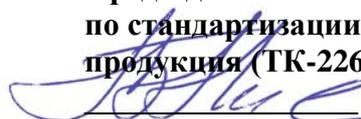


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ МЯСНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ имени В.М.ГОРБАТОВА»
(ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)**

УТВЕРЖДАЮ

**Директор ФГБНУ «ВНИИМП
им. В.М. Горбатова «**

**Председатель Технического комитета
по стандартизации «Мясо и мясная
продукция (ТК-226)**


А.Б.Лисицын

« 29 » августа 2016 г

**П О Л О Ж Е Н И Е
о проведении конкурса обвальщиков**

Москва - 2016

Общие положения

Настоящее положение распространяется на проведение конкурса обвальщиков, который организуется ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» в рамках международной выставки «Агропродмаш 2016». Конкурс проводится 13 октября 2016 года в Экспоцентре по адресу 123100, Россия, Москва, Краснопресненская набережная, 14.

Настоящее положение устанавливает участников и предмет конкурса, условия проведения конкурса, порядок конкурсной оценки и подведения итогов.

Участники и предмет конкурса

Участниками конкурса обвальщиков могут быть отечественные и зарубежные предприятия – производители мясной продукции, а также торговые фирмы и компании, занимающиеся обвалкой мяса.

Предметом конкурса является соревнование обвальщиков по рациональному и эффективному выделению отрубов, скорости обвалки свинины, качеству выделенных частей, чистоте полученной кости, предоставление информации о потребительских качествах отрубов и рекомендаций по их использованию.

Обвалке подлежат свиные полутуши. В процессе обвалки выделяют следующие отрубы: на кости – переднюю и заднюю голяшки, грудной отруб; бескостные – четыре части тазобедренного отруба, спинно-поясничный, шейный, плечелопаточный, подлопаточный и реберный отрубы, пашину, которым придают товарный вид.

Порядок проведения конкурса

Для участия в конкурсе подается заявка не позднее 30 сентября 2016 года по электронной почте по адресу e-mail: pr@vniimp.ru, pervichka@vniimp.ru, подтверждаемая оригиналом в печатном виде, с указанием участника (участников) конкурса.

Предприятия - участники самостоятельно предоставляют на конкурс ножи и др. вспомогательный инвентарь. Сырье для обвалки закупается организатором и оплачивается предприятием участником безналичным платежом после подачи заявки.

Для создания равных условий полутуши должны быть в шкуре от свиней II категории упитанности (по ГОСТ 31476-2012), массой туши 35 – 40 кг, с толщиной шпика не более 2,5 см.

Разделку и обвалку полутуш участники конкурса проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 31778-2012. Порядок выделения отрубов обвальщик определяет самостоятельно. Свиная полутуша разделяется на отрубы с предварительным или последующим съемом шкуры и шпика.

Во время конкурса участник – обвальщик отделяет голяшки. Передний отруб разделяет на подлопаточные ребра, шейный и плечелопаточный отрубы. Шейный и плечелопаточные отрубы обваливает. Шейные позвонки с подлопаточными ребрами не зачищает. Проводит разделку тазобедренного отруба на четыре части: наружную, боковую, внутреннюю и верхнюю. От среднего отруба отделяет бескостный спинно-поясничный отруб, пашину, грудной отруб на кости и обваливает реберную часть полутуши.

При этом бескостные отрубы представляют собой мышечную ткань, снятую с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенную от

сухожилий и грубых поверхностных пленок с оставлением межмышечной соединительной и жировой тканей. Куски должны иметь ровные края.

При проведении этой работы не допускаются надрезы мышечной ткани, тонкая поверхностная пленка должна быть оставлена, слой подкожного жира не более 5 мм.

По окончании разделки и обвалки участник конкурса рассказывает об особенностях использования выделенных отрубов на своем предприятии.

Порядок конкурсной оценки выступления участников

Конкурсная комиссия регистрирует заявки и определяет очередность выступления конкурсантов.

Эксперты конкурсной комиссии проводят оценку выступления участников по следующим критериям:

1. Скорость выделения отрубов:

- первый участник, разделавший передний и тазобедренный отрубы за минимальное время - 5 баллов;
- второй - 4 балла;
- третий – 3 балла;
- четвертый и последующие – 2 балла.

2. Качество выделенных отрубов – 5-ти бальная оценка каждого отруба.

Понижающие баллы за каждый порез мышечной ткани:

- на глубину до 5 мм – 0,5 балла;
- на глубину от 5 мм до 10 мм – 1 балл;
- на глубину более 10 мм – 2 балла.

3. Чистота зачистки костей – 3-х бальная оценка всех костей.

Понижающие баллы за мясо, оставленное на кости: более 4 % массы костей – 1 балл, более 10 % - 2 балла;

4. Чистота работы – при неаккуратной работе (разбросанное мясо, грязное рабочее место) снимается до 1 баллов.

5. За информацию об использовании на предприятии выделенных отрубов – до 2-х баллов.

6. Участник, получивший максимальное количество баллов, занимает первое место, участник, получивший вторую по величине сумму баллов, занимает второе место, и т.д. В случае получения несколькими участниками одинакового количества баллов, победителем считается участник с наименьшим временем, затраченным на обвалку. Последнее место занимает участник, имеющий наименьшую сумму баллов.

7. Результаты конкурса Экспертная комиссия оформляет протоколом по итогам смотра – конкурса.

Итоги конкурса и порядок их оглашения

Участник конкурса, набравший наибольшую сумму баллов, занимает первое место, второе и третье места занимают участники набравшие сумму баллов 8 и более, остальные участники получают почетные грамоты участников.

Результаты конкурса оглашаются на церемонии награждения победителей, проводимой в Экспоцентре в рамках выставки «Агропродмаш 2016».

Результаты конкурса доводятся до сведения участников, размещаются на сайте www.vniimpr.ru, публикуются в средствах массовой информации (общероссийских и специализированных СМИ).

Заключительные положения

Настоящее положение и итоги конкурса подлежат размещению на сайте www.vniimp.ru.

Рабочие материалы конкурсной комиссии (документация, представленная на конкурс, протоколы и др.), а также награды, не полученные участниками конкурса, подлежат хранению до 01 декабря 2016 г. включительно.

Обращения участников конкурса в конкурсную комиссию после 01 декабря 2016 г. не принимаются.