



PREFEITURA MUNICIPAL DE TARUMÃ

Processo Seletivo Nº 002/2022

Edital 052/2022

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 um trecho do texto de Irapuan Costa Junior para responder às questões de 01 a 05.

Outro exemplo é a especulação sobre as verdadeiras razões da chegada de Cabral até _____ costa brasileira, algo um tanto inusitado, mesmo para a época. O destino de Cabral eram as Índias. Por que tanto afastamento para oeste? As explicações de Morgado são razoáveis. Os descobrimentos tinham duas finalidades, até certo ponto **antagônicas**, uma se sobrepondo _____ outra conforme a cobiça ou a religiosidade do monarca português reinante: as especiarias e a evangelização de novos povos. A ordem dos Cavaleiros de Cristo, remanescentes dos Templários, e de enorme importância em Portugal (eram templários o Infante D. Henrique e o próprio Pedro Álvares Cabral, entre outros) se preocupava imenso com o fim religioso dos descobrimentos, enquanto a D. Manuel interessavam as riquezas advindas das Índias. Mas Cabral, seguindo a orientação templária e de posse de uma rota já conhecida para o Brasil (a rota de Duarte Pacheco Pereira, de 1498) teria aportado aqui não por acaso. Esse prolongamento de viagem, _____ revelia do soberano português, teria ocasionado atrasos e prejuízos. Esse fato, somado a outro — a inimizade que Vasco da Gama, amigo do rei, devotava a Cabral — seria a explicação da indisposição de D. Manuel com Cabral, que não mais receberia missões de importância da Coroa Portuguesa. E, em que pese o tempo passado e a dificuldade das fontes de consulta, alguns fatos ficam bem aclarados, como a morte de Pero Vaz de Caminha, figura tão grata aos portugueses, e mais ainda, aos brasileiros.

(Fonte: www.jornalopcao.com.br)

01. Segundo o texto, é correto afirmar que

- (A) não existem explicações aceitáveis que justifiquem a presença de Cabral no Brasil.
- (B) Cabral possuía uma rota conhecida para o Brasil e não teria aportado aqui por acaso.
- (C) Pedro Álvares Cabral era contrário aos dogmas religiosos, recusando-se a integrar à ordem dos templários.
- (D) os descobrimentos tinham como único objetivo estabelecer o comércio das especiarias com as novas terras.

02. Em “Mas Cabral, seguindo a orientação templária...”, a conjunção “mas”, empregada no trecho, apresenta um valor de

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

03. A palavra “antagônicas” destacada no texto possui como sinônimo, dentro do contexto em que foi empregada:

- (A) favoráveis.
- (B) amigáveis.
- (C) equivalentes.
- (D) opostas.

04. Marque a alternativa que completa corretamente e na sequência as lacunas deixadas no texto.

- (A) à... à... à...
- (B) a... a... à...
- (C) à... à... a...
- (D) à... a... à...

05. Em “... a dificuldade das fontes de consulta, alguns fatos ficam **bem aclarados**...”, as palavras sublinhadas são classificadas respectivamente como

- (A) adjetivos.
- (B) advérbios.
- (C) adjetivo e advérbio.
- (D) advérbio e adjetivo.

MATEMÁTICA

06. Alice consome no café da manhã 150 ml de leite desnatado e 100 g de cereais. Dado que uma caixa de leite desnatado de um litro custa R\$ 3,90 e a caixa e cereal de 0,3 kg custa R\$ 13,50, o valor gasto por Alice em cada café da manhã equivale a aproximadamente

- (A) R\$ 5,10.
- (B) R\$ 4,50.
- (C) R\$ 4,20.
- (D) R\$ 5,50.

07. Sabe-se que dois números aparecem como múltiplos de três e também múltiplos de sete. Sabe-se ainda que estes números são inferiores a cinquenta. Logo, a soma destes dois números será igual a

- (A) 63.
- (B) 21.
- (C) 42.
- (D) 65.

08. Maria possui 232 lápis de cor e pretende separá-los em blocos com 8 lápis e guardá-los em estojos. Entretanto, ela tem apenas 3 estojos que comportam apenas sete blocos cada. Marque a alternativa que apresenta a quantidade de lápis que **não** será guardada em estojos.

- (A) 82.
- (B) 8.
- (C) 64.
- (D) 12.

09. Para realizar certa tarefa, um funcionário gastou 345 minutos, o equivalente em horas a

- (A) 6,45.
- (B) 5,75.
- (C) 3,45.
- (D) 5,30.

10. Em uma pesquisa eleitoral com 3.260 participantes, constatou-se que, do total, $\frac{2}{5}$ era a favor do candidato A e 1.131 apoiavam o candidato B. O restante dos participantes, que afirmaram votar em branco, equivale a

- (A) 825.
- (B) 942.
- (C) 1.220.
- (D) 748.

CONHECIMENTOS SOBRE TARUMÃ

11. Em relação às origens da cidade de Tarumã, é correto afirmar que foi a partir das transações de venda de terras e com auxílio de um engenheiro, Dr. Japolussi, que se iniciou a construção de uma Vila, que no decorrer do tempo passou a ser denominada

- (A) “Vila Lex”.
- (B) “Vila Japolussi”.
- (C) “Vila Tarumã”.
- (D) “Rancho da Paz”.

12. Marque a alternativa que **não** corresponde a uma cor presente na bandeira do município de Tarumã.

- (A) Vermelha.
- (B) Branca.
- (C) Laranja.
- (D) Preta.

13. A emancipação de Tarumã resultou na implantação da prefeitura no dia 1º de janeiro de

- (A) 1990.
- (B) 1993.
- (C) 1991.
- (D) 1995.

14. Em novembro de 1961, faleceu o pioneiro de Tarumã, cujo nascimento ocorrera em 25 de maio de 1880. Marque a alternativa que apresenta o nome dessa personalidade.

- (A) Gilberto Lex.
- (B) Franz Labs.
- (C) Arthur Chizzolim.
- (D) Antonio da Silva.

15. A segunda fase da história de Tarumã é marcada pela

- (A) construção de habitações denominadas “ranchos”.
- (B) presença de Mathiae Lex na Força Pública da Província de São Paulo.
- (C) chegada da família Rezende Barbosa e a implantação da Usina Nova América.
- (D) instalação do primeiro estabelecimento comercial: uma padaria.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16. Doença transmitida por alimento (DTA) é um termo genérico, aplicado a uma síndrome geralmente constituída de sintomas gastrointestinais atribuídos à ingestão de alimentos ou água contaminados. Assinale a alternativa que apresenta sintomas comuns à DTA.

- (A) Disfagia.
- (B) Icterícia.
- (C) Diarreia e vômitos.
- (D) Dispneia.

17. Micro-organismos são seres vivos tão pequenos que só podemos enxergá-los com microscópio. Assinale a afirmativa correta com relação aos micro-organismos.

- (A) Todo micro-organismo é causador de doenças.
- (B) Os micro-organismos patogênicos são benéficos para a saúde.
- (C) Alguns micro-organismos são benéficos e podem ser utilizados na produção de queijo, iogurte e leite fermentado.
- (D) Os micro-organismos deteriorantes não alteram o aspecto, cheiro e sabor do alimento.

18. Alimentação saudável diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar. Assinale a afirmativa correta com relação à alimentação adequada e saudável.

- (A) Os alimentos ultraprocessados são mais saudáveis do que os alimentos frescos e *in natura*.
- (B) O consumo de alimentos ultraprocessados não deve ser limitado, principalmente para crianças.
- (C) Frutas, cereais, leguminosas, verduras e legumes devem ser a base da alimentação saudável.
- (D) Sucos em pó podem substituir o consumo de água e frutas.

19. O tipo de processamento a que são submetidos os alimentos antes de sua aquisição, preparo e consumo são de grande importância. O tipo de processamento empregado na produção deles condiciona o perfil de nutrientes, o gosto e o sabor que agregam à alimentação, além de influenciar com quais outros alimentos serão consumidos, em quais circunstâncias (quando, onde, com quem) e, mesmo, em que quantidade. Relacione as colunas de acordo com o tipo de processamento dos alimentos

I. *In natura*.

II. Minimamente processados.

III. Produtos Processados.

IV. Produtos Ultraprocessados.

() São fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. Exemplos: Compota de frutas, pepino e palmito em conserva.

() Correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original. Exemplo: Arroz branco e feijão.

() Formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Exemplos: bolacha recheada, refrigerante e balas.

() São obtidos diretamente de plantas ou de animais e são adquiridos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração. Exemplos: frutas frescas, verduras e carnes frescas.

Assinale a alternativa com a ordem correta da relação entre colunas

- (A) I - II - III - IV.
- (B) III - II - I - IV.
- (C) III - II - IV - I.
- (D) IV - III - II - I.

20. Sobre a higiene e manipulação dos alimentos, é correto afirmar que

- (A) as mãos devem ser higienizadas apenas quando chegar ao trabalho.

- (B) falar, cantar e assobiar sobre os alimentos é um hábito que não deve ser evitado.
- (C) é necessário conservar as unhas curtas, limpas e sem bases ou esmaltes
- (D) o manipulador de alimentos deve ser habilitado a mexer com dinheiro durante a produção.

21. As pessoas transmitem, umas às outras, muitas doenças através dos alimentos. Assim, o cuidado e o controle com a saúde do funcionário são essenciais para garantir a segurança do alimento preparado. Assinale a afirmativa correta com relação à saúde do funcionário.

- (A) Os funcionários que apresentarem diarreia não podem manipular alimentos, devendo ser afastados para outras atividades de forma a evitar a contaminação dos alimentos.
- (B) Os exames médicos admissionais e periódicos são recomendados apenas ao ser admitido na empresa.
- (C) O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, mesmo que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo.
- (D) Os funcionários que apresentarem tosse ou outras infecções pulmonares devem permanecer na manipulação de alimentos.

22. Mantendo-se saudável e limpo, o manipulador pode ajudar a evitar uma doença por consumo de alimento contaminado. Por isso, o uniforme de trabalho é fundamental ao manipulador de alimentos. Assinale a afirmativa correta quanto à utilização de uniformes:

- (A) É permitida a utilização de avental plástico próximo a fontes de calor.
- (B) Itens como espelhos, ferramentas, celulares, batons e relógios podem ser carregados nos bolsos do uniforme.
- (C) É proibido o uso de adornos como brincos, anéis, pulseiras e alianças.
- (D) O sapato deve ser totalmente fechado e para algumas funções também deve ser antiderrapante.

23. Na área de preparação dos alimentos é preciso ter cuidados específicos de higienização. Assinale a alternativa correta quanto à limpeza do setor em questão:

- (A) É necessário varrer a seco o ambiente após o pré preparo dos alimentos.
- (B) É importante registrar as operações de limpeza em planilhas.
- (C) Manter plantas e enfeites no local de produção é uma prática adequada.

- (D) Os panos de limpeza podem ser higienizados na pia de lavagem de louças.
- 24.** Ao armazenar alimentos não perecíveis é necessário tomar algumas providências. Assinale a alternativa correta.
- (A) Alimentos e produtos de limpeza devem ser armazenados próximos.
- (B) Deve-se utilizar inseticida diariamente para realizar controle de vetores.
- (C) Os alimentos não perecíveis devem ser armazenados em caixas de papelão.
- (D) O local de armazenamento de produtos de limpeza e alimentos deve ser separado.
- 25.** Na compra e armazenamento de ovos e laticínios são necessários alguns cuidados. Assinale a alternativa correta.
- (A) Os ovos não devem ser armazenados fora de sua embalagem de origem.
- (B) É importante higienizar os ovos com água e sabão antes de armazená-los.
- (C) Os queijos devem apresentar superfícies isentas de mofo e/ou crosta melada.
- (D) O leite pode ser comprado direto do produtor sem pasteurização desde que seja bem fervido antes de servir.
- 26.** O transporte de alimentos deve ter cuidados específicos para garantir a qualidade da alimentação. Assinale a alternativa correta quanto às condições de transporte de alimentos.
- (A) Os alimentos perecíveis devem ser armazenados em caixas térmicas para manter a temperatura recomendada pelo fabricante.
- (B) Os alimentos perecíveis e não perecíveis podem ser transportados sob a mesma temperatura desde que por período inferior a três horas.
- (C) Os veículos devem ser limpos e manter as janelas abertas no momento do transporte.
- (D) O transporte de alimentos pode ser realizado conjuntamente com pessoas e animais.
- 27.** A rotulagem possibilita ao consumidor uma melhor escolha do alimento e promove práticas alimentares saudáveis. Permite a rastreabilidade do alimento, previne o risco à saúde e ajuda a garantir o comércio de alimentos seguros. Assinale a alternativa correta relativa à rotulagem de alimentos
- (A) O conteúdo líquido indica a quantidade de produto junto ao seu líquido de conservação.
- (B) É opcional ao fabricante adicionar à lista de ingredientes no rótulo do seu produto.
- (C) O modo de conservação descrito no rótulo deve ser respeitado após abertura do produto.
- (D) O prazo de validade diz respeito apenas ao produto embalado.
- 28.** Os alimentos perecíveis apresentam menor prazo de validade e devem ter cuidados específicos em seu armazenamento. Assinale a alternativa correta relativa ao armazenamento de alimentos perecíveis
- (A) Regule a temperatura dos equipamentos de acordo com o alimento que exige a maior temperatura.
- (B) O controle de temperatura periódico é opcional.
- (C) Todos os alimentos devem ser identificados com etiquetas que contenham o nome e prazo de validade do produto.
- (D) A circulação de ar dentro de refrigeradores não é fundamental para o armazenamento dos alimentos.
- 29.** Antes de preparar o alimento, o manipulador deve realizar algumas ações de boas práticas. Assinale a alternativa que contém a sequência de procedimentos correta.
- (A) Higienizar mesas pias e bancadas; organizar as atividades por etapas; selecionar todas as frutas verduras e legumes que serão consumidos crus e desinfetar; Lavar os legumes que serão cozidos ou fritos; Preparar as carnes e mantê-las na temperatura de segurança.
- (B) Selecionar todas as frutas verduras e legumes que serão consumidos crus e desinfetar; Higienizar mesas pias e bancadas; organizar as atividades por etapas; Lavar os legumes que serão cozidos ou fritos; Preparar as carnes e mantê-las na temperatura de segurança.
- (C) Preparar as carnes e mantê-las na temperatura de segurança; Higienizar mesas pias e bancadas; organizar as atividades por etapas; selecionar todas as frutas verduras e legumes que serão consumidos crus e desinfetar; Lavar os legumes que serão cozidos ou fritos.
- (D) Lavar os legumes que serão cozidos ou fritos; Preparar as carnes e mantê-las na temperatura de segurança; Higienizar mesas pias e bancadas; selecionar todas as frutas verduras e legumes que serão consumidos crus e desinfetar; organizar as atividades por etapas.
- 30.** Frutas, verduras e legumes devem ser higienizados e desinfetados antes do armazenamento e consumo para prevenir a contaminação e transmissão de doenças. Assinale com V (verdadeiro)

ou F (falso) as afirmações abaixo, referentes à higienização de alimentos.

() Frutas que serão consumidas cruas e com casca devem ser higienizadas apenas em água corrente.

() 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.

() A qualidade da água não é importante na higienização de hortifrutis.

() A diluição correta da solução clorada é uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio (água sanitária de 2 a 2,5%) para cada litro de água potável.

Assinale a alternativa que contém a ordem correta de V ou F.

(A) V - F - V - F.

(B) F - F - V - V.

(C) V - V - F - V.

(D) F - V - F - V.

31. A etapa de descongelamento dos alimentos é um ponto crítico que necessita de controle em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Assinale a alternativa correta quanto ao procedimento descongelamento.

(A) As carnes devem ser descongeladas em temperatura ambiente com 48 horas de antecedência ao preparo.

(B) O descongelamento de alimentos pode ser realizado em geladeiras com temperatura inferior a 5°C, forno de convecção e micro-ondas.

(C) Pescados e carnes brancas podem ser descongelados por até 12 horas em temperatura ambiente na cuba da pia exclusiva para desinfecção de alimentos.

(D) O líquido que escorre durante o descongelamento não oferece riscos de contaminação.

32. Após o pré preparo e o preparo dos alimentos ele será servido aos comensais. Assinale a alternativa correta com relação à etapa de servir as refeições.

(A) Os alimentos prontos para consumo podem aguardar o momento de servir em cima do fogão desligado.

(B) Alimentos frios, como as saladas e sobremesas, devem ser acomodados na bancada, em temperatura ambiente, e cobertos com pano de prato até serem servidos.

(C) O controle de temperatura dos alimentos nessa etapa não previne contaminações.

(D) Os alimentos prontos para consumo devem permanecer na temperatura de segurança (acima de 60°C ou inferior a 10°C).

33. A higienização da caixa de água é uma prática fundamental para a qualidade do estabelecimento que manipula e comercializa alimentos. Assinale a alternativa correta relacionada a essa prática:

(A) A caixa de água deve ser higienizada semanalmente.

(B) Se algum objeto ou animal cair na caixa de água, o procedimento correto é retirá-lo e não realizar higienização da caixa.

(C) A caixa de água só necessita de limpeza e higienização quando for constatada que está suja.

(D) A higienização da caixa de água deve ser realizada com intervalo máximo de 6 meses.

34. A higienização compreende duas etapas: limpeza e desinfecção. Analise as afirmativas a seguir:

I. A limpeza consiste na remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

II. A desinfecção é a operação de redução, por método físico ou químico, do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

III. As bactérias se multiplicam apenas nos alimentos, não havendo necessidade de desinfecção dos utensílios.

IV. O procedimento de higienização nunca deve ser registrado em planilha.

Estão corretas as afirmativas:

(A) Apenas I.

(B) Apenas II e III.

(C) Apenas I e II.

(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 podem ser higienizados apenas semanalmente.

(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. O controle integrado de pragas é o conjunto de medidas preventivas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de in-

- setos (moscas, baratas, formigas), ratos e pombo, evitando a aplicação de produtos químicos. Assinale a alternativa correta relacionada ao controle integrado de pragas:
- (A) A dedetização do ambiente deve ser realizada diariamente.
 - (B) Havendo necessidade de aplicar produtos químicos, deve ser contratada uma empresa especializada no controle de pragas que apresente licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.
 - (C) O lixo deve ser retirado do ambiente de trabalho semanalmente.
 - (D) É opcional ao estabelecimento o uso de telas em portas e janelas.
- 37.** O Procedimento Operacional Padrão (POP) é o passo a passo de como realizar todas as atividades do estabelecimento, como a limpeza e desinfecção de utensílios, por exemplo. No passo a passo de limpeza e desinfecção de utensílios, devem ser contempladas informações de:
- (A) Quando, como e onde realizar os procedimentos.
 - (B) Registro dos fornecedores de alimentos.
 - (C) Desinfecção de frutas, verduras e legumes.
 - (D) Registro da empresa responsável pela dedetização.
- 38.** Uma atitude considerada insegura e que pode causar acidentes dentro de uma cozinha é:
- (A) Lavar os equipamentos elétricos com água e sabão enquanto estão ligados na tomada.
 - (B) Não utilizar avental de plástico na cocção de alimentos.
 - (C) Não utilizar luva de vinil durante a fritura de alimentos.
 - (D) Utilizar sapatos abertos sem antiderrapantes.
- 39.** Qual equipamento de proteção individual deve ser utilizado para filetar uma peça de carne bovina?
- (A) Martelo para amaciar a carne.
 - (B) Soquete.
 - (C) Tábua de madeira.
 - (D) Luva de malha de aço.
- 40.** Sobre os valores e relacionamentos no ambiente de trabalho, marque a opção correta.
- (A) O bom relacionamento interpessoal é uma característica para ser aplicada apenas na vida privada.
 - (B) Não é necessário ser educado e cordial com todos os colegas.
 - (C) Reconhecer os próprios erros é uma qualidade.
 - (D) Falar sobre a vida pessoal dos colegas de trabalho é uma boa prática.

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"/>