

2023年膳食委员会会议记录内容幼儿园 学期末 幼儿园膳食委员会会议记录内 容(通用5篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

膳食委员会会议记录内容幼儿园学期末篇一

- 1、更好地促进幼儿的健康成长
- 2、为了让家长们更多的了解幼儿园的膳食管理，从而更合理的.实施幼儿健康饮食

20xx年6月22日17: 0018:00

幼儿园二楼会议室

xx(拍照)

xxx

- 一、问候感谢
- 二、参加加会议人员自我介绍
- 三、主持人介绍会议主要目的
- 四、保健老师介绍有关膳食方面的情况

五、各位参加会议人员好的建议和食谱以及园方的反馈意见

六、陈园长做会议总结

膳食委员会会议记录内容幼儿园学期末篇二

为了规范食堂管理，确保伙食质量，10月12日，实验幼儿园召开了膳食委员会会议。

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。代表们对幼儿的伙食质量给予充分肯定，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。同时也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。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。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。

课堂和食堂是幼儿园生存的两大阵地。食堂办得好不好，直接关系到师幼的身体健康，直接影响幼儿园的社会形象。工作不分贵贱，食堂岗位虽不起眼，但直接关系到每个幼儿的健康。为此，我们坚持以幼儿的健康成长为目标，以服务师幼为宗旨，同时认真对照各自的职责要求，总结和分析工作中的得失，强化正能量，肯定食堂工作人员的进步和成绩。指出工作中存在的问题，提出改进的意见和方法。教育局、卫生防疫部门等有关领导多次来园监督检查，给予了高度赞扬。

为此，我们认为只有充分调动大家的积极性，充分挖掘大家的潜力，大家才能把平日最优秀的状态表现出来。我们经常召开食堂人员工作会，形成同一时间段的高效配合。

膳食委员会会议记录内容幼儿园学期末篇三

会议目标：

- 1、更好地促进幼儿的健康成长
- 2、为了让家长们更多的了解幼儿园的膳食管理，从而更合理的实施幼儿健康饮食

会议时间□20xx年6月22日17：00-18：00

会议地点：幼儿园二楼会议室

会议记录：卿梅(拍照)

会议主持：朱桂华

会议流程：

- 一. 问候感谢
- 二、参加加会议人员自我介绍
- 三. 主持人介绍会议主要目的
- 四、保健老师介绍有关膳食方面的情况
- 五、各位参加会议人员好的建议和食谱以及园方的反馈意见
- 六、陈园长做会议总结

膳食委员会会议记录内容幼儿园学期末篇四

20xx年3月27日下午，我园在会议室召开了本学期的膳食委员会会议，会议由张清艳园长主持。参与本次会议的主要有行政班子、家长代表、教师代表。

会议议程主要分三个部分介绍幼儿园的膳食工作，首先介绍幼儿带量食谱的制定；第二，详细介绍了幼儿园的膳食管理工作，并向家长公示了上学期9、10、11、12月的膳食开支情况；最后向家长讲解孩子在园进餐的情况及教师的指导。本次会议的主要目的是让幼儿园的膳食工作透明化、公开化，让家长更清楚孩子在园内的饮食情况。同时为了不断提高幼儿园膳食的质量以及收集膳食方面的相关信息。

在交流中，在座的家长对幼儿园的膳食表示非常满意，并给予了高度的评价，同时认为幼儿园的食品管理规范、流程清晰、食品存放有序、卫生，对幼儿园的膳食工作表示放心。相信在我园全体教职工的共同努力下，在家长们的支持与督促下，我园的膳食管理工作一定会做得更好，让每个孩子都沐浴在爱的阳光下健康快乐地成长。

文档为doc格式

膳食委员会会议记录内容幼儿园学期末篇五

20xx年xx月xx日

会议室

1. 介绍各位膳食委员会成员的姓名、幼儿所在的班级。
2. 介绍一周幼儿菜谱的基本框架。
3. 康桥一幼膳食管理制度。

一、介绍膳食委员会的成员。

二、了解幼儿园的膳食管理制度

三、介绍幼儿园伙食费收费和使用情况。实际上学的天数x8元，点心费4元一天

四、介绍一周幼儿菜谱的'基本框架。

介绍幼儿一周菜谱的基本框架

周一：肉类；周二：水产类；周三：禽类；周四：蛋类或内脏类；周五：面食。

1、严格执行卫生法，厨房用具如刀、案板、盆、筐、抹布要生熟分开，洗刷干净，食具一餐一消毒。科学烹调，尽可能地保存食物中营养素，防止维生素损失，先洗后切，现炒现吃。

2、食堂从业人员持有健康证、上岗证。

五、营养不良幼儿和肥胖儿的饮食管理

1. 营养不良和贫血幼儿每天下午营养加餐

2. 肥胖儿先喝汤-蔬菜-米饭-荤菜