# 幼儿园膳食营养工作总结三篇

来源：网络 作者：落花时节 更新时间：2025-01-20

*总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况进行分析研究，做出带有规律性的结论。本站今天为大家精心准备了幼儿园膳食营养工作总结，希望对大家有所帮助!　　幼儿园膳食营养工作总结篇一>　　——加强幼儿园食堂管理，保障幼儿健康成长　　幼儿园...*

总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况进行分析研究，做出带有规律性的结论。本站今天为大家精心准备了幼儿园膳食营养工作总结，希望对大家有所帮助![\_TAG\_h2]　　幼儿园膳食营养工作总结篇一

>　　——加强幼儿园食堂管理，保障幼儿健康成长

　　幼儿园的食堂卫生工作关系每一位幼儿、关系到每一户家庭，食品卫生安全工作又关系到社会的稳定，更关系到幼儿的生命安全。因此，幼儿园食堂工作的安全工作重于泰山，我们实验幼儿园在各级领导的重视和要求下，把幼儿园食堂安全管理放在首要位置，幼儿园的食堂卫生安全工作也在日常检查之中，丝毫不松懈，在市卫生监督所的指导下，我们保证了食品的安全，使家长放心，幼儿吃得舒心，并健康快乐的成长。下面，我简单说一下我们的具体做法。

　>　一、规范管理程序，形成膳食管理流程图

　　在膳食管理中，规范以下流程：流程一：制定菜谱 核算菜量——流程二：审核——流程三：联系采购——流程四：入库——流程五：加工——流程六：膳委会反馈。每个流程制定具体的完成时间、责任人和工作要求，做到责任明确。

　>　二、家园双向互动，推出每周“上榜菜”

　　每周在“园务公开栏”推出“推荐菜”，“推荐菜”中标出具体原材料、调料、烹制方法、主要营养素配比??家长通过对孩子现场进食情况的询问、“推荐菜”所含营养成分对孩子生长发育的达成度??了解对“推荐菜”的满意度、受欢迎度，完成《“推荐菜”满意度调查问卷》，参与“推荐菜”的评选。经大多数家长认可即被作为“上榜菜”推出。在“推荐菜”评选的同时，让家长也向幼儿园提供其他更多的“推荐菜”，不断丰富幼儿的食谱 品种，形成了良性循环链。

>　　三、关注特殊幼儿，推出“伙食特需单”。

　　每周三，是我们的食谱制定日，有保健 老师主持策划，食堂会计 、食堂组长、后勤蹲点领导一起参与制定食谱，遵循“六搭配”原则、专款专用，做到教师与幼儿伙食严格分开。在幼儿点心的安排上，我们坚持“点心、水果套餐式”服务

　　让幼儿每天在园都能吃到新鲜的水果。

　　我们在新生幼儿入园时，注意到了一些过敏体质幼儿和部分肥胖儿童 。出于人性化管理理念，我们实施了对肥胖儿童、过敏体质儿的管理策略，把好食谱关、从午餐管理、锻炼等方面多管齐下。特推出实验幼儿园“幼儿伙食特需单”

　　>四、制定午餐管理细则 ，强化过程性管理。

　　伙食管理不仅做到从源头上把关，更注重伙食过程的管理。因此从餐前准备、餐前幼儿活动、进餐管理等各环节对班级三位老师提出了具体的职责、环节要求，做到管理的细化、到位。

　　总而言之，幼儿园的食堂卫生安全紧连着千家万户，系着无数父母的心，不可掉以轻心，幼儿园应本着依法办园的理念严格执行，确保食堂工作卫生、安全。

**幼儿园膳食营养工作总结篇二**

　>　一、制定科学、合理、平衡的膳食计划，科学制定带量食谱

　　合理营养是创设健康膳食环境的主要目标，是促进幼儿生长发育和物质能量代谢的必要条件。合理营养体现在膳食上就称为平衡膳食。任何一种食物都不可能包含所有的营养素，任何一种营养素也不可能具备全部营养功能。所以，我们把各种食物合理调配，使具有不同营养特点的食物在膳食中占有适当比例，从而保证幼儿的营养需要和膳食供给平衡、各种营养素和热量平衡、各种氨基酸平衡和各类食品平衡。

　　科学合理制定幼儿食谱，是保证幼儿健康成长的关键。根据需要，我们成立了有家长参与的食谱制定小组，参与幼儿食谱的制定。成立伙食管理委员会，每月开一次会，听取各方意见，及时改进，不断提高膳食质量。另外，保健老师定期计算每日膳食中各种营养素的供给量，制定食谱。

>　　二、科学烹调是保证膳食质量和保存食物营养成分的重要环节

　　科学烹调对食物的消化、吸收、利用和提高其营养价值均有重要作用。我们做好食堂人员的培训，具体做法如下：

　　1、洗。仔细冲洗，去除寄生虫卵和残留农药，尽量不在切后洗，更不在水中浸泡，以减少水溶性营养素的流失。

　　2、切。根据幼儿消化机能尚未发育健全的特点，菜肴制作时原料要切得细、碎，尽量做到现切现烹，以减少营养素的流失。

　　3、配。既配质量，配色、香、味、形，更注重配营养，荤素搭配，粗细搭配。

　　4、烫。根据菜肴属性，有些原料需要水烫处理。蔬菜在沸水中翻个身就捞起，保持鲜艳的色泽，口感的脆嫩。比如菠菜有人主张不宜作水烫处理，殊不知菠菜在沸水烫后，虽然损失了部分维生素，但也能除去较多的草酸，有利于体内钙的吸收。

　　5、烹。减少营养素流失的烹调原则是旺火急炒。使用旺火急炒，叶菜类的维生素C平均保存率为60~70%，而胡萝卜素的保存度则可达到76~96%。急炒时加热时间不宜过长，以免水溶性蛋白质的流失，如蛋、鸡、鸭、猪血中，均含有丰富的水溶性蛋白质，在加热过程中，这些水溶性蛋白质会逐渐凝固，加热时间愈长，凝固得越硬，会影响口感及营养素的利用。

　　6、调。烹调时不宜过早加盐，煮豆、烧肉时加盐太早，会使原料中的蛋白质凝结过早，不易吸水膨胀而碎烂;烧汤时加盐过早，会导致蛋白质过早凝结而影响汤汁的浓度。味精的调味也很讲究，一般在菜肴将起锅时放入最好。

　　可见，幼儿营养是否充分，不仅与膳食结构、原材料质量有关，而且与烹调过程及技巧有关。不科学的烹调技术和方法会导致营养物质流失或破坏，降低了营养价值。

　>　三、根据幼儿的膳食心理特点来搞好食物调配与烹饪

　　3~6岁的幼儿喜爱花样面点与各种配菜，喜爱色香味形均佳的饭菜，爱吃带馅的食品，他们不爱吃太长的菜叶、滑溜溜的紫菜、猪肝和酱色太深的汤。所以，我们可将孩子平时不爱吃，但营养丰富的猪肝、胡萝卜制成馅，做成包子，将不爱吃的豆制品卤成五香和海鲜酱豆腐干当点心吃，使他们乐于接受，增进营养素的摄入。根据孩子的需要，我们的食谱常换花样，主食种类也非常多样，如营养饭、花卷、包子、面条、粽子等。增加了各种粥、粗粮，并在传统的煲汤中加入了各种时令蔬菜，受到孩子们的欢迎。

>　　四、创设合理的饮食环境，培养良好的饮食习惯

　　优雅的环境可以使孩子心情愉快，增强肠胃的蠕动及消化液的分泌，增进食欲，促进消化。注意营造和谐的进餐气氛，不强迫幼儿进食。在进餐过程中，师幼、幼幼之间有交流，融知识教育、情感交流、行为与习惯的训练为一体。良好的饮食习惯有助于幼儿的膳食平衡，有利于幼儿消化器官活动和疾病 预防，也有利于幼儿良好道德品质与文明行为的形成。要求孩子定时定量、定地点进餐，细嚼慢咽;要不偏食、不挑食、不剩饭撒饭，饭前作好准备;要创设良好的相互模仿与学习的环境，让他们在进餐过程中养成正确的饮食习惯，促进身心健康。

>　　五、加强食堂人员工作质量考核

　　在食堂人员中开展公平竞争考核活动，是解决幼儿膳食营养要求与食堂工作质量矛盾的关键，也是实施幼儿园膳食科学管理的关键。我们的具体做法是：成立考核小组，提出考核方案，考核方案里的考核指标，以表格形式表示。表格尽可能体现全面性、公平性、数据性。表格具体由每班保教人员如实填写上交。考核按表格要求，根据当天当餐的食物，从色、香、味、形、量等方面进行综合评分。这种公平、公开、竞争、量化的考核方式解决了前面提出的矛盾。实施膳食科学管理的结果是：幼儿欢心、家长放心、保教人员开心、食堂人员舒心、领导宽心。

**幼儿园膳食营养工作总结篇三**

>　　为了孩子的健康成长——期末膳食工作小结

　>　1、科学安排膳食、保证营养平衡

　　要保证幼儿健康成长，合理的营养是重要的条件，每天从膳食中供给幼儿必须的营养物质，才能满足幼儿的生长发育。我园食堂管理员在安排食谱的时候根据幼儿消化 能力差、吸收能力强、对营养要求高的特点，力求营养搭配合理均衡、品种多样化。每周的食谱由保健老师和食堂工作人员共同参与制定，保证食谱便于操作，易于烹制。一讲究科学合理：主副食相互搭配、荤素之间科学组合，甜咸、干稀、粗细有机结合，每周大米、面食交叉互补、花色多样，如扬州炒饭、馄饨、饺子、面条、营养粥等，孩子们非常喜欢。二讲究营养平衡：。三按季节制定食谱。特别是冬季和夏季这两个天气特征区别明显的季节，根据幼儿机体对气温的要求来选择食物。如夏季多安排一些消暑解热的冬瓜、黄瓜、绿豆等，饭菜做得清淡一些、颜色柔和一点;冬季多安排一些高热量、御寒的食物，如鸡肉、萝卜、鹌鹑、大白菜等。在安排食谱上尽量做到科学合理，保证幼儿能够从每日的膳食中得到符合标准的各种营养素。

>　　2、注重调查了解、优化食物结构

　　保健人员和食堂工作人员除了按照食谱精心制作幼儿膳食外，还经常深入班级，实地观察幼儿的进餐情况，直接感受幼儿是否喜欢吃自己制作的食物。尤其是食堂工作人员每天在午餐时间进班观察幼儿的进食情况，观察饭菜的数量是否恰当、质量是否保证、幼儿是否喜欢。以及检查幼儿的生活常规和饮食情况，老师也经常教育 幼儿要有良好的用餐习惯，能做到进食量与供给量基本上持平、不存在浪费食物的现象。平时每周发放“伙食记录表”向老师们征求伙食意见 ，如发现问题及时调整与改进。

　>　3、窗口展示菜谱、家园相互沟通

　　我们将每周的菜谱公布在橱窗内，让家长清楚孩子在园的膳食结构。并通过“膳管会”这座幼儿园与家长沟通互动的桥梁，努力作好幼儿园的膳食管理工作。通过家园的有效沟通，更好的提升幼儿的膳食质量，使幼儿健康成长。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！