утверждаться руководителем организации, в которой организуется питание детей, согласовываться руководителем предприятия общественного питания |
| Б | должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. |
| В | должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания и доводиться до сведения руководителя организации, в которой организуется питание детей. |
| 4 | Посредством реализации каких меню осуществляется общественное питание детей в организованных детских коллективах? | А | Основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, |
| Б | Основного (организованного) меню, включающего горячее питание, индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании |
| В | Основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании |
| 5 | Какие условия должны быть созданы для организации питания обучающихся в общеобразовательной организации? | А | Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. |
| Б | Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту. |
| В | Все вышеперечисленные условия |
| 6 | В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения | А | загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием |
| Б | загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием |
| В | загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием |
| 7 | Сколько приемов пищи должно быть организовано при времени нахождения ребенка в общеобразовательной организации до 6 часов? | А | завтрак |
| Б | один прием пищи - завтрак или обед |
| В | питание может быть не организовано |
| 8 | Информация об организации поездки группы детей (15 школьников) направляется в территориальные органы Роспотребнадзора по месту отправления | А | не менее чем за 3 рабочих дня до отправления группы детей железнодорожным транспортом |
| Б | не менее чем за 10 рабочих дней до отправления группы детей железнодорожным транспортом |
| В | не направляется |
| 9 | Хозяйствующие субъекты, деятельность которых связана с организацией и проведением массовых мероприятий с участием детей и молодежи, информируют территориальные органы Роспотребнадзора о планируемых сроках проведения мероприятия и количестве участников | А | в срок не позднее чем за 1 месяц |
| Б | в срок не позднее чем за 2 месяца |
| В | не информируют |
| 10 | Какие мероприятия должны проводиться в дошкольном образовательном учреждении в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений. | А | контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов,  за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них;  организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением |
| Б | работа по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья;  контроль за соблюдением правил личной гигиены; |
| В | все вышеперечисленные мероприятия |
| 11 | В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, хозяйствующий субъект информирует территориальные органы Роспотребнадзора и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. | А | немедленно |
| Б | в течение двух часов с момента выявления |
| В | в течение рабочего дня |
| 12 | Норматив площади учебного помещения, кабинета при  фронтальных формах занятий составляет | А | 2,5 м2/чел. |
| Б | 3,5 м2/чел. |
| В | 2,0 м2/чел. |
| 13 | Питьевой режим в детских организациях может быть организован | А | посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды |
| Б | с использованием кипяченой питьевой воды. |
| В | все варианты верны |
| 14 | Возможность организации горячего питания детей и молодежи обеспечивается при нахождении на объектах воспитания и обучения | А | более 6 часов |
| Б | более 2 часов |
| В | более 4 часов |
| 15 | Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется | А | самостоятельно |
| Б | медицинской организацией. |
| В | самостоятельно (при наличии санитарно-эпидемиологического заключения) или медицинской организацией. |
| 16 | В общеобразовательных организациях, работающих в две смены, обучение в первую смену проводится для обучающихся | А | 1, 5, 9 - 11 классов |
| Б | 1, 5, 11 классов и классов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья |
| В | 1, 5, 9 - 11 классов и классов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья |
| 17 | Объем максимально допустимой образовательной недельной нагрузки для обучающихся 2 - 4 классов в течение дня | А | не должен превышать 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры |
| Б | не более 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры, |
| В | не более 6 уроков |
| 18 | При реализации образовательных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения обучение должно заканчиваться не позднее 18.00 часов. | А | не позднее 18.00 часов. |
| Б | не позднее 17.00 часов. |
| В | не позднее 16.00 часов. |
| 19 | Хозяйствующие субъекты, в ведении которых находятся загородные стационарные детские оздоровительные лагеря с круглосуточным пребыванием детей, информируют территориальные органы Роспотребнадзора о планируемых сроках заездов детей, режиме работы и количестве детей. | А | в срок не позднее чем за два месяца до открытия каждого сезона |
| Б | в срок не позднее чем за один месяц до начала сезона |
| В | в срок не позднее чем за 10 рабочих дней до открытия каждого сезона |
| 20 | Минимальный набор помещений организаций отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием включает | А | игровые комнаты, спальные помещения (при организации сна), помещения для оказания медицинской помощи, раздевалку для верхней одежды, туалеты. |
| Б | помещения для занятий кружков, помещение для просушивания одежды и обуви, кладовую спортинвентаря, игр и кружкового инвентаря, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов. |
| В | все вышеперечисленные помещения |