

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANDRÉ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E MODERNIZAÇÃO**

EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO - 08/2011

Cód. 51 – Merendeira

1. As palavras estão corretamente separadas silabicamente em:
 - A) ascen-são, ca-rro, cha-péu, sa-í-da.
 - B) as-cen-são, car-ro, cha-pé-u, saí-da.
 - C) as-ce-nsão, car-ro, cha-pé-u, saí-da..
 - D) as-cen-são, car-ro, cha-péu, sa-í-da.

2. Considere o termo grifado: “A sopa nutritiva está quase pronta para ser servida para as crianças”. O verbo grifado está conjugado:
 - A) pretérito mais que perfeito do indicativo.
 - B) pretérito perfeito do indicativo.
 - C) futuro do presente do indicativo.
 - D) presente do indicativo.

3. As palavras estão no aumentativo em:
 - A) homenzão, macarrão, carrão, bocarra.
 - B) barcarra, pão, carrão, bocarra.
 - C) homenzarrão, barcaça, bocarra, carrão.
 - D) homenzão, pão, macarrão, estadão.

4. As palavras estão acentuadas corretamente, segundo com a norma padrão, em:
 - A) ciência, fórte, dádo, espórte.
 - B) pá, ciência, cálculo, número.
 - C) adolescênte, dádo, ciência, cálculo.
 - D) espórte, córda, estátua, agôsto.

5. No trecho, considere os termos grifados: “A merendeira estava descascando uma batata grande para acrescentar ao prato”. Os termos são, respectivamente:
 - A) artigo definido e artigo indefinido.
 - B) artigo definido e artigo definido.
 - C) artigo indefinido e artigo indefinido.
 - D) artigo indefinido e artigo definido.

6. Considere a frase: “O aluno estava faminto na última sexta-feira, ansiando pela merenda”. O termo grifado exerce a função de:
 - A) adjetivo.
 - B) pronome.
 - C) artigo.
 - D) substantivo.

7. Considere a frase: “A escola estava toda enfeitada para o natal, com luzes, árvores e bonecos”. O termo grifado exerce a função de:
 - A) substantivo.
 - B) pronome.
 - C) adjetivo.
 - D) artigo.

8. As palavras estão corretamente grafadas, segundo a norma padrão da Língua Portuguesa, em:
- A) hipótese, esboço, desfrute, geladeira.
 - B) ipótese, esboço, desfruti, jeladeira.
 - C) hipótese, esbosso, desfrute, jeladeira.
 - D) ipótese, esbosso, desfruti, geladeira.
9. Considere a frase: “Este ano, a nutricionista preparou pratos especiais para as crianças da escola”. O termo grifado exerce a função de:
- A) pronome possessivo.
 - B) pronome demonstrativo.
 - C) pronome interrogativo.
 - D) pronome indefinido.
10. Considere a frase: “Maria era considerada um exemplo para todos: possuía uma postura invejável”. O uso da maiúscula, no termo grifado, justifica-se por tratar-se de:
- A) ênfase.
 - B) explicação.
 - C) estratégia argumentativa.
 - D) nome próprio.
11. Fazendo a planilha semanal uma merendeira registrou o número das refeições servidas:
- | | |
|-------------------|------------|
| - segunda – feira | 384 |
| - terça – feira | 378 |
| - quarta – feira | ? |
| - quinta – feira | 369 |
| - sexta - feira | <u>356</u> |
| Total: | 1.862 |
- Na quarta-feira foram servidas:
- A) 365 refeições.
 - B) 366 refeições.
 - C) 375 refeições.
 - D) 376 refeições.
12. A merendeira estimava servir oitenta e nove mil e dez merendas durante o ano todo para os alunos de sua escola, mas devido às faltas dadas pelos alunos e greve dos professores serviu duas mil e cinco merendas a menos. Foram servidas nessa escola:
- A) 87.050 merendas.
 - B) 87.005 merendas.
 - C) 87.095 merendas.
 - D) 86.960 merendas.
13. A merendeira segue a seguinte proporção para fazer o arroz: cada quilo de arroz quando pronto dá para a refeição de 46 crianças. Para a refeição de 368 crianças ela deve preparar _____ quilos de arroz.
- A) 8
 - B) 12
 - C) 9
 - D) 10
14. No mês do Natal um supermercado faz a seguinte promoção: A cada R\$ 65,00 que a pessoa gastar terá direito a um cupom para concorrer a prêmios. Uma merendeira foi fazer a compra mensal de alimentos e gastou R\$ 375,00. Ganhou _____ cupons e R\$ _____ não foram usados na troca.
- A) 6 – 15,00
 - B) 5 – 50,00
 - C) 6 – 55,00
 - D) 5 – 60,00

15. Emprestei a um colega de trabalho o triplo do que ele possuía e ambos ficamos com R\$184,00. Eu tinha, antes desse empréstimo:
- A) R\$ 312,00.
 - B) R\$ 302,00.
 - C) R\$ 320,20.
 - D) R\$ 322,00.
16. Uma merendeira participou de um treinamento que se iniciou às 7 horas e 45 minutos e durou 4 horas e 35 minutos. O treinamento terminou às:
- A) 12 horas e 30 minutos.
 - B) 12 horas e 20 minutos.
 - C) 12 horas e 10 minutos.
 - D) 12 horas e 40 minutos.

As questões 17 e 18 são sequenciais.

17. Todos os dias a merendeira leva 2 horas e 40 minutos, em média, para preparar a merenda e ela fica pronta 15 minutos antes do recreio que se inicia às 9 horas e 30 minutos. Ela inicia o preparo da merenda às:
- A) 6 horas e 45 minutos.
 - B) 6 horas e 25 minutos.
 - C) 6 horas e 35 minutos.
 - D) 6 horas e 30 minutos.
18. O tempo que a merendeira (questão anterior) leva para preparar a merenda equivale a _____ segundos.
- A) 9.600
 - B) 9.800
 - C) 9.400
 - D) 9.560
19. Para ir ao trabalho a merendeira sai de sua casa, anda 8 quarteirões de 109 m cada um, vira a esquina e anda mais 6 quarteirões de 105,5 m cada um e chega ao seu local de trabalho. Ela mora a _____ km do seu local de trabalho.
- A) 15,05
 - B) 150,5
 - C) 1505
 - D) 1,505
20. Calcule a área livre do refeitório de uma escola sabendo que ele mede 6,8 m por 8,4 m e que a metade dessa área é ocupada pelas mesas e cadeiras e 3,7 m² são reservados para o local onde são servidas as refeições.
- A) 24,86 m².
 - B) 23,96 m².
 - C) 24,96 m².
 - D) 2386 m².
21. Em relação à higiene e aos cuidados pessoais que devem ser adotados pela merendeira, é incorreto afirmar que ela deve:
- A) manter mãos limpas, unhas curtas e limpas.
 - B) trabalhar sem adornos, podendo usar apenas anéis e aliança.
 - C) conservar cabelos limpos e protegidos por touca ou gorro.
 - D) passar periodicamente por exames médicos.
22. Está correto o procedimento adotado pela merendeira durante a manipulação de alimentos quando ela:
- A) enxuga as mãos no avental.
 - B) mexe nos cabelos.
 - C) usa luvas.
 - D) experimenta alimentos pegando-os com as mãos.

23. As mãos são o principal veículo de transporte de micróbios. Por essa razão a merendeira deve lavar as mãos:

- antes de colocar luvas descartáveis.
- antes e após manipular e distribuir alimentos.
- após o uso do sanitário.
- ao tocar qualquer parte do corpo.
- após tossir ou espirrar.

São corretos:

- A) apenas quatro itens.
- B) apenas três itens.
- C) apenas dois itens.
- D) todos os itens.

24. Sobre os procedimentos usados em culinária identifique o significado e preencha a lacuna no início das afirmações.

- 1 - _____: significa passar o alimento em ovo batido e farinha de trigo ou farinha de rosca e, novamente no ovo e na farinha.
- 2 - _____: significa deixar que o alimento fique bem entranhado de algum molho ou tempero.
- 3 - _____: significa mergulhar um legume em água fervendo por dois a três minutos, escorrer e, em seguida, mergulhar em água bem gelada.

A sequência correta do preenchimento é:

- A) Empanar – Curtir – Branquear
- B) Untar – Embeber – Aferventar
- C) Embeber – Empanar – Refogar
- D) Curtir – Temperar – Banho maria

25. Assinale a alternativa em que todos os alimentos são perecíveis.

- A) Macarrão, fubá, arroz.
- B) Alface, mamão, carne.
- C) Feijão, tomate, leite em pó.
- D) Ovos, açúcar, cebola.

26. Para retirar o sal de carnes salgadas (dessalgar), não é recomendável:

- A) colocar a peça imersa em água que deve ser trocada a cada 4 horas.
- B) dessalgar em água sob refrigeração até 10°C.
- C) usar fervura.
- D) deixar a peça exposta ao sereno durante a noite.

27. Analise as orientações e assinale a que está incorreta.

- A) Retire da armazenagem apenas a quantidade exata de alimento a ser preparado de cada vez.
- B) Lave os enlatados antes de serem abertos e limpe e desinfete o abridor antes e depois de cada operação.
- C) Use tábua de madeira para manipular alimentos crus e cozidos dispensando a higienização entre os procedimentos.
- D) Higienize os hortifrutigranjeiros em local próprio e adequado com água corrente e imersão em solução clorada.

28. Está procedendo corretamente a merendeira que:

- prepara sucos com água filtrada.
- prepara alimentos no turno em que será servido.
- descongela carne dentro do refrigerador.
- protege os alimentos de insetos.
- varre o chão sem cobrir os alimentos.

São itens corretos:

- A) apenas dois.
- B) apenas três.
- C) todos.
- D) apenas quatro.

29. Precisam passar por processo de desinfecção antes de serem consumidos os seguintes alimentos:
- A) frutas cuja casca não é consumida.
 - B) ovos inteiros que serão cozidos.
 - C) frutas utilizadas para se fazer suco.
 - D) frutas que serão cozidas.
30. Os alimentos devem ser colocados no refrigerador, mas em prateleiras diferentes, segundo as normas vigentes. Assinale a alternativa em que todos os alimentos citados devem ser colocados na prateleira superior:
- A) bife acebolado, rúcula, tomate.
 - B) couve, almôndegas, pepino.
 - C) carne refogada, salpicão, salada de legumes.
 - D) alface, sopa de feijão, cenoura.
31. Os utensílios de culinária podem ser contaminados e também contaminar os alimentos, provocando problemas de saúde se não forem corretamente usados e conservados. Analise as afirmações e identifique a que está incorreta.
- A) Pratos, travessas e copos lascados, devem ser retirados de uso.
 - B) Talheres que caírem no chão devem ser imediatamente colocados no lixo.
 - C) Utensílios usados e sem higienização não devem ficar acumulados e expostos sobre bancadas.
 - D) Restos de alimentos sobre mesas devem ser retirados imediatamente para não atraírem moscas.
32. Sobre o armazenamento de alimentos é incorreto afirmar que:
- A) devem ser armazenados no freezer os alimentos que serão consumidos em curto prazo.
 - B) alimentos não podem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, de higiene e de perfumaria.
 - C) alimentos ou recipientes com alimentos não devem ser armazenados em contato direto com o piso.
 - D) permite-se armazenar no mesmo equipamento de congelamento (freezer) diferentes tipos de alimentos, desde que devidamente embalados e separados.
33. Ao receber produtos alimentícios industrializados a merendeira deve conferir se as embalagens:
- 1 - contêm informações sobre a data de fabricação, validade, instruções sobre a conservação, etc.
 - 2 - estão de acordo para proteger o alimento de umidade ou calor, conforme requer o produto.
 - 3 - apresentam defeitos como furos e amassamentos.
- Devem ser aceitos os produtos que atendem aos itens:
- A) 1 e 3, apenas.
 - B) 1 e 2, apenas.
 - C) 2 e 3, apenas.
 - D) 1, 2 e 3.
34. Os alimentos perecíveis recebidos devem ser verificados quanto à aparência e sinais de deterioração. Analise as características e identifique os que devem ser rejeitados:
- A) abacaxis com as folhas da “coroa” bem firmes.
 - B) mangas apresentando a casca firme.
 - C) carnes frescas com aspecto esverdeado.
 - D) peixes frescos apresentando pele brilhante e com escamas bem aderidas ao corpo.
35. Analise as afirmações sobre o armazenamento de alimentos que foram manipulados e não utilizados totalmente.
- As sobras de alimentos:
- 1 - que foram descongelados para manipulação, não devem ser recongeladas cruas.
 - 2 - prontos congelados que foram descongelados não devem ser recongelados.
 - 3 - industrializados acondicionados em latas de metal devem ser guardados na geladeira em sua embalagem original.
- São afirmações corretas:
- A) 1 e 2, apenas.
 - B) 1, 2 e 3.
 - C) 1 e 3, apenas.
 - D) 2 e 3, apenas.

36. A higiene do local de trabalho é essencial para garantir o preparo de refeições saudáveis. É incorreto afirmar que constitui fator de higiene:
- A) os ralos dos pisos apresentarem-se sempre desentupidos e limpos.
 - B) o recipiente de lixo estar disposto dentro da cozinha para facilidade de descarte.
 - C) sobras de comida preparada ser guardada na geladeira ou armários, o mais rápido possível.
 - D) pratos, talheres e utensílios serem lavados imediatamente após o uso.
37. Sobre os cuidados com a despensa é incorreto afirmar que:
- A) os alimentos devem ser bem estocados e ordenados.
 - B) os alimentos estocados fora das caixas na prateleira com etiqueta indicando a validade dos produtos
 - C) sacarias de alimentos secos devem ser estocados em estrados.
 - D) ela deve ser varrida semanalmente.
38. A organização e higiene do local de trabalho contribuem para o bom trabalho da merendeira. Deve-se:
- 1 - separar os materiais usados para a limpeza de chão (baldes, panos) dos que serão usados para limpeza de bancadas de manipulação de alimentos e utensílios.
 - 2 - antes do piso ser lavado, remover completamente os resíduos que caem no chão, para evitar o entupimento do ralo.
 - 3 - verificar atentamente sinais que denunciam presença de baratas e/ou ratos para as devidas providências.
- São procedimentos corretos:
- A) 1, 2 e 3.
 - B) 1 e 2, apenas.
 - C) 1 e 3, apenas.
 - D) 2 e 3, apenas.
39. Fazem parte do uniforme da merendeira:
- touca.
 - avental ou guarda-pó.
 - sapato baixo, sola de borracha.
 - luvas térmicas.
 - luvas para limpeza.
 - luvas descartáveis pra servir os alimentos.
- Estão corretos:
- A) apenas cinco itens.
 - B) apenas quatro itens.
 - C) apenas três itens.
 - D) todos os itens.
40. Pode causar acidente na cozinha:
- A) fazer a descarga do vapor antes de abrir a tampa da panela de pressão.
 - B) guardar as facas com a lâmina protegida.
 - C) abrir o gás antes de acender a chama do forno.
 - D) utilizar utensílios dentro do copo do liquidificador ligado.