**附件一**

**2024年度首届营养配餐职业技能大赛技术文件**

**一、大赛内容**

大赛内容由特色营养餐、学生营养餐制作和营养餐作品介绍组成。

**二、实操技能项目**

**1、营养餐基本要求**

①特色营养餐原料要求在团餐常用食材范围内的中、低档食材，原材料净成本控制在20元-30元之间（以当时物价计算）；

②学生营养餐原材料净成本控制在10元-15元之间（以当时物价计算）。

③营养餐成品由4菜1汤1主食组成，份量应满足1 人食用量要求，所有菜品总成品净料重量不低于280 克（不含主食、水果、奶制品）。

④原材料可以在场外初加工，必须在现场制作，成熟后装盘、装饰、展示。

⑤营养餐的菜品可采用多种不同的烹饪技法与调味形式，应注重实用性，具有一定的借鉴意义和推广价值。

2、两个套餐的制作需在90分钟内完成。

**三、营养餐作品介绍**

①营养成分介绍要详细说明，适用人群定位要合理，食材成本要准确。

②营养餐作品介绍参与两个套餐作品评分。