

TEMA A

1. I menù per bambini di 3–6 anni devono essere pianificati tenendo conto di:
 - a. Preferenze individuali del cuoco
 - b. Tendenze alimentari del momento
 - c. LARN e nutrienti essenziali
2. Tra i seguenti criteri, qual è prioritario nella formulazione del menù?
 - a. Limitare tutti i grassi
 - b. Offrire alimenti vari e nutrienti secondo le linee guida
 - c. Aggiungere zuccheri per renderli più gustosi
3. Una porzione di legumi dovrebbe essere inserita nel menù:
 - a. Tutti i giorni
 - b. Almeno 3 volte a settimana
 - c. Solo a pranzo
4. In un regime vegano quale dei seguenti alimenti apporta il più alto contenuto di ferro?
 - a. il tuorlo di uovo
 - b. i piselli
 - c. la soia bianca
5. Secondo le linee guida italiane, i dolci e snack:
 - a. Vengono introdotti gradualmente, in modo moderato
 - b. Devono essere esclusi completamente
 - c. Si possono consumare ad ogni pasto
6. Per dieta speciale cosa comunemente si intende?
 - a. la regola alimentare che mira a ridurre il consumo di carne
 - b. il menu standard somministrato nelle scuole
 - c. il regime alimentare che comporta l'esclusione di uno o più alimenti su prescrizione medica



Handwritten signatures are present at the bottom of the page, including a large stylized 'A', a signature that appears to be 'Alessia P.' and a signature that appears to be 'Giovanni S.'

7. Tra i carboidrati complessi rientra:

- a. Pasta
- b. Zucchero bianco
- c. Marmellata

8. Quale combinazione di nutrienti è corretta per un pasto equilibrato?

- a. Proteine, carboidrati, grassi, vitamine e minerali
- b. Solo zuccheri e grassi
- c. Solo proteine

9. Il ferro, presente in carne e legumi, è importante per:

- a. La salute delle ossa
- b. Il trasporto dell'ossigeno nel sangue
- c. Dare sapore ai cibi

10. Qual è la temperatura ideale del frigorifero domestico per conservare gli alimenti deperibili?

- a. 0 – 4 °C
- b. +10 °C
- c. +8 °C

11. Dove va collocata la carne cruda all'interno del frigorifero?

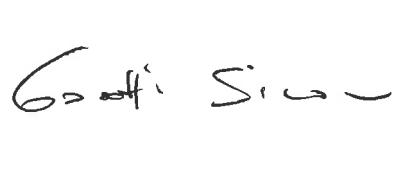
- a. Sul ripiano più alto
- b. In basso, per evitare contaminazioni
- c. Nello sportello

12. Qual è il metodo di conservazione che elimina i microrganismi tramite alte temperature?

- a. Essiccazione
- b. Refrigerazione
- c. Pastorizzazione

13. Qual è un segnale di possibile alterazione di un alimento in scatola?

- a. Scatola gonfia o arrugginita
- b. Etichetta staccata

- c. Colore brillante

14. Che cosa significa la sigla HACCP?

- a. Hazard Analysis and Critical Control Points
- b. Hygiene And Clean Cooking Program
- c. Health and Care for Catering Processes

15. Prima di manipolare gli alimenti, un operatore deve:

- a. Lavarsi accuratamente le mani
- b. Mettere i guanti sopra mani sporche
- c. Assaggiare i cibi crudi

16. Per evitare contaminazioni crociate è necessario:

- a. Usare coltelli e taglieri separati per cibi crudi e cotti
- b. lavorare cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
- c. Conservare insieme carne e verdura cruda

17. L'abbattitore di temperatura serve a:

- a. uccidere tutti i batteri quindi prevenire il rischio biologico
- b. mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole per la proliferazione batterica
- c. congelare un prodotto

18. I principi nutritivi che maggiormente vengono distrutti con la cottura sono:

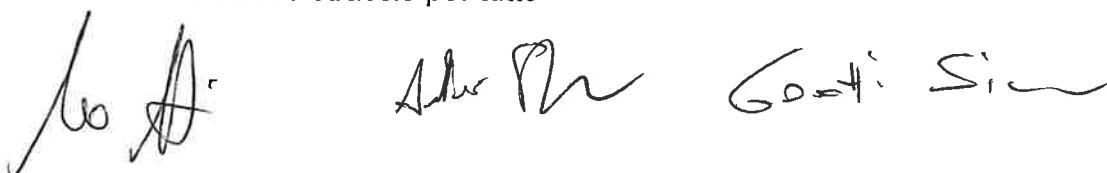
- a. vitamine
- b. sali minerali
- c. proteine

19. A cosa serve la frollatura?

- a. a conferire alle carni morbidezza e succosità
- b. a inibire la crescita degli organismi patogeni
- c. ad aumentare la conservazione della carne

20. Durante la pulizia dei locali è corretto:

- a. Usare lo stesso straccio per tutto



Handwritten signatures in black ink, likely belonging to the students, are placed here. The first signature on the left is a stylized 'A' and 'M'. The second signature in the middle is a cursive 'A' and 'P'. The third signature on the right is a cursive 'G' and 'S'.

- b. Usare solo acqua fredda
- c. Usare prodotti igienizzanti e risciacquare

21. Qual è il prodotto più adatto per disinettare superfici di lavoro a contatto con alimenti?

- a. Detergente neutro e successivo disinettante alimentare
- b. Solo acqua calda
- c. Candeggina non diluita

22. Gli indumenti personali e quelli da lavoro vanno conservati in scomparti separati o protetti:

- a. per impedire che gli indumenti personali possano contaminare gli abiti da lavoro
- b. per evitare che lo sporco degli abiti da lavoro insudici gli indumenti personali
- c. non è necessario

23. Perché è importante rimuovere i residui alimentari dalle superfici prima di procedere alla sanificazione?

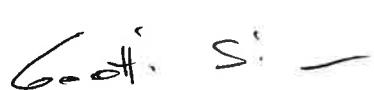
- a. non è importante rimuovere i residui alimentari, l'importante è disinettare bene
- b. se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare i tempi di contatto del disinettante
- c. perché i residui alimentari possono ridurre l'efficacia dei disinettanti

24. Qual è l'obiettivo principale del D.Lgs. 81/2008 (Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro)?

- a. Aumentare la produttività
- b. Organizzare i turni di lavoro
- c. Tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori

25. Quale dei seguenti dispositivi di protezione individuali è obbligatorio per lavorare in cucina?

- a. scarpa antinfortunistica di protezione del piede con suola antiscivolo e puntale di protezione antischiacciamento
- b. scarpa antinfortunistica di protezione del piede con sola suola antiscivolo
- c. cuffie di protezione dell'udito

26. Cos'è un pericolo biologico?

- a. la possibilità che si sviluppi e si moltiplich un microrganismo patogeno nell'alimento
- b. un numero elevato di microtossine
- c. la presenza di un frammento di vetro

27. Chi è responsabile della protezione dei dati personali all'interno dell'asilo?

- a. Solo i genitori
- b. Il titolare del trattamento (es. ente gestore)
- c. Il Sindaco

28. In caso di assenza per malattia fino a 2 giorni, il lavoratore deve:

- a. Non avvisare il datore di lavoro essendo sufficiente il certificato medico
- b. Avvisare il datore di lavoro tempestivamente e comunque non oltre l'inizio del turno di lavoro del giorno in cui si verifica
- c. Avvisare il datore di lavoro il giorno del rientro in servizio

29. Qualora nell'ambito dello svolgimento del servizio vengano riscontrate gravi problematiche, il lavoratore a chi si deve rivolgere?

- a. Al Sindaco
- b. All'Assessore competente
- c. Al Segretario comunale

30. Quali sono gli organi del Comune?

- a. Il Sindaco, il segretario comunale e il Consiglio comunale
- b. Il Sindaco, il Vice Sindaco e il Segretario comunale
- c. Il Sindaco, la Giunta comunale e il Consiglio comunale

TEMA ESTRATTO

TEMA B

1. La dieta mediterranea nei menù scolastici si caratterizza per:
 - a. Preferenze individuali del cuoco
 - b. LARN e nutrienti essenziali
 - c. Tendenze alimentari del momento
2. Un menù equilibrato per l'infanzia deve fornire:
 - a. 50–60% carboidrati, 30% grassi, 15% proteine
 - b. 30% carboidrati, 50% grassi, 20% proteine
 - c. 70% grassi, 20% carboidrati, 10% proteine
3. Per evitare monotonia alimentare nelle diete dei bambini è opportuno:
 - a. Proporre sempre i medesimi piatti
 - b. Variare colazione, spuntini, pranzi e piatti
 - c. Non seguire alcuna regola
4. Nella scelta dei grassi da utilizzare si preferisce:
 - a. Olio extravergine di oliva
 - b. Burro e margarina in quantità elevate
 - c. Grassi saturi industriali
5. Le vitamine sono nutrienti che:
 - a. Forniscono molte calorie
 - b. Regolano funzioni vitali dell'organismo
 - c. Si perdono sempre con la cottura
6. I minerali, come calcio e ferro, servono a:
 - a. Regolare crescita e funzioni cellulari
 - b. Fornire energia come i carboidrati
 - c. Produrre zuccheri
7. L'acqua nel corpo umano ha la funzione di:

Ma A.

Anton R.

Gott. S. —

- a. Trasportare sostanze e regolare la temperatura
 - b. Dare calorie
 - c. Aumentare il grasso corporeo
8. Le proprietà organolettiche degli alimenti sono:
- a. basso costo ed elevato potere calorico
 - b. sapore, odore, aspetto e consistenza
 - c. resistenza alle alte e basse temperature
9. Quale di questi alimenti è un allergene?
- a. kiwi
 - b. mandorle
 - c. albicocca
10. A quale temperatura deve essere mantenuto il freezer per garantire una corretta conservazione dei surgelati?
- a. +4 °C
 - b. -12 °C
 - c. -18 °C
11. La sigla "TMC – da consumarsi preferibilmente entro" indica:
- a. Data oltre la quale l'alimento è sempre tossico
 - b. Termine minimo di conservazione, oltre il quale può perdere qualità
 - c. Solo per prodotti surgelati
12. Quale metodo riduce l'acqua disponibile negli alimenti, rallentando lo sviluppo microbico?
- a. Fermentazione
 - b. Essiccazione
 - c. Sottovuoto
13. Qual è un segnale di possibile alterazione di un alimento in scatola?
- a. Scatola gonfia o arrugginita
 - b. Etichetta staccata
 - c. Prezzo basso



Handwritten signatures in black ink, including a large stylized 'A', a signature that appears to be 'Anita', and a signature that appears to be 'Gatti'.

14. Lo scopo principale dell'HACCP è:

- a. Garantire la sicurezza alimentare
- b. Aumentare il profitto
- c. Rendere i piatti più saporiti

15. La temperatura di conservazione dei cibi cotti in frigorifero deve essere:

- a. A temperatura ambiente
- b. Sempre superiore a +8 °C
- c. Tra 0 e +4 °C

16. Cosa si intende per "tracciabilità" degli alimenti?

- a. La possibilità di seguire un alimento dalla produzione al consumo
- b. La durata della cottura
- c. La quantità di sale aggiunto

17. Il surgelamento:

- a. uccide i microrganismi
- b. non rallenta il proliferare dei microrganismi
- c. ferma il proliferare dei microrganismi, ma non necessariamente li uccide

18. La pulizia e la sanificazione delle superfici servono a:

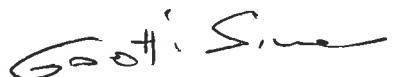
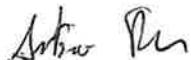
- a. Evitare macchie sui pavimenti
- b. Rendere i locali profumati
- c. Eliminare sporco e ridurre i microrganismi

19. Qual è la frequenza corretta per lavare le mani quando si lavora in cucina?

- a. Solo a inizio turno
- b. Prima di toccare alimenti crudi e dopo averli manipolati
- c. Una volta al giorno

20. Ogni quanto tempo è necessario effettuare la sanificazione di un frigorifero?

- a. solo se si dovessero accidentalmente rompere delle uova al suo interno
- b. due volte all'anno



- c. in base alle procedure indicate sul piano HACCP per la normale attività e comunque ogni qualvolta si rendesse necessario per eventuali sanificazioni straordinarie

21. In caso di incendio da olio in padella, qual è la procedura corretta?

- a. Versare acqua sopra
- b. Spegnere con coperchio o estintore adatto
- c. Spostare la padella a mani nude

22. Quali dei seguenti rischi è presente in cucina:

- a. rischio di radiazioni ottiche artificiali
- b. rischio di radiazioni ionizzanti
- c. rischio di scivolamento

23. Alla fine di ogni operazione di taglio, la coltelleria va:

- a. subito pulita e riposta negli appositi contenitori o cassetti
- b. posta nel lavandino affinché l'addetto preposto possa lavarla
- c. lasciata con l'altro vasellame sporco e sistemata a fine servizio

24. Quando si utilizzano prodotti chimici per la pulizia, bisogna:

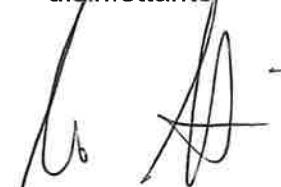
- a. Mescolarli liberamente
- b. Leggere sempre le etichette di sicurezza
- c. Usarli senza guanti

25. Procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro:

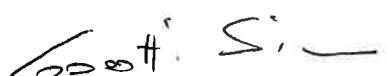
- a. rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, quindi asciugare
- b. rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, quindi asciugare
- c. rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta

26. Perché è importante rimuovere i residui alimentari dalle superfici prima di procedere alla sanificazione?

- a. non è importante rimuovere i residui alimentari, l'importante è disinfettare bene
- b. se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare i tempi di contatto del disinfettante







- c. perché i residui alimentari possono ridurre l'efficacia dei disinfettanti
27. Per pubblicare foto dei bambini sul sito o social dell'asilo è necessario:
- a. Nessun permesso
 - b. Il consenso del dirigente scolastico
 - c. L'autorizzazione scritta dei genitori
28. Il pubblico dipendente con orario di lavoro a tempo pieno ha diritto ad effettuare:
- a. 40 giorni di ferie annue
 - b. 32 giorni di ferie annue
 - c. 32 o 36 giorni di ferie annue, a seconda dell'articolazione della settimana lavorativa
29. Il rapporto di lavoro si costituisce:
- a. Con l'atto di nomina in ruolo da parte dell'amministrazione
 - b. Con la sottoscrizione del contratto individuale di lavoro
 - c. Con l'utile collocazione del concorrente vincitore nella graduatoria finale della procedura concorsuale
30. Gli assessori comunali sono nominati:
- a. Dal Sindaco
 - b. Dal corpo elettorale
 - c. Dal Consiglio comunale



Handwritten signatures in black ink. On the left is a large, stylized signature that appears to read 'Giovanni'. To its right is a smaller signature that appears to read 'Salvo'. To the right of that is a signature that appears to read 'Giovanni'. To the right of that is a signature that appears to read 'Salvo'.

TEMA C

1. Per ciascun pasto, una buona strategia è:
 - a. Fornire solo carboidrati
 - b. Equilibrare primi, secondi, contorno e frutta
 - c. Offrire un solo piatto unico
2. In un menù adeguato, la presenza dell'acqua è:
 - a. Facoltativa
 - b. Raccomandata come bevanda principale
 - c. Non rilevante
3. I menù per bambini di 3–6 anni devono essere pianificati tenendo conto di:
 - a. Preferenze individuali del cuoco
 - b. LARN e nutrienti essenziali
 - c. Tendenze alimentari del momento
4. Un menù equilibrato per l'infanzia deve fornire:
 - a. 50–60% carboidrati, 30% grassi, 15% proteine
 - b. 30% carboidrati, 50% grassi, 20% proteine
 - c. 70% grassi, 20% carboidrati, 10% proteine
5. Quale dei seguenti nutrienti fornisce principalmente energia al corpo?
 - a. Vitamine
 - b. Carboidrati
 - c. Minerali
6. Le proteine hanno come funzione principale:
 - a. Fornire energia immediata
 - b. Favorire la digestione
 - c. Costruire e riparare i tessuti
7. I grassi sono importanti perché:

L'olio aiuta a costruire i tessuti

- a. Forniscono energia di riserva e vitamine liposolubili
 - b. Rendono i cibi solo più gustosi
 - c. Devono essere eliminati completamente
8. A quale temperatura deve essere mantenuto il freezer per garantire una corretta conservazione dei surgelati?
- a. +4 °C
 - b. -12 °C
 - c. -18 °C
9. Gli alimenti scongelati devono essere:
- a. Ricongelati subito
 - b. Cucinati e non ricongelati da crudi
 - c. Lasciati a temperatura ambiente
10. Il sottovuoto è efficace perché:
- a. Aggiunge conservanti chimici
 - b. Riduce l'ossigeno e rallenta la crescita dei batteri
 - c. Riscalda gli alimenti
11. Gli alimenti in scatola devono essere:
- a. Tenuti sempre in frigo
 - b. Conservati in luogo fresco e asciutto
 - c. Consumati solo caldi
12. A cosa serve la frollatura?
- a. a conferire alle carni morbidezza e succosità
 - b. a inibire la crescita degli organismi patogeni
 - c. ad aumentare la conservazione della carne
13. Le proprietà organolettiche degli alimenti sono:
- a. basso costo ed elevato potere calorico
 - b. sapore, odore, aspetto e consistenza
 - c. resistenza alle alte e basse temperature



Handwritten signatures and initials are present at the bottom of the page, including a large 'L', 'A', 'R', 'Gatti', and 'Si'.

14. L'abbattitore di temperatura serve a:

- a. uccidere tutti i batteri quindi prevenire il rischio biologico
- b. mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica
- c. congelare un prodotto

15. Chi è responsabile dell'applicazione delle procedure HACCP in cucina?

- a. Solo il cuoco
- b. Solo l'ASL
- c. Il datore di lavoro e tutto il personale

16. Qual è il comportamento corretto in caso di ferita sulla mano?

- a. Continuare a lavorare normalmente
- b. Coprire la ferita con cerotto impermeabile e guanto
- c. Non lavarsi più le mani

17. Quale pratica è scorretta in cucina?

- a. Tenere le unghie corte e pulite
- b. Indossare indumenti da lavoro puliti
- c. Conservare cibi senza etichetta

18. Perché è importante rimuovere i residui alimentari dalle superfici prima di procedere alla sanificazione?

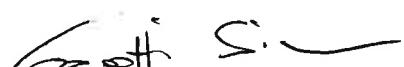
- a. non è importante rimuovere i residui alimentari, l'importante è disinsettare bene
- b. se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare i tempi di contatto del disinsettante
- c. perché i residui alimentari possono ridurre l'efficacia dei disinsettanti

19. La pulizia e la sanificazione delle superfici servono a:

- a. Evitare macchie sui pavimenti
- b. Rendere i locali profumati
- c. Eliminare sporco e ridurre i microrganismi

20. Dopo aver usato taglieri e coltelli per carne cruda, cosa bisogna fare?

- a. Passarli con uno strofinaccio asciutto



- b. Riutilizzarli subito per frutta e verdura
- c. Lavarli con detergente e acqua calda, poi disinfettarli

21. Come vanno conservati i prodotti per la pulizia?

- a. In armadi chiusi e separati dalle aree alimentari
- b. Sul piano di lavoro, sempre disponibili
- c. Nel frigorifero per mantenerli efficaci

22. Chi deve segnalare immediatamente eventuali pericoli o guasti in cucina?

- a. Solo il datore di lavoro
- b. Nessuno, se non è grave
- c. Qualsiasi lavoratore che li nota

23. Qual è la posizione corretta quando si sollevano carichi pesanti in cucina?

- a. Piegare la schiena tenendo le gambe dritte
- b. Piegare le gambe mantenendo la schiena dritta
- c. Sollevare velocemente senza attenzione

24. In caso di incendio da olio in padella, qual è la procedura corretta?

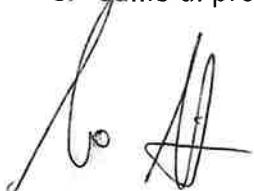
- a. Versare acqua sopra
- b. Spegnere con coperchio o estintore adatto
- c. Spostare la padella a mani nude

25. Procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro:

- a. rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, quindi asciugare
- b. rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, quindi asciugare
- c. rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta

26. Quale dei seguenti dispositivi di protezione individuali è obbligatorio per lavorare in cucina?

- a. scarpa antinfortunistica di protezione del piede con suola antiscivolo e puntale di protezione antischiacciamento
- b. scarpa antinfortunistica di protezione del piede con sola suola antiscivolo
- c. cuffie di protezione dell'udito



27. I dati dei bambini (es. salute, allergie, fotografie) sono considerati:

- a. Dati comuni
- b. Dati particolari/sensibili
- c. Dati non rilevanti

28. Il diritto alle ferie è:

- a. Il diritto di assentarsi dal lavoro previa autorizzazione del responsabile del servizio
- b. Il diritto di assentarsi dal lavoro previa autorizzazione del sindaco
- c. In caso di rapporto di lavoro a tempo indeterminato, un diritto obbligatoriamente monetizzabile nel caso in cui le ferie non siano state fruite

29. Il datore di lavoro del Comune è:

- a. Il responsabile dell'ufficio personale
- b. Il Sindaco
- c. Il Segretario comunale

30. Il Sindaco viene eletto:

- a. Dal Consiglio comunale
- b. Dai cittadini a suffragio universale diretto
- c. Dalla Giunta comunale

 Stefano Simeoni  Stefano Simeoni  Stefano Simeoni

TEMA B

1. La dieta mediterranea nei menù scolastici si caratterizza per:
 - a. Preferenze individuali del cuoco
 - b. LARN e nutrienti essenziali
 - c. Tendenze alimentari del momento

2. Un menù equilibrato per l'infanzia deve fornire:
 - a. 50–60% carboidrati, 30% grassi, 15% proteine
 - b. 30% carboidrati, 50% grassi, 20% proteine
 - c. 70% grassi, 20% carboidrati, 10% proteine

3. Per evitare monotonia alimentare nelle diete dei bambini è opportuno:
 - a. Proporre sempre i medesimi piatti
 - b. Variare colazione, spuntini, pranzi e piatti
 - c. Non seguire alcuna regola

4. Nella scelta dei grassi da utilizzare si preferisce:
 - a. Olio extravergine di oliva
 - b. Burro e margarina in quantità elevate
 - c. Grassi saturi industriali

5. Le vitamine sono nutrienti che:
 - a. Forniscono molte calorie
 - b. Regolano funzioni vitali dell'organismo
 - c. Si perdono sempre con la cottura

6. I minerali, come calcio e ferro, servono a:
 - a. Regolare crescita e funzioni cellulari
 - b. Fornire energia come i carboidrati
 - c. Produrre zuccheri

7. L'acqua nel corpo umano ha la funzione di:

- a. Trasportare sostanze e regolare la temperatura
b. Dare calorie
c. Aumentare il grasso corporeo

8. Le proprietà organolettiche degli alimenti sono:

- a. basso costo ed elevato potere calorico
 b. sapore, odore, aspetto e consistenza
c. resistenza alle alte e basse temperature

9. Quale di questi alimenti è un allergene?

- a. kiwi
 b. mandorle
c. albicocca

10. A quale temperatura deve essere mantenuto il freezer per garantire una corretta conservazione dei surgelati?

- a. +4 °C
b. -12 °C
 c. -18 °C

11. La sigla "TMC – da consumarsi preferibilmente entro" indica:

- a. Data oltre la quale l'alimento è sempre tossico
 b. Termine minimo di conservazione, oltre il quale può perdere qualità
c. Solo per prodotti surgelati

12. Quale metodo riduce l'acqua disponibile negli alimenti, rallentando lo sviluppo micробico?

- a. Fermentazione
 b. Essiccazione
c. Sottovuoto

13. Qual è un segnale di possibile alterazione di un alimento in scatola?

- a. Scatola gonfia o arrugginita
b. Etichetta staccata
c. Prezzo basso

14. Lo scopo principale dell'HACCP è:

- a. Garantire la sicurezza alimentare
- b. Aumentare il profitto
- c. Rendere i piatti più saporiti

15. La temperatura di conservazione dei cibi cotti in frigorifero deve essere:

- a. A temperatura ambiente
- b. Sempre superiore a +8 °C
- c. Tra 0 e +4 °C

16. Cosa si intende per "tracciabilità" degli alimenti?

- a. La possibilità di seguire un alimento dalla produzione al consumo
- b. La durata della cottura
- c. La quantità di sale aggiunto

17. Il surgelamento:

- a. uccide i microrganismi
- b. non rallenta il proliferare dei microrganismi
- c. ferma il proliferare dei microrganismi, ma non necessariamente li uccide

18. La pulizia e la sanificazione delle superfici servono a:

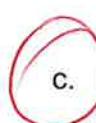
- a. Evitare macchie sui pavimenti
- b. Rendere i locali profumati
- c. Eliminare sporco e ridurre i microrganismi

19. Qual è la frequenza corretta per lavare le mani quando si lavora in cucina?

- a. Solo a inizio turno
- b. Prima di toccare alimenti crudi e dopo averli manipolati
- c. Una volta al giorno

20. Ogni quanto tempo è necessario effettuare la sanificazione di un frigorifero?

- a. solo se si dovessero accidentalmente rompere delle uova al suo interno
- b. due volte all'anno



- c. in base alle procedure indicate sul piano HACCP per la normale attività e comunque ogni qualvolta si rendesse necessario per eventuali sanificazioni straordinarie

21. In caso di incendio da olio in padella, qual è la procedura corretta?

- a. Versare acqua sopra
- b. Spegnere con coperchio o estintore adatto
- c. Spostare la padella a mani nude

22. Quali dei seguenti rischi è presente in cucina:

- a. rischio di radiazioni ottiche artificiali
- b. rischio di radiazioni ionizzanti
- c. rischio di scivolamento

23. Alla fine di ogni operazione di taglio, la coltelleria va:

- a. subito pulita e riposta negli appositi contenitori o cassetti
- b. posta nel lavandino affinché l'addetto preposto possa lavarla
- c. lasciata con l'altro vasellame sporco e sistemata a fine servizio

24. Quando si utilizzano prodotti chimici per la pulizia, bisogna:

- a. Mescolarli liberamente
- b. Leggere sempre le etichette di sicurezza
- c. Usarli senza guanti

25. Procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro:

- a. rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, quindi asciugare
- b. rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, quindi asciugare
- c. rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta

26. Perché è importante rimuovere i residui alimentari dalle superfici prima di procedere alla sanificazione?

- a. non è importante rimuovere i residui alimentari, l'importante è disinfettare bene
- b. se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare i tempi di contatto del disinfettante



c. perché i residui alimentari possono ridurre l'efficacia dei disinfettanti

27. Per pubblicare foto dei bambini sul sito o social dell'asilo è necessario:

a. Nessun permesso

b. Il consenso del dirigente scolastico



c. L'autorizzazione scritta dei genitori

28. Il pubblico dipendente con orario di lavoro a tempo pieno ha diritto ad effettuare:

a. 40 giorni di ferie annue

b. 32 giorni di ferie annue



c. 32 o 36 giorni di ferie annue, a seconda dell'articolazione della settimana lavorativa

29. Il rapporto di lavoro si costituisce:

a. Con l'atto di nomina in ruolo da parte dell'amministrazione



b. Con la sottoscrizione del contratto individuale di lavoro

c. Con l'utile collocazione del concorrente vincitore nella graduatoria finale della procedura concorsuale

30. Gli assessori comunali sono nominati:



a. Dal Sindaco

b. Dal corpo elettorale

c. Dal Consiglio comunale