

DE ACORDO COM O EDITAL CONCURSO PÚBLICO 01/2026



LIMEIRA-SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA - SÃO PAULO

MERENDEIRO ESCOLAR

- ▶ Língua Portuguesa
- ▶ Matemática e Raciocínio Lógico
- ▶ Noções de Informática
- ▶ Conhecimentos Específicos



BÔNUS
CURSO ON-LINE

- PORTUGUÊS
- INFORMÁTICA



AVISO IMPORTANTE: **Este é um Material de Demonstração**

Este arquivo representa uma prévia exclusiva da apostila.

Aqui, você poderá conferir algumas páginas selecionadas para conhecer de perto a qualidade, o formato e a proposta pedagógica do nosso conteúdo. Lembramos que este não é o material completo.



POR QUE INVESTIR NA APOSTILA COMPLETA?



- × Conteúdo totalmente alinhado ao edital.
- × Teoria clara, objetiva e sempre atualizada.
- × Dicas práticas, quadros de resumo e linguagem descomplicada.
- × Questões gabaritadas
- × Bônus especiais que otimizam seus estudos.

Aproveite a oportunidade de intensificar sua preparação com um material completo e focado na sua aprovação:
Acesse agora: www.apostilasopcao.com.br

Disponível nas versões impressa e digital, com envio imediato!

Estudar com o material certo faz toda a diferença na sua jornada até a APROVAÇÃO.





LIMEIRA - SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA - SÃO PAULO

MERENDEIRO ESCOLAR

CONCURSO PÚBLICO 01/2026

CÓD: OP-001AG-26
7901183004171

ÍNDICE

Língua Portuguesa

1. Leitura e interpretação de diversos tipos de textos (literários e não literários)	7
2. Sinônimos e antônimos	8
3. Pontuação	9
4. Ortografia	10
5. Classes de palavras: substantivo, artigo, adjetivo, numeral, pronome, verbo, advérbio, preposição, conjunção e interjeição: uso e sentido que imprimem às relações que estabelecem	10
6. Concordância verbal e nominal	17
7. Crase	19

Matemática e Raciocínio Lógico

1. Conjuntos: vazio e unitário	25
2. Números naturais: operações de adição, subtração, multiplicação e divisão	26
3. Números pares e números ímpares	26
4. Unidades de medidas: comprimento, superfície, volume e massa	29
5. Sentenças matemáticas	32
6. Sistema monetário brasileiro	33
7. Sistema de numeração decimal	36
8. Múltiplos e divisores	37
9. Problemas e cálculos de raciocínio lógico	38
10. Sucessor e antecessor (até 1000)	39
11. Resolução e interpretação de problemas envolvendo todas as operações	39
12. Números decimais	41
13. Porcentagem	42

Noções de Informática

1. MS-Windows em sua versão mais recente: conceito de pastas, diretórios, arquivos e atalhos, área de trabalho, área de transferência, manipulação de arquivos e pastas, uso dos menus, programas e aplicativos, interação com o conjunto de aplicativos	47
2. MS-Word em sua versão mais recente: estrutura básica dos documentos, edição e formatação de textos, cabeçalhos, parágrafos, fontes, colunas, marcadores simbólicos e numéricos, tabelas, impressão, controle de quebras e numeração de páginas, legendas, índices, inserção de objetos, campos predefinidos, caixas de texto	51
3. MS-Excel em sua versão mais recente: estrutura básica das planilhas, conceitos de células, linhas, colunas, pastas e gráficos, elaboração de tabelas e gráficos, uso de fórmulas, funções e macros, impressão, inserção de objetos, campos predefinidos, controle de quebras e numeração de páginas, obtenção de dados externos, classificação de dados	54
4. MS-PowerPoint em sua versão mais recente: estrutura básica das apresentações, conceitos de slides, anotações, régua, guias, cabeçalhos e rodapés, noções de edição e formatação de apresentações, inserção de objetos, numeração de páginas, botões de ação, animação e transição entre slides	56
5. Correio Eletrônico: uso de correio eletrônico, preparo e envio de mensagens, anexação de arquivos	58
6. Internet: navegação internet, conceitos de URL, links, sites, busca e impressão de páginas	59

ÍNDICE

Conhecimentos Específicos Merendeiro Escolar

1. Preparo de alimentos: seleção, limpeza, corte e cozimento de alimentos	67
2. Noções de nutrição e cumprimento de cardápios estabelecidos	71
3. Boas práticas de manipulação: higiene pessoal, dos alimentos e do ambiente	76
4. Armazenamento e conservação de gêneros alimentícios.....	80
5. Limpeza e higienização de utensílios, equipamentos e locais de preparo e consumo	85
6. Prevenção de contaminação cruzada	89
7. Segurança no trabalho: uso de epis e prevenção de acidentes na cozinha	93
8. Descarte correto de resíduos.....	97
9. Ética profissional no ambiente escolar	102

LÍNGUA PORTUGUESA

LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE TEXTOS (LITERÁRIOS E NÃO LITERÁRIOS)

COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS

► Definição Geral

Embora correlacionados, compreensão e interpretação são processos distintos. A compreensão refere-se ao entendimento das informações explícitas do texto, enquanto a interpretação envolve a elaboração de conclusões fundamentadas a partir dessas informações.

Exemplificando, quando uma avaliação exige a compreensão de uma questão, a resposta encontra-se explicitamente no texto. Já a interpretação ocorre quando o leitor, a partir das informações textuais, elabora conclusões logicamente fundamentadas.

► Compreensão de Textos

A compreensão textual consiste na análise do que está explícito no texto, ou seja, na identificação da mensagem. Compreender um texto é assimilar intelectualmente sua mensagem, identificando com precisão as informações explícitas nele contidas.

Compreender um texto é captar, de forma objetiva, a mensagem transmitida por ele. Portanto, a compreensão textual envolve a decodificação da mensagem que é feita pelo leitor.

Por exemplo, ao ouvirmos uma notícia, automaticamente compreendemos a mensagem transmitida por ela, assim como o seu propósito comunicativo, que é informar o ouvinte sobre um determinado evento.

► Interpretação de Textos

É o entendimento que resulta da associação entre as ideias do texto, permitindo ao leitor inferir sentidos implícitos, sem ultrapassar os limites estabelecidos pelo próprio texto. Resumidamente, interpretar é atribuir sentido ao texto por meio de inferências e da relação entre suas ideias, sempre com base nos elementos linguísticos e discursivos apresentados.

A interpretação de textos compreende a habilidade de se chegar a conclusões específicas após a leitura de algum tipo de texto, seja ele escrito, oral ou visual.

Grande parte da bagagem interpretativa do leitor é resultado da leitura, integrando um conhecimento que foi sendo assimilado ao longo da vida. Interpretação de texto é a habilidade de inferir informações implícitas, estabelecer relações entre ideias e compreender sentidos não expressos literalmente, sempre com base nos elementos linguísticos e discursivos do texto.

Exemplo de compreensão e interpretação de textos

Para compreender melhor a compreensão e interpretação de textos, analise a questão abaixo, que aborda os dois conceitos em um texto misto (verbal e visual):

FGV > SEDUC/PE > *Agente de Apoio ao Desenvolvimento Escolar Especial* > 2015

Português > Compreensão e interpretação de textos

A imagem a seguir ilustra uma campanha pela inclusão social.



“A Constituição garante o direito à educação para todos e a inclusão surge para garantir esse direito também aos alunos com deficiências de toda ordem, permanentes ou temporárias, mais ou menos severas.”

A partir do fragmento acima, assinale a afirmativa **incorreta**.

(A) A inclusão social é garantida pela Constituição Federal de 1988.

(B) As leis que garantem direitos podem ser mais ou menos severas.

(C) O direito à educação abrange todas as pessoas, deficientes ou não.

(D) Os deficientes temporários ou permanentes devem ser incluídos socialmente.

(E) “Educação para todos” inclui também os deficientes.

Resolução:

Em “A” – Errado: o texto é sobre direito à educação, incluindo as pessoas com deficiência, ou seja, inclusão de pessoas na sociedade.

Em “B” – Certo: o complemento “mais ou menos severas” se refere a “deficiências de toda ordem”, não às leis.

Em “C” – Errado: o advérbio “também”, nesse caso, indica a inclusão/adição das pessoas portadoras de deficiência ao direito à educação, além das que não apresentam essas condições.

AMOSTRA

Em “D” – Errado: além de mencionar “deficiências de toda ordem”, o texto destaca que podem ser “permanentes ou temporárias”.
Em “E” – Errado: a alternativa apenas retoma a ideia central do texto, sem apresentar qualquer informação incorreta, motivo pelo qual não atende ao comando da questão
Resposta: Letra B.

SINÔNIMOS E ANTÔNIMOS

Este é um estudo da **semântica**, que pretende classificar os sentidos das palavras, as suas relações de sentido entre si. Conheça as principais relações e suas características:

► Sinonímia e antonímia

As palavras **sinônimas** são aquelas que apresentam significado semelhante, estabelecendo relação de proximidade.

Ex.: inteligente <—> esperto

Já as palavras **antônimas** são aquelas que apresentam significados opostos, estabelecendo uma relação de contrariedade.

Ex.: forte <—> fraco

► Parônimos e homônimos

As palavras **parônimas** são aquelas que possuem grafia e pronúncia semelhantes, porém com significados distintos.

Ex.: cumprimento (saudação) X comprimento (extensão); tráfico (trânsito) X tráfico (comércio ilegal).

As palavras **homônimas** são aquelas que possuem a mesma grafia e pronúncia, porém têm significados diferentes.

Ex.: rio (verbo “rir”) X rio (curso d’água); manga (blusa) X manga (fruta).

As palavras **homófonas** são aquelas que possuem a mesma pronúncia, mas com escrita e significado diferentes.

Ex.: cem (numeral) X sem (falta); conserto (arrumar) X concerto (musical).

As palavras **homógrafas** são aquelas que possuem escrita igual, porém som e significado diferentes.

Ex.: colher (talher) X colher (verbo); acerto (substantivo) X acerto (verbo).

► Polissemia e monosssemia

As palavras **polissêmicas** são aquelas que podem apresentar mais de um significado, a depender do contexto em que ocorre a frase.

Ex.: cabeça (parte do corpo humano; líder de um grupo).

Já as palavras **monossêmicas** são aquelas apresentam apenas um significado.

Ex.: eneágono (polígono de nove ângulos).

► Denotação e conotação

Palavras com **sentido denotativo** são aquelas que apresentam um sentido objetivo e literal.

Ex.: Está fazendo frio. / Pé da mulher.

Palavras com **sentido conotativo** são aquelas que apresentam um sentido simbólico, figurado.

Ex.: Você me olha com frieza. / Pé da cadeira.

► Hiperonímia e hiponímia

Esta classificação diz respeito às relações hierárquicas de significado entre as palavras.

Desse modo, um **hiperônimo** é a palavra superior, isto é, que tem um sentido mais abrangente.

Ex.: Fruta é hiperônimo de limão.

Já o **hipônimo** é a palavra que tem o sentido mais restrito, portanto, inferior, de modo que o hiperônimo engloba o hipônimo.

Ex.: Limão é hipônimo de fruta.

Formas variantes

São as palavras que permitem mais de uma grafia correta, sem que ocorra mudança no significado.

Ex.: loiro – louro / enfarte – infarto / gatinhar – engatinhar.



MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

CONJUNTOS: VAZIO E UNITÁRIO

TEORIA DOS CONJUNTOS

Um conjunto é uma coleção de objetos, chamados elementos, que possuem uma propriedade comum ou que satisfazem determinada condição.

► Representação de um conjunto

Podemos representar um conjunto de várias maneiras. Indicamos os conjuntos utilizando as letras maiúsculas e os elementos destes conjuntos por letras minúsculas. Vejamos as principais formas de representação:

- Os elementos do conjunto são colocados entre chaves separados por vírgula, ou ponto e vírgula.

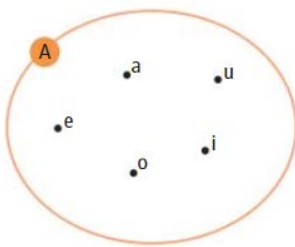
$$A = \{a, e, i, o, u\}$$

- Os elementos do conjunto são representados por uma ou mais propriedades que os caracterize.

$$A = \{x \mid x \text{ é vogal do nosso alfabeto}\}$$

Este símbolo significa **tal que**.

- Os elementos do conjunto são representados por meio de um esquema denominado diagrama de Venn.



► Relação de pertinência

Usamos os símbolos $\in$ (pertence) e $\notin$ (não pertence) para relacionar se um elemento faz parte ou não do conjunto.

► Tipos de Conjuntos

- Conjunto Universo:** reunião de todos os conjuntos que estamos trabalhando.
- Conjunto Vazio:** é aquele que não possui elementos. Representa-se por $\emptyset$ ou, simplesmente $\{ \}$.
- Conjunto Unitário:** possui apenas um único elemento.

- Conjunto Finito:** quando podemos enumerar todos os seus elementos.

- Conjunto Infinito:** contrário do finito.

► Relação de inclusão

É usada para estabelecer relação entre conjuntos com conjuntos, verificando se um conjunto é subconjunto ou não de outro conjunto. Usamos os seguintes símbolos de inclusão:

$\subset$	está contido
$\supset$	contém
$\not\subset$	não está contido
$\not\supset$	não contém

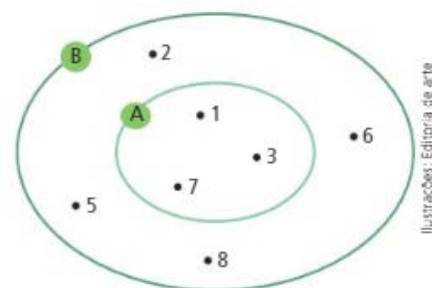
► Igualdade de conjuntos

- Dois conjuntos a e b são iguais, indicamos $a = b$, quando possuem os mesmos elementos.
- Dois conjuntos a e b são diferentes, indicamos por $a \neq b$, se pelo menos um dos elementos de um dos conjuntos não pertence ao outro.

► Subconjuntos

Quando todos os elementos de um conjunto A são também elementos de um outro conjunto B, dizemos que A é subconjunto de B.

Exemplo: $A = \{1, 3, 7\}$ e $B = \{1, 2, 3, 5, 6, 7, 8\}$.



Os elementos do conjunto A estão contidos no conjunto B.

Atenção:

- Todo conjunto A é subconjunto dele próprio;
- O conjunto vazio, por convenção, é subconjunto de qualquer conjunto;

AMOSTRA

- O conjunto das partes é o conjunto formado por todos os subconjuntos de A.
- O número de seu subconjunto é dado por: 2^n ; onde n é o número de elementos desse conjunto.

NÚMEROS NATURAIS: OPERAÇÕES DE ADIÇÃO, SUBTRAÇÃO, MULTIPLICAÇÃO E DIVISÃO

CONJUNTO DOS NÚMEROS NATURAIS (N)

Os números naturais são utilizados para contar e ordenar elementos. Começando do zero e somando uma unidade sucessivamente, formamos um conjunto infinito:

$$\mathbb{N} = \{0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, \dots\}$$

Em algumas situações, exclui-se o zero do conjunto dos naturais. Esse subconjunto é representado por:

$$\mathbb{N}^* = \{1, 2, 3, 4, 5, 6, \dots\}$$

Esse conjunto é fundamental e está presente em diversas situações do cotidiano, como contar objetos, identificar posições e registrar quantidades.

► Sucessor de um Número Natural

Todo número natural possui um sucessor, ou seja, um número que vem imediatamente depois dele na contagem.

- O sucessor de 0 é 1.
- O sucessor de 19 é 20.
- O sucessor de 1000 é 1001.

► Antecessor de um Número Natural

Todo número natural, exceto o zero, possui um antecessor, ou seja, um número que vem imediatamente antes dele.

- O antecessor de 2 é 1.
- O antecessor de 10 é 9.
- O antecessor de 56 é 55.

► Operações com Números Naturais

- **Adição:** A adição é uma operação fechada no conjunto dos números naturais, ou seja, a soma de dois números naturais é sempre um número natural.

Exemplo: $3 + 4 = 7$ (e 7 também é natural)

- **Subtração:** A subtração não é uma operação fechada em $\mathbb{N}$, pois o resultado pode não pertencer ao conjunto dos naturais, especialmente quando o subtraendo é maior que o minuendo.

Exemplos:

$7 - 2 = 5 \rightarrow$ pertence aos naturais

$2 - 7 = -5 \rightarrow$ Não pertence aos naturais, pois -5 não é natural

- **Multiplificação:** A multiplicação também é fechada em $\mathbb{N}$, ou seja, o produto de dois naturais é sempre um natural.

Exemplo: $4 \times 3 = 12$

- **Divisão:** A divisão nem sempre resulta em um número natural, então não é fechada em $\mathbb{N}$.

Exemplos:

$6 \div 3 = 2 \rightarrow$ pertence aos naturais

$5 \div 2 = 2,5 \rightarrow$ Não pertence aos naturais, pois 2,5 não é natural

Propriedades da Adição e da Multiplicação de Naturais

Para todo a, b e c em $\mathbb{N}$

- **Associativa da adição:** $(a + b) + c = a + (b + c)$

- **Comutativa da adição:** $a + b = b + a$

- **Elemento neutro da adição:** $a + 0 = a$

- **Associativa da multiplicação:** $(a \cdot b) \cdot c = a \cdot (b \cdot c)$

- **Comutativa da multiplicação:** $a \cdot b = b \cdot a$

- **Elemento neutro da multiplicação:** $a \cdot 1 = a$

- **Distributiva da multiplicação relativamente à adição:** $a \cdot (b + c) = ab + ac$

- **Distributiva da multiplicação relativamente à subtração:** $a \cdot (b - c) = ab - ac$

- **Fechamento:** tanto a adição como a multiplicação de um número natural por outro número natural, continua como resultado um número natural.

NÚMEROS PARES E NÚMEROS ÍMPARES

NÚMEROS PARES E ÍMPARES

A distinção entre números pares e ímpares aplica-se exclusivamente a números inteiros, baseando-se em suas últimas cifras.

► Números Pares

Um número é par se termina em 0, 2, 4, 6 ou 8.

Exemplos:

- 220
- 572
- 7.774
- 16
- 45.838

► Números Ímpares

Um número é ímpar se termina em 1, 3, 5, 7 ou 9.

Exemplos:

- 171



NOÇÕES DE INFORMÁTICA

MS-WINDOWS EM SUA VERSÃO MAIS RECENTE: CONCEITO DE PASTAS, DIRETÓRIOS, ARQUIVOS E ATALHOS, ÁREA DE TRABALHO, ÁREA DE TRANSFERÊNCIA, MANIPULAÇÃO DE ARQUIVOS E PASTAS, USO DOS MENUS, PROGRAMAS E APLICATIVOS, INTERAÇÃO COM O CONJUNTO DE APLICATIVOS

Conceito de pastas e diretórios

Pasta algumas vezes é chamada de diretório, mas o nome “pasta” ilustra melhor o conceito. Pastas servem para organizar, armazenar e organizar os arquivos. Estes arquivos podem ser documentos de forma geral (textos, fotos, vídeos, aplicativos diversos). Lembrando sempre que o Windows possui uma pasta com o nome do usuário onde são armazenados dados pessoais. Dentro deste contexto temos uma hierarquia de pastas.

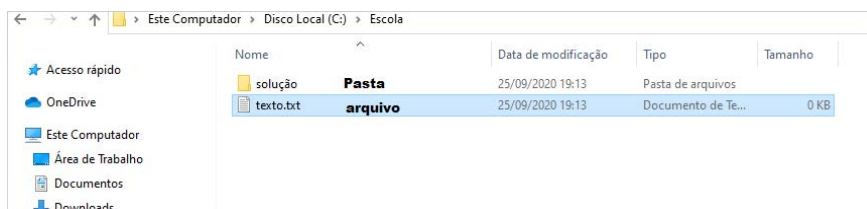


No caso da figura acima temos quatro pastas e quatro arquivos.

Arquivos e atalhos

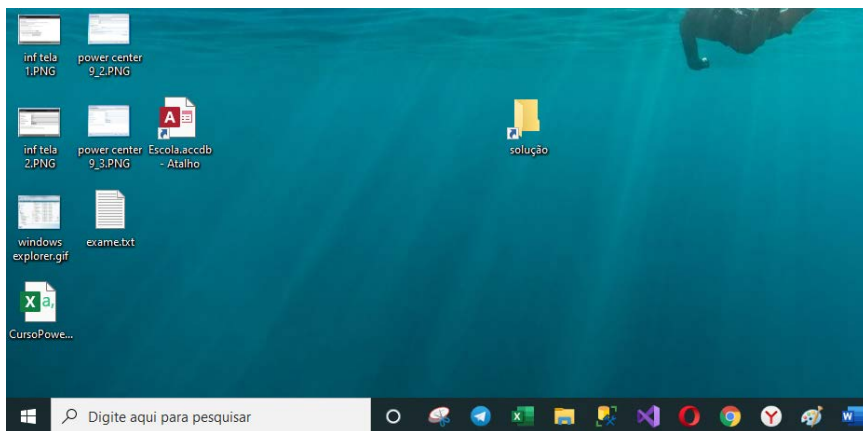
Como vimos anteriormente: pastas servem para organização, vimos que uma pasta pode conter outras pastas, arquivos e atalhos.

- Arquivo é um item único que contém um determinado dado. Estes arquivos podem ser documentos de forma geral (textos, fotos, vídeos e etc..), aplicativos diversos, etc.
- Atalho é um item que permite fácil acesso a uma determinada pasta ou arquivo propriamente dito.



AMOSTRA

Área de trabalho



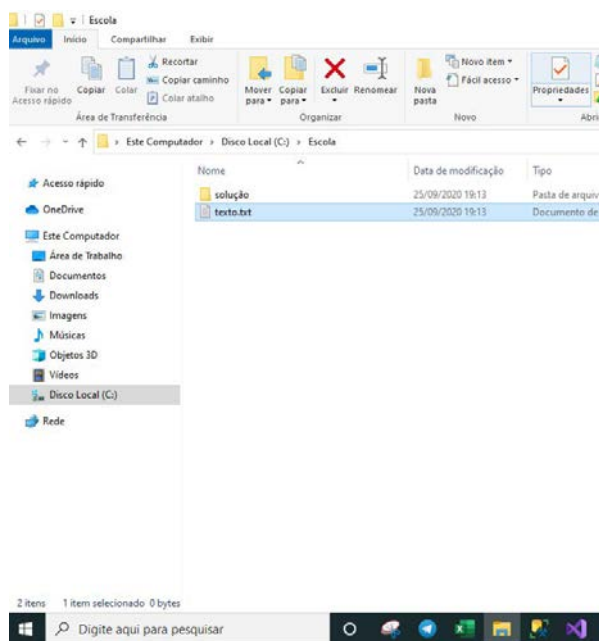
Área de transferência

A área de transferência é muito importante e funciona em segundo plano. Ela funciona de forma temporária guardando vários tipos de itens, tais como arquivos, informações etc.

- Quando executamos comandos como “Copiar” ou “Ctrl + C”, estamos copiando dados para esta área intermediária.
- Quando executamos comandos como “Colar” ou “Ctrl + V”, estamos colando, isto é, estamos pegando o que está gravado na área de transferência.

Manipulação de arquivos e pastas

A caminho mais rápido para acessar e manipular arquivos e pastas e outros objetos é através do “Meu Computador”. Podemos executar tarefas tais como: copiar, colar, mover arquivos, criar pastas, criar atalhos etc.



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

PREPARO DE ALIMENTOS: SELEÇÃO, LIMPEZA, CORTE E COZIMENTO DE ALIMENTOS

PREPARO DE ALIMENTOS NA COZINHA ESCOLAR

O preparo de alimentos na cozinha escolar exige atenção, responsabilidade, higiene, organização e compromisso com a saúde dos estudantes. A alimentação servida na escola não é apenas uma refeição comum. Ela faz parte da rotina educativa, contribui para o desenvolvimento físico e mental dos alunos, favorece a aprendizagem e representa um cuidado diário com crianças, adolescentes e demais integrantes da comunidade escolar. Por isso, o trabalho do merendeiro escolar tem grande importância.

Preparar alimentos envolve várias etapas. Antes de cozinhar, é necessário selecionar os gêneros alimentícios, verificar sua qualidade, observar aparência, validade, cheiro, textura, condições de embalagem e armazenamento. Depois, é preciso limpar, higienizar, descascar, cortar, separar porções, cozinhar corretamente e servir de maneira segura. Cada etapa interfere diretamente na qualidade final da refeição.

Na cozinha escolar, o cuidado precisa ser ainda maior porque as refeições são preparadas para muitas pessoas. Um erro simples, como lavar inadequadamente um alimento, utilizar utensílio contaminado ou cozinhar de forma insuficiente, pode gerar riscos à saúde de vários estudantes. Por isso, o preparo deve seguir boas práticas de manipulação e normas de higiene.

A seleção dos alimentos é o primeiro passo. Alimentos estragados, com odor forte, mofo, embalagem violada, alteração de cor ou textura inadequada não devem ser utilizados. A qualidade do alimento antes do preparo influencia diretamente o sabor, o valor nutricional e a segurança da refeição. O merendeiro deve estar atento e comunicar à gestão qualquer irregularidade encontrada.

A limpeza dos alimentos também é essencial. Frutas, verduras e legumes podem conter terra, microrganismos, resíduos e sujeiras visíveis ou invisíveis. A lavagem correta ajuda a reduzir riscos de contaminação. Em alimentos consumidos crus, a higienização deve ser ainda mais cuidadosa, seguindo os procedimentos definidos pela escola ou pelos responsáveis técnicos.

O corte dos alimentos deve ser feito com organização e segurança. Facas afiadas, tábuas limpas, bancadas higienizadas e separação adequada entre alimentos crus e cozidos ajudam a prevenir acidentes e contaminações. O corte também interfere no cozimento: pedaços muito grandes podem cozinhar de forma desigual; pedaços muito pequenos podem desmanchar ou perder textura.

O cozimento é uma etapa importante para garantir sabor, textura e segurança. Muitos microrganismos são eliminados quando os alimentos atingem temperaturas adequadas. Carnes, ovos, feijões, legumes e outros preparos exigem tempo suficiente de cocção. Alimentos mal cozidos podem causar problemas de saúde, enquanto alimentos cozidos em excesso podem perder qualidade, aparência e parte de seus nutrientes.

SELEÇÃO DOS ALIMENTOS: QUALIDADE, APARÊNCIA E SEGURANÇA

A seleção dos alimentos é uma das primeiras responsabilidades no preparo da merenda escolar. Antes de lavar, cortar ou cozinhar, é necessário verificar se os gêneros alimentícios estão próprios para uso. Essa etapa ajuda a evitar desperdícios, contaminações, alterações no sabor e riscos à saúde dos estudantes. Um alimento de má qualidade pode comprometer toda a refeição.

Ao receber ou retirar alimentos do estoque, o merendeiro deve observar a aparência geral. Frutas e verduras devem estar frescas, sem mofo, partes muito escuras, mau cheiro, excesso de umidade ou sinais de apodrecimento. Legumes devem apresentar textura firme, cor característica e ausência de rachaduras profundas ou partes deterioradas. Alimentos muito murchos, viscosos ou com odor estranho exigem atenção.

No caso de alimentos embalados, é importante verificar a integridade da embalagem. Pacotes rasgados, latas amassadas, estufadas ou enferrujadas, embalagens abertas sem identificação, produtos com vazamento ou sinais de insetos não devem ser usados sem avaliação e orientação. A embalagem protege o alimento; quando está danificada, pode haver contaminação ou perda de qualidade.

A validade é outro ponto fundamental. Produtos vencidos não devem ser utilizados. Mesmo que pareçam em bom estado, podem apresentar risco. O controle da validade deve fazer parte da rotina da cozinha e do estoque. Uma prática adequada é organizar os produtos para utilizar primeiro aqueles com vencimento mais próximo, desde que estejam em boas condições.

AMOSTRA

Alimentos de origem animal exigem cuidado especial. Carnes, frangos, peixes, ovos, leite e derivados são mais sensíveis à contaminação e à deterioração. Devem apresentar cheiro característico, cor adequada, embalagem íntegra e conservação correta. Carnes com odor forte, textura pegajosa, coloração alterada ou descongelamento inadequado devem ser comunicadas aos responsáveis.

A seleção também deve respeitar o cardápio definido. O merendeiro não deve substituir alimentos por conta própria sem orientação, pois o cardápio é planejado considerando valor nutricional, quantidade, variedade e necessidades dos estudantes. Quando algum alimento está impróprio ou faltando, o correto é comunicar a direção, coordenação ou responsável pela alimentação escolar.

Além da segurança, a seleção influencia o aproveitamento. Folhas e legumes podem ter pequenas partes danificadas que podem ser retiradas, desde que o restante esteja próprio para consumo. Porém, quando a deterioração é extensa, o alimento deve ser descartado conforme orientação. O bom senso e a observação cuidadosa evitam tanto riscos quanto desperdícios desnecessários.

A seleção adequada também contribui para o sabor e a aceitação da refeição. Alimentos frescos, bem escolhidos e em bom estado resultam em preparações mais bonitas, saborosas e nutritivas. Na alimentação escolar, a aparência conta muito, pois os estudantes tendem a aceitar melhor refeições bem preparadas e visualmente agradáveis.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

A limpeza e a higienização dos alimentos são etapas indispensáveis para garantir segurança na alimentação escolar. Muitos alimentos chegam à cozinha com resíduos de terra, poeira, microrganismos, insetos, ovos de parasitas ou sujeiras acumuladas durante transporte, armazenamento e manuseio. Por isso, lavar e higienizar corretamente ajuda a proteger a saúde dos estudantes.

É importante diferenciar limpeza de higienização. A limpeza remove sujeiras visíveis, como terra, areia, folhas danificadas e resíduos. Já a higienização envolve procedimentos que reduzem microrganismos a níveis mais seguros, especialmente em alimentos consumidos crus, como alface, tomate, cenoura ralada, frutas com casca e outros vegetais. As duas etapas se complementam.

Antes de iniciar a limpeza dos alimentos, o merendeiro deve higienizar as mãos, organizar a bancada, separar utensílios limpos e garantir que a pia esteja em boas condições. Não é adequado lavar alimentos em locais sujos, com louças contaminadas ou resíduos acumulados. O ambiente deve estar preparado para evitar nova contaminação.

Frutas, verduras e legumes devem ser lavados em água corrente, retirando sujeiras visíveis. Folhas devem ser separadas uma a uma para permitir lavagem adequada. Partes estragadas, amareladas ou muito danificadas devem ser retiradas. Legumes com casca podem ser escovados quando necessário, especialmente aqueles que vêm com terra.

Alimentos que serão consumidos crus exigem maior atenção. Após a lavagem, devem passar pelo processo de sanitização com produto adequado e na diluição correta, conforme orientação da escola, do responsável técnico ou das normas de boas

práticas. O tempo de contato com a solução sanitizante deve ser respeitado. Usar produto em excesso pode ser perigoso; usar pouco pode ser ineficaz.

Depois da sanitização, quando o procedimento indicar, os alimentos devem ser enxaguados com água potável. Em seguida, devem ser escorridos e armazenados em recipiente limpo e protegido até o momento do preparo ou distribuição. Não se deve colocar alimentos higienizados sobre bancadas sujas ou em recipientes usados anteriormente para alimentos crus sem lavagem adequada.

Alimentos como arroz, feijão e grãos também precisam de atenção. Devem ser escolhidos, retirando impurezas, pedrinhas, grãos estragados ou elementos estranhos. Depois, podem ser lavados conforme a prática indicada. Esse cuidado evita que materiais indesejados cheguem à refeição.

Ovos não devem ser lavados indiscriminadamente antes do armazenamento, pois a lavagem inadequada pode favorecer entrada de microrganismos pela casca. Quando necessário, devem ser higienizados conforme orientação específica e próximos ao momento do uso. O manuseio de ovos exige cuidado, pois podem estar associados a contaminações se usados incorretamente.

A limpeza dos alimentos deve ser feita com água potável. Água contaminada pode transformar uma etapa de proteção em fonte de risco. Por isso, a escola deve zelar pela qualidade da água utilizada.

CORTE DOS ALIMENTOS E ORGANIZAÇÃO DO PRÉ-PREPARO

O corte dos alimentos faz parte do pré-preparo e influencia diretamente a segurança, o cozimento, a apresentação e a aceitação da refeição. Cortar alimentos parece uma tarefa simples, mas exige técnica, organização, higiene e cuidado com acidentes. Na cozinha escolar, onde são preparadas grandes quantidades, essa etapa deve ser planejada para evitar desperdício e contaminação.

Antes de iniciar o corte, é necessário higienizar as mãos, limpar a bancada, separar facas, tábuas, recipientes e demais utensílios limpos. Os alimentos devem estar previamente selecionados e lavados. Trabalhar com utensílios sujos ou bancadas contaminadas pode transferir microrganismos para alimentos já higienizados.

As tábuas de corte devem ser mantidas limpas, íntegras e em bom estado. Tábuas muito riscadas, quebradas ou com rachaduras acumulam resíduos e dificultam a higienização. Quando a escola utiliza tábuas separadas por tipo de alimento, como carnes, vegetais e alimentos prontos, essa separação deve ser respeitada. Isso ajuda a prevenir contaminação cruzada.

Facas devem estar afiadas e em boas condições. Uma faca sem fio exige mais força e aumenta o risco de acidentes. O corte deve ser feito com atenção, mantendo os dedos protegidos e a faca sempre direcionada de forma segura. Conversas, pressa e distrações durante o uso de facas podem causar cortes.

O tamanho dos cortes deve ser adequado ao tipo de preparo. Legumes para sopa podem ter tamanho diferente daqueles usados em saladas ou refogados. Pedacos uniformes cozinham de maneira mais igual. Se alguns pedaços ficam muito grandes e outros muito pequenos, o alimento pode ficar parte cru e parte desmanchado.



GOSTOU DESSE MATERIAL?

Imagine o impacto da versão **COMPLETA** na sua preparação. É o passo que faltava para garantir aprovação e conquistar sua estabilidade. Ative já seu **DESCONTO ESPECIAL!**

EU QUERO SER APROVADO!

