



**PROVA OBJETIVA**  
**ASSISTENTE DE SERVIÇOS NA ESCOLA - MERENDEIRA**

NOME: \_\_\_\_\_  
Nº INSCR. \_\_\_\_\_

**INSTRUÇÕES**

- 1- Preencha com caneta esferográfica de tinta azul ou preta, fabricada de material transparente, de maneira legível, os dados de **IDENTIFICAÇÃO** solicitados no Caderno de Prova (Nome Completo e Número de Inscrição) e assine no Cartão Resposta.
- 2- Verifique se a sequência da numeração das folhas do Caderno de Prova está correta (16 páginas). **Após a orientação do fiscal sobre a conferência da prova, este não será substituído sob qualquer alegação.**
- 3- **A PROVA OBJETIVA contém 50 (cinquenta) questões objetivas, com 04 (quatro) alternativas (A, B, C e D), valendo 2,00 (dois) pontos cada, devendo o candidato obter no mínimo 60% de acerto para ser aprovado.**
- 4- No Cartão Resposta, as questões estão representadas pelos seus respectivos números. Preencha, **FORTEMENTE**, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), toda a opção de sua escolha, sem ultrapassar as bordas. Conforme modelo abaixo.

Exemplo: Questão 01 - A

|    |                                  |                         |                         |                         |                         |
|----|----------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 01 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> B | <input type="radio"/> C | <input type="radio"/> D | <input type="radio"/> E |
|----|----------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|

- 5- **O Cartão Resposta será o único documento válido para correção e NÃO será substituído em hipótese alguma, salvo se detectado erro ocasionado pela coordenação do Concurso.**
- 6- **NÃO RASURE** o Cartão Resposta e **NÃO MARQUE MAIS DE UMA ALTERNATIVA**, caso contrário, o cartão ou a questão poderão ser **ANULADOS**. Evite deixar questões sem respostas.
- 7- Para o correto preenchimento do Cartão Resposta aguarde a orientação do fiscal.
- 8- Não faça perguntas aos examinadores, a interpretação das questões faz parte da Prova.
- 9- No decorrer da Prova não será permitida qualquer espécie de consulta bem como qualquer comunicação externa e interna e entre os candidatos.
- 10- A Prova terá duração de **03h (três horas)** e ao terminá-la entregue ao fiscal o Caderno de Prova completo, juntamente com o Cartão Resposta.
- 11- A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorrida 01 (uma) hora de início da Prova. A não observância desta exigência acarretará a exclusão do Concurso.
- 12- O candidato que permanecer na sala de prova até 01 (uma) hora antes de seu término, poderá levar consigo o Caderno de Prova.
- 13- O gabarito será publicado no dia **22/09/2026**, e o **RESULTADO** a partir do dia **22/10/2026** no Diário Oficial de Bauru.

|    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 01 |  | 26 |  |
| 02 |  | 27 |  |
| 03 |  | 28 |  |
| 04 |  | 29 |  |
| 05 |  | 30 |  |
| 06 |  | 31 |  |
| 07 |  | 32 |  |
| 08 |  | 33 |  |
| 09 |  | 34 |  |
| 10 |  | 35 |  |
| 11 |  | 36 |  |
| 12 |  | 37 |  |
| 13 |  | 38 |  |
| 14 |  | 39 |  |
| 15 |  | 40 |  |
| 16 |  | 41 |  |
| 17 |  | 42 |  |
| 18 |  | 43 |  |
| 19 |  | 44 |  |
| 20 |  | 45 |  |
| 21 |  | 46 |  |
| 22 |  | 47 |  |
| 23 |  | 48 |  |
| 24 |  | 49 |  |
| 25 |  | 50 |  |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU**

*Secretaria Municipal de Administração*  
*Diretoria de Políticas Públicas para Recursos Humanos*



Prefeitura Municipal de Bauru

**Concurso Público para o Cargo de  
ASSISTENTE DE SERVIÇOS NA ESCOLA - MERENDEIRA**

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

**01)** A Resolução CD/FNDE nº 6/2020 estabelece critérios para a oferta da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Analise as assertivas a seguir.

**I.** Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionista, respeitando as necessidades nutricionais dos estudantes, a cultura alimentar local e a sazonalidade dos alimentos.

**II.** A alimentação escolar deve priorizar alimentos in natura e minimamente processados, limitando a oferta de alimentos processados e proibindo a oferta dos alimentos ultraprocessados para crianças de até três anos de idade.

**III.** A merendeira poderá modificar o cardápio elaborado pelo nutricionista sempre que houver falta de algum ingrediente na escola, desde que mantenha o mesmo valor nutricional da refeição.

Assinale a alternativa **CORRETA**.

- A) Apenas a assertiva I está correta.
- B) Apenas as assertivas I e II estão corretas.
- C) Apenas as assertivas II e III estão corretas.
- D) As assertivas I, II e III estão corretas.

**02)** O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é uma instância prevista na legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Sobre as atribuições do CAE, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A) Elaborar os cardápios da alimentação escolar e definir os alimentos que serão servidos aos estudantes.
- B) Fiscalizar as condições higiênico-sanitárias das cozinhas escolares, aplicando sanções quando identificar irregularidades.
- C) Autorizar a substituição de alimentos do cardápio sempre que houver falta de gêneros alimentícios na escola.
- D) Acompanhar e fiscalizar a execução do PNAE, exercendo o controle social sobre a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar.

**03)** Durante o planejamento do cardápio semanal de uma escola de período parcial, a merendeira percebeu que estavam previstas frutas apenas uma vez na semana, legumes e verduras em três dias da semana e suco natural de frutas nos demais dias, sob a justificativa de que o suco substituiria a oferta de frutas *in natura*.

De acordo com a Resolução FNDE nº 06/2020, a conduta **CORRETA** é:

- A) Acrescentar frutas *in natura* em pelo menos mais um dia da semana, pois o suco de frutas não substitui a obrigatoriedade da oferta de frutas *in natura*.
- B) Manter o cardápio como planejado, pois o suco natural pode substituir a oferta de frutas *in natura* quando preparado na própria escola.
- C) Substituir os legumes e verduras por frutas *in natura*, desde que a quantidade total de alimentos ofertados na semana permaneça a mesma.



**D)** Manter apenas a oferta de legumes e verduras, pois a frequência de frutas *in natura* é definida pelo nutricionista de acordo com a disponibilidade dos alimentos.

**04)** Durante o preparo da alimentação escolar para crianças de 2 anos de idade, uma merendeira sugeriu adoçar o suco natural com açúcar para melhorar a aceitação da bebida. Antes de realizar a preparação, consultou o nutricionista responsável técnico sobre essa conduta. De acordo com a Resolução FNDE nº 06/2020, a orientação **CORRETA** é:

**A)** O açúcar pode ser adicionado ao suco natural, desde que utilizado em pequena quantidade e apenas uma vez por semana.

**B)** O açúcar pode ser utilizado somente quando autorizado pela direção da escola, independentemente da faixa etária das crianças.

**C)** A adição de açúcar é permitida apenas em preparações servidas juntamente com frutas *in natura*.

**D)** A adição de açúcar às preparações culinárias e bebidas é proibida para crianças de até 3 anos de idade, devendo ser seguidas as orientações do FNDE.

**05)** Em uma escola atendida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma estudante com seletividade alimentar apresenta dificuldade para consumir refeições em que os alimentos estão misturados. Após orientação do nutricionista responsável, a merendeira passou a servir os alimentos separados no prato, respeitando as características sensoriais da estudante.

De acordo com a Nota Técnica nº 5339254/2026 do FNDE sobre seletividade alimentar no PNAE, essa conduta é:

**A)** Inadequada, pois todos os estudantes devem receber a refeição com a mesma apresentação, sem adaptações individuais.

**B)** Adequada, pois a adaptação da apresentação, da textura e da temperatura dos alimentos faz parte das estratégias para garantir o direito à alimentação adequada dos estudantes com seletividade alimentar.

**C)** Inadequada, pois alimentos servidos separadamente somente são permitidos mediante apresentação de laudo médico.

**D)** Adequada apenas quando a família fornece os alimentos que serão consumidos pelo estudante.

**06)** Em uma creche atendida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a merendeira recebeu um frasco de leite materno enviado pela mãe de um bebê. Antes de oferecer o leite à criança, ela deve seguir as orientações da Nota Técnica nº 3049124/2022 do FNDE para garantir a segurança alimentar. Considerando essas orientações, assinale a alternativa **CORRETA**.

**A)** O leite materno deve ser aquecido diretamente no fogo ou em forno de micro-ondas para reduzir o tempo de preparo.

**B)** Após descongelado, o leite materno que sobrar no frasco pode ser recongelado para utilização no dia seguinte, evitando desperdícios.

**C)** O leite materno deve ser aquecido em banho-maria com a água quente e o fogo desligado, evitando fervura ou aquecimento em micro-ondas, para preservar suas propriedades. Além disso, deve ser oferecido, preferencialmente, em copinho, xícara ou colher higienizados.

**D)** O leite materno deve ser aquecido até entrar em fervura para eliminar possíveis microrganismos antes de ser oferecido ao bebê.

**07)** A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma estratégia permanente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e envolve diferentes profissionais da comunidade escolar. Nesse contexto, é atribuição da merendeira:



- A) Incentivar hábitos alimentares saudáveis durante o preparo e a distribuição das refeições, colaborando com as ações de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas na escola.
- B) Elaborar os cardápios da alimentação escolar e definir a composição nutricional das refeições.
- C) Prescrever dietas individualizadas para estudantes com necessidades alimentares específicas.
- D) Fiscalizar a aplicação dos recursos financeiros destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**08)** O Caderno de Referência Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (FNDE, 2017) orienta que a alimentação desses estudantes deve ser preparada com cuidados específicos para garantir sua segurança e o cumprimento do cardápio especial.

Analise as assertivas a seguir.

- I. Os utensílios, equipamentos e superfícies utilizados no preparo de refeições destinadas a estudantes com necessidades alimentares especiais devem estar devidamente higienizados para reduzir o risco de contaminação cruzada.
- II. O estudante com necessidade alimentar especial deve receber a refeição planejada para sua condição, respeitando as orientações do nutricionista responsável.
- III. Caso falte o alimento previsto no cardápio especial, a merendeira poderá substituí-lo por outro alimento semelhante, sem necessidade de orientação do nutricionista.
- IV. A prevenção da contaminação cruzada durante o armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos é uma medida importante para a segurança dos estudantes com necessidades alimentares especiais.

Estão **CORRETAS** as assertivas:

- A) I e II, apenas.
- B) I, II e IV, apenas.
- C) II, III e IV, apenas.
- D) I, II, III e IV.

**09)** Uma escola atende um estudante com doença celíaca e, no mesmo dia, serão preparados pães convencionais e uma preparação isenta de glúten destinada exclusivamente a esse estudante. Considerando as recomendações do Caderno de Referência – Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (FNDE, 2017), assinale a alternativa **CORRETA**.

- A) A higienização cuidadosa da bancada é suficiente para eliminar o risco de contaminação cruzada, tornando desnecessário o uso de utensílios exclusivos.
- B) A preparação sem glúten pode ser realizada no mesmo ambiente e ao mesmo tempo que as preparações com farinha de trigo, desde que os alimentos sejam mantidos tampados.
- C) Além da exclusão completa do glúten do cardápio, devem ser adotados procedimentos para evitar a contaminação cruzada, incluindo o uso de utensílios exclusivos e cuidados adicionais quando houver manipulação de farinhas de trigo, devido à formação de aerossóis.
- D) Pequenas quantidades de glúten provenientes de utensílios compartilhados não representam risco quando o estudante apresenta boa aceitação da dieta sem glúten.

**10)** A Lei nº 11.947/2009 estabelece as diretrizes que orientam a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Assinale a alternativa que apresenta **SOMENTE** diretrizes previstas na Lei.



- A)** Alimentação saudável e adequada; educação alimentar e nutricional; universalidade do atendimento; participação da comunidade no controle social.
- B)** Alimentação saudável e adequada; elaboração dos cardápios pelo nutricionista; aquisição mínima de gêneros da agricultura familiar; participação da comunidade no controle social.
- C)** Universalidade do atendimento; fiscalização dos recursos pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE); alimentação saudável e adequada; elaboração dos cardápios pelo nutricionista.
- D)** Alimentação saudável e adequada; aquisição de alimentos exclusivamente da agricultura familiar; educação alimentar e nutricional; elaboração dos cardápios pelo nutricionista.

**11)** Durante o preparo do almoço, uma merendeira utilizou uma tábua para cortar frango cru. Em seguida, sem realizar a higienização do utensílio, utilizou a mesma tábua para cortar tomates que seriam servidos crus na salada. De acordo com as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, qual procedimento deveria ter sido adotado para evitar risco à segurança dos alimentos?

- A)** Lavar apenas a faca utilizada no corte do frango, mantendo a mesma tábua para os demais alimentos.
- B)** Higienizar adequadamente a tábua e os utensílios antes de utilizá-los no preparo dos tomates ou utilizar utensílios exclusivos para cada tipo de alimento.
- C)** Retirar apenas a parte externa dos tomates antes de utilizá-los na salada.
- D)** Acrescentar temperos aos tomates após o corte, reduzindo o risco de contaminação.

**12)** Segundo as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, quando durante o preparo das refeições, uma merendeira apresenta uma lesão com secreção em uma das mãos. Mesmo utilizando luvas descartáveis, informa que gostaria de continuar preparando os alimentos para não atrasar o serviço. Qual deve ser a conduta adequada nessa situação?

- A)** Afastar a merendeira das atividades que envolvam manipulação direta dos alimentos até que a condição de saúde não represente risco de contaminação.
- B)** Permitir que a merendeira continue o preparo dos alimentos, desde que utilize duas luvas descartáveis.
- C)** Autorizar a continuidade do trabalho apenas com alimentos que serão submetidos ao cozimento.
- D)** Permitir que a merendeira permaneça no preparo desde que higienize as mãos com maior frequência.

**13)** Uma merendeira retirou um pacote de carne congelada do freezer no início do expediente. Para agilizar o preparo do almoço, sugeriu deixar o alimento sobre a bancada da cozinha até o completo descongelamento. Nessa situação, qual procedimento deve ser adotado para manter a segurança do alimento durante essa etapa do preparo?

- A)** Manter a carne sobre a bancada até o completo descongelamento, desde que seja preparada logo em seguida.
- B)** Colocar a carne em um recipiente com água em temperatura ambiente, trocando a água periodicamente.
- C)** Realizar o descongelamento sob condições que impeçam a multiplicação de microrganismos, como sob refrigeração ou outro método previsto nas Boas Práticas.
- D)** Aquecer parcialmente a carne em temperatura ambiente e concluir o descongelamento durante o preparo.

**14)** No momento do recebimento dos alimentos destinados ao preparo da merenda, a merendeira conferiu as condições dos produtos entregues. Considerando as regras de boas práticas, qual lote apresenta condições adequadas para ser recebido?



- A)** Iogurtes dentro do prazo de validade, mantidos na temperatura indicada pelo fabricante e com embalagens limpas, fechadas e sem danos.
- B)** Carnes mantidas na temperatura indicada pelo fabricante, mas com algumas embalagens rasgadas durante o transporte.
- C)** Leites com embalagens limpas e íntegras, mas com o prazo de validade já encerrado no dia anterior à entrega.
- D)** Queijos dentro do prazo de validade e com embalagens fechadas, mas recebidos sem a conferência da temperatura.

**15)** Durante um treinamento sobre Boas Práticas, a nutricionista responsável apresentou a seguinte situação:

*"Antes do preparo da salada que será servida aos alunos, os vegetais passaram apenas por uma lavagem rápida em água corrente, sendo encaminhados imediatamente para o corte e distribuição."*

Após a discussão do caso, a nutricionista solicitou que a equipe identificasse qual procedimento deveria ser adotado para garantir a segurança dos alimentos. Qual resposta demonstra o procedimento adequado?

- A)** Lavar novamente os vegetais em água corrente até que toda a sujeira visível seja removida, dispensando outras etapas.
- B)** Higienizar os vegetais conforme procedimento estabelecido pelo serviço de alimentação, utilizando produto regularizado para esse fim e respeitando o tempo de contato recomendado pelo fabricante, antes do enxágue quando necessário.
- C)** Cortar os vegetais antes da higienização, facilitando a ação do produto sanitizante em toda a superfície do alimento.
- D)** Substituir a etapa de higienização pela refrigeração imediata dos vegetais até o momento da distribuição.

**16)** Ao final da limpeza da cozinha, a merendeira percebeu que ainda restava parte do detergente utilizado para higienização dos utensílios. Como o armário destinado aos produtos de limpeza estava temporariamente ocupado, um funcionário sugeriu armazenar o frasco em uma prateleira da despensa, ao lado dos alimentos secos, até que pudesse ser guardado no local correto.

Diante dessa situação, qual procedimento está de acordo com as Boas Práticas para Serviços de Alimentação?

- A)** Manter o produto de limpeza na despensa apenas até o término do expediente, desde que esteja com a embalagem fechada.
- B)** Transferir o detergente para um recipiente menor e identificá-lo para facilitar seu armazenamento junto aos demais materiais da cozinha.
- C)** Guardar o produto junto aos alimentos secos, desde que fique na prateleira superior para evitar contato direto.
- D)** Armazenar o produto de limpeza em local exclusivo para saneantes, separado dos alimentos, utensílios e materiais utilizados na preparação das refeições.

**17)** Ao organizar a despensa, a merendeira verificou que um pacote de arroz havia sido aberto para utilização parcial no dia anterior. Como ainda restava produto na embalagem, surgiu a dúvida sobre como armazená-lo até o próximo uso. Qual procedimento atende às Boas Práticas para Serviços de Alimentação?

- A)** Transferir o arroz para qualquer recipiente limpo, sem necessidade de identificação, desde que seja utilizado nos dias seguintes.



- B)** Manter o arroz na embalagem original aberta e dobrar a parte superior para evitar a entrada de poeira.
- C)** Armazenar o arroz em recipiente adequado, limpo e identificado, mantendo as informações necessárias para o controle do produto.
- D)** Misturar o restante do arroz com um novo pacote do mesmo produto para facilitar a organização da despensa.

**18)** Durante a abertura da cozinha, uma merendeira encontrou sinais da presença de insetos próximos ao local onde são armazenados os alimentos. Como não havia alimentos aparentemente contaminados, um funcionário sugeriu apenas realizar a limpeza do ambiente e continuar normalmente as atividades do dia. Diante dessa situação, qual conduta está adequada às Boas Práticas para Serviços de Alimentação?

- A)** Adotar as medidas previstas para o controle integrado de vetores e pragas, avaliando as condições do ambiente e evitando que a manipulação dos alimentos ocorra em situação que possa comprometer sua segurança.
- B)** Aplicar inseticida de uso doméstico no ambiente e retornar ao preparo dos alimentos após alguns minutos.
- C)** Realizar apenas a limpeza do local e manter a rotina de preparo, desde que os alimentos estejam embalados.
- D)** Transferir os alimentos para outro local da cozinha e manter o armazenamento até a próxima dedetização programada.

**19)** No dia de uma reunião escolar, o horário de distribuição do almoço precisou ser adiado por aproximadamente duas horas. Como as preparações já estavam prontas, a equipe discutiu qual seria a melhor forma de mantê-las até o momento de servir. Qual conduta está de acordo com as Boas Práticas para Serviços de Alimentação?

- A)** Manter todas as preparações em temperatura ambiente até o início da distribuição, desde que permaneçam tampadas.
- B)** Dividir as preparações em recipientes menores para acelerar o resfriamento, independentemente da forma de conservação posterior.
- C)** Manter as preparações sob controle de tempo e temperatura, utilizando equipamento adequado para conservar os alimentos até a distribuição.
- D)** Desligar os equipamentos de conservação para evitar o ressecamento dos alimentos, reaquecendo-os apenas antes de servir.

**20)** Durante a elaboração do Manual de Boas Práticas do serviço de alimentação, a equipe discutiu quais medidas são essenciais para garantir que a água utilizada no preparo das refeições não represente risco à saúde dos consumidores. Após a reunião, quatro propostas foram registradas. Qual delas está de acordo com a legislação sanitária?

- A)** A limpeza do reservatório de água deve ser realizada somente quando houver alteração na cor, no odor ou no sabor da água.
- B)** A água utilizada no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento que atenda ao padrão de potabilidade, e os reservatórios devem ser mantidos em condições adequadas de conservação, limpeza e manutenção.
- C)** A utilização de água potável é obrigatória apenas para o preparo dos alimentos, podendo a higienização de utensílios ser realizada com água de qualquer procedência.
- D)** O controle da qualidade da água é de responsabilidade exclusiva da empresa fornecedora, não sendo necessário que o serviço de alimentação adote medidas relacionadas aos reservatórios.



## MATEMÁTICA

21) Giovana para pagar o que devia, R\$534,00 na 'Cantina Cantinho Feliz', deu ao caixa 6 notas de R\$100,00. O caixa ainda pediu R\$34,00 para facilitar o troco. Quanto veio de troco?

- A) Veio de troco, R\$100,00.
- B) Veio de troco, R\$134,00.
- C) Veio de troco, R\$534,00.
- D) Veio de troco, R\$120,00.

22) O programa de TV "Memes da Gabi", começa às 11h25min e dura 5h45min. Que horas ele termina?

- A) O programa termina às 18h10min.
- B) O programa termina às 17h10min.
- C) O programa termina às 15h10min.
- D) O programa termina às 16h10min.

23) Para distribuir na merenda escolar dos alunos de uma certa escola fundamental de "Imaginópolis", foram entregues 500 sucos de uva em caixas que cabem 24 unidades. Verificamos que temos certo número de caixas completas e uma incompleta. Na caixa incompleta, quantos sucos temos?

- A) Na caixa incompleta, temos 21 sucos.
- B) Na caixa incompleta, temos 20 sucos.
- C) Na caixa incompleta, temos 22 sucos.
- D) Na caixa incompleta, temos 23 sucos.

24) De acordo com a receita do bolo a seguir, quantas gramas de farinha cabem numa xícara?

### Receita Bolo de formigas

1 xícara de leite

$\frac{3}{4}$  de xícara de farinha (ou 100 g)

2 ovos

50 g de formigas frescas

- A) Numa xícara, de acordo com essa receita, cabem aproximadamente 138g de farinha.
- B) Numa xícara, de acordo com essa receita, cabem aproximadamente 133g de farinha.
- C) Numa xícara, de acordo com essa receita, cabem aproximadamente 123g de farinha.
- D) Numa xícara, de acordo com essa receita, cabem aproximadamente 113g de farinha.

25) Uma fazenda possui  $\frac{2}{5}$  das terras aráveis (podem ser cultivadas);  $\frac{1}{5}$  das terras é improdutiva (ruim para o plantio) e o restante é de área de preservação (local que existem árvores e animais importantes que estão em perigo de extinção). Sabendo que o total da área da fazenda é de 45 hectares, qual é o total da área de preservação?

- A) A área de preservação é de 17 hectares.
- B) A área de preservação é de 18 hectares.
- C) A área de preservação é de 19 hectares.
- D) A área de preservação é de 20 hectares.



26) A coleção de figurinhas da copa que os irmãos Giovana, Rafael e Diogo conseguiram juntar, somam 156 figurinhas. Foram repartidas 156 figurinhas entre os três irmãos, de modo que o Rafael receba o dobro da Giovana e o Diogo tenha 4 figurinhas menos que o Rafael. Quantas figurinhas coube a cada um?

- A) Giovana 32, Rafael 64 e Diogo 60 figurinhas.
- B) Giovana 64, Rafael 60 e Diogo 32 figurinhas.
- C) Giovana 64, Rafael 32 e Diogo 60 figurinhas.
- D) Giovana 32, Rafael 60 e Diogo 64 figurinhas.

27) Carlos tem seu carro equipado com computador que calcula quantos quilômetros o veículo ainda pode rodar com o combustível do tanque. Faça como o computador: se há 15 litros no tanque e 35 litros foram gastos para rodar 217 km; quantos quilômetros o automóvel ainda pode rodar?

- A) O automóvel ainda pode rodar 90 Km com os 15 litros que restam no tanque
- B) O automóvel ainda pode rodar 91 Km com os 15 litros que restam no tanque.
- C) O automóvel ainda pode rodar 92 Km com os 15 litros que restam no tanque.
- D) O automóvel ainda pode rodar 93 Km com os 15 litros que restam no tanque.

28) Maria José buscou informações de quantas colheres de pó de café e quanta água ela precisa para fazer o cafezinho da tarde para as professoras na escola “*Recanto Feliz*”. Descobriu que para fazer 8 xícaras de café, serão necessárias 3 colheres cheias de pó de café e 0,5 litro de água. No recreio da tarde temos 24 professores, quantas colheres de pó de café e quanta água serão necessários?

- A) Maria José vai precisar de 8 colheres cheias de pó de café e 1 litro de água.
- B) Maria José vai precisar de 9 colheres cheias de pó de café e 1,25 litros de água.
- C) Maria José vai precisar de 9 colheres cheias de pó de café e 1,5 litros de água.
- D) Maria José vai precisar de 7 colheres cheias de pó de café e 1,5 litros de água.

|                          |
|--------------------------|
| <b>LÍNGUA PORTUGUESA</b> |
|--------------------------|

Considere o poema que segue para responder às questões 29 a 31.

**BOLHAS**

Olha a bolha d'água  
no galho!  
Olha o orvalho!  
Olha a bolha de vinho  
na rolha!  
Olha a bolha!  
Olha a bolha na mão  
que trabalha!  
Olha a bolha de sabão  
na ponta da palha:  
brilha, espelha  
e se espalha  
Olha a bolha!  
Olha a bolha  
que molha  
a mão do menino:  
A bolha da chuva da calha!

(Cecília Meireles)



29) No poema, o verso "Olha a bolha na mão que trabalha!" utiliza a palavra "mão" para representar a pessoa que realiza o trabalho. Esse recurso caracteriza:

- A) linguagem denotativa, pois descreve apenas uma parte do corpo humano.
- B) linguagem conotativa, pois a palavra "mão" representa o trabalhador.
- C) ironia, pois o poema apresenta uma ideia contrária ao que pretende dizer.
- D) eufemismo, pois suaviza o esforço do trabalho.

30) A palavra "Olha", repetida em vários versos do poema, está empregada no modo imperativo porque:

- A) expressa um fato ocorrido no passado.
- B) indica uma ação que poderá acontecer no futuro.
- C) faz um convite ou chama a atenção do leitor para observar as diferentes bolhas.
- D) apresenta uma dúvida sobre o que está sendo observado.

31) A partir da leitura do poema, é possível concluir que o eu lírico deseja:

- A) ensinar como produzir diferentes tipos de bolhas.
- B) mostrar que as bolhas existem apenas em dias de chuva.
- C) chamar a atenção do leitor para perceber a beleza de elementos simples presentes no cotidiano.
- D) afirmar que apenas as crianças conseguem observar as bolhas.

**Considere o texto que segue para responder às questões 32 a 34.**

### **Receita de refogado de feijão com legumes feita por merendeira de Caxias do Sul vence concurso nacional**

*Merenda feita por Eva Dagmar da Rosa recebeu mais de mil votos populares. Rio Grande do Sul teve outra receita premiada: um sagu tropical feito em Piratini, na Região Sul.*

A merendeira Eva Dagmar da Rosa, de **Caxias do Sul** (RS), é uma das vencedoras do **Concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar**. A cozinheira, que trabalha na Escola Municipal Érico Veríssimo, no distrito de Vila Seca, garantiu o prêmio com um refogado de feijão com legumes.

Como premiação, ela recebe R\$ 5 mil, e a escola também vai ser contemplada com R\$ 8 mil. O valor deve ser investido em melhorias na infraestrutura da cozinha do refeitório.

A receita vencedora foi inspirada em memórias afetivas da merendeira. "É um prato de infância. Ele já é praticamente da família. Não teve mistério nenhum, porque ele é um prato fácil de fazer", relata.

O concurso busca valorizar pratos que combinam nutrição, criatividade e incentivo a hábitos alimentares saudáveis. Os vencedores foram definidos por votação popular.

O refogado de feijão da Eva recebeu 1.026 votos e superou parte das 136 receitas finalistas de todo o país. O Rio Grande do Sul teve cinco pratos na etapa decisiva, que representaram as cidades de Canoas, Caxias do Sul, Piratini, Santana do Livramento e Santiago.

Além da receita da Serra Gaúcha, o estado garantiu outra vaga entre as premiadas. O prato escolhido foi o sagu tropical, das merendeiras Manuela de Ávila e Rita Farias, de Piratini, na Região Sul.

<https://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/noticia/2026/06/04/receita-de-refogado-de-feijao-com-legumes-feita-por-merendeira-de-caxias-do-sul-vence-concurso-nacional.ghml>

32) No trecho "Os vencedores foram definidos por votação popular", a locução verbal "foram definidos" está empregada no:



- A) presente do indicativo, pois apresenta um fato que acontece no momento da fala.
- B) pretérito perfeito do indicativo, pois indica uma ação concluída no passado.
- C) pretérito imperfeito do indicativo, pois expressa uma ação habitual no passado.
- D) futuro do presente do indicativo, pois indica uma ação que ainda acontecerá.

33) No trecho "A cozinheira garantiu o prêmio com um refogado de feijão com legumes", o sujeito da oração é classificado como:

- A) sujeito simples, pois possui apenas um núcleo.
- B) sujeito composto, pois apresenta dois núcleos.
- C) sujeito oculto, pois não aparece na oração.
- D) sujeito inexistente, pois o verbo não possui sujeito.

34) Releia o trecho:

"A receita **vencedora** foi inspirada em memórias **afetivas** da merendeira. 'É um prato de infância. Ele já é praticamente da família. Não teve mistério nenhum, porque ele é um prato **fácil** de fazer', relata."

No fragmento, as palavras grifadas pertencem a uma mesma classe de palavras. Essa classe é:

- A) substantivos, pois nomeiam seres, objetos ou sentimentos.
- B) verbos, pois indicam ações ou estados.
- C) adjetivos, pois caracterizam ou atribuem qualidades aos substantivos.
- D) advérbios, pois modificam o sentido dos verbos.

Considere o texto que segue para responder às questões 35 e 36.



<https://www.facebook.com/tirasarmandinho/posts/2461767703868521/>

35) Na tirinha, a pergunta "Vocês têm comida em casa?" provoca surpresa porque:

- A) as crianças não gostam da comida servida na escola.
- B) os estudantes preferem brincar a fazer o lanche.
- C) o menino quer saber qual é o cardápio do dia.
- D) o menino demonstra que, para algumas crianças, a merenda escolar pode ser a principal refeição do dia.

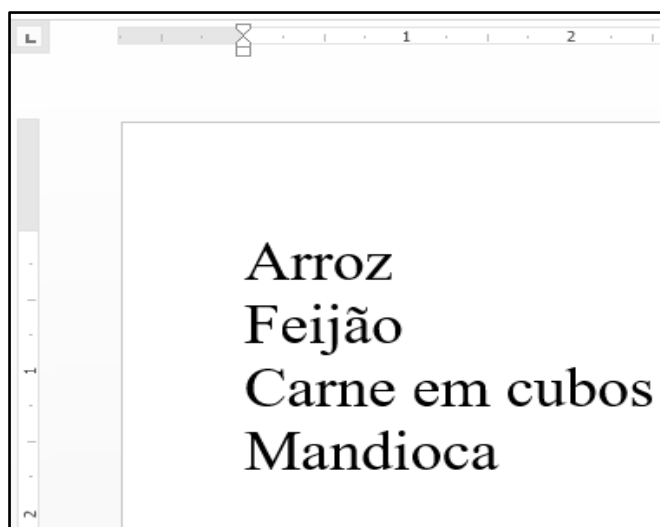
36) No trecho "A gente pode rir, brincar, pular, se divertir...", as palavras "rir", "brincar", "pular" e "divertir" pertencem à classe dos:



- A) verbos, pois indicam ações.
- B) advérbios, pois modificam o sentido do verbo.
- C) substantivos, pois nomeiam ações.
- D) adjetivos, pois caracterizam o sujeito.

## INFORMÁTICA

37) A imagem a seguir mostra uma lista de ingredientes utilizados no cardápio da merenda escolar, em um dia de trabalho, na cozinha de uma escola pública municipal. O programa (software) utilizado para criar a listagem permite organizar textos, funciona como uma "máquina de escrever digital", permitindo editar cartas, livros e relatórios. Qual é o nome do programa utilizado para criar essa lista?



- A) Microsoft Defender.
- B) Microsoft Word.
- C) Microsoft Windows.
- D) Microsoft Edge.

38) Na planilha a seguir, criada em um programa de computador, há dados referentes ao estoque de alimentos que serão utilizados na cozinha de uma escola pública municipal, na merenda dos alunos. Os dados estão em suas respectivas células (retângulos), referenciados por colunas (uso de letras) e linhas (uso de números). Qual é o nome do programa utilizado para criar essa planilha?

|   | A                                                  | B                | C              | D                 |
|---|----------------------------------------------------|------------------|----------------|-------------------|
| 1 | <b>Estoque de Alimentos para a Merenda Escolar</b> |                  |                |                   |
| 2 | <b>Item</b>                                        | <b>Categoria</b> | <b>Unidade</b> | <b>Quantidade</b> |
| 3 | Arroz                                              | Grão             | kg             | 25                |
| 4 | Feijão                                             | Grão             | kg             | 20                |
| 5 | Leite                                              | Laticínio        | L              | 30                |
| 6 | Banana                                             | Fruta            | kg             | 15                |
| 7 | Cenoura                                            | Hortaliça        | kg             | 10                |

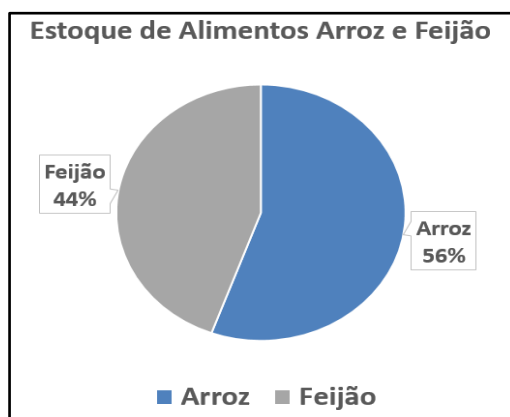


- A) Microsoft Excel.
- B) Microsoft Word.
- C) Microsoft Windows.
- D) LibreOffice Base.

**39)** Diariamente, um arquivo de computador em formato PDF (Formato de Documento Portátil - Portable Document Format), contendo o cardápio da merenda escolar, de cada unidade municipal, é disponibilizado às merendeiras via hyperlink (elemento clicável em uma página, texto ou imagem que conecta você a outro conteúdo na internet). O arquivo PDF está armazenado em nuvem (serviço que permite salvar, gerenciar e acessar arquivos e informações digitalmente via internet, utilizando servidores remotos), permitindo o acesso a dados de qualquer local e dispositivo conectado. Das opções a seguir, qual é um serviço de armazenamento de arquivos na nuvem?

- A) Google Maps.
- B) Google Analytics.
- C) Google Drive.
- D) Google Keyword Planner.

**40)** Na imagem a seguir há um gráfico criado no programa de computador Microsoft Excel. O objetivo é visualizar e compreender de forma fácil as informações sobre a quantidade de alimentos em estoque em uma unidade escolar. Qual é o nome correto desse gráfico?



- A) Gráfico de Dispersão.
- B) Gráfico de Linhas.
- C) Gráfico de Pizza.
- D) Gráfico de Colunas.

**41)** Na planilha a seguir, criada no programa Microsoft Excel, há dados referentes ao estoque de alimentos, que serão utilizados na cozinha de uma escola pública municipal, para a merenda dos alunos. Os dados estão em suas respectivas células (retângulos), referenciados por colunas (uso de letras) e linhas (uso de números). Para calcular a “Quantidade de quilos em grãos (Arroz e Feijão)” em 45 (quarenta e cinco), usou-se um cálculo. Qual é a fórmula correta para gerar esse valor?



|   | A                                                     | B                | C              | D                 |
|---|-------------------------------------------------------|------------------|----------------|-------------------|
| 1 | <b>Estoque de Alimentos para a Merenda Escolar</b>    |                  |                |                   |
| 2 | <b>Item</b>                                           | <b>Categoria</b> | <b>Unidade</b> | <b>Quantidade</b> |
| 3 | Arroz                                                 | Grão             | kg             | 25                |
| 4 | Feijão                                                | Grão             | kg             | 20                |
| 5 | Leite                                                 | Laticínio        | L              | 30                |
| 6 | Banana                                                | Fruta            | kg             | 15                |
| 7 | Cenoura                                               | Hortaliça        | kg             | 10                |
| 8 | <b>Quantidade de quilos em grãos (Arroz e Feijão)</b> |                  |                | <b>45</b>         |

A) =(B3+B4+B5)

B) =SOMA(B2:C7)

C) =SOMA(B4:B8)

D) =SOMA(D3+D4)

42) A imagem a seguir demonstra o uso de um recurso que está presente em um programa de computador, o editor de textos Microsoft Word. A ferramenta permite de uma forma fácil ordenar dados, organizar informações usando linhas e colunas em sua estrutura. Qual é o nome **CORRETO** do recurso utilizado?

| Trabalhadora | Horário de Entrada | Nome da Escola | Função                     |
|--------------|--------------------|----------------|----------------------------|
| Ana Carolina | 07h00              | Escola Técnica | Preparo da merenda matinal |
| Beatriz      | 07h15              | EMEI           | Higienização dos alimentos |
| Camila       | 08h00              | Escola Técnica | Higienização dos alimentos |
| Daniela      | 10h00              | EMEF           | Distribuição do almoço     |

A) Tabela.

B) Etiqueta.

C) Alinhamento à direita.

D) Lista de marcadores.

43) Os Correios do Brasil emitem selos postais que são utilizados na entrega de cartas. Eles contam a história do nosso país, retratam nossos escritores, cultura, esportes, fauna e flora. Em homenagem a um trabalho importante foi emitido o selo postal profissão: merendeira. O selo pode ser adquirido por qualquer pessoa, como mostra a imagem a seguir, usando o site dos Correios. Esse tipo de compra é conhecido pelo processo realizado totalmente pela internet, envolvendo lojas virtuais e marketplaces (como Mercado Livre ou Amazon). Qual é o nome dessa modalidade de compra?



loja.correios.com.br/produtos/item/852013710

Acessibilidade ▾ Português ▾

Correios

Buscar 🔍



**Profissão: Merendeira**  
Qtd. de Selos da Folha/Bloco: 30  
Tipo de emissão do Selo: Selo

Escolha a quantidade:

1 ▾

Preços:

**R\$ 115,50**

CEP:

Informe o cep do frete

Valor do frete:

**R\$**

Adicionar ao carrinho

Comprar agora

**Descrição**

A arte do selo representa a profissão da merendeira de escola em suas funções, através de uma figura em primeiro plano que prepara o alimento, em uma panela de dimensões características para atender a uma grande quantidade de alunos; ao lado de uma bancada com alimentos como brócolis, batatas, tomates e cenouras, dispostos para serem preparados e temperados. Ao fundo, outra profissional se encarrega de servir o prato já pronto aos alunos em fila. A técnica usada foi a de aquarela digital.

Fonte: (<https://loja.correios.com.br/produtos/item/852013710>), acessado em julho de 2026.

- A) Comércio independente ou familiar.
- B) Comércio de feira livre.
- C) Escambo.
- D) Comércio eletrônico.

## LEGISLAÇÃO

44) Marque a alternativa **CORRETA** com base na Constituição Federal de 1988:

- A) Os cargos, empregos e funções públicas são acessíveis apenas aos brasileiros que preencham os requisitos estabelecidos em lei.
- B) A investidura em cargo ou emprego público depende de aprovação prévia em concurso público de provas ou de provas e títulos, de acordo com a natureza e a complexidade do cargo ou emprego, na forma prevista em lei, ressalvadas as nomeações para cargo em comissão declarado em lei de livre nomeação e exoneração.
- C) O prazo de validade do concurso público será de dois anos, não sendo possível a prorrogação.
- D) Durante o prazo improrrogável previsto no edital de convocação, não haverá prioridade para convocação daquele aprovado em concurso público de provas ou de provas e títulos sobre novos concursados.



45) Marque a alternativa **CORRETA** com base na Constituição Federal de 1988:

- A) A fixação dos padrões de vencimento e dos demais componentes do sistema remuneratório observará os requisitos para a investidura.
- B) O membro de Poder, o detentor de mandato eletivo, os Ministros de Estado e os Secretários Estaduais e Municipais serão remunerados exclusivamente por subsídio fixado em parcela única, sendo admitido o acréscimo de gratificação, adicional, abono, prêmio, verba de representação ou outra espécie remuneratória.
- C) Os Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário publicarão a cada 3 anos os valores do subsídio e da remuneração dos cargos e empregos públicos.
- D) É admitida a incorporação de vantagens de caráter temporário ou vinculadas ao exercício de função de confiança ou de cargo em comissão à remuneração do cargo efetivo.

46) Marque a alternativa **CORRETA** de acordo com a Lei Orgânica do Município de Bauru:

- A) O Prefeito poderá delegar, por portaria, a seus auxiliares, funções administrativas que não sejam de sua exclusiva competência.
- B) Aos secretários municipais compete conceder, permitir ou autorizar o uso de bens municipais por terceiros, sempre remunerado e mediante licitação quando houver mais de um interessado.
- C) O Prefeito regularmente licenciado não terá direito a perceber o subsídio e a verba de representação quando impossibilitado do exercício do cargo por motivo de doença devidamente comprovada ou em licença gestante.
- D) Ao Prefeito compete privativamente representar o Município nas suas relações político-administrativas e jurídicas e exercer com seus auxiliares diretos a Administração Pública Municipal.

47) Marque a alternativa **CORRETA** de acordo com a Lei Orgânica do Município de Bauru:

- A) O Vereador cujo procedimento for declarado incompatível com o decoro parlamentar não perderá o mandato.
- B) O Poder Legislativo é exercido pela Câmara Municipal, composta por 21 (vinte e um) Vereadores eleitos nos termos das normas legais pertinentes da Legislação Federal que trata da matéria.
- C) Os Vereadores são invioláveis por suas opiniões, palavras e votos no exercício do mandato em todo território nacional.
- D) Os Vereadores poderão, desde a expedição do diploma, firmar ou manter contrato com pessoa jurídica de direito público, autarquia, empresa pública, sociedade de economia mista ou empresa concessionária de serviço público municipal, mesmo que o contrato não obedeça às cláusulas uniformes.

48) Marque a alternativa **CORRETA** a respeito do regime disciplinar, previsto pela Lei Municipal nº 3.781/94:

- A) A responsabilidade civil decorre apenas de ato comissivo doloso do servidor que resulte em prejuízo à Fazenda Municipal ou a terceiros.
- B) São deveres do servidor exercer com zelo e dedicação as atribuições do cargo e observar as normas legais e regulamentares.
- C) Nos casos de indenização à Fazenda Municipal, o servidor não será obrigado a repor, de uma só vez, a importância do prejuízo causado em virtude de alcance, desfalque, remissão ou omissão em efetuar recolhimento ou entrada nos prazos legais.
- D) Tratando-se de dano causado a terceiros, responderá o servidor perante a Fazenda Municipal, em ação regressiva. A obrigação de reparar o dano não se estende aos sucessores.



**49)** De acordo com a Lei municipal nº 5.804/2009, assinale a alternativa **CORRETA**:

- A)** A Administração anulará seus atos inválidos, de ofício ou por provocação de pessoa interessada, salvo quando ultrapassado o prazo de 10 (dez) anos contado de sua produção.
- B)** A Administração não poderá convalidar seus atos inválidos, quando a invalidade decorrer de vício de competência ou de ordem formal.
- C)** Será admitida a convalidação quando dela resultar prejuízo à Administração ou a terceiros ou quando se tratar de ato impugnado.
- D)** A convalidação não precisa ser formalizada por ato motivado.

**50)** Marque a alternativa **CORRETA** de acordo com a Lei municipal nº 5.804/2009:

- A)** A decisão de recurso poderá agravar a restrição produzida pelo ato ao interesse do recorrente, ainda que não seja caso de invalidação.
- B)** Esgotados os recursos, a decisão final tomada em processo administrativo formalmente regular sempre poderá ser modificada pela Administração.
- C)** Os recursos dirigidos ao Prefeito serão, previamente, submetidos à Secretaria dos Negócios Jurídicos ou ao órgão de consultoria jurídica da entidade descentralizada, para parecer.
- D)** O recurso será recebido no efeito suspensivo.