



- ANEXO XV -

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

Avaliador (a):		Data: / /			
Nome do (a) Candidato (a):		Número de Inscrição:			
INÍCIO DA PROVA PRÁTICA:		TÉRMINO DA PROVA PRÁTICA:			
ITEM	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	AVALIAÇÃO		PONTOS	
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. 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	Finalidade		0 - 20
			Sim	Não	
		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)	Higienização dos alimentos: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção: Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.	Atividades	Pontuação individual Tempo Utilizado para Execução		0 - 20
		Lavagem e retirada de todas as partes inviáveis para o consumo.	Enxague de sujidades = 5 Retiradas das partes não apropriadas = 5 Lavagem = 5 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.	Atividades	Pontuação individual Percentual Executado		0 - 20
		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 Executado em parte = 10 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.	Atividades	Pontuação individual	0 – 20
		1. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. 2. Higienização das bancadas 3. Higienização dos utensílios 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. 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:	Atividades	Pontuação individual	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 Touca =2,5 Sapato emborrachado antiderrapante =2,5 Não estar usando acessórios (brincos anéis etc.) = 2,5 Capacete=2,5 Unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base = 2,5 Sem barba/maquiagem = 2,5 Calças, camisetas de cor clara e limpos = 2,5	
Assinatura do Avaliador			TOTAL	0 - 100