# 2024年幼儿园食堂工作计划秋季开学(模板15篇)

来源：网络 作者：紫云轻舞 更新时间：2024-05-13

*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。通过制定计划，我们可以更加有条理地进行工作和生活，提高效率和质量。以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。幼儿园食堂工作计...*

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。通过制定计划，我们可以更加有条理地进行工作和生活，提高效率和质量。以下是小编为大家收集的计划范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇一**

指导思想：

具体工作如下：

（一）做好财产、财务管理工作：

1、坚持勤俭办园的方针，合理利用有限资金，为幼儿园办实事，办好事。

2、做好学年度的预算、决算的审核、检查监督工作，严格财务制度和财经制度。

3、严格财务制度，分工明确，一切财经支出都必须在园长的统一安排下进行，每张发票都必须由园长签字，每学期对财务账目审查一次。

4、会计坚持每月上报结算报表，使园长能掌握资金情况，合理安排资金。

（二）事务工作方面：

1、及时做好教学用品、办公用品和教玩具的采购工作和更新工作，并根据本园的特点，做好各班的教学用品和环境布置材料。

2、做好幼儿园的维修工作，经常检查大、中、小型玩具，消除不安全因素，对幼儿园的门窗、玻璃、自来水等及时维修。

3、做好幼儿园的卫生保健工作，对幼儿的玩具、被子和寝室经常消du。并做到消du有记录。各班教师要配合保健老师做好工作。

（三）搞好园舍建设，创设优美环境：

1、管理好花木、草坪、果园。在草坪成长期，要保护好草坪，让其生长好，同时要加强施肥，增加部分花木，做到四季常青，四季花香，美化校园。教育幼儿爱护幼儿园的一草一木。园内无杂物，各种玩具摆放合理，活动室内外布置美观，做到美化、绿化、净化，富有童趣。

2、加强幼儿园的卫生环境管理。整个校园内外分工到人，各活动室由班主任教师负责，做到一日一小扫，一周一大扫，保证整洁干净，窗明几净，室内外无纸屑、无痰迹、无杂物，各种用具摆放整齐，保洁区无杂草。

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇二**

俗语说民以食为天，可见食堂管理工作的重要性，很多家长在为自己宝宝开学选择幼儿园的时候，不仅注重幼儿园教育教学，设备设施，整体环境，还特别关心幼儿园的膳食营养搭配，在幼儿园能否吃得好，要想让孩子吃得好、吃的饱、吃得健康、吃得营养、我个人认为必须做到以下五点：

幼儿园孩子小，免疫力差，抵抗力弱，食品选择要慎重又慎重。怎样才能严把质量关？首先要向供应商或生产厂家索证，对小包装食品检查厂名，厂址，生产日期，保质期等，并做好记录，留好小样。同时，还要对每一项食品进行严格细致的检查，嗅、看、摸、检查是否正常，最后在决定是否给孩子食用。平时我们还应该关注膳食方面新闻报道，注重生活小常识积累，学习科学知识，不断提高自身素质，提高鉴别能力，把好食品安全第一关，不进腐烂变质发霉的食品。

管理员在做好本职工作的同时，要关注每天每餐幼儿的膳食。注重营养搭配，菜量的大小适宜，菜的质量和品种要适合幼儿年龄特点，既让孩子吃好吃饱，又不造成浪费。炊管人员每天抽出时间，深入班里，实地观察幼儿进餐情况，及时发现饭菜存在的问题。特别是创新菜推出，看一下幼儿是否接受，是否喜欢吃。反映好的，在全园各班推广，效果不好的，把老师们的意见，孩子进餐情况及时反馈给主厨师傅加以改进，既是提高幼儿饭菜质量，又调动炊事员创新热情。

食堂管理员要配合好全园工作，食谱经过制定好后，管理员要认真阅读，看食谱在操作上是否有不妥之处，需要改进的，要及时沟通。每天根据幼儿出勤情况，核算好进货量，日清日结，避免浪费，控制好每名幼儿伙食费。

由于食堂是特殊工作岗位，不许外人随便进入，家长不能直接接触，只能从孩子那儿了解情况。我们采取家长开放日和家长代表督查方式，让家长了解自己的孩子每一天的膳食情况，虚心征求采纳家长的意见，使孩子和家长吃的顺心。

幼儿园食堂管理员必须具有一定的幼儿膳食方面知识，工作热情主动，在各方面起表率和模范作用，带动炊管人员开展好工作，不断提高幼儿膳食质量，让每个孩子吃得开心，安心在幼儿园生活。

总之，幼儿园食堂的管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展，只有不断探索实践，不断总结反思，将膳食营养搭配纳入日常重点工作范畴，才能更好地服务幼儿园工作！

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇三**

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，在本学期我们全体后勤人员要竭力尽自己的所能，配合园里各个部门，完成各项后勤工作。具体安排如下：

1、食堂要把好食品关，坚决杜绝“三无”食品，熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。

2、每天做好食品留样工作，留样时间保持48小时。

3、保证菜的品种多样化，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

4、为了保证幼儿的营养均衡，园保健老师要每周进行一次营养分析，及时调整伙食，要经常深入班级，听取意见，以确保幼儿的伙食，使我们的食堂管理更加规范。

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，由园长统一审批。

3、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。确保食堂的环境卫生与安全。

4、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

5、食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，不化妆、不吸烟、不留长指甲。

6、食堂灶具等处均用电和燃气，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃气的安全。

7、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

二月份：

1、食品卫生检查。

2、每周卫生消毒检查。

3、培训内容：《食堂人员岗位职责》

《食堂人员一日工作流程》

《卫生清洁与消毒》

三月份：

1、食品卫生检查。

2、每周卫生消毒检查。

3、培训内容：《食品安全卫生制度》

《膳食营养与搭配》

《采购要求》

四月份：

1、食品卫生检查。

2、每周卫生消毒检查

3、防蝇、防鼠设施检查

4、培训内容：《预防春季传染病》

《粗加工及切配卫生要求》

五月份：

1、每周卫生消毒检查

2、食品卫生检查

3、培训内容：《食品管理制度》

《烹调加工卫生要求》

六月份：

1、食品卫生检查。

2、餐具存放情况。

3、培训内容：《食品中毒预防指南》

4、每周卫生消毒检查。

5、卫生保健知识测试。

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇四**

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇五**

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定年食堂工作计划。

1、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

2、在干好食堂工作的前提下，全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

3、食堂人员上班时间要穿戴好工作服及工作帽，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。不留长指甲，保证饮用餐具、地面、库房的整洁，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。

5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。

6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。

7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。

9、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购。

10、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇六**

以党的\"十七大\"精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

二、工作设想

(一)完善各类制度

1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

(二)提高职工整体素质

(三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四)高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火...

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇七**

在这一学期中,我们全体后勤人员要竭力尽自己的所能，配合园里各个部门，完成各项后勤工作。具体安排如下：

首先，食堂人员都要按规定操作，厨师必须持证上岗培训，操作时需戴帽子、带口罩。在现有的消毒设施下,进一步树立消毒、无菌观念，要把食堂用具与消毒刹虫剂严格分开，确保食堂的环境卫生与安全。另外食堂要把好食品关，坚决杜绝“三无”食品,熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。并且每天做好食品留样工作，留样时间保持24小时。为了保证幼儿的营养均衡，园医要每天进行一次营养分析，及时调整伙食，要经常深入班级，听取意见，以确保幼儿的伙食，使我们的食堂管理更加规范。

为了提高后勤队伍素质，本学期按排了厨师上岗培训，更好地为幼儿服务,另外，为了使幼儿能安全地在幼儿园，门卫还将配备保安。除此之外，各部门还将定期组织人员进行业务培训，尽能力抓好后勤人员的思想和业务工作，不断改善服务质量。

为进一步做好安全教育工作，加强《宁波市中小学生安全条例》管理，切实加强对安全教育工作的领导，本园将把各项安全工作列入重点议事日程，让幼儿不断增加安全意识。另外，还将完善幼儿园管理系统，使家园联系更方便。幼儿园每天还必须做好常规安全工作检查，以便能及时整改。

为了让孩子有一个舒适、安逸的生活环境各活动场所，本学期还将增添几个大型玩具供小朋友活动。还将对原来的玩具进行适当的修理，另外，对园所内各处需要修理的地方汇总上报，以便能及时地解决。并且，每周要进行安全设施检查，对于园内环境卫生，要实行片区包干，落实到人，让幼儿园有一个整洁的园貌。

财务人员要严格执行财务管理制度，认真制订每月的预算计划，及时做好收费、催费工作。做到帐目清楚，按时完成报表，对园内每一项的支出能尽可能用到恰到好处，尽量做到不必要的浪费。对于购置的固定财产、物品要专门有人进行入帐登记、核对，并且做到物品领用清楚，使财务制度更加完善起来。

本学期中，幼儿园的各项大小活动，我们后勤人员都要尽力配合，如场地布置、物品供应、有关事谊联系等都要满足活动的需求。

对每一位来园工作的教职员工要有效地建立起档案，对符合条件的教职工进行劳动合同订立，以减少她们的后顾之忧。总之，要做好后勤工作也并不是一件容易的`事，一定要尽心去做，我们必须吸取好的经验，更好地健全后勤制度。

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇八**

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，在园领导的关心支持和教师们的`积极配合下，在本学期我们全体后勤人员要竭力尽自己的所能，配合园里各个部门，完成各项后勤工作。具体安排如下：

1、食堂要把好食品关，坚决杜绝“三无”食品，熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。

2、每天做好食品留样工作，留样时间保持48小时。

3、保证菜的品种多样化，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

4、为了保证幼儿的营养均衡，园保健老师要每周进行一次营养分析，及时调整伙食，要经常深入班级，听取意见，以确保幼儿的伙食，使我们的食堂管理更加规范。

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，由园长统一审批。

3、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。确保食堂的环境卫生与安全。

4、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

5、食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，不化妆、不吸烟、不留长指甲。

6、食堂灶具等处均用电和燃气，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃气的安全。

7、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

二月份：

1、食品卫生检查。

2、每周卫生消毒检查。

3、培训内容：《食堂人员岗位职责》

《食堂人员一日工作流程》

《卫生清洁与消毒》

三月份：

1、食品卫生检查。

2、每周卫生消毒检查。

3、培训内容：《食品安全卫生制度》

《膳食营养与搭配》

《采购要求》

四月份：

1、食品卫生检查。

2、每周卫生消毒检查

3、防蝇、防鼠设施检查

4、培训内容：《预防春季传染病》

《粗加工及切配卫生要求》

五月份：

1、每周卫生消毒检查

2、食品卫生检查

3、培训内容：《食品管理制度》

《烹调加工卫生要求》

六月份：

1、食品卫生检查。

2、餐具存放情况。

3、培训内容：《食品中毒预防指南》

4、每周卫生消毒检查。

5、卫生保健知识测试。

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇九**

20xx年,我实验幼儿园在园领导的支持下,在全体老师的密切配合下和全体后勤人员,保教人员的努力下,在卫生保健方面得到了进一步提高。这个成绩来自大家的共同参与,为将卫生工作做的更好,特制定出幼儿园炊事员工作计划。

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的管理,特制定下列幼儿园工作计划,以求全面地遵照。

一、组织:

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会,组长由郑玉琴担任,副组长由陈玲玲担任,组员有童爱霞、李小如。

二、职责:

1、郑玉琴负责领导统筹全园的炊事卫生工作,负责划分各处各班的卫生区域,抽查卫生工作。

2、陈玲玲负责制定全园的20xx年卫生工作计划并负责布置检查,督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

三、措施:

1、加强思想教育,让人人知道卫生工作的重要性,知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比,并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优,班级评优,单位评优的重要条件。

5、环境美化工作选派专人负责,并教育大家爱护幼儿园一草一木,使幼儿园一年四季保持常绿,能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

四、卫生制度:

1、从讲卫生,要求穿戴整洁,不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙,喝水用自己的杯,不随地吐痰,不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

2、饮食必须要卫生,厨房餐具要每天消毒,炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽,保教人员包括炊事员持健康证才能上岗。

幼儿园炊事员岗位职责:

1、每天早上七点半到岗,穿上干净的工作服,戴好工作帽,做好个人卫生准备工作,上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

2、根据幼儿年龄特点,努力钻研烹调技术:饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配:荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配,营养素调配合理。自制点心花色多样,美味可口。

3、根据师生作息时间,按时供应饭菜,注意冬暖夏凉,每天留好样。

4、定期巡视幼儿进餐情况,及时听取老师和幼儿对伙食的反应,不断改进工作。

5、严格执行伙食卫生要求,按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。

6、加强物品管理,摆放整齐;做好厨房清洁卫生工作,坚持“每周一大扫,每日一小扫”。

7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗,做好防火安全工作。

8、参与制定合理的食谱,并严格按菜谱制作饭菜、点心

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇十**

以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

（一）完善各类制度

1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

（二）提高职工整体素质

（三）革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

（四）高度重视卫生安全工作

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到\"一天一消毒\"，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

周次内容

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

4食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

5餐具存放情况抽查

6考核制度定稿

7职工个人卫生（含穿戴工作衣帽等）检查环境卫生抽查

8师生用餐情况调查

9防蝇设施检查

10职工卫生知识学习

11卫生消毒抽查

14环境卫生抽查

15膳管会成员会议餐具存放情况调查

17卫生消毒抽查

19卫生工作全面调查

20工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇十一**

以党的\"十七大\"精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

（一）完善各类制度

1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象。

3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化。

5、进行成本核算，积极发挥膳管会的作用，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

（二）提高职工整体素质

（三）革新工作流程。在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

（四）高度重视卫生安全工作

1、通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到\"一天一消毒\"，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

4、食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，卫生不符要求的不得上岗，环境卫生分人分块包干，保证每周一次大扫除。

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全。

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

周次内容

1、分好工，明确有关制度和职责。

2、膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查。

3、职工卫生知识学习卫生消毒抽查。

4、食堂安全工作检查工作流程跟踪调查。

5、餐具存放情况抽查。

6、考核制度定稿。

7、职工个人卫生（含穿戴工作衣帽等）检查环境卫生抽查。

8、师生用餐情况调查。

9、防蝇设施检查。

10、职工卫生知识学习。

11、卫生消毒抽查。

14、环境卫生抽查。

15、膳管会成员会议餐具存放情况调查。

17、卫生消毒抽查。

19、卫生工作全面调查。

20、工作交流。

总结

回顾、评比表彰食堂财产清理入库

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇十二**

为了认真贯彻落实国家教委《幼儿园炊事员工作条例》加强幼儿园卫生工作的.管理，特制定下列幼儿园工作计划，以求全面地遵照。

幼儿园决定建立炊事员工作管理委员会，组长由园长担任，副组长由副园长担任，组员有班主任、教师。

1、xxx负责领导统筹全园的炊事卫生工作，负责划分各处各班的卫生区域，抽查卫生工作。

2、xxx负责制定全园的20xx年卫生工作计划并负责布置检查，督促各处各班卫生工作以及评比总结工作。

1、加强思想教育，让人人知道卫生工作的重要性，知道卫生工作是精神文明建设和物质文明建设均不可缺少的条件。

2、划分清洁做到卫生工作没有死角。

3、做到卫生工作层层有计划、有布置、有检查、有总结评比，并落实到人。

4、把个人卫生列为个人评优，班级评优，单位评优的重要条件。

5、环境美化工作选派专人负责，并教育大家爱护幼儿园一草一木，使幼儿园一年四季保持常绿，能见到不同的花开。

6、成立幼儿常见病传染病卫生领导小组。

1、从讲卫生，要求穿戴整洁，不留长发、勤洗脸、洗脚、洗头、洗澡、早晚刷牙，喝水用自己的杯，不随地吐痰，不随地仍纸屑、果皮、大小便入厕。

2、饮食必须要卫生，厨房餐具要每天消毒，炊事人员和医务人员在上班时间穿戴工作服和工作帽，保教人员包括炊事员持健康证才能上岗。

幼儿园炊事员岗位职责：

1、每天早上七点半到岗，穿上干净的工作服，戴好工作帽，做好个人卫生准备工作，上灶和接触熟食前须用肥皂、流动水洗手。

2、根据幼儿年龄特点，努力钻研烹调技术：饭菜做到色、香、味俱全以及四个搭配：荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配，营养素调配合理。自制点心花色多样，美味可口。

3、根据师生作息时间，按时供应饭菜，注意冬暖夏凉，每天留好样。

4、定期巡视幼儿进餐情况，及时听取老师和幼儿对伙食的反应，不断改进工作。

5、严格执行伙食卫生要求，按“操作一条龙”规范操作。食物要烧熟烧透。

6、加强物品管理，摆放整齐；做好厨房清洁卫生工作，坚持“每周一大扫，每日一小扫”。

7、下班前关闭所有电器开关、液化气、门窗，做好防火安全工作。

8、参与制定合理的食谱，并严格按菜谱制作饭菜、点心。

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇十三**

食品卫生安全是幼儿园安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护幼儿园和社会稳定的大事，为教育教学创造一个安全稳定的环境，特制定本食堂安全工作计划。下面就是小编给大家带来的幼儿园食堂工作计划，希望能帮助到大家!

一、指导思想

后勤工作是做好幼儿园管理工作和教育工作的基础所在，在园领导的关心支持和教师们的积极配合下，在本学期我们全体后勤人员要竭力尽自己的所能，配合园里各个部门，完成各项后勤工作。具体安排如下：

二、食堂管理

1.食堂要把好食品关,坚决杜绝“三无”食品,熟食加盖，生熟分开，凡已腐烂变质食物不能给幼儿吃，严防食物中毒。

2.每天做好食品留样工作，留样时间保持48小时。

3.保证菜的品种多样化，不时调查食堂管理及师生用餐情况，发现问题及时处理。

4.为了保证幼儿的营养均衡，园保健老师要每周进行一次营养分析，及时调整伙食，要经常深入班级，听取意见，以确保幼儿的伙食，使我们的食堂管理更加规范。

三、幼儿园食品卫生安全工作制度

1.通过正常渠道采购食品，索取合同摊位的合法证件，认真做好农药残留速检和留样工作。洗菜要干净，炒菜要把正火候，贮菜要生熟分开，各类用具要分类摆放和使用。

2.蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，由园长统一审批。

3.一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到“一天一消毒”，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。确保食堂的环境卫生与安全。

4.防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

5.食堂工作人员均须持健康证和卫生知识培训合格证上岗，工作期间一律要穿戴好工作衣帽，保持好个人卫生，不化妆、不吸烟、不留长指甲。

6.食堂灶具等处均用电和燃气，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃气的安全。

7.加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

四、具体月工作安排如下：

二月份：

1.食品卫生检查。

2.每周卫生消毒检查。

3.培训内容：《食堂人员岗位职责》

《食堂人员一日工作流程》

《卫生清洁与消毒》

三月份：

1.食品卫生检查。

2.每周卫生消毒检查。

3.培训内容：《食品安全卫生制度》

《膳食营养与搭配》

《采购要求》

四月份：

1.食品卫生检查。

2.每周卫生消毒检查

3.防蝇、防鼠设施检查

4.培训内容：《预防春季传染病》

《粗加工及切配卫生要求》

五月份：

1.每周卫生消毒检查

2.食品卫生检查

3.培训内容：《食品管理制度》

《烹调加工卫生要求》

六月份：

1.食品卫生检查。

2.餐具存放情况。

3.培训内容：《食品中毒预防指南》

4.每周卫生消毒检查。

5.卫生保健知识测试。

为进一步加强幼儿园食堂卫生管理，结合我园食堂实际情况，保证幼儿就餐质量，特制定x年食堂工作计划。

1、要继续进一步加强食堂工作管理，加强技术培训，提高食堂员工的业务水平和服务质量。

2、在干好食堂工作的前提下，全体食堂人员要积极参加政治学习，不断提高自身素质修养，做到礼貌待人，文明服务，热情主动。

3、食堂人员上班时间要穿戴好工作服及工作帽，不要在食堂会客，工作时间严禁吸烟以及与工作无关的其他事宜。不留长指甲，保证饮用餐具、地面、库房的整洁，使食堂始终保持清洁、卫生、有序。

4、严格执行食品卫生法，工作人员必须做到持健康证上岗，严防卫生事故发生。

5、搞好食品采购、运输、保管、卫生工作，凡是发现已经变质和腐败食品，坚决不预采购，以防食物中毒现象发生。

6、搞好幼儿园食堂卫生，食具要做到天天消毒，生熟分开，预防传染病发生。

7、蔬菜、水果要洗净，饭不夹生，做到现吃现做。

8、食品要保持清洁，夏季要加大防蝇措施，防止全园幼儿食物中毒现象发生。

9、各种物资、食品、蔬菜的采购要保证质量，供应必须及时，少采勤购。

10、要自觉做好本职工作，工作中吃苦耐劳，不断提高饭菜质量，保证无差错，安全无事故。

一、指导思想

以创甲级幼儿园为精神动力，以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心!

二、工作设想

(一)完善各类制度

1、强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象

2、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

3、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化

(二)提高职工整体素质

(三)革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

(四)高度重视卫生安全工作

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到\"一天一消毒\"，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

三、食堂工作行事历周次内容

1分好工，明确有关制度和职责

2膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查

3职工卫生知识学习卫生消毒抽查

4食堂安全工作检查工作流程跟踪调查

5餐具存放情况抽查

6考核制度定稿

一、责任对象：

厨房工作人员

二、责任要求：

1.积极学习《食品卫生法》和预防食物中毒的有关知识，提高卫生意识，强化卫生法制观念。

2.抓好厨房管辖的室内外环境卫生，做到无灰尘、无污染、无油污，水沟要干净、畅通、无异味。

3.加强食物监督，经常性地检查食物情况，不得购买变坏、污染的食物，熟食时间不得超过4小时。

4.加强餐用器具的消毒工作，每次用餐后其用具都必须进行消毒。水池、锅及其他用具都要及时清洗干净。

5.养成良好的卫生习惯和操作制度，工作时穿戴工作衣、工作帽，不戴首饰。要求天天搞好个人卫生，勤洗澡、勤剪指甲、勤洗头理发、勤换衣。

6.注意用电、煤气的安全，对用电、用气结束时，要马上关闭。厨房门窗及时关好，人一旦离开随手关门关窗。

7.按食品卫生制度，搞好食品卫生：做到生熟刀与案板分开，洗荤、蔬菜水池分开，清洗炊具做到一刮二洗三消毒四冲五保洁。

8.按不同的季节消杀四害，尤其夏秋两季作为蚊、蝇、蟑的消杀季，坚持采用综合治理，做到无蚊蝇蟑螂。

9.严格食品原料的定点采购和索证制度，确保来源的安全可靠。

10.经常关注厨房的用餐情况，一旦发生特殊情况马上报告。

三、责任追究：

1.厨房责任人违反上述有关规定，有失责行为，由领导班子会议研究，给予一定的处理。

2.发生饮食事故，经幼儿园领导班子研究，经予严肃的处理;严重的交由上级部门或司法机关处理。

3.本责任书一式两份，负责人和责任人各执一份。签订之日起生效。直至相关责任人离园或离职时自动失效。

在园领导的关心与指导下，本学期我坚持以服务师生为宗旨，进一步加强个人素质，提高服务质量。为了更好地保障师生身体健康，维护师生的权益，现将本学期食堂工作作一下总结：

一、严格膳食管理，认真做好饮食卫生工作。

我园本着卫生、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，我园严把了采购、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。因此，在我们的共同努力下，本学期没有发生过一起食物事故。

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、无保质期限)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。

3、严格做好食品的加工关。对所加工食品做到煮熟煮透，尽可能做到色香味俱佳。必须做到生熟分开。

4、认真做好食堂内外的卫生。每天做好食堂及食堂外场地等场所的清洁卫生工作，始终保持整齐清洁。

5、每天做好消毒工作。餐具必须做到一清、二涮、三冲、四消毒，消毒后的餐具存放在保洁厨中。严禁使用未消毒餐具及加工用具。

6、加强食堂仓库的管理，进出货及时登记，保证幼儿摄盐量、摄油量等不超标。

幼儿园食堂的安全卫生管理工作直接关系到孩子们的健康与幼儿园的稳定发展。在今后的工作中，我们会不断探索实践，不断总结反思，将食品卫生工作纳入日常重点工作范畴，更出色地完善各项工作!

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇十四**

根据省教育厅《关于开展中小学学生食堂管理、学生营养改善计划工作自查自纠及暗访工作的通知》（x教通[xx]x号）文件精神要求，结合我县实际，为进一步规范我县中小学校学生食堂管理工作，加强对学生营养改善计划实施学校的监督管理，确保学生食堂饮食安全、卫生，维护学生合法权益，保障学生身心健康发展，特制定本方案。

组长：沈xx

副组长：颜xx

成员：肖xx

督查时间：春季学期为3月1日至6月30日；秋季学期为9月1日至12月30日。

督查对象：全县中小学校及公民办幼儿园。

督查内容：

1.《xx省中小学学生食堂管理要则》关于坚持学生就餐自愿原则、经营公益性原则、校长缴费陪餐制、膳食委员会、财务公示制度等五个方面工作学校落实情况。

2.学校是否每天公示带量带价食谱，公示内容是否与学生实际食用情况一致，学生是否自愿搭餐。学生营养餐是否单独记帐。

3.学生食堂食品留样是否规范。

4.食堂物资采购及消耗台帐是否登记完整、规范，是否及时索取相关票证（营业执照、食品流通许可证、食品合格证或质检报告）。

5.学校食堂餐饮服务许可证、工作人员健康证是否过期。

6.学生食堂、厨房地面是否干净整洁，操作台是否及时清理干净，餐炊具是否按要求摆放，学生餐桌椅是否干净整洁。

7.储藏室食品摆放是否做到隔墙离地10公分以上，是否分类摆放整齐。有条件的学校干货与生菜要分室储藏。

督查方式：

采取不定时间、不打招呼的方式随机进行入学校现场查看、查阅相关资料及走访学生的方式进行督查。

暗访小组到学校督查的过程中发现问题要当场下发整改通知书，并要求学校严格按整改通知书的内容进行整改，并于一周后上交整改报告到县教育局后勤服务管理办公室。

**幼儿园食堂工作计划秋季开学篇十五**

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。

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。

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。

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、重视科学烹调重视科学烹调重视科学烹调重视科学烹调，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。

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。

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。

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。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn