**附件二**

**2024年度首届营养配餐职业技能大赛评分细则**

**1.评分办法**

特色营养餐与学生营养餐单独评分（执行百分制），两个作品综合得分为选手最终得分。

**2.评分标准**

①味感与质感（20分）：味型欠准扣1-3分；主味不突出扣1-3分；有异味扣1-6分；味过重或过淡扣1分；质地欠佳（不嫩滑爽、不软糯烂、不酥松脆等）扣1-3分。

②工艺与火候（20分）：过火或欠火扣1-3分；刀工不精扣1-4分；芡汁不匀、不亮扣1-3分。

③色泽与形态（20分）：色泽不正扣1-4分；成型不美扣1-4分。

④原料搭配（20分）：蔬菜搭配不确当1-5分。动物性原料搭配不确当扣1-5分；谷薯类食物搭配不确当扣1-5分。

⑤营养餐作品介绍（20分）：三大热能营养素配比不符合人群需求扣1-5分；各类食物配比不确当扣1-5分；纯能量食物或盐的使用量不当扣1-5分，作品介绍与套餐不符扣1-5分。