



ORDEM DE SERVIÇO - OS

APLICAÇÃO:

Instrução de Segurança e Saúde no Trabalho para os trabalhadores de acordo com a Norma Regulamentadora nº 01 (NR-01), Portaria 3.214 de 06/08/1978.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME:

SETOR:

FUNÇÃO:

Merendeiro(a)

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:

Prepara e distribui refeições, selecionando os ingredientes necessários, observando a higiene e a conservação dos mesmos para atender aos cardápios estabelecidos. Seleciona os ingredientes necessários ao preparo das refeições, observando o cardápio, quantidades estabelecidas e qualidade dos gêneros alimentícios, temperando e cozinhando os alimentos, para obter o sabor adequado a cada prato e para atender ao programa alimentar da unidade. Recebe ou recolhe louças, talheres e utensílios empregados no preparo das refeições, providenciando sua lavagem e guarda, para deixá-los em condições de uso. Distribui as refeições preparadas, colocando-as em recipientes apropriados, a fim de servir aos alunos. Recebe e armazena os produtos, observando data de validade e qualidade dos gêneros alimentícios, bem como a adequação do local reservado à estocagem, visando à perfeita qualidade da merenda. Solicita a reposição dos gêneros alimentícios, verificando periodicamente a posição de estoques e prevendo futuras necessidades, para suprir a demanda. Zela pela limpeza e higienização de cozinhas e copas, para assegurar a conservação e o bom aspecto das mesmas. Providencia a lavagem e guarda dos utensílios, para assegurar sua posterior utilização. Fornecer dados e informações sobre a alimentação consumida na unidade, para a elaboração de relatórios. Executa outras tarefas correlatas determinadas pelo superior imediato.

RISCOS INERENTES:

Físico: F1.2 - Calor; **Químico:** Ausente; **Biológico:** Ausente; **Ergonômico:** E 1.5 – Outros Esforço Físico leve*; E 1.5 – Outros Esforço Físico Moderado*; **De acidente/mecânico:** M12 – Cortes e perfurações; M13 – Queimaduras; M 15 – Outras situações de risco (Explosão); M15 – Outras situações de risco (Queda de mesmo nível).

*Taxa de Metabolismo considerada para o cargo de Merendeira: Sentado em Repouso - 100 Kcal/h (Quadro nº03 - Anexo nº 03 – NR 15).

*Taxa de Metabolismo considerada para o cargo de Merendeira: Trabalho Leve - De pé, trabalho leve, em máquina ou bancada, principalmente com os braços: 150 Kcal/h (Quadro nº03 - Anexo nº 03 – NR 15).

*Taxa de Metabolismo considerada para o cargo de Merendeira: Trabalho Moderado - De pé, trabalho leve em máquina ou bancada, com alguma movimentação: 175 Kcal/h (Lactário) - (Quadro nº03 - Anexo nº 03 – NR 15).

*Taxa de Metabolismo considerada para o cargo de Merendeira: Trabalho Moderado - De pé, trabalho moderado em máquina ou bancada, com alguma movimentação: 220 Kcal/h (Cozinha) - (Quadro nº03 - Anexo nº 03 – NR 15).

MEDIDAS DE CONTROLE DOS RISCOS:

EPC*

Sistema de proteção contra incêndio (dentro do prazo de validade, desobstruídos e sinalizados); Sinalização e saídas de emergência; Ventilação natural; Área de circulação desobstruída; Suporte de equipamentos fixos e seguros; Identificação das tomadas de energia elétrica quanto à voltagem; Aterramento elétrico; Colocação de toldos nas janelas das cozinhas para redução da incidência solar, quando necessário.

Administrativas

Ordens de Serviço; Padronização de procedimentos; Reciclagem periódica sobre procedimentos de trabalho; Sinalização dos ambientes; Capacitação inicial e continuada sobre: uso de EPI, proteção contra incêndios; Treinamento em ergonomia; Mobiliário adequado; Regime de trabalho intermitente com período de descanso em outro local (local de descanso – fora da cozinha, em ambiente termicamente mais ameno) e ginástica laboral.

EPI**

Luva térmica com forro para alta temperatura; Luvas Nitrílicas; Avental de borracha / PVC; Botas de PVC forrada; Calçado de segurança; Touca; Uniforme.

*EPC: Equipamento de Proteção Coletiva; **EPI: Equipamento de Proteção Individual.

PROCEDIMENTO EM CASO DE OCORRÊNCIAS FUNCIONAIS (INCIDENTES E/OU ACIDENTES):

➤ Em caso de ocorrências funcionais (incidente e/ou acidente) o servidor deverá, de pronto, comunicar sua chefia imediata, a qual deverá seguir a Ordem de Serviço SESMT Nº 02/2017, publicada no D.O.M. e disponibilizada no link do SESMT no site da PMP (<http://www.piracicaba.sp.gov.br/sesmt.aspx>), que estabelece orientações para notificação de eventos ocorridos no ambiente de trabalho na Prefeitura Municipal de Piracicaba.

ORIENTAÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO:

- Preste atenção no desenvolvimento do trajeto da residência para o trabalho e vice-versa;
- Analisar atentamente o local de trabalho, antes de iniciar o serviço, inclusive as condições dos materiais, instrumentos, máquinas e equipamentos;
- Siga os regulamentos, os procedimentos, as sinalizações e as instruções recomendadas, pois foram idealizadas para sua segurança;
- Inspeção os equipamentos elétricos antes de ligá-los, verificando, inclusive, a compatibilidade da voltagem identificada nas tomadas com os equipamentos;
- Desenvolva seu trabalho dentro das técnicas adequadas sem recorrer a improvisações (elétricas, transporte de materiais);



- Use o corrimão ao subir ou descer as escadas;
- Andar e não correr nos locais de trabalho. Fique atento aos obstáculos que podem ter no caminho, para evitar quedas, entorses etc;
- Não confundir eficácia e pressa. Um ritmo consistente e progressivo permitirá atingir os objetivos a médio e longo prazo;
- Não fazer brincadeiras nos locais de trabalho capazes de provocar acidentes;
- É proibido o uso de bebidas alcoólicas e/ou drogas alteradoras do comportamento durante a jornada de trabalho;
- Não fumar durante o serviço;
- Colabore com o SESMT e a CIPA, e atenda suas recomendações;
- Comunique à chefia imediata todas as condições inseguras, que ofereçam riscos de acidentes;
- Se você tiver dúvidas sobre qualquer ponto do seu trabalho, fale com a sua chefia imediata. Não tente executar qualquer trabalho antes que você tenha sido instruído e compreendido a maneira correta de fazê-lo;
- Participe dos treinamentos de segurança e saúde ocupacional que tenha sido convocado;
- Evitar o uso de brincos e colares durante o preparo da merenda;
- Manter a ordem, disciplina, higiene e segurança no trabalho;
- Usar obrigatoriamente os Equipamentos de Proteção Individuais (EPI) indicados para a função/atividade;
- Manusear adequadamente equipamentos e materiais a fim de que não ocorram danos ou acidentes;
- Não faça reparos ou manutenção em equipamentos ligados a tomada;
- Não usar aparelhos elétricos que estiverem em más condições;
- Manter a higiene pessoal, lavar sempre as mãos;
- Lavar as mãos toda vez que for manipular alimentos. Em caso de interrupção, lave as mãos ao retornar à atividade;
- Comparecer ao departamento médico para exames periódicos sempre que solicitado;
- É vedado o procedimento de reutilização das embalagens de produtos químicos;
- Deve ser mantida a rotulagem do fabricante na embalagem original dos produtos químicos utilizados em serviços;
- Para atividades de abastecimento e armazenamento de prateleiras, procure evitar alcances excessivos e o alongamento excessivo da coluna vertebral; armazenar objetos pesados dentro de uma amplitude de alturas próximas à cintura e os objetos leves em qualquer altura situada entre o joelho e o ombro; Colocar materiais em um nível que nunca ultrapasse a altura da cabeça; Utilizar uma escadinha ao retirar objetos de partes altas de estantes já construídas. Siga as recomendações da Cartilha de Orientação Postural disponibilizada no link do SESMT no site da PMP (<http://www.piracicaba.sp.gov.br/sesmt.aspx>) como medida de prevenção;
- Utilizar sempre sapatos fechados;
- A cozinha deve estar sempre arrumada e limpa, com os utensílios guardados em seus devidos lugares, para evitar que tropece e se machuque;
- Verificar se existe vazamento de gás, utilizando água e sabão. Fechar o registro do gás antes de sair da cozinha;
- Em caso de vazamento de gás sem fogo: Desligar a chave geral de eletricidade da edificação pelo lado de fora; Não acionar interruptores de eletricidade em hipótese alguma, nem para acender, nem para apagar luzes ou outros equipamentos; Não retirar ou colocar utensílios ou equipamentos nas tomadas; Fechar o registro de gás; Afastar as pessoas do local; Não acender fósforos ou isqueiros; Abrir as portas e janelas do local para ventilar;
- Em caso de vazamento de gás com fogo: Fechar o registro de gás, se possível; Afastar as pessoas do local; Desligar a chave geral de eletricidade da edificação pelo lado de fora;
- Evitar gordura e água no chão, pois podem provocar quedas;
- Cuidado no manuseio de facas pontiagudas e muito afiadas;
- Ter muito cuidado ao movimentar as painéis em cima do fogão. Não deixar os cabos da panela fora do fogão;
- Não usar pano molhado para pegar na panela quente, fazer o uso da luva térmica.

PROCEDIMENTO PARA PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIOS:

Em caso de incêndio:

- Desligar máquinas e aparelhos elétricos, quando a operação do desligamento não envolver riscos adicionais;
- Usar o extintor de incêndio apropriado, para combate ao princípio de incêndio;
- Acionar o sistema de alarme (quando houver);
- Avisar a chefia imediata;
- Abandonar o local de forma rápida e segura;
- Chamar imediatamente o Corpo de Bombeiros (193).

OBSERVAÇÕES:

NR-06: Equipamento de Proteção Individual:

Responsabilidades do Empregador: a) adquirir o adequado ao risco de cada atividade; b) exigir seu uso; c) fornecer ao trabalhador somente o aprovado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho; d) orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado, guarda e conservação; e) substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado; f) responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica; e, g) comunicar ao MTE qualquer irregularidade observada. h) registrar o seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.



Responsabilidades dos Empregados: a) usar, utilizando-o apenas para a finalidade a que se destina; b) responsabilizar-se pela guarda e conservação; c) comunicar ao empregador qualquer alteração que o torne impróprio para uso; e, d) cumprir as determinações do empregador sobre o uso adequado.

PENALIDADES:

O não cumprimento das determinações de quaisquer itens desta Ordem de Serviço implicará em sanções disciplinares previstas na legislação pertinente (Estatuto dos Funcionários Públicos do Município de Piracicaba, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT e as Normas Regulamentadoras - NR's do Ministério do Trabalho).

DECLARAÇÃO:

Declaro que recebi e estou de acordo com as orientações contidas nesta Ordem de Serviço - OS, e também que fui instruído (a) sobre a mesma, estando ciente que o não cumprimento implicará na aplicação de penalidades disciplinares, conforme previsto nas legislações vigentes.

ASSINATURA DO SERVIDOR:

NOME:	ASSINATURA:	Nº FUNCIONAL	DATA:
			__/__/__