附件1

2022年全国商业服务技能竞赛营养配餐员赛项

云南选拔赛组委会名单

2022年全国商业服务技能竞赛营养配餐员赛项云南选拔赛组委会由主办单位和承办单位共同组成，名单如下：

一、竞赛组委会

主 任：岳琼英 云南省财贸工会主席

副 主 任：袁炳常 云南省财贸工会副主席

张宪荣 云南省餐饮与美食行业协会会长

刘 欣 云南省餐饮与美食行业协会监事会会长

邱 珺 云南省公共营养师协会会长

成 员：冯承彦 云南省财贸工会一级主任科员

李胜江 云南省公共营养师协会秘书长

陈丽芳 云南省旅游饭店暨餐饮行业协会联

合工会委员会主席

二、竞赛工作组

组委会下设办公室、裁判委员会、监督委员会三个专项工作机构。

办公室设在云南省旅游饭店暨餐饮行业协会联合工会委员会，负责竞赛的筹备与组织协调工作。

（一）办公室：由省餐美协牵头，组织人员负责竞赛报名、组织、后勤、安全、宣传等板块工作。

组 长：刘 欣 云南省餐饮与美食行业协会副会长

成 员：郗文娟 云南省餐饮与美食行业协会副秘书长

伍 婕 云南省公共营养师协会副秘书长

赵倩蓉 云南省餐饮与美食行业协会办公室

高 青 云南省公共营养师协会行政部

（二）裁判委员会：由省公共营养师协会牵头，负责竞赛理论答题的技术支持；负责编制竞赛试题、评分标准、标准答案。

组 长：邱 珺 云南省公共营养师协会会长

成 员：刘大鹏 云南省公共营养师协会副会长

李蔚杰 云南省餐饮与美食行业协会秘书长

李妍亿 云南省公共营养师协会教研部

1. 监督委员会：负责对赛事组织、安排及实施进行监督，受理参赛选手对裁判公正性和规则性等提起的申诉。

组 长：张宪荣 云南省餐饮与美食行业协会会长

成 员：冯承彦 云南省财贸工会一级主任科员

李胜江 云南省公共营养师协会秘书长

陈丽芳 云南省旅游饭店暨餐饮行业协会联

合工会委员会主席

附件2

2022年全国商业服务技能竞赛营养配餐员赛项

云南选拔赛技术文件

为更好地组织实施“2022年全国行业职业技能竞赛——全国商业服务职业技能竞赛营养配餐员赛项云南选拔赛”，规范竞赛秩序，便于选手了解并执行竞赛要求，统一评判尺度，特制定本竞赛文件。

**一、****竞赛组织机构及工作职能**

**（一）组委会办公室**

落实竞赛组委会的各项日常工作与组织管理，统筹协调竞赛区设立、选手资格审核、裁判员选派、宣传推广、赛事总结等工作。

（1）负责竞赛组织工作中的具体联络、协调。

（2）负责相关文件的制定和发布。

（3）负责竞赛项目的宣传工作。

（4）负责工作人员的培训工作。

（5）负责竞赛相关的其他工作。

**（二）裁判委员会**

确保竞赛评判工作的公开、公平和公正，提供专业技术指导、竞赛细节制定、评分规范、竞赛命题、问题解答，独立开展各项评审工作。

（1）负责解释赛项的具体规则。

（2）制定竞赛方案、规程、技术文件并组织实施。

（3）独立开展选拔赛和总决赛的评审工作。

（4）对本赛项组织过程中存在的问题和争议进行解释和仲裁。

**（三）监督委员会**

负责监督竞赛筹备、组织工作，确保赛事公平、公正，检查竞赛活动中疫情防控和厉行节约等情况，接受投诉与处理等工作。

（1）监督竞赛活动的开展。

（2）对出现的违规行为提出处理意见。

（3）监督承办方绿色办赛、廉洁办赛。

**二、竞赛内容**

营养配餐员赛项由**“理论知识”**和**“技能操作”**两个部分组成，理论知识成绩占总分的20%权重；技能操作成绩中“一日带量食谱设计”成绩占总分的30%，“午餐套餐现场制作”成绩占总分的40%，“现场汇报答辩”成绩占总分的10%。权重比例见表1。

表1 权重比例

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **考核内容** | **权重** | **考核模块** |
| 理论知识 | 20% | —— |
| 技能操作 | 30% | 1.一日带量食谱设计 |
| 40% | 2.午餐套餐现场制作 |
| 10% | 3.现场汇报答辩 |
| 合计 | 100% |  |

（一）理论知识参考用书：

1.《营养配餐员》（基础知识），人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心，中国人力资源和社会保障出版社，2021

2.《营养配餐员》（高级），人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心，中国人力资源和社会保障出版社，2021

3.《健康中国行动（2021-2030）》，健康中国行动推进委员会，2021

4.《中国居民膳食指南》，中国营养学会主编，人民卫生出版社，2022

**（二）****技能操作**

**1.一日带量食谱设计。**参赛选手需在120分钟内现场独立完成一份“一日带量食谱”的设计（具体人群主题由裁判长现场抽签决定，组委会办公室指定营养计算工具：微信小程序搜索“营养配餐伴侣”，或PC端登录http://server.biteera.com:39005）。

**2.午餐套餐现场制作。**参赛选手根据设计的食谱自行购买原材料，在90分钟内现场完成“午餐套餐”2份（单份套餐的原料成本不超过50元，其中一份供裁判员品尝；承办方提供套餐餐具，也可自带套餐餐具），套餐一般应包含一主食、三菜肴、一汤品，可辅以点心或水果。另需配备营养套餐信息卡，包含简单介绍、原料、价格、重量等基本信息（提前由组委会办公室统一制作，各参赛选手填写）。

**3.现场汇报答辩。**汇报前，由裁判长现场抽取2道答辩问题交予裁判。参赛选手针对食谱设计的主题、设计思路、设计过程和特色等进行5分钟的汇报。汇报后，选手在3分钟内完成2道问题的回答，问题形式为结构化规定问题。

**（三）基本要求**

1.“一日带量食谱设计”所对应的人群，由裁判长在比赛现场抽签决定。

2.“午餐套餐”制作所需原材料、特殊调味料的采购时间为“一日带量食谱设计”完成后，根据食谱设计的菜单由选手自行采购（承办方提供往返菜市场的车辆服务）。

3.选手禁止携带电动工具入场；可自带比赛辅助小工具，但需在比赛前一周提交申报表。

4.承办方提供套餐餐具（选手可自带）、基础调味料（油、盐、酱油、醋等）、厨房器具及常用设备设施。

5.原料场外初步加工不得超标，具体标准见“评判标准”。

6.“午餐套餐”作品一式两份，其中一份供裁判员品尝打分。

7.参赛选手对食谱设计的主题、设计思路、设计过程和特色等进行汇报，用时不超过5分钟，到时即停；汇报后，在3分钟内完成答辩，到时即停。

8.可以辅助PPT等信息化手段，选手使用普通话陈述，语言表达流畅，仪容仪表得体。

**三、竞赛细则**

**（一）积分规则**

1.个人成绩：竞赛包括理论知识考试与技能操作考试两部分，满分各为100分。其中，理论知识部分采用闭卷考试方式，占总分值20%权重，技能操作部分占总分值80%权重。

2.遇相同分值者：按参赛选手技能操作分值高者为优；若技能操作分值仍相同时，由全体裁判员按参赛选手技能操作表现以无记名方式投票表决名次。

**（二）竞赛规则**

1.竞赛报名规则

（1）各参赛选手按照组委会规定的报名要求报名参赛。

（2）参赛选手报名确认后不得随意更换。比赛前参赛选手因故无法参赛，须在开赛前10个工作日提交书面申请，并按参赛选手资格补充人员并接受审核，经组委会办公室同意后予以更换。

2.入场规则

（1）参赛选手按规定的时间准时到达赛场检录区集合。

（2）裁判员将对各参赛选手的身份进行核对。参赛选手须提供参赛证、身份证，证件上的姓名、年龄、相貌特征应与参赛证一致。

（3）裁判员检验参赛选手的工具、量具，不允许携带任何通讯及存储设备等物品，检查合格后进入赛场抽签区。

（4）参赛选手按抽签顺序号依次抽取参赛编号，然后在指定区域等待；在现场裁判员的指挥下有序进入赛场，按抽取的比赛工位号就位。

3.赛场规则

（1）选手进入赛场后，必须听从现场裁判员的统一布置和指挥。

（2）现场裁判员宣布比赛开始，选手才能进行动手完成竞赛比赛任务的操作。

（3）比赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，确保人身和设备安全，并接受现场裁判员和工作人员的监督和警示。

（4）经现场裁判员和技术人员检验，确因设施设备故障，报告现场裁判员到完成更换之间的用时，为比赛补时时间。

（5）比赛过程中选手不得随意离开工位，不得与其他参赛选手和人员交流。因故终止比赛或提前完成比赛任务需要离场，应报告现场裁判员，在赛场记录表的相应栏目填写离场时间、离场原因并由现场裁判员签名和参赛选手签字确认。

（6）比赛过程中，严重违反赛场纪律影响他人比赛者，违反操作规程不听劝告者，越界影响他人者，有意损坏赛场设备或设施者，经现场裁判员报告裁判长，经组委会同意后，由裁判长宣布取消其比赛资格。

4.离场规则

裁判员宣布终止比赛时，选手应停止竞赛任务的操作。按照赛前原状恢复原状，做好整理和保洁，使之符合职业规范。

**（三）评判标准**

**1.一日带量食谱设计**

营养食谱设计按膳食结构、产热营养素、烹调方法等方面进行评判。

**2.午餐套餐**

（1）相关规定

①参赛作品用料严格实行“三不”原则。即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

②原料场外加工程度需符合以下规定：

a.蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟。

b.鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀。

c.贝类：可洗净，需连壳，未经制熟。

d.鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块。

e.汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品。

f.干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮。

(2)成品评判内容

赛项评判内容按食材搭配、口味质感、餐标符合、造型特色、干净卫生五个方面进行评判。

(3)现场操作评判内容

现场裁判员记录选手的违规行为，参照相关标准从“午餐套餐”分值中进行扣分处理。现场操作违规总扣分不超过10分，具体评分标准见表2。

表2：现场操作扣分标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **违规内容** | **扣分标准** | **违规内容** | **扣分标准** |
| 职业仪态不得体 | 2分 | 带成品 | 10分 |
| 着装不规范 | 2分 | 带半成品 | 5分 |
| 操作不卫生 | 3分 | 违规使用添加剂 | 5分 |
| 浪费原料 | 3分 | 操作事故 | 5分 |
| 不关火、长流水 | 2分 | 消防事故 | 10分 |
| 垃圾未分类 | 2分 | 迟到 | 3分 |
| 赛毕不及时  打扫卫生 | 3分 | 超时 | 5分钟内扣1分；超5分钟每分钟扣1分 |
| 失烹重做 | 10分 | 不服从指挥 | 10分（严重者终止比赛） |

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、工作服帽不干净或破损、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：顶撞裁判员、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分钟内，开赛10分钟后选手未到场则视为弃权。

**3.现场汇报答辩**

汇报部分按食谱设计的主题、思路、过程、特色等内容进行评判；答辩部分按是否紧扣问题、回答全面、表达清晰等方面进行评判。

**（四）评判办法**

1.竞赛设裁判长1名，裁判员8名（其中3名为现场裁判），裁判长负责整体评判工作的监督、组织、指挥、协调及处理比赛中遇到的问题，确保竞赛公正、公平。

2.竞赛设计分员1名、复核员1名。

**四、参赛要求**

**（一）选手须知**

1.参赛选手须持本人身份证与参赛证参加竞赛。

2.参赛选手必须按竞赛规定时间提前30分钟到达指定地点检录入场，选手自带物品不得做特殊标记。

3.竞赛期间，参赛选手应严格遵守赛场纪律，不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经组委会同意后方可由专人陪同办理。

4.竞赛要求选手独立参赛，凡弄虚作假者取消比赛资格。

5.竞赛期间严禁大声喧哗、以防干扰其他选手比赛，禁止携带通讯设备进入比赛现场。

6.选手比赛结束后，应及时清理好比赛现场。

7.参赛选手须严格遵守赛场纪律，服从竞赛组委会的指挥和安排，不得随意进入比赛区域。

8.比赛期间如发现问题应向及时向裁判员提出陈述，不得与工作人员直接交涉。

**（二）赛场纪律**

1.赛场工作人员必须统一佩戴由组委会统一签发的相应证件，着装整齐。

2.赛场除裁判员、工作人员外，其他人员未经允许不得进入赛场。

3.参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，着装整洁，仪表端庄，讲文明礼貌。

4.新闻媒体等人员进入赛场须事先与组委会联系，在组委会的安排下进行。

**（三）竞赛管理**

1.检录人员：负责比赛的检录工作，包括负责参赛选手报到、登记、抽签，选手考号编录，理论考场引导、选手入场顺序维持等。

2.现场裁判：协助检录工作；负责参赛选手现场监理工作，包括选手位置安排、纪律维持、现场评分等。

3.竞赛后勤人员：负责落实竞赛场地的布置、比赛必需品的准备与后勤保障等。

**五、竞赛环境及场地**

1.竞赛环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站等。

2.竞赛赛场至少设有同时满足15名参赛选手比赛的工位数（备用工位2个），并配备比赛所需的设备设施（见表4），设施设备及基础调味料清单由组委会提前公布。

3.比赛场地附近设评判室2间，其中1间为现场汇报答辩用（需配置一体机或投影设备）、裁判员休息室1间及候考间1间。

4.设立作品展示区，便于观摩学习。

表3：烹饪赛项主要操作设备和安全设备一览表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **主要设备名称** | **能源类型** |
| 1 | 炒炉 | 燃气 |
| 2 | 烤箱 | 电能/燃气 |
| 3 | 蒸箱 | 电能/燃气 |
| 4 | 冷藏冰柜 | 电能 |
| 5 | 操作台 | -- |
| 6 | 水池 | -- |
| 7 | 排烟罩 | 电能 |
| 8 | 消防安全设备 | -- |

**六、赛场预案**

根据技能竞赛和新冠疫情防控的要求，编制疫情防控等紧急情况处置预案。对处理各种可能出现的突发状况进行事先演练，确保赛项顺利进行。

**（一）新冠肺炎疫情防控处置预案**

为了确保赛项顺利举行，保护参赛选手、裁判员、工作人员等身体健康与生命安全，竞赛组委会制定疫情防控方案，并报承办方属地疫情防控指挥部备案。正式比赛前由承办方发布疫情防控规定并通知到参赛选手。

1.由承办方设置新冠疫情防控应急小组，落实各组具体工作职责，并对工作人员开展培训。

2.承办方应配备足够数量的疫情防控物质，每天对相关场所进行消毒。

3.根据属地防控部门的要求办理选手、裁判员、工作人员进赛场申报程序和管理办法。

4.设置隔离场所和备赛场所。

5.预设好疫情应急处理办法。

**（二）竞赛过程中出现突然断电、断气、断水情况处置预案**

1.由工程技术保障人员查明原因，在不影响比赛公平且能在10分钟内恢复正常供水、供电、供气的情形，比赛继续进行，并顺延维修恢复影响的时间，并及时报裁判长和组委会备案。

2.经工程技术人员确认无法及时恢复的情形，由裁判长确认后报请组委会批准，暂时中止比赛，并按照竞赛相关制度规定处置。

**七、赛项安全**

赛项安全是技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是赛项筹备和运行工作必须考虑的核心问题。采取切实有效措施保证竞赛期间参赛选手、裁判员、工作人员及观摩人员的人身安全。

**（一）比赛环境**

1.在赛前组织专人对比赛现场、住宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内设施设备，应符合国家有关安全规定。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办方赛前须按照赛项规程要求排除安全隐患。

2.赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入发生意外事件。比赛现场内应参照相关职业岗位的要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3.承办方应提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及用电、燃气等易发生危险等情况的赛项，必须明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

4.承办方制定开放赛场和体验区的人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，并开辟备用通道。

5.竞赛期间，承办方应在赛场管理的关键岗位增加力量并建立安全管理日志。

6.参赛选手进入工位、赛事裁判工作人员进入工作场所，严禁携带通讯、照相摄录设备，禁止携带记录用具。如确有需要，由赛场统一配置、统一管理。赛项可根据需要配置安检设备对进入赛场重要部位的人员进行安检。

**（二）生活条件**

1.比赛期间，统一安排参赛选手住宿，费用自理。

**2.竞赛期间承办方须保障比赛期间选手和裁判员、工作人员的交通安全。结合赛事具体情况，做好食品卫生、消防、人身和设备安全等各方面工作，切实消除风险隐患，确保各项赛事活动科学稳妥、安全有序开展。**

3.各赛项的安全管理，除了可以采取必要的安全隔离措施外，应严格遵守国家相关法律法规，保护个人隐私和人身自由。

**（三）参赛单位及选手责任**

1.各单位组织参赛时，须安排为参赛选手、领队、技术指导等人员购买竞赛期间的人身意外伤害保险。

2.各单位须制定相关管理制度，并对所有选手进行安全教育。

**（四）应急处理**

比赛期间如发生意外事故，发现者应第一时间报告裁判长，同时采取措施避免事态扩大，立即启动预案予以解决并报告组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛，应向组委会报告详细情况。

**（五）处罚措施**

1.因参赛选手原因造成重大安全事故的，取消其获奖资格。

2.参赛选手有发生重大安全事故隐患，经赛场工作人员提示、警告无效的，可取消其继续比赛的资格。

3.赛场工作人员违规，按照相应的制度追究责任。情节恶劣并造成重大安全事故的，由司法机关追究相应法律责任。

**八、竞赛申诉与仲裁**

**（一）竞赛申诉**

参赛选手对个人成绩存在质疑者，可向裁判长提交书面文字说明材料，细节如下：

1.参赛选手对不符合竞赛规定的用具、有失公正的评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。

2.申诉应在竞赛结束后2小时内提出，超过时效将不予受理。申诉时，应按照规定的程序由参赛选手实名向裁判长递交书面申诉报告，申诉报告须有申诉的参赛选手签名。

3.参赛选手不得采取过激行为攻击工作人员，否则不予受理申诉；在约定时间内，如约定的联系人未到场或中途离开，视为放弃申诉。

**（二）竞赛仲裁**

1.裁判长负责受理竞赛中出现的申诉并进行协商仲裁，以保证竞赛的顺利进行和竞赛结果的公平、公正。

2.参赛选手不得因提起申诉或对申诉处理意见不服而停止比赛或滋事，否则按弃权处理。

**九、竞赛观摩**

1.观摩对象：欢迎来自食品营养、餐饮职业教育的院校代表，优秀教育工作者，知名专家学者，大型餐饮企业领导者，业界精英，专业学生等观摩比赛。

2.观摩方法及遵守的纪律：参加观摩的代表必须严格遵守属地疫情管理规定，遵守竞赛纪律，按照竞赛组委会的组织有序观摩。

**十、其他**

1.参赛选手及相关工作人员，由赛项承办单位统一安排住宿，费用自理。

2.本赛项规程的最终解释权归竞赛组委会。

附件（1）：自带物品申报表

附件（2）：承办单位各项工作安排汇总表

附件（1）：

**自带物品申报表**

选手姓名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 身份证号码：\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **物品名称** | **用途** | **照片** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

附件（2）：

**承办单位各项工作安排汇总表**

**一、场地**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **场地** | **设备** | **数量** | **备注** |
| 1 | 机房 | 电脑 | 不少于17台 | 能连接网络 |
| 工作台面 | 15台 |  |
| 2 | 竞赛赛场 | 炒炉 | 不少于17台 | 电能/燃气 |
| 烤箱 | 不少于4台 | 电能/燃气 |
| 蒸箱 | 不少于2台 | 电能/燃气 |
| 冷藏冰柜 | 不少于2台 | 电能 |
| 操作台 | 不少于17台 | -- |
| 水池 | 不少于17台 | -- |
| 排烟罩 | 不少于17台 | 电能 |
| 消防安全设备 |  | -- |
| 套餐餐盘 | 60个 |  |
| 汤碗 | 60个 |  |
| 3 | 评判室 | 评分台 | 15个 | 或评分区 |
| 4 | 作品展示区 | 展示台 | 15个 | 或展示区 |
| 5 | 裁判员休息室 | 椅子 | 15把 |  |
| 6 | 候考间 | 椅子 | 15把 |  |

**二、人员、车辆**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **人数（人）** | **工作内容** | **备注** |
| 1 | 总指挥 | 1人 | 统筹现场管理，处理突发事件 |  |
| 2 | 机房 | 不少于2人 | 设备维护、监考 |  |
| 3 | 竞赛赛场 | 8人 | 检录2人；赛场工作人员4人；原料设备准备2人 |  |
| 4 | 检录 | 2人 | 布置场地 |  |
| 5 | 评判室 | 不少于3人 | 布置场地（准备标签）；纸巾、筷子、餐具、台签、大容器、矿泉水；摄像机、照相机 |  |
| 6 | 作品展示区 | 1人 | 布置场地及秩序维持 |  |
| 7 | 裁判员休息室 | 1人 | 准备桌椅、茶水、打分夹、笔 |  |
| 8 | 候考间 | 2人 | 候考室布置、报到；准备考生注意事项 |  |
| 9 | 卫生后勤 | 3人 | 疫情防控1人；医生1人；清洗场地布置2人 |  |
| 10 | 司机 | 1人 | 接送选手购买原材料 |  |

附件3

2022年全国商业服务技能竞赛营养配餐员

赛项云南选拔赛报名表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | | 性别 |  |
| 文化程度 |  | | 民族 |  |
| 职称/技能/  职业资格 |  | | 从业  时间 |  |
| 是否已获得“中华技能大奖”、“全国技术能手”称号及已取得“全国技术能手”申报资格 □是 □否 | | | | |
| 常住地 | 市（州） 县（市、区） | | | |
| 身份证号 |  | | 手机 |  |
| 单位名称 |  | | 职务 |  |
| 通讯地址 |  | | 邮箱 |  |
| 技术指导 | 姓名 |  | 手机 |  |
| 单位意见 | （单位盖章）                                   年  月    日 | | | |

附件4

2022年全国商业服务技能竞赛营养配餐员

赛项云南选拔赛防疫防控承诺书

本人为配合好疫情防控工作，本着为自身及他人生命健康负责任的原则，个人提供以下信息：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 本人信息 | 姓名 | |  | | | 性别 |  | | 年龄 | |  | |
| 单位及职务 | | |  | | | | | 电话 | |  | |
| 居住地址 |  | | | | | | | | | | | |
| 是否离开过居住地、到过何地 | | | | | |  | |  | | | | |
| 最近14天以来返昆明的或州市人员，完成信息填写 | | 到昆明的出发时间 | | |  | 到达昆明时间 | |  | | | | |
| 到昆明交通出行方式 | | | 客车 | 班次 | |  | | 座位号 | |  |
| 火车 | 车次 | |  | | 座位号 | |  |
| 飞机 | 航班号 | |  | | 座位号 | |  |
| 自驾 | 自驾车牌 | |  | |  | | |
| 中转信息 |  | |  | |  | | |
| 14天以来是否有发热、咳嗽、乏力胸闷症状：□是 □否 | | | | | | | | | | | | |
| 是否曾被诊断为新冠肺炎确诊病例、疑似病例、无症状感染者：□是 □否 | | | | | | | | | | | | |
| 14天以来是否与新冠肺炎确诊病例、疑似病例、无症状感染者有密切接触：□是 □否 | | | | | | | | | | | | |
| 14天以来是否被新冠肺炎防控留验站集中隔离观察：□是 □否 | | | | | | | | | | | | |
| 14天以来是否去过国外或国内疫情高风险、中风险地区：□是 □否 | | | | | | | | | | | | |
| 14天以来是否与来自国外或国内疫情高风险、中风险地区人员有密切接触：□是 □否 | | | | | | | | | | | | |
| 如存在以上任何一种情况，请详细说明： | | | | | | | | | | | | |
| 本人入昆明之前，已在“云南健康申报系统”中完成个人健康信息申报，健康码 色  （参赛人员必须在“云南健康申报系统”中扫码完成个人健康信息申报） | | | | | | | | | | | | |
| 14天以来，每日体温监测是否正常：□是 □否 | | | | | | | | | | | | |
| 其它需要说明的情况： | | | | | | | | | | | | |
| 本人应如实填报，对上述信息的真实性负责。如因提供不实信息造成疫情传播、流行，本人承担由此带来的相关法律责任。  本人签名（手写签名）：  年 月 日 | | | | | | | | | | | | |

备注：已在“云南健康申报系统”中完成个人健康信息申报的人员报到时需出示个人健康码。