

# 2023年食堂调查心得体会(模板8篇)

心得体会是我们在生活中不断成长和进步的过程中所获得的宝贵财富。心得体会可以帮助我们更好地认识自己，了解自己的优点和不足，从而不断提升自己。那么下面我就给大家讲一讲心得体会怎么写才比较好，我们一起来看看吧。

## 食堂调查心得体会篇一

食堂作为学校的重要服务场所之一，对于提供学生们健康的饮食和丰富的营养非常重要。为了对学校食堂的服务和质量进行一次全面的了解，我进行了一次调查。通过对食堂环境、菜品种类、食物质量、价格以及服务态度等方面的观察和考察，我深刻体会到了食堂的优点和不足之处。

首先，食堂的环境给人留下了较为舒适和整洁的印象。食堂的设计注重了光线的利用，使整个空间明亮且通风。同时，桌椅的摆放和布局合理，让人在就餐的同时感到舒适和自在。此外，食堂的卫生状况良好，地面和餐桌椅都保持着整洁。可以看出学校对食堂的管理十分重视，给人们提供了一个良好的就餐环境。

其次，食堂提供的菜品种类繁多，满足了学生们的不同口味需求。不同的菜系、豆浆、水果和面点应有尽有，其中“养生水果沙拉”、“鲜榨果汁”等新潮、健康的菜品备受欢迎。食堂还特别设置了素食窗口，为那些有特殊饮食需求的同学提供了方便。丰富的菜品种类满足了大部分人的需求，使大家在食堂就餐有更多的选择。

然而，尽管菜品种类繁多，但是食材的质量却没有达到令人满意的程度。在观察和调查的过程中，我发现有些肉类菜品的质量不佳，存在着口感不好和味道不鲜美的问题。部分同学曾反映，有时候在食堂就餐会出现食物生疏或搁置时间较

长而不新鲜的情况。这些问题的存在不仅影响了食堂的形象，也对学生们的健康产生了一定的影响。因此，食堂在提供丰富菜品的同时，应更加重视食材的质量，确保食物的新鲜和口感。

此外，食堂的价格相对较为合理。在各个窗口买饭，每份菜品的价格都在学生们可接受的范围内。相比外面的餐馆，食堂的价格要低廉很多，不仅给广大学生提供了经济实惠的就餐选择，也减轻了家庭经济负担。然而，有时候在食堂就餐会出现人多排队的现象，尤其是在繁忙的用餐时间段，这给学生们带来了不便。食堂应针对这一问题，在安排用餐时间和开展服务工作时进行优化和改进，提高效率，减少排队时间。

最后，食堂的服务态度需要进一步改善。在调查过程中，我发现有些食堂工作人员的服务态度欠佳，面对学生们的问题和建​​议时常常表现出不耐烦。这种不友好的态度让人留下了不好的印象，也让学生们在遇到问题时望而却步。食堂作为服务场所，应该以学生为中心，提供优质的服务，使学生们感受到关怀和温暖。

总之，通过这次调查，我对学校食堂有了更深入的了解。整体而言，食堂在环境、菜品种类和价格方面做得相对较好，但是在食物质量和服务态度上仍有进一步改进的空间。希望学校和食堂能够从学生和家长的反馈中吸取经验教训，持续改进食堂的服务水平，为学生们提供更好的就餐体验。只有这样，食堂才能真正成为学校的骄傲和学生们的福利。

## 食堂调查心得体会篇二

段祥翔

31%的同学认为一般，6%的同学认为很差，而仅有13%的学生认为满意。

三、饭菜质量学生对饭菜质量的评价是：14%的学生经常打到隔夜饭菜，65%的学生的偶尔打到隔夜饭菜，21%的学生没有打到过隔夜饭菜；而关于有虫子或头发的饭菜，则有17%的学生经常打到，有69%的学生偶尔打到，而仅有14%的学生没有打到过。

## 一、引言

古人云：“民以食为天”，马克思也充分的阐述了人只有在衣食住行得到满足过后，才可能进一步的发展自己。而在当今的大学里，食堂与学生群体之间也存在着复杂的关系，基于食堂对学生群体生活影响的重要性，本文从本校食堂经营的现状、存在的问题、改进措施三个方面来对本校的食堂问题作出充分的调查，并进行充分思考，进而提出了一定的建议。

学校食堂是学生关注最多的问题，它关系到的不仅仅是学生吃饭的问题，更多的关系到学生的日常生活，进而影响到整个学校的正常运行。此次调查报告，我们力求做到真实而客观，同时，我们则更多的从学生的角度出发来阐述，因为学生才是大学的主体，因此，我们开展的调查，更多的从学生对食堂的具体情况入手，具体的从学生对学校食堂的饭菜口味、服务质量、价格、卫生状况、对食堂的意见和建议等多方面做了调查。在调查中，我们发现，食堂和学生之间存在着深刻矛盾，一方面学生对食堂存在很大的异议，一方面食堂工作人员因自己辛苦的工作没有得到认可而困扰,,,此次调查报告，一方面着重对现状有一个客观真实的报道，一方面则提出了自己的改进措施。我们的调查报告仅是一种尝试，但对现状的改进也有一定的参考意义。最后，写作本文，旨在使学生能够满意的就餐，安心的学习；更在于使学校能够正常运行和发展。

## 二、现状

大学生群体和食堂之间存在着很多的不和谐的因素，这种现状如果任其发展的话，势必会阻碍学校的正常运行，为了解我校学生食堂服务整体情况，进一步提高食堂的工作质量，营造和谐的就餐环境和改善大家的生活条件，使同学们能够得到更好的饮食服务。现将部分有代表性的调查结果报告如下。

## 一、饭菜价格

近来由于物价上涨，2007年以来，我校食堂的饭菜价格连续上涨，学生对食堂涨价的行为心中存在抵触情绪，直到2008年初稍微降价后才颇为平息。在此次调查中，90%的学生还是认为食堂的饭菜价格过高，7%的学生认为食堂价格一般，仅有3%的学生认为食堂价格合理。

## 二、食堂卫生

关于食堂卫生满意程度的反映是：50%的学生认为学校食堂的卫生状况有待改进，31%的同学认为一般，6%的同学认为很差，而仅有13%的学生认为满意。

## 三、饭菜质量

学生对饭菜质量的评价是：14%的学生经常打到隔夜饭菜，65%的学生的偶尔打到隔夜饭菜，21%的学生没有打到过隔夜饭菜；而关于有虫子或头发的饭菜，则有17%的学生经常打到，有69%的学生偶尔打到，而仅有14%的学生没有打到过。

## 四、食堂服务

45%的学生认为食堂的服务有待提高，有47%的学生认为还可以，7%的学生认为较好，1%的学生认为很好。

随机推荐

## • 中国传媒大学南广学院学生食堂调查报告

1、23-2），這種消費對於來自農村或是來自城市但家庭經濟條件不好的同學來講不能不說是一個負擔。2.4關於食堂擁擠情況從圖24我們不難發現，大部分同學反映在在食堂就餐比。

为进一步加强和改善食堂监管工作提供了依据。【关键词】  
食堂 调查

### 一、我校食堂基本情况

我们进行调查的时间为2008年十月二十一日到十一月五日共计两周时间。调查采用了问卷调查、实地观察、口头访问的形式，调查的主要对象是在校各年级的大学生，各个年级的。

## 食堂调查心得体会篇三

### 第一段：引言（150字）

食堂作为学校的主要餐厅，对学生们的生活起着重要的作用。为了更好地了解食堂的服务和品质，我特地进行了一次实地调查。通过这次调查，我对食堂的管理、食物质量和学生意见等方面有了更深入的了解。

### 第二段：食堂管理（250字）

在调查中，我发现食堂的管理非常重要。食堂的管理决定了食堂的秩序和服务质量。通过观察，我发现食堂工作人员都穿着整洁的工作服，工作台面也保持干净整洁。而且，食堂里的食品摆放有序，每道菜品都标有明确的名称和价格，方便学生选择。此外，食堂还注重食品的安全和卫生，设有专门的消毒设备和处理废弃物的设施，确保学生用餐的安全和环境的整洁。

### 第三段：食物质量（250字）

食物的质量是衡量一个食堂好坏的重要指标。通过与食堂厨师的交流和品尝食物，我发现食堂提供的菜品种类丰富，而且味道鲜美可口。例如，糖醋排骨肉质鲜嫩，口感酸甜可口；鸡蛋饼煎得金黄酥脆，香味四溢。此外，食堂还提供了各种口味的主食和汤品，满足了不同学生对食物口味的需求。食堂还采用了新鲜食材和绿色蔬菜，为学生提供营养均衡的餐食。

### 第四段：学生意见（250字）

调查中，我也充分了解了学生们对食堂的看法和意见。有些学生表示，食堂菜品的价格较高，对于经济条件较差的学生来说有一定的经济压力。还有一些学生对食物的口味和品种提出了一些建议，希望食堂能更加多样化和个性化。在听取这些意见后，食堂方面表示会积极改进，并尽量满足学生们的需求。

### 第五段：总结（300字）

通过这次食堂调查，我深刻感受到食堂管理的重要性以及食物质量和学生意见对一个优质食堂的影响。一个好的食堂管理可以提供整洁卫生的环境和规范的服务。高质量的食物可以满足学生们对口味和营养的需求。而学生们的意见和建议，可以促使食堂不断改进和完善，更好地为大家提供服务。因此，我认为食堂应该保持良好的管理，提供优质的餐饮服务，并积极听取学生的意见和建议，以满足学生的需求和提升整体食堂品质。

总之，通过这次食堂调查，我对食堂管理、食物质量和学生意见等方面有了更全面的了解。同时，也意识到食堂在学校生活中的重要性和影响。希望食堂方面能够不断改进和完善，为学生们提供更好的餐饮服务。

## 食堂调查心得体会篇四

对食堂饭菜的整体评价5%1%

非常满意满意一般不满意非常不满意13%22%

59%由上表可知，我校超过一半（59%）的学生对食堂饭菜质量整体评价一般，持中立的态度，这也表明大多数同学在就餐时没有过多的苛刻要求，主要以“填饱肚子”为主，不是一味追求“吃好”。这与现阶段我国大多数高校食堂的就餐状况相符。然而，只有1%的同学持非常满意的态度，这个比例太小，它反映出食堂的饭菜还是存有一定问题的，以至于几乎没有博得同学的称赞。

### 女生对食堂饭菜的满意度

12%0%8%非常满意满意一般不满意非常不满意

60%虽然男女生大约有男生生中的大部分都持一般的态度，但有大约2%的男生对饭菜非常不满意，32%的不满意，7%的满意；而女生中没有对饭菜非常不满意的，12%的不满意，20%的满意，总体看来，女生的评价略好于男生。

综上所述，我校食堂饭菜是存在一定问题的，并且男女生对饭菜的不同评价也是有原因的，考虑到食堂的饭菜质量受很多因素的影响，为了找出其中的主要因素，我们进行了更深入的分析，以便能够抓住事物的主要矛盾，对症下药，给食堂提出切实有效的解决办法。

首先，关于价格和饭菜的新鲜卫生程度。

对价格的满意度非常不满意1%不满意13%非常满意15%

满意20%

一般51%

一般50%由图

图示可知，有一半的同学认为价格和饭菜的新鲜卫生程度一般，14%的同学对价格不满意，26%的同学对饭菜新鲜程度不满意，可见，我校饭菜的价格不存在太大问题，大部分同学还是能接受的，而饭菜的新鲜卫生程度还有待提高。

其次，关于份量。

对份量的满意度比较满意16%非常满意0%非常不满意11%比较不满意30%一般43%由图示可知大约41%的同学对份量不满意，反映出食堂员工在打饭时给的份量明显不足，尤其是男生，份量不足可能是导致他们对饭菜不满的原因之一；另外，打饭的员工里面，有的人给的份量足，有的不足，不是很平均，有时候给女生的份量会过多或过少，给男生的份量也会不足，有些甚至吃不饱，但是有些却吃不完倒掉，这不仅会使同学们对食堂的满意度有意见，还造成了不必要的浪费。如何对份量做有效的调整是个需解决的问题。

然后，关于营养性。

由图表可知，问卷的120人中，由61人对营养性的评价是一般，比较满意和比较不满意的人相当，非常不满意的人有13人，非常满意的人很少，这表明大多数学生对食堂饭菜的营养性持中立态度，一般而言，大多数在校学生对每餐吃什么并没有很科学合理的营养计划，没有太在意食物营养方面，大多数的青少年对营养还没有十分清楚的概念，只有少数同学会很在意每餐的营养搭配，然而，随着养生健康的话题慢慢在社会和校园走红，势必会有更多的师生关注每餐的营养，学校食堂的菜谱也要随着师生的观念做必要调整，争取做到营养搭配合理。



再然后，关于菜品更新速度。

由图表不难发现，对菜品的更新速度不满意的人超过半数（55%），比较满意的仅有9%，学校食堂的菜品种类过于单一，每餐的变化不多，菜样也常年未经变换，大一刚到的新生不会对菜样有太多的挑剔，但是高年级的同学由于常年吃同样的饭菜，难免有厌倦感，而且大多数菜的口味没有多大变化，每样菜都是一个味道。大学生追求创新，愿意尝试新的东西，对饭菜的种类和特色是有一定要求的，因此食堂应该及时或定期更换菜的品种以满足广大师生的需求。

最后，关于小吃面点的品种。

由上图可知大多数学生对学校的小吃面点满意度不高，其中20%的人满意，36%的人不满意，甚至有13%的人非常不满意。小吃面点只有在我校的风味餐厅和老校区一楼有，已有的面食和小吃品种过于单一，面食没有推陈出新，随着季节的变换也没有退出新的时令性面点，长时间的品种单一乏味会造成同学的食欲下降，没有兴趣吃面食。风味餐厅的西式糕点屋有各式糕点和奶茶，但是长时间没有更换，原有的几种糕点无法满足同学多样的口味需求。

## 食堂调查心得体会篇五

近日，我和同学们对学校的食堂进行了调查，了解了学生们的饮食需求和食堂的运营情况。通过此次调查，我深刻地认识到食堂的重要性，也反思了自己的饮食习惯和安全意识。以下是我的调查心得和体会。

第一段：食堂在校园中的重要性与作用

食堂作为学校师生休息和用餐的重要场所，其作用和意义不可忽视。调查中，我们发现教学楼周边的餐厅虽然价格和品质相对较好，但是往往需要较长的排队和等候时间，而且价

格普遍较贵，对部分学生来说不太实惠。食堂虽然价格相对较低，但相比餐厅而言，食品种类较为单调，菜品口味普遍适合大众，缺乏个性化和创新，这是食堂在服务质量上需要改进的方面。总的来看，在满足学生的基本需求方面，食堂还是起到了重要的作用。

## 第二段：学生们的饮食需求和评价

我们进行了问卷调查，发现大部分学生对食堂的宽带、锅底和酱料等基础设施和调味品较为满意，但是对于菜品的种类和口味有了更为多样化的需求，特别是对于低糖低盐、素菜和健康食品等方面的需求较为强烈。此外，有不少学生反映食堂的价格较为低廉，但同时也存在食品质量不稳定，一个菜品的口感和品质存在差异。因此，为了满足学生的饮食需求和味觉要求，食堂需要逐步进行改进和优化。

## 第三段：食品安全意识与卫生问题

我们在调查中也发现，食品安全问题依然是学生和家长们非常关注的话题。有同学反映，存在底油太多、调味品含添加剂、肉类质量不佳等问题，这需要学校和食堂方面加强监管和品控工作。此外，卫生问题也是学生万万不可忽视的方面，如餐具的清洗、食品储存、工作人员个人卫生等方面存在一定程度的不规范性。因此，学校和食堂方面也需要积极采取措施，加强食品安全和卫生的维护和管理。

## 第四段：食堂服务质量的提升

为了增强服务的质量和用户的体验感，食堂需要进行一系列改进措施。我们建议食堂方面可以根据学生对菜品口味和类型的需求进行调整和创新，关注学生的健康和营养均衡；在设施和设备方面，对厨房加强管理和规范化，如增加灭菌设备、强化食品储存和管理等方面的改进；此外，维护和提升工作人员的个人素质和服务技能，确保能够为学生提供高质

量的服务。

## 第五段：个人饮食习惯与责任心的反思

调查中，我也开始反思自己的饮食习惯和责任心。如锅里的鸡蛋有没有煮熟和放在冰箱里保存，点餐是否注意营养和健康等方面，在日常的生活中也需要重视和关注，不仅对自己身体健康的维护有好处，同时也是对学校个人责任心的体现。

总之，学校食堂调查让我更加关注自己的饮食健康和学校食品安全问题，同时也深刻理解了食堂的重要性和作用。在未来的发展中，希望学校和食堂方面能够更加注重食品安全和卫生的维护，倾听学生的需求和反馈意见，提供更为全面和优质的服务。

## 食堂调查心得体会篇六

古人云：“民以食为天”，人们只有在解决温饱问题之后，才可能进一步地发展自己。在当今的大学里，食堂与学生群体之间也存在着千丝万缕的关系，食堂是在校大学生一日三餐就餐的地方，是每个同学都必到的场所，食堂紧密的联系着大学生的学习、生活和健康。食堂既是学校的硬件设施之一，又是学校管理的重要组成部分。为了更好的了解学校食堂情况，为学校更好的加强对食堂的管理，我们做了一次有关学校食堂的问卷调查，了解了我校食堂的现状，为进一步加强和改善食堂监管工作提供了依据。具体的从学生对学校食堂的饭菜口味、服务质量、价格、卫生状况、对食堂的意见和建议等多方面做了调查。

20xx年3月24日—25日

一食堂、三食堂

在校学生

## 问卷调查、数据分析

### a□调查对象每月食堂用餐消费情况

1. 学生每月用于食堂消费金额在240元~330元之间约占21.52%，330元~420元之间约占37.5%，420元~510元之间约占25.69%。
2. 学生认为每月用于食堂消费金额在240元~330元之间合理的约占48.61%，330元~420元之间合理的约占48.61%。

### b□食堂菜品的情况

1. 学生认为食堂菜品价格非常高的约占19.45%，认为食堂菜品价格较高的约占75%，认为食堂菜品价格合理的约占6.25%。
2. 学生认为食堂菜品份量足够的约占18.75%，认为食堂菜品份量较少的约占74.30%，认为食堂菜品份量完全不够的约占7.63%。
3. 学生认为食堂菜品口味好吃的约占7.63%，认为食堂菜品口味一般的约占79.16%，认为食堂菜品口味不好吃的约占13.88%。
4. 学生认为食堂菜品花色品种丰富的约占5.55%，认为食堂菜品花色品种一般的约占69.44%，认为食堂菜品花色品种单一的约占25%。

### c□服务及管理满意度

1. 学生认为食堂餐具卫生状况卫生的约占48.61%，认为食堂餐具卫生状况有点脏的约占46.52%，认为食堂餐具卫生状况很脏的约占5.55%。
2. 学生认为食堂就餐环境较好的约占20.13%，认为食堂就餐

环境一般的约占68.05%，认为食堂就餐环境较差的约占8.33%，认为食堂就餐环境，非常差的约占4.16%。

3. 学生认为食堂饭菜的保温情况是热的约占7.63%，认为食堂饭菜的保温情况是温的约占80.558%，认为食堂饭菜的保温情况是冷的约占12.5%。

4. 学生认为食堂员工服务态度满意的约占18.75%，认为食堂员工服务态度一般的约占66.66%，认为食堂员工服务态度不满意的约占15.27%。

从以上数据可得出：学生每月用于食堂消费金额主要在330元~510元，而他们认为每月用于食堂消费金额应在240元~420元。较多学生认为食堂菜品价格较高，份量较少，口味和花色品种一般。学生认为饭菜保温情况较好，认为员工服务态度和就餐环境一般。对于餐具卫生状况，认为卫生和有点脏的人数较多。

1、食堂饭菜的价格虽被大多数学生所接受，但还有部分学生感觉偏高；

2、在早上、中午高峰期，会出现拥挤现象，占座现象严重；

3、较晚到食堂时，饭菜品种少，饭菜的保温工作有待提高；

4、食堂的菜品单一，同一价格上荤素搭配不合理，没有地方特色；

5、食堂打包用的饭盒价格高（饭盒价格0.5元）。

6、打菜员工服务态度不好，随心情打菜。

7、一食堂餐桌清理速度较慢，三食堂一楼就餐环境较差，三食堂二楼有时油烟味大。

8、有同学认为早餐时装早点的袋子不洁，怀疑是从垃圾箱里捡回来重复使用。

9、部分同学提出在饭菜里吃出异物，例如：苍蝇、虫子、石子等。

1、加大对食堂饭菜质量的监管力度；

学校食堂是学生关注最多的问题之一，它关系到的不仅仅是学生吃饭的问题，更多的关系到学生的日常生活，进而影响到整个学校的正常运行。此次调查报告，我们更多的从学生的角度出发来阐述、调查。因此，我们开展的调查，更多地从学生对食堂的具体情况入手，具体的从学生对学校食堂的饭菜口味、服务质量、价格、卫生状况、对食堂的意见和建议等多方面做了调查。在调查中，我们发现，食堂和学生之间存在着一定的矛盾。此次调查报告，一方面着重对现状有一个客观真实的反映，一方面则提出了相应的改进措施。我们的调查报告旨在使学生能够满意的就餐，安心的学习；保证全体学生的用餐质量和生活质量，营造一个良好的、愉悦的、和谐的校园氛围。进一步提高食堂的工作质量，营造和谐的就餐环境和改善大家的生活条件，使同学们能够得到更好的饮食服务。

## 食堂调查心得体会篇七

近年来，随着人们生活水平的提高，食堂作为重要的饮食场所，受到了越来越多人的关注。为了解食堂的服务质量和顾客满意度，我们进行了一次调查。在这次调查中，我们深入食堂，认真观察和了解了各个方面的情况，并得出了一些有益的体会。

首先，我们对食堂的环境进行了考察。我们发现，食堂整体环境明亮、干净、整洁。食堂灯光明亮，桌椅摆放整齐，菜品摆放整齐美观，使得就餐环境愉快，让人感到舒适。而且，

食堂通风良好，没有异味，保证了食客的身体健康。这也提醒了我们在日常生活中，要注意保持环境的整洁与卫生。

其次，我们对食堂的食品质量和口味进行了评估。我们注意到，食堂的菜品种类丰富多样，既有地方特色菜，也有各种西餐和快餐等，能够满足大部分食客的需求。在调查中，我们采访了一些食客，他们普遍对食堂的菜品种类和口味给予了高度的评价。而且，食堂还采用了绿色食材，做到了绿色环保，让人们吃得更放心。尤其是食堂的主食和汤类，做工精细，味道鲜美，营养丰富，受到了大家的一致好评。通过这次调查，我们深刻体会到，食堂应该以提供高质量的食物为首要任务，只有这样才能赢得食客的认可。

此外，我们也关注了食堂的服务态度和效率。我们发现，食堂的服务员待人热情友好，态度亲切。无论是服务员还是厨师，都能够热心耐心地解答顾客的问题，并注意卫生和服务细节。同时，食堂的服务效率也是非常高的，顾客点餐后，食物很快就能上桌，让人们在工作和学习间节省了宝贵的时间。因此，良好的服务态度和高效的服务速度，极大提升了食堂的整体形象。

最后，我们调查了食堂的价格和支付方式。调查结果显示，食堂提供的餐品价格适宜，与外面的餐饮店相比，价格更为亲民，能够满足大部分人的消费需求。而且，食堂还提供了多种支付方式，包括现金、微信支付和校园卡支付等，满足了不同人群的支付需求。通过这次调查，我们明白了食堂在定价上要有一定的灵活性和亲民性，毕竟食堂是为了服务广大师生。

综上所述，通过我们对食堂的调查，我们对食堂的服务质量和顾客满意度有了更深入的了解。食堂的整体环境、食品质量和口味、服务态度和效率、价格和支付方式等方面，都取得了不错的成绩。但与此同时，我们也看到了一些不足之处，比如食堂的菜式还可以进一步创新和改进，以及在一些高峰

期，服务效率还有待提高等。因此，我们建议食堂继续保持好的方面，同时加强改进不足之处，为广大师生提供更好的用餐体验。我们也希望通过这次调查，能够引起更多人的关注，从而改进食堂的经营和管理，为大家创造更好的食堂环境。

## 食堂调查心得体会篇八

为了进一步提高食堂在师生心中的满意度，创造良好的生活环境。特为此进行调查活动。

1、调查时间□20xx年12月22中午12点半

2、调查对象：学院所以学生（大一学生为主）

3、调查地点：学院各食堂就餐处

5、调查内容为：新鲜度、分量、价格以及卫生情况。具体内容如下：

1、对食堂饭菜新鲜是否满意？

非常满意

比较满意

不满意

2、对食堂饭菜的价格是否满意？

非常满意

较满意



不满意

3、对食堂饭的份量是否够吃？

非常满意

较满意

不满意

4、对食堂服务人员个人卫生是否满意？

非常满意

较满意

不满意

5、食堂饭菜是否适合你的口味？

非常满意

较满意

不满意

女生食堂二楼：满意率51%、比较满意38%、不满意11%

女生食堂一楼：满意率64%。比较满意30%、不满意6%

新点怨食堂：满意率71%。比较满意26%、不满意3%

女生食堂二楼意见和建议主题词：保温、份量、品种、价格。

女生食堂一楼意见和建议主题词：保温、价格、品种、新鲜

度。

新点怨食堂意见和建议主题词：保温、份量、丰富、价格、新鲜度

### 1、建立健全各项规章制度和办事程序

我们对四个食堂的饮食服务进行了全面的精细化管理，用制度去管人、管好人，促进了各项工作的开展。从饮食安全、完成任务指标等情况进行系统考核，并将考核情况在例会上讲评，促进了饮食服务各项工作的开展。做到了各项工作有人管，分工明确，制度落实，管理到位，各项工作有章可循，奖罚分明，充分调动了炊管人员办伙食的积极性，配合淮工院饮服公司进行了省高校“文明食堂”的检查和复查工作。

### 2、加强炊管人员的教育和交流

组织炊管人员学习《食品卫生法》的内容和意义，定期请防疫站同志检查卫生，给炊管人员上卫生课，讲解如何预防传染病和食堂中毒。对新招员工实行岗前培训，学习管理规定，开展上岗前的礼仪和服务态度培训，学习个人卫生、食品卫生、文明用语、职业道德、团结协作等饮食行业标准化服务规范，提高他们的综合服务素质；加强厨师交流，从南京选派烹调技术高的同志到食堂传授技艺，同时也选派热爱厨师工作、有一定烹饪技术的同志到南京学习厨艺，以此来充实厨师队伍，提高了食堂的饭菜质量。通过教育培训交流，充分调动了员工的积极性，提高了员工的综合素质，增强了凝聚力和向心力，菜肴质量有明显提高。

### 3、建立和完善检查落实制度

综合办公室郑主任和饮食中心宋主任每周对四个食堂进行全面检查，对食堂卫生安全情况、食堂操作规程是合理规范、各项制度是否落实等进行检查和把关。查找漏洞与隐患，并

进一步完善健全相关制度，食堂经营的各个环节都建立了岗位责任制和责任追究制，做到各项工作有专人负责，使检查工作经常化、规范化，保证各项规章制度落到实处，不走过场，对检查中发现的问题当场下发限期整改通知书，并按时复查，与绩效挂钩，对整改不到位的扣发主管领导和相关责任人的相应绩效工资。

#### 4、严把采购关，及时了解掌握市场行情

食堂管理人员实行跟班采购作业，掌握第一手资料，了解市场行情，做好采购监督工作。采购中做到货比三家，尽量采购物美价廉、价格适宜、质量好、品种齐全的蔬菜回来，积极改善伙食，在米、面、油、肉类、禽蛋等大宗物资采购中，全面推行集中、定点采购制度，到合法经营单位采购饮食物资，并和供货单位签定购货协议。综合办财务室坚持正规发票报销制度，坚决杜绝各种不良行为，保证物资价格的相对稳定和质量的绝对保障，有些物资的采购已逐渐向源头迈进。

#### 5、开展多种多样活动，促进食堂文化建设

我们在做好食堂各项管理工作的同时，不忘搞好食堂文化。和淮工“成功学协会”联合，吸收了8名品学兼优的贫困大学生到苍梧三食堂和通灌二食堂进行勤工俭学，帮助他们解决实际生活问题，帮助他们减轻求学负担。他们利用放学后和开课前到食堂工作，打扫卫生、收拾残食，虽然辛苦些，但也培养了他们的创业理念，锻炼了他们的创业能力，他们表示将珍惜这次机会，努力学习，用优异的成绩来报答关心他们的人。此外，还充分发挥“文明监督岗”作用，开展“文明之星”评比活动。食堂将窗口服务人员照片张贴上墙，并定出“微笑服务、品种报价、打饭速度、计卡准确、热情周到”五个方面作为评选标准，让同学们在照片上贴星，贴满五颗星者为本月的“文明之星”。此项活动进一步促进了学生与食堂的交流，改善一些工作人员的服务态度，使同学们有了一个更舒心的就餐环境。

希望我院食堂员工能通过本次调查问卷清晰清楚自己工作上存在的不足，尽快拿出整改方案，并严格落实整改措施，提高员工伙食质量、服务质量，提升员工的伙食满意度，营造一个温馨温暖的员工食堂。