**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