

PROVA N. 1B

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. RISCALDARE I CIBI E' SEMPRE UNA GARANZIA CONTRO LE TOSSINFEZIONI
 - ◇ Vero
 - ◇ Dipende dalle temperature che si raggiunge
 - ◇ Dipende dal tipo di pentola

3. PER METTERE SOTTO CONTROLLO IL PERICOLO DI MOLTIPLICAZIONE DEI MICRORGANISMI NEI CIBI DA SOMMINISTRARE COTTI E' NECESSARIO:
 - ◇ Cuocere gli alimenti in modo da raggiungere al cuore la temperatura di + 75°C per almeno 10 minuti
 - ◇ Mantenere a temperatura superiore a +45°C. i piatti pronti
 - ◇ Servire i piatti pronti entro 20 minuti dalla cottura

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

5. I PRODOTTI E ATTREZZI PER LA PULIZIA DEI LOCALI VANNO RIPOSTI
 - ◇ In un angolo della cucina
 - ◇ In un armadietto chiuso o in un locale separato
 - ◇ Nel magazzino assieme agli alimenti non deperibili

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 PASTA DI SEMOLA ASCIUTTA PER BAMBINI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
 - ◇ Gr. 80
 - ◇ Gr. 55
 - ◇ Gr. 40

- 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

