

# 南京市卫生系统后勤管理协会文件

宁卫后管协[2019]5号

---

## 关于举办南京卫健系统第六届厨艺竞赛的预备通知

为了提高全市卫健系统膳食服务水平，更好地为职工及病人服务，根据市卫健委及后勤管理协会统一部署，经研究决定举办南京卫健系统第六届厨艺竞赛，现将有关事项通知如下：

### 一、组织领导

为加强竞赛工作的组织领导，成立南京卫健系统第六届厨艺竞赛领导小组，成员如下：

组 长：邵 蔚

副组长：戴洪峰

组 员：李跃峰 吕 艳 张春祥 王小红

### 二、竞赛时间、地点

时间：预定于2019年11月22日（周五）下午1:30，具体时间竞赛前一周通知各参赛单位；地点：南京市中医院职工食堂（科研综合楼负一层）。

### 三、竞赛组织

本次竞赛由领导小组负责协调和统筹，各会员单位均可报名参加，由各参赛单位膳食部门具体负责实施。报名方式：将盖有单位公章的报名表填写后拍照发至电子邮箱 165934@qq.com，联系人：李跃峰、程乐群，联系电话：58015360、13813929910、13675152527；报名截止时间 10 月 30 日。

#### **四、评委组成**

戴洪峰副会长担任裁判长，聘请等级厨师担任裁判。

#### **五、参赛人员**

1. 选手：各参赛单位选派 2 名厨师参赛（单位在岗厨师或单位合作的餐饮服务公司在岗厨师）。

2. 参赛单位分管院长、膳食科长。

#### **六、竞赛项目**

职工餐：按 20 元的餐标，制作大荤菜、小荤菜、蔬菜各 1 份。菜肴品名、种类不作限制。

#### **七、评比标准**

总分 100 分，色泽、香味、味道、形状、营养各 17 分，成本分析 10 分，装盘 5 分。突出医院特色及营养搭配，科学合理，易于制作，广受职工欢迎。

#### **八、注意事项**

1. 时间限制：进场菜品可以是半成品，切配准备时间限 20 分钟，正式上灶烹制时间限 50 分钟。超时 10 分钟以内，扣 10 分；10 分钟以上，扣 20 分。

2. 成本控制：制作大荤菜、小荤菜、蔬菜各 1 份，成本在 20 元以内。摆盘时可以配上竞赛承办方提供的米饭和汤，

不计入 20 元成本控制内。

3. 为保证评委品尝、评判和展示所需，大荤菜、小荤菜、蔬菜各烹制 2 份的量，1 份供评委品尝、评判，1 份供展示。

4. 基础材料由竞赛领导小组统一提供，包含食用油、常用调味品。特殊调味品自备。烹制菜肴所需食材由各参赛单位提前备好，携带至比赛场所。

5. 制作菜肴工具、餐盘、容器自带。

6. 提前 20 分钟入场，迟到 15 分钟不得入场。

### 九、奖项设置

设一等奖一名、二等奖三名、三等奖五名、优秀奖若干。

### 十、活动要求

各参赛单位要根据竞赛要求，有针对性地组织开展岗位练兵，进一步提升膳食保障能力和水平，为职工及病人提供更好的膳食保障服务。竞赛中，要赛出风格、赛出水平、赛出技艺，反映出我市卫健系统后勤职工的精神风貌。

附件 1：南京卫健系统第六届厨艺竞赛评分细则

附件 2：南京卫健系统第六届厨艺竞赛报名表

南京市卫生健康委员会  
南京市卫生系统后勤管理协会  
2019 年 10 月 15 日



---

南京市卫生系统后勤管理协会管理办公室 2019 年 10 月 15 日印发

---

# 附件 1：南京卫健系统第五届厨艺竞赛评分细则

## 一、竞赛项目

职工餐：按 20 元的餐标，制作大荤菜、小荤菜、蔬菜各 1 份。菜肴品名、种类不作限制。

## 二、评比标准

总分 100 分，色泽、香味、味道、形状、营养各 17 分，成本分析 10 分，装盘 5 分。突出医院特色及营养搭配，科学合理，易于制作，广受职工欢迎。

## 三、选手组成

各参赛单位选派 2 名厨师参赛（单位在岗厨师或单位合作的餐饮服务公司在岗厨师，分管院长及膳食科长现场督导）。

## 四、竞赛裁判

裁判长 1 名，裁判 3 名。

## 五、注意事项

1. 时间限制：进场菜品可以是半成品，切配准备时间限 20 分钟，正式上灶烹制时间限 50 分钟。超时 10 分钟以内，扣 10 分；10 分钟以上，扣 20 分。

2. 成本控制：制作大荤菜、小荤菜、蔬菜各 1 份，成本在 20 元以内。摆盘时可以配上竞赛承办方提供的米饭和汤，不计入 20 元成本控制内。

3. 为保证评委品尝、评判和展示所需，大荤菜、小荤菜、

蔬菜各烹制 2 份的量，1 份供评委品尝、评判，1 份供展示。

4. 参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，文明礼貌。

5. 服从裁判，比赛成绩如有争议，应由领队向裁判长仲裁。

6. 基础材料由竞赛领导小组统一提供，包含：食用油、常用调味品。特殊调味品自备。烹制菜肴所需食材由各参赛单位提前备好，携带至比赛场所。

7. 禁止重做或挪用他人已加工过的原料，禁止使用国家明令禁止或有毒有害的增味剂及调料，违者取消竞赛成绩。

8. 制作菜肴工具、餐盘、容器自带。

9. 提前 20 分钟入场，迟到 15 分钟不得入场。

## 附件 2：南京卫健系统第六届厨艺竞赛报名表

单位（盖章）：

单 位	带队领导	参赛人员	联系人 /手机号

备注：1. 带队领导为参赛单位分管院领导或膳食科长；2. 选派 2 名厨师参赛（单位在岗厨师或单位合作的餐饮服务公司  
在岗厨师，并提供在岗证明）。