

# 2023年学校伙食建议书(优秀5篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

## 学校伙食建议书篇一

敬爱的校长：

您好！

首先请原谅我们冒昧地打扰您，鲁莽地写下这份建议书，并大胆地指出学校在食堂管理中的漏洞：

1、开学以来，食堂用餐时，饭桶前总是一片水泥不通，同学们人人你挤我拥，毫无半点纪律，甚至把人挤痛了也无人有丝毫退让之意。更值得重视的是同学们不顾绅士风度，不讲讲究淑女形象，一个个都拥挤着去打饭，一点儿都不下心，不但泼出了不少珍贵的米饭和菜汤，对此，我们认为应该尽早提醒和管理，引导学生不抢队不挤队，有自主排队的好思想，而且可能的话，最好清出一片空地，由食堂阿姨盛饭，让混乱不再重现。

2、大量浪费现象也十分严重。校长老师虽已多次告诫，反复强调，但效果不佳，不少同学依旧我行我素，把饭菜原封不动的晾在那里，或者只扒几口就不再吃了，白白让来之不易的粮食付之东流。对出现以上情况我们进行了探究，真相让我们大吃一惊：有食堂的责任。由于食堂工作人员有时做的饭菜不合口，绝大部分同学厌恶食堂饭菜，连崇尚节约，珍惜粮食的我们有时也不经一阵反胃。

针对以上食堂出现的情况，我们也不想提出一些建议：

1、改善饭菜质量。建议食堂把饭菜做认真些，不求可口好吃，但至少也得让我们有食欲，牵住同学们的心。

以上是我们对学校食堂管理提出的一些不成熟的建议，有不当地方还请校长谅解！最后，祝校长身体健康、万事如意！

## 学校伙食建议书篇二

尊敬的校长：

您好！

随着人们生活水平的提高，人们对健康饮食越来越关注，不仅注重卫生，也注重营养合理的去搭配自己的饮食。然而对于长期生活在校园的学生来说，无收入，在外消费能力相对较差，对无固定收入的纯消费者大学生来说，吃好饭是一件很重要的事。饭价的合理性以及饭菜的质量对于我们在校学生尤为重要。

在近期的了解中，很多学生都反映了很多食堂伙食越来越差、涨价等问题，饭菜味道一般、价格偏高、分量较少、卫生不如人意等等。在了解和对比其他高校的食堂价格后发现我校的食堂价格普遍偏高。

大多数同学都认为这样一个现实状况不尽如人意，食堂是学生一日三餐进食的地方，“民以食为天”，我们希望能把这些情况反馈给食堂，以促进学校食堂伙食的改善，希望学校食堂的相关管理部门能够制定出改善食堂伙食的方案，吸引更多的学生到食堂就餐。

希望饭堂在提升饭菜质量和种类的同时也能更合理定价，对于我们学生来说，特别是大部分学生生活及经济条件一般的

情况下，不能在外消费更高，因此希望饭堂能够提升饭菜质量又能经济实惠，尽量让学生有自主选择。在此，也让我们像辛苦的食堂工作人员致敬，希望全体师生和乐于奉献的工作人员共同努力，共同营造食堂优质的消费环境，为创造和谐校园出一份力量。

您的学生□xxx

20xx年xx月xx日

## 学校伙食建议书篇三

尊敬的学校领导：

据我们的观察，学校食堂所存在的问题绝不只是粮食浪费的问题。因为学校饭菜不合口味，越来越多的学生将盒饭或路边小吃带进学校，校园内的白色垃圾也与日俱增。然而食堂到底存在哪些不足呢？上周，我们对整个高一级做了一次调查，由每班班长或生活委员负责调查同学们最喜欢和最讨厌的学校食堂菜，以及记录同学们对食堂的看法和改进的建议。我们共发出了14份问卷，根据9份有效答卷，现归纳和提出学校食堂存在的问题和改进的建议：

从饭菜质量和口味来看：

1. 菜式单一。例如蒸水蛋这道菜，几乎每天都有。山珍海味亦会吃腻，更何况这么一道家常菜呢？对此，食堂应该定期更新一些菜式，换换口味。同学们提到的想吃的菜有：盐焗鸡，虾仁炒蛋，香酥鸡等。

另外，同学们普遍喜欢的食堂的菜有梅菜扣肉，香菇滑鸡，酸甜鱼，番茄炒蛋；普遍讨厌的有蒸水蛋，豆芽，红烧豆腐，卤水鸭。

2. 口味单一。从收回的答卷来看，普遍受欢迎的口味有咸，辣，清淡。所以，食堂应做好协调工作，例如每周做3、4道比较辣的菜；保留酸甜鱼这样的菜；汤做得咸淡适宜；粥里面适当加一些盐等。
3. 荤素搭配不当。很多同学都提到学校食堂荤菜不够，好不容易盼来一道，又都是肥膘肉。因此，食堂应当注重荤素搭配，增加荤菜，提高荤菜质量。
4. 蔬菜不新鲜。这也是同学们最反感的一点。长期以来，食堂的蔬菜都不尽人意：经常有黄(枯)菜叶；蔬菜没洗干净，有沙。此外，瓜果也不新鲜，如番茄的皮经常是又黑又烂的。前面所提到的豆芽，之所以不受欢迎，除了味道不好之外，也十分不新鲜，总是黑黑的。有同学提到，与其做这样的蔬菜，不如改作其他的菜。其实蔬菜不用太多，如果很新鲜，能让同学们满意，少一点也无妨。
5. 汤太淡，豆浆掺水现象严重。我们认为食堂可以对豆浆、汤进行限量供应，提供优质产品。
6. 饭又冷又硬。这也是食堂长期存在的一个问题，除了适当提高米饭的质量外，食堂也应对饭做一定的保温措施。
7. 鸡头太多。据同学们反映，关于鸡鸭的菜，头尾太多，影响了同学们进食的'情绪。我们认为食堂不必将这些部分加入菜里。
8. 经常吃隔夜饭菜。实际上这是由于吃饭的人数少于准备的饭菜所致，因为有部分同学未去食堂吃饭、食堂又不忍浪费才出现这种情况。解决的办法无非就是提高饭菜质量，吸引同学们去食堂吃饭。
9. 饭菜分量太少。有女生反映，食堂给的饭菜有时过少。也有不少同学反映吃不饱，打饭的阿姨又不肯多给一些。鉴于

此，我们建议改自选窗口为加菜窗口，通过此窗口为同学们提供加菜服务，将不同的菜分成一小碟一小碟，按不同的价收费，这样，既可以让同学们吃饱，又能为其提供更多的选择。

10. 早餐不够丰富。很多同学希望早餐能做得像宵夜一样丰富，有多种选择。

## 学校伙食建议书篇四

1、学校内部监督机制不够健全。对食堂存在的问题监管不到位。

2、学校食堂卫生安全意识差。学校虽然建立了食品卫生安全领导机构，但没有配备专门食品卫生管理员，对食堂的监管难以到位。具体表现为卫生条件差，卫生消毒不彻底，而且食堂工作人员，是非专业人员，工作技能、卫生知识掌握甚少。

3、学校食堂所购食品，未按规定向供货商索取证件票据，学生食堂有的为追求利益的最大化，在食品及原材料采购中，尽量采购廉价、散装的无qs标志的食品及其他不符合食品标签规定的定型包装食品。

4、食堂台帐不能实事求是按规定建账。

5、营养配餐不合理：学校食堂，未办理“营养餐”。食堂基本以学生口味为准，很少进行科学营养的搭配。肉类以往是猪肉为主，缺少牛肉、羊肉，几乎没有海产品。蔬菜主要以瓜类为主如南瓜、黄瓜，很少有长纤维的芹菜、菠菜。主食主要是大米饭。没有饭后配供水果。

办法：

1、进一步提高学校行政对学校食堂安全工作的重视程度，强化学校食堂的监督力度。要把学生食堂安全放在重要位置，进一步明确卫生部门和教育部门在学校食堂安全监管工作上的义务和职责，确保措施、责任、监督三到位。

2、健全和完善学校食堂各项规章制度，确立校长为学校食品安全第一责任人，具体从业人员为第二责任人，一级抓一级，层层抓落实；严格执行《学校食堂食品留样制度》，要求学校强制实施留样制度；建立学校食堂安全应急机制，确保一旦出现食堂食品中毒事故后，能够迅速查明原因，采取措施并控制事态发展。

3、建立从业人员健康管理档案，督促从业人员在取得健康证明后上岗；加强从业人员食品安全知识和技能培训，确保采购、加工、供应、贮存等关键环节安全可控。

4、加强监管信息。要畅通社会投诉渠道，形成学生、家长及社会各界关心与支持学校食堂食品安全的良好氛围；要重视和认真处理学生、家长及社会反映的学校食堂食品安全问题。

5、成立膳食委员会。

## 学校伙食建议书篇五

尊敬的学校领导：

据我们的观察，学校食堂所存在的问题绝不只是粮食浪费的问题。因为学校饭菜不合口味，越来越多的学生将盒饭或路边小吃带进学校，校园内的白色垃圾也与日俱增。然而食堂到底存在哪些不足呢？上周，我们对整个高一级做了一次调查，由每班班长或生活委员负责调查同学们最喜欢和最讨厌的学校食堂菜，以及记录同学们对食堂的看法和改进的建议。我们共发出了14份问卷，根据9份有效答卷，现归纳和提出学校食堂存在的问题和改进的建议：

从饭菜质量和口味来看：

1、菜式单一。例如蒸水蛋这道菜，几乎每天都有。山珍海味亦会吃腻，更何况这么一道家常菜呢？对此，食堂应该定期更新一些菜式，换换口味。同学们提到的想吃的菜有：盐焗鸡，虾仁炒蛋，香酥鸡等。

另外，同学们普遍喜欢的食堂的菜有梅菜扣肉，香菇滑鸡，酸甜鱼，番茄炒蛋；普遍讨厌的有蒸水蛋，豆芽，红烧豆腐，卤水鸭。

2、口味单一。从收回的答卷来看，普遍受欢迎的口味有咸，辣，清淡。所以，食堂应做好协调工作，例如每周做3、4道比较辣的菜；保留酸甜鱼这样的菜；汤做得咸淡适宜；粥里面适当加一些盐等。

3、荤素搭配不当。很多同学都提到学校食堂荤菜不够，好不容易盼来一道，又都是肥膘肉。因此，食堂应当注重荤素搭配，增加荤菜，提高荤菜质量。

4、蔬菜不新鲜。这也是同学们最反感的一点。长期以来，食堂的蔬菜都不尽人意：经常有黄（枯）菜叶；蔬菜没洗干净，有沙。此外，瓜果也不新鲜，如番茄的皮经常是又黑又烂的。前面所提到的豆芽，之所以不受欢迎，除了味道不好之外，也十分不新鲜，总是黑黑的。有同学提到，与其做这样的蔬菜，不如改作其他的菜。其实蔬菜不用太多，如果很新鲜，能让同学们满意，少一点也无妨。

5、汤太淡，豆浆掺水现象严重。我们认为食堂可以对豆浆、汤进行限量供应，提供优质产品。

6、饭又冷又硬。这也是食堂长期存在的一个问题，除了适当提高米饭的质量外，食堂也应对饭做一定的保温措施。

7、鸡头太多。据同学们反映，关于鸡鸭的菜，头尾太多，影响了同学们进食的情绪。我们认为食堂不必将这些部分加入菜里。

8、经常吃隔夜饭菜。实际上这是由于吃饭的人数少于准备的饭菜所致，因为有部分同学未去食堂吃饭、食堂又不忍浪费才出现这种情况。解决的办法无非就是提高饭菜质量，吸引同学们去食堂吃饭。

9、饭菜分量太少。有女生反映，食堂给的饭菜有时过少。也有不少同学反映吃不饱，打饭的阿姨又不肯多给一些。鉴于此，我们建议改自选窗口为加菜窗口，通过此窗口为同学们提供加菜服务，将不同的菜分成一小碟一小碟，按不同的价收费，这样，既可以让同学们吃饱，又能为其提供更多的选择。

10、早餐不够丰富。很多同学希望早餐能做得像宵夜一样丰富，有多种选择。