Estado de Santa Catarina

Prefeitura de
Descanso

CADERNO DE PROVA
TIPO 1

Edital de Processo Seletivo nº 001/2026

MERENDEIRA



AMEOSC
Associação dos Municípios do
Extremo Oeste de Santa Catarina

ATENÇÃO!

Leia atentamente as instruções constantes no verso desta capa.

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!

AMEOSC
Associação dos Municípios do Extremo Oeste de Santa Catarina

Conhecimentos Específicos

Questão 01

Ao final do almoço em uma escola municipal, a merendeira observou que havia arroz e feijão deixados nos pratos de alguns alunos e que parte do macarrão preparado não chegou a ser servido, permanecendo no balcão térmico sob controle de temperatura. Preocupada em evitar desperdício sem colocar em risco a saúde dos estudantes, ela consultou as orientações da nutricionista.

Assinale a alternativa que apresenta a conduta correta.

(A) Guardar o macarrão e os restos dos pratos juntos, em recipiente tampado e em temperatura ambiente, para o almoço do dia seguinte.

(B) Descartar os restos deixados nos pratos, que não podem ser reaproveitados para consumo, e seguir a orientação da nutricionista quanto ao destino do macarrão que não foi servido.

(C) Reaproveitar o arroz e o feijão dos pratos em que os alunos não tocaram com os talheres, misturando-os ao macarrão para o lanche da tarde.

(D) Oferecer o arroz e o feijão deixados nos pratos aos alunos que pedirem repetição, desde que os alimentos ainda estejam quentes.

Questão 02

Na quinta-feira, a merendeira de uma escola municipal separou a carne moída congelada que seria usada no almoço de sexta-feira. Uma colega sugeriu deixá-la sobre a pia durante a noite, mas a merendeira lembrou a regra de boas práticas.

Analise a afirmativa abaixo:

Para evitar que a superfície da carne fique em condições favoráveis à multiplicação de micro-organismos, o descongelamento deve ser feito sob _____.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna.

(A) água corrente quente, até a carne amolecer por completo

(B) imersão em água morna, com a embalagem aberta

(C) temperatura ambiente, com a carne coberta por pano limpo

(D) refrigeração, em temperatura inferior a 5 °C

Questão 03

Ao montar o quadro de rotinas da cozinha de uma escola municipal, a nutricionista explicou às merendeiras que limpar a bancada com água e detergente não é suficiente para torná-la segura para o preparo de saladas cruas.

Analise a afirmativa abaixo:

A higienização é a operação que compreende duas etapas, que são a _____.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna.

(A) limpeza e a desinfecção

(B) lavagem e a secagem

(C) varredura e o enxágue

(D) desinfecção e a esterilização

Questão 04

Para a festa junina de uma escola municipal, a merendeira ficou responsável por fritar pastéis e bolinhos durante toda a tarde. Antes do evento, a nutricionista da Secretaria de Educação revisou com ela os cuidados com o óleo de fritura previstos na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Assinale a alternativa que apresenta o procedimento correto.

(A) Aquecer o óleo a cerca de 220 °C, para que os alimentos fritem mais rápido e absorvam menos gordura, trocando-o apenas quando estiver totalmente escuro.

(B) Aquecer o óleo a temperatura não superior a 180 °C e trocá-lo somente ao final de cada semana, independentemente de suas características.

(C) Manter o mesmo óleo enquanto houver espuma e fumaça intensas, pois esses sinais indicam que ele atingiu a temperatura ideal para a fritura.

(D) Aquecer o óleo a temperatura não superior a 180 °C e trocá-lo imediatamente quando houver formação intensa de espuma e fumaça ou alteração de aroma e sabor.

Questão 05

No almoxarifado de alimentos de uma escola municipal, há quatro lotes de feijão recebidos em datas diferentes. A merendeira precisa organizar a ordem de uso desses lotes aplicando o método Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS), adotado pela Secretaria de Educação. Considere os lotes a seguir:

I.Lote recebido em 05/10/2026, com validade até 20/03/2027.

II.Lote recebido em 10/10/2026, com validade até 15/01/2027.

III.Lote recebido em 08/10/2026, com validade até 30/11/2026.

IV.Lote recebido em 01/09/2026, com validade até 10/02/2027.

A ordem correta de uso dos lotes, do primeiro ao último, é:

(A) II → III → IV → I.

(B) III → II → IV → I.

(C) IV → I → III → II.

(D) III → IV → II → I.

Questão 06

Ao chegar às 6 horas da manhã para preparar o café dos alunos de uma escola municipal, a merendeira abriu a porta da cozinha, que ainda estava escura, e sentiu um forte cheiro de gás vindo da área do fogão industrial, abastecido por botijões de gás liquefeito de petróleo (GLP).

Assinale a alternativa que apresenta a conduta correta da merendeira nessa situação.

(A) Acender a luz da cozinha para localizar com segurança o ponto do vazamento e, em seguida, fechar o registro do gás.
(B) Não acender a luz nem acionar qualquer aparelho elétrico, fechar o registro do gás, abrir portas e janelas e afastar as pessoas do local, acionando o socorro de um local seguro.
(C) Ligar o exaustor elétrico da cozinha para retirar rapidamente o gás acumulado no ambiente antes de abrir as janelas.
(D) Aproximar a chama de um fósforo das conexões da mangueira para identificar o ponto exato do vazamento.

Questão 07

Em uma inspeção de rotina nas cozinhas das escolas municipais, a equipe de nutrição registrou algumas ocorrências que poderiam ter colocado em risco a saúde dos alunos.

Associe as colunas abaixo, relacionando os itens da Coluna 1 às suas respectivas descrições na Coluna 2.

Coluna 1

1.Contaminação física.

2.Contaminação química.

3.Contaminação biológica.

Coluna 2

(__)Resíduo de detergente em um caldeirão mal enxaguado, usado em seguida no preparo do feijão.

(__)Fragmento de esponja de aço encontrado no arroz servido no almoço.

(__)Salada de frango preparada na mesma tábua usada no corte do frango cru, sem higienização entre um uso e outro.

Assinale a alternativa que contém a associação correta, de cima para baixo.

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

Questão 08

Antes do início do ano letivo, as merendeiras da rede municipal participaram de uma oficina sobre a apresentação pessoal e a saúde de quem manipula alimentos na cozinha escolar. Sobre as orientações recebidas, julgue as afirmações abaixo como Verdadeiras (V) ou Falsas (F):

(__)As unhas devem ser mantidas curtas e sem esmalte ou base durante o trabalho com alimentos.

(__)A aliança pode ser mantida durante o preparo das refeições, por ser um adorno liso e de uso contínuo.

(__)Durante a manipulação dos alimentos, a maquiagem deve ser retirada.

(__)A merendeira com diarreia pode continuar preparando as refeições normalmente, desde que lave as mãos com mais frequência.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

Questão 09

Na entrega semanal de gêneros para uma escola municipal, a merendeira conferiu os pacotes de coxa de frango congelada e percebeu grande quantidade de cristais de gelo dentro das embalagens, água congelada acumulada no fundo e peças grudadas umas às outras, formando um bloco. O entregador afirmou que o produto estava dentro da validade e pediu que ela assinasse o recebimento.

Assinale a alternativa que apresenta a conduta correta da merendeira.

(A) Receber o produto e levá-lo imediatamente ao freezer, pois o congelamento rápido elimina os riscos causados por eventuais variações de temperatura.
(B) Receber o produto após lavar as embalagens com água e sabão, retirando o excesso de gelo antes de guardá-lo no freezer.
(C) Recusar o produto e registrar a ocorrência, pois esses sinais indicam que o frango pode ter descongelado e sido congelado novamente.
(D) Receber o produto e prepará-lo no mesmo dia, já que o cozimento em temperatura elevada compensa qualquer falha ocorrida no transporte.

Questão 10

O cardápio da semana em uma escola municipal inclui brócolis, cenoura e vagem como acompanhamento do almoço. Em visita à cozinha, a nutricionista notou que os legumes estavam sendo cozidos por muito tempo em grande quantidade de água e orientou a merendeira a mudar a técnica, para preservar melhor as vitaminas e os minerais.

Assinale a alternativa que apresenta a orientação correta.

(A) Acrescentar bicarbonato de sódio à água do cozimento, para manter a cor verde viva e preservar as vitaminas dos legumes.

(B) Colocar os legumes na água ainda fria e cozinhá-los com a panela destampada até que fiquem bem moles.

(C) Cortar os legumes em pedaços bem pequenos e deixá-los de molho em água por algumas horas antes de levá-los ao fogo.

(D) Cozinhar os legumes no vapor ou em pouca água, colocando-os quando a água já estiver fervendo e retirando-os assim que estiverem macios.

Questão 11

Em uma escola municipal atendida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a direção recebeu reclamações de que algumas turmas recebiam porções maiores que outras e de que o lanche, em certos dias, era servido muito perto do almoço. Para corrigir o problema, a merendeira participou de uma reunião com a nutricionista. Sobre as orientações adequadas, analise as afirmativas a seguir:

I.O porcionamento deve seguir as quantidades definidas pelo nutricionista responsável, de acordo com a faixa etária dos alunos atendidos.

II.As refeições devem ser servidas nos horários estabelecidos, evitando longos períodos sem alimentação ou a oferta de uma refeição muito próxima da outra.

III.Para evitar desperdício em dias de baixa frequência, a merendeira pode substituir, por conta própria, as preparações do cardápio por biscoitos recheados e refrigerantes.

É correto o que se afirma em:

(A) I, II e III.

(B) II e III, apenas.

(C) I e II, apenas.

(D) I e III, apenas.

Questão 12

Uma escola municipal recebeu o laudo médico de um aluno de 6 anos com alergia à proteína do leite de vaca, e a nutricionista elaborou um cardápio especial para ele. Ao organizar o preparo das refeições, a merendeira discutiu com a equipe da cozinha os cuidados necessários.

Analise as seguintes asserções e a relação proposta entre elas:

I.A refeição desse aluno deve ser preparada com utensílios, panelas e superfícies higienizados e separados, de preferência antes das demais preparações, e servida em recipiente identificado.

PORQUE

II.A alergia à proteína do leite de vaca é o mesmo que intolerância à lactose, de modo que o leite sem lactose pode substituir o leite comum nas preparações desse aluno.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta.

(A) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa da I.

(B) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

(C) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa da I.

(D) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.

Questão 13

Após a reforma da cozinha de uma escola municipal, a merendeira reorganizou o almoxarifado de alimentos e o refrigerador seguindo as orientações da nutricionista responsável pelo Programa de Alimentação Escolar. Sobre as técnicas de armazenamento adotadas, analise as afirmativas a seguir:

I.Os alimentos do estoque seco devem ficar sobre paletes, estrados ou prateleiras, afastados do piso, das paredes e do teto, para facilitar a limpeza e a circulação de ar.

II.Os produtos de limpeza podem ser guardados na mesma prateleira dos alimentos secos, desde que suas embalagens estejam bem fechadas.

III.No refrigerador, os alimentos prontos devem ficar nas prateleiras superiores e as carnes cruas nas inferiores, em recipientes fechados, para evitar que líquidos pinguem sobre os alimentos já preparados.

IV.Os alimentos retirados da embalagem original devem ser identificados com o nome do produto, a data de fracionamento e o prazo de validade após a abertura.

É correto o que se afirma em:

(A) I e IV, apenas.

(B) I, III e IV, apenas.

(C) I e II, apenas.

(D) II, III e IV, apenas.

Questão 14

Após várias queixas de dores nas costas e nos ombros entre as merendeiras da rede municipal, a Secretaria de Educação promoveu uma orientação sobre ergonomia no trabalho da cozinha escolar, que envolve carregar sacos de alimentos, mover caldeirões e permanecer muitas horas em pé. Sobre o tema, julgue as afirmações abaixo como Verdadeiras (V) ou Falsas (F):

(__)Para levantar um saco de arroz do chão, deve-se flexionar os joelhos, manter as costas retas e trazer a carga próxima ao corpo.

(__)Ao levar um caldeirão pesado da bancada ao fogão, recomenda-se girar o tronco mantendo os pés parados,

para encurtar o percurso.

(__)Caldeirões com grande volume de líquido quente devem ser movimentados com a ajuda de outra pessoa ou de um carrinho, sempre que possível.

(__)Alternar tarefas e fazer pequenas pausas ajuda a reduzir a fadiga de quem trabalha muito tempo em pé.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 15 a 16.

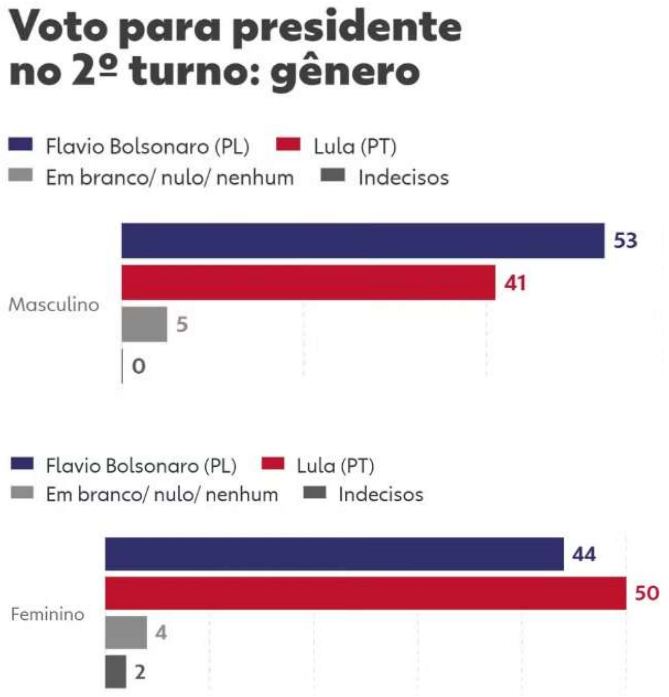
Datafolha, 2º turno: veja intenção de voto por região, gênero, idade, identificação política, cor e religião

Pesquisa Datafolha divulgada nesta quinta-feira (8) mostra Flávio Bolsonaro (PL) tem 49% das intenções de voto, contra 45% de Lula (PT) no 2º turno para presidente nas eleições 2026.

O instituto considera que há empate técnico no limite da margem de erro, que é de dois pontos percentuais, para mais ou para menos.

Em votos válidos, Flávio Bolsonaro tem 52%, contra 48% de Lula.

Para calcular os votos válidos, o Datafolha exclui quem declara voto nulo ou em branco e os indecisos. O número de votos válidos é o que a Justiça Eleitoral usa para determinar os resultados das eleições.



Pesquisa realizada entre os dias 6 e 7 de outubro.
A margem de erro é de 3 pontos para para homens e mulheres.

g1 **Fonte:** Datafolha
Infográfico elaborado em: 08/10/2026

Datafolha, 2º turno: gênero — Foto: Arte/g1

Fonte: G1. Datafolha, 2º turno: veja intenção de voto por região, gênero, idade, identificação política, cor e religião. 8 out. 2026. Disponível em:[https://g1.globo.com/politica/eleicoes/2026/pesquisa-eleitoral/noticia/2026/10/09/datafolha-presidente-8-outubro-recortes.ghtml#genero]. Acesso em: 9 out. 2026. (Trecho adaptado para fins avaliativos; infográficos reproduzidos parcialmente.)

Questão 15

Leia o trecho a seguir, retirado de uma notícia sobre a intenção de voto para presidente no segundo turno das eleições de 2026.

Pesquisa Datafolha divulgada nesta quinta-feira (8) mostra Flávio Bolsonaro (PL) tem 49% das intenções de voto, contra 45% de Lula (PT) no 2º turno para presidente nas eleições 2026.

Com base nas informações apresentadas no trecho, assinale a alternativa correta.

(A) O trecho apresenta dados de uma pesquisa sobre a intenção de voto dos eleitores para o segundo turno presidencial.
(B) O trecho informa que os dois candidatos receberam exatamente o mesmo percentual de intenções de voto.
(C) A notícia afirma que o resultado definitivo da eleição já foi divulgado pelo instituto Datafolha.
(D) A pesquisa informa que todos os entrevistados já decidiram em quem votarão.

Questão 16

Em um setor de atendimento ao público, um servidor precisa organizar alfabeticamente uma lista de palavras extraídas dos infográficos de uma pesquisa eleitoral: feminino, Flávio, Lula e masculino.

Assinale a alternativa que apresenta essas palavras na ordem alfabética correta.

(A) Flávio – Lula – feminino – masculino.
(B) feminino – Flávio – masculino – Lula.
(C) Flávio – feminino – Lula – masculino.
(D) feminino – Flávio – Lula – masculino.

Questão 17

Durante a leitura de uma notícia sobre uma pesquisa eleitoral, um servidor identificou palavras que poderiam gerar dúvidas quanto à escrita correta. Considerando as regras de ortografia oficial da língua portuguesa, assinale a alternativa em que todas as palavras estão grafadas corretamente.

(A) Pesquisa – intenção – marget – indecizos.
(B) Pesquiza – intenção – margem – indecisos.
(C) Pesquisa – intenção – margem – indecisos.
(D) Pesquisa – intençâo – margem – indecisos.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

A formação histórica de Descanso está relacionada à circulação de grupos pelo Extremo Oeste catarinense e ao posterior processo de colonização da região. Antes da chegada das primeiras famílias colonizadoras, um acontecimento ligado à história nacional contribuiu para a origem do nome do município. Posteriormente, a presença de colonizadores vindos do Rio Grande do Sul marcou a ocupação da localidade. Com base na história de Descanso, analise as assertivas abaixo e classifique cada uma como verdadeira (V) ou falsa (F).

(__)A denominação Descanso está relacionada à passagem da Coluna Prestes pela região onde posteriormente se consolidou o núcleo urbano.

(__)As primeiras famílias colonizadoras da sede eram predominantemente de origem polonesa e chegaram à região provenientes do Rio Grande do Sul.

(__)A localidade recebeu inicialmente a denominação Linha Polonesa, associada à origem dos primeiros grupos que participaram de sua colonização.

(__)O processo de colonização da localidade ocorreu principalmente com famílias procedentes diretamente da Europa, sem trajetória migratória anterior pelo Rio Grande do Sul.

(__)Antes de sua emancipação política, Descanso permaneceu administrativamente vinculado exclusivamente ao município de Chapecó, sem integrar posteriormente o território de Mondaí.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

Questão 19

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) lançou a ferramenta Nomes no Brasil, que ganhou ampla repercussão ao permitir consultas sobre nomes e sobrenomes registrados no país com base no Censo Demográfico. Além de mostrar sua distribuição geográfica, a plataforma permite acompanhar a frequência dos nomes segundo períodos de nascimento, revelando permanências e mudanças nas escolhas realizadas pelas famílias. Considerando o significado social dessas informações, qual interpretação é adequada?

(A) As mudanças na frequência dos nomes podem revelar transformações culturais e influências sociais ocorridas entre diferentes gerações.
(B) A permanência de determinados nomes demonstra que as escolhas familiares permanecem pouco influenciadas por mudanças culturais entre gerações.
(C) A popularização recente de determinados nomes indica a substituição progressiva das tradições familiares por padrões nacionais uniformes de escolha.
(D) A concentração regional dos sobrenomes permite identificar diretamente a condição econômica predominante das famílias que os compartilham.

Questão 20

O art. 112 da Lei Orgânica do Município de Descanso (SC) estabelece regras aplicáveis ao servidor estável quando o cargo que ocupa é declarado extinto ou desnecessário pelo órgão em que exerce suas funções. A norma disciplina tanto a situação funcional desse servidor quanto os efeitos sobre sua remuneração. De acordo com o referido dispositivo, qual providência deverá ser adotada nessa circunstância?

(A) Afastar o servidor temporariamente de suas funções, com vencimentos proporcionais ao tempo de serviço, até a Administração restabelecer o cargo anteriormente ocupado.
(B) Manter o servidor em disponibilidade remunerada, com vencimentos integrais correspondentes ao cargo anterior, até seu aproveitamento obrigatório em função igual ou equivalente.
(C) Exonerar o servidor do quadro municipal, com indenização proporcional ao tempo de serviço, permitindo sua posterior nomeação para outro cargo compatível.
(D) Colocar o servidor em disponibilidade remunerada, com vencimentos proporcionais ao tempo de serviço, podendo ser aproveitado em cargo compatível, a critério da Administração.

AMEOSC

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