

营养营养科工作总结 营养师工作总结 (精选7篇)

总结是把一定阶段内的有关情况分析研究，做出有指导性的经验方法以及结论的书面材料，它可以使我们更有效率，不妨坐下来好好写写总结吧。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下我给大家整理了一些优质的总结范文，希望对大家能够有所帮助。

营养营养科工作总结篇一

临床营养是医疗工作的重要组成部分，在疾病诊疗中发

挥着重要的作用。根据2009年全国医政工作会议精神及2013年我院创三甲工作的需要，参照卫生部临床营养科建设与管理指南，我院于2013年10月开始筹建成立临床营养科，并制定了相关制度、法规及人员职责。目前，我院营养科的筹备工作已基本完成，肠内营养配制的硬件条件已经具备，并于2013年12月下旬正式开展临床营养的肠内营养配制工作。

我院是三级甲等心血管病专科医院，设床位800张以心

一、心外

二、普内、内分泌病区，重症医学科等。今年共进行营养会诊10余次，配制肠内营养制剂5人10余次，会诊后定出营养方案，实施后进行评估跟进，均取得较好效果。营养宣教工作仅对个别科主任和管床医师进行，发现对个别病人及家属进行宣教所获得效果欠佳。总结今年的工作经验，发现与标准的营养科功能还有很远的距离，比如项目开展有限、营养会诊的治疗数目有限，营养治疗质量还有待进一步评估。营养宣教开展力度不够。营养食堂可供选择品种不丰富等。

指南（试行）》及三级心血管病医院评审标准实施细则设置和完善营养学科。顺利完成医院创三甲任务。2014年工作计划及努力方向如下：

1、加大对科室人员的营养专科知识培训力度，选派

人员外出进修学习肠内营养的专业理论知识及放置鼻肠管、鼻胃管的操作技能。

2、进一步扩大临床营养服务面积，如对神经内科、神经外科、肾病科等开展营养筛查、评估和肠内营养治疗服务。

3、加大对临床科室医护人员、患者及患者家属的营

养知识宣教工作。请外院教授、讲师对本院医护人员进行宣教、培训。

4、加大医院营养食堂的监管力度，使功能布局合理。完善制度。使之更加符合三甲医院的审核标准。

5、加大对膳食、肠内营养的质量监控，进一步加大

对临床营养工作投入，充分发挥临床营养治疗在疾病治疗当中的作用，总结经验，按照临床营养质量控制评价标准不断改进。

6、加大对营养门诊的宣教，增加门诊量，条件成熟

时开设减肥门诊。

临床营养科：刘惠双

刚刚走出校园的我，没有任何的工作经验。特教工作对我虽然极具吸引力，但还是非常陌生，和其他老师们相比存在较大差距。虽是食品专业毕业生，但由于对孩子具体情况不了

解，一度对工作不知如何着手。这在通过大家的帮助和与各个部门的孩子的近距离接触中，逐渐进入工作状态，自己也有了自信和做好工作的决心。

二 工作回顾

幼儿园必须把保护幼儿的生命和促进幼儿健康放在工作的首位，幼儿膳食营养工作是一项非常重要的工作。为此，我们实施了营养膳食科学管理办法，以确保幼儿的营养均衡、促进幼儿的身体健康。

1、制定科学、合理、平衡的膳食计划

合理营养是创设健康膳食环境的主要目标，是促进幼儿生长发育和物质能量代谢的必要条件。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，从而保证幼儿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。

2、科学烹调是保证膳食质量和保存食物营养成分的重要环节

科学烹调对食物的消化、吸收、利用和提高其营养价值均有重要作用。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。

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。

配：既配质量，配色、香、味、形，更注重配营养，荤素搭配，粗细搭配。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。

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。

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。

三 展望

1、本学期我们的孩子主食主要是各类粥及不同配菜的面线糊，2—6岁的幼儿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。新一年希望在满足营养的前提下，根据孩子的需要，增加主食的种类：如营养饭、花卷、包子等。并能根据各个部门孩子的具体情况，分析其营养素，为不同部门的孩子准备不同的营养餐。

2、科学合理制定幼儿食谱，是保证幼儿健康成长的关键。新学期我们根据需要，希望能成立了有家长参与的食谱制定小组，参与幼儿食谱的制定。成立伙食管理委员会，每月开一次会，听取各方意见，及时改进，不断提高膳食质量。

3、优雅的环境可以使孩子心情愉快，增强肠胃的蠕动及消化液的分泌，增进食欲，促进消化。注意营造和谐的进餐气氛，不强迫幼儿进食。要求孩子定时定量、定地点进餐，细嚼慢咽；要不偏食、不挑食、不剩饭撒饭，饭前作好准备；要创设良好的相互模仿与学习的环境，让他们在进餐过程中养成正确的饮食习惯，促进身心健康。

4、增加每日用餐意见表，可由各班老师填写上交。根据当天

当午餐的食物，从色、香、味、形、量等方面进行评分。这种及时反馈的意见表有利于幼儿园的膳食营养工作。使“幼儿欢心、家长放心、老师开心、阿姨舒心、领导宽心”是我们努力的目标。

我于2012年6月起担任单位食堂营养师工作，经过单位同事的帮助和指导，通过自己不断的努力学习和每月定期参加与营养师相关的知识技能培训，使自己尽快进入角色，投入到自己热爱的工作岗位上。经过两年多的努力工作和不断充实和丰富自己，目前我营养师的理论知识和实际操作技能均已达到公共营养师技师水平。

本公司食堂就餐人数在1000人左右，就餐主要集中在午餐，就餐人员主要为20岁-40岁，从事工作主要为办公室脑力活动的轻体力劳动。结合就餐人员的以上特点，我采取了一些方法来合理安排每日膳食，保证公司员工的营养均衡、保持身体健康，取得了公司领导和员工的一致好评。现将两年多的职工食堂营养师工作总结如下：

一、合理分配能量，合理的膳食组成，膳食多样化

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。

二、科学烹调是保证膳食质量和保存食物营养成分的重要环节

科学烹调对食物的消化、吸收、利用和提高其营养价值均有重要作用。我们做好食堂人员的培训，具体做法如下：

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。

三、根据就餐人员的膳食心理特点来搞好食物调配与烹饪，增加花色品种，完善保温措施，改善职工就餐质量 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。

干净优雅的环境可以使就餐人员心情愉快，增强肠胃的蠕动及消化液的分泌，增进食欲，促进消化。为保障职工食堂就餐场地的卫生，我们制定了相关制度： 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。

五、加强食堂人员工作质量考核，强化食品安全措施，确保职工饮食安全。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。

2014营养师个人年终工作总结范文 2014营养师个人年终工作总结范文

在即将过去的一年，我在幼儿园公共营养师的工作岗位上又迈出新的一步。首先，我清楚自己的工作责任巨大，作为一个幼儿园营养师要不断的学习与研究，我制定的任何一个营养菜谱都直接影响幼儿的健康与发展，幼儿的膳食营养均衡了，才能更茁壮的成长。针对过去的工作经历，我总结了一些经验，当然也有不足之处，与大家一起分享与共勉。3-6岁的孩子，属于学龄前儿童，这个阶段的孩子生长发育有所减缓，但仍然处于迅速生长发育之中，个性上更加活泼好动。心理上具有好奇、注意力分散、喜欢模仿等特点，具有极大的可塑性，是培养良好生活习惯、良好道德品质的重要时期。所以营养需要特点：优质蛋白质、充足的能量、脂肪尤其是必需脂肪酸、碳水化合物(注意粗细搭配)、维生素、矿物质。另外科学的饮食安排，养成良好的饮食习惯、定时、定量、定点进食。根据中国营养学会妇幼分会编写的《中国孕期、哺乳期妇女和0-6岁儿童膳食指南》针对学龄前儿童的平衡膳食建议，特制定以下几条作为依据：

一、平衡膳食摄入量：谷类(米饭、面条等)每日180~260克；蔬菜类每日200~250克；水果类每日150~300克；鱼虾类每日40~50克；禽畜肉类每日30~40克；蛋类每日60克；奶类每日200~300克；或相当量的奶制品；大豆及豆制品每日25克；烹调油每日25~30克；糖果等少量。

二、平衡膳食的原则

- 1、多样食物合理搭配
- 2、专门烹调、易于消化
- 3、制定合理的膳食制度(三餐两点)
- 4、培养健康的饮食习惯

三、食物的合理选择

1、谷物：由于谷类中的维生素、矿物质、纤维素及油脂大都存在于麸皮和胚芽中，因此，给宝宝吃的谷物不应全部选择精米、精面类食品。

2、蔬菜：蔬菜富含膳食纤维、维生素c、维生素a和钾。此外，大多数还含有抗氧化元素，这些抗病物质也许能降低以后患癌症和心脏病的风险。给宝宝做饭时，应注意将蔬菜切小切细，方便孩子咀嚼和吞咽。同时，还要注重蔬菜品种、颜色和口味的变化，从而鼓励孩子多吃蔬菜。

蔬菜根据颜色深浅，可以分为深色蔬菜和浅色蔬菜，深色蔬菜的营养价值一般优于浅色蔬菜。深色蔬菜是指深绿色、红色、橘红色、紫红色蔬菜，富含胡萝卜素，深色蔬菜还含有其他多种色素物质和芳香物质，可以促进食欲。

常见的深绿色蔬菜有菠菜、油菜、芹菜叶、空心菜、西兰花

等。常见的红色、橘红色蔬菜包括西红柿、胡萝卜、南瓜等。常见的紫红色蔬菜是红苋菜、紫甘蓝等。

3、水果：水果提供大量膳食纤维、维生素c和维生素a和钾。此外，多数水果还含有抗氧化元素，这些抗病元素可降低以后患癌症和心脏病的风险。水果能补充蔬菜摄入的不足。水果中的碳水化合物、有机酸和芳香物质比新鲜蔬菜多，而且水果使用前不用加热，其营养成分不受烹调因素的影响。特别需要注意的是，不能用果汁代替水果，因为果汁是水果经压榨去掉残渣而制成。这些加工过程会使水果的营养成分如维生素c膳食纤维等发生一定量的损失。如要喝，最好亲自给宝宝做，并且做完后马上就喝。

4、奶类：多数奶制品都富含强化牙齿和骨骼的钙质，吸收率高，是宝宝最理想的钙源。给宝宝选择牛奶时，要特别注意不要用含乳饮料来代替液体牛奶。含乳饮料不是奶，而是低蛋白、低钙和高糖以及添加了多种添加剂的产品。选择的时候要先看产品包装上是否有饮料或含乳饮料的标注；其次看成分表，液体牛奶的成分表上只有纯鲜牛奶一种，而含乳饮料的首要成分则是纯净水；最后通过看蛋白质含量也能辨别含乳饮料和液态牛奶，液态奶的蛋白质含量在2.3%-2.9%以上，含乳饮料则是奶粉加水、糖、香精、增稠剂及其他配料制成的。

5、肉类和豆类：包括肉类和豆类，还有鱼类、蛋类和坚果，这些食物能为孩子提供铁、锌和部分b族维生素。

中国学龄前儿童铁的适宜摄入量为每天12毫克、锌的推荐摄入量相同，富含铁的食物有富含铁的食品：动物全血，动物肝脏，肉类，虾类，蛋黄，黑木耳，海带，芝麻，大瓜子，芹菜，苋菜，菠菜，茄子，小米，樱桃，红枣，紫葡萄等，促进对铁吸收的维生素：维生素a和维生素c可以促进铁的吸收和利用，膳食中如加入50毫克的维生素c便能将铁的吸收率提高3~5倍。人体胃黏膜是吸收食物中铁的主要部分，如果人体缺乏胃酸，铁的吸

收就会发生困难,所以,胃酸缺乏的人更应注意.;碘的推荐摄入量为每天50微克。中国农村还有相当数量的学龄前宝宝平均动物性食物的消费量很低,应适当增加摄入量,但大城市的部分孩子膳食中优质蛋白的比例已满足需要甚至过多。

如果宝宝主要吃猪肉,建议调整肉食结构,适当增加鱼、禽类,推荐每日摄入量30~50克,最好经常变换种类。

大豆类食品富含蛋白质和多种不饱和脂肪酸等,营养价值很高,但如果你的宝宝因为有豆腥味儿不喜欢吃,可以在烹调过程中采取适当的方法去除豆腥味。如将大豆磨成粉后与面粉掺和制作糕饼,在炒黄豆前用凉盐水把豆子洗一下等等。同时,要对宝宝解释吃大豆类食品的好处。但注意不要逼孩子吃,以免产生逆反情绪。此外,也可以选择大豆制品如豆腐、豆浆、豆芽等给孩子吃。

儿童饮食中的脂肪结构应该和成人的差不多,也就是说,总热量中来自脂肪的热量不能超过35%,所以,你应该尽量限制孩子对黄油和人造黄油等脂肪的摄入。此外,别让甜食把孩子的胃塞满,要让孩子尽可能多吃健康营养的食物。以上是我们的幼儿膳食制定参考,过去的一年里,我们严格做到了幼儿食品的营养质量,让孩子们快乐的成长。当然我们也会遇到一些头疼和不足的问题。曾经有位做妈妈的问记者:30年前的父母与今天的父母有什么不同?记者答:30年前的父母担心孩子没饭吃,30年后的父母担心孩子不吃饭。这句话道出了当代父母为孩子不爱吃饭而大伤脑筋的事实。经常看到爸爸妈妈或爷爷奶奶端着碗追在孩子身后,嘴里念叨着:再吃一口,再吃一口!孩子大多数会摇头,如果偶尔吃上一口,家长便欣喜若狂。吃饭是一种享受,是解决饥饿,吸收营养的最好的方式,为什么到了孩子那里变成了一件痛苦的事情。主要是由于家长溺爱的原因使孩子没有养成好的进餐习惯。例如,有的家长总让孩子不停的吃零食,孩子到吃饭时一点不饿他们怎么会有食欲。有的家长爱在孩子吃饭时都逗弄孩子,或者看电视,使孩子吃饭时精力不集中,这也不利于良

好进食习惯的养成。另外还有很多原因造成了孩子不愿吃饭或挑食。所以，首先要解决如何让孩子爱上吃饭，养成良好的饮食习惯问题。另外，目前中国儿童的营养状况正面临营养不良和营养过剩两方面的挑战。一方面与其他发展中国家一样存在营养缺乏的问题，尤其是va[]钙、铁缺乏较普遍。另一方面，与发达国家一样，中国的孩子也面临营养过剩或营养失衡所导致的肥胖问题。所以，如何做到合理膳食，均衡营养，让孩子吃的健康，是我们需要解决的第二个问题。

我深知营养师的工作任重而道远，但是我一定努力学习和拼搏，做一个合格的公共营养师。篇五：临汾市人民医院营养科2011总结计划 2011年临汾市人民医院营养科工作总结 一年来，在院班子领导下，在医院各科室的支持帮助下，结合本科室工作性质，紧紧围绕创三甲工作，认真学习评审标准，对照标准，查找自身差距，确定科室创建目标，制定切实可行的计划，求真务实，较好地完成了工作任务，取得了一定的成效，现总结汇报如下：

- 1、更新观念，做好宣教，强化患者医院膳食本身也是一种治疗的概念。医院里的膳食并非是后勤保障，而是一种医疗行为，病人饮食与正常人饮食不同，许多食物种类在疾病状态下受限制。我们应该把医院膳食当作是治疗过程中的一项工作做好。许多人认为膳食就是日常吃饭，多吃少吃无所谓，对于病人只要营养充足就好，所以，在病人住院期间，家属会觉得病人喜欢吃什么就做什么，但有时候疾病恰恰会与喜欢的食物发生冲突，实际上这些都是误区。所以在医院里面接受医院膳食本身也是一种治疗。为强化普及患者和家属对治疗膳食重要性的认识，及时到病房做宣教工作，并打印下发有关治疗膳食的宣传资料，为患者进行营养指导，做到耐心解释，有问必答，有的患者对营养知识知之甚少，我们及时给予讲解，通过宣传教育，使患者认识到饮食在预防治疗疾病上的重要性，自觉配合做好饮食治疗工作，并树立正确的饮食观念，远离不健康的生活方式，纠正其不合理饮食习惯。让患者直接体会到合理膳食在治疗过程中所起的作用，

悉心体味这由此获得的实际利益。

2、积极推广开展肠内营养工作，努力完成技术水平标准。胃肠内营养在临床上已应用了30余年，但对大众而言，仍是一个新的概念。肠内营养与“完整”的自然膳食不同，在胃肠道功能允许时，应优先使用胃肠内营养，肠内营养支持可增强患者机体免疫力，减少并发症，降低医疗费用，提高临床危重症患者治疗的成功率。肠内营养工作的开展得到了临床科室的大力支持，尤其是icu、心胸外科、脑外科、普外科等科室，在宣教工作和肠内营养的推广过程中，起到了相当重要的作用。圆满完成了三甲技术水平标准，三甲检查验收中受到专家的充分肯定，没有提出任何异议。

3、积极开展门诊营养咨询工作。为患者、亚健康、健康等不同人群提供营养与健康宣传教育服务，进行膳食营养指导，让患者在治疗过程中尽可能地了解营养膳食的作用和重要性，通过培养良好的生活习惯，平衡的营养搭配，更好的配合临床治疗。为了增加宣传力度，我们制作了展板、宣传版面，定期更换以扩大影响，吸引患者前来咨询。与体检办协作，为部分体检者免费进行营养指导并发放宣传资料。工作中不断拓宽、深化和细化营养学科的临床应用范围，形成在临床营养诊断和治疗上的特色，努力从营养科的基本膳食服务和部分治疗膳食逐步发展成为集医疗、教学、科研为一体的临床营养学科。

题了。这需要具有专业的知识，尽职尽责的工作态度，多方面合作支持，才能使专业知识在病人身上最大化的体现，让患者从中受益。目前，人们对营养的概念还停留在“食堂”层面，对很多事物没有规范的认识，从食堂的各级工作人员到营养师，如何让患者接受膳食服务有许多专业要求，团队专业知识的缺乏直接影响工作执行力。为此，我们根据食堂工作人员文化水平的实际状况，引导他们学习有关营养学的基础知识，定期组织卫生知识培训，下发培训资料，并进行考试考核，尽可能的为他们做一些营养知识普教工作。深入

食堂指导工作，多次下食堂与总务科就一些具体的工作进行商讨、规范和督导检查，如：食品卫生情况、食堂的布局，餐具的消毒方法，送餐到床头的流程，匀浆机的试用，匀浆膳具体制作等。我们注重严把环节质量关，建立健全营养炊事人员健康体检档案，定期体检，无健康合格证者，不准上岗，同时严格食品卫生管理标准，净化食品进货渠道，营养食堂所采购的食材都执行索取票据和食品卫生许可证制度。

5、为患者提供科学合理的营养膳食指导和细致入微的人性化服务。营养师例行营养查房，开展多种营养治疗膳食，配合临床进行肠内营养治疗，深入病房与医护人员及患者沟通，普及肠内营养知识及其重要性，对住院病人进行经胃肠道内营养治疗、代谢调理、营养支持和采用营养状况评价评估分析结果，结合临床体征，针对患者制订合理的膳食成分、营养标准的治疗方案。对需要会诊的特殊病人进行营养状况评价，建有营养病历。通过营养治疗餐引导患者认识并接受医院膳食的新理念，为患者营造舒适、安全的就医环境。下发食堂征求意见表，了解患者对膳食方面的意见、要求和建议，及时反馈给食堂，以便及时改进工作，提高就餐率。

6、对营养膳食软件、食谱配制进行了更新，更加标准化，人性化。完善糖尿病、妊娠糖尿病营养配方，实现了营养治疗实施后的跟踪，有效降低了营养治疗后相关并发症的发生率。

临汾市人民医院营养科

2011-12-6 2012年临汾市人民医院营养科工作计划 指导思想：坚持以病人为中心，牢固树立全心全意为患者服务的思想，努力改善服务态度、提高服务质量；建立临床营养干预体系，促进合理营养，满足广大患者的需求。

科室发展目标：力争通过3—5年的时间，将营养科建设成为具有完整的营养治疗体系的科室。

- 1、建立一支高素质的专业技术队伍，人才问题是核心问题，营养科要有快速的发展，就要构建一支懂技术，懂管理，专业水平过硬的高素质人才队伍。建议院方加强人才引进的力度。
- 2、为病人提供安全规范、合理有效的营养治疗，提高医院营养技术水平，设临床营养师5—6名，全面开展临床营养工作。
- 3、加强业务知识学习，抓好科室人才的培养，建立完善公平的竞争机制，择优使用，突出重点，保证人才培养目标的实现。力争每年发表论文3篇以上；承担营养专题学术活动1—2次；选送1—2名营养师到省级以上三甲医院进修学习；每年至少参加1—2次省级或省级以上重症医学相关继续医学教育培训项目的学习，不断加强知识更新；到对口支援的基层医院开展业务。
- 4、积极参加国家、省、市的各级专业学术组织，通过努力争取在相关专业学术组织中担任一定职务，以增强医院影响力，获取营养工作方面的最新信息。
- 5、营造良好的工作环境、蓬勃的科研氛围，积极申报科研项目，实现零的突破。

营养营养科工作总结篇二

我院已顺利完成“三甲”医院复审和综合楼投入使用，这是我院发展的新契机，同时也是我科的发展基点，机遇大于挑战。在20xx年度，我科将计划完成以下工作：

- 1、彻底完成临床营养科的搬迁和相应硬件建设；
- 3、按照卫生部临床营养科的建设指南要求，结合我院临床营养科实际，逐步开展工作，力争用五年左右时间把临床营养科建设成全省一流的全面发展的临床营养科，科室内应有：

临床营养咨询门诊、胃肠内营养支持治疗配制室、治疗膳食配制基地、并负责实施和效果评价，完成临床营养治疗整个过程，为临床医护提供营养膳食知识、配方、套餐和宣教、组建学校第二临床医学院医学营养系学生临床教学基地、临床营养知识宣教基地、设置全省临床营养师继续教育培训基地。

4、开展规范化的临床营养咨询门诊，并备有必要的软硬设备，出诊时间力争达到每周五个单元，全年接诊人数达到4000人次。

5、全力做好胃肠内营养支持治疗，这是我科的优势，必须做大做强，力争全年胃肠内营养支持治疗综合服务费用达到50万元。

6、与临床科室积极配合，有计划、分批次向相关临床科室推进治

疗膳食在患者当中的合理应用，并负责实施和效果观察与评价，在持续改进过程中扩大治疗膳食的服务范围，力争到20xx年底治疗膳食服务范围达到所有临床科室一半以上，并持续改进和进一步扩大服务范围。

临床营养科

20xx年12月19日

营养营养科工作总结篇三

工作总结

我校本学期营养工程工作在各级组织和领导的高度重视下，在学校营养工程领导小组及全体老师的共同努力下，营养工程工作人员严格按照工作流程规范操作，从而使此项工作得

以顺利实施，圆满完成工作任务。

一、基本情况

我校位于县城向西7公里处，交通条件较好，二级公路边。学校有18个教学班，在校学生796人，享用营养早餐人数为796人，享用率为100%，自开学至今无一例安全事故。

二、营养工程在运行中的具体做法

1、因工作调动，学校首先调整了领导小组成员，重新落实了责任，分工明确，责任到人，狠抓了落实工作。

2、认真实行了食品接收管理制度，每次接收食品，都经过严格检查并详细及时登记每个品种的名称、产地、规格、数量、生产日期和保质期等情况，确认符合食品相关要求后接收入库。

3、加强了食品库房卫生管理，坚持每天对库房进行卫生清理，坚持每天开窗通风，保持室内清洁卫生和空气畅通。

4、认真做好食品尝试、留样、解封处理记录，妥善保管相关资料，建立和完善营养工程资料档案。

生。食品在发放前20分钟学校固定了专人进行尝试，无异常反应后，再给学生进行发放食用，同时进行了留样保存。

6、在食品储存室内安装了排气扇和柜式、挂式空调，根据季节变化对室内温度进行了掌控，保证了食品的存放质量。

三、营养工程运行中存在的问题

学生营养工程虽是一项惠民政策，也受到了各界人士的赞许，但也存在一些问题。由于食品种类较少，学生长期重复食用某种食品，而产生厌食现象。少数学生不愿食用，甚至到处

乱扔。尽管经过老师多次批评教育，部分学生改正，但这种现象仍有发生。

本学期我校营养工程按照相关要求做了一些应该做的工作，安全顺利的完成了工作任务。但与上级的要求还有一定的差距，我们决心在今后的工作中更加努力，精心工作，不断总结经验，争取把此项工作做的更细更到位，让各级组织及领导放心，让家长们放心，让学生们安心学习，健康成长。

2011年12月21日

营养营养科工作总结篇四

青少年是祖国的未来、民族的希望。青少年的营养状况，不仅关系着个人的`成长发育和全面发展，也关系着整个民族素质的养成和提升。为确保学生营养餐安全管理□xx小学一直致力于探索创新，寻求一种更安全、更便捷的管理模式，通过四项举措，目前已初步形成了学校营养餐管理模式。

一是用轻便饭盒替代原有餐盘，解决因餐盘过大、过重、易因碰撞将饭菜打翻等问题，有效避免因饭菜掉落地面造成的脏乱问题和涉及的相关安全问题。

二是改变原有学生排队打饭模式，改由食堂工作人员在饭菜烧熟后立即将饭菜装入饭盒，再把饭盒放在每班固定的班级大箱子里，盖上箱子盖，确保饭菜不易变凉。

从而解决学生排队时间长、饭菜易凉的问题。

三是学生固定区域就餐，对学生食堂按班级进行区域划分，每个班级固定在相应区域，避免造成混乱。

四是建立陪餐制度，加强学生就餐秩序管理。

每天由值班行政带领值班教师负责维护食堂秩序，第四节课教师负责上课班级就餐秩序，并在相应班级陪餐。

营养营养科工作总结篇五

20xx年在健之佳任营养师工作以来，经过同事的帮助，加上每月定期参加与营养师相关的知识技能培训，通过自己不断的努力学习，在进一步对药店的人员结构，软硬件设施及几千种零售药品有了了解的前提下，为使自己加快进入角色，投入到自己热爱的工作岗位上，在20xx年工作中，我还对药店工作中保健药品有待改善的一些销售环节作了调查研究，并向店长提出来一些合理化建议，在征得店长的同意后和大家一起，具体行动积极改善，对药店的发展贡献了自身的力量。

去年，由于我努力工作，加上药店领导对我的信任，委以重任，把营养师这一重担交给了我。20xx年我再接再厉又进一步把这项工作，做细，做实，我主要作了以下几方面的工作：

一、仔细观察，研究我们的顾客，了解他们对健康方面的要求，并记录下他们的联系地址。此外还对顾客进行不定期的回访，争取把得到的关于顾客的第一手信息收集、整理分类，为日后营养师工作的改善和提高打下基础。

二、针对不同消费者不同的体质特征，提供免费健康咨询，并指导顾客使用相关保健药品，做到让顾客进店放心，出店满意。

三、对全店员工就行严格的保健药品知识培训，做到让所有店员知药，懂药，不留药品知识盲点。

四、监督店员，规范操作，杜绝一切与消费者健康不符的行为产生。保障消费者的最大权利。

由于目标明确，随着工作的稳步踏实推进□20xx年我任营养师以来的各项相关工作进行的有条不紊，并逐一得到实现。

回顾20xx年，是我当上营养师后，成长的一年，是有进步，有收获的一年。但我仍然清楚的认识到，金无足赤，我还有诸多不足。虽然经过这么多年的摸爬滚打，我已经算是一名药店的老员工了，但在全球经济一体化的今天，仍需要不断的督促自己，不断的鞭策自己，才能使自己分外的保持清醒，跟上时代的潮流，同时只有更严格的要求自己，在思想上提高自己，在业务上锻造自己，才能使自己成为一名新时代的工作者，所以无论是现在还是今后，我都会一如既往，高标准，高效率的要求自己，不止做好20xx年的工作，还要做好20xx年的工作。争取在来年百尺竿头更进一步。

营养营养科工作总结篇六

医院的职责是救死扶伤，治病救人。而作为一名营养师，我主要负责对病人的膳食进行合理的搭配，为他们身体恢复打好基础。要做好这个工作，必须不断加强自身政治理论学习，保证自己政治立场坚定、方向观点明确、以促进工作思路清晰、思想觉悟提高。我深入学习，认真学习先进的理论知识，用党的理论武装自己的头脑，不断树立正确的世界观、价值观和人生观。时刻牢记自己的使命，把病人的健康放在第一位。用吃苦耐劳、善于专研的敬业精神和求真务实的工作作风，紧密结合岗位实际，完成各项工作任务。在实际工作中，我坚持“精益求精，一丝不苟”的原则，认真对待每一件事，认真对待每一次工作，保证工作质量，为病人的健康做出自己的一份贡献。

(一)、精益求精，不断完善自己的工作水平

随着知识经济时代、信息化时代的到来，社会变化发展迅速，现代人面临的各种压力和不良的生活习惯，以及环境不断的

恶化，导致健康离人愈来愈远。我作为营养师，有责任也有义务，为大家的健康多做贡献。而且，我很喜欢学习，认为人的一生是学习的一生。面对新的形势、新的任务，唯有坚持不懈地学习，才能不断适应新形势，才能不断充实自己，才能强身固本不辱使命。

(二)、尽职尽责，扎实做好本职工作

由于我院还没有专门的营养科，因此，很多方面还不健全，给营养工作的开展带来了不少问题。虽然，工作繁忙、复杂，但本着对病人负责的态度，我每天都按照上级的安排，认真做好相关的工作。一是做好病人的营养记录，了解他们营养摄入情况，以及营养治疗的效果。认真听取病人的意见，发现问题及时纠正改进。二是针对不同的病人为他们配备专门的膳食，注重合理的营养搭配。三是耐心、细致地为病人做好相关的咨询、宣传工作。向他们灌输正确的、科学的、健康的营养膳食小知识。对他们关心的问题，认真解释。四是配合厨房，把好食物关。食物品质的优劣直接关系到病人的健康。抓好食物的鉴定、检查工作，从源头上为病人把好关。另外，向配膳员和厨房工人灌输医疗营养知识，卫生知识，交流烹调技术。

(三)、转变作风，大力发扬争先创优精神

作为我院的一名工作人员，时刻牢记自己的使命，用“爱心、热心、耐心、细心和精心”来诠释本职工作。我认为爱岗敬业、甘于奉献是在平凡工作岗位上争先创优的最好诠释。为此，我时刻严格要求自己，干一行，爱一行，发挥表率作用。充分发扬“奉献、友爱、互助、进步”的精神，本着对医院和人民高度负责的精神，以极强烈的责任感，尽职尽责，真正做到恪尽职守，把工作的事情当作大事，不计私利，对待病人，从不敷衍了事，马虎对待。在工作中，我讲究工作方法、技巧，充分发挥自己细致耐心的优势，努力提高工作效率。对待工作，始终保持严谨踏实的工作态度和吃苦耐劳的工作

精神，以自己积极进取、踏实严谨的工作精神不断进取、奋发向上，努力做到急群众之所急，想群众之所想，真正发挥了自己的作用。

孔子曰：吾日三省吾身。通过x年的学习和工作锻炼，自己各方面的工作能力都有了很大提高。但我深知距上级的要求还有很大差距。工作中，始终还存在着一些问题：

一是主动学习不够。由于工作忙，日常事务缠身，对学习钻得不够深，有点浮于表面。二是创新热情不够。工作中还缺乏创造性，满足于完成上级领导交办的任务，仍旧遵循着过去的方式方法开展工作。对一些新问题、新现象处理不到位。三是存在急躁情绪。有时处理问题会比较急，急于求成。

站在20xx年新的起点上，我要用全新的面貌迎接工作中的挑战。

(一)、加强自身业务学习

业精于勤荒于嬉。今后，我要继续加强学习，掌握做好营养膳食的专业知识和技能，提高自身工作本领。在业务学习上自己平时要主动多学习，多向有业务专长的同志学习，通过学习进一步转变思想、理念、方式。另外，要注重调查研究，增强创新工作热情。在思想上大力发扬求真务实的工作作风，办实事、求实效，多调查研究，多发现情况，创新工作方法和工作措施，及时解决工作中实际问题。努力按照医院要求，为病人服好务，做到爱岗敬业、履行职责、公正公平。

(二)、筹建营养科，更系统、全面地做好医疗营养工作

今年，随着医院的不断发展，营养科也在准备筹建中。这无论是对医院还是病人以及我本人都是一件非常好的事情。我有信心也有决心配合上级把营养科搞起来。我的初步想法包括以下这几方面：

一是建章立制，完善工作流程。针对以往事务繁杂，办事效率低的情况，要从多角度、多渠道了解、收集相关信息。建立健全科室的相关制度。从病人的饮食制度到营养室的卫生安全制度，再到科室各工作人员的职责做全面、详细地说明。完善考核内容和办法，建立责权利明确的科学考核体系，实行持续、动态的绩效管理，科学评价员工的工作业绩。用制度约束人，管理人，发挥出团队高效的力量。

二是建立营养食堂。医疗营养工作不同于一般的营养工作。它不仅是为病人提供专门的营养，更重要的是配合病人的治疗，为他们的康复工作打好基础。因此，营养科的建立，最好，还能有专门的营养食堂。通过基本饮食和特别饮食的专门配制，以及对厨房工人和配膳员的专门指导，使他们熟知相关的营养膳食知识，有利于工作的进一步开展。而且，要定期组织厨房工作人员体检，严格控制好食品的品质，为病人的健康做好保障。

三是组织好科室人员的业务学习工作。

要贯彻“以人为本”的管理思想，做好人的工作，制定合理的学习教育规划和切实可行的措施，在不影响正常工作的前提下，积极开展科室人员的思想政治工作和业务教育活动，整顿其思想，增强工作责任心，学习有关规章制度和业务知识，提高业务技能和综合素质。

四是加强宣传，提高民众健康饮食的意识

病从口入，现代人也越来越重视饮食健康。我们不仅要为病人配制好膳食，更应向他们积极宣传健康、营养的膳食小知识。通过日常与病人交流，认真解答他们的疑惑，也可同时告知他们一些简单、实用的健康饮食习惯。

(三)、注重协调、配合好其它科室

我在加强自身业务修养提高的同时，还要积极与其它科室沟通、协调，做好病人相关的医疗饮食记录。针对他们医疗的实际情况，制定出合理的、富有营养价值的膳食搭配。对病人出现的问题，及时与他的医护人员交流、沟通，全面做好医护工作。

天行健，君子以自强不息；地势坤，君子以厚德载物。我理解这是为人做事的准则和真谛。思想有多远，脚步就能走多远，再好的规划贵在付之行动，形式代表不了实质，说到不如做到，我注重的是实质，注重的是做事。在今后的工作中我会继续发扬求真务实的工作作风、克服不足、立足本岗，勤勉尽责，与我院同事携手并肩，为医院的发展做出应有的贡献！

营养营养科工作总结篇七

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35x40%[]晚餐占30x35%[]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。

科学烹调对食物的消化、吸收、利用和提高其营养价值均有重要作用。我们做好食堂人员的培训，具体做法如下：

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。

干净优雅的环境可以使就餐人员心情愉快，增强肠胃的蠕动及消化液的分泌，增进食欲，促进消化。为保障职工食堂就餐场地的卫生，我们制定了相关制度：

- 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。