

最新营养师工作总结 营养师个人工作总结模板

总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况加以总结和概括的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此，让我们写一份总结吧。相信许多人会觉得总结很难写？这里给大家分享一些最新的总结书范文，方便大家学习。

最新营养师工作总结 营养师个人工作总结模板篇一

合理营养体现在膳食上就称为平衡膳食。任何一种食物都不可能包含所有的营养素，任何一种营养素也不可能具备全部营养功能。所以，我们把各种食物合理调配，使具有不同营养特点的食物在膳食中占有适当比例，从而保证就餐人员的营养需要和膳食供给平衡、各种营养素和热量平衡、各种氨基酸平衡和各类食品平衡。

1、三餐能量的分配，早餐应占30%，午餐占35-40%，晚餐占30-35%。早餐必须摄入足够的能量，才能适应上午工作集中的特点。配餐应保证提供足够的能量。

2、在能量供给充分的前提下，除保证蛋白质的摄入量外，还要注意提高蛋白质的利用率，主、副食要搭配适宜，以充分发挥蛋白质的互补作用。就一种或几种营养素而言，动物性食物营养价值较高，但没有任何一种食物完全含有人体需要的全部营养素，因此某一餐仅食稀饭、泡饭、馒头、咸菜等以淀粉为主的食物，或单吃鱼、肉、蛋等高蛋白为主的食品，都是不合理的，必须调整为每餐均有荤、有素，或豆、菜搭配的合理膳食结构。

3、在确保营养的同时，应做到粗细搭配，干稀适度。要适当增加花色品种，使膳食丰富多样，既美味可口，又营养丰富。

4、营养食谱中，应含有绿色或黄红色蔬菜，以保证各种维生素和矿物质的供给。还必须注意采用合理的烹调方法，以保证食物中的营养成分。

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，保持鲜艳的色泽，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，虽然损失了部分维生素，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，就餐人员营养是否充分，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。

年轻女孩子一般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，我们可将年轻女孩子平时不爱吃，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。根据职工的需要，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，受到职工的欢迎。同时我们添置一些必要的工具和设备来改善饮食。

一是添置必要的设备，从提高花色上减少就餐人数的流失，如增加油饼，馅饼，千层饼，热干面，清汤，胡辣汤等品种或产量，满足职工之需求，增加经营者的收入。

二是选用符合卫生标准的夹层保温设备作为盛售饭器具，保证职工吃上热气腾腾的饭菜。

三是设立饭菜质量投诉意见箱和聘请由职工出任的流动食品质量与价格监督员。

1、餐厅卫生由厨房负责安排厨工每天下午、晚上两次清洗、清洁，包括地面、台凳、设施用具等。

2、由厨房负责安排厨房工作人员每月一次对餐厅的天花、墙面等进行大扫除。

3、将建立《用餐管理制度》，对员工用餐的秩序、卫生等情况进行约束，并对违纪者进行相应的处罚。

4、由保安队安排1名值勤保安人员每天每餐对员工用餐的纪律(包括排队打菜秩序、核对勾记饭卡、用餐过程卫生纪律等)进行管制，纠正违纪行为和提报违纪处罚。

5、明显标示用餐时间、窗口及注意事项等，稍后将张贴用餐宣传标语，倡导健康饮食、文明用餐文化。

在食堂人员中开展公平竞争考核活动，是解决员工膳食营养要求与食堂工作质量矛盾的关键，也是实施职工食堂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。

表格具体由各部门如实填写上交。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：员工放心、食堂人员舒心、领导宽心。

强化食品安全措施，确保职工在校饮食安全：

一是要建立安全责任制，食堂与与公司签定安全责任状，按食品卫生法，产品质量法和公司的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全。

二是建立企业内部的安全监督管理体系，配备专一的食品卫生质量监督员，所有员工要与公司签定卫生安全责任状，把卫生安全责任落实到每个人，所有进入食堂员工都要经过卫生监督部门体检并核发健康证明，所有管理人员(包括企业内外部)到食堂检查工作，均要通过本食堂食品卫生监督员同意并发专门防护衣服和证卡，方能进入。

三是建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题应即时向公司报告和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

最新营养师工作总结 营养师个人工作总结模板篇二

一、按学区要求，根据教育局每月提供的菜单价及菜谱，认真做好每周的“菜单”上报工作。

二、严格把好食堂安全关。1、督促食堂工作人员，坚持洗净食物、餐具、碗筷、洗碗池等，保持食堂干净整洁。2、米淘清，菜洗净。3、禁用腐败变质食物，冰箱中拿出食品须重新加工后，再食用。4、饭菜烧透烧熟，尽量做到色美味香。

三、做好食品原材料的验收工作。1、管理员对每天供应的食品原料都要复称。发现短斤缺两的要及时补回。严肃认真对待“验收清单”，弄清情况后才签字。2、发现变质过期的食品原材料，要坚持退回。

四、做好营养餐的资料管理工作。管理员每天要按照上级要求完善“供餐日志”的登记记录工作，并如实统计出每月食堂的米、柴、水电、从业员工工资等支出，以规范的票据形式于每月末随同其他营养餐资料一并上交学区营养办。

五、加强学生用膳纪律教育：1、坚持排队打饭菜，对不守纪律的学生进行批评教育。2、教育学生不乱抛剩菜剩饭，坚持把剩余食品倒入下脚桶内，由食堂统一处理。

六、抓好食堂管理工作。1、组织食堂员工开展业务学习，不断提高从业水平。2、要组织员工学习业务，提高员工素质。3、督促员工不断提高服务质量，改善师生伙食。4、抓好食堂节约用电、用水等工作。七、定期召开膳食委员会会议，征求师生对营养餐工作的意见。管理员要经常到师生中去调研，并定期召开膳食委员会会议，征集大家对营养餐实施工作的意见，并及时做出合理的调整，以使这项工作日趋完美。八、享受学校给予合理的津贴补助和考核评优待遇。

打饶小学 年9月1日

2015打饶小学食堂管理制度

学校饮食直接关系到师生的健康和安安全全，因此受到各级领导和社会的关注，为加强食堂卫生安全管理，保证食品卫生，确保师生员工身体健康，根据《食品卫生法》等有关规定，成立学校食堂食品卫生管理领导小组。

组

长：

罗

勇

副组长：

梁

恒

成员：李

波

罗朝付

王庭跃

陈州黔 主要职责

- (1) 督促食堂不断改进工作，保证饭菜物美价廉，品种多样。
- (2) 督促食堂加强清洁卫生，严格执行食品卫生制度和炊事用具消毒制度，防止消化道传染病和食物中毒事故的发生。

(3) 加强职工思想政治工作和职业道德教育，不断改进服务态度，提高服务质量。

(4) 加强食堂经济核算，定期公布伙食帐目，自觉接受膳食管理委员会监督。

(5) 负责食堂用具、设备的添置、管理、使用和维修等工作。

打饶小学膳食委员会及职责

最新营养师工作总结 营养师个人工作总结模板篇三

一、 建立健全机构

我校始终把学生营养餐工作放在重点，学校成立了以校长为组长的学校营养餐工作领导小组和家长委员会。

领导小组职责：做好学生营养餐工作的领导、管理、宣传等工作，确保学生营养餐按时、足额享用。

家长委员会职责：负责对学生营养餐全程监督；负责协调学校与家长、学生之间的关系；向学校建议营养食谱的搭配；对营养餐供餐情况进行评估。

二、健全管理制度，制定工作职责

为了确保我校学生营养餐管理工作制度化、规范化，我校制定了各种具体的管理制度，并把食堂的各种规章制度上墙。制定营养餐相关管理人员岗位职责，并签订工作责任书及安全承诺书。把食品卫生安全杜绝在萌芽状态中，对不按有关规章制度执行的人员，严格责任追究。

三、强化 “两个安全”

(一)是食品安全。“民以食为天、食以安为先”

1、学校严把食品采购关，采购时注意厂家的资质、食品的质量、

有效期、保质期，并进行索证、索票，采购回来的食品经专职人员验收，并对生产产家、生产日期、保质期进行登记，杜绝“三无”食品进食堂。

2、严把食品储存关，储藏室配备必需的防盗、防火、防潮、防鼠设施，食品摆放整齐、规范合理。

3、严把加工关、安全检查关，对要进行加工的食品，值周教师每天早上到食堂对食品加工进行监督、检查，确保食品加工的卫生、安全，对牛奶等容易变质的食品，在分发过程中要求工作人员一定要认真，注意包装有无破损、有无渗漏、有无变质等现象；熟食加工一定要达到熟透。

4、严把取样关，值周教师按要求做好食品留样，做到食品留样48小时备检制，确保食品的安全。

5、严把食品食用关。我校实行营养餐工作人员陪餐制，经过陪餐人员食用无异常后，方可配发给学生食用。

(二)是资金安全。我校学生营养餐改善计划工作有专用账本，有专职人员管理，营养餐资金做到专款专用，专项核算，实现“0”利润操作，并在校内公示，接受监督，保证每一分钱都吃到孩子的嘴里。

四、做好宣传教育工作

生、营养、热乎、可口的食物。

五、做好档案管理工作

食堂专职管理人员和值周教师每天到食堂进行监督检查，并做好各种记录，对各种材料进行分类归档保存，留备检查。

六、做好信息公示工作

学校对各班级享受营养餐人数，每日食谱，营养餐食物采购清单(包括品种、单价、数量、总价到经手人、验货人、供货人、联系电话等详细记录)，营养餐收支情况，实行信息上墙公示，接受学生和家长的监督。

回顾前期的学生营养餐工作，我校虽然得到上级部门的肯定和学生家长的好评，但是也还存在不足，比如说我校食堂面积小，食堂工人少，工作量大，部分营养食谱搭配不合理等。所以，在以后的工作中，我校要不断总结营养改善过程中好的经验和血的教训，力争做到“安全有保证、营养有保障”。

镇雄县林口乡井小学

20__年1月10日

最新营养师工作总结 营养师个人工作总结模板篇四

农村义务教育学生营养改善计划试点工作在上级部门正确领导和社会各界的有力监督下，经过全校上下的不懈努力[]20xx年春季学期我校农村义务教育学生营养改善计划工作十分顺利、安全、有序，没有发生一起针对营养餐的安全事故。同时也得到了群众的肯定和认可。今后我们将继续努力扎实工作，坚决把营养改善计划这一民生工程办成安全工程、民心工程、德政工程。

1、营养改善计划工作涉及学生105人。

2、实施时间。按照上级要求，我校于20xx年4月27日起正式实施。

（一）高度重视，切实加强对学生营养改善计划工作的组织领导。校委、校政府高度重视营养改善计划工作，校委高书记、校政府郁校长多次听取试点准备工作情况汇报。4月中旬，学校成立了学生营养改善计划工作领导小组。领导小组下设办公室具体实施营养计划改善工作的落实。

（二）广泛宣传，营造全校上下关心学生营养改善计划工作的良好氛围。营养改善计划实施之前，统一印制了《致全校家长一封信》，宣传了党的这一惠民工程。学校充分利用广播、黑板报、橱窗、标语等形式对营养餐营养价值、食用方法、卫生知识等全方位地宣传，提高了全社会的知晓度。

（三）建章立制，探索形成学生营养改善计划工作的统筹机制。

一是出台了一系列方案，明确了各部门职责，细化了工作措施。

二是加强经费管理，确保专款专用、专项核算。

三是建立学生实名制信息系统，为学生营养餐提供了真实可靠的数据。

四是制定学校农村义务教育学生营养改善计划工作监管流程图，明确各部门的监管职责，为学生营养餐食品安全提供了制度保障。

（四）精心安排，认真抓好学生营养改善计划实施工作。

一是周密组织。学校全体教师参加的农村义务教育学生营养改善计划工作专题培训会，增强了做好学生营养餐工作的责任感和使命感，规范了操作程序，熟悉农村义务教育学生营养改善计划试点工作流程和注意事项。

二是召开营养改善计划工作推进会。我校两次召开营养改善计划工作推进会，对“计划”实施过程中发现的问题进行梳理、总结，进一步完善工作措施，强化食品安全。

（五）加强监管与督查，确保学生营养改善计划工作的安全运行。

一是加强对供餐企业的监管。学校除与供餐企业签订目标责任书外，还要求供餐企业签订了《承诺书》，加强了对供餐企业的监管。

二是加强督查。校领导对营养餐涉及学校工作开展情况多次进行督查和指导。学校成立了营养改善工作监督小组。定期不定期对工作开展情况进行了解、监督。

最新营养师工作总结 营养师个人工作总结模板篇五

针对餐饮企业，营养师要完成以下职责：

3. 点餐辅助，帮助顾客选择营养全面、均衡合理的膳食；

4. 营养知识的宣教；

5. 营养师制作过程的监督。

为了保证营养师能顺利完成这些任务，在专业教学过程中必须理论联系实际，对学生进行全面培养。

在发达国家，平均每300人就拥有1位专业的营养师，遍及生活中的各个领域，如健身俱乐部、学校、超市、餐饮企业，专门从事营养咨询、营养测评、营养指导和营养宣教等工作。我国营养师职业仍需要政府和行业协会的大力扶持，加强营养师立法工作的进程。在首届“营养健康发展论坛”上，卫生部副部长王陇德曾表示，国家将从“政策支持、市场指导、

公众教育”三个方面改善我国民众的营养健康状况。在今后的发展中，营养师职业定位逐渐清晰，从业人员队伍逐渐壮大，必然能为国民营养状况的改善发挥巨大作用。

最新营养师工作总结 营养师个人工作总结模板篇六

自开展学生营养餐工程以来，学校高度重视学生营养餐管理工作。积极落实《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养餐的意见》及相关省、市、县会议和文件精神，大力宣传，勤恳工作，精心组织，真正把学校的营养餐做成了爱心餐、教育餐。

自教育局召开营养餐专题会议后，学校立即召开全校教师大会，认真学习县局会议精神，就学生营养餐工作做了认真部署，切实让学生和家长知道这一惠民工程的重要意义。

学校成立了学生营养餐工作领导小组，校长王xx任组长，王x任副组长（负责食堂采购与管理），成员谢xx□谢xx□曹xx□常xx及各班班主任（负责监督），切实地做好学生营养餐管理工作，确保学生按时、足额吃到安全放心的营养餐。为确保学生营养餐工作开展顺利，学校每天安排一位领导和两名教师陪餐，并参与维持就餐秩序。

为使学校的营养餐管理工作逐步走向制度化、规范化。学校制定了《学生营养餐管理制度》、《学生营养餐实施方案》、《学生营养餐应急预案》、《食堂卫生管理制度》、《食品贮存制度》、《食品加工制度》、《食品卫生安全制度》、《财务管理制度》、《食品留样制度》、《监督检查与责任追究制度》，同时还制定管理人员岗位职责。制度的完善使得学校学生营养餐得以安全、健康、顺利地展开。

在全体教师工作会上，王小华校长要求营养餐工作人员在操作过程中，实行层层负责制，将工作责任落实到个人，严格执行食品原料进货索证、索票登记制度，实行定点采购，签

订购销合同。坚决地杜绝三无食品、腐烂、变质、过期食品进入食堂，严把物资质量关、食品加工关、餐具消毒关、食品留样关，并做好各类表册的登记，严格财务制度。把工作做实、做细，不允许一例食品安全事故的发生。为了确保营养餐安全万无一失，领导小组派专人（曹贵芬老师）不定时督导、检查。如发现隐患，及时排除，把事故处理在萌芽状态，严防安全事故的发生。

由于学校学生众多，服务态度等可能与学生的要求和期望有一些差距。但今后力求继续让学生能吃到保质、保量、安全放心的营养餐。同时学校将对学校的营养餐工作提出更高的要求，学习借鉴兄弟学校的好做法，发扬长处，改进不足。为促进学生的健康成长，努力把工作的更好。