

最新食品营养工作总结 食品工作总结 (实用6篇)

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？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。

食品营养工作总结 食品工作总结篇一

一；对于老客户，和固定客户，要经常保持联系，在有时间的情况下，送一些小礼物或宴请客户，好稳定与客户关系。

二；在拥有老客户的同时还要不断从各种媒体获得更多客户信息。

三；要有好业绩就得加强业务学习，开拓视野，丰富知识，采取多样化形式，把学业务与交流技能相结合。

四；今年对自己有以下要求

1：每月要增加1个以上的新客户，还要有到个潜在客户。

2：一周一小结，每月一大结，看看有哪些工作上的失误，及时改正下次不要再犯。

3：见客户之前要多了解客户的状态和需求，再做好准备才有可能不会丢失这个客户。

4：对客户不能有隐瞒和欺骗，这样不会有忠诚的客户。在有些问题上你和客户是一致的。

5: 要不断加强业务方面的学习,多看书,上网查阅相关资料,与同行们交流,向他们学习更好的方式方法。

6: 对所有客户的工作态度都要一样,但不能太低三下气。给客户一好印象,为公司树立更好的形象。

7: 客户遇到问题,不能置之不理一定要尽全力帮助他们解决。要先做人再做生意,让客户相信我们的工作实力,才能更好的'完成任务。

8: 自信是非常重要的。要经常对自己说你是最好的,你是独一无二的。拥有健康乐观积极向上的工作态度才能更好的完成任务。

9: 和公司其他员工要有良好的沟通,有团队意识,多交流,多探讨,才能不断增长业务技能。

10: 为了今年的销售任务我要努力完成5000台的任务额,为公司创造更多利润。

以上就是我这一年的工作计划,工作中总会有各种各样的困难,我会向领导请示,向同事探讨,共同努力克服。为公司做出自己最大的贡献。

食品营养工作总结 食品工作总结篇二

临床营养是医疗工作的重要组成部分,在疾病诊疗中发挥着重要的作用。根据20xx年全国医政工作会议精神及自治区卫生厅关于20xx年全区临床营养质量专项督查情况的通报要求,参照卫生部临床营养科建设与管理指南(试行),结合我院业务发展需要,我院于20xx年12月开展临床营养科工作,并制定了相关制定及人员职责。

我院是三级甲等妇幼保健机构,也是妇女儿童专科医院,设

床位180张，以妇产科和儿科两大专业为基础，根据专科医院的特点开展临床营养科工作，由业务院长分管营养学科的工作，科主任是临床营养科诊疗质量和学科建设的第一责任人。科室现有成员4人，其中营养医师2名，营养师一名（兼营养护士），设置医疗区和营养治疗制备区。医疗区开展营养门诊、营养代谢实验室（设在检验科）等业务；营养治疗制备区开展治疗膳食配制、肠内营养配制和肠外营养配制等业务。营养病房（设在各临床住院部）。

营养门诊分儿童营养门诊、孕期营养门诊（围产营养门诊）、妇女营养指导门诊等（分设在不同的科室进行）。儿童营养门诊（设在儿童保健科）提供儿童营养指导、缺铁性贫血诊治、佝偻病诊治、肥胖症、营养不良症、矮小症等的诊治及指导，并与多家托幼机构合作，对幼机构儿童进行体检，对查中存在的问题提出指导性建议、意见，并对托幼机构膳食进行营养分析、指导，受深托幼机构及儿童家长好评，每年儿童营养门诊量约xx00人次，托幼机构上门体检xx00人次。孕期营养不仅关系到孕妇自身的身体健康，更重要的是影响胎儿的生长发育，如何生育一个健康聪明的孩子，如何保证孕期母亲身体健康，是每个家庭的心愿，孕期营养的重要性显而易见，孕期营养门诊（设在围保科）的开展无疑顺应了群众的要求，主要指导妇女在孕期和哺乳期合理营养、均衡膳食，同时为有各种妊娠合并症和并发症的孕产妇制定个性化的营养食谱，提高孕产妇对营养保健的认识水平，改善孕期营养状态，门诊的开设，受到广大孕产妇的欢迎，接诊量约xx00人次/年。妇女营养指导门诊（设在妇保科）。治疗膳食配制暂时由营养食堂配制（后勤分管），由于我院服务对象较为单一，住院病人饮食绝大多数由家庭提供，儿科住院病人以1岁以下为主，大多为母乳或配方奶喂养，故营养食堂主要为产妇提供各种“月婆汤”，而对糖尿病、妊高症患者则按营养医师指导进行配置。肠内营养配制（配方奶）和肠外营养配制（静脉营养）主要在新生儿科病房进行，配方奶按足月儿、早产儿分类配置，合理的肠内营养、肠外营养配制使用使多例体重不足xx00克的极低体重儿救治获成功，年

开展静脉营养病人数约xx0人次。此外，营养门诊还负责组织院内营养会诊，今年共进行营养会诊2次（新生儿科消化道畸形并营养不良、水电解质紊乱，围保科妊娠期糖尿病），会诊后定出营养方案，实施后进行评估跟进，均取得较好效果。

我院用于营养分析的设备、仪器有：微量元素检测分析仪、超声骨质分析仪、骨密度、骨龄测定技术、食物不耐受（乳糖）检测、血脂、蛋白、前白蛋白、生化等测定，配备安装有相应营养软件的计算机、身高体重计、皮褶厚度计、测量软尺、听诊器、血压计、食物营养成分分析秤等。

通过在院内粘贴、发放宣传资料、医务人员口头宣传等形式进行营养知识宣传。

近一年来，提供了专业化、规范化的临床营养治疗，营养食堂设备不断完善，未发生不良食品卫生及交叉感染事件，住院病人对营养治疗餐的满意度较高。各方面均取得了一定成绩，但离卫生部临床营养科建设与管理指南（试行）等标准还有较大距离，我们还存在许多为题带解决，如营养科人员相对不集中、营养医师、营养师兼职、人员外出接受营养学方面培训缺乏、科室未完全独立、制度仍待未完善、项目开展有限、营养食堂可供选择品种不丰富、会诊数量不多等。

下步工作计划：努力按照《临床营养科建设与管理指南（试行）》及三甲医院标准设置和完善营养学科。将营养科的功能进行调整，加大对科室人员的营养专科知识培训力度，选派人员外出进修，加大医院营养食堂改造力度，使功能布局合理。完善制度，加大对膳食、肠内、肠外营养的质量监控及设备、人员、场地配备，进一步加大对临床营养工作投入，充分发挥临床营养治疗在疾病治疗当中的作用，总结经验，按照临床营养质量控制评价标准不断改进。

食品营养工作总结 食品工作总结篇三

一、为确保全镇人民的身体健康，我镇加强了家宴管理工作，增强了全镇人民家宴申报的意识，就家宴这块工作，专门召开了村三主干会及游厨培训会共80人参加，政府以70号文件印发了《家宴群体聚餐食品安全管理规定》、印发了[]xx市家宴群体聚餐食品与卫生指南》、印发了[]xx市家庭群体聚餐基本条件》。目前我镇家宴申报工作基本走向正轨。

1、首先成立了领导小组，制定的实施方案，由《打击餐饮服务食品非添加非食用物质和滥用食品添加剂专项工作领导小组》组织对辖区内的餐饮服务行业和食品生产厂家进行检查并签定责任书，承诺书和发放告知书，专门印发了食品非添加和滥用食品添加剂专项整顿工作宣传资料。

2、4月22日认真贯彻落实全国严厉打击非添加和滥用食品添加剂专项工作电视电话会议精神。

3、辖区内按照职责分工明确，部门之间密切配合，整个工作由打击餐饮服务食品非添加非食用物质和滥用食品添加剂专项工作领导小组》履行食品安全监管职责，卫生院进行技术指导，定期不定期的对重点食品，重点环节和重点地区。重点场所进行日常检查。并发监督意见书。

4、进一步明确辖区内各农产品和食品生产经营单位。餐饮服务单位食品安全责任主体（见附表）。

5、设立了食品安全咨询。举报。投诉电话：截止目前还没有一件举报和投诉电话。

三、关于禁止餐饮服务单位采购和使用含邻苯二甲酸酯类物质工作，我们专门成立了检查组，到各餐馆和超市进行检查，并下了《关于禁止餐饮服务单位采购和使用含邻苯二甲酸酯类物质的通知》，到目前我镇还没有发现一例采购和邻苯二

甲酸酯类物质。

四、关于“瘦肉精”专项整治工作，我镇制定了《xx市地镇“瘦肉精”专项整治方案》和镇畜牧站一起对全镇20户养殖大户和两家销售饲料的商家专门发了《省畜牧食品局关于严禁畜禽养殖使用“瘦肉精”等禁添加物的公告》，通过我们检查全镇没有一例使用和采购“瘦肉精”。

食品卫生安全工作是一项长期性的工作，我们一定将此项常抓不懈。

食品营养工作总结 食品工作总结篇四

一、营养餐采购制度

- 1、营养餐食品必须给学生提供饭菜，决不允许采购其他食品代替。
- 2、物品的采购必须有质量采购合格证、食品经营许可证、卫生许可证。
- 3、每周由值周行政和值周老师采购、购物价格合理和数量要足量，由验收员验收后方可入库。
- 4、学校必须与供应商签订按时供货与质量责任合同，否则不予认可。
- 5、采购人员必须把好质量关，所采购食品必须在保质期内，超过时限的食品一律不得采购。

二、营养餐储存保管制度

- 1、学校必须设置专用的营养餐储存室，配备好营养餐储存设

备，确保食品储存安全卫生。

2、实行食品接受管理签字制度。食品接受管理人员接收食品必须严格检查产品生产日期和保质期，并做好详细记录，确认食品符合卫生安全标准后，须经交货与收货方签字可入库储藏。

3、严格加强对储藏室的管理与监督，任何人未经许可不得进入储藏室。

4、做好对储藏保管人员的专业知识培训，搞好室内卫生，定时对储藏室进行消毒。

5、加强对食品的管理，不得超时限储藏食品，更不许因学生请假不在校而长期存贮食品。

6、加强值班，防止不法分子投毒而造成中毒事件的发生。

7、存贮必须规范安全，储存室必须有两把锁；两人同时开门向炊事人员发营养餐。

三、营养餐加工制度

1、加强对从业人员的教育与培训，增强职业道德意识，提高自身素质，热心服务，忠于职守。

2、加工人员必须具备良好的心理素质和过硬的操作技术水平。必须持有健康证，否则不得加工与操作。

3、严格加工操作程序。食品必须炒熟，不得让学生吃生食和隔夜或隔餐食品。

4、食品加工后，必须经过管理人员检查审定后方可让学生进食。

5、加工过程必须有两人以上在场。否则视为不规范操作。

四、营养餐发放与用餐制度

1、专兼职生活教师要具体负责学生每天营养餐的发放工作，并认真做好食品发放的登记、留样和用餐后学生的反响、动态。一旦有特殊情况，要立即向学校报告。

2、专兼职生活教师要经常性的对学生进行生活指导、健康教育等工作，值周领导和值周老师负责用餐期间的秩序、监管用餐的全过程，统一实行集体用餐和监督用餐，防止学生留餐、弃餐等行为，一旦发现要严肃惩处。

4、负责营养餐工程的生活教师要经常对学生进行调查，逐一摸底，造册登记，如果食用蛋奶有过敏者要立即向学校报告，并做好工作，予以调整。

五、营养餐工程资金的管理与使用制度

1、必须按照公开公正、客观准确的原则，在每学期开学前10天内，初审辖区内各校配发营养餐学生名单，并造册登记，经公示无误后逐级上报。

2、认真做好营养餐工程资金的管理工作，设立“营养餐工程特设帐户”，实行周清月结期审计制度。

3、营养餐工程专项资金必须用于支付学生的营养餐工程食品的购置费用，实行专户管理，专帐核算，专款专用，坚决禁止挤占、挪用、截留或套取专项资金。否则，一旦查出按违纪行为论处。

4、认真做好营养餐工程专项资金使用的资料、专帐管理，不得销毁、丢失原始的印件，要有专人负责，否则发生账务上混乱、支付不合理等行为要严肃查处。

六、营养餐工程管理制度

1、要大力宣传营养餐工程实施的重大意义，是党和政府的惠民政策家喻户晓，深入人心。

2、要加强食品安全健康教育，使学生养成安全、卫生健康的生活习惯。

3、每学期开学前要将本校营养餐工程实施方案、领导机构、管理制度、管理人员、工作人员、核定的营养餐工程学生名单报县教育局审查备案。

4、学校要积极配合，全面安排，配备好后勤管理人员和生活教师，并加强业务培训和指导，确保管理服务和教育工作落实到位。

5、学校要合理安排用餐时间，确保学校教学工作的正常开展。

6、认真做好营养餐工程的检查与指导工作。主管领导要坚持每周检查指导一次。分管领导要做到每天指导检查一次。全面检查食品的质量、卫生安全、专项资金管理使用、食品配送分发等工作，对发现的问题要立即纠正和处理。

7、要严格审核营养餐工程享受对象，必须坚持公平公正、客观准确的原则，认真审核营养餐工程学生条件、公示学生名单，接受群众监督。决不允许优亲厚友、弄虚作假、徇私舞弊等行为发生，否则要严肃查处。

8、严格收费管理。必须按照上级规定的标准收取，不得违规收费，杜绝多收、强行收、弄虚作假、徇私舞弊等行为的发生。否则要严肃查处。

七、营养餐工程责任追究制度

1、必须把营养餐工程实施作为学校政务公开的一项主要内容，并要及时公布，广泛接受学生、家长和社会的监督。

2、学校要与供货商签订责任书，对向学校配送不符合卫生标准食品而引发中毒事件或其它食源性疾病的供货商要依法严肃处理。

3、学校不得私自购买非定点企业的食品，对进校食品质量把关不严，运送不规范，保管不善，加工不规范等，造成群体性卫生事件的，要依法追究有关人员和具体工作人员的责任。

4、对于挤占、挪用、截留、克扣营养餐工程资金的学校或个人要视其情节予以追究，情节严重的要移交司法机关查处。

5、学校要分工负责，明确责任，逐级签订责任书。否则造成食品卫生事故的，要追究学校领导责任，严重的要追究刑事责任。

一、食堂地板无垃圾、无脏水、灰尘等。食堂周边无杂物、垃圾、食堂外围排水沟无污物、垃圾，每天最少清扫1—2次，保证室内外整洁、干净；餐厅四周墙壁、天花板无蛛网，玻璃上无灰尘、无痕迹，保证清洁明亮。每天至少打扫一次；食堂、餐厅要有灭蝇、灭蚊、防毒、防鼠等设施，对食堂、餐厅每周至少一次全面消毒；炊具、厨具每天使用后清洗干净，然后消毒，整齐有序地摆放；操作间地面无垃圾、杂物，保持干燥整洁，保管室食品生熟要分开，陈列有序，不乱摆放。

二、餐具“五过关”（洗、刷、冲、消毒、保洁），食物存放“四隔离”（生与熟隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物、药物隔离、食品与有毒物隔离），环境卫生“四定”（定人、定物、定时、定质）；保持地面干净、台面清洁、玻璃明亮，水沟通畅，个人卫生“四勤”（勤洗手、剪指甲、勤洗澡、理发、勤洗衣被、勤换工作服）。

三、食堂操作间，非工作人员不得入内。

一、学生营养餐工程食品经安全监管人员检验合格、留样后由炊事员按各班学生人数分装（必须使用专用工具操作）在规定容器。

三、三至六年级学生食品由炊事员负责在两个供餐窗口分发至每名学生食用（学生在领取时要做到有纪律、有秩序，服从统一指挥和安排，做到有序就餐、文明就餐）。

四、餐后由炊勤人员负责处理餐后垃圾及回收餐具。

一、供学生营养餐工程用的每种食品，必须由专人提前进行检验，并作好记录。未发现任何异常时才能向学生供应。若有感官异常或可疑变质的应当立即撤换处理。

二、供学生营养餐工程用的每种食品必须由专人负责留样。

三、留样用的容器，取样用的工具，用前必须严格消毒，取样时无菌操作，防止污染。每种食品装一个留样容器，留样数量不少于100克，留样容器用保鲜膜密封后放置冰箱保存48小时。

四、留样期满，食用者无不良反应，才能解封处理。

五、认真作好食品检验、留样、解封处理记录，妥善保存相关资料，建立和完善资料档案。

六、凡未检验的食品，禁止配发。否则，按照《食品卫生法》和《食品卫生行政处罚办法》的有关规定，追究相关责任人的责任。

二、实行食品及其原料进、出库验收制度。库房管理人员负责对进入库房的每批次的食品进行感官检查验收，并向供货

方索取该批次食品检验或检疫合格证或化验单，未经验收或验收不合格的食品不得入库。

三、建立健全食品出、入库登记台帐。库房管理人员对进出库房的食品分类建帐，详细并及时登记每批次每个品种食品的名称、产地、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期、出库日期及消耗情况。

四、食品实行分类管理。库房管理人员对进入库房的食品按其生产日期、保质期及进货日期先后顺序，上架或台、柜分类存放，并有明显标示。

五、加强食品库房的安全管理。库房内不得存放个人物品，禁止存入杀虫剂、消毒剂和亚硝酸盐等有毒有害物质及与食品及其原料无关的物品；库房内禁止使用化学药物杀虫或灭鼠，保障食品安全。

六、加强食品库房卫生管理。库房管理人员应坚持每天对库房进行卫生清理，坚持每天开窗通风，保持库房内清洁卫生和空气畅通。

一、食堂从业人员工作期间必须穿戴工作衣、帽，并保持整洁。

二、食堂从业人员必须严格按照学校要求对食品进行统一加工。在制作加工过程中应先检验代加工的食品及原材料，发现有腐烂变质、超过保质期或感官性状异常的，不得加工或者使用。

三、用于原材料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其它工具、容器应标志明显，做到分开使用、定位存放、用后洗净、保持清洁。

四、加工食品做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中新

温度不低于70℃。加工后的熟制品应当与食品原料和半成品要分开存放防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

五、鸡蛋加工前必须使用流动清水清洗干净，且保证煮熟煮透。

六、严禁一切人员在食品制作场所内吃食物、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。

为了加强学校食品卫生安全，确保学生营养餐的就餐安全，结合学校实际，特制定教师陪餐制度。

一、学校实行陪餐制，陪餐教师按值班表由值班教师轮流。每天按时在学校食堂陪餐。

二、陪餐教师要熟悉菜谱，为学校献计献策，改善学生生活，陪餐教师要以高度负责的态度认真登记，及时填写当天日志。

三、陪餐教师当天要检查食堂是否严格执行原料购进验收登记，无证索证票，饭菜留样等管理规定。

四、每次就餐前，陪餐人员必须提前30分钟进入食堂，首先检查食堂卫生，然后检查饭菜质量，检查时采取一看、二闻、三尝的工作过程，陪餐饭菜必须与学生饭菜完全一样，确定无任何问题方可让学生食用。

五、陪餐人员检查食用10分钟后无不良反应，认真填写情况记载，并签好姓名和时间。若有不适情况反应，迅速上报学校主管领导或校长，同时责令食堂工作人员，迅速阻止其他人不得食用。

六、未经学校安排，其他人员不得进入食堂陪餐。

十四、食品及食品原料采购索证、进货验收和台账记录制度

1、各种食品及其原料必须有专人负责采购，采购的食品及其原料必须符合国家有关卫生标准和规定。采购食品时必须索证、进货验收并建立台帐。

2、实施采购索证和进货验收制度的食品包括：

- (1) 食品（如食用油、调味品、米面及食品原料）；
- (2) 食用农产品；（如蔬菜、水果、豆制品、猪肉、禽肉等）
- (3) 食品添加剂；（如亚硝酸盐、酵母、色素等）
- (4) 省级卫生行政部门依法规定的索证项目。

3、在采购以上食品时，应到证照齐全的食品生产经营单位或市场采购，索证销售者或市场管理者出具的购物凭证并留存备查。购物凭证包括发票、收据、供货清单、信誉卡等。

4、从食品生产企业或批发市场批量采购食品时，应查验食品是否有按照产品生产批次由符合法定条件的检验机构出具的检验合格报告或者由供货商签字（盖章）的检验报告复印件。不能提供检验报告或者检验报告复印件的产品，不得采购。

5、采购生猪肉应查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品并查验检疫合格证明；采购其他肉类也应查验检疫合格证明。不得采购没有检疫合格证明的肉类。

6、从固定供货商或供货基地采购食品的，应索取并留存供货基地或供货商的资质证明，供货商或供货基地应签订采购供货合同并保证食品卫生质量。

7、实施进货验收和台账记录制度，在食品入库或使用前核验所购食品与购物凭证是否相符，并进行台账记录。台账应如实记录进货时间、食品名称、规格、数量、供货商及其联系

方式等内容。

8、妥善保管索证的相关资料和验收记录，不得涂改、伪造，食品使用完毕后整理归档妥善保管。

四十五团二中学生营养餐日常管理制度

(一)

1. 大力宣传农村义务教育学生营养改善计划实施的重大意义，使党和政府的惠民政策家喻户晓，深入人心。

2. 加强健康教育，使学生养成安全、卫生、健康的生活习惯。

3. 将本校学生营养改善计划实施方案、领导机构、管理制度、管理人员、工作人员、核定的实名制学生名单报教育局审查备案。

4. 配备好后勤管理人员和生活教师，加强业务培训和指导，确保管理服务和教育工作扎实到位。

5. 合理安排用餐时间，确保学校教学工作的正常开展。

6. 认真做好营养餐工作的检查与指导。学校主管领导坚持每周检查指导一次，分管领导坚持每天指导检查一次；全面检查食品质量、卫生安全、专项资金管理使用、食品配送分发等工作，对发现的问题要立即纠正和处理。

7. 严格按照学籍管理规定界定享受对象，认真审核享受人数，建立健全学生实名制档案，对学生人数、补助标准、受益人次等情况进行动态管理，严禁虚报学生数，严防套取、冒领国家资金。

四十五团二中学生营养餐安全管理制度

（二）

1. 严格执行《食品安全法》、《传染病防治法》、《学校卫生监督工作条例》等法律法规和制度，组织食品安全管理人员、全体教师认真学好上述法律制度，建立健全各项安全管理制度。
2. 按照有关要求并结合学校实际配备专（兼）职的食品安全管理人员，加强学校食品安全管理，严把食品安全关，预防学校食品安全事故发生。
3. 把食品安全知识教育纳入学校教育计划，加强对学生食品安全知识的教育与培训，引导学生养成良好的饮食卫生习惯，严禁学生购买不符合食品安全要求的零食、饮料，以防不良疾病发生。
4. 学校食品存放库房必须保持环境整洁，消除蚊蝇、老鼠、蟑螂等有害昆虫及其孳生条件。
5. 直接从事营养餐工作的学校从业人员必须身体健康，并定期进行健康体检和业务培训，取得健康证后方可持证上岗参加工作。
6. 直接接触学生营养餐食品的学校从业人员应有良好的卫生习惯，在工作期间，穿戴清洁的工作衣、帽，不留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；不准在储藏室内吸烟。
7. 学校要严把食品验收入库环节，确保无质量保证的食品不进入学校。
8. 坚持做好学生营养状况的监测工作，学生监测率达30%以上，监测次数一年不低于一次。

四十五团二中学生营养餐责任追究制度

（三）

一、凡出现下列情况之一者，相关责任学校或个人要做出书面检查，并在教育系统进行通报批评。

1. 管理制度不健全、制度未张贴上墙、制度未分类专盒存放。
2. 各项制度形同虚设，执行不力。
4. 储藏室无防鼠、防蝇、防火、防盗、防破坏相关措施。

二、凡出现下列情况之一者，对相关责任学校或个人给予警告或撤职等行政处分。

1. 确定享受营养改善计划学生名单过程中，不按文件规定核定学生人数，弄虚作假，套取国家资金的。
2. 对因管理不善导致学生丢弃、损坏营养食品，造成恶劣影响的。
3. 对学生浪费食品的行为处理不当，经媒体曝光，给学生营养改善计划实施工作抹黑，造成恶劣影响的。

三、凡出现下列情况之一者，将相关责任人员移交司法机关查处，追究刑事责任。

1. 对挤占、挪用、截留、克扣、套取农村义务教育学生营养改善计划专项资金，造成一定影响的。
2. 义务教育学生营养改善计划专项资金账务管理上混乱、支付不合理等行为，造成恶劣影响的。
3. 对因保管不善、加工不规范等造成学生群体性食物中毒等严重卫生事故的。

四十五团二中学生营养课间餐验收入库制度

(四)

1. 学生营养课间餐必须是县招投标中心统一招标采购的饮用奶和蛋糕，其他途径采购的食品，学校一律不予验收和入库，决不允许私自采购其他食品代替。
2. 营养课间餐食品必须以招投标中心确定的品牌、价格和数量为准，学校和个人不得更改。
3. 采购的饮用奶和蛋糕必须有营业执照、流通许可证、生产许可证和质量检验报告，牛奶外包装上有“学生饮用奶”标识。
4. 学校设立专（兼）职食品检验员，对进入学校的食品进行严格的检查和验收，检查产品外包装是否完整无破损，标识是否完整规范，做好详细记录，建立食品安全档案，严把食品质量关。完善食品交接手续，在确认食品符合卫生安全标准后，经交货与收货双方签字后方可入库储藏。
5. 学生食（饮）用的牛奶和蛋糕必须明确其生产日期、保质期、生产批次和配送时间，配送的食品必须在保质期内，超过时限的，学校有权拒收。

四十五团二中学生营养课间餐储存保管制度

(五)

1. 专库存放制度。学校建立符合安全卫生标准的专用学生营养食品储藏、储存场所，配备必要的食品储藏保鲜设备，强化防鼠、防蝇、防火、防盗、防破坏等相关保障措施，确保食品储藏安全卫生。库房内严禁存放有毒有害、易燃易爆、易污染的物品。禁止在库房内存放私人物品，禁止在库房内

从事与库房管理无关的活动。

2. 专人管理制度。库房管-理-员由身体健康、责任心强、工作敬业、业务熟悉的人员担任。管理人员要定期体检并取得健康证，定期参加业务知识培训，提高个人素质。管理人员全面负责食品的接收入库、分发出库、日常保管、卫生保洁等工作。非特殊情况，管理人员不得由他人替代，其他任何人未经允许不得进入储藏室。

3. “先进先出、分类存放”制度。按食品类别及保管要求决定物资的储存方式及摆放位置，入库堆放的食物隔墙（大于10厘米）、离地（大于10厘米），整齐存放，并标明品名及入库时间，先入库的先发放。

4. 恒温保鲜保质制度。严格控制库房内的温度，随时对库房内的温度进行检查，保证通风良好，防止因温度过高或受潮而引起库存食物过期、霉变。用于温度调整的空调，冷藏、冷冻食物的冰箱、冰柜，应定期除霜、清洁和维修，以确保其温度达到要求。

四十五团二中学生营养课间餐发放与用餐制度

（六）

1. 班主任要具体负责学生每天营养课间餐的发放工作，并认真做好食物发放的登记工作。

2. 班主任要经常对学生进行生活指导，加强健康教育，负责用餐期间的秩序管理，防止学生出现留餐、弃餐等行为；一旦发现，要及时批评教育、恰当处理。

3. 班主任要及时将食物发放到学生手中，不得克扣、截留或转移蛋糕、牛奶为他人饮食；一旦发现，学校要严肃处理。

4. 班主任要经常对食用营养课间餐的学生进行调查，了解学生食用情况，学生食用营养课间餐后，如果有不适者，要立即向学校报告。

食品营养工作总结 食品工作总结篇五

我校始终把学生营养餐工作放在重点，学校成立了以校长为组长的学校营养餐工作领导小组。做好学生营养餐工作的领导、管理、宣传等工作，确保学生营养餐按时、足额享用。

为了确保我校学生营养餐管理工作制度化、规范化，我校制定了各种具体的管理制度，并把食堂的各种规章制度上墙。制定营养餐相关管理人员岗位职责，并签订工作责任书及安全承诺书。把食品卫生安全杜绝在萌芽状态中，对不按有关规章制度执行的人员，严格责任追究。

（一）是食品安全。“民以食为天、食以安为先”1、学校严把食品采购关，采购时注意厂家的资质、食品的质量、有效期、保质期，并进行索证、索票，采购回来的食品经专职人员验收，并对生产厂家、生产日期、保质期进行登记，杜绝“三无”食品进食堂。2、严把食品储存关，储藏室配备必需的防盗、防火、防潮、防鼠设施，食品摆放整齐、规范合理。3、严把加工关、安全检查关，对要进行加工的食品，食堂管理员每天早上到食堂对食品加工进行监督、检查，确保食品加工的卫生、安全，对牛奶等容易变质的食品，在分发过程中要求工作人员一定要认真，注意包装有无破损、有无渗漏、有无变质等现象；熟食加工一定要达到熟透。

4、严把取样关，按要求做好食品留样，做到食品留样48小时备检制，确保食品的安全。5、严把食品食用关。我校实行营养餐工作人员陪餐制，经过陪餐人员食用无异常后，方可配发给学生食用。（二）是资金安全。我校学生营养餐改善计划工作有专用账本，有专职人员管理，营养餐资金做到专款

专用，专项核算，实现“0”利润操作，并在校内公示，接受监督，保证每一分钱都吃到孩子的嘴里。

为了使学生和家长知道这一惠民工程的重要意义，我校对各种管理人员做好培训工作。并通过黑板报、校园广播、升降旗集会等对学生进行宣传教育，同时学校也向学生做出保证，让他们吃到安全、卫生、营养、热乎、可口的食物。

食堂专职管理人员到食堂进行监督检查，并做好各种记录，对各种材料进行分类归档保存，留备检查。

学校对各班级享受营养餐人数，每日食谱，营养餐食物采购清单（包括品种、单价、数量、总价到经手人、验货人、供货人、联系电话等详细记录），营养餐收支情况，实行信息上墙公示，接受学生和家长的监督。

食品营养工作总结 食品工作总结篇六

20xx年是非同寻常的一年，镇切实加强食品卫生安全工作。一年来，我镇食品卫生工作在镇委镇政府的统一领导下，在上级卫生部门的密切配合下，本着对人民群众的生命健康高度负责的态度，结合我区食品安全的具体情况，按照省市县食品卫生专项整治工作计划和xxx镇食品卫生安全领导小组成员单位的职责，将日常工作监管，监督执法与技术指导服务有机结合起来，在全镇范围内深入开展了食品卫生监督和食品安全专项整治行动。

一、健全机制，严把食品生产经营的卫生许可关认真贯彻落实《行政许可法》、《卫生行政许可办法》，严把卫生许可关，确保食品生产经营条件符合卫生要求，进一步建立健全卫生行政许可审批程序，全面规范卫生行政许可行为，做到卫生许可工作程序合法，资料齐全，工作规范。使各类卫生许可管理由过去的分散管理转变成有序、综合、统一的管理。

二、精心组织，食品卫生量化分级管理工作得到进一步拓展

根据《卫生部关于全面实施食品卫生监督量化分级管理制度的通知》精神，继去年xxx镇餐饮单位、中小学校食堂全面实施食品卫生量化分级管理工作以来，今年又分批邀请广宁县卫生局对墟镇内的学校食堂、餐饮单位、生产企业进行了评审，并顺利通过验收。

通过该项工作的实施，墟镇的学校食堂、餐饮单位、生产企业的硬件设施、卫生条件及自身管理水平得到大幅度、实质性的提高。

三、强化意识，农村卫生监督工作得到进一步加强我镇卫生监督部门开展了涉及面广、量大、制约因素多的农村食品卫生监督工作。在各村委对其区内食品生产经营单位摸底调查并建立摸底资料台帐的基础上，镇卫生监督部门协同镇卫生院有计划、有步骤、有重点地对镇村结合部、主干线周边农村食品生产经营户，进行了拉网式监督检查。通过开展农村无证食品生产经营单位的执法检查，严厉打击了无证生产经营和制假售假的违法分子，有效遏制了制售假冒伪劣食品的违法行为。提高了墟镇、村级食品生产经营户的守法意识和卫生意识。维护了群众的合法权益，取得了阶段性的'成果。

四、积极开展食品卫生安全的专项整治活动

根据群众普遍关注的热点、难点问题和省市专项检查工作要求，我镇卫生监督部门积极开展食品卫生安全专项整治工作。

主要有节日期间餐饮业专项检查，冷食等专项检查，保健食品专项检查，食品添加剂专项检查，饮料、酒类专项检查，春秋季节学校卫生专项检查，儿童食品安全专项检查，卫生许可专项检查，农村的食品卫生专项检查等。对检查中发现的违法行为，分别予以行政处罚。

通过开展食品安全专项整治，使我镇食品生产加工企业的安全责任意识得到了进一步的增强，生产销售有毒、有害、不符合卫生标准和伪劣食品的违法活动得到有效遏制；食品生产秩序明显好转，食品安全事故明显下降，人民群众食品消费安全感进一步增强；食品生产加工企业逐步建立了食品安全信用体系和失信惩戒机制。

五、建立完善的食品卫生申报制度，提升食品卫生突发事件的应急能力

根据省创建广东省卫生镇的工作要求，我镇制定并实施了突发公共卫生事件应急处理预案，明确了卫生监督机构和疾病预防控制中心在突发公共卫生事件处理中的职责，规范了工作流程。建立食品卫生申报制度，在全区范围内推行了重要节日公共聚餐申报制度，并逐渐推广日常大型公共聚餐申报制度。

今年未发生重大食物中毒事故和食物中毒事件，按照突发公共卫生事件应急处理预案，采取果断措施，及时处置了中毒事件，并将危害降低到最低程度。

1、加强卫生监督体系建设，提高卫生监督执法效能。切实加强卫生监督机构执法交通工具，现场快速检测设备和取证工具等基础设施建设，改善执法工作条件，完善执法技术手段。

2、继续开展食品卫生安全专项整治活动，进一步突出重点。

将农村食品卫生监管作为食品专项整治的重中之重，开展食品专项整治，加强农村食品、儿童食品、保健食品等产品监督执法工作，探索农村食品卫生管理长效工作机制和监督信息的通报制度。

3、进一步完善食品卫生许可证发放的具体管理制度和规定。

规范食品卫生许可证的发放管理，进一步落实食品卫生许可证发放的责任制和责任追究制。

经营者的责任意识；以食物中毒控制为重点，加强对学校和单位食堂的监督管理，建立健全的食品卫生安全责任制；加强餐饮业、桶装饮用水生产企业的监督管理力度。进一步推行食品卫生监督量化分级管理制度，今年我镇将在单位食堂、快餐业等食品行业继续推行食品卫生监督量化分级管理工作。

5、重点开展学校食堂的日常监管。

继续做好学校食堂量化分级管理工作，重点放在农村地区村校食堂的食品卫生监管，并将监管信息及时通报教育行政部门，共同促进和提高我区学校食堂的食品卫生管理水平。

6、强化工作基础，抓好食品安全监管长效机制的建立。建立食品安全预警和应急处理机制，提高对食品安全突发事件的处理能力。