

# 食堂的问题 食堂问题的报告(大全5篇)

范文为教学中作为模范的文章，也常常用来指写作的模板。常常用于文秘写作的参考，也可以作为演讲材料编写前的参考。相信许多人会觉得范文很难写？接下来小编就给大家介绍一下优秀的范文该怎么写，我们一起来看看吧。

## 食堂的问题篇一

所得税：自己吃的支出和折旧都算职工福利，招待客户吃的算招待费，都要发票；

增值税：外购的进项(含固定资产，锅等)不抵扣，自产、委托加工的货物要视同销售；

营业税：自家吃没事，对外卖缴营业税。

企业食堂到菜市场采购大米、白面和蔬菜发生的费用应该计入职工福利费，按税法规定的比例税前扣除：

答：根据《国家税务总局关于企业工资薪金及职工福利费扣除问题的通知》(国税函[]3号)三、关于职工福利费扣除问题。

《实施条例》第四十条规定的企业职工福利费，包括以下内容：

(一)尚未实行分离办社会职能的企业，其内设福利部门所发生的设备、设施和人员费用，包括职工食堂……等。

关于职工福利费核算问题？

企业发生的职工福利费，应该单独设置账册，进行准确核算。没有单独设置账册准确核算的，税务机关应责令企业在规定的期限内进行改正。逾期仍未改正的，税务机关可对企业发

生的职工福利费进行合理的核定。

另外，根据《国家税务总局关于印发〈进一步加强税收征管若干具体措施〉的通知》（国税发〔2009〕114号）规定，未按规定取得的合法有效凭据不得在税前扣除。

根据上述规定，贵公司食堂为员工就餐发生的费用，必须取得合法有效的凭据，并且单独设置账册，进行准确核算，其相关费用才允许按照国税函[2009]3号文件规定，列为职工福利费进行税前扣除。

企业食堂到菜市场采购大米、白面和蔬菜发生的费用没有发票不得税前扣除，若收款方没有开票资格，可向其当地税务机关办理代开具发票手续。

按照《企业所得税法》及其实施条例规定，企业实际发生的与取得收入有关的、合理的支出，包括成本、费用、税金、损失和其他支出，准予在计算应纳税所得额时扣除。真实、合法和合理是纳税人经营活动中发生的支出可以税前扣除的主要条件和基本原则，在判断纳税人申报扣除支出的真实性时，纳税人必须提供证明支出确属实际发生的有效凭据，包括发票、进口报关单等。

按照《发票管理办法》规定，发票是指在购销商品、提供或者接受服务以及从事其他经营活动中，开具、收取的收付款凭证。所有单位在购买商品、接受服务以及从事其他经营活动支付款项，应当向收款方取得发票。

根据《中华人民共和国税收征收管理法》第十九条的规定，纳税人、扣缴义务人按照有关法律、行政法规和国务院财政、税务主管部门的规定设置帐簿，根据合法、有效凭证记帐，进行核算。企业发生与应税收入有关的合理支出应凭正式、合法凭证依法在税前列支。

根据《中华人民共和国发票管理办法》的有关规定，销售商品、提供服务以及从事其他经营活动的单位和个人，对外发生经营业务收取款项，收款方应当向付款方开具发票。因此，收款方应按上述规定向付款方开具发票。若收款方没有开票资格，可向其当地税务机关办理代开具发票手续。

## 关于职工福利费扣除问题

《实施条例》第四十条规定的企业职工福利费，包括以下内容：

(一) 尚未实行分离办社会职能的企业，其内设福利部门所发生的设备、设施和人员费用，包括职工食堂、职工浴室、理发室、医务所、托儿所、疗养院等集体福利部门的设备、设施及维修保养费用和福利部门工作人员的工资薪金、社会保险费、住房公积金、劳务费等。因此自办食堂的固定资产折旧应计入职工福利费。

## 在职工食堂招待客户用餐支出作为业务招待费税前扣除

《国家税务总局关于印发〈进一步加强税收征管若干具体措施〉的通知》(国税发〔2009〕114号)第六条规定，未按规定取得的合法有效凭据不得在税前扣除。

单位内设职工食堂属于不需要办理税务登记的内设机构，而且是为本企业招待外来人员提供餐饮服务，属于单位内部行为，发生的支出企业所得税前可作为业务招待费申报扣除，但也需要取得合规票据，如果企业加工餐费原料未取得相关发票，不得在企业所得税前申报扣除。

企业未办职工食堂，统一由外单位统一送餐，需要与供餐单位签订合同，同时还需凭餐饮业发票税前扣除，应与供餐单位签订送餐合同，列入职工福利费，并凭合法凭证在税前扣除。

单位内设职工食堂属于不需要办理税务登记的内设机构，而且是为本企业招待外来人员提供餐饮服务，属于单位内部行为，发生的支出企业所得税前可作为业务招待费申报扣除，但也需要取得合规票据，如果企业加工餐费原料未取得相关发票，不得在企业所得税前申报扣除。

现行福利政策导向是：公共福利不涉及个税，但若要发放到个人头上，则要并入当月工资薪酬所得，缴纳个人所得税。财企[2009]242号对此特别强调：企业给职工发放的节日补助、未统一供餐而按月发放的午餐费补贴，应当纳入工资总额管理。国税函[2009]3号所列“合理工资薪金”五大原则也明确：对于企业未统一供餐而按月发放的午餐费补贴，无论是直接发放给个人，还是个人提供票据报销后支付，都属于对劳动力成本按标准进行的定期补偿，具有“普惠制”的工资性质，应当纳入职工工资总额，一并计算交纳个人所得税。

现行福利政策导向是：公共福利不涉及个税，但若要发放到个人头上，则要并入当月工资薪酬所得，缴纳个人所得税。财企[2009]242号对此特别强调：企业给职工食堂费用税前扣除问题发放的节日补助、未统一供餐而按月发放的午餐费补贴，应当纳入工资总额管理。国税函[2009]3号所列“合理工资薪金”五大原则也明确：对于企业未统一供餐而按月发放的午餐费补贴，无论是直接发放给个人，还是个人提供票据报销后支付，都属于对劳动力成本按标准进行的定期补偿，具有“普惠制”的工资性质，应当纳入职工工资总额，一并计算交纳个人所得税。

食堂涉及增值税的原则：不抵扣，有视同销售（只限定自产、委托加工的货物，外购的不抵扣进项，没有视同销售）

依据《增值税暂行条例》第十条（一）规定：用于非增值税应税项目、免征增值税项目、集体福利或者个人消费的购进货物或者应税劳务，不允许扣除；不允许扣除的还有这些与生产没有直接关系的“货物的运输费用”。内部食堂属于福利部

门，其采购的物品不论是存货还是固定资产，其进项税金都不允许抵扣，要计入福利费中。

根据《中华人民共和国增值税暂行条例实施细则》第四条的规定，单位或者个体工商户的下列行为，视同销售货物：

(一)将货物交付其他单位或者个人代销；

(二)销售代销货物；

(四)将自产或者委托加工的货物用于非增值税应税项目；

(五)将自产、委托加工的货物用于集体福利或者个人消费；

(六)将自产、委托加工或者购进的货物作为投资，提供给其他单位或者个体工商户；

(七)将自产、委托加工或者购进的货物分配给股东或者投资者；

(八)将自产、委托加工或者购进的货物无偿赠送其他单位或者个人。

食堂涉及营业税的原则：自家吃没事，对外卖缴营业税

企业内部食堂若在为本单位员工提供餐饮服务的同时，还对外提供餐饮服务，那么就变成了经营性机构，应依法办理税务登记，就其对外收入缴纳营业税。

## 食堂的问题篇二

一、调查人员：

二、调查的时间：

20xx年12月12日 20xx年12月20日

### 三、调查地点：

\*\*大学东校区第三食堂

### 四、调查目的

通过对学校食堂的调查，了解学校食堂的经营过程，发现存在的问题，运用基础工业工程的知识、生产管理、物流管理、质量管理、人力资源管理、信息管理、人机工程学等专业知识，对食堂存在的问题进行改进。

### 五、调查对象的概况

第三食堂占地面积1645平方米左右，分别在东面和西面各有一个出口，下面就简称为三食堂。三食堂分为两层，下图为一楼的平面布置图

8号窗口 灵活窗口 残菜台 出口 灵活窗口 楼梯  
窗口 7号 6号 窗口 1号 窗口 餐桌 通道 餐桌 2号 窗口 窗口 5号 楼梯 灵活窗口 出口 残菜台 4号 窗口 3号 窗口

图1 三食堂一楼平面布置图

北三食堂二楼的布置和一楼的布置差不多，只不过多了一个灵活窗口。燕山大学东校区一共有三个食堂，其中三食堂由于靠近女生宿舍，所以前来就餐的人大部分为女生，有“女生食堂”之称。食堂里面的饭菜口味比较多，品种很多，可以满足来自五湖四海的学生的需求。但是主要还是以北方的风格为主。主营的是：米饭菜、面食。饭菜以北方为主，兼有南方的辣和甜，面食以兰州拉面和山西刀削面为主。也有专门卖包子和饺子的窗口，且各个窗口都有自己的特色饭菜。深得同学们的喜爱。三食堂主要以私营为主，学校将各个窗口租给业主，由业主经营，所以各个窗口之间都有竞争，一定程度上使学生能够从中得利。

### 六、存在的问题

## 表1三食堂存在的问题

### (1) 饭菜质量差、量少

经过调查发现三食堂饭菜一年四季没啥变化。大二的学生还能吃一些饼，基本上到了大三之后那些一层不变的饼就再也吃不下去了。不仅仅是三食堂，其他食堂也是这样。三食堂米饭有时做的不熟让人吃不下去而且量很少，很多同学都反应不够吃。有的菜看着上面铺满了一层肉很丰富的样子，但是服务员在打菜时都从底下掏那些没肉的，看着一层的肉结果真正能打到一块就不错了。

一次去食堂吃饭，业主家的孩子没吃饭，业主就在我们的面前将蒜苔肉丝上面一层的肉都盛了下来，而给我们打菜时业主娴熟的一勺子下去，将那小部分的存在的问题饭菜质量差、量少饭菜价格不合理卫生不好不存在排队现象工具摆放比较乱，没有调理服务员工作效率低存在隔夜菜的问题残菜台拥挤，常有碰撞事故发生肉抖了下来，尽是一点肉都没盛到。后来我们就开玩笑说：“我们只能吃下面的，人家吃上面的！”

### (2) 饭菜价格不合理

在我们的调查中，很多同学都指出学校饭菜的价格不是很合理，而且一年比一年贵。在学生抗议后，食堂部分商家变相的在维持原有价格的基础上减少饭菜的量。今年直接涨价，基本上每年以五毛到一块钱的幅度增长。学生普遍认为生活压力大。

例如，以前午饭吃米饭菜时都是3.9元，现在最差的也要4.5元，还分肉类的还是蔬菜的，肉类的都是5元以上，所谓的肉类菜就是打菜时一点肉抖不给你，你质问他这怎么叫肉菜时，人家理直气壮的指着菜说上面的不就是肉嘛！大二的时候饺子还是4元一份现在蔬菜馅的要5元等。

### （3）卫生不好

在食堂就餐时我们经常会发现餐盘油乎乎的，看着没胃口。这就导致学生经常带回宿舍吃，但这无形中造成了白色垃圾增加和一次性筷子用量的增加，学校食堂每天方便袋的用量是及其庞大。饭菜有时还能吃出苍蝇、虫子之类的，让人倒胃口。

一次一个同学在食堂就餐，吃着吃着吃出了一个苍蝇，由于害怕浪费，就继续食用结果又吃出了一个苍蝇，到窗口要求退换时，服务生态度不好。部分窗口的工作人员在打饭时直接用手拿取食物，找完钱之后不洗手，特别是麻辣烫之类的窗口，服务员直接用手拿菜，并用手给同学找零钱。偶尔有几个注重卫生的人，手上套着一次性手套结果只是做表面文章，仍然用套着手套的手找零钱，让人汗颜啊。

夏季的时候食堂里面苍蝇乱飞，工作人员不注意个人的卫生汗水有时都滴到饭菜里面。打饭的窗口平台上不注意擦洗，部分厨房地面上到处都是污水，厨房用具也很脏乱。

### （4）不存在排队现象

一提到就餐，很多同学都会联想到窗口前乱糟糟的学生，拥挤的等待工作人员看到自己，似乎打饭就是彰显一个人的嗓门和体力的时候。

在调查期间，整个食堂是非常吵闹的，我们观察了整个食堂的各个窗口，专门经营快餐的窗口非常的吵杂。特别是在就餐的高峰期，同学们由于非常的饥饿所以特一窝蜂似的相互拥挤，大声的冲服务员喊着“带走”、“在这吃”，期待服务员看到他们给他们先打菜。有的声音小的同学即使先来也没法及时打到饭，只能吃最后剩下的菜了。经常有同学冲着服务员抱怨“我来的早怎么不给我打”。



### (5) 工具摆放比较乱，没有调理

我们采访了食堂里面的工作人员，问及这些工具摆放的原因时，他们基本上都是统一的答案“这样用着习惯”。食堂的16个固定窗口，基本上每一个窗口的工具摆放都不一样。在打饭的过程中，找不到工具的现象很多。这样既延长了学生打饭的时间，也破坏了学生对该窗口的印象，从而间接导致前来就餐人数的减少，影响经营的效益。

### (6) 服务员工作效率低

在我们的调查中还发现，很多服务员打菜动作不规范，就餐高峰期时手忙脚乱，动作迟缓，不熟悉菜的品种，学生问菜价和名称时，服务员不知道怎么回答，工作效率很低。甚至还存在多打钱和找零不正确的现象，这些现象几乎每天都上演着，学生与服务员争论多打钱的问题。

我们采访了几个刚打完饭的同学，其中一个同学向我们抱怨服务员给他们打错了菜，都是他不喜欢吃的菜，明明告诉服务员要蒜苔肉丝，结果给的却是芹菜肉丝。

### (7) 存在隔夜菜的问题

部分窗口经常把当天没卖完的菜储存起来，第二天和拌在新做的菜里面继续卖，糊弄学生。经常有同学反映某某窗口的菜看着一点都不新鲜，很难吃。

### (8) 残菜台拥挤，常有碰撞事故发生

在我们调查中，残菜台也是比较热闹的地方。整张台面 $1.8\text{m}\times 1\text{m}$ 由一人负责倾倒盘中的剩余食物。用餐高峰期由于学生相对集中，残菜台地方很小，学生就会出现相互拥挤和碰撞的现象。

这种拥挤的事故在早上最容易发生。由于学生吃完早餐就直接去上课所以由于时间比较紧最容易发生碰撞事故，导致剩余的食物撒到学生的身上。一次一个学生因为要吃到结果由于转身时被后面的人碰到了，后面学生手上的粥全部撒在了该同学的身上，造成了双方的争执。

## 七、三食堂的优点

- (1) 空气流通
- (2) 餐桌和餐厅的地面比较干净
- (3) 饭菜丰富，满足来自五湖四海的同学的口味
- (4) 筷子有专门的消毒柜，比较干净

## 八、解决问题措施

### (1) 重新设计残菜台

根据人机工程学的知识，合理的设计残菜台。我打算本着以人为本的工业工程核心思想，运用人机工程学的相关知识对残菜台进行改进。从调查中可发现服务员有着大量的弯腰、转身和拿取的动作，这会造成服务员生理上的疲劳。工业工程的核心是以人为本，所以我有必要对残菜台进行改进。重新设计残菜台的高度和现场布置。

### (2) 采用动作分析优化服务员的动作，提高效率

动作分析的实质是研究分析人在进行各种工作操作时之细微动作，删除无效动作，使操作简便有效，以提高工作效率。其内容为：发现操作人员的无效动作或浪费现象，简化操作方法，减少工人疲劳，在此基础上制定出标准的操作方法，为制定动作时间标准作技术准备。它包括：动素分析、影象

分析、动作经济原则等内容。主要还是利用动作经济原则来提高食堂打饭的效率，缩短学生排队等待的时间。

各大食堂基本上都存在服务员工作效率低的问题，工业工程的目标就是提高效率。经过调查，我们发现快餐窗口前的学生比较多、比较拥挤。所以我们会从快餐窗口下手，利用动作经济原则进行改进。

### (3) 招聘合理的兼职人员

在调查中我们发现一个普遍的现象就是很多窗口的服务员数量不合理。有的窗口明显是服务员比较少，高峰期服务员手忙脚乱、顾此失彼，低谷期服务员无事可做、闲聊、走动。所以我们会利用人力资源管理中的人员配置，对服务员的数量进行科学合理的计算。这样即降低了成本，又使服务员得到充分的利用，也降低了学生排队等待服务的时间，从而吸引更多的人前来就餐。

(4) 采用全面质量管理，严格监督饭菜质量全面质量管理的基本原理强调为了取得真正的经济效益，管理必须始于识别顾客的质量要求，终于顾客对他手中的产品感到满意。全面质量管理就是为了实现这一目标而指导人、机器、信息的协调活动。全面质量管理的意义在于提高产品质量、改善产品设计、加速生产流程、鼓舞员工士气和增强质量意识、改进产品售后服务、提高市场的接受程度、降低经营质量成本、减少经营亏损、降低现场维修成本和减少责任事故。

一个企业产品质量是最核心的竞争，同样的，食堂各大窗口最大的竞争在于饭菜的质量，只有高质量而美味的饭菜才是吸引顾客前来就餐的要素。所以各大窗口要对饭菜的质量进行控制。质量控制的第一阶段是计划阶段又叫p阶段[plan]这个阶段的主要内容是通过市场调查、顾客访问、国家计划指示等，摸清顾客对产品质量的要求，确定质量政策、质量目标和质量计划等。第二个阶段为执行阶段，又称d阶段

“do”这个阶段是实施p阶段所规定的内容，如根据质量标准进行产品设计、试制、试验、其中包括计划执行前的人员培训。第三个阶段为检查阶段，又称c阶段“check”，这个阶段主要是在计划执行过程中或执行之后，检查执行情况，是否符合计划的预期结果。最后一个阶段为处理阶段，又称a阶段“action”主要是根据检查结果，采取相应的措施。

### （5）采用5s管理

厨房和窗口物品的摆放有没有调理是非常重要的。窗口物品的摆放关系到客人对该窗口的整体印象。谁都不喜欢到看起来邋邋没有调理而且凌乱的窗口就餐，所以业主必须重视工具的摆放。

厨房和窗口物品摆放凌乱的问题可以采用5s管理的方法进行解决。“5s”是整理“seiri”整顿“seiton”清扫“seiso”清洁“seiketsu”和素养“shitsuke”这5个词的缩写。“5s”活动的对象是现场的“环境”，它对生产现场环境全局进行综合考虑，并制订切实可行的计划与措施，从而达到规范化管理。利用5s管理对整个窗口和厨房进行重新布置，去除不需要的物品，整理摆放剩下有用的物品，并培养工作人员保持卫生和整齐的习惯，从而增加空间利用率还能给顾客留下好印象吸引他们前来就餐。

## 食堂的问题篇三

### 第一段：引言（150字）

近年来，食堂问题成为了大学校园中一个备受争议的话题。食堂作为学生们一天中最重要的用餐场所，直接关系到学生们的身体健康和生活品质。然而，由于一些原因，许多学校的食堂存在诸多问题，如食品卫生问题、餐饮质量不高、就餐场所不宽敞等。作为一名大学生，我也经历了一段时间的

食堂生活，深刻体会到了食堂问题带来的不便和困扰。但通过对比和思考，我发现了一些解决食堂问题的心得体会。

## 第二段：食品卫生问题（250字）

食品卫生问题是我在食堂生活中遇到的最突出的一个问题。有时我会发现食物放置得不够干净整洁，甚至会看到有些饭菜有异物。这让我非常担心食材的来源和食品的安全。通过与其他同学交流，我了解到这是由于食堂管理不严、员工培训不足等原因导致的。为了解决这个问题，我表示对食堂管理部门进行意见反馈，并提出建议，如加强食堂的卫生管理、加大对员工的培训力度等。在经过一段时间的努力后，我发现食堂的卫生状况有了明显的改善，食品质量也得到了提升。

## 第三段：餐饮质量问题（250字）

除了食品卫生问题，餐饮质量问题也是我在食堂生活中遇到的一个主要问题。有时候，我会吃到一些菜品的味道不好或者做工粗糙，缺乏食欲。这使得我对食堂的餐饮服务感到失望。为了改善这个问题，我选择主动与食堂管理人员沟通，向他们反映了问题，并提出了建议，如增加菜品种类、改进菜品的制作工艺等。同时，我也鼓励其他同学向食堂管理部门反映自己的意见和建议。通过我们的共同努力，食堂的餐饮质量得到了明显改善，整体口碑也有了提升。

## 第四段：就餐环境问题（250字）

除了食品卫生和餐饮质量问题，就餐环境问题也是大多数学生关注的一个问题。在高峰期，食堂就餐的座位常常不够，导致学生们只能找其他地方吃饭。同时，食堂的空调和通风设备也存在一定的问题，有时候会很闷热，影响食欲。我意识到这些问题需要与食堂管理部门共同努力解决。为此，我与其他同学联名请求增加食堂座位的数量，并向学校提供了关于改善食堂环境的建议。在我离开学校前的最后一年，我

发现学校已经对食堂进行了改造，增加了座位数目，并对空调和通风设备进行了升级，大大改善了就餐环境。

## 第五段：总结（300字）

通过解决食堂问题的经历，我明白了作为一名大学生，我们可以通过与相关部门沟通合作，积极提出问题和建议，为改善食堂的运营和服务质量做出贡献。同时，我意识到我们也应该增强自身的责任感和宽容心，理解食堂管理人员面临的困难和压力。作为食堂服务的受益者，我们应该以积极的态度参与其中，共同营造一个良好的食堂环境。相信通过我们的不懈努力和坚持，食堂问题将会有显著的改善，为大家创造更好的就餐条件和体验。

## 食堂的问题篇四

食堂是学校中广大学生共同用餐的地方，它是学生们生活中的重要组成部分。然而，随着人数的增加和多样化的口味需求，食堂问题也日益突出。近日，我参观了学校食堂，并且对其中的问题进行了反思和总结。今天，我想就食堂问题这个话题，和大家分享一些我个人的体会和看法。

首先，问题集中体现在食堂的环境布局上。当我进入食堂时，我感受到了人流拥挤和嘈杂的现象。食堂的建筑空间过于狭窄，与日益增多的学生人数相比显得格格不入。长时间的排队和拥挤让学生们感到疲惫，而嘈杂的环境也影响了他们的用餐体验。在这种情况下，学校应该考虑进行场地扩建或优化，为学生们提供更宽敞和舒适的用餐环境。

其次，食堂问题还表现在食品质量和菜品种类上。随着学生对食品质量要求的提高，食堂的食品质量也引起了广泛的关注。在我参观的过程中，我发现一些菜品味道偏重油腻，而且存在着炒菜油烟味很重的情况。此外，食堂提供的菜品种类较为单一，无法满足学生们多样化的口味需求。因此，食

堂需要加强与学生的沟通，了解他们的需求，并改进菜品的质量和种类，为学生们提供更健康、美味和多元化的选择。

另外，食堂问题还表现在服务态度和效率上。在我的观察中，一些工作人员的服务态度欠佳，并且办事效率较低。许多学生都曾遇到过就餐券找不到、扣费错误等问题，这给学生们带来了很多不便。当学生在用餐时遇到问题，工作人员应该积极主动地给予帮助，并加快解决问题的速度，以提高服务质量和效率，让学生们有更好的就餐体验。

最后，食堂问题还体现在食堂垃圾管理上。学生们在食堂用餐后，经常会将餐盘和废弃物乱扔，导致食堂环境脏乱不堪。食堂应该加强对学生的环保意识教育，鼓励他们主动将餐桌整理干净，并进行垃圾分类。同时，食堂也应该加强对餐桌的清理工作，保持食堂的整洁和卫生，为学生提供一个良好的用餐环境。

总之，在解决食堂问题方面，学校应该积极推进改革措施。首先，学校应该合理规划和利用食堂建筑空间，以满足学生人数增长的需求。其次，学校应该加强与学生的沟通，了解他们的需求和意见，改进食品质量和菜品种类。此外，学校还应该加强员工培训，提高服务质量和效率。最后，学校和学生一起致力于垃圾管理和环保工作，共同维护食堂的整洁和卫生。只有通过持续的改进和努力，我们才能创建一个舒适、健康和温馨的食堂环境，为学生们提供更好的用餐体验。

在今后的日子里，我将持续关注食堂问题，并积极参与改革工作。希望我们的努力能够让食堂变得更好，为学生们提供更好的用餐体验。让我们共同努力吧！

## 食堂的问题篇五

关于xx大学食堂中的饮食问题在全校范围内做了深入调查。饮食问题是在校大学生生活的重要组成部分，吃饭问题是同

学们最为关心的问题之一，对同学们的学习、生活有很大的影响。俗话说“人是铁饭是钢，一顿不吃饿得慌”。我们希望通过这次调研获悉同学们对食堂的建议和意见，了解食堂问题的具体情况。各项数据表明，我们的食堂确实存在一些问题，并且这些问题已经在学生当中造成了一定的负面影响。

本次调查采用抽样调查的方法，按照辅导员提供的详细学生资料，有针对性的在遵循随机原则的基础上发放问卷。共发出问卷214份，回收214份，有效问卷210份，回收率100%，有效回收率98.13%。为保证调查对象有代表性，我们采用分层抽样组织方式对全校各系、各专业人群都加以调查。通过调查，我们认为校食堂问题主要表现在以下几个方面：

## 一、卫生问题

卫生问题是同学们最为关心的问题之一，对此我们进行了详细的调查。通过调查结果，我们发现，对于饭菜的卫生状况，有72%的同学回答为“一般”，13.4%个认为“差”，只有5.6%个同学认为好；同样的结果也出现在餐具的卫生状况上。以上结果表明，食堂的卫生状况并非尽如人意。首先应该注意的是同学在饭菜中吃到异物的问题已经屡见不鲜，希望能够引起有关部门的重视。其次餐具的卫生状况也是屡屡出现问题，清洗后的餐具上常常可以发现明显的油污残留甚至是一些残菜叶。另外，在环境卫生方面出现的问题虽然较少，但有时会有桌面或地面上的垃圾未能及时地清理。

## 二、质量问题

质量方面，我们对菜品更新、菜种是否丰富、食物是否新鲜等多个方面进行了深入调查。

对于“菜种是否丰富的问题”，同学们也提出了不同的意见，没有人选择“丰富”，82个选择“不丰富”，69个选择一般，



由此可以看出绝大多数同学认为食物品种并不丰富。

### 三、价格问题

统计调查结果可以发现，大多数同学的就食堂价格问题在214份回收问卷中，共有35人认为“较贵”，136人认为“一般”。上述结果表明，食堂价格定位基本可以使同学接受，也说明学校在市场上物价上涨的时候，所做的工作是充分考虑到学生的利益，切实有效的，也希望食堂等相关部门能继续保持。

### 四、服务问题

通过这次调查，我们可以通过师傅们的服务态度及打饭速度方面看出食堂服务的优劣。

根据问卷我们可以清楚地看出来服务方面问题较少，师傅们基本可以做到服务态度良好，有41%的同学对师傅们的服务态度给出了“满意”的评价。由此可见，食堂在此方面的工作还是比较令人满意的。

### 五、秩序问题

在我们的问卷中，我们分别就是否拥挤的问题及是否满意打饭秩序的问题提出了相应的问题。调研结果表明，66.2%的人认为“十分拥挤”，16.3%的人觉得“还能接受”，选择“不拥挤”只占8.5%，人数较少。而大多数同学比较满意打饭的秩序。这就从另一个侧面说明了打饭窗口较少是造成拥挤的重要原因。

根据调查结果我们给出相对应的意见与建议如下：

#### 1、卫生方面

##### 1) 蔬菜清洗干净

从反映情况来看，部分同学认为饭菜特别是蔬菜清洗不够干净。这不仅有害同学们的健康还会大大降低学生食欲，造成就餐乃至学习生活的不愉快。希望食堂方面给与更多注意。

## 2) 桌子擦干净

经同学们反映，就餐时桌子不干净，有时清洁工阿姨擦过后，同学们再拿纸巾擦还是不干净。这让人觉得心里很不舒服，建议阿姨们勤洗抹布，使同学们拥有一个良好的就餐环境。

## 3) 工作人员应带口罩、手套，常换洗衣服

据同学们反映，食堂经常有工作人员打饭时讲话，或将手指放入饭菜内，这些现象影响了同学们的食欲。因而建议工作人员尽量避免在工作时过多的交谈或玩手机并且佩戴口罩、手套，保证良好的食堂就餐环境。

## 4) 清洗、消毒餐具

多数同学反映，餐盘或筷子上多有明显的油污，因而怀疑餐具是否经过清洗消毒，担心因此而感染某些传染病，危害健康。希望食堂方面可以在今后加强，同时在餐具车旁有放置脏污餐具地方，可以防治同学在挑到干净餐具后，有餐具掉落后，将那些脏污餐具放回造成的二次污染。

# 2、质量方面

## 1) 时常更新菜品

同学们需要在大学度过几年时光，过于单一的食品种类让同学们倍感失望。假若食堂能不断更新品种，甚至是中餐西餐兼备，定能吸引同学们前去就餐，增加就餐的趣味性和新鲜感。这可能需要很长的完善时间，不过希望近期至少可以在

新菜品上下下功夫。

## 2) 保证食品的新鲜

经同学们反映，就餐时常发现饭菜是凉的，特别是米饭，可能是有部分上次剩下的米饭混在其中，有些菜品也是如此。建议食堂也加强管理监督与审查，使同学们吃上新鲜的饭菜。

## 3、价格方面

### 1) 增加饭菜品种，降低饭菜价格

2) 明码标价，童叟无欺从我们的调查结果来看，同学们对有些饭菜不明码标价的现象感到不解，他们希望可以对自已的食品消费有清楚的了解，希望食堂及有关部门予以重视。

3) 分量要足. 经同学们反映，由于最近物价飞涨，饭菜的分量与从前相比明显减少，许多同学感觉现在吃饭与原来花同样的钱，根本吃不饱，不实在了。

4) 希望可以将饭菜分大份、中份、小份，以免造成不必要的浪费和损失。

## 4、服务方面

### 1) 多开几个早餐窗口

早上我们经常会看到食堂门口排着长队等待用餐，有些同学竟因此放弃了早餐。有同学在调查问卷中写道，早餐是一天当中最重要的一餐，学校应该确保早餐的供应量，保证学生的身体健康。因此，我们建议能多开设早餐窗口，使同学们都能吃到健康的早餐。

### 2) 提供食物纸袋

在平时的生活中，我们经常会看到同学在食堂寻找座位的现象，这一方面是就餐压力所致，另一方面，如果提供食物袋，而不是塑料袋，应该能使这一现象得以缓解。因此我们建议食堂可以在一些出售方便带走的食物窗口，供应食品袋，而且最好是纸袋，更容易达到卫生、环保要求。