

最新学校食堂的调查报告总结(优质5篇)

随着社会不断地进步，报告使用的频率越来越高，报告具有语言陈述性的特点。优秀的报告都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下是我为大家搜集的报告范文，仅供参考，一起来看看吧

学校食堂的调查报告总结篇一

四（三）班

张斯宇、覃圣开、周小琳、韦重明

最近，我们学校食堂早餐的碗筷总是放在桌子上，让我们都没有地方放碗。于是，我对这件事进行了调查。

我们学校早上有百分之四十的人是粉[百分之十是没订早餐的]，在吃完粉的时候，我看了看，每有十桌桌子，就有六桌上面有碗筷没有收拾。

这些人不把碗筷收走，是因为这些人懒、吃粉慢慢的，到上课铃声响了才走，急急的不把碗筷放到指定的位置。让食堂阿姨帮他们做“售后”。

一、一些人很懒，不收碗筷觉得轻松，却让食堂阿姨忙忙的’。

二、有些人为了跟同班同学讲话，一边说话一边吃，到了上课铃声响了才走，为了快点到教室不被老师批评，不收拾碗筷就走了。

学校应该加强食堂的巡视，将那些不收碗和浪费的人记下来。并用扣班级分的方式进行处罚，做到没有留碗筷的表扬，留下的进行全校处罚。

学校食堂的调查报告总结篇二

四（三）班

张斯宇、覃圣开、周小琳、韦重明

最近，我们学校食堂早餐的碗筷总是放在桌子上，让我们都没有地方放碗。于是，我对这件事进行了调查。

我们学校早上有百分之四十的人是粉[百分之十是没订早餐的]，在吃完粉的时候，我看了看，每有十桌桌子，就有六桌上面有碗筷没有收拾。

这些人不把碗筷收走，是因为这些人懒、吃粉慢慢的，到上课铃声响了才走，急急的不把碗筷放到指定的位置。让食堂阿姨帮他们做“售后”。

一、一些人很懒，不收碗筷觉得轻松，却让食堂阿姨忙忙的。

二、有些人为了跟同班同学讲话，一边说话一边吃，到了上课铃声响了才走，为了快点到教室不被老师批评，不收拾碗筷就走了。

学校应该加强食堂的巡视，将那些不收碗和浪费的人记下来。并用扣班级分的方式. 方式进行处罚，做到没有留碗筷的表扬，留下的进行全校处罚。

学校食堂的调查报告总结篇三

学校现有在校学生700余人，到食堂就餐人次每天在200余人次以上。因此，学生食堂的存在和发展状况不仅仅是关系到学生的生活问题，而且在更大程度上关系到学生的身体健康和学习状况。

为了解我校学生食堂整体情况，进一步提高食堂的工作水平，改善学生的生活质量和营造和谐的就餐环境，现将我校食堂情况作如下调查。

- 1、找出食堂客流减少的原因
- 2、调查找出周边餐馆中客流比较多的代表及原因
- 3、提出食堂改进方案

调查对象：学校食堂、周边餐馆。

本次调查采取的是观察法，每个组员作为顾客深入食堂及各餐馆进行观察。

王莹莹、谭丽贤

20xx年4月16日——20xx年4月25日

- 1、饭菜的味道、分量、价格、种类
- 2、服务人员的服务质量
- 3、就餐的过程（等待时间长短、有没有人送餐等）
- 4、就餐环境

本研究运用观察法，在学院食堂及周边餐馆进行调查。通过调查，了解大学生对饭菜的口味偏好，价格定价，以及对工作人员的服务态度、就餐环境等的评价。得出如下结果：

- 1、食堂的菜品单一，在同一天中经常出现菜品重复的现象。
- 2、没有地方特色；菜色不好看。

3、周边顾客较多者为：火火、黎明、美味

4、周边餐馆人多原因：服务质量好，菜色口味可根据自己口味选择，种类齐全，价格适中，量足，提供稀饭选择。

5、食堂卫生管理不规范，筷子循环使用，消毒过程简单。

6、地理区位优势不明显。

在此次调查中，说明我们食堂在很大方面，存在着不容忽视的问题，值得我们去深思。现针对上述情况提出如下建议，希望对食堂改进有所帮助。

(1) 食堂应购置一套餐具清洗和消毒工具，保证餐具卫生。并由专人负责验收。

(2) 根据学生的需求，适时调整相应的菜品价格和种类。

(3) 停止使用一次性木筷或竹筷，使用环保型木筷或铁筷。

提高服务人员服务质量，增加饭菜种类及分量，还可增加现选现炒窗口，增设聚会宴请项目。

略

学校食堂的调查报告总结篇四

4月19号

安徽工业大学东校区

安工大在校生

问卷调查

为更好地促进学校的发展，了解我校学生食堂整体情况，进一步提高学习食堂的工作水平，改善学生的生活质量和营造和谐的就餐环境，我们举行“学校食堂饮食服务工作调查”的问卷调查活动。本次调查本着实事求是的态度，真实反映学生的意见，希望对食堂搞好服务有一定帮助。

在本次调查中，下发问卷40张，统计回收问卷40张。其中男生18张，女生22张。在调查中我们发现，在对学校食堂的整体评价方面，有20%的同学满意，55%的同学觉得还行，25%的同学不满意。出现以上情况的原因我们总结如下：

1. 菜品方面

（一）对于菜的价格，大约75%的同学认为学校食堂的饭菜价格偏高，只有小部分人觉得还能接受。

（二）菜的口味时而偏淡时而偏重，每天的菜色重复。

2. 服务方面

在对食堂各方面服务情况的调查中，20%的认为的工作人员态度较好，15%的同学认为态度很差，其他认为态度还可以接受，九食堂的评价蛮高，西苑餐厅评价最差，表现为服务人员缺少热情，没耐心，打菜打饭量度不好，偏少。

3. 卫生方面

关于食堂整体卫生满意程度的调查显示，认为卫生一般的同学比例占大多数，只有一点点人觉得卫生情况好。

4. 具体统计结果如下：

从上图可知大部分同学的日消费在10元--15元之间。说明大多数同学的消费水平相当，没有过多的浪费。大家都能够合

理的安排自己的生活。这是值得大力提倡的。

从上图看出九食堂和六食堂的就餐情况比其他的都要好，就问卷调查和大家的反映来看，这两个食堂卫生和服务的态度比较让人满意，菜色也不错，对于东苑餐厅，因为位置和时间原因，大多数同学不愿意去。多数同学反映八食堂菜色不好，东西吃了感觉不干净；西苑的服务人员态度不好，工作人员卫生搞的也不好，经常乱收钱，饭菜给的量也少。大米的质量一般，偶尔在饭菜中吃到杂质。

为更好的'促进食堂的工作与发展，保障为广大师生提供良好的就餐，合理解决食堂存在的问题已十分重要。综合上述调查，我们提出以下几点建议，希望能够对合理处理食堂与就餐学生的矛盾有所帮助。

1. 规范食堂的各项管理

一方面，学校采用合理的规章制度根据实际情况调整食堂的菜品和价格，做到各个食堂的统一，同时建立卫生督促小组，抽查食堂环境卫生和消毒清洁的情况食物的新鲜情况；另一方面，食堂应该积极配合搞好厨房卫生和食物的保鲜状况。具体来说就是：不要用手抓菜，不要在大家用餐的时候打扫卫生，餐具洗干净，不要在菜没洗或没洗干净的情况下就炒。应保证最基本的饮食卫生。

2. 微笑服务，互相尊敬

作为食堂工作者，就算做不到微笑服务每个人，但最基本的要有耐心，要细心，打菜和打饭的时候根据实际情况给量，不能为了钱而克扣同学的食物，这样才能更好地服务大众。同时，作为学生，我们更应该尊重辛辛苦苦为我们准备美食的师傅们，如果没有他们的劳动，我们的生活将怎么样？我们的学习还有什么保障？尊重是相互的，只有大家都微笑着去面对每一个人，我们的大学生活才能更美好！

3. 后勤和设备

因为学校里面的就餐是一卡通，所以经常有同学吃饭时卡里面的钱不够，所以希望能在每个食堂设转账终端机。很多时候面对一哄而来的人群，食堂工作人员都手忙脚乱，所以希望对那些特别受欢迎的菜增设打菜窗口。

4. 不断提高竞争力

21世纪是一个竞争的年代，哪怕是一个食堂，也只有提高自身的竞争力才能立于不败之地，这就要求食堂关注食品安全卫生，不断提高饭菜质量，一是要保证食材新鲜，二是要增加普通炒菜的种类。

每一个大学都会招收来自全国各地的学生，希望服务人员多加考虑同学们的饮食习惯，更加合理的安排同学们的膳食情况，实现双赢。

我们相信：在同学和食堂的相互配合下，能把食堂搞好。希望食堂越来越好，学校越来越好。有了良好的生活，我们的学习才可以无后顾之忧，有一个和谐温暖的环境，有一个完美精彩的大学生活！

学校食堂的调查报告总结篇五

xx大学食堂从1982年以来坚持实行岗位责任制，在饭菜质量、服务态度、清洁卫生三方面，取得了较为显著而巩固的成绩。被评为安徽省高教系统后勤先进单位和xx市食堂工作先进单位，出席了省、市光代会，受到奖励。如今，这个老典型变得怎样了呢？调查结果表明，他们在成绩面前没有沾沾自喜，原地踏步，而是百尺竿头，更进一步。

认识上的新飞跃

一九八四年十一月，整党工作开始后□xx大学总务处根据边整边改的原则，组织膳食科人员认真回顾了近几年的工作历程，认识到：食堂工作有成绩，这只能说明过去。成绩的取得首先应归功于党的政策的威力，如不在两年前实行岗位责任制，搞层层承包，今日食堂工作决不会出现这样好的局面。

但是摘了承包后，由于没有开展竞争，工作上有日趋平稳、不求上进的苗头。有的同志产生了“任务完成了，奖金拿了，先进当了，服务到头了”的思想，有的甚至在同学反映的意见面前不虚心，耍态度，造成了不好影响，如不在整党活动中，边整边改，采取积极措施，食堂工作将不能适应形势发展的需要，“先进”的称号也不能持久。因此他们经讨论决定，将原来的大食堂一分为二，调整出来的部分人另组建两班人马，计开设四个食堂，开展竞争。这个想法，立即得到学校领导同志的大力支持，校党委鼓励他们说：“从承包到竞争，这是思想认识上一个新的飞跃！”

可喜的变化

一九八四年，十二月十五日，四个食堂开始了正式营业。一个多月的实践，食堂工作便出现了十分可喜的变化，主要表现在五个方面。

实行了竞争，各食堂都希望扩大出售量，提高营业额，纷纷在花色品种上下功夫。目前在原有花样基拙上，各食堂分别增加了糖糕，豆浆，糯米糖糕，狮子头，糖稀饭，水饺，肉、素面，大、小包子及各类风味小吃，地方特产等现在每天主食达十五、六种。副食达二十种。而且翻新频率增高，出现了“天天增品种，顿顿有花样”的可喜现象。有的同学风趣地说：“食堂饭菜真是一日不见，如隔三秋”。

过去饭菜质量的提高，相当大的因素来自行政监督，现在开展了竞争，各食堂都兴了个新规矩，叫“内部把关”，即：当事者对所做饭菜质量负责，欢事员之间互相负责。万一质量

下降，直接影响销量，影响本食堂和个人收入。因此，各食堂质量关把得都很严。有个食堂的老师傅一日三把关，发现不合质量要求的菜，马上把炒菜人找来批评，并当场“回炉”表演。由于各食堂互争高下，互相促进，饭菜质量不断提高，色、香、味诸方面日趋符合就餐师生的要求。

三、服务态度更热情。

大学食堂过去素以服务态度热情而闻名，开展竞赛后，服务态度更加热情。过去一个食堂，经营，炊事员头脑中多少带有“皇帝女儿不愁稼”的思想，坐在窗口内，“做好饭菜等师生”，觉得已很不错。现在各食堂一改过去常规，走出窗口，“做好饭菜迎师生”。每天开饭前一小时，就把饭菜做好，加上保温设施，安放餐厅内，高声介绍饭菜情况，笑脸相迎，就餐师生步入餐厅，马上感到热乎乎的，心情舒畅，食欲大增。

分开经营后，各食堂责任心加强，多辟货源，严格管理，成本都有所下降。采购员外出采购时都到菜案一一征求意见，以便掌握就餐“行情”，增强采购针对性。

为降低工资开支，第三食堂负责人自己兼搞采购，平时就注意通过市里熟人收集市场信息，摸清了附近市场“早晨菜贵，午后便宜”的规律，每天中午开过饭后，他都骑自行车到市里“溜一趟”，发现便宜对路货，用他自己的话说是“一网打尽”，常常比正常市价便宜30%。使成本大大下降，营业额逐步提高，这个食堂开张后十七天就完成了膳食科下达的每人每月540元营业额的任务。

由于开展竞争，同样一种食品，加工技术差的就会被淘汰。如炸油条，食堂刚分开经营时，连同个体户在内共有四家，不到一个月的竞争，现仅有两家经营，另外两家因技术不过关，销售量太低自动停业了。因此，各食堂对技术水平要求越来越高，炊事员暗中切磋，业余求师的现象十分普遍。如

第二食堂炊事员xx xx,原来不安心菜案工作,技术进步较慢.开展竞争后,他觉得工作有了奔头,于是把过去学到的技术反复研讨、提高,结合当前流行口味,搞出多种时兴小菜,很受欢迎。现在被任命为本食堂菜案组长。

从调查的数据分析,我们不难看出,我县中小学校食堂存在如下问题:

1、虽然全县中小学校项目食堂占到81%,但在食堂的设计上不尽合理,不符合卫生学标准。33%的食堂最基本的“五间”都不完全具备。

2、食堂基础设施配套率低,给学生服务和后勤管理带来物质上的障碍。

3、食堂基本管理不到位,特别在台帐登记、票证索取、消毒留样等食品安全管理上存在很大漏洞,各学校食堂不同程度上存在食品安全卫生隐患。

4、后勤从业人员主要是教师家属,文化水平普遍不高,后勤服务观念不强。绝大多数后勤管理人员由于负担一定的教学任务,后勤工作疏于管理,或不懂得管理。

基于以上问题,为了全面提升我县学校后勤保障与管理水平,切实办好让“师生放心”、“家长满意”的食堂,建议采取如下措施:

1、实行食堂“三基(基本设施、基本管理、基本服务)达标”,从基础抓起,落到实处。只有把食堂这个重点抓住了,这个难点解决了,才能真正把“放心食堂”创建工作落到实处,才能真正根除学校食品安全卫生隐患。

2、创建全县后勤示范学校。对全县具备一定条件和管理水平的学校加以培植,通过典型引路,以点带面的形式促进全县

中小学后勤保障与管理水平均衡发展。

3、 培训提高，通过送教下乡，分区域现场参观培训学习，全面提高后勤管理与从业人员的'素质。

4、 实现回访督办制。对在检查、调研、考评、信访中发现的问题，以书面的形式下达整改通知书，通过反复的回访督办，敦促整改落实到位。

5、 完善管理机制，对全县中小学后勤管理实现目标考核，变终极管理为过程管理。把原来的后勤年度考核改为开学初、期中、期末等多个时段的综合考核，真正使全县各学校把后勤工作落到实处。