

ANEXO I
DESCRIPTIVO DAS ATRIBUIÇÕES DOS EMPREGOS

CARGO/EMPREGO: AUXILIAR DE LIMPEZA DE ESCOLA

Escolaridade Exigida: Ensino Fundamental Incompleto (5ª série do Ensino Fundamental).

Descrição Sumária: Executar a limpeza e a conservação em geral, nas áreas internas e externas das Unidades Educacionais utilizando materiais e equipamentos adequados, seguindo a rotina definida, obedecendo às normas técnicas, de qualidade, de segurança, saúde e meio ambiente, e procedimentos estabelecidos pela área de atuação.

Descrição Detalhada: Lavar, secar e guardar a louça nos horários destinados à merenda escolar. Efetuar a limpeza do refeitório, cozinha e utensílios. Varrer toda a escola, inclusive áreas externas. Passar pano úmido em todas as áreas internas (não enceradas). Manter sempre o brilho nas áreas enceradas. Tirar o pó dos móveis. Limpar quadros passando pano úmido. Limpar classes e cadeiras após a varrição. Limpar as lixeiras interna e externamente. Trocar os sacos de lixo. Acondicionar o lixo separadamente para fins de reciclagem. Recolher os lixos. Limpar todas as dependências da escola, inclusive ginásio e banheiros, conforme turnos de funcionamento da escola. Deixar todo o material de limpeza devidamente organizado e limpo. Lavar ginásio, calçadas, passar pano nas portas, limpar paredes, corrimões, parapeitos, portas, janelas e teto, lavar vidros e persianas interna e externamente. Realizar tratamento de pisos com cera acrílica para brilho permanente (manutenção) e lavar o pátio da escola. Executar outras tarefas de acordo com a necessidade da área.

CARGO/EMPREGO: COZINHEIRO (A)

Escolaridade Exigida: Ensino Fundamental Completo. (1º grau Completo).

Descrição Sumária: Planejar e preparar refeições, selecionando ingredientes e utensílios, e utilizando técnicas culinárias adequadas. Garantir a qualidade, apresentação e segurança dos alimentos, seguindo normas sanitárias. Organizar e controlar estoques. Elaborar e executar cardápios.

Descrição Detalhada: Preparar refeições, cafés, lanches, sucos e sobremesas em pequenas e grandes quantidades. Realizar a higienização e o pré-preparo de frutas e hortaliças de acordo com determinação do cardápio diário, observando paladar e a apresentação dos pratos. Cuidar da higienização e conservação dos equipamentos e utensílios, bem como do ambiente da cozinha e refeitório. Realizar o aproveitamento dos alimentos de forma segura e conforme normas existentes na legislação, evitando perdas dos mesmos. Utilizar técnicas de cozinha e nutrição, sempre respeitando as boas práticas de manipulação e fabricação dos alimentos e de higiene. Controlar a qualidade, a conservação e o estoque de alimentos, bem como a quantidade usada na preparação de uma refeição. Preencher formulários instituídos para a prestação de contas e a conferência e armazenamento correto dos gêneros fornecidos, conforme periodicidade determinada. Solicitar aos responsáveis, quando necessário, os gêneros alimentícios utilizados. Executar outras tarefas ou atribuições correlatas e decorrentes da atividade.

CARGO/EMPREGO: MERENDEIRO(A)

Escolaridade Exigida: Ensino Fundamental Completo (1º grau completo).

Descrição Sumária: Preparar e distribuir refeições, selecionando ingredientes necessários, observando a limpeza do local de trabalho e dos utensílios utilizados, garantindo a boa distribuição das merendas obedecendo às especificações técnicas, normas de segurança e orientação estabelecida.

Descrição Detalhada: Preparar e servir refeições, selecionando os ingredientes necessários, separando os cereais, descascando, lavando, picando verduras, legumes, carnes entre outros, observando a higiene e a conservação dos mesmos para atender aos cardápios estabelecidos, normas culinárias (técnicas de preparo e cozimento de alimentos) e as orientações que lhe forem determinadas, de forma a estarem prontos nos horários estabelecidos; preparar também dietas especiais de acordo com a prescrição determinada; receber e armazenar os produtos, observando data de validade e qualidade dos gêneros alimentícios, bem com a adequação do local reservado à estocagem; controlar os estoques de produtos utilizados na alimentação escolar; solicitar os responsáveis, quando necessário, os gêneros alimentícios utilizados nas merendas; organizar os utensílios e todo material necessário à boa distribuição da merenda; providenciar a lavagem e guarda dos utensílios, para assegurar sua posterior utilização; preencher formulários instituídos para a prestação de contas e a conferência e armazenamento correto dos gêneros fornecidos à escola conforme periodicidade determinada; seguir normas de higiene dos alimentos (inclusive equipamentos da cozinha, refeitório, depósitos, entre outros), zelando pelo controle de qualidade dos alimentos desde o recebimento, acondicionamento, controle na estocagem, preparo e distribuição; executar outras tarefas de acordo com a necessidade das áreas.