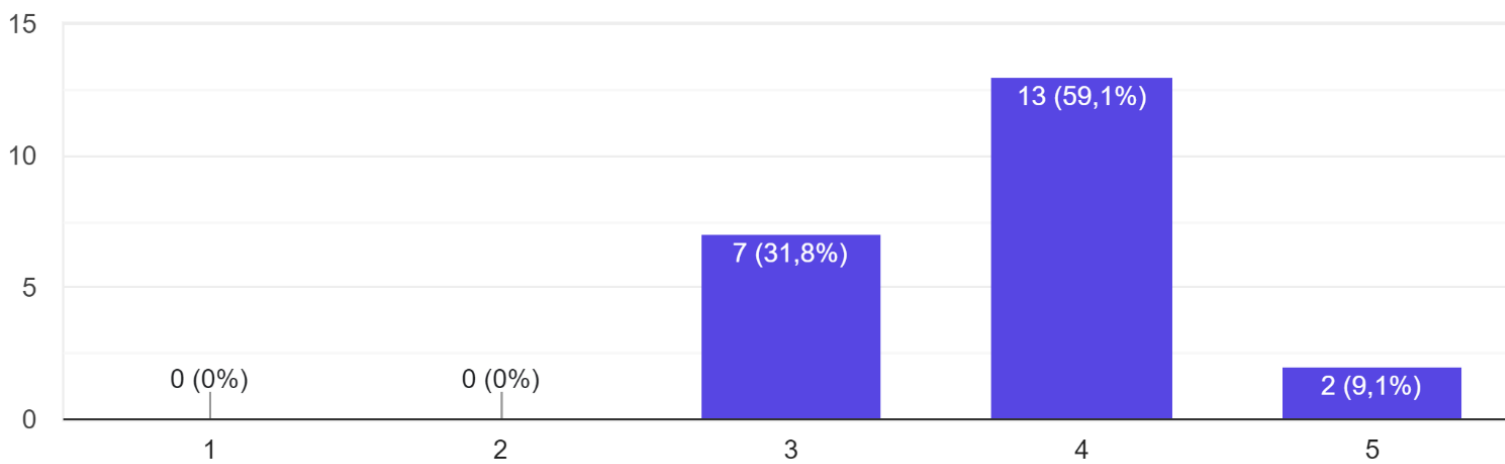


Rilevazione questionario di gradimento servizio di ristorazione e mensa scolastica

ANNO 2025-2026

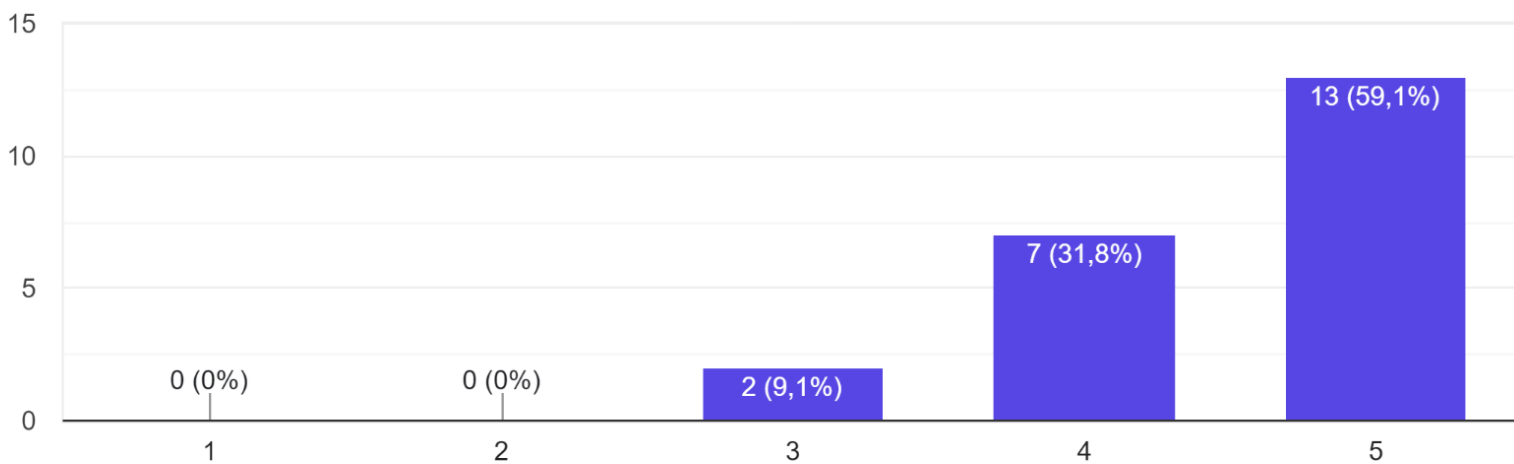
Qualità del pasto: Gradimento generale dei piatti

22 risposte



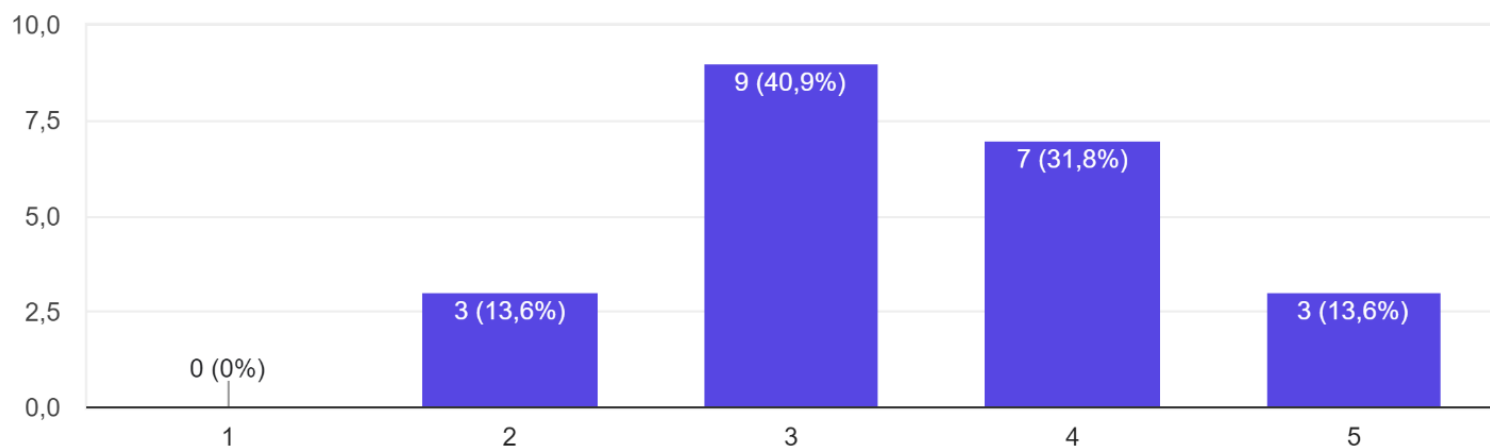
Temperatura del cibo

22 risposte



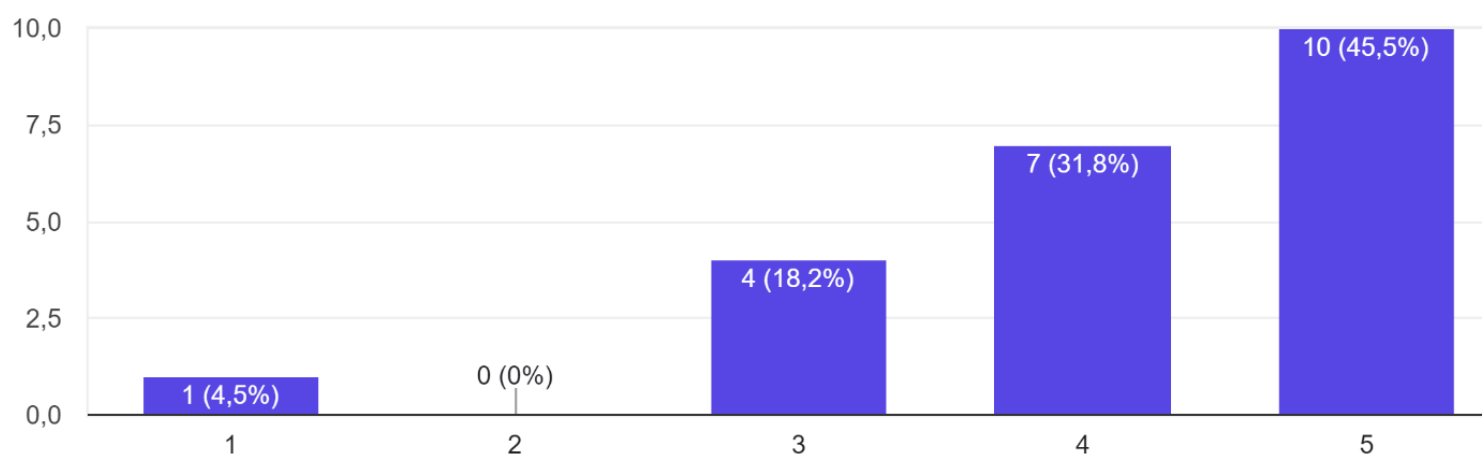
Il menu è vario ed equilibrato?

22 risposte



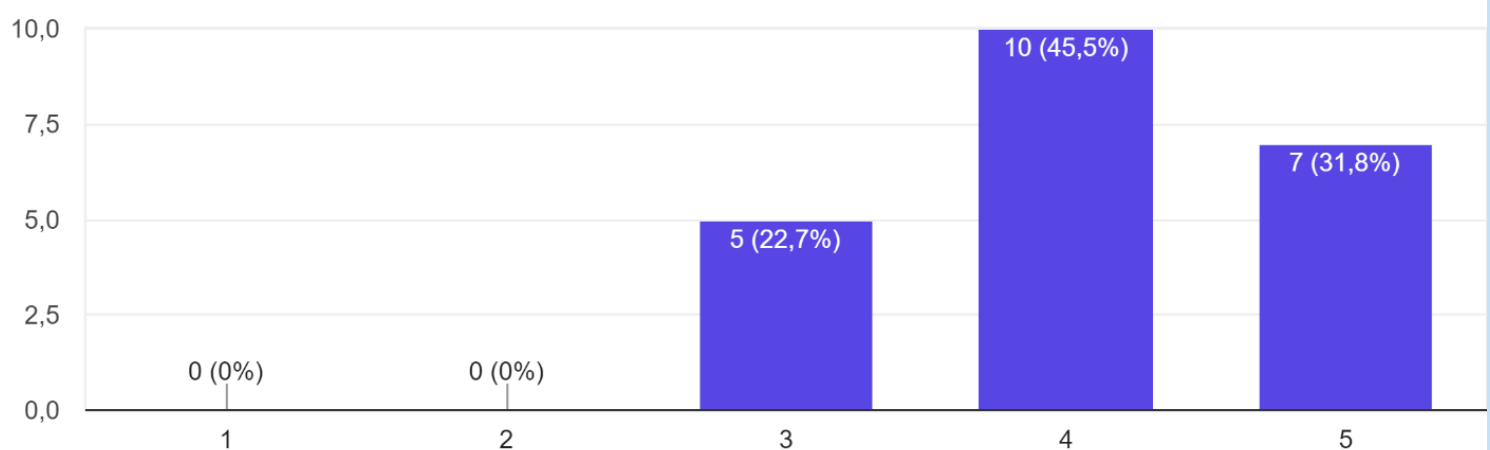
Le porzioni dei piatti sono adeguate?

22 risposte

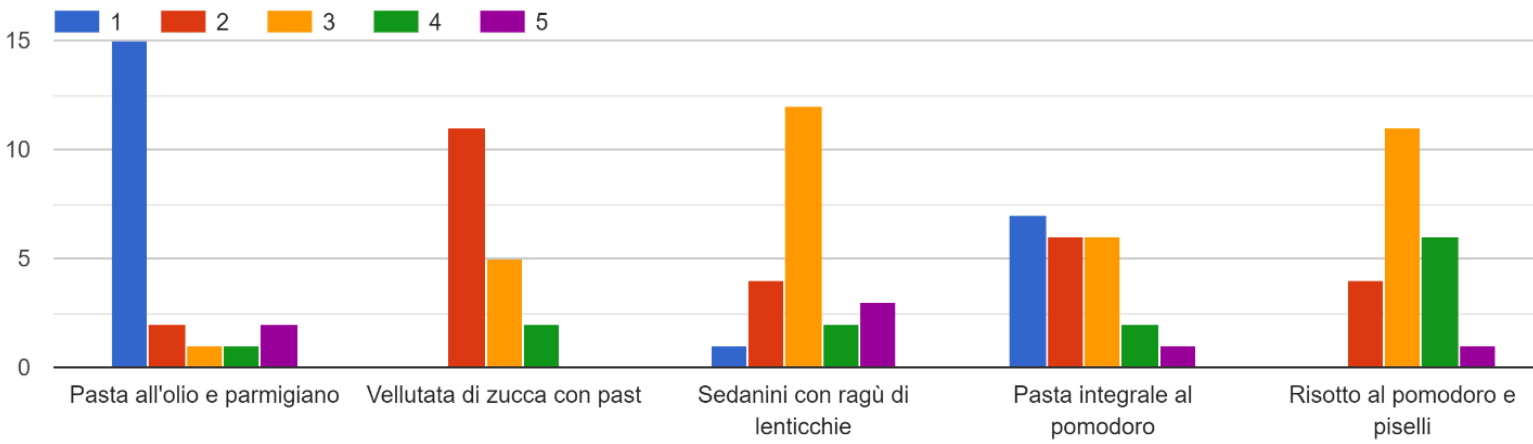


Qualità e freschezza delle materie prime

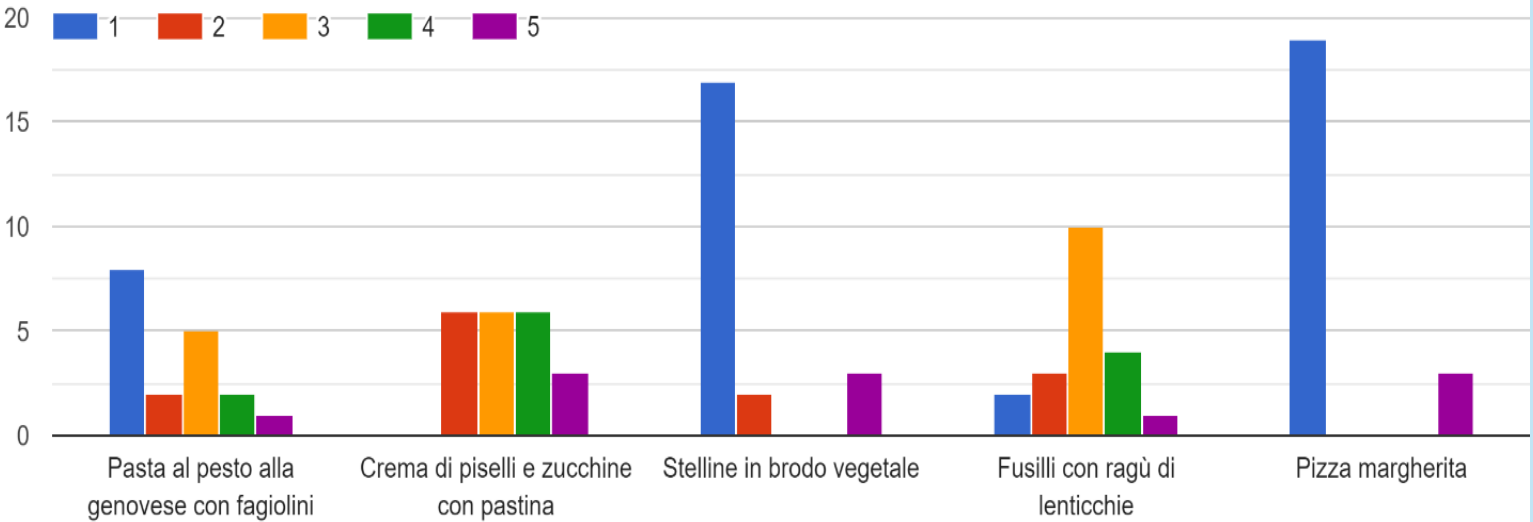
22 risposte



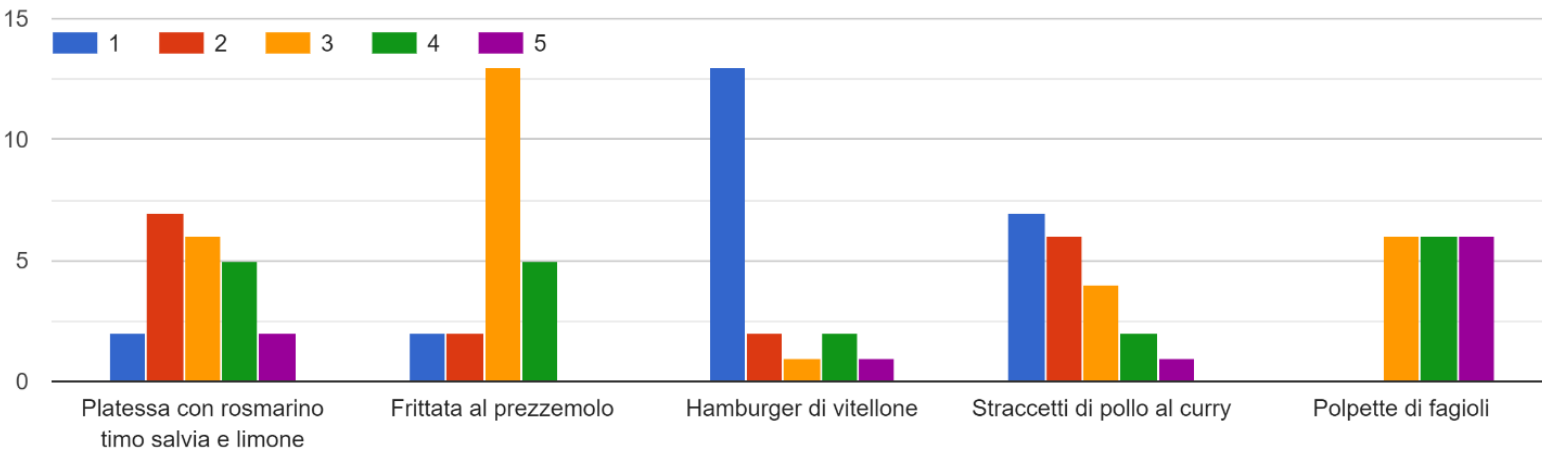
Gradimento dei piatti da parte dei bambini. Primi piatti menu autunno inverno: attribuire un punteggio da 1 a 5 ai seguenti piatti considerando che 1=piatto preferito 5=piatto che piace meno



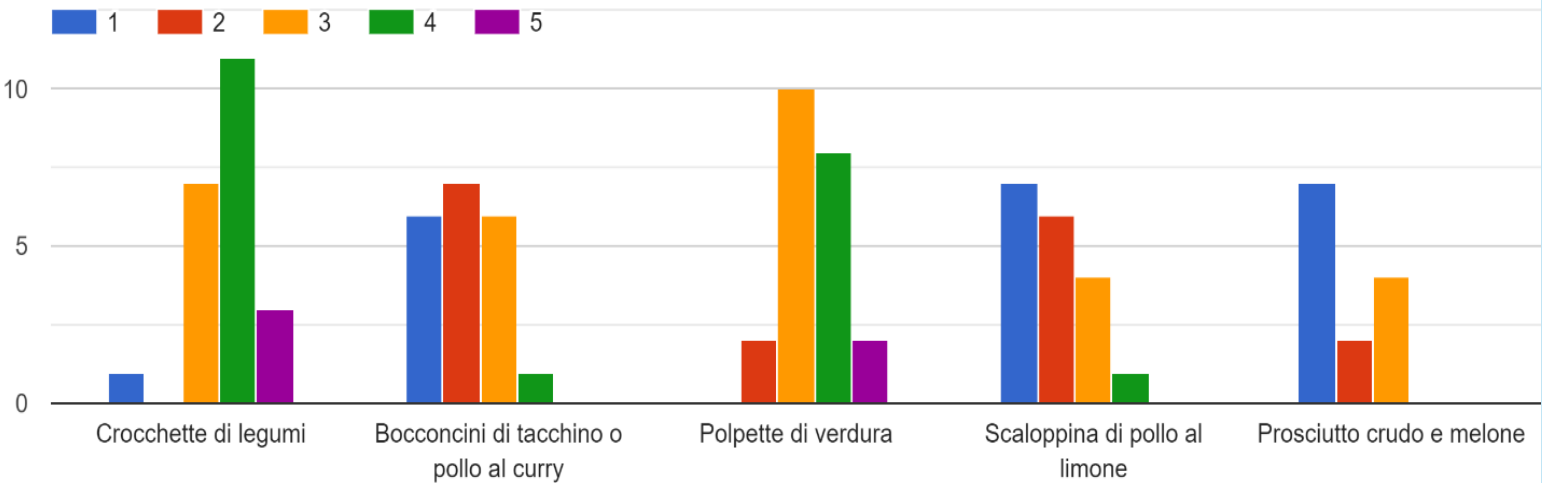
Gradimento dei piatti da parte dei bambini. Primi piatti menu primavera-estate: attribuire un punteggio da 1 a 5 ai seguenti piatti considerando che 1=piatto preferito 5=piatto che piace meno



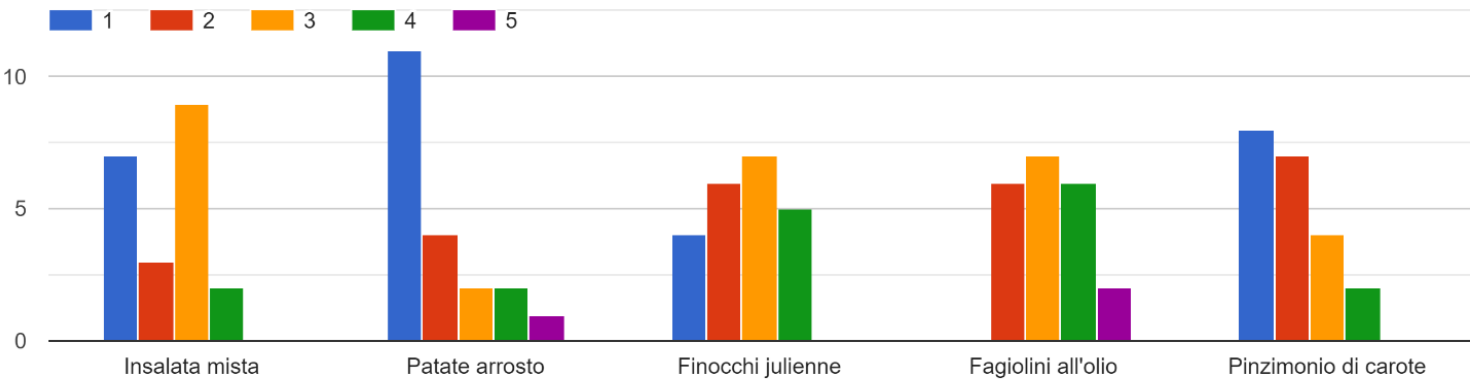
Gradimento dei piatti da parte dei bambini. Secondi piatti menu autunno inverno: attribuire un punteggio da 1 a 5 ai seguenti piatti considerando che 1=piatto preferito 5=piatto che piace meno



Gradimento dei piatti da parte dei bambini. Secondi piatti menu primavera estate: attribuire un punteggio da 1 a 5 ai seguenti piatti considerando che 1=piatto preferito 5=piatto che piace meno

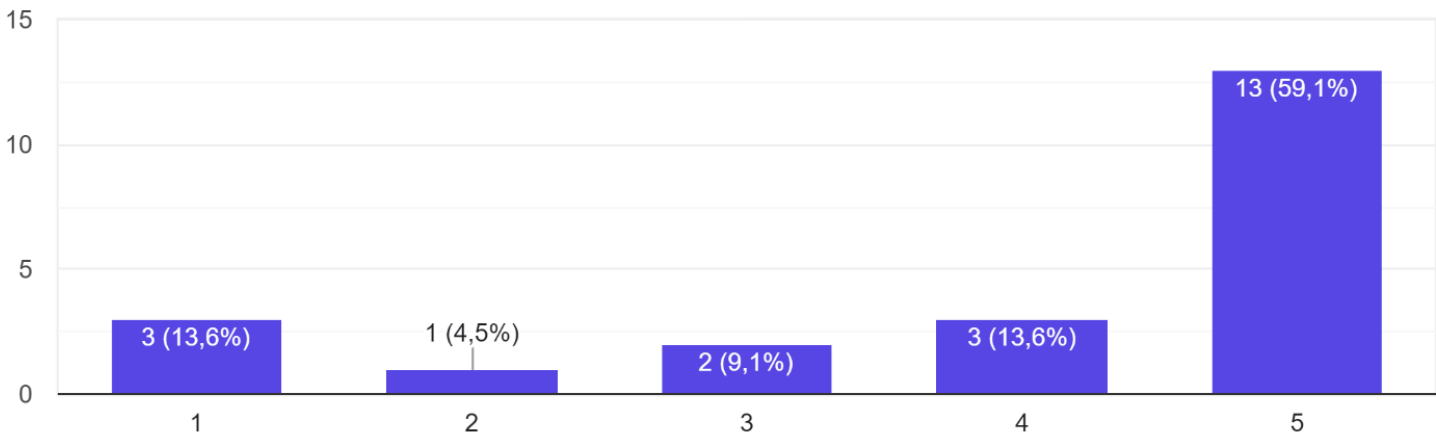


Gradimento dei piatti da parte dei bambini. Contorni: attribuire un punteggio da 1 a 5 ai seguenti piatti considerando che 1=piatto preferito 5=piatto che piace meno



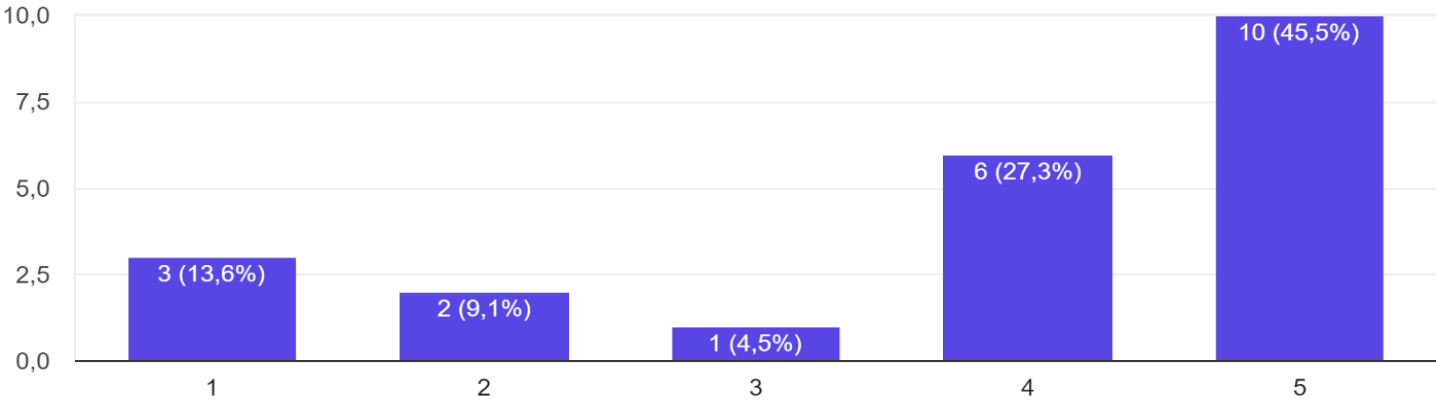
Organizzazione del servizio: Puntualità nella consegna dei pasti

22 risposte



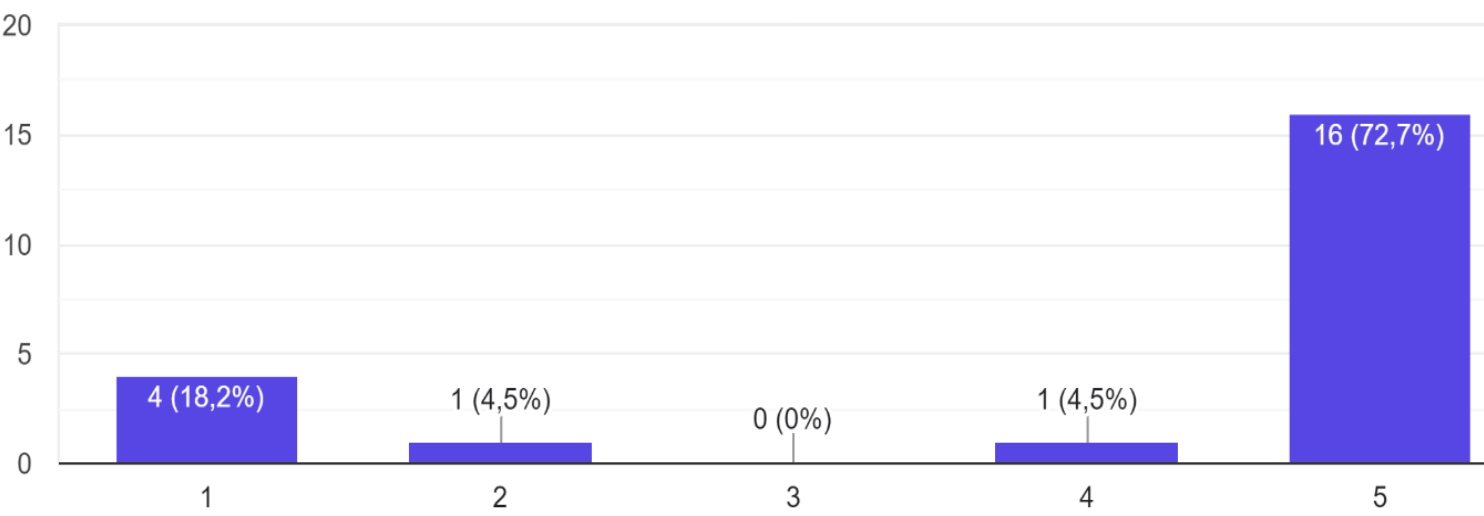
Pulizia e igiene dello spazio mensa

22 risposte



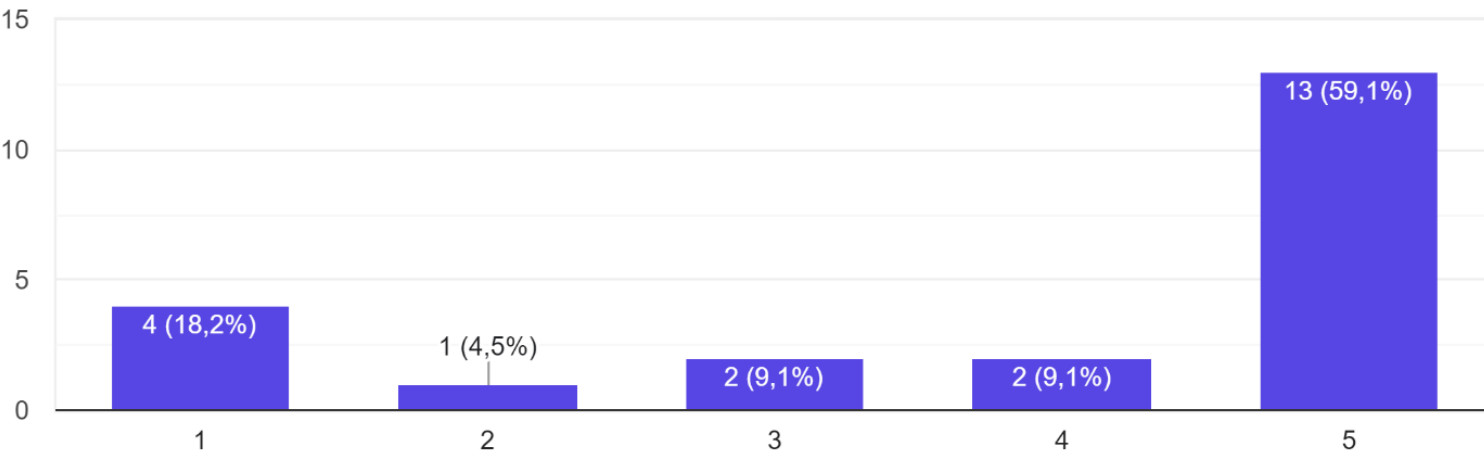
Cortesia e disponibilità del personale

22 risposte



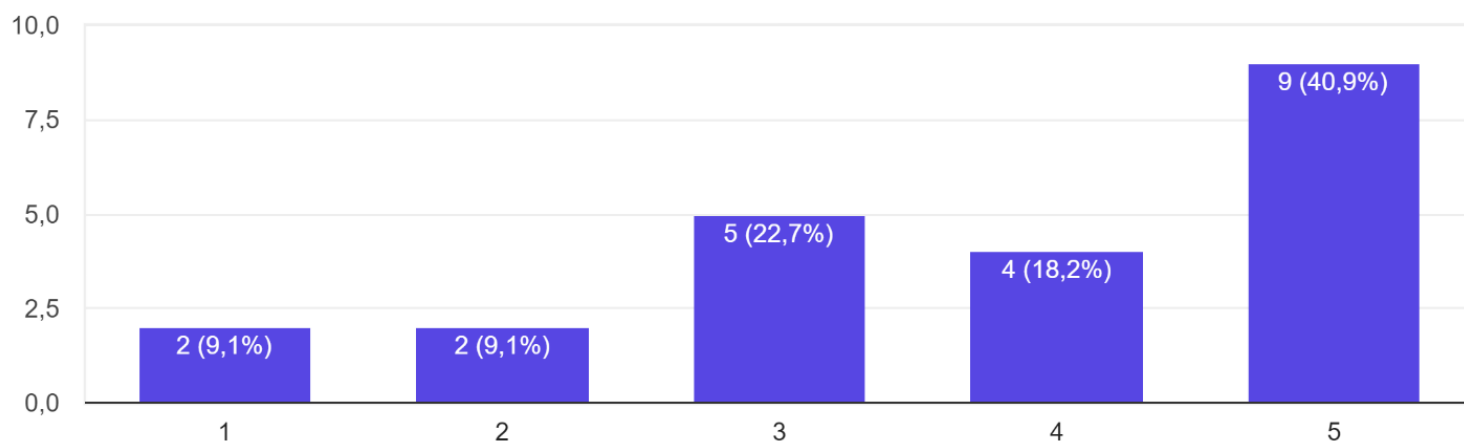
Gestione delle diete speciali: attenzione alla consegna delle diete sanitarie ed etico religiose

22 risposte



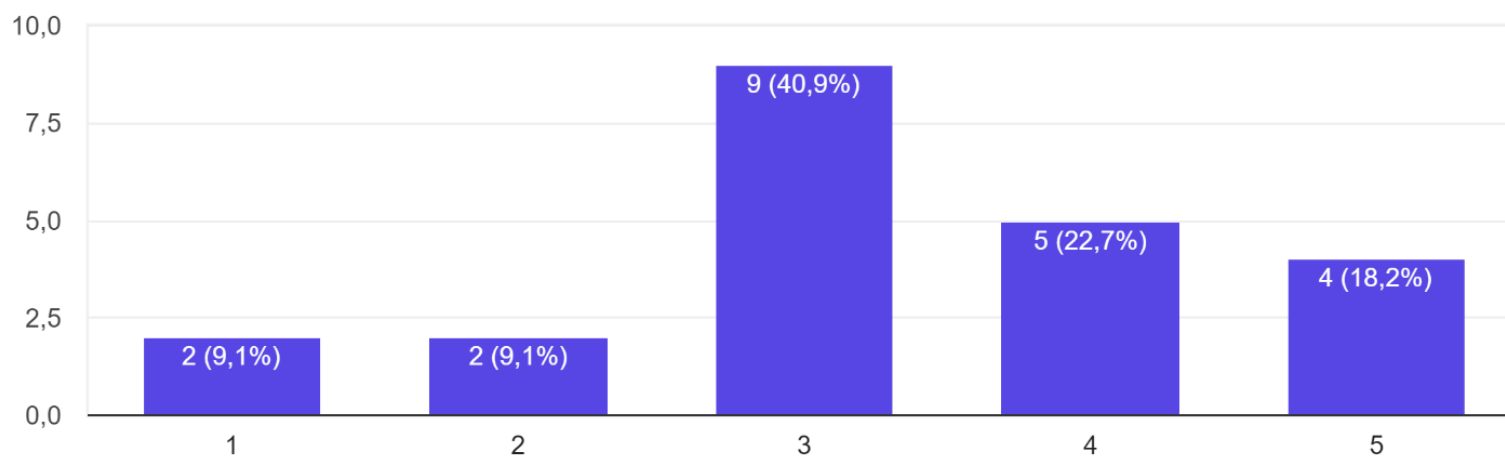
Il tempo dedicato al pasto è sufficiente?

22 risposte



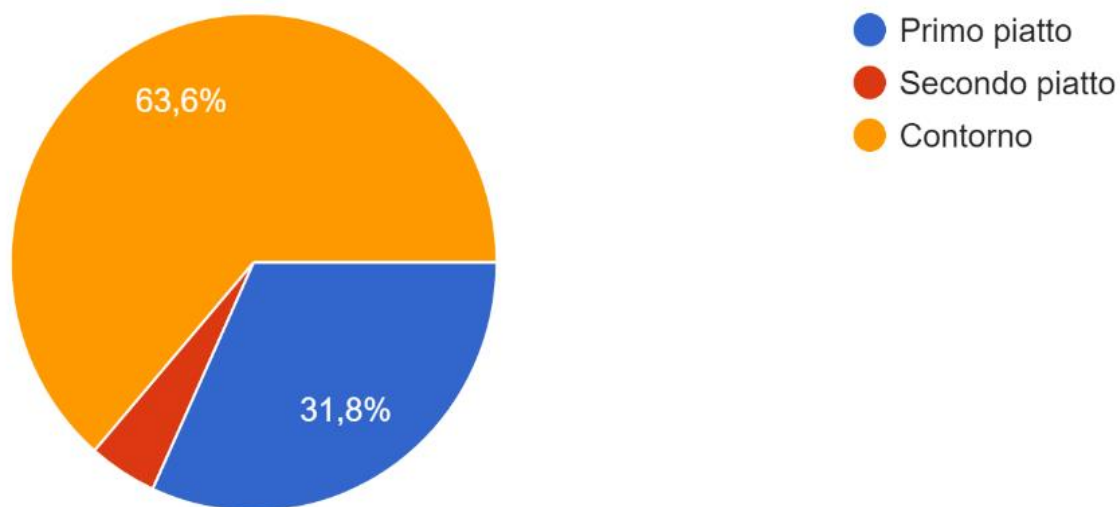
Spreco alimentare: ritiene ci sia molto spreco di cibo?

22 risposte



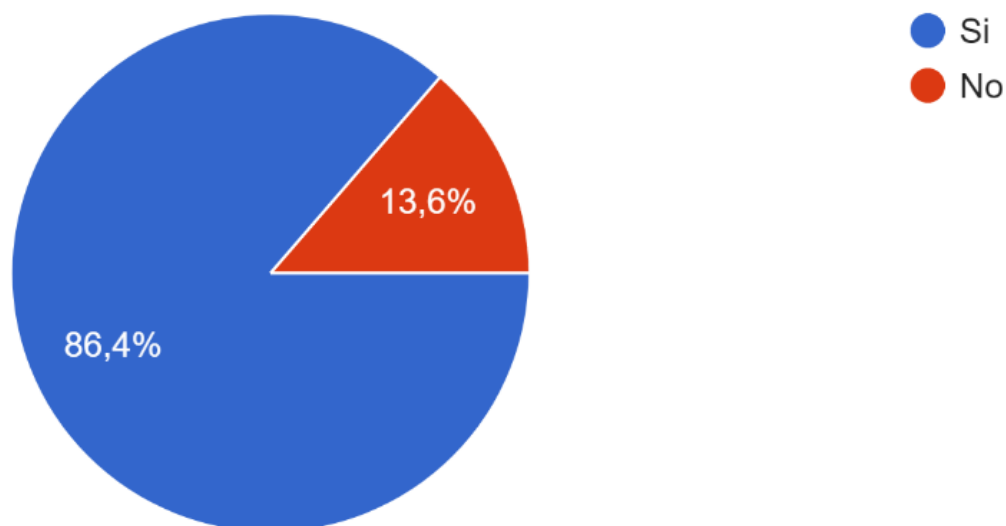
Quale piatto viene consumato meno?

22 risposte



Ritiene che le famiglie siano soddisfatte del servizio di ristorazione scolastica?

22 risposte



Note o suggerimenti per il miglioramento del servizio

Per quanto riguarda l'ultima risposta, relativa al gradimento delle famiglie, non abbiamo nessun riscontro, pertanto la risposta è del tutto casuale. Per quanto concerne invece i suggerimenti per il miglioramento del servizio possiamo evidenziare i seguenti:

- le porzioni dovrebbero essere aumentate;
- non funziona l'abbinamento della proteina con la pasta (esempio pasta con la ricotta) e solo il contorno come secondo;
- i fagiolini non sono graditi come contorno nè tantomeno nella pasta col pesto;
- il menù non è molto vario perchè spesso si sono avvicendate le stesse verdure, in particolare broccoli e cavolfiore che i bambini non mangiano, neanche sottoforma di purea;
- le porzioni dell'hamburger di vitello sono veramente troppo ridotte , considerando che nel menù speciale è un piatto unico;
- sempre nei menù speciali quando c'è la torta non viene dato il pane, che invece è di supporto per i bambini che non mangiano il primo (perchè non gradito);

Le famiglie riferiscono che per il prezzo pagato il menù dovrebbe essere più vario e più gradito ai bambini (semplice)

Equilibrare nella stessa giornata piatti più invitanti e generalmente graditi, con altri che vengono consumati meno abitualmente dai bambini, per evitare che non vengano consumati nessuno dei due pasti. Nota: abbiamo constatato una migliore qualità dei cibi proposti.

Valutazione servizio mensa & C 5 (niente da dire/tutto perfetto); riguardo allo spreco dei piatti abbiamo segnato il primo piatto ma è simbolico perché dipende dal menu proposto in giornata.

Rispetto alla pulizia abbiamo messo 3 e specifichiamo che i tavoli sono puliti e igienizzati, ma il pavimento è spesso sporco. Comprendiamo che il tempo per pulire il pavimento non c'è e sono quindi i bambini più grandi che non dovrebbero lanciare il cibo a terra.

Ritengo poco educativo che in mensa non siano previsti coltelli, cucchiaini e tovagliette, elementi utili a promuovere autonomia e buone abitudini a tavola.

Se possibile, le diete per chi non mangia carne o pesce andrebbero variate maggiormente.

Quando ci sono le minestre con verdure (es. piselli) frullare benissimo i vegetali per favorire il consumo. Pasta in bianco, al pomodoro o al pesto almeno una volta a settimana perché piacciono e vengono mangiate volentieri. Pizza due volte al mese. Purè solo di patate e non con altre verdure.

Avere più volte la pasta in bianco.

Meno legumi. Piatto unico possibilmente associato ad un'altra pietanza (a volte i bambini non mangiano il piatto unico e rimangono a pancia vuota) Le diete religiose dovrebbero essere più varie.

Dopo un primo momento di critiche riteniamo che le famiglie siano soddisfatte. Per quanto riguarda le diete per intolleranze, allergie o etiche, riteniamo che il cibo non sia sempre caldo e rimanendo tanto tempo dentro il contenitore spesso è molle soprattutto il primo.

Aggiungere un po' di carne al menù (es. polpette di carne anziché vegetali; lasagne di carne); rendere la frittata al prezzemolo meno dura e meno zuppe vegetali visto che i bambini, a maggioranza, non le gradiscono). Molto apprezzata, invece, la zuppa di farro.