|  |  |
| --- | --- |
| TỔNG LIÊN ĐOÀN LAO ĐỘNG VIỆT NAM  **CÔNG ĐOÀN CÔNG THƯƠNG VIỆT NAM**    Số: 232/ QĐ-CĐCT | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIÊT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**  *Hà Nội, ngày 13 tháng 9 năm 2019* |

**QUYẾT ĐỊNH**

**Về việc Ban hành Thể lệ Hội thi nấu ăn cấp ngành với chủ đề**

**“Nâng cao chất lượng bữa ăn ca cho người lao động,**

**cân bằng dinh dưỡng, VSATTP”**

**\_\_\_\_\_\_\_\_**

**BAN THƯỜNG VỤ CÔNG ĐOÀN CÔNG THƯƠNG VIỆT NAM**

- Căn cứ Quyết định số 1353/QĐ-TLĐ ngày 11/10/2007 của Đoàn Chủ tịch Tổng Liên đoàn Lao động Việt Nam về việc thành lập và quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của Công đoàn Công Thương Việt Nam;

- Căn cứ kế hoạch số: 458/KH-CĐCT ngày 12 tháng 9 năm 2019 của Công đoàn Công Thương Việt Nam về việc tổ chức Hội thi nấu ăn với chủ đề “Nâng cao chất lượng bữa ăn ca cho người lao động, cân bằng dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm”;

- Xét đề nghị của Ban Nữ công Công đoàn Công Thương Việt Nam.

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này Thể lệ về Hội thi nấu ăn cấp ngành với chủ đề “Nâng cao chất lượng bữa ăn ca cho người lao động, cân bằng dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm”.

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

**Điều 3.** Văn phòng, các Ban Công đoàn Công Thương Việt Nam, Công đoàn cấp trên cơ sở và Công đoàn cơ sở trực thuộc, Ban Tổ chức Hội thi chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:***  - C§ cấp trên cơ sở; CĐCS trực thuộc;  - Lãnh đạo CĐCTVN;  - C¸c Ban C§CTVN;  - C¸c ®/c trong Ban TC, BGK, TK;  - L­u VP, Ban NC. | **TM. BAN THƯỜNG VỤ**  **PHÓ CHỦ TỊCH**  (đã ký, đóng dấu)  **Lê Thị Đức** |

|  |  |
| --- | --- |
| TỔNG LIÊN ĐOÀN LAO ĐỘNG VIỆT NAM  **CÔNG ĐOÀN CÔNG THƯƠNG VIỆT NAM** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**    *Hà Nội, ngày 13 tháng 9 năm 2019* |

**THỂ LỆ**

**Tổ chức Hội thi Nấu ăn**

**“ Nâng cao chất lượng bữa ăn ca cho người lao động,**

**cân bằng dinh dưỡng, VSATTP”**

Căn cứ Kế hoạch số 458/KH-CĐCT ngày 12 tháng 9 năm 2019 về việc tổ chức Hội thi nấu ăn cấp Ngành với chủ đề “Nâng cao chất lượng bữa ăn ca cho người lao động, cân bằng dinh dưỡng, VSATTP” vì sức khỏe lâu dài của người lao động, vì sự phát triển bền vững của đơn vị, Công đoàn Công Thương Việt Nam ban hành Thể lệ Hội thi gồm những nội dung như sau:

**I. Đối tượng, thành phần tham gia Hội thi:**

Là nam, nữ đoàn viên công đoàn, người lao động của các đơn vị trong ngành Công Thương và các đơn vị thuộc Công đoàn cấp trên cơ sở, công đoàn cơ sở trong hệ thống Công đoàn Công Thương Việt Nam (khuyến khích các đơn vị cử đoàn viên, người lao động tại các đơn vị có bếp ăn tập thể và tổ chức các bữa ăn ca cho người lao động)

Mỗi đơn vị cử 03 người để tham gia dự thi, cử 01 người là đội trưởng.

**II. Nội dung, thời gian thi.**

**1. Nội dung thi**

Chủ đề Hội thi “Nâng cao chất lượng bữa ăn ca cho người lao động, cân bằng dinh dưỡng, VSATTP” vì sức khỏe lâu dài của người lao động, vì sự phát triển bền vững của đơn vị. Tuyên truyền tầm quan trọng của việc Chăm sóc sức khỏe người lao động- những người trực tiếp làm ra của cải vật chất cho xã hội. Sức khỏe là tài sản quý mà bản thân người lao động, BCHCĐ cũng như người sử dụng lao động cần phải quan tâm, trong đó một công việc cần làm hàng ngày là đảm bảo bữa ăn ca cân bằng dinh dưỡng, VSATTP.

- Mỗi đội dự thi nấu 01mâm cơm (08 suất/mâm) với 01 thực đơn chọn trong số: ăn ca cho lao động nhẹ (khối văn phòng...), ăn ca cho lao động vừa (công nhân công nghiệp nhẹ hoặc lao động trực tiếp trong nhà máy), ăn ca cho lao động nặng hoặc lao động làm việc ngoài trời. Trị giá mỗi mâm là 500.000đ (do nấu số lượng suất ăn ít nên chi phí cao hơn phục vụ đại trà).

- Ban tổ chức hội thi cung cấp nguyên liệu chính ( không bao gồm gia vị, các loại rau thơm) theo thực đơn đăng ký của đơn vị, đảm bảo xuất xứ, kiểm định hàng hóa.

- Các đội dự thi gửi thực đơn và chi tiết nguyên liệu để Ban Tổ chức cung cấp tại địa điểm thi (không vượt quá định mức quy định 500.000đ/mâm).

- Chế biến và nấu nướng trực tiếp tại địa điểm thi.

- Ban Tổ chức chuẩn bị và cung cấp cho mỗi đội: Bếp nấu, dầu ăn, cơm nóng, bàn nấu ăn và bàn trình bày.

- Vật dụng, phụ gia nấu: các đội thi tự chuẩn bị vật dụng, phụ gia cần thiết để chế biến bữa ăn như: xoong chảo, dao thớt, bát đĩa, gia vị, rau thơm ... Ban Tổ chức khuyến khích các đội trang trí mâm cơm đẹp, đơn giản, phù hợp với chủ đề từ các phụ liệu có giá trị không quá cao.

- Các đội thi không được sử dụng thức ăn nấu sẵn và các nguyên liệu chính không do Ban Tổ chức cung cấp.

- Thời gian thực hiện thi là 90 phút (tính cả thời gian sơ chế)

- Thời gian trình bày nội dung, ý nghĩa của mâm cơm: 03 phút/ 1 đội.

- Ban giám khảo sẽ theo dõi từ công đoạn sơ chế đến công đoạn chế biến món ăn, công tác đảm bảo vệ sinh chế biến trong cả quá trình thực hiện.

- Trên bàn của mỗi đội thi gồm: 01 bảng tên đội dự thi (do Ban Tổ chức chuẩn bị); 01 thực đơn và kinh phí chi tiêu cho bữa ăn (do đội thi chuẩn bị); 01 mâm cơm đã trình bày xong và chuẩn bị thuyết trình trả lời câu hỏi khi Ban Giám khảo yêu cầu.

- Thí sinh dự thi đúng theo danh sách đã đăng ký, nếu có thay đổi thí sinh, đơn vị phải báo cáo Ban Tổ chức trước 2 ngày.

- Các đơn vị tham gia dự thi có quyền đề nghị, khiếu nại với Ban Tổ chức về những hành vi vi phạm nội quy, thể lệ của Hội thi.

**2. Địa điểm, thời gian tổ chức Hội thi:**

**\* Địa điểm: Tại Trường Cao đẳng Công Thương Hải Dương (có nghiệp vụ chuyên đào tạo nấu ăn)**

**\* Thời gian:** 01 buổi, dự kiến trong khoảng thời gian từ 20 - 30/10/2019

(Ban tổ chức sẽ bố trí ăn nghỉ cho các đại biểu ở xa từ chiều hôm trước tại một địa điểm gần nơi thi và có dự kiến chương trình kèm theo).

**III. Ban Giám khảo Hội thi:**

- Ban Giám khảo sẽ gồm có chuyên gia trong lĩnh vực ẩm thực có chuyên môn về nấu ăn, thành viên cụ thể do Trưởng ban Tổ chức Hội thi quyết định.

- Nhiệm vụ cụ thể của Ban Giám khảo là: chấm điểm, tham mưu, tư vấn trong việc xét và quyết định giải thưởng. Từng thành viên Giám khảo làm việc độc lập: chấm điểm, chịu trách nhiệm với phiếu chấm của mình trước Ban Tổ chức Hội thi.

- Ban Giám khảo làm việc theo nguyên tắc tập trung dân chủ, công bằng. Nếu chưa có sự thống nhất cao, quyền quyết định cuối cùng thuộc về Trưởng ban Tổ chức Hội thi.

**IV. Tiêu chí chấm điểm:** Thang điểm chấm là: 100 điểm. Trong đó:

1. Hình thức món ăn: 20 điểm, gồm:

* Trình bày đẹp mắt: 10 điểm,
* Đảm bảo khẩu phần cho 06 người: 10 điểm.

1. Chất lượng món ăn: 50 điểm, gồm:

* Đảm bảo vệ sinh trong quá trình chế biến: 10 điểm;
* Cân đối dinh dưỡng: 20 điểm;
* Ngon miệng: 20 điểm.

1. Đảm bảo thời gian nấu theo quy định: 15 điểm.
2. Thuyết trình ý nghĩa món ăn hợp lý, đảm bảo thời gian quy định: 15 điểm

5. Vi phạm thể lệ:

- Các đơn vị tham gia thi không đúng theo quy định của Thể lệ Hội thi, Ban tổ chức sẽ không xếp giải.

- Sơ chế thực phẩm trước thời gian nấu được quy định: trừ 20 điểm trong tổng số điểm đội đạt được; không đảm bảo vệ sinh khu vực sơ chế và nấu ăn trừ 10 điểm.

- Đội quá thời gian từ 5-10 phút trừ 20 điểm, trên 10 phút trừ 30 điểm, trên 15 phút không chấm điểm

6. Ban Tổ chức sẽ tổng kết trao giải ngay sau cuộc thi, các món ăn được sử dụng để phục vụ cho đại biểu và thí sinh tại địa điểm thi.

**V*.* Cơ cấu giải thưởng**

- Công đoàn Công Thương Việt Nam sẽ tặng Bằng khen hoặc cờ ghi giải và trao tiền thưởng cho các đơn vị đạt giải tại Hội thi.

- Cơ cấu giải thưởng gồm có:

+ 01 Giải đặc biệt: 7.000.000đ/giải

+ 01 Giải nhất: 5.000.000đ/giải

+ 03 Giải nhì: 4.000.000đ/giải

+ 05 Giải ba: 3.000.000đ/giải

+ Dự kiến 30 Giải khuyến khích và giải phụ: 2.000.000đ/giải.

**VI. Tổ chức thực hiện**

- Trưởng các đoàn tham gia Hội thi chịu trách nhiệm trước cơ quan, đơn vị mình và trước Ban Tổ chức về các việc: quản lý các thành viên, đi lại, ăn ở, vệ sinh, phòng chống cháy nổ, an toàn lao động.

- Các đơn vị tham gia dự thi thực hiện nghiêm túc Thể lệ này và gửi danh sách đội thi và các yêu cầu về nguyên liệu thực phẩm, dự kiến các món ăn, kinh phí về Công đoàn Công Thương Việt Nam (qua Ban Nữ công) trước ngày 28/9/2019 để kịp thời chuẩn bị các điều kiện vật chất cho cuộc thi.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | |  |  | |  |  | |  |  | |  |