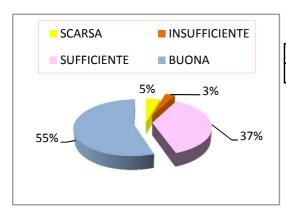
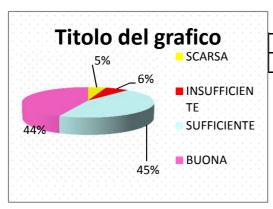
QUESTIONARIO QUALITATIVO MENSA SCOLASTICA

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



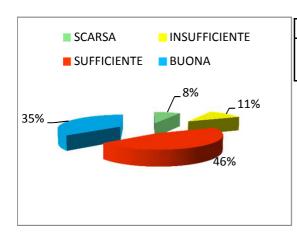
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
22	16	180	270

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



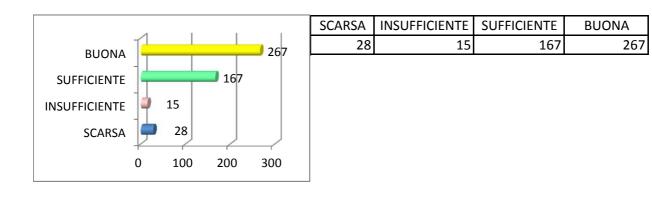
SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
24	32	219	213

3. Contorno - Come valuta la qualità del contorno?

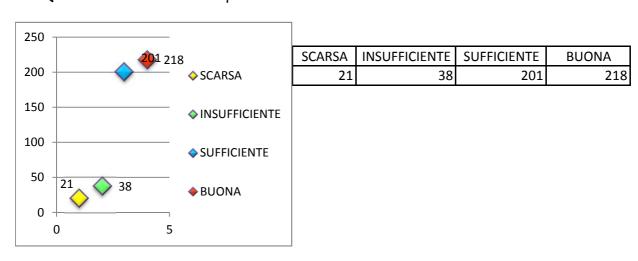


SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
38	53	223	174

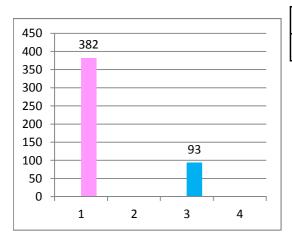
4. Bevande - Come valuta la quantità delle bevande servite?



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

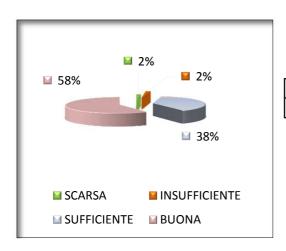


6. Somministrazione - Il cibo viene servito abbastanza caldo?



SI	NO
382	93

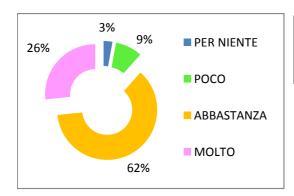
7. Front office- Come giudica complessivamente il personale preposto agli uffici amministrativi del Comune di Noceto con riferimento al servizio (cortesia, professionalità ecc...)



SCARSA	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONA
7	8	178	272

8. Valutazione complessiva

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



PER			
NIENTE	POCO	ABBASTANZA	MOLTO
14	42	299	129

COMMENTO AI QUESTIONARI QUALITATIVI:

Relativamente al centro di costo **mensa scolastica** anno 2019 occorre evidenziare quanto segue:

I questionari qualitativi restituiti sono 489 su un totale di 691 alunni frequentanti le elementari al 31/12/2019; di questi utenti alcuni non hanno risposto a tutte le domande. Nel complesso possiamo evidenziare una percezione del livello qualitativo che si attesta principalmente a livello **medio-alto**.

Occorre considerare quanto segue: - il livello di gradimento del 1° ° piatto risulta buono per la maggior parte degli utenti; per contro si assiste ad un sostanziale equivalenza del gradimento del secondo e ad un peggioramento del contorno. 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 (7); Osservazioni non economiche: - Necessità di fornire acqua in bottiglia e non quella del rubinetto, somministrare altre varietà di bevande e effettuare analisi dell'acqua (cocacola, fanta ecc..)(10) - Scarsa qualità del cibo (pesce non buono, carne non buona, patate bruciate, verdure cucinate male, insalata o verdure con troppo aceto e sale, pasta cruda o scotta) (57); - Richiesta di maggiore varietà del cibo (di piatti più sfiziosi, gnocchi e bucatini al posto di vellutata e minestrone, lasagne, più cotolette di pollo, più polenta, più pasta al pomodoro, al ragout o pesto, più legumi e pasta integrale, prosciutto crudo al posto di quello cotto, più pizza, meno legumi, più patate fritte e torta fatta in casa, meno carote (57); - Scarsa quantità, mettere pane anche con pizza, porzioni scarse (23); - Necessità di servire il pasto più caldo (10); -Bilanciare la somministrazione e le associazioni di cibo (ad esempio verdura più lenticchie)(3); -Maggiore pulizia (stoviglie e posate sporche e capelli nei piatti) (7); - Giudizio non attendibile perchè è necessario che dei genitori valutino e controllino la qualità, la preparazione ed assaggino le pietanze (9); -Evitare gli sprechi portando a casa la frutta(6); - Necessità di cambiare l'aggiudicatario del servizio (1); -Sapere la tracciabilità delle materie prime (1); - Per i bambini con richiesta di menù alternativo per intolleranze somministrare i cibi uguali agli altri o con più varietà (3); - Avere informazioni più puntuali sul menu (1); Locali mensa rumorosi, con tavoli rotti, insetti, ambiente freddo, e pareti colorate e decorate (6); - Avere la merenda (1); Assistenza ai bambini inappetenti (1); Fare pranzare il responsabile di servizio in mensa (1)

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