

Số: 12/KHLT-VSTBPN-BNC

Phú Yên, ngày 15 tháng 02 năm 2017

**KẾ HOẠCH LIÊN TỊCH**  
**Về việc tổ chức Hội thi nấu ăn**  
**chào mừng kỷ niệm 107 năm Ngày Quốc tế Phụ nữ 8/3**

Thực hiện Chương trình công tác Nữ công, Ban VSTBPN năm 2017, được sự đồng ý của Đảng ủy, Sở GDĐT, CDGD tỉnh, Ban Nữ công CDGD tỉnh phối hợp với Ban VSTBPN Ngành xây dựng Kế hoạch tổ chức Hội thi nấu ăn chào mừng kỷ niệm 107 năm ngày Quốc tế Phụ nữ 8/3 với các nội dung sau:

**1. Mục đích, yêu cầu:**

- Thông qua hội thi tuyên truyền về nội dung, ý nghĩa của ngày Quốc tế Phụ nữ 8/3; góp phần khẳng định, nâng cao nhận thức của đoàn viên về truyền thống dân tộc, về vai trò và vị thế của người phụ nữ trong cuộc sống hiện đại.

- Tạo sân chơi lành mạnh, thiết thực cho các đoàn viên nhằm thắt chặt tình đoàn kết, tạo không khí vui tươi sôi nổi.

**2. Đối tượng, thời gian, địa điểm:**

- Đối tượng: Nữ đoàn viên CBCS các đơn vị trực thuộc.

- Thời gian: 8h00 ngày 03/3/2017.

- Địa điểm: Sở GDĐT 56 Lê Duẩn, phường 7, Thành phố Tuy Hòa (Tại sảnh sau của dãy làm việc khu B).

**3. Thể lệ:**

**3.1. Số lượng người tham gia chế biến, món ăn:** 02 người/ đơn vị.

Lưu ý:

- Các đoàn viên có chứng chỉ chuyên môn, nghiệp vụ nấu ăn không được dự thi.

- Chỉ các thành viên trong đội đã đăng ký tham gia được thực hiện. Nếu có thành viên bên ngoài trợ giúp sẽ bị trừ điểm.

**3.2. Số lượng món ăn tham gia dự thi:** Nấu bữa ăn gia đình cho 04 người.

**3.3. Nguyên liệu:**

- Mức chi phí mỗi bữa ăn: 200.000 đồng, do từng đội tham gia tự chuẩn bị.

- Các nguyên vật liệu dùng chế biến món ăn có thể được làm sạch, nhưng không được sơ chế trước. Các nguyên liệu dùng để trang trí không được chuẩn bị trước.

**3.4. Vật dụng, phụ gia nấu, trình bày:**

- Các đội tự chuẩn bị những vật dụng, phụ gia cần thiết để chế biến bữa ăn như bếp, bát, đĩa, xoong chảo,... gia vị, mì chính, mắm muối... (có thể sử dụng bếp quang, bếp từ, bếp cồn và phải đảm bảo tuyệt đối an toàn về phòng chống cháy nổ).

**3.5. Thời gian nấu ăn, trình bày:** 90 phút, mỗi đội có thời gian 3 phút để thuyết trình nội dung, ý nghĩa của món ăn. Ban giám khảo sẽ theo dõi quá trình từ công đoạn sơ chế đến công đoạn chế biến món ăn. Các đội đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến thức ăn.

**3.6. Sau khi nấu ăn xong, các đơn vị tự dọn dẹp sạch sẽ khu vực mình nấu ăn, trưng bày các món ăn đã nấu để BTC chấm, tổng kết và trao giải.**

**4. Thang điểm chấm:**

- Có mặt đúng giờ quy định: 1,0 điểm.

- Khu vực nấu gọn gàng, vệ sinh: 1,0 điểm.

- Thuyết trình sản phẩm: 1,0 điểm.

- Chất lượng sản phẩm : 5 điểm
- Hình thức trình bày sản phẩm: 2,0 điểm.

**5. Cơ cấu giải thưởng:**

- 04 giải nhất
- 06 giải nhì
- 10 giải ba
- 21 giải khuyến khích

**6. Tổ chức thực hiện:**

- Trước ngày 22/2/2017: Các đơn vị gửi tên thành viên tham gia dự thi về Công đoàn Ngành qua địa chỉ Email và bằng văn bản.

- 8h00 ngày 03/3/2017: Khai mạc hội thi, thông báo thể lệ cuộc thi

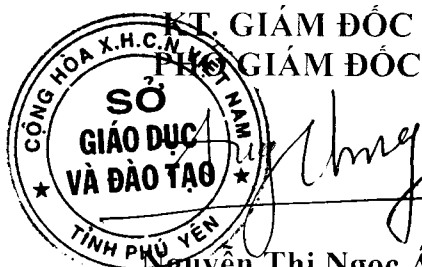
- 8h30 ngày 03/3/2017: Các đội bắt đầu thực hiện phần dự thi nấu ăn.

- 10h00 ngày 03/3/2017: Các đội hoàn thành phần thi. Mỗi đơn vị cử 01 thành viên trong đội thi thuyết trình món ăn theo thứ tự bốc thăm (Phần thuyết trình không quá 3 phút). Ban giám khảo tổ chức chấm điểm.

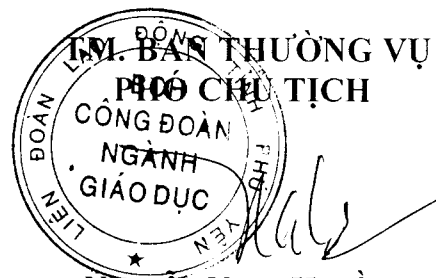
- 11h30 ngày 03/3/2014: Tổng kết, trao giải.

**7. Kinh phí tổ chức:** Công đoàn Ngành và Sở GDĐT sẽ chi kinh phí tổ chức Hội thi, hỗ trợ mỗi đội 100.000 đồng để mua nguyên vật liệu. Đơn vị tham gia sẽ chi trả các chi phí còn lại theo qui định hiện hành.

Trên đây là kế hoạch tổ chức Hội thi nấu ăn chào mừng kỷ niệm 107 năm ngày Quốc tế Phụ nữ 8/3, đề nghị các đơn vị tham gia đầy đủ. Trong quá trình thực hiện nếu có vấn đề trao đổi xin liên hệ trực tiếp qua số điện thoại Bà Nguyễn Ngọc Huyền, Phó Chủ tịch CĐGD tỉnh: 0911359168 hoặc qua địa chỉ email: [congdoannghanh@phuyen.edu.vn](mailto:congdoannghanh@phuyen.edu.vn) để hướng dẫn chi tiết.



KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC  
Nguyễn Thị Ngọc Ái  
Trưởng Ban VSTBPN Ngành



Nguyễn Ngọc Huyền  
Trưởng BNC CĐGD Tỉnh

**Nơi nhận:**

- Ban nữ công LĐLĐ tỉnh;
- Đảng ủy Sở GDĐT;
- Các đơn vị trực thuộc;
- Website Sở;
- Lưu: Sở GD, CDN. *lhl*