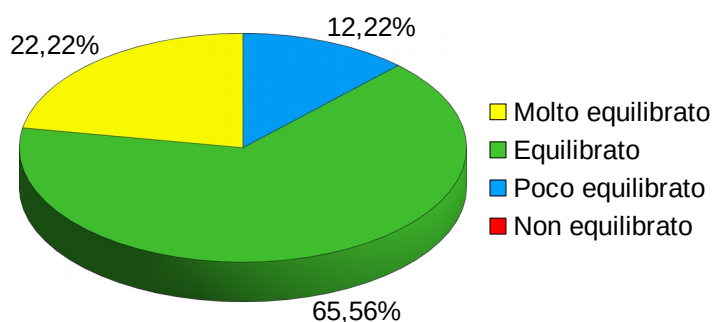




QUESTIONARIO GRADIMENTO MENSA SCOLASTICA A.S. 2021/2022

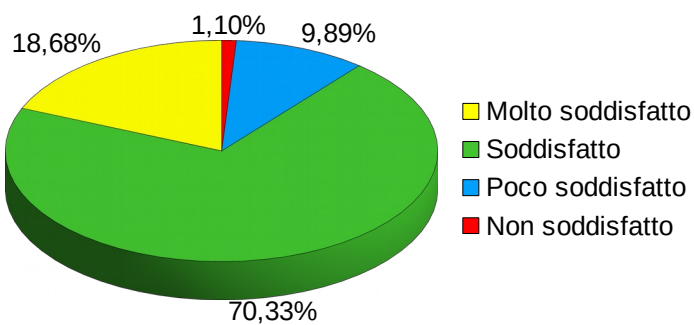
1. Ritiene che il menù sia equilibrato?

- Molto equilibrato 20
- Equilibrato 59
- Poco equilibrato 11
- Non equilibrato



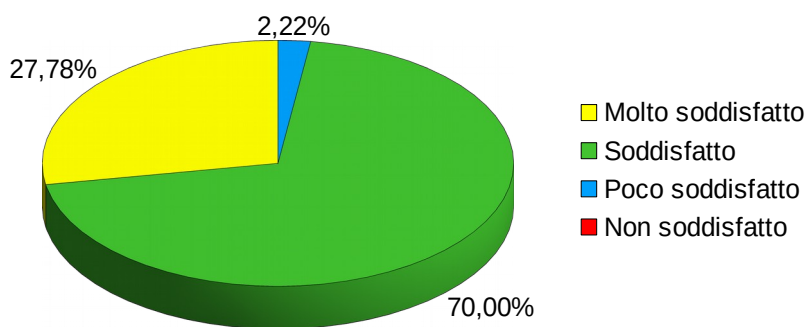
2. Si ritiene soddisfatto/a della QUALITA' degli alimenti e degli ingredienti utilizzati in questa mensa?

- Molto soddisfatto 17
- Soddisfatto 64
- Poco soddisfatto 9
- Non soddisfatto 1



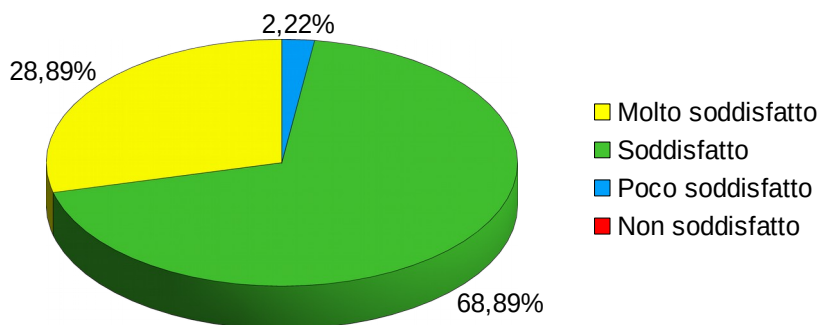
3. Si ritiene soddisfatto/a della QUANTITA' delle pietanze servite?

- Molto soddisfatto 25
- Soddisfatto 63
- Poco soddisfatto 2
- Non soddisfatto



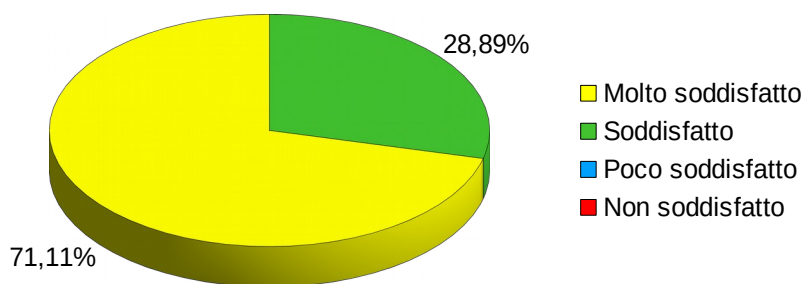
4. Si ritiene soddisfatto/a della pulizia e organizzazione dei locali della mensa

- Molto soddisfatto 26
- Soddisfatto 62
- Poco soddisfatto 2
- Non soddisfatto



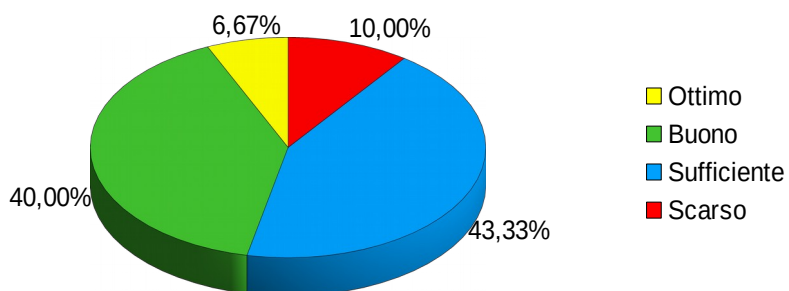
5. Si ritiene soddisfatto/a per la DISPONIBILITA' del personale addetto alla mensa

- Molto soddisfatto 64
- Soddisfatto 26
- Poco soddisfatto
- Non soddisfatto



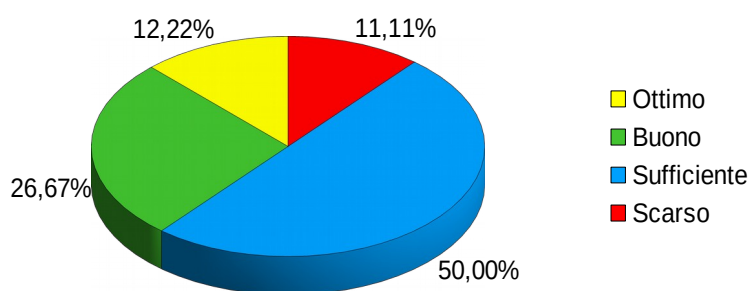
6. Che percezione ha del gradimento da parte degli alunni dei piatti a base di pesce?

- Ottimo 6
- Buono 36
- Sufficiente 39
- Scarso 9



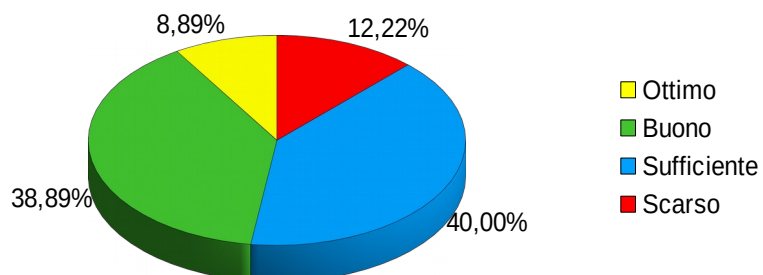
7. Che percezione ha del gradimento da parte degli alunni dei piatti a base di legumi?

- Ottimo 11
- Buono 24
- Sufficiente 45
- Scarso 10



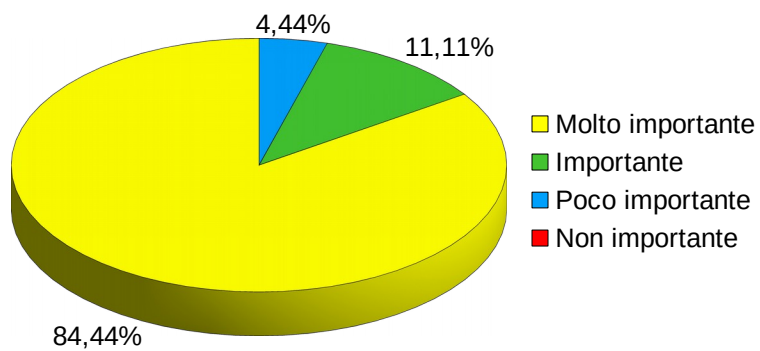
8. Che percezione ha del gradimento da parte degli alunni dei piatti a base di verdura?

- Ottimo 8
- Buono 35
- Sufficiente 36
- Scarso 11



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

- Molto importante 76
- Importante 10
- Poco importante 4
- Non importante

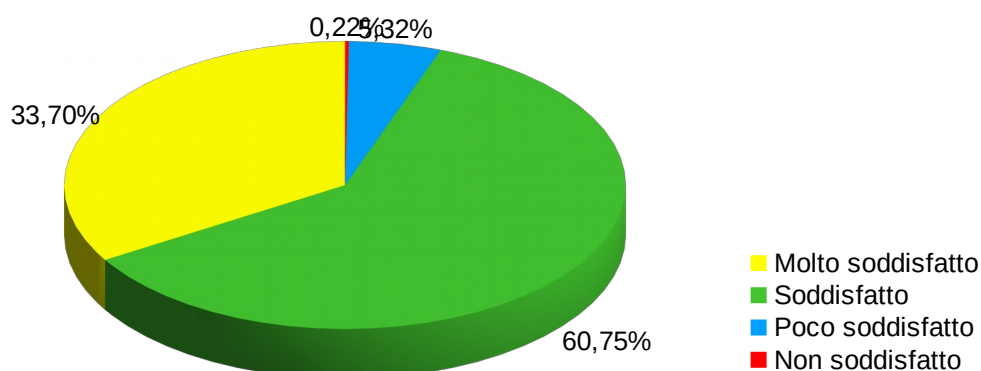


10. Ha suggerimenti/osservazioni/proposte per migliorare il servizio mensa?

- la pasta meno cotta
- frittatina più sottile
- reintroduzione dei bastoncini di pesce
- un dolcetto in più
- più volte la carne

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 2021/2022, a verificare la qualità del servizio di ristorazione scolastica fornito alle scuole d'infanzia del territorio attraverso la percezione che di esso hanno i docenti.

Lo scopo è quello di garantire il benessere e la salute dei piccoli utenti attraverso l'offerta di un servizio efficiente, qualitativamente rilevante e che risponda alle esigenze nutrizionali dei bambini.

È stato pertanto utilizzato, quale strumento, il questionario di immediata comprensione e facile compilazione e che si è rilevato efficace per la rilevazione della soddisfazione dell'utenza.

I docenti sono stati invitati ad esprimere il proprio gradimento in una scala di non soddisfatto, poco soddisfatto, soddisfatto, 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 gradimento degli alimenti quali verdure legumi pesce

Nel mese di giugno 2022 sono stati distribuiti i questionari ai docenti della scuola dell'infanzia e per un totale di 49 classi e 1100 alunni e 98 docenti.

Il sondaggio è stato veicolato ai docenti, in considerazione del ruolo fondamentale che svolgono durante il tempo mensa.

Inoltre 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 qualità e professionalità del personale che serve i pasti, dell'andamento del gradimento dei pasti da parte dei bambini e dei ragazzi.

Il numero dei questionari è un campione significativo per poter rappresentare un quadro complessivo del livello di soddisfazione del servizio mensa in toto, hanno risposto 90 docenti su 98.

Al fine di avere un dato facilmente interpretabile, il questionario è stato organizzato in domande a risposta chiusa. Tuttavia per non rischiare di perdere eventuali critiche puntuali o suggerimenti, è stato lasciato un apposito spazio aperto per poter esprimere opinioni in merito.

Nel complesso le insegnanti risultano soddisfatte del servizio ristorazione scolastica (60,75% soddisfatte – 33,70 molto soddisfatte), nello specifico della funzionalità e igiene della locale mensa, della professionalità e cortesia del personale e per la qualità e la quantità dei pasti serviti.

Le voci invece che riportano un livello di insoddisfazione sono: la presenza di pesce e la presenza di verdure che sono poco graditi dai bambini.

Le insegnanti segnalano inoltre la presenza di un avanzo quotidiano scarso.

Dall'analisi dei dati le azioni migliorative adottate nell'anno scolastico 2022/2023 sono le seguenti:

- ricomposizione del menù, cercando di proporre cibi più appetibili per i bambini
- reintroduzione dei bastoncini di merluzzo (deroga Cam)
- proposta di menù a tema con piatti speciali.

Inoltre sono stati effettuati incontri presso le scuole dell'infanzia alla presenza di tutti i docenti propedeutici all'instaurazione di un percorso sinergico scuola – ente – famiglie proiettato all'educazione di stili di vita corretti.

La ristorazione scolastica che per l'impatto numerico e per la valenza educativa costituisce una delle opportunità più importanti per l'instaurarsi di corrette abitudini alimentari, e persegue un duplice obiettivo: nutrizionale ed educativo.