

幼儿园食堂培训课件PPT

创作者：
时间：2024年X月

目录

- 第1章 食品安全知识
- 第2章 膳食搭配与营养
- 第3章 饮食卫生常识
- 第4章 安全生产与食品安全监管

• 01

第2章 食品安全知识

食品安全概述

食品安全是指食品不含有害物质，符合卫生标准，不会对人体造成危害的状态。保障食品安全是幼儿园食堂工作的重要任务，关乎孩子们的健康成长。

食品安全的重要性

健康保障

确保孩子们摄入无
害食物

家长放心

提升家长对食堂的
信任感

预防疾病

减少食物中毒和其
他食品相关疾病的
发生

食品储存

正确储存食品

冷藏、密封、分类
存放

常见错误

不宜长时间冷藏、
未分类存储

注意事项

避免食品变质、异
味传染

01 安全加工流程

洗手、清洗食材、烹饪煮熟

02 避免交叉污染

分开生熟食、切菜板不混用

03

食品中毒预防

常见中毒原因

食用过期食品
食物未煮熟
食用生冷食品

应对措施

立即就医
保持体内液体
减少食物进食量



总结

食品安全是食堂工作中至关重要的一环，只有做到食品安全，才能更好地保障幼儿们的健康成长。在幼儿园食堂的日常工作中，要严格按照食品安全的流程和标准操作，确保食品安全，让孩子们吃得健康、放心。

• 02

第3章 膳食搭配与营养

膳食搭配原则

膳食搭配的基本原则是指合理搭配各种食物，确保膳食的全面均衡。合理的膳食搭配有助于提高营养吸收率，增强免疫力，预防疾病发生。同时，合理搭配还能使幼儿在日常生活中更加健康、快乐成长。

常见营养素及其作用

蛋白质

促进生长发育，修
复组织

脂肪

维护皮肤健康，保
持体温

碳水化合物

提供能量，维持生
命活动

食物过敏预防

食物过敏是指人体对某种食物产生过敏反应。常见的食物过敏原有牛奶、鸡蛋、花生等。早期识别和处理食物过敏反应至关重要，可以通过避免接触特定食物、及时就医等方法进行预防和控制。

不同年龄段幼儿的营养需求

婴儿期

需求高蛋白质奶粉
每日辅食只添加一种

学前期

增加钙质摄入
多吃蔬菜水果

学龄期

增加蛋白质摄入
控制糖分摄入

青春期

多食瘦肉蛋奶
增加维生素C摄入



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/515001324333011131>