

F3 Servente-Merendeira

Instruções



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**.
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade!

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchidos e assinados.



15 de março



25 questões



9 às 12h



3h de duração*

Preencha abaixo o seu nome completo de forma legível (não abrevie o primeiro e o último nomes)

nº de ordem

<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Observações

Para prestar a Prova Escrita com questões objetivas, o candidato receberá um **caderno de questões** e um **cartão-resposta**, sendo responsável pela conferência dos dados impressos no seu cartão-resposta, pela verificação da correspondência do seu caderno de prova com o cartão-resposta e pela transcrição correta das letras correspondentes às respostas que julgar corretas.

A existência de qualquer irregularidade no caderno de questões e/ou no cartão-resposta deve ser comunicada imediatamente ao Fiscal de Sala. A Coordenação do certame envidará todos os esforços para a rápida substituição dos materiais com defeito. Na impossibilidade da substituição do caderno de provas, o fiscal de sala fará a leitura correta do item impresso com incorreção ou o copiará para que todos anotem. O tempo gasto para a substituição ou correção dos materiais será acrescido ao tempo de duração da prova.

O candidato deverá marcar suas respostas no cartão-resposta utilizando caneta esferográfica feita de material transparente, de tinta azul ou preta, seguindo as instruções nele contidas.

As provas serão corrigidas exclusivamente com base nas marcações do cartão-resposta, sendo desconsideradas quaisquer anotações realizadas no caderno de questões.

O caderno de provas não será disponibilizado ao candidato e será descartado após o término do período recursal.

O preenchimento do cartão-resposta é de inteira responsabilidade do candidato, que deverá proceder em conformidade com as instruções específicas contidas no Edital e no cartão que não será substituído por erro do candidato.

Ao terminar a prova ou no horário determinado para o seu encerramento, o candidato entregará o cartão-resposta devidamente assinado e o caderno de questões. Os três últimos candidatos que restarem na sala de prova só poderão entregar as provas simultaneamente.

Língua Portuguesa

5 questões

1. Assinale a alternativa correta quanto à separação silábica da palavra **goiabada**.

- a. go-i-a-ba-da
 b. go-ia-ba-da
 c. goi-aba-da
 d. goi-a-ba-da
 e. goia-ba-da

2. Leia a frase abaixo:

Se ela dormisse bem, não acordaria cansada.

Assinale a alternativa que indica **corretamente** o modo verbal presente na oração destacada.

- a. Infinitivo
 b. Indicativo
 c. Imperativo
 d. Subjuntivo
 e. Gerúndio

3. Complete as frases abaixo:

- Hoje em dia, emprestar dinheiro é um negócio.
- Ele acordou e já começou a reclamar.
- Minha vizinha agiu quando resolveu viajar sem documentos.

Assinale a alternativa que completa **corretamente** as lacunas do texto, na ordem em que aparecem.

- a. mal • mal • mau
 b. mal • mau • mau
 c. mau • mau • mal
 d. mau • mal • mau
 e. mau • mal • mal

4. Na frase:

Mariana foi à festa de formatura de uma amiga, mas ela não tinha chegado ao seu compromisso quando lhe telefonaram.

Assinale a alternativa que indica **corretamente** quais são os pronomes pessoais na frase, respectivamente.

- a. ela / ao
 b. ela / lhe
 c. ela / seu
 d. Mariana / ela
 e. Mariana / lhe

5. Assinale a alternativa que utiliza a vírgula de forma **correta**.

- a. O menino jogou, a bola na rua.
 b. O gerente assinou, todas as rescisões.
 c. Os ônibus, ontem à noite, não funcionaram.
 d. O aluno que estava, na sala apagou o quadro.
 e. Jorge Amado, escritor baiano escreveu muitos romances.

Noções de Matemática

5 questões

6. Para a preparação da merenda escolar, uma cozinheira recebeu 3 caixas de arroz, cada uma contendo 5 pacotes de 2 kg. Durante a semana, foram utilizados 24 kg de arroz para servir aos alunos.

Considerando que não havia estoque anterior, a quantidade de arroz que restou na despensa após essa semana foi de:

- a. 6 kg.
 b. 8 kg.
 c. 10 kg.
 d. 12 kg.
 e. 15 kg.

7. Uma escola fará uma compra única contendo todos os itens listados na tabela abaixo, nas quantidades indicadas.

Item	Quantidade	Preço unitário	Desconto
Caderno	50	R\$ 4,00	10%
Lápis	80	R\$ 1,50	0%
Borracha	30	R\$ 2,00	5%

O desconto informado aplica-se sobre o valor total de cada item (quantidade × preço unitário), separadamente.

O valor final a pagar pela compra completa é:

- a. Maior que R\$ 362,00
 b. Maior que R\$ 359,00 e menor que R\$362,00
 c. Maior que R\$ 356,00 e menor que R\$359,00
 d. Maior que R\$ 353,00 e menor que R\$356,00
 e. Menor que R\$353,00

8. Em um projeto interdisciplinar sobre clima, os alunos de uma escola municipal registraram as temperaturas mínimas de cinco cidades em um dia de inverno:

- Cidade A (-4°C),
- Cidade B (2°C),
- Cidade C (-7°C),
- Cidade D (0°C) e
- Cidade E (-2°C).

Ao organizar essas cidades da temperatura mais fria para a menos fria, a sequência **correta** é:

- a. Cidades A, C, E, D e B.
- b. Cidades B, D, E, A e C.
- c. Cidades C, A, E, D e B.
- d. Cidades C, E, A, D e B.
- e. Cidades D, B, E, A e C.

9. Para proteger as bordas de uma quadra retangular de uma escola, será instalada uma faixa ao longo de todo o contorno. A quadra mede 18 m de comprimento e 12 m de largura. As faixas são vendidas em barras de 2 m, e não haverá perdas nem sobras.

Quantas barras serão necessárias?

- a. 15
- b. 24
- c. 28
- d. 30
- e. 60

10. Em uma Secretaria de Educação, 200 funcionários responderam a uma pesquisa sobre o principal meio de transporte utilizado para ir ao trabalho.

Os resultados foram:

- Transporte público: 40%
- Carro próprio: 30%
- Bicicleta ou a pé: 30%

Sabe-se que o gasto com vale-transporte é proporcional ao número de funcionários que utilizam transporte público (isto é, o custo por funcionário é constante).

Se a Secretaria gasta R\$ 1.600,00 para custear o vale-transporte de 20 funcionários, então o gasto total para custear o vale-transporte de todos os funcionários que usam transporte público é:

- a. Maior que R\$ 6.500,00
- b. Maior que R\$ 6.300,00 e menor que R\$ 6.500,00
- c. Maior que R\$ 6.100,00 e menor que R\$ 6.300,00
- d. Maior que R\$ 5.900,00 e menor que R\$ 6.100,00
- e. Menor que R\$ 5.900,00

Higiene e Segurança no Trabalho 5 questões

11. Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** uma prática adequada de higiene das mãos no ambiente de trabalho, ajudando a evitar a transmissão de doenças.

- a. Lavar as mãos com água e sabonete, esfregando palma, dorso, entre os dedos e unhas por cerca de 40 a 60 segundos, enxaguando bem e secando com papel toalha limpo.
- b. Enxaguar rapidamente as mãos somente com água, sem usar sabonete, apenas quando as mãos estiverem visivelmente sujas.
- c. Utilizar apenas álcool em gel quando as mãos estiverem com gordura ou sujeira aparente, sem necessidade de lavar com água e sabonete.
- d. Lavar somente as palmas das mãos antes das refeições, sem preocupação com os demais momentos do dia.
- e. Usar luvas o tempo todo e dispensar a higiene das mãos antes e depois do uso das luvas.

12. Assinale a alternativa que apresenta **corretamente** um conjunto de hábitos que contribui para a prevenção de doenças crônicas, como diabetes e hipertensão, na vida adulta.

- a. Consumir diariamente refrigerantes, salgadinhos e doces, desde que acompanhados de grande quantidade de sucos industrializados.
- b. Priorizar refeições rápidas em lanchonetes durante a semana e compensar com jejum prolongado nos finais de semana.
- c. Evitar totalmente frutas, legumes e verduras, concentrando a alimentação em suplementos em pó e cápsulas vitaminadas.
- d. Interromper a prática de qualquer atividade física ao primeiro sinal de cansaço leve, mantendo estilo de vida totalmente sedentário.
- e. Manter alimentação baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados, reduzir o consumo de ultraprocessados e praticar atividade física regular, respeitando orientações de profissionais de saúde.

13. Assinale a alternativa que descreve **corretamente** uma atitude segura no uso de produtos de limpeza e materiais cortantes no ambiente de trabalho.

- a. Transferir produtos de limpeza para garrafas de bebidas usadas, sem rótulo, para facilitar o manuseio durante o trabalho.
- b. Ler o rótulo dos produtos de limpeza, usar equipamentos de proteção indicados (como luvas), manter frascos fechados e fora do alcance de crianças, além de guardar facas e objetos cortantes em locais apropriados.
- c. Misturar livremente diferentes produtos de limpeza fortes para aumentar o poder de limpeza, sem verificar orientações do fabricante.
- d. Deixar facas, tesouras e outros materiais cortantes sobre bancadas ao alcance de qualquer pessoa, para agilizar o serviço.
- e. Guardar produtos de limpeza e alimentos no mesmo armário, em recipientes iguais, desde que o local esteja arejado.

14. Assinale a alternativa que apresenta uma medida **correta** de prevenção de incêndios em ambientes internos de trabalho.

- a. Manter os extintores de incêndio visíveis, desobstruídos, sinalizados, com carga dentro do prazo de validade e conhecer as rotas de fuga, mantendo-as sempre livres para evacuação rápida.
- b. Desconsiderar treinamentos de evacuação e confiar apenas na orientação improvisada no momento do incêndio.
- c. Guardar os extintores de incêndio dentro de armários fechados para evitar que sejam manuseados por pessoas não autorizadas.
- d. Utilizar qualquer tipo de extintor para todos os tipos de fogo, sem se preocupar com a classe de incêndio indicada no rótulo.
- e. Deixar caixas, móveis ou materiais empilhados em frente às saídas de emergência, desde que seja possível deslocá-los em caso de necessidade.

15. Assinale a alternativa que indica **corretamente** o cuidado inicial mais adequado em caso de queimadura leve causada por água quente na mão de um colega de trabalho.

- a. Não resfriar a região queimada e apenas envolver a mão com plástico filme ou sacola, apertando bem para “conter” a queimadura.
- b. Cobrir a área queimada com pasta de dente ou manteiga para aliviar a dor e evitar a formação de bolhas.
- c. Furar as bolhas que se formam na pele, esfregando pano áspero para retirar a pele solta e “limpar” a região.
- d. Aplicar gelo diretamente sobre a área queimada por tempo prolongado, até que a pele fique dormente.
- e. Resfriar imediatamente a área queimada com água corrente fria ou em temperatura ambiente por vários minutos, sem aplicar pastas, cremes, manteiga ou outros produtos caseiros sobre a pele.

Conhecimentos Específicos

10 questões

16. Assinale a alternativa que demonstra o procedimento **correto** para recepção das mercadorias utilizadas na merenda escolar:

- a. As matérias-primas devem ser armazenadas sobre o chão e encostadas nas paredes para aumentar o espaço de armazenamento.
- b. A temperatura das matérias-primas que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada apenas no momento da utilização.
- c. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor.
- d. As matérias-primas devem ser armazenadas em local limpo, juntamente com produtos para higienização, como detergente.
- e. Os lotes das matérias-primas entregues com a data de validade vencida devem ser utilizados imediatamente.

17. Contaminação cruzada em alimentos é a transferência de microrganismos (bactérias, vírus, parasitas) ou outras substâncias de um alimento ou superfície para outro alimento.

Assinale a alternativa **correta** em relação ao tema.

- a. Armazenar carnes cruas nas prateleiras superiores do refrigerador e carnes preparadas nas prateleiras inferiores diminuem o risco de contaminação cruzada.
- b. Utilizar a mesma tábua de corte para carnes cruas e vegetais servidos crus pode causar contaminação cruzada.
- c. Utilizar luvas descartáveis durante a manipulação de alimentos elimina completamente o risco de contaminação cruzada.
- d. O risco de contaminação cruzada ocorre apenas quando os alimentos entram em contato direto uns com os outros.
- e. Lavar as mãos apenas com água entre a manipulação de um alimento e outro é suficiente para prevenir a contaminação cruzada.

18. No contexto da organização da cozinha e da área de alimentação escolar, são atribuições das merendeiras:

- a. Seguir o cardápio elaborado pelo nutricionista, respeitando quantidades de ingredientes e tipos de preparações preestabelecidos.
- b. Usar relógio de pulso na área de manipulação para cronometrar o tempo de preparo dos alimentos, a fim de não ocorrerem atrasos.
- c. Higienizar frutas e verduras com hipoclorito de sódio apenas quando elas serão consumidas sem casca.
- d. Retirar o lixo da cozinha semanalmente ou sempre que a lixeira estiver muito cheia.
- e. Varrer o chão da cozinha durante o preparo dos alimentos para manter o ambiente sempre limpo.

19. O Decreto nº 11.821, de 12 de dezembro de 2023, determina que a escola ofereça, no mínimo, 3 opções de lanches que contribuam com a saúde dos estudantes.

Entre as opções estão:

- a. Frutas, cereais açucarados, iogurte natural.
- b. Pães caseiros, salsicha, sucos de frutas naturais.
- c. Frutas secas, sucos em pó, queijos.
- d. Frutas, castanhas, vitamina de frutas naturais com aveia.
- e. Bolos preparados com frutas, legumes, salgadinhos fritos.

20. É atribuição do servidor público cuidar dos materiais e equipamentos de trabalho, bem como zelar pelo patrimônio público.

Nesse contexto, assinale a alternativa **correta**.

- a. Desperdiçar água, energia e alimentos não interfere na organização do trabalho da cozinha.
- b. Quebrar ou danificar materiais faz parte da execução do trabalho e não precisa de registro ou comunicação ao superior.
- c. É responsabilidade da merendeira realizar o conserto de equipamentos danificados.
- d. O cuidado diário com materiais e equipamentos contribui para aumentar os custos com reposições e manutenções.
- e. Utilizar os equipamentos apenas para a finalidade correta ajuda na conservação do patrimônio público.

21. De acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, assinale a alternativa **correta** sobre o controle e reaproveitamento de sobras.

- a. Sobras com alteração de cheiro, textura ou cor devem ser utilizadas em primeiro lugar.
- b. Sobras de alimentos não podem ser reaproveitadas em hipótese alguma, pois podem causar doenças.
- c. É permitido misturar sobras de dias diferentes e acrescentar à preparação do dia.
- d. Sobras de alimentos que foram expostas no *buffet* não devem ser reaproveitadas.
- e. Controle, identificação e armazenamento das sobras não é atribuição da merendeira.

22. Assinale a alternativa que apresenta a definição **correta** de produtos perecíveis.

- a. Produtos alimentícios que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- b. Substâncias estranhas ao alimento, que sejam consideradas nocivas à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.
- c. Materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.
- d. Alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, divididos nas categorias cozidos quentes, cozidos refrigerados e crus.
- e. Produtos alimentícios de longa vida útil, que não necessitam de refrigeração para serem conservados.

23. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento.

Assinale a alternativa que apresenta o procedimento **correto** para descongelamento.

- a. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos em temperatura ambiente até o momento do uso.
- b. O descongelamento em forno de micro-ondas é proibido pela Vigilância Sanitária.
- c. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C.
- d. O alimento descongelado que não foi submetido ao cozimento deve ser recongelado o quanto antes.
- e. O descongelamento pode ocorrer por meio da imersão do alimento em uma bacia com água, pelo período de até 12 horas.

24. Assinale a alternativa **correta** com base nos conceitos sobre Ética e Conduta Profissional no ambiente escolar.

- a. Ajudar outros membros da cozinha e da escola, para garantir a eficiência do trabalho, configura desvio de função.
- b. Utilizar uniformes limpos, maquiagem e unhas pintadas com base demonstram o cuidado do manipulador de alimentos para com os alunos.
- c. Tratar colegas de trabalho e alunos com favoritismo e discriminação é aceito, dependendo do contexto em que se aplica.
- d. Desconsiderar os horários preestabelecidos não afeta a rotina de atendimento aos alunos.
- e. Manter discricção sobre restrições alimentares dos alunos, condições de saúde ou situações familiares demonstra ética na profissão.

25. Assinale a alternativa que contenha uma prática obrigatória do manipulador de alimentos no ambiente da cozinha.

- a. Cantar e assobiar durante o desempenho das atividades.
- b. Lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho.
- c. Trocar o uniforme pelo menos uma vez por semana.
- d. Deixar nos dedos apenas aliança de casamento.
- e. Proteger as unhas com esmalte de cor clara.

**Página
em Branco.
(rascunho)**

**Página
em Branco.
(rascunho)**

**Página
em Branco.
(rascunho)**

Utilize a grade ao lado para anotar as suas respostas.

Não destaque esta folha. Ao entregar sua prova, o fiscal irá destacar e entregar esta grade de respostas que você poderá levar para posterior conferência.



GRADE DE RESPOSTAS

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	

F3 Servente-Merendeira



