

Scandiano, 21 marzo 2024

Ai candidati presenti alle prove
Loro sedi

Oggetto: Bando di concorso per l'assunzione a tempo indeterminato e pieno di n.1 unità di personale nel profilo professionale di esecutore scolastico Area operatori esperti da assegnare al Comune di Castellarano. Pubblicazione criteri di valutazione e tracce prove.

In ottemperanza a quanto previsto dall'articolo 19, comma 1, del D.lgs. 33/2013, pubblichiamo i criteri di valutazione e le tracce delle prove (estratti dei verbali n. 1 e n. 2 del 5 marzo 2024).

=====

Criteri di valutazione

PROVA SCRITTA

La Commissione prende atto che il punteggio massimo previsto dal Regolamento dei concorsi per le prove scritte è di 30/30 e che saranno ammessi alla prova orale a contenuto teorico-pratico i candidati che avranno ottenuto nelle citate prove il punteggio minimo complessivo di 21/30.

Quindi, la Commissione stabilisce la tipologia della prova scritta che consisterà in no. 20 domande a risposta multipla.

La Commissione, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, del Regolamento, assume le seguenti determinazioni in ordine ai criteri ed alle modalità da adottare nella valutazione della prova scritta la quale sarà esaminata con riferimento ai sottoelencati elementi di valutazione:

Prova scritta

- **0** non risponde o risponde in modo errato
- **1** risposta corretta

La prova scritta dovrà essere svolta in un tempo massimo di **60 minuti**.

PROVA ORALE A CONTENUTO TEORICO - PRATICO

A questo punto dei lavori, la Commissione decide di redigere le domande della prova tecnico professionale.

La commissione prende in esame il bando per l'elaborazione delle prove suddette sulle materie indicate nel programma di esame e, dopo ampia ed approfondita discussione, elabora 7 tracce contenenti una domanda di materia relativa a **IGIENE E PULIZIA DEI LOCALI**

La Commissione, inoltre, specifica i criteri secondo i quali verrà attribuito il punteggio subito dopo lo svolgimento della prova orale a contenuto teorico-pratico ricordando che, come previsto dal Regolamento dei concorsi, il voto minimo per superare la prova è 21/30. La prova sarà esaminata con riferimento ai sottoelencati elementi di valutazione:

0-10 prova insufficiente

11-20 prova scarsa, molto superficiale/scadente o parzialmente scorretta

21-23 prova sufficiente

24-27 prova buona e coerente ma non completa per mancanza di dettagli

28-30 prova completa, corretto svolgimento delle operazioni di igiene e pulizia

La Commissione, inoltre, specifica i criteri secondo i quali verrà attribuito il punteggio della prova pratica:

UNIONE TRESINARO SECCHIA

Gestione unica del personale

Sede centrale: piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)

e-mail: personale@tresinarosecchia.it

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>

e-mail certificata: unione@pec.tresinarosecchia.it - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

- 1) precisione e correttezza ai quesiti posti dai commissari durante lo svolgimento della prova pratica;
- 2) corretto iter nell'utilizzo dei prodotti e iter procedurale per la pulizia e sanificazione degli ambienti

=====

UNIONE TRESINARO SECCHIA

Gestione unica del personale

Sede centrale: piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)

e-mail: personale@tresinarosecchia.it

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>

e-mail certificata: unione@pec.tresinarosecchia.it - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

PROVA 1

1- I microrganismi per crescere e moltiplicarsi hanno bisogno di un ambiente favorevole:

- A) ossigeno-nutrimiento-umidità-grado di acidità-temperatura-tempo
- B) ossigeno-nutrimiento
- C) nutrimento-umidità

2- Il processo di sanificazione permette di...?

- A) distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti e ridurre al minimo la contaminazione batterica generica.
- B) distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti e azzerare la contaminazione batterica generica.
- C) distruggere tutti i batteri patogeni e biologici, presenti sulle superfici e ridurre al minimo la contaminazione batterica generica.

3- Per un'ottimale efficacia dei disinfettanti si deve prestare particolare attenzione alla:

- A) concentrazione, dovrà essere quella indicata dal produttore, purezza e stabilità del prodotto.
- B) concentrazione, dovrà essere quella indicata sulla scheda tecnica, e il tempo di contatto.
- C) concentrazione, dovrà essere quella indicata sull'etichetta, il tempo di contatto e stabilità del prodotto.

4- I prodotti a base di cloro, come la candeggina risultano consigliati per:

- A) disinfezione dei pavimenti, pareti lavabili, sanitari, fasciatoi, giocattoli.
- B) disinfezione dei pavimenti, pareti lavabili, sanitari, fasciatoi, arredi in genere.
- C) disinfezione dei pavimenti, pareti lavabili, sanitari, fasciatoi, tavoli e sedie.

5- Quale dei seguenti servizi di pulizia generale sono da effettuare giornalmente:

- A) lavaggio di tapparelle e avvolgibili.
- B) lavaggio accurato dei servizi igienici
- C) lavaggio di tavoli e sedie presenti negli ambienti del nido.

6- Quale di questi interventi di pulizia è necessario eseguire la sanificazione?

- A) vetri e finestre.
- B) pavimenti e superfici.
- C) porte ed infissi.



[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

7- Secondo il D.lgs. 81/08, l'Articolo 36 - Informazione ai lavoratori dichiara che

A) Il datore di lavoro provvede affinché ciascun lavoratore riceva una adeguata informazione: a) sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività della impresa in generale; b) sulle procedure che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro; c) sui nominativi dei lavoratori incaricati di applicare le misure di cui agli articoli 45 e 46; d) sui nominativi del responsabile e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione, e del medico competente.

B) Il datore di lavoro provvede affinché ciascun lavoratore assunto a tempo indeterminato riceva una adeguata informazione: a) sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività della impresa in generale; b) sulle procedure che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro; c) sui nominativi dei lavoratori incaricati di applicare le misure di cui agli articoli 45 e 46; d) sui nominativi del responsabile e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione, e del medico competente.

C) Il datore di lavoro provvede affinché ciascun lavoratore riceva una adeguata informazione: a) sui pericoli per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività specifica della impresa; b) sulle procedure che riguardano il pronto soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro; c) sui nominativi dei lavoratori incaricati di applicare le misure di cui agli articoli 45 e 46; d) sui nominativi del responsabile e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione, e del medico competente.

8- Durante la deterzione:

A) la soluzione detergente deve essere preparata alla concentrazione consigliata dall'etichetta riposta sul prodotto; la temperatura ottimale è superiore ai 60°, perché a temperature più basse i grassi non si sciolgono.

B) la soluzione detergente deve essere preparata alla concentrazione consigliata dall'etichetta; la temperatura ottimale è circa 60°, e non sempre è necessario un intervento meccanico di spazzolatura.

C) la soluzione detergente deve essere preparata alla concentrazione consigliata dal produttore; la temperatura ottimale è circa 45-55° ed è solitamente necessario un intervento meccanico di spazzolatura.

9- Il sistema MOP

A) permette all'operatore di mantenere una posizione eretta e consente di evitare il contatto con l'acqua sporca.

B) diminuisce il contatto delle mani con il detergente e consente un'impugnatura corretta del mop.

C) consente un utilizzo corretto del mop e permette il lavaggio di tutta la superficie calpestabile.

10- Il sistema HACCP (hazard analysis and critical control points) significa:

A) analisi dei pericoli e controllo delle lavorazioni

B) analisi del controllo degli alimenti

C) analisi dei pericoli e controllo dei punti critici



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

11- Conservazione dei prodotti di pulizia:

- A) è necessario individuare un luogo apposito, chiuso a chiave o comunque lontano dalla portata dei bambini, dove collocare i prodotti, con annesse schede tecniche e di sicurezza.
- B) è opportuno individuare un ambiente idoneo, necessariamente chiuso a chiave dove collocare i prodotti, con annesse schede tecniche, di sicurezza e bolle di consegna.
- C) è necessario individuare un ambiente provvisto di finestra e luce naturale, dove posizionare i prodotti integri con annesse le procedure di utilizzo, indicate dal coordinatore pedagogico.

12- Secondo il D.lgs. 196/03, l'Articolo 4 dichiara:

- A) Definizioni di «dato personale», qualunque informazione relativa a persona fisica, persona giuridica, ente od associazione, identificati o identificabili, anche indirettamente, mediante riferimento a qualsiasi altra informazione, ivi compreso un numero di identificazione personale;
- B) Definizioni di «dato personale», qualunque informazione relativa a persona fisica o un numero di identificazione personale;
- C) Definizioni di «dato personale», qualunque informazione relativa esclusivamente a persona giuridica;

13- É necessario verificare che l'etichetta del prodotto riporti:

- A) disinfettante, presidio medico chirurgico, n. registrazione al Ministero della Sanità, da usarsi nell'industria alimentare, dosi e tempi di utilizzo, composizione, produttore, lotto e data di produzione, avvertenza sulla sicurezza per l'uso.
- B) disinfettante, presidio medico chirurgico, n. registrazione al Ministero della Sanità, da usarsi nell'industria alimentare, composizione, produttore, lotto e data di produzione.
- C) disinfettante, presidio medico chirurgico, n. registrazione al Ministero della Sanità, da usarsi nell'industria alimentare, dosi e tempi di utilizzo, composizione, avvertenza sulla sicurezza per l'uso.

14- Durante la somministrazione del pasto è opportuno:

- A) indossare un camice di colore chiaro, un copricapo che raccolga completamente i capelli, mani pulite e calzature ad uso esclusivo del lavoro.
- B) indossare un camice esclusivamente di cotone, un copricapo che contenga i capelli ricci e lunghi, e calzature ad uso esclusivo del lavoro.
- C) indossare un camice, mani pulite o guanti e calzature ad uso esclusivo del lavoro.

15- Durante il sopralluogo esterno nel giardino del nido, l'operatore deve procedere con lo svuotamento del cestino dall'immondizia. Come si comporta?

- A) indossa guanti puliti ed elimina il sacco del pattume chiudendolo dall'alto.
- B) indossa guanti puliti ed elimina uno ad uno i rifiuti presenti nel pattume.
- C) svuota il sacco del pattume utilizzando le pinze adeguate.

16- Ai sensi del D.Lgs. 267/2000 e s.m.i., quale tra le seguenti rientra nelle competenze della Giunta comunale?

- A) Adozione dei regolamenti sull'ordinamento degli uffici e dei servizi
- B) Adozione dello statuto Comunale
- C) Indizione delle procedure di gara per appalti e concessioni



[Handwritten signature]

17- Ai sensi del testo unico sull'ordinamento degli enti locali, di cui al D.Lgs. 267/2000 e s.m.i., il sindaco e il consiglio comunale durano in carica:

- A) Il Sindaco cinque anni e il Consiglio quattro anni
- B) Entrambi quattro anni
- C) Entrambi cinque anni

18- La giunta da chi è composta:

- A) Dal Sindaco, dagli assessori e dai consiglieri
- B) Dal Sindaco e dagli Assessori
- C) Dagli Assessori e dai Consiglieri

19- Chi può sospendere il Consiglio Comunale o provinciale, ricorrendo motivi di urgente necessità, in attesa del decreto di scioglimento (art. 141 del T.U.E.L.)?

- A) Il Prefetto
- B) Il Sindaco
- C) Il Presidente della Repubblica

20- I componenti della Giunta comunale vengono nominati da:

- A) Consiglio Comunale
- B) Elettori
- C) Sindaco



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

PROVA 2

1- Si procede alla sanificazione degli ambienti per:

- A) distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti ed eliminare qualsiasi contaminazione batterica.
- B) distruggere tutti i batteri patogeni e non, presenti sulle superfici e ridurre al minimo la contaminazione batterica generica.
- C) distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti e ridurre al minimo la contaminazione batterica generica.

2- La sanificazione è data dalla corretta successione di:

- A) disinfezione, deterzione e disinfezione.
- B) areazione, deterzione e disinfezione.
- C) deterzione e disinfezione.

3- Durante la somministrazione del pasto è opportuno:

- A) indossare una maglia bianca, mani pulite o guanti e calzature ad uso esclusivo del lavoro.
- B) indossare un camice bianco di cotone, un copricapo che contenga i capelli lunghi, e calzature ad uso esclusivo del lavoro.
- C) indossare un camice di colore chiaro, un copricapo che raccolga completamente i capelli, mani pulite e calzature ad uso esclusivo del lavoro.

4- Approfondimenti in merito alle procedure di Disinfezione:

- A) per ridurre il moltiplicarsi dei batteri sulle superfici è fondamentale procedere con l'areazione e la disinfezione della sola superficie coinvolta.
- B) sulle superfici pulite rimangono comunque dei batteri che sono ancora in grado di moltiplicarsi e di raggiungere livelli pericolosi per gli alimenti da lavorare successivamente.
- C) dopo l'applicazione del disinfettante occorre ripetere l'operazione per almeno 3 volte, al fine di azzerare il rischio del moltiplicarsi dei batteri.

5- I disinfettanti risultano efficaci se si tiene in considerazione:

- A) la concentrazione, dovrà essere quella indicata sulla scheda tecnica e il tempo di contatto
- B) la concentrazione, dovrà essere quella indicata dal produttore e stabilità del prodotto.
- C) la concentrazione, dovrà essere quella indicata sull'etichetta e purezza del prodotto.

6- Quale dei seguenti servizi di pulizia generale sono da effettuare giornalmente:

- A) lavaggio di tapparelle e avvolgibili.
- B) lavaggio dei giocattoli utilizzati.
- C) lavaggio accurato dei pavimenti

7- Durante la deterzione:

- A) la temperatura ottimale per effettuare la deterzione è superiore ai 60°, perché a temperature più basse i grassi non si sciolgono ed è fondamentale un intervento meccanico di spazzolatura.
- B) la temperatura ottimale è circa 60° e non sempre è necessario un intervento meccanico di spazzolatura.
- C) la temperatura ottimale è circa 45-55°, perché a temperature più basse i grassi non si sciolgono ed è necessario un intervento meccanico di spazzolatura.



Handwritten signature: Anna Maria

Handwritten signature: [illegible]

8- Approfondimenti in merito alla deterzione dei pavimenti

- A) È consigliato il sistema MOP per gli ambienti ampi.
- B) È opportuno lavare in un altro secchio il MOP utilizzato.
- C) È consigliato sostituire spesso il MOP durante il lavaggio.

9-Secondo il Dlgs 81/2008, l'Articolo 37 - Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti afferma che:

- A) Il datore di lavoro assicura che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza, anche rispetto alle conoscenze linguistiche, con particolare riferimento a: a) concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza; b) rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda.
- B) Il datore di lavoro assicura che ciascun lavoratore assunto a tempo indeterminato riceva una formazione adeguata in materia di salute e sicurezza, con particolare riferimento a: a) concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza; b) rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda.
- C) Il datore di lavoro assicura che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza con particolare riferimento a: a) concetti di prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti dei vari soggetti aziendali e doveri degli organi di vigilanza, assistenza; b) pericoli riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda.

10- La candeggina è consigliata per:

- A) disinfezione dei pavimenti, pareti lavabili, sanitari, fasciatoi, ciucci.
- B) disinfezione dei pavimenti, pareti lavabili, sanitari, fasciatoi, arredi in genere.
- C) disinfezione dei pavimenti, pareti lavabili, sanitari, fasciatoi, maniglie.

11- È necessario utilizzare la sanificazione per:

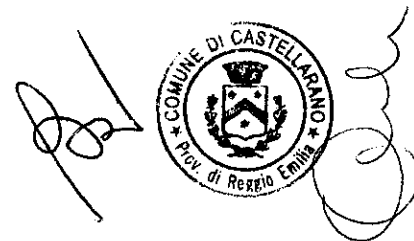
- A) magazzino.
- B) lavanderia
- C) pavimenti e superfici.

12- L'attrezzatura utilizzata per la pulizia (spugne, stracci e pannetti) devono essere:

- A) lavati con acqua calda e disinfettante alla fine delle operazioni di pulizia.
- B) lavati con acqua calda e detergente a fine giornata.
- C) lavati con acqua calda, disinfettante e ammorbidente.

13- Durante il momento del pasto, un bambino si rivolge all'educatore chiedendo una seconda porzione di minestra. Come si comporta l'operatore?

- A) provvede direttamente a porgere una seconda porzione al bambino.
- B) si rivolge alla cuoca affinché procuri una seconda porzione.
- C) si rivolge all'educatore e in caso affermativo si occupa in prima persona di fornire un'altra porzione.



14- Secondo il Dlgs 196/03, l'Articolo 5 Oggetto ed ambito di applicazione - afferma che:

- A) Il presente codice disciplina il trattamento di dati personali di chiunque è stabilito nel territorio europeo.
- B) Il presente codice disciplina il trattamento di dati personali, anche detenuti all'estero, effettuato da chiunque è stabilito solo nel territorio dello Stato.
- C) Il presente codice disciplina il trattamento di dati personali, anche detenuti all'estero, effettuato da chiunque è stabilito nel territorio dello Stato o in un luogo comunque soggetto alla sovranità dello Stato.

15- Quali operazioni di pulizia sono da eseguire in locali utilizzati la sera prima per una riunione di genitori prima di occupare quello spazio con i bambini?

- A) areare l'ambiente e rimuovere lo sporco a terra.
- B) areare unicamente l'ambiente vista la presenza di adulti.
- C) areare il locale e pulire accuratamente le superfici utilizzate.

16- La giunta da chi è composta:

- A) Dal Sindaco, dagli assessori e dai consiglieri
- B) Dal Sindaco e dagli Assessori
- C) Dagli Assessori e dai Consiglieri

17- Chi può sospendere il Consiglio Comunale o provinciale, ricorrendo motivi di urgente necessità, in attesa del decreto di scioglimento (art. 141 del T.U.E.L.)?

- A) Il Prefetto
- B) Il Sindaco
- C) Il Presidente della Repubblica

18- Ai sensi del testo unico sull'ordinamento degli enti locali, di cui al D.Lgs. 267/2000 e s.m.i., il sindaco e il consiglio comunale durano in carica:

- A) Il Sindaco cinque anni e il Consiglio quattro anni
- B) Entrambi quattro anni
- C) Entrambi cinque anni

19- I componenti della Giunta comunale vengono nominati da:

- A) Consiglio Comunale
- B) Elettori
- C) Sindaco

20- Ai sensi del D.Lgs. 267/2000 e s.m.i., quale tra le seguenti rientra nelle competenze della Giunta comunale?

- A) Adozione dei regolamenti sull'ordinamento degli uffici e dei servizi
- B) Adozione dello statuto Comunale
- C) Indizione delle procedure di gara per appalti e concessioni



PROVA 3

1- Tutti i contenitori utilizzati per le procedure di pulizia devono essere:

- A) lavati con acqua e detergente e successivamente disinfettati con una soluzione di cloro allo 0.5% per almeno 10 minuti.
- B) lavati con acqua bollente e detergente e disinfettati con una soluzione di cloro allo 0.1% per almeno 10 minuti.
- C) lavati con acqua e disinfettante (soluzione di cloro allo 0.1%) per almeno 10 minuti.

2- Si procede alla sanificazione degli ambienti per:

- A) distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti e ridurre al minimo la contaminazione batterica generica.
- B) distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti ed eliminare qualsiasi contaminazione batterica.
- C) distruggere tutti i batteri patogeni e non, presenti sulle superfici e ridurre al minimo la contaminazione batterica generica.

3- Quale dei seguenti servizi di pulizia generale sono da effettuare giornalmente:

- A) lavaggio dei davanzali
- B) lavaggio dei termosifoni.
- C) lavaggio accurato dei bagni

4- La sanificazione è data dalla corretta successione di:

- A) deterzione, disinfezione e risciacquo.
- B) areazione, deterzione e disinfezione.
- C) disinfezione, deterzione e areazione.

5- Approfondimenti in merito alla deterzione dei pavimenti

- A) È consigliato il sistema MOP per gli ambienti ampi e areati.
- B) È consigliato sostituire più volte durante il lavaggio il MOP.
- C) È opportuno lavare in un altro secchio il MOP utilizzato.

6- Secondo il Dlgs 81/2008, l'Articolo 168:

- A) Il datore di lavoro adotta le misure organizzative necessarie e ricorre ai mezzi appropriati, in particolare attrezzature meccaniche, per evitare la necessità di una movimentazione manuale dei carichi da parte dei lavoratori.
- B) Il datore di lavoro adotta le misure organizzative necessarie e ricorre ai mezzi moderni, in particolare strumenti meccanici, per evitare la movimentazione manuale dei carichi da parte dei lavoratori.
- C) Il coordinatore pedagogico adotta le misure organizzative necessarie e ricorre ai mezzi aggiornati, in particolare attrezzature meccaniche, per evitare la movimentazione manuale dei carichi da parte dei lavoratori.



Handwritten signature and notes on the right margin.

7- È necessario utilizzare la sanificazione per:

- A) pavimenti e superfici.
- B) lavanderia.
- C) spogliatoio.

8- Durante il momento della merenda pomeridiana, un bambino si rivolge all'educatore chiedendo una seconda porzione di torta. Come si comporta l'operatore?

- A) si rivolge all'educatore e in caso affermativo si occupa in prima persona di fornire un'altra porzione.
- B) provvede direttamente a porgere una seconda porzione al bambino.
- C) si rivolge alla cuoca affinché procuri una seconda porzione.

9- Secondo il Dlgs 196/03, l'Articolo 4 – Definizione “dati sensibili”, afferma che:

- A) «dati sensibili», i dati personali idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale;
- B) «dati sensibili», i dati personali idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale;
- C) «dati sensibili», i dati personali idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, non i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale;

10- I microrganismi per crescere e moltiplicarsi hanno bisogno di un ambiente favorevole:

- A) ossigeno-nutimento-umidità-grado di acidità-temperatura-tempo
- B) ossigeno-nutimento-umidità
- C) nutrimento-grado di acidità-ossigeno

11- Il sistema MOP

- A) permette all'operatore di mantenere una posizione eretta e permette di evitare il contatto diretto con l'acqua sporca.
- B) diminuisce il contatto delle mani con il detergente e consente un'impugnatura corretta del mop.
- C) consente un utilizzo corretto del detergente e permette il lavaggio della sola superficie pavimentata.

12- Il sistema HACCP (hazard analysis and critical control points) significa:

- A) analisi dei pericoli e controllo delle lavorazioni
- B) analisi dei pericoli e controllo dei punti critici
- C) analisi del controllo degli alimenti

13- Un bambino al risveglio non appare in perfetta salute, è svogliato e irritabile. Come si comporta l'operatore?

- A) non se ne interessa in quanto non è compito dell'operatore ausiliario dedicarsi ai bambini.
- B) si avvicina al bambino e segnala all'educatore il malessere individuato.
- C) si avvicina all'educatore e sottovoce gli comunica il malessere del bambino.

[Handwritten signature]



[Large handwritten signature/initials on the right margin]

14- É necessario verificare che l'etichetta del prodotto riporti:

- A) disinfettante, presidio medico chirurgico, n. registrazione al Ministero della Sanità, da usarsi nell'industria alimentare, dosi e tempi di utilizzo, composizione, avvertenza sulla sicurezza per l'uso
- B) disinfettante, presidio medico chirurgico, n. registrazione al Ministero della Sanità, da usarsi nell'industria alimentare, dosi e tempi di utilizzo, composizione, produttore, lotto e data di produzione, avvertenza sulla sicurezza per l'uso.
- C) disinfettante, presidio medico chirurgico, n. registrazione al Ministero della Sanità, da usarsi nell'industria alimentare, composizione, produttore, lotto e data di produzione.

15- Il risciacquo deve avvenire rispettando le seguenti regole:

- A) secchio e straccio puliti e diversi da quelli utilizzati per il lavaggio, l'acqua deve essere calda e abbondante, in ambienti ampi è opportuno cambiare più frequentemente l'acqua.
- B) secchio e straccio puliti, l'acqua deve essere calda, in ambienti ampi è opportuno cambiare più frequentemente l'acqua.
- C) stracci puliti, l'acqua deve essere calda.

16- I componenti della Giunta comunale vengono nominati da:

- A) Consiglio Comunale
- B) Elettori
- C) Sindaco

17- La giunta da chi è composta:

- A) Dal Sindaco, dagli assessori e dai consiglieri
- B) Dal Sindaco e dagli Assessori
- C) Dagli Assessori e dai Consiglieri

18- Chi può sospendere il Consiglio Comunale o provinciale, ricorrendo motivi di urgente necessità, in attesa del decreto di scioglimento (art. 141 del T.U.E.L.)?

- A) Il Prefetto
- B) Il Sindaco
- C) Il Presidente della Repubblica

19- Ai sensi del D.Lgs. 267/2000 e s.m.i., quale tra le seguenti rientra nelle competenze della Giunta comunale?

- A) Adozione dei regolamenti sull'ordinamento degli uffici e dei servizi
- B) Adozione dello statuto Comunale
- C) Indizione delle procedure di gara per appalti e concessioni

20- Ai sensi del testo unico sull'ordinamento degli enti locali, di cui al D.Lgs. 267/2000 e s.m.i., il sindaco e il consiglio comunale durano in carica:

- A) Il Sindaco cinque anni e il Consiglio quattro anni
- B) Entrambi quattro anni
- C) Entrambi cinque anni



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Traccia n.6

Il candidato proceda ad effettuare le operazioni di allestimento e preparazione per il riposo pomeridiano dopo il pranzo in sezione

L

L

Traccia n.3

Il candidato proceda alle operazioni di pulizia del bagno bimbi dopo il cambio del mattino.



BW

Traccia n.2

Il candidato proceda alle operazioni necessarie per la corretta pulizia quotidiana di giochi ed arredi.



BW

Traccia n.4

Il candidato proceda alle operazioni di pulizia vetri e specchi utilizzando prodotti idonei.



Prova pratica

Traccia n.1

Dopo la consumazione del pasto il personale ausiliario entra in sezione
Quali operazioni di pulizia esegue.



BW

L

Traccia n.5

Prf

Il candidato proceda ad effettuare le azioni di pulizia finale e chiusura sezione successivo utilizzo del giorno dopo.



Traccia n.7

Dopo la consumazione della merenda pomeridiana il personale ausiliario entra in sezione
Quali operazioni di pulizia esegue.

Prf
L

