



**PROCESSO DE SELEÇÃO Nº 09/2016**  
**HOSPITAL E MATERNIDADE DONA IRIS**

O Diretor Executivo da FUNDAHC, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, comunica a realização de processo seletivo para o cargo abaixo relacionado:

Cargo/Função	Pré- Requisitos	Nº de Vagas	Carga Horária Semanal	Salário – R\$
Auxiliar de Nutrição	Ensino fundamental completo; Experiência mínima seis meses na função; Desejável experiência em cozinha hospitalar.	02*	12X36h	R\$ 881,09
Cozinheiro (a)	Ensino médio completo; Experiência de no mínimo 06 (seis) meses como cozinheiro (a); Desejável experiência em cozinha hospitalar.	01*	12X36h	R\$ 1139,21
Lactarista	Ensino médio completo; Experiência de no mínimo 06 meses na função; Desejável experiência em ambiente hospitalar; Desejáveis cursos de captação na área de lactário.	01*	12X36h	R\$964,95

**\*A vaga anunciada é destinada preferencialmente a pessoas com deficiência, nos termos do Decreto 3.298, de 20/12/1999, que tenham compatibilidade entre a deficiência de que é portador e as atribuições do cargo.**

**DEMAIS VANTAGENS DO CARGO**

-Vale alimentação no valor de R\$ 420,00 (quatrocentos e vinte reais).

**DESCRIÇÕES SUMÁRIAS DAS ATRIBUIÇÕES DOS CARGOS**

**AUXILIAR DE COZINHA**

- Servir refeições a pacientes, acompanhantes e funcionários;
- Manusear e preparar alimentos (café, chá, sucos);
- Recolher utensílios e equipamentos utilizados, promovendo sua limpeza, higienização e conservação;
- Executar e conservar a limpeza da copa e da cozinha;
- Manter a organização e higiene do ambiente, dos utensílios;
- Controlar os materiais utilizados a fim de evitar danos e perdas de materiais;
- Auxiliar no preparo de refeições, lavando, descascando, escolhendo, picando ou moendo ingredientes, elaborando pratos simples sob orientação, conforme a necessidade;

- Auxiliar no preparo de refeições, molho e temperos, armazenando-os em recipientes próprios;
- Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção;
- Elaborar limpeza, conservação e distribuição de alimentos no refeitório.

### **COZINHEIRO(A)**

- Executar tarefas relativas ao preparo de refeições, adotando técnicas de preparo que garantam a qualidade e segurança hospitalar;
- Preparar alimentos sob supervisão do nutricionista, manipulando-os de modo a assegurar a qualidade, sabor, aroma, apresentação e higiene da refeição a ser servida;
- Colaborar na coordenação das atividades da cozinha;
- Cozinhar e supervisionar a preparação de pratos, utilizando técnicas específicas de culinária, inclusive o reaproveitamento e aproveitamento integral de alimentos;
- Controlar a preparação dos pratos constantes no cardápio, no que diz respeito à quantidade e qualidade;
- Ajudar a servir refeições no refeitório;
- Auxiliar na higienização de louças e utensílios em geral da cozinha;
- Preparar peças de carne e realizar o retalhamento das mesmas, de acordo com as instruções recebidas;
- Manter as ferramentas de trabalho em ordem, providenciando sua limpeza;
- Manter a ordem e higiene no ambiente de trabalho, efetuando tarefas relativas à proteção e limpeza do mesmo para evitar acidentes e a proliferação de insetos;
- Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, ao executar os serviços.

### **LACTARISTA**

- Proceder e manter a limpeza, a ordem e o controle do material, equipamentos e utensílios usados na área de trabalho;
- Conferir a temperatura do refrigerador;
- Garantir o armazenamento e refrigeração adequada dos alimentos;
- Verificar a solicitação de fórmulas lácteas, leite humano pasteurizado ou de dietas enterais;
- Transcrever requisições referentes á formular e ás dietas em impresso próprio;
- Separar o material a ser utilizado na confecção das dietas;
- Identificar as mamadeiras, copinhos e sondas com fórmula preparada, nome do paciente, enfermaria/leito e horário;

- Preparar e distribuir copinhos e mamadeiras com dietas destinadas a crianças internadas na unidade;
- Preparar e distribuir fórmulas de alimentação enteral;
- Preparar fórmulas, conforme prescrição do médico ou do nutricionista, seguindo os cuidados de preparo e higiene;
- Realizar descongelamento, porcionamento e distribuição de Leite humano pasteurizado conforme prescrição do médico ou do nutricionista seguindo normas adequadas para o procedimento;
- Recolher as mamadeiras e utensílios distribuídos, fazendo o processo de higienização, desinfecção e esterilização.

### **CALENDÁRIO:**

**11/03/2016** – Publicação de aviso de recebimento de currículos para os cargos alvo do processo de seleção, no mural do HMDI.

**11/03/2016 a 15/03/2016** - Prazo para entrega dos currículos pelos interessados, por e-mail, [rh@fundahc.com.br](mailto:rh@fundahc.com.br) ou na sede da FUNDAHC, no horário de 8 às 12h e de 14 às 17h.

**18/03/2016** - Publicação no site da FUNDAHC do resultado final do processo seletivo.

**21/03 a 23/03/2016** – Entrega de documentação exigida para a contratação, no Departamento de Pessoal do Hospital e Maternidade Dona Iris e agendamento da avaliação médica admissional.

**Goiânia, 11 de março de 2016.**

**Jose Antonio de Moraes**  
**Diretor Executivo – FUNDAHC**