ANEXO III – DESCRIÇÃO SUMÁRIA DA ATRIBUIÇÃO DOS CARGOS

Professor Classe C – Graduações Diversas

São atribuições do Professor em função de docência, preparar e ministrar aulas, avaliar e acompanhar o aproveitamento do corpo discente do Ensino Médio Profissionalizante em Tempo Integral, no respectivo campo de atuação. No âmbito escolar: administrar, planejar, organizar, coordenar, controlar e avaliar atividades educacionais junto ao corpo técnico – pedagógico, docente e discente, fora da sala de aula, desenvolvidas na unidade escolar; planejar, orientar, acompanhar e avaliar atividades pedagógicas na unidade escolar, promovendo a integração entre as atividades, áreas de estudos e/ou disciplinas que compõem o currículo, bem como o contínuo aperfeiçoamento do processo de ensino/aprendizagem; participar de treinamento e aperfeiçoamento de pessoal, aprimoramento dos recursos de ensino/aprendizagem e melhoria dos currículos; e ainda, planejar, acompanhar e avaliar a participação do aluno no processo ensino/aprendizagem envolvendo a comunidade escolar e a família nesse acompanhamento. Realizar acompanhamento por meio de monitoria dos educandos da escola de acordo com a lotação da coordenação pedagógica.

Cozinheira

São atribuições da cozinheira de acordo com o regimento interno da instituição: preparar a alimentação escolar diária dos estudantes, conforme cardápio oferecido, observando os cuidados básicos de higiene e segurança; cuidar dos utensílios da cozinha mantendo-os organizados, limpos e higienizados; efetuar limpeza do local onde é confeccionado, oferecida e armazenadas as alimentações, conservando o local conforme legislação sanitária em vigor; cumprir as determinações dos órgãos competentes relativos ao preparo da alimentação escolar; observar os prazos de validade dos produtos, estando atendo aos vencimentos; evitar o excesso de cozimento de alimentos, evitando o desperdício; participar das formações oferecidas pela escola e/ou AEFARO, de eventos, cursos, reuniões sempre que convocado ou por iniciativa própria, desde que autorizado pela direção, visando ao aprimoramento profissional; informar ao diretor/a do estabelecimento de ensino da necessidade de reposição da despensa, fazendo a lista de compra de mercado e se possível acompanhar a direção; higienizar e armazenar adequadamente os produtos alimentícios na despensa; usar roupas adequadas dentro do

ambiente de trabalho; manter padrão de higiene recomendado pelas normas vigentes (unhas sem esmaltes, curtas e limpas, cabelos presos e com touca, avental e uniforme em tons claros); cumprir integralmente seu horário de trabalho e as escalas previstas; cumprir o calendário escolar; auxiliar nos demais serviços correlatos à sua função, sempre que se fizer necessário; respeitar as normas de segurança ao manusear fogões, aparelhos de preparação ou manipulação de gêneros alimentícios e de refrigeração; participar da avaliação institucional, conforme orientações da associação; zelar pelo sigilo de informações pessoais de estudantes, professores, funcionários e famílias; organizar conjuntamente com a direção escolar, o cardápio alimentar durante a sessão escolar. Aproveitando alimentos da estação e preferência por alimentos e cozimento natural e orgânico; observar e preparar cardápio de receituário de estudantes sob prescrição nutricional; reaproveitar resíduos orgânicos de alimentos para reciclagem e produção de material de limpeza, como sabão, detergente e sabão líquido com óleo usado; designar, junto com a direção escolar, o substituto do coordenador da equipe em caso de férias e atestados médicos; manter e promover relacionamento cooperativo de trabalho com seus colegas, com estudantes, com pais e com os demais segmentos da comunidade escolar.

Inspetora de pátio

São atribuições da inspetora de pátio de acordo com o regimento interno da instituição: cumprir a jornada de trabalho estabelecida pela instituição e calendário escolar; verificar, organizar, inspecionar os dormitórios, mantendo a ordem e a manutenção de todos os equipamentos, evitar desperdícios e desleixo dos alunos em seus aposentos e suas responsabilidades com higiene pessoal e coletiva; apurar danos patrimoniais e identificar responsáveis por avarias, conduzindo ao inspetor (a) de pátio sobre ocorridos e comunicar à direção escolar e comissão de patrimônio a depreciação e providencias; inspecionar o ambiente da escola: pocilga, horta, ovinos, viveiro etc., e verificar o bom andamento das atividades, caso encontre algo fora da normalidade, comunicar ao técnico ao professor responsável; estar atento aos alunos quanto a possível mal-estar ou acometimento de doença e comunicar ao inspetor (a) de pátio; e, se necessário, conduzir e acompanhar os alunos internos durante sua convalescência, ao pronto socorro, para atendimentos médicos; a cada 15 dias rotular os alimentos na cozinha com data de validade e fabricação; receber as compras dos mantimentos de despensa conferindo validade e a qualidade; acompanhar as equipes de trabalho dos alunos na limpeza do refeitório após o almoço e jantar;

vigiar e aplicar advertências quanto a namoro, tabaco, bebidas alcoólicas, aparelhos eletrônicos e outras situações que não são permitidas, fazendo a comunicação imediata a direção da escola.