

最新幼儿园膳食营养工作计划及总结(通用5篇)

计划是提高工作与学习效率的一个前提。做好一个完整的工作计划,才能使工作与学习更加有效的快速的完成。什么样的计划才是有效的呢?下面是我给大家整理的计划范文,欢迎大家阅读分享借鉴,希望对大家能够有所帮助。

幼儿园膳食营养工作计划及总结篇一

一、成立膳食管理小组,严格膳食会议制度。

成立了由班主任、副班主任、保育员、及家长组成膳食管理小组,并且严格每周膳食会议制度,开展了幼儿园每周《平衡食谱》地研制与可行性实验,我们虚心请教,认真学习科学的配菜方法,进行数据分析,我们遵循编制平衡食谱的科学性、合理性、季节性、弱性等原则。

二、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。合理的营养是保证孩子健康最根本的物质

基础，3~6岁孩子摄入的营养除了必须供给维持孩子一天的活动所需的营养外，还得满足其生长发育的需要，合理的膳食是由粮食、蔬菜和水果、荤菜与豆制品、油与糖四大类食物组成供给人体所需的各种营养素，它是一个整体，缺一不可。因此《平衡食谱》中的有些食品是不能随便增减的。例如，每周荤菜总量不可少，粮食更加不宜减，牛奶、油、糖、虾皮、鱼，按照食谱中的量，动物内脏中的鱼肝油、饮料每星期都多吃，浅色蔬菜不能替换深色蔬菜等，以免破坏原有的食谱中的比较平衡的营养供给。所以科学、合理、平衡的营养对幼儿成长来说是至关重要的。

三按季节制定食谱。

一年四季蔬菜上市不同，气候变化和幼儿生长发育、活动量的情况有别，因此四季食谱也应不同，春季太阳日照好、幼儿活动量增加，所以需钙量也较多，食谱安排就需含钙丰富的食物，如排骨、虾皮、海带、牛奶、而且必须是幼儿得到足够的热量和优质蛋白以满足幼儿生长发育和活动的需求；夏季天气炎热，幼儿食欲欠佳，活动和睡眠相对减少，膳食在粗细荤素、干湿搭配的基础上要加以鲜艳的色彩、多种形式、丰富的品种、要加以清淡为主、不过于油腻、利用色、香、味、型来刺激幼儿的食欲，另外加些清热、解毒、消暑的食品和瓜果，如绿豆、冬瓜、番茄、西瓜等。秋季天气干燥，多给幼儿加些生津润肺的蔬菜，如萝卜、藕等。冬季活动量减少，由于寒冷，自身消耗热量较多，就需要从食物热量中得到热量补充。幼儿膳食中可是当加些高热量，高蛋白的食物，还可用红烧等烹调方法，使菜肴的味丰厚一些使幼儿爱吃，另外应吃些红枣、木耳等。

三、注重调查了解、优化食物结构

保育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。

四、重视科学烹调，防止营养流失，增进幼儿食欲。

烹调可以使食物发生一系列变化，提高食物的本质，增强食欲，是促进营养的消化和吸收，但是如果烹调不科学，也会使营养遭到破坏和流失，减少和丧失食物的使用价值，通过科学的烹调方法做成的饭菜，即色、香、味、形兼备，有合乎卫生的要求。

五、健康的膳食环境

进餐环境的优劣直接影响到幼儿的膳食质量，进餐环境包括物理环境和心理环境两个方面，健康环境(物理)是指光线充足，空气流通，温度适宜、多餐与食具清洁美观、大小适宜，室内布置优雅整洁。健康的心理环境是指膳食气氛和谐，不强迫幼儿进餐，不体罚或批评，使幼儿愉快进餐。还可播放一些轻松、优美的音乐，以促进幼儿的食欲。另外，我们还对孩子进行餐前3分钟教育，讲一些进餐时的安全知识，今日饭菜营养等，让幼儿了解食物的营养，注意进餐的安全与卫生。

六、幼儿的食品卫生与选配

- 1、做好卫生宣传工作，定期对保教人员培训和考核，定期为幼儿上卫生教育活动，利用“家长会”、“伙委会”、园际网络、幼教园地、宣传栏等形式向家长宣传幼儿食品卫生知识，取得幼儿家长对卫生保健工作的支持与配合。

2、预防为主，常规消毒。每日幼儿做到饭前便后洗手(肥皂、流水)，餐具每餐消毒，专人专用，活动室、寝室用紫外线消毒，每周两次，流行病流行季节一日一消毒，厕所、盥洗室每日冲洗、消毒，被褥每周日光曝晒一次，环境每日小扫，每周大扫，定期评比，奖罚兑现，使幼儿有个良好的生活卫生环境。

3、幼儿的食品可分为六大类，粮谷类、动物食品类、豆类及其制品、蔬菜和水果类、烹调油类和调味品类，各类食物均符合一定的卫生要求，才能满足幼儿的健康需要。

七、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。

幼儿正处于身体、大脑的发育期，所以，充足、合理的营养对她们显得尤为重要。孩子又一个健康的体魄，使每位家长的愿望，也是全社会的愿望。我园利用一切有利因素，调动所有积极性，采取科学合理的措施，让幼儿吃好、生活好，使她们身心健康，茁壮成长。

幼儿园膳食营养工作计划及总结篇二

膳食管理工作在幼儿园管理事务中不可忽视，因为膳食做不好孩子就不能获得足够的营养，健康发展。幼儿园膳食工作要有计划地进行，并对膳食工作进行一定的工作评价。当今，随着人民生活水平普遍提高，对饮食的要求越来越重视越来越讲科学，尤其对正在成长的孩子。因此，做好幼儿园的膳食工作是幼儿园卫生保健工作的重要内容之一。

一、本学期根据《园务计划》和《卫生保健工作计划》，制

订了科学合理的膳食工作计划。

成立膳食管理小组，成立了由园长、保健师、厨师长及家长组成“伙委会”膳食管理小组，并且严格每周膳食会议制度，开展了幼儿园每周《平衡食谱》的研制与可行性实验，我们虚心请教，认真学习科学的配菜方法，进行数据分析，我们遵循编制平衡食谱的科学性、合理性、季节性、弱性等原则。

二、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。

1、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，如鸡蛋炒饭、面条、米线、营养粥等，孩子们非常喜欢。

2、讲究营养平衡。合理的营养是保证孩子健康最根本的物质基础，3~6岁孩子摄入的营养除了必须供给维持孩子一天的活动所需的营养外，还得满足其生长发育的需要，合理的膳食是由粮食、蔬菜和水果、荤菜与豆制品、油与糖四大类食物组成供给人体所需的各种营养素，它是一个整体，缺一不可。因此《平衡食谱》中的有些食品是不能随便增减的。例如，每周荤菜总量不可少，粮食更加不宜减，牛奶、油、糖、虾皮、鸡，都按照食谱中的份量，浅色蔬菜不能替换深色蔬菜等，以免破坏原有的食谱中的比较平衡的营养供给。所以科学、合理、平衡的营养对幼儿成长来说是至关重要的。

3、按季节制定食谱。一年四季蔬菜上市不同，气候变化和幼

儿生长发育、活动量的情况有别，因此四季食谱也应不同，春季太阳日照好、幼儿活动量增加，所以需钙量也多，食谱安排就需含钙丰富的食物，如排骨、虾皮、海带、牛奶、而且必须是幼儿得到足够的热量和优质蛋白以满足幼儿生长发育和活动的需求；夏季天气炎热，幼儿食欲欠佳，活动和睡眠相对减少，膳食在粗细荤素、干湿搭配的基础上要以鲜艳的色彩、多种形式、丰富的品种、要以清淡为主、不能过于油腻、利用色、香、味、型来刺激幼儿的食欲，另外加些清热、解毒、消暑的食品和瓜果，如绿豆、冬瓜、番茄、西瓜等。秋季天气干燥，多给幼儿加些生津润肺的蔬菜，如萝卜、藕等。冬季活动量减少，由于寒冷，自身消耗热量较多，就需要从食物热量中得到热量补充。幼儿膳食中可是当加些高热量，高蛋白的食物，还可用红烧等烹调方法，使菜肴的味丰厚一些使幼儿爱吃，另外应吃些红枣、木耳等。

三、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。

四、重视科学烹调,防止营养流失，增进幼儿食欲。

烹调可以使食物发生一系列变化，提高食物的本质，增强食欲，是促进营养的消化和吸收，但是如果烹调不科学，也会使营养遭到破坏和流失，减少和丧失食物的使用价值，通过科学的烹调方法做成的饭菜，既色、香、味、形兼备，又合乎卫生的要求。科学烹调六要求：

1、洗：菜肴整颗洗涤，选去黄叶、烂叶，在分辨洗涤，然后用清水冲洗，这样能减少表面微物，除去寄生虫卵残留农药。

2、切：根据小儿消化机能，尚未发育健全的特点，制作菜肴时原料要切得细、碎，但是有易造成原料的营养与空气的接触机会和接触面增多，导致营养素的氧化，损失增加，所以具体操作时应尽量做到现切现烹，以减少营养素的损失。

3、配：既要讲究配色、香、味、形，也要注意营养，注重荤素搭配，粗细搭配(如炒肉加土豆、胡萝卜、豆腐、蔬菜、青菜心等)，这样可利用蛋白质的互补作用，提高其生物价值。

4、烫：根据菜肴的属性，有些原料常需要水烫处理，蔬菜在沸水中翻个身就捞起，既能保持鲜艳的色泽，又不影响口味。

5、烹：减少营养素流失的烹调，原则是旺火急烧，即常说火大油旺急炒时，加热时间不宜过长，以免水溶性蛋白质流失，如蛋、鸡、鸭、猪血中均含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，加热时间越长，凝固的越硬，会影响口感及营养的利用。

6、调：烹调适应注意加盐不宜过早，过早会渗透压加大，使水溶性营养素物质氧化或流失，而煮豆、炒肉时加盐太早，会使原料中的蛋白质凝固过早，不能溶于汤中，影响汤汁的浓度，味精则在菜肴起锅时放入最好。

五、健康的膳食环境

进餐环境的优劣直接影响到幼儿的膳食质量，进餐环境包括物理环境和心理环境两个方面，健康环境(物理)是指光线充足，空气流通，温度适宜、多餐与食具清洁美观、大小适宜，室内布置优雅整洁。健康的心理环境是指膳食气氛和谐，不强迫幼儿进餐，不体罚或批评，使幼儿愉快进餐。还可播放一些轻松、优美的音乐，以促进幼儿的食欲。另外，我们还

对孩子进行餐前3分钟教育，讲一些进餐时的安全知识，今日饭菜营养等，让幼儿了解食物的营养，注意进餐的安全与卫生。

六、幼儿的食品卫生与选配幼儿的食品卫生

1、做好卫生宣传工作，定期对保教人员培训和考核，定期为幼儿上卫生教育活动，利用“家长会”、“伙委会”、园际网络、幼教园地、宣传栏等形式向家长宣传幼儿食品卫生知识，取得幼儿家长对卫生保健工作的支持与配合。

2、预防为主，常规消毒。每日幼儿做到饭前便后洗手(肥皂、流水)，餐具每餐消毒，专人专用，活动室、寝室用紫外线消毒，每周两次，流行病流行季节一日一消毒，厕所、盥洗室每日冲洗、消毒，被褥每周日光曝晒一次，环境每日小扫，每周大扫，定期评比，奖罚兑现，使幼儿有个良好的生活卫生环境。

3、幼儿的食品可分为六大类，粮谷类、动物食品类、豆类及其制品、蔬菜和水果类、烹调油类和调味品类，各类食物均符合一定的卫生要求，才能满足幼儿的健康需要。

七、展示菜谱、家园相互沟通。

我们将每周的食谱公布在学校外的食谱栏上，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。幼儿正处于身体、大脑的发育期，所以，充足、合理的营养对她们显得尤为重要。孩子有一个健康的体魄，是每一位家长的心愿，每一位家长都希望孩子能健康、茁壮地成长。

一加强膳食管理

1. 制定合理膳食食谱。广泛听取家长、老师、专家的意见，根据幼儿的特点制定科学、合理的食谱，尽量增加食物的种类和数量，确保营养均衡，做到粗细、咸甜、希稠合理搭配。
2. 严格保证厨房的卫生管理。厨房每天一打扫，一周一打扫厨，要经常消毒，餐具要经过“一冲、二洗、三消毒”的程序。生熟餐具要分离，厨房工作人员进厨房前要换衣消毒。
3. 做好食物储备与储藏。食物应有专门人员负责，不同食物要分离，做好食物的取样，保证最佳食用日期。
4. 做好采购工作，力求采购到最新鲜的食物，把幼儿的健康与营养放在首要位置。
5. 要保证水的供应，尤其是开水的供应，保证幼儿每天摄入足够的水分。

二提高工作人员的道德素质

每个工作人员在工作之前都要进行严格的选拔与培训，合格的才能上岗。同时，提高工作人员的食品安全意识，杜绝食物中毒现象的发生。

三奖惩政策

对于做得好的员工要适时地进行奖励一下，做的不好的要适当的批评一下，一次来提高员工的工作积极性，做出更美味的、适合幼儿的食物，保证幼儿的营养与膳食，提高幼儿的身体素质。

上学期我园厨房工作人员紧紧围绕幼儿园的工作目标，吃苦耐劳，团结协作，乐于奉献，为幼儿、家长、教职工提供了优质的服务。本学期厨房工作人员没变，同时承担起全园小朋友的洗碗消毒工作。为了使厨房工作有更大的提高，能为

幼儿、家长、教职工解决后顾之忧，提供一流的服务，确保各项工作的顺利进行，特补充制定了以下工作重点：

加强厨房工作人员的业务培训工作

1. 向书本学习，向同事学习，向自己学习，在学习中积极探索，勇于创新。
2. 向人探讨烹调技术的理论和实践的培训指导。
3. 继续保证每人每学期1—2种创新菜的制作。

成立火管会，体现幼儿园、家庭的共同参与，定期召开会议，阶段总结反思幼儿膳食的品种安排，营养搭配等。

加大对厨房工作人员的检查督促力度，炊事班长做好每天的监督检查工作，做好记录，每周上报一次。

1. 每天做好盘头着装上岗，。
2. 做好各种机器的安全操作。
3. 切生菜熟菜的砧板严格分开摆放。
4. 严格按幼儿人数分发饭菜，避免浪费和不够吃的现象发生。
5. 清洗幼儿碗筷时注意清点数量，避免丢失。
6. 节约用水用电。
7. 做好下班前的各种安全检查，人离门锁，防止外人进入。

四、加强组与组之间的协作关系，时间上不要斤斤计较。

幼儿园膳食营养工作计划及总结篇三

2、抓好食品卫生工作，加大食堂治理工作力度，把好食品卫生关、进货关，严禁不符合卫生请求的食品进进园内，杜绝食物中毒事故。同时要在保证幼儿平衡膳食的基础上想方设法降低本钱，努力克服物价上涨等不利因素，保持伙食[-找文章，到]收支平衡。

3、严格按照《苏州市幼托机构卫生保健工作标准》的请求，在市妇保所领导下，规范各项卫生保健工作，使保健工作上个新台阶。

4、落实卫生保健制度，做好班级日常保育治理的各项工作、加强安全健康教导。

(一)晨检工作

晨检是幼儿园的第一关口，通过晨检懂得幼儿的健康状态，检查幼儿的个人干净卫生，做到对疾病的早创造、早隔离和早治疗。

1. 做好五大官的检查(包含皮肤、精力状态)，
2. 询问幼儿在家吃饭情况、睡眠、大小便有无异常。
3. 检查幼儿是否携带不安全物品来园。
4. 做好药物登记，懂得班里沾染病情况。

(二)卫生工作

努力抓好幼儿园卫生，给幼儿一个整洁、舒适的环境，对新生加强卫生惯例教导。

2. 保健职员定期检查卫生。

3. 对新生加强卫生惯例教导，做好盥洗、进厕、午餐、昼寝、个人卫生等环节惯例教导

(三) 消毒防病工作

根据季节变更有重点地抓好各类沾染病防治工作，切实做好消毒和预防服药；

1. 保育员根据幼儿园消毒工作请求每天完成各项消毒工作，并做好记载；

2. 在各类疾病风行期增长消毒工作的密度；

3. 在沾染病风行期间做好全园幼儿的预防服药。

4. 保证幼儿每天2小时以上的户外运动时间，进步幼儿免疫能力。

(四) 食堂卫生

1. 外来职员不能进入食堂。

2. 食堂职员必须戴帽子，避免头发掉入菜中，操作前做好手的消毒工作，工作服勤洗勤换。

3. 每天做好餐具的干净和消毒工作。

4. 杜绝吃隔夜饭现象。

5. 把好食物采购验收关。

6. 重点做好灭蚊蝇，保持整洁、干净的食堂。

幼儿园膳食营养工作计划及总结篇四

本期我园以《3—6岁儿童学习与发展指南》和《幼儿园教育指导纲要》为指导方针，认真落实县教育局学前办关于学前教育的工作精神，树立正确的教育观、儿童观，积极开展教学工作，努力提高我园保教工作质量。加强教育队伍建设，提升教师整体素质。努力提升我园的办园品位，为取得20xx年度县优秀公办幼儿园的目标而努力。

（一）加强招生工作力度，力争本期我园人数在去年下期基础上有较大增加。

（二）加强内部管理，完善和种制度，提高办园质量

学期之初，由上至下制定各项计划，如：园务计划、教研计划、安全计划、各班保教工作计划、周活动安排计划等，并在制定计划时注意计划的可行性和操作性。为确保这些计划的认真实施。

（三）加大力度开展好教研活动

1、组织教师学习《幼儿园教育指导纲要》和《3—6岁儿童学习与发展指南》，继续加强教师的基本功的提升，增强教师学习的主动性和积极性。

2、鼓励教师多走出去听课、培训，观摩，学习教养经验，交流研讨，不断改进教育技能、方法。

3、积极组织园本教研活动，开发园本和地方教学资源，努力提高教师的业务素质。

4、针对上学期教学中的薄弱方面开展教学活动。

（四）加强教职工队伍建设提高师资素质。

1、继续组织教师认真学习先进的教育思想，切实加强教师的思想作风建设，提高教师职业道德水平，增强广大教师敬业奉献的自豪感和敬业爱幼的责任感。

2、学习先进的师德教育，提高各教师爱岗敬业的思想素质，增强工作责任感，做到关心、爱护和尊重每个幼儿。

3、鼓励年轻教师继续进修学习，努力提高自身的业务素质。

（五）加强教育教学管理促进保教质量提高。

1、教师在教学活动中应采取多种形式，包括创编游戏，以激发幼儿提高学习兴趣为主要目的，促进幼儿智力的开发。以“快乐、健康、发展”的办园理念统筹幼儿园各项工作。

2、坚持在幼儿一日生活管理中体现健康教育，提高幼儿自我保护意识。全园做到无责任事故，杜绝重大意外事故的发生。

3、环境创设要为教育教学服务。按照幼儿智力发展需要，有计划、有目的、有层次地自制游戏材料。

4、通过开展丰富多彩的各种教育活动，把素质教育推向深入。利用“教师节”、“国庆节”、“元旦节”等节日开展活动，培养幼儿丰富的情感。

（六）做好安全和保健工作，确保幼儿的安全快乐健康成长。

1、加强安全工作，落实安全工作制度，定期检查园内各类设施，安全工作责任到人，杜绝一切不安全因素；加强对幼儿、教师的自我保护教育、安全教育，每天晨间讲话对幼儿安全教育，时刻做好防范工作，确保幼儿、教师、园财产的安全。

2、加强门卫工作责任心，强化门卫人作职责。

3、合理安排幼儿一日活动，做到动静结合，培养幼儿的饮食、

睡眠、盥洗等良好卫生习惯，培养幼儿生活自理能力。切实做好离园前的准备工作（包括整理衣服、头发等。）

4、加强户外活动管理，保证幼儿户外活动时间。

5、加强晨午检力度，认真做好幼儿卫生保健工作，并及时将幼儿情况向家长反馈；与乡卫生院合作，切实做好预防和控制传染病工作。

6、培养幼儿良好学习习惯，如坐姿、书写姿势等；定期调换幼儿座位，保护幼儿视力；教育幼儿保护牙齿。并利用家长园地向家长宣传，达成家园共育。

7、加强幼儿饮食卫生安全管理，进一步完善食堂、炊具、幼儿餐具的清洗、消毒等卫生工作制度，加强幼儿食品采购、进出仓、验收的管理，实行“试食”和食品48小时留样制度，杜绝食物中毒事故发生。

8、加强幼儿午睡管理，值班人员时刻注意幼儿午睡动态，同时做好幼儿被褥的清洗、暴晒工作，提高幼儿的午睡质量。

9、加强幼儿良好行为习惯的培养，特别加强幼儿文明礼貌、卫生习惯教育。

10、平时运用故事、主题活动、游戏等多种形式来加强幼儿的思想教育，从中激发幼儿热爱集体、关心集体、为同伴服务的好思想。

（七）架起家园联系的桥梁促进幼儿协调发展。

1、健全家园共育工作机制，建立“家长委员会”和“膳食委员

2、召开家长会，请家长参加我园重大活动，征求家长对我园

教育教学工作的意见。

3、根据季节和节假日情况，向家长做好宣传工作，宣传预防疾病及安全问题的教育。

4、教师及时与家长沟通孩子的发展情况，以便争取家长的支持和帮助。充分利用宣传栏向家长展示班级的具体事项与工作。

（八）充分发挥后勤作用切实做好保教结合。

1、在保教结合的原则基础上，强化保育员的保育意识。

2、保证园内环境清洁美观，随时清理垃圾堆物。

3、加强安全管理，完善防范措施。

本着为幼儿的安全和身心发展负责的态度，加强安全防范措施，从园舍设备的使用与维修角度出发消除不安全隐患，完善安全制度。重点是全园卫生安全要求和食堂管理；其次，各班教师把安全工作纳入每天的工作中，利用有利时机加强幼儿自我保护能力的培养。

幼儿园膳食营养工作计划及总结篇五

儿童是人类生存的出发点，也是人类发展的未来，本学期的保健工作要根据《幼托机构保健工作规程》，着力进步全园保教人员的业务素质和专业程度，进步幼儿的生活质量，保障他们的健康成长。

1、把安全工作放在首位，加强安全工作治理力度，落实各项安全制度和安全措施。戒备于未然，杜尽责任事故，做好意外损伤事故的预防和治理工作。

2、抓好食品卫生工作，加大食堂治理工作力度，把好食品卫生关、进货关，严禁不符合卫生请求的食品进进园内，杜绝食物中毒事故。同时要在保证幼儿平衡膳食的基础上想方设法降低本钱，努力克服物价上涨等不利因素，保持伙食[-找文章，到]收支平衡。

3、严格按照《苏州市幼托机构卫生保健工作标准》的请求，在市妇保所领导下，规范各项卫生保健工作，使保健工作上个新台阶。

4、落实卫生保健制度，做好班级日常保育治理的各项工作、加强安全健康教导。

（一）晨检工作

晨检是幼儿园的第一关口，通过晨检懂得幼儿的健康状态，检查幼儿的个人干净卫生，做到对疾病的早创造、早隔离和早治疗。

1、做好五大官的检查（包含皮肤、精力状态）。

2、询问幼儿在家吃饭情况、睡眠、大小便有无异常。

3、检查幼儿是否携带不安全物品来园。

4、做好药物登记，懂得班里沾染病情况。

（二）卫生工作

努力抓好幼儿园卫生，给幼儿一个整洁、舒适的环境，对新生加强卫生惯例教导。

1、环境卫生常抓不懈，包干区责任到人，每天早中晚各打扫一次，做到任何时间都经得起检查。

2、保健职员定期检查卫生。

3、对新生加强卫生惯例教导，做好盥洗、进厕、午餐、昼寝、个人卫生等环节惯例教导。

（三）消毒防病工作

根据季节变更有重点地抓好各类沾染病防治工作，切实做好消毒和预防服药。

1. 保育员根据幼儿园消毒工作请求每天完成各项消毒工作，并做好记载。

2、在各类疾病风行期增长消毒工作的密度。

3、在沾染病风行期间做好全园幼儿的预防服药。

4、保证幼儿每天2小时以上的户外运动时间，进步幼儿免疫能力。

（四）食堂卫生

1、外来职员不能进入食堂。

2、食堂职员必须戴帽子，避免头发掉入菜中，操作前做好手的消毒工作，工作服勤洗勤换。

3、每天做好餐具的干净和消毒工作。

4、杜绝吃隔夜饭现象。

5、把好食物采购验收关。

6、重点做好灭蚊蝇，保持整洁、干净的食堂。