

南京市卫生系统后勤管理协会

关于举办南京市卫健系统第十一届厨艺竞赛的通知

为进一步深化南京市卫健系统餐饮服务理念，更好地为单位员工和就医患者提供营养均衡、增强体质、有助医养结合的膳食供给，促进各会员单位膳食满意度的不断提升，根据协会2025年度工作计划，决定在2025年7月25日下午举办南京市卫健系统第十一届厨艺竞赛。本次竞赛由南京市卫生健康委员会指导，南京市卫生系统后勤管理协会主办，南京市妇幼保健院承办。

一、组织领导

为加强竞赛工作的组织领导，成立南京市卫健系统第十一届厨艺竞赛领导小组。

组 长：马安民 卢 涛

副组长 主持人：陈德巧

组 员：丛 静 周 全 李 频

二、评委组成

本次竞赛共有4名专家担任评委。

三、参赛人员

1、带队领导：参赛单位分管院领导或膳食部门负责人。

2、参赛选手：2名参赛人员必须是单位在岗厨师或单位合作餐饮公司的在岗厨师，竞赛当天签到时须提供本人身份证进行核对。

四、竞赛项目

制作供1人餐用的同品种营养膳食中餐、晚餐各两份，每份中餐、晚餐标准为60元，两份共120元。包括主食、菜品、汤品、水果等。营养均衡搭配，餐品不作限制。

菜品应倾向年老体弱人员设计，兼顾易消化、低盐低脂、高蛋白等特点，满足特殊人群的营养需求。

两份营养中餐、晚餐其中一份用于评委评分，另一份用于出展后参赛人员品鉴。

五、评分标准

总分100分。其中营养评估30分，成本分析10分，菜品色、香、味各10分，主食15分，汤品10分，果品5分。

参赛食材可用当天制作的半成品。

每队烹制完成时间限40分钟。超时10分钟以内，扣10分；超时10分钟以上，扣20分。

六、参赛须知

1、参赛单位须自备烹制所需的所有食材、调味品及制作菜肴的工具，竞赛当天携带至比赛场地。

2、承办单位提供竞赛场地、锅灶、餐盘、餐具。

3、各参赛单位须将餐品名称、餐品价格、营养分析等信息打印在两张A4纸上，竞赛当天携带至比赛场地。

4、严禁使用违禁和变质的食材及调味品，否则取消参赛资格并在协会内予以通报批评。

七、奖项设置

本次竞赛一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名、优胜奖若干名。

八、竞赛时间、地点

1、竞赛时间：定于2025年7月25 日下午1点30分。

2、竞赛地点：南京市妇幼保健院丁家庄院区膳食中心（南京市栖霞区迈皋桥街道燕新路1号负一层）。

九、联系方式

竞赛主办方联系人：李频 李宁

联系电话：18951755116、13645177187。

竞赛承办方联系人：丛静 周全

联系电话：15805190963、13913883335。

希望各参赛单位积极备赛，通过竞赛激发膳食工作人员的创新能力和体现厨师们的专业水准，促进各会员单位之间膳食工作的交流和借鉴，赛出南京市卫健系统后勤员工不断进取的精神风貌。

南京市卫生系统后勤管理协会

2025 年 7月2日

