



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE AGUDOS

LEI N.º 5.920 DE 04 DE FEVEREIRO DE 2025.

“Dispõe sobre a criação de vaga do cargo de provimento efetivo: Nutricionista e dá outras providências.”

RAFAEL LIMA FERNANDES, Prefeito Municipal de Agudos, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal, aprovou, e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica criada vaga do cargo descrito abaixo, de provimento efetivo, com obrigatoriedade de ponto digital, regidos pelas normas do Estatuto dos Funcionários Públicos do Município a Lei nº 2.103/89, com as seguintes especificações:

QT	CARGO	REF	REQUISITOS	CARGA HORÁRIA (SEMANAL)	LOTADO
01	Nutricionista	M	Ensino Superior e Conselho de Classe Ativo	30h	Secretaria de Educação e Cultura

Art. 2º - As atribuições dos referidos cargos estão expressamente previstas no Anexo I da presente lei.

Art. 3º - As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotação própria do orçamento vigente.

Art. 4º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Agudos, 04 de fevereiro de 2025.

RAFAEL LIMA FERNANDES
Prefeito Municipal

ANEXO I

1. CARGO: NUTRICIONISTA





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE AGUDOS

Atribuições:

Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da Unidade de Nutrição.

Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da Unidade de Nutrição.

Planejar e executar a adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com o avanço tecnológico.

Planejar, coordenar e supervisionar a seleção, compra e manutenção de veículos para transporte de alimentos, equipamentos e utensílios.

Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela.

Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção, compra e armazenamento de alimentos.

Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/ preparações culinárias.

Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias.

Avaliar tecnicamente preparações culinárias.

Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalho e receituários.

Efetuar controle periódico do resto-ingestão.

Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios.

Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

Participar do recrutamento e seleção de recursos humanos.

Coordenar, supervisionar e executar programas de treinamento e reciclagem de recursos humanos.

Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.

Participar dos trabalhos da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes.

Executar outras tarefas correlatas determinadas pelo superior imediato.

Publicado em: **04 de fevereiro de 2025**
Página **11** **Diário Oficial Eletrônico de Agudos – Ed 1640**