

江苏省“福彩杯”养老服务机构老年人 营养餐大赛技术文件

大赛组委会
2022年8月

目 录

一、技术描述	1
(一) 项目概要	1
(二) 参赛要求与能力要求	1
二、项目与评判标准	3
(一) 竞赛项目内容	3
(二) 评判标准	5
1. 总体要求	5
2. 评分标准	6
3. 项目团体赛配分	9
4. 记分方法	9
三、大赛裁判	10
(一) 产生办法	10
(二) 裁判员组成	10
(三) 纪律要求	10
(四) 申诉与仲裁要求	11
四、场地设施设备、调味品等安排	12
(一) 设备清单	12
(二) 调味品清单	13
五、相关要求	13
(一) 竞赛要求	13
(二) 防浪费要求	14
(三) 食品安全要求	14
(四) 安全和环保要求	15
1. 个人安全规定	15
2. 赛场场地安全	15
3. 绿色环保	15

一、技术描述

(一) 项目概要

为深入学习贯彻习近平总书记关于养老服务工作的重要指示精神，落实积极应对人口老龄化国家战略，推动全省养老服务高质量发展，打造具有江苏特色的“舌尖上的养老”，省民政厅、省委老干部局、省卫生健康委员会、省市场监督管理局、省老龄工作委员会办公室决定联合举办 2022 年江苏省“福彩杯”养老服务机构老年人营养餐大赛。如有未尽事宜将在补充通知或赛前项目技术说明时予以明确。

(二) 参赛要求与能力要求

模 块	
1	参赛要求
	<ol style="list-style-type: none">1. 参赛队员为中华人民共和国公民；2. 参赛队员需具有厨师岗位培训合格证书或初级以上厨师职业资格证书，持有健康证明；3. 参赛队员需在养老服务机构(养老机构、社区居家养老服务中心、中心厨房、助餐点等)从业 2 年以上，目前供职于养老服务机构，厨师技艺技能达到一定水平；4. 参赛队员要尊老敬老爱老，对养老服务工作有爱心和责任心；具备较好的身体素质、心理素质和应变能力；5. 每个参赛队由 4 名选手组成，1 名选手参加适老热菜比赛，1 名选手参加适老面食（小吃）比赛，2 名选手共同参加适老营养套餐比赛，4 名选手不可重复参赛；6. 参赛队需提前制作一道适老展示菜。
2	个人卫生要求
	<ol style="list-style-type: none">1. 注意个人卫生及操作卫生 穿着完整、干净的厨师服(厨师帽、围裙、防滑工作鞋等)，按要求洗手，菜肴尝味方式正确等。2. 菜肴准备需安全卫生，菜品烹饪需成熟<ol style="list-style-type: none">(1) 确保工作区域的清洁卫生，避免交叉污染，如工作台面干净整洁，合理处理餐厨垃圾，一菜（点）一清等；(2) 安全正确使用厨房设施设备，避免安全事故发生；(3) 安全正确使用刀具和不同颜色的砧板。

3	食材营养知识及食材准备
	<p>个人应掌握：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材基本知识和如何鉴别及应用； 2. 食材的营养价值及合理搭配； 3. 食材特性、特点和用途及成品数量能否达标。
	<p>个人应做到：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 识别食材的新鲜度、质量、状态、品质； 2. 按照标准规范和操作顺序进行食材初加工处理； 3. 计算和称量菜肴所需食材； 4. 充分利用食材，发挥食材的最大效用，避免浪费。
4	烹饪技能
	<p>个人应知道：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 运用烹饪方法/技巧； 2. 各种烹饪方法对食材营养成分的影响； 3. 成品切合老年人口味、饮食习惯、易于消化、吸收等特点； 4. 烹饪方法对菜肴色、香、味、形、器、质的影响。
	<p>个人应能够：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 对确定的菜（点）所运用的烹饪方法，选择合适的烹饪器具/工具； 2. 正确运用刀法和常用的切割技巧及面团制作特性； 3. 对每一种食材和每一道菜肴都使用正确的烹饪手法/技术； 4. 合理安排烹饪工艺并统筹安排烹饪时间，准时出菜（点）； 5. 灵活应用各种烹饪方法和加热温度。
5	菜（点）盛装和装饰
	<p>个人应理解：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 菜（点）作品体现美观、大方、整齐，有一定技巧和难度； 2. 食材成型对菜肴展示效果的影响。
	<p>个人应能够：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 设计成品盛装的器皿和可食用装饰物赋予菜肴的观赏性； 2. 结合最新流行摆盘趋势，富有创意摆盘； 3. 掌握菜肴的主辅料重量配比，菜肴外观应注意色彩搭配协调和地域风格特色； 4. 应注意上席产生的层次感和主配料营养之间的搭配。

二、项目与评判标准

(一) 竞赛项目内容

竞赛内容=模块 A+模块 B+模块 C+模块 D

模块 A	适老展示菜 1 道（作品评分 100 分）
	参赛队提前制作适老展示菜 1 道（决赛当天摆盘），可以是份菜也可以是位菜，检录前送至指定地点用于展示。菜肴要求体现养老元素，造型精美，摆盘精致，体现艺术美感。
模块 B	适老热菜 2 道（现场操作 10 分，作品 90 分，两道作品取平均分，共 100 分）
	参赛队员现场制作 2 道适老热菜。其中 1 道为荤类菜品，单份原料成本不超过 80 元。1 道为素食类菜品，单份原料成本不超过 40 元。制作时间为 90 分钟。
	荤类适老热菜： 1. 自备食材要求：选用鱼虾贝类等水产品；牛肉、猪肉、羊肉等畜肉类；鸡鸭鹅等禽类；各类干货制品；蛋奶类等为主料；可辅以素类原料，如：豆制品、菌菇类、杂粮类。鼓励选用绿色有机农产品。 2. 加工要求：所用原料为净料，不得提前改刀，现场加工成型，不得加工成半成品或成品，不得提前调味与烹煮，干货可提前涨发。不违规使用添加剂，汤料可提前吊好。 3. 菜品质量要求：主配料搭配协调、主题突出；色泽明亮、色彩搭配和谐；具有艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力。提倡多淡食、少过咸，少用或不用过于辛辣的调味品。菜肴不得以烟熏、火锅、刺身等形式呈现。 4. 质感要求：色香味统一、协调；调味适当、主味突出；风味别致、富有层次感；火候恰当、无焦糊、腥膻等异味，或过生不能食用。 5. 成品要求：作品名称、烹调方法、器皿自定和自带，每份满足 10 人食用量，各做两份。
	素类适老热菜： 1. 自备食材要求：选用蔬菜类（如白菜、生菜、青菜等），根茎类（如土豆、红薯、芋头、萝卜、竹笋等），果实类（如豆角、西兰花、青椒、豌豆等），瓜菜类（如黄瓜、苦瓜、南瓜等），菌菇类（如蘑菇、香菇、牛肝菌、松茸等），鲜果类

	<p>(如苹果、柠檬、菠萝、山楂等), 干果类(如花生、白果、栗子、核桃、杏仁、桂圆等), 豆类及豆制品(如豆腐、豆皮、黄豆、青豆、黑豆等), 海水蔬菜及海藻类(如海带、海苗苗、盐蒿等)以及干货制品为原料制作。所有素类原料为净料, 无泥沙, 表皮完整, 不得加工成半成品或成品, 不得提前调味和刀工处理, 干货类可提前涨发但不得提前调味。可以是一种素类原料为主料, 也可以是几种搭配使用。</p> <p>2. 菜品制作要求: 刀工处理符合菜品要求, 厚薄均匀, 不连刀, 块型大小一致; 主配料原料搭配合理, 色彩和谐; 调味体现素类食材本味, 少用或不用辛辣刺激性调味; 可以用素汤调味, 也可以用鸡汤、骨汤等增味。菜品成型简洁美观, 不得以烟熏、火锅、刺身等形式呈现。</p> <p>3. 菜品质感要求: 主味突出、风味别致, 富有层次感, 无焦糊、腥味等异味; 体现软、嫩、脆的口感, 不能过生或过烂; 香气浓淡相宜, 体现素类原料特有的气味。</p> <p>4. 成品要求: 作品名称、烹调方法、器皿自定和自带, 每份满足 10 人食用量, 各做两份。</p>
<p>模块 C</p>	<p>适老面食(小吃)1道(现场操作 10 分, 作品 90 分, 共 100 分)</p>
	<p>参赛队员现场制作 1 道适老面食(小吃), 单份原料成本不超过 40 元, 制作时间为 90 分钟。</p> <p>1. 原料要求: 面食品种自备所需的面粉、米粉、淀粉、杂粮及所需特殊粉料和醒发、起酥的物料, 馅料可带成品; 小吃品种自备, 所用原料为净料, 汤料、皮冻可场外制作。</p> <p>2. 制作要求: 面食品种制作可以是水调面团、发酵面团、油酥面团、米粉面团(含杂粮面团)作品, 要求现场和面、醒发、加工、包制、加热。小吃品种制作要求主配料搭配合理, 调味得当, 体现地方特色。</p> <p>3. 工艺要求: 面食品种中水调面团作品要求大小均匀、馅料咸淡适宜; 发酵面团制作而成的面食如包子、馒头、花卷、油糕等要求大小一致、褶皱均匀, 馅料与面团比例适当, 色泽明亮; 油酥面团作品要求酥层整齐清晰, 富有层次感, 烘焙、油炸后成熟度好, 含盐量少; 米粉面团作品要求松软易消化, 口感滑爽, 造型美观。小吃作品要求体现地方传统制作方法和小吃应具有的色彩香味及口感, 盛装器皿与小吃搭配合理。</p> <p>4. 成品要求: 作品名称、烹调方法、器皿自定和自带, 每份满足 10 人食用量, 各做两份, 其中小吃可做一大份或各客。</p>

模块 D	适老营养套餐（现场操作 10 分，作品 90 分，共 100 分）
	<p>参赛队员现场制作适老营养套餐，套餐包含一大荤、一小荤、一道蔬菜、一道汤品，一点心或水果。单份套餐原料成本为 20 元，制作时间为 90 分钟，理念讲述 2 分钟。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自备食材要求：选用禽类、畜类、水产品、豆制品、干制品、果蔬类、米面粉等原料，提倡多选用绿色有机农产品。 2. 加工要求：所用原料为净料，现场加工，不得加工成半成品或成品，不得提前调味与烹煮，干货可提前涨发，加工过程特殊调味品自备，不违规使用添加剂。 3. 菜品质量要求：符合老年人健康膳食理念，突出低油、低糖、低脂肪的设计要素，主配料搭配协调、主题突出；色泽明亮、色彩搭配和谐；具有艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力。提倡多淡食、少过咸，少用或不用辛辣的调味品。 4. 质感要求：色香味统一、协调；调味适当、主味突出；风味别致、富有层次感；火候恰当、无焦糊、腥膻等异味，或过生不能食用。 5. 成品要求：作品名称、烹调方法、器皿自定和自带，制作数量为 3 份，每份采用自备套餐盘、盒统一盛装。 6. 讲述理念要求：每参赛队套餐制作完毕后，由其中 1 名厨师讲述套餐设计理念、烹制方法、营养配伍、地方特色等基本知识信息。时间 2 分钟以内。

以上菜单，成本核算单和作品卡在赛前由大赛组委会统一提供模板，各参赛队自行制作，保存并带至赛场。

（二）评判标准

1. 总体要求

- （1）参赛作品应符合大赛主旨思想，突出老年人营养健康膳食理念，必须适合老年人群体；
- （2）提倡在继承传统基础上体现创新精神；
- （3）提倡粗料精做，反对一味追求原料的单一性；
- （4）提倡菜品“以适老化为核心”讲究口味的准确、丰富；
- （5）提倡原料合理搭配，讲究提高营养价值；

(6) 提倡菜品美观新颖、烹饪得当，便于消化吸收；

(7) 提倡餐具与菜品合理组合，突出菜品的美，反对片面追求餐具高档化；

(8) 重视食品卫生安全。

2. 评分标准

适老展示菜（按 100 分计）

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	特色营养	10分	符合老年人合理膳食，营养均衡，提倡低油、低糖、低盐，食材搭配合理，体现地方特色。	①地方特色 5分 ②营养搭配 5分
2	成品质感	30分	主料突出，配料得当，质感符合老年人需求。	①调味 10分 ②质感 20分
3	创意实用	20分	设计合理，技艺有创新，适合老年餐推广。	①创意 10分 ②实用推广 10分
4	工艺火候	20分	烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显，成品数量符合规定。	①烹法 10分 ②火候 5分 ③数量 5分
5	形态色泽	20分	刀工均匀，色彩自然，摆盘装饰美观、大方，造型美观。	①刀工 5分 ②色彩 5分 ③造型 10分

现场制作适老热菜、面食小吃、营养套餐（总分 100 分，作品 90 分，现场操作 10 分）

(1) 适老热菜（作品按 90 分计）

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	特色营养	25分	符合老年人合理膳食，营养均衡，搭配合理，体现地方特色。	①地方特色 10分 ②营养搭配 15分

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
2	口味 质感	20分	调味得当，主味突出，质感符合老年人要求，不过咸、过辣、过甜。	①调味 10分 ②质感 10分
3	创意 实用	15分	设计合理，技艺有创新，适合老年餐推广，诱人食欲。	①创意 5分 ②实用推广 10分
4	工艺 火候	15分	烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显。	①烹法 5分 ②火候 5分 ③技法 5分
5	形态 色泽	15分	刀工均匀，色彩自然，造型美观。摆盘装饰美观、大方。	①刀工 5分 ②色彩 5分 ③造型 5分

(2) 适老面食小吃 (作品按 90 分计)

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	特色 营养	25分	符合老年人合理膳食，营养均衡，搭配合理，体现地方特色。	①地方特色 10分 ②营养搭配 15分
2	工艺 火候	20分	菜品成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，区域技法明显。	①技法 5分 ②火候 5分 ③配比合理 10分
3	口味 质感	15分	调味得当，口味纯正，质感符合老年人消化吸收。	①调味 5分 ②质感 10分
4	造型 美观	15分	造型美观，色彩自然，成品摆放有序，装盘规范。	①摆盘 5分 ②色彩 5分 ③造型 5分
5	干净 卫生	15分	器皿无水渍、油渍、污物，装饰无陶瓷、塑料、花卉等制品。	①干净整洁 10分 ②装盘美观 5分

(3) 适老营养套餐 (作品按 90 分计)

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	营养搭配	20分	营养成分配伍符合要求,体现动物类、植物类、豆制类、海产类等不同营养素,有平衡膳食、营养健康的理念。	①营养膳食 10分 ②搭配合理 5分 ②实用推广 5分
2	理念讲述	30分	讲述套餐设计理念、烹制方法、营养配伍、地方特色等基本信息,时间2分钟以内。	①讲解清晰 10分 ②设计合理 10分 ②时间把控 10分
3	口味质感	10分	调味得当,主味突出,质感符合应有要求。	①调味得当 5分 ②质感突出 5分
4	餐标符合	10分	核算成本基本准确,无大额超标或过低成本失误。	①成本得当 5分 ②价格合理 5分
5	造型特色	10分	菜品造型有层次,色泽差异化,刀工均匀,突出主题,排列规范整齐。	①造型 2分 ②色彩搭配 3分 ③地方特色 5分
6	干净卫生	10分	菜品装盘规范,盘边无水渍、油渍、污物。	①干净整洁 5分 ②摆放规范 5分

(4) 现场操作 (按 10 分计)

违规内容	扣分标准	违规内容	扣分标准
超时	超时 5 分钟内扣 1 分; 5 分钟后每分钟扣 1 分	失败重做	5 分
带成品	10 分	操作时拍照	2 分
带半成品	5 分	消防事故	10 分
不关火、长流水	2 分	个人卫生不洁	2 分
浪费原料	4 分	赛毕不打扫卫生	3 分
操作不卫生	3 分	违规使用添加剂	5 分
操作事故	5 分	迟到	3 分
不服从指挥	5 分 (严重者终止比赛)		

现场裁判员只对选手的违规行为和违纪现象进行记录,根据

选手违规记录，参照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。现场操作违规总扣分不超过 10 分。

现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

a.个人卫生不洁：指甲长、长发外露、工作服帽不干净、戴首饰、染指甲等；

b.操作不卫生：操作过程中卫生脏乱差，未按要求佩戴口罩、手套等；

c.违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂；

d.操作事故：不包含不影响操作的刀伤、烫伤等；

e.不服从指挥：顶撞裁判、现场工作人员，不服从统一安排调度等；

f.迟到：参赛选手在本场比赛开始 10 分钟后（含 10 分钟）未到场则视为弃权。

3. 项目团体赛配分

竞赛项目	现场操作评分	作品评分	总分	占团队总分权重
适老展示菜	--	100 分	100 分	10%
适老热菜	10 分	90 分	100 分	30%
适老面食小吃	10 分	90 分	100 分	20%
适老营养套餐	10 分	90 分	100 分	40%

4. 计分方法

(1) 适老展示菜：参赛队提前制作一道菜肴用于展示，由作品裁判从作品呈现方面进行打分，分数不计入个人成绩，仅用于团队得分。

(2) 适老热菜：参赛选手制作两道热菜，由现场裁判和作品

裁判对每一道菜肴分别评分，其中现场裁判分数占 10%，作品裁判分数占 90%。

(3) 适老面食小吃：参赛选手制作一道面食小吃，由现场裁判和作品裁判分别评分，其中现场裁判分数占 10%，作品裁判分数占 90%。

(4) 适老营养套餐：参赛选手制作一份适老营养套餐，由现场裁判和作品裁判分别评分，其中现场裁判分数占 10%，作品裁判分数占 90%（理念讲解占 30%）。

(5) 团队得分：按照各参赛队制作的适老展示菜（占 10%）、适老热菜（占 30%）、适老面食小吃（占 20%）、适老营养套餐（占 40%）分数相加高低进行排名。

三、大赛裁判

（一）产生办法

裁判员由大赛组委会在江苏省餐饮业职业技能竞赛裁判员库中抽定。裁判长由大赛组委会聘任。

（二）裁判员组成

1. 大赛设裁判长 1 名，裁判员 13 人（检录、现场制作裁判 4 人，作品裁判 9 人），共 14 人，由中式烹调师、中式面点师、营养配餐师等专业评审组成，现场评分。

2. 另设大众评审和嘉宾评审，通过现场投票等形式参与。

（三）纪律要求

1. 坚持公平、公开、公正的原则，恪守职业道德，执行评判标准，遵守裁判纪律和保密制度。

2. 佩戴裁判证件，穿评委工作服参加裁判工作。

3. 按大赛组委会制定的评分要求和评分办法准确评分，不抬分、不压分。

4. 在评分时，不相互交流评分，不得把自己的观点强加或影响其他裁判评分。

5. 准时参加评分，不迟到、不早退、不无故缺席。

6. 裁判员在现场评分时，请将手机提前交由组委会代为保管，本场比赛结束时归还。

7. “四不准”要求：不准酗酒、不准向参赛单位和选手披露评分信息、不准接受参赛单位和选手礼金、不准参加相关单位和个人安排的娱乐活动。

（四）申诉与仲裁要求

1. 各参赛队对不符合赛项规程规定的设备、工具、计算机软硬件、竞赛执裁、赛场管理及工作人员的不规范行为等，可向赛项仲裁提出申诉。

2. 申诉主体为各参赛队。

3. 申诉启动时，参赛队应以书面报告的形式递交赛项仲裁。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

4. 提出申诉应在赛项比赛结束后 1 小时内提出。超过 1 小时不予受理。

5. 仲裁在接到申诉报告后的 1 小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。申诉方对复议结果仍有异议，可由参赛队向大赛组委会提出申诉。大赛组委会的结果为最终结果。

6. 申诉方不得以任何理由拒绝接收大赛组委会的结果；不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序。结果由申诉人签收，不能代收；如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

7. 申诉方可随时提出放弃申诉。

四、场地设施设备、调味品等安排

(一) 设备清单

序号	品名	规格数量
1	电磁炉	1 个
2	竹制蒸笼	1 套（三笼一盖）
3	炒锅	1.4 尺（46.7 厘米）1 个
4	菜板	2 个（生熟分色）
5	刷把	1 把
6	筷子	1 双
7	毛巾	2 条
8	油盆	1 个
9	不锈钢托盘	1 个
10	不锈钢盆	1 个（20 厘米）
11	不锈钢马兜	3 个
12	炒勺	1 把
13	漏勺	1 把
14	丝漏	1 把
15	一次性厨师手套	1 副
16	纸巾	1 包
17	垃圾桶	1 个（配垃圾袋）
18	提桶水（烹任用）	1 桶
19	洗涤用清水	1 桶
20	空桶（盛废水用）	1 个

21	空桶（盛下脚料、废料）	1个
----	-------------	----

备注：此设备清单为单个操作台配备，赛场内另备小型电烤箱。

（二）调味品清单

序号	类别	产品名称
1	食用盐	淮盐
2	酱油	海天生抽
3		海天老抽
4	色拉油	金龙鱼
5	猪油	熟猪油
6	白糖	绵白糖
7	红糖	老红糖
8	醋	恒顺香醋
9		恒顺白醋
10	料酒	恒顺料酒
11	蚝油	李锦记蚝油
12	白胡椒粉	白胡椒粉
13	生粉	玉米淀粉（生粉）
14	番茄酱	番茄沙司

使用说明：除以上表格中标明品类以外的特殊调味品可以自带，自带特殊调味品需用透明盒盛装。比赛现场另备少许葱、姜、蒜、鸡蛋以便选手选用。

五、相关要求

（一）竞赛要求

1. 参赛选手应携带身份证、健康证、参赛证等，出示健康码、行程卡、穿戴工作服、工作帽、口罩、以便赛场查验。参赛选手手机一律不得带入赛场。

2. 参赛食材、工具、盛装器皿自行准备。

3. 点缀物料可在场外加工，现场摆放，盛装器皿不得带有地方和企业标识。

4. 参赛前一天下午统一组织参赛选手集中培训并熟悉赛场场地。

5. 参赛作品制作完毕，应放上组委会制作的作品卡，由工作人员统一送拍摄区、评判区、展示区，个人不得自行送往。

6. 作品展示结束后，统一告知选手取回餐具，中途不得自行撤离。

（二）防浪费要求

1. 参赛选手食材必须是经过初加工后的净料。

2. 现场加工过程中，对于下脚料、废料应放入指定回收器皿中，不得和垃圾同放一处。

3. 作品展示结束后，自行用包装器皿（袋）盛装带出展示厅，严禁乱倒和随意丢弃。一经查实，取消参赛队总成绩。

（三）食品安全要求

1. 患有碍食品安全疾病的选手不得参赛。

2. 操作前应清洗手部，不得用手直接接触成品，佩戴一次性手套。

3. 盛装器皿应干净。

4. 参赛食材保证新鲜，无异味，无腐败变质；器皿、调味品应用周转箱或保温箱带入现场。

（四）安全和环保要求

1. 个人安全规定

- (1) 不得携带任何储存液体、气体的压力容器；
- (2) 不得携带任何有腐蚀性、放射性的化学物品；
- (3) 不得携带任何可燃、易爆物品；
- (4) 不得携带任何有毒、有害物品；
- (5) 不得携带任何没有生产厂商或达不到国家安全标准的工具及设备；
- (6) 不得携带任何可能危及安全问题的物品；
- (7) 不得携带任何影响竞赛公平性的物品。

2. 赛场场地安全

- (1) 赛场需留有安全通道，进口与出口互不干扰。
- (2) 必须配备灭火设备。赛场应具备良好的通风、照明和操作空间的条件。
- (3) 做好竞赛安全、健康和公共卫生及突发事件预防与应急处理等工作。
- (4) 赛场需配备医护人员和必须的药品。

3. 绿色环保

- (1) 比赛期间任何工作都不应该破坏赛场周边环境；
- (2) 提倡绿色制造的理念。所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。

附件

日程安排

时间		内容
决赛前一天	12:00前	各参赛队、裁判员、嘉宾报到，发放材料
	下午	选手熟悉竞赛场地，赛前说明会、培训会
决赛当天	8:00前	参赛队适老展示菜完成摆盘，并送指定位置，裁判员进场
	8:00-8:30	选手检录
	9:00-9:30	大赛开幕式
	9:40-11:10	适老热菜、适老面食小吃现场比赛
	11:10-12:00	分数统计、汇总
	12:30-13:00	选手检录
	13:00-15:00	适老营养套餐现场比赛
	15:00-16:00	分数统计、汇总、排名
	17:00-18:00	闭幕式，颁奖仪式