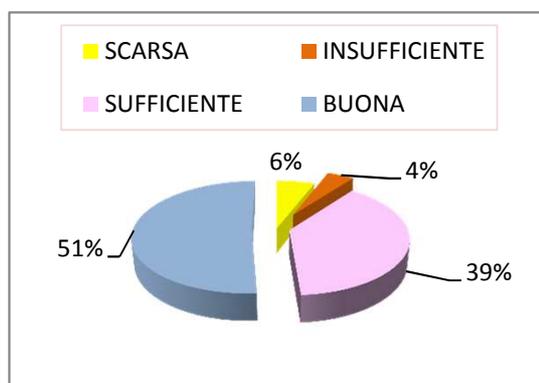


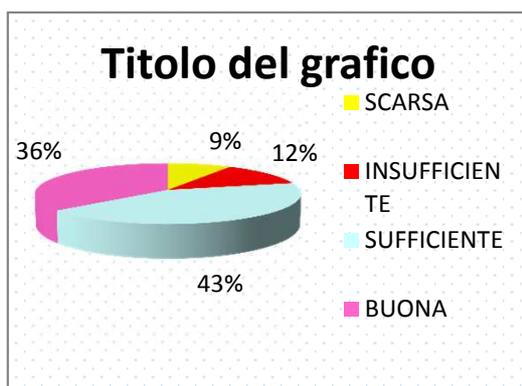
## QUESTIONARIO QUALITATIVO MENSA SCOLASTICA

### 1. Primo piatto - Come valuta la qualità del primo piatto?



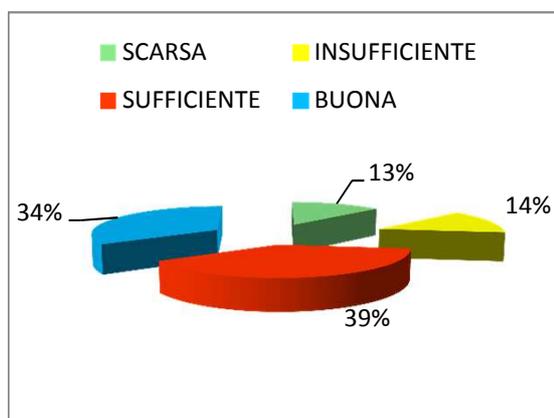
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
19	14	124	164

### 2. Secondo piatto - Come valuta la qualità del secondo piatto?



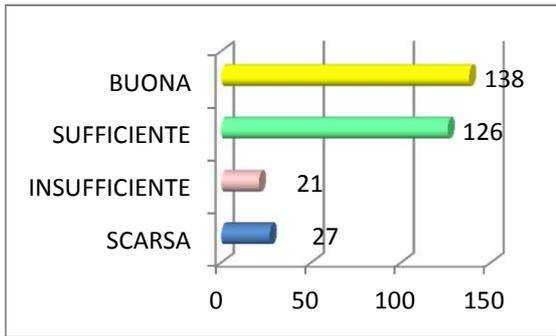
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
28	40	137	115

### 3. Contorno - Come valuta la qualità del contorno?



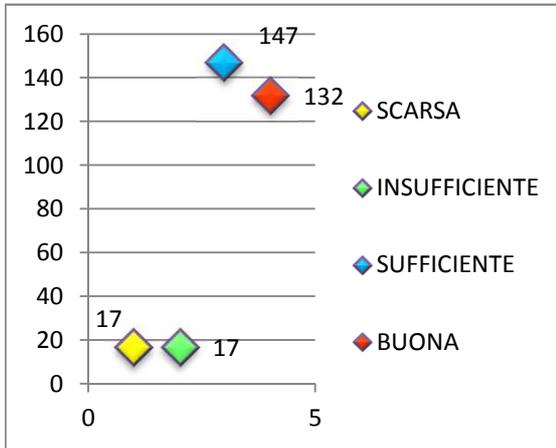
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
42	44	125	107

**4. Bevande - Come valuta la quantità delle bevande servite?**



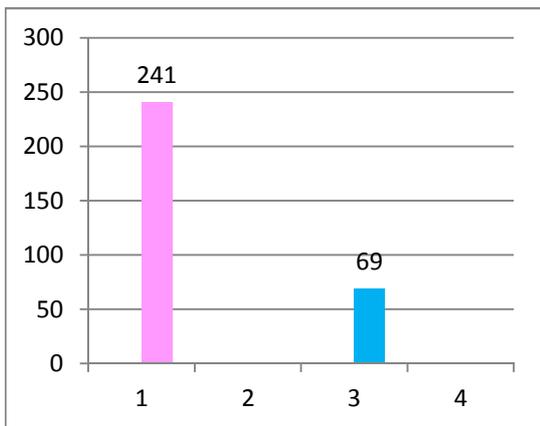
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
27	21	126	138

**5. Quantità - Come valuta la quantità di cibo somministrata?**



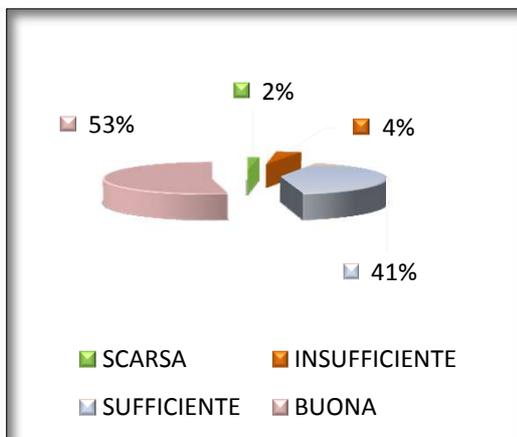
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
17	17	147	132

**6. Somministrazione - Il cibo viene servito abbastanza caldo?**



SI	NO
241	69

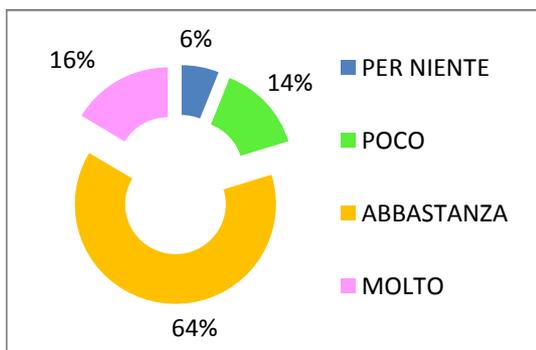
7. **Front office**- Come giudica complessivamente il personale preposto agli uffici amministrativi del Comune di Noceto con riferimento al servizio (cortesia, professionalità ecc...)



SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
6	13	124	160

### 8. Valutazione complessiva

Considerando il periodo in cui lei ha usufruito del servizio quanto è soddisfatto del servizio stesso?



PER NIENTE	POCO	ABBASTANZA	MOLTO
19	45	201	52

### COMMENTO AI QUESTIONARI QUALITATIVI:

Relativamente al centro di costo **mensa scolastica** anno 2017 occorre evidenziare quanto segue:

I questionari qualitativi restituiti sono 323 su un totale di 389 alunni frequentanti le elementari al 31/12/2017; di questi utenti alcuni non hanno risposto a tutte le domande. Nel complesso possiamo evidenziare una percezione del livello qualitativo del servizio medio.

Occorre considerare quanto segue: - il livello di gradimento del 1° piatto risulta buono per la maggior parte degli utenti, mentre il secondo ed il contorno per la maggioranza scende a sufficiente. Per contro, rispetto allo scorso anno, si ha un miglioramento della percentuale di utenti insoddisfatti che passano dal 30% al 27% per il secondo piatto ed

un **peggioramento** della percentuale di utenti insoddisfatti relativamente al contorno che passano dal 26% al 37%; Tuttavia, dall'analisi dei questionari sono emersi diversi elementi di criticità e lamentele come da sotto riportate.

**Osservazioni economiche:** - Retta troppo elevata rapportata alla qualità/quantità (14);

**Osservazioni non economiche:** - Necessità di fornire acqua in bottiglia e non quella del rubinetto (30) - Inserimento di troppi legumi ma soprattutto male cucinati (in particolare meno polpette, lenticchie e tortini) (15); - Scarsa **qualità** del cibo (frutta marcia o acerba, pesce non buono che sa di ammoniacca, carne dura o con nervi, prosciutto cotto e formaggini scadenti, troppi condimenti nel primo e insalata con troppo aceto e sale) (37); - Richiesta di maggiore **varietà** del cibo (in particolare sostituire il minestrone con insalatone e pizza, richiesta di più pizza per gli alunni che pranzano 2 giorni la settimana, possibilità di variare i formaggi e i primi, alternare alla pasta cous cous, chinoa ecc... lamentano troppa pasta all' olio e troppo riso) (33); - Scarsa quantità in particolare si richiede più frutta prosciutto e purè (11); - Somministrare più carne (11) - Necessità di servire il pasto più caldo in particolare per gli alunni del 2° turno (15); - Richiesta di non condire con aceto il contorno e lamentano alimenti troppo conditi con sale e olio (2); - Troppa verdura (4); - Maggiore pulizia (una mosca nel piatto e stuzzicadenti) (2); - Maggiori cibi con legumi (2); - Introdurre più riso (1) - Necessità dell'istituzione del comitato mensa (11); - Richiesta di menù per intolleranti al lattosio (1);

Le cifre all'interno delle parentesi coincidono con il numero di richieste