



**ДЗЯРЖАЎНАЯ ЎСТАНОВА  
«ЦЭНТР ПА ЗАБЯСПЯЧЭННЮ  
ДЗЕЙНАСЦІ БЮДЖЭТНЫХ  
АРГАНІЗАЦЫЙ КАМЯНЕЦКАГА  
РАЁНА»**

вул. Брэсцкая, 28, 225051, г. Камянец  
тэл/факс (8-01631) 91 8 63  
E-mail: csbkam@yandex.by  
УНП 291600481  
р/р ВУ84АКВВ36042190029711000000  
у ЦБУ № 115 БАУ ААБ «Беларусбанк»  
БІС АКВВВУ2Х АКПА 503921811000

30.01.2024 № 1209/09

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ  
ОРГАНИЗАЦИЙ КАМЕНЕЦКОГО  
РАЙОНА»**

ул. Брестская, 28, 225051, г. Каменец  
тел/факс (8-01631) 91 8 63  
E-mail: csbkam@yandex.by  
УНП 291600481  
р/с ВУ84АКВВ36042190029711000000  
в ЦБУ № 115 БОУ АСБ «Беларусбанк»  
БІС АКВВВУ2Х ОКПО 503921811000

Руководителям учреждений образования,  
ответственным лицам по питанию

Об инструкциях на пароконвектоматы

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Каменецкого района» предлагает, для проработки непосредственно на своём оборудовании в учреждениях, инструкции на работе на пароконвектомате. При условии сохранения указанных параметров, данные инструкции будут переданы на согласование в территориальный ЦГиЭ.

**Просьба, вносить свои предложения!**

Приложение: таблицы №1,2 на 3 л. в 1 экз.

Управляющий

О. В. Кирилюк



УТВЕРЖДАЮ

Управляющий Государственного учреждения « Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Каменецкого района»

О. В. Кирилюк

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

## ИНСТРУКЦИЯ №1 по режимам тепловой обработки блюд в пароконвектомате

Пароконвектомат предварительно прогревают в течение 10 минут до температуры на 30-40 °С выше требуемой при тепловой обработке.

Наименование блюд	Размер (толщина, высота слоя)	Тепловая обработка			
		Режим	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин
<b>Блюда из мяса (рубленные)</b>					
Котлеты, биточки	2-2,5 см	Конвекция или Конвекция + пар	200-220  200-210	-  50	15-20  15-20
Колбаски, зразы	3-3,5 см				
Бифштекс	1,5 см				
Шницель, оладьи	1 см				
Тефтели	3-4 см	1 этап (обжаривание): Конвекция 2 этап (тушение) Конвекция + пар	200-220  200-210	50	8-10  15-20
Фрикадельки (в соусе)	2-2,5 см				
<b>Блюда из птицы</b>					
Птица жареная		Конвекция или Конвекция + пар	200  200-220		30  20
Наггетсы	2,5-3 см	Конвекция + пар	180-200	50	14-18
Филе запеченное		Конвекция	180-200		15-20
Котлеты, биточки, шницели (рубленные), оладьи, драники, зразы	2-2,5 см  1 см  1-1,5 см 3-3,5 см	Конвекция или Конвекция + пар	200-220   200-210	-   50	15-20   15-20
<b>Блюда из рыбы</b>					
Рыба жареная		Конвекция	200-220		12-15
Котлеты, биточки	2-2,5 см	Конвекция или Конвекция + пар	200-220  200-210	-  50	15-20  15-20
<b>Блюда из яиц</b>					
Омлет	2,5-3 см	Конвекция	180-200	50	20-30
<b>Блюда из творога, мучные блюда и изделия</b>					
Запеканка, пудинг	3-4 см	Конвекция + пар	180-200	50	20-30
Сырники	1,5 см	Конвекция	180-200	-	15-20
Блинчики, блинчики с начинками		Конвекция + пар	180-200	70	6-8
Пирожки,		Конвекция + пар	180-200	60	12-16



сосиска в тесте, ватрушки и др.					
<b>Блюда из картофеля</b>					
Картофель запеченный		Конвекция + пар	180-200	30	25-30
Пирожки		Конвекция + пар	180-210	30	5-8

**Контроль готовности.** У термометра для контроля температуры внутри готового изделия (чектемп), при выключенном электронном блоке обрабатывается термодатчик(игла) горячей кипяченой водой и сделав прокол, измеряется температура внутри изделия. Температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже +85 °С, для изделий из котлетной массы – не ниже +90 °С. Минимальная безопасная температура (+74 °С) для всех продуктов питания должна поддерживаться в течение 15 секунд, чтобы гарантировать надлежащую термическую обработку.

**Корректирующие действия:** если внутренняя температура продуктов, подвергающихся термической обработке, не входит в допустимые нормы (то есть меньше +74 °С), необходимо еще раз подвергнуть продукты термической обработке до тех пор, пока они не достигнут целевой температуры.

Начальник отдела

Инженер-технолог

Г. Ф. Таруц

Е. Н. Сахарук



УТВЕРЖДАЮ  
Управляющий Государственного  
учреждения « Центр по обеспечению  
деятельности бюджетных организаций  
Каменецкого района»

О. В. Кирилук

«    »    2024 г.

## ИНСТРУКЦИЯ №2

по режимам вторичной (догоотовочной) термической обработки блюд в пароконвектомате.

Пароконвектомат предварительно прогревают в течение 10 минут до температуры на 30-40 °С выше требуемой при тепловой обработке.

Наименование блюда	Размер (толщина, высота слоя)	Вторая термическая обработка			
		Режим	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин
<b>Блюда из мяса (рубленные)</b>					
Котлеты, биточки	2-2,5 см	Конвекция или Конвекция + пар	200-220	-	4-6
Колбаски, зразы	3-3,5 см				
Бифштекс	1,5 см				
Шницель, оладьи, драники с мясом	1 см 1-3 см	Конвекция + пар	200-210	50	4-6
<b>Блюда из птицы</b>					
Филе из птицы в панировке (яйце, сыре и др.)		Конвекция или	200-220		4-5
		Конвекция + пар	200-210	50	4-5
Котлеты, биточки, шницели (рубленные), оладьи, драники, зразы	2-2,5 см	Конвекция или Конвекция + пар	200-220	-	4-6
	1 см		200-210	50	4-6
	1-1,5 см 3 см		200-210	50	4-6
<b>Блюда из рыбы</b>					
Рыба жареная в панировке (яйце, сыре и др.)		Конвекция или	200-220		4-5
		Конвекция + пар	200-210	50	4-5
Котлеты, биточки	2-2,5 см	Конвекция или	200-220	-	4-6
		Конвекция + пар	200-210	50	4-6
<b>Блюда из творога</b>					
Сырники	1,5 см	Конвекция	180-200	-	4-6

**Контроль готовности.** У термометра для контроля температуры внутри готового изделия (чектемп), при выключенном электронном блоке обрабатывается термодатчик (игла) горячей кипяченой водой и сделав прокол, измеряется температура внутри изделия. Температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже +85 °С, для изделий из котлетной массы – не ниже +90 °С. Минимальная безопасная температура (+74 °С) для всех продуктов питания должна поддерживаться в течение 15 секунд, чтобы гарантировать надлежащую термическую обработку.

**Корректирующие действия:** если внутренняя температура продуктов, подвергающихся термической обработке, не входит в допустимые нормы (то есть меньше +74 °С), необходимо еще раз подвергнуть продукты термической обработке до тех пор, пока они не достигнут целевой температуры.

Начальник отдела

Инженер-технолог

Г. Ф. Таруц

Е. Н. Сахарук