

食堂的建议书(精选10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。范文书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇范文呢？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

食堂的建议书篇一

敬爱的校长：

您好！

首先请原谅我们冒昧地打扰您，鲁莽地写下这份

建议书

，并大胆地指出学校在食堂管理中的漏洞：

，而且可能的话，最好清出一片空地，由食堂阿姨盛饭，是混乱不再重现。

2. 大量浪费现象也十分严重。校长老师虽然已多次告诫，反复强调，但是效果不佳，不少同学依旧我行我素，把饭菜原封不动的.晾在那里，或者只扒几口就不再吃了，白白让来之不易的粮食付之东流。对出现以上情况我们进行了探究，真相让我们大吃一惊：有食堂的责任。由于食堂工作人员有时做的饭菜不合口，绝大部分同学厌恶食堂饭菜，连崇尚节约，珍惜粮食的我们有时也不经一阵反胃。

针对以上食堂出现的情况，我们也想提出一些建议：

1. 改善饭菜质量。建议食堂把饭菜做认真些，不求可口好吃，但至少也得让我们有食欲，牵住同学们的心。

以上就

是我们对学校食堂管理提出的一些不成熟的建议，有不当地方还请校长谅解！最后，祝校长身体健康、万事如意！

建议人：

日期：

食堂的建议书篇二

- 1、肉经常有酸的味道，建议每天清理，不得有隔夜肉。
- 2、管理人员用洗洁精应及时供应。
- 3、必须端正工作态度，服从项目管理，有意见应及时与办公室主任沟通，不得散布小道消息。
- 4、建议增加点辣酱、辣椒炒蛋、辣椒拌小鱼等辣菜。
- 5、建议经常有新鲜菜。
- 6、最好多一些鸡蛋汤、紫菜汤之类的。
- 7、建议食物要保持新鲜，菜品样式要经常更换，要提高营养搭配。食物要充足，营业时间要延长。
- 8、早餐要多样化，稀饭要用生米做。
- 9、炒菜佐料要齐全，剩菜不要混在新炒的菜中。
- 10、肉要保持新鲜。
- 11、多一些荤素搭配的菜。

12、早餐的稀饭可以加点花生、红枣之类的。

13、汤的品种要多样化。

14、青菜要多换种类。

给校园食堂的建议书

建议书：给学校食堂的建议书

对学校食堂的建议书

写给学校食堂的建议书

食堂承包合同模板集锦七篇

食堂的建议书篇三

□

您好!

对于食堂，我有以下一些建议

提供

，希望你们能够

参考

□

1、肉经常有酸的味道，建议每天清理，不得有隔夜肉。

2、管理人员用洗洁精应及时供应。

- 3、必须端正工作态度，服从项目管理，有意见应及时与办公室主任沟通，不得散布小道消息。
- 4、建议增加点辣酱、辣椒炒蛋、辣椒拌小鱼等辣菜。
- 5、建议经常有新鲜菜。
- 6、最好多一些鸡蛋汤、紫菜汤之类的。
- 7、建议食物要保持新鲜，菜品样式要经常更换，要提高营养搭配。食物要充足，营业时间要延长。
- 8、早餐要多样化，稀饭要用生米做。
- 9、炒菜佐料要齐全，剩菜不要混在新炒的菜中。
- 10、肉要保持新鲜。
- 11、多一些荤素搭配的菜。
- 12、早餐的. 稀饭可以加点花生、红枣之类的。
- 13、汤的品种要多样化。
- 14、青菜要多换种类。

建议人：

日期：

食堂的建议书篇四

尊敬的校长：

你好

我是政法学院大二的一名学生，经过这4个学期在政法学院的就餐体验，我给食堂提出以下建议：

1. 食堂的打饭秩序太乱，大家都是在窗口围成一圈，相当拥挤。这样很容易把刚打到的饭洒掉。而且在这样拥挤的环境中，很容易就会被洒一身饭菜。到时更是乱成一团。所以我建议实行排队打饭制度，这样可以使食堂更有秩序。

2. 在食堂浪费的现象十分严重。学校

领导

老师虽已多次告诫，反复强调，但效果不佳，不少同学依旧我行我素，把饭菜原封不动的晾在那里，或者只扒几口就一溜烟不见了人影，白白让来之不易的粮食付之东流。虽然现在食堂实行餐盘放回餐台制度，但是食物浪费现象仍没有改善。如果我们到收餐台去看一下就会看到满满的，一盘一盘的的食物放在收餐台上，等着阿姨倒进泔水桶。食堂食物浪费现象确实是一大难题，对此我的建议是：建议中午吃饭的同学吃完后把吃剩的饭菜倒入垃圾桶，桶边有几位尽忠职守的同学监督，防止同学倒入过多的饭菜，好让浪费粮食的现象少一些。

3. 食堂应该重视食堂卫生，我曾在饭菜中发现了头发、钢丝、塑料皮。我想那些窗口可以在做饭前把锅里在检查一下，不要让我们餐盘里出现不该出现的东西。不过我从没在饭菜里吃到虫子，这点让我非常欣慰，其实食堂的卫生状况也不是很差，只是检查力度还是不够。我对食堂的建议就是这些希望能对食堂的改善有所帮助。

建议人：

日期：

食堂的建议书篇五

□

你好！

目前我校食堂存在以下方面的问题：

1、学校内部监督机制不够健全。对食堂存在的问题监管不到位。

2、学校食堂卫生安全意识差。学校虽然建立了食品卫生安全

领导

机构，但没有配备专门的食品卫生管理员，对食堂的监管难以到位。具体表现为卫生条件差，卫生消毒不彻底，而且食堂工作人员，是非专业人员，工作技能、卫生知识掌握甚少。

3、学校食堂所购食品，未按规定向供货商索取证件票据，学生食堂有的为追求利益的最大化，在食品及原材料采购中，尽量采购廉价、散装的'无qs标志的食品及其他不符合食品标签规定的定型包装食品。

4、食堂台帐不能实事求是按规定建账。

5、营养配餐不合理：学校食堂，未办理“营养餐”。食堂基本以学生口味为准，很少进行科学营养的搭配。肉类以往是猪肉为主，缺少牛肉、羊肉，几乎没有海产品。蔬菜主要以瓜类为主如南瓜、黄瓜，很少有长纤维的芹菜、菠菜。主食主要是大米饭。没有饭后配供水果。

1、进一步提高学校行政对学校食堂安全工作的重视程度，强化学校食堂的监督力度。要把学生食堂安全放在重要位置，

进一步明确卫生部门和部门在学校食堂安全监管工作上的义务和职责，确保、责任、监督三到位。

2、健全和完善学校食堂各项，确立校长为学校食品安全第一责任人，具体从业人员为第二责任人，一级抓一级，层层抓落实；严格执行《学校食堂食品留样制度》，要求学校强制实施留样制度；建立学校食堂安全应急机制，确保一旦出现食堂食品中毒事故后，能够迅速查明原因，采取措施并控制事态发展。

3、建立从业人员健康管理档案，督促从业人员在取得健康证明后上岗；加强从业人员食品和技能培训，确保采购、加工、供应、贮存等关键环节安全可控。

4、加强监管信息。要畅通社会投诉，形成学生、家长及社会各界关心与支持学校食堂食品安全的良好氛围；要重视和认真处理学生、家长及社会反映的学校食堂食品安全问题。

5、成立膳食委员会。

建议人：

日期：

食堂的建议书篇六

尊敬的食堂领导：

近日发现食堂在菜品和质量上存在一些问题，现对食堂提出一些意见与建议，归纳如下：

1、蔬菜种类太少，份量不足。

2、蔬菜油水太薄，不经饿。

- 3、菜价太贵、不实惠。
- 4、菜的味道太辣、偏咸，汤偏咸，有时有腥味儿。
- 5、肥肉全是边角料，看着没有胃口。
- 6、红绕蹄花儿、干煸鸡块时而不熟。
- 7、米饭太硬、米汤是剩饭煮的，豆浆无豆浆味儿且糖味太重。
- 8、不够卫生，有时菜里出现毛发、虫子、带毛肉等令人倒胃的东西。
- 9、腌制食物太多，不要总是做韭菜。
- 10、供餐时间短，第四节可上罢去吃饭就没菜了。

1、每个窗台上，放上辣椒、醋、酱油、花椒等调料，让就餐人员自己调味儿。

2、假期教师窗口照常开放，保证住校教师就餐。

食堂的.叔叔阿姨：

在转眼间飞逝的六年里，您可能看着我们一点点的成长，看着我们从一个个幼稚的小孩，长成这么大，也可能刚刚来，但是我都要和你们说一声：谢谢！但作为一个离毕业只有一个月的学生，出于对母校的热爱，我想你问题出一些建议。

我希望学校里的午餐可以一周不重复。在小学六年的时光里，我通过自己的观察，我发现很多同学都出现浪费的现象，我觉得这可能是因为，学校里的午餐今天有的一盘菜昨天也有，所以造成有些同学觉得吃腻了就倒掉，出现浪费的现象。在此，我提出建议：

第一，一周的菜和汤不要重复，减少浪费。

第二，可以将菜的颜色做的鲜艳一点，提高同学们吃饭的食欲。

第三，每周制定一张伙食表，写出每天的菜和汤，供同学和老师看。

第四，每天可以有一样水果或水。

以上就是我的建议，望食堂的阿公阿婆考虑采纳。

建议人：六（1）班林xx

xx年xx月xx日

食堂的建议书篇七

尊敬的校领导：

你好！

如今，关于学生在食堂就餐问题引发学生、甚至家长等多方面的讨论，我也想就此机会，像校方提出以下几点。

我们高三学生经历了学校食堂由盛转衰的一个历史转变，没错，从高一的夜宵制度到两家承包商竞争，然后一家承包，再到如今的强制规定吃饭。我想我们是最有发言权的一批人了。我相信，当初不少考入上大附中的学生是因为上大附中的夜宵而来的，可是短短的时间里，夜宵不见了。校方说是为了我们身体健康着想，晚上不宜进食，在一阵风波之后，我们接受了。而今学校又要改革了，这次不再是“局部改革”，而是整体改革。好一个整体改革，从吃饭的制度到饭菜质量发生了翻天覆地的变化。

首先是学校改革的制度方面：

- 1、每个班级都要在指定的区域内就餐。
- 2、生活委员每天向食堂报告就餐人数。
- 3、就餐文明记录于行规检查。

这些改革，在我看来，是为了学校的便于管理，若说对学生有利，不错，减少了我们的排队时间，当然，队都不排就不会有插队现象了。在这个方面的确是一个很好的改善。

可是，学校有没有真正考虑到学生的心里想法呢？那好，以下，我就提出一些代表我们大众的想法：

2、学校的伙食真的是一大问题，每天打开饭盒盖子的时候，见到的第一眼就是一团团“不明物体”，卖相那么差，谁还有胃口吃啊！视觉是我们直接感受外界事物的第一方法，看都不好看，就算味道再好，我们都不会想吃，而且实际状况是，饭菜水平很糟。

3、经过我们集体的商议，学校食堂的饭菜质量主要是这么几个问题：

(1) 肥肉过多，同时肉类的毛发没有处理感觉那个。

(2) 饭菜不熟，米饭有时候太硬，特别是肉类的不熟可能会导致学生的身体不适。

(3) 调味问题，学校的饭菜不是太闲就是太淡，当然，完全符合大众的口味这是无法做到的，但是时而太闲时而太淡这的确是个问题。

(4) 油炸物，像是鸡腿啊、鱼排等太过油腻，同时又硬，有时还会伴有奇怪的味道，难以下咽。

(5) 菜谱的营养搭配问题，几乎是一天隔一天的鸭腿鸡块等。

4、既然谈到了学校饭菜的质量，那也就不得不谈谈卫生的问题了。

(1) 每日中午的勺子和筷子都是学校统一清洁的，但是由于数量众多便不能保证其是否干净了。有同学发现碗筷有异味等。

(2) 饭菜中，我们时常可以见到菜叶里的虫子，甚至有人体的毛发、塑料纸和钢丝球。

5、由于吃饭时间基本差不多，所以很容易导致倒菜的时候人潮拥挤的，每天中午我看到门口两边的大妈都都在很辛苦地倒饭倒菜，但是仍然有些饭菜倒在了地上，原本光滑的地面上一大片油迹，我们走在上面如履薄冰啊，生怕给摔着。

7、何敏老师说过，每次看到我们浪费粮食都很心痛。可是，青菜萝卜各有所爱，人家不爱吃就倒掉啊，或许这么大年纪了挑食不好，可是这是事实，校方没有权利强迫学生去吃他们不想吃的食物，所以这浪费是必然的。再心痛，这饭菜还是得倒，这钱还是打水漂了。

8、据我所知，有些同学虽然吃了学校的午饭，可是仍然需要去小卖部买吃的，每天中午花的钱就达到了2、30元，那一个礼拜就要近百元了，作为一个寄宿制学校学生，又不能出校门，钱花得跟流水似的，实在是不可思议啊。

9、除了我们走读生之外，我还像说一下住宿生所提的问题。早上去食堂所吃的早餐品种较少，有时候甚至是冷掉的，并且同时也出现了生煎等的肉没有真正煮熟。晚上，稍稍晚点去食堂就没有饭吃了，而且高一高二插队现象也很严重。食堂有时在五点半就关门了，那没有吃到饭的同学晚上只能去小卖部买吃的了。

有好过的时候，可是转眼之间又变成以前的样子了。我们吃的是什么呢？亲爱的校领导，请问你们愿意跟我们一起在食堂就餐吗？我知道，校方有困难，食堂也有困难。这几天新闻中也在播报有关于高校食堂的问题，食堂方面也有亏损而导致的无奈，我们是理解。但是整体的问题始终没有解决，这是没有用的。

当然既然提出了问题，必然也要有与之应对的改善措施。

第一，我们要求恢复以前的打卡制度，每个人自己购买自己喜欢的食物。学校方面可以把所有窗口都打开，这样可以相对缓解拥挤的问题，缓解了拥挤的问题，自然不会有插队的问题。同时，由于每个人买的都是自己喜欢的菜，也就不会出现浪费粮食的现象了。同时，学校可以尝试错开用餐时间来防止学生吃饭拥挤的状况。

第二，我们希望学校食堂可以由两家承包商互相良性竞争。有压力才会有动力，现在这家承包商就是当初我们高一时候最终被留下的那一家，当初大家还啧啧称赞，为何如今沦落到这步田地？这就说明了竞争的重要性。

第三，希望校方可以给食堂阿姨加工资，每日中午，食堂阿姨都很辛苦的收拾我们的剩菜剩饭，十分劳累。因此，我们希望她们的付出也能得到应有的回报。

我想，作为一个学校的校领导方面，考虑的第一重要的便应该是学生们的利益。因此，我希望学校可以慎重考虑有关于学生食堂就餐问题，及时给予我们一个妥善的答复。

谢谢！

建议人：

日期：

食堂的建议书篇八

尊敬的领导：

你们好！

这是我对食堂的建议：

1、提高采购的质量，不过分追求低成本

控制首先是对食堂燃料原料包括煤、米、肉、油、面粉、食盐、干货、冻货、调味品及蔬菜等的进货渠道和价格的控制。只有保证原料合格，才能保证成品的合格。其次是对数量的控制，尤其是对荤菜类中的荤素原料比例的搭配。只有保证了合理的比例，才能保证营养的充足与平衡，保证合理的性价比。

2、完善招聘制度，提高员工素质

人员素质高低决定其经营成功的程度：人员素质越高，工作胜任度越大，成功几率越大，风险越小；反之亦然。高校食堂招聘的员工都应符合国家法律规定设立相应标准，实行竞争上岗制度。在此基础上，食堂经营者对员工的思想教育也不能放松。

3、不断更新菜色，提高饭菜的质量，增加饭菜的份量

学生的口味不断变化，菜品应该相应地调整，尽量准备多些当季的菜色。中式菜品的制作过程一般没有统一的生产、制作工艺，不同的厨师对同一菜品有不同的辅料配比、制作工艺、加工时间和火候，结果相同的菜品却有不同口感。但对于食堂来讲，保证基本菜品的标准化生产、大众化口感，既可保证质量，也可保证销量，不要总偏清淡，照顾一下口味较重的同学。同时，适当增加饭菜的份量，尽量让学生吃

饱。

4、狠抓食堂卫生状况

食堂必须有清洁的'就餐环境，对于食堂经营者，除了每天小规模의清理工作，还应定期组织食堂员工进行大扫除，以保证食堂的卫生质量。不仅如此，食堂的食品安全对食堂来说，尤为重要。烹饪方式的考究，食物变质与否都是应当注意的，否则就可能导致食物中毒等危险事件。如高校食堂中常见的扁豆、猪肝等食品，烹饪不当，极易引起食物中毒。

5、适当调整饭菜价格

学生是没有收入的一个特殊群体，食堂的饭菜价格定的必定不能太高。且我校的贫困生数量较多，适当降低饭菜价格可以保证贫困学生的营养得到基本保证。食堂所服务的顾客是没有收入的学生群体，应该保证对他们的公益性。但食堂毕竟是主要以盈利为目的的，为此，食堂可以适当调整低档、中档和高档菜的比例，已达到双赢的效果。

6、改进工作流程，提高工作效率

每天到了吃饭的高峰期，全部学生都涌进饭堂，要排好久的队才能打到饭，更糟糕的是，有时轮到你的时候就刚好没有饭菜了，就是有也都是残羹冷炙了，弄得好多时候都没饭吃。

XXX

x年xx月xx日

食堂的建议书篇九

敬爱的校长：

您好！

首先请原谅我们冒昧地打扰您，鲁莽地写下这份建议书，并大胆地指出学校在食堂管理中的漏洞：

1、开学以来，食堂用餐时，饭桶前总是一片水泥不通，同学们人人你挤我拥，毫无半点纪律，甚至把人挤痛了也无人有丝毫退让之意。更值得重视的是同学们不顾绅士风度，不讲究淑女形象，一个个都拥挤着去打饭，一点儿都不下心，不但泼出了不少珍贵的米饭和菜汤，对此，我们认为应该尽早提醒和管理，引导学生不抢队不挤队，有自主排队的好思想，而且可能的话，最好清出一片空地，由食堂阿姨盛饭，是混乱不再重现。

2、大量浪费现象也十分严重。校长老师虽已多次告诫，反复强调，但效果不佳，不少同学依旧我行我素，把饭菜原封不动的晾在那里，或者只扒几口就不再吃了，白白让来之不易的粮食付之东流。对出现以上情况我们进行了探究，真相让我们大吃一惊：有食堂的责任。由于食堂工作人员有时做的饭菜不合口，绝大部分同学厌恶食堂饭菜，连崇尚节约，珍惜粮食的我们有时也不经一阵反胃。

针对以上食堂出现的情况，我们也想提出一些建议：

1、改善饭菜质量。建议食堂把饭菜做认真些，不求可口好吃，但至少也得让我们有食欲，牵住同学们的心。

以上是我们对学校食堂管理提出的一些不成熟的建议，有不当地方还请校长谅解！最后，祝校长身体健康、万事如意！

XXX

XX年XX月XX日

食堂的建议书篇十

尊敬的校长：

你好！

我是六年级一班的一名学生，近期，我发现学校食堂每天中午都有人倒饭，而且一倒就是一桶，有些人吃不下饭，就直接倒地上，有些人懒，干脆就把碗放地上，一到中午，食堂里里外外一片狼藉惨不忍睹。

“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”，这样的标语食堂墙上比比皆是，可是又有多少人遵守？有些同学或许会说：“不就是一碗饭吗丢掉就丢掉，有什么好可惜的。”其实并不是这样，米是农民伯伯每天挥汗如雨，脸朝黄土，背朝天才收获到我们现在吃的粮食，做饭的阿姨精心为我们制作成午餐，他们辛辛苦苦的劳动就被我们白白浪费了，所以我们必须从自身做起。因此，我提出以下3点建议：

1、任何人吃多少饭盛多少不准多盛，吃饭的时候严禁打闹，吃过碗不准放在食堂以外的地方，违反任意一项罚该同学洗碗，清理食堂。

2、学校给每一个班定10分做错了同学不但自己受惩罚，还要扣班级分，学末时，哪一个班分数最高将会得到“最佳优秀节约班”的光荣称号。

3、开一次家长会，促进家长对孩子行动和心理加强管理。我对食堂的建议就是这些希望能对食堂的改善有所帮助。

建议人□xxx

20xx年xx月xx日