# 2024年食堂亏损原因分析报告(四篇)

来源：网络 作者：烟雨蒙蒙 更新时间：2024-08-27

*报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，那么，报告到底怎么写才合适呢？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。食堂亏损原因分析报告篇一对照县卫生监督在xxxx年3月26日对我校...*

报告是指向上级机关汇报本单位、本部门、本地区工作情况、做法、经验以及问题的报告，那么，报告到底怎么写才合适呢？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。

**食堂亏损原因分析报告篇一**

对照县卫生监督在xxxx年3月26日对我校食堂食品督查检查反馈中发现的问题，我校领导高度重视，本着对学生、对家长对社会高度负责的态度，及时组织相关人员召开现场反馈会，针对检查中问题及时进行了整改，现就整改情况报告如下：

一.整改时限：xxxx年4月15日前

二.整改目标1、规范食堂管理，制订完善食堂食品卫生系列管理制度，制订整改措施，明确责任人。

2、根据卫生监督所要求，重新布局我校学生食堂的部分功能室，以达到相应的要求。

3、增强学生健康卫生意识，保障师生员工身体健康，杜绝学校食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生。

4、加强制度的监督管理，优化食堂环境，消除安全隐患。三.整改措施：

1、成立学校食堂卫生安全管理领导小组，校长为食堂第一责任人，副校长和分管食堂卫生的主任为主要责任人。

2、根据中华人民共和国食品卫生法的要求，结合本校食堂工作特点，制订和完善中堡中学食品卫生系列管理制度，包括食堂管理制度、食堂卫生制度、食堂卫生检查制度、食堂食品留样制度、食堂食品粗加工管理制度、食堂烹调加工管理制度、食堂库房管理制度、食堂食品添加剂使用与管理制度、食堂配餐管理制度、学生食堂预防食物中毒措施、食物中毒事故报告制度等制度。保证从原料(成品)的采购、签证、验收、保管、加工、出售各环节及饮用水、个人和公共卫生严格按章操作，消除卫生安全隐患，杜绝一切事故发生。

3、学校学生会成立卫生检查监督小组，管理食堂的教师和学生用餐时间在食堂值班，参与学校食堂卫生安全管理。

4、调整完善各功能室设施设备，餐厅安装网纱，便于通风和防蝇，配菜间和切配间下水道安装纱网以防鼠，做好防鼠、蝇工作。

5、加强冷藏冷冻设备清洁工作，及时除霜，生熟食品分开存放，防止病菌交叉传染。6、加强对食品的采购、贮存及加工的管理监督，做好食品采购索票索证，建立台账。严格把好食品的采购关，做到定点定人，禁止采购腐败变质、霉变生虫、污秽不洁等对人体有害的食品，严禁使用塑料桶装酸菜。

7、对留样食品足量进行冷藏，时间要保留48小时，并标注菜名及经办人，且要做好记录。

20xx年x月x日

**食堂亏损原因分析报告篇二**

长期以来职工食堂一直处于亏损经营状态，xxxx年12月亏损达900余元，其原因有以下几点：

1、食堂饭菜价格普遍偏低是食堂亏损的主要原因。下表是食堂各类菜品成本和售价对比表，从表中可以看出食堂每售出一荤一素的菜品至少要亏1元以上。

2、为提高服务质量，尽可能多地满足职工的饮食习惯，早餐的小菜增加了几样新品种，每天的例汤增加了汤料，每天的辣椒不中断供应，成本增加。每天至少增加0.5斤酸豆角、1斤黄豆、1斤筒骨、2斤牛角椒，成本相应增加25元。

3、为改善职工伙食，提高生活质量，食堂供应高成本纯荤大菜的频率明显增加，成本相应增加。

4、为确保食品安全卫生，所有食用油和调料品均采用正规厂家产品，产品价格在同类产品中略高。

5、所有蔬菜由专人从忻城市场采购，运费、人工费平均分摊到菜价，其价格略高于市场价。

6、肉类定点采购，双方约定猪肉不能注水，价格略高。

7、长期以来原材料价格居高不下，特别是临近年关，物价普遍上涨，经营成本增加。

8、职工食堂亏损是由多方面原因共同造成的，其中最根本的原因是饭菜的售价明显低于成本价，当然食堂的管理工作也存在不足的地方，如烹饪的个别菜品偏油腻，造成食用油不必要的浪费。今后我们一定会加强食堂管理工作，厉行节约，杜绝浪费。

**食堂亏损原因分析报告篇三**

单位职工食堂不好搞，更难搞好，这是食堂从业者特别是行政部乃至公司领导的共同感受，但职工食堂工作必须搞好，必须让广大职工用餐满意，这也是对食堂从业者的基本要求。我自从接手行政部工作近四年，问题也困扰了我和我的同事们四年，我们从环境卫生、菜品安排、人员配备、服务细节等入手，对食堂进行了多方位的改进，也取得了一定的效果，但与用餐职工的要求还有一段距离，如何才能让职工满意，我们一直在努力寻找解决办法。通过上周的办公会，我们通过研究，现提出对职工食堂工作改进的一些思路和建议。

公司对职工食堂提出的要求是：中午午餐由公司出资，标准每人五元，早晚自负盈亏，无利润经营。行政部一直按照这一模式在做，职工食堂既要保证菜品的质量和职工满意度，又要保证无利润经营，非常困难。事实上，最近几年物价和人工费用急速上涨，职工食堂根本无法做到保本经营，几年下来公司在食堂上补贴的开支也蛮大的。

1、味道不好：职工常年吃食堂，对菜品已经没有新意了，感到厌烦。公司、行政部调动内部资源，让曾经做过饭店的易明祥同志深入厨房指导工作，持续一段时间后，效果也不明显;同时我们又对大锅菜厨师进行了调整，情况也没有好转。但要我们做到让每一个员工都满意，特别是极个别的员工，我们的工作相当有难度，众口难调，这个问题一直没解决好，现在仍然存在。

2、品种偏少：为解决品种少的问题，食堂想办法增加花色品种，尽量做到一周內菜品不重复。目前食堂午餐提供1荤2素1汤，晚上小炒、早上品种也基本不下于5个品种，早餐品种大多是从外面买来的，自己加工的比较少，似乎还是不能满足广大职工的要求。至于价格方面食堂一直采取的都是以成本价、不亏本、无利润的方式出售。

3、从业人员的素质以及服务水平急待提高：作为食堂的窗口，前台服务至关重要，她所承载的是及时、准确、快速的将每个员工的需求传递给厨师，然后将做好的食品准确的分发给每位就餐者并做好饭菜票的兼收工作，蒋福英同志在这方面表现的还不够到位，工作中往往会出现这样和那样的差错;在供应间供应食品时废话过多、重复罗嗦现象严重(用南京话讲，就是太韶)。

公司始终非常重视职工食堂工作，花费了大量的人力、财力和精力，但依然不能达到职工的要求，我们一直毫不气馁的不断取经学习，思考总结。现针对当前突出问题和工作发展的要求，特提出以下改进方案供参考。

1、合理科学安排人员，充分调动从业人员的工作积极性。过去，我们一直是以食堂主管为集权中心，带领食堂员工工作为工作模式，领导说什么，员工做什么，做的对与错都是领导的事情，工作上不免很被动，这说明我们在人员安排上有一定的问题，我们将通过内部调整，对食堂进行充分放权，充分调动员工的工作积极性和主观能动性，放手让食堂人员进行自我管理、寻找差距、自我提高，让每个员工井井有条地工作。

2、添置一些厨具设备，增加伙食供应品种，提高就餐者的饮食标准，在饮食的质量上做文章，以科学饮食为目的、以营养膳食为导向，均衡发展员工早餐供应的品种，新增豆浆机、汤包蒸笼、蒸箱、电磁炉、微波炉等厨房设备，让员工能吃到新鲜的、自己打磨的纯豆浆，现蒸现卖的汤包、馒头、烧卖、锅贴等早餐品种，尽量减少油炸食品的供应，不断丰富员工的餐饮文化。

3、从细节入手，提高服务质量。食堂工作看的就是细节，职工食堂在细节上还要下功夫。为此，我们要做到菜价挂牌显示、明码标价，让职工更清楚地了解当天的菜价，方便选购;下一步，我们还将引进一套自动取筷机和一些必备的调料器皿，放置在售饭窗口供职工取用，希望通过一些细节上处理尽可能让职工满意。

4、每周末将下周的一日三餐的菜谱、早餐的主副食品种张榜公布，并严格按照菜谱、食谱进行供应，让职工对每天伙食的供应情况做到心中有数，同时做好食堂的成本核算工作，让大家了解、理解食堂，从感情上拉近与职工的距离，出现问题能相互协商解决，做到共同监督、共同进步、共同提高。

5、加强对从业人员的培训，厨师、服务员无论是在管理、技术、礼仪等方面都没有进行过较为专业的培训，无法满足员工越来越高的要求，有机会带他们出去参观学习一下，当然，这都是我作为部门领导自费的。

6、按规范化着装是为了更好的为员工提供更优质的服务，食堂员工的自身的着装整洁代表着一个窗口的形象，也是为了减少一些有碍观瞻的东西进入员工所食用的食品内，所以，在工作期间按规定着装刻不容缓。

7、现场管理工作一着不让，一个良好的工作环境能营造出良好的就餐氛围，是让职工享受公司餐饮文化的前提、是保障员工身心健康的前提，尤其是我们的食堂后场、操作间、餐厅以及一些厨房设备、设施，所以，加强食堂的食品安全工作坚决不放松，不仅要保证员工按标准吃的好还要保证吃的放心。

以上是行政部针对目前公司以及食堂的现状采取的一些工作上的改进措施，虽然以上措施只是以点带面，不能涵盖整个食堂的工作，但我们一直在努力，我们会在日常工作中边干边发现问题，并及时的纠正、解决问题，努力把食堂工作做的更好，俗话说：兵熊熊一个，将熊熊一窝，食堂工作没做好完全是我这个做领导的问题，我有不可推卸的责任，原因很多，我也不想多说什么，因为我知道有些事情不是能以我个人的能力就能改变的，还请多多包涵与指教。但我会在我的任期即将结束的这段时间内尽我的最大努力将食堂工作做好，希望领导体谅!

**食堂亏损原因分析报告篇四**

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，少额打卡现象发生，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经营问题并解决。

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。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找