

**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

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


_____ **А.Б. Лисицын**
«_____» _____ **2019** г.



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

**Москва
2019**

Общие положения

Настоящее положение распространяется на проведение конкурса обвальщиков, который организуется ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН в рамках 24-й международной выставки «Агропродмаш-2019». Конкурс проводится в 12:00 10 октября 2019 года в Экспоцентре (Павильон № 7, зал 6, стенд №76В01) по адресу: 123100, Россия, Москва, Краснопресненская набережная, 14.

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

Участники и предмет конкурса

Предметом конкурса 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 использованию в производстве и потреблении.

Участниками конкурса обвальщиков могут быть представители российских и зарубежных предприятий мясной промышленности, а также торговых фирм и компаний, занимающихся разделкой и обвалкой мяса.

Обвалке подлежат свиные полутуши. В процессе 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 конкурса

Для участия в конкурсе не позднее 1 октября 2019 года предприятием подаётся заявка. Заявка подаётся по телефонам +7(495)676-97-71, +7(495)676-63-51, или по электронной почте i.kozyrev@fnccps.ru. В заявке указывают полное наименование предприятия, фамилию, имя, отчество участника, дату рождения, стаж работы обвальщиком. При участии двух и более представителей с одного предприятия возможна подача единой заявки. Не позднее, чем за три дня до начала конкурса заявка подтверждается оригиналом в печатном виде.

Предприятия-участники самостоятельно предоставляют на конкурс ножи и другой вспомогательный инвентарь. Сырьё для обвалки предприятия оплачивают безналичным платежом после подачи заявки.

Для проведения конкурса 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 конкурса 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 конкурса участник-обвальщик отделяют 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, 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 своём 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: 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 % 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 обвалку. Последнее место занимает участник, имеющий наименьшую сумму баллов.

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

Итоги конкурса и порядок их оглашения

Участник конкурса, занявший первое место, награждается Дипломом за 1-ое место, второе место – Дипломом за 2-ое место и третье место – Дипломом за 3-е место, остальные участники получают почетные грамоты участников. Результаты конкурса оглашаются на церемонии награждения победителей, проводимой в Экспоцентре в рамках выставки «Агропродмаш-2019».

Результаты конкурса 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 конкурса подлежат размещению на сайте www.vniimp.ru.

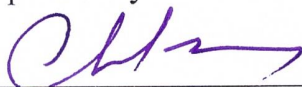
Рабочие материалы конкурсной комиссии (документация, представленная на конкурс, протоколы и др.), а также награды, не полученные участниками конкурса, подлежат хранению до 11 января 2020 г. включительно.

Обращения участников конкурса в конкурсную комиссию после 01 декабря 2019 г. не принимаются.


Разработано

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


Зам. директора
по экономическим связям
и маркетингу


С.А. Горбатов

Главный специалист
по связям с общественностью


Б.Е. Гутник

Руководитель направления
технологии предубойной подготовки,
первичной переработки
и оценки качества сырья


И.В. Козырев