

PROVA N. 1A

Il candidato barri con una crocetta le risposte che si ritengono corrette

1. I COMPORTAMENTI CHE FAVORISCONO LA CRESCITA DEI GERMI
 - ◇ Refrigerare i cibi in pentole grandi
 - ◇ Lasciare a lungo i cibi a temperatura ambiente
 - ◇ Consumare i cibi dopo la cottura

2. A QUALE TEMPERATURA VANNO CONSERVATI GLI ALIMENTI DEPERIBILI COTTI :
 - ◇ inferiore 0 + 4° C
 - ◇ + 8° C
 - ◇ + 10° C

3. GLI ALIMENTI CRUDI SI CONSERVANO NELLA CELLA FRIGORIFERA O NEL FRIGORIFERO BEN SEPARATI DA QUELLI COTTI
 - ◇ Vero
 - ◇ Falso
 - ◇ Vero solo per le uova

4. LE MANI COME E QUANDO DEVO ESSERE LAVATE:
 - ◇ Con acqua fredda e varichina
 - ◇ Con sapone liquido e acqua calda
 - ◇ Con una salvietta
 - ◇ Prima di iniziare il turno di lavoro
 - ◇ Prima di andare al gabinetto
 - ◇ Al termine del turno di lavoro

5. LA DISINFEZIONE SERVE PER
 - ◇ Distruggere i germi patogeni
 - ◇ Combattere le mosche, topi e scarafaggi
 - ◇ Togliere i cattivi odori

6. GLI ALIMENTI MAGGIORMENTE RESPONSABILI DI " M.A.T" (malattie trasmesse da alimenti) SONO QUELLI CHE CONTENGONO:
 - ◇ Uova
 - ◇ Carne
 - ◇ Pesce
 - ◇ Formaggi
 - ◇ Verdure

7. QUAL E' LA GRAMMATURA CONSIGLIATA DI UNA PORZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO PER BAMBINI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
 - ◇ Gr. 80
 - ◇ Gr. 45
 - ◇ Gr. 60

- 8) CHI E' IL CAPO DELLA AMMINISTRAZIONE
 - ◇ Il Segretario Comunale
 - ◇ Il Sindaco
 - ◇ La Giunta

- 9) CHI VALUTA IL MENU' DELLA MENSA SCOLASTICA
 - ◇ Il Responsabile servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della AUSL
 - ◇ Il Dirigente scolastico
 - ◇ Il Responsabile della mensa

