

营养科个人工作总结

《营养科个人工作总结》是一篇好的范文，觉得应该跟大家分享，希望对网友有用。

篇一：医院营养师工作总结

临床 2025 年工 2025 年工作计划 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 血管病、肾病为基础，根据专科医院的特点开展临床营养科工作，由业务院长分管营养

学科的工作，科主任是临床营养科诊疗质量和学科建设的第一责任人。科室现有成员 3 人，

其中营养医师 2 名，营养师 1 名（兼营养技师），设置有医疗办公区和营养治疗制备区。医疗

区开展营养门诊、营养代谢实验室（设在检验科）等业务。营养治疗制备区开展肠内营养配

制业务、治疗膳食配制业务。营养病房（设在各临床住院部）。营养门诊设在我院门诊三楼第

12 诊室，营养门诊配备安装有相应营养软件的计算机、身高体重计、握力计、皮褶厚度计、

测量软尺、听诊器、血压计等。提供营养咨询、营养测评及营养指导指导。近年来，由于生

活方式的改变和不健康不科学的饮食习惯，导致肥胖、糖尿病、心

脑血管病、不孕不育以及由营养不均衡带来的营养不良的发生率逐年增加，严重威胁着人们的健康

水平和生活质量。因此，范文写作很有必要成立营养咨询门诊，健康指导门诊和减肥门诊。治疗膳食

配制暂时由营养食堂配制（后勤分管），仅对糖尿病患者按营养师提供营养食谱，营养厨师

进行具体配餐。我院用于营养分析的设备、仪器有：微量元素检测分析仪、血生化检测分析

仪。检测：血脂、血糖、血浆总蛋白、前白蛋白、肝功、肾功电解质等生化指标。2013年，我院临床营养科的重点服务病区为心外一、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

3013.12.30 篇二：营养师工作总结

工作总结

我们走过了充满感动和坚强的 2013 年，对我个人而言，这是体验的一年。经历着感动、

告别、收获、感激和努力，尤其在参加工作后，在领导和同事的支持和帮助下，无论在生活

还是工作方面都让我重新审视了自己以往做人做事的态度和方式，得以成长。在此，我真诚

的像各位老师和领导表达深深的谢意，感谢大家在这段时间给予我足够的宽容、鼓励和帮助。

下面就我参见工作来的思想工作学习进行以下三方面的简要回顾和总结。

最全面的范文参考写作网站一 转变与提升

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。思想汇报专题所以，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，范文如蛋、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。潘 涛 2014 年 1 月 9 日篇

三：营养师二级工作总结报告《职工食堂膳食营养工作总结》-谢科

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物，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。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，定期对饭菜的质量如温度，品种数量等进行抽查，并向公司反馈。

四、创设合理的饮食环境，培养良好的饮食习惯 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。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. 篇四：2014 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 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：蔬菜富含膳食纤维素、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、维生素 a 和钾。此外，多数水果还含有抗

篇二：营养师个人工作总结

工作总结

我们走过了充满感动和坚强的 2013 年，对我个人而言，这是体验的一年。经历着感动、

告别、收获、感激和努力，尤其在参加工作后，在领导和同事的支持和帮助下，无论在生活

还是工作方面都让我重新审视了自己以往做人做事的态度和方式，得以成长。在此，我真诚

的像各位老师和领导表达深深的谢意，感谢大家在这段时间给予我足够的宽容、鼓励和帮助。

下面就我参见工作来的思想工作学习进行以下三方面的简要回顾和总结。

一 转变与提升

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

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/338126036030007021>