



Edital de Processo Seletivo nº 003/2026

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

Em uma escola da rede municipal, a merendeira precisa retirar do forno a assadeira com o bolo destinado ao lanche da tarde e transportá-la até a bancada de porcionamento, percorrendo a extensão da cozinha com a peça aquecida. Quanto à proteção individual aplicável a essa atividade, o procedimento indicado consiste em:

- (A) Utilizar duas luvas descartáveis sobrepostas, que reduzem o contato direto com a superfície quente.
- (B) Utilizar pano de prato dobrado e umedecido, que retarda a passagem do calor até as mãos.
- (C) Utilizar a barra do avental como apoio da assadeira, mantendo as mãos cobertas pelo tecido.
- (D) Utilizar luva térmica apropriada ao manuseio de peças aquecidas retiradas do forno.

Questão 02

A rotina de controle de estoque e de conservação em uma escola da rede municipal exige providências distintas conforme a ocorrência verificada. Relacione a Coluna I à Coluna II.

Coluna I

1. Aferir e registrar a temperatura do equipamento em planilha própria.
2. Separar o produto em local identificado e providenciar o descarte.
3. Comunicar a ocorrência à direção e suspender o uso do equipamento.
4. Registrar a entrada do lote e identificar a embalagem com a data de recebimento.

Coluna II

() Pacotes de biscoito com prazo de validade encerrado no mês anterior, localizados ao fundo da despensa.

() Início do expediente na cozinha, com a verificação rotineira do refrigerador e do congelador.

() Chegada de novo lote de macarrão, ainda sem anotação no controle de estoque da unidade.

() Refrigerador que permanece com temperatura acima da faixa indicada, mesmo após o ajuste do termostato.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

- (A) 2, 1, 4, 3.
- (B) 2, 1, 3, 4.
- (C) 1, 2, 3, 4.
- (D) 1, 2, 4, 3.

Questão 03

Na cozinha de uma escola da rede municipal, a merendeira já selecionou e lavou em água corrente as

folhas que serão servidas cruas no almoço e prepara o recipiente em que fará a imersão do produto antes do enxágue final. Quanto à etapa de sanitização desses hortifrutigranjeiros, o procedimento adequado consiste em:

- (A) Empregar produto registrado para desinfecção de alimentos, respeitando a diluição indicada.
- (B) Empregar água sanitária destinada à limpeza de pisos, reduzindo a diluição indicada no rótulo.
- (C) Empregar detergente neutro na água de imersão, ampliando o tempo previsto para a sanitização.
- (D) Empregar vinagre de álcool puro na imersão, por ser o produto de menor custo disponível na unidade.

Questão 04

Em uma escola da rede municipal, uma servidora lotada na cozinha apresenta, no dorso da mão, um ferimento com secreção, coberto por curativo simples. A escala do dia a designa para o porcionamento do lanche da tarde, preparação que já saiu da cocção e não passará por novo tratamento térmico antes de ser servida aos alunos. Com base no caso apresentado, assinale a alternativa correta:

- (A) A servidora pode manipular o lanche desde que higienize as mãos em intervalos mais curtos durante o turno.
- (B) A servidora pode manipular o lanche desde que substitua o curativo por outro modelo à prova de água.
- (C) A servidora pode manipular o lanche desde que calce luva descartável sobre o curativo já existente.
- (D) A servidora deve ser afastada da manipulação até a resolução do quadro, por constituir fonte de contaminação.

Questão 05

Em uma escola da rede municipal, a merendeira interrompe o porcionamento do lanche da tarde para levar os sacos de resíduos até o abrigo externo, localizado no pátio de serviço, e em seguida retorna à cozinha para concluir a atividade. Conforme o uso de uniforme e a conduta do manipulador no trabalho, o procedimento indicado consiste em:

- (A) Retirar o avental antes de sair e higienizar as mãos ao retornar à área de manipulação.
- (B) Manter o avental durante o percurso e sacudir a peça ao retornar à área de manipulação.
- (C) Trocar o calçado ao retornar, conservando as demais peças do uniforme usadas no pátio de serviço.
- (D) Manter o avental utilizado no percurso e calçar luvas descartáveis ao retomar o porcionamento.

Questão 06

A atuação da merendeira em uma escola da rede municipal envolve o cumprimento de normas funcionais e

o contato diário com colegas, estudantes, responsáveis e visitantes da unidade. Julgue as afirmativas a seguir em verdadeiras (V) ou falsas (F).

() A ausência não comunicada previamente compromete a organização da escala de trabalho e o cumprimento do horário da refeição escolar.

() A orientação técnica registrada pela nutricionista pode ser adaptada pela equipe da cozinha conforme a rotina de cada unidade escolar.

() O atendimento a visitantes da unidade compete à equipe de gestão, sem alcançar os servidores lotados na cozinha.

() A reclamação trazida por um responsável sobre a refeição servida deve ser recebida com cortesia e encaminhada à direção da escola.

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

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

Questão 07

A cozinha de uma escola da rede municipal reúne fontes de calor, instalação de gás e circulação constante de servidores em piso sujeito a respingos. Sobre a prevenção de acidentes e as providências imediatas nesse ambiente, analise as afirmativas a seguir.

I. A queimadura deve ser resfriada com gelo aplicado diretamente sobre a pele, a fim de reduzir com rapidez a temperatura local.

II. Ao perceber cheiro de gás no ambiente, a servidora deve fechar o registro, abrir portas e janelas e evitar o acionamento de interruptores e de aparelhos elétricos.

III. O princípio de incêndio em panela com óleo aquecido é combatido pelo abafamento da chama, acompanhado do fechamento do registro de gás.

IV. Os pisos molhados devem ser sinalizados e secos de imediato, e o calçado fechado com solado antiderrapante reduz o risco de quedas.

Está correto o que se afirma em:

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

Questão 08

Na cozinha de uma escola da rede municipal, a merendeira preparará o feijão que integra o cardápio do almoço do dia seguinte e organiza as etapas dessa preparação. Observe as etapas a seguir.

I. Desprezar a água utilizada no molho e enxaguar os

grãos.

II. Escolher os grãos, retirando pedras, grãos danificados e demais impurezas.

III. Cobrir os grãos com água limpa e deixá-los de molho pelo período indicado.

IV. Cozinhar os grãos em água limpa até alcançarem o ponto previsto na receita.

A sequência correta de execução dessas etapas é:

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

Questão 09

Na despensa de uma escola da rede municipal, a merendeira abriu um pacote de leite em pó e transferiu o produto restante para um recipiente plástico com tampa, uma vez que a embalagem original havia se rasgado. Conforme as orientações de armazenamento, esse recipiente deve receber etiqueta contendo o nome do produto, a data de _____ e o prazo de _____ estabelecido para o alimento.

Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas do texto.

- (A) entrega, garantia
- (B) abertura, validade
- (C) abertura, fabricação
- (D) recebimento, validade

Questão 10

A cozinha de uma escola da rede municipal adota a segregação dos resíduos gerados ao longo do expediente, com recipientes identificados conforme a destinação de cada material. Relacione a Coluna I à Coluna II.

Coluna I

1. Recipiente de resíduos orgânicos.
2. Recipiente de resíduos recicláveis.
3. Recipiente fechado destinado à coleta específica.
4. Recipiente de rejeitos, destinado ao material sem aproveitamento.

Coluna II

() Cascas e aparas de legumes geradas no pré-preparo do almoço.

() Papel-toalha utilizado na secagem das mãos dos manipuladores.

() Óleo empregado na fritura do lanche, já resfriado após o uso.

() Embalagens plásticas e latas vazias geradas no preparo do dia.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

- (A) 2, 4, 1, 3.
- (B) 1, 4, 3, 2.
- (C) 2, 1, 3, 4.
- (D) 1, 3, 4, 2.

Questão 11

Ao conferir a entrega mensal de gêneros em uma escola da rede pública, a merendeira identifica um volume de fubá fracionado pelo próprio fornecedor em embalagem plástica transparente, sem rótulo, trazendo apenas a anotação do peso feita a caneta na superfície externa. Conforme os critérios de recebimento de gêneros alimentícios, a conduta indicada quanto a esse volume consiste em:

- (A) Aceitar o volume e solicitar ao fornecedor o envio posterior de uma cópia do rótulo original.
- (B) Aceitar o volume e destiná-lo ao consumo na primeira semana, dispensando a conferência do lote.
- (C) Aceitar o volume e anotar na própria embalagem a data do recebimento na unidade escolar.
- (D) Recusar o volume, por ausência das informações de rotulagem exigidas.

Questão 12

Durante o almoço de uma escola da rede municipal, a merendeira acompanha o balcão de distribuição e, ao mesmo tempo, adota medidas de contenção de desperdício na cozinha. Julgue as afirmativas a seguir em verdadeiras (V) ou falsas (F).

() A porção servida a cada aluno pode ser ampliada por iniciativa da equipe da cozinha quando houver preparação remanescente no balcão.

() A reposição das cubas deve ocorrer em pequenas porções, evitando-se completar a cuba em uso com preparação recém-saída da cocção.

() O ajuste da chama ao diâmetro da panela e o uso de tampas durante a cocção reduzem o consumo de gás na cozinha escolar.

() A lavagem dos utensílios com a torneira aberta durante todo o procedimento economiza tempo e assegura a remoção do detergente.

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

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

Questão 13

O cardápio elaborado pela nutricionista da rede prevê, para o almoço de uma escola municipal, carne moída refogada com legumes. Ao iniciar o preparo, a

merendeira verifica que a carne moída não constou da última remessa entregue à unidade e que o horário da refeição se aproxima. Conforme a execução de cardápios e receitas sob orientação do profissional nutricionista, a conduta indicada consiste em:

- (A) Comunicar a falta à direção da escola, para que a nutricionista defina a substituição.
- (B) Reduzir a porção servida a cada aluno, de modo a alcançar o número total de refeições do dia.
- (C) Suprimir o item de origem animal e ampliar a porção de legumes já prevista para a preparação.
- (D) Substituir a carne por salsicha disponível no estoque, por apresentar modo de preparo semelhante.

Questão 14

Na despensa de uma escola da rede pública, a equipe da cozinha passou a identificar a presença de formigas e de baratas próximo às prateleiras de gêneros secos. Sobre as medidas de controle integrado de pragas e vetores aplicáveis à unidade, analise as afirmativas a seguir.

I. As caixas de papelão utilizadas no transporte dos gêneros devem ser retiradas antes da guarda dos produtos, por servirem de abrigo e de meio de introdução de pragas.

II. As aberturas de ventilação da despensa devem ser protegidas por telas milimetradas removíveis, o que possibilita a limpeza periódica das peças.

III. Os gêneros secos podem ser empilhados diretamente sobre o piso e encostados na parede, arranjo que facilita a inspeção visual dos volumes.

IV. O controle de pragas na unidade se resolve pela aplicação periódica de produtos químicos, o que dispensa as medidas de limpeza e de vedação do ambiente.

Está correto o que se afirma em:

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

Língua Portuguesa

Questão 15

Leia o texto a seguir.

Aviso aos usuários

A Prefeitura informa que, na próxima segunda-feira, o atendimento presencial no setor de protocolo será iniciado às 10 horas, em razão de uma reunião de capacitação dos servidores. Os demais serviços funcionarão normalmente no horário habitual.

A principal finalidade desse texto é:

- (A) divulgar os resultados obtidos pelo setor de protocolo no atendimento aos usuários.
- (B) orientar os servidores sobre os procedimentos de uma reunião de capacitação.
- (C) informar os usuários sobre uma alteração temporária no horário de atendimento.
- (D) apresentar uma opinião sobre a organização dos serviços públicos.

Questão 16

Leia o trecho de uma comunicação interna de uma unidade pública:

"Os servidores organizaram os documentos pela manhã e encaminharão os processos ao setor responsável no período da tarde."

Considerando os verbos destacados no trecho, assinale a alternativa correta.

- (A) "organizaram" está no futuro do indicativo, enquanto "encaminharão" está no presente do indicativo.
- (B) "organizaram" está no pretérito do indicativo, enquanto "encaminharão" está no futuro do indicativo.
- (C) "organizaram" e "encaminharão" estão no pretérito do indicativo, pois indicam ações realizadas pelos servidores.
- (D) "organizaram" está no presente do indicativo, enquanto "encaminharão" está no futuro do indicativo.

Questão 17

Durante o atendimento em um órgão público, um servidor explicou a um cidadão como preencher um formulário: *"O cidadão deverá preencher o formulário e entregar o documento no setor responsável. Em caso de dúvida, procure o servidor que estiver no balcão de atendimento."*

Na palavra "preencher", o "ch" é um dígrafo consonantal, pois duas letras representam um único fonema. Assinale a alternativa em que a palavra também apresenta um dígrafo consonantal.

- (A) órgão.
- (B) entregar.
- (C) atendimento.
- (D) queijo.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

A Secretaria Municipal de Educação de Paraíso organiza, todos os anos, uma semana de atividades escolares sobre a história local, encerrada com um desfile cívico realizado na data em que o Município comemora sua emancipação política e administrativa. Ao montar o calendário do evento, a equipe responsável verificou que a própria Lei Orgânica Municipal fixa

expressamente essa data, o que evita divergências entre as escolas da rede. Conforme o art. 1º, § 1º, da Lei Orgânica do Município de Paraíso, a emancipação política e administrativa do Município é comemorada:

- (A) No dia 9 de outubro.
- (B) No dia 31 de março.
- (C) No dia 9 de janeiro.
- (D) No dia 27 de outubro.

Questão 19

Durante uma roda de conversa do programa municipal de educação ambiental, os participantes comentaram a mais recente Conferência das Nações Unidas sobre Mudança do Clima, conhecida como COP30, e o fato de ela ter sido sediada em território brasileiro. Ao longo da atividade, surgiram afirmações distintas sobre o local, o período e o ineditismo do encontro, e o mediador propôs que cada uma fosse conferida antes de ser repetida fora dali. Sobre a COP30, analise as afirmativas a seguir.

I.A conferência ocorreu em novembro de 2025, na cidade de Belém, no estado do Pará.

II.A COP30 foi a primeira conferência do clima da ONU sediada em um país da América do Sul.

III.Entre os assuntos tratados no encontro esteve o enfrentamento das mudanças climáticas.

Está correto o que se afirma em:

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

Questão 20

Considerando os fatos históricos do município de Paraíso/SC e as informações a respeito do processo que levou à criação do Município, do território do qual Paraíso se separou e dos limites atuais do seu território. Julgue as afirmativas a seguir em verdadeiras (V) ou falsas (F).

() A criação do Município de Paraíso foi precedida de consulta plebiscitária realizada junto à população dos distritos de Paraíso e Grápiá.

() Paraíso foi criado por desmembramento do território do Município de Chapecó.

() A divisa do Município com o território argentino é marcada pelo rio Peperi-Guaçu.

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

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



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**