



COMUNE DI PAVIA

PREMESSA

Il Servizio refezione scolastica ha elaborato un questionario per la verifica della qualità percepita da parte dei rappresentanti mensa di insegnanti e genitori e della gradibilità del menu in vigore.

L'indagine è stata svolta dopo alcune modifiche apportate al menu estivo nel periodo dal 18 al 29 maggio 2009 presso le scuole d'infanzia cittadine.

Le schede sono state distribuite ai rappresentanti presenti alla riunione del circolo di qualità del mese di aprile e pubblicizzate tramite l'inoltro alle direzioni didattiche e la pubblicazione sul sito Internet del Comune.

Il campione prescelto è quindi costituito da n. 36 soggetti (18 insegnanti e 18 genitori rappresentanti mensa). Di questi hanno fornito riscontro 15 rappresentanti di 10 strutture (9 insegnanti e 6 genitori). Pertanto il 55% delle strutture interessate ha partecipato alla rilevazione, mentre in termini di numero di soggetti ha partecipato il 42%.

Riportiamo per maggior chiarezza il modello di scheda elaborata e nelle pagine che seguono illustriamo anche graficamente i risultati e i dati analitici riferiti alle valutazioni di gradibilità suddivise per scuola, nonché tutti gli altri elementi rilevati elaborando i questionari compilati da insegnanti e genitori.

SCUOLA D'INFANZIA _____

Via..... data.....

Locale ricezione pasto

1. La pulizia di ambiente ed arredi è	Buona <input type="checkbox"/>	Sufficiente <input type="checkbox"/>	Scarsa <input type="checkbox"/>
---------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

Refettorio

1. La pulizia di ambiente ed arredi è	Buona <input type="checkbox"/>	Sufficiente <input type="checkbox"/>	Scarsa <input type="checkbox"/>
2. I contenitori termici sono puliti ed in buone condizioni?	Si <input type="checkbox"/>		No <input type="checkbox"/>

Note:

Menù

1. La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Se NO perché.....		
2. Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Se NO perché....		
3. Le diete speciali sono tutte presenti	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
4. Le diete speciali sono corrette	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
5. In caso negativo specificare quale dieta non è corretta e perché:		

Distribuzione pasto (prendere in esame un solo turno)

1. Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è	< 10 min <input type="checkbox"/>	≥ 10 < 20 min <input type="checkbox"/>	> 20 min <input type="checkbox"/>
2. La pasta e l'insalata vengono condite al momento?	Si <input type="checkbox"/>		No <input type="checkbox"/>
3. I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?	Si <input type="checkbox"/>		No <input type="checkbox"/>

Personale

3. Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura	n.
4. Indicare il numero di persone addette alla distribuzione	n.

Giudizio complessivo sulla gestione del servizio reso da parte del Comune di Pavia

Indice di gradibilità da 1 (scarso) a 10 (ottimo)

Note:

Il menù del giorno è:
primo
secondo
contorno
frutta/dessert

Valutazione personale all'assaggio

	<i>Temperatura</i>			<i>Cottura</i>			<i>Sapore</i>		
1° piatto	caldo	tiepido	freddo	ade- guata	eccessiva	scarsa	grade- vole	Accettabile	non accettabile
2° piatto caldo	caldo	tiepido	freddo	ade- guata	eccessiva	scarsa	grade- vole	Accettabile	non accettabile
Contorno caldo	caldo	tiepido	freddo	ade- guata	eccessiva	scarsa	grade- vole	accettabile	non accettabile
	<i>Quantità porzione</i>						<i>Giudizio globale</i>		
1° piatto	sufficiente		abbondante	scarsa		Buono	<input type="checkbox"/>		
2° piatto caldo	sufficiente		abbondante	scarsa		Sufficiente	<input type="checkbox"/>		
Contorno caldo	sufficiente		abbondante	scarsa		Non sufficiente	<input type="checkbox"/>		

Indice di gradimento del pasto

A= accettato PA= parzialmente accettato R= rifiutato

Si calcola il numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita: se il numero di bambini che hanno mangiato più della metà è superiore al 60% il piatto si intende accettato.

Se il numero di bambini che ha mangiato più della metà della porzione servita è inferiore al 20% il piatto si intende rifiutato.

Nelle situazioni intermedie il piatto si ritiene parzialmente accettato.

1° classe campione

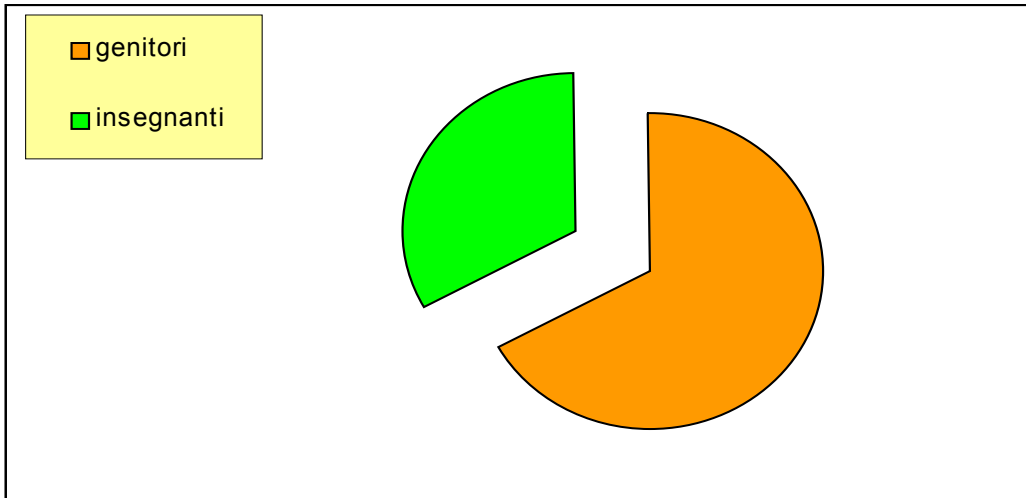
Primo piatto	A <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	R <input type="checkbox"/>
Secondo piatto	A <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	R <input type="checkbox"/>
Contorno	A <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	R <input type="checkbox"/>
Frutta	A <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	R <input type="checkbox"/>
2° classe campione			
Primo piatto	A <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	R <input type="checkbox"/>
Secondo piatto	A <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	R <input type="checkbox"/>
Contorno	A <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	R <input type="checkbox"/>
Frutta	A <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	R <input type="checkbox"/>

INTERVISTATI

I dati raccolti si riferiscono a Insegnanti e Genitori facenti parte delle Commissioni Mensa delle Scuole dell'Infanzia Comunali e dei vari Circoli Didattici.

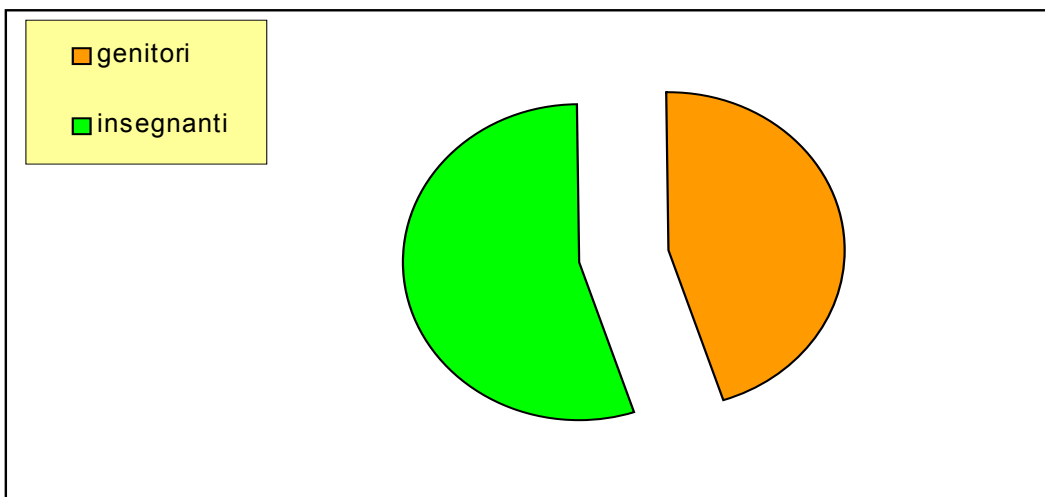
1°PARTE (Qualità percepita del servizio di refezione scolastica):
sono stati resi n.16 questionari da insegnanti e n.32 questionari da genitori. ¹

Pertanto il **33%** dei compilatori è composto da insegnanti e il **67%** da genitori.



2°PARTE (Valutazione dei menù giornalieri):
sono stati resi n.38 questionari da genitori e n.47 questionari da insegnanti.

Pertanto il **55%** dei compilatori è composto da insegnanti e il **45%** da genitori.



¹ La prima pagina del questionario, contenente giudizi di carattere personale, è stata in alcuni casi compilata più volte dalle stesse persone, anche con giudizi diversi.

COMUNE DI PAVIA – SONDAGGIO QUALITA' PERCEPITA

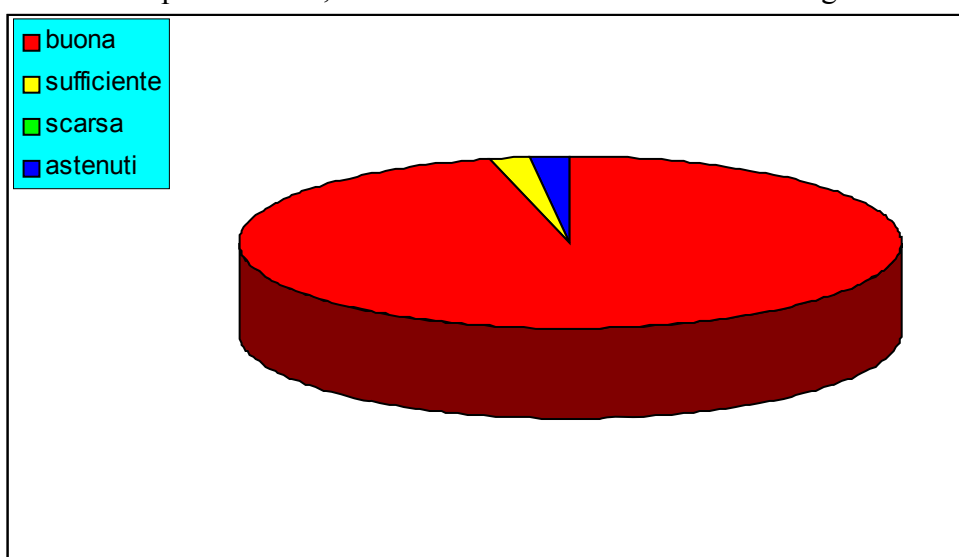
La qualità del servizio di Refezione Scolastica

Questionari compilati: n. 46

Locale ricezione pasto

1) Com'è la pulizia degli ambienti e degli arredi del locale ricezione pasto?

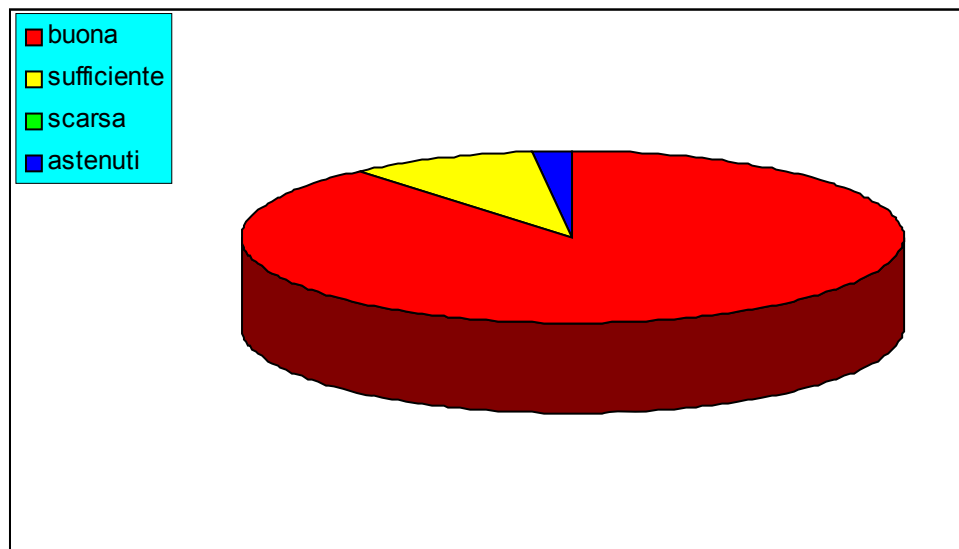
Il 96% ha risposto Buona, il 2% si è astenuto e il 2% ha dato un giudizio sufficiente.



Refettorio

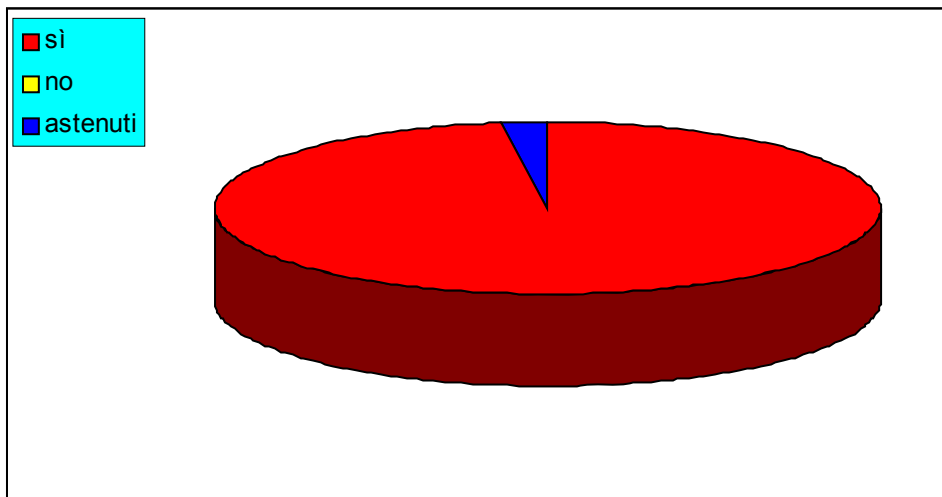
1) Com'è la pulizia degli ambienti e degli arredi nel refettorio?

L'89% ha dato come risposta buona, il 9% sufficiente e il 2% si è astenuto.



2) I contenitori termici sono puliti ed in buone condizioni nel refettorio?

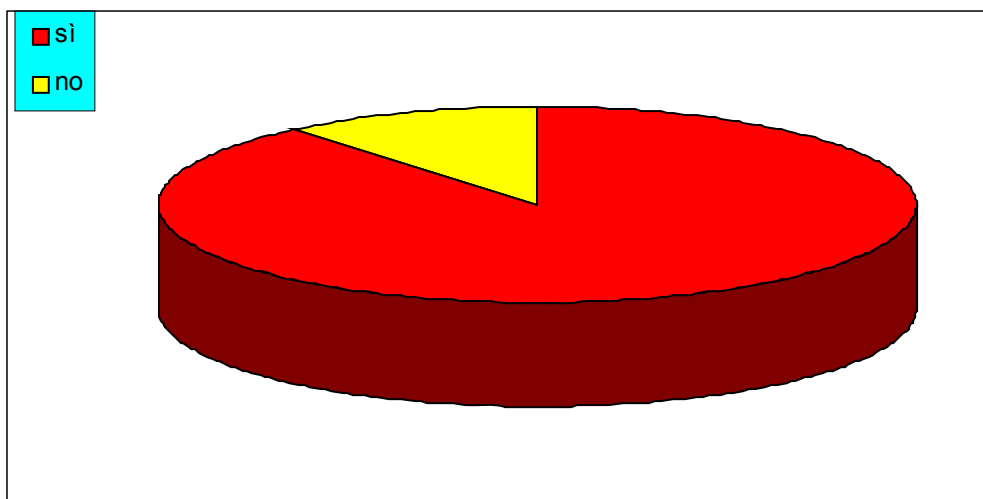
Il 2% si è astenuto; il 98% ha risposto in modo affermativo.



Menù

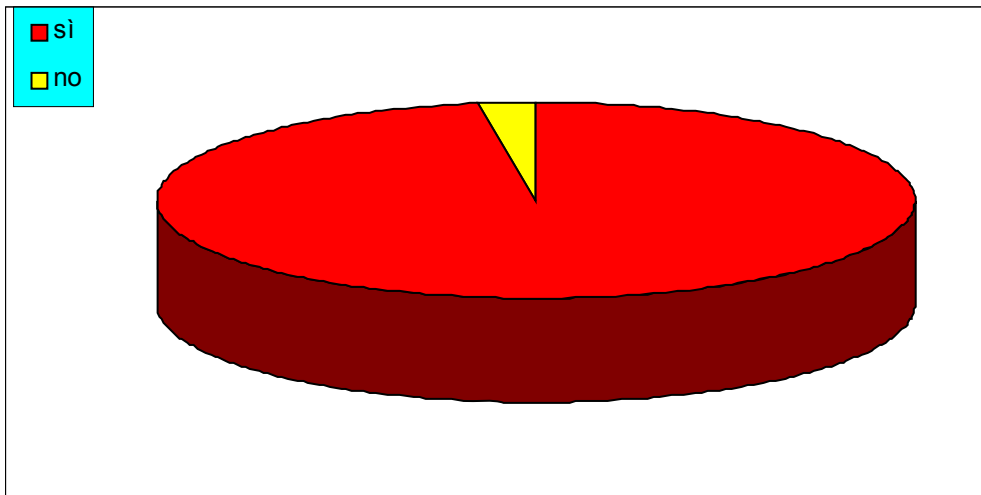
1) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?

L'89% ha risposto in modo affermativo, mentre l'11% ha risposto in modo negativo.



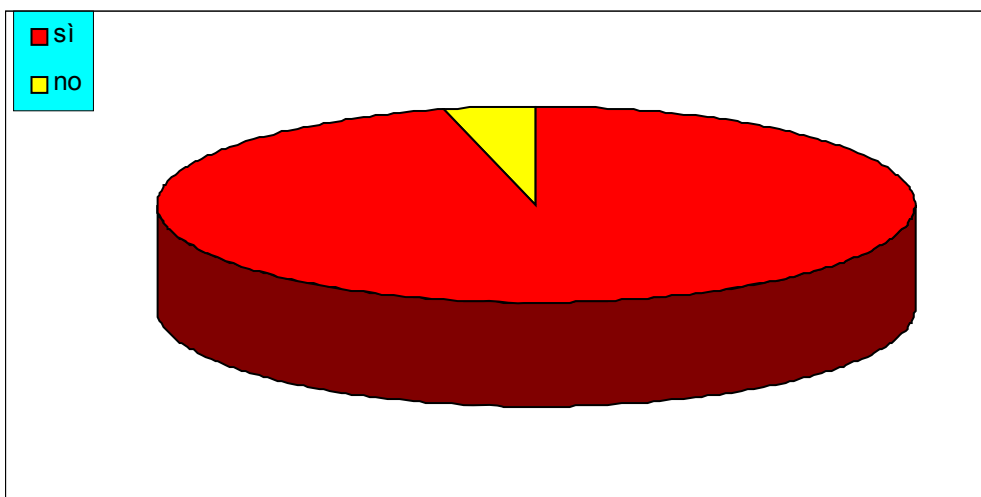
2) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

Il 98% ha risposto sì, mentre solo il 2% ha risposto no.



3) Le diete speciali sono tutte presenti?

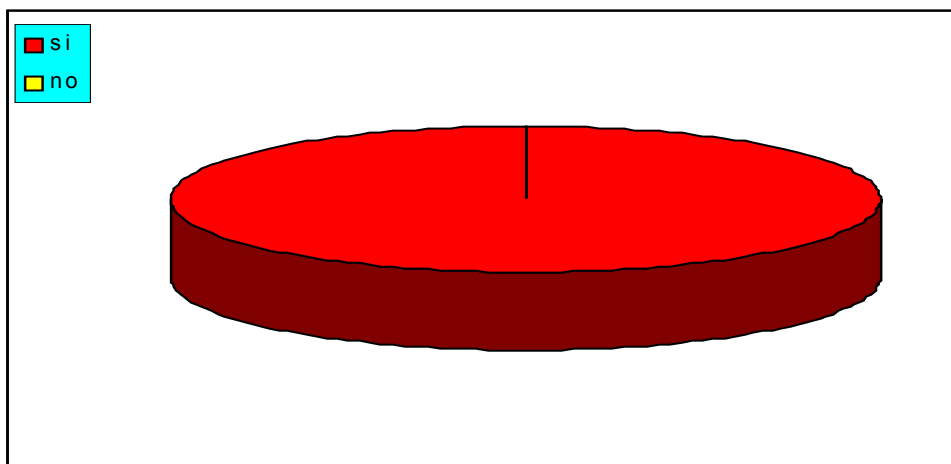
Il 96% ha risposto in modo affermativo, mentre il restante 4% ha risposto no.²



² In data 18/05/09 si è verificato un disagio presso la scuola Aquilone, come da contestazione elevata alla ditta fornitrice.

4) Le diete speciali sono corrette, lì ove sono presenti?

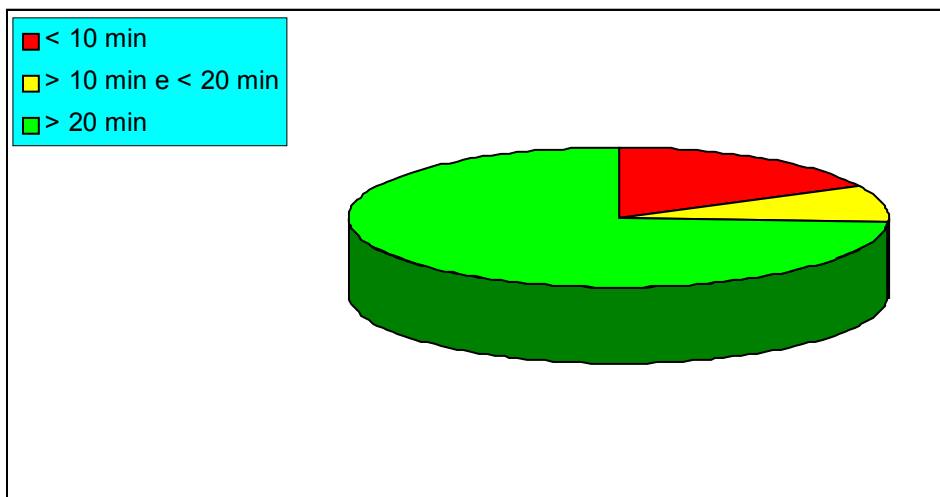
Il 100% ha risposto in modo affermativo.



Distribuzione pasto

1) Quanto tempo trascorre dall'arrivo alla distribuzione del pasto?

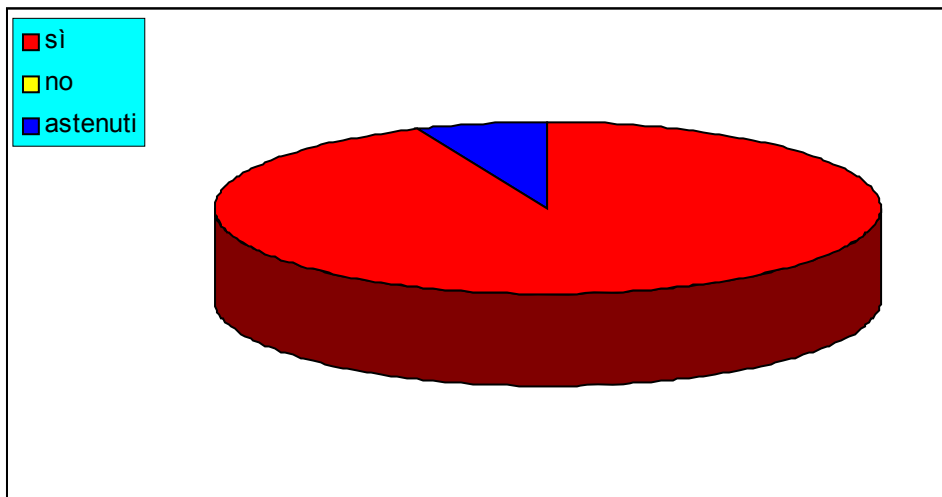
Il 74% ha dato come risposta > 20 minuti, il 9% < 10 minuti, il restante 17% tra 10 e 20 minuti.



Il capitolato d'appalto prevede un tempo massimo intercorrente tra l'arrivo e la distribuzione pari a 60 minuti.

2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento?

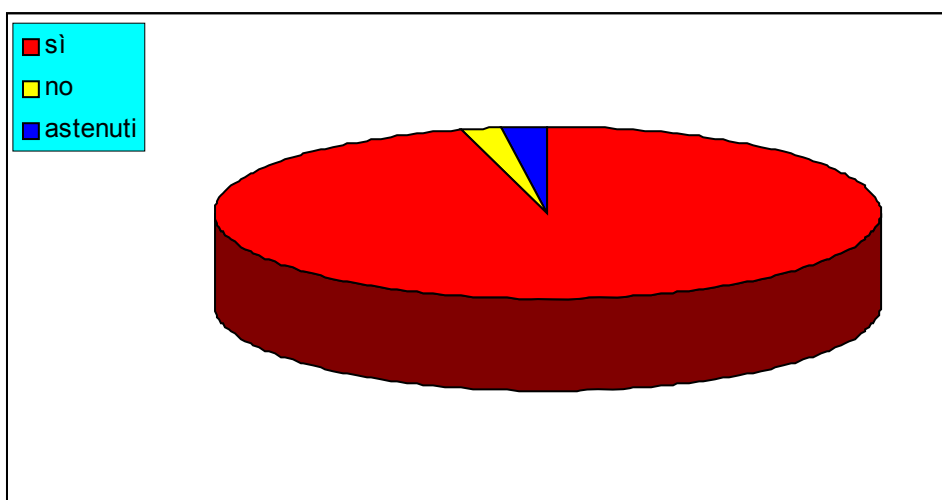
Il 93% ha risposto in modo affermativo e il 7% si è astenuto.



Il vigente capitolato prevede che i condimenti vengano consegnati separatamente e vengano utilizzati al momento della distribuzione.

3) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

Il 96% ha risposto in modo affermativo, il 2% si è astenuto e il restante 2% ha risposto no.



Giudizio complessivo sulla gestione del servizio reso da parte del Comune di Pavia:

Scuola Peter Pan - votazione 8 (questionari resi 8: n.1 insegnante e n.7 genitori);

Scuola Montebolone - votazione 7 (questionari resi 1: n.1 insegnante);

Scuola Aquilone - votazione 7 (questionari resi 5: n.5 insegnanti);

Scuola Manara - votazione 7 (questionari resi 5: n.4 genitori e n.1 insegnante);

Scuola Sante Zennaro - votazione 8 (questionari resi 1: n.1 genitore);

Scuola Castiglioni - votazione 8 (questionari resi 7: n.7 insegnanti);

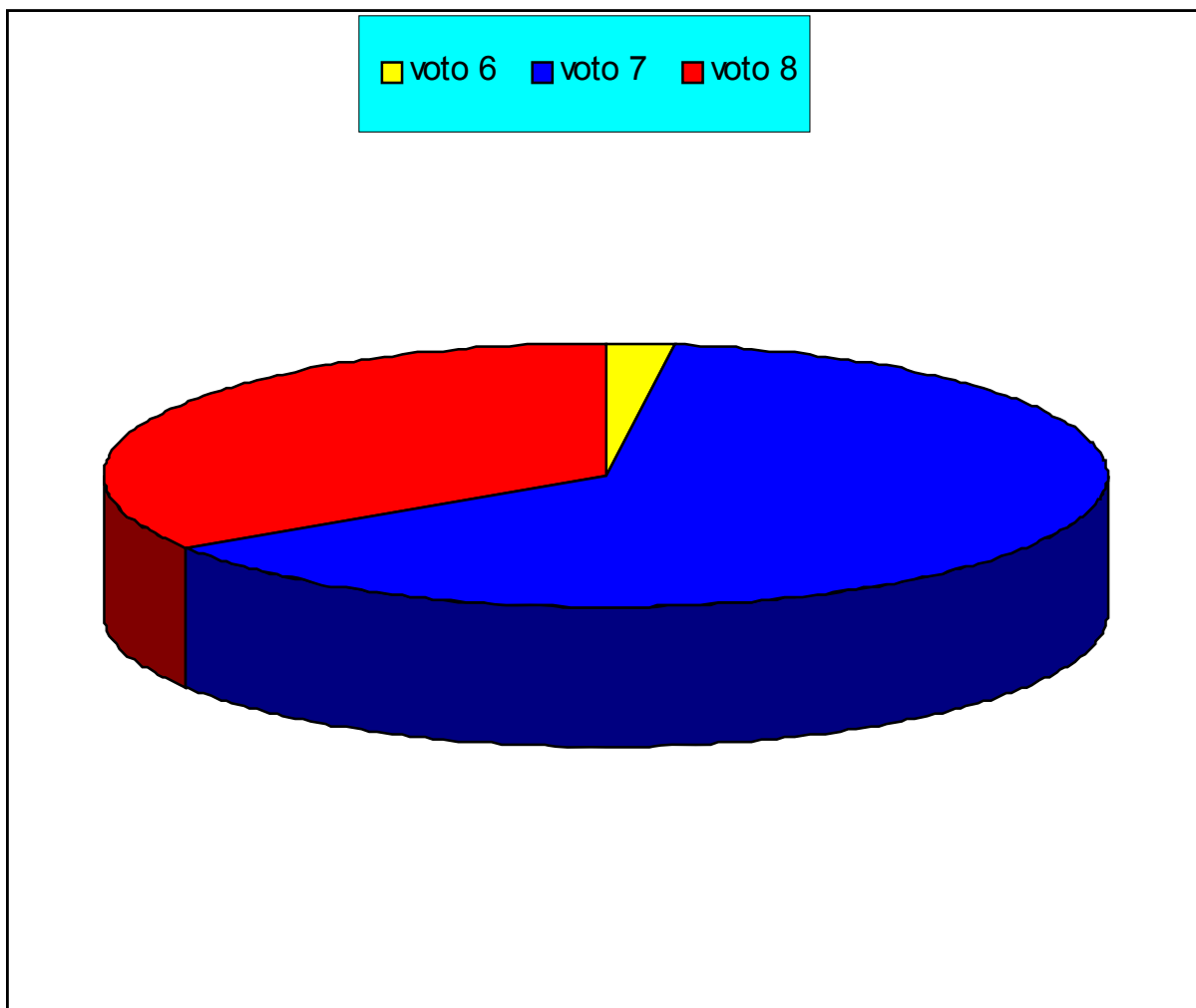
Scuola Malcovati - votazione 6 (questionari resi 1: n.1 insegnante);

Scuola Muzio - votazione 7 (questionari resi 9: n.2 insegnanti);

Scuola Negri - votazione 7 (questionari resi 1: n.1 genitore);

Scuola S.Teresa - votazione 7 (questionari resi 9: n.1 genitore).

Media aritmetica 7,2.



QUESTIONARI MENU' GIORNALIERI

MENU DEL GIORNO 18/05/2009

Primo: Maccheroni al pesto

Secondo: Provolone e primosale

Contorno: Erbette gratinate

Frutta/dessert: Mela

N° questionari resi: 8 - Scuole: Manara, Muzio, Montebolone, Malcovati, Aquilone, S.Teresa, Negri e Castiglioni (n.3 genitori e n.6 insegnanti).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli utenti intervistati:

Temperatura per il 13% freddo, per il 25% tiepido e infine per il 62% caldo;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 75% gradevole e per il 25% accettabile;

Quantità per il 25% abbondante e per il 75% sufficiente.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura per l'87,5% freddo e per il 12,5% caldo;

Sapore il 13% si è astenuto dal giudizio, il 74% accettabile e per il 13% gradevole;

Quantità per l'87% sufficiente e per il 13% scarsa.

Il **contorno** è risultato:

Temperatura per il 75% caldo e per il 25% tiepido;

Cottura per il 74% adeguata, per il 13% eccessiva, mentre il restante 13% si è astenuto;

Sapore per il 13% gradevole, per il 25% non accettabile, il 13% si è astenuto e per il 49% accettabile;

Quantità per l'87% sufficiente e per il 13% abbondante.

Il **giudizio globale** del pasto è quindi risultato:

per il 67% "**buono**", per l'11% "**Non Sufficiente**" e per il 22% "**Sufficiente**".



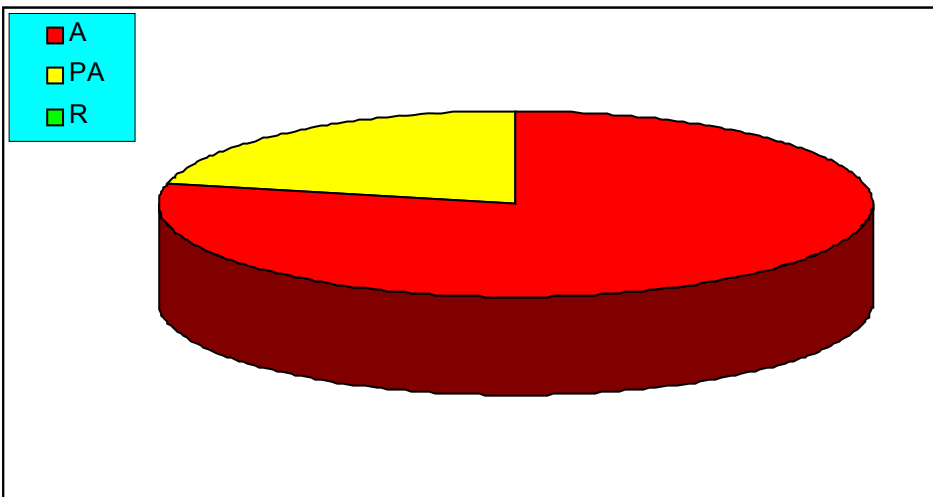
INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto:

per la scuola "Aquilone" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S.Teresa" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Malcovati" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Negri" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione (piccoli) e **accettato** dall'altra classe campione (grandi).

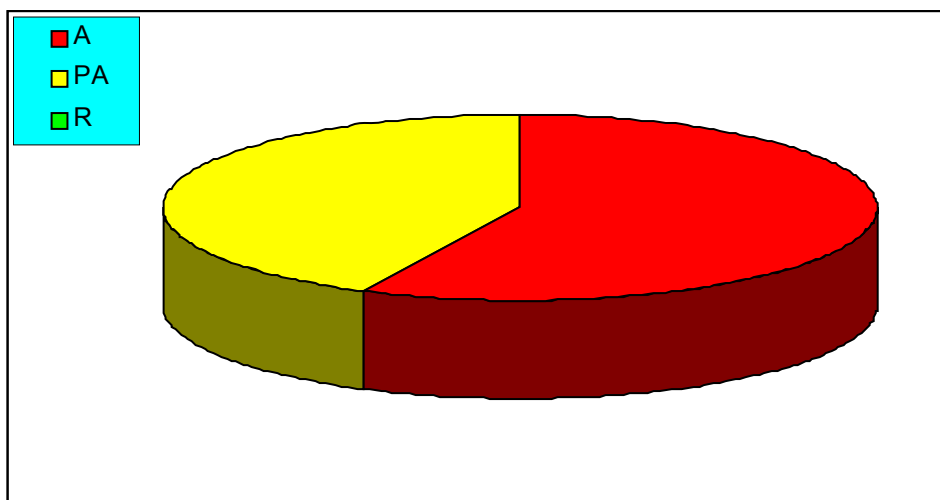
Da cui deriva che il 79% ha **accettato** e il 21% ha **parzialmente accettato** il primo piatto.



2°Piatto:

Per la scuola "Aquilone" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione (sezione 3 anni) e **accettato** dalla seconda (sezione 5 anni);
per la scuola "S. Teresa" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Malcovati" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Negri" **accettato** da una delle due classi campione (grandi) e **parzialmente accettato** dall'altra (piccoli).

Da cui deriva che il 57% ha **accettato** e il 43% ha **parzialmente accettato** il secondo piatto.



Contorno:

per la scuola "Aquilone" **parzialmente accettato** da una delle due classi campione e **rifiutato** dall'altra;

per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Muzio" **rifiutato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "S.Teresa" **rifiutato** da entrambe le classi campione;

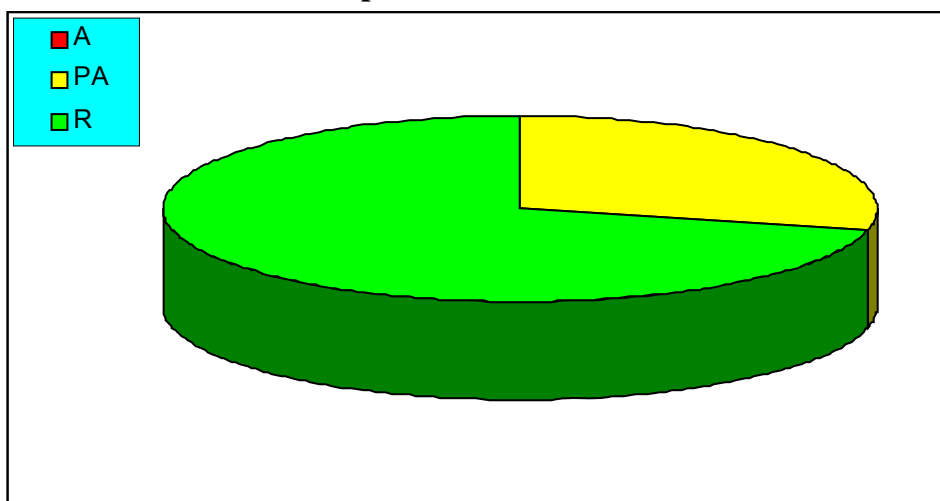
per la scuola "Montebolone" **rifiutato** dall'unica classe campione;

per la scuola "Malcovati" **rifiutato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Castiglioni" **rifiutato** dall'unica classe campione;

per la scuola "Negri" **rifiutato** da una delle due classi campione (piccoli) e **parzialmente accettato** dall'altra (grandi).

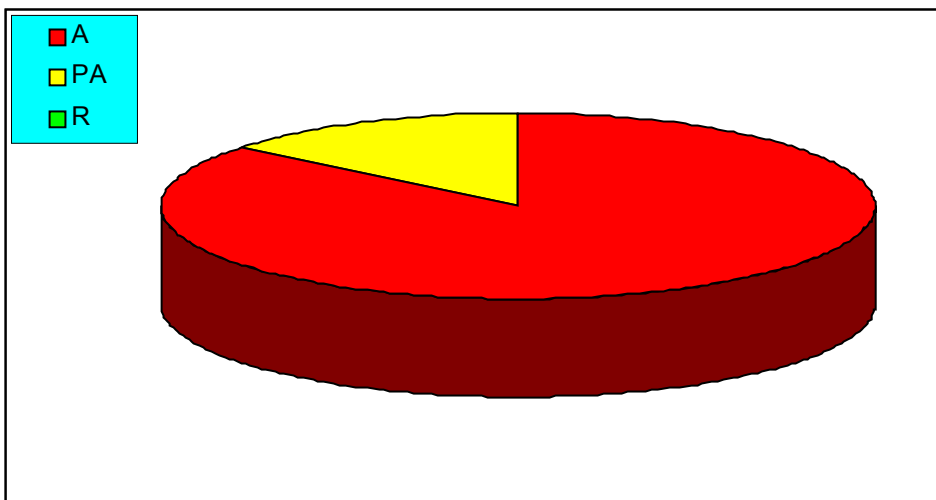
Da cui deriva che il 29% ha **parzialmente accettato** e il 71% ha **rifiutato** il contorno.



Frutta:

per la scuola "Aquilone" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **parzialmente accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S.Teresa" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettata** dall'unica classe campione;
per la scuola "Malcovati" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **accettata** dall'unica classe campione;
per la scuola "Negri" **accettata** da entrambe le classi campione.

Da cui deriva che l'86% ha **accettato** e il 14% ha **parzialmente accettato** la frutta.



MENU DEL GIORNO 19/05/2009

Primo: Minestrone freddo

Secondo: Arrosto di tacchino

Contorno: Ratatuaia di verdure

Frutta/dessert: Banana

N° questionari resi: 10 - Scuole: Manara, Muzio, Negri, Peter Pan, Santa Teresa, Montebolone, Malcovati, Sante Zennaro, Aquilone e Castiglioni (n.5 genitori e n.5 insegnanti).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli utenti intervistati:

Temperatura per il 100% freddo;

Cottura per l'85% adeguata, il restante 15% si è astenuto;

Sapore per il 45% gradevole, per il 45% accettabile e il 10% si è astenuto;

Quantità per il 73% sufficiente e per il 27% abbondante.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura per il 73% caldo e per il 27% tiepido;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore il 36% gradevole, per il 55% accettabile e il 9% si è astenuto;

Quantità per il 64% sufficiente e per il 36% abbondante.

Il **contorno** è risultato:

Temperatura per l'82% caldo, per il 9% tiepido e il 9% si è astenuto;

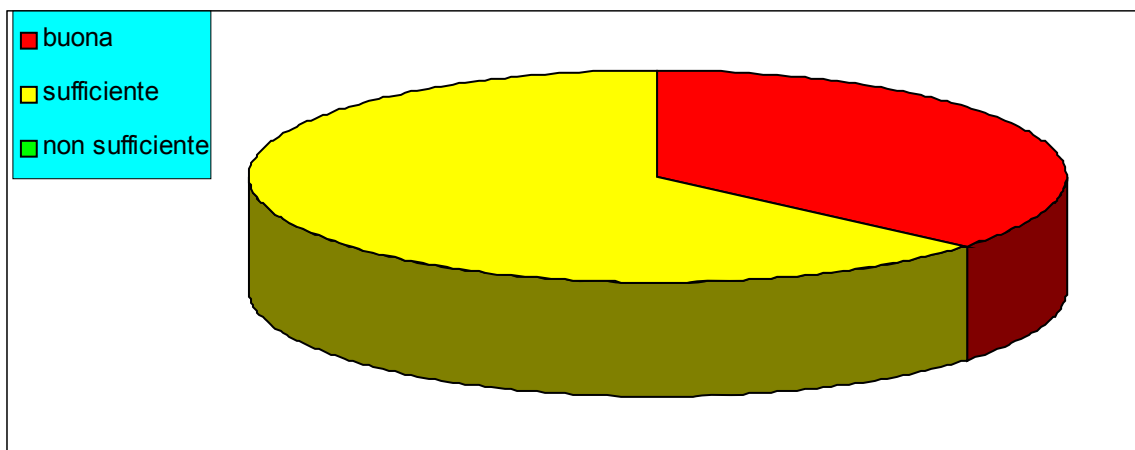
Cottura per il 64% adeguata, per il 18% eccessiva, mentre il restante 18% si è astenuto;

Sapore per il 27% gradevole, per il 46% accettabile, per il 9% non accettabile, il restante 18% si è astenuto;

Quantità per il 64% sufficiente e per il 36% abbondante.

Il **giudizio globale** del pasto è quindi risultato:

36% "**buono**" e per il 64% "**Sufficiente**".



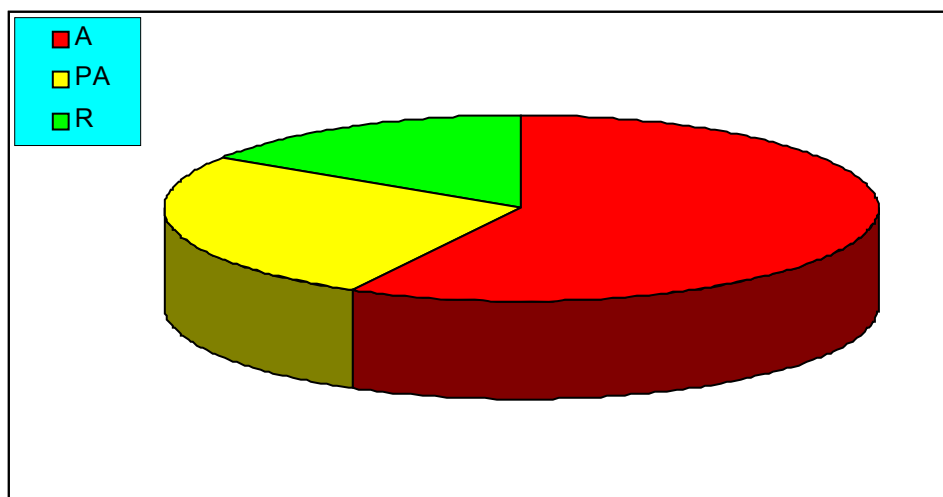
INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto:

per la scuola "Aquilone" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **accettato** da una delle due classi campione e **rifiutato** dall'altra classe;
per la scuola "Muzio" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S.Teresa" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Malcovati" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione.
per la scuola "Negri" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Sante Zennaro" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione.
Per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **accettato** dalla seconda.

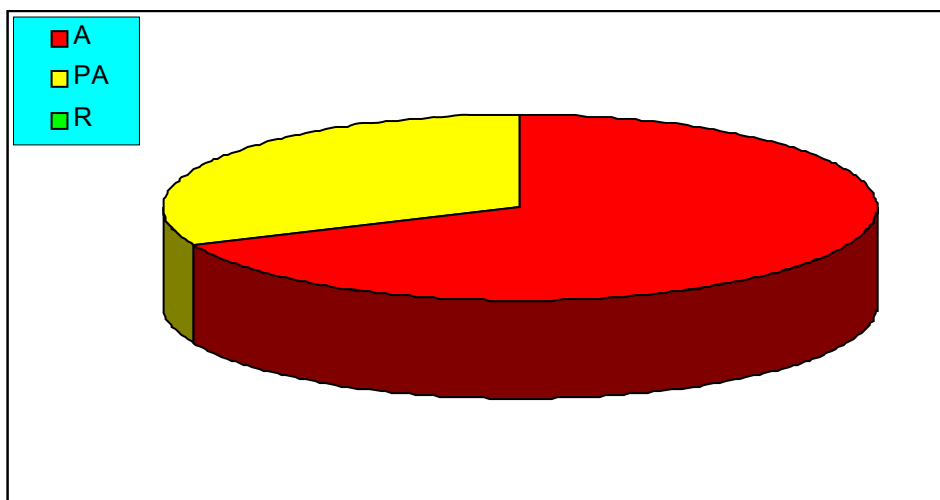
Da cui deriva che il 58% ha **accettato**, il 26% ha **parzialmente accettato** e il 16% ha **rifiutato** il primo piatto.



2°Piatto:

per la scuola "Aquilone" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Malcovati" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Sante Zennaro" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **accettato** dalla seconda.

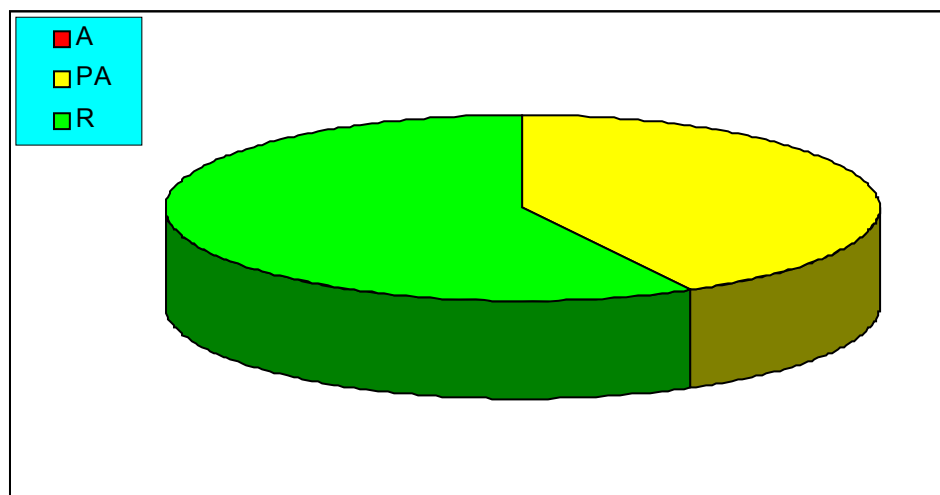
Da cui deriva che il 68% ha **accettato** e il 32% ha **parzialmente accettato** il secondo piatto.



Contorno:

per la scuola "Aquilone" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **rifiutato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Malcovati" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Sante Zennaro" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **rifiutato** da entrambe le classi campione.

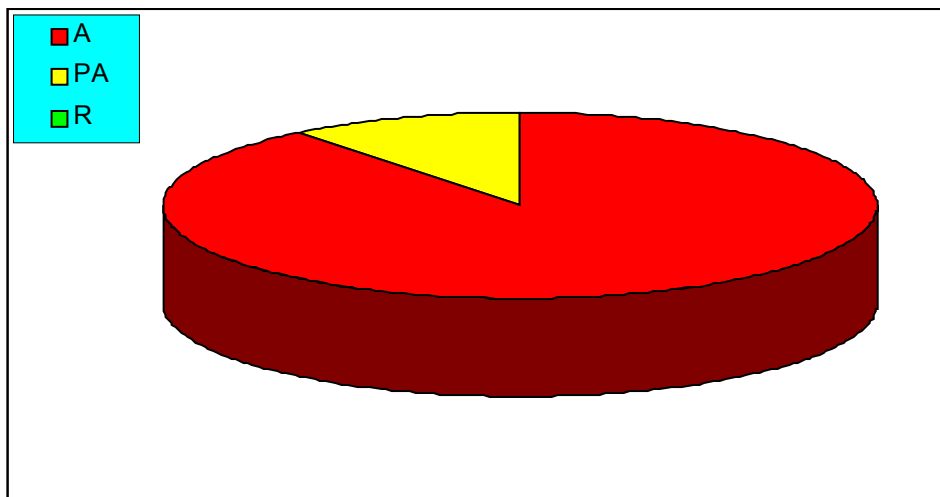
Da cui deriva che il 58% ha **rifiutato** e il 42% ha **parzialmente accettato** il contorno.



Frutta:

per la scuola "Aquilone" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettata** dall'unica classe campione;
per la scuola "Malcovati" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Sante Zennaro" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **accettata** da entrambe le classi campione.

Da cui deriva che l'11% ha **parzialmente accettato** e l'89% ha **accettato** la frutta.



Osservazione particolare della scuola Muzio: le banane erano troppo mature.

MENU DEL GIORNO 20/05/09

Primo: Risotto alla parmigiana

Secondo: Tonno sott'olio

Contorno: Insalata di pomodori, origano e olive

Frutta/dessert: Pera

N° questionari resi: 9 - Scuole: Manara, Peter Pan, Muzio, Aquilone, S.Teresa, Castiglioni, Negri, Malcovati, Montebolone (n.7 insegnanti e n.2 genitori).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli utenti intervistati:

Temperatura per l'80% caldo e per il 20% tiepido;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 40% gradevole, per il 50% accettabile e per il 10% non accettabile;

Quantità per il 50% sufficiente e per il 50% abbondante.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura per il 100% freddo;

Sapore per il 50% gradevole, per il 30% accettabile e il 10% non accettabile;

Quantità per il 50% sufficiente e per il 50% abbondante.

Il **contorno** è risultato:

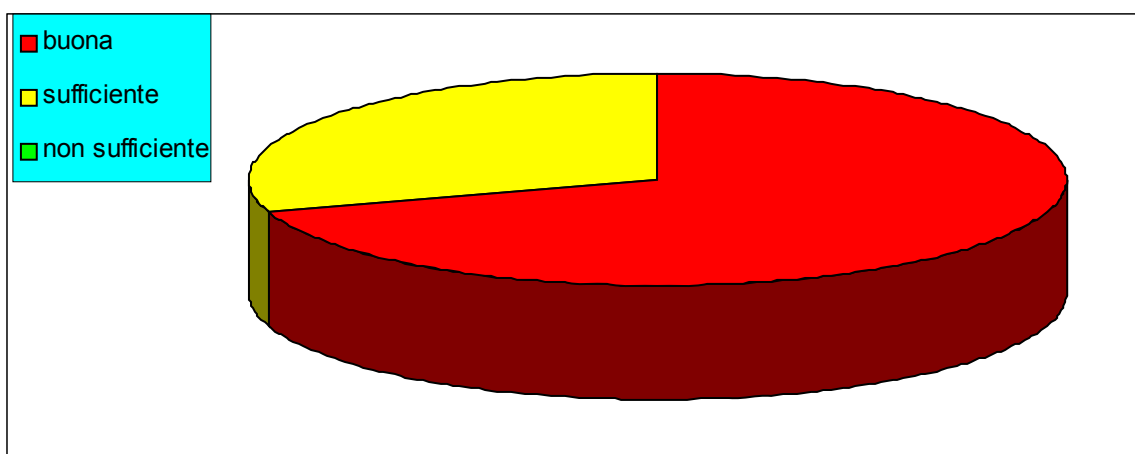
Temperatura per il 100% freddo;

Sapore per il 40% gradevole, per il 50% accettabile e per il 10% non accettabile;

Quantità per il 70% sufficiente e per il 30% abbondante.

Il **giudizio globale** del pasto è quindi risultato:

70% "**buono**" e per il 30% "**Sufficiente**".



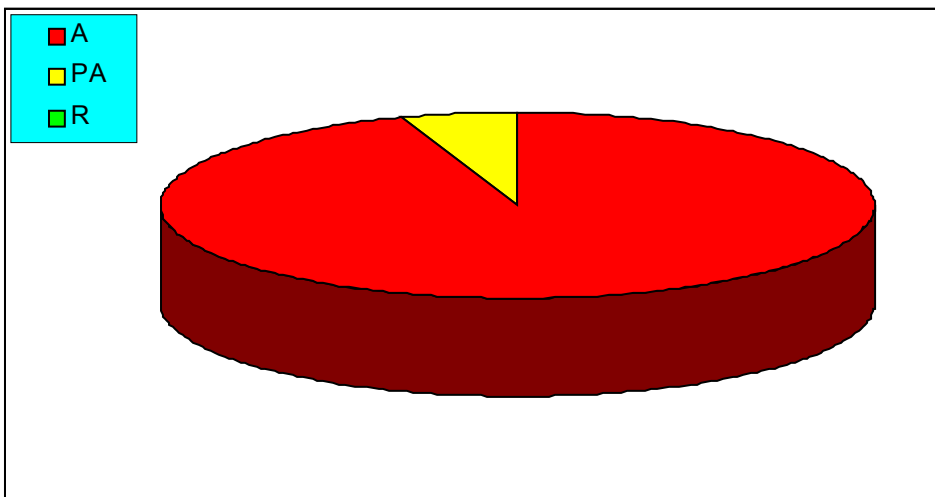
INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto:

per la scuola "Aquilone" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** da una delle due classi campione (3 anni) e **accettato** dall'altra classe (4 anni);
per la scuola "S.Teresa" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Malcovati" **accettato** da entrambe le classi campione.
per la scuola "Negri" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Sante Zennaro" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;
Per la scuola "Castiglioni" **accettato** da entrambe le classi campione.

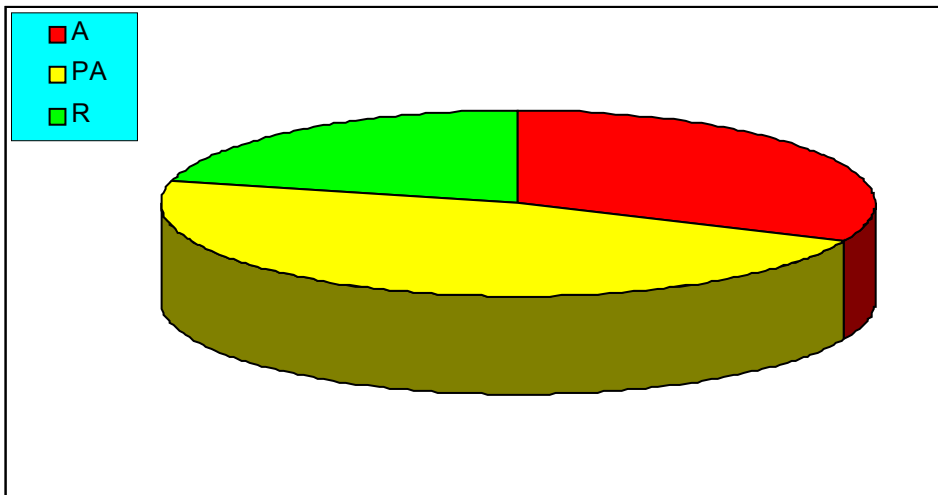
Da cui deriva che il 95% ha **accettato**, il 5% ha **parzialmente accettato** il primo piatto.



2°Piatto:

per la scuola "Aquilone" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **accettato** dalla seconda;
per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **accettato** dalla seconda;
per la scuola "Muzio" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda;
per la scuola "Montebolone" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Malcovati" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Sante Zennaro" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda.

Da cui deriva che il 32% ha **accettato**, il 47% ha **parzialmente accettato** e il 21% ha **rifiutato** il secondo piatto.



Contorno:

per la scuola "Aquilone" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda;

per la scuola "Manara" **rifiutato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Muzio" **rifiutato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "S. Teresa" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda;

per la scuola "Montebolone" **rifiutato** dall'unica classe campione;

per la scuola "Malcovati" **rifiutato** da entrambe le classi campione;

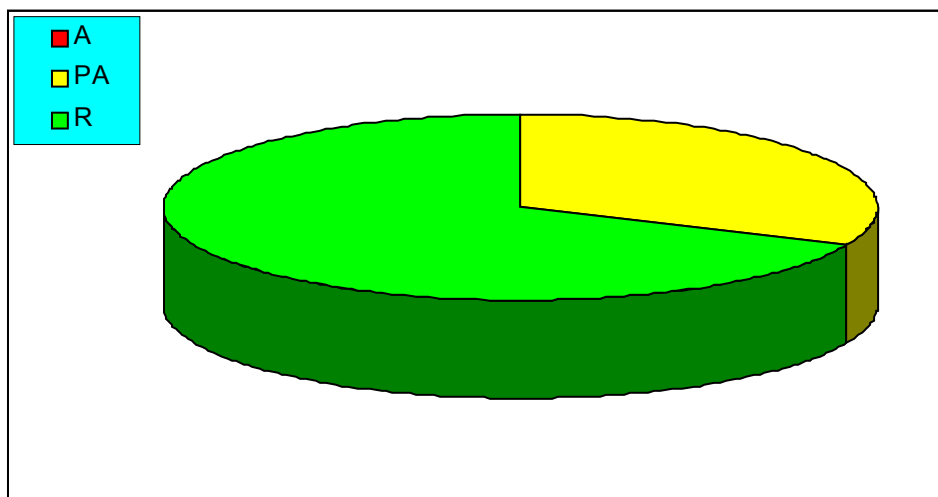
per la scuola "Negri" **rifiutato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Sante Zennaro" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Peter Pan" **rifiutato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione.

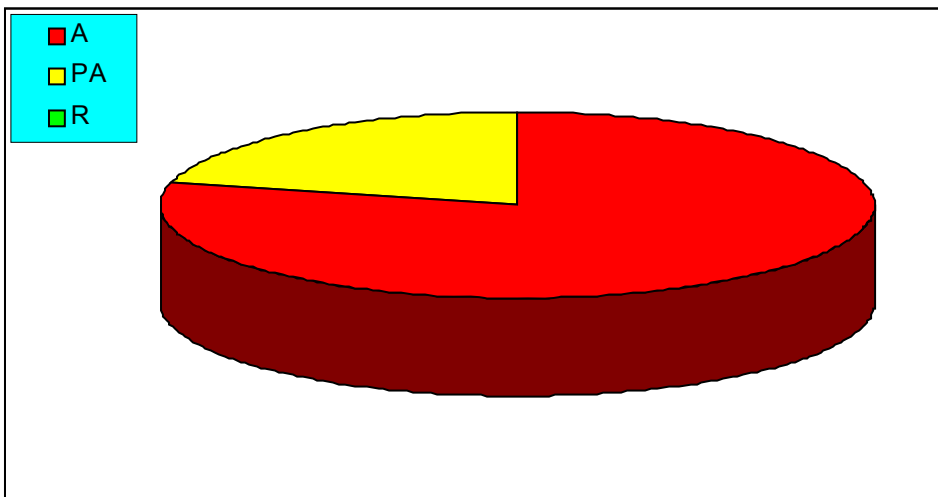
Da cui deriva che il 58% ha **rifiutato** e il 42% ha **parzialmente accettato** il contorno.



Frutta:

per la scuola "Aquilone" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettata** dall'unica classe campione;
per la scuola "Malcovati" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Sante Zennaro" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettata** da entrambe le classi campione.

Da cui deriva che il 21% ha **parzialmente accettato** e il 79% ha **accettato** la frutta.



MENU DEL GIORNO 21/05/09

Primo: Vellutata di ortaggi con gioppini

Secondo: Scaloppine di lonza alla pizzaiola

Contorno: Patate all'olio

Frutta/dessert: Arancia

N° questionari resi: 9 - Scuole: Manara, Peter Pan, Muzio, Aquilone, S.Teresa, Castiglioni, Negri, Malcovati, Montebolone (n.5 insegnanti e n.4 genitori).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli utenti intervistati:

Temperatura per il 75% caldo e per il 25% tiepido;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 75% gradevole, per il 12,5% accettabile e per il 12,5% non accettabile;

Quantità per il 62,5% sufficiente e per il 37,5% abbondante.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura per il 12,5% freddo, per il 25% tiepido e per il 62,5% caldo;

Cottura per il 62,5% adeguata, per il 12,5% eccessiva e per il 25% scarsa;

Sapore per il 50% non accettabile e per il 50% accettabile;

Quantità per il 62,5% sufficiente e per il 37,5% abbondante.

Il **contorno** è risultato:

Temperatura per il 37,5% caldo, per il 37,5 tiepido e per il 25% freddo;

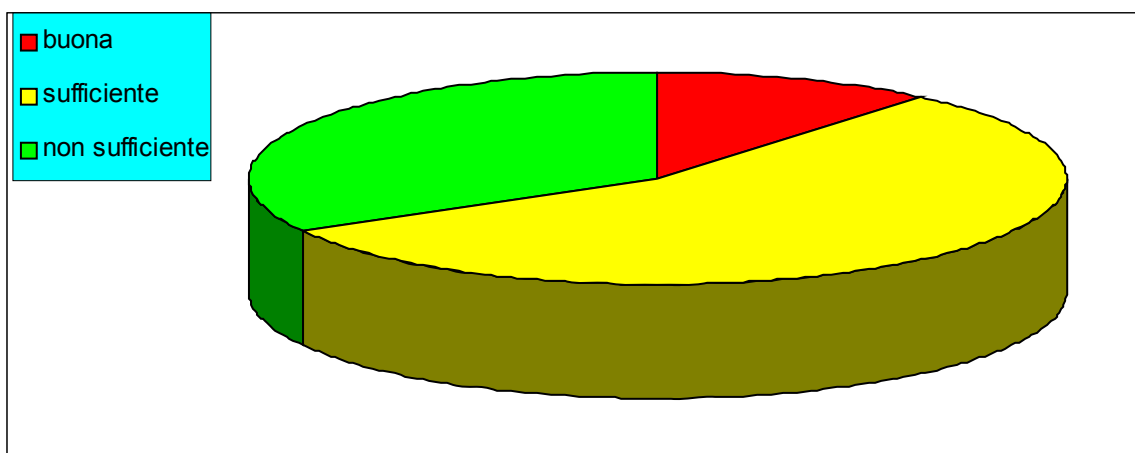
Cottura per il 62,5% adeguata, per il 25% eccessiva e per il 12,5% scarsa;

Sapore per il 12,5% gradevole, per il 62,5% accettabile e per il 25% non accettabile;

Quantità per il 75% sufficiente e per il 25% abbondante.

Il **giudizio globale** del pasto è quindi risultato:

11% "**buono**", per il 56% "**Sufficiente**" e per il 33% "**Non Sufficiente**".



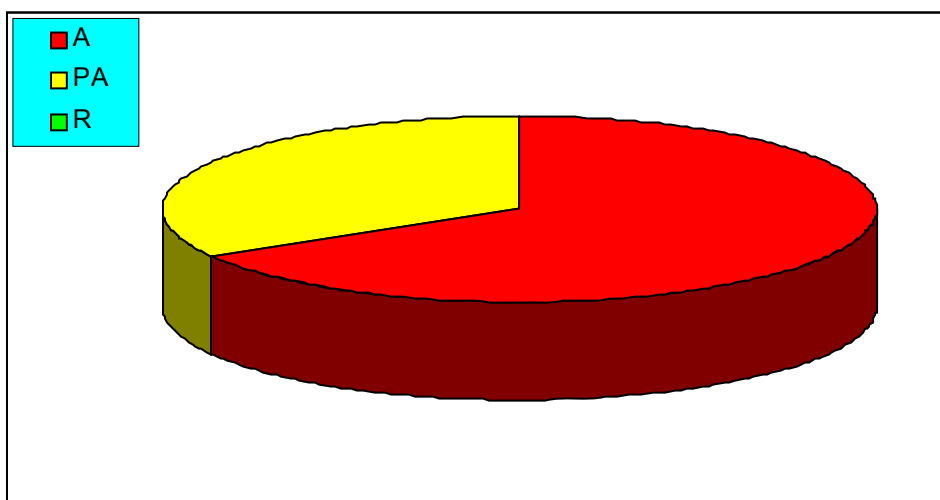
INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto:

per la scuola "Aquilone" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **accettato** dalla prima classe campione e **parzialmente accettato** dalla seconda;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S.Teresa" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Malcovati" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione.
per la scuola "Negri" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;
Per la scuola "Castiglioni" **accettato** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 33% ha **accettato**, il 67% ha **parzialmente accettato** il primo piatto.

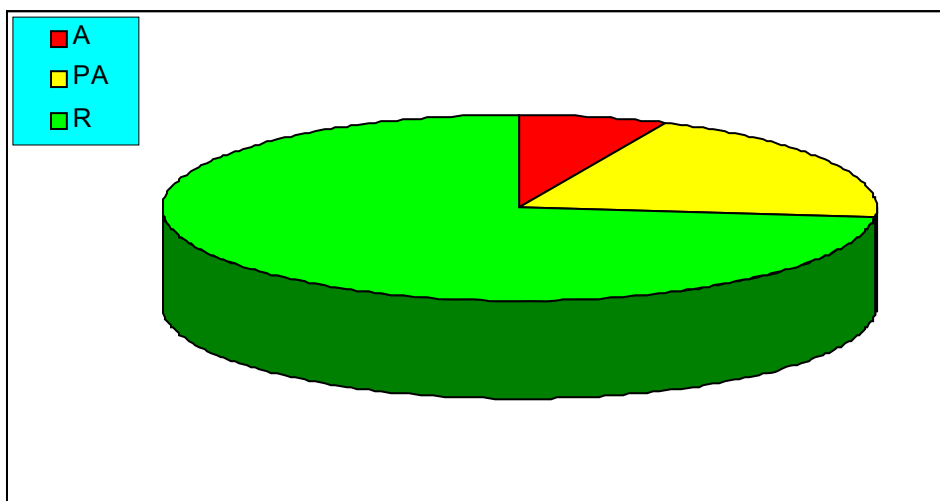


Osservazioni particolari: la vellutata è troppo salata (scuola S.Teresa).

2°Piatto:

per la scuola "Aquilone" **accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda;
per la scuola "Manara" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Malcovati" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 7% ha **accettato**, il 20% ha **parzialmente accettato** e il 73% ha **rifiutato** il secondo piatto.

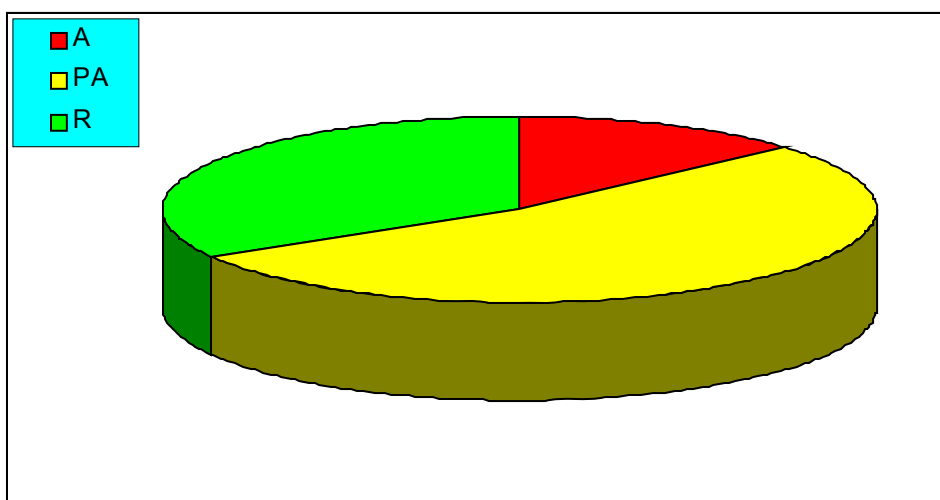


Osservazioni particolari: le scaloppine erano con pochissima salsa, non avevano un gusto specifico e non erano gradevoli. Inoltre la salsa era liquida, poca e non cotta (scuola Peter Pan). La lonza aveva cattivo gusto ed era maleodorante (scuola S.Teresa).

Contorno:

per la scuola "Aquilone" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **rifiutato** dalla prima classe campione (3 anni) e **parzialmente accettato** dalla seconda (4 anni);
per la scuola "Malcovati" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 33% ha **rifiutato**, il 54% ha **parzialmente accettato** e il 13% ha **accettato** il contorno.

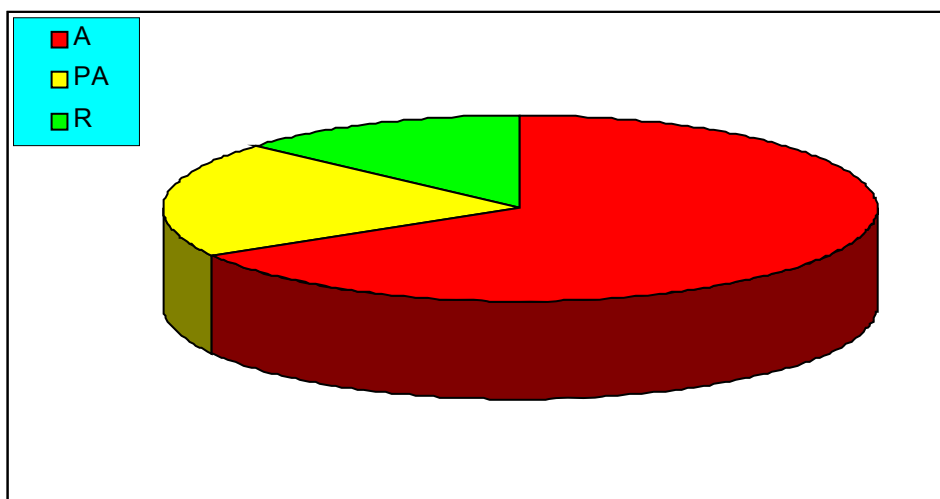


Osservazione particolare: le patate all'olio erano poco condite sia per quanto riguarda l'olio sia per il sale (scuola Peter Pan).

Frutta:

per la scuola "Aquilone" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **rifiutata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Malcovati" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **parzialmente accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettata** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 20% ha **parzialmente accettato**, il 13% ha **rifiutato** la frutta e il 67% ha accettato la frutta.



MENU DEL GIORNO 22/05/09

Primo: Tortelloni di magro al pomodoro e basilico

Secondo: Uova sode

Contorno: Insalata di carote e mais

Frutta/dessert: Banana

N° questionari resi: 8 - Scuole: Manara, Peter Pan, Muzio, Aquilone, S.Teresa, Castiglioni, Malcovati, Montebolone (n.4 insegnanti e n.4 genitori).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli intervistati:

Temperatura per il 75% caldo e per il 25% tiepido;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per l'87,5% gradevole e per il 12,5% accettabile;

Quantità per il 62,5% sufficiente e per il 37,5% abbondante.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura per l'87,5% freddo e per il 12,5% tiepido;

Cottura per l'87,5% adeguata e per il 12,5% scarsa;

Sapore per il 50% non accettabile e per il 50% accettabile;

Quantità per il 100% sufficiente.

Il **contorno** è risultato:

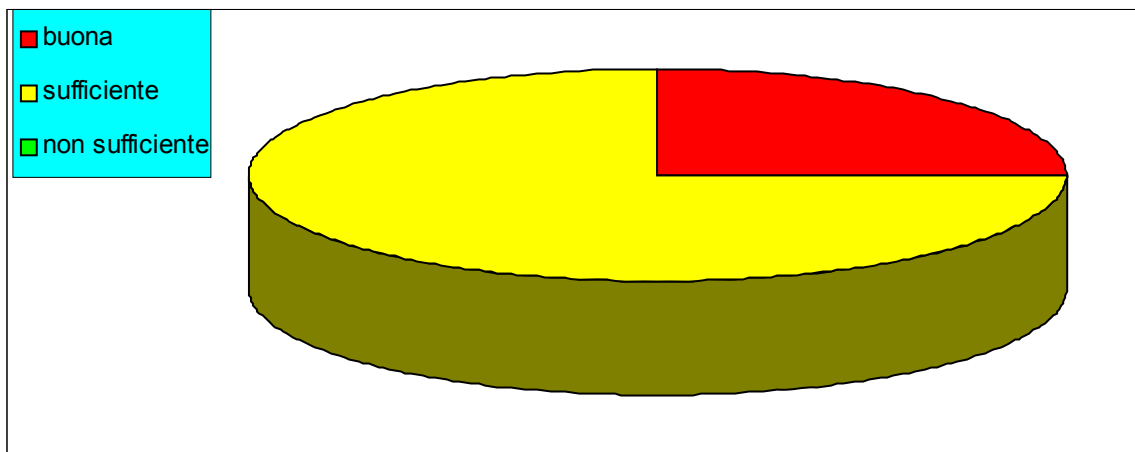
Temperatura per il 12,5% tiepido e per l'87,5% freddo;

Sapore per il 12,5% gradevole, per il 62,5% accettabile e per il 25% non accettabile;

Quantità per l'87,5% sufficiente e per il 12,5% abbondante.

Il **giudizio globale** del pasto è quindi risultato:

25% "**buono**" e per il 75% "**Sufficiente**".



Osservazioni particolari: il primo piatto buono, il secondo piatto e il contorno non sufficienti (scuola Montebolone).

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto:

per la scuola "Aquilone" **accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Muzio" **rifiutato** dalla prima classe campione (3 anni) e **accettato** dalla seconda (4 anni);

per la scuola "S.Teresa" **accettato** da entrambe le classi campione;

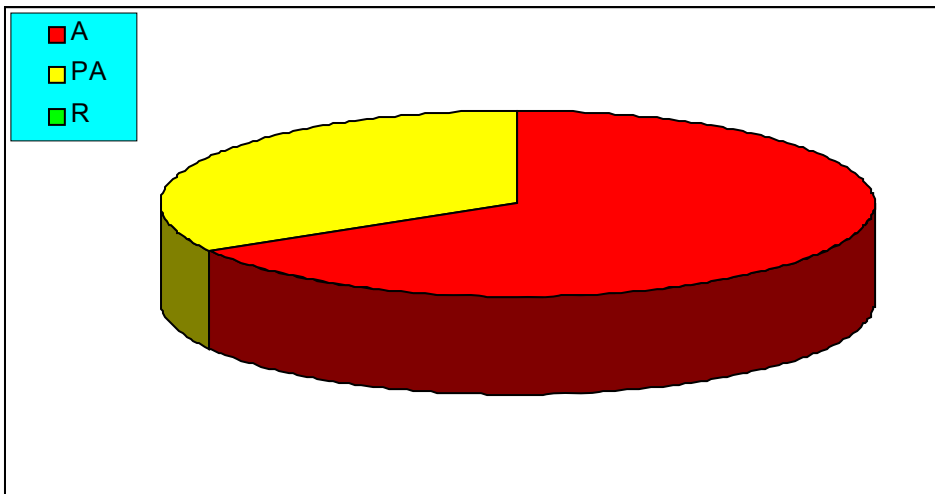
per la scuola "Malcovati" **accettato** dalla prima classe campione e **parzialmente accettato** dalla seconda;

per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Castiglioni" **accettato** dall'unica classe campione;

per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che l'86% ha **accettato**, il 7% ha **parzialmente accettato** e il 7% ha **rifiutato** il primo piatto.



2°Piatto:

per la scuola "Aquilone" **accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda;

per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda;

per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda;

per la scuola "S. Teresa" **rifiutato** dalla prima classe campione (grandi) e **accettato** dalla seconda (mezzani);

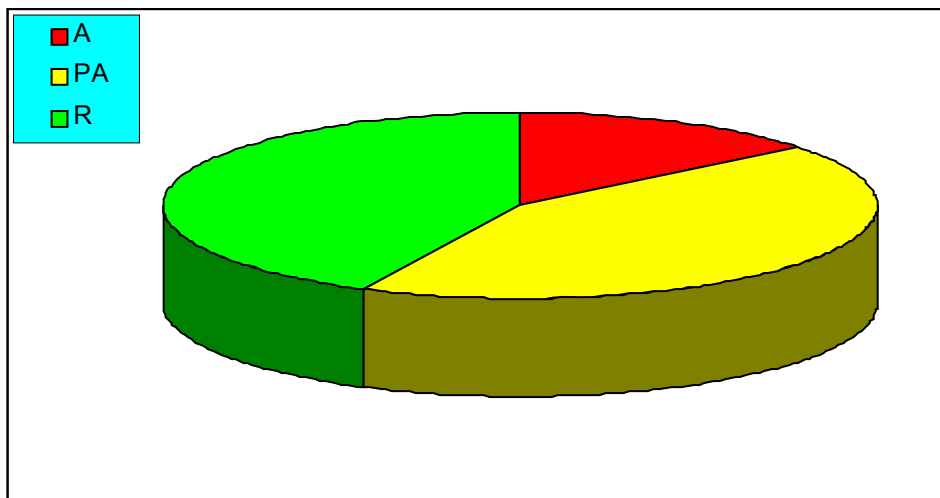
per la scuola "Malcovati" **rifiutato** dalla prima classe campione e **parzialmente accettato** dalla seconda;

per la scuola "Peter Pan" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione;

per la scuola "Montebolone" **rifiutato** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 14% ha **accettato**, il 43% ha **parzialmente accettato** e il 43% ha **rifiutato** il secondo piatto.

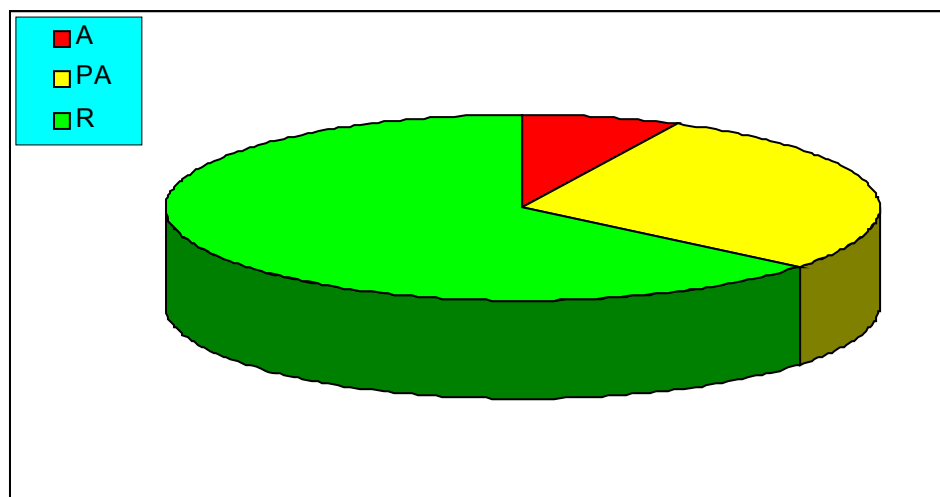


Osservazioni particolari: le uova avevano il sapore del liquido che le conteneva (scuola Montebolone) ed erano acide (scuola Aquilone).

Contorno:

per la scuola "Aquilone" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda;
per la scuola "Muzio" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **rifiutato** dalla prima classe campione (grandi) e **accettato** dalla seconda (mezzani);
per la scuola "Malcovati" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **rifiutato** dalla prima classe campione e **parzialmente accettato** dalla seconda;
per la scuola "Castiglioni" **rifiutato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Montebolone" **rifiutato** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 64% ha **rifiutato**, il 29% ha **parzialmente accettato** e il 7% ha **accettato** il contorno.

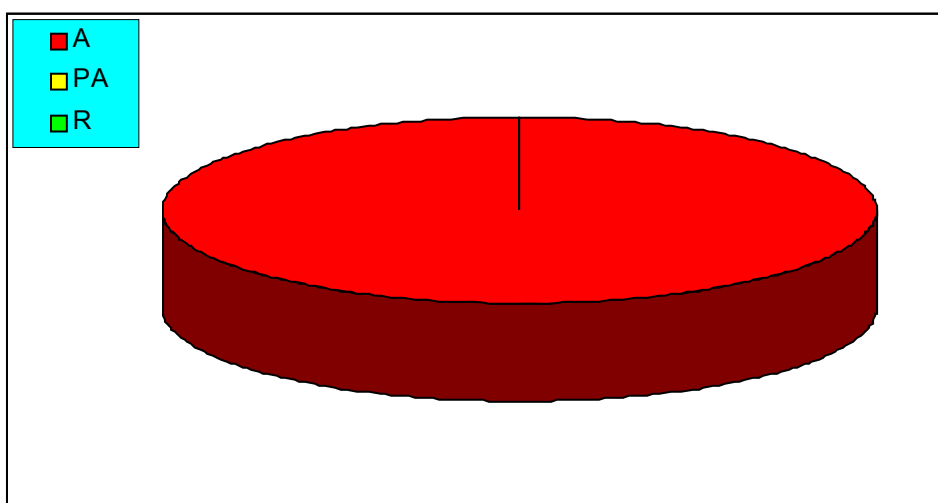


Osservazione particolare: le carote avevano un odore di muffa (scuola Montebolone).

Frutta:

per la scuola "Aquilone" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Manara" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Malcovati" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **accettata** dall'unica classe campione;
Per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 100% ha **accettato** la frutta.



MENU DEL GIORNO 25/05/09

Primo: Passato di verdura con crostini

Secondo: Frittata con ricotta, grana e basilico

Contorno: Lattuga e pomodori

Frutta/dessert: Mela

N° questionari resi: 8 - Scuole: Manara, Negri, Peter Pan, Muzio, S.Teresa, Castiglioni, Malcovati, Montebolone (n.5 insegnanti e n.3 genitori).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli intervistati:

Temperatura per il 100% caldo;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 33% gradevole e per il 67% accettabile;

Quantità per il 78% sufficiente e per il 22% abbondante.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura per l'11% freddo, per il 22% caldo e per il 67% tiepido;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 33% gradevole e per il 67% accettabile;

Quantità per il 78% sufficiente e per il 22% abbondante.

Il **contorno** è risultato:

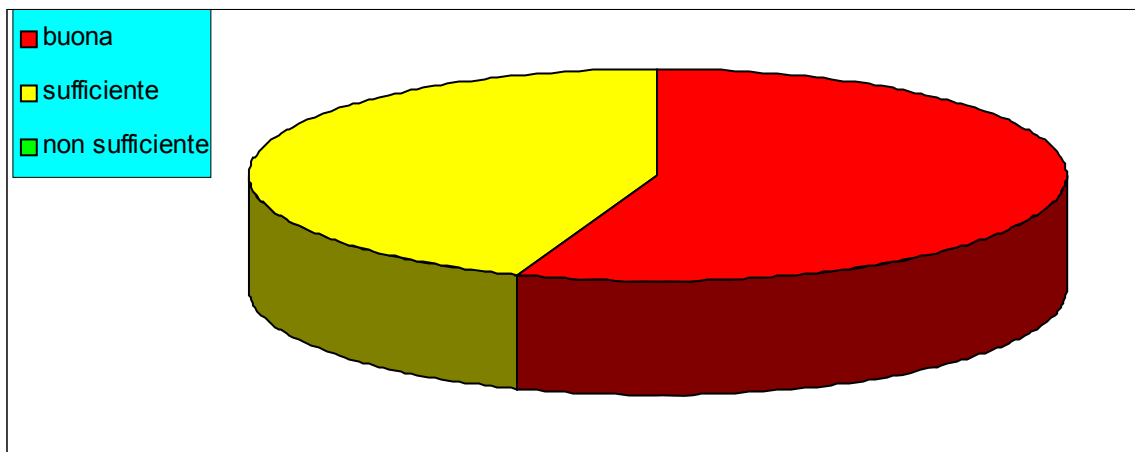
Temperatura per il 100% freddo;

Sapore per il 22% gradevole e per il 78% accettabile;

Quantità per 100% sufficiente.

Il **giudizio globale** del pasto è quindi risultato:

per il 55% "**buono**" e per il 45% "**Sufficiente**".



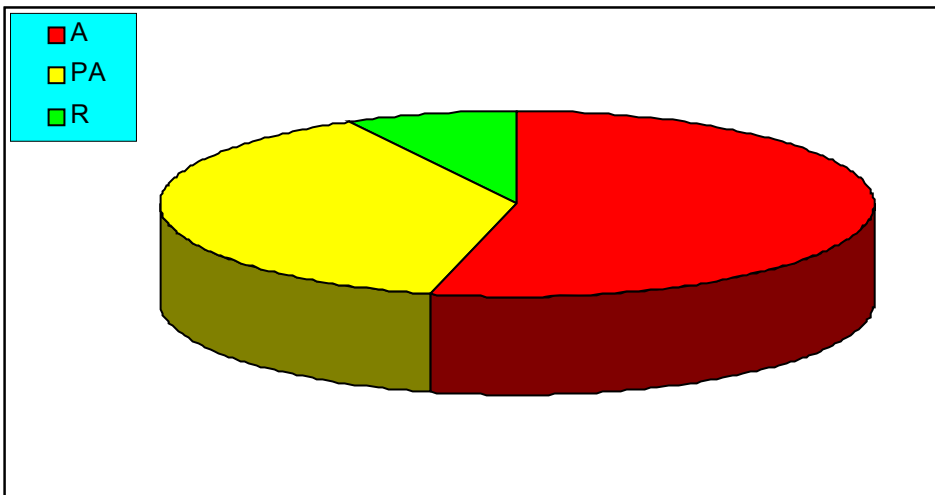
INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto:

per la scuola "Manara" **rifiutato** dalla prima classe campione e **parzialmente accettato** dalla seconda;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **accettato** dalla prima classe campione (grandi) e **parzialmente accettato** dalla seconda (piccoli);
per la scuola "S.Teresa" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Malcovati" **accettato** dalla prima classe campione e **parzialmente accettato** dalla seconda;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Castiglioni" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione.

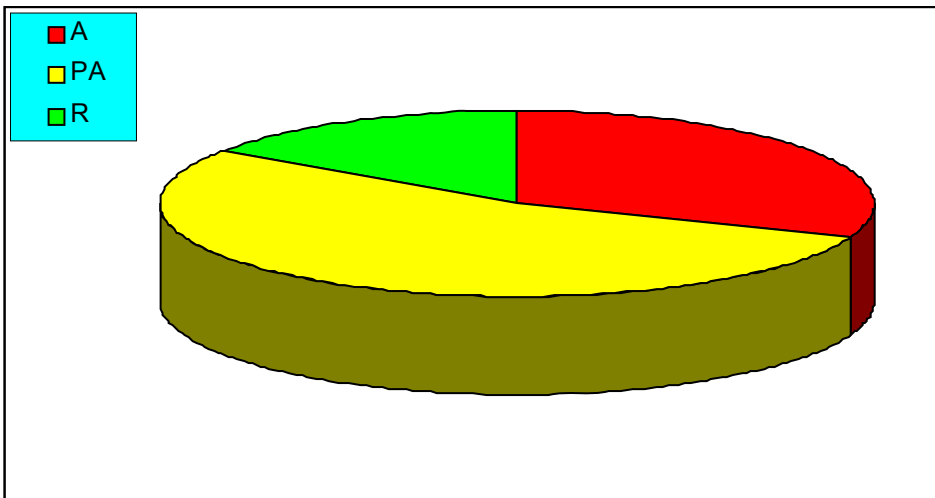
Da cui deriva che il 38% ha **accettato**, il 54% ha **parzialmente accettato** e l'8% ha **rifiutato** il primo piatto.



2°Piatto:

per la scuola "Manara" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettato** dalla prima classe campione (3 anni) e **parzialmente accettato** dalla seconda;
per la scuola "S. Teresa" **accettato** dalla prima classe campione (piccoli) e **parzialmente accettato** dalla seconda (mezzani);
per la scuola "Negri" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione (grandi) e **accettato** dalla seconda (piccoli);
per la scuola "Malcovati" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione.

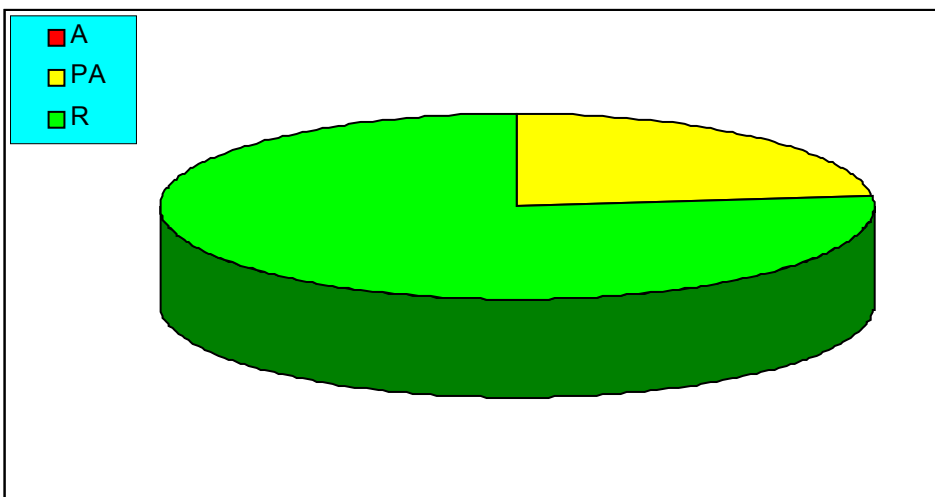
Da cui deriva che il 34% ha **accettato**, il 51% ha **parzialmente accettato** e il 15% ha **rifiutato** il secondo piatto.



Contorno:

per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Malcovati" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Castiglioni" **rifiutato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Montebolone" **rifiutato** dall'unica classe campione.

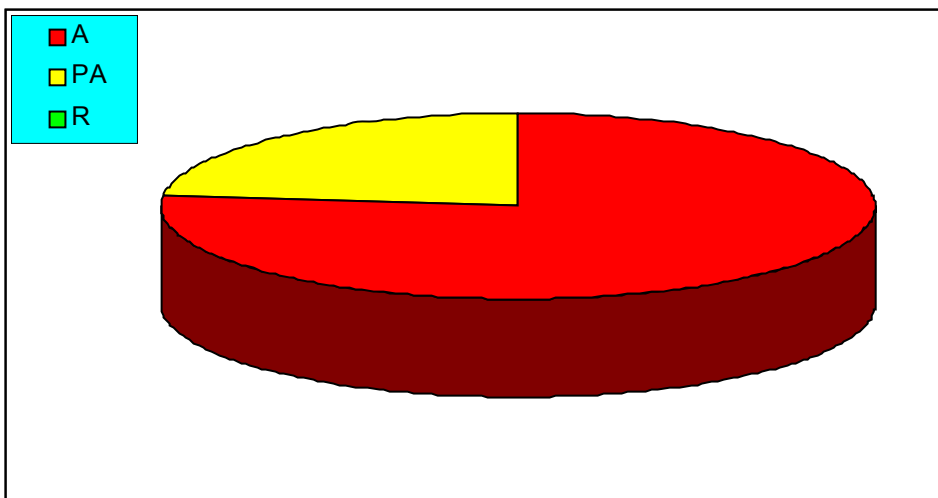
Da cui deriva che il 77% ha **rifiutato** e il 23% ha **parzialmente accettato** il contorno.



Frutta:

per la scuola "Manara" **parzialmente accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Malcovati" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettata** dall'unica classe campione;
per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettata** dall'unica classe campione;
Per la scuola "Montebolone" **accettata** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 77% ha **accettato** e il 23% ha **parzialmente accettato** la frutta.



MENU DEL GIORNO 26/05/09

Primo: Pizza

Secondo: Prosciutto cotto

Contorno: Insalata mista

Frutta/dessert: Banana

N° questionari resi: 8 - Scuole: Manara, Negri, S.Teresa, Castiglioni, Muzio, Peter Pan e Montebolone (n.3 insegnanti e n.4 genitori).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli intervistati:

Temperatura per il 50% caldo e per il 50% tiepido;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 25% gradevole e per il 75% accettabile;

Quantità per il 62,5% sufficiente e per il 37,5% abbondante.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura per il 100% freddo;

Sapore per il 25% gradevole, per il 62,5% accettabile e per il 12,5% non accettabile;

Quantità per il 100% sufficiente.

Il **contorno** è risultato:

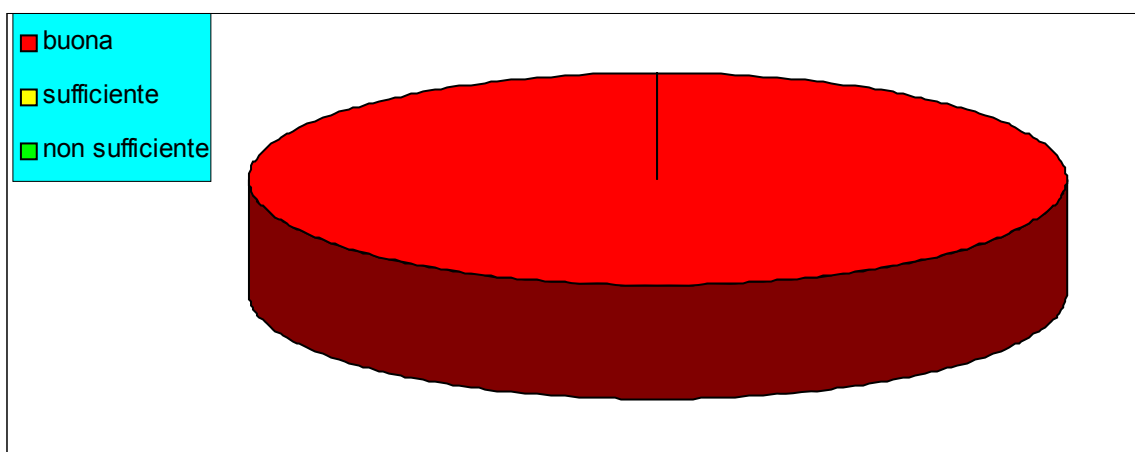
Temperatura per il 100% freddo;

Sapore per il 37,5% gradevole e per il 62,5% accettabile;

Quantità per l'87,5% sufficiente e per il 12,5% abbondante.

Il **giudizio globale** del pasto è quindi risultato:

100% "**buono**".



INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto:

per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione (3 anni) e **accettato** dalla seconda (5 anni);

per la scuola "Negri" **accettato** da entrambe le classi campione;

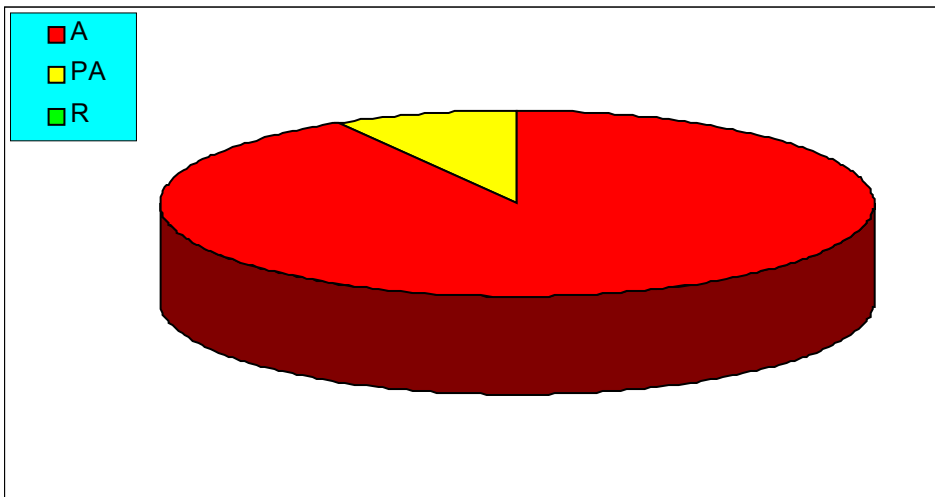
per la scuola "S.Teresa" **accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Castiglioni" **accettato** dall'unica classe campione;

per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 92% ha **accettato** e l'8% ha **parzialmente accettato** il primo piatto.



2°Piatto:

per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Muzio" **rifiutato** dalla prima classe campione (3 anni) e **parzialmente accettato** dalla seconda (5 anni);

per la scuola "S. Teresa" **accettato** dalla prima classe campione (piccolissimi: 2 e 1/2) e **parzialmente accettato** dalla seconda (piccoli: 3 anni);

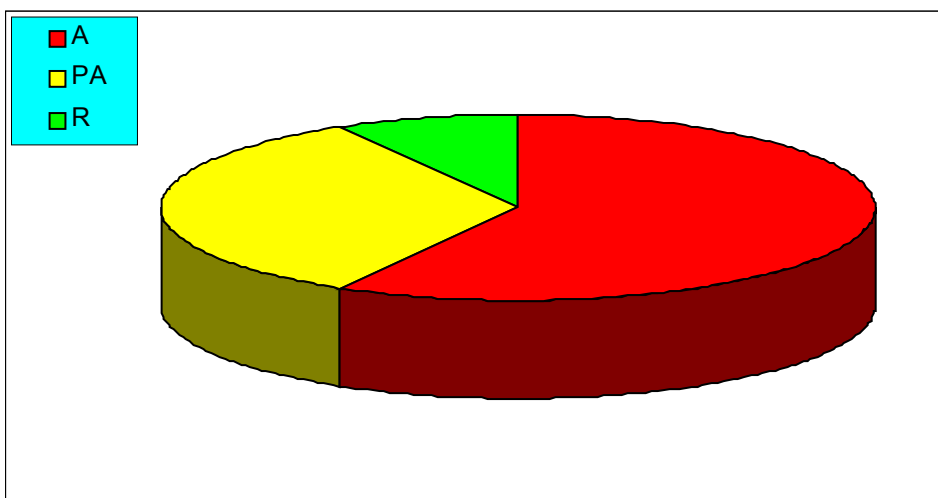
per la scuola "Negri" **accettato** da entrambe le classi campione;

per la scuola "Peter Pan" **accettato** dalla prima classe campione e **parzialmente accettato** dalla seconda;

per la scuola "Castiglioni" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione;

per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione.

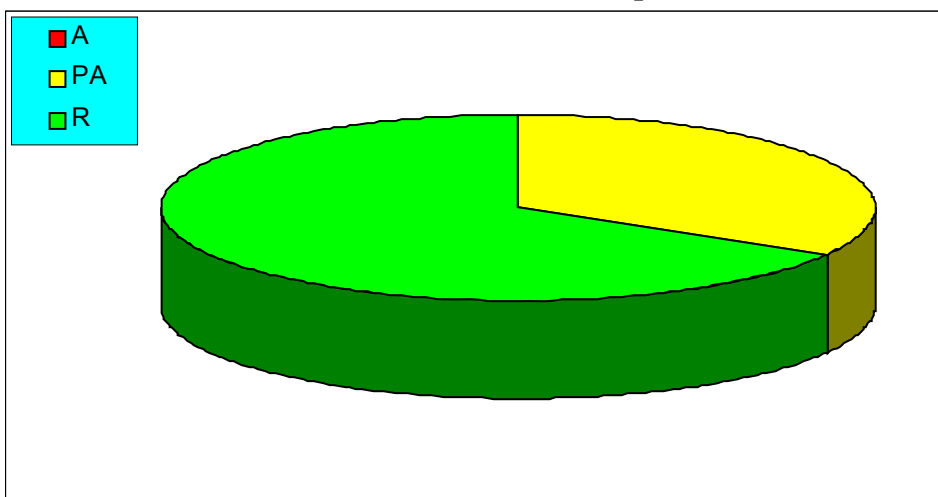
Da cui deriva che il 59% ha **accettato**, il 33% ha **parzialmente accettato** e l'8% ha **rifiutato** il secondo piatto.



Contorno:

per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **rifiutato** dalla prima classe campione e **parzialmente accettato** dalla seconda;
per la scuola "S. Teresa" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda;
per la scuola "Peter Pan" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **rifiutato** dall'unica classe campione;
per la scuola "Montebolone" **rifiutato** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 67% ha **rifiutato** e il 33% ha **parzialmente accettato** il contorno.



Frutta:

per la scuola "Manara" **accettata** dalla prima classe campione e **parzialmente accettata** dalla seconda;
per la scuola "Muzio" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "S. Teresa" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Castiglioni" **accettata** dall'unica classe campione;
Per la scuola "Montebolone" **accettata** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 92% ha **accettato** e l'8% ha **parzialmente accettato** la frutta.



MENU DEL GIORNO 27/05/09

Primo: Fusilli olio e grana

Secondo: Arrotoato di vitello

Contorno: Patate al forno

Frutta/dessert: Pera

N° questionari resi: 5 - Scuole: Manara, Negri, Muzio, Peter Pan e Montebolone (n.2 insegnanti e n.3 genitori).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli intervistati:

Temperatura per l'80% caldo e per il 20% tiepido;

Cottura per l'80% adeguata e per il 20% scarsa;

Sapore per il 60% gradevole e per il 40% accettabile;

Quantità per il 100% sufficiente.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura per l'80% caldo e per il 20% tiepido;

Cottura per l'80% adeguata e per il 20% eccessiva;

Sapore per il 40% gradevole e per il 60% accettabile;

Quantità per il 100% sufficiente.

Il **contorno** è risultato:

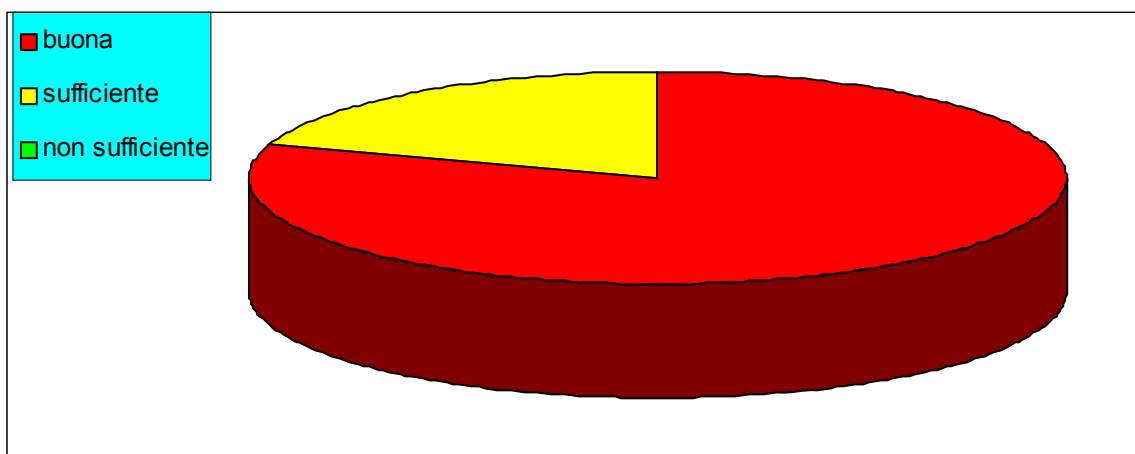
Temperatura per l'80% caldo e per il 20% tiepido;

Cottura per il 60% adeguata e per il 40% eccessiva;

Sapore per il 60% gradevole e per il 40% accettabile;

Quantità per l'80% sufficiente e per il 20% abbondante.

Il **giudizio globale** del pasto è quindi risultato:
per l'80% "**buono**" e per il 20% "**Sufficiente**".



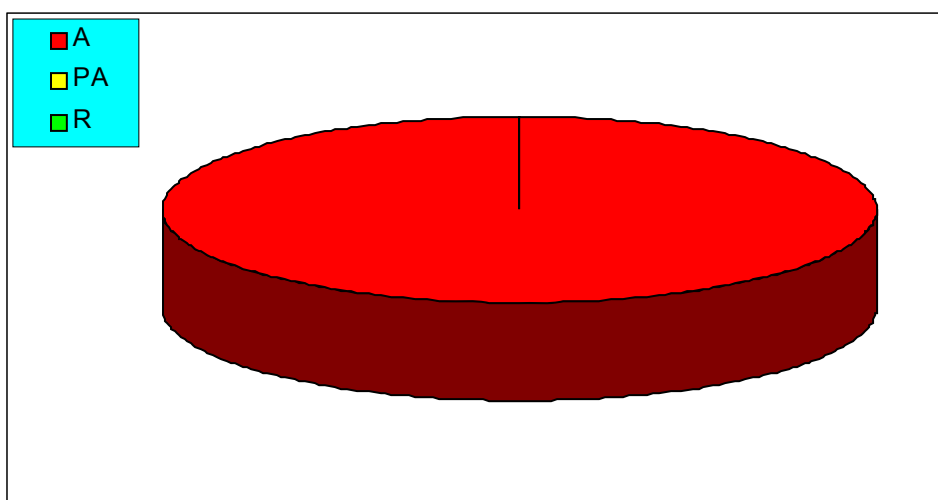
INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto:

per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione.

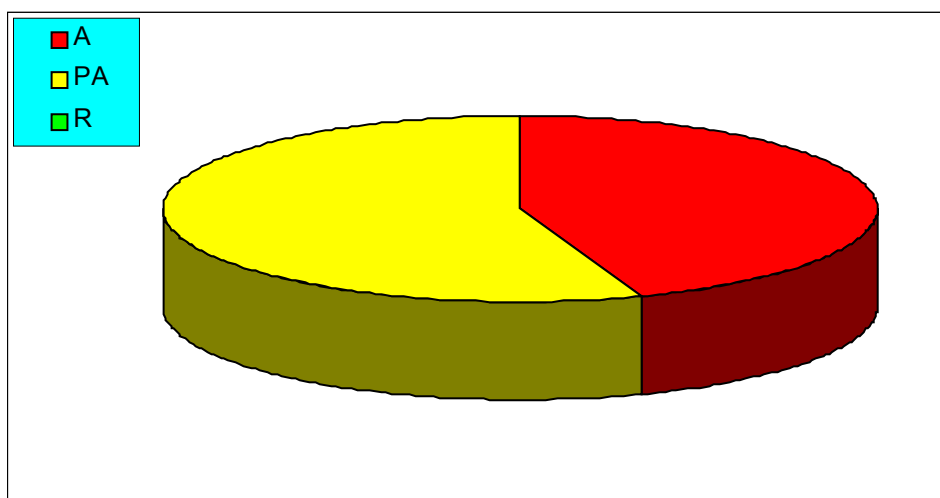
Da cui deriva che il 100% ha **accettato** il primo piatto.



2°Piatto:

per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione.

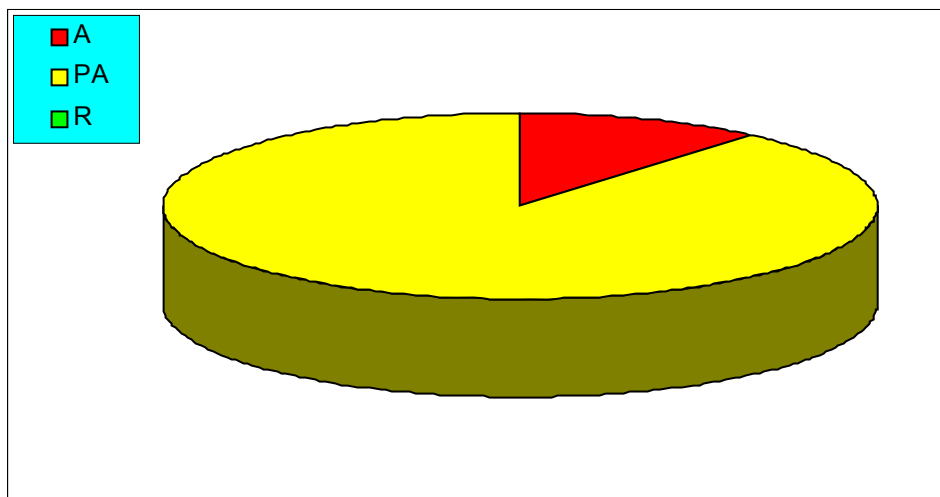
Da cui deriva che il 44% ha **accettato** e il 56% ha **parzialmente accettato** il secondo piatto.



Contorno:

per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **accettato** dalla seconda;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione.

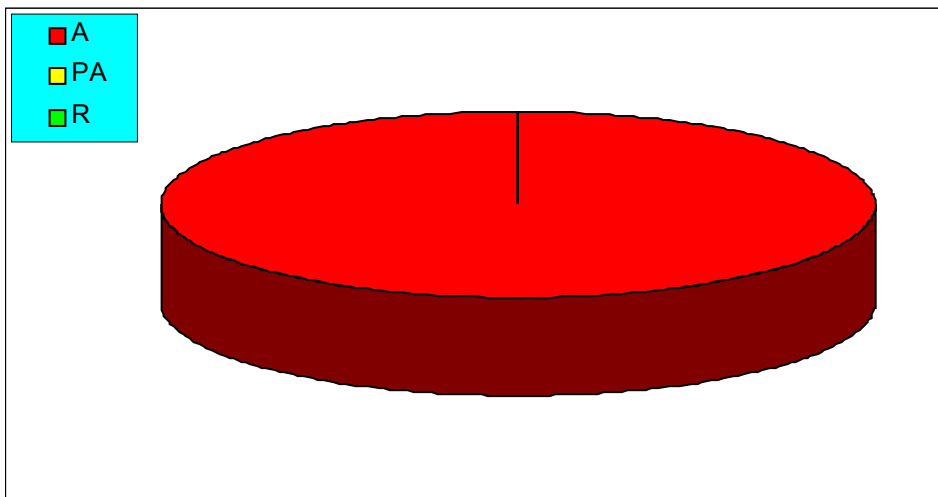
Da cui deriva che l'11% ha **accettato** e l'89% ha **parzialmente accettato** il contorno.



Frutta:

per la scuola "Manara" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettata** da entrambe le classi campione;
Per la scuola "Montebolone" **accettata** dall'unica classe campione.

Da cui deriva che il 100% ha **accettato** la frutta.



MENU DEL GIORNO 28/05/09

Primo: Gnocchetti al pomodoro e basilico

Secondo: Cosce di pollo al forno

Contorno: Spinaci con grana

Frutta/dessert: Pesche

N° questionari resi: 6 - Scuole: Manara, Negri, S. Teresa, Muzio, Peter Pan e Montebolone (n.2 insegnanti e n.4 genitori).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli intervistati:

Temperatura per il 100% caldo;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 100% gradevole;

Quantità per il 50% sufficiente e per il 50% abbondante.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura per il 100% caldo;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 67% gradevole e per il 33% accettabile;

Quantità per il 50% sufficiente e per il 50% abbondante.

Il **contorno** è risultato:

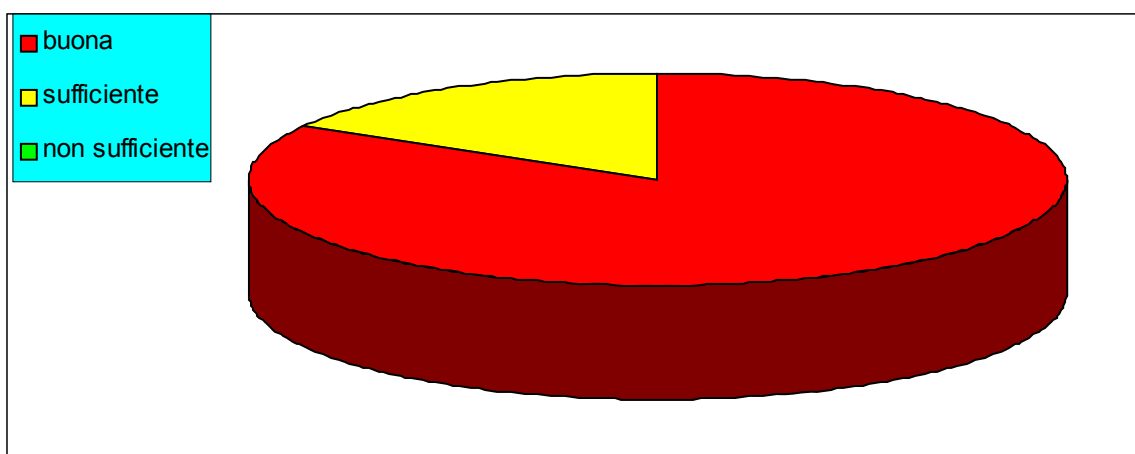
Temperatura per l'83% caldo e per il 17% tiepido;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 50% gradevole e per il 50% accettabile;

Quantità per l'83% sufficiente e per il 17% abbondante.

Il **giudizio globale** del pasto è quindi risultato:
per l'83% "**buono**" e per il 17% "**Sufficiente**".



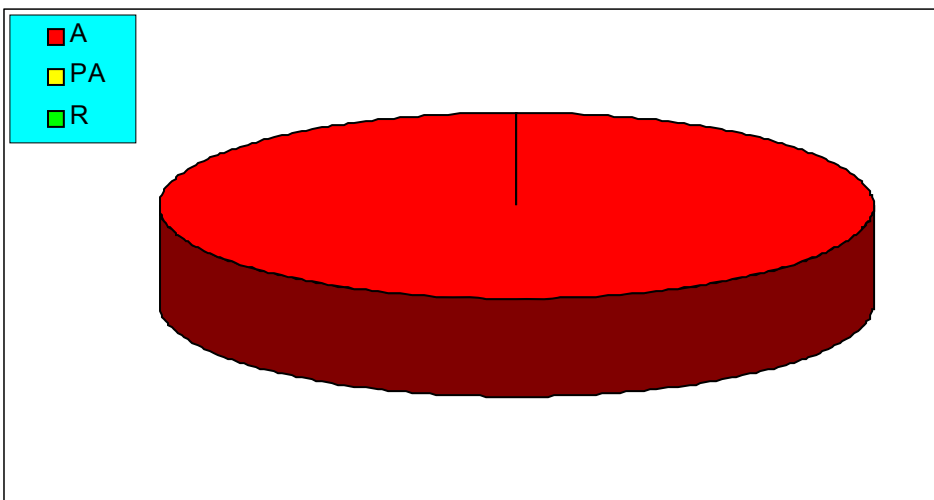
INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto:

per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "S.Teresa" **accettato** da entrambe le classi campione.

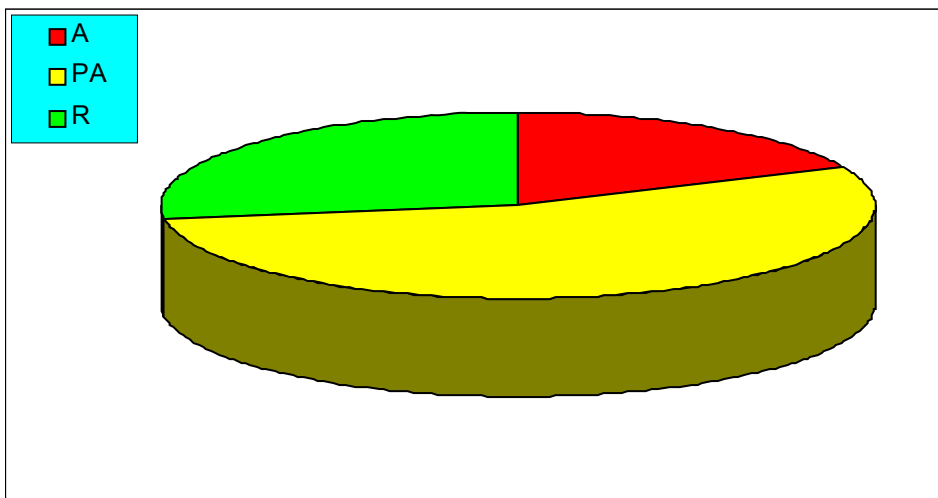
Da cui deriva che il 100% ha **accettato** il primo piatto.



2°Piatto:

per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda;
per la scuola "Montebolone" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "S.Teresa" **rifiutato** da entrambe le classi campione.

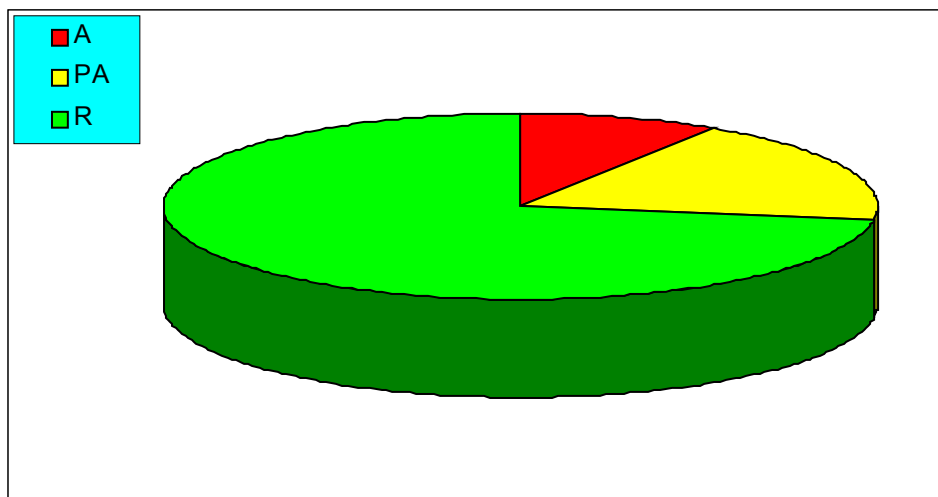
Da cui deriva che il 18% ha **accettato**, il 56% ha **parzialmente accettato** e il 26% ha **rifiutato** il secondo piatto.



Contorno:

per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **accettato** dalla seconda;
per la scuola "Muzio" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **rifiutato** dalla prima classe campione e **parzialmente accettato** dalla seconda;
per la scuola "Peter Pan" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **rifiutato** dall'unica classe campione;
per la scuola "S.Teresa" **rifiutato** da entrambe le classi campione.

Da cui deriva che il 9% ha **accettato**, il 18% ha **parzialmente accettato** e il 73% ha **rifiutato** il contorno.



Osservazioni particolari: il contorno è poco condito (scuola Peter Pan).

Frutta:

per la scuola "Manara" **parzialmente accettata** dalla prima classe campione e **accettata** dalla seconda;
per la scuola "Muzio" **parzialmente accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Negri" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettata** dall'unica classe campione;
per la scuola "S.Teresa" **accettata** da entrambe le classi campione.

Da cui deriva che il 73% ha **accettato** e il 27% ha **parzialmente accettato** la frutta.



MENU DEL GIORNO 29/05/09

Primo: Minestra di pasta e patate

Secondo: Hamburger di totano

Contorno: Insalata di pomodori

Frutta/dessert: Mela

N° questionari resi: 5 - Scuole: Manara, S. Teresa, Muzio, Peter Pan e Montebolone (n.1 insegnante e n.4 genitori).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli intervistati:

Temperatura per il 100% caldo;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 100% gradevole;

Quantità per il 40% sufficiente e per il 60% abbondante.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura per il 40% caldo e per il 60% tiepido;

Cottura per il 100% adeguata;

Sapore per il 100% gradevole;

Quantità per il 100% sufficiente.

Il **contorno** è risultato:

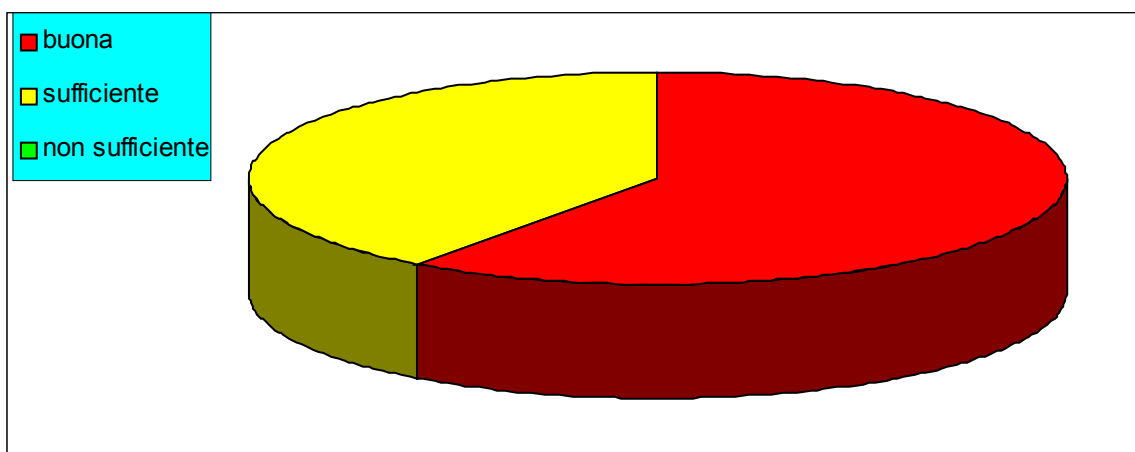
Temperatura per l'80% freddo e per il 20% tiepido;

Sapore per il 40% gradevole e per il 60% accettabile;

Quantità per il 100% sufficiente.

Il **giudizio globale** del pasto è quindi risultato:

per il 60% "**buono**" e per il 40% "**Sufficiente**".



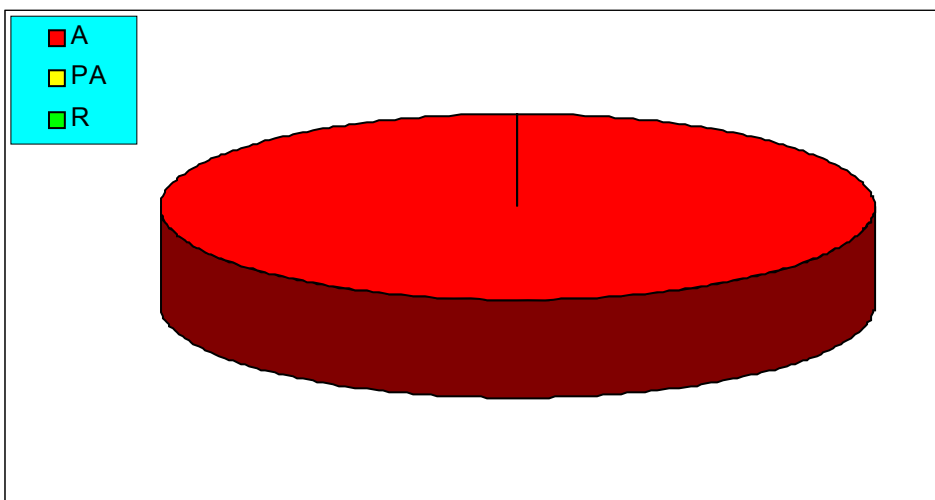
INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto:

per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "S.Teresa" **accettato** da entrambe le classi campione.

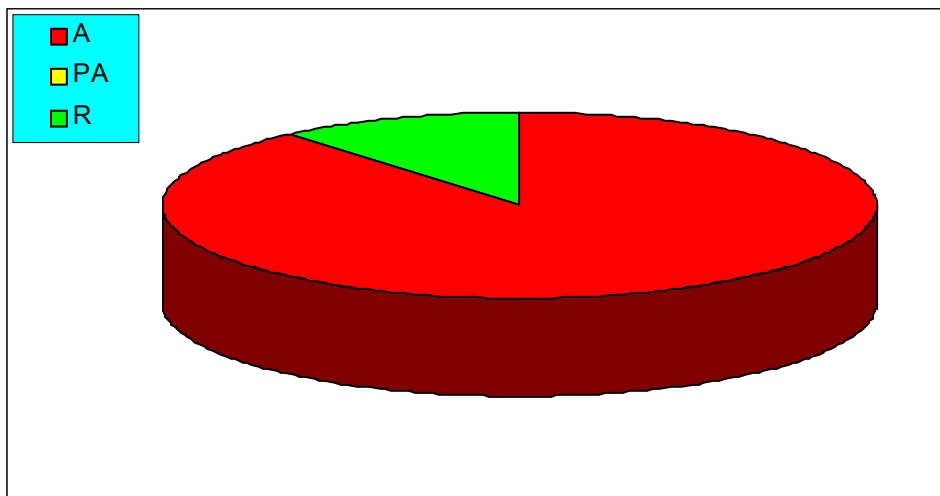
Da cui deriva che il 100% ha **accettato** il primo piatto.



2°Piatto:

per la scuola "Manara" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "S.Teresa" **rifiutato** (grandi) dalla prima classe campione e **accettato** dalla seconda (mezzani).

Da cui deriva che l'89% ha **accettato** e l'11% ha **rifiutato** il secondo piatto.

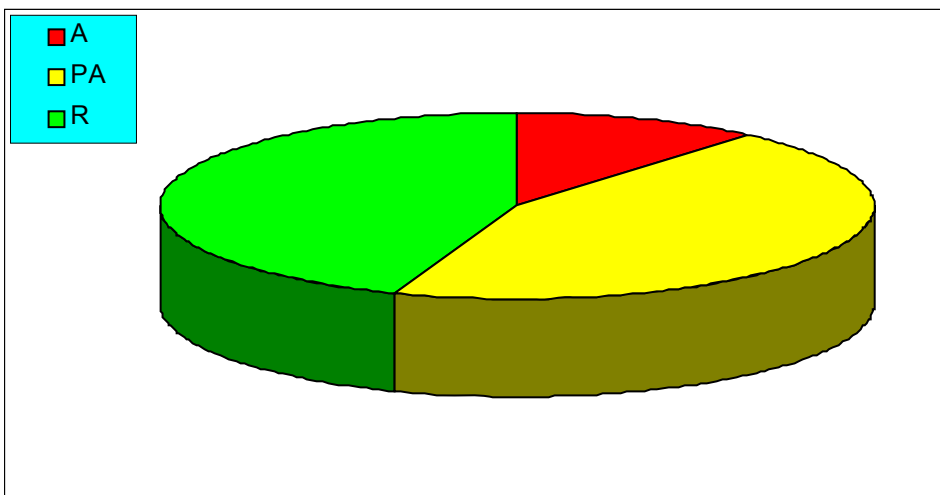


Osservazioni Particolari: la scuola Peter Pan chiede se è possibile aumentare la dose degli hamburger di totano, dato il loro successo.

Contorno:

per la scuola "Manara" **parzialmente accettato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **rifiutato** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **parzialmente accettato** dalla prima classe campione e **rifiutato** dalla seconda ;
per la scuola "Montebolone" **parzialmente accettato** dall'unica classe campione;
per la scuola "S.Teresa" **rifiutato** dalla prima classe campione e **accettato** dalla seconda.

Da cui deriva che l'11% ha **accettato**, il 45% ha **parzialmente accettato** e il 44% ha **rifiutato** il contorno.

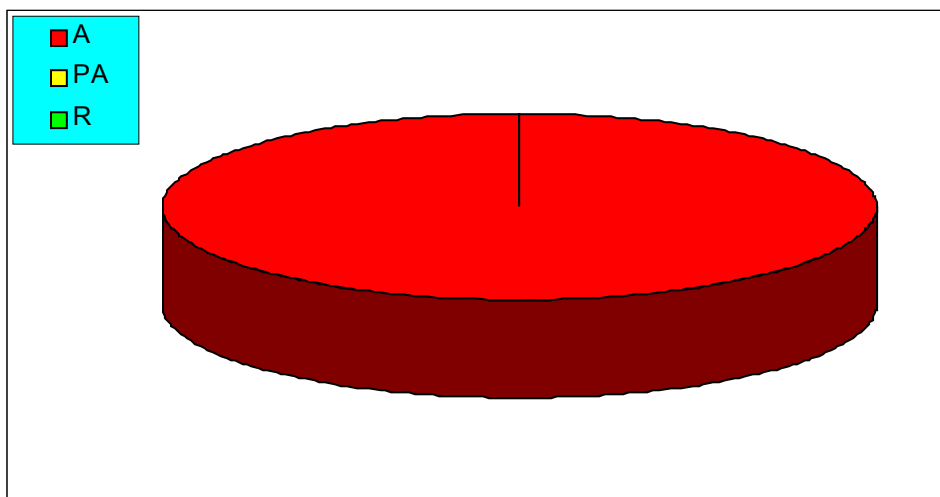


Osservazioni particolari: l'insalata di pomodori era poco condita (scuola Peter Pan).

Frutta:

per la scuola "Manara" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Muzio" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Peter Pan" **accettata** da entrambe le classi campione;
per la scuola "Montebolone" **accettata** dall'unica classe campione;
per la scuola "S.Teresa" **accettata** da entrambe le classi campione.

Da cui deriva che il 100% ha **accettato** la frutta



MENU DEL GIORNO 31/05/2009

Primo: Vellutata di ortaggi con gioppini

Secondo: Scaloppine di lonza alla pizzaiola

Contorno: Patate all'olio

Frutta/dessert: Arancia

N° questionari resi: 1 (Scuola Montebolone - 1 insegnante).

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Il **1°piatto** è risultato per gli intervistati:

Temperatura caldo,

Cottura adeguata,

Sapore gradevole,

Quantità sufficiente.

Il **2°piatto** è risultato:

Temperatura caldo,

Cottura adeguata,

Sapore non accettabile,

Quantità sufficiente.

Il **contorno** è risultato:

Temperatura caldo,

Cottura eccessiva,

Sapore non accettabile,

Quantità sufficiente.

Da ciò deriva il **giudizio globale**: "**Non Sufficiente**".

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Il pasto, diviso nelle sue componenti, è risultato:

1°Piatto: **Accettato** dall'unica classe campione;

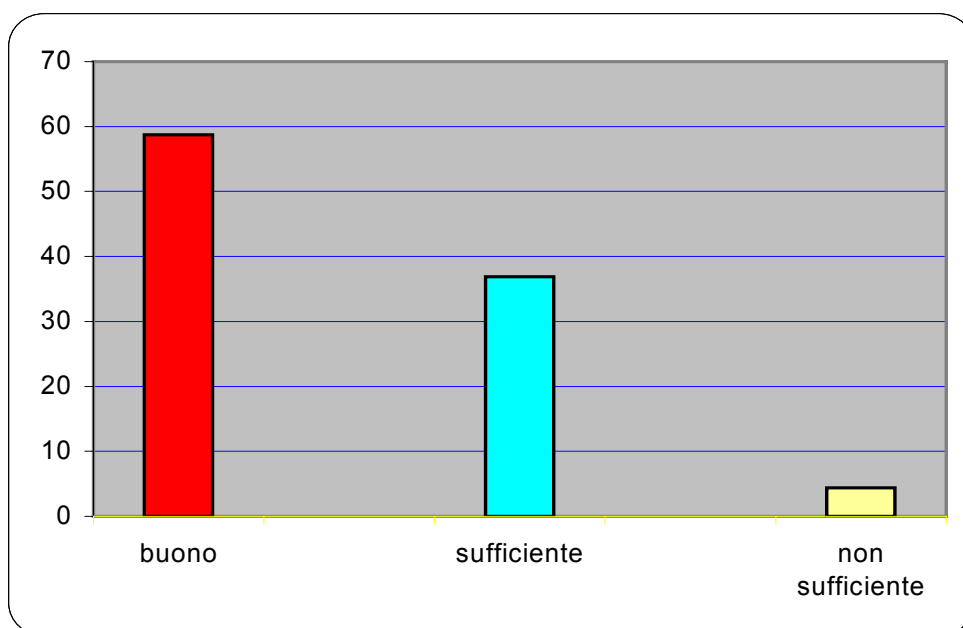
2°Piatto: **Rifiutato** dall'unica classe campione;

Contorno: **Rifiutato** dall'unica classe campione;

Frutta: **Parzialmente accettata** dall'unica classe campione.

SINTESI FINALE

In sintesi il giudizio complessivo sul pasto espresso dai rappresentanti mensa di insegnanti e genitori risulta per il 58,7% buono – per il 36,9% sufficiente – per il 4,4% non sufficiente:



Il risultato migliore (buono 100%) corrisponde alla giornata del 26 maggio in cui sono stati serviti pizza – prosciutto cotto mezza porzione – insalata – banana.

Indice di gradibilità elevato anche per la giornata del 28 maggio (83% buono e 17% sufficiente)
Menu del giorno: gnocchetti al pomodoro e basilico – cosce di pollo al forno – Spinaci con grana – Pesche.

Segue la giornata del 27 maggio (80% buono e 20% sufficiente) con fusilli olio e grana – Arrocolato di vitello e patate al forno – Pera.

I giudizi corrispondenti a non sufficiente sono relativi alle seguenti due giornate:

- 18 maggio – maccheroni al pesto – Provolone e primosale – erbe gratinate – mela
- 21 maggio – vellutata di ortaggi con gioppini – scaloppine di lonza alla pizzaiola – patate all’olio – arancia.

Il giudizio medio complessivo reso in ordine alla gradibilità da parte dei bambini sul pasto suddiviso nelle diverse componenti è il seguente:

1° PIATTO

ACCETTATO	78,10%
PARZIALMENTE ACCETTATO	18,80%
RIFIUTATO	3,10%

2° PIATTO

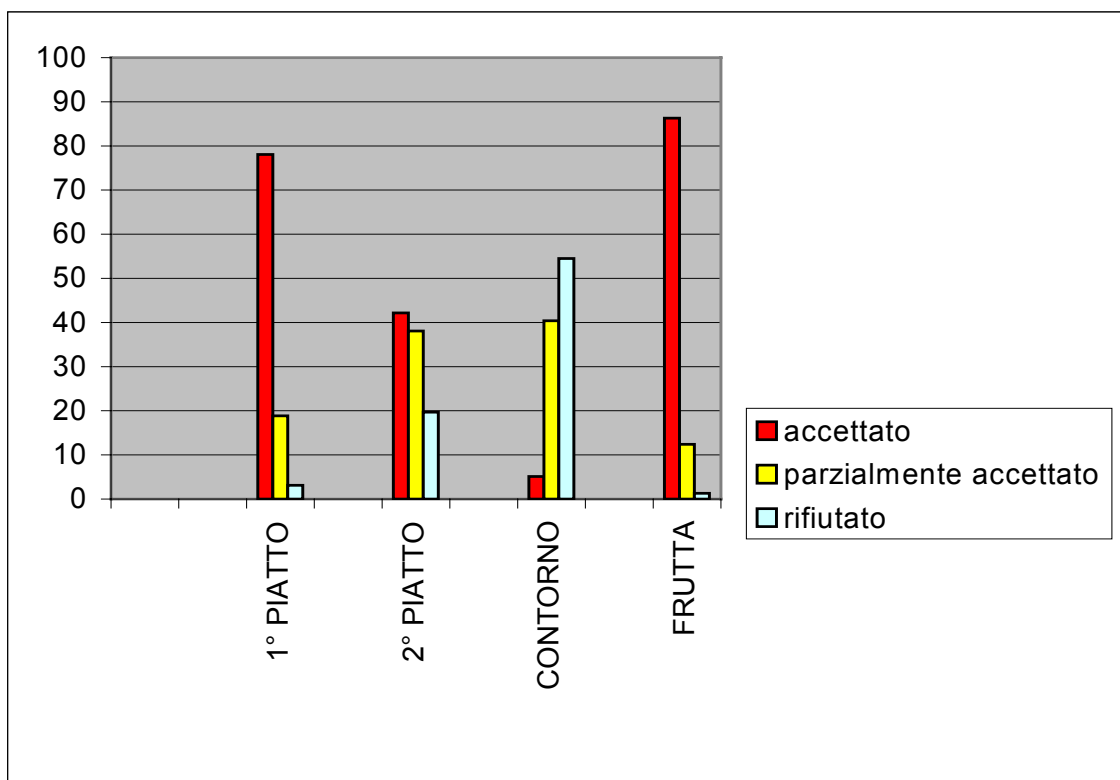
ACCETTATO	42,20%
PARZIALMENTE ACCETTATO	38,10%
RIFIUTATO	19,70%

CONTORNO

ACCETTATO	5,10%
PARZIALMENTE ACCETTATO	40,40%
RIFIUTATO	54,50%

FRUTTA

ACCETTATO	86,30%
PARZIALMENTE ACCETTATO	12,40%
RIFIUTATO	1,30%



CONCLUSIONI

La presente indagine si colloca in un quadro di verifiche periodiche circa la percezione della qualità da parte di utenti, genitori ed insegnanti.

Gli obiettivi assegnati al servizio refezione scolastica per l'anno 2009 comprendono infatti la prosecuzione di iniziative mirate alla partecipazione degli utenti. L'accresciuta attenzione dei genitori relativamente al funzionamento della ristorazione scolastica trova sbocco nella partecipazione alle Commissioni mensa e alle Commissioni appositamente costituite per la scelta dei menu.

Nel corso dell'anno scolastico 2007/2008 sono state effettuate rilevazioni sulle scuole primarie con questionari sottoposti direttamente ai bambini delle classi dalla seconda alla quinta elementare.

Per gli utenti della scuole d'infanzia sono state invece elaborate le schede riportate nella presente relazione, destinate a genitori ed insegnanti, che hanno espresso, oltre ad una loro personale valutazione, la gradibilità da parte dei bimbi valutando se i piatti proposti sono accettati, rifiutati o parzialmente accettati, rilevando a volte comportamenti discordanti, riconducibile ad una diversa percezione del gusto, a diversi atteggiamenti del personale insegnante, ad abitudini alimentari eterogenee, nonché al comportamento delle addette alla distribuzione dei pasti. Spesso infatti la gradibilità può dipendere dalla quantità di condimento utilizzato, dal modo di presentare i piatti e in generale dal comportamento di chi ha l'effettivo contatto finale con l'utenza.

Esiste un'innegabile stretta correlazione tra alimentazione e salute. Una corretta alimentazione dei ragazzi in età scolare deve assicurare una valida efficienza psico-fisica e contemporaneamente svolgere un'importante attività di educazione alimentare utile ad ogni individuo per prevenire o ritardare una serie di patologie che affliggono la nostra società, come diabete, ipertensione, cardiopatia, obesità, tumori.

Il menu in vigore è frutto di periodiche revisioni effettuate a seguito di riunioni con i rappresentanti mensa di insegnanti e genitori (circoli di qualità) ed è finalizzato a raggiungere un "giusto compromesso" tra i principi della sana e corretta alimentazione, l'educazione alimentare degli utenti e la gradibilità da parte dei bambini.

L'inserimento con frequenza mensile dell'hamburger di totano – oggetto di valutazione nell'ambito della presente indagine (v. rilevazione del 29 maggio) – la cui scheda tecnica è pubblicata sul sito Internet del Comune – rappresenta una "concessione", trattandosi di prodotto prefritto. Il riscontro da parte dei bambini è infatti risultato positivo: il piatto è stato accettato da quasi tutte le classi campione.

In termini generali i risultati rilevati dall'indagine svolta non si discostano dalla norma: i primi piatti risultano in generale accettati, i secondi piatti parzialmente accettati, i contorni di verdura spesso rifiutati. La frutta è generalmente accettata.

L'indagine svolta ha fornito un riscontro positivo, sia in termini di collaborazione dei soggetti coinvolti, che in termini di giudizio reso in merito alla qualità percepita, fornendo alcuni spunti per la ricerca di una qualità sempre migliore da parte degli addetti e dei servizi comunali gestori di un servizio delicato ed importante per la crescita dei nostri bambini.

