# 幼儿园食品安全重要性

幼儿园是孩子们学习知识快乐成长的地方,对于食品的要求是非常高的,因此,幼儿园一定要搞好食品安全工作。下面佰佰安全网就来讲讲幼儿园食品安全重要性的知识。

在幼儿园的工作中，保证幼儿生命安全与身体健康是重中之重。在幼儿的生长发育期间，营养是最重要的物质基础，只有均衡的营养、安全的实拍，经过科学的管理才能够促进幼儿的健康成长。幼儿园小朋友身体机能还不成熟，抵抗力较差，倘若幼儿园食品安全卫生工作没有做到位，导致食品安全出问题与膳食营养搭配不合理，则很有可能引发食源性疾病，甚至会出现食物中毒，所以必须要加强这方面的监督与管理。

1.制定科学合理的食谱，加强动态管理

幼儿园保健人员要结合园内实际情况，对幼儿的食谱进行科学合理的规划，精准地计算出幼儿每一天的营养摄入量，同时根据幼儿年龄、性别上的差异，去制定严格的营养标准，再去针对食物的营养、价格与加工手法提出要求，进而制定出味道鲜美且助于幼儿消化的食谱。此外，还应做好动态管理，同样菜品在一星期内不可重复出现，并且对幼儿用餐情况进行记录，一旦发现问题要立即处理，通知厨房针对问题进行整改。

2.随季节变化，科学搭配食物

俗话说，民以食为天，在幼儿园的膳食搭配问题上要保持科学合理性，同时还应跟随季节的变化去制定膳食方案，尽量少食用反季节蔬菜。厨房所作出的饭菜要确保色香味俱全，让幼儿对吃饭不再厌恶，让他们觉得是在享受，从而完全吸收营养，促进身体健康成长。当然，食物制作也要充分考虑幼儿的喜好，但不可过分纵容，避免出现挑食习惯。在吃饭过程中，幼师可对吃完积极的小朋友进行语言鼓励，让幼儿在吃饭过程中得到成功的喜悦，进而爱上吃饭。

3.确保烹饪方法的科学合理

为了制作出符合幼儿口味的美味食物，烹饪方法是其中的重点，比如幼儿摄入一定的虾皮量会补充体内的营养物质，但是在做汤时，虾皮的放入量会很少，主要原因是因为幼儿对那股味道不太适应。而当我们换一种烹饪方法则能够顺利解决这一难题，比如用粉碎机将虾皮打碎搅拌，混合鸡蛋或豆腐一起蒸，那么则可适当的加大虾皮的放入量，让幼儿充分吸收到虾皮的营养且对食物不产生排斥。为了避免对蔬菜中的维生素C造成破坏，在烹饪前要先洗后切，在食物快熟时放盐，少用水煮，适当加醋，避免维生素氧化，同时要严格控制油盐的摄入量，对食物生熟进行品尝时，要用特定的餐具。

综上所述，在幼儿生长发育的重要阶段，幼儿园在饮食供给工作方面要加强管理，确保膳食营养均衡与食品安全。因此要建立规范的规章制度，进行科学合理的膳食搭配，为幼儿成长提供必需的营养。此外，幼儿的食品安全与营养问题，广大幼教工作者要加以重视，而家长朋友们也需要大力支持且严格要求自我，共同关注幼儿营养，助推孩子们健康成长。