



RISULTATI ISTITUTO FIBONACCI



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE DELL' INFANZIA

SCHEDE CONSEGNATE: 118

DATA: 3/03/2021

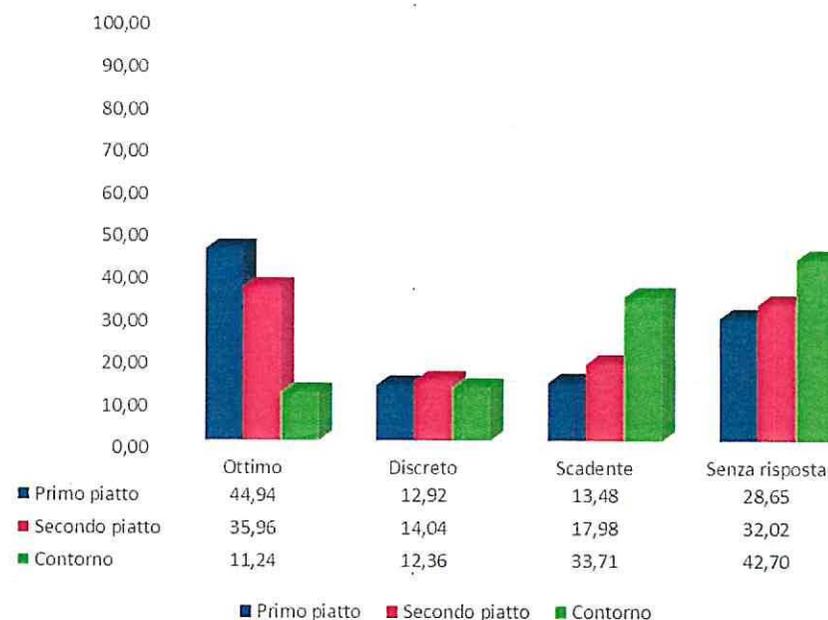
MENU:

- Riso all'olio
- Frittata di zucchine
- Insalata

La maggior parte degli alunni ha consumato tutto il menù, con prevalenza per il primo e il secondo piatto.

Il primo piatto risulta essere la portata più gradita dagli alunni, seguita dal secondo; per il contorno invece il gradimento è diviso in due gruppi in antitesi tra loro: le percentuali più alte si dividono tra una valutazione scadente e una ottima.

% Gradimento del menù



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLA PRIMARIA

SCHEDE CONSEGNATE: 111

DATA: 3/03/2021

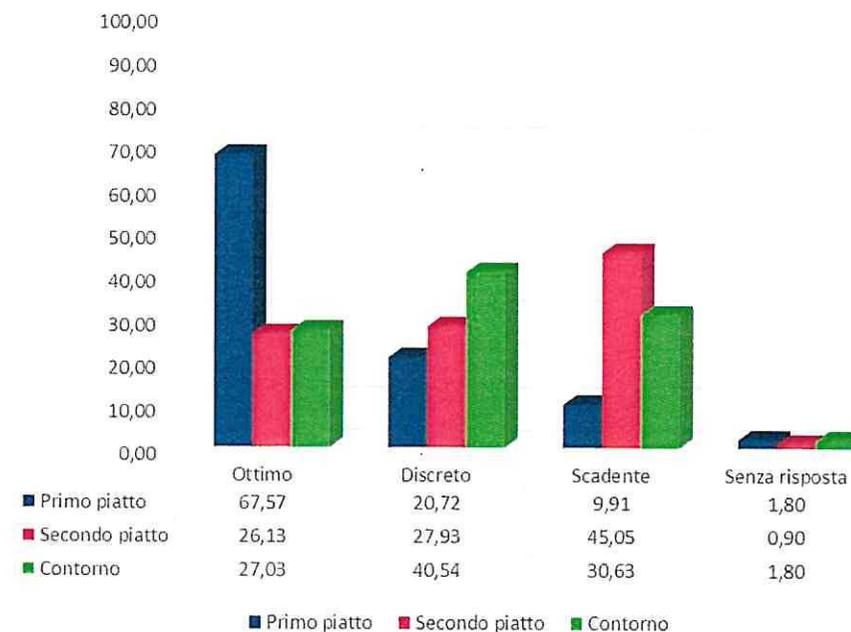
MENU:

- Riso all'olio
- Frittata di zucchine
- Insalata

La maggior parte degli alunni, il 70%, ha consumato tutto il primo piatto e, per il 50% degli alunni, poco del secondo e del contorno.

Il primo piatto risulta essere la portata più gradita dagli alunni, il secondo piatto è stato invece valutato per la maggior parte degli intervistati come scadente, discreto il contorno.

% Gradimento del menù



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLE DELL' INFANZIA



SCHEDE CONSEGNATE: 8

DATA: 3/03/2021

MENU:

- Riso all'olio
- Frittata di zucchine
- Insalata

- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata come media dal 62% degli intervistati.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale prevale l'opzione ottima, così come per la voce livello igienico; la voce varietà del menù prevale per il 40% per l'opzione buona, a seguire a parimerito le opzioni scarsa ed insufficiente
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Tutte le portate sono considerate mediamente buone, migliorabili la qualità del contorno e della frutta.
- **LIVELLO DI COTTURA:** Per il primo piatto il 50% degli intervistati evidenzia che è troppo cotto, a seguire l'opzione giusto e leggermente cotto. Per il secondo piatto prevale l'opzione giusto. Per il contorno non sono state date risposte in quanto la pietanza era costituita da insalata che non prevede cottura.
- **TEMPERATURA:** Per il primo piatto il 90% degli intervistati evidenzia che è leggermente freddo. Per il secondo piatto e il contorno non sono state espresse opinioni
- **MATURAZIONE FRUTTA:** Il 60% degli intervistati ha ritenuto giusto il grado di maturazione della frutta.



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLA PRIMARIA



SCHEDE CONSEGNATE: 7

DATA: 3/03/2021

MENU:

- Riso all'olio
- Frittata di zucchine
- Insalata

- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata come buona dal 70% degli intervistati.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale prevale l'opzione ottima, così come per la voce livello igienico; la voce varietà del menù prevale per circa il 60% per l'opzione buona, a seguire l'opzione media.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato buono da circa il 60% degli intervistati e ottimo da circa il 30%; il secondo piatto migliorabile dal 60% degli intervistati; il contorno si posiziona a circa il 40% per l'opzione ottima e a circa il 30% per l'opzione accettabile. La frutta risulta buona per circa il 40% degli intervistati e ottima per circa il 30%.
- **LIVELLO DI COTTURA:** Per il primo piatto l'opzione giusto è pari al 100%.
- Per il secondo piatto prevale l'opzione giusto, a circa il 60%. Seguita dall'opzione leggermente crudo circa il 30%. Il contorno era costituito da insalata che non prevede cottura..
- **TEMPERATURA:** Per il primo piatto prevale l'opzione giusta per il 70% degli intervistati, segue l'opzione leggermente fredda. Per il secondo piatto prevale l'opzione leggermente fredda, circa il 60%, seguita da quella giusta, circa il 30%. Il contorno è stato valutato giusto per il 40%, il rimanente degli intervistati non ha espresso opinioni.
- **MATURAZIONE FRUTTA:** il livello di maturazione della frutta è risultato giusto per il 40% degli intervistati, seguono a parimerito, il 14%, le opzioni un po' matura e troppo matura. Il 30% circa degli intervistati non ha espresso opinioni

