

幼儿食品安全会议记录 幼儿园保健会议 内容(模板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。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

幼儿食品安全会议记录篇一

如下：

开学初，保健室严抓新生的体检工作，本学期新入园幼儿全部经过医院的健康检查，入园体检率达100%。严格执行晨检制度，晨检时注重“看”、“摸”、“问”，发现问题，及时处理，并做好记录，确保每天出入园的幼儿身体健康。及时掌握生病幼儿的情况，晨检后反馈到班级，使带班教师可以对生病的儿童进行特殊护理，保育员做好全日观察。

认真组织间周一次的保研组活动，坚持政治思想和业务知识双方面的学习充电，学习内容《幼儿园教育纲要》、《保健员保育员营养员一日常规工作要求》、《食品卫生法》等等。通过学习大家提高了思想觉悟，增长了知识，开阔了视野，了解了现代信息，提高了自身素质。通过当月对保育员工作和营养员的检查和考核，对表现突出的给予一定的奖励。

本学期，我们严格执行卫生保健制度，坚持以预防为主的方针，根据季节的不同，对园内幼儿活动和生活场所、物品进行定期消毒。坚持开窗通风，每日为幼儿提供清洁安全的生活空间。在春季呼吸道疾病高发季节和防流感期间，积极采取有效措施，加强流感疫情预防、控制工作，建立了缺勤监测、报告与管理制，对缺席幼儿进行家访，了解缺席原因，对患感冒、发热的幼儿作好观察隔离工作，并主动向家长做

好解释工作，取得家长的配合。

本学期幼儿园发生三例手足口疾病，我园根据实际情况及时地向家长宣传相关的科普保健小常识，使教师、家长和幼儿了解一些必要的卫生保健常识，并在家园共同配合下帮助幼儿养成良好的卫生习惯。加强流感疫情预防、控制工作，没有发生传染病爆发现象。

每周制定并公布食谱，在制定幼儿营养食谱时，根据幼儿年龄特点和市场供应情况制订适合幼儿生长发育需要的食谱。本学期每月召开膳食小组会议，广泛听取各部门意见，改进幼儿食谱，让食谱天天不重复、周周有创新。每月用计算机软件对幼儿食谱进行营养计算，提出分析及改进措施。严格执行食品卫生五四制，厨房卫生整洁、布局合理。餐具每餐做到清洗消毒无污染，生食品后门进，熟食品前门出，确保伙房无外人进出。严格按人定量，力求做到不剩饭。教师伙食与幼儿严格分开。

要求各班保育老师严格按照卫生保健制度，实行定人定点，分片包干，根据幼儿园的美化、净化、绿化、儿化特点，一天一小扫，一周一大扫，保持园内外经常性的清洁，保健室定期检查，对检查发现问题及时指出、督促改正。消毒工作是幼儿身体健康的保障。保健室经常指导保育员和食堂人员做好消毒工作，使保育员能全面掌握消毒方法，在分餐点时能着工作装戴工作帽，做到规范操作。幼儿的生活学习用品严格按照消毒规范进行消毒保洁，各班保育员做好消毒记录。厕所每天用消毒水冲刷，做到无尿垢、无臭味。食堂人员严格执行食品卫生规范操作，食物及用具按生、熟分开处理和存放，有效避免了交叉污染。严格消毒制度，坚持幼儿食具一餐一消毒，有效避免了幼儿通过食具引起的交叉感染，确保了幼儿在园的健康。为防止病从口入，保健室加强了饮食卫生管理，督促食堂人员注意个人卫生习惯，勤剪指甲，班前便后流动水洗手，上班时穿戴好工作衣帽。每天冲洗食堂，保持经常性的灶台、食具、用具清洁，每周彻底大扫除，防

止蚊、蝇的生成及危害。确保幼儿饮食的卫生安全。

在传染病流行高峰期间，加强各项消毒工作，相应的监督检查也加强了力度，避免了各类传染疾病的发生。

幼儿食品安全会议记录篇二

会议主持：孙悦记录人：段林莉时间：2019年9月26日

为了加强和促进我校食堂在花节期间的食品安全工作，进一步提高食堂服务质量，确保食堂卫生和食品安全，保障供应，更好地满足广大师生的就餐要求，根据《食品卫生法》、

《卫生工作条例》的具体内容展开学习：

一、严格执行《食品安全法》、《食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。

二、食堂食品从业人员每期体检一次身体，持有有效的健康证和培训合格证后方可上岗，上岗时必须穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

三、建立食品原料进货查验制度，禁止采购无卫生许可证、无健康证商贩提供的食品；无商品标签或超过保存期限等“三无”的食品；未经有关部门检疫、不合格的畜禽肉类制品；腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物的食品及其它不符合卫生要求的食品。

四、设立独立的食品库房，库内食品要分类存放，摆放整齐，做到先进先出，防止超期变质。

五、食品的保存、清洗、切配过程要做到生熟分开，冰柜、用具、容器应有生熟标记，不得使用塑料容器盛放熟食品。

六、食品的营养要搭配合理，符合学生生长发育的需求。

七、食堂工勤人员操作前要对食品、半成品的质量严格检查，对不符合烧煮、烹调要求的食品不准进行烹调加工。烧煮时，应将食品上下翻动，使食品各部位都能受热，防止食物中毒事故的发生。

八、公共餐具必须经过严格的清洗消毒后方可使用。

九、学校每餐、每样食品按要求进行留样，分别留足100g盛放在已消毒的留样盒中，标明留样时期、品名、餐次、留样

人后存入冰箱内，并作好留样记录。留样食品必须保留48小时，保存期内未发现食物中毒事件即可倒掉；留样食品盒应单独存放，不得与其它无关食品混放。

十、工具容器设备要洗净消毒，厨具要摆放整齐。及时冲洗、清扫工作场所，保持环境卫生。

十一、完善防蝇、防尘、防鼠、防潮设施，定期开展除四害活动。

幼儿食品安全会议记录篇三

全园整个在各级领导的关怀和指导下，团结一致积极工作，使幼儿园的各项工工作更上一层楼。为了更进一步提高保健工作质量，总结经验，找出差距，指导今后的工作，特总结如下几点：

幼儿园内外环境的好坏直接影响每个孩子的健康，本园长期坚持每天小扫，每周大扫，室内空气流通，厕所要消毒通风，及时清扫，严格执行一人一巾一杯制，每周教室桌椅、玩教具的消毒，做到每周园长、书记重点检查，平时抽查，经常性检查和定期检查评比相结合。，促进了工作的落实。根据季节和疾病的流行情况，办黑板报，向家长宣教育儿保健和护理小孩的'科学知识，也取得了良好效果。

1、每天坚持晨检及全日健康观察制度，医生坚持每天晨检（巡检），认真做好一模、二看、三问、四查，每日进行口腔消毒，把好病从口入关，园领导每天午检，发现问题及时处理。今年没有发现传染病在园内蔓延。

2、做好新生入园体检工作，严格把握各类传染病混入，体检合格才能入园，严审保健手册，接种卡检查达100%，对原有的老生要向家长仔细询问假期外出，生活及身体健康状况，均无了现任何情况。十月份对全园幼儿进行身高、体重、视力检查，元月份身高、体重检查。

3、坚持消毒隔离制度，保育员每天都要用“84”消毒液抹桌椅门把、杯架、床架等幼儿摸到的地方，玩具、厕所、地面，空气消毒每天用“紫外线灯”消毒，每周都要消毒并都要登记检查，学期末进行总评。市防疫站对我园“十样”抽样检查，细菌培养全部合格。

4. 园领导非常重视幼儿伙食，为了提高伙食质量，配合领导抓好饮食卫生，每天到厨房检查及碗筷的消毒情况。炊事人员根据不同季节做出各种花色品种，多样化食品，给幼儿带来新鲜感，从而提高了食欲，幼儿的进食量增加，各种营养素的摄入达到了所需的量，我园今年热卡均达94.7%，蛋白质108.7%，优质蛋白58.9%。

活动和体育锻炼

老师根据幼儿年龄特点，每天坚持户外活动两小时以上，开展各种游戏活动，让幼儿能充分接收阳光的照射，进餐后都要带着孩子在户外活动一段时间，再上床睡觉。

幼儿食品安全会议记录篇四

为进一步加强保育工作，规范一日保育活动流程，提高保教质量，有效抓好传染疾病防控工作、食堂食品安全工作，9月6日中午，旌阳区实验幼儿园召开20xx年秋后勤服务与保育员工作会议，全体保育员、保洁员、食堂工作人员等18人参加了本次会议，会议由分管后勤行政主持。

会上，黄主任首先总结了过去一年的工作：工作人员团体协作、敬业的精神值得发扬，不断学习，提高专业水平和自身的修养需要继续保持。随后对本期工作提出总的要求：一是重申劳动纪律，提高服务意识、规范个人行为，仪表大方得体；二是规范工作流程，抓好日常工作细节，并做到科学消毒；三是继续抓好与家长交流沟通工作，促进家园共育；四是监管孩子的具体要求；五是做好配班的协助（拍照、发现隐患

等等)信息上报工作;六是结合德市旌卫办发[20xx]201号文件精神, 继续加强传染病防控工作, 特别是结核病防控工作, 加强幼儿晨检, 密切关注孩子一日活动, 做到早发现、早隔离、早治疗。

最后黄主任希望大家团结一心, 扎扎实实、勤勤恳恳, 将我园保育、厨房、后勤工作推上一个新台阶。

幼儿食品安全会议记录篇五

加强幼儿园食堂饮食卫生管理, 防止食源性疾病发生, 是后勤工作的重中之重。为了规范食堂管理, 确保伙食质量, 进一步调动各方面的积极性, 搞好学校饭堂工作, 更好地为师生服务, 保健老师主持召开食堂饮食卫生工作会议, 希望相关食堂人员做好幼儿园食堂会议记录。

参加会议的人员有园领导、保健医生、食堂事务长(兼采购员)、老师代表、保育员代表、家长代表、食堂仓库保管员等十多人。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, 并积极地对一些好的建议与发现的问题进行幼儿园食堂会议记录。

会议对食堂人员的工作提出了具体要求:

- 1、食堂工作人员要加强食品安全卫生意识, 保证食堂的食品安全卫生, 保持食堂的良好卫生环境。
- 2、在食品加工过程中要遵守食品卫生操作规范, 符合食品卫生法的要求。
- 3、加强卫生消毒工作, 幼儿餐具做到“一用一消毒”并做好菜肴留样及各项记录工作。
- 4、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。

5、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。

6、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。

7、组织教师维护食堂进餐秩序，确保学生安全进餐，文明进餐。

1、制定花样食谱。

根据市场供应情况，食谱每两周调换1次，适当调整花样。对食谱要求：

(1)、根据市场供应情况制定食谱。注意蛋白质的互补作用，充分利用豆制品。

(4)、制定带量食谱是在花样食谱的基础上，把膳食计划中各类食物的每周用量全部反映在食谱中，定出每餐或每日每个人的各种食物原料的用量。

家长代表反映对幼儿园的伙食基本满意，肯定了幼儿园的饭菜的确受到孩子们的喜爱。尽量的把幼儿的伙食做到精致化、多样化，另外就是继续注意营养配比，并认真做好幼儿园食堂会议记录。

1、保健老师分别对幼儿膳食的营养结构、菜谱编排、幼儿膳食规范烹饪制作过程进行了全方位地介绍。

2、财务人员也对幼儿园伙食费的使用情况进行了公布与解析。

3、参会代表表示：通过共同讨论幼儿膳食问题，深深地感受到我园非常重视孩子的膳食营养。在充分肯定了幼儿园膳食

工作的同时也对如何更科学地改善幼儿伙食、合理地使用伙食经费提出自己宝贵的意见和建议。

代表们对幼儿的伙食质量给予充分肯定：

1、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。

2、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。

3、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。

4、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。

通过会议，增强了食堂工作人员的食品安全责任意识，提高了幼儿饮食质量，提高食堂人员自我管理能力，并确保了当下时节幼儿饮食安全。希望相关人员认真做好幼儿园食堂会议记录，并进行及时的反思与总结，为接下来更有效率地工作打下坚实基础。

为进一步加强保育工作，规范一日保育活动流程，提高保教质量，有效抓好传染疾病防控工作、食堂食品安全工作，9月6日中午，旌阳区实验幼儿园召开20xx年秋后勤服务与保育员工作会议，全体保育员、保洁员、食堂工作人员等18人参加了本次会议，会议由分管后勤行政主持。

会上，黄主任首先总结了过去一年的工作：工作人员团体协作、敬业的精神值得发扬，不断学习，提高专业水平和自身的修养需要继续保持。随后对本期工作提出总的要求：一是重申劳动纪律，提高服务意识、规范个人行为，仪表大方得体；二是规范工作流程，抓好日常工作细节，并做到科学消毒；三是继续抓好与家长交流沟通工作，促进家园共育；四是监管孩子的具体要求；五是做好配班的协助(拍照、发现隐患等等)信息上报工作；六是结合德市旌卫办发[20xx]201号文件精神，继续加强传染病防控工作，特别是结核病防控工作，加强幼儿晨检，密切关注孩子一日活动，做到早发现、早隔离、早治疗。

最后黄主任希望大家团结一心，扎扎实实、勤勤恳恳，将我园保育、厨房、后勤工作推上一个新台阶。

20xx.x为切实保障20xx年上半年度食品卫生安全[20xx年x月14日，堰新社区召开了20xx年第一季度堰新社区食品安全会议，。会议引用真实案例警戒各单位做好第一季度食品安全工作。其后，对第一季度食品卫生安全工作作详细要求：

一是严把进货关，食品采购应索证索票，并做好食品进货台账，向食品生产单位或批发店进货的，还应索取食品生产许可证或食品流通许可证以及食品检验(检疫)合格证，严格杜绝有问题的食物流向餐桌。

二是严把贮存关，对食品仓库及冰箱、冰柜进行卫生清理，根据各种原材料的特点分类存放，生熟分开，严格杜绝二次污染，同时还应按要求做好年夜饭食品的留样工作。

三是严把食品加工关口，所有食物应根据卫生要求加工操作，煮熟煮透，不得生吃水产品，发现腐烂变质的食物应立即清理，不得回锅加工。四是严把洗消关，餐具及盛放直接入口的食物容器使用前应清洗、消毒与保洁，并认真填写餐具消毒记录。五是严把个人卫生关口，重申所有从业人员就业前

应参加健康体检与卫生知识培训，取得健康证后方可上岗就业，就业中应保持良好个人卫生习惯，穿戴工作衣帽，从事直接入口作业的人员应戴有口罩。

为进一步加强食堂内部管理，普及食品安全知识，提高食堂服务质量，培养食堂从业人员良好的卫生习惯，预防食物中毒和食源性疾病的发生，确保在园师生的饮食卫生安全，维护幼儿园正常教学秩序，3月4日，示范幼儿园召开了食堂安全管理工作会议。

刘秀清园长传达了县教育局食品安全工作会议精神，要求食堂工作人员进一步落实好食品卫生安全工作。并对食堂工作人员提出了具体要求：

一是严把采购、领用关。采购食品时要严格查看经营单位营业执照、卫生许可证是否齐全，做好食品采购索证验收、登记台账，食堂负责人领用时严把质量验收关，杜绝过期、变质、伪劣食物，并做好相关领用登记表；

二是严格幼儿餐具消毒工作。在消毒幼儿的餐具时，要保障消毒的温度和消毒的时间，注意消毒餐具摆放的空隙密度，保证消毒工作全面彻底；

三是继续规范食品留样工作。留样工作对食品安全工作检测意义重大，要严格按规范数量、时间留样、贴好标签、做好记录；

四是严格规范食堂各项操作程序。幼儿园食堂操作人员，必须严格执行每日穿干净工作服，戴干净口罩，勤洗手，勤剪指甲，从清洗、浸泡、切配、烹饪到成品，要严格执行食堂相关的操作规范；

五是幼儿园各部门工作人员要充分认识幼儿园食品安全的重要性，以高度的责任心做好食品安全工作，筑牢幼儿园安全防线。

通过此次会议的召开，进一步加强了食堂人员的食品安全意识和责任意识，并把这种意识贯穿到日常工作中，为幼儿园食品安全工作提供有力的保障。

会议主持：孙悦记录人：段林莉时间：2019年9月26日

为了加强和促进我校食堂在花节期间的食品安全工作，进一步提高食堂服务质量，确保食堂卫生和食品安全，保障供应，更好地满足广大师生的就餐要求，根据《食品卫生法》、《卫生工作条例》的具体内容展开学习：

一、严格执行《食品安全法》、《食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，学校食堂必须取得卫生许可证后方可经营。

二、食堂食品从业人员每期体检一次身体，持有效的健康证和培训合格证后方可上岗，上岗时必须穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

三、建立食品原料进货查验制度，禁止采购无卫生许可证、无健康证商贩提供的食品；无商品标签或超过保存期限等“三无”的食品；未经有关部门检疫、不合格的畜禽肉类制品；腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物的食品及其它不符合卫生要求的食品。

四、设立独立的食品库房，库内食品要分类存放，摆放整齐，做到先进先出，防止超期变质。

五、食品的保存、清洗、切配过程要做到生熟分开，冰柜、用具、容器应有生熟标记，不得使用塑料容器盛放熟食品。

六、食品的营养要搭配合理，符合学生生长发育的需求。

七、食堂工勤人员操作前要对食品、半成品的质量严格检查，对不符合烧煮、烹调要求的食品不准进行烹调加工。烧煮时，应将食品上下翻动，使食品各部位都能受热，防止食物中毒事故的发生。

八、公共餐具必须经过严格的清洗消毒后方可使用。

九、学校每餐、每样食品按要求进行留样，分别留足100g盛放在已消毒的留样盒中，标明留样时期、品名、餐次、留样人后存入冰箱内，并作好留样记录。留样食品必须保留48小时，保存期内未发现食物中毒事件即可倒掉；留样食品盒应单独存放，不得与其它无关食品混放。

十、工具容器设备要洗净消毒，厨具要摆放整齐。及时冲洗、清扫工作场所，保持环境卫生。

十一、完善防蝇、防尘、防鼠、防潮设施，定期开展除四害活动。

