



LEI COMPLEMENTAR Nº 234/2.022, DE 02 DE JUNHO DE 2.022.

(Que cria cargo no Quadro de Pessoal e dá outras providências).

SISINIO DE OLIVEIRA LEÃO, Prefeito do Município de Pontalinda, Comarca de Jales, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com o que dispõe a Lei Orgânica do Município.

FAZ SABER, que a Câmara Municipal de Pontalinda aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei Complementar:

ARTIGO 1º – Fica criado no Quadro de Cargos de Provimento Permanente – do Anexo I – Quadro A, da Lei Complementar nº 114/2008, de 17 de janeiro de 2.008, os seguintes cargos:

ANEXO I - QUADRO A **QUADRO DE CARGOS DE PROVIMENTO PERMANENTE** **40 HORAS SEMANAIS**

QUANT.	DENOMINAÇÃO	REF.	REQUISITO	ATRIBUIÇÕES DO CARGO
02	Merendeira	Anexo I, Grau A Ref. 02 - da Lei Complementar nº 216/2022	Ensino Fundamental Incompleto	Anexo I

ARTIGO 2º - As despesas decorrentes da execução desta Lei Complementar serão cobertas com dotações próprias consignadas no orçamento, e com o desligamento de contratações emergenciais.

ARTIGO 3º - Esta Lei Complementar entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Pontalinda, em 02 de junho de 2.022.


SISINIO DE OLIVEIRA LEÃO
Prefeito Municipal

REGISTRADA E PUBLICADA NA DATA SUPRA.


DEREONIL DIAS DE SOUZA
Diretor Mun. da Div. de Administração



ANEXO I DAS ATRIBUIÇÕES AO CARGO

CARGO	ATRIBUIÇÕES
Merendeira	<p><i>Compreende a força de trabalho que se destina a preparar refeições e merendas nas escolas públicas e outros órgãos da administração direta ou não, selecionando os alimentos, temperando-os, refogando-os e dando o tratamento adequado, de modo a atender o programa de alimentação, previamente definido; 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; selecionar os ingredientes necessários ao preparo das refeições, de conformidade com o cardápio oferecido; preparar refeições, selecionando, lavando, cortando, temperando e cozinhando os alimentos de acordo com orientação recebida; verificar o estado de conservação dos alimentos, separando os que não estejam em condições adequadas de utilização a fim de assegurar a qualidade das refeições preparadas; servir as refeições preparadas, de conformidade com as normas de procedimento previamente definidas; registrar a quantidade de refeições servidas, alimentos recebidos e quantidades utilizada, em impressos previamente fornecidos, para possibilitar efetivo controle e cálculos estatísticos; proceder a limpeza e manter em condições de higiene o local de preparo de refeição, bem como do local destinado a seu consumo; acompanhar os alunos auxiliando-os quando necessário e lhe for solicitado; requisitar material e mantimentos, quando necessários; dispor adequadamente os restos de comida e lixo da cozinha, de forma a evitar proliferação de insetos; lavar todos os guardanapos, panos de prato e demais panos utilizados na cozinha, mantendo-os em perfeitas condições de asseio; executar outras atribuições afins.</i></p> <p>CARGA HORÁRIA: 40 horas semanais; REQUISITOS: Curso Ensino Fundamental Incompleto.</p>