

ПРОЕКТ

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении конкурса
«Лучший обвальщик мяса в Красноярском крае»

Красноярск 2019

Общие положения

Настоящее положение устанавливает порядок и условия проведения конкурса «Лучший обвальщик мяса в Красноярском крае» (далее – Конкурс обвальщиков мяса), организатором которого является ООО «Гранд Холл» в рамках проведения III международного форума «Пищевая индустрия».

Конкурс обвальщиков мяса проводится 12 апреля 2019 года с 10. 00 в МВДЦ «Сибирь» по адресу: Россия, г. Красноярск, ул. Авиаторов, 19.

Участники и предмет конкурса

Участниками Конкурса обвальщиков мяса могут быть представители организаций агропромышленного комплекса Красноярского края, осуществляющие разделку и обвалку мяса (далее – участники).

Предметом Конкурса обвальщиков мяса является соревнование участников по рациональному и эффективному выделению отрубов свинины, скорости обвалки, качеству выделенных частей, чистоте полученной кости, предоставления информации о потребительских качествах отрубов и рекомендаций по их использованию в производстве и потреблении.

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

Разделка и обвалка мяса осуществляется согласно требованиям ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия».

Порядок формирования конкурсной комиссии

Конкурсная комиссия (далее – Комиссия) формируется из числа специалистов ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, представителей министерства сельского хозяйства и торговли Красноярского края (по согласованию), профильных учебных заведений и других заинтересованных организаций. Комиссия должна насчитывать нечетное число членов. Состав Комиссии утверждается директором ООО «Гранд Холл» согласно приложению № 1.

Порядок проведения конкурса

Для участия в Конкурсе обвальщиков мяса организации агропромышленного комплекса Красноярского края в срок до 03 апреля 2019 года направляют заявку по форме приложения № 2 на электронную почту irina_f@krasfair.ru, sveta_g@krasfair.ru.

Для проведения Конкурса обвальщиков мяса ООО «Гранд Холл» предоставляет обвалочные столы, тара для костей и мяса, крюки для мяса и сырье для разделки и обвалки по количеству поданных заявок (из расчета один стол и одна свиная полутуша на одного участника), весовое оборудование (до 10 кг). Ножи и другой вспомогательный инвентарь участники Конкурса обвальщиков мяса предоставляют самостоятельно.

Порядок выделения отрубов участник определяет самостоятельно. Разделка и обвалка мяса осуществляется по следующим этапам:

1. Свиную полутушу разделяют на отрубы с предварительным или последующим съемом шкуры и шпика, отделяют голяшки. 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, реберный отрубы, пашину;

2. Передний отруб разделяют на подлопаточные ребра, шейный и плечелопаточный отрубы. Шейный и плечелопаточные отрубы обваливают. Шейные позвонки с подлопаточными ребрами не зачищают. Проводят 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 снимают пласт мяса с поверхности ребер, не выделяя межреберное 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 мяса участник Конкурса обвальщиков мяса рассказывает об особенностях использования выделенных отрубов на предприятии.

Порядок оценки выступления участников

Секретарь Комиссии регистрирует заявки, определяет очередность выступления участников. Члены Комиссии проводят оценку выступления участников по следующим критериям:

1. Скорость выделения отрубов. Максимальный балл равен количеству участников, минимальный – 1. Участник, закончивший работу первым, получает максимальный балл, вторым – максимальный балл 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. Оценка всех костей – 3-х бальная. Понижающие баллы за мясо, оставленное на кости: более 4 % массы костей – 1 балл, от 10 до 20 % – 2 балла, более 20% - 3 балла. Качество зачистки костей оценивают визуально. При возникновении спорных ситуаций, по устному запросу 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.

Результаты оценки членов Комиссии отражаются в оценочном листе по форме согласно приложению № 3.

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.

Итоги конкурса и порядок их объявления

Участник Конкурса обвальщиков мяса, занявший первое место, награждается призом и дипломом победителя I степени, второе место – дипломом победителя II степени, третье место – дипломом победителя III степени. Все участники Конкурса обвальщиков мяса получают Благодарственные письма от института ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Результаты Конкурса обвальщиков мяса объявляются на церемонии награждения участников и экспертов форума «Пищевая индустрия» и размещаются на сайтах: www.krasfair.ru, www.fnscps.ru.

Положение разработано:

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

Заместитель директора
по экономическим связям
и маркетингу

Научный сотрудник,
руководитель направления
технологии предубойной
подготовки, первичной переработки
и оценки качества сырья

_____ С.А. Горбатов

_____ И.В. Козырев

Приложение № 2
к Положению о порядке
и условиях проведения конкурса
«Лучший обвальщик мяса
в Красноярском крае»

Заявка на участие в конкурсе по обвалке мяса

Прошу включить меня в число участников конкурса «Лучший обвальщик мяса в Красноярском крае»

Ф.И.О	
Дата рождения	
Наименование организации	
Адрес организации (юридический, фактический)	
Телефон организации	
Должность (специальность/разряд/квалификация)	
Стаж работы по специальности	
Телефон участника (сотовый)	

Подпись участника _____

Подпись руководителя организации

Дата: «_____» _____ 2019 год