



PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORESTA

Av. Getúlio Vargas, Nº 2420, Centro, Floresta (PR) - CEP: 87120-000

Telefone: (44) 3236-1222 | Homepage: www.floresta.pr.gov.br

CNPJ: 76.282.706/0001-55

EDITAL 015/2026
PROCESSO DE SELEÇÃO DE PESSOAL – PSP
Regime Estatutário
EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2025

O **Sr. Rogério Pereira Mendes**, Prefeito do Município de **Floresta - Paraná**, no uso de suas atribuições e pelas instruções contidas no Edital de Abertura e pelas demais disposições legais aplicáveis, sob a supervisão da Comissão Organizadora do Concurso Público Municipal instituída pelo Decreto nº 288/2025, **TORNA PÚBLICO**, o Edital Específico para Convocação dos Candidatos e detalhamento para realização da **Provas Prática ao Cargo de Merendeira**.

1º. Da Convocação

Informação:

- a) A Prova Prática para o Cargo de Merendeira** será realizada dia **25 de janeiro de 2026**, no período da manhã, na **Escola Municipal Messias Barbosa Ferreira em Floresta – Paraná**.
- b) Os portões serão abertos às 7h30 horas e fecharão impreterivelmente às 08 horas.**
- c) As Provas Práticas** terão início **às 08h30 horas** e estender-se-ão até às **12 horas**
- e) Não serão aceitos documentos digitalizados** para comprovação da identidade dos candidatos.

Relação dos Convocados:

Estão convocados os Candidatos abaixo para participa da Prova Prática ao Cargo de Merendeira, conforme segue:

Merendeira

Nº da Inscrição	Nome	Cargo
24549	Darlene Mazzia Lima	Merendeira
27073	Daniele Paula Da Silva	Merendeira
24585	Ires Regina Rios Kertischka	Merendeira
24798	Luzia de Almeida Alves Melo	Merendeira
27063	Perla Raimundo de Souza	Merendeira
27044	Poliana Arcanjo de Freitas	Merendeira



PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORESTA

Av. Getúlio Vargas, Nº 2420, Centro, Floresta (PR) - CEP: 87120-000

Telefone: (44) 3236-1222 | Homepage: www.floresta.pr.gov.br

CNPJ: 76.282.706/0001-55

Nº da Inscrição	Nome	Cargo
25071	Rebeca Aires Rodrigues	Merendeira
25111	Roseli Aparecida Felix	Merendeira
25865	Talita Mikaeli da Silva Odair	Merendeira
27069	Vania Maria Neves Pavan	Merendeira

2º. Do Detalhamento da Prova Prática:

Do Objetivo e Natureza da Prova Prática

A Prova Prática tem como objetivo avaliar a capacidade técnica e prática dos candidatos para o desempenho das atribuições do cargo de Merendeira Escolar, verificando habilidades como organização, higiene, manuseio de alimentos, técnicas de preparo, tempo de execução e apresentação dos pratos, bem como o uso adequado dos equipamentos e utensílios de cozinha.

A prova consistirá no preparo de itens alimentícios que fazem parte do cardápio usual da alimentação escolar do Município de Floresta, visando simular o ambiente de trabalho real de uma Merendeira em escola municipal

A PROVA PRÁTICA

1. Composição da Prova:

1.1 Cada candidato deverá preparar 1 (hum) ou 02 (dois) tipos (pratos) de alimentos previamente sorteados.

1.2 Os alimentos a serem preparados serão sorteados entre uma lista pré-definida de 12 (doze) opções, conforme **Anexo I** deste Edital.

1.3 O sorteio será realizado na presença dos candidatos, momentos antes do início da prova, para garantir a lisura do processo.

1.4 As opções de cardápio foram escolhidos com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e nos hábitos alimentares da região, incluindo preparações de baixo custo, nutritivas e de fácil execução em larga escala.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORESTA

Av. Getúlio Vargas, Nº 2420, Centro, Floresta (PR) - CEP: 87120-000

Telefone: (44) 3236-1222 | Homepage: www.floresta.pr.gov.br

CNPJ: 76.282.706/0001-55

2. Tempo de Duração:

2.1 O tempo total de duração da prova será de 45 (quarenta e cinco) minutos, conforme item 16.3 do Edital de Abertura.

2.1.1 Os 45 (quarenta e cinco) minutos incluem a organização inicial, preparo dos alimentos e organização final da bancada de trabalho.

2.2 Este tempo será cronometrado após repasse das informações gerais aos candidatos e abertura do cronômetro pelo instrutor.

3. Materiais e Equipamentos:

3.1 O Município disponibilizará aos candidatos todos os ingredientes necessários para o preparo dos pratos sorteados, em quantidades adequadas, bem como os utensílios básicos de cozinha (panelas, talheres, tigelas, tábuas de corte, etc.) e equipamentos (fogão, forno, pia, etc.) padronizados.

3.2 Não será permitido o uso de ingredientes ou utensílios próprios do candidato, com exceção de avental e touca de cabelo, que são de uso pessoal e obrigatório.

3.3 Será fornecido um roteiro com as receitas padronizadas para os pratos sorteados, garantindo que todos os candidatos tenham acesso às mesmas informações de preparo.

4. Dos Critérios de Avaliação e Pontuação

4.1 A Prova Prática terá pontuação máxima de 100 (cem) pontos, sendo que o candidato que obtiver pontuação igual ou superior a 50 (cinquenta) pontos será considerado aprovado, conforme item 16.4 do Edital de Abertura.

4.2 O candidato que não atingir a pontuação mínima de 50 (cinquenta) pontos será eliminado do Processo Seletivo.

4.3 A avaliação será realizada por uma banca examinadora composta por profissionais da área de Nutrição, designados pela Comissão Organizadora do Certame. .

4.4 Os critérios de avaliação e sua respectiva pontuação máxima serão distribuídos da seguinte forma:

Critério de Avaliação	Pontuação Máxima	Detalhes de Avaliação
1. Higiene Pessoal e do Ambiente	20 pontos	Uso de avental, touca e calçados fechados; Lavagem correta das mãos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORESTA

Av. Getúlio Vargas, Nº 2420, Centro, Floresta (PR) - CEP: 87120-000

Telefone: (44) 3236-1222 | Homepage: www.floresta.pr.gov.br

CNPJ: 76.282.706/0001-55

Critério de Avaliação	Pontuação Máxima	Detalhes de Avaliação
		Organização e limpeza da bancada de trabalho; Limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos.
2. Manuseio e Conservação dos Alimentos	20 pontos	Higienização de frutas, legumes e verduras; Adequação no corte e porcionamento; Armazenamento correto dos ingredientes (pré e pós-preparo); Redução do desperdício.
3. Técnicas de Preparo	30 pontos	- Domínio das etapas da receita; Uso adequado de utensílios e equipamentos; Cozimento apropriado dos alimentos (ponto, textura); Aplicação de normas de segurança alimentar.
4. Qualidade Sensorial	15 pontos	Sabor (equilíbrio de temperos); Aroma; Textura; Aparência geral do prato.
5. Apresentação e Organização Final	15 pontos	Organização do prato no recipiente de degustação; Limpeza da área de trabalho após o preparo; Finalização da prova dentro do tempo estipulado.
TOTAL	100 pontos	

4.5 Será atribuída nota 0 (zero) ao candidato que:

- a) Não cumprir as etapas mínimas de higiene e segurança alimentar;
- b) Danificar intencionalmente ou por negligência equipamentos ou utensílios;
- c) Não entregar o prato pronto para avaliação dentro do tempo estipulado;
- d) Apresentar comportamento inadequado ou que perturbe a ordem da prova.

5. Da Pontuação Final

5.1 Os pontos obtidos na Prova Prática para Merendeira, serão somados aos pontos obtidos na Prova Objetiva e divididos por 2 (dois), conforme item 16.5.1 do Edital de Abertura, para a composição da nota final do candidato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORESTA

Av. Getúlio Vargas, Nº 2420, Centro, Floresta (PR) - CEP: 87120-000

Telefone: (44) 3236-1222 | Homepage: www.floresta.pr.gov.br

CNPJ: 76.282.706/0001-55

5.2 Em caso de empate na pontuação final, serão aplicados os critérios de desempate estabelecidos no Edital de Abertura.

6. Das Disposições Finais

6.1 Os candidatos deverão seguir rigorosamente as instruções da banca examinadora e dos fiscais durante todo o período de realização da prova.

6.2. No dia da Prova Prática serão disponibilizadas as receitas padronizadas dos pratos a serem preparados e após o sorteio entre os participantes dos pratos a serem preparados

6.2 Qualquer tentativa de fraude ou descumprimento das normas estabelecidas implicará na eliminação imediata do candidato.

6.3 Casos omissos serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Processo Seletivo, nominada no Edital de Abertura - 001/2025.

ANEXO I – LISTA DE OPÇÕES DE ALIMENTOS PARA SORTEIO NA PROVA PRÁTICA

1. PRATOS ALIMENTARES A SEREM SORTEADOS

- 1.1 Arroz com carne moída e brócolis.
 - 1.2 Farofa de frango com legumes.
 - 1.3 Macarrão à bolonhesa
 - 1.4 Polenta com frango ao molho
 - 1.5 Sopa de macarrão com frango e legumes
 - 1.6 Torta de frango com legumes
 - 1.8 Purê de batatas com carne moída
 - 1.9 Bolo de cenoura
 - 1.10 Risoto de frango
 - 1.11 Panqueca com carne moída.
 - 1.12 Bolo de Fubá
-



PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORESTA

Av. Getúlio Vargas, Nº 2420, Centro, Floresta (PR) - CEP: 87120-000

Telefone: (44) 3236-1222 | Homepage: www.floresta.pr.gov.br

CNPJ: 76.282.706/0001-55

DICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR PARA TODOS OS PREPAROS:

- **Lave as mãos:** Lave as mãos com água e sabão antes de iniciar, ao manusear diferentes tipos de alimentos (especialmente após carne crua) e após qualquer interrupção.
- **Limpeza da bancada:** Mantenha sua área de trabalho limpa e organizada.
- **Tábuas e Facas:** Utilize tábuas e facas limpas. Se possível, use tábuas diferentes para carnes cruas e vegetais/alimentos prontos. Caso não haja, lave-as muito bem entre os usos.
- **Descarte:** Descarte lixo e restos de alimentos nas lixeiras apropriadas.
- **Amostra:** Sirva a porção do seu preparo em um recipiente limpo para a degustação da banca.

Floresta, 16 de janeiro de 2026

Rogério Pereira Mendes
Prefeito Municipal
Floresta – PR