



RISULTATI ISTITUTO FIBONACCI



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE DELL' INFANZIA

SCHEDE CONSEGNATE: 118

DATA: 3/03/2021

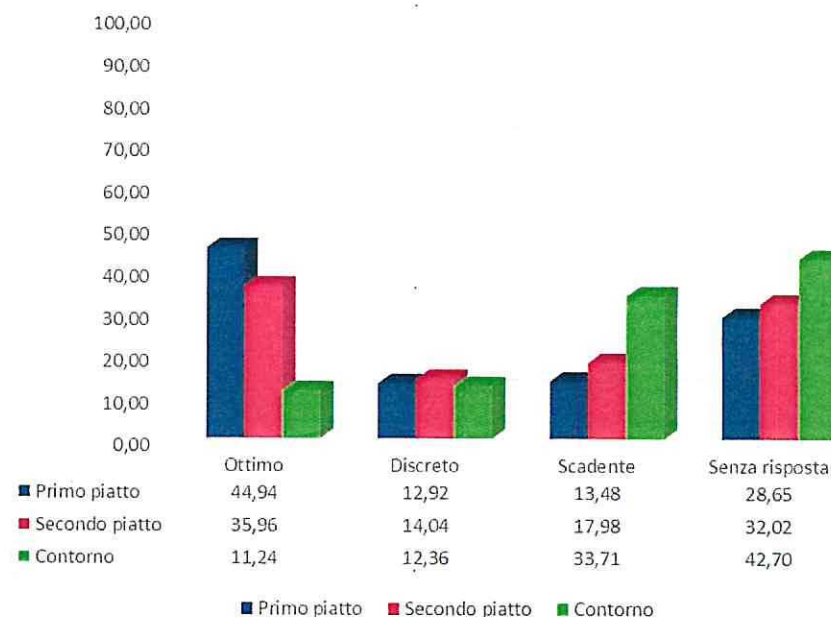
MENU:

- 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

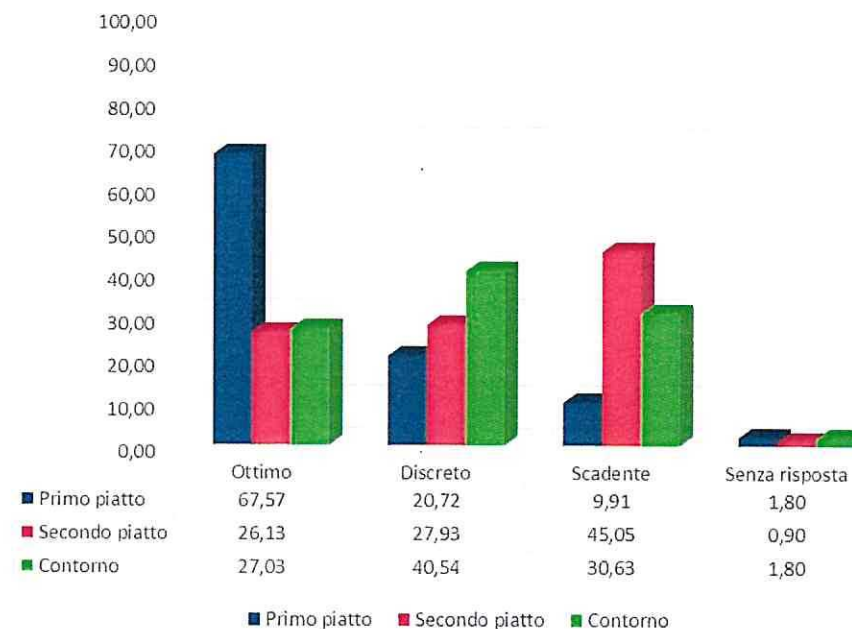
MENU:


- 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



RISULTATI ISTITUTO FUCINI



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE DELL' INFANZIA

SCHEDE CONSEGNATE: 178

DATA: 2/03/2021

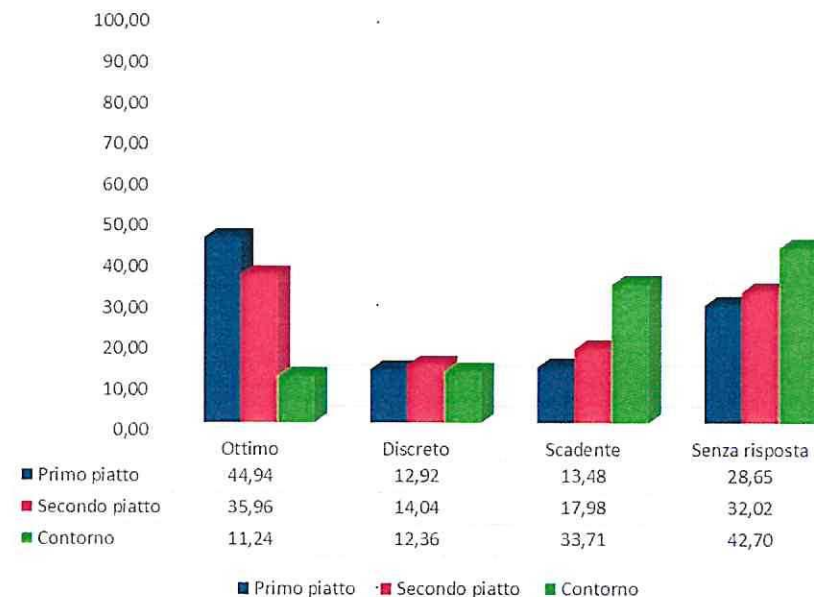
MENU:

- Bocconcini di tacchino alla pizzaiola
- Purè di patate
- Bietola all'agro

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 34% degli intervistati lo ha valutato come scadente e il 43% non ha espresso un'opinione.

% Gradimento del menù



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE PRIMARIE



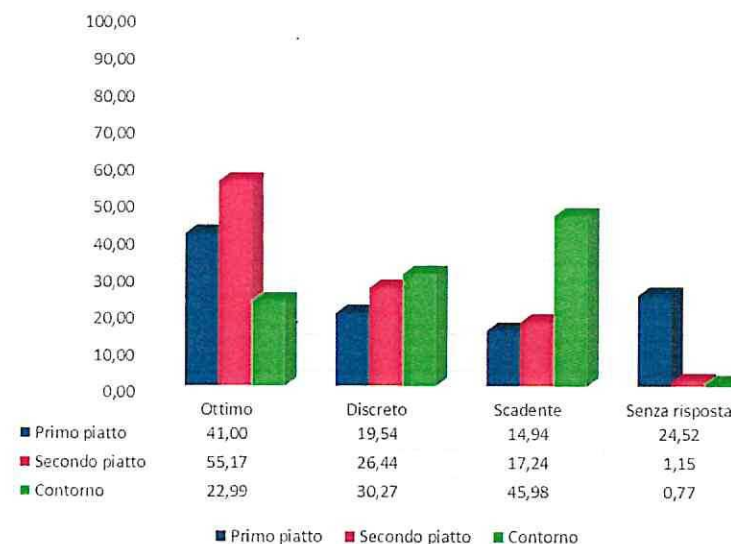
SCHEDE CONSEGNATE: 261

DATA: 2/03/2021

MENU:

- Bocconcini di tacchino alla pizzaiola
- Purè di patate
- Bietola all'agro

% Gradimento del menù



La maggior parte degli alunni ha consumato tutto il primo e il secondo piatto. Per il contorno, il 38% degli alunni lo ha consumato poco e il 25% lo ha consumato tutto.

Il primo e il secondo piatto risultano essere le portate più gradite dai bambini, il contorno invece è stato valutato in modo più variato, le percentuali più alte si dividono tra il discreto e lo scadente.

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.



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLA SECONDARIA



SCHEDE CONSEGNATE: 35

DATA: 2/03/2021

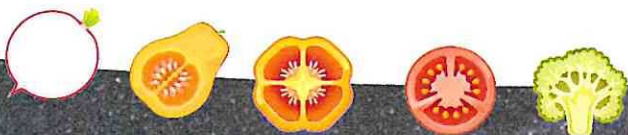
MENU:

- Bocconcini di tacchino alla pizzaiola
- Purè di patate
- Bietola all'agro

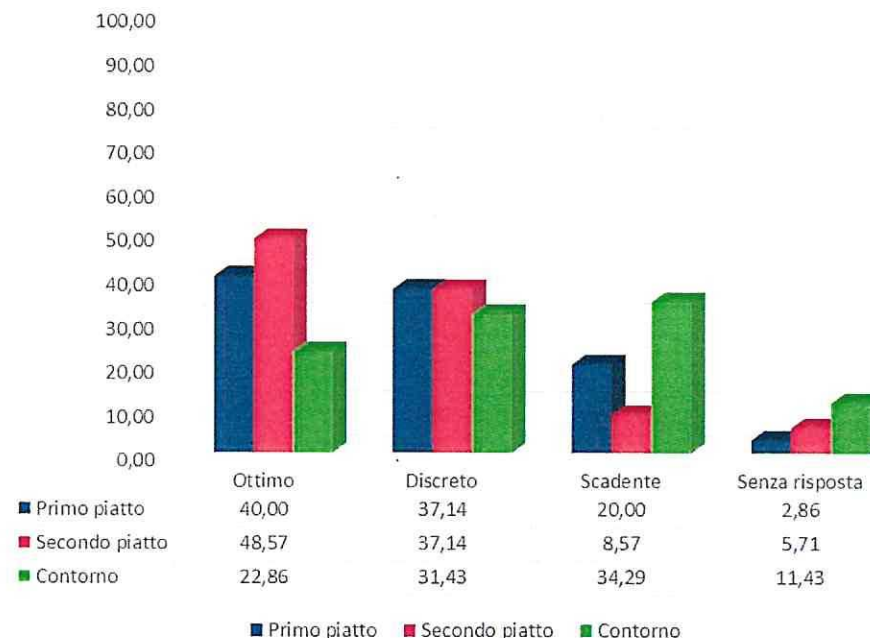


La maggior parte degli alunni ha consumato tutto il primo e il secondo piatto. Per il contorno, il 31% degli alunni lo ha consumato tutto e il 25% lo ha consumato poco.

Il primo e il secondo piatto hanno ottenuto da circa il 40% degli alunni il giudizio ottimo e da circa il 40% il giudizio discreto. Il contorno invece ha ottenuto da circa il 30% degli alunni entrambi il giudizio discreto e scadente e dal 23% circa il giudizio ottimo.



% Gradimento del menù





RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLE DELL' INFANZIA

SCHEDE CONSEGNATE: 11

DATA: 2/03/2021

MENU:

- Bocconcini di tacchino alla pizzaiola
- Purè di patate
- Bietola all'agro

- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata dal 37% degli intervistati come buona e sempre dal 37% come media, solo il 9% ha votato l'opzione ottima e il 18% non ha dato risposta.
- **SERVIZIO:** Per le voci cortesia del personale e livello igienico prevale l'opzione ottima, a seguire l'opzione buona. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione media, a seguire l'opzione scarsa
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** La maggior parte degli intervistati ha valutato il menù come migliorabile..
- **LIVELLO DI COTTURA:** La maggior parte degli intervistati ha valutato il livello di cottura relativo a tutto il menù con l'opzione giusto.
- **TEMPERATURA:** La maggior parte degli intervistati ha valutato la temperatura relativa a tutto il menù con l'opzione giusto, a seguire l'opzione leggermente fredda per il secondo piatto e il contorno, l'opzione leggermente calda per il primo piatto
- **MATURAZIONE FRUTTA:** La maggior parte degli intervistati, il 54%, ha valutato il livello di maturazione frutta con l'opzione giusto, il 18% con l'opzione leggermente matura e, sempre il 18%, non ha dato risposta.



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLE PRIMARIE



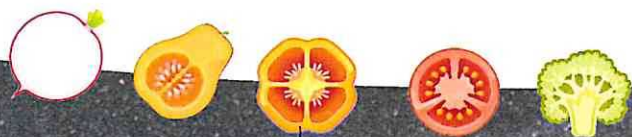
SCHEDE CONSEGNATE: 10

DATA: 2/03/2021

MENU:

- Bocconcini di tacchino alla pizzaiola
- Purè di patate
- Bietola all'agro

- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata dal 70% degli intervistati come buona..
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale prevale l'opzione ottima, seguita dall'opzione buona. Per la voce livello igienico prevale l'opzione buona, seguita da quella ottima. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione buona, seguita da quella media.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato buono da circa il 30% degli intervistati e ottimo da circa il 10%; il 30% degli intervistati non ha dato risposta. Il secondo piatto è stato valutato buona dall'80% degli intervistati. Il contorno si posiziona al 70% per l'opzione buona. La frutta risulta per il 40% degli intervistati come buona e migliorabile, ottima per il 20%.
- **LIVELLO DI COTTURA:** La maggior parte degli intervistati ha valutato il livello di cottura relativo a tutto il menù con l'opzione giusto.
- **TEMPERATURA:** La maggior parte degli intervistati ha valutato la temperatura relativa a tutto il menù con l'opzione giusto, a seguire l'opzione leggermente fredda per il secondo piatto e il contorno.
- **MATURAZIONE FRUTTA:** La maggior parte degli intervistati, il 70%, ha valutato il livello di maturazione frutta con l'opzione giusto, il 30% con l'opzione troppo matura.



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLA SECONDARIA



SCHEDE CONSEGNATE: 4

DATA: 2/03/2021

MENU:

- Bocconcini di tacchino alla pizzaiola
- Purè di patate
- Bietola all'agro

- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata con l'opzione media dal 75% degli intervistati e buona dal rimanente 25%.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale l'opzione ottima è stata indicata dal 100% degli intervistati. Per la voce livello igienico prevale l'opzione buona, al 75%, a seguire l'opzione ottima, al 25%. Per la voce varietà del menù l'opzione media è stata indicata dal 100% degli intervistati.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** La qualità di tutto il menù è stata valutata all'unanimità come buona.
- **LIVELLO DI COTTURA:** Il livello di cottura di tutto il menù è stato valutato all'unanimità come giusto.
- **TEMPERATURA:** La temperatura di tutto il menù è stata valutata all'unanimità come giusta.
- **MATURAZIONE FRUTTA:** Il livello di maturazione della frutta è stato ritenuto giusto dal 100% degli intervistati..





RISULTATI ISTITUTO GALILEI



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE DELL' INFANZIA

SCHEDE CONSEGNATE: 133

DATA: 9/03/2021

MENU:

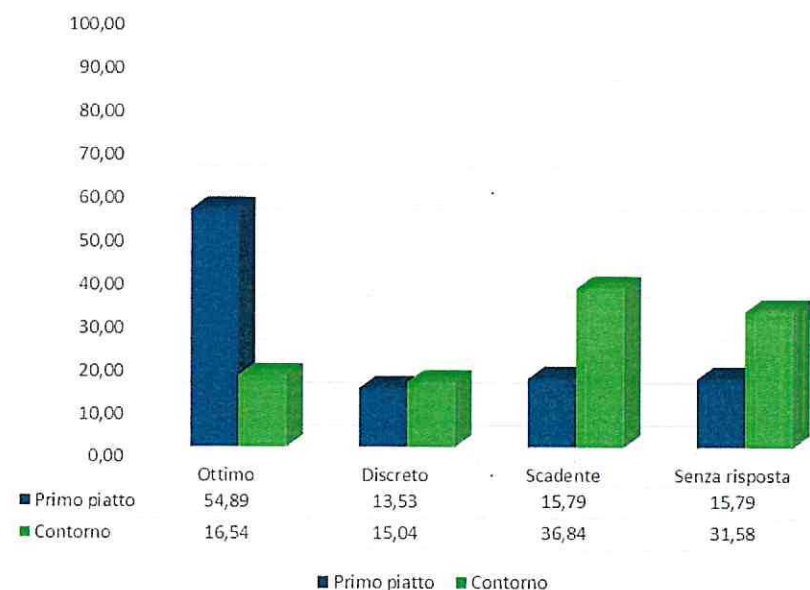
- Lasagne di verdure
- Bis di verdure

La maggior parte degli alunni, il 73%, ha consumato tutto il primo piatto, il contorno è stato consumato tutto per il 24%, poco per il 35%..

Il 55% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 13% discreto, il 16% scadente e il 16% non ha espresso un giudizio.

Il 37% degli intervistati ha valutato come scadente il contorno, il 16% ottimo, il 15% discreto e il 32% non ha espresso un'opinione..

% Gradimento del menù



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE PRIMARIE

SCHEDE CONSEGNATE: 385

DATA: 9/03/2021

MENU:

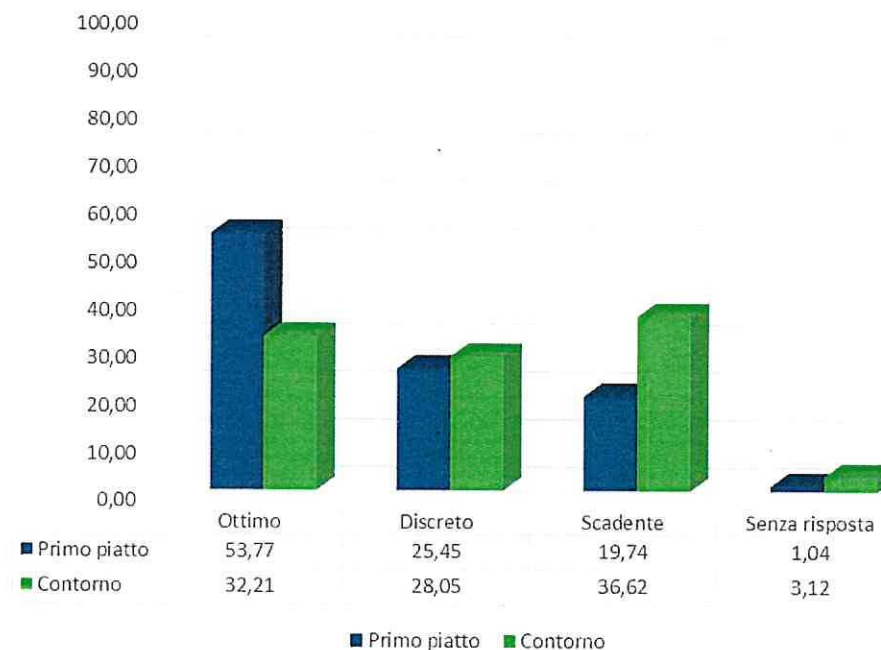
- Lasagne di verdure
- Bis di verdure

Il 49% degli alunni ha consumato tutto il primo piatto, il contorno è stato consumato tutto per il 26%, poco per il 42%.

Il 54% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 25% lo ha valutato discreto e scadente per il 19%.

Il contorno risulta essere scadente per il 37% degli alunni, ottimo per il 32% e discreto per il 28%

% Gradimento del menù



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLE DELL' INFANZIA



SCHEDE CONSEGNATE: 10

DATA: 9/03/2021

MENU:

- Lasagne di verdure
- Bis di verdure

- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata dal 45% degli intervistati come media, a seguire come scarsa, il 30% circa e sempre per il 30% circa come buona.
- **SERVIZIO:** Per le voci cortesia del personale e livello igienico prevale l'opzione ottima, a seguire le opzioni buona e media a parimerito.
- Per la voce varietà del menù prevale l'opzione scarsa, a seguire le opzioni media e buona.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato dal 45% degli intervistati come migliorabile; il contorno dal 45% come accettabile; la frutta da un 37% buona e da un 37% come migliorabile
- **LIVELLO DI COTTURA:** La maggior parte degli intervistati, il 64%, ha valutato il livello di cottura relativo al primo piatto con l'opzione giusto, il 28% con l'opzione troppo cotto. Relativamente al contorno il 90% non ha dato risposta..
- **TEMPERATURA:** Il 45% degli intervistati ha valutato la temperatura relativa al primo piatto con l'opzione leggermente fredda, il 36% come giusta. Relativamente al contorno il 63% non ha dato risposta, il 30% circa come giusto.
- **MATURAZIONE FRUTTA:** La maggior parte degli intervistati, l'82%, ha valutato il livello di maturazione frutta con l'opzione giusto, il 18% con l'opzione leggermente matura.



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLE PRIMARIE

SCHEDE CONSEGNATE: 19

DATA: 9/03/2021

MENU:

- Lasagne di verdure
- Bis di verdure



- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata dal 47% degli intervistati come buona seguono le opzioni media, al 26%, scarsa al 10% e ottima al 5%. Il 10% non ha espresso un'opinione.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale prevale l'opzione ottima. Per la voce livello igienico prevale l'opzione ottima, il 53%, seguita da quella buona, il 32%. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione media, il 42%, seguita da quelle buona e scarsa entrambe al 26%
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato buono da circa il 32% degli intervistati e con la stessa percentuale come migliorabile, a seguire l'opzione accettabile al 21%, e ottimo al 10%. Il contorno si posiziona al 42% per l'opzione buona, seguono le opzioni migliorabile al 21% e accettabile al 16%. La frutta risulta per il 52% degli intervistati come buona, segue l'opzione accettabile al 21% e migliorabile, al 10%.
- **LIVELLO DI COTTURA:** La maggior parte degli intervistati, il 68%, ha valutato il livello di cottura relativo al primo piatto con l'opzione giusto, il 16% con l'opzione troppo cotto. Relativamente al contorno il 63% non ha dato risposta, il 37% ha lo ha valutato come giusto.
- **TEMPERATURA:** Il 68% degli intervistati ha valutato la temperatura relativa sia al primo piatto sia al contorno con l'opzione giusta. Circa il 20% non ha espresso un'opinione.
- **MATURAZIONE FRUTTA:** La maggior parte degli intervistati, il 63%, ha valutato il livello di maturazione frutta con l'opzione giusto, il 21% non ha espresso un'opinione





RISULTATI ISTITUTO GAMERRA



RISULTATI

ALUNNI - SCUOLE DELL' INFANZIA

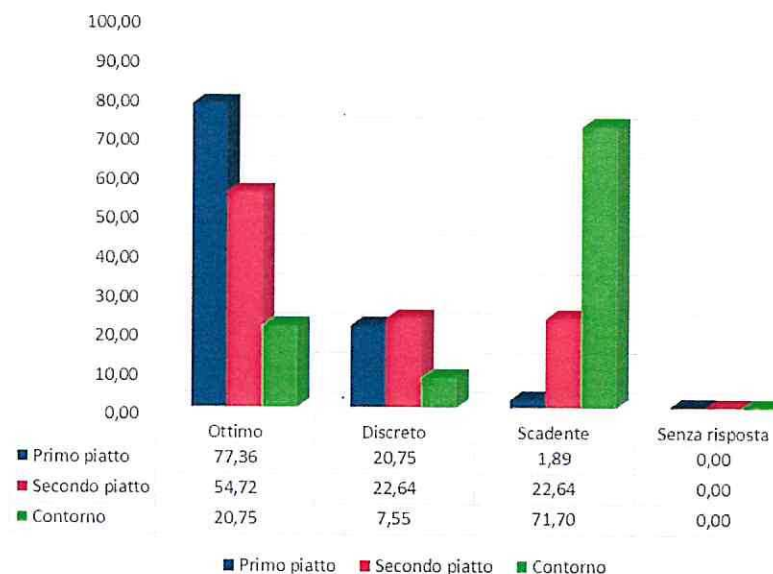
SCHEDE CONSEGNATE: 53

DATA: 12/03/2021

MENU:

- Risotto alle verdure
- Stracchino
- Patate al forno

% Gradimento del menù



La maggior parte degli alunni, il 92%, ha consumato tutto il primo piatto.

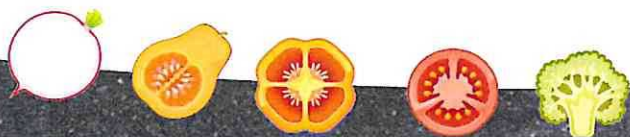
Il 68% degli alunni ha consumato tutto il secondo piatto e il 25% lo ha consumato poco.

Il 58% degli alunni ha consumato poco il contorno e il 25% lo ha consumato tutto; l'11% non ha espresso un'opinione

Il 77% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 21% come discreto.

Il 55% ha valutato ottimo il secondo piatto e il 23% come discreto e scadente a parimerito.

Il contorno è stato valutato come scadente dal 72% degli alunni, come ottimo dal 21% e come discreto dal 7%.



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE PRIMARIE



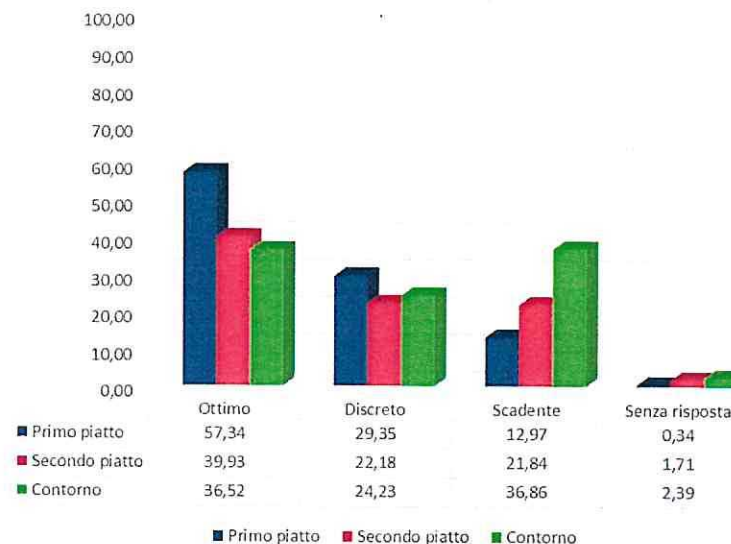
SCHEDE CONSEGNATE: 293

DATA: 12/03/2021

MENU:

- Risotto alle verdure
- Stracchino
- Patate al forno

% Gradimento del menù



Il 54% degli alunni ha consumato tutto il primo piatto, il 19% poco, il 14% quasi tutto e il 10% metà.

Il secondo piatto è stato consumato tutto dal 50% degli alunni, a seguire poco dal 30%, metà dal 10% e quasi tutto dal 6%.

Il contorno è stato consumato tutto dal 38%, poco dal 37%, da circa il 10% metà e quasi tutto.

Il 57% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 30% discreto e scadente per il 13%.

Il secondo piatto è stato valutato ottimo dal 39% degli alunni, a parimerito, per il 22% discreto e scadente.

Il contorno risulta essere scadente per il 37% degli alunni, ottimo per il 37% e discreto per il 24%.



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE SECONDARIE

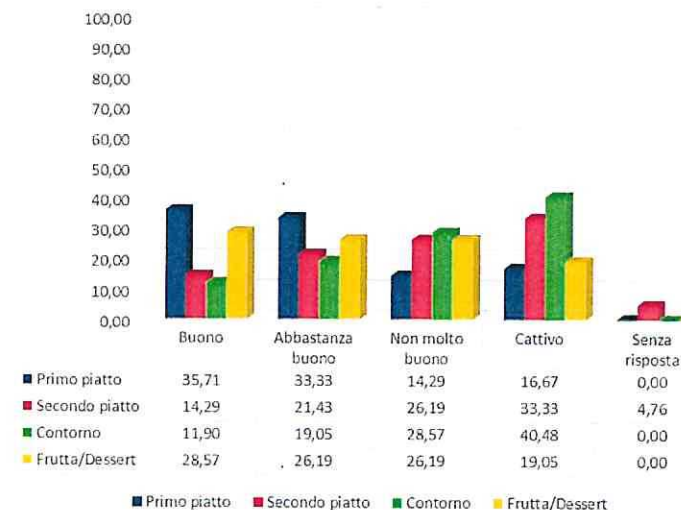
SCHEDE CONSEGNATE: 42

DATA: 12/03/2021

MENU:

- Risotto alle verdure
- Stracchino
- Patate al forno

% Gradimento del menù



In relazione alla soddisfazione globale le valutazioni degli alunni hanno evidenziato, a parimerito per il 30 % circa, le seguenti opinioni, abbastanza contento, non molto contento e scontento.

In relazione alla soddisfazione del menù il primo piatto ha ricevuto una valutazione a circa il 30% per le opzioni buono e abbastanza buono; il secondo piatto a circa il 30% per le opzioni non molto buono e cattivo; il contorno viene giudicato cattivo dal 40% degli alunni, segue al 29% il giudizio non molto buono, al 19% abbastanza buono e al 12% buono.

La valutazione relativa alla frutta è intorno al 27% per le opzioni buono, abbastanza buono e non molto buono, l'opzione cattivo è stata votata dal 19% degli alunni.

RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLE DELL' INFANZIA

SCHEDE CONSEGNATE: 3

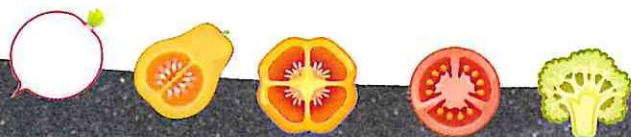
DATA: 12/03/2021

MENU:

- Risotto alle verdure
- Stracchino
- Patate al forno



- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata dal 67% degli intervistati come media, a seguire come buona, 33%.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale prevale l'opzione ottima per il 100% degli intervistati. Per la voce livello igienico prevale l'opzione buona per il 67% e ottima per il 33%. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione scarsa, per il 67% e l'opzione media per il 33%.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato come buono per il 67% degli intervistati e accettabile per il 33%. Il secondo piatto è stato valutato a parimerito, il 33%, con le opzioni ottima, buona e accettabile. Il contorno è stato valutato come migliorabile dal 67% degli intervistati e non accettabile dal 33%. La frutta è stata valutata come buona dal 67% degli intervistati e ottima dal 33%.
- **LIVELLO DI COTTURA:** Il 100% degli intervistati ha valutato il livello di cottura relativo al primo piatto con l'opzione giusto. Il secondo piatto non ha avuto un giudizio. Relativamente al contorno il 33% lo ha valutato sia giusto e sia leggermente crudo; il 33 non ha espresso un'opinione.
- **TEMPERATURA:** Il 67% degli intervistati ha valutato la temperatura relativa al primo piatto con l'opzione leggermente fredda e il 33% con l'opzione giusto. Il 100% degli intervistati ha valutato la temperatura relativa al secondo piatto e al contorno con l'opzione leggermente fredda.
- **MATURAZIONE FRUTTA:** Il 100% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta con l'opzione giusto.



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLE PRIMARIE

SCHEDE CONSEGNATE: 14

DATA: 12/03/2021

MENU:

- Risotto alle verdure
- Stracchino
- Patate al forno



- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata media dal 33% degli intervistati, seguono le opzioni ottima, dal 21%, come buona e scarsa, dal 14%.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale l'opzione ottima è stata votata dal 71% degli intervistati seguono quella buona al 21% e quella media al 7%. Il livello igienico è stato valutato con l'opzione ottima dal 50% degli intervistati, seguono quella buona al 29% e quella media al 14%. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione media, al 43%, a seguire quelle scarsa e ottima, entrambe al 21%, risulta insufficiente per il 7%; senza un'opinione il 7% degli intervistati.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** La qualità del primo piatto è stata valutata a parimerito migliorabile e buona dal 36% degli intervistati, ottima dal 14%, accettabile e non accettabile dal 7%. Per il secondo piatto, la qualità è stata valutata buona dal 36%, ottima dal 21%, seguono con la medesima percentuale, 14%, migliorabile, accettabile e non accettabile. Per il contorno, la qualità è stata valutata a migliorabile dal 43%, buona dal 21%, seguono le opzioni ottima e accettabile, dal 14% e non accettabile dal 7%. La qualità della frutta è stata valutata buona dal 29% degli intervistati, a seguire ottima e migliorabile dal 21%, accettabile e non accettabile dl 14%.
- **LIVELLO DI COTTURA:** Il primo piatto è stato valutato con un livello di cottura giusto e troppo cotto al 43%, leggermente cotto al 14%. Il secondo piatto è stato valutato con un livello di cottura giusto pari al 43%, troppo cotto pari al 7%; nessun giudizio è stato espresso dal 50% degli intervistati. Il contorno è stato valutato con un livello di cottura giusto dal 71% e troppo cotto dal 14%..
- **TEMPERATURA:** La temperatura relativa al primo piatto è stata valutata al 42% e al 50% con le opzioni giusto e leggermente fredda. La temperatura relativa al secondo piatto è stata valutata con l'opzione giusto dal 57% degli intervistati, il 21% non ha espresso un giudizio. La temperatura del contorno è stata valutata al 64% con le opzioni leggermente fredda e al 36% giusto.
- **MATURAZIONE FRUTTA:** Il 79% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta come giusto..



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLA SECONDARIA



SCHEDE CONSEGNATE: 3

DATA: 12/03/2021

MENU:

- Risotto alle verdure
- Stracchino
- Patate al forno

- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata media dal 67% degli intervistati, segue l'opzione ottima, dal 21%, come buona e scarsa, dal 14%.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale l'opzione ottima è stata votata dal 67% degli intervistati segue quella buona al 33%. Il livello igienico è stato valutato con l'opzione buona dal 67% degli intervistati, segue l'opzione ottima dal 33%. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione media, al 100%.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il 67% degli intervistati ha valutato con l'opzione buona il primo piatto, il secondo piatto e la frutta, migliorabile il contorno. Il 33% ha valutato con l'opzione buona il contorno, migliorabile la frutta e accettabile il primo piatto e il secondo piatto
- **LIVELLO DI COTTURA:** L'opzione giusta è stata scelta dal 33% degli intervistati per il primo piatto, il secondo piatto e il contorno. Il primo piatto è stato anche valutato a parimeriti con un livello di cottura leggermente cotto e troppo cotto dal 33%. Per il 67% degli intervistati il secondo piatto non ha ricevuto una risposta. Il contorno è stato anche valutato con un livello di cottura troppo cotto dal 67%.
- **TEMPERATURA:** La temperatura relativa al primo piatto è stata valutata rispettivamente al 67% e al 33% con le opzioni giusto e leggermente calda. La temperatura relativa al secondo piatto è stata valutata con l'opzione giusto dal 100% degli intervistati. La temperatura relativa al contorno è stata valutata rispettivamente al 67% e al 33% con le opzioni giusto e leggermente fredda..
- **MATURAZIONE FRUTTA:** Il 67% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta come giusto, il 33% come troppo acerba.





RISULTATI ISTITUTO N. PISANO



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE DELL' INFANZIA

SCHEDE CONSEGNATE: 24

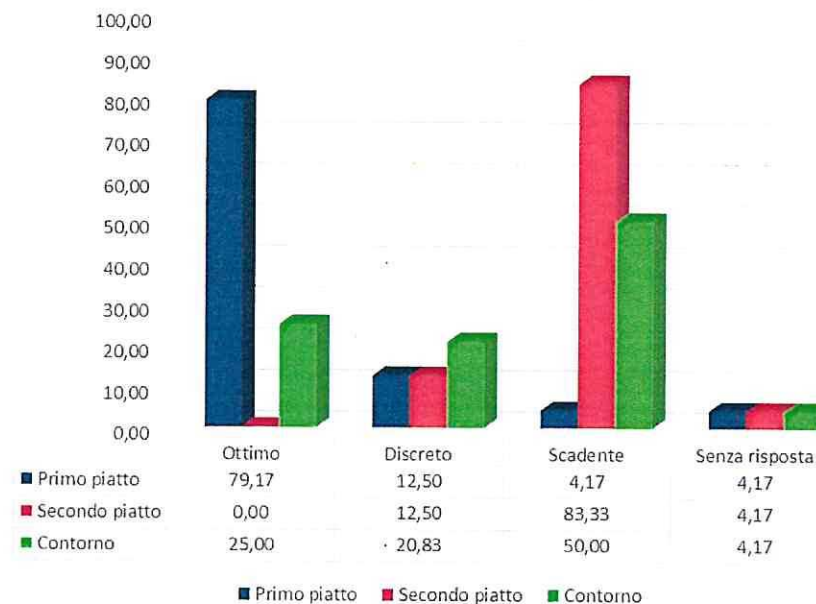
DATA: 23/03/2021

MENU:

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

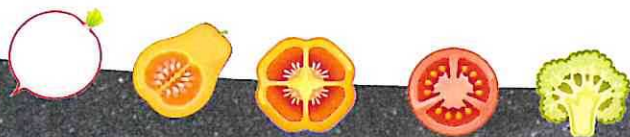


% Gradimento del menù



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



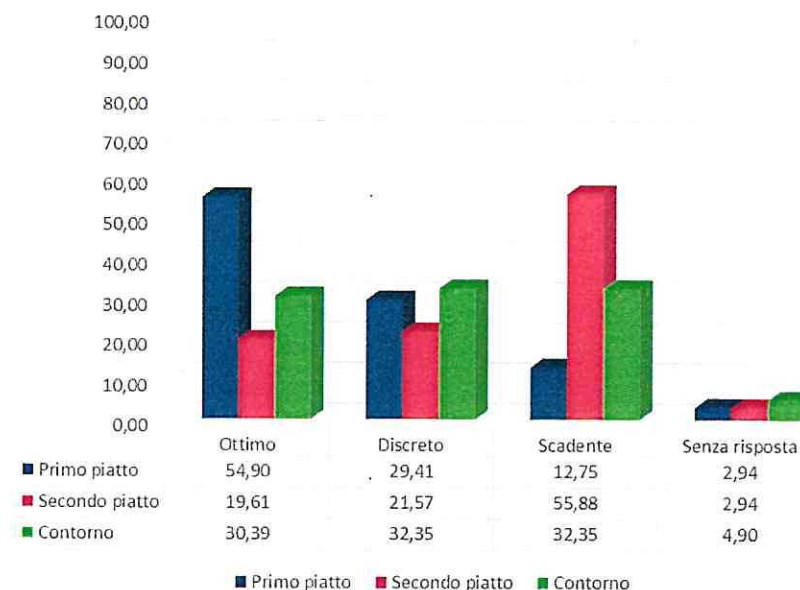
SCHEDE CONSEGNATE: 102

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:

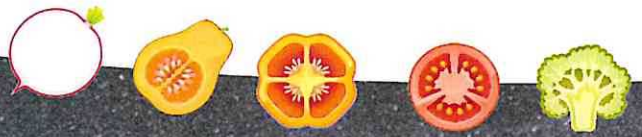
- Riso
- Medaglione di verdure e legumi
- Carote all'olio

- **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





RISULTATI ISTITUTO TONGIORGI



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE DELL' INFANZIA

SCHEDE CONSEGNATE: 155

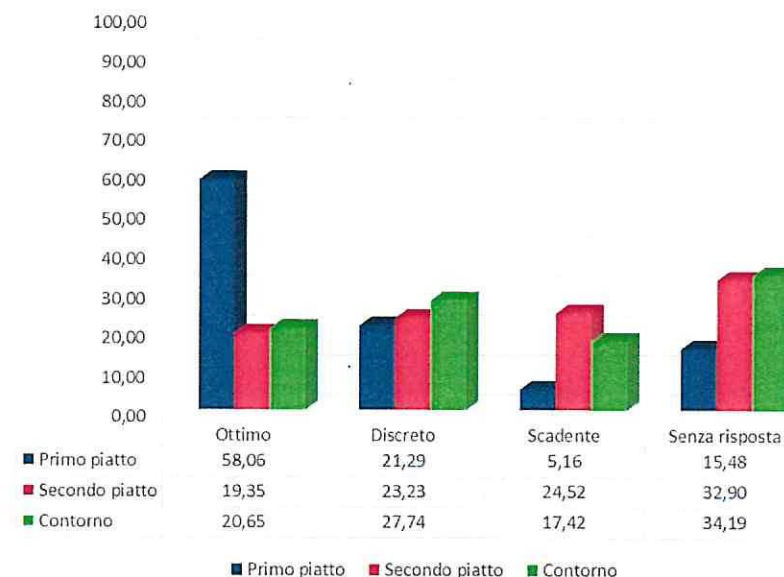
DATA: 25/03/2021

MENU:

- Rirotto alla parmigiana
- Hamburger di pesce
- Piselli all'olio



% Gradimento del menù

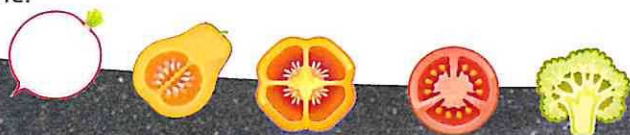


Il 67% degli alunni ha consumato tutto il primo piatto poco il 13%. Il secondo piatto e il contorno sono stati consumati poco dal 42% degli alunni, il 22% li ha consumati con l'opzione tutto e il 30 % non ha espresso un'opinione.

Il 58% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 21% come discreto; il 15% non ha espresso un'opinione.

Circa il 20% degli alunni ha valutato il secondo piatto con le opzioni ottimo, discreto e scadente; il 33% non ha espresso un'opinione.

Il contorno è stato valutato come discreto dal 28% degli alunni, come ottimo dal 21% e come scadente dal 17%; il 34% non ha espresso un'opinione.



RISULTATI

ALUNNI - SCUOLA PRIMARIA

SCHEDE CONSEGNATE: 213

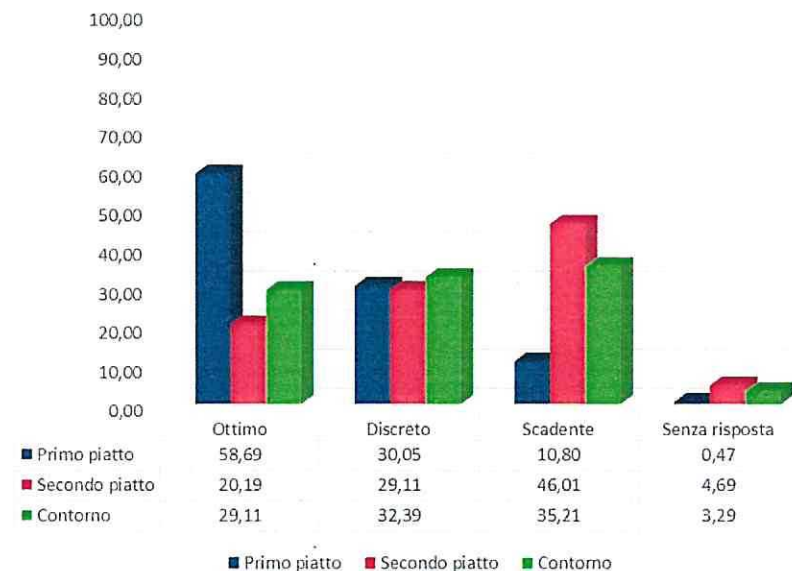
DATA: 25/03/2021

MENU:

- Rirotto alla parmigiana
- Hamburger di pesce
- Piselli all'olio



% Gradimento del menù



Il 52% degli alunni ha consumato tutto il primo piatto poco il 23%. Il secondo piatto e il contorno sono stati consumati poco rispettivamente dal 61% e 47% degli alunni, il 18% e il 28% li ha consumati con l'opzione tutto..

Il 59% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 30% discreto e scadente per l'11%. Il secondo piatto è stato valutato scadente dal 46% degli alunni, discreto dal 29% e ottimo dal 20%. Il contorno risulta essere scadente per il 35% degli alunni, ottimo e discreto per il 30% circa..



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLA SECONDARIA

SCHEDE CONSEGNATE: 24

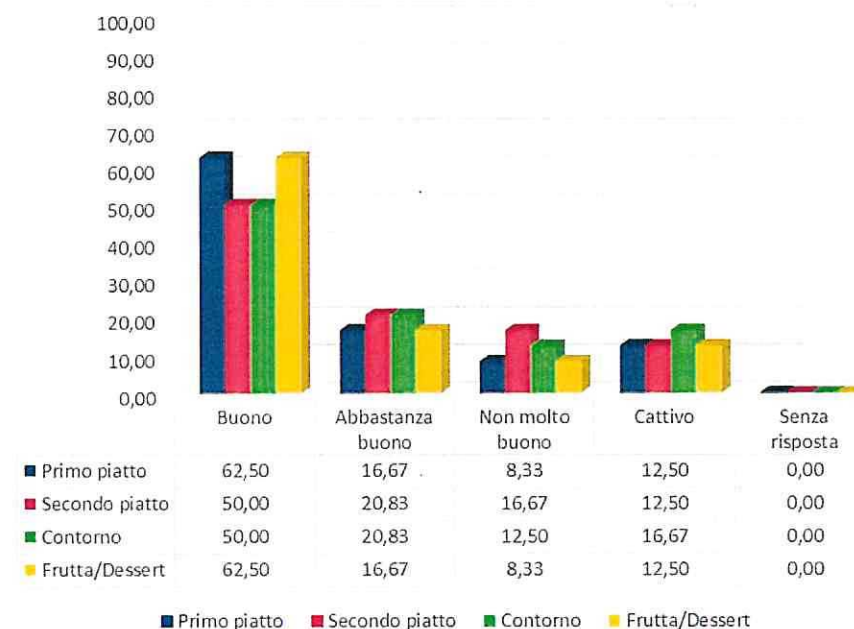
DATA: 25/03/2021

MENU:

- Rirotto alla parmigiana
- Hamburger di pesce
- Piselli all'olio



% Gradimento del menù



In relazione alla soddisfazione globale il 67% degli alunni è risultato contento, il 21% non molto contento.

In relazione al gradimento del menù, tutti i piatti sono stati valutati con l'opzione buono da circa la metà degli alunni (valori dal 50% al 63%).

Le opzioni abbastanza buono, non molto buono e cattivo hanno ottenuto dei valori tra il 10% e il 20%, sempre per tutti i piatti facenti parte del menù.



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLE DELL' INFANZIA



SCHEDE CONSEGNATE: 10

DATA: 25/03/2021

MENU:

- Rivotto alla parmigiana
- Hamburger di pesce
- Piselli all'olio



- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata a parimerito dal 40% degli intervistati come media e buona, dal 10% come scarsa; il 10% non ha espresso un'opinione.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale e livello igienico prevale l'opzione ottima per il 70% e il 60%, al 30% l'opzione buona. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione media, per il 60% e l'opzione scarsa per il 30%, al 10% la buona
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato come buono per il 50% degli intervistati, migliorabile per il 30%, a seguire ottimo e accettabile a parimerito per il 10%. Il secondo piatto è stato valutato a parimerito, il 30%, con le opzioni migliorabile e accettabile, a seguire buona e non accettabile, il 20%. Il contorno è stato valutato con l'opzione buona dall'80% degli intervistati, seguono a parimerito le opzioni ottima e migliorabile al 10% La frutta è stata valutata come buona dal 50% degli intervistati, accettabile dal 30% e migliorabile dal 20%.
- **LIVELLO DI COTTURA:** La maggior parte degli intervistati ha valutato il livello di cottura relativo all'intero menù come giusto.
- **TEMPERATURA:** Il 50% degli intervistati ha valutato la temperatura relativa al primo piatto con l'opzione giusto e il 40% leggermente fredda. Il 70% degli intervistati ha valutato la temperatura relativa al secondo piatto e al contorno con l'opzione leggermente fredda e il 30% con l'opzione giusto.
- **MATURAZIONE FRUTTA:** Il 40% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta con l'opzione un po' acerba, il 30% giusto. Al 10% le opzioni un po' matura e troppo matura; il 10% non ha espresso un'opinione.

RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLA PRIMARIA

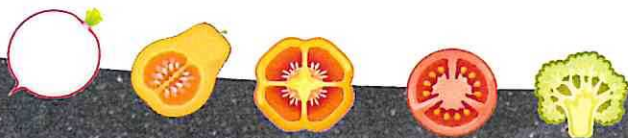


SCHEDE CONSEGNATE: 10

DATA: 25/03/2021

MENU:

- Rivotto alla parmigiana
- Hamburger di pesce
- Piselli all'olio



- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata buona dal 60% degli intervistati, seguono le opzioni media, dal 20%, come ottima e scarsa, dal 10%a.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale l'opzione ottima è stata votata dal 100% degli intervistati. Il livello igienico è stato valutato con l'opzione ottima dal 70% degli intervistati, segue quella buona al 30%. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione buona, al 50%, a seguire quelle media e scarsa, rispettivamente al 30% e al 20%.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato come buono per il 60% degli intervistati, migliorabile per il 20%, seguono ottimo e accettabile al 10%. Il secondo piatto è stato valutato con l'opzione buona dal 40%, seguono le opzioni migliorabile e accettabile, al 20%, a seguire ottima e non accettabile, al 10%. Il contorno è stato valutato con l'opzione buona dall'80% degli intervistati, seguono a parimerito le opzioni migliorabile e accettabile al 10% La frutta è stata valutata come buona dal 50% degli intervistati, migliorabile dal 30% e ottima dal 20%.
- **LIVELLO DI COTTURA:** La maggior parte degli intervistati ha valutato il livello di cottura di tutto il menù con l'opzione giusto..
- **TEMPERATURA** Il 50% degli intervistati ha valutato la temperatura di tutto il menù con l'opzione giusto, circa il 50% con l'opzione leggermente fredda.
- **MATURAZIONE FRUTTA:** Il 60% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta come giusto, seguono il 30% come un po' acerba e il 10% come troppo acerba.



RISULTATI ISTITUTO TONIOLO



RISULTATI

ALUNNI – SCUOLE DELL' INFANZIA

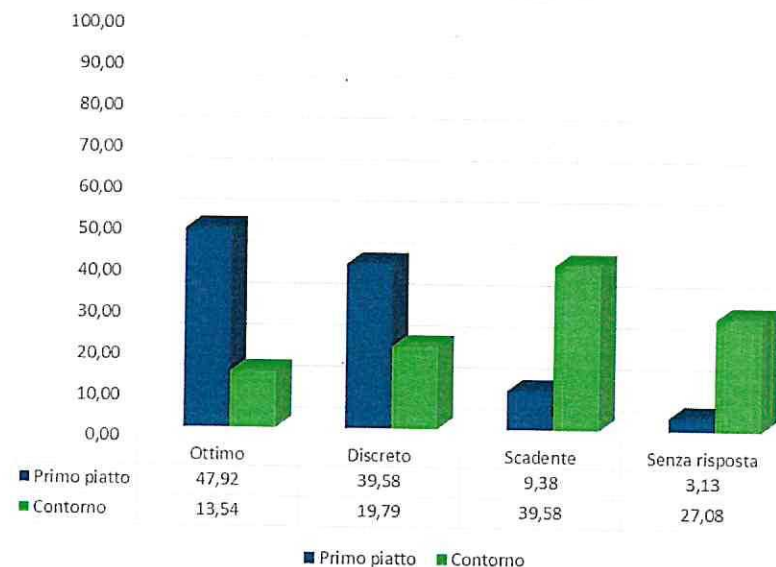
SCHEDE CONSEGNATE: 96

DATA: 18/03/2021

MENU:

- Pizza margherita
- Tris di verdure

% Gradimento del menù



La maggior parte degli alunni, il 77%, ha consumato tutto il primo piatto, il 9% lo ha consumato quasi tutto e l'8% poco. Per il contorno il 44% è stato consumato poco, il 20% tutto, il 29% non ha espresso un'opinione

Il 48% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 40% come discreto, circa il 10% come scadente. Il contorno è stato valutato come scadente dal 40% degli alunni, come discreto dal 20%. come ottimo dal 14%; il 27% non ha espresso un'opinione.

RISULTATI

ALUNNI – SCUOLA PRIMARIA



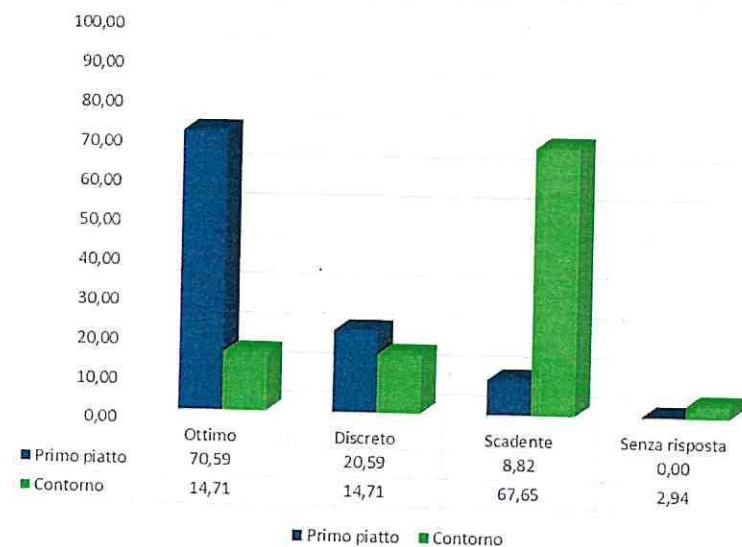
SCHEDE CONSEGNATE: 34

DATA: 18/03/2021

MENU:

- Pizza margherita
- Tris di verdure

% Gradimento del menù

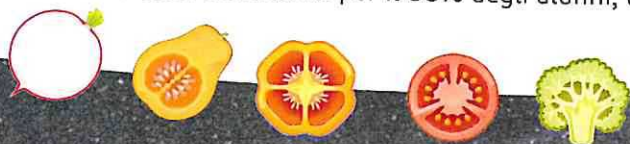


Il 56% degli alunni ha consumato tutto il primo piatto, il 20% poco e il 15% quasi tutto.

Il contorno è stato consumato poco dal 71% degli intervistati, mentre è stato consumato tutto dal 15 % degli alunni, il 12% non ha espresso un'opinione.

Il 70% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 21% discreto e scadente per il 9%.

Il contorno risulta essere scadente per il 68% degli alunni, ottimo e discreto per il 15% per entrambi.



RISULTATI

INSEGNANTI - SCUOLA DELL' INFANZIA

SCHEDE CONSEGNATE: 9

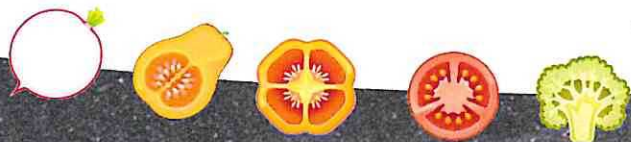
DATA: 18/03/2021

MENU:

- Pizza margherita
- Tris di verdure



- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata dal 67% degli intervistati come media, a seguire come buona, dal 22%, e ottima, dall'11%.
- **SERVIZIO:** Per la voce cortesia del personale e livello igienico prevale l'opzione ottima per il 100% degli intervistati. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione scarsa, per il 56%, a seguire le opzioni buona e media, a parimerito per il 22%.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato come buono e migliorabile a parimerito al 44%, accettabile all'11%. Il contorno è stato valutato come buono dal 33% degli intervistati, migliorabile dal 22%, le opzioni ottima, accettabile e non accettabile hanno avuto una valutazione pari all'11%; l'11% degli intervistati non ha espresso un giudizio. La frutta è stata valutata come migliorabile dal 44%, buono dal 33%, ottima dall'11%; l'11% degli intervistati non ha espresso un giudizio.
- **LIVELLO DI COTTURA** Il 56% degli intervistati ha valutato il livello di cottura relativo al primo piatto con l'opzione giusto, l'11% sia con l'opzione troppo crudo sia con l'opzione leggermente crudo; il 22% non ha espresso un'opinione. Relativamente al contorno il 22% lo ha valutato sia giusto e sia leggermente cotto, l'11% come troppo cotto; l'11% non ha dato risposta.
- **TEMPERATURA:** Il 56% degli intervistati ha valutato la temperatura relativa al primo piatto con l'opzione giusto, il 22% con l'opzione leggermente fredda; il 22% non ha espresso un'opinione. L'89% degli intervistati ha valutato la temperatura relativa al contorno con l'opzione giusto; l'11% non ha espresso un'opinione
- **MATURAZIONE FRUTTA** Il 33% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta con l'opzione troppo acerba, il 22% con le opzioni giusto e troppo matura a parimerito; il 22% non ha espresso un'opinione.



RISULTATI

INSEGNANTI – SCUOLA PRIMARIA

SCHEDE CONSEGNATE: 3

DATA: 18/03/2021

MENU:

- Pizza margherita
- Tris di verdure

- **SODDISFAZIONE COMPLESSIVA:** La soddisfazione globale è stata valutata a parimerito al 33% come buona, media e scarsa.
- **SERVIZIO:** Per le voci cortesia del personale e livello igienico l'opzione ottima è stata votata dal 100% degli intervistati. Per la voce varietà del menù sono state votate a parimerito al 33% le opzioni ottima, media e scarsa.
- **GRADIMENTO DEL PASTO:** Il primo piatto è stato valutato migliorabile dal 67% degli intervistati e buono dal 33%. Il contorno è stato valutato a parimerito al 33% con le opzioni buona, migliorabile ed accettabile. La frutta è stata valutata a parimerito al 33% con le opzioni ottima, buona ed accettabile..
- **LIVELLO DI COTTURA:** Il primo piatto è stato valutato con un livello di cottura giusto al 67% e leggermente crudo al 33%. Il contorno è stato valutato con un livello di cottura giusto al 67% e troppo cotto al 33%.
- **TEMPERATURA:** La temperatura relativa al primo piatto è stata valutata a parimerito al 33% con le opzioni leggermente fredda e leggermente calda; il 33% degli intervistati non ha espresso un giudizio. La temperatura del contorno è stata valutata al 67% con le opzioni leggermente fredda e al 33% giusto..
- **MATURAZIONE FRUTTA** Il 100% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta come giusto.

