



Edital nº 08 de Processo Seletivo nº 001/2026

FAXINEIRA/MERENDEIRA



ATENÇÃO! LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES A SEGUIR.



- ▶ **Verifique o tipo de prova indicado na capa deste caderno de prova e preencha corretamente o campo correspondente no cartão-resposta.**
- ▶ **O cartão-resposta é o único documento válido para a correção da prova objetiva e não será substituído em hipótese alguma.**
- ▶ **O candidato somente poderá retirar-se do local de prova após decorridos 30 (trinta) minutos do início da aplicação da prova.**
- ▶ **A interpretação das questões faz parte da avaliação, não sendo permitidos esclarecimentos ou consultas aos fiscais sobre o conteúdo da prova.**

CONFERÊNCIA DO CADERNO DE PROVA

- ▶ Confira se este caderno de prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu e se contém **20 (vinte) questões**, numeradas de **1 a 20**.
- ▶ Verifique se há falhas de impressão, páginas faltantes, questões ilegíveis ou qualquer outra imperfeição gráfica que possa comprometer a compreensão da prova. Eventuais irregularidades deverão ser comunicadas imediatamente ao fiscal de sala. Não serão aceitas reclamações após o término da prova.
- ▶ Os cadernos de prova possuem 4 (quatro) tipos diferentes. O conteúdo das questões é idêntico para todos os candidatos, diferenciando-se apenas a ordem das questões e das alternativas.

PREENCHIMENTO DO CARTÃO-RESPOSTA

- ▶ Cada questão da prova objetiva apresenta 4 (quatro) alternativas, identificadas pelas letras A, B, C e D, sendo apenas uma delas a resposta correta.
- ▶ Todas as respostas deverão ser transcritas para o cartão-resposta, que constitui o único documento válido para a correção da prova objetiva.
- ▶ Preencha o tipo de prova e assinale a alternativa que considerar correta conforme o exemplo apresentado a seguir:

✓ **Forma CORRETA:** ●

✗ **Forma ERRADA:** ○ ● ✓ ⊘ ⊗ ⊙

MATERIAIS PERMITIDOS

- ▶ Mantenha sobre a carteira apenas:
 - documento oficial de identificação;
 - caneta esferográfica de tinta azul ou preta, fabricada em material transparente;
 - recipiente transparente contendo água, sem rótulo ou etiqueta.

TEMPO DE PROVA

- ▶ A prova objetiva terá duração máxima de **2h30 (duas horas e trinta minutos)**, já incluído o tempo destinado ao preenchimento do cartão-resposta.
- ▶ O caderno de prova poderá ser levado pelo candidato.
- ▶ Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala somente poderão retirar-se simultaneamente, após o encerramento da ata de sala.

NÃO É PERMITIDO

- ▶ Comunicar-se com outros candidatos durante a aplicação da prova, sob qualquer forma ou alegação.
- ▶ Realizar consultas de qualquer natureza, inclusive por meio de materiais impressos, equipamentos eletrônicos ou quaisquer outros recursos.
- ▶ Ausentar-se da sala sem o acompanhamento de um fiscal.
- ▶ Utilizar o banheiro após a entrega do cartão-resposta.
- ▶ Permanecer no local de realização das provas após a entrega do cartão-resposta e o encerramento de sua participação no certame.

ENCERRAMENTO

- ▶ Ao concluir a prova, entregue ao fiscal de sala o **cartão-resposta** devidamente **preenchido** e **assinado**.
- ▶ Após a entrega do cartão-resposta, retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

BOA PROVA!

Conhecimentos Específicos

Questão 01

Na escola municipal em que trabalha, a merendeira é responsável por anotar, em formulário próprio, as refeições servidas aos alunos em cada turno, informação que a direção repassa à Secretaria de Educação. Assinale a alternativa que apresenta a forma correta de realizar esse controle e a sua finalidade:

- (A) Registrar as refeições preparadas na panela, e não as servidas, pois a quantidade produzida na cozinha representa o consumo real dos alunos.
- (B) Realizar a contagem uma vez por mês, por estimativa, uma vez que o número de alunos matriculados na escola já define a quantidade de merenda a preparar.
- (C) Realizar a contagem uma vez por mês, por estimativa, considerando que o número de alunos matriculados e o cardápio previsto já permitem definir a quantidade de merenda a ser preparada.
- (D) Anotar diariamente o número de refeições servidas em cada turno, informação que orienta o planejamento das compras, reduz o desperdício e apoia a prestação de contas da alimentação escolar.

Questão 02

A despensa da escola recebeu a entrega mensal de alimentos: pacotes de arroz, feijão, macarrão e latas de óleo. A merendeira deve guardar os produtos novos nas prateleiras, onde ainda há mercadorias da entrega anterior. Assinale a alternativa que apresenta a forma correta de organizar o estoque:

- (A) Organizar as prateleiras pelo tamanho das embalagens, aproveitando melhor o espaço disponível e facilitando a visualização dos produtos, já que os prazos de validade permanecem identificados nos rótulos.
- (B) Usar primeiro os produtos da compra mais recente, cuja qualidade e prazo de validade oferecem mais garantia no preparo da merenda.
- (C) Posicionar à frente das prateleiras os produtos com prazo de validade mais próximo, para que sejam usados primeiro, guardando os recém-chegados atrás.
- (D) Posicionar os produtos recém-chegados à frente das prateleiras, facilitando a conferência e o registro das novas entradas no estoque.

Questão 03

A cozinha da escola municipal conta com geladeira, liquidificador industrial e forno a gás, e cada equipamento exige um cuidado específico de uso e conservação. Relacione a Coluna I à Coluna II.

Coluna I

1. Geladeira.

2. Liquidificador.

3. Forno a gás.

Coluna II

() Retirar o plugue da tomada antes de limpar o copo e de tocar na região das lâminas.

() Verificar a ausência de cheiro de gás no ambiente e manter a ventilação adequada antes de acender.

() Evitar forrar as prateleiras internas com plásticos ou panos, que atrapalham a circulação do ar frio entre os alimentos.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

- (A) 2, 1, 3.
- (B) 3, 2, 1.
- (C) 1, 2, 3.
- (D) 2, 3, 1.

Questão 04

A equipe da cozinha de uma escola municipal foi orientada pela nutricionista sobre as temperaturas e os cuidados que mantêm a merenda segura para os alunos. Sobre o assunto, julgue as afirmativas a seguir em verdadeiras (V) ou falsas (F):

() A carne para a merenda pode ser descongelada em temperatura ambiente, de um dia para o outro, sobre a pia da cozinha, prática que adianta o preparo do dia seguinte.

() Os alimentos prontos servidos quentes devem ser mantidos bem aquecidos até o momento da distribuição, pois o calor, mantido em temperatura adequada, dificulta a multiplicação dos microrganismos.

() Os alimentos que foram distribuídos e não consumidos pelos alunos devem ser descartados, e não guardados para o cardápio do dia seguinte.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo.

- (A) V, V, F.
- (B) F, V, V.
- (C) F, V, F.
- (D) V, F, V.

Questão 05

A merendeira de uma escola municipal vai preparar salada de alface para acompanhar a merenda. Considere as ações a seguir, que fazem parte da higienização correta das hortaliças que serão consumidas cruas.

I. Enxaguar as folhas em água potável, removendo os restos da solução utilizada no molho.

II. Retirar as folhas estragadas e lavar as demais, uma a uma, em água corrente.

III. Deixar as folhas de molho em solução de água com

produto sanitizante próprio para alimentos, respeitando a diluição e o tempo indicados no rótulo.

IV. Escorrer as folhas e mantê-las protegidas e refrigeradas até o momento de servir.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta das ações:

- (A) II → III → I → IV
- (B) II → III → IV → I
- (C) III → II → I → IV
- (D) II → I → III → IV

Questão 06

Na cozinha da escola, a merendeira acabou de cortar frango cru na tábua para o almoço dos alunos. Na sequência do preparo, ela precisa picar os legumes que serão servidos crus na salada, e o tempo até o horário da merenda é curto. Com base no caso apresentado, assinale a alternativa correta quanto ao procedimento da merendeira:

- (A) Lavar as mãos e higienizar a tábua e a faca com água quente e detergente, ou utilizar outra tábua e outra faca limpas, antes de picar os legumes da salada.
- (B) Passar um pano úmido na tábua e na faca, removendo os restos visíveis do frango, e seguir picando os legumes para não atrasar a merenda.
- (C) Virar a tábua e utilizar o lado oposto para picar os legumes, reservando o lado usado no frango para as demais carnes do preparo, sem realizar nova higienização dos utensílios.
- (D) Virar a tábua e utilizar o lado oposto para picar os legumes, reservando o lado usado no frango para as demais carnes do preparo.

Questão 07

Em uma escola municipal, a equipe de limpeza recebeu orientações sobre a forma correta de limpar as salas de aula e os corredores, para que o serviço renda mais e a sujeira retirada de um lugar não passe para outro. Sobre essas técnicas, analise as afirmativas a seguir.

I. A limpeza deve seguir a direção do mais alto para o mais baixo, começando por janelas, prateleiras e mesas e terminando pelo piso, que recolhe a sujeira que cai das demais superfícies.

II. A limpeza deve começar pelos locais mais sujos, como os banheiros, e terminar nas áreas mais limpas, aproveitando os mesmos panos e a mesma água para economizar material.

III. Em ambientes internos, o pano ou mop úmido é preferível à vassoura seca, pois o movimento da vassoura seca levanta a poeira e a espalha pelo ar do ambiente.

Está correto o que se afirma em:

- (A) I e III, apenas.

(B) II e III, apenas.

(C) I, II e III.

(D) I e II, apenas.

Questão 08

Na fila da merenda de uma escola municipal, um aluno de sete anos com alergia a leite, que possui cardápio especial definido pela nutricionista do município, pede insistentemente à merendeira a sobremesa comum do dia, feita com leite, dizendo que "um pouquinho não faz mal" e que os colegas vão caçoar dele por comer diferente. Com base no caso apresentado, assinale a alternativa correta quanto à conduta da merendeira:

- (A) Servir a sobremesa comum ao aluno, considerando que o controle da restrição alimentar fora do horário das refeições é responsabilidade da família.
- (B) Retirar a cobertura feita com leite e servir ao aluno o restante da sobremesa comum, adaptando na hora a preparação ao cardápio especial.
- (C) Servir uma porção bem pequena da sobremesa comum, atendendo ao pedido do aluno sem alterar de forma significativa a alimentação prevista para ele.
- (D) Servir ao aluno a preparação substituta prevista no cardápio especial, acolhendo-o com naturalidade e discrição, e relatar o episódio à direção para que a situação seja acompanhada.

Questão 09

Uma escola municipal realizará a festa junina no pátio coberto, e a servidora participará da arrumação das mesas, cadeiras, barracas e enfeites na véspera do evento, que receberá alunos, famílias e convidados. Assinale a alternativa que apresenta o procedimento correto na arrumação do espaço:

- (A) Distribuir mesas e barracas mantendo corredores de circulação e as saídas do pátio livres e desimpedidas, posicionando primeiro os itens mais pesados e volumosos.
- (B) Começar a arrumação pelos enfeites e itens leves de decoração, deixando o posicionamento das mesas, cadeiras, barracas e demais móveis pesados para os momentos finais da organização do espaço.
- (C) Posicionar as barracas junto às portas de acesso do pátio, aproveitando esses vãos para facilitar a reposição de alimentos durante a festa.
- (D) Deixar a montagem das mesas e barracas para o horário do evento, evitando que a arrumação atrapalhe a rotina da escola na véspera.

Questão 10

Uma servidora é a última a deixar a escola municipal no fim do expediente, sendo responsável pelo fechamento do prédio. Naquele dia, a cozinha foi utilizada até mais tarde para a limpeza geral, e a merenda do dia seguinte começará a ser preparada cedo pela equipe da manhã.

Com base no caso apresentado, assinale a alternativa correta quanto ao procedimento de fechamento:

- (A) Trancar diretamente o portão principal, uma vez que a conferência dos ambientes internos é atribuição da equipe que abre a escola no dia seguinte.
- (B) Deixar as janelas das salas entreabertas durante a noite, favorecendo a ventilação dos ambientes que passaram por limpeza geral no fim do dia.
- (C) Percorrer as dependências conferindo torneiras, luzes, janelas e o fechamento do registro de gás da cozinha, trancar as portas e destinar as chaves conforme a rotina definida pela direção.
- (D) Deixar o registro de gás da cozinha aberto, poupando a equipe da manhã dessa tarefa e agilizando o preparo da merenda logo no início do expediente seguinte, sem necessidade de nova conferência.

Questão 11

Durante a faxina diária de um prédio público, a servidora observa as condições das instalações e do mobiliário, pois é quem percorre todos os ambientes. Sobre essa rotina, julgue as afirmativas a seguir em verdadeiras (V) ou falsas (F).

() Vazamentos, tomadas soltas, lâmpadas queimadas e vidros trincados observados durante a limpeza devem ser anotados e comunicados ao responsável pelo prédio.

() O mofo que aparece em paredes e cantos deve ser esfregado com escova seca, pois o uso de pano úmido espalha o mofo para outras áreas da parede.

() Dobradiças e fechaduras que rangem podem receber uma lubrificação leve, pequeno reparo que evita o desgaste e o travamento das peças.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo:

- (A) F, F, V.
- (B) V, F, V.
- (C) F, V, F.
- (D) V, V, F.

Questão 12

A servidora precisa lavar o corredor principal de uma escola municipal, local por onde circulam alunos, professores e visitantes ao longo de todo o dia letivo. Assinale a alternativa que apresenta o procedimento seguro para essa tarefa:

- (A) Forrar o piso recém-lavado com pedaços de papelão até a secagem completa, recurso que substitui a placa de sinalização.
- (B) Dispensar a sinalização quando a lavagem for rápida, pois o piso seca antes de a circulação de pessoas aumentar no corredor.

- (C) Sinalizar a área com placa de piso molhado, isolar o trecho quando possível e programar a lavagem para os horários de menor circulação de pessoas.
- (D) Realizar a lavagem durante a troca de salas, momento em que é possível orientar os alunos e os demais usuários da escola a desviarem do trecho que permanece molhado.

Questão 13

Para usar corretamente os produtos disponíveis no almoxarifado da escola, a equipe precisa conhecer a diferença entre as etapas da higienização. Complete o texto a seguir.

A _____ é a etapa que remove a sujeira visível, a poeira e a gordura das superfícies, feita com água e _____; já a _____ é a etapa que elimina os microrganismos que não se enxergam, feita com produtos como a solução de água sanitária.

Assinale a alternativa que preenche corretamente as lacunas, na ordem em que aparecem.

- (A) desinfecção, detergente ou sabão, limpeza
- (B) limpeza, água sanitária, esterilização
- (C) desinfecção, álcool, limpeza
- (D) limpeza, detergente ou sabão, desinfecção

Questão 14

Antes de iniciar o preparo da merenda e do café dos servidores, a merendeira realiza os cuidados de apresentação e higiene pessoal exigidos de quem manipula alimentos em uma unidade pública. Assinale a alternativa em conformidade com as normas de higiene do manipulador de alimentos:

- (A) Utilizar luvas descartáveis durante todo o preparo, considerando que seu uso substitui a necessidade de lavar as mãos ao longo das diferentes etapas do serviço.
- (B) Conservar no dedo a aliança lisa e sem pedras durante o preparo, por entender que esse modelo não acumula resíduos e não oferece risco de contaminação dos alimentos.
- (C) Manter as unhas curtas e sem esmalte, os cabelos totalmente protegidos por touca e retirar anéis, pulseiras e brincos antes de iniciar o preparo.
- (D) Manter as unhas com esmalte na cor clara ou incolor, uma vez que esses tons não soltam pigmento sobre os alimentos preparados.

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 15 a 17.

Estudar ouvindo música ajuda ou atrapalha a concentração?

Ouvir música enquanto estuda é um hábito comum entre estudantes de todas as idades, especialmente em períodos de provas e vestibulares. A prática, no entanto, divide opiniões na ciência: enquanto alguns estudos apontam benefícios para o humor e a produtividade, outros mostram que a música pode competir com a atenção necessária para tarefas de memorização e compreensão de texto.

Não existe uma resposta única: o efeito varia conforme o tipo de atividade e o perfil de quem estuda.

Pesquisas conduzidas ao longo dos últimos anos chegaram a conclusões distintas sobre o tema. Um experimento da Universidade de Wollongong, na Austrália, associou sons suaves e músicas instrumentais à redução do estresse e a ganhos de produtividade em tarefas repetitivas, por criarem um ambiente mais relaxado para o cérebro.

Já um estudo do antigo University of Wales Institute, em Cardiff (hoje Cardiff Metropolitan University), encontrou o efeito oposto: estudantes expostos a música e a sons variados tiveram desempenho pior do que aqueles em ambientes silenciosos ou com ruídos repetitivos e previsíveis.

<https://www.cnnbrasil.com.br/educacao/estudar>

Questão 15

"Não existe uma resposta única".

Com base nas regras de acentuação do vocábulo 'única', assinale a alternativa correta.

- (A) O vocábulo 'única' recebe acento por ser uma palavra paroxítona terminada em hiato.
- (B) O vocábulo 'única' recebe acento por ser proparoxítona.
- (C) O vocábulo 'única' recebe acento por ser paroxítona terminada em 'a'.
- (D) O vocábulo 'única' recebe acento por ser oxítona terminada em 'a'.

Questão 16

"A prática, no entanto, divide opiniões na ciência: enquanto alguns estudos apontam benefícios para o humor e a produtividade, outros mostram que a música pode competir com a atenção necessária para tarefas de memorização e compreensão de texto."

Análise a separação silábica das palavras retiradas do texto.

I.necessária = ne-ce-ssá-ria

II.compreensão = com-pre-en-são

III.atenção = aten-ção

IV.memorização = me-mo-ri-za-ção

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a separação silábica correta.

- (A) I, III e IV, apenas.

- (B) II, apenas.

- (C) II e IV, apenas.

- (D) I, II, III e IV.

Questão 17

"Pesquisas conduzidas ao longo dos últimos anos chegaram a conclusões distintas sobre o tema."

A forma verbal 'chegaram' está flexionada no plural para concordar com:

- (A) Últimos anos.

- (B) Pesquisas.

- (C) O tema.

- (D) Conclusões distintas.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

De acordo com o Art. 97 da Lei Orgânica de Bandeira (SC), existe uma regra que estabelece um limite para a remuneração dos servidores públicos da administração direta e indireta do Município. Essa norma determina qual valor deve ser utilizado como referência para definir o limite máximo das remunerações no serviço público municipal. Qual é esse valor?

- (A) A remuneração do secretário municipal com maior salário.
- (B) A remuneração do servidor mais antigo do Município.
- (C) A remuneração recebida pelo Governador do Estado.
- (D) A remuneração recebida, em espécie, pelo Prefeito Municipal.

Questão 19

As eleições brasileiras de 2026 contarão com regras específicas relacionadas ao uso de novas tecnologias nas campanhas digitais. Essas medidas foram adotadas para fortalecer a transparência das informações divulgadas aos eleitores e reduzir riscos ao processo eleitoral. De acordo com as normas aprovadas para esse contexto, qual exigência se aplica aos conteúdos de propaganda eleitoral produzidos com inteligência artificial?

- (A) Apresentar aviso claro informando o uso de inteligência artificial.
- (B) Ser divulgado apenas em canais oficiais de comunicação eleitoral.
- (C) Permanecer disponível somente durante o período de campanha.
- (D) Receber autorização prévia dos partidos para divulgação pública.

Questão 20

A ocupação inicial do território que deu origem ao município catarinense de Bandeira ocorreu com a chegada de famílias vindas principalmente de outra

região do Sul do Brasil. Esse movimento esteve relacionado a características econômicas que atraíram os primeiros moradores e contribuíram para a formação da comunidade. Considerando esse processo histórico, qual fator foi um dos atrativos para a instalação dos pioneiros no local?

- (A) A concentração de indústrias que ofereciam empregos urbanos.
- (B) A presença de um porto que facilitava o comércio regional.
- (C) A existência de recursos florestais e áreas favoráveis à agricultura.
- (D) A exploração de jazidas minerais de grande porte.



Associação dos Municípios do
Extremo Oeste de Santa Catarina

 **(49) 3621-0795**  **ameosc@ameosc.org.br**  **Segundo Aníbal Balbinot, 189
Agostini, São Miguel do Oeste/SC**

 **@ameoscoficial**  **www.ameosc.org.br**