

2020

# 托育从业人员业务培训



# 目录

## CONTENTS

1. 晨检及全日观察
2. 保健工作中的全日管理
3. 保育工作中的重点环节
4. 传染病处理的三个关键

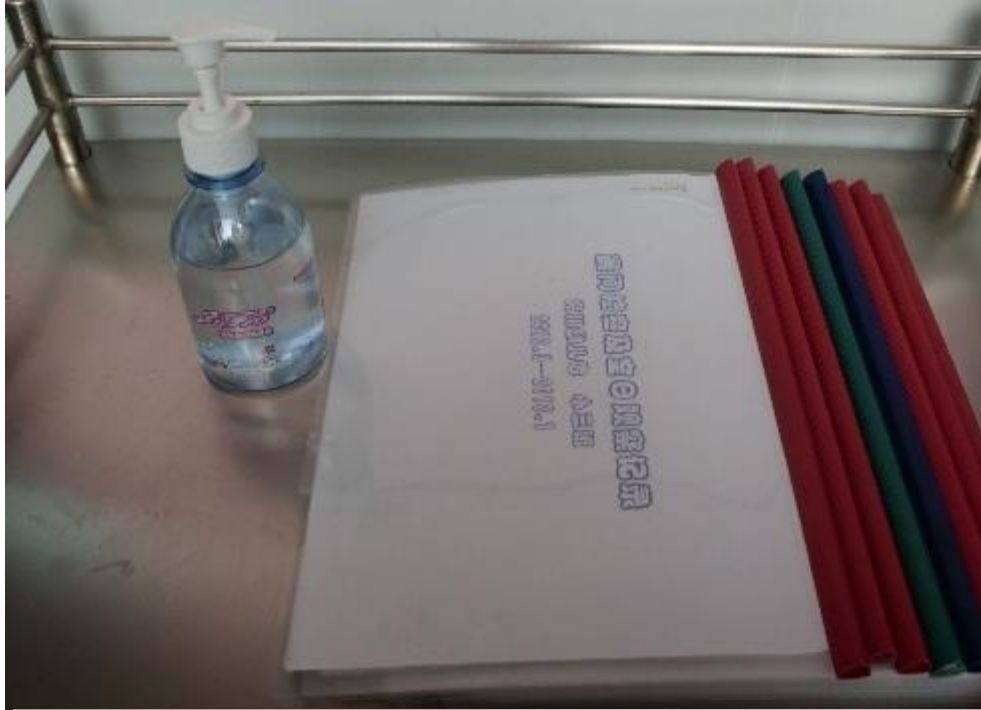


# 01 晨检及全日观察



## 晨检的准备工作

- 1、晨检台，放好晨检用品。
  - 2、穿好工作服，清洁双手，保证仪表整洁。
  - 3、晨检用品包括：  
体温表、压舌板、手电筒、常用外用药、  
敷料、晨检牌、手消毒液、记录本、其他用品。
-



# 晨检的流程

常规步骤：

**一问**：在家时的健康状况，如睡眠、饮食、大小便等，在传染病流行季节还应询问有无外出或接触病人。

**二看**：看孩子的神态、面色、皮肤、眼睛、鼻子有无异常。

**三摸**：摸额头试体温、摸耳垂为中心的腮腺有无肿大、颌下淋巴结有无肿大。

**四查**：根据传染病发病季节做有重点的检查；有无携带不安全物品或食品；检查幼儿卫生情况。

---

问题处理：

- ★ 遇发热、不适的幼儿；
- ★ 遇疑似传染病的幼儿；
- ★ 遇携带危险物品、不宜食品的幼儿；
- ★ 遇需服药的幼儿。



# 幼儿服药登记

1、准备工作：人员准备、物品准备

2、工作要点

(1) 核对病情症状及病历证明，幼儿姓名、班级、服用剂量、服用时间等。

(2) 三查四对

**三查**：一查晨检时查、二查发药时查、三查服药时查。

**四对**：一对班级姓名、二对药名、三对剂量、四对服药时间。

(3) 喂幼儿服用适量的温开水，以冲洗残留在口中及附在食管壁上的药物。

---

## 注意事项

不同颜色的晨检牌加以区别，以提醒其他保教人员予以特别关注和照顾。

服药的药杯要及时清洗、消毒。





# 全日观察与观察室记录

## 有递进性、客观性

### 晨检及全日观察记录

日期	姓名	晨检情况			全日观察情况		交班要点		
		(体温、精神、口腔、皮肤等)	家长代诉	处理	(体温、精神、食欲、大小便、睡眠)	处理	用药	班级幼儿无异常	签名

### 观察室记录

序号	日期	班级	姓名	性别	年龄	观察原因	观察内容						护理及治疗情况		进观察室日期及时间	出观察室日期及时间	离室时情况及区向	备注	
							精神	胃口	大便次数	小便性质	体温		其他	服药打针及其他					病号菜
											上午	下午							
		大2班	朱彦语	女	6	体表发烫, 发热	一般	不佳	0	0	11:20 量体温 38.5度		冰宝贴物理降温, 喝了1杯温水, 在观察室休息。立刻联系家长。		2015/9/9 11:20	2015/9/9 11:40	妈妈送去医院治疗, 离园时情绪稳定	病例卡显示确诊为上感, 当天退热, 12月13日返园	
		中1班	汤晞童	女	4	手指表皮破损	好					幼儿左手无名指上端有表皮撕破。	先清洗伤口, 随后用双氧水消毒伤口, 包创可贴。		2015/9/17 9:20	2015/9/17 9:25	情绪稳定, 该班老师带回班级。		
		中1班	宋珪白	男	4	精神萎靡, 体表发烫, 发热	萎靡	差	0	/	/	13:02 分口表量 体温 39.1度	/	使用冰宝贴降温, 喝了2杯温水, 在观察室休息观察, 立刻联系家长。	/	2016/1/7 15:02	2016/1/7 15:14	幼儿情绪稳定, 爸爸来园将幼儿送去上海市儿童医院就诊	病例卡显示确诊为上感, 当天退热, 1月11日返园



02

全日管理

## 四进厨房：第一次 进厨房

### 食品验收：验收质量、数量，记录要点

核对实物份量；  
验看食品质量；  
登记验收记录；  
食品仓库领料。

鸡蛋清洗：将鸡蛋放在“禽肉池”内清洗，沥干；

鸡蛋存放：洗净的鸡蛋先用“禽肉纱布”覆盖保洁；

鸡蛋烹饪：将保洁状态的鸡蛋打入禽肉脸盆或碗内打散后进行烹饪。



## 四进厨房：第二次 进厨房

### 菜谱指导：按营养标准领料、切配要点配菜

对照食谱，领取大米、面粉等主食；  
检查指导营养员洗菜、浸菜和切菜的方法、顺序，清洗水果的方法。

指导营养员烹饪特殊饭菜：

检查营养室的消毒工作和盛器的清洁及生、熟盛器是否分开。

做面食时可以主动安排符合条件的人员帮忙。



## 四进厨房：第三次 进厨房

**烹饪指导：核对菜单、检查规范操作；**

---

科学的方法进行烹饪；  
按照食谱要求进行烹饪；  
针对不同的年龄特点分开烹饪；  
生熟严格分开；

备有，并正确使用尝菜勺；

分熟食时必须换好专用工作衣，戴上口罩。必须用夹子夹取。

分发饭菜的时间必须合理，熟食出室必须加盖。





## 四进厨房：第四次 进厨房

### 熟食验收：核验菜肴质量

换好专用工作衣、戴上口罩进熟食间验收熟食。

观察饭、菜、汤和点心等熟食的数量是否适量。

观察熟食质量，包括色、香、味、形。

取一个专用碗和勺子尝味道，并做好熟食验收记录。



## 四进班级：第一次 进班级

### 晨检交接：异常情况、督促缺席情况家访

---

《晨检检查及全日观察》发到班级。  
了解当天幼儿的出勤率，督促教师进行家访。  
观察早点情况及保育员的护理情况。  
检查各班茶水是否适宜，茶桶是否上锁。



## 四进班级：第二次 进班级

### 用餐巡查：用餐安全、规范



保育员早点、午餐准备情况。

早点、午餐的量是否合适。

幼儿对早点、午餐的反映。

听取教师、保育员的意见，及时改进。

检查教师、保育员的护理情况。

## 四进班级：第三次 进班级

### 幼儿服药：三查四对、各种服药方法

---

洗净双手，调羹和吃药专用的杯子，按照先小后大顺序到每个班级发药。  
严格做到“三查四对”，瓶上标签脱落或字迹不清的，不能给幼儿服用。  
如果同时发给几个幼儿服药，应该按顺序一个个吃，不能将所有的药物都摊开。  
服药后要仔细观察效果，如服后立即呕吐，应该补服。  
每个幼儿拿一个专用杯子倒水。

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/228063055136006072>