

MUNICÍPIO DE CONSELHEIRO MAIRINCK

Estado do Paraná

Praça Otacílio Ferreira - Fone/Fax: (0xx43) 3561-1221

CNPJ 75.968.412/0001-19

LEI N° 598/2016

Ementa: Criação de 01 (uma) vaga para o cargo de Cozinheira(o)/Merendeira(o), no quadro de servidores efetivos do Poder Executivo do Município de Conselheiro Mairinck/PR, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Conselheiro Mairinck, Estado do Paraná, aprovou e eu, Prefeito Municipal sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica criada 01 (uma) vaga para o cargo de Cozinheira(o)/Merendeira(o), no quadro de pessoal do Poder Executivo, instituído pelas Leis n°s 497/2013 e 524/2014, conforme segue:

GRUPO OCUPACIONAL: ADMINISTRATIVO				
Quantia de vagas	Cargos	Carga horária semanal	Nível	Piso salarial (Inicial – R\$)
01	Cozinheira(o)/Merendeira(o)	40:00	02	R\$ 972,08

Art.2º A descrição pormenorizada das atribuições do cargo segue sob a forma de anexo e passa a fazer parte integrante desta Lei.

Art. 3º- Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Conselheiro Mairinck, 01 de Julho de 2016.

Luis Carlos Sanches Bueno
Prefeito Municipal

MUNICÍPIO DE CONSELHEIRO MAIRINCK

Estado do Paraná

Praça Otacílio Ferreira - Fone/Fax: (0xx43) 3561-1221

CNPJ 75.968.412/0001-19

ANEXO “T” – DESCRIÇÃO DOS CARGOS

CARGO DE COZINHEIRA / MERENDEIRA

Jornada de Trabalho: 40 (quarenta) horas semanais.

Nível: 02

Escolaridade: Ensino Médio Completo.

Profissional para executar, sob orientação, as tarefas relativas à confecção das refeições hospitalares e/ou merenda escolar nas instituições do município, preparando-as de forma balanceada e de acordo com o cardápio pré-estabelecido; Manter livre de contaminação ou de deteriorização os gêneros alimentícios sob sua guarda e/ou responsabilidade; selecionar os gêneros alimentícios quanto à quantidade, qualidade e estado de conservação; auxiliar na requisição do material necessário para a preparação dos alimentos, coordenar atividades da cozinha, zelar para que os materiais e equipamentos de cozinha estejam sempre em perfeitas condições de utilização, higiene e segurança; servir a merenda nos utensílios próprios, observando as quantidades determinadas para cada aluno/paciente; lavar e guardar utensílios da merenda, encarregando-se da limpeza da cozinha, máquinas, utensílios e/ou outros equipamentos e do refeitório; executar outras tarefas que se incluam, por similaridade, no mesmo campo de atuação.