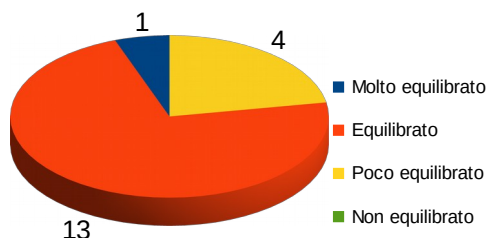




## QUESTIONARIO GRADIMENTO MENSA SCOLASTICA A.S. 2020/2021

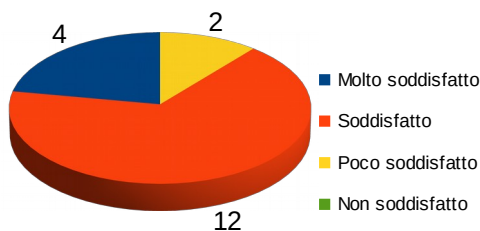
### 1. Ritene che il menù sia equilibrato?

- Molto equilibrato **1**
- Equilibrato **13**
- Poco equilibrato **4**
- Non equilibrato **0**



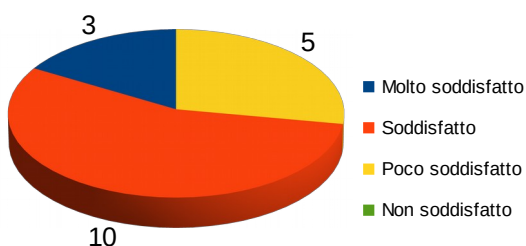
### 2. Si ritiene soddisfatto/a della QUALITA' degli alimenti e degli ingredienti utilizzati in questa mensa?

- Molto soddisfatto **4**
- Soddisfatto **12**
- Poco soddisfatto **2**
- Non soddisfatto **0**



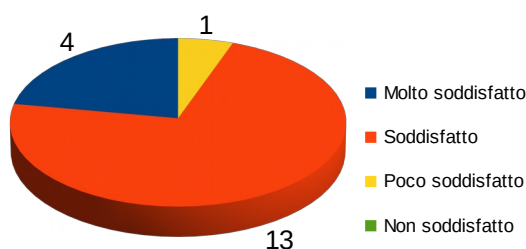
### 3. Si ritiene soddisfatto/a della QUANTITA' delle pietanze servite?

- Molto soddisfatto **3**
- Soddisfatto **10**
- Poco soddisfatto **5**
- Non soddisfatto **0**



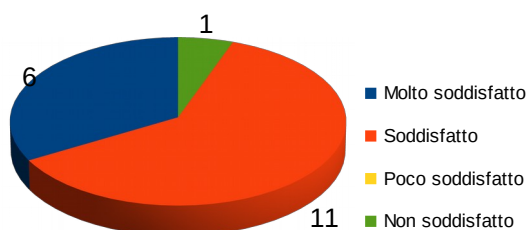
4. Si ritiene soddisfatto/a della pulizia e organizzazione dei locali della mensa?

- Molto soddisfatto 4
- Soddisfatto 13
- Poco soddisfatto 1
- Non soddisfatto 0



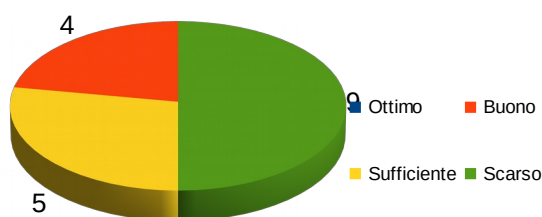
5. Si ritiene soddisfatto/a per la DISPONIBILITA' del personale addetto alla mensa?

- Molto soddisfatto 6
- Soddisfatto 11
- Poco soddisfatto 0
- Non soddisfatto 1



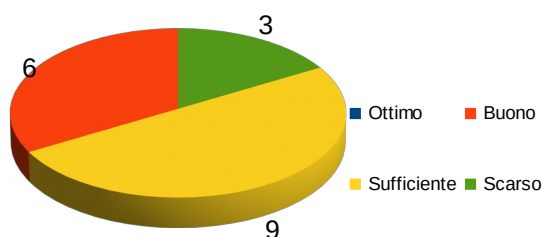
6. Che percezione ha del gradimento da parte degli alunni dei piatti a base di pesce?

- Ottimo 0
- Buono 4
- Sufficiente 5
- Scarso 9



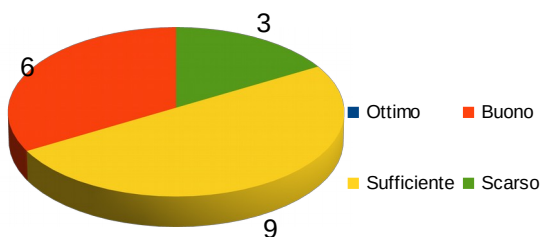
7. Che percezione ha del gradimento da parte degli alunni dei piatti a base di legumi?

- Ottimo 0
- Buono 6
- Sufficiente 9
- Scarso 3



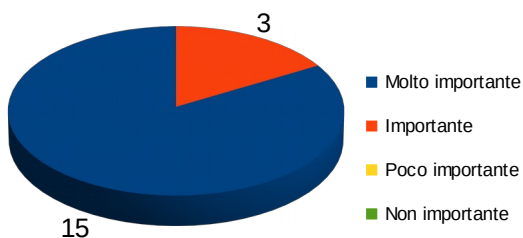
8. Che percezione ha del gradimento da parte degli alunni dei piatti a base di verdura?

- Ottimo 0
- Buono 6
- Sufficiente 9
- Scarso 3



9. Come valuta l'esperienza del pasto in classe come momento educativo?

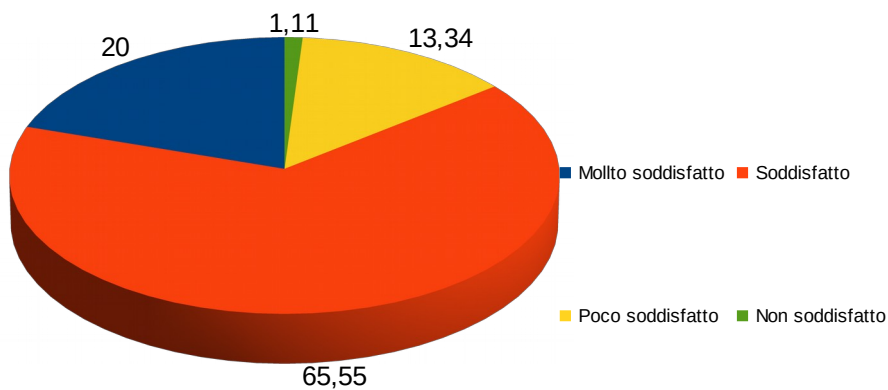
- Molto importante 15
- Importante 3
- Poco importante 0
- Non importante 0



10. Ha suggerimenti/osservazioni/proposte per migliorare il servizio mensa?

- più volte polpette o polpettone
- pasta in bianco molto gradita

Percentuale soddisfazione generale insegnanti  
(Domande 1, 2, 3, 4, 5)



## RELAZIONE CONCLUSIVA

### SONDAGGIO GRADIMENTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

L' Ufficio Servizi scolastici ha provveduto , per l'anno scolastico 2020/2021 a verificare la qualità del servizio di ristorazione scolastica fornito alla scuola d'infanzia e primaria di S.Caterina attraverso la percezione che di esso hanno i docenti, per un totale di 18 classi e 330 alunni.

Il sondaggio è stato veicolato ai docenti, in considerazione del ruolo fondamentale che svolgono durante il tempo mensa e dei modelli educativi proposti legati anche ad una sana alimentazione.

Inoltre gli insegnanti hanno la percezione e il riscontro immediato della qualità del servizio e della sua evoluzione nel tempo, attraverso il monitoraggio delle situazioni di refettorio, della professionalità degli operatori che somministrano i pasti e dell'andamento del gradimento da parte dei bambini.

Il numero dei questionari rappresenta un campione significativo per poter valutare un quadro complessivo del livello di soddisfazione del servizio mensa in toto.

È stato pertanto utilizzato, quale strumento, un questionario di immediata comprensione e facile compilazione e che si è rilevato efficace.

I docenti sono stati invitati ad esprimere il proprio gradimento in una scala di:  
a) non soddisfatto b)poco soddisfatto c)soddisfatto d) molto soddisfatto, sui seguenti aspetti del servizio:

qualità e quantità dei cibi- pulizia dei locali - cortesia e professionalità del personale addetto alla mensa - menù proposti – percezione alunni di piatti a base di pesce e verdure.

Tuttavia per non rischiare di perdere eventuali critiche puntuali o suggerimenti, è stato lasciato un apposito spazio aperto per poter esprimere opinioni in merito.

Dall'analisi dei dati sopra esposti nel complesso le insegnanti risultano soddisfatte del servizio ristorazione scolastica (85%), nello specifico della funzionalità e igiene della locale mensa, della professionalità e cortesia del personale.

Segnalano inoltre la presenza di uno scarso avanzo quotidiano.

Le pietanze a base di pesce e di verdura, risultate poco gradite ai bambini, sono state rielaborate e presentate in forma diversa, garantendo in una cornice di gradevolezza sensoriale la qualità nutrizionale, la fruibilità dei nutrienti e la sicurezza igienico-sanitaria.