

膳食科工作总结报告 膳食科年终总结及 工作计划(优秀9篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，让我们一起来学习写计划吧。相信许多人会觉得计划很难写？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

膳食科工作总结报告 膳食科年终总结及工作计划篇 一

2016年即将过去，我们要回顾过去，展望未来。下面小编整理了2016年膳食科年终总结及2017年工作计划范文，欢迎阅读参考！

2016年膳食科年终总结及2017年工作计划一

今年以来，制定了各岗位职责，九个管理规定，三项操作标准。通过制定这些规定，明确了每个员工的具体职责，增强了员工的责任心，调动了员工的工作积极性。管理做到了有章可循，有法可依，走上了规范化、制度化。特别对食品卫生、环境卫生、个人卫生作了具体的规定，在采购、切配、烹饪三环节上杜绝了不合格原材料流入，预防食物中毒，强化食品卫生安全，并对食品进行留样。对员工仪容、仪表、言谈、举止等到行为进行了规范，服务水平、服务态度显著的提升。

二、一年来，员工在工作中勤勤恳恳、任劳任怨，爱岗敬业。

通过一系列的培训和学习，员工思想观念有了很大的转变，服务意识普遍加强，精神面貌焕然一新。今年“五、一”食堂要搬迁到江鹰饭店，由于时间紧，任务重，大家放弃休息时间，加班加点，最终按时完成了食堂的搬迁工作，得到了领导的肯定。厨房面积小，环境差，夏天厨房温度高达五十

多度，但员工们没有报怨。搬到江鹰后，食堂的伙食不断没有下降，反正得到了提升。受到大家的一致好评。食堂提供早餐后，员工劳动强度有所增加，早班员工从早上四点多钟上班，忙完早餐后接着准备中餐的菜肴，到中午一点多钟才下班，大家态度端正，工作热情不减。

三、合理制定菜谱，让广大职工吃上新鲜卫生、营养均衡的菜肴。

菜谱的制定既要新鲜卫生，膳食平衡，又要满足不同职工对各种口味的需求。大家齐心协力，精心安排每天的菜谱。每天有肉类、鱼类、豆制品、鸡蛋、菌类、瓜果类、时蔬等品种，既有炒菜、蒸菜，也有烧菜，既有辣的，也有不辣的。每天中餐至少八个品种，每星期的菜品不重复，并推出三个新菜。早餐每天有十三个品种，此外还增加了西红柿、蔬菜和粗粮等品种。这样既丰富了菜肴品种，又做营养卫生。做到让领导放心，让群众满意。

四、努力提高烹饪水平，满足广大职工不断需求的口味需求。

今年以来，膳食科组织厨师进行了培训，对每天的菜肴进行点评。对职工反应色、香、味、形俱佳的菜肴进行总结，对大家有意见的菜肴分析原因，即时改进。通过一年多来的总结，烹调水平有了很大的提高，能满足大家的口味需求，得到了大家的广泛认可。

五、励行节约，减少浪费。

食堂采购原材料有三家供应商，根据三家供应商提供的价格，合理分配原材料采购，让采购的原材料物美价廉，节约采购成本。今年来，膳食科展开了以“节约为荣，浪费为耻”的活动。做到节约一度电，一粒米，一滴水从我做起。制定了剩菜、剩饭进冰箱专人管理制度。对餐厅的空调、照明用电定时专人开关。防止了水、电、食品的浪费。今年以来没有

发生食品浪费的现象发生。

六、积极做好分行各处客人的伙食供应工作。

七、配合维修办做好食堂的改造工程的前期准备工作。

食堂改造以来，膳食科配合维修办做了在食堂的设计、厨房设备的采购招标等工作。较好地完成了厨房改造的前期工作。为食堂的改造工作打了良好的基础。

八、关心员工生活，稳定员工思想，员工工作积极性得到提高。

今年以来，科室每月组织员工进行一次座谈会，倾听员工的想法，解决大家在工作存在的困难，打消员工思想上其它的顾虑，让大家更安心的工作。今年有一位员工因病住院，罗主任及科长及时到医院看望，员工父母非常感动，员工病好后，工作积极性有了很大的提高。广大员工也感受到了科室领导的关心和爱护，大家工作干劲也更足了，凝聚力进一步提升。

膳食科虽然在2009年的工作取得了一点成绩，但也存在不少缺点和不足，希望在新的一年里，在大家的共同努力下，发扬成绩，克服缺点和不足，为分行机关的后勤保障工作更上一层楼。

膳食科2017工作计划

一、做好新厨房的搬迁工作。组织员工对厨房设备的进行操作培训。

二、进一步规范和完善膳食科的各项规章制度。落实岗位责任制。

三、合理制定菜谱。做到花色品种繁多，原材料更加丰富，搭配更合理，烹调方法多样的菜品。

四、进行一次技术比赛，提高员工的技术水平、服务水平。

五、做好膳食科的安全、卫生工作，防止食物中毒的等事故的发生。

六、进一步提升对广大干部职工的服务范围，解决大家的后顾之忧。

2016年膳食科年终总结及2017年工作计划二

一、制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生

的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。

2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。

3、千方百计控制成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。

4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务监督台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。

5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级领导对餐厅工作高度重视和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，制度化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

2016年膳食科年终总结及2017年工作计划三

一、基本情况：

xx职工食堂、招待所两个单位共有干部员工xx人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等工作任务。在沙运司党委、沙运司以及生活公司的领导下，在各兄弟单位领导和职工同志们的大力支持下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入xxx元，固定成本xxx元，变动成本xxx元，利润为xxx元。

二、今年以来的主要工作情况：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务工作如果不能紧紧跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司领导的信任和支持，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大干部和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务性工作当作贯彻沙运司党委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大干部员工办好事、办实事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和干部员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了领导和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与干部员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心

尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司领导和广大干部员工的期望，领导以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为干部职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和干部职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在有关部门的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从领导的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司领导的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身干部员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身干部员工，休假或者因公出差回到xx就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们xx能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水平，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使干部员工仅仅能够吃饱那种一般化的水平上，而是严格按照沙运司领导的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四

个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为干部职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的监督。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便干部职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为干部职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大干部职工的赞扬。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司领导的要求和广大干部职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

膳食科工作总结报告 膳食科年终总结及工作计划篇二

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。为认真贯彻落实国务院《关于进一步加强食品安全工作的规定》和《省政府关于进一步加强食品安全工作的意见》、《幼儿园卫生工作条例》、《教育部,卫生部关于加强幼儿园卫生防疫与食品卫生安全工作意见》等法律法规，以预防和遏止重特大食品安全事故，切实加强食品安全工作，努力营造幼儿园食品放心消费的环境为目标，坚持消除食品安全隐患，全面落实食品安全责任制，围绕“幼儿园为学生着想，教育为人民服务”的宗旨，牢固树立“师生生命健康第一，责任重于泰山”的意识，普遍建立和健全食品安全长效管理机制，从根本上增强教育系统防范食品安全事故的能力，确保师生生命安全和身体健康，为教育教学创造一个安全稳定的环境，特制定本计划。

二、加强领导

幼儿园食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作。幼儿园要切实加强领导，提高师生对幼儿园食品卫生安全工作的认识，从保障师生身体健康和生命安全、保证幼儿园正常教育教学秩序、维护社会稳定大局的高度，充分认识这项工作的重要性、紧迫性、艰巨性和长期性。幼儿园制订了食品卫生安全工作实施，明确专门机构、专人负责，切实加强对幼儿园食品卫生安全工作的管理；成立了由一把手总负责的学食品卫生安全工作领导小组，全面负责幼儿园食品卫生安全工作，组织协调各部门的工作，在全校范围内形成有效的食品卫生安络。

三、明确职责

(一)幼儿园分管副园长应当履行的职责如下：

1. 加强对幼儿园的食品卫生工作的行政管理。幼儿园分管副园长与幼儿园食堂管理员签订食品卫生安全责任书。每学期会同校委会组织一至两次幼儿园食品卫生安全检查，发现事故隐患及时督促整改，并做好学生课营养餐、饮用水及其他方面的幼儿园食品卫生的管理和督查。
2. 幼儿园食品安全的管理人员和从业人员实施食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训，并做好必要的考核记录。
3. 加强幼儿园食堂及饮用水等基础设施建设，使其达到卫生要求，并与幼儿园招生规模相适应。幼儿园食堂及饮用水等基础设施达不到卫生要求或与办学规模不相适应的，要责令其限期整改。
4. 督促落实食品卫生安全责任制度和食品卫生安全事故责任追究制度。
5. 开展健康教育，普及学生食品卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

(二) 幼儿园应当履行的职责如下：

一是层次的检查和自查工作都要有检查记录备案。

二是发现安全隐患要有整改记录备案。

三是出现食物中毒要有处理意见记录备案。

四是要制定饮食卫生事故应急处理预案备案。

2. 幼儿园食堂应坚持“服务师生，保本微利”的原则，实行目标责任管理，建立健全食品卫生安全管理制度。

3. 幼儿园要加强饮用水的卫生管理，必须向学生提供足够的符合卫生标准的饮用水和必要的洗手设施。幼儿园供水工作由专人监管，盛装学生饮用水的容器必须加盖加锁。

4. 食堂从业人员必须按照《中华人民共和国食品卫生法》要求接受食品卫生知识和卫生法律知识培训，并持有卫生监督部门指定医疗单位检查的健康。发现患有影响食品卫生安全疾病的，应立即脱离工作岗位，待疾病治愈后，方可重新上岗。

5. 幼儿园食堂物资实行准入制度，定点采购，并建立采购索证及验收制度。

6. 开展健康教育，普及饮食卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

7. 加强食堂及饮用水源的安全保卫工作，禁止非食堂工作人员随意进入加工操作间及食品原料存放间，严防投毒事故的发生。

8. 幼儿园发生食物中毒事故后，应当迅速向当地卫生行政部门、教育行政部门报告，并采取积极措施开展救助工作。

四、具体措施

建立幼儿园食品卫生安全工作制度。

一是建立幼儿园突发公共卫生事件报告人制度。学要指定专人负责包括食物中毒在内的突发公共卫生事件的上报工作。发生食物中毒等突发公共卫生事件，要立即报告当地卫生、教育行政部门，同时全力配合抓好救治和事件的调查处理工作；报告内容为发生食物中毒或者疑似食物中毒事故的单位、地址、时间、中毒人数、临床表现、已采取的措施、可疑食物、联系人姓名、联系方式等有关内容。

(2) 协助卫生机构救治病人；

(5) 落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。

三是建立幼儿园食品卫生责任追究制度。对违反规定，玩忽职守、疏于管理，造成食物中毒或者其他食源性疾患的幼儿园和责任人追究责任。

1. 检查各校食品卫生安全进销台帐，对每年度的食品安全工作进行总结，对要整改的单位督促完成。

2. 继续开展专项整治工作，确保所有幼儿园食堂、从业人员健康持证率达100%。

3. 定期开展培训。定期开展对幼儿园卫生主管领导和幼儿园食堂负责人的卫生法律和食品卫生知识培训。

五、主要工作

1. 加强宣传, 开展健康教育活动, 培养师生良好的个人卫生习惯。

2. 与卫生部门联合每季度对全市各级各类幼儿园食堂食品卫

生进行一次检查。

3. 暑假对全园后勤人员进行一次培训,提高后勤工作人员的专业素质。

4. 幼儿园食堂食品卫生工作总结,评比。

膳食科工作总结报告 膳食科年终总结及工作计划篇三

合理营养是健康的基石,不合理的营养是疾病的温床。健康和营养适当的人,既是社会发展进步的结果,又是对社会发展做出贡献的主体。因此,营养是人类发展的一项关键目标,也是反映一个社会进步的重要标志。虽然有些疾病是由生活方式等多种因素作用所致,但膳食结构不合理、肥胖、营养不均衡是其中特别重要的因素。

居民饮食中油脂和盐的摄入量偏高。中国营养学会推荐的每人每天油脂摄入量应少于25克,但卫生部调查显示,我国居民实际平均每日摄入油脂量为44克,超标76%。人们油脂摄入多了,运动少了,这是导致糖尿病、高血脂、高血压、心血管疾病等慢性病发病的主要原因之一。我市高血压发病率约23.3%,10年间上升了31%,每年增加5%的患者。而且,现在慢性病已表现出低龄化的现象。40岁以下患者约占10%,近年来,中学生高血压的发病率也逐年增高。运动太少、饮食结构不均衡、学习压力大等因素,造成高血压的发病年龄越来越年轻。

本情况,对有针对性地进行保健治疗,是非常重要的。在居民中进行抽样调查,对参加调查的居民进行血压、血糖、血脂、身高、腰围、体重等项目检查,并填写详细的健康调查表,向被调查者提供个人慢病风险分类、体重、血压、膳食和身体活动评估指导报告。高血压患者还获得一份血压管理报告。对被调查者的饮食内容、摄入热量、运动方式、运动

时间等做出详细的建议，并做好居民健康的隐私保护。

2、对居民提供健康饮食指导。由专门的服务医生根据居民的身体情况、患病风险定期上门探访或电话、网络咨询，对其膳食内容、身体运动、药物降压等方面进行指导，并对代谢性疾病患者进行为期一年的粗粮膳食干预和健康宣教。或在社区建立由居民自愿参加的慢病小组（如高血压小组），定期开展相关疾病康复交流，由社区医务人员定期进行营养和保健指导咨询。

3、向居民免费赠送包括限油壶和健康盐勺在内的“健康五件套”。“五件套”为盐勺、限油壶、一张每日油盐用量指导卡片、一份体重指数速查卡、一份健康膳食指导，对接受“健康五件套”的居民做好后续跟踪和宣传，及时了解其“健康五件套”使用情况和效果。

由营养学、保健医生等方面专家组成讲师团，重点面向社区、学校开展膳食营养科普宣传，为居民制定健康膳食计划。对老年人及高血压、糖尿病等慢性病病人进行相关培训。

5、开展对特定人群的营养工程。近年来，青少年学生低体重和营养不良检出率以及低血红蛋白检出率仍然较高，学生超重与肥胖检出率继续增加。要把学生营养教育作为重要内容，纳入健康教育进行统筹，面向全体学生开展营养教育，通过多种形式对青少年一代进行营养教育，使他们形成科学的营养观念，进而推动整个社会饮食与营养观念的更新。

6、制定每季度一次的健康营养膳食讲座，以宣传营养膳食的知识教育，提高居民对合理膳食的重要性认识，从而改善本社区居民的身体健康状况。

7、此外，对长期户外、高温环境、夜班等特殊工作条件中的特定人群，开展营养干预计划，保障劳动者的身心健康。

具体实施方案制定如下：

1、建立单位的健康指导小组。对于特殊人群（老人、孕妇、儿童和

2、加强宣传行动。充分利用媒体的宣传作用，采用多种形式，开展

提倡不同人群合理膳食的传播活动。通过媒体的反复播放、报刊登载，广泛传播，强化人群合理膳食的健康意识，使健康生活方式行动家喻户晓，深入人心。

3、深入学校或居民家中进行基线调查，宣传合理膳食知识。

4、在人群聚集的地方通过宣讲营养知识，发放合理膳食知识的宣传

单页、悬挂宣传条幅、刷涂宣传标语等形式进行人群合理膳食的知识宣传。

5、与社区居委会合作，通过讲座、设立咨询点等形式对不同人群、不同个体提供有针对性的合理膳食指导。

6、与慢病防治工作相结合。推广合理膳食知识与预防心脑血管病、糖尿病、高血压等慢性非传染性疾病防治工作相结合。

方法，通过研讨会、现场交流、设留言本等多种形式广泛交流，互相促进，共同促进提倡健康、合理膳食行动的深入开展。

8、在社区卫生服务中心内设立营养膳食展示柜，以便居民深刻了解

各种食物的营养成分，从而形成良好的饮食习惯。

膳食科工作总结报告 膳食科年终总结及工作计划篇四

从整体上看，我班学生不多，但是大部分来自农村和郊区，还有一部分单亲家庭和二胎的家庭，没有较好的学习习惯。太活跃，组织纪律性差，个性非常突出。个别学生自理习惯较差，自我控制力不强。

结合本班学生实际，确立以下德育目标：

- 1、知道自己是中国人，增强民族自豪感。能够热爱祖国，遵纪守法，能严格要求自己，为自己是一名少先队员而感到骄傲。
 - 2、尊敬师长，关心同学。学会宽容、友善地对待别人。对人热情、有礼貌，说话文明，会用礼貌用语。不打架、不骂人。
 - 3、初步讲卫生、爱劳动的好习惯。能够自己擦桌子，认真完成内外分担区值日生的工作。
 - 4、认真听讲、努力学习、养成良好的学习习惯，对学习具有浓厚的兴趣。
 - 5、教育学生懂得服从集体纪律，严格要求自己，遵守集体秩序。
 - 6、教育学生具有健康的心理，学会尊重、团结协作，有集体意识。
-
- 1、在原有基础上进一步完善班级博客，密切家校之间的沟通，有效地促进班级文化特色的形成，进一步提高学生养成教育的实效性。
 - 2、继续开展主题德育活动。配合少先队、安全处等部门，

充分利用升旗仪式、红领巾广播站、雏鹰电视台、班队会、德育教育专题时间以及各种节日、纪念日，开展丰富多彩的爱国主义教育、感恩教育、诚信教育、中华传统美德教育、环保教育、法制教育、科技教育、国防教育等。

3、坚持开展“雏鹰争星”活动，与班级的“文化建设”相照应，在墙报中设擂台并定期更新，激励学生严格要求自己，在生活和学习中锻炼自己、展示自我。

4、积极参与学校各项活动，争取在各项活动中取得名次，多得红旗班。

以上是本学期的德育工作计划，在班级的实际工作中，我将根据本班实际情况不断加以完善。

膳食科工作总结报告 膳食科年终总结及工作计划篇五

以党的“十x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

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

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

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

膳食科工作总结报告 膳食科年终总结及工作计划篇六

上学期我园厨房工作人员紧紧围绕幼儿园的工作目标，吃苦耐劳，团结协作，乐于奉献，为幼儿、家长、教职工提供了优质的服务。

一、加强厨房工作人员的业务培训工作：

1、向书本学习，向同事学习，向自己学习，在学习中积极探

索，勇于创新。

2、向人探讨烹调技术的理论和实践的培训指导。

3、继续保证每人每学期1—2种创新菜的制作。

二、成立火管会，体现幼儿园、家庭的共同参与，定期召开会议，阶段总结反思幼儿膳食的品种安排，营养搭配等。

三、加大对厨房工作人员的检查督促力度，炊事班长做好每天的监督检查工作，做好记录，每周上报一次。

1、每天做好盘头着装上岗。

2、做好各种机器的安全操作。

3、切生菜熟菜的砧板严格分开摆放。

4、严格按幼儿人数分发饭菜，避免浪费和不够吃的现象发生。

5、清洗幼儿碗筷时注意清点数量，避免丢失。

6、节约用水用电。

7、做好下班前的各种安全检查，人离门锁，防止外人进入。

四、加强组与组之间的协作关系，时间上不要斤斤计较。

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。

膳食科工作总结报告 膳食科年终总结及工作计划篇七

幼儿园膳食工作计划如下，快随小编一起来阅读下。

幼儿园膳食工作计划【一】

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。

一、本学期根据《园务计划》和《卫生保健工作计划》，制订了科学合理的膳食工作计划。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。

二、科学安排膳食，保证营养平衡。

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。

三、注重调查了解，优化食物结构。

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。

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最好。

五、健康的膳食环境

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。

六、幼儿的食品卫生与选配幼儿的食品卫生

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。

七、展示菜谱、家园相互沟通。

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。

幼儿园膳食工作计划【二】

一 加强膳食管理

1. 制定合理膳食食谱。广泛听取家长、老师、专家的意见，根据幼儿的特点制定科学、合理的食谱，尽量增加食物的种类和数量，确保营养均衡，做到粗细、咸甜、希稠合理搭配。
2. 严格保证厨房的卫生管理。厨房每天一打扫，一周一打扫厨，要经常消毒，餐具要经过“一冲、二洗、三消毒”的程序。生熟餐具要分离，厨房工作人员进厨房前要换衣消毒。
3. 做好食物储备与储藏。食物应有专门人员负责，不同食物要分离，做好食物的取样，保证最佳食用日期。
4. 做好采购工作，力求采购到最新鲜的食物，把幼儿的健康与营养放在首要位置。
5. 要保证水的供应，尤其是开水的供应，保证幼儿每天摄入足够的水分。

二 提高工作人员的道德素质

每个工作人员在工作之前都要进行严格的选拔与培训，合格的. 才能上岗。同时，提高工作人员的食品安全意识，杜绝食物中毒现象的发生。

三 奖惩政策

对于做得好的员工要适时地进行奖励一下，做的不好的要适当的批评一下，一次来提高员工的工作积极性，做出更美味的、适合幼儿的食物，保证幼儿的营养与膳食，提高幼儿的身体素质。

幼儿园膳食工作计划【三】

加强厨房工作人员的业务培训工作

1. 向书本学习，向同事学习，向自己学习，在学习中积极探索，勇于创新。

2. 向人探讨烹调技术的理论和实践的培训指导。

3. 继续保证每人每学期1—2种创新菜的制作。

成立火管会，体现幼儿园、家庭的共同参与，定期召开会议，阶段总结反思幼儿膳食的品种安排，营养搭配等。

加大对厨房工作人员的检查督促力度，炊事班长做好每天的监督检查工作，做好记录，每周上报一次。

1. 每天做好盘头着装上岗，。

2. 做好各种机器的安全操作。

3. 切生菜熟菜的砧板严格分开摆放。

4. 严格按幼儿人数分发饭菜，避免浪费和不够吃的现象发生。

5. 清洗幼儿碗筷时注意清点数量，避免丢失。

6. 节约用水用电。

7. 做好下班前的各种安全检查，人离门锁，防止外人进入。

四、加强组与组之间的协作关系，时间上不要斤斤计较。

膳食科工作总结报告 膳食科年终总结及工作计划篇八

1、保健医合理计划膳食，与食堂工作人员共同制定营养平衡的食谱。

保健医制定食谱时，力求营养素搭配合理、均衡，品种多样化，保证幼儿能够从每日的膳食中得到符合标准的各种营养素。食堂工作人员参与食谱的制定，可以保证食谱便于操作，易于烹制。比如说幼儿早上和午睡起来的点心，应该丰富多样，不要贪图简单。每天的重复幼儿往往会腻烦，造成浪费。牛奶搭配饼干，那么饼干的种类可以每天更换。

2、保健医、炊事员坚持深入班级实地观察幼儿的进食情况，并及时听取各方面的意见与建议，不断改进工作。教师要及时反馈意见。

炊事员除了按照食谱精心制作膳食外，还定期深入班级，实地观察幼儿的进餐情况，直观感受幼儿是否喜欢吃自己做的食物。要听取教师的及时反映的意见，对于幼儿普遍不能接受不喜欢吃的食物进行调整。很多时候食堂的工作者是不不知道幼儿进食的过程的，所以教师和炊事员一定不能脱节。

比如说幼儿在刚刚午睡起来后对于甜食的摄取不是很多。有时候幼儿园为幼儿准备的甜羹太甜了，使幼儿有反胃的感觉，出现吃不下，呕吐的现在。教师应该及时反馈，注意甜羹的搭配。

3、保教人员密切配合，规范各环节的工作。

幼儿进餐过程中都会有教师和保育老师的陪同。幼儿都有个体差异，显然有的吃的慢，有的吃的快。教师就应该注意幼儿座位的搭配。可以让吃的快的幼儿和吃的慢的幼儿做；对双方都有一个作用，让汤勺拿的好的幼儿和还不太会拿的幼儿一起坐。

班级保教人员在膳食工作中，努力营造良好的进餐氛围。对幼儿进行不催、不急、不说，掌握幼儿的进餐量、进餐速度、进餐的特殊性（幼儿对哪种食物过敏，拒绝哪种食物，吃中药的幼儿有哪些禁忌等）。保教人员要针对所掌握的情况，

对个别儿童进行个别教育与照顾。

当然在冬天的时候，食物很容易凉了，进食应该快一点，有些幼儿拿汤勺不熟练，吃饭不专心，很容易拖拖拉拉我们也应该进行正面的引导。同时对于幼儿进食的环境我们也应该注意。现在很多幼儿园都是让幼儿在过道上进食的，那么就应该注意过道往往是通风的。冬天很容易让饭菜都凉了，而且幼儿也容易受凉。

膳食科工作总结报告 膳食科年终总结及工作计划篇九

食堂问题分为：管理类问题、伙食费使用问题、硬件提升问题、食品安全问题。

- 1、管理类问题，如环境卫生和从业人员的服务态度等问题，提出问题应立即整改，并报备膳食委员会。
- 2、硬件提升的问题，向学校反映，学校应于1周内给予答复并拿出整改方案。
- 3、涉及伙食费使用中的问题，向膳食委员会或校务委员会反映，学校于1周内给予回复并拿出整改方案。
- 4、涉及食品安全问题的，应立即改正，并直接向膳食委员会和学校反映，也可以直接向区教育局和市场监督局反映，责令学校立即消除安全隐患。

学校要充分发挥膳食委员会的作用。对工作落实不力、问题整改不到位而导致食品安全事件的学校和相关责任人，区教育局将按照有关规定给予通报批评或行政处分并调整岗位。

附件1：家长代表食堂监督记录

附件2：食堂问题上报及处置流程

栖霞区教育局

2018年3月20日