

最新食堂建议书(通用9篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

食堂建议书篇一

1、肉经常有酸的味道，建议每天清理，不得有隔夜肉。

2、管理人员用洗洁精应及时供应。

消息。

4、建议增加点辣酱、辣椒炒蛋、辣椒拌小鱼等辣菜。

5、建议经常有新鲜菜。

6、最好多一些鸡蛋汤、紫菜汤之类的。

间要延长。

8、早餐要多样化，稀饭要用生米做。

9、炒菜佐料要齐全，剩菜不要混在新炒的菜中。

10、肉要保持新鲜。

11、多一些荤素搭配的菜。

12、早餐的稀饭可以加点花生、红枣之类的’。

13、汤的品种要多样化。

14、青菜要多换种类。

食堂建议书篇二

尊敬的领导：

您好！

对于食堂，我有以下一些建议提供，希望你们能够参考：

- 1、肉经常有酸的味道，建议每天清理，不得有隔夜肉。
- 2、管理人员用洗洁精应及时供应。
- 3、必须端正工作态度，服从项目管理，有意见应及时与办公室主任沟通，不得散布小道消息。
- 4、建议增加点辣酱、辣椒炒蛋、辣椒拌小鱼等辣菜。
- 5、建议经常有新鲜菜。
- 6、最好多一些鸡蛋汤、紫菜汤之类的`。
- 7、建议食物要保持新鲜，菜品样式要经常更换，要提高营养搭配。食物要充足，营业时间要延长。
- 8、早餐要多样化，稀饭要用生米做。
- 9、炒菜佐料要齐全，剩菜不要混在新炒的菜中。
- 10、肉要保持新鲜。
- 11、多一些荤素搭配的菜。
- 12、早餐的稀饭可以加点花生、红枣之类的。

13、汤的品种要多样化。

14、青菜要多换种类。

此致

敬礼！

建议人□xxx

20xx年xx月xx日

食堂建议书篇三

□

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：

，而且可能的话，最好清出一片空地，由食堂阿姨盛饭，是混乱不再重现。

2、大量浪费现象也十分严重。值班老师虽已多次告诫，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，或者只扒几口就一溜烟不见了人影，白白让来之不易的粮食付之东流。这种行为不仅让费了米饭蔬菜，还使去盛汤盛饭的同学被见怪不怪的食堂阿姨收去饭菜，不知其中原因的只好傻呆呆地站在那里，郁闷之极。

对出现以上情况我们进行了探究，水落石出的真一相让我们

大吃一惊：

第二，校门口的小店是祸端之一，油炸食品，摸奖层出不穷，使不少“老顾客”神魂颠倒，直接绕开食堂，干净利索地冲进小店，狼吞虎咽地解决各种油炸食品，甚至不顾一切地摸奖，中饭不但吃不好，还损伤了身体，离谱极了！

针对以上食堂出现的情况，我们也想提出一些建议：1、改善饭菜质量。建议食堂阿姨把饭菜做认真些，不求可口好吃，但至少也得让我们有食欲，牵住同学们的心，不至于退避三舍。

2、有同学监督。建议中午吃饭的同学吃完后把吃剩的饭菜倒入垃圾桶，桶边有几位尽忠职守的同学监督，防止同学倒入过多的饭菜，好让浪费粮食的现象少一些。垃圾桶边最好有放盒子的固定位置，同学倒干净后把盒子摆放在那儿，由食堂阿姨们定时取走清洗——这一来，及时制止了浪费的势头，又减少了阿姨们的工作量，何乐而不为呢？当然，有值周老师的监督就更好了。这样一来，就用不着“先锋小卫士”、“环保小卫士”们四处奔忙了。

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，祝邬校长身体健康、万事如意！祝锦溪的明天更美好！能有一片崭新的风貌。

此致

敬礼！

建议人□xxx

20xx年x月x日

食堂建议书篇四

敬爱的邬校长：

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、几个月中，食堂用餐时，饭桶前总是一片水渠不通，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，不讲究淑女形象，一个个都用碗去捞饭，不但泼出了不少珍贵的米饭，还泼出了自己的形象，而且由于米饭遍布在地板上，像一个个滑板似的，时刻都有导致同学们滑到的威胁。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，是混乱不再重现。

2、大量浪费现象也十分严重。值班老师虽已多次告诫，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，或者只扒几口就一溜烟不见了人影，白白让来之不易的'粮食付之东流。这种行为不仅让费了米饭蔬菜，还使去盛汤盛饭的同学被见怪不怪的食堂阿姨收去饭菜，不知其中原因的只好傻呆呆地站在那里，郁闷之极。对出现以上情况我们进行了探究，水落石出的真相让我们大吃一惊：第一，有食堂的责任。由于食堂工作人员做的饭菜不可口，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，对多次出现浆糊般的菜恨之入骨，时常不闻不问匆匆吞完米饭，咽下蔬菜便“脱离苦海”，奔往校外的快餐店；第二，校门口的小店是祸端之一，油炸食品，摸奖层出不穷，使不少“老顾客”神魂颠倒，直接绕开食堂，干净利索地冲进小店，狼吞虎咽地解决各种油炸食品，甚至不顾一切地摸奖，中饭不但吃不好，还损伤了身体，离谱极

了！

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。建议食堂阿姨把饭菜做认真些，不求可口好吃，但至少也得让我们有食欲，牵住同学们的心，不至于退避三舍。

2、有同学监督。建议中午吃饭的同学吃完后把吃剩的饭菜倒入垃圾桶，桶边有几位尽忠职守的同学监督，防止同学倒入过多的饭菜，好让浪费粮食的现象少一些。垃圾桶边最好有放盒子的固定位置，同学倒干净后把盒子摆放在那儿，由食堂阿姨们定时取走清洗——这一来，及时制止了浪费的势头，又减少了阿姨们的工作量，何乐而不为呢？当然，有值周老师的监督就更好了。这样一来，就用不着“先锋小卫士”、“环保小卫士”们四处奔忙了。

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，祝邬校长身体健康、万事如意！

建议人：

时间：

食堂建议书篇五

校长伯伯：

我是六年级一班的一名学生，近期，我发现学校食堂每天中午都有人倒饭，而且一倒就是一桶，有些人吃不下饭，就直接倒地上，有些人懒，干脆就把碗放地上，一到中午，食堂里里外外一片狼藉惨不忍睹。

“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”，这样的标语食堂墙上比比皆是，可是又有多少人遵守？有些同学或许会说：“不就是一碗饭吗丢掉就丢掉，有什么好可惜的。”其实并不是这样，米是农民伯伯每天挥汗如雨，脸朝黄土，背朝天才收获到我们现在吃的粮食，做饭的阿姨精心为我们制作成午餐，他们辛辛苦苦的劳动就被我们白白浪费了，所以我们必须从自身做起。

因此，我提出以下3点建议：

- 1、任何人吃多少饭盛多少不准多盛，吃饭的时候严禁打闹，吃过碗不准放在食堂以外的地方，违反任意一项罚该同学洗碗，清理食堂。
- 2、学校给每一个班定10分做错了同学不但自己受惩罚，还要扣班级分，学末时，哪一个班分数最高将会得到“最佳优秀节约班”的光荣称号。
- 3、开一次家长会，促进家长对孩子行动和心理加强管理。

建议人：

时间：

食堂建议书篇六

近日发现食堂在菜品和质量上存在一些问题，现对食堂提出一些意见与建议，归纳如下：

- 1、蔬菜种类太少，份量不足。
- 2、蔬菜油水太薄，不经饿。
- 3、菜价太贵、不实惠。

- 4、菜的味道太辣、偏咸，汤偏咸，有时有腥味儿。
 - 5、肥肉全是边角料，看着没有胃口。
 - 6、红绕蹄花儿、干煸鸡块时而不熟。
 - 7、米饭太硬、米汤是剩饭煮的`，豆浆无豆浆味儿且糖味太重。
 - 8、不够卫生，有时菜里出现毛发、虫子、带毛肉等令人倒胃的东西。
 - 9、腌制食物太多，不要总是做韭菜。
 - 10、供餐时间短，第四节可上罢去吃饭就没菜了。
- 1、每个窗台上，放上辣椒、醋、酱油、花椒等调料，让就餐人员自己调味儿。
 - 2、假期教师窗口照常开放，保证住校教师就餐。

建议人：

时间：

食堂建议书篇七

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，是混乱不再重现。

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！

建议人：

给校园食堂的建议书

建议书：给学校食堂的建议书

对学校食堂的建议书

写给学校食堂的建议书

食堂厨师聘用合同

食堂员工聘用合同

食堂工作个人总结

食堂转让合同范本

食堂员工表扬信

食堂建议书篇八

尊敬的校领导：

我代表xx学院提出学校食堂存在的问题和改进方案：

1，饭菜的卫生质量太差。菜中会吃出来各种东西，如头发丝、刷锅用的铁丝网、种类未知的昆虫等等，虽然我们可以忍受偶尔一次两次的吃出不明物体，但是如此高的频率却让我们不禁联想，这一锅菜中要加入多少“材料”，才能达到每天都能吃出不明物体的程度，而这只是我们没吃进去之前发现的，那么我们没发现的又有多少呢？所以，我们认为食堂在做菜的每一道程序上，都要经过认真对待，尤其是原材料的挑选及清洗，建议选出一个总监督人，制定一合理的监督检验制度。

2，饭菜的量太少，价钱偏高。这是一个直观的感受，菜价一直在上涨，而数量却一直在减少。希望食堂不要总拿物价上涨这个理由来敷衍我们，毕竟作为食堂，肯定是有有一个收入与支出的天平，希望食堂能够将天平多朝同学们这边偏移一下，对此，我们深表感谢！

3，打菜拥挤，菜价没有明确标出。每到同学用餐高峰期，打菜窗口前总会拥满了同学，这不仅使打菜的效率降低，增加

了失窃的风险，同时也容易发生危险。为什么打米饭的窗口同学们能够自觉的排起长队，而打菜的窗口同学们却玩起了“叠罗汉”？这就是我们为什么建议将菜价明码标出的原因。据调查，打菜窗口前之所以拥挤，是因为很多后来的同学想到前面看看有什么菜，而前面打完菜的同学又想从人群中出来，导致拥挤。对此，我们建议，在每一个打饭窗口的上面贴上本窗口是卖什么菜的醒目标识牌，标明价钱，并提醒同学们排队打菜。相信，这一定可以为同学们营造一个良好的用餐环境。

4，米饭又冷又硬。这是食堂存在的一个长期的问题了，我们在此提出，也不奢求能够解决这个世纪性的问题，只是希望食堂方面能够多用一些优质的大米，不求营养特别高，但是口感只要能够说得过去就行了。

5，失窃现象严重。每到同学就餐高峰期，座位总是不太够，而同学们往往将自己的包放在空座位上占座，这使同学们的包损失惨重，经常有同学因此而丢包。暂且不谈同学的做法是不可取的，但是就食堂方面来说，我们认为监管还是不到位的。首先，食堂没有给同学们相关的警示与提醒。我们甚至没有看到任何一个提醒同学们不要用自己的包占座的标语。其次，我们建议食堂可以在大厅里安装摄像头，这样不仅可以减少一些失窃现象的发生，同时还可以为丢包的同学提供帮助。

6，饭桌收拾的不及时。这个问题也是老生常谈了。我们承认负责收拾饭桌的工作人员很负责人，也承认食堂很大，他们不可能在一瞬间照顾到所有的地方。但是食堂为什么就不能多招一些人呢？一个好的就餐环境是同学们食欲的基础，我想没有一个人能够对着一桌子别人的残羹剩饭还有食欲的吧？所以我们的建议还是要多招一些打扫桌子的工作人员，努力为同学们打造一个卫生，干净的就餐环境。

7，服务人员态度不好。为什么服务人员的态度一直不好？为

什么我们投诉了一次有一次却根本没有很大的改观？为什么女服务人员对待男同学如此热情，而对于女同学如此冷淡？是什么使他们如此肆无忌惮？为什么食堂没有出台相关的约束服务人员行为的制度？哪怕100个人中只有一个工作人员的服务态度差，食堂在同学们眼中的印象就要下降一个档次。顾客是上帝，我们不求自己是上帝，但是我们却希望食堂的每一个工作人员有一颗天使般的心，让我们在吃饭的时候带着一个好心情。

8，提供的公共用纸没有及时更换。基本上每回去找公共用纸的时候，都发现里面是空的，我们不知道这是因为从来都没有换的原因还是同学们用的太快。本来免费提供公共用纸是一件非常好的事情，但是一次次发现没有纸却有一种被耍的`感觉，所以我们建议食堂既然提供公共用纸，就要及时更换，免得赔了夫人又折兵啊！

以上就是我们所收集到的同学们的意见以及我们的一点拙见，虽然有些语句过激了点，但这表明同学们对学校食堂的改进仍抱有希望。同学们不止一次地向我们表示，他们非常希望学校食堂能够改进，能够越办越好。若有什么顶撞之处，还请领导们原谅，感谢您阅读这封建议书。

建议人：

时间：

食堂建议书篇九

控制首先是对食堂燃料原料包括煤、米、肉、油、面粉、食盐、干货、冻货、调味品及蔬菜等的`进货渠道和价格的控制。只有保证原料合格，才能保证成品的合格。其次是对数量的控制，尤其是对荤菜类中的荤素原料比例的搭配。只有保证了合理的比例，才能保证营养的充足与平衡，保证合理的性价比。

2、完善招聘制度，提高员工素质

人员素质高低决定其经营成功的程度：人员素质越高，工作胜任度越大，成功几率越大，风险越小；反之亦然。高校食堂招聘的员工都应符合国家法律规定设立相应标准，实行竞争上岗制度。在此基础上，食堂经营者对员工的思想教育也不能放松。

3、不断更新菜色，提高饭菜的质量，增加饭菜的份量

学生的口味不断变化，菜品应该相应地调整，尽量准备多些当季的菜色。中式菜品的制作过程一般没有统一的生产、制作工艺，不同的厨师对同一菜品有不同的辅料配比、制作工艺、加工时间和火候，结果相同的菜品却有不同口感。但对于食堂来讲，保证基本菜品的标准化生产、大众化口感，既可保证质量，也可保证销量，不要总偏清淡，照顾一下口味较重的同学。同时，适当增加饭菜的份量，尽量让学生吃饱。

4、狠抓食堂卫生状况

食堂必须有清洁的就餐环境，对于食堂经营者，除了每天小规模的清理工作，还应定期组织食堂员工进行大扫除，以保证食堂的卫生质量。不仅如此，食堂的食品安全对食堂来说，尤为重要。烹饪方式的考究，食物变质与否都是应当注意的，否则就可能导致食物中毒等危险事件。如高校食堂中常见的扁豆、猪肝等食品，烹饪不当，极易引起食物中毒。

5、适当调整饭菜价格

食堂毕竟是以盈利为目的的，为此，食堂可以适当调整低档、中档和高档菜的比例，已达到双赢的效果。

6、改进工作流程，提高工作效率

每天到了吃饭的高峰期，全部学生都涌进饭堂，要排好久的队才能打到饭，更糟糕的是，有时轮到你的时候就刚好没有饭菜了，就是有也都是残羹冷炙了，弄得好多时候都没饭吃。