



PREFEITURA MUNICIPAL DE TARUMÃ

Concurso Público Nº 001/2022

Edital 051/2022

PROVA OBJETIVA

COZINHEIRO

Você está recebendo a FOLHA DEFINITIVA DE RESPOSTAS e o CADERNO com 40 questões. Leia cuidadosamente cada questão e escolha a resposta que você considera correta.

Preencha com seu NOME e número do RG os espaços indicados na capa deste caderno. Assine a FOLHA DEFINITIVA DE RESPOSTAS com caneta de tinta azul ou preta.

Marque, na FOLHA DEFINITIVA DE RESPOSTAS, com caneta de tinta azul ou preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu para cada uma das questões.

A duração da prova é de 3 horas.

Você só poderá entregar a FOLHA DEFINITIVA DE RESPOSTAS e sair do prédio depois de decorrida 1 hora do início da prova.

Você poderá levar a FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS no final deste caderno.

Ao sair, NÃO será permitido levar o CADERNO DE QUESTÕES.

Nome do candidato:

RG:

LÍNGUA PORTUGUESA

Instrução: Leia o miniconto *Pangloss*, de José M. Umbelino Filho, para responder às questões de 01 a 04.

Frederico se encanta fácil. Voltou da fazenda esses dias e me disse de olhos esbugalhados: José, não é incrível? O ovo da galinha é feito do tamanho exato do espaço na caixinha! Não sobra nem falta. E o lombo do cavalo, criado no formato certo pra sela do cavaleiro? A criação é perfeita! Dizia essas coisas com tanta maravilha que eu, querendo responder, sentia-me como vilão de filme antigo. Então só confirmava: de fato, meu amigo. Algum arquiteto distraído, algum demiurgo de plantão fez nossos olhos na exata medida da nossa ilusão.

(Fonte: <https://www.revistabula.com>)

01. Com base nos sentidos depreendidos do texto, é correto afirmar que

- (A) Frederico era uma pessoa extremamente racional e observadora.
- (B) o narrador concordava com Frederico e também se maravilhava com a lógica do mundo.
- (C) o narrador mostrava-se favorável às ideias do amigo a fim de não o desiludir.
- (D) Frederico conseguia convencer o amigo de seu ponto de vista um tanto inusitado.

02. Em “Não sobra nem falta”, o termo sublinhado tem valor semântico de

- (A) adversidade.
- (B) alternância.
- (C) adição.
- (D) conclusão.

03. O emprego de dois-pontos imediatamente após a expressão “olhos esbugalhados” justifica-se por introduzir

- (A) a fala de uma personagem.
- (B) uma explicação.
- (C) uma enumeração.
- (D) um exemplo.

04. A palavra “demiurgo”, no contexto em que foi empregada, apresenta como sinônimo

- (A) desavisado.
- (B) louco.
- (C) professor.
- (D) deus.

05. Avalie os itens que se seguem:

- I. Não vou à qualquer parte.
- II. Pessoas sensíveis têm amor à arte.
- III. O aluno fez uma linda homenagem à professora.

O emprego do sinal indicativo de crase foi empregado corretamente apenas no que se apresenta em

- (A) I, II e III.
- (B) I e II.
- (C) I e III.
- (D) II e III.

MATEMÁTICA

06. Pedro e João foram ao mercado e compraram o mesmo produto, pelo mesmo preço. Sabendo-se que Pedro comprou 3,5 Kg deste produto e pagou R\$ 43,05, o valor que João pagou por 2,7 Kg foi de

- (A) R\$ 35,16.
- (B) R\$ 38,40.
- (C) R\$ 33,21.
- (D) R\$ 34,30.

07. Mario sabe que para construir cada metro quadrado de muro precisará de 25 blocos cerâmicos. Uma vez que o muro terá uma área 52,8 m², determine a quantidade de blocos necessária para a construção deste muro.

- (A) 1.320.
- (B) 1.460.
- (C) 1.380.
- (D) 1.530.

08. Três pessoas fizeram as seguintes afirmações:

- I. 30 minutos corresponde a 0,3 horas.
- II. 1,5 metros possuem 1.500 centímetros.
- III. 2 litros é igual a 2.000 mililitros.

Está correto o que se afirma apenas em:

- (A) I, II e III.
- (B) I e II.
- (C) II.
- (D) III.

09. Uma empresa precisa fabricar 6.780 unidades de certo produto. Na primeira etapa, foi produzido 1/3 do total e, na segunda etapa, mais 2.624. Determine a quantidade de unidades que ainda falta para finalizar o trabalho.

- (A) 1.896.
- (B) 2.260.
- (C) 4.156.
- (D) 1.946.

10. Hoje é quinta-feira e estou fazendo aniversário. Meu pai fará aniversário 45 dias depois de mim e será

- (A) segunda-feira.

- (B) sexta-feira.
- (C) domingo.
- (D) sábado.

CONHECIMENTOS SOBRE TARUMÃ

11. “No ano seguinte a 1925, _____ abriu uma pensãozinha e sua esposa _____, tornou-se a primeira parteira da Vila”. Com base na origem de Tarumã, completa corretamente e na sequência as lacunas deixadas no trecho:
- (A) Seu Lico... D. Adélia.
 - (B) Seu Silas... D. Aninha.
 - (C) Seu Antônio... D. Maria.
 - (D) Seu José... D. Helena.
12. “Personalidade pioneira e recorrente na história de Tarumã. Foi através do empenho dela que uma vila foi formada e se desenvolveu até se transformar na cidade atualmente conhecida”. O texto faz referência a
- (A) Arthur Chizzolim.
 - (B) José Pires.
 - (C) Franz Labs.
 - (D) Gilberto Lex.
13. Oscar Gozzi foi o primeiro prefeito do município de Tarumã, compreendido no período de 01/01/1993 a 31/12/1996. Marque a alternativa que corresponde ao nome de seu sucessor.
- (A) Jairo da Costa e Silva.
 - (B) Edson Schwarz.
 - (C) Demerval Pingo.
 - (D) Raimundo Correia.
14. “Com o objetivo de capturar o potencial total da cidade de produzir qualidade de vida e bem-estar para sua população, iniciando um ciclo de alto desenvolvimento que será planejado até o centenário de fundação, Tarumã implementará, juntamente com a população, o projeto Tarumã 100 Anos”. O Município de Tarumã fará aniversário de 100 anos de fundação em
- (A) 2023.
 - (B) 2025.
 - (C) 2027.
 - (D) 2028.
15. Em conformidade com a simbologia oficial dos elementos constituintes do brasão de Tarumã, a cor prata indica
- (A) fartura e prosperidade.
 - (B) amor e perseverança.
 - (C) harmonia e compreensão.
 - (D) fé e bravura.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16. A qualidade dos alimentos é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde e deve ser assegurada pelo controle eficiente da manipulação em todas as etapas da cadeia alimentar. Procedimentos incorretos de manipulação de alimentos podem causar as doenças transmitidas por alimentos e água (DTA), ou seja, doenças em que os alimentos ou a água atuam como veículo para transmissão de organismos prejudiciais à saúde ou de substâncias tóxicas. Assinale a afirmativa correta com relação à DTA.
- (A) Os sintomas mais comuns das DTA são a dis-fagia e constipação, podendo também apresentar dores articulares.
 - (B) Os sintomas mais comuns das DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros.
 - (C) As medidas de controle e prevenção devem ser aplicadas apenas em restaurantes, não sendo necessário o cuidado de higiene nas unidades de comercialização de alimentos.
 - (D) As medidas de controle e prevenção devem ser aplicadas apenas nas unidades de comercialização de alimentos.
17. A contaminação dos alimentos pode ser definida pela presença de qualquer matéria estranha presente na comida. Assinale a alternativa que contém um tipo de contaminação e seu respectivo exemplo correto:
- (A) Contaminação química - Caco de vidro.
 - (B) Contaminação física - Fio de cabelo.
 - (C) Contaminação biológica - pedaço de unha.
 - (D) Contaminação física - produto de limpeza.
18. A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis. Assinale a afirmativa correta com relação à alimentação adequada e saudável:
- (A) A utilização de óleos, gorduras, sal e açúcar não devem ser moderadas em uma dieta saudável.

- (B) Os alimentos ultraprocessados como salgadinhos e bolachas são os mais recomendados para crianças até 10 anos.
- (C) Os alimentos *in natura* e/ou minimamente processados devem ser a base da alimentação saudável.
- (D) A habilidade da culinária prejudica a alimentação saudável.
- 19.** Há muitas razões para evitar o consumo de alimentos ultraprocessados. Essas razões estão relacionadas à composição nutricional desses produtos, às características que os ligam ao consumo excessivo de calorias e ao impacto que suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo têm sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente. Analise como V (verdadeiro) ou F (falso) as afirmações abaixo, referentes ao tipo de processamento.
- () Cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal, sopas, macarrão e temperos 'instantâneos', molhos, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados são exemplos de ultraprocessados saudáveis e nutritivos.
- () Os ingredientes principais dos alimentos ultraprocessados fazem com que, com frequência, eles sejam ricos em gorduras ou açúcares e, muitas vezes, simultaneamente ricos em gorduras e açúcares. É comum que apresentem alto teor de sódio, por conta da adição de grandes quantidades de sal, necessárias para estender a duração dos produtos e intensificar o sabor.
- () Alimentos ultraprocessados tendem a ser muito pobres em fibras, que são essenciais para a prevenção de doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer.
- () Alimentos ultraprocessados são contra indicados para adultos e adultos portadores de doenças crônicas, porém são excelentes fontes de nutrientes para crianças em fase de crescimento.
- Assinale a alternativa que contém a ordem correta de V ou F:
- (A) F - F - V - V.
- (B) F - V - V - F.
- (C) V - F - V - F.
- (D) V - V - F - F.
- 20.** Sobre a manipulação correta dos alimentos e utensílios de cozinha, é correto afirmar que:
- (A) As tábuas de corte não devem ser separadas de acordo com o tipo de alimento manipulado.
- (B) É permitido provar a comida com as mãos, dedos ou utensílios sujos.
- (C) O uso de pano de prato de tecido não é recomendado em restaurantes e cozinhas industriais.
- (D) Provar alimentos em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização não aumenta o risco de contaminação do alimento.
- 21.** A utilização de luvas é indicada somente para algumas situações específicas. Assinale a alternativa que contém a afirmativa correta:
- (A) Luvas de cano longo são indicadas para o corte de carnes.
- (B) Luvas isolantes térmicas devem ser utilizadas na manipulação de utensílios quentes.
- (C) Luvas de malha de aço não são recomendadas para corte de carnes.
- (D) A mesma luva de plástico descartável pode ser utilizada durante um dia todo de trabalho.
- 22.** O uniforme para cozinha além de garantir a identificação do funcionário, também o protege contra possíveis contaminações por alimentos/bebidas, bem como situações que possam ocorrer no dia a dia que são perigosas dentro de uma cozinha. Assinale a alternativa correta com relação ao uso de uniformes:
- (A) Os uniformes devem ser limpos e trocados diariamente. Podem ser utilizados durante o transporte para o trabalho.
- (B) O protetor de cabelo (touca ou rede) deve proteger totalmente os cabelos, evitando que alguns fios fiquem expostos.
- (C) É proibido o uso de adornos, com exceção da aliança.
- (D) É permitido utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme.
- 23.** Assinale a alternativa correta com relação à limpeza adequada da cozinha:
- (A) Usar bastante água para que tudo fique bem limpo.
- (B) Conhecer os produtos de limpeza indicados aos diferentes materiais: madeira, mármore, vidro, alumínio, ferro, fórmica.
- (C) Usar sempre o multiuso, pois ele substitui todos os produtos de limpeza.
- (D) É indicado varrer o ambiente à seco.
- 24.** As boas práticas devem ser adotadas em todas as etapas do processo de produção dos alimentos, inclusive no momento da escolha do fornecedor. Assinale a alternativa correta quanto à escolha de mercadorias:
- (A) Produtos fora do prazo de validade podem ser utilizados em até 3 dias.
- (B) A embalagem do produto deve estar íntegra e estufada.

- (C) Alimentos com sinais de descongelamento e recongelamento, como por exemplo cristais de gelo ou líquido nas caixas, não devem ser adquiridos.
- (D) Produtos embolorados podem ser utilizados desde que se separe a parte contaminada.
- 25.** Na compra de grãos e cereais é importante observar possíveis fontes de contaminação e vetores. Assinale a alternativa correta quanto à escolha desse tipo de mercadoria:
- (A) A compra de grãos deve ser exclusiva à granel.
- (B) Em caso de contaminação por insetos, como por exemplo o caruncho, o grão deve ficar de molho por 12 horas.
- (C) Nunca adquira produtos com pequenos furos nas embalagens.
- (D) É indicado o consumo de aveia e outros grãos quando parecem grudados ou úmidos na embalagem.
- 26.** Pescado compreende peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana. Os pescados, de um modo geral, são denominados pela expressão “fresco”, que se refere ao fato de não ter sido armazenado, podendo, no entanto, ter sofrido a proteção de gelo. Podem ter a classificação de “pescado resfriado” que é aquele armazenado sob refrigeração ($-0,5$ a $-2,0^{\circ}\text{C}$) e “pescado congelado” que é aquele armazenado em temperaturas inferiores a -25°C . Assinale a alternativa correta quanto a qualidade dos pescados:
- (A) O peixe deve apresentar a pele pálida e sem brilho.
- (B) Escamas que se soltam facilmente indicam melhor qualidade do peixe.
- (C) A carne leitosa, amarelada e com má aderência aos ossos indica contaminação.
- (D) Odor intenso, forte e desagradável é uma característica comum desse alimento.
- 27.** A rotulagem dos alimentos embalados é obrigatória e está regulamentada pela legislação brasileira através dos órgãos competentes. Com o objetivo de informar, o rótulo se constitui em um instrumento de comunicação entre a indústria e seus consumidores. Analise as afirmativas a seguir de acordo com as informações que obrigatoriamente devem constar no rótulo de alimentos embalados:
- I. Nome do produto, indicando a sua natureza.
- II. Alegações medicinais.
- III. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, se for produto importado.
- IV. Indicação de receitas a partir da matéria prima fornecida.
- São informações que obrigatoriamente devem constar no rótulo de alimentos embalados:
- (A) Apenas a afirmativa I.
- (B) Apenas as afirmativas I e II.
- (C) Apenas as afirmativas I e III.
- (D) Apenas as afirmativas II e IV.
- 28.** O estoque seco serve para guardar mantimentos em temperatura ambiente. Assinale a alternativa correta relativa ao armazenamento de alimentos no estoque seco:
- (A) O espaço deve ser arejado com iluminação natural incidindo diretamente nos alimentos.
- (B) Os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de forma organizada, separados por grupos.
- (C) Os produtos alimentícios devem ser dispostos diretamente sobre o piso.
- (D) Entulhos e outros materiais ou objetos que não estão em uso devem ficar na parte superior do estoque.
- 29.** O momento de preparo dos alimentos exige alguns cuidados de boas práticas. Assinale a alternativa correta:
- (A) As mesas, pias, equipamentos e utensílios devem ser higienizados somente após o preparo dos alimentos.
- (B) As frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus devem ser desinfetados.
- (C) As carnes devem ser separadas com antecedência e aguardar o momento do preparo sob a bancada em temperatura ambiente.
- (D) As carnes cruas e verduras cruas podem ser preparadas na mesma etapa e utilizando os mesmos utensílios.
- 30.** Frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus devem ser higienizados e desinfetados. Assinale a alternativa correta quanto a desinfecção de alimentos:
- (A) Frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus devem ser lavados em água corrente, deixados de molho por 10 minutos em solução clorada e enxaguados novamente.
- (B) Frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus devem ser lavados em água corrente, deixados de molho por 35 minutos em solução clorada e enxaguados novamente.
- (C) Frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus devem ser lavados em água corrente, deixados de molho por 10 minutos em solução clorada e servidos a seguir.

- (D) A desinfecção das frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus é opcional para cada estabelecimento.
- 31.** Realizar o controle de temperatura de alimentos é imprescindível em qualquer restaurante. Esse cuidado, além de permitir que os alimentos sejam servidos aos clientes da forma correta, com sabor, aroma e textura preservados, também é uma das bases dos padrões de segurança alimentar. Assinale a alternativa correta quanto ao controle de temperatura de alimentos:
- (A) É opcional para cada estabelecimento realizar o controle de temperatura dos alimentos e equipamentos.
- (B) Alimentos cozidos podem ser mantidos aquecidos por até 6 horas em temperaturas acima de 35°C.
- (C) Os alimentos cozidos devem atingir a temperatura mínima de 74°C durante o preparo.
- (D) Alimentos resfriados devem ser mantidos entre 5°C e 10°C.
- 32.** Na hora de servir o alimento devemos estar atentos a algumas práticas que irão garantir que o cliente consuma um alimento seguro. Assinale a alternativa que contém uma prática correta relativa à essa etapa da produção:
- (A) Os alimentos servidos quentes podem permanecer na temperatura de segurança por até 6 horas (acima de 60°C).
- (B) É permitido reutilizar alimento preparado que já tenha sido servido aos clientes, inclusive pães, aperitivos, condimentos e molhos.
- (C) Preparações que contenham pescados crus podem ficar em temperaturas de até 60°C por 2 horas.
- (D) As cubas para alimentos frios e quentes não devem ser diferenciadas.
- 33.** Manter a higiene de um estabelecimento que manipula e comercializa alimentos é prática fundamental. Ela é um importante fator para a garantia de um alimento seguro, livre de micro-organismos que podem causar doenças. A higiene de tudo que envolve o local de trabalho deve ser realizada periodicamente e sempre que necessário, incluindo:
- (A) Dedetização diária nos estoques e áreas de produção.
- (B) Higienização periódica da caixa de água.
- (C) Higienização semanal dos utensílios de uso diário.
- (D) Varrição à seco durante a produção.
- 34.** A higiene começa na organização. É preciso reservar um lugar para cada coisa e evitar manter nas áreas de preparo ou de estoque de alimentos: plantas, enfeites, objetos estranhos à atividade, equipamentos e utensílios que não estão sendo utilizados. Analise as afirmativas a seguir relacionadas a organização e higiene:
- I. A higienização de instalações, equipamentos e utensílios deve estar descrita nos POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) e disponíveis para a autoridade sanitária.
- II. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são manuais com sugestões de procedimentos não obrigatórios.
- III. Nos procedimentos devem ser descritos o método utilizado, sua frequência, o responsável pelo procedimento, condições de uso, concentração do produto utilizado, temperatura, tempo, ação mecânica, especificação dos produtos e local da utilização.
- IV. Os utensílios de limpeza podem ser armazenados no estoque de alimentos.
- Estão corretas as afirmativas:
- (A) Apenas I.
- (B) Apenas II e III.
- (C) Apenas I e III.
- (D) Apenas III e IV.
- 35.** A periodicidade de higienização deve estar de acordo com o volume e condições de produção. Assinale a alternativa que contém itens que devem ser higienizados diariamente:
- (A) Pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras, mesas e recipientes de lixo.
- (B) Paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras e câmaras frigoríficas.
- (C) Luminárias, interruptores, tomadas e telas.
- (D) Teto ou forro, caixa de gordura, filtro de ar condicionado e canaleta de ar.
- 36.** A melhor forma de evitar a presença de pragas e vetores são as medidas preventivas. Assinale a alternativa correta quanto às medidas preventivas no controle de pragas e vetores:
- (A) Evitar buracos e fendas nas portas, nas janelas, no teto, pisos, paredes e entre os azulejos é uma forma recomendada de prevenção no controle de pragas e vetores.
- (B) O acúmulo de água no ambiente externo ou água parada em objetos e materiais em desuso é uma forma de prevenir a proliferação de mosquitos.
- (C) Armazenar todos os produtos recebidos em caixas de papelão é uma medida preventiva no controle de pragas e vetores.
- (D) O ambiente de preparo dos alimentos não deve conter ralos como medida preventiva.

37. Os estabelecimentos devem possuir os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que são procedimentos escritos de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Assinale a alternativa que contém apenas informações que devem estar no POP referente às operações de higienização de instalações e equipamentos:

- (A) Método de higienização e princípio ativo selecionado.
- (B) Alimento higienizado e tempo em solução clorada.
- (C) Temperatura de segurança no descongelamento de carnes.
- (D) Desinfecção de frutas, verduras e legumes.

38. Assinale a alternativa que indica o tipo de luva que proporciona ampla proteção das mãos e antebraço e é indicada para utilizar na limpeza da cozinha, além de proteger a pele contra produtos de limpeza corrosivos e também contra alergias:

- (A) Luva de pano.
- (B) Luva de látex.
- (C) Luva de vinil.
- (D) Luva de malha de aço.

39. Aventais plásticos devem ser usados durante:

- (A) O preparo da batata frita.
- (B) Ao retirar carnes assadas do forno.
- (C) O momento de servir os alimentos.
- (D) A limpeza da cozinha.

40. O bom relacionamento humano no ambiente é necessário, pois, muitos dos problemas de relacionamento se encontram quando pessoas diferentes trabalham diariamente juntas. Para ter um bom relacionamento no trabalho é necessário:

- (A) Incentivar competições entre os colaboradores.
- (B) Ser atencioso e cordial com todos.
- (C) Realizar comentários pessoais sobre os colegas durante a hora de trabalho.
- (D) Boa comunicação apenas com colegas.

FOLHA INTERMEDIÁRIA DE RESPOSTAS

	A	B	C	D
01	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
02	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
03	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
04	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
05	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
06	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
07	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
08	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
09	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
11	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
12	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
14	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
15	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
16	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
17	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
18	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
19	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
20	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
21	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
22	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
23	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
24	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
25	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	A	B	C	D
26	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
27	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
28	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
29	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
30	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
31	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
32	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
33	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
34	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
35	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
36	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
37	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
38	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
39	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
40	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>