

2023年幼儿园膳食会议记录内容 秋季幼儿园膳食计划(通用8篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

幼儿园膳食会议记录内容篇一

膳食管理是幼儿园管理的重要内容。幼儿园只有做好这项工作，才能保证幼儿获得足够的营养，健康发展。我们认为，为幼儿提供的膳食是否合理，幼儿是否喜欢吃，家长的反应如何，孩子的实际发展状况好不好，是评价幼儿园膳食工作好坏的关键问题。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。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。

一、成立膳食管理小组，严格膳食会议制度。成立了由园长、保健师、厨师长、财务科长及家长组成“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》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。

三、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。

四、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。

五、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要；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。

六、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。

七、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。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，如（米炒芹菜、米炒海带丝等）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、烧鱼可加栗子、毛豆等），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，可是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。

八、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。

九、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。

十、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。

七星中心幼儿园

20xx年2月

幼儿园膳食会议记录内容篇二

本着卫生、安全、富有营养、利于消化的总要求，每周为幼儿制定营养食谱，做到品种多样，搭配合理并保证按量供给。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。同时我们还将每天的菜谱向家长公布，让家长了解自己孩子在园的用餐情况，增加幼儿伙食的透明度。在饮食卫生方面，严把了采购、验收关，发现变质的原料一律退回；同时严格按

照预防性消毒及烹调加工的要求进行日常操作，对所有进口食物进行了留样，并做好了留样登记。

二、规范日常操作细节，不断提升工作质量

加强理论学习，按照操作规范，强化细节、规范、严谨操作，增强服务意识积极地利用休息的时间进行理论实践学习，通过案例、理论学习及技能展示来切实提高理论操作水平。并做好记录，以理论指导实际工作，从而提高工作质量。认真参加校内、园内的政治学习，提高思想素质和服务意识。通过学习卫生工作管理条例和食堂操作规范，做好安全卫生工作。明确自己的工作职责，确保幼儿、教工的饮食安全。

三、高度重视卫生安全工作，加强检查、及时反馈

1、严格执行各项制度。把好食品的采购、验收、入仓、烹饪、运储、分发等各个环节的安全卫生关。严格按规程操作各类设备，不违章违规操作。经常检查设备的运行情况，确保设备安全运行，设备出现异常立即维修或报修。

2、严把进货关。做好食品的进货关与检查检验关，杜绝假冒伪劣和“三无”（无生产厂家、无生产日期、无保质期）食品进入食堂；坚决杜绝采购过期、腐烂变质、污秽不清，混有异物或其他感观性状异常等可能对人体健康有害的食品，做好购买食品的索证工作。

幼儿园膳食工作计划

幼儿园膳食会议记录内容篇三

1、根据幼儿生长发育的需要，提供合理的饮食，保证营养素的供给，每日按时供应饭菜点心。

2、在园长的'领导下，成立膳食管理委员会，对幼儿的营养

供给及膳食费的合理之处起监督作用。

3、严格执行《食品卫生法》，按照食品卫生要求管理好幼儿的膳食，防止食物中毒事件发生。

4、保健人员主要负责幼儿的营养管理以及每周带量食谱的制定，营养计算、分析要适时改进。

5、炊事人员根据带量食谱采购、烹饪食物，不随意更改。

6、在食品监督部门的管理下，做好食品卫生管理，申请领取卫生许可证和炊事人员健康证。

7、伙食费专款专用，师生伙食严格分开，精打细算。

8、日托制园所按一餐两点供应饭菜点心。寄宿制园所按三餐一点或三餐两点供应（午点+晚点）。

9、制定完善管理食堂各项管理制度、采购制度、仓库保管制度、食品加工制度、配餐间制度等。

幼儿园膳食会议记录内容篇四

为了确保幼儿的身体健康和生命安全，保证幼儿饮食、饮水安全，杜绝安全事故的'发生，制订本制度。

一、幼儿在饭前、或吃点心前须用流水洗手，并固定使用自己的毛巾、口杯；

二、食堂和幼儿点心库要保持清洁卫生，每天一小扫，并用水冲洗，定期消毒；

四、严格实行生熟分开，严格消毒制度；

六、幼儿点心库及食堂要严格做好防蚊、防蝇、防鼠工作，确保环境卫生清洁无污；

七、幼儿餐前或点心前要擦洗桌子，工作人员要着工作服，并由专人发放幼儿饭菜或点心。

幼儿园膳食会议记录内容篇五

1、成立幼儿伙食管理委员会，有专人负责，每月开会研究伙食问题，对保健人员做的每月营养分析提出改进意见，要有记录。

2、伙食费要专用，精打细算，计划开支，合理使用，全年盈亏不超过2%。以前盈余过多要有计划的使用，不拖时间太长。伙食费账目每月公布1次。

3、准确掌握幼儿出勤人数，做到每天按人按量供给主副食，隔日剩饭菜，不给幼儿吃。

4、工作人员（包括炊事员）伙食与幼儿伙食严格分开，不允许贪占幼儿食物，侵占幼儿利益。

5、保健人员要每月进行营养计算。幼儿蛋白质、热量均达供给量标准的80%以上。

6、烹调方法科学，符合年龄特点。饭、菜要做到形、色、香、味美。

7、每周制定食谱、并定期更换，做到平衡膳食、荤素搭配、精细搭配、软硬搭配。

8、按时开饭，进餐前后保持幼儿情绪愉快。幼儿进餐时间不应少于20至30分钟，保证幼儿每餐吃饱、吃好。

9、饭菜应有防尘防蝇设施，夏季注意饭菜降温，冬季注意饭菜保暖。

10、每天搞好厨房清洁卫生消毒工作，严防食物中毒事故的发生。

幼儿园膳食会议记录内容篇六

一、幼儿伙食实行民主管理，定期召开会议，不断改进工作，提高膳食质量。

二、炊事人员及保健人员每两周制定幼儿食谱，食物的调配力求做到平衡，主副食品种多样，并定期计算幼儿进食量和营养素摄取量。

三、幼儿与教职工伙食要严格分开，做到公私分明。

四、炊事人员认真搞好饮食卫生和个人卫生，一切炊具、餐具，要定期擦洗，每次用后严格消毒。

五、炊管人员定期召开业务会议，虚心听取群众意见，提高烹调技术，讲究科学烹调。

六、严格执行幼儿的作息制度，按时配备好饭菜，尽量具备色香味俱全，两餐间隔不少于三个半小时。

七、保教人员注意进餐护理，进餐前后不处理幼儿发生的'问题，保证幼儿吃好。

幼儿园膳食会议记录内容篇七

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。

合理营养是创设安康炊事环境的主要方针，是促进幼儿生长发育和物质能量代谢的必要条件。合理营养体现在炊事上就称为平衡炊事。任何一种食物都不可能包罗一切的营养素，任何一种营养素也不可能具备所有营养功能。所以，我们把各种食物合理调配，使具有不同营养特性的食物在炊事中占有适当比例，从而保证幼儿的营养需要和炊事供给平衡、各种营养素和热量平衡、各种氨基酸平衡和各类食物平衡。

科学合理制定幼儿食谱，是保证幼儿安康发展的关键。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。并通过智慧树托幼机构卫生保健网络管理系统对食谱进行预评价，是的食谱合理达标。也成立了伙食管理委员会，每个月开一次会，听取各方意见，及时改进，不断提高炊事质量。另外，保健老师定期计较每日炊事中各种营养素的供给量，制定食谱。

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，保持美丽的光彩，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，虽然丧

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、行为与惯的训练为一体。良好的饮食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研究的环境，让他们在进餐过程中养成正确的饮食惯，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。

随着生活程度的提高，运用科学合理的营养计较方法来做餐前营养的评估。因手工计较的烦琐耗时，越来越多的幼儿园更多的能接受运用营养计较软件来营养分析。只要输入人数和食谱，主动分析获得符合国家标准分析报表台账。市面上营养分析软件繁多，归根究底做既专业又符合国家标准的。有智慧树幼儿园管理系统□xxx管理系统□xxx□希望对人人所匡助。

幼儿园膳食会议记录内容篇八

1、幼儿伙食实行民主管理，成立膳食领导小组。明确膳食专人负责，编制膳食计划，安排好每周食谱并及早公布于家长。并定期召开伙委会，不断改进工作，提高膳食质量。

2、炊事人员及办公室人员每两周制定幼儿食谱，食物的调配力求做到平衡，主副食品种多样，并定期计算幼儿进食量和营养素摄取量。

- 3、伙食费专款专用，教职工伙食和幼儿伙食严格分开。
- 4、食堂工作人员树立为幼儿、教职工服务的思想，严守纪律，坚守岗位，分工明确，友好合作。
- 5、严格执行食品卫生法，不购变质食物，妥善保管剩余食物，不食用变质食物。
- 6、购买食物要精打细算，不许拿回扣，不许为私人代购食物，帐目日清周结。
7. 严格食品保管制度，库房由专人保管，建立出入库帐目，食堂炊具用具未经领导批准不得外借。
- 8、严格食物验收制度，未经验收不得入帐，不符合幼儿卫生的食物坚决退换。
- 9、严格开饭时间，用膳人员应在规定时间和地点用膳，不得将食物带走。
- 10、保持厨房清洁卫生，炊具、餐具、食具应洗涮干净、一餐一消毒。
- 11、炊管人员定期召开业务会议，虚心听取群众意见，提高烹调技术，讲究科学烹调。
- 12、严格执行幼儿的作息制度，按时供给饭菜、点心，两餐间隔不少于三个半小时。
- 13、不吃变质不新鲜的食物，，做好食物48小时留样工作。