

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ им. В.М.ГОРБАТОВА  
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК  
(ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГНУ ВНИИМП  
им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии  
Председатель Технического комитета  
по стандартизации «Мясо и мясная  
продукция (ТК-226)

А.Б.Лисицын  
«\_\_\_\_\_» 2013 г.

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

Москва - 2013

## **Общие положения**

Настоящее положение распространяется на проведение конкурса обвалщиков, который организуется ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии в рамках 18-й международной выставки «Агропромдмаш 2013». Конкурс проводится 10 октября 2013 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 обвалщиков могут быть отечественные и зарубежные предприятия – производители мясной продукции, а также торговые фирмы и компании, занимающиеся обвалкой мяса.

Предметом конкурса является соревнование обвалщиков 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 – передняя и задняя голяшка, грудной отруб; бескостные – четыре части тазобедренного отруба, спинно-поясничный, шейный, плечелопаточный, подлопаточный, реберный, пашина; и придают им товарный вид.

### **Порядок проведения конкурса**

Для участия в конкурсе подается заявка не позднее 30 сентября 2013 года по факсу: (495) 676-97-71, 676-95-51, или электронной почте по адресу e-mail: [pr@vniiimp.ru](mailto:pr@vniiimp.ru), [perovichka@vniiimp.ru](mailto:perovichka@vniiimp.ru), подтверждаемая оригиналом в печатном виде, с указанием участника (участников) конкурса.

Предприятия-участники самостоятельно предоставляют на конкурс ножи и др. вспомогательный инвентарь. Сыре для обвалки предприятия закупают и самостоятельно доставляют на конкурс или оплачивают их закупку безналичным платежом после подачи заявки.

Для создания равных условий полутуши должны быть в шкуре от свиней II категории упитанности (по ГОСТ Р 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 стандарта ГОСТ Р 31778-2012. Порядок выделения отрубов обвалщик определяет самостоятельно. Свиная полутуша разделяется на отрубы с предварительным или последующим съемом шкуры и шпика.

Во время конкурса участник – обвалщик 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, защищенную 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 о практике использования на своем предприятии выделенных отрубов.

#### **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 отруба за минимальное время - 5 баллов;
- второй - 4 балла;
- третий – 3 балла;
- четвертый и последующий – 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. Аккуратность в работе – при неаккуратной работе (разбросанное мясо, грязное рабочее место) снимается до 2 баллов.

5. За рассказ о выделенных отрубах и их использовании на предприятии – 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, занявший в конкурсе первое место, награждается Золотой медалью, второе место - Серебряной медалью и третье место – дипломом победителя, остальные участники получают почетные грамоты участников.

Результаты конкурса оглашаются на церемонии награждения победителей, проводимой в Экспоцентре в рамках выставки «Агропромаш 2013».

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

### **Заключительные положения**

Настоящее положение и итоги конкурса подлежат размещению на сайте [www.vniimp.ru](http://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 2013 г. включительно.

Обращения участников конкурса в конкурсную комиссию после 01 декабря 2013 г. не принимаются.

### **Разработано**

**ВНИИМП им. В.М. Горбатова**

Зам. директора по  
экономическим связям и  
маркетингу

А.Н. Захаров

Главный специалист по связям с  
общественностью

Б.Е.Гутник

Зав. лабораторией технологии  
предубийной подготовки,  
первой переработки  
и оценки качества сырья

И.В.Сусь