

## **Общепромышленная документация**

### **1. СБОРНИК НОРМ И РАСЦЕНОК НА ПРОВЕДЕНИЕ КАПИТАЛЬНОГО РЕМОНТА ВАЖНЕЙШИХ ВИДОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (2 ЧАСТИ)**

Настоящий сборник предназначен для нормирования, определения объемов, планирования и организации капитального ремонта важнейших видов технологического оборудования мясной промышленности.

В сборник вошли: нормы времени и расценки на проведение капитального ремонта единицы оборудования (в условиях ремонтной базы мясокомбинатов разной мощности), нормативы расхода запасных частей, основных и вспомогательных материалов. Сборник может быть использован при планировании и проведения среднего, текущего и профилактического ремонтов оборудования, а также при внедрении системы плано-предупредительного и централизованного ремонта.

### **2. ИНСТРУКЦИЯ ПО НОРМИРОВАНИЮ РАСХОДА ТОПЛИВА, ТЕПЛОЙ И ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЭНЕРГИИ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Настоящая инструкция предназначена для практического использования предприятиями при расчете научно-обоснованных норм расхода топлива, тепловой и электрической энергии, а также для решения методических и организационных вопросов нормирования расходов топливно-энергетических ресурсов (ТЭР).

В инструкции приведена методика расчета норм расхода топлива, тепловой и электрической энергии на производство мясной продукции, отпуска тепловой энергии котельным. Приведены нормативно-справочные материалы.

### **3. ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИИ РЕМОНТА ОБОРУДОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Настоящее положение состоит из двух частей. Первая часть содержит основные положения и указания по организации производства ремонтных работ на предприятии, по централизации ремонта в условиях АПК. Вторая часть положения содержит нормативные и методические материалы по проведению ремонта оборудования.

### **4. СБОРНИК МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ НОРМАТИВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВЫХОДОВ ПРОДУКЦИИ, РАСХОДА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ**

В сборник вошли следующие методические материалы:

- Методики проведения экспериментальных и контрольных работ для определения фактических выходов: мяса и продуктов убоя при переработке всех видов скота; при переработке мяса всех видов скота; готовой мясной продукции.
- Формы актов и сводных таблиц результатов экспериментальных работ.
- Методики расчета норм расхода сырья, основных и вспомогательных материалов на производство одной тонны готовой мясной продукции, методики расчета индивидуальных укрупненных норм расхода сырья, основных и вспомогательных материалов на производство одной тонны готовой мясной продукции.

На основании этих документов предприятия смогут самостоятельно определять фактические выходы продукции и расход материалов в соответствии с качеством поступающего сырья, технической оснащенностью, вырабатываемого ассортимента и квалификации персонала.

Предлагаются так же в дополнение к сборнику формы актов и сводных таблиц на электронном носителе.

## **5. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ УРОВНИ ВЫХОДОВ ПРОДУКЦИИ ПЕРЕРАБОТКИ ИМПОРТНОЙ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ**

В документе представлены материалы по выходу мясной продукции при разделке говядины поступающей из Германии; Польши; Италии; Украины; и свинины поступающей из Германии; Польши; Венгрии; Китая; Франции; Румынии; Молдавии.

Нормы необходимы предприятиям для обоснования уровня фактических выходов продукции при обвалке и жиловке импортного сырья.

## **6. СБОРНИК НОРМАТИВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПО ВЫХОДУ ПРОДУКЦИИ, РАСХОДА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ, ДЕЙСТВУЮЩИХ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

В документе представлены нормы и нормативы действующие в мясной промышленности. Сборник состоит из 10 разделов и включает в себя все нормативы по первичной переработке скота, производству колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, консервов, жестяно-баночному производству, заготовке эндокринно - ферментного и специального сырья, производству органолептических и др.

Сборник утвержден Минсельхозпромом России, при этом все действующие ранее в мясной промышленности нормы и нормативы отменяются.

## **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ «ПОТЕРИ СЫРЬЯ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ НАГРУЗКИ СТОЧНЫХ ВОД МЯСОКОМБИНАТОВ»**

В настоящих методических указаниях показаны пути адаптации морфометрического анализа с использованием систем анализа изображений, позволяющий объективно изучить структурную компоновку сырья и оценить качество готовой продукции в зависимости от технологических процессов и параметров оборудования при переработке сырья.

## **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО РАЗРАБОТКЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ БАЛАНСОВЫХ НОРМ ВОДОПОТРЕБЛЕНИЯ И ВОДООТВЕДЕНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Настоящие методические указания определяют порядок разработки индивидуальных балансовых норм (для текущего планирования) на предприятиях, в том числе водопотребление на: технологические цели; вспомогательные и подсобные производства (для котельной, компрессорной, столовой, на хозяйственно-питьевые нужды).