



- ANEXO XV -

CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO DA PROVA PRÁTICA PARA O CARGO DE MERENDEIRA EDITAL N. 002/2023

|                                   |  |   |  |               |               |
|-----------------------------------|--|---|--|---------------|---------------|
| <b>Avaliador (a):</b>             |  | <b>Data:</b> /     /  |  |               |               |
| <b>Nome do (a) Candidato (a):</b> |  | <b>Número de Inscrição:</b>   |  |               |               |
| <b>INÍCIO DA PROVA PRÁTICA:</b>   |  | <b>TÉRMINO DA PROVA PRÁTICA:</b>  |  |               |               |
| <b>ITEM</b>                       | <b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO</b>  | <b>AVALIAÇÃO</b>  |  | <b>PONTOS</b> |               |
| A)                                | Antissepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.<br>Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. | antissepsia   | <b>Finalidade</b>  |               | <b>0 - 20</b> |
|                                   |  |   | <b>Sim</b>   | <b>Não</b>    |               |
|                                   |  | Lavagem palmas das mãos = 4   |  |               |               |
|                                   |  | Lavagem dorso das mãos = 4  |  |               |               |
|                                   |  | Lavagem entre os dedos das mãos = 4   |  |               |               |
|                                   |  | Lavagem polegar das mãos = 4  |  |               |               |
|                                   |  | Lavagem dos pulsos = 4  |  |               |               |
| B)                                | <b>Higienização dos alimentos: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção:</b><br><br>Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.   | <b>Atividades</b>   | <b>Pontuação individual Tempo Utilizado para Execução</b>  |               | <b>0 – 20</b> |
|                                   |  | Lavagem e retirada de todas as partes inviáveis para o consumo.   | Enxague de sujidades = 5<br>Retiradas das partes não apropriadas = 5<br>Lavagem = 5<br>Enxague = 5 |               |               |
| C)                                | Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.  | <b>Atividades</b>   | <b>Pontuação individual Percentual Executado</b>   |               | <b>0 – 20</b> |
|                                   |  | Desinfetar em solução clorada por 15 minutos - uma colher de sopa do produto na concentração de 2,0% ou 2,5% - ou duas colheres de hipoclorito na concentração de 1% - para cada 1 litro de água. | Não Executado = 0<br>Executado em parte = 10<br>Executado = 20                                     |               |               |



|                                |   |  |   |                |
|--------------------------------|---|--|---|----------------|
| D)                             | Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda. | <b>Atividades</b>  | <b>Pontuação individual</b>   | 0 – 20         |
|                                |   | 1. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.<br>2. Higienização das bancadas<br>3. Higienização dos utensílios<br>4. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.<br>5. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo. | 4 pontos cada item  |                |
| E)                             | Utilização correta dos EPI's. Pontuação individual:   | <b>Atividades</b>  | <b>Pontuação individual</b>   | 0 – 20         |
|                                |   | Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.   | Cabelos presos = 2,5<br>Touca =2,5<br>Sapato emborrachado antiderrapante =2,5<br>Não estar usando acessórios (brincos anéis etc.) = 2,5<br>Capacete=2,5<br>Unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base = 2,5<br>Sem barba/maquiagem = 2,5<br>Calças, camisetas de cor clara e limpos = 2,5 |                |
| <b>Assinatura do Avaliador</b> |   |  | <b>TOTAL</b>  | <b>0 - 100</b> |