

# 南京市卫生系统后勤管理协会文件

宁卫后管协〔2022〕8号

---

## 关于举办南京卫健系统第九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九届厨艺竞赛。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九届厨艺竞赛领导小组，成员如下：

组 长：邵 蔚

副组长：毛益鸿 朱一俊

组 员：李跃峰 顾银燕 徐殿松

### 二、竞赛时间、地点

时间：预定 2022 年 11 月下旬（具体举办时间竞赛前一周通知各报名单位），地点：南京市第一医院河西院区职工食堂。

### 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或扫描发至电子邮箱 657533588@qq.com，联系人：李跃峰，肖鹏；联系电话：58015360，13813929910，18151032789；报名截止时间 10 月 31 日。

#### 四、评委组成

邵蔚会长担任裁判长，聘请餐饮培训机构专家担任裁判。

#### 五、参赛人员

1. 选手：各参赛单位选派 2 名在岗厨师或营养师参赛。
2. 参赛单位分管院领导、膳食科长。

#### 六、竞赛项目

1. 蓑衣黄瓜
2. 红烧鲫鱼
3. 自选菜

#### 七、评比标准

1. 蓑衣黄瓜（7 英寸平盘装）

标准：A、刀工 50%；B、装盘 20%；C、口味 30%。

2. 红烧鲫鱼（鲫鱼重量 350-400 克）

标准：A、形状 10%；B、香味 15%；C、色泽 20%；D、装盘 20%；E、口味 35%。

3. 自选菜（限主材为淡水鱼，鱼种类不限，菜品不限）

标准：A、形状 10%；B、香味 15%；C、色泽 15%；D、装盘 15%；E、创意 15%；F、口味 30%。

4. 每个菜品分值各 100 分，3 道菜品总分除以 3 为竞赛总成绩。

#### 八、注意事项

1. 时间限制：40 分钟内完成。超时 10 分钟以内，总成绩扣 5 分；10 分钟以上，总成绩扣 10 分。

2. 基础食材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。制作菜品所需食材由各参赛

单位提前做好，携带至比赛场所。

3. 红烧鲫鱼、自选菜原料和配料可事先完成初加工带入赛场。

4. 每个菜品的量以分装二份餐盘为准，一份供参赛作品展示，一份供裁判品尝评判。餐盘各参赛单位自备。

5. 刀具、砧板及常用用具自带。

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，有针对性地开展岗位练兵，进一步提升膳食职工技能素质，为职工及病人提供更好的膳食保障服务，为南京卫生健康事业发展作出贡献。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：南京卫健系统第九届厨艺竞赛评分细则

附件 2：南京卫健系统第九届厨艺竞赛报名表

南京市卫生健康委员会  
南京市卫生系统后勤管理协会（代章）  
2022 年 10 月 24 日



---

南京市卫生系统后勤管理协会管理办公室 2022 年 10 月 24 日印发

---

# 附件 1：南京卫健系统第九届厨艺竞赛评分细则

## 一、竞赛项目

1. 蓑衣黄瓜
2. 红烧鲫鱼
3. 自选菜

## 二、评比标准

1. 蓑衣黄瓜（7 英寸平盘装）

标准：A、刀工 50%；B、装盘 20%；C、口味 30%。

2. 红烧鲫鱼（鲫鱼重量 350-400 克）

标准：A、形状 10%；B、香味 15%；C、色泽 20%；D、装盘 20%；E、口味 35%。

3. 自选菜（限主材为淡水鱼，鱼种类不限，菜品不限）

标准：A、形状 10%；B、香味 15%；C、色泽 15%；D、装盘 15%；E、创意 15%；F、口味 30%。

4. 每个菜品分值各 100 分，3 道菜品总分除以 3 为竞赛总成绩。

## 三、选手组成

各参赛单位选派 2 名在岗厨师或营养师参赛（厨师可以是单位合作的餐饮服务公司在岗厨师），分管院领导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：40 分钟内完成。超时 10 分钟以内，总成绩扣 5 分；10 分钟以上，总成绩扣 10 分。

2. 基础食材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。制作菜品所需食材由各参赛单位提前备好，携带至比赛场所。

3. 红烧鲫鱼、自选菜原料和配料可事先完成初加工带入赛场。

4. 每个菜品的量以分装二份餐盘为准，一份供参赛作品展示，一份供裁判品尝评判。餐盘各参赛单位自备。

5. 刀具、砧板及常用用具自带。

6. 提前 20 分钟入场，迟到 15 分钟不得入场。

7. 参赛选手应严格遵守赛场纪律，听从指挥，规范着装，仪表端庄，文明礼貌。

8. 服从裁判，竞赛成绩如有争议，应由领队向裁判长仲裁。

9. 禁止重做，禁止使用国家明令禁用或有毒有害的增味剂及调料，违者取消竞赛成绩。

10. 提前 20 分钟入场，迟到 15 分钟不得入场。

## 附件 2：南京卫健系统第九届厨艺竞赛报名表

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. 参赛人员为 2 名在岗厨师或营养师（厨师可以是单位合作的餐饮服务公司在岗厨师），提供在岗证明。