

学生营养膳食工作总结(汇总5篇)

写总结最重要的一点就是要把每一个要点写清楚，写明白，实事求是。那关于总结格式是怎样的呢？而个人总结又该怎么写呢？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。

学生营养膳食工作总结篇一

我校始终把营养餐放在学校工作的重点，学校成立了营养餐工作管理领导小组，并由校长蔡发茂任组长，食堂管理员任副组长，全体教师为成员的营养餐领导小组，制定了切实可行的方案，对实施营养餐工作认真准备，作了周密安排，精心布置，为学生营养餐改善奠定了坚实的基础。

1. 我校在校学生人数为306人，在实施营养餐过程中供餐方式为学校食堂供餐，由各班主任教师组织分发营养餐，自20xx年3月1日起，我校实施营养餐开展得规范有序。

2 .学校结合实际，因地制宜制定了供餐食谱，食材原料均由上级统一配送，基本上每餐都能保证二菜一汤，且保证每餐都有肉。

3. 本学期由于学校领导高度重视学校营养餐工作，学校统一添置了一些厨具、冰箱，本着“节俭、安全、卫生、实用”的原则，本学期内学校添置了消毒柜一个，灭蚊灯两个，安装了防盗窗，防蚊纱窗，和改进了防鼠门，基础设施有了很大改善，为学生在校就餐提供基本条件。

4. 学校食堂建立健全食品安全管理制度，规范食品采购、储存、加工、留样等环节的管理，落实食品安全保障措施，每天安排专人负责，轮流对食品安全工作的监督，尤其是留样环节，我校严格按照规定内冷藏存放48小时以上，学校负责

人轮流付费陪餐，做好相关记录。

5. 建立食堂安全事故应急处理，设立食堂安全监督举报电话等。

1. 由于我校交通不便，对食材的购买等不甚方便，柴油必须到六枝龙场购买，且只能骑摩托车前往，危险性很大。

3. 食堂设施也有待完善。没有规范合理的用餐场所，只能在教室时就餐；

4. 学生用餐时间过长，教师都饿着肚子监督学生就餐；

5. 教师人数少，所需要做的资料过多，普遍反映连续工作太累，过于疲惫。

6. 学校没有自来水，每日用水都适用抽水机抽来用，一旦停电，就得停餐，并且学生饮用水均为自带，有待解决。

7. 食品管理环节还有待加强，资料管理方面尚需改进。

总之，通过营养改善计划的实施，切实保障了学生的健康成长，拉近了学校与家庭之间的距离，减轻了家长负担，促进学校良好学风的形成。营养餐工作是一项长期性工作，本期内工作上虽赢得了上级领导的肯定，但在以后的工作中，我们要不断总结经验和教训，力争做得更好。

学生营养膳食工作总结篇二

我校是一所农村九年一贯制学校，现有教职工33人，教学班9个，在校学生449人；现有的设施设备相对还不到位，供餐条件有限。

虽然我校实施学生营养改善计划存在一定困难，但在上级主

管部门的关心支持下，我们有决心确保农村义务教育学生营养改善计划在我校顺利实施。

学生营养膳食工作总结篇三

为改善我校学生的营养，增强学生身体素质，促进他们健康成长，根据《*办公厅关于实施农村义务教育学生营养餐改善计划的意见》和《*坝县学生营养餐改善计划实施方案》精神，结合我校实际，特制定夏云中心小学学生“营养改善计划”工作计划。

为了认真贯彻落实《*办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》及省市县有关会议精神，科学有效地实施农村义务教育营养改善计划，进一步改善农村学生营养状况，提高学生健康水*，结合我校实际特拟定此计划。

1、营养改善计划实施领导小组：

组长：何雄（镇纪委*）

刘学（夏云小学校长）

副组长：肖登和夏云小学副校长

刘志秀夏云小学副校长

成员：刘德富夏云镇营养餐管理员

杨元华夏云镇小学报账员

刘翔夏云小学报账员

杨井彦夏云小学总务主任

2、营养改善计划实施工作小组：

组长：刘翔杨井彦

成员：各班班主任

1、实施时间：从20xx年秋季开始实行。

学生营养膳食工作总结篇四

一、开学初认真拟定营养餐工作计划，并按计划认真贯彻执行。

二、认真做好学生实名制信息的采集、录入、报送工作

1、做好营养餐实名制学生的异动记录，按时向县营养办上报月报表，不弄虚作假、漏报、谎报、瞒报。

2、认真及时填好学生营养计划的相关表册，按时收齐各种表册并整理、归档。

1、我校是采取企业供餐模式，严格按照教育局营养办要求及蛋奶合同做好各项工作。

2、做好营养餐的接收、存储、发放、领用工作。

3、蛋、奶、火腿肠送到学校填制统一的验收清单，经校长、营养餐工作人员通过对质量、数量验收后签字确认。按教育局提供的天数接收，建立蛋奶实物台账，做到接收数量、出库数量、库存数量必须与账面相符，接收时做到“五看一抽查两计算”。

4、严格按照要求做好食品的储藏。尽力配备各种储藏设备及安全措施，食品按批次存放，并依次出库，每周进行消毒，保

证存储安全。每天出库加工的蛋奶应先检查质量，确认蛋奶无质量问题，方可出库，记录好出库蛋奶的数量、入库时间、生产日期等信息。过期或存放不合格的蛋奶应及时销毁，决不可出库加工。

5、认真做好加工与留样。领取蛋奶时要检查食品的生产日期、保质期，履行签字领取手续，发现包装有异常情况，可以拒绝领取。加工时必须有两人在场，鸡蛋加工前要进行清洁，务必轻拿轻放，以防损坏。健全留样制度，生食每个批次留样一次，熟食每天留样一次，按照“留样三天，无异去样”的要求进行存样，并建立留样和留样处理台账。

6、抓好做实营养餐的发放与食用。专人负责蛋奶的发放工作，每天对蛋奶的发放造册登记，每月汇集成册入档。食用时严格按照“三限”的要求进行，即限时间、限地点、限数量让学生食用，防止学生弃餐、换餐、留餐。认真开展饮食健康指导，培养科学的营养观念和饮食习惯。

四、学校成立应急工作领导小组，并制定应急预案。

五、实行学校负责人陪餐制度。校长或管理人员轮流陪餐（餐费自理），做好陪餐记录，严把肚量和安全关口，及时发现和解决存在的问题和困难，总结和推广好的经验和做法。

六、认真做好食品安全工作食品安全是营养改善计划工作的重中之重，我校严格做到卫生达标，有关人员必须具备健康证，实现持证上岗。

七、大力宣传中央的惠民政策，将好事办好，广泛深入宣传实施农村义务教育学生营养改善计划的重要意义。

八、加强监管，膳食委员会切实做好各项工作，参与对学校营养餐的管理及监督。

九、还有很多不完善的地方，不断努力争取做好。

学生营养膳食工作总结篇五

不经意间，工作已经告一段落，回顾坚强走过的这段时间，取得的成绩实则来之不易，是时候抽出时间写写工作总结了。大家知道工作总结的格式吗？以下是小编为大家整理的幼儿园营养膳食工作总结范文，希望对大家有所帮助。

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。

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。

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，饭前做好准备；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。

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。