



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ
CONCURSO PÚBLICO – EDITAL Nº 01/2022



EDITAL DE RETIFICAÇÃO Nº 02

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ**, através do **Instituto de Educação e Desenvolvimento Social Nosso Rumo**, torna pública a Retificação nº 02 do Edital de Abertura nº 01/2022.

1. DAS ALTERAÇÕES

1.1. Ficam alterados os requisitos mínimos para o cargo 105 - Cozinheira. Na TABELA I do item 1.3. do Edital de Abertura, leia-se como segue e não como constou:

ESCOLARIDADE – ENSINO MÉDIO / TÉCNICO COMPLETO									
Cód.	Emprego Público	Secretaria de Lotação	Vagas Ampla Concorrência	Vagas PCD	Salário Inicial e Carga Horária	Requisitos Mínimos Exigidos	Cidade de Lotação / Realização da Prova	Valor das Inscrições	Período de Aplicação
105	Cozinheira	Secretaria de Educação	5	1	R\$ 1.979,42 40 horas semanais	Ensino Médio Completo	Arujá-SP	R\$ 50,00	X

1.2. Os candidatos que efetivaram a inscrição no cargo dispostos no item 1.1. deste Edital de Retificação, que não se enquadrem no requisito mínimo exigido (não possuam ensino médio completo) poderão solicitar a devolução do valor no período de 10/06/2022 às 10h00 até 17/06/2022 às 23h59, através de e-mail para devolucao@nossorumo.org.br. No corpo do e-mail deverá constar NOME COMPLETO, CPF, NOME E CÓDIGO DO BANCO, AGÊNCIA, TIPO DE CONTA (CORRENTE OU POUPANÇA) E Nº DA CONTA (OU CHAVE PIX, CASO POSSUA), além do número de inscrição e código do cargo para o qual solicita a devolução. **O candidato deverá enviar anexo comprovante de escolaridade, comprovando que não possui o requisito mínimo, caso contrário, não será realizada a devolução.**

1.2.1. A devolução ocorrerá através de PIX ou depósito bancário na conta indicada pelo candidato (que deverá ser de titularidade própria) até 30/06/2022.

1.3. No Anexo I – ATRIBUIÇÕES DOS CARGOS, especificamente nas atribuições para o cargo 105 – Cozinheira, leia-se como segue e não como constou:

Preparar refeições, selecionando, lavando, cortando, temperando e cozinhando os alimentos de acordo com o cardápio elaborado pelo nutricionista responsável técnico, de forma a estarem prontos nos horários estabelecidos em cada período: manhã, tarde e noite;
Servir as refeições, preparadas de acordo com o Receituário Padrão e em conformidade com as normas higiênico-sanitárias previamente definidas no Manual de Boas Práticas;

Consultar o cardápio, diariamente, efetuando a separação dos gêneros alimentícios necessários para sua confecção, com antecedência mínima de 24 a 48 horas;

Colocar o cardápio em local visível, de fácil acesso, e verificar a data correspondente, mantendo sempre atualizado, semanalmente;

Cumprir as normas estabelecidas pela Nutricionista;

Mantê-lo asseado e com o uniforme completo e limpo;

Receber e conferir os gêneros alimentícios entregues diária, semanal e/ou mensalmente quanto a qualidade e quantidade;

Requisitar material e mantimentos, quando necessários, em observação a antecedência definida pelo Setor de Abastecimento Escolar;

Armazenar alimentos de forma a conservá-los em perfeito estado de consumo;

Mantê-lo o mais rigoroso asseio e ordem nas dependências em que se a armazenam, preparam e distribuem os alimentos;

Zelar pela organização, limpeza e conservação de louças, talheres, utensílios, equipamentos e outros materiais, bem como pela limpeza das instalações da cozinha, inclusive estoques e mesas de refeitório;

Efetuar o controle dos gêneros alimentícios necessários ao preparo e fornecimento da alimentação, recebendo-os e armazenando-os de forma adequada, segundo as instruções previamente definidas, incluindo o controle de qualidade: primeiro a vencer - primeiro a sair;

Solicitar o remanejamento de gêneros alimentícios, verificando as condições de utilização dentro do prazo de validade;

Solicitar a retirada do gênero alimentício quando houver alguma deterioração, e não estiver próprio para o consumo;

Autorizar o remanejamento de alimentos somente através de documento próprio;

Preencher relatórios, pré-estabelecidos pelo Setor de Abastecimento Escolar e Secretaria de Educação;

Preencher as rotinas de sérico, determinadas nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e executá-los conforme a descrição de cada tarefa;

Registrar a quantidade de refeições servidas, alimentos recebidos e quantidades utilizadas, em impressos previamente fornecidos, para possibilitar efetivo controle e relatórios pertinentes;

Efetuar a medição de temperatura dos alimentos preparados e registrar em planilhas próprias;

Servir os alimentos na temperatura adequada e distribuir a alimentação escolar, por igual a todas as crianças, incentivando-as a não deixar sobras;

Realizar o posicionamento de alimentos de acordo com a faixa etária segundo consta no Receituário Padrão;

Informar diretamente a gestão escolar, a existência de sobras e ocorrências inesperadas relacionadas à confecção e distribuição do cardápio diário, e outras ocorrências na cozinha da escola;

Acompanhar os alunos, nos horários de refeições, auxiliando-os, quando necessário, e se lhe for solicitado;

Dispor adequadamente, os restos de comida e lixo da cozinha, de forma a evitar proliferação de insetos;

Solicitar providências para reparo ou substituição de equipamentos e utensílios, assim como notificar quebra e dano material, falhas e irregularidades apresentadas no ambiente da cozinha ou a ela relacionadas, ao gestor da unidade escolar;

Controlar o consumo e fazer os pedidos de gás na época oportuna;

Utilizar, rigorosamente, os EPIs (equipamentos de segurança) fornecidos pelo empregador, seguindo orientações regulamentadas pela NR-6, por profissional tecnicamente habilitado;

Demonstrar interesse em cumprir as determinações superiores;

Executar outras atividades, exigidas pela Municipalidade, correlatas ao cargo.

2. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

2.1. Permanecem inalterados os demais itens e disposições do Edital de Abertura 01/2022.

Arujá, 10 de junho de 2022.

DR. LUIS ANTONIO DE CAMARGO
PREFEITO MUNICIPAL

