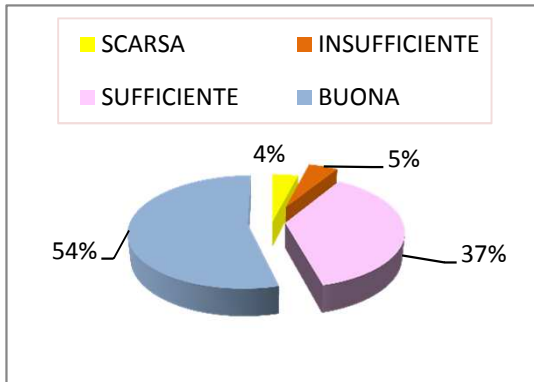


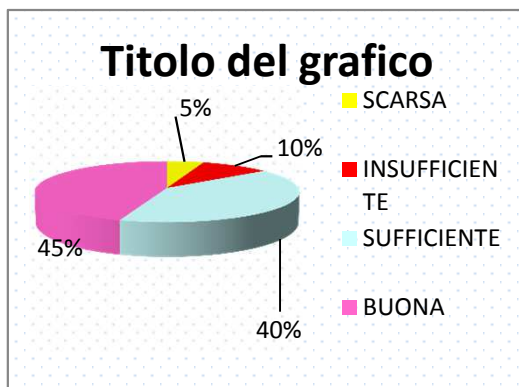
QUESTIONARIO QUALITATIVO MENSA SCOLASTICA

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



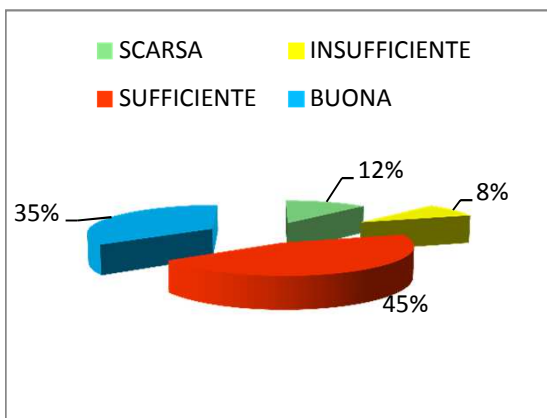
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
16	19	147	215

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



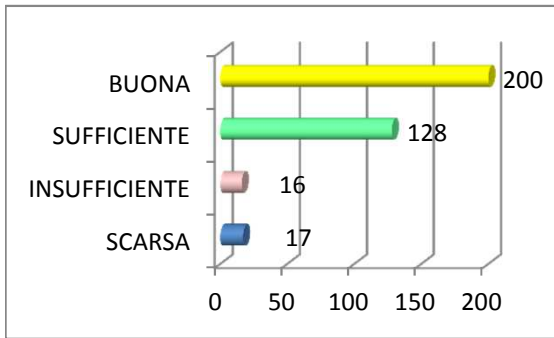
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
20	38	161	178

3. Contorno - Come valuta la qualità del contorno?



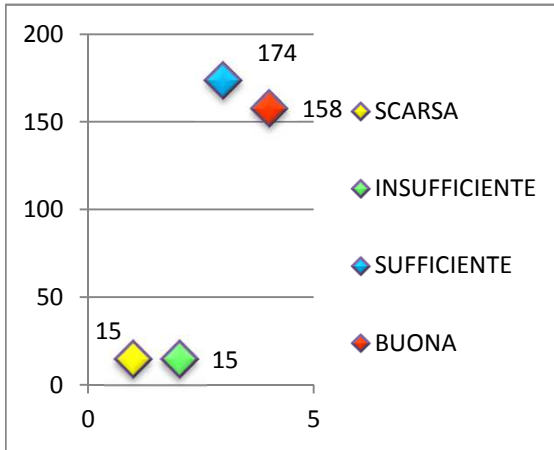
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
48	33	179	137

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



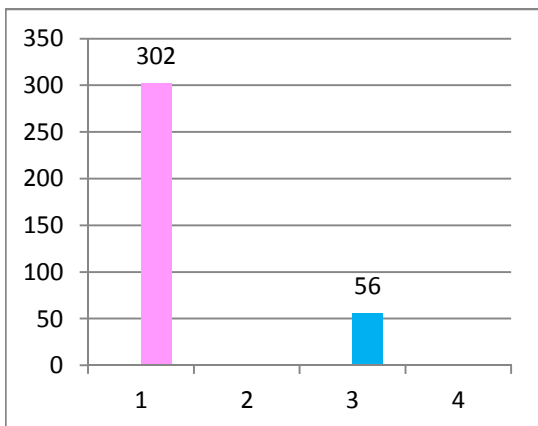
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
17	16	128	200

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



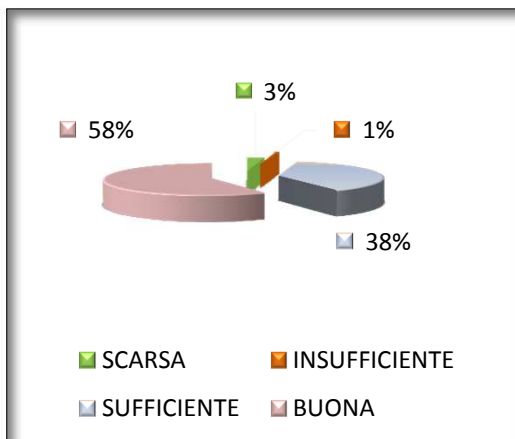
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
15	15	174	158

6. Somministrazione - Il cibo viene servito abbastanza caldo?



SI	NO
302	56

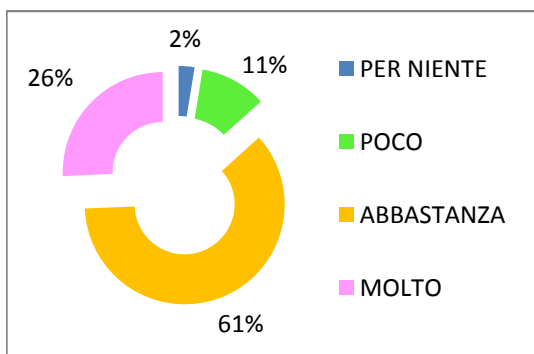
7. **Front office**- Come giudica **complessivamente il personale** preposto agli uffici amministrativi del Comune di Noceto con riferimento al servizio (cortesia, professionalità ecc...)



SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
10	2	133	203

8. Valutazione complessiva

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



PER NIENTE	POCO	ABBASTANZA	MOLTO
10	42	238	100

COMMENTO AI QUESTIONARI QUALITATIVI:

Relativamente al centro di costo **mensa scolastica** anno 2018 occorre evidenziare quanto segue:

I questionari qualitativi restituiti sono 397 su un totale di 479 alunni frequentanti le elementari al 31/12/2018; di questi utenti alcuni non hanno risposto a tutte le domande. Nel complesso possiamo evidenziare una percezione del livello qualitativo del servizio **medio-alto**

Occorre considerare quanto segue: - il livello di gradimento del 1° e 2° piatto risulta buono per la maggior parte degli utenti, evidenziando un miglioramento nel gradimento del secondo rispetto allo scorso anno (si passa da un gradimento del 36% ad un 45%);

per contro si assiste ad un peggioramento del gradimento del contorno che passa, rispetto allo scorso anno, da un 39% ad un 45%. 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 (9);

Osservazioni non economiche: - Necessità di fornire acqua in bottiglia e non quella del rubinetto e somministrare altre varietà di bevande (9) - Inserimento di troppi legumi ma soprattutto male cucinati (7); - Scarsa qualità del cibo (pesce non buono che sa di ammoniacca con lisce, carne cruda, pizza bruciata, verdure non lavate o poco condite, insalata con troppo aceto e sale, zuppa insapore nel cibo per celiaci, succo arancia non buono) (54); - Richiesta di maggiore varietà del cibo (di piatti più sfiziosi, maggiore varietà di contorni e di verdura) (22); - Scarsa **quantità** in particolare più legumi e cereali, più pizza, più pesce, più carne, più frutta (24); - Necessità di servire il pasto più caldo (11); - Troppa verdura (1); - Maggiore pulizia (stoviglie sporche e stuzzicadenti) (3); - Necessità che rappresentanti dei genitori valutino e controllino la qualità, la preparazione ed assaggino le pietanze (9); - Lamentano il menù non adatto ai bambini (6); - Necessità di cambiare l'aggiudicatario del servizio (5); - Somministrare lasagne non vegetariane ma con ragout (3) - Istituire un cuoco interno(1); - Non somministrare tutti i tipi di carne (1); - Non somministrare pizza con verdura o minestrone (1); - Somministrare meno carne, biscotti integrali, pastina in brodo, eliminare il prosciutto cotto (4);- Richiesta di patatine fritte (2); - fare acquisti a km 0 per le materie prime o menù con giornate a tema (2); - Somministrare un piatto unico ma più curato (1); - Per i bambini con richiesta di menù alternativo per problemi documentati somministrare i cibi adatti e con più varietà (3); - Richiesta di crocchette e frittata senza lattosio (1)

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