

最新幼儿园膳食委员会的会议记录表(汇总5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

幼儿园膳食委员会的会议记录表篇一

1. 由保健室杨xx□陈xx□报告本月营养分析情况：

从二月份营养分析来看：能量摄入不足86.69%。其余蛋白质、脂肪、动+豆都正常。小班个别班级缺勤人数稍多，中大班还好。建议午点增加品种和花样，如：肉包、蛋糕、面疙瘩汤等。

2. 陆xx结算情况：本月伙食费结算发现余额达9%，偏多。要求3月份进行适当的调节。

3. 教师代表：陆x□李x

吃饭还行，就是感觉有时候蔬菜的量不够，有时候又太多，是否和菜生熟有关，有的1生的，烧熟剩6两，有的剩8两，这样差别就大了。建议在配菜是毛重净重要区分。

4. 验菜：江洁大部分菜质量还可以，但是土豆表面蛮好，切开里面坏的多，这个月已换了2次。花菜、番茄、青椒烧熟折落大。小排骨头多，建议师傅加量，确保幼儿吃到多点肉。

5. 家长代表：我们家孩子本来就挑食而且还要人喂饭，所以我只能建议学校在排菜谱的时候，选些孩子喜欢吃的，菜切得细些，孩子的牙不好嚼不动，肉丝都是嚼成渣吐出来的，

要绞成肉末才行。

6. 食堂：潘xx

根据老师们提的问题，下月菜的毛重净重问题我会考虑的；伙食费结余多的话，我们准水果吃好一点，改善幼儿点心，花样多些；添些蛋糕机自己做，馒头也做肉馅的。

7. 园长：听了大家的话后，我认为确实园内每一个条线都要一起为全面改善幼儿伙食而努力，不仅让孩子吃饱，更要吃好吃，让孩子喜欢吃。幼儿伙食要得到家长、孩子、老师的认可。家长的建议合理的地方我们要接受，因为孩子毕竟小需要大家的呵护，才能健康成长！

1、幼儿园

2、冬季

3、膳食均衡

具体说，幼儿园膳食在均衡的基础上，在冬季要注意补足充足的蛋白质和碳水，给身体足够的能量。另一个原因就是，冬季身体消耗的能量比夏季大，人的食欲也相应较大，所以，整个膳食要向充足的能量食品倾斜。另外，由于冬季蔬菜、水果品种较少，更要在膳食均衡、矿物质和维生素补充上下功夫。必要时，使用膳食补充剂。

幼儿园膳食委员会的会议记录表篇二

1、更好地促进幼儿的健康成长

2、为了让家长们更多的了解幼儿园的膳食管理，从而更合理的实施幼儿健康饮食

幼儿园二楼会议室

卿x(拍照)

朱xx

一、问候感谢

二、参加加会议人员自我介绍

三、主持人介绍会议主要目的

四、保健老师介绍有关膳食方面的情况

五、各位参加会议人员好的建议和食谱以及园方的反馈意见

六、陈园长做会议总结

幼儿园膳食委员会的会议记录表篇三

20xx年3月27日下午，我园在会议室召开了本学期的膳食委员会会议，会议由张清艳园长主持。参与本次会议的主要有行政班子、家长代表、教师代表。

会议议程主要分三个部分介绍幼儿园的膳食工作，首先介绍幼儿带量食谱的制定；第二，详细介绍了幼儿园的膳食管理工作，并向家长公示了上学期9、10、11、12月的膳食开支情况；最后向家长讲解孩子在园进餐的情况及教师的指导。本次会议的主要目的是让幼儿园的膳食工作透明化、公开化，让家长更清楚孩子在园内的饮食情况。同时为了不断提高幼儿园膳食的质量以及收集膳食方面的相关信息。

在交流中，在座的家长对幼儿园的膳食表示非常满意，并给予了高度的评价，同时认为幼儿园的食品管理规范、流程清

晰、食品存放有序、卫生，对幼儿园的膳食工作表示放心。相信在我园全体教职工的共同努力下，在家长们的支持与督促下，我园的膳食管理工作一定会做得更好，让每个孩子都沐浴在爱的阳光下健康快乐地成长。

文档为doc格式

幼儿园膳食委员会的会议记录表篇四

2017年xx月xx日

会议室

1. 介绍各位膳食委员会成员的姓名、幼儿所在的班级。
2. 介绍一周幼儿菜谱的基本框架。
3. 康桥一幼膳食管理制度。

一、介绍膳食委员会的成员。

二、了解幼儿园的膳食管理制度

三、介绍幼儿园伙食费收费和使用情况。实际上学的天数*8元，点心费4元一天

四、介绍一周幼儿菜谱的基本框架。

周一：肉类；周二：水产类；周三：禽类；周四：蛋类或内脏类；周五：面食。

饮食卫生：

- 1、严格执行卫生法，厨房用具如刀、案板、盆、筐、抹布要

生熟分开，洗刷干净，食具一餐一消毒。科学烹调，尽可能地保存食物中营养素，防止维生素损失，先洗后切，现炒现吃。

2、食堂从业人员持有健康证、上岗证。

五、营养不良幼儿和肥胖儿的饮食管理

1. 营养不良和贫血幼儿每天下午营养加餐

2. 肥胖儿先喝汤-蔬菜-米饭-荤菜

幼儿园膳食委员会的会议记录表篇五

备注：

1、由负责召开膳食委员会会议的人记录。

2、会议议题：简单注明主要讨论及需要解决的问题。

3、会议记录：记录围绕会议议题讨论的主要内容。

我园每天两餐，即、午餐、晚餐。膳食调配过程中主要遵循营养平衡、饭菜适口、食物多样、荤素搭配，甜咸搭配，每天家长可以在园门口宣传栏内看到幼儿一月伙食情况；从根本上解决幼儿营养过剩或缺乏等问题具体膳食选配的原则有以下几点：

1、选择富含优质蛋白质（主要以瘦肉为主，精选后腿肉）、多种维生素、粗纤维和无机盐的食物，多吃时令蔬菜。

2、配餐要注意粗细粮搭配、主副食搭配、荤素搭配、干稀搭配、咸甜搭配等，充分发挥各种食物营养价值上的特点及食物中营养素的互补作用，提高其营养价值。

3、少吃油炸、油煎或多油的食物，以及刺激性强的酸辣食品等。

4、经常变换食物种类，烹调方法多样化、艺术化。饭菜色彩协调，香气扑鼻，味道鲜美，可增进食欲，有利于消化吸收。

1、根据学龄前儿童能量需求，确定各年龄段、男女能量需求量，每月进行营养计算。

2、各餐次热能的合理分配。根据学前儿童排空时间和胃的容积，膳食要定时定量

3、食物量的确定。主食的品种与数量主要根据各类主食选料中碳水化合物的含量确定。一天的主食主要保证两种以上的粮谷类食物原料。副食中蛋白质的2/3由动物性食物提供，1/3由豆制品供给，据此可求出各自蛋白质的供给量，每日选择两种以上动物性原料，一至两种豆制品；查表并计算各类动物性食物及豆制品的供给量；设计蔬菜的品种与数量，一餐选择三至四种蔬菜。

1、每周食谱横向观察保证不重样，纵向观察一天中食品种类多样化，干稀搭配。咸甜搭配。

2、我园现制定伙食表一月不重样。

3、严格执行“食品卫生法”的要求，加强对食品采购，储存，加工的卫生检查工作。

4、伙食费专款专用，伙食费盈亏不超过。

5、加强对食品卫生工作的监督指导：对食品的验收验发，禽蛋肉类检疫证的把关、各工作环节的规范操作，以保证幼儿进食的安全健康，杜绝食品中毒的发生；提高食具卫生消毒质量；在加强完善硬件设施的同时，对于食堂工作人员的卫

生素质的提高和个人健康状况的监管，也提出了更高的要求。