

# 配餐工作总结(优质6篇)

总结是对前段社会实践活动进行全面回顾、检查的文种，这决定了总结有很强的客观性特征。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的总结吗？下面是我给大家整理的总结范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

## 配餐工作总结篇一

- 1、具备食品营养基础知识，食品安全、食物中毒及预防知识，编制食谱、营养计算、相关生理知识。
- 2、负责全院师生员工的饮食，及时做好饮食的供应工作。
- 3、负责每天统计第二天饮食，及时回收餐具，避免损失，便利周转。清洗餐具时小心操作，搞好消毒，节约用水。
- 4、对厨师烧菜时原料的使用搭配进行指导，修改或重新制定科学合理的菜谱、食谱，进而达到膳食合理、营养均衡。
- 5、虚心听取意见，并向领导反映，及时改进。 6、每天清洗配餐间、餐车、残渣桶。
- 7、注意个人清洁卫生，工作时穿戴工作衣帽、口罩。

## 配餐工作总结篇二

### 一、教材分析：

《营养配餐》这节课是（北师大版）义务教育课程标准实验教科书六年级上册“数学与健康”第三节内容。这节课是一节“实践与综合应用”课。本单元通过对生活中与健康相关问题的解决，提高学生利用已有的知识、技能解决实际问题的能力，培养学生应用数学的意识和健康意识。通过本节课的

学习，将对培养学生的健康意识、合理均衡的饮食习惯产生积极的作用。

## 二、学生分析：

六年级的学生已经初步具备合作学习，自主学习的意识，具有一定的分析问题和解决问题的能力，他们渴望通过自己的努力体验到成功的快乐。在知识储备上学生已经具备了百分数的计算能力和从统计表中获取信息的能力。在学习方式上学生已初步形成了课前预习，课后复习的学习习惯。

## 三、教学目标：

**知识与技能：**经历利用数学知识进行营养配餐的过程，能进行有关营养成分的简单计算。

**过程与方法：**学生通过探究自己食谱中营养成分的合理性，体会用正确的数学思想分析解决营养搭配中的问题。

**情感态度价值观：**通过营养配餐活动，学生体验数学知识与日常生活的密切联系，发展学生的数学应用意识。

## 四、教学重难点：

**重点：**能进行有关营养成分的简单计算。并能用自己的语言描述食谱的合理性。

**难点：**能联系实际运用所学数学知识合理安排自己的饮食。

## 五、教学方法：自主学习合作探究启发诱导

**六、教具：**多媒体课件课前搜集的有关人体所需营养物质的资料等

## 七、教学过程：

（一）激情引入：多媒体播放三幅对比照片（第一幅是我们生活中随处可见的小胖墩，第二幅是两个骨瘦如柴的非洲儿童，第三幅是在北京奥运会上获得8枚金牌的菲尔普斯）。学生通过观察图片，很容易发现三幅图片中的差别，从而引入本节课课题：营养配餐。

（设计意图：通过三幅对比照片，调动学生的兴趣。学生很自然会想到要想拥有健康的体魄，就应该合理膳食。）

（二）探索新知：

活动1、小组汇报收集到的材料：

同学们，我们已经在课前搜集了很多关于人体所必需的营养成分的资料，现在我们就以小组为单位来汇报一下你们搜集的成果吧！根据学生的汇报师生共同归纳出人体所必需的三种营养成分，从而引入本节课的主要内容。）

（设计意图：学生汇报搜集的信息，既检验学生收集信息的成果，丰富了学生的知识，同时为下面的学习奠定基础。）

活动2、学生设计一份自己最喜欢的食谱：教师提出问题：你最喜欢的一份食谱是什么？你想知道自己的食谱是否符合健康的标准吗？通过今天的学习，你马上就会有答案了。

（设计意图：从学生身边的实例着手，调动学生的学习兴趣）

活动3、阅读教材46页各种食品中营养物质含量统计表。

提出问题：你从这个表格中获取了哪些信息？

学生通过小组讨论后用自己的语言进行回答。

（设计意图：采用小组讨论的方式帮助学生理解表格中反馈的信息，从而培养学生从统计表中获取信息的能力。）

巩固练习：利用表格获取的信息回答下面提出的问题：

(1) 你知道1克牛肉中含有多少克蛋白质吗？

(2) 你知道50克牛肉中含有多少克蛋白质吗？

(3) 你知道1克米饭中含有多少克碳水化合物？

(4) 你知道30克米饭中含有多少克碳水化合物？

结合对表格的理解学生说出计算的方法，列出式子（教师板书）

（设计意图：学生通过解答这四个问题加深对表格的理解，为下面的学习做好准备）。

活动4、小组合作探究小明的午餐食谱：

小明中午吃了这样的一份饭菜：100克炒鸡丁；100克炒青菜；50克米饭。

请你通过计算说一说小明的这顿午饭合理吗？

鼓励学生小组合作完成教材47页的表格，教师参与到学生的活动中，帮助学生解答在合作学习中遇到的问题。

（设计意图：将小明的食谱设计成合作学习的形式，既降低学生的学习难度，又能够培养学生小组合作学习的能力，还可以在相互交流中获得知识，培养他们的协作能力。）

小组汇报结论：小组展示合作学习的结果。并建议每个小组按照营养师的要求对小明的午餐进行评价。

（设计意图：让学生汇报自己的成果，就给学生提供了一个和大家交流的机会，教师在经过加工整理，板书，从而达到

讲授新知的目标。)

(三) 巩固新知:

1、米饭中含有较多的碳水化合物，50克米饭中含有39克碳水化合物，则400克米饭中含有 $x$ 克的碳水化合物。

2、每100克猪肉中含有9.5克蛋白质，则40克猪肉中含有( )克蛋白质。

a.3.6b.3.8c.4.0d.4.2

(设计意图：巩固本节课重点内容。)

(设计意图：通过学生对自己食谱中营养成分的计算，使学生对自己的饮食习惯有个更加清醒的认识。对改变学生不良的生活习惯更有帮助的。)

(五) 健康知识链接：介绍几种不利于少年儿童身体健康的食品。

(六) 课堂知识小结：学生小结：(今天我收获了xxx知识，我在..xxx还有问题需要解决。)

(设计意图：这样的教学设计可以让学生更好的去总结和反思这节课，同时通过学生总结，也可以对学生本节课的掌握程度有个大致的了解。)

(七) 作业：以小组合作的方式为我们的父母(或其他长辈)设计一份菜单，要求学生设计的菜单符合食用人的实际情况，你所需要的信息可以上网上查找，也可以请教其他人。

## 配餐工作总结篇三

小时候，我们哭过闹过玩过疯过。

可时间不等人，我们正走向成熟。

这是一条艰辛而又坎坷的漫长道路挫败了许多年轻人。

也许，我们会在途中自弃自暴或自立自强。。关键的是自信心的存在与家人的支持。

天才是先天性与后天教育立足的。平凡百姓是吸取战胜挫折的经验去改变命运的。

一个人的自尊心重与虚荣心。宁可舍弃虚荣心也不可丢了自尊。

责任是每个人应当承担的。我们一诞生，就有一件行李安置在我们的背包里。

无论历经多长时间，它都是我们不可缺少的一一责任。

想想过去的幼稚与淘气，是多么惹人烦厌。是时候该为自己着想为，为父母着想了。

我们都是公平的，有各自的担子。我们正年轻有为，多经历点事情会让我们吸取教训。

父母的责备助于我们知错必改，父母的鼓励促使我们信心大增，父母的一切一切都包含着对我们的爱。

我们回报父母的往往只有成绩与扶助。然而更重要的是孝敬。

家人的赞同与支持，都是我们迈向成功体验人生的幕后者。

计划未来的点点滴滴，晓得从学业与事业起步。

学历越高并不代表地位的高低，道德与责任大过学历。

想成就好的事业不止要有精力，而且要有能力。

合作中产生竞争，有朋友的互助绝不输于自己的功劳。

做人难，做好人更难，有些人你对他越好，他就会给你带来负面的伤害。

在做事前，需理清自己的思想，承担的后果。不能草率带过。

我们要作出的选择，自己的人生自己决定，勿听旁人道。

很多事情都带有双面性，其实每个人都携带着自己的面具。

减少生活中不必要的碰撞，斤斤计较，会减少自己的交友范围。

倘若立了功，要与大家分享喜悦，因为这结果少不了旁人的指导。

我们在父母眼里永远都是个孩子，孩子不一定是小孩子。

人与动物的联系是分不开的，动物有情，人则更有情感。。

人有喜怒哀乐是理所当然的，你不必要隐瞒自己，这样会让别人猜不透你的心思。

人的志向要高，信心要强，不能低于他人的目标，这样社会才有超越感。

志薇、做出点成绩来。努力努力，再努力！

## 配餐工作总结篇四

女性朋友生产是孕育下一代的重要过程，女性在孕育下一代时，会耗费大量的精力和体力，这是时候只有适当的调整饮食搭配，提供充足营养补充，才能帮助产妇在产后及早康复，同时也能在哺乳期时有母体给孩子提供充足的营养，帮助新生打造一个健康的体魄。所以产妇的产后营养餐搭配就显得尤为重要了。

产褥期的营养好坏，直接关系到产妇的身体健康及新生儿的生长发育。产妇在自己身体恢复的同时还要给新生儿哺乳，因此产妇要多吃高营养、高热量、易消化的食物，以促使身体迅速恢复并保证乳量充足。

产褥期应该常喝些鸡汤、排骨汤、鱼汤和猪蹄汤，以利于泌乳，但同时也要吃些肉类。肉比汤的营养要丰富得多，那种“汤比肉更有营养”的老说法是不科学的。

鸡蛋的营养丰富，也容易消化，适合产妇食用，但并不是吃得越多就越好。有些产妇一天吃十几个鸡蛋，不但吸收不了，还会影响对其他食物的摄取，因此一般产后每天吃两三个鸡蛋就足矣了。

产妇还要多吃一些蔬菜。据科学研究，产妇最好多吃莲藕、黄花菜、黄豆芽、海带、莴笋等，有利母子健康。

除了上述介绍的这些，产妇每个人的体质都有所差异，特别是对于体质较差的产妇，产后的这段时间更是补足身体的好时机。这时候产妇的营养餐更显得尤为重要。建议对于那些对营养餐搭配不太了解的朋友最好还是咨询一下相关的专家，制定适合自己的搭配计划。



## 配餐工作总结篇五

- 1、幼儿园食堂每餐必须指定1名负责人进行陪餐，每周制定一次陪餐安排表，并交由食堂管理人员存档备案。
- 2、陪餐人员负责对当餐饭菜的外观、口味、质量等进行评价，负责对食堂环境卫生、从业人员工作情况等进行监督，负责征求就餐学生的意见建议，并做好陪餐记录。陪餐记录包括日期和餐次，饭菜的品种名称、外观、口味、质量等的直观评价，学生反馈意见，发现的问题和整改情况等。陪餐记录由陪餐人员在当次陪餐后详细记录。
- 3、陪餐人员发现食品安全隐患的应立即指出，并监督食堂管理人员和从业人员及时整改。
- 4、陪餐人员应严格履行职责，对不认真记载陪餐记录、不及时指出整改问题的，给予批评教育，对危害学生健康的安全问题不能及时发现或不及时制止、出现食物中毒或感染症状不及时报告，造成恶劣后果的，视情节进行严肃的责任追究。
- 5、幼儿园陪餐制度实行成本核算制和自费制。食堂每月根据食品成本进行核算后统一收取陪餐人员的陪餐费用。
- 6、幼儿园食堂必须建立园长陪餐制度，保证幼儿园饮食的安全。
- 7、园长应在幼儿进餐之前半小时试餐，后到幼儿就餐。园长试餐时负责对所食用饭菜的外观、口味、质量等进行认真评价，发现异常及时处理；并对食堂环境卫生、从业人员工作情况等进行监督，负责征求就餐幼儿的意见建议，并做好陪餐记录。
- 8、园长对以下情况应当立即指出，并要求食堂管理人员及时整改纠正：

(2)、饭菜口味过淡或过咸的；

(3)、其他应当及时整改纠正以确保食品安全卫生的情况。

9、园长对以下情况应当立即制止：

(1)、采购有土豆、四季豆、豆芽、冷冻食物或含有添加剂的食品；

(2)、饭菜质量较差，家长反映突出的；

(3)、其他危害幼儿食品安全卫生的情况。

10、园长应严格履行职责，对不认真记载陪餐记录、不及时指出整改问题的，给予批评教育；对危害幼儿健康的安全问题不能及时发现或不及时制止、出现明显中毒或感染症状不及时报告，造成恶劣影响的，将报给上级主管部门进行处理。

11、园长因故不能陪餐的，应及时向学校领导报告，由幼儿园在就餐前指定其他人员陪餐，并做好相关工作。

12、食堂管理人员应认真听取园长的意见和建议，对提出的问题及时整改落实。

13、学校校长每周应至少陪餐一次，同时要加强对食堂陪餐情况的检查，定期通报检查情况。推行幼儿园陪餐制度，已成为幼儿园食堂强化食品安全管理的有效措施，是发现和解决食品安全、质量问题更为直接、快捷的有效途径，深受幼儿家长的好评。

幼儿园陪餐制度规定以校方为主体，每周制定一次陪餐安排表，交由食堂管理人员存档备案。陪餐人员如发现食品安全隐患应立即指出，并监督食堂管理人员和从业人员及时整改。相信幼儿们会在幼儿园生活得更健康、更快乐。

## 配餐工作总结篇六

为了更好的办好人民满意教育，让教育真正服务好学生，西柳学校认真落实西柳中心校传达西柳镇政府关于推“营养配餐”工作精神的要求，开启尝试学生“营养配餐”工作。现总结如下：

### 一、加强宣传。

在8月22日，西柳小学组织36名班主任和36名家长委员会代表到海城吉善坊参观，教师、家长了解现代化的大型食品加工厂生产食品流程，对食品安全、卫生感到满意。

### 二、分别召开教师、学生家长。

8月23日上午，学校召开校领导会议研究尝试推广学生“营养配餐”工作，领导班子全票通过，同意学校尝试推广营养配餐。

8月23日，学校召开教师代表大会

人参加，会议由德育副校长赵长林主持，教师代表在会上发表了看法，赞成学校尝试推广“营养配餐”

月

日，学校召开关于尝试推进“营养配餐”工作家长委员会会议，会议由校长蒋闯主持，王守铜、黄诚伟出席。校长介绍了尝试实施“营养配餐”的意义，西柳政府、西柳中心校指导意见，“营养配餐”公司的资质等情况，特别强调了要求学生自愿参加。家长代表现场就“营养配餐”工作提出了建议，希望学校抓紧落实尝试推“营养配餐”，为学生提供健康科学合理的食品。

8月

%支持学校尝试推广“营养配餐”，不参加“营养配餐”活动的家长是因为家离学校近，其子女回家就餐方便，没有家长反对学校尝试推广“营养配餐”工作。

### 三、尝试实施“营养配餐”

学校从8月28日尝试实施营养配餐，午餐卫生、热乎、营养，学生反响好，就餐良好，社会反响积极。

西柳小学 2017.9