

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ
СИСТЕМ ИМ. В.М. ГОРБАТОВА» РАН**

(ФГБНУ «ФНЦ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М. ГОРБАТОВА» РАН)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

**ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН**

С.А. Горбатов



2023 г.

П О Л О Ж Е Н И Е

о проведении Шоу профессионального мастерства обвальщиков

**Москва
2023**

Общие положения

Настоящее положение распространяется на проведение шоу обвальщиков, которое организует ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН в рамках международной выставки «Агропродмаш-2023». Оно проводится в 12:00 12 октября 2023 года в Экспоцентре (Павильон) по адресу: 123100, Россия, Москва, Краснопресненская набережная, 14.

Настоящее Положение устанавливает предмет шоу и условия его проведения, участников, порядок оценки и подведения итогов.

Предмет шоу и участники

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

Участниками шоу обвальщиков могут быть представители российских и зарубежных предприятий мясной промышленности, а также торговых фирм и компаний (далее по-тексту - предприятия - участники), занимающихся разделкой и обвалкой мяса, в количестве одного человека от одного предприятия-участника).

В случае поступления количества заявок, превышающих количество мест на шоу, приоритет отдается предприятиям, чьи заявки поступили первыми.

Разделке и обвалке подлежат свиные полутуши. В процессе разделки и обвалки выделяют следующие отрубы: на кости – переднюю и заднюю голяшки, грудной отруб; бескостные – четыре части тазобедренного отруба (верхняя, внутренняя, боковая, наружная), спинно-поясничный, шейный, плечелопаточный, подлопаточный, рёберный отрубы, пашину, которым придают товарный вид.

Разделку и обвалку проводят согласно требованиям ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия».

Порядок проведения шоу

Для участия в шоу не позднее 27 сентября 2023 года предприятием-участником подаётся заявка. Заявка подаётся через форму https://b24-upt3of.bitrix24.site/crm_form_fsrai/ Вопросы можно задать по телефону +7 (495) 118-32-78 или по электронной почте m.ivanova@fncps.ru. В заявке указывают полное наименование предприятия, фамилию, имя, отчество участника, дату рождения, стаж работы обвальщиком. Не позднее, чем за три дня до начала шоу заявка подтверждается оригиналом в печатном виде.

Предприятия-участники самостоятельно предоставляют на шоу ножи, защитный фартук, кольчужные перчатки. Сырьё для обвалки предоставляется Партнером мероприятия. В случае невозможности доставки сырья Партнером мероприятия, предприятия оплачивают его безналичным платежом после подачи заявки.

Для проведения шоу используют полутуши свиней II категории по ГОСТ 31476-2012, массой полутуши 35–40 кг, с толщиной шпика не более 2,5 см.

Разделку и обвалку полутуш участники проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 31778-2012. Порядок выделения отрубов обвальщик определяет самостоятельно. Полутушу разделяют на отрубы с предварительным или последующим съёмом шкуры и шпика.

Во время шоу участник-обвальщик отделяет голяшки. Передний отруб разделяют на подлопаточные ребра, шейный и плечелопаточный отрубы. Шейный и плечелопаточный отрубы обваливают. Шейные позвонки с подлопаточными рёбрами не зачищают. Тазобедренный отруб разделяют на четыре части: наружную, боковую, внутреннюю и верхнюю. От среднего отруба отделяют бескостный спинно-поясничный отруб, пашину, грудной отруб на кости и снимают пласт мяса с поверхности рёбер, не выделяя межрёберное мясо.

Бескостные отрубы представляют собой мышечную ткань, снятую с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенных от сухожилий и грубых поверхностных пленок с оставлением межмышечной соединительной и жировой тканей. Отрубы 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 шоу рассказывает об особенностях использования выделенных отрубов на своём предприятии.

Порядок конкурсной оценки выступления участников

Оценка выступления участников проводится комиссией по следующим критериям:

1. Скорость выделения отрубов: максимальный балл равен количеству участников, минимальный равен 1. Участник, закончивший работу первым, получает максимальный балл, вторым – максимальный минус 1 балл, и т.д. Участник, закончивший работу последним, получает 1 балл.

2. Качество выделенных отрубов: максимальный балл равен 10 для всех отрубов в совокупности.

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 и более.

3. Качество зачистки костей – 3-х балльная оценка всех костей.

Понижающие баллы за мясо, оставленное на кости: более 4 % но менее 10% массы костей – 1 балл, от 10 до 20 % – 2 балла, и так далее.

Качество зачистки костей оценивают визуально, при возникновении спорных ситуаций по устному запросу предприятия-участника возможно проведение оценки весовым способом.

4. Чистота работы – при неаккуратной работе (разбросанное мясо, грязное рабочее место) снимается до 2 баллов. Время на приведение в порядок рабочего места входит в общее время разделки и обвалки.

5. За информацию об использовании на предприятии выделенных отрубов максимально начисляется до 2 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 разделку и обвалку. Последнее место занимает участник, имеющий наименьшую сумму баллов.

7. Результаты Комиссия оформляет протоколом по итогам конкурса.

Итоги и порядок их оглашения

Участник шоу, занявший первое место, награждается первое место – Дипломом за 1-е место, второе место – Дипломом за 2-е место и третье место – Дипломом за 3-е место, остальные участники получают почетные грамоты участников. Результаты шоу оглашаются на церемонии награждения победителей, проводимой в Экспоцентре в рамках выставки «Агропродмаш-2023».

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

Заключительные положения

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

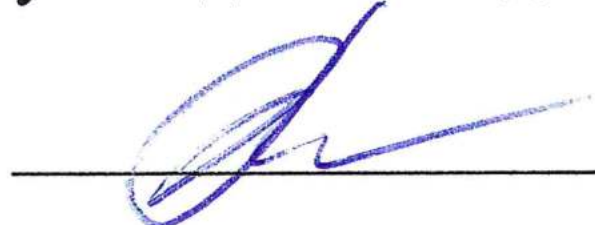
Рабочие материалы Комиссии (документация, представленная на конкурс, протоколы и др.), а также награды, не полученные участниками, подлежат хранению до 10 января 2024 г. включительно.

Обращения участников шоу в конкурсную комиссию после 01 декабря 2023 г. не принимаются.

Разработано

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Руководитель отдела маркетинга



Р.Б. Потапова

И.О. рук.отдела Научно-прикладных
и технологических разработок



Н.М. Ревуцкая