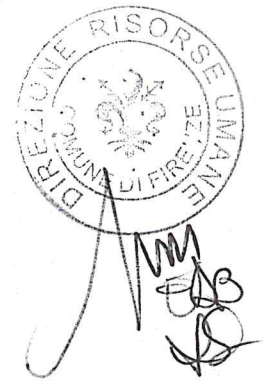


V. Viviani, T. Teggi  
 Scuola Bpfa, G. G. G.  
 Comune di ...

NON ESTRATTO



Questionario B

**INDICARE SE LE AFFERMAZIONI SOTTO ELENCAE SONO VERE O FALSE**

1	L'esecutore che si trova in cucina in aiuto all'operatore cuciniere affetto da sintomi da raffreddamento deve indossare una mascherina al momento della preparazione degli alimenti	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	La procedura corretta per la sanificazione consiste nel: togliere i residui alimentari e di altro materiale, detergere la superficie, sciacquare e asportare i microrganismi presenti	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	L'HACCP è un sistema di autocontrollo igienico-sanitario per la preparazione e il trattamento degli alimenti	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	Le scarpe antinfortunistiche per la cucina fanno parte dei Dispositivi di Protezione Individuali	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	La pulizia dei bagni deve essere effettuata solo al bisogno	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	Un genitore che si presenta durante l'orario di attività della scuola/nido per parlare con insegnante/educatore non deve essere fatto entrare per nessun motivo	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	La sanificazione dei tavoli del refettorio/zona pranzo deve essere effettuata con alcol	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Apprendo la struttura al mattino e avvertendo un forte odore di gas, l'esecutore deve per prima cosa telefonare agli uffici competenti	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Per la pulizia dei pavimenti si deve utilizzare un prodotto detergente	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Prima di iniziare la distribuzione del pranzo fornito con i contenitori l'esecutore deve indossare i guanti	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11	I prodotti per le pulizie vanno riposti in luoghi di facile accesso	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12	Gli scarti di cibo, bucce di frutta, fogliame vanno smaltiti nel cassonetto della raccolta indifferenziata	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13	Non ostruire le uscite di emergenza è compito del coordinatore pedagogico	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



Questionario B

14	Eventuali materiali estranei e nocivi rinvenuti nel giardino/cortile devono essere rimossi immediatamente dal personale della struttura oppure avvisando gli uffici competenti	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
15	La sanificazione ha lo scopo di distruggere tutti i microrganismi patogeni	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
16	La prima azione da eseguire per la corretta pulizia dei tavoli del pranzo è la sanificazione	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
17	La prima azione da eseguire per la corretta procedura per la pulizia dei bagni è areare i locali	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
18	Il prodotto adeguato per detergere le superfici è l'alcol	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
19	Nella planimetria del nido/scuola è indicato il punto di ritrovo in caso di incendio	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
20	In caso di sostituzione temporanea dell'operatore cuciniere in un Nido l'esecutore è tenuto a preparare un pasto semplificato	VERO FALSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>






Questionario B

**Individuare la risposta giusta fra quelle proposte**

21	<b>Possano frequentare il Nido:</b>	
	Solo i bambini di età compresa tra 1 e 3 anni	A
	Tutti i bambini di età compresa tra 3 mesi e 3 anni	B
	Tutti i bambini da 3 a 5 anni	C
22	<b>Se prima di effettuare la sanificazione non si pulisce bene il piano di lavoro:</b>	
	E' necessario aumentare la dose del sanificante	A
	Non cambia nulla perché dopo viene usato il disinfettante	B
	Il trattamento di sanificazione non sarà efficace	C
23	<b>Durante le operazioni di sanificazione in cucina:</b>	
	Bisogna indossare appositi guanti diversi da quelli utilizzati per la pulizia di altri locali	A
	E' meglio non utilizzare guanti	B
	Bisogna indossare guanti solo se si è allergici ai prodotti utilizzati	C
24	<b>La verifica dell'efficacia delle sanificazioni è effettuata:</b>	
	dall'esecutore una volta al mese	A
	mediante tamponi da una Ditta specializzata	B
	non è necessaria	C
25	<b>A Scuola/Nido è inserito un bambino con disabilità. Chi può favorirne l'integrazione?</b>	
	Il coordinatore pedagogico	A
	Il personale educativo	B
	Tutto il personale della scuola/nido secondo un progetto educativo personalizzato	C



Questionario B

26	<b>I celiaci non possono consumare:</b>	
	Tutti i cereali	A
	Tutti i cereali tranne riso e mais	B
	I legumi	C
27	<b>La soluzione con candeggina va preparata:</b>	
	Con acqua fredda altrimenti la soluzione diventa meno efficace	A
	Con acqua calda così la soluzione diventa più efficace	B
	Con altro detergente per renderla più efficace	C
28	<b>Prima del pasto quali operazioni sono opportune per l'igiene del bambino</b>	
	Cambio degli indumenti	A
	Cambio del pannolino	B
	Lavaggio delle mani ed eventuale cambio del pannolino	C
29	<b>Come si procede alla pulizia degli arredi dopo il pranzo</b>	
	Si puliscono i tavolini e le sedie con disinfettante	A
	Si puliscono i tavolini e le sedie con detersivi	B
	Si puliscono i tavolini e le sedie con apposito detergente e si procede alla sanificazione.	C
30	<b>Scegliere tra i seguenti cartelli quello che si può trovare all'interno delle strutture</b>	
		A
		B
		C