

KẾ HOẠCH

V/V TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG KỶ NIỆM NGÀY PHỤ NỮ VIỆT NAM 20-10

Căn cứ Chương trình hoạt động của Công đoàn trường năm học 2015-2016.

Nhân ngày Phụ nữ Việt Nam 20-10, Ban Chấp hành Công đoàn trường, Ban Nữ công tổ chức một số hoạt động chào mừng ngày 20/10/2014 như sau:

1. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU:

❖ Mục đích:

- Chào mừng Đại hội Đảng bộ thành phố lần thứ X nhiệm kỳ 2015-2020
- Chào mừng 53 năm ngày thành lập trường, lễ khai giảng năm học mới 2015-2016
- Chào mừng ngày Phụ nữ Việt Nam 20/10/2015
- Kỷ niệm 1975 năm ngày khởi nghĩa Hai Bà Trưng (40-2015)
- Tạo sân chơi giao lưu, thắt chặt tình đoàn kết giữa các CBVC trong trường.

❖ Yêu cầu:

- Tổ chức hoạt động tập thể vui tươi, thu hút đông đảo CBVC của trường tham dự.
- Tổ chức chu đáo, tiết kiệm, hiệu quả.

2. NỘI DUNG:

2.1. Thành phần tham dự: Tất cả các CBVC của Nhà trường; Khách mời

2.2. Thời gian, địa điểm:

- Từ *7h30 đến 11h30, Thứ năm ngày 15/10/2015.*
- Tại: Hội trường ĐHSPT

2.3. Nội dung chương trình:

- Kỷ niệm ngày Phụ nữ Việt Nam 20/10.
- Tổ chức hội thi nấu ăn kỷ niệm ngày Phụ nữ Việt Nam 20/10. Hội thi nấu bữa ăn gia đình mang tên “Gia đình yêu thương”

2.4. Thành lập Ban tổ chức:

- Đ/c Nguyễn Nam Thắng – Chủ tịch Công đoàn Trường - Trưởng ban
- Đ/c Phạm Thị Hưng – Trưởng ban nữ Công đoàn - Phó ban TT
- Đ/c Trần Phong Vinh – Ủy viên BCH Công đoàn trường- Ủy viên

- Đ/c Đỗ Thị Hiếu – Ủy viên BCH Công đoàn trường- Ủy viên
- Đ/c Trần Tùng Giang – Ban nữ công Công đoàn - Ủy viên
- Đ/c Nguyễn Thanh Giang – Ủy viên BCH Công đoàn trường- Ủy viên
- Đ/c Hoàng Trọng Mai Sương – Ủy viên BCH Công đoàn trường- Ủy viên
- Đ/c Phan Kim Thành– Ủy viên BCH Công đoàn trường- Ủy viên
- Đ/c Quách Văn Thiêm – Ủy viên BCH Công đoàn trường- Ủy viên
- Đ/c Hoàng Lan Hương – Ủy viên BCH Công đoàn trường- Ủy viên
- Đ/c Lê Thanh Hữu_ UV BCH_ Phụ trách hội trường_ Ủy viên
- Đ/c Nguyễn Thị Mai Ly – Ủy viên BCH Công đoàn - Ủy viên
- Đ/c Trần Thị Thu Huyền _ Ban nữ công Công đoàn - Ủy viên

DUYỆT CỦA BAN GIÁM HIỆU
PHÓ HIỆU TRƯỞNG


ThS. Trương Thị Hiền

EM BAN THƯỜNG VỤ
CHỦ TỊCH


Nguyễn Nam Thắng

THẺ LỆ HỘI THI NẤU ĂN “ GIA ĐÌNH YÊU THƯƠNG”

Kỷ niệm ngày Phụ nữ Việt Nam 20/10/2015

1. Mục đích:

- Nâng cao sự khéo léo, giao lưu, học hỏi của Đoàn viên Công đoàn trong Nhà trường, để luôn luôn giữ ấm ngọn lửa hạnh phúc của gia đình.

2. Yêu cầu:

- Mâm cơm dự thi trị giá tối đa 300.000 đồng cho 04 người ăn, kể trái cây tráng miệng hay nước giải khát. Các anh, chị được chuẩn bị sơ chế nguyên liệu tại nhà và tiến hành nấu tại địa điểm do Ban Tổ Chức sắp xếp tại hội trường.

3. Đối tượng tham gia dự thi:

- Mỗi Công đoàn bộ phận đề cử 02 Nam làm đầu bếp chính + 01 Nữ làm đầu bếp phụ và khi dự thi phải đúng họ tên trong danh sách đã đăng ký. (Các Công đoàn bộ phận có thể liên kết với công đoàn bạn để đăng ký tham gia).

- Chi phí mua nguyên liệu được Ban Tổ chức hỗ trợ

4. Chuẩn bị dụng cụ:

*. Các đơn vị tự chuẩn bị

+ Bếp gas du lịch (sử dụng bình gas mới): Tối đa 02 cái.

+ Xoong chảo để nấu.

+ Rổ, rá để nguyên liệu.

+ Khăn bàn, Khay, đĩa, chén, đũa...để bày.

+ Túi nilong đựng rác.

5. Thời gian thi:

+ Thời gian đội dự thi vào vị trí thi: 8g30'

+ Kiểm tra tư cách các đội dự thi 8g35' (nếu đội nào vi phạm quy chế thi sẽ bị trừ 10 điểm)

+ Đội dự thi ghi bảng kê nguyên liệu và nộp lại cho Ban Giám Khảo: thời gian từ 8g40' đến 8g50'

- + Thời gian dự thi 1 giờ.
- + Thời gian bắt đầu thi 9g00' đến 10g00' nộp thành phẩm (nếu đội nào hoàn thành không đúng thời gian sẽ bị trừ 10 điểm).

6. Món ăn dự thi:

- + Thi theo sở trường của từng đội.
- + Món ăn phải có đặt tên (tối thiểu bữa ăn gồm 4 món kể cả món tráng miệng) .
- + Phải nêu được ý nghĩa món ăn.

7. Phương thức chấm điểm: tổng số điểm: 100 điểm, gồm:

- + Trình bày tên của món ăn, cách chế biến (không quá 3 phút): 10 điểm.
- + Trang trí các món ăn: 15 điểm.
- + An toàn vệ sinh thực phẩm: 15 điểm (bao gồm món ăn hợp vệ sinh an toàn thực phẩm và vị trí tham gia được tổng vệ sinh sạch sẽ sau khi hoàn tất món ăn)
- + Cân đối dinh dưỡng của món ăn (Cách lựa chọn nguyên liệu chế biến): 20 điểm.
- + Khâu vị ,Cảm quan các món ăn: 40 điểm.

8. Cơ cấu giải thưởng:

- 01 giải nhất trị giá 600.000 đồng
- 02 giải nhì trị giá 450.000 đồng
- 03 giải ba trị giá 300.000 đồng
- 04 giải khuyến khích 150.000 đồng

*** Lưu ý :**

- Đơn vị dự thi chuẩn bị các vật dụng nấu ăn, trang trí bàn ăn (tô, chén, đĩa, dao, thớt, bếp gaz, găng tay, vật dụng đựng nguyên vật liệu,...). Ban Giám khảo sẽ chấm điểm vệ sinh trong quá trình thi và sau khi thi.

- Mỗi đội tham gia kèm theo một bản kê chi tiết thành phần nguyên vật liệu và giá tiền.

- Các đội không được tẩm ướp chế biến hay nấu nướng trước khi bắt đầu cuộc thi. Các đội chỉ được rửa sạch nguyên vật liệu trước cuộc thi. Đội nào vi phạm xem như bị loại.

BAN TỔ CHỨC