



MERITO S.r.l.
Selezioni e Concorsi pubblici

QUESTIONARIO C

1 - **L'esecutore nella scuola dell'infanzia è tenuto a collaborare con il personale insegnante in sezione?**

- Sì sempre**
- Solo in casi particolari
- Mai

2 - **Quali fra questi indumenti/ accessori non deve essere indossato quando l'esecutore svolge compiti di aiuto cucina o si occupa della refezione**

- Braccialetti, anelli e altri monili**
- La cuffia monouso per capelli
- Le scarpe antinfortunistiche

3 - **Nel caso in cui scatti l'allarme antincendio, l'esecutore è tenuto a:**

- Attenersi strettamente alle procedure previste nel piano di emergenza**
- Agire di propria iniziativa senza riferirsi necessariamente al piano
- Chiamare immediatamente le famiglie utenti

4 - **Quando nella struttura si presenta una ditta esterna per eseguire dei lavori urgenti, prima di farla accedere alla struttura è necessario:**

- Verificare che sia autorizzata dai servizi competenti prima di farla accedere**
- Durante l'orario di funzionamento del servizio non sarà mai possibile consentire l'accesso alla struttura
- Verificare che non vi siano attrezzature pericolose prima di farli accedere

5 - **Arrivato/a in una struttura, trova che molti materiali, anche pesanti, sono stati riposti sopra agli armadi presenti nelle sezioni; come si comporta?**

- Dopo un confronto con i colleghi, nel rispetto delle norme sulla sicurezza, lo sposta trovando le**

adeguate collocazioni

- Lascia tutto come si trova
- Sposta il materiale sulla base di criteri logistici

6 - Con cosa deve essere diluita la candeggina?

- Con acqua fredda**
- Con sapone neutro
- Con ammoniaca

7 - Durante l'uscita dei bambini , al termine dell'orario scolastico, l'esecutore deve:

- Controllare che nessun bambino esca da solo**
- Preoccuparsi delle pulizie perché l'uscita è responsabilità delle famiglie
- Soffermarsi a parlare con i genitori senza curarsi dell'uscita

8 - Quando viene effettuata la pulizia dei bagni al nido ?

- Con regolarità e ogni volta che se ne presenta la necessità**
- Unicamente in tempi prestabiliti a prescindere dalle necessità improvvise
- A fine turno

9 - Come vengono riposti i prodotti alimentari nella dispensa?

- Disponendo davanti quelli con scadenza ravvicinata**
- Dove si trova posto
- In qualsiasi modo, se i prodotti scadono, si buttano via

10 - Cosa significa la sigla D.P.I ?

- Dispositivi di protezione individuale**
- Dispositivi di prevenzione infortuni
- Dispositivi di prevenzione infezioni

11 - A cosa serve la sanificazione?

A distruggere i microrganismi patogeni

A detergere le superfici

A combattere le formiche

12 - Quale procedura si deve adottare prima della distribuzione della frutta?

Lavare la frutta con cura

Sbucciare la frutta che può anche essere non lavata

Affettare la frutta prima di sbuciarla

13 - All'interno delle strutture, le vie di fuga sono indicate da segnaletica di colore?

Verde e Bianca

Gialla e Bianca

Rossa e bianca

14 - Nel nido, quando l'esecutore deve provvedere a preparare un pasto semplificato?

Quando sostituisce temporaneamente l'operatore cuciniere

Quando mancano le derrate

In nessun caso

15 - Nel trasporto dei cibi dalla cucina o dall'office ad altri ambienti riservati alla consumazione dei pasti , i contenitori dei cibi

Devono essere sempre adeguatamente coperti, per evitare contaminazioni

Possono stare scoperti o meno a seconda della temperatura degli ambienti

Dipende dalla distanza che si deve percorrere

16 - Cosa sicuramente non troviamo nella borsa del pronto soccorso?

Analgesici

Siringhe

guanti sterili monouso

17 - **Quando deve essere utilizzato il panno carta?**

- Per rimuovere lo sporco grossolano, prima di provvedere alla deterzione**
- Solo per detergere i giochi in plastica
- Non deve mai essere usato

18 - **Gli estintori da usare in caso d'incendio, sono soggetti a controlli periodici?**

- Si ogni 6 mesi**
- Si ogni 18 mesi
- Soltanto dopo un eventuale utilizzo

19 - **Quali alimenti non possono essere consumati dai/dalle bambini/e celiaci**

- Tutti gli alimenti contenenti glutine**
- I legumi
- Latte

20 - **Quando vanno sostituiti i guanti monouso?**

- Al termine di ogni attività**
- A fine turno
- Quando sono molto sporchi

21 - **Dopo il pranzo, come si procede alla pulizia degli arredi?**

- Si puliscono i tavolini e le sedie con apposito detergente e si procede alla sanificazione**
- Si puliscono tavolini e sedie con ammoniaca
- Si puliscono tavolini e sedie con candeggina pura

22 - **L'esecutore nei servizi educativi può accogliere i bambini all'ingresso?**

- Si , è un compito che svolge di regola**
- Non può farlo
- Lo fa solo su richiesta

23 - Nel caso in cui in una scuola non venga consegnato il pasto speciale per un/una bambino/a allergico/a, l'esecutore cosa deve fare?

- Contattare immediatamente il centro cottura perché provveda velocemente alla consegna**
- Chiamare la famiglia perché venga a prendere anticipatamente il bambino/a
- Lasciare il bambino/a senza pasto fino all'uscita

24 - Quando un esecutore , che si trovi a svolgere mansioni di cuoco presenti ferite o abrasioni alle mani è opportuno che indossi i guanti monouso?

- Si è opportuno**
- Dipende dalla natura delle abrasioni
- E' sufficiente coprire le ferite con garze e cerotti

25 - I tamponi effettuati periodicamente sulle superfici, da parte di ditte specializzate, hanno lo scopo di:

- Verificare l'adeguata sanificazione**
- Verificare la detersione
- individuare la presenza di polvere

26 - Quali misure vanno adottate quando sono presenti pasti speciali per bambini allergici?

- Fare attenzione alla corretta attribuzione del pasto, non utilizzare in maniera promiscua, mestoli o posate**
- Servire il pranzo al bambino/a in un tavolo separato
- Servire comunque il pasto in un luogo diverso, rispetto agli altri bambini

27 - Nella corretta procedura per la pulizia di un ambiente nel quale si è realizzata un'attività con i bambini/e, quale è la prima cosa da fare?

- Aprire le finestre e arieggiare i locali**
- Chiudere a chiave la porta
- Posizionare i tavolini in un angolo della stanza

28 - Quale fra questi oggetti è un DPI?

- Scarpe antinfortunistiche**

Estintore

Cuffia monouso per capelli

29 - **Come possono essere tenuti sotto controllo i problemi associati alla contaminazione nei locali di lavorazione degli alimenti?**

Attenendosi ad un buona prassi igienica, lavandosi le mani in modo corretto,tenendo la divisa e calzature pulite

Lavandosi le mani solo dopo aver fumato

Tenendo i capelli coperti con la cuffia

30 - **Quali fra le seguenti temperature è la meno a rischio per la proliferazione batterica?**

4 Gradi

18 Gradi

25 Gradi

31 - **Dove devono essere riposti i coltelli da cucina?**

In uno spazio dedicato adeguatamente chiuso

Nei cassetti insieme alle altre posate

Nei ripiani dei mobili, insieme alle stoviglie