



RISULTATI ISTITUTO N. PISANO



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE DELL' INFANZIA

SCHEDE CONSEGNATE: 24

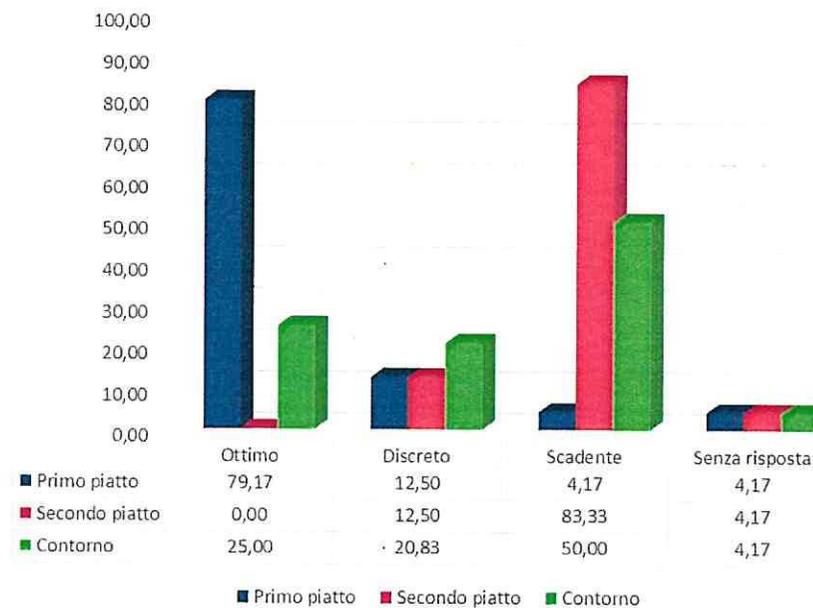
DATA: 23/03/2021

MENU:

- Riso
- Medaglione di verdure e legumi
- Carote all'olio

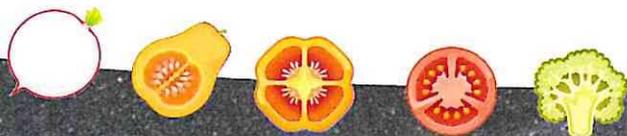


% Gradimento del menù



La maggior parte degli alunni, l'83%, ha consumato tutto il primo piatto, il secondo piatto e contorno sono stati consumati poco rispettivamente per il 54% e il 63%. Per il secondo piatto il 33% non ha espresso un'opinione.

Il 79% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, l'83% degli intervistati ha valutato come scadente il secondo piatto. Il contorno è stato valutato come scadente dal 50% degli alunni, come ottimo dal 25% e come discreto dal 21%.



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLEA PRIMARIA



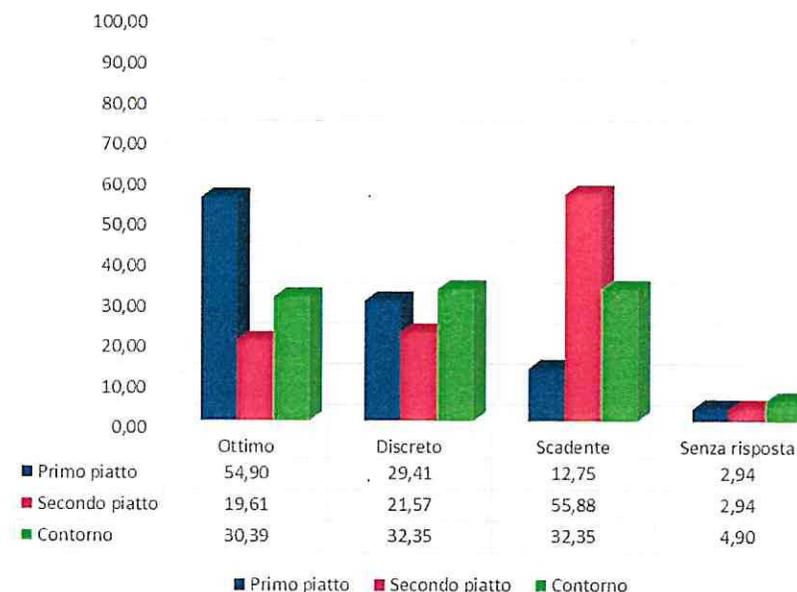
SCHEDE CONSEGNATE: 102

DATA: 23/03/2021

MENU:

- Riso
- Medaglione di verdure e legumi
- Carote all'olio

% Gradimento del menù



Il 49% degli alunni ha consumato tutto il primo piatto, il 53% ha consumato poco il secondo piatto. Il contorno è stato consumato poco dal 34% degli intervistati, mentre è stato consumato tutto e metà da circa il 20% degli alunni. Il 20% circa degli intervistati non ha espresso un'opinione sia per il secondo che per il contorno.

Il 55% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 29% discreto e scadente per il 19%. Il contorno risulta essere scadente per il 37% degli alunni, ottimo e discreto per il 30% circa.



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLE DELL' INFANZIA



SCHEDE CONSEGNATE: 6

DATA: 23/03/2021

MENU:

- Riso
- Medaglione di verdure e legumi
- Carote all'olio

- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata dal 67% degli intervistati come media, a seguire come buona, il 30% circa
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale prevale l'opzione ottima per il 100% degli intervistati. Per la voce livello igienico prevale l'opzione ottima, per il 67%, a seguire l'opzione buona per il 33%. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione scarsa, per il 50%, a seguire l'opzione media, per il 50%; il 17% non ha espresso un giudizio.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato come accettabile dal 50% degli intervistati, come migliorabile dal 33% e buono dal 17%. Il secondo piatto è stato valutato come migliorabile dal 67% e non accettabile e buono, entrambi al 17%. Il contorno è stato valutato sia come migliorabile che come accettabile dal 33%, buono e ottimo, entrambi al 17%. La frutta è stata valutata come migliorabile dal 50%, buono dal 33 e non accettabile dal 17%.
- **LIVELLO DI COTTURA:** La maggior parte degli intervistati, il 67%, ha valutato il livello di cottura relativo al primo piatto con l'opzione giusto, il 17% sia con l'opzione troppo cotto sia con l'opzione leggermente cotto. Il 58% degli intervistati ha valutato il secondo piatto con l'opzione giusto, il 33% con l'opzione leggermente crudo e il 17% troppo crudo. Relativamente al contorno il 67% non ha dato risposta e il 33% ha scelto l'opzione giusto...
- **TEMPERATURA:** Il 100% degli intervistati ha valutato la temperatura relativa al secondo piatto e al contorno con l'opzione giusto. Relativamente al primo piatto il 67% ha valutato con l'opzione giusto e il 33% con l'opzione leggermente fredda
- **MATURAZIONE FRUTTA:** Il 50% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione frutta con l'opzione giusto, il rimanente 50% con l'opzione un po' acerba.



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLA PRIMARIA



SCHEDE CONSEGNATE: 6

DATA: 23/03/2021

MENU:

- Riso
- Medaglione di verdure e legumi
- Carote all'olio

- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata dal 67% degli intervistati come scarsa, segue l'opzione media, al 33%.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale l'opzione buona è stata votata dal 100% degli intervistati. Per la voce livello igienico prevale l'opzione buona, il 67%, seguita da quella media, il 33%. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione scarsa, il 50%, seguita da quella media, il 33% ed insufficiente, il 17%.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato migliorabile dal 67% degli intervistati e buono dal 33%. Il secondo piatto è stato valutato non accettabile dal 50%, migliorabile dal 33% e accettabile dal 17%. Il contorno si posiziona al 67% per l'opzione migliorabile e al 33% per l'opzione non accettabile. La frutta risulta per il 67% degli intervistati come buona, seguono le opzioni non accettabile e migliorabile al 17%.
- **LIVELLO DI COTTURA:** Il primo piatto è stato valutato con un livello di cottura giusto e leggermente cotto, entrambi al 33% a seguire leggermente crudo e troppo cotto al 17%. Il secondo piatto è stato valutato con un livello di cottura giusto e leggermente cotto, rispettivamente al 50% e al 33%; il 17% degli intervistati non ha espresso un giudizio. Il contorno è stato valutato con un livello di cottura giusto e leggermente crudo, entrambi al 33%; il 33% degli intervistati non ha espresso un giudizio.
- **TEMPERATURA:** Il 50% degli intervistati ha valutato la temperatura relativa sia al primo piatto sia al secondo piatto con l'opzione giusta, la stessa percentuale è relativa anche all'opzione leggermente fredda per il secondo piatto. La valutazione del contorno è al 33% sia per l'opzione giusto sia leggermente fredda; il rimanente 33% non ha espresso n'opinione
- **MATURAZIONE FRUTTA:** Il 50% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta come giusto; le opzioni un po' acerba e troppo matura sono state votate entrambi al 17%; il 17% non ha espresso un'opinione

