

ANEXO I - DOS REQUISITOS E ATRIBUIÇÕES DOS EMPREGOS
EDITAL DE ABERTURA N° 001/2024

NÍVEL FUNDAMENTAL INCOMPLETO

CARGO 101 e 102: AUXILIAR DE LIMPEZA DE ESCOLA

Requisitos: Ensino Fundamental Incompleto (a partir da 5ª série completa).

Atribuição 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.

Atribuição Detalhada: Lavar, secar e guardar a louça nos horários destinados à merenda escolar. Efetuar a limpeza do refeitório, cozinha e utensílios, quando houver necessidade. 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.

NÍVEL FUNDAMENTAL COMPLETO

CARGO 103 e 104: MERENDEIRO

Requisitos: Ensino Fundamental Completo.

Atribuição 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.

Atribuição 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; 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 boas práticas de manipulação e fabricação dos alimentos e de higiene. Providenciar a lavagem e guarda dos utensílios, para assegurar sua posterior utilização (inclusive equipamentos da cozinha, louças em geral, 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.