

## ANEXO I

### DESCRIPTIVO DAS ATRIBUIÇÕES DOS EMPREGOS

#### AUXILIAR DE LIMPEZA DE ESCOLA

**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 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 internas 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.

#### MERENDEIRO(A)

**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 aos responsáveis, quando necessário, os gêneros alimentícios utilizados nas merendas; Organizar os utensílios e todo o 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.

#### NUTRICIONISTA

**Descrição Sumária:** Planejar, administrar e executar serviços e/ou programas de nutrição e alimentação, efetuar controle higiênico-sanitário, e executar tarefas afins, de acordo com as necessidades do Município.

**Descrição Detalhada:** Estabelecer e coordenar a elaboração de protocolos dos procedimentos nos serviços relativos a sua área de atuação (alimentação escolar, segurança alimentar e nutricional, entre outras); Desenvolver ações educativas de promoção e prevenção à saúde na agenda de alimentação e nutrição; Participar e colaborar nas inspeções sanitárias relativas aos alimentos, zelando para que as merendeiras observem as normas sanitárias vigentes, o preparo dos alimentos e higienização na sua manipulação. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, certificando-se de que todos os profissionais possuam curso de boas práticas para serviços de

alimentação de acordo com a legislação; Elaborar cardápio de acordo com o seu local de atuação; Supervisionar o preparo e distribuição de refeições, recebimento dos gêneros alimentícios, sua armazenagem e distribuição; Supervisionar os serviços executados pelas merendeiras junto as escolas municipais, por meio de visitas as escolas, de acordo com o cronograma pré-estabelecido; Acompanhar e zelar pela higienização de utensílios, equipamentos e áreas físicas nas Unidades de Alimentação e Nutrição; Elaborar pareceres, laudos técnicos e relatórios; Desenvolver programas, projetos e atividades ligadas à segurança alimentar; Trabalhar segundo as normas técnicas de segurança, qualidade, higiene e preservação ambiental; Seguir orientações vindas das nutricionistas e dos responsáveis do setor de Alimentação Escolar do Município; Manter os estoques, bem como orientar sua utilização junto aos profissionais responsáveis pela elaboração da alimentação; Zelar e orientar pela obrigatoriedade do uso de uniforme completo, assegurando a disponibilidade dos mesmos; Executar outras tarefas compatíveis com o exercício da função, inclusive as editadas no respectivo regulamento da profissão.