



FUNDAÇÃO
HOSPITAL MUNICIPAL
GETÚLIO VARGAS

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

ATIVIDADE: Preparação para pães congelados

Data da Emissão:
17/10/2019

**Data da próxima
Revisão:**
17/10/2021

Responsável:
✓ Técnicos de nutrição/Nutricionista

Edição
002

Ordem de Serviço
045

Objetivo:

✓ Deixar o tempo necessário conforme fabricante

Principais atividades

- 1) Verificar o cardápio
- 2) Retirar os pães do congelador a quantidade indicada para cada turno
- 3) Passar na esteira óleo com pincel, em seguida colocar 25 pães em cada esteira
- 4) Colocar na estufa de 6 a 8 horas
- 5) Em seguida seguir orientações do POP n° 49

MATERIAL NECESSÁRIO

- Pães;
- Óleo;
- Pincel;
- Esteira;
- Estufa;
- Estilete;
- Forno;
- Funcionário.

✓ **Freqüência:** Manhã e Tarde

Resultado Esperado:

Melhor qualidade e textura na hora de assar

Elaborado por:

Ana Claudia Spolavori

Nutricionista Coordenadora

Revisado por:

Nut. Ana Claudia Spolavori
Responsável Técnico

Aprovado por:

Enf^a Loredi Becker
Diretora Assistencial