

TEMA N. 3

(Porre una crocetta sulla lettera relativa alla risposta ritenuta corretta)

1. Qual è il simbolo registrato che identifica un prodotto idoneo al consumo da parte di persone celiache?
 - a) Una spiga cerchiata di rosso
 - b) Un mazzo di spighe
 - c) Una spiga barrata
2. Qual è la temperatura interna (al cuore) indicativa per la corretta cottura del pane?
 - a) 82-86 °C
 - b) 98-105°C
 - c) 90-95 °C
3. Qual è la grammatura indicativa di prosciutto cotto naturale prevista come secondo piatto per un bambino di età compresa tra 3 e 6 anni?
 - a) 45 g
 - b) 60 g
 - c) 30 g
4. I prodotti scaduti ma dall'aspetto ancora buono:
 - a) Possono essere utilizzati se cotti ad almeno 100°C
 - b) Devono essere eliminati
 - c) Possono essere congelati per prolungarne la durata
5. In quali di questi alimenti sono presenti quantità significative di acidi grassi omega-3?
 - a) Olio d'oliva, olio di mais, burro
 - b) Acciughe, sardine, sgombro
 - c) Strutto, olio di mais, olio di girasole
6. Le schede di sicurezza dei prodotti che informazioni forniscono:
 - a) Di provenienza del materiale
 - b) La tipologia di superfici dove possono essere utilizzati
 - c) Informazioni importanti riguardanti i pericoli, le misure di protezione, la procedura da seguire in caso di incidente
7. Quale tra questi alimenti è particolarmente ricco di calcio?
 - a) Latte e derivati
 - b) Olio extravergine di oliva
 - c) Zucchero
8. I dispositivi di protezione individuali devono:
 - a) Essere indossati dal lavoratore se ritiene necessario
 - b) Essere indossati dal lavoratore in tutti i casi in cui determinati fattori di rischio non possano essere evitati o ridotti da misure di prevenzione o mezzi di protezione collettiva
 - c) Essere indossati dal lavoratore assunto a tempo indeterminato
9. Qual è il 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, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta
 - c) Detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
10. Quale colore dei panni per le pulizie deve essere utilizzato per la pulizia degli arredi della scuola:
 - a) Rosso
 - b) Giallo
 - c) Blu

11. I prodotti chimici per la pulizia devono essere:

- a) Conservati nello stesso magazzino destinato agli alimenti, purché sotto gli scaffali
- b) Conservati in un'area separata
- c) Conservati solo in cucina, sotto il lavandino

12. Quali sono gli effetti della pastorizzazione:

- a) Uccide alcuni microorganismi e rallenta lo sviluppo di quelli ancora presenti
- b) Uccide tutti i microorganismi comprese le spore
- c) Blocca l'azione dei microorganismi

13. Il dipendente pubblico deve:

- a) Collaborare con i colleghi nell'interesse del servizio
- b) Rifiutare qualsiasi collaborazione
- c) Aiutare soltanto i colleghi che conosce

14. In caso di malattia un dipendente deve:

- a) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'assenza senza presentare nessun certificato
- b) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro e fornire certificato di malattia del medico curante
- c) Comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'assenza e fornire certificato di malattia del medico curante o in caso di malattia inferiore a 2 giorni autocertificazione di malattia

15. La responsabilità disciplinare si ha:

- a) Se si violano gli obblighi previsti dal CCPL di lavoro, dalla legge, dal codice di comportamento
- b) Se si realizzano fatti in qualità di reati
- c) Se si arrecano danni a terzi, interni o esterni all'amministrazione

Prof. V. V. V.

W

G