

幼儿园膳食工作计划 (精选6篇)

篇1：幼儿园膳食工作计划

我是一幼儿园的保健医生，我的工作是保证幼儿的身体健康和预防一些传染病在幼儿园的流行，同时我平常还要做幼儿园的带量食谱和养分食谱的养分分析工作，因我是个养分工，这是我对我在我们幼儿园工作中的一点体会和对幼儿园养分食谱分析的一点看法。我在幼儿园的膳食制定过程中，应注意幼儿的膳食分析，是保证幼儿的养分平衡，促进其健康成长，由此可见，幼儿园的膳食分析是何等重要的。所谓幼儿园的膳食分析是为了了解幼儿每人每日从膳食中摄入的热量和各种养分素的数量与比例是否能够满意其生理需要。我园每月由我负责，定期对幼儿的膳食进行调查分心，把握幼儿养分状况和发育状况，如有发觉养分量不平衡并准时调整食谱，改进幼儿膳食养分状况。

我觉得托幼园膳食养分分析应从以下几个方面进行：

(1) 各类食品摄入总量的分析。分析每日各类食品摄入量是否平衡，食谱的支配是否合理。

(2) 各类养分素的一日摄入量的分析。将菜篮子所配送选购的食品中谷类养分素与供应量作比较，了解是否达到养分素的需要。

(3)、热量、营养素_的分析及各类营养索比例的分析。如:分析蛋白质于动物性食物、豆类食物、谷类食物及其他植物性食物的比例，分析蛋白质、脂肪、碳水化合物的比例是否适当等。

进一步结合幼儿园膳食分析调查和幼儿定期体格检查(如:身高、体重、头围、胸围等)，对幼儿的营养状况做出评价，为以后制作幼儿园的膳食计划与改善幼儿营养状况提供了依据与指导。

我园的善食谱调查完善。为了更好地开展托幼园所的膳食工作，根据幼儿膳食的喜欢程度和营养摄取量等情况，每年我园所要对幼儿进行一次“有关幼儿膳食调查”，让家长填一张幼儿膳食调查表。从调查结果分析看，有95%幼儿喜欢幼儿园膳食，但也有个别偏食的幼儿，其家长意见会有所不同。

通过我的工作实践，我园所以幼儿营养工作为重点，齐心协力搞好幼儿的膳食，我坚持酸性与碱性，动物与植物，荤食与素食进行合理配，保证幼儿获得生长发育和活动所必需的营养。我园所还特意为幼儿设计了色彩、形态不一、花样多变的面食，色、香、味俱全的可口菜肴，受到了孩子们的欢迎和家长的好评，今后，我园所将根据幼儿园具体情况，不断完善膳食管理工作，使我们的带量食谱形成一种动态的运作方式，创造性的开展工作，真正做到花钱少、吃得好、营养平衡达标高。为培养体、智、德、美全面发展的高素质、健康体魄的人才做出我自己应有的营养贡献。

篇2：幼儿园膳食工作计划

一、成立了膳食管理小组,并且严格每周膳食会议制度,开展了幼儿园每周《平衡食谱》地研制与可行性实验,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、伙食费专款专用,精打细算,计划开支,合理使用。每月公布伙食帐目。根据季节供应情况,每周制订适合幼儿年龄的带量食谱,二周不重复,每日公布。

三、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、配制食品原则是供给足量的各种营养素,并且新鲜、卫生、细软易消化。粗细粮搭配,荤素搭配,甜咸搭配,于稀搭配。工作人员伙食和幼儿伙食严格分开,不侵占幼儿伙食。按时开饭,幼儿进餐时间不少于三十分钟,保证幼儿吃饱。

五、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。

六、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,所以需钙量也较多,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要;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加以鲜艳的色彩、多种形式、丰富的品种、要加以清淡为主、不过于油腻、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。

七、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。

八、幼儿的食品卫生与选配

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。

篇3：幼儿园膳食工作计划

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。

篇4：幼儿园膳食工作计划

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。

烹调可以使食物发生一系列变化，提高食物的本质，增强食欲，是促进营养的消化和吸收，但是如果烹调不科学，也会使营养遭到破坏和流失，减少和丧失食物的使用价值，通过科学的烹调方法做成的饭菜，既色、香、味、形兼备，又合乎卫生的要求。科学烹调六要求：

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。

篇5：幼儿园膳食工作计划

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。

篇6：幼儿园膳食工作计划

目标

本工作计划旨在确保冬季幼儿园膳食工作的顺利进行，提供健康、均衡的膳食，满足幼儿的营养需求。

工作内容

营养需求分析

- 1.对幼儿的年龄、生长发育和营养需求进行详细分析，确保提供适宜的膳食。
- 2.考虑不同幼儿的个体差异和特殊情况，制定个性化的膳食计划。

食材采购与储存

- 1.定期对食材进行采购，确保新鲜、优质的食材供应。
- 2.严格按照食品安全标准储存食材，防止变质和污染。

膳食制定与配餐

- 1.结合营养需求和幼儿喜好，制定每日膳食方案。
- 2.配餐时注意多样性，确保提供多种食物，均衡膳食。
- 3.控制食物烹饪油盐的使用量，最大程度保留营养价值。

食物制作与服务

- 1.以幼儿的口味和餐食健康为目标，精心制作膳食。

- 2.配餐时根据幼儿的年龄和能力，提供适合的餐具和食物切割。
- 3.给予幼儿适当的食物指导，培养健康饮食习惯。

膳食安全与卫生

- 1.严格遵守膳食卫生操作规范，保证食品安全。
- 2.定期进行食品安全检查，确保膳食安全。

实施时间

本工作计划将于冬季开始实施，并持续进行直至冬季结束。

资源分配

根据具体需求，确保有足够的人力、物力和财力支持膳食工作的顺利进行。

评估与改进

定期评估膳食工作的效果和满意度，根据评估结果进行针对性的改进和调整

。

以上为冬季幼儿园膳食工作计划的内容，旨在提供给相关人员参考和执行。