

第四届全国商业服务业职业技能竞赛

营养配餐员赛项技术工作文件

2026 年 1 月

目 录

一、竞赛职业描述	1
二、组织机构及工作职能	1
三、报名条件及须知	1
(一) 报名条件	1
(二) 报名须知	1
四、竞赛范围及类型	2
(一) 竞赛内容	2
(二) 理论知识	2
(三) 技能操作	3
五、评判标准	4
(一) 评分细则	5
(二) 评分方式与流程	5
(三) 评判标准	5
六、竞赛细则	7
(一) 日程安排	7
(二) 评判办法	7
七、竞赛规则与参赛要求	7
(一) 入场规则	8
(二) 赛场规则	8
(三) 离场规则	9
(四) 参赛人员行为与着装要求	9

（五）工作人员与赛场管理	9
八、竞赛环境及场地	10
九、赛场预案	11
十、竞赛安全	11
（一）安全保卫	11
（二）生活条件	12
（三）参赛单位及选手责任	12
（四）应急处理	13
（五）处罚措施	13
十一、竞赛申诉与仲裁	13
（一）竞赛申诉	13
（二）竞赛仲裁	14
十二、竞赛观摩	14
十三、其他	14
附件 1	15
附件 2	16

一、竞赛职业描述

营养配餐员是指从事为就餐对象提供营养需求调查及分析、平衡膳食食谱设计、营养餐制作和营养指导工作的人员。

2026 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”，是该职业发布以来举办的第四次全国性赛事。为更好地组织实施营养配餐员赛项活动，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，特制定本竞赛规程。

二、组织机构及工作职能

本竞赛设立竞赛组委会，组委会下设办公室、专家委员会和监督委员会三个专项工作机构。竞赛办公室负责各项日常工作与组织管理责任，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。专家委员会负责围绕竞赛技术文件的编制、评审及竞赛技术支持展开，确保竞赛工作顺利进行。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，检查竞赛活动中厉行节约等情况，接受投诉与处理等工作。

三、报名条件及须知

（一）报名条件

从事餐饮相关专业的从业人员、职业院校（含技工院校）在校教师和学生均可报名参加竞赛。

注：已获得中华技能大奖和全国技术能手称号的人员不再以选手身份参加竞赛。

（二）报名须知

1. 参赛选手需按照组委会规定的报名要求，通过主办单位官方网站报名系统报名参赛。

2. 竞赛组委会对符合报名条件和要求的参赛选手进行登记。

3. 参赛选手完成报名确认后，不得随意放弃参赛。若因特殊原因无法参赛，须于开赛前向组委会办公室告知相关情况。

四、竞赛范围及类型

（一）竞赛内容

本赛项为单人赛事，竞赛由理论知识和技能操作两部分组成，理论知识成绩占总分的 20%；技能操作成绩占总分 80%，满分各 100 分。

选拔赛技能操作：一日带量食谱设计和老年人营养午餐套餐制作。

总决赛技能操作：一日带量食谱设计成绩占总分的 35%，特定人群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 5%。

（二）理论知识

试卷总分 100 分，其中单项选择题 30 题（每题 1 分，共 30 分），多选题 25 题（每题 2 分，共 50 分），判断题 20 题（每题 1 分，共 20 分）。竞赛时间 60 分钟，理论知识成绩占总分的 20%权重。

理论知识考核细则表

竞赛阶段	竞赛内容	竞赛时长	分值	权重
理论知识	单选题	60 分钟	30	占总成绩 20%
	多选题		50	
	判断题		20	
总计			100	

参考书目

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

（三）技能操作

1. 选拔赛

（1）现场独立完成 2 份相同的“老年人营养午餐套餐”（单份原料成本不超过 50 元）。

（2）套餐应至少包含一主食、三菜肴、一汤品、一奶类，可搭配适量点心或水果。

（3）承办单位提供基础餐具，选手可自带。

（4）原料场外加工须符合“加工标准”（见基本要求）。

（5）营养标签应以卡片形式随套餐一并呈现，并清晰标注适用人群、套餐营养成分表、营养特点说明、食用建议等内容。

2. 总决赛

（1）参赛方需以赛事提供的 2-3 种区域特色必选原料为核心，结合目标人群营养需求和当地市场供应情况，自主设计并完成食谱创作。

（2）一日带量食谱设计。参赛选手需在 90 分钟内现场独立完成一份一日带量食谱设计（具体人群范围参考 2022 版营养配餐员国家职业技能标准中三级/高级工的工作要求，比赛时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”）。

（3）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（指定食材除外），在 120 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，另一份供大众评委品尝；

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、一奶制品，可辅以点心或水果。

（4）现场汇报及答辩。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不超过 3 分钟的汇报和不超过 2 分钟的结构化面试。

3. 基本要求

选拔赛要求见下（2）至（6）；总决赛要求见下（1）至（7）

（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）选手可自带小型电器（限充电电器，赛场不提供电源）及比赛辅助小工具，但需在比赛前一周提交申报表（附件一），经过审核通过的工具才能携带进入赛场。

（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）“老年人或特定人群营养午餐套餐”作品一式两份，其中一份供裁判品尝评分，另一份用于展示与营养标签核对。

（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（无需 PPT），用时不超过 3 分钟，到时即停；参赛选手现场抽取结构化面试题目 1 道，并根据试题完成不超过 2 分钟的简述。

五、评判标准

（一）评分细则

权重细则比例

考核内容	赛事阶段	竞赛时长	权重		考核模块
理论知识	选拔赛	60 分钟	20%		——
	总决赛				
技能操作	选拔赛	120 分钟	80%		一日带量食谱设计
					老年人营养午餐 套餐现场制作
	总决赛	90 分钟	80%	35%	一日带量食谱设计
		120 分钟		40%	特定人群午餐套餐 现场制作
		5 分钟		5%	现场汇报及答辩
合计			100%		

（二）评分方式与流程

1. 评判方法

理论知识考核将采取机考或笔试形式，具体形式以赛前通知为准。

技能操作采取裁判打分，取裁判的平均分，平均分为参赛者实操最后得分。

2. 成绩并列

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。

（三）评判标准

（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原料场外加工程序需符合以下规定：

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、地方特色、干净卫生、烹饪影响等六个方面进行评判。

（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“选拔赛—老年人营养午餐套餐制作和总决赛—特定人群午餐套餐制作”分值中进行扣分处理。现场操作违规总扣分不超过 10 分，具体扣分标准见下表。

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。

六、竞赛细则

（一）日程安排

日程安排表（推荐）

项目	日期	时间安排	地点
选手报到	上午	8:00-8:30	候考室
选手会议（抽签）		8:30-9:00	会议室
理论知识考试		9:00-10:00	理论教室
原料采购及初加工		10:00-13:00	农贸市场/实训室
检录	下午	13:00-13:30	实训室
套餐制作		13:30-15:30	实训室
颁奖典礼		17:30-19:00	会场

（二）评判办法

1. 竞赛设裁判长和裁判员，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（裁判人数按参赛选手人数匹配）。
2. 竞赛设计分员和复核员。

七、竞赛规则与参赛要求

（一）入场规则

1. 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集合，接受检录。
2. 参赛选手报到时须持本人身份证。检录人员将对身份进行核对，身份证件上的姓名、年龄、相貌特征须与报名信息一致。核对无误后，领取参赛证、竞赛资料等。
3. 检录人员将对参赛选手的工具及随身物品进行检查。严禁携带任何通信工具、存储设备及其他违规物品入场。选手自带物品不得做特殊标记。检查合格后，方可进入赛场抽签区。
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；在现场裁判员的统一指挥下有序进入赛场，并按抽取的竞赛工位号就位。

（二）赛场规则

1. 选手进入赛场后，须听从现场裁判员的统一指挥和安排，不得随意进入非本人竞赛区域。
2. 裁判员宣布竞赛开始后，选手方可进行操作。
3. 竞赛过程中，参赛选手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监督人员的监督和警示。
4. 竞赛过程中，选手不得随意离开工位或赛场，不得与其他参赛选手及任何人员交流，严禁大声喧哗干扰他人。如有特殊情况需离场（包括提前完成竞赛），必须报告现场裁判员，经裁判长同意后，在赛场记录表上填写离场时间、原因，并由现场裁判员签名和选手本人签字确认。
5. 竞赛要求选手独立参赛，严禁任何形式的弄虚作假或作弊行为。

6. 竞赛过程中，严重违反赛场纪律影响他人竞赛者，违反操作规程不听劝告者，越界影响他人者，以及有意损坏赛场设备或设施者，经现场裁判员报告裁判长，由裁判长宣布取消其竞赛资格。

（三）离场规则

1. 裁判员宣布竞赛终止时，所有选手须立即停止操作。
2. 选手须按照赛前原状恢复设备、工具及工位，做好现场整理与保洁工作，使之符合职业规范。
3. 竞赛结束后，选手应及时清理好本人竞赛区域，经现场人员确认后离场。

（四）参赛人员行为与着装要求

1. 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。
2. 竞赛期间，选手须按规定穿戴工作装，且工作装上不得显示任何企业或品牌的字号、LOGO。
3. 如遇问题或发现异常，选手应及时向现场裁判员提出陈述，不得与其他工作人员直接交涉。
4. 禁止携带任何通讯设备进入竞赛现场。

（五）工作人员与赛场管理

1. 所有赛场工作人员（包括检录、裁判、监督、后勤等）必须统一佩戴由承办单位签发的相应证件。
2. 检录人员职责：负责选手报到、登记、身份核对、抽签组织、个人考号编录、引导及入场秩序维持等工作。

3. 监督人员（含裁判员、监理）职责：负责选手现场监督、位置安排、纪律维持、各类记录及接受选手问题陈述等工作。

4. 后勤人员职责：负责落实竞赛场地的布置、竞赛必需品的准备及全部后勤保障工作。

5. 赛场除持证工作人员及已检录入场的参赛选手外，其他任何人员（包括新闻媒体）未经主办方许可不得进入。确需进入者，须事先联系主办方并在统一安排下进行。

八、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提前在主办单位官方网站公布。
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。

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	--

九、赛场预案

根据技能竞赛的要求，编制紧急情况处置预案。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。

1. 竞赛过程中出现突然断电、断气、断水情况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. 竞赛过程中出现突然断电、断气、断水情况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。

十、竞赛安全

安全作为技能竞赛各项工作得以顺利开展的先决条件，是竞赛筹备与运行工作中必须考量的核心问题。需采取切实有效的措施，确保竞赛期间参赛选手、裁判员、工作人员以及观摩人员的人身安全。

（一）安全保卫

1. 赛前应安排专人对竞赛现场、住宿场所及交通保障情况进行实地考察，并就安全工作提出明确要求。赛场的布置以及赛场内的设施设备，均需符合国家相关安全规定。如有必要，可开展赛场仿真模拟测试，以杜绝任何问题的出现。承办方在赛前须依照竞赛规程要求排查并消除安全隐患。

2. 赛场周边需设置警戒线，并配备适量的安保人员，以防止无关人员进入赛场而引发意外事件。竞赛现场应参照相关职业岗位的标准，为

参赛选手提供必要的劳动保护。在存在危险性的操作环节，裁判员要严格防范选手出现错误操作。

3. 承办方应提供保障应急预案得以实施的条件，并配备急救人员和相应设施。

4. 承办方需制定赛场周边及体验区的人员疏导方案。对于赛场环境中人员密集、人流交错的区域，除设置完善的指示标志外，还须增派引导人员，并开辟备用通道。

5. 竞赛期间，承办方应加强赛场管理关键岗位的人员力量，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时，严禁携带通信、照相摄录设备以及记录工具。如确有需要，应由赛场统一配置并进行统一管理。竞赛可根据实际需求配置安检设备，对进入赛场重要部位的人员进行安全检查。

（二）生活条件

1. 竞赛期间，承办方将统一安排参赛选手、领队以及指导教练（指导教师）的住宿，相关费用由个人承担。

2. 竞赛期间，承办方有责任保障选手、裁判员以及工作人员的交通安全。

3. 各赛项的安全管理工作，除采取必要的安全隔离措施外，还应严格遵循国家相关法律法规，切实保护个人隐私和人身自由。

（三）参赛单位及选手责任

建议参赛选手、领队、指导教练（指导教师）等相关人员在比赛前自

行购置竞赛期间的人身意外伤害保险。各单位应制定相关管理制度，并对所有参赛选手开展安全教育。

（四）应急处理

在竞赛期间，若发生意外事故，发现者需在第一时间向裁判长报告，同时采取相应措施，防止事态进一步扩大，并立即启动应急预案进行处理，随后向主办方报告情况。若竞赛出现重大安全问题，可暂停比赛，同时应向主办方详细报告具体情况。

（五）处罚措施

1. 若因参赛选手的原因导致重大安全事故发生，将取消其获奖资格。
2. 若参赛选手存在引发重大安全事故的隐患，经赛场工作人员提示、警告后仍无效的，可取消其继续竞赛的资格。
3. 若赛场工作人员违反相关规定，将按照相应制度追究其责任。若情节恶劣且造成重大安全事故的，将由司法机关追究其相应法律责任。

十一、竞赛申诉与仲裁

（一）竞赛申诉

若参赛选手对个人成绩存有质疑，可向裁判长提交书面说明材料，具体细节如下：

1. 参赛选手针对不符合竞赛规定的用具、有失公正的评判与奖励，以及工作人员的违规行为等情况，均有权提出申诉。
2. 申诉需在理论知识成绩公布后两小时内、技能操作成绩公布后一小时内提出，逾期将不予受理。申诉时，参赛选手应按照规定程序以实名方式向裁判长递交书面申诉报告，且申诉报告须有申诉参赛选手的签名。

3. 参赛选手不得采取过激行为攻击工作人员，否则其申诉将不予受理。

（二）竞赛仲裁

1. 裁判长负责受理竞赛期间出现的申诉事项，并进行协商仲裁工作，以保障竞赛的顺利进行以及竞赛结果的公平公正。

2. 参赛选手不得因提出申诉或对申诉处理意见存在异议而停止竞赛或寻衅滋事，否则将被视为弃权。

十二、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竞赛纪律，按照竞赛组委会的组织有序观摩。

十三、其他

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		申报日期	
联系电话		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、场地安排

序号	场地	设备	数量	备注
1	理论教室	录频设备	1 套	能观察到每个工位
		桌椅	30 套	
2	竞赛赛场	录频设备	1 套	能观察到每个工位
		炒炉	不少于 30 台	电能/燃气
		烤箱	不少于 4 台	电能/燃气
		蒸箱	不少于 4 台	电能/燃气
		冷藏冰柜	不少于 2 台	电能
		操作台	不少于 30 台	--
		水池	不少于 30 台	--
		排烟罩	不少于 30 台	电能
		消防安全设备		按相关规定布置
		套餐餐盘	60 个	
		汤碗	150 个	
		蒸笼	30 个	
3	评判室	评分台	15 个	
4	统分室	电脑	1 台	
		打印机	1 台	
5	作品展示区	展示台	15 个	
6	裁判员休息室	椅子	10 个	

二、工作人员安排

序号	项目	工作人员 (人)	工作内容	备注
1	总协调	1 人	统筹现场管理, 处理突发事件	
2	竞赛赛场	8 人	协助检录 2 人; 赛场工作人员 4 人; 原料、设备准备 2 人	
3	评判室	1 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	
4	作品展示区	1 人	布置场地及秩序维持	
5	裁判员休息室	1 人	准备桌椅、茶水、打分夹、笔	
6	卫生后勤	3	医生 1 人; 清洗场地布置 2 人	