

ANALISI RISULTATI DEL TEST DI ASSAGGIO ANNO SCOLASTICO 2010/2011

PRESENTI AL TEST 146 PERSONE TRA: GENITORI, DOCENTI E COLLABORATORI SCOLASTICI

Dal grafico si evince che il gradimento complessivo è sufficiente per alcuni aspetti e buono per altri. Dalla comparazione di ogni singolo grafico, risulta che:

Per la “**Conformità al menù previsto**” il giudizio complessivo è buono, quindi spesso il menù è quello previsto, ovviamente ci possono essere delle sporadiche variazioni dovuti a motivi tecnici (assenza di personale e quindi impossibilità di preparare e cucinare cibi che richiedono più tempo, soprattutto nei giorni in cui rientrano anche gli alunni delle scuole primarie).

Dal grafico risulta che “**La quantità delle porzioni**” è quasi sempre adeguata.

La “**Cottura e grado di maturazione**” è in generale adeguata e solo una piccola percentuale ritiene che sia insufficiente per il contorno e per la frutta.

Nella “**Densità/ consistenza**” i giudizi per le 4 portate sono adeguati, per il primo e per il contorno ci sono giudizi che si dividono tra l'insufficiente e l'eccessivo.

La “**Temperatura al consumo**” per la maggior parte dei partecipanti al sondaggio è adeguata, mentre una piccola parte ritiene che sia inadeguata.

Nel grafico riguardante il “**Condimento / ingredienti aggiuntivi**” si nota che la media del giudizio complessivo risulta adeguata, però c'è da precisare che non poche persone ritengono che il condimento sia leggermente scarso nel primo, nel secondo e soprattutto nel contorno.

Il “**Sapore**” risulta per la maggior parte gradevole, un po' meno per il **contorno**.

L' “**Appetibilità complessiva**” i giudizi si dividono tra il gradevole e l'accettabile, insufficiente risulta essere il contorno.

Per la “**Quantità della porzione**” il giudizio è buono, quindi le porzioni sono adeguate.

Facendo una media, analizzando il grafico, i “**Residui in mensa**” risultano aggirarsi intorno al 15%;

mentre il “**Livello di igiene**” risulta essere più che sufficiente.

Dai giudizi relativi per ogni Plesso scolastico risulta, all'unanimità, che il contorno sia poco gradito dai bambini perché spesso vengono servite verdure sbollentate e prive di sapore. E' pertanto richiesto un aumento del condimento per rendere i piatti più appetibili. In quasi tutte le scuole si lamentano soprattutto del menù a base di pesce, affermando che soprattutto i **bastoncini** non sono tanto graditi dai bambini, mentre alla scuola dell'infanzia Machiavelli i bastoncini vengono consumati molto volentieri. Ci sono state molte lamentele per il secondo, soprattutto per la carne che è spesso dura, in molte scuole c'è stato da ridire anche sul pane affermando che non è fresco di giornata e la frutta deve essere matura al punto giusto. Al Fucini, Mascagni e al Machiavelli le docenti hanno osservato che quando nel menù è prevista **la pizza** i bambini non mangiano né il secondo né tanto meno il contorno quindi chiedono di aumentare le porzioni della pizza e di eliminare le altre portate.

Queste sono considerazioni fatte da genitori, docenti e collaboratori scolastici sul menù previsto, però c'è da dire che in molti hanno proposto anche eventuali variazioni al menù, anche se per quanto riguarda il primo non ci sono state lamentele ma solo genitori che chiedono o più pasta in bianco o più pasta al ragù, quindi richieste che rispecchiano i gusti dei propri figli.

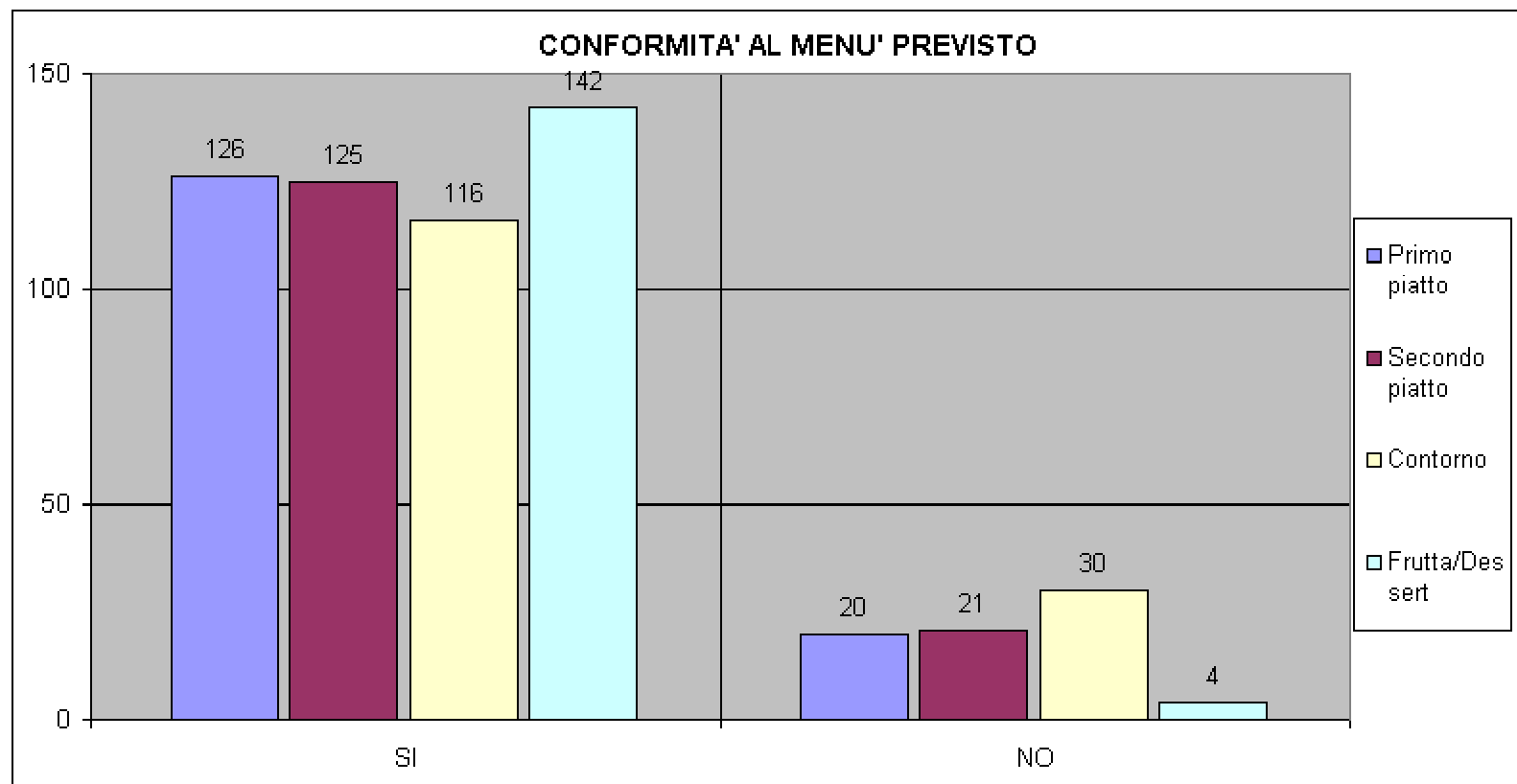
QUALITA' DEL PASTO AL CONSUMO ANNO SCOLASTICO 2010/2011

**PARTECIPANTI AL
SONDAGGIO**

146

Su 1279 iscritti a mensa >11%

Conformita' al menu' previsto	Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/Dessert
	SI	126	125	116	142
	NO	20	21	30	4

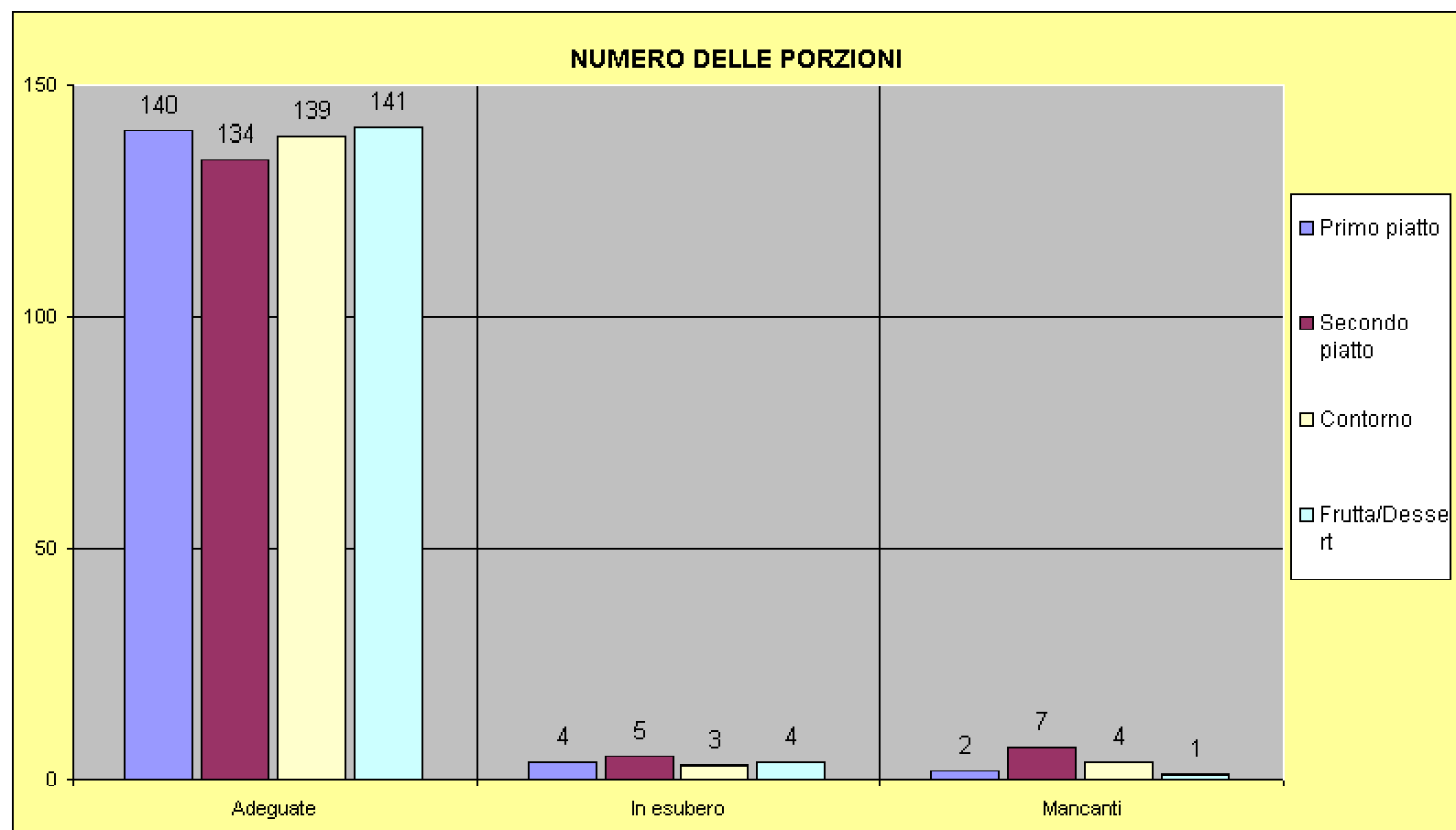


**PARTECIPANTI AL
SONDAGGIO**

146

Su 1279 iscritti a mensa >11%

	Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/Dessert
Quantità delle porzioni	Adeguate	140	134	139	141
	In esubero	4	5	3	4
	Mancanti	2	7	4	1

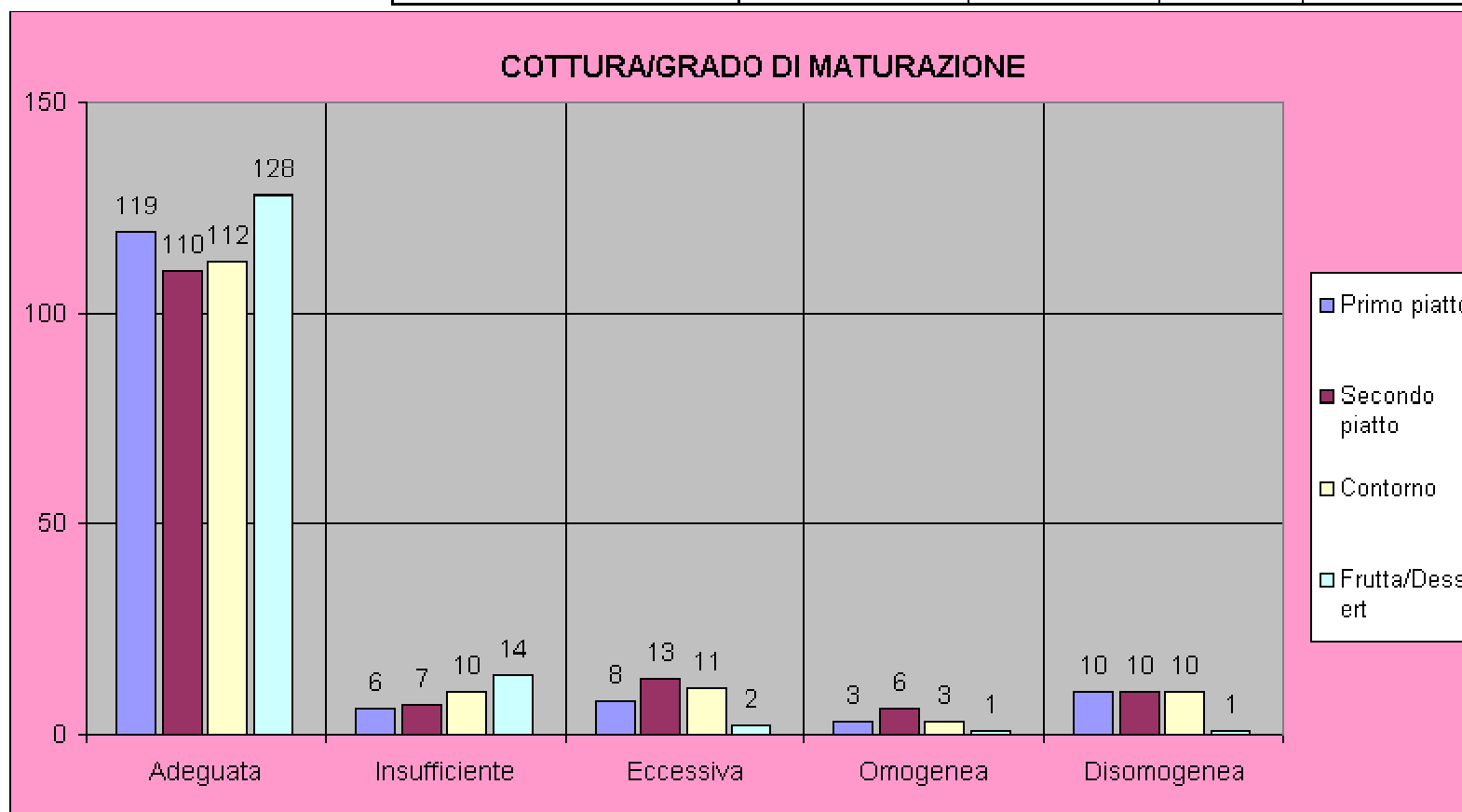


**PARTECIPANTI AL
SONDAGGIO**

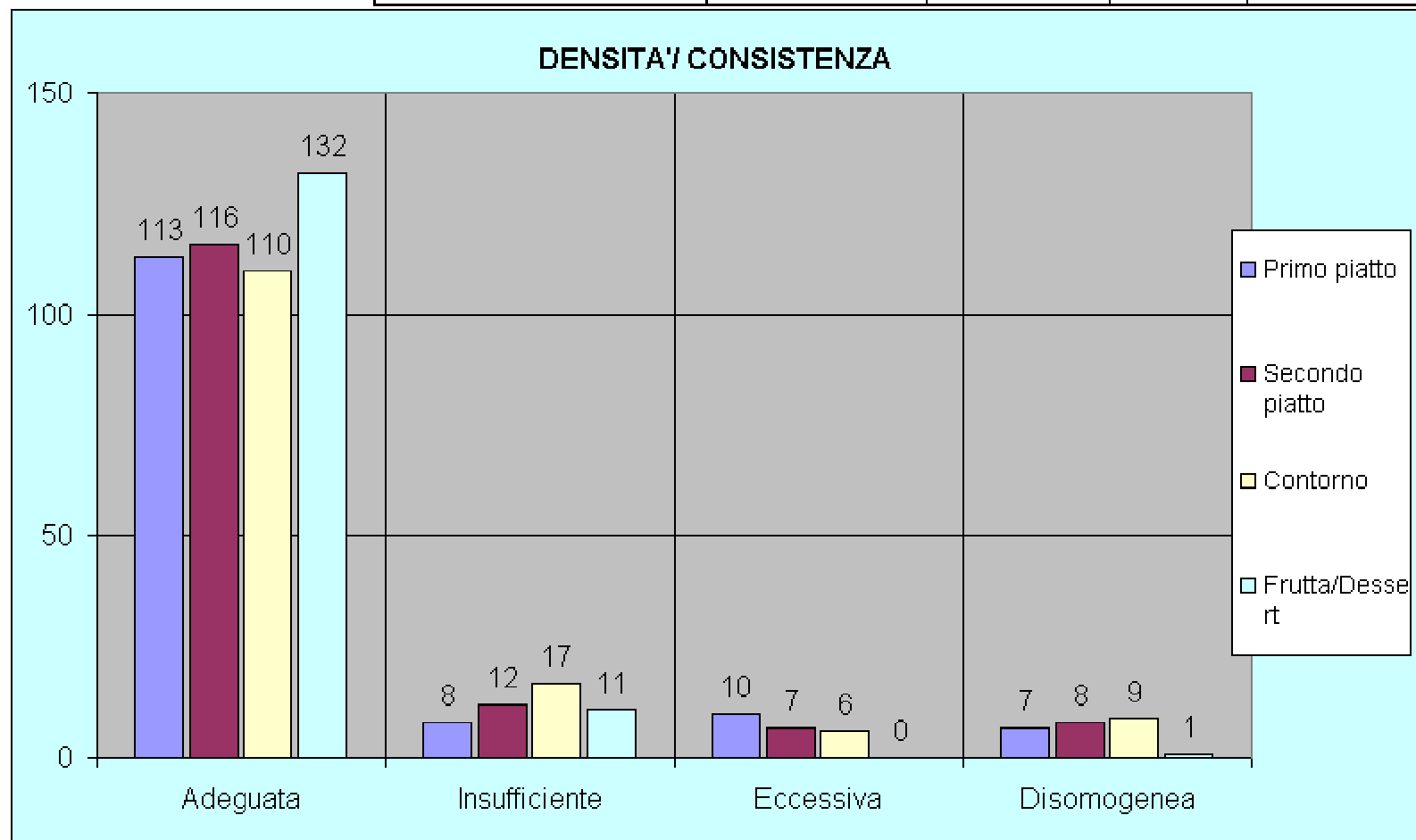
146

Su 1279 iscritti a mensa >11%

	Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/Dessert
Cottura/grado di maturazione	Adeguata	119	110	112	128
	Insufficiente	6	7	10	14
	Eccessiva	8	13	11	2
	Omogenea	3	6	3	1
	Disomogenea	10	10	10	1



PARTECIPANTI AL SONDAGGIO		146				Su 1279 iscritti a mensa >11%			
Parametri		Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/Dessert				
Densità/consistenza	Adeguata	113	116	110	132				
	Insufficiente	8	12	17	11				
	Eccessiva	10	7	6	0				
	Omogenea	8	3	4	1				
	Disomogenea	7	8	9	1				

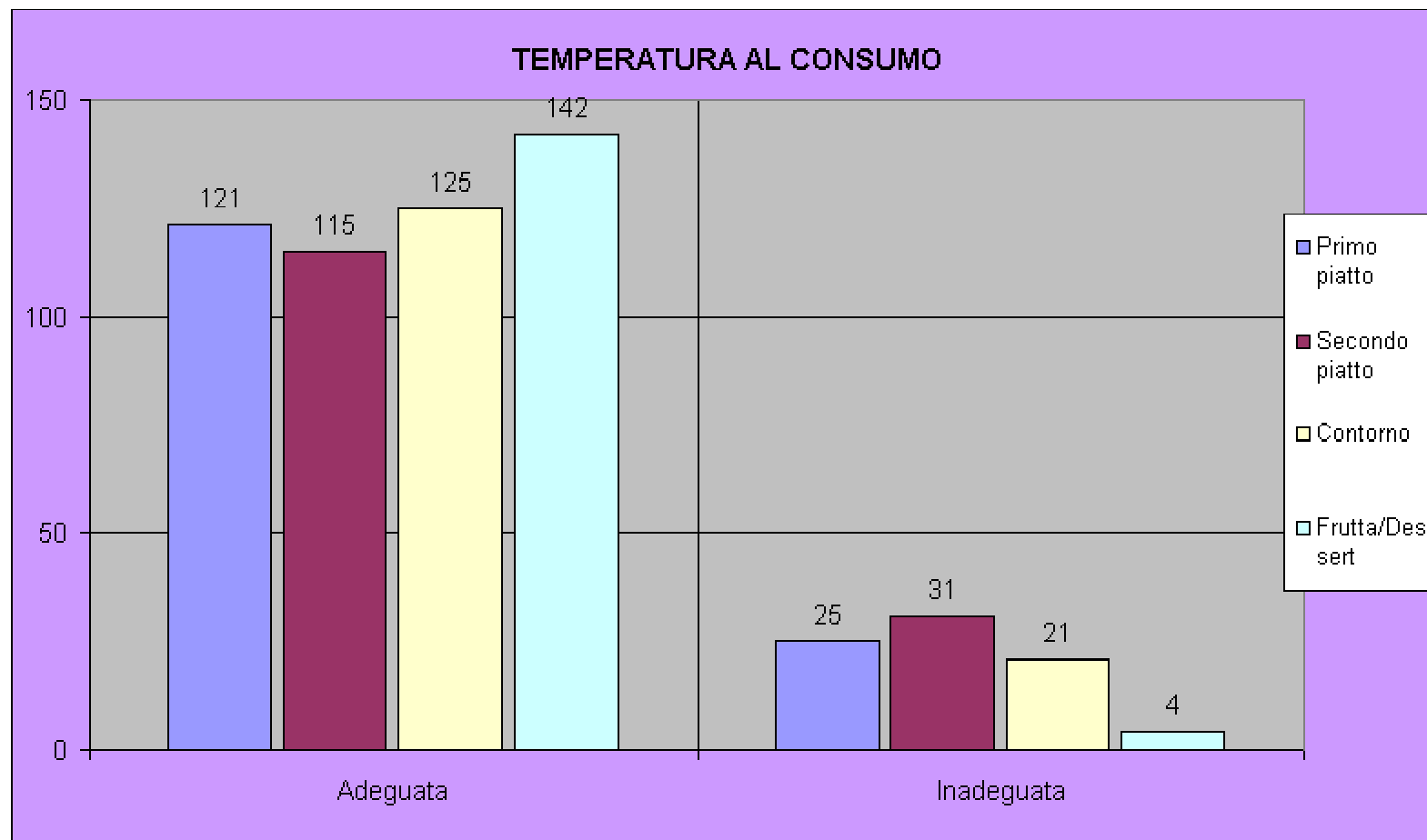


**PARTECIPANTI AL
SONDAGGIO**

146

Su 1279 iscritti a mensa >11%

	Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/Dessert
Temperatura al consumo	Adeguata	121	115	125	142
	Inadeguata	25	31	21	4

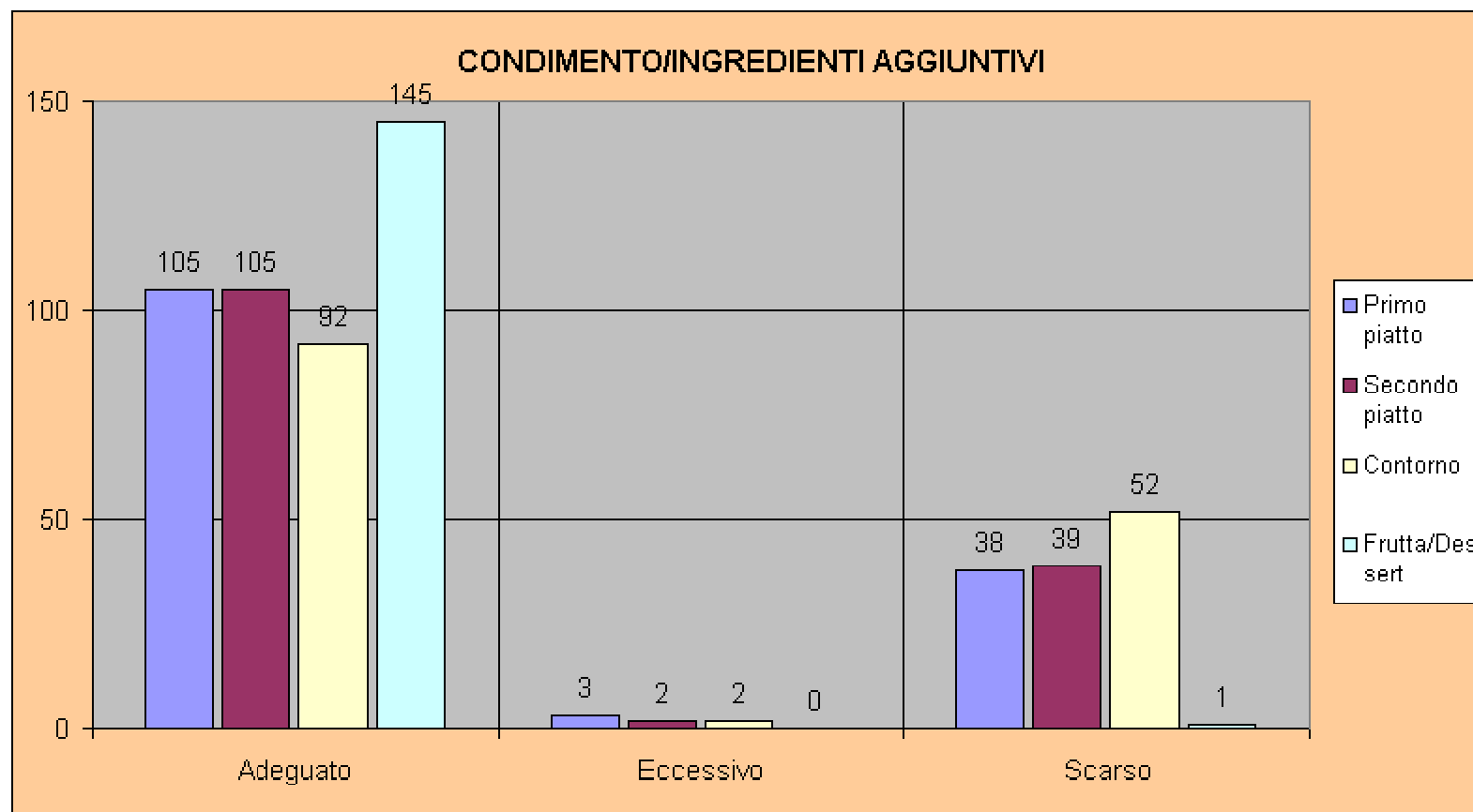


**PARTECIPANTI AL
SONDAGGIO**

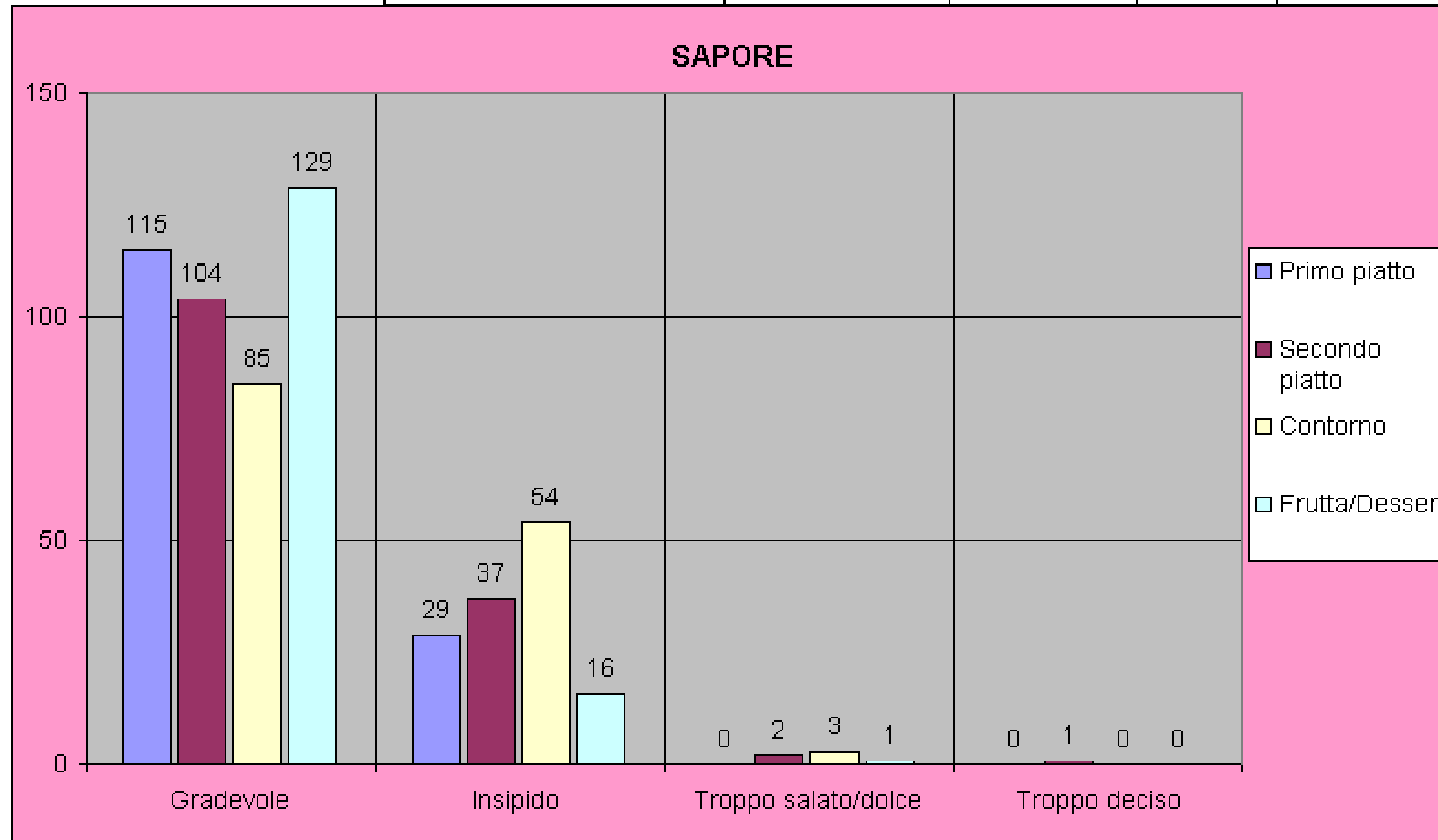
146

Su 1279 iscritti a mensa >11%

	Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/Dessert
Condimento/ ingredienti aggiuntivi	Adeguato	105	105	92	145
	Eccessivo	3	2	2	0
	Scarso	38	39	52	1



PARTECIPANTI AL SONDAGGIO		146		Su 1279 iscritti a mensa >11%		
Parametri		Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/Dessert	
Sapore	Gradevole	115	104	85	129	
	Insipido	29	37	54	16	
	Troppo salato/dolce	0	2	3	1	
	Necessita di correttori	2	2	4	0	
	Troppo deciso	0	1	0	0	

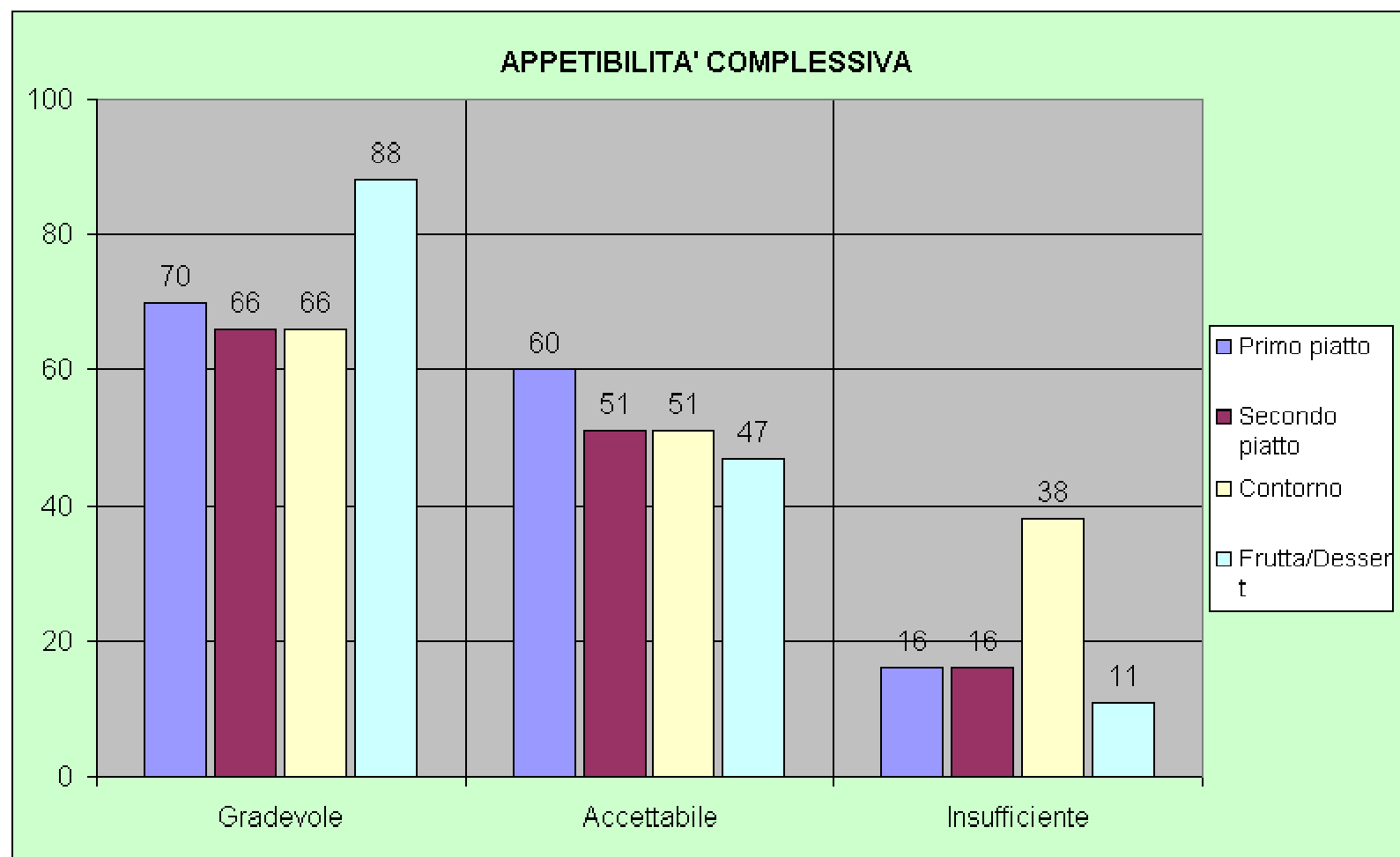


**PARTECIPANTI AL
SONDAGGIO**

146

Su 1279 iscritti a mensa >11%

	Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/Dessert
Appetibilità complessiva	Gradevole	70	66	66	88
	Accettabile	60	51	51	47
	Insufficiente	16	16	38	11

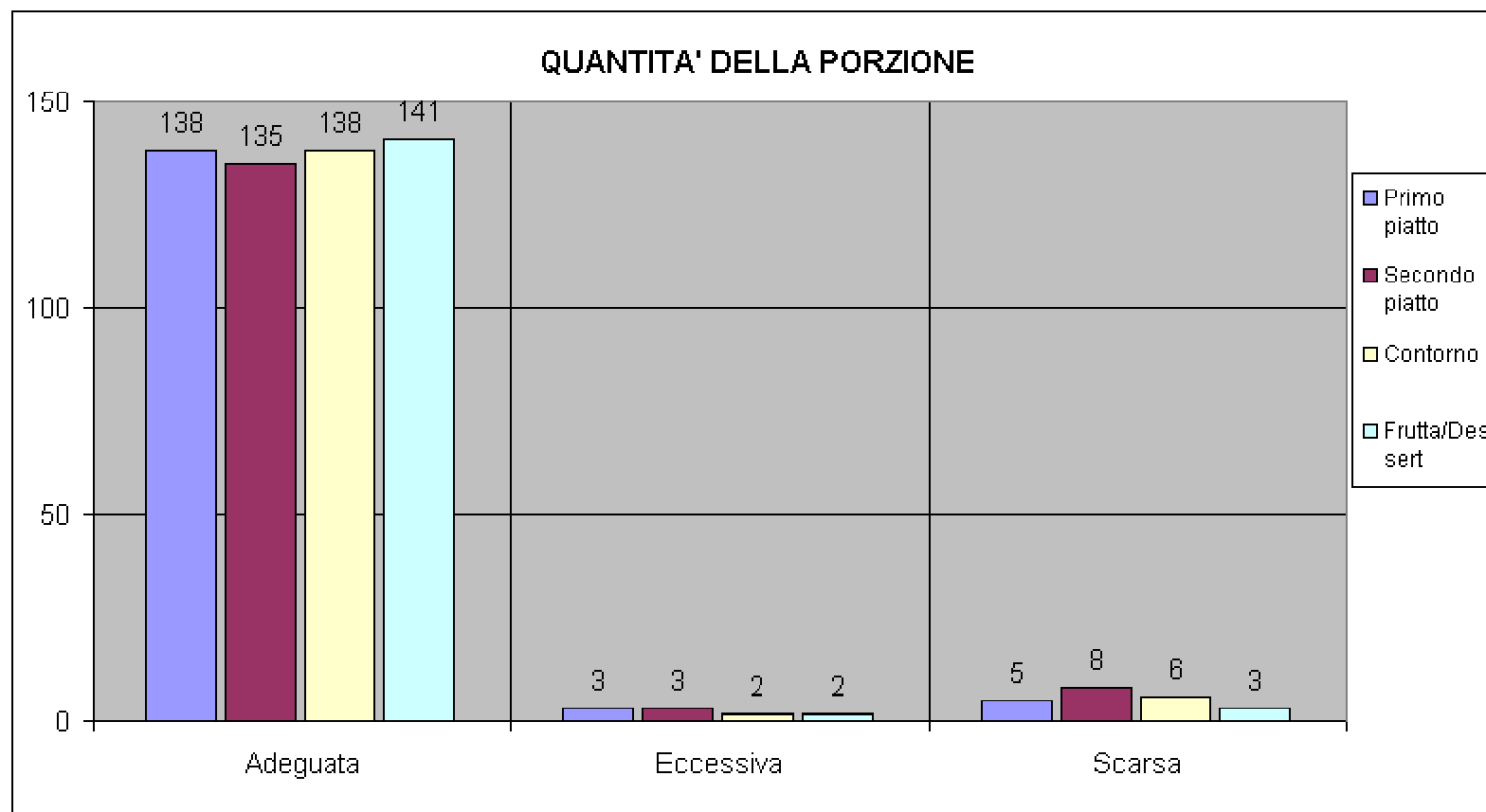


**PARTECIPANTI AL
SONDAGGIO**

146

Su 1279 iscritti a mensa >11%

	Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/Dessert
Quantità della porzione	Adeguata	138	135	138	141
	Eccessiva	3	3	2	2
	Scarsa	5	8	6	3

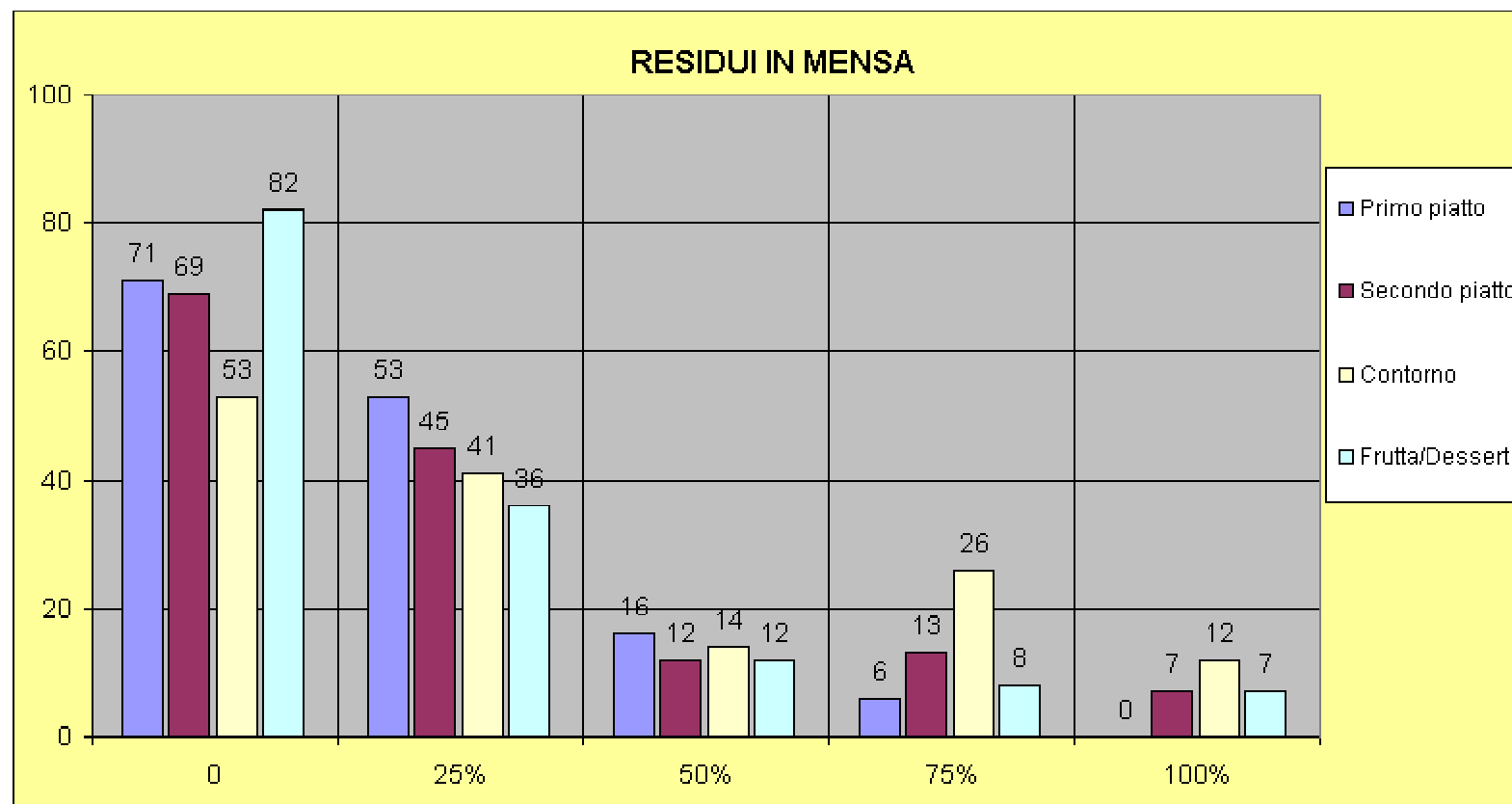


**PARTECIPANTI AL
SONDAGGIO**

146

Su 1279 iscritti a mensa >11%

	Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/Dessert
Residui in mensa	0	71	69	53	82
	25%	53	45	41	36
	50%	16	12	14	12
	75%	6	13	26	8
	100%	0	7	12	7



**PARTECIPANTI AL
SONDAGGIO**

146

Su 1279 iscritti a mensa >11%

	Parametri	Tovaglierie	Utensili e stoviglie	Ambiente
Livello di igiene ed integrità di:	Buono	107	102	95
	Sufficiente	33	31	33
	Scarso	5	12	17

