**ТЕСТ «Технология хранения и подготовки товаров к продаже»**

1. **Что необходимо обязательно соблюдать при деятельности розничных торговых предприятий независимо от их специализации?**
	1. Санитарные правила и нормы (СанПиН)
	2. Санитарные требования к территории автостоянки
	3. Санитарные требования к канализации, кондиционированию

1. **Что содержат в себе санитарные правила, а также строительные нормы и правила (СНиП)?**
	1. Описание требований к устройству предприятий розничной торговли
	2. Четкое требование к планировочному решению розничным торговым предприятиям с учетом размера торговой площади, вида здания и специализации
	3. Требования к расстановке торгового оборудования, правила их эксплуатации

1. **Где должны находиться помещения для подготовки пищевых продуктов в розничных торговых предприятиях, реализующие универсальный или достаточно сложный ассортимент товаров?**
	1. В подвальных помещениях
	2. В торговом зале
	3. В подсобных помещениях, изолированы и специально оборудованы

1. **Когда допустимо производить фасовку в торговом зале, в отделе, где реализуется данный товар?**
	1. Когда площадь торгового зала маленькая
	2. Когда нет подвального помещения
	3. Когда позволяет площадь торгового зала и в отделе есть специальное оборудование

1. **На каком расстоянии должны быть расположены мусорные контейнеры от торгового предприятия?**
	1. 25 м
	2. 2 м
	3. 15 м

1. **Для каких товаров в сопроводительных документах указывают время нахождения транспорта в пути?**
	1. Для продовольственных товаров
	2. Для скоропортящихся товаров
	3. Для всех товаров
2. **Какие требования предъявляются к таре при приемке пищевых продуктов?**
	1. Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности
	2. Тара должна быть только изготовителя данной продукции
	3. Тара должна быть чистой, сухой – внутри, снаружи допустимы помятость, сколы и грязь, увлажненность

1. **В соответствии, с какими требованиями необходимо хранить пищевые и непищевые продукты?**
	1. В соответствии с требованиями администрации магазина
	2. В соответствии с требованиями нормативно-технической документации
	3. В соответствии с законом «О защите прав потребителей»

1. **Какую информацию изготовитель должен обязательно наносить на ярлык или упаковку для скоропортящихся товаров?**
	1. Наименование, юридический адрес, артикул, сорт
	2. Наименование, юридический адрес, артикул, сорт, срок годности
	3. Наименование, юридический адрес, артикул, сорт, температура хранения и окончание срока годности

1. **При какой температуре происходит хранение и реализация скоропортящийся продукции в холодильниках?**
	1. Температура 60С
	2. Температура -180С

10.3.Температура 150С