

2023年食堂的调查报告总结 食堂调查报告 (实用6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。那么，报告到底怎么写才合适呢？下面是小编带来的优秀报告范文，希望大家能够喜欢！

食堂的调查报告总结篇一

我校学生会权益部于20xx年4月23日在校园里开展了一次关于学校食堂问题的调查活动，本次活动调查的主要目的是为了了解我校学生对于食堂问题的满意程度及看法。本次调查主要是通过随机填写问卷调查的方式完成的，并通过调查事实分析，写成调查报告如下：

古人云“民以食为天”，在当今的大学里，学校食堂是在校大学生一日三餐就餐的地方，是每个同学必到的场所，食堂的好坏影响着大学生的生活、学习以及健康状况。食堂既是学校硬件设施之一，又是学校管理的重要组成部分，为了给老师和同学营造一个和谐的就餐环境，使老师和同学能够得到更好的饮食服务。在校学生会的'指导下，校学生会权益部集中开展了一场关于学校食堂问题的调查活动。

为了了解我校学生对于食堂问题的满意程度及看法，希望能通过此次活动，发现问题，为学校进一步加强和改善食堂监管工作提供依据。

校学生会权益部

北航北海学院在校大学生

本次调查主要是通过随机填写问卷调查，采用走访宿舍和食

20xx年4月23日

问卷主要是调查我校学生对学校食堂问题的满意程度及看法，问卷共向学生提出13个问题（问卷见附件）

2、调查对象

大一至大四在校大学生

食堂的调查报告总结篇二

了解大学生对食堂的满意程度

科创学院在校大学生

食堂的满意度

科创学院在校大学生

20xx年5月28日到5月30日

问卷调查

问卷

随机抽样

共发放320份问卷，收回有效问卷308份。

经我组全体组员的又在2小时的数据的统计，现将部分有代表性的调查结果报告如下：

一、有关饭菜情况：

1、同学们对食堂的饭菜种类的丰富的反映程度：64%的同学

认为品种比较单一，18%的同学认为一般，12%的同学认为种类缺乏，6%的同学认为丰富。

2、食堂的保温情况：56%的同学认为偶尔不够热，19%的同学认为经常碰上冷饭菜，17%的人不太注意，8%的同学认为做得好。

3、食堂师傅打的饭菜份量情况：44%的同学认为比较少，40%的同学认为基本可以，13%的同学认为完全不够，3%的同学认为足够。

4、食堂的饭菜口味情况：61%的同学认为一般，20%的同学认为不满意，13%的同学满意，4%的同学非常不满意，2%的同学非常满意。

二、有关食堂价格情况：

1、同学们平均在食堂的花销情况：38%的同学为8-10元，28%的同学为6-8元，18%的同学6元以下，16%的同学10元以上。

2、同学们对现食堂价格的反映情况：59%的同学认为较贵，但比外面便宜，29%的同学认为可以接受。10%的同学难以承受，2%的同学认为便宜。

3、对学校的食堂公开蔬菜的价格的看法：46%的同学认为基本没有用。34%的同学认为比较有用。10%的同学认为完全没有用，10%的同学认为有用。

4、学校食堂浪费现象的状况：48%的同学认为一般，31%的同学认为比较严重，13%的同学认为比较节约，6%的同学认为极其严重，2%的同学认为基本不浪费。

三、有关食堂卫生的情况：

1、食堂的饭菜卫生状况：40%的同学认为 23%的同学认为不干净，5%的同学认为很干净。

2、食堂工作人员的卫生状况：47%的同学认为一般，32%的同学认为勉强可以，一般，32%的同学认为勉强可以，16%的同学认为不干净，5%的同学认为很干净。

3、就餐环境防蚊防鼠工作怎么样：46%的同学认为还可以，43%的同学认为不怎么样，8%的同学认为很差，3%的同学认为很好。

4、在学校食堂是否经常吃到不新鲜或者变质的食物：69%的同学偶尔，15%的同学认为几乎没有，12%的同学认为经常，4%的同学认为没有。

四、食堂的服务态度、秩序及监督：

1、食堂师傅的服务态度感觉如何：45%的同学认为一般，26%的同学认为比较满意，16%的同学认为不满意，8%的同学认为非常满意，5%的同学认为非常不满意。

2、觉得食堂的秩序怎么样：45%的同学认为一般，28%的同学认为良好，18%的同学认为较差，9%的同学认为非常好。

3、是否知道食堂有监督组织：58%的同学不知道，28%的同学知道，14%的同学认为成不成立都行。

五、建议

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：

1、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。排队是我们学校学生一般都没有自觉遵守的，有的同学读高中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。

2、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。

3、学校要加强监管，建立奖罚机制

4培养学生良好的饮食习惯，在学生当中提倡健康按时饮食

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。

六、结尾

经过这次的调查，我组的成员露出了成功的微笑及展现战胜

困难的决心和信心。明白了团队灵魂之所在，上下一心、团结一致、其利断金。最后，我组希望全校人人都能参与进来，大家携手共建美好和谐的科创校园。

七、附件□xx大学食堂调查问卷

食堂的调查报告总结篇三

达0.8万元，其原因有以下几点：

1、 十一休假导致职工就餐人数大幅度减少

十一放假八天导致职工食堂营业额大幅度降低。

2、 就餐人数变动，食堂应急处理不及时直接导致损耗增加十月份就餐职工人数变数较大，食堂没有及时根据职工就餐人数变化而及时，合理的减少原材料和成品，导致不合理的浪费现象。

3、 食堂管理松散，制度贯彻不彻底

食堂管理没有严格按照食堂管理制度执行，管理松懈，导致食堂员工懈怠，工作效率降低。

4、 食堂刷卡系统出现故障，导致刷卡收入流失

十月份食堂刷卡系统出现2次系统故障，可能导致刷卡收入数据的流失，从而减少食堂收入。

5、 菜品质量及服务质量不善导致就餐人数流失

由于石化检修盒饭长期工作，导致食堂员工没有及时恢复到检修盒饭前的工作状态。厨师菜品质量下降，服务员的服务质量也不高导致就餐职工不满意，从而造成就餐人数下降，

营业额的降低。

6、 食堂出入库验收检查工作不严格导致成本的流失浪费

食堂在入库出库工作上没有严格按照宾馆制度执行，导致成本流失浪费

7、 员工餐卡存在内部交易及“感情卡”

食堂打卡人员没有认真负责按照食堂刷卡制度打卡，从而导致漏打卡，小额打卡现象发生，从而减少食堂刷卡收入。

1、 严格贯彻执行食堂管理制度，管理人员要负责做好食堂管理工作，加强员工培训，提高员工的积极性，加强员工的责任心。

2、 每天完成食堂收支报表，以利于及时发现食堂存在的营问题并解决。

3、 维护刷卡系统，定期检查系统，防止系统故障发生。

4、 厨师备菜尽量准确，根据就餐人数制定菜量，防止不必要的损耗和浪费，如有发现大量浪费现象发生，严格执行食堂惩罚制度。

5、 服务人员要认真负责，桌椅定期擦拭，餐具要卫消毒卫生，努力创造一个良好的就餐环境。

6、 库管要认真负责食堂材料验收及出库工作，保证成本不流失浪费。

7、 财务对就餐刷卡情况进行监督审查，食堂打卡人员如有违反刷卡制度行为经查处予以惩罚。

职工食堂

20xx年x月x日

食堂的调查报告总结篇四

我校有7000余名学生，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创造和谐的就餐环境，现将我校食堂情况作如下调查：

学生

学校现有在校学生7000余人，到食堂就餐人次每天在5000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。然而，据调查得知：学生群体和食堂之间存在着很多的不和谐因素，如果任由这些因素蔓延和发展，势必会影响到学校的正常运行和学生的身体健康。

（一）质量：

- 1、对于菜品价格，60%的学生认为能够承受。30%的学生认为价格偏高，其中，10%的学生认为荤菜的价格太高。
- 2、食堂的菜品单一，同一价格上荤素搭配不合理，而且在同一天中经常出现菜品重复的现象。
- 3、菜品口味单一，时而偏淡或时而偏咸；用油少；没有地方特色；菜色不好看。

（二）服务：

在对食堂各方面的服务状况的调查中，40%的学生对服务工作表示认可和接受，60%的学生认为不满意。究其不满意的原因，表现为：服务人员微笑少，表情僵硬；语言冷漠，缺少热情；耐心差；打菜量度不准确，偏少；刷卡错误次数多，经常多

刷；还有存在经常打错菜等问题。在对食堂各方面的服务状况的调查中，近六成的被调查者反映不满意的原因是遇到了服务员微笑少、打菜量度不准、刷错卡、打饭菜分量过少、服务员欠耐心等情况。还有部分反映经常被打错菜。我们发现，食堂在服务方面的一些细节还有待提高，比如职工的个人卫生方面。只有7%的同学认为干净，卫生直接影响同学们的就餐，其后果是不可忽视的。就餐时遇到问题，大多数同学希望立刻通过正常渠道解决，但78.3%的同学都不知道该向谁反映。因此希望食堂从这些工作入手，更好的为同学们服务。工作人员的服务态度方面。在341份调查问卷中，有60%的同学认为满意或比较满意，这说明大数工作人员的素质都不是很好，但有些美中不足，多数人还有待提高。学校食堂工作人员是食物把关的最后一道关口，也许也是最重要的一道关口，而出问题的往往是这一道关口。应进一步提高食堂工作人员的业务素质，同学们的饮食安全和满意度才是最重要的。以上表明，提高食堂服务的整体素质，有利于提升食堂在同学心目中的印象分和满意度。

（三）卫生：

关于食堂整体卫生满意程度的调查显示：50%的学生认为食堂卫生状况有待于进一步改进，30%的学生认为一般，10%的学生认为满意，10%的学生认为很差。其中问题有：

- 1、食堂卫生管理不规范，责任心不强，清洗力度不够。
- 2、用餐间异味较浓。
- 3、个别工作人员在上班时没有按规定穿工作服，戴口罩，工作服太脏。
- 4、食堂室地板较滑，部分地方存有积水，周围环境卫生较差。

（四）餐卡：

在被调查的学生中，反映的问题归纳为：打错卡的现象发生比例高；对充钱数的最低限制跟很多学生带来不便；对非人为因素造成卡失磁补卡收费不合理。

（五）最关心餐厅的哪个方面

大一、大二、大三、总

价格10、30、40、80

口味13、33、46、98

服务态度5、2、7、14

分量12、4、16、32

次调查及分析历时一个星期，涉及我院大部分学生，在时间和空间上的难都十分大，但我们仍然克服了困难，取得了令人满意的成绩。我们通过讨论、制作、发放、收回、统计和总结了一套问卷，而且最后在大家的鼎力合作下，形成了这一份有实际内容和现实意义的食堂问题调查分析报告。我们忠心希望学院和食堂能够按照学生的意愿改善服务水平、建立健全食堂的监督和反馈机制，最终得到大家的肯定。

当然，在调查的过程中，我们也学到了很多，从做事到做人，我们都有深刻的体会和感受。在调查过程中不仅锻炼了我们的能力，还磨练了我们的耐心和毅力，使我们学会了吃苦耐劳，尤其是提高了我们怎样和别人交往以及参与社会活动和关心任命疾苦的能力。这一切都是我们将来立足社会的必要能力。

1、饭菜质量基本满意，但同学们希望多增加些品种、地方小吃，注意营养搭配。

2、饭菜价格适中，适当增加分量。

3、卫生工作要继续加强，尤其是饭菜中偶而发现异物，如头发、虫子、石子之类不该出现在饭碗里的东西，极大地影响了同学们的就餐情绪，也将损害食堂的卫生形象，希望食堂对此要有高度的重视。

4、服务质量尚可，但有待进一步提高。同学们作为消费者，理应享受到上帝式的服务，个别工作人员的服务态度有时令人不甚满意，为此我们将会要求工作人员佩戴标识明显的工作卡，方便对其的监督。

总之，问题与优势同在，发现问题才能解决问题。被调查者对食堂的总体评价是基本满意的。但仍存在着一些问题。因此，学校食堂应该进一步提高服务质量，惟有如此，才能解决学生和食堂之间的种种矛盾，让同学们的生活更加舒适，令后勤服务部门的工作开展得更顺利。这也是我们此次调查的目的所在。

食堂的调查报告总结篇五

背景：

调查方法：调查采用问卷、抽样、询问、座谈相结合。主要内容如下：

(1) 职院有三个食堂，老食堂的主要竞争对手是新食堂。

(2) 另外还有职院周边的小吃、超市

此上两条是发问卷过程中观察到的现状

1) 同学们对饭菜质量分析:

饭菜口味

饭菜价格

卫生状况

服务质量

其他

2) 同学们具体对各问题的满意度分析:

3) 调查分析对新食堂总体感觉

卫生条件稍差、价格可以、主食基本可以、菜华而不实、
服务人员态度待提高。

4) 经调查分析同学们给出的建议:

a□改进食堂饭菜价格

b□改进食堂饭菜卫生质量和饭菜质量

c□改进食堂服务人员的态度，全面提高服务质量

d□改进食堂环境卫生

食堂的调查报告总结篇六

: 学校现有在校学生500余人，到食堂就餐人次每天在300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。然而，据调查得知：学生群体和食堂之间存在着很多的不和谐因素，如果任由这些因素蔓延和发展，势必会影响到学校的正常运行和学生的身体健康。

(一) 饭菜质量方面：

1、对于菜品价格，60%的学生认为能够承受。30%的学生认为价格偏高，其中，10%的学生认为菜较清淡。

2、食堂的菜品单一，没有荤菜，而且在同一周内经常出现菜品重复的现象。

3、菜品口味单一，时而偏淡或时而偏咸；用油少；没有特色；菜色不好看。

(二) 食堂总体服务方面：

在对食堂各方面的服务状况的调查中，80%的学生对服务工作表示认可和接受，20%的学生认为不满意。究其不满意的原因，表现为：服务人员微笑少，表情僵硬；语言冷漠，缺少热情；耐心差；打菜量少；还有存在经常打饭没有饭的问题。大多数同学希望立刻通过正常渠道解决，但78%的同学都不知道该向谁反映。因此希望食堂从这些工作入手，更好的为同学们服务。为此学校设立了意见箱来保证有分歧、有意见得到彻底及时的解决。工作人员的服务态度方面，在300余份调查问卷中，有60%的同学认为满意或比较满意，这说明大多数工作人员的素质都还是不错的，但有些美中不足，多数人还有待提高。学校食堂工作人员是食物把关的最后一道关口，也许也是最重要的一道关口，而出问题的往往是这一道关口。应进一步提高食堂工作人员的业务素质，师生的饮食安全和满意度才是最重要的。以上表明，提高食堂服务的整体素质，有利于提升食堂在同学心目中的印象分和满意度。

(三) 食堂卫生方面：

关于食堂整体卫生满意程度的调查显示：30%的学生认为食堂卫生状况有待于进一步改进，50%的学生认为一般，10%的学生认为满意，10%的学生认为很差。其中问题有：

- 1、食堂卫生管理有代规范，责任心欠加，清洗力度不足。
- 2、有时用餐间异味较浓。
- 3、个别工作人员在上班时没有按规定穿工作服，戴口罩，工作服有时较脏。
- 4、食堂室地板较滑，部分地方存有积水，周围环境卫生较差。

(四) 食堂饭卡方面：

在被调查的学生中，对非人为因素造成卡失磁或丢失补卡收费不合理。

此次调查问卷于20xx年xx月xx日开始，涉及我校全体住宿学生和全体教师，我们通过讨论、制定建议稿、发放、收回、统计和总结了一套问卷，而且最后在大家的鼎力合作下，形成了这一份有实际内容和现实意义的食堂问题调查分析报告。我们衷心希望学校和食堂能够按照学生的意愿改善服务水平、建立健全食堂的监督和反馈机制，最终得到大家的肯定。

其次，应该归功于我们全体师生的高度配合，同时也应该感谢广大师生的广泛参与和支持，是您们的合作成就了我们的工作。

但是，我们在这次调查分析过程中，也有很多问题和不足，我们的调查问卷下发370份，可收回的却只有270份，还不足以全面地反映全体师生的意见。这也是将来我们在做类似的

工作时应该吸取的教训。同时我们的内心也很沉重，看着大家在接受调查时的疑虑和迟疑以及怀疑，我们感觉到作为一个调查者，我们的责任很重。尤其是我们深切地担忧我们学生是否能够真实地表达自己的意愿，我们的调查是否能够给我们食堂服务的改善带来参考和帮助？我们的食堂问卷调查是否还是一种形式和表面工作？当然，在调查的过程中，我们发现了很多问题，也学到了很多的东西，也深刻的体会到我们肩上担子的沉重。

1、饭菜质量基本满意，但同学们希望多增加些品种、特别是早晚要增加蛋类，注意营养搭配。2、饭菜价格适中，适当增加分量。3、卫生工作要继续加强，尤其是饭菜中偶而发现异物，如头发之类不该出现在饭碗里的东西，极大地影响了同学们的就餐情绪，也将损害食堂的卫生形象，希望食堂对此要有高度的重视。4、服务质量尚可，但有待进一步提高。师生作为消费者，理应享受到上帝式的服务，个别工作人员的服务态度有时令人不甚满意，为此我们将会要求工作人员佩戴标识明显的工作卡，方便对其监督。

总之，问题与优势同在，发现问题才能解决问题。被调查者对食堂的总体评价是基本满意的。但仍存在着一些问题。因此，学校食堂应该进一步提高服务质量，惟有如此，才能解决学生和食堂之间的种种矛盾，让全体师生的生活更加舒适、更加安全，令总务的工作开展得更顺利。这也是我们此次调查的目的所在。