

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	
	Documento nº COZINHA GASTRONÔMICA-POP-02	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 20/06/2013	Nº. pág.: Nº. pág.: 1/4
<b>EQUIPAMENTO</b>		
<b>Forno Venâncio a gás</b>		

## SUMÁRIO

1. OBJETIVO
  2. CAMPO DE APLICAÇÃO
  3. DESCRIÇÃO
    - 3.1. Dados do equipamento
    - 3.2. Localização
    - 3.3. Procedimento de uso
    - 3.4. Procedimento de limpeza
  4. REFERÊNCIA
  5. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES
  6. REGISTRO DE ALTERAÇÕES
- ANEXO I

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVAÇÃO
Nome: Rosane Liége Função: Técnica de Laboratório	Nome: Vanessa Pedro Função: Técnica de Laboratório	Nome: Prof. Vitor Função: Coordenador do Laboratório
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

## 1. OBJETIVO

Este documento estabelece o procedimento adotado para o uso e manutenção do Forno Venâncio a gás

## 2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento é aplicado pela Cozinha Gastronômica.

## 3. DESCRIÇÃO

O forno é um aparelho que consiste em um compartimento fechado para cocção de assados e massas.

### 3.1. Dados do equipamento

Número de identificação:--

Marca: Venâncio

Modelo: --

Data de aquisição: --

Patrimônio: 65085320

Forma e estado de aquisição: Doação do Restaurante Universitário

### 3.2. Localização

O forno está localizado na Cozinha Gastronômica, próximo aos exaustores.

### 3.3. Procedimento de uso

- Verifique se a válvula do botijão de gás e também a do forno estão desligadas antes de iniciar as atividades.
  - ✓ **Ligado:** a válvula está na mesma direção da mangueira.
  - ✓ **Desligado:** a válvula está perpendicularmente mangueira.
- Abra a válvula do botijão de gás.
- Puxe com cuidado e por completo a parte de inox onde se encontra os queimadores.
- Acenda o fósforo e depois abra a válvula de gás do forno.
- Aproxime o fósforo dos queimadores até acendê-los.
- Empurre a parte de inox onde se encontra os queimadores.
- Ajuste a chama, assim como a temperatura, observando os orifícios presentes na parte central do forno e girando a válvula de gás do forno.
- A rosca do termômetro pode ser afrouxada e assim deslocá-lo de um forno para outro.
- **ATENÇÃO:** Ao término das atividades desligue a válvula de gás do forno como também a válvula do botijão.
- **CUIDADO!** Abrir o gás para o forno sem acender, provoca o acúmulo de gás em seu interior e risco de explosão. Caso não acenda, feche a válvula, deixe o forno aberto e aguarde alguns minutos antes de tentar novamente.

### **3.4. 3.4 Procedimento de limpeza**

- Não utilizar pano úmido, quando o forno estiver quente.
- Use somente esponja ou pano macio com água, sabão neutro ou detergente.
- Seque com pano macio.

### **4. REFERÊNCIA**

### **5. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES**

Anexo

### **6. REGISTRO DE ALTERAÇÕES**

Data	Motivo da alteração	Descrição

## ANEXO I

Quando for manusear alimentos que estão no forno, utilize sempre luva térmica para proteção.

Nunca coloque a mão no vidro da porta do forno quando estiver em funcionamento.

Feche o registro de gás quando não estiver utilizando ou ao sair da Cozinha Gastronômica.

Evite o acúmulo de líquidos gordurosos dentro do forno, pois são inflamáveis. Em caso de pegar fogo na gordura quente, desligue a válvula e o registro de gás e abafe o fogo com uma tampa de panela. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente ela se espalha e pode causar graves queimaduras.

Abrir o gás para o forno sem acender, provoca o acúmulo de gás em seu interior e risco de explosão. Caso não acenda, feche a válvula, deixe o forno aberto e aguarde alguns minutos antes de tentar novamente.

Verifique	Problema		
	Forno não acende	Chama amarelada ou se apagando	Cheiro de gás (vazamento)
Botijão está vazio	x		
O regulador de pressão de gás está aberto	x		
A mangueira do gás está dobrada	x	x	
Os queimadores estão sujos ou molhados	x	x	
O gás está no fim		x	
A mangueira está furada ou mal encaixada			x
As abraçadeiras estão soltas			x