

**1) Il personale dei nidi del Comune di Bologna:**

A	B	C
dipende dal Ministero dell'istruzione	viene assunto alle dipendenze del Comune di Bologna e svolge il proprio lavoro nella sede indicata	viene assunto dal nido presso cui lavora

**2) Chi elegge il Sindaco/la Sindaca del Comune?**

A	B	C
La Giunta Comunale	I cittadini e le cittadine	Il Consiglio Comunale

**3) Secondo il codice di comportamento dei dipendenti pubblici:**

A	B	C
il dipendente/la dipendente può effettuare senza limiti, dichiarazioni pubbliche offensive nei confronti dell'Amministrazione per difendere le proprie idee, perché prevale la libertà di opinioni del lavoratore/della lavoratrice	salva la possibilità di esprimere valutazioni a tutela dei diritti sindacali, il dipendente/la dipendente si astiene da dichiarazioni pubbliche offensive nei confronti dell'Amministrazione	il dipendente/la dipendente non può fare dichiarazioni pubbliche offensive nei confronti dell'Amministrazione, ma questo non vale per i social network, come Facebook , perché si tratta di un ambito privato

**4) Chi lavora nei nidi deve esprimere un forte orientamento al servizio. Questo tra l'altro vuol dire che:**

A	B	C
occorre essere molto puntuali e svolgere le proprie mansioni nel rispetto dei termini previsti	per far funzionare il servizio occorre fare solo quello che si è deciso nel Gruppo di lavoro a maggioranza assoluta	occorre svolgere le proprie mansioni, ma in caso di ritardi basta farsi sostituire da un collega

**5) Secondo le disposizioni vigenti sulla tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro i/le dipendenti devono:**

A	B	C
utilizzare gli ausili messi a disposizione dal datore di lavoro quando manca qualche collega	aiutare quando possono i colleghi/le colleghe con limitazioni di mansioni, secondo le indicazioni approvate dal Gruppo di lavoro	osservare in maniera scrupolosa le indicazioni fornite dal datore di lavoro per ridurre il rischio da movimentazione carichi

**6) Le attrezzature di lavoro presenti nei nidi:**

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
devono essere utilizzate solo per le attività riguardanti il servizio	possono essere utilizzate per soddisfare esigenze personali, ma dopo devono essere sanificate nelle modalità previste dal Manuale di corrette prassi igieniche	possono essere utilizzate anche per soddisfare esigenze personali urgenti, se c'è l'accordo di tutto il Gruppo di Lavoro

**7) Il controllo degli accessi:**

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
deve essere costantemente effettuato per verificare che non vi siano porte o cancelli aperti. Questo è uno dei compiti principali degli operatori/delle operatrici e occorre garantirlo con una adeguata organizzazione	è un compito degli educatori/delle educatrici ai quali spetta la vigilanza dei bambini e la verifica degli ingressi	è responsabilità dei genitori che devono sempre chiudere porte e cancelli. Per garantire adeguata sicurezza basta mettere un cartello per avvisare tutti i genitori di effettuare la corretta chiusura delle porte

**8) Ogni dipendente dell'ente deve:**

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
rispettare ed applicare le decisioni sovraordinate solo quando corrispondono alle sue opinioni personali	rispettare ed applicare le decisioni sovraordinate anche quando non corrispondono alle sue opinioni personali	informarsi in merito alle decisioni sovraordinate per avere indicazioni di massima, ma nella operatività deve agire secondo il suo buon senso

**9) All'interno dei nidi d'infanzia i prodotti per la pulizia e la disinfezione devono essere conservati:**

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
nelle dispense insieme ai prodotti alimentari confezionati, solo se chiaramente identificati con un simbolo di pericolo	in aree dedicate, adeguatamente chiuse, non accessibili ai bambini/alle bambine, separate dalle zone dove vengono manipolati e conservati alimenti	in prossimità delle aree dove vengono manipolati alimenti solo se riposti in uno scaffale dedicato e preventivamente diluiti

**10) L'operatore/operatrice nei nidi d'infanzia durante il turno di lavoro:**

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
può indossare orecchini e collane, ma non anelli, bracciali e orologi	non deve indossare monili di alcun genere e deve avere unghie corte, pulite e senza smalto	può indossare solo anelli perché le mani sono sempre coperte da guanti

**11) I pasti prodotti al Nido d'infanzia:**

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
possono essere preparati il giorno precedente, nel turno del pomeriggio e conservati in frigorifero	se non consumati, possono essere conservati per il giorno successivo facendo attenzione a mantenerli ad una temperatura tra 0 e +5°C oppure portati a casa da operatori/operatrici	devono essere preparati in giornata utilizzando la tecnica "cuoci e servi"

**12) Nei luoghi deputati alla preparazione e manipolazione di prodotti alimentari:**

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
i percorsi degli alimenti devono seguire un flusso che garantisca il più breve tempo di produzione possibile, così da consentire ai pasti caldi prodotti di raffreddarsi	il percorso degli alimenti deve essere orientato in modo da non tornare indietro nello svolgimento di un'operazione, per evitare incroci e quindi contaminazioni possibili nelle diverse fasi (pulizia, lavorazione, cottura, assemblaggio, servizio)	l'organizzazione del lavoro deve seguire un flusso da destra a sinistra o viceversa, a seconda che l'operatore/operatrice sia destro/a o mancino/a

**13) Un punto di rischio durante la preparazione dei pasti è rappresentato dalla cottura, pertanto:**

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
al fine di ridurre il rischio occorre assicurarsi che i tempi di cottura della preparazione previsti dalle ricette vengano rispettati, registrando gli orari di inizio e fine cottura in un apposito report di controllo	al fine di ridurre il rischio occorre assicurarsi che la temperatura al cuore di determinate preparazioni abbia raggiunto i livelli di sicurezza, attuando le procedure dedicate	al fine di ridurre il rischio occorre monitorare il buon funzionamento del termostato del forno, richiedendo la manutenzione periodica ogni 3 mesi

14) In tema di allergie alimentari, per la preparazione del pasto al nido d'infanzia, l'operatore/operatrice deve utilizzare i prodotti alimentari :

A	B	C
forniti dal Comune, acquistati sulla base di un elenco di prodotti dietetici indicato dalla famiglia	portati al nido direttamente dalla famiglia, ma solo se acquistati da farmacie certificate	forniti dal Comune, verificando sempre la composizione dei prodotti e la presenza di allergeni e contaminanti, leggendo le etichette delle confezioni, attenendosi alle procedure di preparazione atte a evitare contaminazioni

15) La refrigerazione uccide sempre tutti i microrganismi patogeni presenti sugli alimenti?

A	B	C
Sì, a patto che il prodotto abbia prima subito un processo di pastorizzazione	No, ma ne rallenta la moltiplicazione	Sì, infatti i principali batteri patogeni muoiono già a 20°C

16) Secondo le disposizioni vigenti sulla tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro i lavoratori/le lavoratrici:

A	B	C
devono partecipare ai programmi di formazione organizzati dal datore di lavoro in materia di sicurezza ogni dieci anni	valutano liberamente a quali programmi formativi partecipare	devono partecipare ai programmi formativi in materia di sicurezza proposti dal datore di lavoro

17) Il Regolamento comunale nidi d'infanzia definisce che possono accedere al nido d'infanzia:

A	B	C
Bambini e bambine da 3 mesi a 5 anni di età	Bambini e bambine da 3 mesi a 3 anni di età	Bambini e bambine da 3 a 5 anni di età

18) All'interno delle funzioni previste nel profilo di operatore/operatrice nei nidi, rientra la partecipazione alle uscite didattiche?

A	B	C
Sì	No, sono funzioni educative di pertinenza esclusiva del personale educatore	Sì, ma solo in situazioni eccezionali in cui il personale educatore sia impossibilitato a partecipare

19) Come si fa a salvare un file di Word?

A	B	C
Si clicca la voce STAMPA	Il documento può essere salvato cliccando sull'icona del dischetto	Si clicca la voce COPIA

20) Qual è la traduzione corretta della parola inglese "toy"?

A	B	C
Topo	Giocattolo	Ragazzo

21) Qual è la traduzione corretta della parola inglese "book"?

A	B	C
Tavolo	Padre	Libro

22) Per rendere efficace un prodotto disinfettante è necessario:

A	B	C
applicare il disinfettante solo dopo aver ben pulito e sgrassato le superfici	utilizzare sempre il prodotto puro e non diluito	utilizzare il prodotto almeno 3 volte nell'arco della giornata

23) Per controllare la conformità della vita commerciale residua di un prodotto fornito al nido:

A	B	C
occorre verificare se la data di consegna è di almeno 10 giorni antecedente alla data di scadenza	occorre verificare se data di consegna e data di scadenza corrispondono	occorre verificare la data di scadenza e confrontarla con la vita commerciale prevista contrattualmente per calcolare se il tempo tra la data di consegna e scadenza rientra nel periodo stabilito

24) La partecipazione degli operatori/delle operatrici nei nidi d'infanzia all'assemblea dei genitori dei bambini nuovi iscritti:

A	B	C
non è prevista dato che alle assemblee con i genitori partecipa solo il personale educatore	è prevista ma solo per permettere a educatori/educatrici di presentare i componenti del Gruppo di lavoro	è importante per presentare alle famiglie tempi e modalità di preparazione dei pasti e di igienizzazione degli ambienti, oltre che per rispondere alle loro domande al riguardo

25) Qual è tra quelle di seguito indicate la frase più corretta per lavorare bene in Gruppo?

A	B	C
Condividere obiettivi, metodologie e strumenti di lavoro con tutti i colleghi/le colleghe coinvolti nel processo	E' meglio evitare di affrontare eventuali problemi relazionali davanti al proprio responsabile	Ognuno deve seguire scrupolosamente le proprie metodologie di lavoro, poichè confrontarsi spesso può ingenerare confusione

26) All'interno delle funzioni previste nel profilo di operatore/operatrice nei nidi d'infanzia rientra la collaborazione al momento dell'alzata dei bambini e delle bambine dopo il riposo pomeridiano?

A	B	C
No, non è prevista alcuna forma di collaborazione perchè in quel momento gli operatori/le operatrici sono impegnati/e a preparare la merenda	Sì, se richiesto, l'operatore/operatrice aiuta il personale educatore per rivestire bambini/e e portarli in bagno	No, non è prevista alcuna forma di collaborazione poichè l'operatore/operatrice non deve svolgere attività a diretto contatto con i bambini/le bambine

27) Per alimentazione complementare si intende:

A	B	C
il passaggio da un'alimentazione esclusivamente latte ad un'alimentazione semi-solida e poi solida, caratterizzata dalla progressiva introduzione di "alimenti complementari", cioè alimenti diversi dal latte.	un'alimentazione addizionata di sali minerali e vitamine che i lattanti non possono assimilare dagli alimenti	un'alimentazione sostitutiva determinata dall'insorgenza precoce di allergie

28) Le attrezzature utilizzate per la pulizia nel Nido d'infanzia, devono essere:

A	B	C
pulite almeno una volta al mese	regolarmente pulite prima dell'uso	regolarmente pulite dopo l'uso

29) In caso di utenti affetti da malattia celiaca, è necessario:

A	B	C
escludere dalla dieta tutte le carni rosse	utilizzare alimenti naturalmente privi di glutine, tra i quali in particolare i cereali integrali	verificare sempre la lista degli ingredienti e degli allergeni presenti sull'etichetta dei prodotti utilizzati: anche alimenti naturalmente privi di glutine potrebbero contenerlo come contaminante

30) Cosa si intende per "Controllo", nell'ambito dell'autocontrollo in tema di sicurezza alimentare?

A	B	C
Eeguire misurazioni sui punti critici da inviare periodicamente all'Azienda Sanitaria	Eeguire un'operazione per prevenire, eliminare o ridurre un pericolo per la salute	Monitorare con registrazioni puntuali tutte le attività collegate al consumo del pasto