

最新食堂调研报告 学校食堂调研报告(优秀5篇)

在当下社会，接触并使用报告的人越来越多，不同的报告内容同样也是不同的。报告的作用是帮助读者了解特定问题或情况，并提供解决方案或建议。下面我就给大家讲一讲优秀的报告文章怎么写，我们一起来了解一下吧。

食堂调研报告篇一

我们进行调查的时间为xx年10月11日到11月5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，各个年级的同学所占比例基本持平，为25%左右。调查问卷发放主要是在10月21日到28日期间，其中大部分问卷是我组组员在学校各个食堂发放，有一小部分问卷是在上课教室发放，总共发放五十份问卷，回收四十八份问卷，有效问卷四十八份。我们小组在10月28日到11月5日一周还进行了20位同学的拦截了访问调查以及三天的实地观察调查。

通过对调查结果的认真分析，我们发现同学对学校食堂大体上还是基本满意的，但认为我校食堂管理存在细节缺失；同学们比较关心一些实质性问题的还没有得到很好解决，例如拥挤等。我学校食堂的基本情况如下：

(一)对我校食堂基本满意

在与同类院校食堂比较后，我校同学对我校食堂基本满意。从调查问卷和拦截了访问中对食堂满意度的调查得出的结论，50%的同学对我校食堂持中间态度，选择不满意为30%，选择满意为20%。从整体上看绝大多数同学都持中间及以上态度。这是对我校食堂的一种肯定。

(二)对食堂各种问题都有提到，并且不满意居多

1. 对食堂的饭菜不满意，占到总调查人数的76.3%。不满意原因有：有时吃到变质食物，有5.1%；饭菜不热，有15.4%；饭菜不好吃，有18.7%，饭菜价格比较贵，有10.4%；饭菜量给的少，有7.4%；菜式更新慢，有12.5%；其他原因，有6.8%。
2. 对食堂的卫生不满意。根据调查有同学提到卖饭人员不戴口罩，口沫四溅等。有四分之三的同学反映桌上餐具堆放过多，塑料袋乱扔在桌面，回收餐具速度较慢。有81.6%认为餐具(餐盘、筷子)洗得不干净。一半以上的同学认为食堂油烟气太重，特别是公寓食堂。还有就是认为桌椅摆放不整齐、地面卫生得不到及时的清扫等。
3. 认为学校食堂吃饭比较拥挤，午餐最拥挤，其次是早餐。
4. 对食堂的工作人员、管理人员服务态度的不满。45.3%的受访者对打饭工作人员的态度不满意。20%的受访者认为打饭速度比较慢。另外36.1%的受访者认为食堂管理不到位，缺乏有效监管。

根据对调查结果的整理和认真分析，我们小组针对上述问题提出以下几点建议：

(一)大学生要提高自身修养，养成良好的卫生习惯

大学生要养成良好的卫生习惯，打饭自觉排队，自觉使用一卡通，主动放回用后的餐具。排队是我们学校学生一直以来都没有自觉遵守的，有的同学在高中学读时有自觉主动的排队习惯，但是到大学每个人都不排队也就慢慢放弃排队这一良好的`习惯了。我们建议学校学生组织(例如学生会、学管会、志协等)在食堂提示一两周同学排队，送回用完后的餐盘，同学们也会自觉主动的形成排队的习惯。只要大家养成排队打饭的习惯，不仅食堂吃饭有秩序了，也可以缓解吃饭拥挤

的问题。

(二)食堂的服务人员要严格遵守卫生标准，进一步提高食堂饭菜的卫生和质量

建议如下：第一，食堂饭菜的选料要好，无变质食品。第二，米、菜一定要洗干净。第三，丰富菜品品种，努力让不同口味的同学有不同的选择。我校学生来自全国各地，各地方的口味、饮食习惯都不一样，我们建议学校食堂可以区分一下不同口味的菜，例如北方口味稍重与南方偏好清淡、辣的与不辣的、面食与米饭等。第四，要加强对工作人员的服务态度培训。评选出每周服务明星，以资奖励。

(三)加强对食堂的统一管理

这样既可以控制食堂卫生又可以培养学生一日三餐正常的饮食习惯。打饭付费统一使用一卡通，一卡通的使用一方面很好的节省了服务员找钱的时间，缓解了拥挤问题；另一方面也有效地避免了服务员接收钱款后触摸食物造成的卫生问题，从而一定程度上加强了卫生保障。同时完善一卡通的管理，增加一卡通的充值网点、简化补办手续、扩展一卡通使用范围，为普及一卡通的使用创造有利的环境。统一安排食堂清洁卫生，分工明确，责任到位。统一餐具的使用，严禁塑料袋、一次性筷子的使用。餐具的统一使用不仅能更快更好回收餐具，也方便餐具的清洁消毒。

(四)学校要加强监管，建立奖罚机制

我们建议学校对食堂进行定时或不定时的检查、抽查，设立投诉信箱，狠抓卫生。学校对不符合要求的承包者及卫生服务人员给予严厉惩罚，对先进者给予表扬和激励。

(五)培养学生良好的饮食习惯，在学生当中提倡健康按时饮食

调查了解到很多同学有经常不吃早餐毛病，其实在一晚的睡眠后不吃早餐会只是我处于低血糖状态下，这样会影响我们一天精神状态，长期不吃早餐会影响我们胃的健康、智力的发展。一些女同学为了减肥，平时有能少吃一顿就少吃一顿想法，不按时吃饭是不利于大学生的身体健康。为了学生有更好更健康的身体，为了同学们德智体全面的发展，学校要加强健康饮食的宣传，提高学生的饮食素质。

食堂是学生集中就餐的地方。食堂饭菜质量卫生的好坏直接关系到学生的身体健康。良好的就餐环境有助于愉快地饮食，更好地学习。我们热切希望学校有关监管部门加强对食堂工作的监管，也希望同学们积极配合食堂工作人员的工作。我们相信在全校师生及食堂工作人员共同努力下，一个饭菜价格公道合理，卫生质量符合要求，就餐环境轻松愉快的新食堂将展现在大家面前！

食堂调研报告篇二

从2009年9月我校进入新校舍以来，学生中午在校就餐人数800余人，而学生食堂就餐面积只有300平方米，且没有学生就餐的桌凳，学生每天中午只能自己拿着饭盒到食堂就餐，通过四年多的运行情况来看，发现以下问题：

- 1、每天中午一放学，学生争先恐后跑出教室，以很快的速度冲向食堂，在这个过程中，学生很容易发生摔倒和踩踏事故。
- 3、学生打到饭以后，边走边吃不安全。很多时候学生不小心，将饭菜倒在过道、走廊和教室周围，其它同学从上面走过将饭菜带到四处，污染到很宽的面积。
- 5、学生将饭菜打到以后，发现里面有不适合口味、肥肉等的随意乱扔，不仅破坏了校园环境，还对行为习惯造成了很大的影响。

6、由于教师的监管不到位，学生吃饭时缺少大人的监管，想吃多少就吃多少，不想吃的就随手倒掉，这样下去，学生吃好没有、吃饱没有，无从知晓。学生正处在长身体的时候，常时下去，学生的身体健康根本得不到保障。

7、学生在饭后，有没有及时进行对饭盒的清洗，同样缺少的监管，如果是晚上回家或明天吃饭时才清洗，这样会造成大量的细菌感染，会对学生的身体造成极大的伤害。

8、由于师生没有同质同价同餐，学生和学生之间、学生和教师之间会造成一定的隔阂和误解（特别是有很多同学在吃教师餐）

9、部分同学没有记住带上饭盒，当天就可能只不饭。

10、每天学生的浪费太多，几个地方加起来，学生倒掉的饭菜应为方便学生就餐，规范管理，落实监管责任，让学生养成良好的就餐习惯，同时也为了让洁美校园、洁美班级的管理落到实处，让学生和家长满意。我们及时召开学校行政会、后勤管理员工作会、教师会家长代表会，广泛征求对食堂管理的意见，通过大家的认真商讨，实施意见为：

学校统一购置学生餐盘，所有学生均在教室里面就餐。1—2年级学生由食堂工作人员将饭菜分好送到教室门前，由值日老师组织好学生在教室门前排好队列，食堂工作人员将饭菜舀好到餐盘，学生到座位上就餐，3—6年级由学生代表到食堂将已经分好的饭菜抬到教室门口，值周老师组织好学生，分好饭菜，学生到座位上就餐。学生吃完饭后，将剩菜统一倒在一个塑料倒中，将餐盘一并放入餐具箱中，送到食堂。

2、这样做的目的：

（1）进行加强对学生午餐的监管，学生在值周老师的监管下，

吃得饱、不浪费，能有效保障学生在校的就餐，切实做到让家长放心，社会满意。

(2) 学生的行为习惯得到进一步加强，在值周老师的监管下，学生不挑食、不会想吃多少吃多少，同学之间相互监督，有效保障了对粮食的浪费现象。同时学生下课到食堂不会冲跑，学生的安全事故减少发生。

(3) 对我们创建的洁美校园、洁美班级活动提供了有力的保障，校园里面不再有剩饭、剩菜和油污，班级的保洁更加轻松。

(4) 师生同餐，对学生的监管工作更加到位，值周老师在教室里面和学生起吃饭，随时对学生的情况进行了解和督促，年级组长参加每个年级的午餐管理，值周教师每天的情况纳入学月考核。

食堂调研报告篇三

(一) 调查目的与意义

1. 调查目的

员工培训的目的是通过一定的科学手段，促使员工在知识、技能、能力和工作态度等方面得到提升，以保证员工能够按照预期的标准或水平完成工作任务，员工的素质决定着企业的素质，拥有高素质的人才，才可能谈得上持续发展。通过培训，可以使新员工融入到企业的文化之中，可以使老员工补充新知识新技能，以跟上企业发展的步伐。

2. 调查意义

企业要参与市场竞争，就必须拥有高素质的员工队伍。人才要参与人才市场竞争，就必须时时“充电”，吸收新知识和

新技能，以增强自身竞争力。培训使企业人力资本整体增值的同时，也增加了企业自身的价值。员工培训可以有效地帮助企业创造价值或赢得竞争优势，重视员工培训工作的企业会比他们的竞争对手表现出更好的经营业绩，更有信心迎接竞争性挑战。培训不仅通过员工自觉性、积极性、创造性的提高而增加企业产出的效率和价值使企业受益，而且增强员工本人的素质和能力，使员工受益。培训是管理的前提、培训是管理的手段。培训不仅为管理创造了条件，其本身就是一种管理的手段，即培训通过满足员工高层次的精神文化需求来激发员工的干劲和热情。

(二) 调查对象概况

1. 调查对象全称

上海百晟精密机械有限公司

2. 调查对象地址

上海市浦东新区康桥路898号

3. 调查证明人

邵鹤良 136

(三) 调查时间

20xx年8月26日—20xx年11月18日

(四) 调查方式

主要采取的是访谈的形式。通过对上海百晟精密机械有限公司的管理人员进行访谈，深入了解了该公司员工培训的现状、存在的问题及其改进途径。

二、调查对象现状

(一) 上海百晟精密机械有限公司概况

品有c6104多功能精密小车床、各类自动车夹头，同时承接各类模具及精密零件各类小齿轮加工。特别是多功能精密小车床、自动车夹头均有三十多年的生产经验，产品销往全国各地，出口东南亚及欧美。

(二) 上海百晟精密机械有限公司员工培训的特点

(三) 上海百晟精密机械有限公司员工培训的内容

员工技能培训和员工素质培训，员工技能培训是企业针对岗位的需求对员工进行的岗位能力培训。员工素质培训是企业针对员工素质方面的要求主要有心理素质，个人工作态度，工作习惯的素质培训。

三、调查结论与对策建议

(一) 调查结论

1、对培训工作不够重视。随着科技技术的飞速发展对员工的知识技能、创新能力、管理能力的要求越来越高，但是对员工的素质培训和技术培训不能及时进行，大部分现场员工各部分管理人员不能得到有效的培训。缺乏“苦练内功、培养后劲”的意识和行动，长期以往只会导致企业管理水平和安全生产水平的下降。

2、培训工作尚不能适应企业发展的需求。培训工作仍停留在简单的技能培训上，且多以陈旧的培训方式为主，培训效果级差，没有根据企业的整体发展合理地进行布局规划，缺乏分专业分层次和循序渐进的培训。

3、没有调动员工参与培训的积极性。目前培训工作被动参加的多，主动学习的少，应付的多，真正求知的少。由于没有建立起有效的激励机制，企业需求和员工个人发展的要求不能很好地结合起来，再加上培训工作没有结合企业生存的.些根本性问题，因而难以充分调动员工培训的积极性。

4、培训效果反馈不够健全。由于常常搞突击式的培训，人流量大，时间紧，给出题、考核、阅卷带来许多困难，培训部门对培训后的效果不能进行全面、及时的分析和评价，因而无法对后来进行更合理有效地培训安排，从而不能保证培训效果和质量的提高。

5、培训方法落后，多数情况下培训工作采用讲授和技术问答的形式，没有采用互动练习的设施，缺少基础设施的配置。

(二)对策建议

企业可以结合每个员工的特点去实行培训，这样可以使得培训可以更好的体现出培训

的效果。企业可以把以往的培训方式改变下，不要培训工作仍停留在简单的技能培训上，可以重新制定有利于企业发展需要的培训内容。建立有效的激励机制让员工主动去参加培训，这样的培训意义更大吗，然后企业可以把企业的需求和员工的发展更好的结合起来这样就可以充分的调动起员工培训的积极性了。可以把企业原有落后的培训方式改变下，改变更有利于企业发展的培训方式。

食堂调研报告篇四

我们进行调查的时间为xx年10月11日到11月5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，各个年级的同学所占比例基本持平，为25%左右。调查问卷发放主要是在10月二11日

到28日期间，其中大部分问卷是我组组员在学校各个食堂发放，有一小部分问卷是在上课教室发放，总共发放五十份问卷，回收四十八份问卷，有效问卷四十八份。我们小组在10月28日到11月5日一周还进行了20位同学的拦截了访问调查以及三天的实地观察调查。

通过对调查结果的认真分析，我们发现同学对学校食堂大体上还是基本满意的，但认为我校食堂管理存在细节缺失；同学们比较关心一些实质性问题的还没有得到很好解决，例如拥挤等。我学校食堂的基本情况如下：

(一)对我校食堂基本满意

在与同类院校食堂比较后，我校同学对我校食堂基本满意。从调查问卷和拦截了访问中对食堂满意度的调查得出的结论，50%的同学对我校食堂持中间态度，选择不满意为30%，选择满意为20%。从整体上看绝大多数同学都持中间及以上态度。这是对我校食堂的一种肯定。

(二)对食堂各种问题都有提到，并且不满意居多

1. 对食堂的饭菜不满意，占到总调查人数的76.3%。不满意原因有：有时吃到变质食物，有5.1%；饭菜不热，有15.4%；饭菜不好吃，有18.7%，饭菜价格比较贵，有10.4%；饭菜量给的少，有7.4%；菜式更新慢，有12.5%；其他原因，有6.8%。

2. 对食堂的卫生不满意。根据调查有同学提到卖饭人员不戴口罩，口沫四溅等。有四分之三的同学反映桌上餐具堆放过多，塑料袋乱扔在桌面，回收餐具速度较慢。有81.6%认为餐具（餐盘、筷子）洗得不干净。一半以上的同学认为食堂油烟气太重，特别是公寓食堂。还有就是认为桌椅摆放不整齐、地面卫生得不到及时的清扫等。

3. 认为学校食堂吃饭比较拥挤，午餐最拥挤，其次是早餐。

4. 对食堂的工作人员、管理人员服务态度的不满。45.3%的受访者对打饭工作人员的态度不满意。20%的受访者认为打饭速度比较慢。另外36.1%的受访者认为食堂管理不到位，缺乏有效监管。

根据对调查结果的整理和认真分析，我们小组针对上述问题提出以下几点建议：

(一)大学生要提高自身修养，养成良好的卫生习惯

大学生要养成良好的卫生习惯，打饭自觉排队，自觉使用一卡通，主动放回用后的餐具。排队是我们学校学生一直以来都没有自觉遵守的，有的同学在高中学读时有自觉主动的排队习惯，但是到大学每个人都不排队也就慢慢放弃排队这一良好的习惯了。我们建议学校学生组织(例如学生会、学管会、志协等)在食堂提示一两周同学排队，送回用完后的餐盘，同学们也会自觉主动的形成排队的习惯。只要大家养成排队打饭的习惯，不仅食堂吃饭有秩序了，也可以缓解吃饭拥挤的问题。

(二)食堂的服务人员要严格遵守卫生标准，进一步提高食堂饭菜的卫生和质量

建议如下：第一，食堂饭菜的选料要好，无变质食品。第二，米、菜一定要洗干净。第三，丰富菜品品种，努力让不同口味的同学有不同的选择。我校学生来自全国各地，各地方的口味、饮食习惯都不一样，我们建议学校食堂可以区分一下不同口味的菜，例如北方口味稍重与南方偏好清淡、辣的与不辣的、面食与米饭等。第四，要加强对工作人员的服务态度培训。评选出每周服务明星，以资奖励。

(三)加强对食堂的统一管理

这样既可以控制食堂卫生又可以培养学生一日三餐正常的饮

食习惯。打饭付费统一使用一卡通，一卡通的使用一方面很好的节省了服务员找钱的时间，缓解了拥挤问题；另一方面也有效地避免了服务员接收钱款后触摸食物造成的卫生问题，从而一定程度上加强了卫生保障。同时完善一卡通的管理，增加一卡通的充值网点、简化补办手续、扩展一卡通使用范围，为普及一卡通的使用创造有利的环境。统一安排食堂清洁卫生，分工明确，责任到位。统一餐具的使用，严禁塑料袋、一次性筷子的使用。餐具的统一使用不仅能更快更好回收餐具，也方便餐具的清洁消毒。

(四) 学校要加强监管，建立奖罚机制

我们建议学校对食堂进行定时或不定时的检查、抽查，设立投诉信箱，狠抓卫生。学校对不符合要求的承包者及卫生服务人员给予严厉惩罚，对先进者给予表扬和激励。

(五) 培养学生良好的饮食习惯，在学生当中提倡健康按时饮食

调查了解到很多同学有经常不吃早餐毛病，其实在一晚的睡眠后不吃早餐会只是我处于低血糖状态下，这样会影响我们一天精神状态，长期不吃早餐会影响我们胃的健康、智力的发展。一些女同学为了减肥，平时有能少吃一顿就少吃一顿想法，不按时吃饭是不利于大学生的身体健康。为了学生有更好更健康的身体，为了同学们德智体全面的发展，学校要加强健康饮食的宣传，提高学生的饮食素质。

食堂是学生集中就餐的地方。食堂饭菜质量卫生的好坏直接关系到学生的身体健康。良好的就餐环境有助于愉快地饮食，更好地学习。我们热切希望学校有关监管部门加强对食堂工作的监管，也希望同学们积极配合食堂工作人员的工作。我们相信在全校师生及食堂工作人员共同努力下，一个饭菜价格公道合理，卫生质量符合要求，就餐环境轻松愉快的新食堂将展现在大家面前！

食堂调研报告篇五

为保障公司员工的饮食安全，加大对公司食堂的督查力度，改善公司食堂安全及卫生条件，行政部按集团公司综合办通知要求，于20xx年8月1日上午10：30对公司食堂进行了安全自查。

行政部本次自查主要检查以下几个区域，具体为食堂就餐区、操作间及材料储藏室的卫生状况。在自查过程中，行政部察看了每一个易被忽视的角落，并仔细查看了原料储存间、切配间、操作间、主副食品加工间，询问了食品的采购渠道、监督办法，了解了餐具、用具的消毒和食品卫生安全采取的措施，以及食堂饭菜的供应量、品种、卫生状况等。我们认为：食堂的卫生状况总体良好，管理人员认真负责，全体员工恪尽职守，各项管理措施基本符合卫生安全规范。先就具体检查结果汇报如下：

一、食品来源

粮油、肉类、蔬菜等各种食品均统一标准采购，供应商相应营业执照及卫生许可证均齐全，禽类产品均从冷冻禽类产品检疫合格的厂家购买。

二、食品存放

食堂对食品的储存卫生工作做得十分到位，在检查中，我们发现食堂在食品储存工作中有以下几个突出点：

- 1、米、面、油有专门的存储架。各种食品离墙、离地，前后左右都留有空间，保证了通风透气，避免变质。
- 2、库房主食与调料均保持新鲜，肉类统一存放在生食储存冷藏柜中，无过期、变质物品。

- 3、蔬菜分类经过初步加工后均至于储存架上，保证了通风性。
- 4、杂品存放整齐，有架上架，无架合理存放，主、副食生熟分开，成品与半成品分开，保持先进先出，防止变质。

三、食品加工

在自查过程中，食堂的食品加工所用工具都干净且摆放整齐，食堂专门设有食品加工间，负责食品清洗和加工，加工好的菜才可以送入厨房。在加工过程中实行的是肉食和蔬菜分开加工，且烹调时食品确保煮熟煮透。公司领导对食品卫生高度重视，经常强调食品卫生安全，行政部也要求食堂工作人员狠抓食堂卫生建设，每天在员工的就餐之前、之后，食堂全体员工都会对食堂做全面的清扫，并做好消毒工作，力争为公司员工创造一个良好放心的就餐环境。

四、餐具

食堂专门配有洗碗池、餐具储藏柜及消毒柜，员工自备餐具，用后在洗碗池中用洗洁精漂洗，定期送入消毒柜经高温、紫外线消毒。

五、公司小餐厅

公司有时根据需要在小餐厅招待客人，为保障餐厅及餐具卫生，食堂工作人员定期打扫卫生及清洗、更换台布，餐具也不定期放入消毒柜消毒。

六、其他

- 1、公司食堂证件正在办理卫生许可证。
- 2、食堂的所有从业人员均持有有效的健康证。
- 3、食堂均按照食品管理规定对每天食品进行留样。

4、食堂从业人员在工作中均佩戴口罩和手套，非从业人员禁止进入食品加工区。

5、食堂通道都铺有防滑垫，保证了食堂后勤工作人员的人身安全。

六、问题及整改

目前公司卫生许可证正在办理变更，部分设备已经老化，如蒸饭炉点火器老化，目前有3个不能使用，储物间空间少，存放物品多，空气流动不好，食堂工作人员洗手盆下水管渗漏，装菜保温设备保温效果不好。针对上述问题，行政部立即责成食堂管理员更换点蒸饭炉火器，维修洗手盆下水管及保温设施。通过这次自查，食堂也发现一些问题，但总体评价较高，行政部将继续加大管理力度，保障食品安全卫生。