|  |  |
| --- | --- |
| 杭州市拱墅区民政局 | 文件 |
| 杭州市拱墅区总工会 |

拱民〔2021〕29号

关于举办“926工匠日”杯2021年拱墅区社区老年食堂厨艺大赛的通知

各街道，各养老机构：

为进一步推动老年食堂可持续运营，提升老年食堂品质，提高老年人生活质量，特举办以“白首食光，美味绵长”为主题的“926工匠日”杯2021拱墅区社区老年食堂厨艺大赛活动。本活动借助直播、短视频等新媒体方式增强活动传播影响力，突破时空及特殊时期限制，展示拱墅老年福祉服务的丰富成果，助力老年人就餐服务体系建设。

一、组织机构

本次活动主办单位：拱墅区总工会、拱墅区民政局；协办单位：拱墅区市场监管局；支持单位：KK直播、朗和国际医养中心。

二、比赛时间及地点

（一）预赛时间：10月27日

 决赛时间：11月3日。

（二）比赛地点

 1.预赛：

（1）赛区一：朝晖二区26号4楼朝晖食堂；

（2）赛区二：杭州市拱墅区文岚街99号老人公寓

1.主会场：拱墅区运河广告产业园党群服务中心三楼；

2.厨房：拱墅区运河广告产业大厦2号楼一楼东大方。

三、评委

（一）专家评委（2人）：

评委一：李晶，杭州电视台主持人，资深媒体人，《生活大参考》、《我是大胃王》、《一起吃饭吧》等节目主持人。

评为二：王金锞，从事餐饮行业12年曾带领团队连续三年蝉联黑珍珠一钻荣誉，2020年参加湖南卫视《天天向上》美食大赛获第一名。

（二）特邀评委（4人）：部门、领导、老年居民代表。

四、比赛流程

**（一）报名**

1.报名流程：以各社区老年食堂（含助餐点）为单位组成参赛队填写报名表（报名表见附件3），并于10月12日前提交，通过审核即可参与。

2.队伍构成：队员由社区老年食堂具体工作人员1名、现任大厨1名组成。大厨持《参赛证》参加技能比武，工作人员持《工作证》进现场工作配合。

**（二）预赛**

1.评选标准：

（1）环境 70分（详细打分标准见附件1）：①食品卫生：由区民政局派人或第三方机构打分；②健康管理：由区民政局派人或第三方机构打分。

（2）菜品 30分（详细打分标准见附件2）：①菜品要求：以山药为主材料，凉秋暖胃为主题；制作一道适合老人品尝的菜；②制作要求：十五分钟内，烹饪方式不限。

2.选拔规则：综合得分前十名进入决赛。

3.拍摄组记录跟拍，制作短视频，决赛现场展示预赛比拼情况。

**（三）决赛**

由指定主题单品菜和套餐比拼两部分组成，分别占比50分：

**1.指定菜比拼**

（1）评比内容：十支队伍在指定主题内发挥制作一份菜肴；

（2）单品菜主题：秋季风味，一味知秋；

（3）评比方式（评委评分细节见附件3）：①主持人依次采访各组，并由组员讲解介绍菜品；②第一轮打分：评委团品尝后公布打分及实时排名。

**2.套餐比拼**

（1）评比内容：十支队伍在指定主题内发挥制作一份套餐：15元套餐主题：“全民运动”健康能量套餐。

（2）评分方式（评委评分细节见附件3）：①主持人依次采访各组，并由组员讲解介绍菜品；②第二轮打分：评委团品尝后公布打分，综合前两次得分，计算出总比分及排名。

五、奖项设立

一等奖：1名，奖杯+奖金800元；

二等奖：2名，奖杯+奖金600元；

三等奖：2名，奖杯+奖金400元。

六、决赛现场流程

（一）主持人开场：比赛介绍及领导嘉宾介绍；（5分钟）

（二）VCR回顾：预赛情况；（5分钟）

（三）决赛队伍介绍：

1.发言顺序：按餐厅编号依次介绍，共计十名，每人30秒 ；

2.发言内容：餐厅简介+竞赛宣言；

3.其它准备：发言时大屏显示对应老年餐厅照片。

（四）主持人宣布比赛正式开始：（5分钟）

1.主持人宣读比赛规则；

2.宣布比赛正式开始。

（五）第一次厨房转播（主会场大屏同步）（15分钟）

1.主持人B介绍、展示现场；

2.主持人B采访厨师。

（1）菜品制作进展；

（2）所代表餐厅及参赛感言。

（六）现场展示菜品及评委打分

1．主持人依次采访参赛队伍，并由组员介绍菜品；

2．评委品尝并打分；

3. 邀请评委点评，后台计分；

4. 公布本轮结果。

（七）第二次厨房转播（主会场大屏同步）（15分钟）

1.主持人B介绍、展示现场（5分钟）；

2.主持人B采访厨师 ：①套餐制作进展；②所代表餐厅及参赛感言。

（八）现场展示菜品（套餐）及评委打分

 1．主持人依次采访参赛队伍，并由组员介绍菜品；

 2．评委品尝并打分；

3．邀请评委点评，后台计分。

（九）主持人公布最终比赛结果（5分钟）

（十）嘉宾颁发厨艺大赛一、二、三等奖；（10分钟）

1.礼仪上台，嘉宾颁奖；

2.获奖者按奖项顺序发表获奖感言。

（十一）领导讲话（待定），主持人结束语；（10分钟）

预计总时长2小时。

附件：1.2021拱墅区老年食堂厨艺大赛食品安全打分表

2.2021拱墅区老年食堂厨艺大赛预赛厨艺比拼打分表

3.2021拱墅区老年食堂厨艺大赛决赛须知及评分标准

4.2021拱墅区老年食堂厨艺大赛报名表

杭州市拱墅区民政局 杭州市拱墅区总工会

2021年10月20日

附件1

2021拱墅区老年食堂厨艺大赛食品安全打分表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标准 | 具体内容 | 分值 | 得分 |
| 1 | 实行“六公示”制度8 | 1.集体用餐配送单位的食品经营许可证、健康证、收费价格以及对老年人的优惠、食品安全管理制度、食品安全承诺书、举报电话上墙公示。 | 8 | 　 |
| 2 | 完善场所设施设备（无自建食堂的可合理缺项）39 | 1.就餐场所保持清洁、卫生，每次就餐后应进行一次清洁。 | 8 | 　 |
| 3 | 2.场所内应设备餐区域，设操作台、洗手、消毒、更衣设施和紫外线灯。 | 8 | 　 |
| 4 | 3.场所内与外界直通的门和可开启的窗应配置风幕机或纱门纱窗，设灭蝇灯。 | 8 | 　 |
| 5 | 4.有保温设施并保持正常运转，定期进行清洁和维修。 | 3 | 　 |
| 6 | 5.有餐用具消毒和保洁设施并保持卫生、清洁和正常运转。无专用餐饮具清洗消毒设施的，应当使用符合规定的一次性消毒餐饮具或者采用集中式消毒餐饮具。 | 12 | 　 |
| 7 | 加强过程控制15 | 1.从业人员持有有效的健康证明，工作时穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。 | 2　 | 　 |
| 8 | 2.接触食品的设备、工具、容器符合食品安全标准或要求，用前应清洗消毒。 | 3 | 　 |
| 9 | 3.每次分餐前备餐区域应进行空气和操作台消毒。 | 2 | 　 |
| 10 | 4.从烹饪后至食用时限控制在2小时内；需要较长时间（超过2小时）存放的食品应在高于60℃或低于10℃的条件下存放，需食用时应进行充分加热后方可食用。 | 5 | 　 |
| 11 | 5.不得将回收后的食品经加工后再次销售。 | 3 | 　 |
| 12 | 其他要求8 | 1.同时对老年人以外群体开放的社区助餐服务点应设置相对独立的老年人就餐区域，并优先保障老年人就餐。 | 3 | 　 |
| 13 | 2.年度开放时间不少于300天。 | 1 | 　 |
| 14 | 3.每天至少有10人次以上老人就餐。 | 1 | 　 |
| 15 | 4.被服务老人或亲属满意度较高。 | 3 | 　 |

附件2

2021拱墅区老年食堂厨艺大赛预赛厨艺比拼打分表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 队伍序号 | 味感10 | 观感6 | 营养6 | 卫生6 | 解说2 | 总分 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |

附件3

2021拱墅区老年食堂厨艺大赛决赛须知及

评分标准

一、决赛须知

**（一）菜品内容**

涵‘指定主题单品菜’和‘指定主题套餐’两项。

1.指定主题单品菜——在决赛现场完成制作指定主题应季美味。要求能体现秋季的时节特色，且色、香、味、形、质俱佳，以味为主，讲究营养卫生，适合老年人饮食习惯。

2.指定主题套餐——在决赛现场制作1组套餐，售价为15元，类型为1荤2素，食材选取要求搭配合理、营养卫生，有助于稳定老年人健康体魄，适合老年人饮食习惯。

**（二）注意事项**

1.主会场基础餐具由承办单位提供；菜品制作所用食材由参赛选手自备，赛场提供烹饪工具。

2.参赛产品的原料要求绿色、健康食品。

3.决赛当天由主办方统一通知开启菜品制作。在厨房会场完成菜品后，携带至主会场，进行评委品评、打分。

二、菜品评分标准

（一）味感

调味适当，品味纯正，主味突出，复合味美和谐。无异味、糊味和膻腥味。不符合要求的，酌情扣分。

（二）质感

选料精细，火候得当，芡汁适度，质感鲜明，不符合要求的，酌情扣分。菜肴失饪如焦糊、夹生至不能食用的不予判分。

（三）观感

刀工细腻，形态优美自然，色调明快，器皿与菜肴协调。不符合要求的，酌情扣分。

（四）营养健康

选料要求无公害、新鲜的绿色原材料，菜肴制作搭配、烹调合理，保持营养成分。套餐符合定价标准且有助于提高免疫力。不符合要求的，酌情扣分，不能食用的，不予判分。

（五）综合工艺

对用料合理，富有创意，符合创新菜要求，或者操作工艺有一定难度的，酌情加分。

（六）综合评点

充分体现“好吃、好看、好做、好卖、健康有营养”的原则。

附件4

2021拱墅区老年食堂厨艺大赛报名表

|  |  |
| --- | --- |
| 老年食堂名称 |  |
| 所在街道 |  | 邮编 |  |
| 食品经营许可证号 |  |
| 老年食堂地址 |  |
| 参赛人员 | 厨师姓名 |  | 性别 |  | 上衣尺码 |  | 电话 |  | 厨师职称 |  |
| 工作人员姓名 |  | 性别 |  | 上衣尺码 |  | 电话 |  |
| 好食光免疫力套餐 | 1份荤菜名称 |  | 2份素菜名称 |  |
| 用料 |  |
| 烹饪方法： |
| 特 色：（200字以内） |
| 所在街道意见：（单位盖章）年　　月　　日 |

|  |
| --- |
| 杭州市拱墅区民政局办公室 2021年10月20日印发 |