

- 1) Chi è il preposto in materia di sicurezza?
Norme igieniche del personale addetto al servizio mensa nelle scuole
- 2) Chi è il datore di lavoro in materia di sicurezza?
Pulizia esterna dell'edificio scolastico
- 3) Chi sono i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza e che funzioni svolgono?
I 7 principi del sistema HACCP
- 4) Che cos'è il DVR?
Adempimenti dell'Addetto ai Servizi Scolastici all'apertura della scuola
- 5) Che cos'è il DUVRI?
Le mansioni dell'Addetto ai Servizi Scolastici
- 6) Chi è il RSPP?
Organi del Comune: il Sindaco.
- 7) Formazione, informazione e addestramento del personale in materia di sicurezza.
Le schede tecniche dei prodotti di pulizia
- 8) La sorveglianza sanitaria negli ambienti di lavoro
Organi del Comune: il Consiglio Comunale.
- 9) Movimentazione manuale dei carichi
Il Segretario Comunale
- 10) I diritti del pubblico dipendente
Cos'è una contaminazione crociata?
- 11) Organi del Comune: la Giunta Comunale.
Quali sono i rischi nel sistema HACCP
- 12) Gestione di una non conformità in ambito alimentare
Gli Assessori comunali
- 13) Come deve avvenire il trasporto degli alimenti e a quale temperatura devono essere consegnati?
I prodotti necessari per la pulizia di una scuola: le schede di sicurezza
- 14) Contaminazione del cibo
Prodotti igienico-sanitari e sostenibilità ambientale
- 15) Alimenti Biologici, DOP, IGP, STG, a Km 0, DE.CO
Da che cosa può dipendere il buon funzionamento del sistema di autocontrollo HACCP?
- 16) Che cosa sono i CAM ?
Il Comune.

- 17) La cassetta di Pronto soccorso – Piccola contusione.
La conservazione degli alimenti
- 18) Gestione della temperatura degli alimenti caldi
Organi del Comune: la Giunta Comunale
- 19) Caratteristiche dei locali adibiti alla mensa
Il Segretario Comunale
- 20) La relazione con gli alunni
Il prodotto messo a disposizione durante la prova pratica per il lavaggio pavimento è un detergente o un disinfettante? Quale differenza fra i due?
- 21) La relazione con i colleghi che svolgono la funzione di esecutore scolastico
Cassetta di Pronto Soccorso: mi sa dire cosa deve contenere in base alla normativa vigente?
- 22) La relazione con le famiglie
La cassetta di Pronto soccorso – Piccola contusione e ferita da taglio
- 23) La relazione col personale docente
La cassetta di Pronto soccorso – Epistassi o sangue dal naso
- 24) La relazione con i superiori
La cassetta di Pronto soccorso – Puntura di insetto
- 25) La relazione di cura
Mansioni di pronto soccorso e somministrazioni di farmaci agli alunni.
- 26) Il manuale di corretta prassi igienica
Il Presidente del Consiglio Comunale
- 27) La tabella per il monitoraggio in una mensa
Il terremoto a scuola: accorgimenti da adottare
- 28) L'analisi dei rischi in materia di HACCP
I doveri del pubblico dipendente
- 29) Controllo dei punti critici nell'HACCP
Persone estranee alla scuola che vogliono entrare: accorgimenti e comportamenti dell'operatore scolastico
- 30) Differenza tra emergenza e urgenza a livello di pronto soccorso?
Il ruolo dell'Addetto ai Servizi Scolastici nei confronti degli alunni.
- 31) Le fasi del processo nel piano HACCP
Ritiro di un bambino da parte di un genitore durante l'assenza dell'insegnante
- 32) Batteri, Virus e Parassiti
Il referendum
- 33) Le allergie alimentari

I regolamenti del Comune

- 34) Le intolleranze alimentari
Gli Organi collegiali nella scuola
- 35) Le 10 regole d'oro dell'organizzazione mondiale della sanità per la preparazione di alimenti salubri
Il Direttore Generale del Comune
- 36) Quando si lavano le mani secondo il sistema HACCP
I consiglieri comunali
- 37) Formazione del personale addetto alla somministrazione degli alimenti
Il Bilancio del Comune
- 38) Sanificazione
Le sanzioni del pubblico dipendente
- 39) Disinfestazione e prevenzione
In caso di incendio di un edificio scolastico, come ci si comporta?
- 40) La corretta prassi igienica
In caso di allagamento di un edificio scolastico, come ci si comporta?
- 41) Igiene della salute e del personale previste dall'HACCP
Controllo e pulizia del giardino scolastico
- 42) Gli indumenti del personale nelle mense scolastiche
Pulizia e riordino dello scantinato di una scuola
- 43) L'azione correttiva nell'HACCP
Gestione del materiale di pulizia
- 44) Il principio di rintracciabilità
Gestione del magazzino della scuola e controllo dei consumi
- 45) Il trasporto dei pasti caldi e freddi
Cura e conservazione delle dotazioni della scuola
- 46) Gestione delle diete speciali sanitarie
Pulizia dei servizi igienici
- 47) Certificato per dieta speciale ai fini della ristorazione scolastica
Gli Assessori Comunali
- 48) Manutenzione delle apparecchiature e attrezzature di cucina e HACCP
Smaltimento dei rifiuti alimentari
- 49) Le competenze principali del Comune
Il prodotto messo a disposizione durante la prova pratica per il lavaggio pavimento era un detergente o un disinfettante? Quale differenza fra i due?

50) Le vaccinazione negli asili nido e nelle scuole dell'infanzia
Pulizia ordinaria e straordinaria di una scuola