

# 幼儿园膳食委员会会议记录内容月 月幼儿园膳食会议记录篇(实用7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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看一看吧。

## 幼儿园膳食委员会会议记录内容月篇一

幼儿园从制度完善入手，坚持以制度管事，以制度管人。我园建立了《伙食管理制度》、《厨房卫生制度》、《厨房人员岗位职责》、《食堂清洁卫生检查》还建立了食品留样，并做好了记录。（出示各项制度和留样记录）

（二）加大膳食技能培训，努力提升业务素质。

科学的管理幼儿膳食是保证幼儿吃好、吃饱、吃得卫生的重要环节。为了提高炊事人员掌握幼儿营养知识水平和烹饪技术，幼儿园组织炊事人员学习掌握幼儿营养配料的基本知识，了解幼儿每人每餐所需蛋白质、脂肪、糖类的三大营养素供给比例，以及根据幼儿身体和心理发育的需要来计划安排膳食。同时，组织他们学习参观有关营养食品的制作方法，以确保幼儿膳食中各种营养素的供给量和比例。还要组织炊事员深入学习“食品法”，进一步规范食品加工，在制作中严格按照食品加工“五四”制要求进行。坚持“三不制度”：采购员不买腐烂变质的原料；保管验收员不收腐烂变质的原料；加工人员不用腐烂变质的原料；。要求做到层层把关，防止病从口入。实行“三隔离”：生食品与熟食品隔离；成品与半成品隔离；食物与杂物隔离。在食用工具中实行“四过关”：一洗、二清、三消毒、四保洁。环境卫生采取“四定”：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责，层层落实。同时，定期组织业务考核，与实地操作、品尝打

分相结合，不断提高炊事人员烹调技术，促进幼儿膳食工作质量的提高。

### （三）科学制定幼儿食谱，保证幼儿营养平衡

制定食谱是为了保证供给幼儿所需的各种营养素，同时便于对幼儿膳食的管理。我们编制食谱以幼儿年龄特点，季节特点为依据，参考幼儿期每日膳食中供给量标准，确定幼儿每日所需的热量和营养素。由采购员和炊事员在园长、后勤组长的指导下制定出均衡的幼儿一周食谱。

## 幼儿园膳食委员会会议记录内容月篇二

出席者：杨德仁邓兴敏缺席者：

邓如佳

温权刚

钟卫华

谭宁肸

会议内容杨德仁：通过了解，学生不欢迎太油的食物，采购人员要和肉食供应商联系，要求向学校食堂出售瘦肉多的肉材。钟卫华：目前食堂的卫生情况良好，但不能掉以轻心，认真排查可能发生安全隐患。邓如佳：目前学生食堂饭菜质量很好，达到了保质保量的要求，希望大家今后做得更好。谭宁肸：希望全体教师发扬主人翁精神，多给食堂出谋划策，提供价廉物美的货源，共同搞好学校食堂。

主持人：杨德仁记录人：钟卫华

## 幼儿园膳食委员会会议记录内容月篇三

为了规范食堂管理，确保伙食质量，2018年9月4日，中心幼儿园召开了膳食委员会会议。

参加会议的人员有园领导、保健医生、老师代表、保育员代表、家长代表、保管员等十多人。会议上，代表们对开学一个多月来的幼儿伙食情况进行了小结、交流。代表们对幼儿的伙食质量给予充分肯定，一致反映幼儿的饭菜在咸甜、粗细、干稀、米面等方面搭配合理，营养丰富，健康科学。同时也对菜肴提出了更高的要求，如根据幼儿不同年龄的咀嚼功能、幼儿对各类菜肴的喜好程度以及季节变化等，对菜肴的烹调方式提出了不同的要求。这些来自一线老师、幼儿家长的伙食反馈信息，为切实提高幼儿伙食质量提供了重要依据。代表们纷纷表示要家园合作，只有让幼儿吃饱、吃好，才能使幼儿健康成长。

“没有最好，只有更好”，这是全园膳食工作的目标和追求。相信通过这次会议，全园的伙食质量、服务质量会锦上添花，更上一层楼。

### 一、坚强伙食工作人员思想建设，提高服务意识

课堂和食堂是幼儿园生存的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师幼的身体健康，直接影响幼儿园的社会形象。工作不分贵贱，食堂岗位虽不起眼，但直接关系到每个幼儿的健康。为此，我们坚持以幼儿的健康成长为目标，以服务师幼为宗旨，同时认真对照各自的职责要求，总结和分析工作中的得失，强化正能量，肯定食堂工作人员的进步和成绩。指出工作中存在的问题，提出改进的意见和方法。教育局、卫生防疫部门等有关领导多次来园监督检查，给予了高度赞扬。

为此，我们认为只有充分调动大家的积极性，充分挖掘大家

的潜力，大家才能把平日最优秀的状态表现出来。我们经常召开食堂人员工作会，形成同一时间段的高效配合。

2018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。

开安镇第二中心小学

## 幼儿园膳食委员会会议记录内容月篇四

上周五（10月16日）参加了幼儿园伙食委员会例会，在此，将会议内容向各位家长做个简要的介绍。

参加会议的有郭园长、保健医生、食堂负责人、各班的班长（咱们班是李老师）以及小班和宝宝班的五位家长代表。

会议首先由会计公布了1—9月份伙食费的收入和支出情况，总体达到了收入与支出的`余额不超过2%的规定。

随后保健医生向委员会介绍了幼儿园伙食的营养计算以及平时制定和制作食谱的情况。

## 2、幼儿园在制定食谱时强调了三点：

(1) 主副食搭配、荤素搭配、粗细粮搭配、干稀搭配科学合理；

(2) 根据制定的食谱进行选材，保证营养均衡；

(3) 根据季节变化合理制定食谱。

另外，食堂的负责老师也介绍到，食堂每天做出的菜都要留样48小时，同时饭菜的中心温度都保证在78度以上，确保食品安全。同时，准备做一个反馈本，每天反馈各班对伙食的意见，以便及时调整。

介绍完这些情况之后，各班的班长都对本班宝宝的进餐情况进行了反馈。下面主要说一下咱们宝宝一班，宝宝班的孩子特别喜欢面食、汤和做的软烂的菜类。根据这种情况，食堂在给大中班分完饭菜之后，都会将饭菜再加热一下，使饭菜软烂，适合宝宝班的孩子。在此我也想说一下咱们宝宝一班的三位老师，为了让咱们的宝宝能够吃好饭、多吃饭，真是用尽了一切办法。为了哄孩子进食，老师们采取游戏化的方法，来引导和帮助孩子们积极吃饭，让他们对吃饭产生兴趣。在此也想代表宝宝一班的全体家长对李老师、张老师、翟老师说一声，谢谢你们，老师辛苦了！

最后是郭院长讲话，她说道：幼儿园每月都会召开伙食委员会的例会，今天也特别请来家长代表参加，对幼儿园的伙食提出意见以及宝贵的建议。0—6岁时孩子成长发育的重要时期，特别是2—3岁更是非常重要的时期，因此，园里非常重视三餐两点（即早点、加餐、午餐、午点、晚餐）。另外，郭院长还特别介绍了在增加孩子钙的摄入量方面，园里并没

有采取其他一些幼儿园那样在饭菜里加入钙粉等方法，而是在加餐中增加了小牛奶，让孩子们吃到最自然的东西。

针对家长特别是小班和宝宝班的家长反映的孩子回家还要吃饭是不是在幼儿园吃不饱的问题，郭院长也给予了解答：幼儿园三餐两点的间隔时间是两个半小时，孩子下午4点至4:30在幼儿园吃完晚餐后，回到家同家长吃晚饭的时间要间隔两到三个小时，而在这段时间里孩子也会进行活动，所以孩子回家再吃饭是正常的。但是，作为新入园的孩子来说，不建议家长回家后在给孩子吃饭，幼儿园是不会让那个孩子吃不饱的！

以上是会议的简要介绍及一点体会，总体感觉我们的幼儿园及园领导、老师们是严谨的，高度负责的。

## 幼儿园膳食委员会会议记录内容月篇五

出席者：杨德仁邓兴敏缺席者：

邓如佳

温权刚

钟卫华

谭宁胖

会议内容杨德仁：膳食委员会要协助后勤处做好食堂管理工作，要及时了解和反映学生对食堂提出的意见和建议，接受学生的投诉。钟卫华：要定期检查食堂的卫生情况，及时反映可能发生的食品卫生安全隐患。邓如佳：要不定时检查学生食堂饭菜质量，促进食堂达到保质保量的要求。谭宁胖：要组织教师维护食堂进餐秩序，确保学生安全进餐，文明进餐。

主持人：杨德仁记录人：钟卫华

## 幼儿园膳食委员会会议记录内容月篇六

膳食委员会会员名单：

组长：陈凤娟

副组长：孙春丽

组员：钞正仙杨莉莉孙雨晴于晓凤

到会人员：

全体教师与厨工

会议内容：

- 1、教师总结本月幼儿的饮食情况。
- 2、厨工总结幼儿膳食的烹饪与搭配的情况

记录人：孙春丽

解决问题：

加强厨房卫生管理，教师的剩饭剩菜收集桶的摆放，消灭卫生死角。

幼儿园膳食委员会会议记录表

## 幼儿园膳食委员会会议记录内容月篇七

时间：2013年2月19日16：00

地点：膳食处

主持人：刘大伟

参加人员：金涛、梁志强、牛小刚

会议记录：赵春国

会议内容：

- 1、从本周开始，膳食处工作进入正轨。各项检查评比开始，包括后厨卫生和环境卫生。
- 2、会议强调，严格执行2013年食堂管理办法的各项规定。认真落实源材料的采购和售卖品种的规定。以前下发的所有通知和规定都有效。
- 3、加强人员的招聘，稳定员工队伍，做好培训工作。要求所有员工尽快办理健康证。
- 4、通过放假前食堂的测评来看，总体评价不太高。存在以下问题：卫生、服务态度、售饭速度、饭菜质量、价格。并要求，本学期继续改进提高，把问题降到最低。
- 5、本学期，由联查改为食堂自查，经理陪同干事一起检查，发现问题及时纠正。
- 6、要求继续落实经理值班制度，开餐时要有管理人员在场。
- 7、加强食堂设施设备的维修、维护，保证完好，正常使用。
- 8、再次强调，锅炉要配备司炉工，并取得《司炉证》，确保锅炉使用安全。

膳食处



2013-2-19