

最新学校食堂参观心得体会(大全9篇)

心得体会是对所经历的事物的理解和领悟的一种表达方式，是对自身成长和发展的一种反思和总结。通过记录心得体会，我们可以更好地认识自己，借鉴他人的经验，规划自己的未来，为社会的进步做出贡献。接下来我就给大家介绍一下如何才能写好一篇心得体会吧，我们一起来看看吧。

学校食堂参观心得体会篇一

活动目标：

- 1、让幼儿知道香喷喷的饭菜是怎么来的。
- 2、懂得要尊重食堂叔叔阿姨的劳动，爱惜粮食饭菜。

活动过程：

一、谈话导入。

- 1、调动幼儿的已有经验进行谈话。
- 2、交代活动内容：今天我带你们到厨房，看叔叔阿姨在做些什么事。

二、参观食堂。

- 1、在参观过程中提醒幼儿问叔叔阿姨好。
- 2、指导幼儿观察淘米。
- 3、引导幼儿看叔叔切肉。
- 4、观察叔叔炒菜。

5、启发幼儿观察叔叔用力翻动锅铲，用鼻子闻香味。

师：叔叔炒的菜香不香？

三、参观结束，回班级。

1、老师进行小结。

师：叔叔阿姨为了让小朋友吃得好，天天去买菜、买肉、做饭、炒菜很辛苦，我们要爱惜饭菜。

2、进行进餐习惯教育。

师：那我们等会儿吃饭的时候要不要把饭和菜全部吃完。

活动反思：

通过参观食堂，孩子们都了解到我们平时吃得午餐和点心是怎么来的。孩子们都了解到了食堂叔叔阿姨的'辛苦，回来后我们讨论了你刚刚看到了什么？孩子们都积极举手，把自己在食堂的所见所闻都说了出来。有几个平时挑食比较严重的小朋友我单独询问了他们，都表示以后要好好吃饭，把食堂叔叔阿姨做的饭菜都吃光。在食堂参观的时候，我发现有的孩子探索的欲望太强了，什么都喜欢去碰一碰，在参观的同时要不断的加强安全教育。

学校食堂参观心得体会篇二

自从进入学校以来，我一直对学校食堂的饭菜质量持有怀疑的态度。因此，当得知学校a食堂开展了一系列的餐饮培训活动之后，我毫不犹豫地报名参加了这次活动。随着培训循序渐进地展开，我的心态也随之逐步转变，从最初的不信任到后来的支持，同时也受益匪浅。接下来，我将在这篇文章中分享我在学校a食堂餐饮培训活动中所得到的心得体会。

第二段：记录印象深刻的内容

在学校a食堂的餐饮培训活动中，给我印象最为深刻的内容之一是“原料挑选”。在此环节中，我们的导师亲自带领我们前往当地菜市场，对比着不同商家的食材，教给我们如何挑选优质的蔬菜、水果和肉类等等。这一环节让我深刻意识到食材质量对菜品口感和品质的影响，也让我从根源上认识到了如何提高食堂餐饮的质量。

第三段：解决平时存在的问题

接下来的环节让我更加明确了学校a食堂在餐饮经营中存在的问题和症结所在。在厨师的“烹调技巧”环节中，我们具体探究了饭菜中的各种烹饪要领、调味方法等等。通过实地动手把控食材原创和烹调手法，我对于平时在食堂遇到的口感难以令人满意的现象有了更深刻的认识，同时在应对这些问题的方法上也有了更加具体的策略。

第四段：团队培训的价值

除了传授实用技巧以外，学校a食堂餐饮培训中还包括了一项不可或缺的环节：“团队协作”。在“与众同过”的培训环节中，我们在一起为系统梳理餐饮整个流程，分析每个环节所需的人力、物力和时间等各种资源，找到不同环节之间的协作方式、锻炼团队沟通和协调能力。这种团队培训对于提高学校a食堂餐饮质量、提升服务效率和营造除了重要的帮助以外，还能在互相学习、协力努力中弘扬团队精神和集体价值观。

第五段：总结感想

通过学校a食堂的餐饮培训，我深刻认识到了饮食餐饮对于人身体健康和人生质量的重要性和关联性，学会了如何挑选和加工食材，同时也明确了作为餐饮行业从业人员应该把品质和服务放在首位。在这次培训中，我还认识到了团队协作的

重要性，积极向上、团结合作和互相学习是提升餐饮质量和
服务效率的重要因素和核心价值。我相信这次培训不仅能为
学校a食堂的未来发展打好坚实基础，也给我人生发展带来了
启示。

学校食堂参观心得体会篇三

我校院权益部于本月17日组织各系部权益部对东区的食堂进
行了参观活动，并在活动后举行了一个小型的食堂交流会，
让我们对学校食堂的规章制度有了进一步的了解。现对此次
活动总结如下：

首先，学校食堂工作本着食品卫生质量的好坏直接关系到每
一个人的生命安全和健康、努力平衡营养的吸收等基本观点，
严格遵照市卫生监督局、教育局有关学校卫生工作的要求，
认真贯彻执行《食品卫生法》，进一步严格规范学校食品卫
生管理工作。从师生的健康安全出发，维护学校正常教育教
学秩序，解决师生及家长的后顾之忧，使学生有一个健康的
身体。

其次，为了确保学生的生命安全，保证饮食卫生质量。食堂
认真落实饮食卫生安全条例并制定了一系列安全计划：严格
进货渠道关，物品进库验收关，操作程序规范关，饮食卫生
安全关，食品存放储存关。同时让全体工作人员参与，全员
监督，责任到人，检查到位，记载详实。为了谨防食物中毒，
加强自身的操作和检查，不定期的进行查岗，加强保卫。由
于制度落实、分工明确、检查到位，所以学校食堂的工作井
然有序。

最后，为了进一步对加强对学生的负责，学校食堂还对盘子，
筷子等餐具进行三次热水消毒，并且最后采用了最有效的蒸
汽消毒。对于蔬菜等会造成农药残余的菜，食堂采购了最先
进的臭氧消毒机器对蔬菜进行清洗，从而大大增加了食品的
安全系数。对于工作人员，食堂对每个工作人员进行了健康

检查，并且要求工作人员的两次消毒换衣。

当然，学校食堂也存在一些不足的地方。在参观食堂后的交流会上，我们对负责人提出了这些不足，同时负责人也对我们的提问进行了解答。我们就饭量过少、种类过少、工作人员服务态度较差、食堂的餐盘不干净等问题进行了提问。食堂负责人对此耐心详细的进行了回答。针对学校食堂存在的不足，食堂负责人表示会马上进行改进，并随时欢迎广大学生对食堂工作进行指导。

相信学校食堂在广大师生的监督下，面对新形势，秉承服务师生宗旨，致力争创优质典范。相信学校食堂的管理和服务会上一个新的台阶。预祝我们的学校食堂越办越好。

[2017食堂参观学习心得]

学校食堂参观心得体会篇四

虽然大家都不止一次地听说过“饭从嘴进，文从心开始”，但在现代社会的快节奏生活下，几乎没有时间和精力去关注自己的口腹之欲。而在学校A食堂的一次培训中，我发现了这些问题的解决方法，不仅培养了自己的饮食习惯，也在生活方面得到了精神上的启发，感受到一种属于自己的成长体验。

第二段：行前准备

在去学校A食堂之前，我做了许多准备，例如提前了解食堂的菜谱，为此翻阅了大量相关的资料，还参与了前置课程的学习。这些准备虽然费时费力，但对我在培训期间更好地适应环境有了很大的帮助。比如试吃了许多热量低、富含营养的食品，这个过程中我发现，不仅能吃得健康、营养均衡，而且可以使自己的体重控制得更好。

第三段：培训中的体验

通过一天的培训，我获得了许多知识和体验，而其中最大的收获是作为一个消费者的体验，得以感受到顾客的心理需求。通过对厨师的观察，我了解到了在食品美容的角度上的烹饪技巧，如何利用一些常见的食材和材料更好地呈现出一道无懈可击的菜肴，这让我明白了生活中的很多事情也可以有多种视角，或能看出不同的味道。

第四段：对今后的思考

在培训后的反思中，我发现对于学生来说，健康的饮食和合理的膳食管理非常重要。对于食物的选择，我们不仅应该注重口感，还应该选择能让自己保持健康的菜肴。同时，在对待消费者时，要更加尊重顾客的个性和需求，从而产生积极的回馈和互动。

第五段：总结

在学校A食堂的培训中，我认识到一个更加深刻的事实，那就是健康的饮食不仅关系着我们自己的身体和健康，还与社会发展息息相关。这对我们每个人都是非常值得思考、关注和探究的议题，我们要积极的践行健康的生活方式和文明的消费观念，积极地向身边的家人和朋友传播这种理念和观念，这样才能在生活的种种风险中，拥有一个更为美好、健康的未来。

学校食堂参观心得体会篇五

第一段：介绍背景和目的

最近，在学校A食堂进行了一场培训，并有幸参加了这次培训。这次培训的目的是为了提升食堂工作人员的专业水平，使食堂管理更加规范化，并提高顾客的用餐质量和满意度。今天，我想分享一下我在这次培训中的所感所得。

第二段：培训主要内容

这次培训主要包括三方面的内容：食品安全知识、餐饮服务技巧和管理理念。在食品安全知识方面，培训老师就食品的储存、加工、调配等环节做了详细的解释和说明。在餐饮服务技巧方面，培训老师介绍了顾客服务、就餐环境和菜品推荐等方面的要点。在管理理念方面，培训老师强调了食堂管理人员应具备的沟通能力和团队合作意识，以及员工教育和培训的重要性。

第三段：个人收获

对于我个人而言，我从这次培训中受益匪浅。首先，我对食品安全方面的知识有了更为深入的了解，知道了如何更好地保证食品的质量和安全性。其次，我也学习到了许多餐饮服务技巧，例如如何热情服务、如何利用语言和姿态传递乐观和诚实的态度等等。最后，在管理方面，我领悟到了管理者应该承担的责任，如何培养团队合作精神和沟通能力等方面的重要性。

第四段：改进与建议

虽然这次培训让我感受到了很多难得的收获，但仍有一些不足之处需要改进。在我的看来，培训老师应该能够更具导向性，组织起更加丰富和更加互动的课程，并对实际操作进行指导和演示，使学员能够更加深入地理解培训内容。

第五段：总结

通过这次培训，我不仅更加了解了食品安全、餐饮服务技巧和管理理念等要素，也观察到那些突出的方法和技巧可以帮助我更好地适应工作、更好地服务顾客。我相信，通过这次培训，学校A食堂的服务质量和管理水平将会得到很大的提升。

学校食堂参观心得体会篇六

参观学校供餐食堂是为了了解学校的餐饮管理以及了解学校对学生健康饮食的重视程度。通过亲身参观和体验，我希望能够对学校供餐食堂的食品质量、卫生状况和菜品种类等方面做出客观评价，并提出自己的一些建议和意见。

第二段：食品质量和卫生状况

在参观学校供餐食堂过程中，我首先对食品质量和卫生状况进行了观察。我发现学校供餐食堂所提供的食品确实符合相关的营养标准，有着均衡的营养配餐。食物的口感也非常好，味道鲜美，不油腻。此外，整个供餐食堂的卫生状况也非常良好，保持着干净整洁，工作人员穿着统一的工作服，操作规范，严格遵循食品安全流程，让人信心十足。

第三段：菜品种类和口味

接下来，我对学校供餐食堂的菜品种类和口味进行了细致的观察和品尝。学校供餐食堂的菜品种类非常丰富多彩，包括主食、汤羹、蔬菜、肉类等多种选择。无论是中国传统的饭菜还是西方的快餐，都有着很高的可选择性，满足了不同学生的口味需求。而且菜品的口味正宗地还原了原汁原味，营养健康又美味可口。

第四段：改进建议

尽管学校供餐食堂在食品质量、卫生状况和菜品种类等方面做得很好，但我还是想提出一些建议来进一步改进。首先，在菜品的烹调过程中，我建议增加一些创意，例如在食材的选择上更加注重时令食材，提供一些特色菜品，以激发学生对饮食的兴趣。其次，在饮食环境方面，我建议增加一些绿植装饰，打造一个更加舒适和宜居的用餐环境，以引导学生养成良好的用餐习惯。

第五段：总结体会

通过这次参观学校供餐食堂的体验，我对学校餐饮管理有了一个更全面的了解，并对学校提供的餐饮服务表示赞赏和感谢。学校供餐食堂不仅提供营养均衡的饮食，还注重食品质量和卫生状况，并提供丰富多样的菜品种类和口味选择，为学生提供了良好的用餐环境和体验。我相信，通过学校供餐食堂的不断改进和完善，将会为学生提供更加健康、有趣和美味的饮食选择，促进他们全面发展。

学校食堂参观心得体会篇七

第一段：介绍参观学校供餐食堂的背景和目的（150字）

最近，我有幸参观了一所学校的供餐食堂。这次参观是为了了解学校的饮食环境和供餐质量，并为自己今后的饮食选择提供参考。据了解，这所学校的食堂一直以来都非常注重食品安全和营养均衡，因此备受家长和学生的赞誉。我怀着满满的期待来到了这个食堂，希望能亲身体验一下学校的供餐服务，并写下我的真实感受。

第二段：描述学校供餐食堂的环境和设施（250字）

当我进入这所学校的食堂时，我立刻感受到了它的宽敞和明亮。整个食堂的布局非常合理，桌子和椅子的摆放十分整齐，给人一种舒适和干净的感觉。墙上挂满了饭菜照片和食品安全宣传画，让人对食品的来源和卫生情况有了更直观的了解。此外，食堂还设有专门的洗手区域和垃圾分类站点，给人一种注重卫生和环保的印象。

第三段：评价学校供餐食品的质量和口味（400字）

在这所学校的食堂里，我选取了几道菜品进行品尝。首先，我点了一份红烧肉和一碗清炖鸡汤。红烧肉的肉质鲜嫩，入

口即化，并且肉和脂肪的比例非常合理，不会让人感到腻。清炖鸡汤也是鲜美可口，汤汁醇厚，鸡肉鲜嫩多汁。除了这些传统菜肴，食堂还提供了各种口味的主食和蔬菜，种类丰富，品质可靠。总的来说，学校供餐食品的质量和口味非常出色，让人吃得放心又愉快。

第四段：谈论学校对饮食营养的重视和改进（250字）

观察了一段时间之后，我发现这所学校对饮食营养非常重视。食堂的菜单上都标注了每道菜的营养成分含量和卡路里摄入量，让学生和家长能够做到科学膳食搭配。此外，食堂还特别设置了各种营养搭配的推荐菜单，给予学生更多选择和指导。而且，学校还请来了专业的营养师进行营养教育，向学生传授健康饮食的相关知识。通过这些改进措施，学校希望能够培养健康的饮食习惯，提升学生的身体素质。

第五段：总结并提出自己的建议（150字）

通过参观学校供餐食堂，我深刻体会到学校对饮食的重视程度和改进措施。学校供餐食堂不仅提供了高质量的食物，还注重食品安全和营养搭配。但是，在总结中，我还是希望学校能够进一步提升供餐食堂的菜品创新和多样性。通过引进更多地方特色菜肴和健康食材，为学生提供更多选择和体验，让他们在营养均衡的基础上享受更多美味。我相信，学校会根据建议不断改进，给学生提供更好的饮食学习环境。

学校食堂参观心得体会篇八

一排排摆放有序的大锅菜，一盘盘色香味俱全的菜品，一列列面带微笑的服务员，一阵阵闻之诱人的香味，这就是积极贯彻后勤总公司“质量、改革、发展”的方针，新的雅园食堂给我们带来的第一感觉。

在讲解人员的陪同下，我们了解到新的雅园食堂所发生的变

化：

原来的食堂的经营都存在着或多或少的浪费，现在的食堂实行成本独立核算制，每个人都成了食堂的管理者，经济效益也有了更大的提高。

还有食堂新近准备推出的凉菜系列、咖啡屋等等，这一系列的变化无不显示着雅园食堂通过改革，不断提高服务质量、服务水平，加强落实精细化管理后所带来的成果。

“敬业报校，诚信服务，保障有力，追求卓越”是我们总公司的宗旨，“质量、改革、发展”更是我们总公司的发展方针，只有通过一系列的改革，促进发展，提高服务质量，在提高服务质量的同时发现新的问题，并通过进一步的深化改革来促进发展，如此循环不已，我们的服务质量、服务水平将会一步步的提高，才能让全校师生员工满意。

在今后的工作中，我们大楼服务部将向雅园食堂学习，学习他们的服务理念，学习他们的精细化管理，学习他们的微笑服务，从细节入手，不断提高服务质量，服务水平。

学校食堂参观心得体会篇九

新学期，后勤总公司提出了加大改革力度，加快发展速度，提升服务质量的总方针，同时号召各部门向e食堂进行学习。3月8日，我物管中心主管以上干部由罗华杰主任带队餐饮公司副总经理曾兵陪同，对e食堂进行参观，学习其先进的工作理念和管理思想，为进一步提升本部门的改革发展奠定基础。

e食堂于20xx年暑假进行整体改革，通过一学期的改革实践不断探索，终于走出了一条适合自己的发展之路。其中有很多地方值得我们物管部门进行学习和借鉴：

1、开拓进取的精神□e食堂的改革全方位打破各种束缚，破除一切不适合或者不受学生欢迎的供餐方式和饮食品种，敢于解放思想，这种精神同样也是适合我们物管部门，我们也应该破除常规，敢于勇于打破各种束缚。

2、劳动成果的完美展现。走进e食堂感到震撼的不仅仅是其环境的清雅，美丽的灯光，还有员工的风貌，统一的着装，温馨的笑容，礼貌的用语，一切的一切可以用震撼两个字，这不再是一个简简单单的食堂，更像是一个餐厅。我们物管部门的日常工作做得也很到位，也令师生满意却展示不出这种震撼的效果，这是为什么呢？我们现在需要的是把我们的劳动成果展现出来，而不是再仅仅是简单的工作再工作，要高调做事。

3、更加人性化的服务□e食堂一改传统食堂单调的供餐风格，除了传统的大锅菜外还有西餐、套餐、小炒、糕点、面食，总而言之□e的食堂已经成功的满足了学生所有的口味要求。同样的，我们的物业管理也应该更加的人性化，物业管理也不应该是简简单单的物业管理更多的应该是物业服务，最大程度的满足师生要求。

4、服务更加的系统化、细节化□e食堂现在已经形成了一整套的管理服务方式，在任何时刻都经得起考验，在细节上也更加的贴心，如衣服颜色的搭配、窗口的设计、菜区的划分等等。我们的物业管理更加的需要注意细节，平时我们做得好，老师和同学或许感觉不出来，但是一旦我们的工作出现了失误立刻就会出现尴尬的局面，所以我们的工作必须更加的注重细节。