

**«Утверждаю»**

Заместитель Председателя Совета  
Мясного Союза России, Ди-  
ректор ВНИИМП им. В.М. Гор-  
батова



А.Б. Лисицын

2011 г.

## **П О Л О Ж Е Н И Е**

### **о проведении конкурса обвальщиков**

Настоящее положение распространяется на проведение конкурса обвальщиков, который организуется Дирекцией Международного Форума «Мясная Индустрия» совместно с Мясным Союзом России и ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова в рамках Международного Форума «Мясная Индустрия 2011» и выставки «Мясная Индустрия 2011».

Смотр-конкурс проводится в период с 15 по 18 марта 2011 года на ВВЦ (павильон 75).

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 передний и тазобедренный отрубы свиной полутуши. Передний отруб отделяют от полутуши по линии, проходящей между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра. Тазобедренный отруб с голяшкой отделяют подрезом между шестым и седьмым поясничными позвонками, далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу.

В процессе обвалки выделяют переднюю и заднюю голяшки на кости, бескостные шейный, плечелопаточный отруб, четыре части тазобедренного отруба и придают им товарный вид.

#### **Порядок проведения конкурса**

Для участия в конкурсе подается заявка не позднее 10.03.2011 года по факсу: (495) 676-97-71, 676-95-51, или электронной почте по адресу e-mail: [pervichka@vniimp.ru](mailto: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 – переднюю часть и тазобедренный отруб в шкуре с голяшками, предприятия также самостоятельно доставляют на конкурс или оплачивают их закупку безналичным платежом после подачи заявки.

Для создания равных условий отрубы должны быть в шкуре от свиней II категории упитанности (по ГОСТ Р 53221-2008), массой 35 – 40 кг, с толщиной шпика не более 2,5 см.

Разделку и обвалку отрубов участники конкурса проводят в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р 52986-2008. Порядок выделения отрубов обвальщик определяет самостоятельно. Во время конкурса участник – обвальщик снимает шкуру с отрубов, отделяет голяшки. Передний отруб разделяет на подлопаточные ребра, шейный и плечелопаточный отруба. Шейный и плечелопаточные отрубы обваливает. Шейные позвонки с подлопаточными ребрами не зачищает. Проводит разделку тазобедренного отруба на четыре части: наружную, боковую, внутреннюю и верхнюю.

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 о практике использования на своем предприятии выделенных бескостных отрубов и голяшек.

### **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 балльная 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 балльная 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 отрубках 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. 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 Гран-При, второе место - Золотой медалью и третье место - Серебряной медалью.

Результаты конкурса оглашаются на церемонии награждения победителей, проводимой на ВВЦ в рамках выставки «Мясная индустрия 2011».

Результаты конкурса доводятся до сведения участников, размещаются на сайте Международного Форума «Мясная Индустрия», публикуются в средствах массовой информации (общероссийских и специализированных СМИ).

Информация о победителях размещается на специальных листовках, публикуемых по итогам Международного Форума и распространяется на выставках по тематике пищевая промышленность в г. Москве и Санкт-Петербурге.

#### **Заключительные положения**

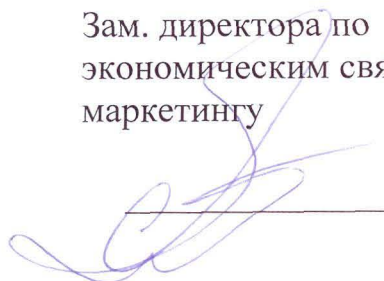
Настоящее положение и итоги конкурса подлежат размещению на сайтах [www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru) и [www.meat-industry.ru](http://www.meat-industry.ru).

Рабочие материалы конкурсной комиссии (документация, представленная на конкурс, протоколы и др.), а также награды, не полученные участниками конкурса, подлежат хранению до 16 апреля 2011 г. включительно.

Обращения участников конкурса в конкурсную комиссию после 16 апреля 2011 г. не принимаются.

#### **Разработано ВНИИМП им. В.М. Горбатова**

Зам. директора по  
экономическим связям и  
маркетингу




\_\_\_\_\_ А.Н. Захаров

Зам. директора по научной  
работе



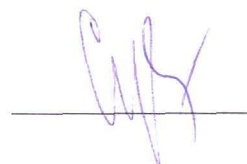
\_\_\_\_\_ А.А. Семенова

Главный специалист по связям с  
общественностью



\_\_\_\_\_ Б.Е. Гутник

Зав. лабораторией технологии  
предубойной подготовки,  
первичной переработки  
и оценки качества сырья



\_\_\_\_\_ И.В. Сусь