

# CARTÃO RESPOSTA - QUESTÕES OBJETIVAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE TORIXORÉU - MT  
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO EDITAL Nº 004/2025  
Nível Fundamental Incompleto

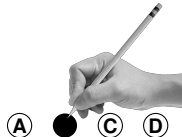
Nome:

Local:

Cargo: Merendeira(o)

Data:16/11/2025

- Marcar apenas uma opção para cada questão, evitando-se ultrapassar o círculo;



- O círculo correspondente à questão escolhida deve ser totalmente preenchido, evitando-se ultrapassar o círculo;
- Marcar apenas a quantidade de questões existentes na sua prova;
- Utilize somente caneta esferográfica azul ou preta, não rasurar ou sujar o cartão;

**É NECESSIDADE DO CANDIDATO A CONFERÊNCIA DOS DADOS DE SEU CARTÃO DE RESPOSTA**

01	<input type="radio"/> A	<input checked="" type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	08	<input type="radio"/> A	<input checked="" type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D
02	<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input checked="" type="radio"/> D	09	<input checked="" type="radio"/> A	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D
03	<input checked="" type="radio"/> A	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	10	<input type="radio"/> A	<input checked="" type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D
04	<input type="radio"/> A	<input checked="" type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	11	<input type="radio"/> A	<input checked="" type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D
05	<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> B	<input checked="" type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	12	<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input checked="" type="radio"/> D
06	<input type="radio"/> A	<input checked="" type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	13	<input type="radio"/> A	<input type="radio"/> B	<input checked="" type="radio"/> C	<input type="radio"/> D
07	<input checked="" type="radio"/> A	<input type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D	14	<input type="radio"/> A	<input checked="" type="radio"/> B	<input type="radio"/> C	<input type="radio"/> D

Assinatura do Candidato

**OBS.: O candidato deverá OBRIGATORIAMENTE, entregar este cartão de repostas preenchido e ASSINADO, sob pena de ter seu cartão de respostas ANULADO.**

# CARTÃO RESPOSTA - QUESTÕES DISCURSIVAS

**Questão 1:** Para o preparo da merenda escolar, é essencial seguir rigorosos cuidados de higiene e segurança alimentar em todas as etapas, desde a seleção dos ingredientes até a distribuição. Descreva os cuidados necessários na preparação da merenda escolar.

Tópicos a serem abordados:

- **Higiene pessoal:** lavar as mãos frequentemente, usar uniforme limpo, touca ou cabelo preso, e evitar o uso de adornos durante o preparo.
- **Higiene dos utensílios e equipamentos:** limpar e desinfetar panelas, talheres, superfícies e equipamentos antes e após o uso.
- **Armazenamento adequado dos alimentos:** conservar ingredientes em temperatura adequada, respeitando datas de validade e evitando contaminação cruzada.
- **Seleção de ingredientes:** escolher produtos frescos, de boa procedência e dentro do prazo de validade.
- **Preparo seguro:** cozinhar e manipular os alimentos de forma adequada, evitando contaminação durante o corte, cozimento ou mistura.
- **Controle de porções e distribuição:** servir a merenda de maneira organizada, mantendo a higiene e evitando contato direto com as mãos.
- **Descartar adequadamente resíduos:** separar e eliminar restos de alimentos e embalagens de forma segura para manter a limpeza do ambiente.
- **Treinamento contínuo:** capacitar a equipe regularmente sobre boas práticas de higiene e segurança alimentar.

**Questão 2:** A higiene na manipulação de alimentos é um pilar fundamental para garantir a segurança alimentar e proteger a saúde dos alunos e funcionários que consomem. Explique a importância da higiene na manipulação de alimentos.

O que se espera para uma boa higiene:

- **Prevenção de doenças:** reduz o risco de contaminação por bactérias, vírus e parasitas que podem causar doenças alimentares.
- **Proteção da saúde dos alunos e funcionários:** garante que os alimentos servidos sejam seguros para consumo.
- **Qualidade dos alimentos:** preserva o sabor, aroma e aparência dos alimentos, evitando deterioração precoce.
- **Conformidade com normas sanitárias:** atende às exigências legais e regulatórias relacionadas à segurança alimentar.
- **Confiança na instituição:** demonstra responsabilidade da escola em oferecer refeições seguras e de qualidade.
- **Redução de desperdício:** alimentos bem manuseados e armazenados corretamente têm maior durabilidade e menor perda.
- **Educação alimentar:** serve como exemplo para alunos sobre hábitos de higiene e segurança alimentar.