

# 2023年孕期营养师是做的 营养师个人工作总结(精选5篇)

当工作或学习进行到一定阶段或告一段落时，需要回过头来对所做的工作认真地分析研究一下，肯定成绩，找出问题，归纳出经验教训，提高认识，明确方向，以便进一步做好工作，并把这些用文字表述出来，就叫做总结。什么样的总结才是有效的呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

## 孕期营养师是做的 营养师个人工作总结篇一

膳食营养工作是一项非常重要的工作。下面是小编搜集整理的营养师个人工作总结范文，欢迎阅读。

新《纲要》明确要求“幼儿园必须把保护幼儿的生命和促进幼儿健康放在工作的首位”，因此抓好幼儿园膳食营养工作是一项非常重要的工作。为此，我们实施了营养膳食科学管理办法，以确保幼儿的营养均衡、促进幼儿的身体健康。

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。

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。

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。

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。

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。

医院的职责是救死扶伤，治病救人。而作为一名营养师，我主要负责对病人的膳食进行合理的搭配，为他们身体恢复打

好基础。要做好这个工作，必须不断加强自身政治理论学习，保证自己政治立场坚定、方向观点明确、以促进工作思路清晰、思想觉悟提高。我深入学习实践科学发展观，认真学习先进的理论知识，用党的理论武装自己的头脑，不断树立正确的世界观、价值观和人生观。时刻牢记自己的使命，把病人的健康放在第一位。用吃苦耐劳、善于专研的敬业精神和求真务实的工作作风，紧密结合岗位实际，完成各项工作任务。在实际工作中，我坚持“精益求精，一丝不苟”的原则，认真对待每一件事，认真对待每一次工作，保证工作质量，为病人的健康做出自己的一份贡献。

### (一)、精益求精，不断完善自己的工作水平

随着知识经济时代、信息化时代的到来，社会变化发展迅速，现代人面临的各种压力和不良的生活习惯，以及环境不断的恶化，导致健康离人愈来愈远。我作为营养师，有责任也有义务，为大家的健康多做贡献。而且，我很喜欢学习，认为人的一生是学习的一生。面对新的形势、新的任务，唯有坚持不懈地学习，才能不断适应新形势，才能不断充实自己，才能强身固本不辱使命。

每天，我利用课余时间学习营养学，营养餐的制作等相关专业知识，不断完善自己的专业技能。平时工作中，对出现的问题，积极向大家请教，利用互联网查询前沿的、最新的知识。不断坚持干中学、学中干，积累工作经验。工作中遇到问题能及时向领导请示，避免工作出现失误。

### (二)、尽职尽责，扎实做好本职工作

由于我院还没有专门的营养科，因此，很多方面还不健全，给营养工作的开展带来了不少问题。虽然，工作繁忙、复杂，但本着对病人负责的态度，我每天都按照上级的安排，认真做好相关的工作。一是做好病人的营养记录，了解他们营养摄入情况，以及营养治疗的效果。认真听取病人的意见，发

现问题及时纠正改进。二是针对不同的病人为他们配备专门的膳食，注重合理的营养搭配。三是耐心、细致地为病人做好相关的咨询、宣传工作。向他们灌输正确的、科学的、健康的营养膳食小知识。对他们关心的问题，认真解释。四是配合厨房，把好食物关。食物品质的优劣直接关系到病人的健康。抓好食物的鉴定、检查工作，从源头上为病人把好关。另外，向配膳员和厨房工人灌输医疗营养知识，卫生知识，交流烹调技术。

### (三)、转变作风，大力发扬争先创优精神

作为我院的一名工作人员，时刻牢记自己的使命，用“爱心、热心、耐心、细心和精心”来诠释本职工作。我认为爱岗敬业、甘于奉献是在平凡工作岗位上争先创优的最好诠释。为此，我时刻严格要求自己，干一行，爱一行，发挥表率作用。充分发扬“奉献、友爱、互助、进步”的精神，本着对医院和人民高度负责的精神，以极强烈的责任感，尽职尽责，真正做到恪尽职守，把工作的事情当作大事，不计私利，对待病人，从不敷衍了事，马虎对待。在工作中，我讲究工作方法、技巧，充分发挥自己细致耐心的优势，努力提高工作效率。对待工作，始终保持严谨踏实的工作态度和吃苦耐劳的工作精神，以自己积极进取、踏实严谨的工作精神不断进取、奋发向上，努力做到急群众之所急，想群众之所想，真正发挥了自己的作用。

一是主动学习不够。由于工作忙，日常事务缠身，对学习钻得不够深，有点浮于表面。二是创新热情不够。工作中还缺乏创造性，满足于完成上级领导交办的任务，仍旧遵循着过去的方式方法开展工作。对一些新问题、新现象处理不到位。三是存在急躁情绪。有时处理问题会比较急，急于求成。

站在20xx年新的起点上，我要用全新的面貌迎接工作中的挑战。

## (一)、加强自身业务学习

业精于勤荒于嬉。今后，我要继续加强学习，掌握做好营养膳食的专业知识和技能，提高自身工作本领。在业务学习上自己平时要主动多学习，多向有业务专长的同志学习，通过学习进一步转变思想、理念、方式。另外，要注重调查研究，增强创新工作热情。在思想上大力发扬求真务实的工作作风，办实事、求实效，多调查研究，多发现情况，创新工作方法和工作措施，及时解决工作中实际问题。努力按照医院要求，为病人服好务，做到爱岗敬业、履行职责、公正公平。

一是建章立制，完善工作流程。针对以往事务繁杂，办事效率低的情况，要从多角度、多渠道了解、收集相关信息。建立健全科室的相关制度。从病人的饮食制度到营养室的卫生安全制度，再到科室各工作人员的职责做全面、详细地说明。完善考核内容和办法，建立责权利明确的科学考核体系，实行持续、动态的绩效管理，科学评价员工的工作业绩。用制度约束人，管理人，发挥出团队高效的力量。

二是建立营养食堂。医疗营养工作不同于一般的营养工作。它不仅是为病人提供专门的营养，更重要的是配合病人的治疗，为他们的康复工作打好基础。因此，营养科的建立，最好，还能有专门的营养食堂。通过基本饮食和特别饮食的专门配制，以及对厨房工人和配膳员的专门指导，使他们熟知相关的营养膳食知识，有利于工作的进一步开展。而且，要定期组织厨房工作人员体检，严格控制好食品的品质，为病人的健康做好保障。

三是组织好科室人员的业务学习工作。

要贯彻“以人为本”的管理思想，做好人的工作，制定合理的学习教育规划和切实可行的措施，在不影响正常工作的前提下，积极开展科室人员的思想政治工作和业务教育活动，整顿其思想，增强工作责任心，学习有关规章制度和业务知

识，提高业务技能和综合素质。

四是加强宣传，提高民众健康饮食的意识

病从口入，现代人也越来越重视饮食健康。我们不仅要为病人配制好膳食，更应向他们积极宣传健康、营养的膳食小知识。通过日常与病人交流，认真解答他们的疑惑，也可同时告知他们一些简单、实用的健康饮食习惯。

(三)、注重协调、配合好其它科室

我在加强自身业务修养提高的同时，还要积极与其它科室沟通、协调，做好病人相关的医疗饮食记录。针对他们医疗的实际情况，制定出合理的、富有营养价值的膳食搭配。对病人出现的问题，及时与他的医护人员交流、沟通，全面做好医护工作。

天行健，君子以自强不息；地势坤，君子以厚德载物。我理解这是为人做事的准则和真谛。思想有多远，脚步就能走多远，再好的规划贵在付之行动，形式代表不了实质，说到不如做到，我注重的是实质，注重的是做事。在今后的工作中我会继续发扬求真务实的工作作风、克服不足、立足本岗，勤勉尽责，与我院同事携手并肩，为医院的发展做出应有的贡献！

## 孕期营养师是做的 营养师个人工作总结篇二

在即将过去的一年，我在幼儿园公共营养师的工作岗位上又迈出新的一步。首先，我清楚自己的工作责任巨大，作为一个幼儿园营养师要不断的学习与研究，我制定的任何一个营养菜谱都直接影响幼儿的健康与发展，幼儿的膳食营养均衡了，才能更茁壮的成长。针对过去的工作经历，我总结了一些经验，当然也有不足之处，与大家一起分享与共勉。

谷类（米饭、面条等）每日180~260克；蔬菜类每日200~250克；水果类每日150~300克；鱼虾类每日40~50克；禽畜肉类每日30~40克；蛋类每日60克；奶类每日200~300克；或相当量的奶制品；大豆及豆制品每日25克；烹调油每日25~30克；糖果等少量。

1、多样食物合理搭配

2、专门烹调、易于消化

3、制定合理的膳食制度（三餐两点）

4、培养健康的饮食习惯

1、谷物：由于谷类中的维生素、矿物质、纤维素及油脂大都存在于麸皮和胚芽中，因此，给宝宝吃的谷物不应全部选择精米、精面类食品。

2、蔬菜：蔬菜富含膳食纤维、维生素c、维生素a和钾。此外，大多数还含有抗氧化元素，这些抗病物质也许能降低以后患癌症和心脏病的风险。给宝宝做饭时，应注意将蔬菜切小切细，方便孩子咀嚼和吞咽。同时，还要注重蔬菜品种、颜色和口味的变化，从而鼓励孩子多吃蔬菜。

蔬菜根据颜色深浅，可以分为深色蔬菜和浅色蔬菜，深色蔬菜的营养价值一般优于浅色蔬菜。深色蔬菜是指深绿色、红色、橘红色、紫红色蔬菜，富含胡萝卜素，深色蔬菜还含有其他多种色素物质和芳香物质，可以促进食欲。

常见的深绿色蔬菜有菠菜、油菜、芹菜叶、空心菜、西兰花等。常见的红色、橘红色蔬菜包括西红柿、胡萝卜、南瓜等。常见的紫红色蔬菜是红苋菜、紫甘蓝等。

3、水果：水果提供大量膳食纤维、维生素c、维生素a和钾。



此外，多数水果还含有抗氧化元素，这些抗病元素可降低以后患癌症和心脏病的风险。水果能补充蔬菜摄入的不足。水果中的碳水化合物、有机酸和芳香物质比新鲜蔬菜多，而且水果使用前不用加热，其营养成分不受烹调因素的影响。特别需要注意的是，不能用果汁代替水果，因为果汁是水果经压榨去掉残渣而制成。思想汇报专题这些加工过程会使水果的营养成分如维生素c、膳食纤维等发生一定量的损失。如要喝，最好亲自给宝宝做，并且做完后马上就喝。

4、奶类：多数奶制品都富含强化牙齿和骨骼的钙质，吸收率高，是宝宝最理想的钙源。

给宝宝选择牛奶时，要特别注意不要用含乳饮料来代替液体牛奶。含乳饮料不是奶，而是低蛋白、低钙和高糖以及添加了多种添加剂的产品。选择的时候要先看产品包装上是否有“饮料”或“含乳饮料”的标注；其次看成分表，液体牛奶的成分表上只有纯鲜牛奶一种，而含乳饮料的首要成分则是纯净水；最后通过看蛋白质含量也能辨别含乳饮料和液态牛奶，液态奶的蛋白质含量在2.3%-2.9%以上，含乳饮料则是奶粉加水、糖、香精、增稠剂及其他配料制成的。

5、肉类和豆类：包括肉类和豆类，还有鱼类、蛋类和坚果，这些食物能为孩子提供铁、锌和部分b族维生素。

中国学龄前儿童铁的适宜摄入量为每天12毫克、锌的推荐摄入量相同，富含铁的食物有富含铁的食品：动物全血，动物肝脏，肉类，虾类，蛋黄，黑木耳，海带，芝麻，大瓜子，芹菜，苋菜，菠菜，茄子，小米，樱桃，红枣，紫葡萄等，促进对铁吸收的维生素：维生素a和维生素c可以促进铁的吸收和利用，膳食中如加入50毫克的维生素c便能将铁的吸收率提高3~5倍。人体胃黏膜是吸收食物中铁的主要部分，如果人体缺乏胃酸，铁的吸收就会发生困难，所以，胃酸缺乏的人更应注意。；碘的推荐摄入量为每天50微克。中国农村还有相当数量的学龄前宝宝平均动物性食物的消费量很低，应适

当增加摄入量，但大城市的部分孩子膳食中优质蛋白的比例已满足需要甚至过多。

如果宝宝主要吃猪肉，建议调整肉食结构，适当增加鱼、禽类，推荐每日摄入量30~50克，最好经常变换种类。

大豆类食品富含蛋白质和多种不饱和脂肪酸等，营养价值很高，但如果你的宝宝因为有豆腥味儿不喜欢吃，可以在烹调过程中采取适当的方法去除豆腥味。如将大豆磨成粉后与面粉掺和制作糕饼，在炒黄豆前用凉盐水把豆子洗一下等等。同时，要对宝宝解释吃大豆类食品的好处。但注意不要逼孩子吃，以免产生逆反情绪。此外，也可以选择大豆制品如豆腐、豆浆、豆芽等给孩子吃。

儿童饮食中的脂肪结构应该和成人的差不多，也就是说，总热量中来自脂肪的热量不能超过35%，所以，你应该尽量限制孩子对黄油和人造黄油等脂肪的摄入。此外，别让甜食把孩子的胃塞满，要让孩子尽可能多吃健康营养的食物。以上是我们的幼儿膳食制定参考，过去的一年里，我们严格做到了幼儿食品的营养质量，让孩子们快乐的成长。当然我们也会遇到一些头疼和不足的问题。曾经有位做妈妈的问记者：“30年前的父母与今天的父母有什么不同？”记者答：“30年前的父母担心孩子没饭吃，30年后的父母担心孩子不吃饭。”这句话道出了当代父母为孩子不爱吃饭而大伤脑筋的事实。经常看到爸爸妈妈或爷爷奶奶端着碗追在孩子身后，嘴里念叨着：“再吃一口，再吃一口！”孩子大多数会摇头，如果偶尔吃上一口，家长便欣喜若狂。

吃饭是一种享受，是解决饥饿，吸收营养的最好的方式，为什么到了孩子那里变成了一件痛苦的事情。主要是由于家长溺爱的原因使孩子没有养成好的进餐习惯。例如，有的家长总让孩子不停的吃零食，孩子到吃饭时一点不饿他们怎么会有食欲。有的家长爱在孩子吃饭时都逗弄孩子，或者看电视，使孩子吃饭时精力不集中，这也不利于良好进食习惯的养成。

另外还有很多原因造成了孩子不愿吃饭或挑食。所以，首先要解决如何让孩子爱上吃饭，养成良好的饮食习惯问题。

另外，目前中国儿童的营养状况正面临营养不足和营养过剩两方面的挑战。一方面与其他发展中国家一样存在营养缺乏的问题，尤其是va[]钙、铁缺乏较普遍。另一方面，与发达国家一样，中国的孩子也面临营养过剩或营养失衡所导致的肥胖问题。所以，如何做到合理膳食，均衡营养，让孩子吃的健康，是我们需要解决的第二个问题。

我深知营养师的工作任重而道远，但是我一定努力学习和拼搏，做一个合格的公共营养师。

## 孕期营养师是做的 营养师个人工作总结篇三

我非常荣幸地在5月10日加入到\*\*这个大家庭中，并有幸参加了集团为期一个多月的专业培训。在这三个月的工作中，我对\*\*的企业文化有了更深刻的理解，对\*\*的会计制度以及会计核算方法有了全新的认识，更深刻了解并认识了\*\*这支了不起的团队。

到集团的第一天，我就被联东轻松、和谐的工作氛围所感染，集团的同事都是那么的热情，我深感在这样的环境中工作心情怎么能不愉悦？接下来我被分配到\*\*最具代表性的项目—联东u谷接受培训。在经理的指导以及财务各位同事的帮助下，我分别从企业文化和专业知识两方面进行了全面的学习，进一步认识了\*\*财务这支了不起的团队。

### 一、企业文化的熏陶

#### 1、志向高远而又务实的战略规划

进入\*\*的办公及车间首先映入眼帘的是企业宏伟的远景—成为行业的领军者，做受尊敬的企业；企业的使命—创百年\*\*，

成就你我。\*\*人高瞻远瞩的意识到过去依靠机会、关系的增长，依靠市场的惯性增长以及依靠能人、强人的机会型成功已经不合时宜，中国企业已经从以资源、机会与关系为主的高速增长期，正式进入以战略与执行为主的持续期，并适时的完成由机会型向核心能力、战略性转变，由规模整合型向效率、效益型转变，由多元化向专业化的转变，由劳动密集型向知识密集型转变。这种转变符合市场规律，符合客户价值，是依靠组织系统实施能力的成功。我们\*\*人的一切工作的首要出发点也是根据企业的战略规划而实施的。

## 2. 重视和尊重员工的现实需求以及个人的发展成长

### 二、财务制度、核算方法、管理报表以及系统操作等专业知识的学习

\*谷财务是集团中业务最繁杂、核算最复杂的，是最能锻炼人的地方。刚到\*谷我就被财务同事一片繁忙的景象所惊讶，这是号称是集团业务最忙、核算最繁的部门，特别是月末结账经常到很晚，每个人都承受巨大的工作压力，但都能出色、圆满的完成任务，是联东一支非常了不起的团队。即使领导同事的工作如此繁忙，理还是专门为我制定了详尽的工作计划，并指导我各方面的学习。

首先，我从费用会计角度入手，系统学习了企业的报销制度以及财务核算制度。费用报销制度详尽规定了费用类、成本类付款的审批流程，在师傅唐敏的指导下，我分部门审核审批的资金计划，严格把控资金计划，重点审核发票的真伪，从源头规避税务风险。对于财务核算制度，我对照原始凭证，逐条学习了账务处理方法，对公司的核算体系有了进一步的理解。

其次，对erp操作系统进行系统学习。刚一接触这个系统，我是一头雾水不知如何去下手。我就利用下班时间一条一条看操作手册，并在模拟系统操作，不懂的地方就请教周围的同

事，慢慢的我就对系统操作有了感觉。然后我就利用上班时间在系统中做真实业务，虚心向同事请教。在系统操作中比较棘手的是营销和运营模块的运用，为此公司组织了专门模块的培训，我利用这次机会系统学习了收入模块的操作，对营销的收款以及租金的收取有了全面的理解。师傅在真实环境中的收入操作给予了悉心指导，把收入单据尽量都给我让我亲自操作，让我尽快有感性的认识，进一步促进了我的学习。

再次，对房地产成本及管理报表进行了全面的学习。经理利用5月月末结账的机会让我全程参与了结账工作，使我对财务工作有了更深的理解。在成本方面，师傅系统讲述了成本类单据的审核与账务处理方法，使我懂得何时进行暂估以及结算间的结转，如何进行成本分摊，如何查询成本台账以及如何对成本进行预提。在管理报表方面，系统讲述了管理报表的填法以及取数原则，使我明白如何进行系统ufo报表操作，如何进行财务账到管理帐的转化，如何系统上报报表，如何进行调整分录的编制。

6月底结束了培训回到无锡，我开始了紧张而忙碌的工作中。首先，面对erp一直未上线、账务账全部采用手工的情况，我配合\*总完成了建账工作，并利用下班时间对4月份以来的大量记账凭证全部重新录入系统，确保了6月份的结账工作。为确保每月的报表准确及时的报送，我仔细处理每一份凭证、每一份表格，遇到系统上的问题及时虚心请教同事，仔细核对报表间的勾稽关系。每月我都能圆满完成结账及报表报送工作。

其次，确保erp系统各财务模块的平稳运行。针对无锡项目新成立的现状，不能马上上线所有业务模块，我们从总账模块入手，逐步上线资金模块、项目模块、招投标模块以及固定资产模块。在模块运行过程中，我遇到了各方面的困难，业务部门处理不到位、系统不支持、房地产档案不确定等等问题，在领导和同事的帮助下，顺利解决了相关问题，确保了系统的正常运行。

诚然，在领导的关怀与同事的指导下，我的工作、学习取得了进展，但我还有许多不足以及待加强学习的地方。比如系统操作还需进一步实践、会计核算还需进一步加强等。我将在以后的学习工作中继续努力，做细财务核算工作。

## 孕期营养师是做的 营养师个人工作总结篇四

转科期间，对工作中存在的一些问题进行分析，并制定整改措施如下：

### 一、护理安全问题

- 1、技术不熟练，缺乏经验。操作欠熟练，对患者解释不全面，缺乏有效的护患沟通。经验不足，缺乏超前抢救意识。
- 2、工作不够细心。交接班、巡视病房不够详细。
- 3、护理记录欠规范，护理措施和过程记录不全面。
- 4、专业知识掌握不全面，对病情演变观察不到位，不能有效地对病人进行相关护理指导和健康教育。

### 二、整改措施

- 1、加强业务学习，提高专业技术水平。日常护理工作中应注意加强与患者及家属的交流，耐心解答患者的疑问，做好健康宣传教育，建立融洽，友好的护患关系。
- 2、提高业务素质，严格执行查对制度，明确各班岗位职责，熟练掌握各种应急预案。应积极参加医院及科室举办的各种形式的业务学习。增强责任心，严格执行“三查七对”制度，杜绝差错和事故的发生，从而减少护患纠纷。
- 3、加强护理文书书写制度的学习。

4、提高对疾病的认识及观察病情的能力。订阅护理杂志，拓宽学习知识面。苦练基本功，熟练掌握各种新仪器，新设备的使用。多向有经验的护理前辈学习。

## 孕期营养师是做的 营养师个人工作总结篇五

一、平衡膳食摄入量：谷类（米饭、面条等）每日180~260克；蔬菜类每日200~250克；水果类每日150~300克；鱼虾类每日40~50克；禽畜肉类每日30~40克；蛋类每日60克；奶类每日200~300克；或相当量的奶制品；大豆及豆制品每日25克；烹调油每日25~30克；糖果等少量。

### 二、平衡膳食的原则

- 1、多样食物合理搭配
- 2、专门烹调、易于消化
- 3、制定合理的膳食制度（三餐两点）
- 4、培养健康的饮食习惯

儿童饮食中的脂肪结构应该和成人的差不多，也就是说，总热量中来自脂肪的热量不能超过35%，所以，你应该尽量限制孩子对黄油和人造黄油等脂肪的摄入。此外，别让甜食把孩子的胃塞满，要让孩子尽可能多吃健康营养的食物。以上是我们的幼儿膳食制定参考，过去的一年里，我们严格做到了幼儿食品的营养质量，让孩子们快乐的成长。当然我们也会遇到一些头疼和不足的问题。曾经有位做妈妈的问记者：“30年前的父母与今天的父母有什么不同？”记者答：“30年前的父母担心孩子没饭吃，30年后的父母担心孩子不吃饭。”这句话道出了当代父母为孩子不爱吃饭而大伤脑筋的事实。经常看到爸爸妈妈或爷爷奶奶端着碗追在孩子身后，嘴里念叨着：“再吃一口，再吃一口！”孩子大多数

会摇头，如果偶尔吃上一口，家长便欣喜若狂。