

УТВЕРЖДАЮ
Управляющий Государственного
учреждения « Центр по обеспечению
деятельности бюджетных организаций
Каменицкого района»
О. В. Кирилюк
« 21 » * 149 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 блюد	Размер (толщина, высота слоя)	Тепловая обработка			
		Режим	Температура, °C	Влажность, %	Время, мин
Блюда из мяса (рубленные)					
Котлеты, биточки	2-2,5 см	Конвекция или Конвекция + пар	200-220	-	15-20
Колбаски, зразы	3-3,5 см		200-210	50	15-20
Биштекс	1,5 см			50	15-20
Шницель, оладьи	1 см				15-20
Тефтели	3-4 см	1 этап (обжаривание): Конвекция 2 этап (тушение) Конвекция + пар	200-220	50	8-10
Фрикадельки (в соусе)	2-2,5 см		200-210		15-20
Голубцы	3-4 см	1 этап (обжаривание): Конвекция 2 этап (тушение) Конвекция + пар	180 180	30	8-10 25
Блюда из птицы					
Птица жареная		Конвекция или Конвекция + пар	200 200-220		30 20
		Конвекция + пар	180-200	50	14-18
Наггетсы	2,5-3 см	Конвекция + пар	180-200	50	15-20
Филе запеченное		Конвекция	180-200		15-20
Котлеты, биточки, шницели (рубленные), оладьи, драники, зразы	2-2,5 см	Конвекция или Конвекция + пар	200-220	-	15-20
	1 см		200-210	50	15-20
	1-1,5 см 3-3,5 см				
Блюда из рыбы					
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
Блюда из яиц					
Омлет	2,5-3 см	Конвекция	180-200	50	20-30
Блюда из творога, крупы, мучные блюда и изделия					
Запеканка,	3-4 см	Конвекция + пар	180-200	50	20-30

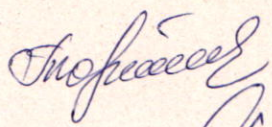

пудинг					
Сырники	1,5 см	Конвекция	180-200	-	15-20
Блинчики, блинчики с начинками		Конвекция + пар	180-200	70	6-8
Пирожки, сосиска в тесте, ватрушки и др.		Конвекция + пар	180-200	60	12-16
Коврижка		Конвекция	180	-	25-30
Манник		Конвекция	180	-	40
Блюда из картофеля					
Картофель запеченный		Конвекция + 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. Кирилюк

« 21 » МАЯ 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 блюд	Размер (толщина, высота слоя)	Вторая термическая обработка			
		Режим	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин
Блюда из мяса (рубленные)					
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		200-210	50	4-6
Блюда из птицы					
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				
	1-1,5 см 3 см		200-210	50	4-6
Блюда из рыбы					
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
Блюда из творога					
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. Тарун

Е. Н. Сахарук