

PREFEITURA MUNICIPAL DE TARUMÃ

Processo Seletivo N° 004/2018

Edital N° 065/2018

PROVA OBJETIVA

Cozinheiro

Você está recebendo a FOLHA DEFINITIVA DE RESPOSTAS e o CADERNO com 50 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:

CONHECIMENTOS GERAIS**Língua Portuguesa**

Instrução: Leia o texto para responder às questões de **01 a 08**.

Nas asas do Condor

Quase morri de medo nas asas do Condor. Voei, voei **muito** alto, mas a verdade é que renasci...

Quando?

Faz muito tempo, mas me lembro do dia, mês e ano: 7 de setembro de 1958. Lembro-me também do lugar, pois há lugares da infância que ficam **bem** guardados na memória. Naquela época, na manhã do Dia da Independência, eu estava na beira do rio Xapuri, lá no Acre, brincando com meus amigos... Nós cavávamos buracos na areia a fim de encontrar ovos de tracajá. Em cada buraco havia dezenas de ovos que as nossas mãos transformavam em pequenas pirâmides e colinas brancas... Suávamos sob o calor inclemente, e, de vez em quando, a gente mergulhava no rio, nadava e voltava para a praia à procura de ovos... Quando terminei de construir a terceira pirâmide, tive minha primeira crise de asma. Senti falta de ar, e abri a boca para tentar respirar...

Não há nada pior do que sentir falta de ar, porque, sem ar, eu, você e o mundo inteiro não podemos viver. Meus amigos, assustados, correram até minha casa e viram minha tia Leila limpando um peixe na varanda. Apontaram para a beira do rio, e um deles disse que meu rosto estava estufado e vermelho. Tia Leila, a mais dramática de minhas tias, pensou que eu tinha me afogado no rio e correu para avisar minha mãe, que correu para o rio e entrou nas águas do Xapuri. Estava tão nervosa que não me viu na beira do rio e, é claro, não me veria nas águas do rio. Quando voltou para a praia, seu vestido azul colado no corpo e seus cabelos longos escorridos lhe davam um ar engraçado. Assim, vi minha mãe e tive vontade de rir, mas se eu **mal** conseguia respirar, imagine se podia rir. Minha mãe, atônita, correu para avisar meu pai, e no meio do caminho ela se lembrou de que meu pai não estava em casa, nem na cidade. Meu pai estava viajando num barco. Ele descia e subia o rio Acre, vendendo tecido e roupas ou trocando tecidos e roupas por pelas de borracha e sacos de castanha.

(HATOUM, Milton. Nas asas do condor. In: SCLIAR, Moacyr et al. Era uma vez um conto. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p. 16-17).

01. Conforme o texto, é correto afirmar que

- (A) o narrador é um menino bastante criativo que cria histórias mirabolantes para contar para os amigos.
- (B) o principal objetivo de cavar buracos na margem do rio era criar pequenas piscinas na

qual os garotos podiam aliviar o calor que fazia naquela região do país.

- (C) a tia do narrador, diante da confusão, equivocou-se em avisar à mãe dele que o menino havia se afogado no rio.
- (D) a ausência da figura paterna na casa do narrador causava-lhe extrema tristeza e foi marcante na vida dele.

02. Assinale a alternativa que a troca do termo destacado corresponda a um **antônimo** do sentido original expresso no texto.

- (A) Suávamos sob o calor **impiedoso** [...]
- (B) Minha mãe, **resoluta**, correu [...]
- (C) Meus amigos, **assombrados**, correram até minha casa [...]
- (D) [...] um deles disse que meu rosto estava **inchado** e vermelho.

03. Das frases que se seguem, assinale aquela que apresenta um sentido figurado.

- (A) [...] mas a verdade é que renasci...
- (B) Não há nada pior do que sentir falta de ar.
- (C) Estava tão nervosa que não me viu na beira do rio.
- (D) Senti falta de ar, e abri a boca para tentar respirar...

04. Sobre as palavras “muito”, “bem” e “mal”, destacadas no texto, é correto afirmar que

- (A) apenas uma delas é um advérbio.
- (B) duas delas apenas são advérbios e a outra é um adjetivo.
- (C) todas pertencem à classe dos adjetivos.
- (D) todas são advérbios.

05. Em – Faz muito tempo, **mas** me lembro do dia, mês e ano – o termo destacado apresenta o mesmo sentido que o termo, também em destaque, na frase:

- (A) Senti pena dos meus amigos, **porque** eles não podiam me ajudar.
- (B) O olhar de minha mãe foi marcante, **pois**, nele, vi o seu mais sincero carinho.
- (C) Gostaria de ter rido daquela situação, **entretanto**, não conseguia respirar.
- (D) **Ora** brincávamos na margem do rio, **ora** nadávamos em suas águas.

06. Na frase – Em cada buraco **havia** dezenas de ovos que as nossas mãos transformavam em pequenas pirâmides e colinas brancas – o termo em destaque poderia ser substituído, mantendo-se a correção gramatical, por:

- (A) existia.
- (B) existiam.
- (C) podiam haver.

(D) haveriam.

07. Na frase – Quando terminei de construir a **terceira** pirâmide, tive minha **primeira** crise de asma – os termos destacados são classificados como:

- (A) Numeral.
- (B) Adjetivo.
- (C) Pronome.
- (D) Substantivo.

08. Na frase – Ele descia e subia o rio Acre –, no último parágrafo, a palavra “Ele” tem como referente textual:

- (A) meu pai.
- (B) o barco.
- (C) seu vestido azul.
- (D) Xapuri.

Matemática

09. Em uma loja de sapatos que realiza diariamente o controle de estoque, verificou-se que no dia 2 foram vendidos 45 pares de sapatos e que, no dia 3, foram vendidos 25 pares a mais que no dia anterior. Portanto, a quantidade de sapatos vendidos nesses dois dias foi de:

- (A) 70.
- (B) 115.
- (C) 105.
- (D) 100.

10. Uma fábrica de chocolates empacota seus produtos para transporte em caixas com 22 unidades cada. Logo, para empacotar 792 barras de chocolate, serão utilizadas exatamente:

- (A) 36 caixas.
- (B) 37 caixas.
- (C) 34 caixas.
- (D) 33 caixas.

11. André resolveu pintar a parte externa de sua casa durante as férias. No primeiro dia ele pintou $\frac{2}{7}$ e, no segundo, dia ele pintou mais $\frac{3}{7}$. A fração que representa a quantidade que falta para terminar a pintura da casa é:

- (A) $\frac{5}{7}$.
- (B) $\frac{1}{7}$.
- (C) $\frac{2}{7}$.
- (D) $\frac{5}{14}$.

12. Em um terminal rodoviário dois ônibus partem às 10 horas para fazerem seus trajetos. Desprezando qualquer tipo de atraso, se um deles gasta 2 horas em seu trajeto e o outro gasta 3 horas, o próximo horário em que eles se encontrarão no terminal será:

- (A) 6 horas.

(B) 12 horas.

(C) 16 horas.

(D) 15 horas.

13. Em uma festa foi observado que a razão do número de mulheres pelo número de homens era de 6:4. Assim, se o número de homens era igual a 48, a quantidade de mulheres que foram a esta festa foi de

- (A) 70.
- (B) 68.
- (C) 74.
- (D) 72.

14. Um carteiro entrega 3.000 cartas por semana. Mantendo as condições de trabalho e de desempenho, dois carteiros entregariam 4.000 cartas em aproximadamente:

- (A) 2 dias.
- (B) 3 dias.
- (C) 6 dias.
- (D) 5 dias.

15. Para colocar grama em volta de toda a casa, João anotou as dimensões do terreno e da casa, sendo, respectivamente, 25 x 12 m e 10 x 10 m. Logo, ele percebeu que a área em que irá colocar grama seria de:

- (A) 300 m².
- (B) 100 m².
- (C) 200 m².
- (D) 150 m².

Conhecimento de Tarumã

16. “Procurando recuperar o passado da cidade de Tarumã, deparamos com a formação de uma Vila que se desenvolveu até transformar-se na cidade que conhecemos hoje, graças ao empenho e dedicação de _____” (Fonte: <http://www.taruma.sp.leg.br>). Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna deixada no texto.

- (A) Gilberto Lex.
- (B) Japolussi Lex.
- (C) Valdomiro Lex.
- (D) Gilmar Lex.

17. Ainda sob a denominação de vila, em 1.924, na cidade de Tarumã foi instalado o primeiro estabelecimento comercial. Sobre o tema, é correto afirmar que

- (A) o estabelecimento recebeu o nome de Empório da Fortuna.
- (B) comercializava produtos agrícolas produzidos no próprio vilarejo.

- (C) somente foi possível ser consolidado graças a um empresário de outra vila que via na recém-nascida Tarumã certo potencial econômico.
- (D) seu proprietário também teve participação importante na fundação de Tarumã e o estabelecimento comercial era uma farmácia.

18. Os nomes Franz Labs, Paulo Hummig, Ilo Malagoli, Antonio da Silva, Otto Herzog e José Machado (o Machadinho), na história de Tarumã, estão relacionados

- (A) ao futebol.
 (B) à música.
 (C) à dança.
 (D) ao jornalismo.

19. Na década de 40, a história de Tarumã sofreu grande mudança com a compra da Fazenda Nova América e a transformação desta em Usina. O responsável por esta compra foi

- (A) José Pires.
 (B) a família Rezende Barbosa.
 (C) Oscar Gozzi.
 (D) Adolfo Fischer.

20. No início da história de Tarumã, os jornais da época publicados na Capital sempre traziam uma condição bastante curiosa para a contratação de trabalhadores para as fazendas. Além da competência, o candidato deveria

- (A) saber cozinhar.
 (B) gostar de dançar.
 (C) ser simpático e feliz.
 (D) ser bom de bola.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. As DTA, ou doenças transmitidas por alimentos, têm como sintomas mais comuns,

- (A) vômito e diarreia.
 (B) dor de cabeça e náusea.
 (C) cansaço e sudorese.
 (D) diarreia e tosse.

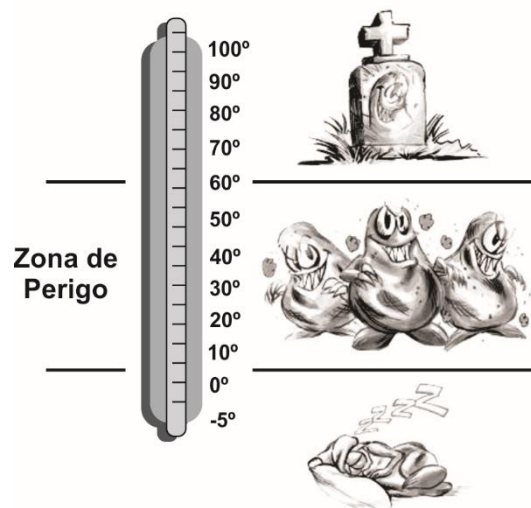
22. A Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 estabelece boas práticas para serviços de alimentação. Sobre essas boas práticas, é correto afirmar que

- I. São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores apenas na escolha dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento.
- II. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

III. Boas práticas referem-se apenas à higiene pessoal do manipulador de alimentos.

- (A) apenas I está correta.
 (B) apenas II está correta.
 (C) apenas III está correta.
 (D) apenas II e III estão corretas.

23. Analise a imagem a seguir e assinale a alternativa correta.



Fonte: < <http://portal.anvisa.gov.br> >

- (A) Em temperaturas abaixo de zero, os micróbios morrem.
 (B) A temperatura ideal para a multiplicação dos micróbios é acima de 60 graus.
 (C) Acima de 40 graus é seguro manter os balcões de self servisse, pois, os micróbios não sobrevivem a essa temperatura.
 (D) Um alimento mantido a 70 graus não possuirá micróbios vivos.

24. Tendo em vista os princípios de uma alimentação saudável, todos os grupos de alimentos devem compor a dieta diária. A alimentação saudável deve fornecer água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, fibras e minerais, os quais são insubstituíveis e indispensáveis ao bom funcionamento do organismo. Assinale a alternativa que apresenta respectivamente um carboidrato, uma proteína e um lipídio.

- (A) batata, carne e feijão.
 (B) arroz, feijão e lentilha.
 (C) mandioca, carne e azeite.
 (D) feijão, soja e pão.

25. O manipulador de alimentos deve retirar anéis, brincos, pulseiras, colares, relógios e maquiagem, pois

- (A) esses itens retiram a atenção do trabalho.
 (B) acumulam sujeira e micróbios, além de poderem cair nos alimentos.

- (C) são chamativos e fora de moda.
(D) podem ser danificados no decorrer do trabalho.
26. Alimentos de origem animal, tais como carne de todos os tipos, leite e derivados e ovos, são nutritivos e boas fontes de _____. Essas _____ são completas, o que significa que elas contêm todos os aminoácidos essenciais de que os seres humanos necessitam para o crescimento e a manutenção do corpo, mas que o organismo não é capaz de produzir (GARLICK; REEDS, 1993). Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas.
- (A) proteínas.
(B) gorduras.
(C) vitaminas.
(D) frutas.
27. Tendo em vista que o lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos, é correto afirmar que
- (A) a cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, destampadas a fim de evitar o contato com as mãos e a proliferação de micróbios.
(B) o lixo não deve ser retirado para fora da área de preparo de alimentos, exceto nos dias da coleta de lixo.
(C) após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.
(D) o lixo não deve ser acomodado em sacos plásticos, pois estes favorecem a decomposição dos restos de alimentos.
28. Analise o passo a passo de uma adequada lavagem das mãos e assinale a alternativa correta.
- I. Utilize a água corrente para molhar as mãos.
II. Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos.
III. Enxágue bem com água corrente retirando todo o sabonete.
IV. Seque-as com uma toalha de pano.
V. Esfregue as mãos com um pouco de produto antisséptico.
- (A) Todas os itens estão corretos.
(B) apenas I, II, III e IV estão corretos.
(C) apenas I, II e V estão corretos.
(D) apenas I, II, III e V estão corretos.
29. Os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos devem ser bem armazenados a fim de evitar contaminação. Assinale a alternativa que apresenta uma boa prática de armazenagem.
- (A) Armazene primeiro os produtos não-perecíveis e depois os produtos congelados e refrigerados.
(B) Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.
(C) Armazene, no mesmo armário, alimentos e produtos de limpeza.
(D) Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados nas próprias embalagens abertas.
30. Ao preparar os alimentos deve-se ter alguns cuidados com a higiene pessoal e de utensílios. Assinale a alternativa que apresenta uma boa prática de higiene no preparo de alimentos.
- (A) Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados).
(B) Corte os alimentos crus e cozidos com a mesma faca, sem fazer a higienização.
(C) As frutas, legumes e hortaliças que ficarem na geladeira não necessitam serem lavadas.
(D) Descongele os alimentos em temperatura ambiente.
31. Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização pressupõe colocar de molho em água clorada, utilizando produto adequado para esse fim. A diluição deve ser feita segundo a medida de
- (A) 10 colheres de sopa para 1 litro.
(B) 1 colher de sopa para 1 litro.
(C) 1 colher de sopa para ½ litro.
(D) 10 colheres de sopa para ½ litro.
32. A fim de manter-se os nutrientes dos alimentos, recomenda-se:
- I. Preparar os legumes no vapor, pois quanto maior o contato com a água, maior será a perda de nutrientes.
II. Consumir legumes e frutas com a casca, sempre que possível, para aproveitar as fibras contidas na casca.
III. Consumir os sucos de frutas logo após seu preparo, pois a ação do ar e da luz alteram seu valor nutritivo.
- Sobre as afirmações acima, é correto afirmar que
- (A) apenas I está correta.
(B) apenas II está correta.
(C) apenas I e II estão corretas.
(D) I, II e III estão corretas.
33. Sua função é estimular o funcionamento intestinal. Absorvem líquidos e ligam substâncias, por

isso previnem a prisão de ventre, eliminando também elementos tóxicos do organismo. A definição refere-se

- (A) à fibra.
- (B) à gordura.
- (C) à água.
- (D) ao sódio.

34. Um peixe para ser considerado bom para o consumo deve apresentar algumas características. Assinale a alternativa que apresenta uma dessas características.

- (A) Cauda que se solta facilmente.
- (B) Pele gordurosa.
- (C) Escamas bem presas à pele e brilhantes.
- (D) Olhos opacos.

35. Sobre o uso de produtos enlatados na preparação de alimentos, é correto afirmar que

- (A) não há a necessidade de lavar as latas antes de abri-las.
- (B) as latas não podem estar estufadas, amassadas ou com vazamentos.
- (C) não importa a data de fabricação e validade.
- (D) não se deve usar jamais produtos em latas.

36. Na falta de escarola para a salada, esta pode ser substituída, sem perda do valor nutricional por

- (A) agrião.
- (B) arroz.
- (C) ervilha.
- (D) batata.

37. O cozinheiro pode transmitir, através dos alimentos, uma doença da qual ele seja portador ou levar microrganismos que estejam no ambiente para o alimento. Para evitar a contaminação, o cozinheiro deve, entre outros,

- (A) tomar banho semanalmente.
- (B) manter as unhas esmaltadas.
- (C) usar perfumes fortes.
- (D) manter a barba feita e o bigode aparado.

38. Durante a manipulação de alimento, deve-se evitar

- (A) respirar pelo nariz.
- (B) conversar.
- (C) provar os alimentos.
- (D) lavar as mãos.

39. A respeito da limpeza e organização da cozinha, é correto afirmar que

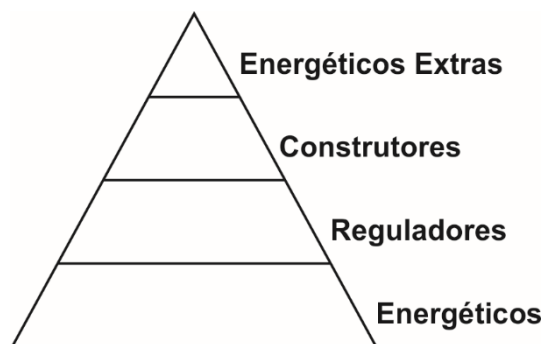
- (A) nunca se deve lavar ou varrer o piso durante o preparo dos alimentos.
- (B) é necessário colocar papelões no chão.

- (C) é recomendável reutilizar as embalagens dos produtos de limpeza.
- (D) é aconselhável, após higienizar os talheres, pegá-los pela parte que entrará em contato com a boca.

40. Assinale a alternativa que apresenta uma boa prática de segurança no trabalho.

- (A) A utilização de avental plástico próximo a fonte de calor.
- (B) Carregar sempre no vestuário uma caneta e um bloquinho de notas.
- (C) Utilizar chinelos na cozinha.
- (D) Utilizar um protetor de cabelo que o proteja bem.

Instrução: Observe a pirâmide alimentar a seguir e responda às questões 41 e 42.



41. Assinale a alternativa que contém produtos que se encontram no topo (energéticos extras) da pirâmide alimentar.

- (A) Arroz, batata, feijão e ervilha.
- (B) Milho, pão, bolo e carne.
- (C) Azeite, chocolate, sorvete e bolo.
- (D) Alface, tomate, cenoura e couve.

42. A abóbora pertence ao

- (A) Energéticos Extra.
- (B) Construtores.
- (C) Reguladores.
- (D) Energéticos.

43. Um dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) que deve ser utilizado pelos cozinheiros é a luva. Elas são de quatro tipos: luva de borracha, luva de 3 ou 4 fios de aço, luva de malha de aço e luva térmica. Assinale a alternativa que define corretamente e em sequência os usos de cada tipo de luva.

- (A) Usada para atividades de corte de hortifrúti; usada para evitar contato com umidade e produtos químicos; usada na atividade de corte de carnes e usada para evitar queimadura em mãos e braços.
- (B) Usada para evitar contato com umidade e produtos químicos; usada na atividade de

- corte de carnes; usada para atividades de corte de hortifrúti e usada para evitar queimadura em mãos e braços.
- (C) Usada para evitar queimadura em mãos e braços; usada para evitar contato com umidade e produtos químicos; usada para atividades de corte de hortifrúti e usada na atividade de corte de carnes.
- (D) Usada para evitar contato com umidade e produtos químicos; usada para atividades de corte de hortifrúti; usada na atividade de corte de carnes e usada para evitar queimadura em mãos e braços.
- 44.** Sobre a alimentação na infância, é correto afirmar que
- (A) somente o leite materno, nos primeiros seis meses de vida, é suficiente para garantir uma alimentação completa.
- (B) apenas a falta de alimentos pode causar doenças nutricionais como desnutrição, anemia, raquitismo, hipovitaminoses e obesidade.
- (C) o aleitamento artificial só deve ser introduzido caso a mãe seja portadora de alguma doença que impossibilite a amamentação.
- (D) a alimentação complementar pode ser introduzida mais cedo, a partir de 3 ou 4 meses de idade, independente da criança mamar leite materno.
- 45.** Maria está fazendo uma receita e necessita medir 1 litro de leite, no entanto, ela não possui um medidor preciso. Utilizando um copo americano como medida, ela usará, aproximadamente
- (A) 2 copos.
- (B) 3 copos.
- (C) 5 copos.
- (D) 8 copos.
- 46.** Na mesma receita, pede-se 3 xícaras de açúcar e como Maria não possui uma xícara para medir, ela pode substituir cada xícara por, aproximadamente
- (A) 14 colheres de sopa.
- (B) 10 colheres de café.
- (C) 5 colheres de sopa.
- (D) 5 colheres de café.
- 47.** Contaminação dos alimentos é a presença de qualquer matéria estranha que não pertença aos alimentos. Ela pode ser física, química ou biológica. Encontrar um cabelo na comida é um exemplo de contaminação
- (A) química.
- (B) física.
- (C) biológica.
- (D) o cabelo não corresponde a um tipo de contaminação.
- 48.** Sobre microrganismos nos alimentos, é correto afirmar que
- (A) todo microrganismo causa doenças.
- (B) os microrganismos úteis são os que estragam os alimentos, mudando o aspecto, odor e sabor, o que impede o consumo do produto, podendo ou não causar doenças.
- (C) os microrganismos patogênicos são os que causam doença sem alterar aspecto, cheiro ou sabor do alimento.
- (D) são encontrados apenas nos animais.
- 49.** Assinale a alternativa que apresenta um EPI de uso fundamental do cozinheiro
- (A) bota de borracha.
- (B) roupa escura.
- (C) capacete.
- (D) luva de pano.
- 50.** Ao ouvir reclamações sobre os pratos que prepara, o cozinheiro deve
- (A) ignorar as críticas para que não haja confusão.
- (B) ouvir as críticas e procurar transformá-las em melhorias para o seu trabalho.
- (C) discutir, argumentando e mostrando que o reclamante está errado.
- (D) deixar o reclamante “falando sozinho”.

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"/>
41	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
42	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
43	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
44	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
45	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
46	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
47	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
48	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
49	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
50	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>