

**Atividades a serem desempenhadas pelos postos de trabalho de cozinheiro preposto,  
cozinheiro e auxiliar de cozinha**

- I. Os serviços devem ser executados conforme discriminado abaixo:
  - A. Prestar serviços de pré-preparo, preparo, confecção, distribuição, reposição de alimentos e de organização geral da seção, obedecendo os cardápios elaborados por profissional habilitado (Nutricionista da CONTRATANTE), em conjunto com a Coordenação Institucional responsável pelo refeitório;
  - B. Sendo os serviços de pré-preparo especificados como: limpar, descascar, picar, descongelar entre outros serviços de organização geral da seção. Especificamente, as verduras devem ser lavadas folha por folha, em água corrente, deixando correr no sentido da folha para o talo, para uma melhor higienização. Após a higienização deve ser efetuada a desinfecção das verduras. Para isso, colocar as folhas lavadas numa vasilha limpa com 1 litro de água tratada ou fervida e acrescentar 1 colher de sopa de água sanitária (ou 2 gotas de hipoclorito de sódio ou solução ou pó próprio para utilização em alimentos). Deixar de molho por 10 a 30 minutos. Escorrer a água. Lavar com água tratada ou filtrada. Os legumes e as frutas devem ser lavados antes de serem utilizados, principalmente se forem consumidos na forma crua. Usar escova própria para este fim e se necessário utilizar mesma diluição com água sanitária ou hipoclorito de sódio. A adequada higienização será avaliada de acordo com os critérios visuais, de palatabilidade e aceitação da preparação. Estes devem ser corrigidos diariamente até o funcionamento adequado do serviço. Descascar frutas e legumes retirando as cascas bem finas e rentes evitando desperdícios que serão corrigidos analisando-se o rendimento através do peso bruto e líquido no início e final da preparação. O corte dos alimentos deve ser feito pouco antes de serem utilizados com o mínimo de armazenamento destes, devendo ser evitado o corte de alimentos em pedaços muito pequenos antes do cozimento. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius), não deve ser feito sob temperatura ambiente. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados. Ações corretivas: educação do funcionário diariamente até adequação da atividade.

- C. A distribuição e reposição das refeições deve ser feita de acordo com a demanda de alimentos consumida no horário especificado para as refeições. Os alimentos serão distribuídos em balcões térmicos adequados para este fim e devem ser repostos de acordo com a necessidade das refeições servidas. Os utensílios utilizados nas refeições (pratos, garfos, colheres, facas, copos, bandejas etc.) também devem ser distribuídos e repostos conforme demanda em balcões especificados para tal fim. Estes, de acordo com a necessidade, deverão ser polidos com pano umedecido com álcool 70%. Posteriormente os talheres distribuídos ao público, devem ser embalados em saco plástico, específico para este fim. O funcionário que estiver fazendo o porcionamento das preparações no momento do buffet deverá, obrigatoriamente, estar utilizando luvas descartáveis compatíveis com a manipulação de alimentos;
- D. Prestar serviços de conservação e higienização das instalações, equipamentos e utensílios do setor, sendo especificada a conservação destes como: deixar os bens ou utensílios utilizados para suas rotinas da forma como foram encontrados, preservando de forma adequada o patrimônio institucional, ressarcindo qualquer dano ao patrimônio;
- E. Realizar todas as rotinas de limpeza de instalações, equipamentos e utensílios (diárias e de faxina pesada), conforme cronograma e rotinas estabelecidas pelo responsável (Nutricionista da CONTRATANTE);
- F. A higienização das instalações e utensílios compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção:
- G. A limpeza deve ser executada de maneira a remover substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades ou qualquer outro tipo de sujeira vista a olho nu. Obs.: Não devem ser utilizadas vassouras na área de cocção;
- H. A desinfecção é a operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Esta deve ser executada com produtos aprovados pelo Ministério da Saúde, em diluição adequada e produtos fornecidos pela CONTRATADA.
- I. Às ações de higienização e desinfecção dos utensílios e equipamentos devem ser realizadas antes e após a preparação das refeições nos turnos correspondentes de cada funcionário em seu setor de execução de serviço e

novamente quando necessário durante a preparação dos alimentos. Será monitorada e corrigida, se necessário, diariamente por profissional capacitado;

- J. Destinar de maneira adequada todos os resíduos para descarte. Executar a limpeza, desinfecção e manutenção da área destinada ao depósito de resíduos da unidade (lixo);
- K. Os horários das refeições deverão ser especificados pela CONTRATANTE e poderão ser modificados de acordo com a necessidade do setor, notificando o responsável da CONTRATADA desde que sem prejuízo do horário normal de atividade dos funcionários;
- L. Realizar, conforme solicitação da CONTRATANTE, nos finais de semana e feriados em que o refeitório permanecer fechado, assim como ao final e início de cada semestre letivo, uma limpeza geral das instalações e áreas adjacentes, bem como dos abrigos de gás e lixo;
- M. Contribuir e colaborar na elaboração dos POP's (Procedimentos Operacionais Padronizados) e do Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação que ocorrerá nos primeiros meses do ano durante a observação das rotinas diárias de funcionamento do setor e posteriormente executar as ações descritas nestes documentos;
- N. No anexo "NORMAS E REGULAMENTO DE CONDUTA PARA FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS" encontram-se as normas disciplinares internas a que os funcionários terceirizados devem se submeter para realização adequada dos serviços, incluindo Funcionário responsável pela gestão da empresa;
- O. Fica a cargo de profissional habilitado (Nutricionista da CONTRATANTE), em conjunto com a coordenação institucional responsável pelo refeitório a avaliação da qualidade dos serviços executados pela empresa CONTRATADA. Como metodologia para esta avaliação serão utilizados Resoluções e Normativas do Ministério da Saúde e da Secretaria de Saúde do Estado.
- P. Os funcionários da empresa contratada deverão possuir disponibilidade para atender os horários estabelecidos pela instituição, com regime de contrato de 40 ou 44 horas semanais – CLT (conforme o Campus);
- Q. Os funcionários devem obedecer hábitos higiênicos pessoais adequados com a legislação.

- R. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar devidamente cadastrados em seu Sindicato competente e deverão ser pagos através de sua convenção coletiva atualizada;
- S. A empresa deverá pagar vale alimentação e vale transporte aos seus funcionários de acordo com a convenção coletiva;
- T. De acordo com o Artigo 118 da Lei no 14.133/2021, a Empresa Contratada deverá manter PREPOSTO, aceito pela Administração, no local do serviço, para representá-la na execução do contrato.
- U. Os gêneros alimentícios serão fornecidos integralmente pela instituição Contratante.