

## **CUSTOMER SATISFACTION**

**ELIOR**

**INDAGINE GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA E PRIMARIA  
DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO TONIOLO  
(COMUNE DI PISA)**

**ALUNNI E INSEGNANTI**

**20-04-2023**

**Autore: Laura Solofrizzo  
Novate Milanese, 23 giugno 2023**

Il giorno 20/04/2023 si è svolta l'indagine sul gradimento del servizio di refezione scolastica coinvolgendo gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto comprensivo Toniolo: Infanzia Pertini, Infanzia San Rossore, Primaria Novelli.

**Menù del giorno:** Vellutata di verdure con farro, Rotolo di frittata al prosciutto cotto e formaggio, Patate lesse

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**PRIMO PIATTO - SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Quanto ne hai mangiato?: Tutto – Quasi tutto – Metà – Poco

Ti è piaciuto?: Ottimo – Discreto - Scadente

**NOTE**

La scheda utilizzata per l'indagine degli insegnanti è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**SERVIZIO**

Cortesìa del personale: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Livello igienico: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Varietà del menù: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

**GRADIMENTO DEL PASTO**

**PRIMO PIATTO – SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di cottura: Giusto – Leggermente crudo – Leggermente cotto - Troppo crudo – Troppo cotto

Temperatura: Giusta – Leggermente fredda - Leggermente calda – Troppo fredda – Troppo calda

**FRUTTA - DESSERT:**

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di maturazione: Giusto – Un po' acerba – Un po' matura – Troppo acerba – Troppo matura

**SODDISFAZIONE GLOBALE**

Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

**OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

**DATI DEMOGRAFICI**

Sesso: Maschile - Femminile

Età: 20-30 – 30-40 – 40-50 - >50

I risultati ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, unitamente ad alcune osservazioni relative ai dati riscontrati, vengono riportati in tabelle/grafici contenuti nelle pagine seguenti.

Per quanto riguarda l'espressione dei risultati, ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, è stato utilizzato il seguente criterio:

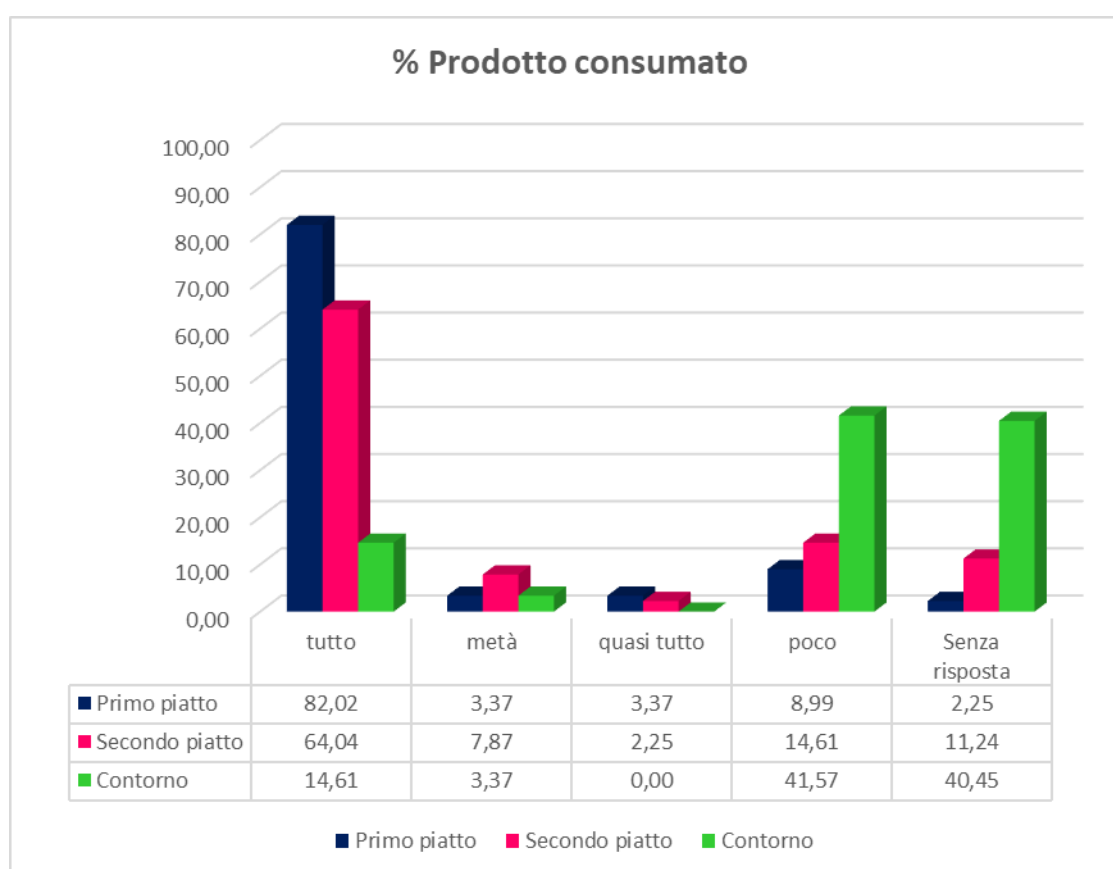
i calcoli sono stati effettuati considerando tutte le schede consegnate, evidenziando nelle tabelle e nei grafici sia la scheda non compilata in tutte le sue parti sia le opzioni non compilate, indicate con la voce "senza risposta"

Sia per la voce NOTE che per OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI si riportano brevi commenti, se presenti.

## INDAGINE ALUNNI

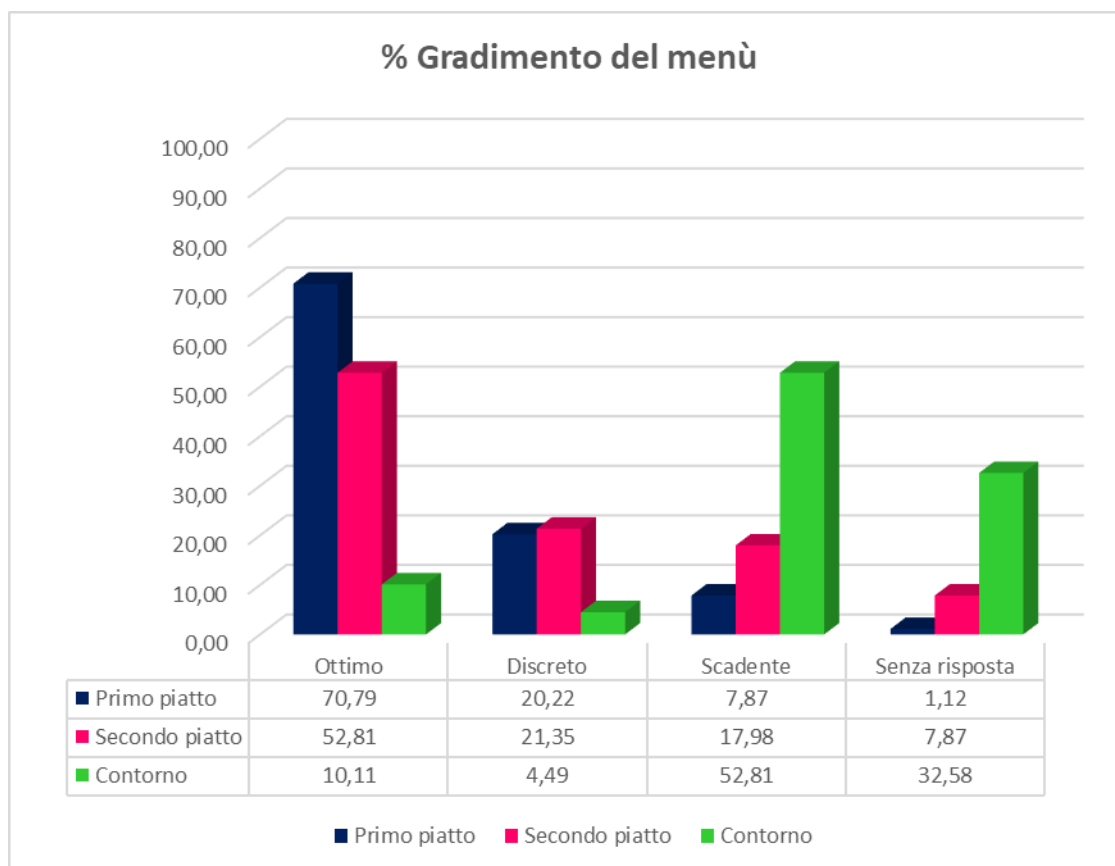
**ISTITUTO COMPRENSIVO TONIOLO, SCUOLE DELL'INFANZIA:  
INFANZIA PERTINI, INFANZIA SAN ROSSORE  
(SCHEDE CONSEGNATE: 89)**

### QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO



Il primo e il secondo piatto sono stati consumati tutti per la maggior parte degli alunni. Il contorno, invece, è stato consumato poco dal 41% degli alunni, mentre il 40% non ha dato risposta.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



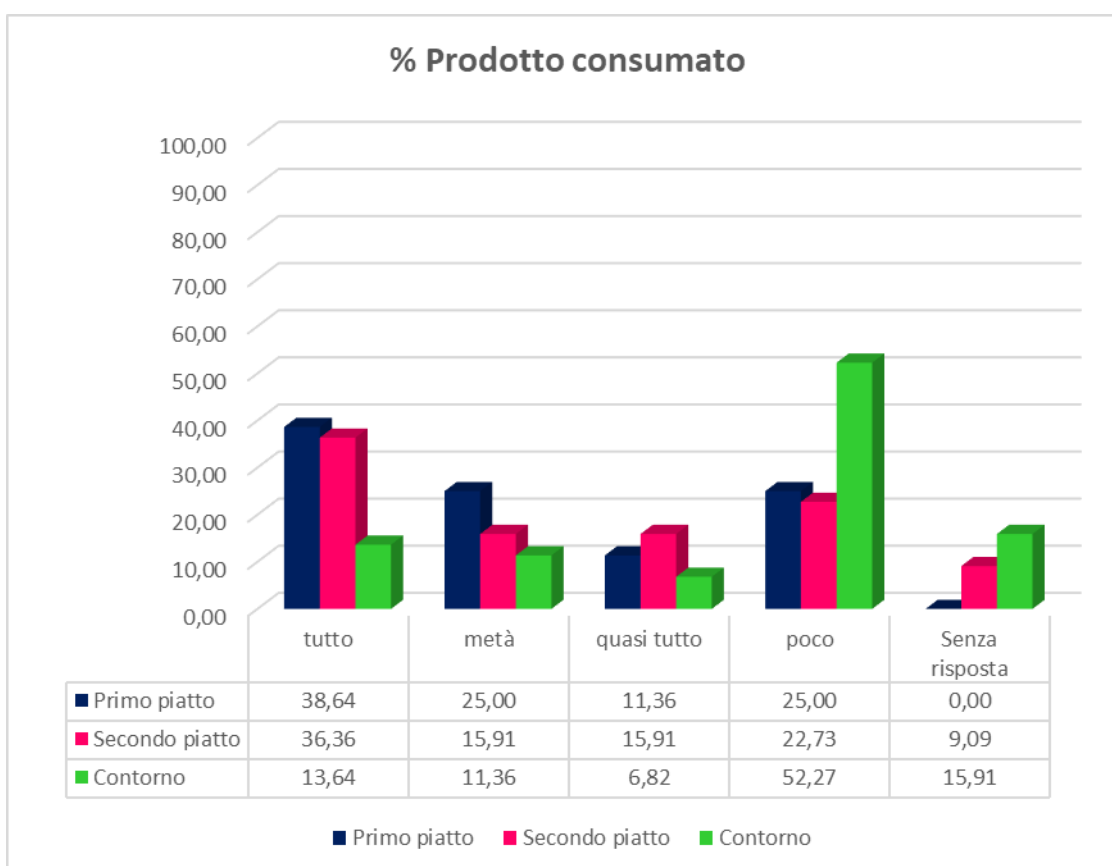
Il primo e il secondo piatto risultano essere le portate più gradite dagli alunni; per il contorno, invece, il 52% lo ha valutato scadente, mentre il 32% non ha dato risposta.

### NOTE

Tutte le schede consegnate sono prive di note.

**ISTITUTO COMPRENSIVO TONIOLO SCUOLA PRIMARIA:  
PRIMARIA NOVELLI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 44)**

**QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO**

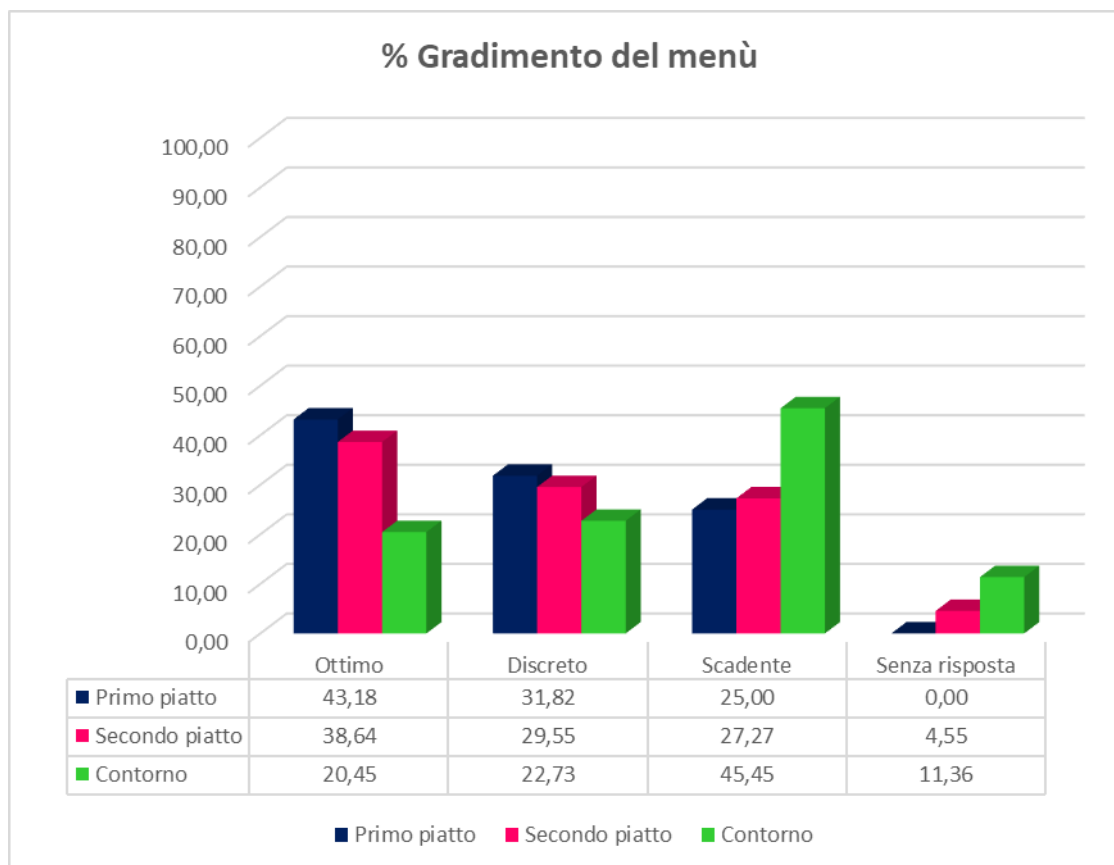


Il primo piatto è stato tutto consumato tutto dal 38% degli alunni, per metà e poco dal 25%, a parimerito.

Il secondo piatto è stato consumato tutto dal 36% degli alunni, mentre il 22% l'ha consumato poco e il 15%, a parimerito, per metà o poco.

Il contorno, invece, è stato poco gradito dal 52% degli alunni.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



Il primo piatto è stato valutato come ottimo dal 43% degli alunni, discreto dal 31% e scadente dal 25%.

Il secondo piatto è stato valutato come ottimo dal 38%, discreto dal 29% e scadente dal 27%.

Il contorno è stato valutato come scadente dal 45%, discreto dal 22% e ottimo dal 20%.

## NOTE

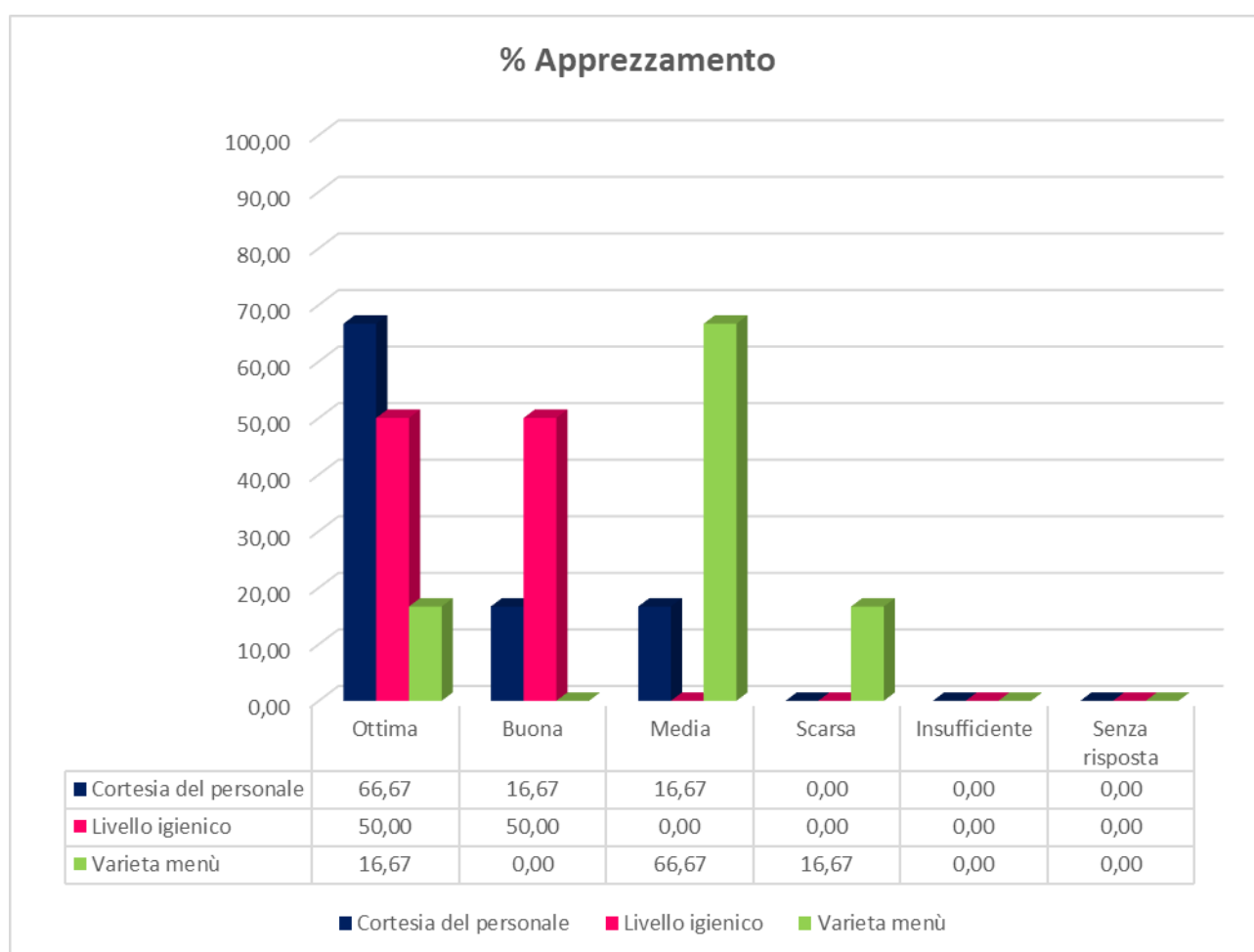
Delle 44 schede consegnate, 12 schede riportano delle note e le più ricorrenti sono le seguenti:

- Inserire più spesso nel menù i seguenti piatti: lasagne, carbonara, riso con pollo, mozzarella, pizza, patate fritte/al forno, pasta in bianco/pomodoro

## INDAGINE INSEGNANTI

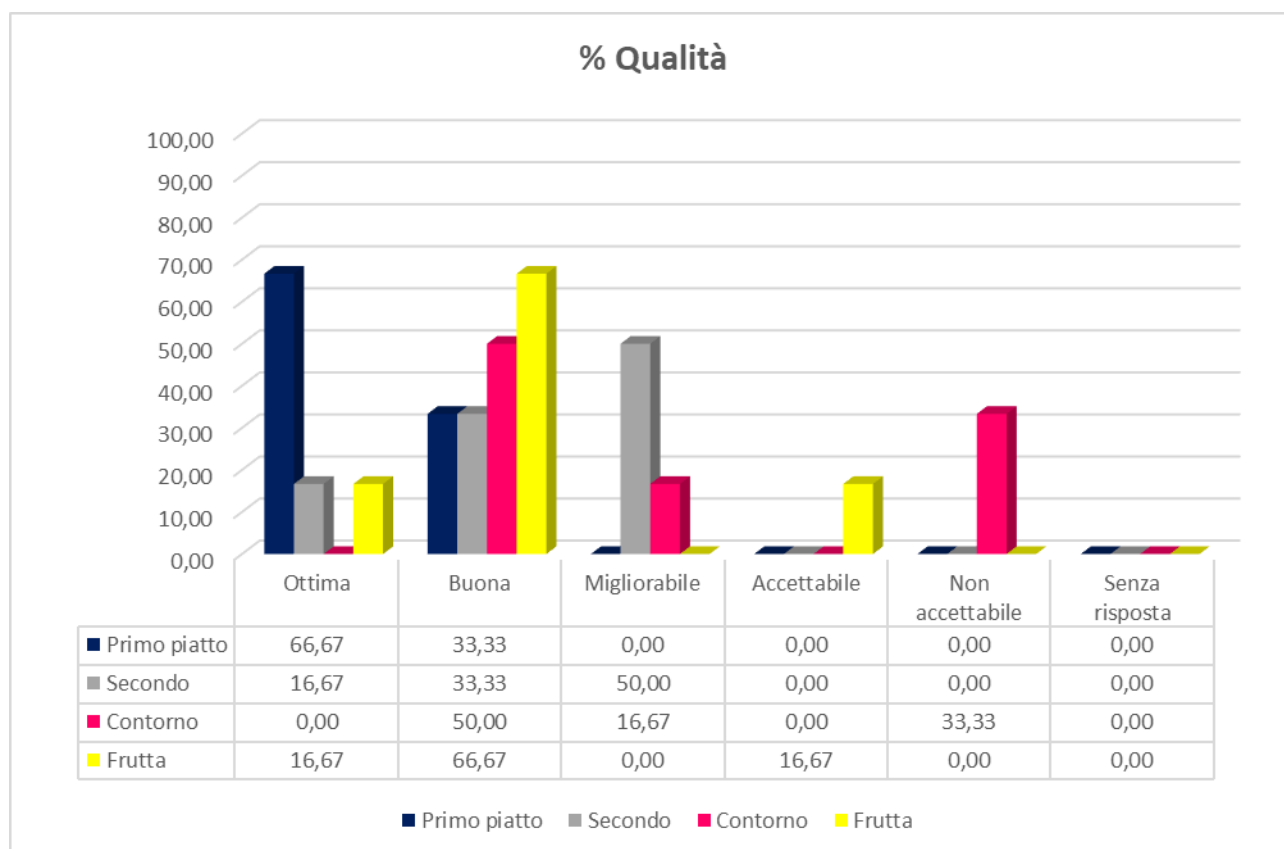
### ISTITUTO COMPRENSIVO TONIOLO, SCUOLE DELL'INFANZIA: INFANZIA PERTINI, INFANZIA SAN ROSSORE (SCHEDE CONSEGNATE: 6)

#### SERVIZIO



Per la voce cortesia del personale il 66% degli intervistati ha scelto l'opzione ottima.  
Per la voce livello igienico la valutazione è a parimerito, per il 50%, tra ottima e buona.  
Per quanto riguarda la varietà del menù prevale l'opzione media per il 66%.

## GRADIMENTO DEL PASTO

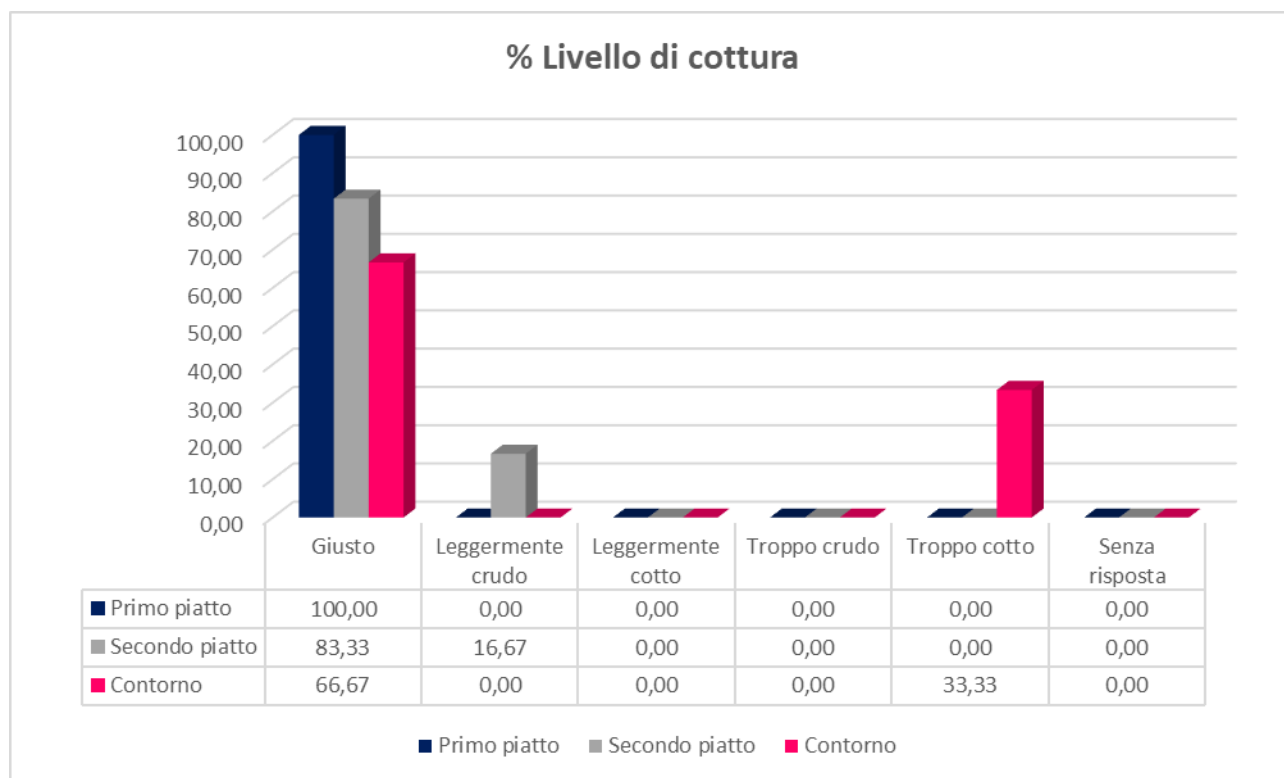


Il primo piatto risulta ottimo per il 66% e buono per il 33%.

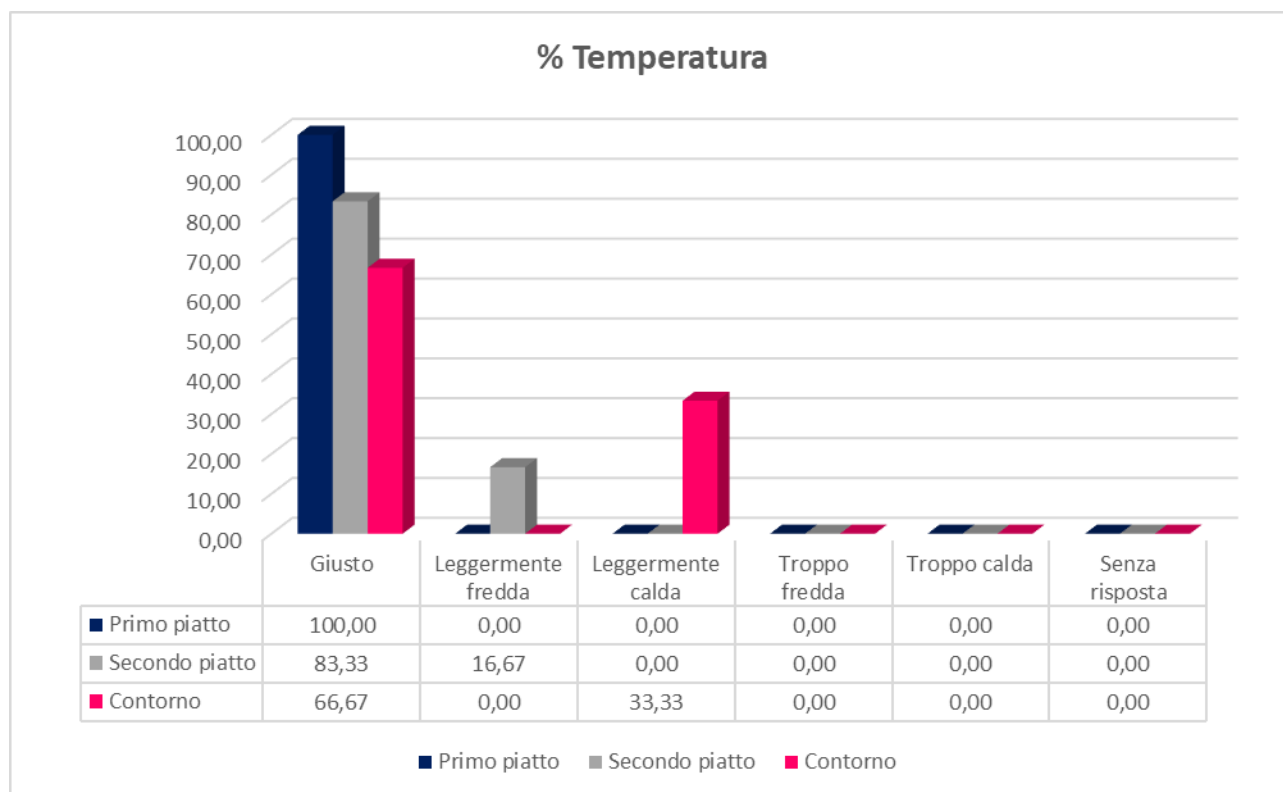
Il secondo piatto risulta migliorabile per il 50%, buono per il 33% e ottimo per il 16%.

Il contorno risulta buono per il 50%, non accettabile per il 33% e migliorabile per il 16%.

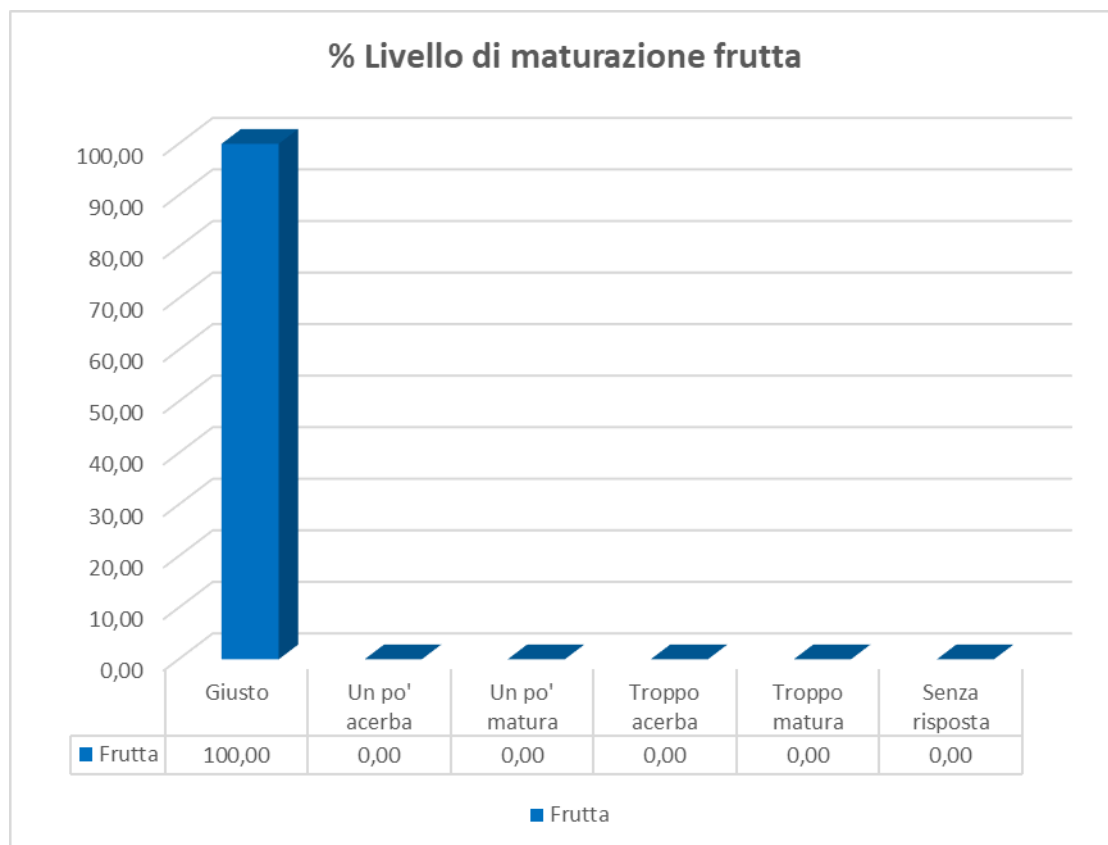
La frutta è stata valutata per il 66%, buona, per il 16% ottima e per un ulteriore 16% accettabile.



Il menù è stato valutato giusto nella cottura: il primo piatto per il 100% degli intervistati, il secondo piatto per l'83% e il contorno per il 66%.

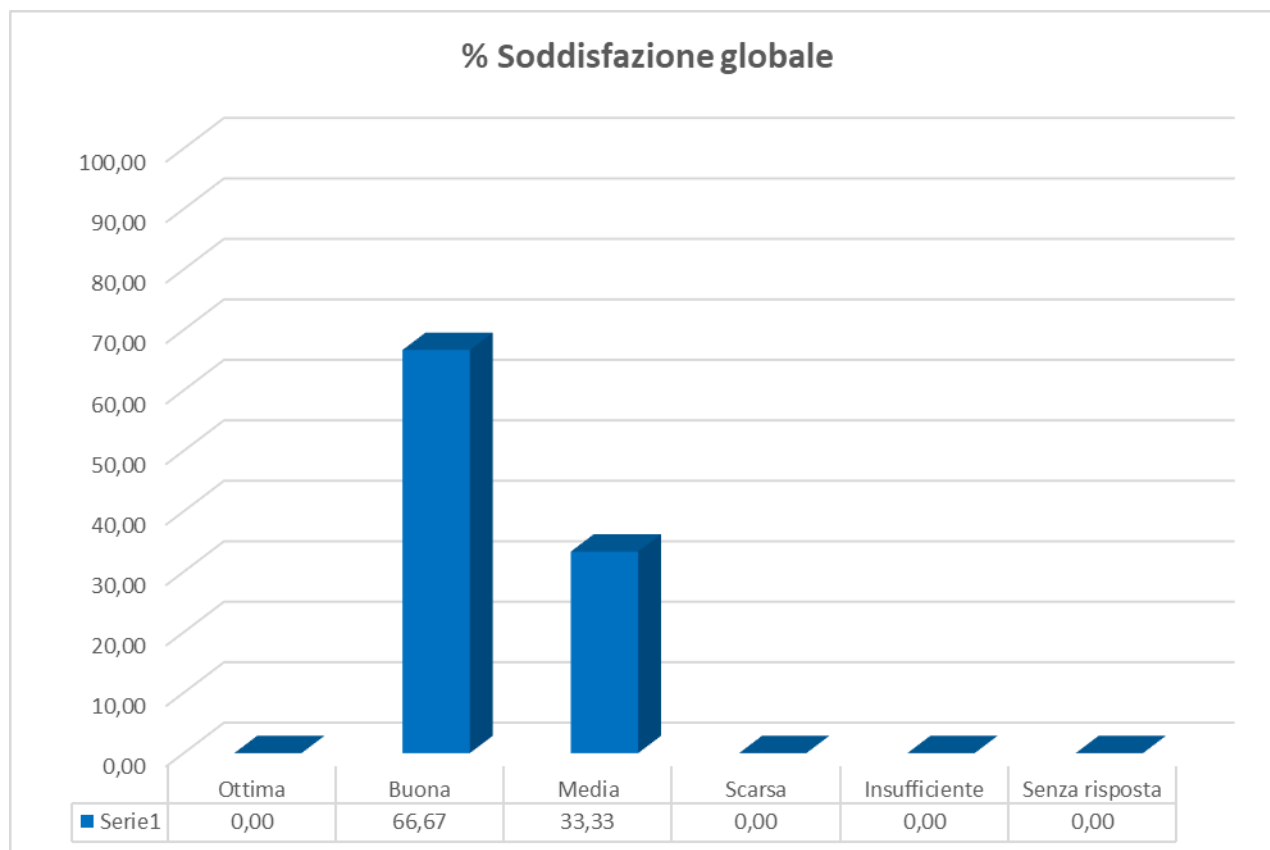


Tutto il menù è stato valutato prevalentemente giusto nella temperatura: il primo piatto per il 100% degli intervistati, il secondo piatto per l'83% e il contorno per il 66%.



Il 100% degli intervistati ha ritenuto giusto il grado di maturazione della frutta.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata come buona dal 66% degli intervistati e media dal 33%.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

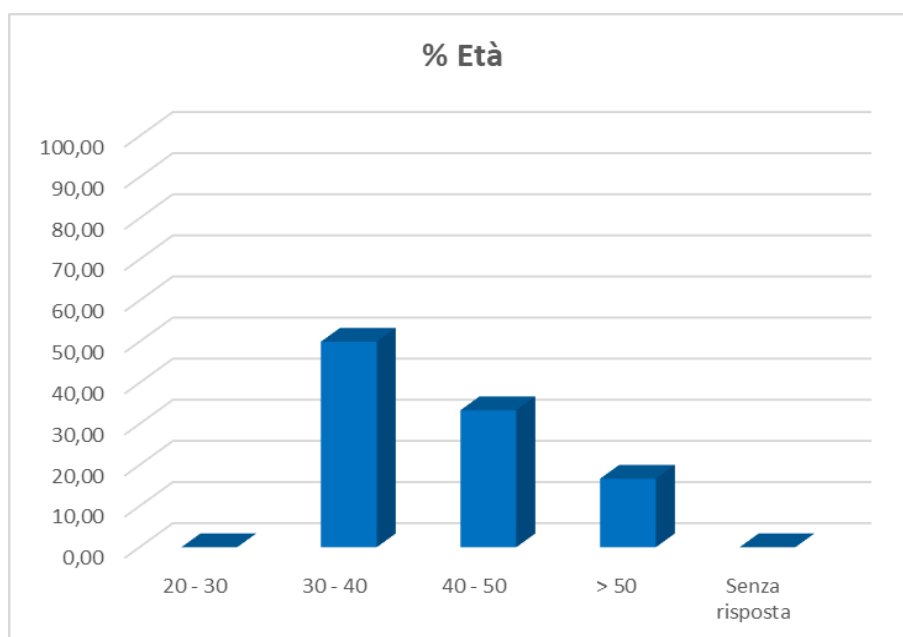
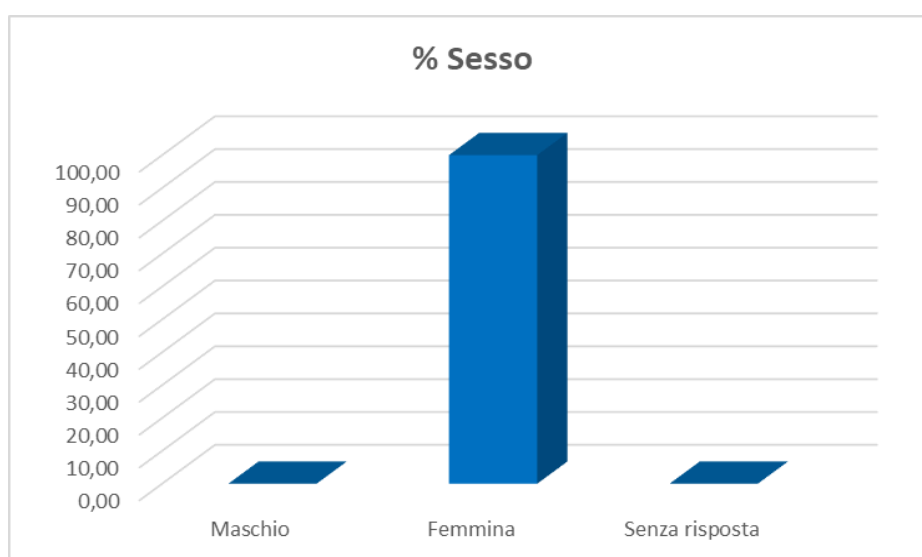
Delle 6 schede consegnate, 2 riportano delle note e le più ricorrenti sono le seguenti:

- Variare i contorni
- Variare la frutta

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	100,00	0,00	100,00

Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	50,00	33,33	16,67	0,00	100,00

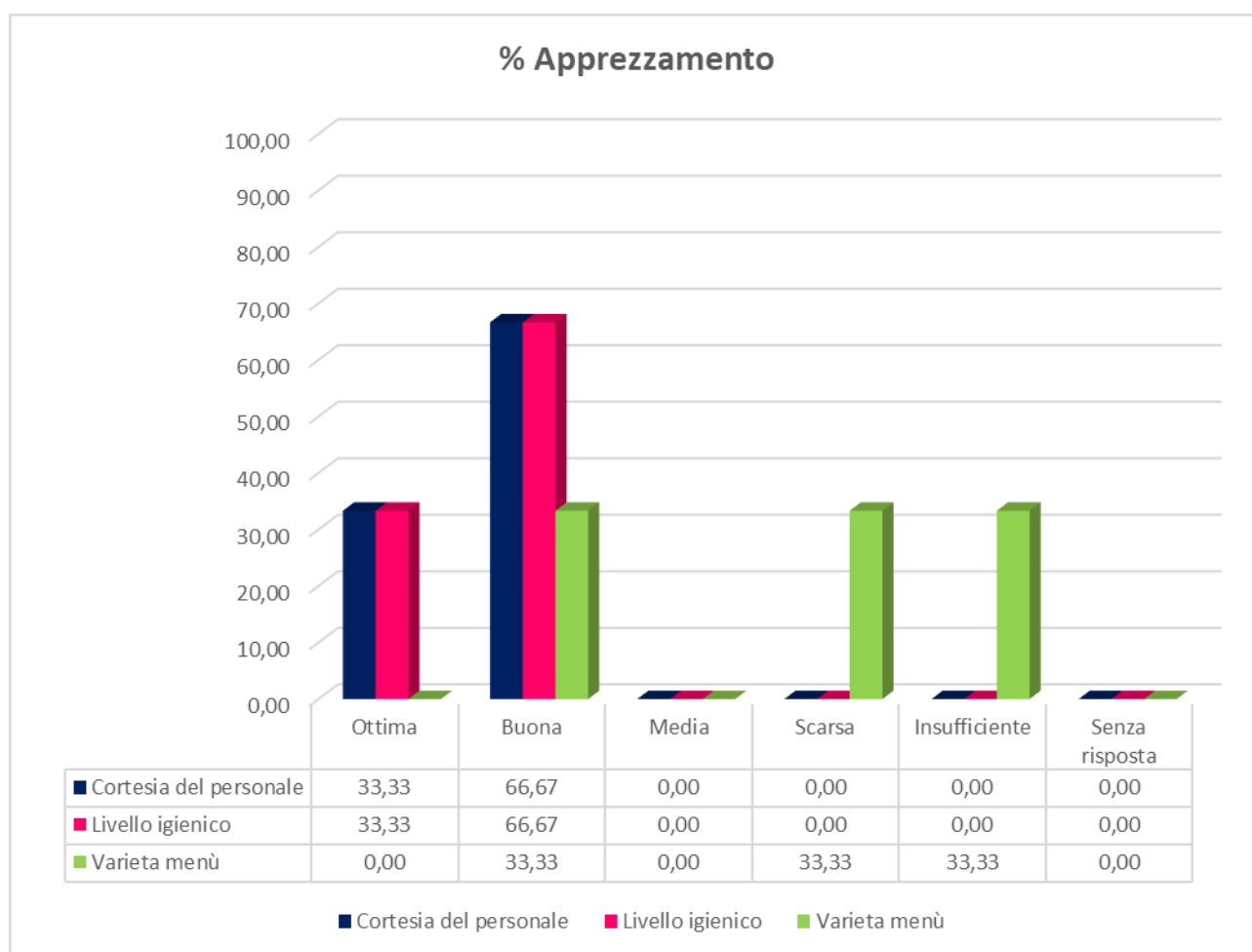


Dalla statistica si evince che tutti gli intervistati sono insegnanti di sesso femminile con un'età prevalentemente compresa tra i 30 e i 40 anni.

**ISTITUTO COMPRENSIVO TONIOLO SCUOLA PRIMARIA:  
PRIMARIA NOVELLI**

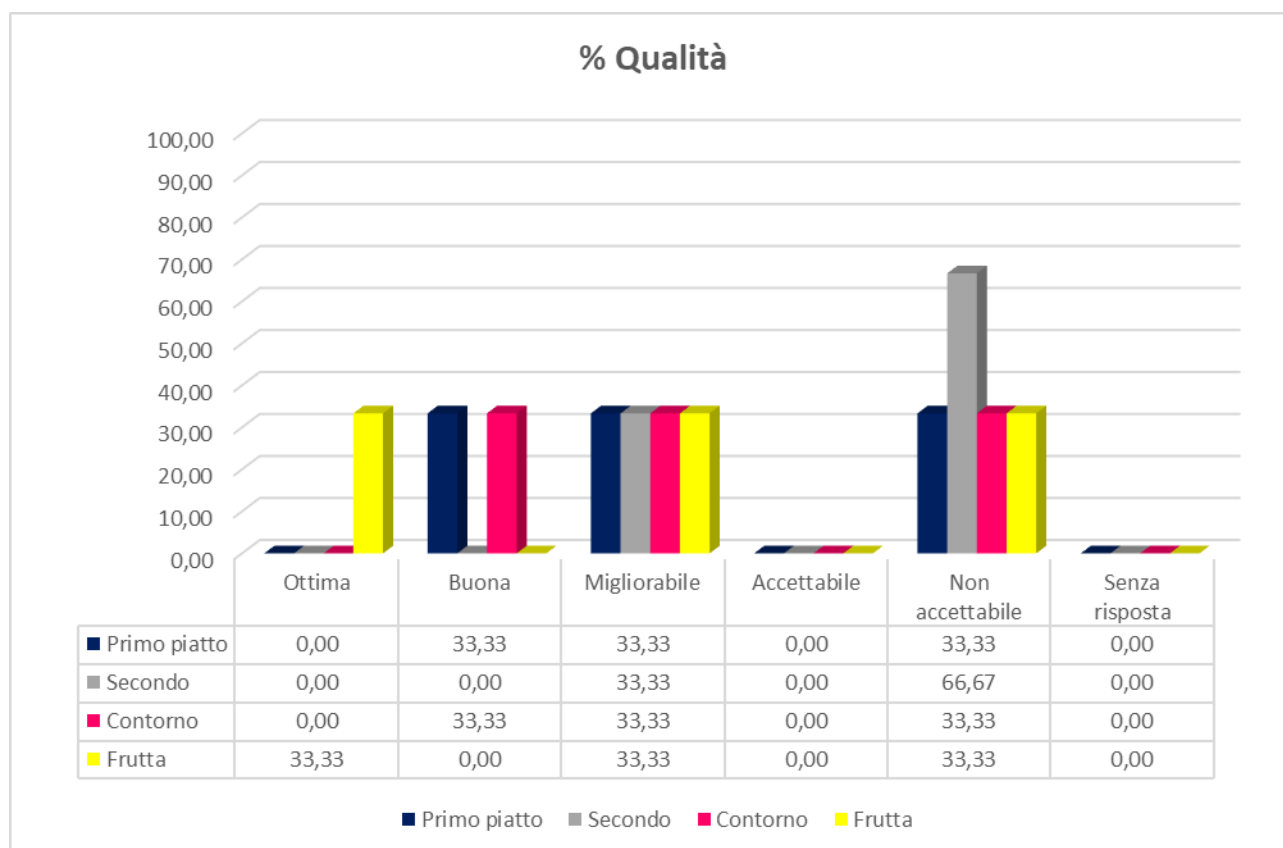
**(SCHEDE CONSEGNATE: 3)**

**SERVIZIO**



Per la voce cortesia del personale e livello igienico il 66% degli intervistati ha scelto, a parimerito, l'opzione buona; per la voce varietà del menù la scelta si è orientata per il 33%, a parimerito, sulla valutazione buona, scarsa e insufficiente.

## GRADIMENTO DEL PASTO

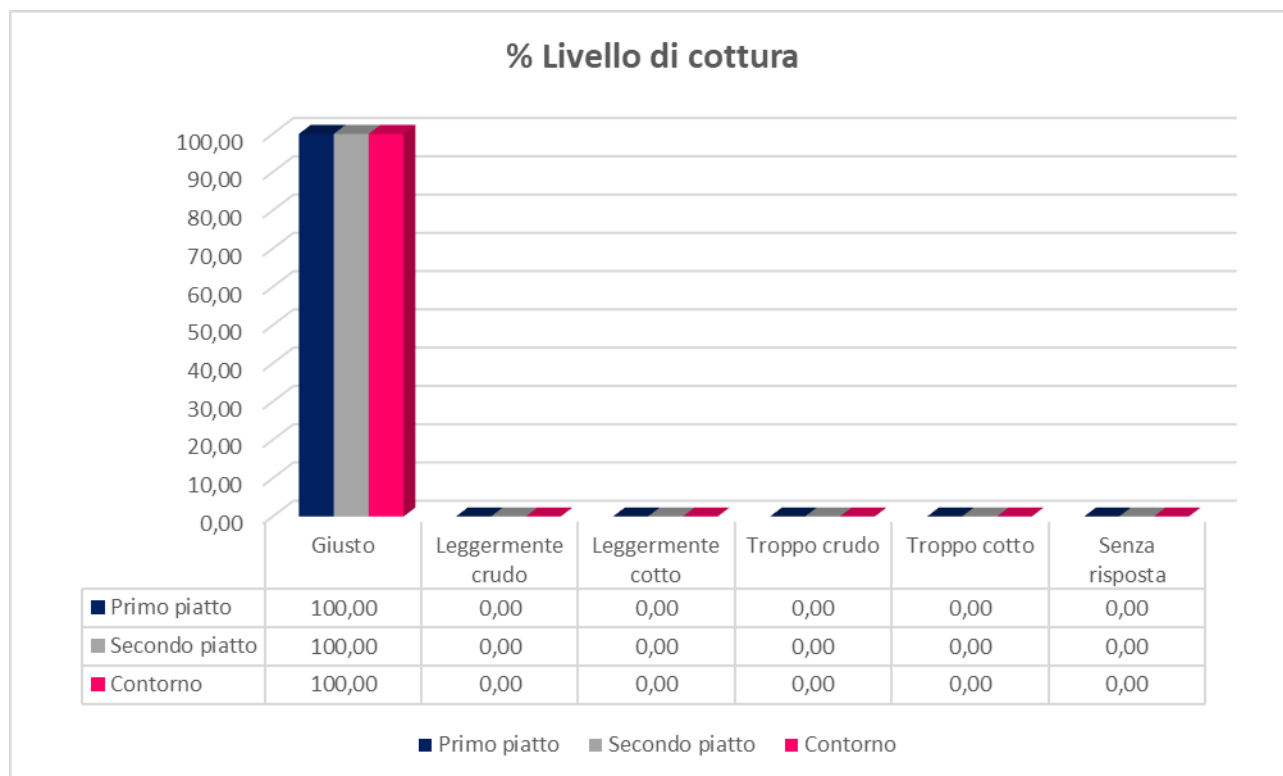


Il primo piatto è stato valutato per il 33% degli intervistati, a parimerito, buono, migliorabile e non accettabile.

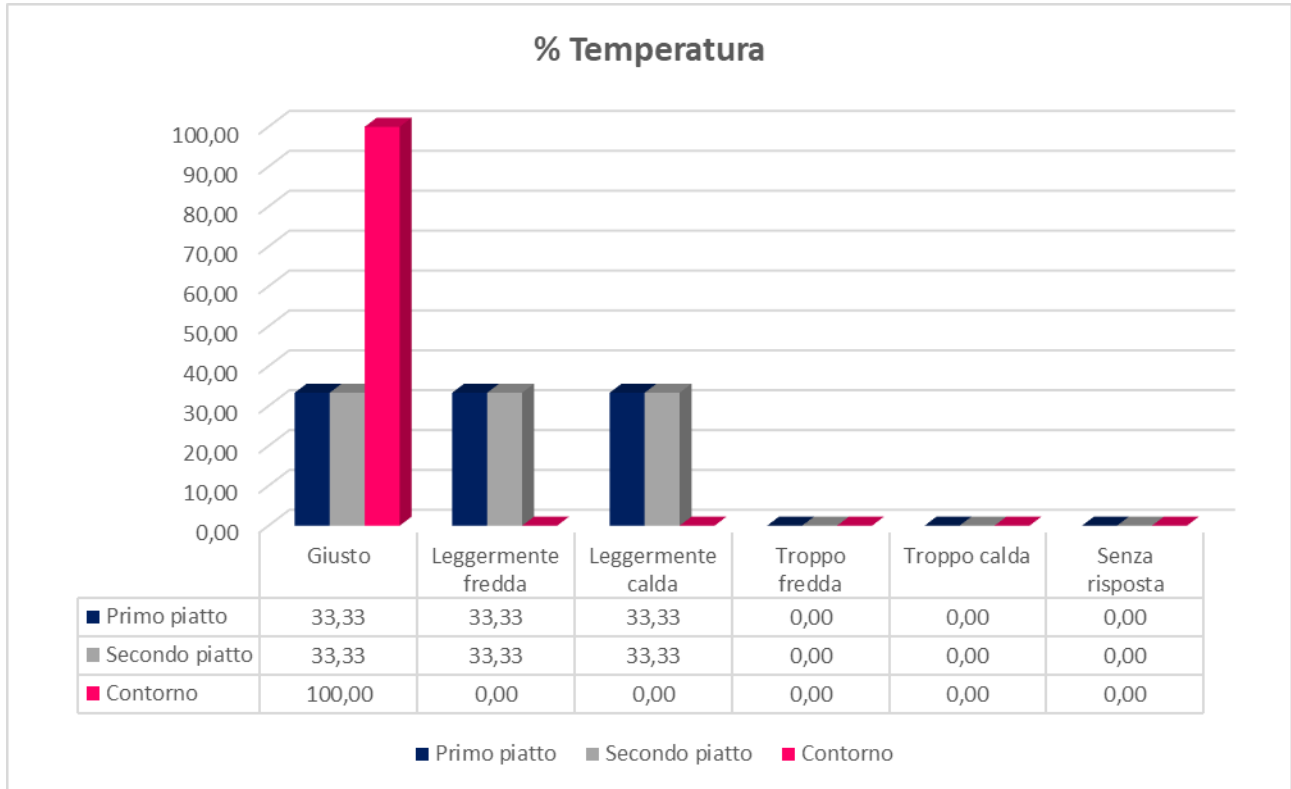
Il secondo piatto è considerato non accettabile per il 66% e migliorabile per il 33%.

Il contorno ottiene un giudizio a parimerito, per il 33%, buono, migliorabile e non accettabile.

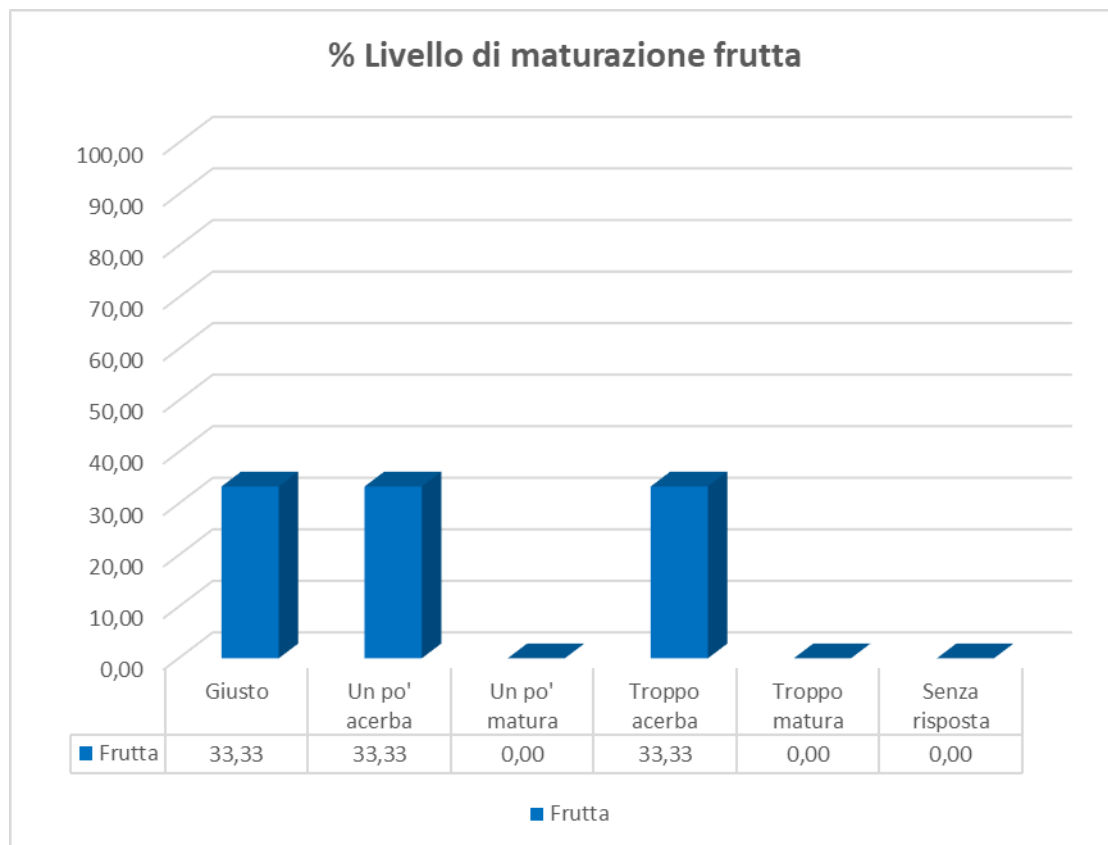
La frutta ottiene a parimerito, dal 33%, un giudizio ottimo, migliorabile e non accettabile.



Tutti i piatti sono stati valutati con un giusto livello di cottura.

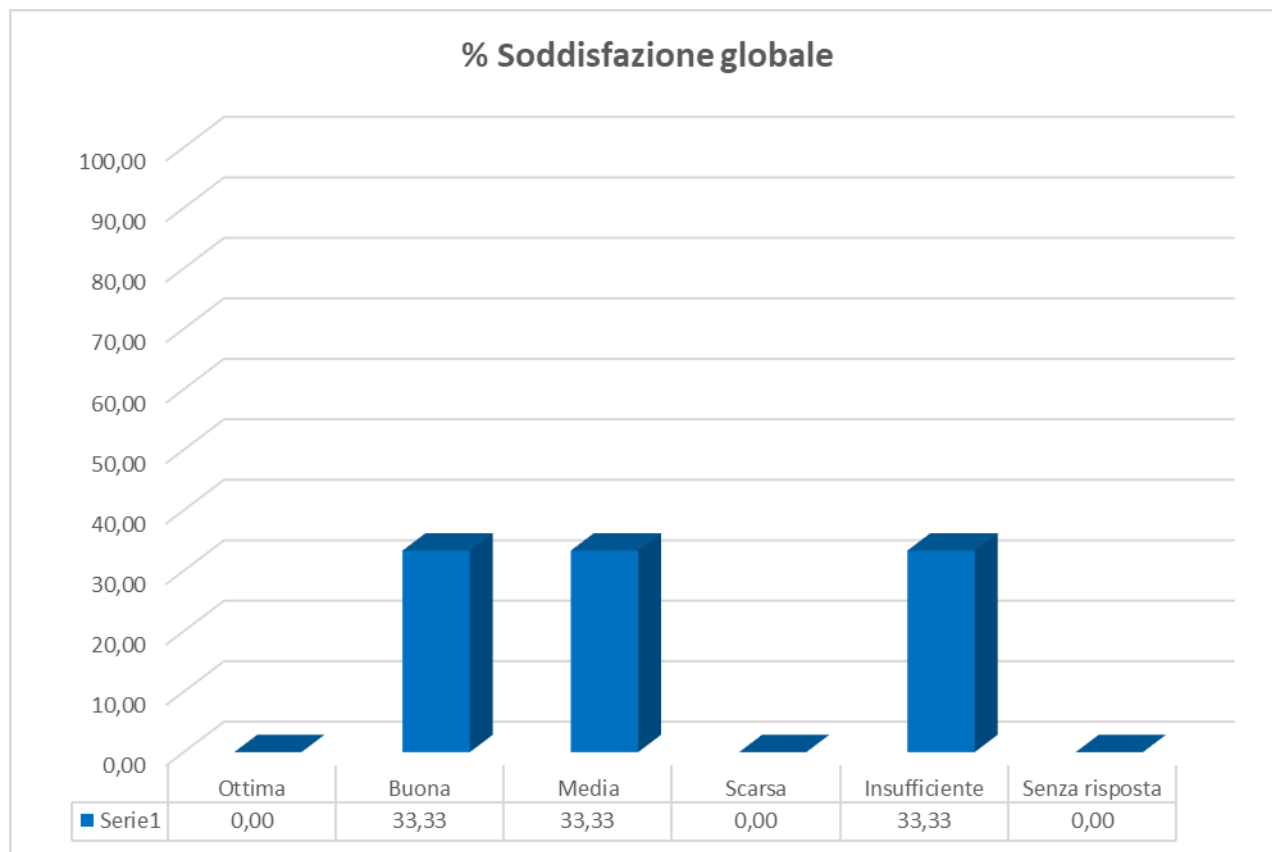


La temperatura del primo e del secondo piatto sono considerate per il 33% degli intervistati, a parimerito, giusta, leggermente fredda e leggermente calda.  
Il contorno ha ottenuto per il 100% una valutazione giusta temperatura.



Il livello di maturazione della frutta è per il 33%, a parimerito, giusta, un po' acerba e troppo acerba.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale ha una valutazione a parimerito, il 33%, buona, media e insufficiente.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

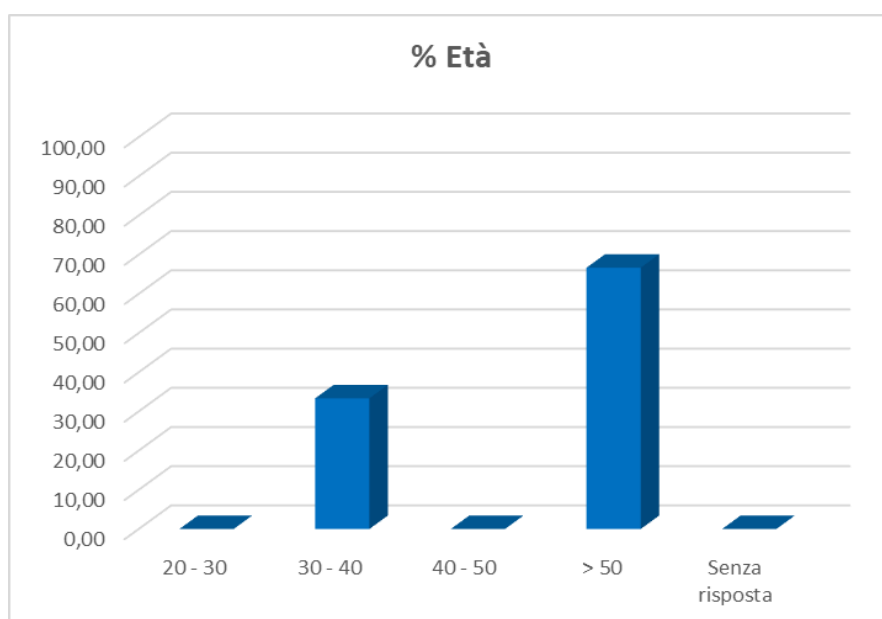
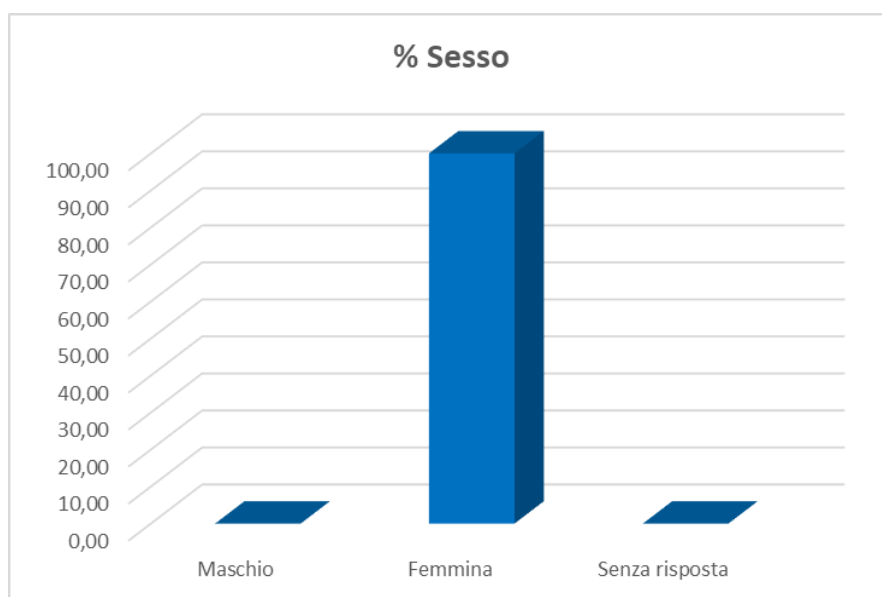
Le note riportate sulle schede sono le seguenti:

- Troppi carboidrati nel menù
- Quantità ridotte
- Controllare il livello di maturazione della frutta (a volte acerba)
- Rendere i piatti più appetibili

– **DATI DEMOGRAFICI**

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	100,00	0,00	100,00

Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	33,33	0,00	66,67	0,00	100,00



Dalla statistica si evince che tutti gli intervistati sono insegnanti di sesso femminile che hanno un'età prevalentemente superiore ai 50 anni.

## **CUSTOMER SATISFACTION**

**ELIOR**

### **INDAGINE GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA E PRIMARIA DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO TONGIORGI (COMUNE DI PISA)**

**ALUNNI E INSEGNANTI**

**21-04-2023**

**Autore: Laura Solofrizzo  
Novate Milanese, 23 giugno 2023**

Il giorno 21/04/2023 si è svolta l'indagine sul gradimento del servizio di refezione scolastica coinvolgendo gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto comprensivo Tongiorgi: Infanzia Ciari, Infanzia Manzi, Infanzia Parmeggiani, Infanzia Agazzi, Primaria Filzi (quest'ultima non ha partecipato all'indagine per sciopero).

**Menù del giorno:** Pennine al pesce, Sformato alle verdure, Fagiolini lessi.

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**PRIMO PIATTO - SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Quanto ne hai mangiato?: Tutto – Quasi tutto – Metà – Poco

Ti è piaciuto?: Ottimo – Discreto - Scadente

**NOTE**

La scheda utilizzata per l'indagine degli insegnanti è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**SERVIZIO**

Cortesìa del personale: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Livello igienico: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Varietà del menù: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

**GRADIMENTO DEL PASTO**

**PRIMO PIATTO – SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di cottura: Giusto – Leggermente crudo – Leggermente cotto - Troppo crudo – Troppo cotto

Temperatura: Giusta – Leggermente fredda - Leggermente calda – Troppo fredda – Troppo calda

**FRUTTA - DESSERT:**

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di maturazione: Giusto – Un po' acerba – Un po' matura – Troppo acerba – Troppo matura

**SODDISFAZIONE GLOBALE**

Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

**OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

**DATI DEMOGRAFICI**

Sesso: Maschile - Femminile

Età: 20-30 – 30-40 – 40-50 - >50

I risultati ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, unitamente ad alcune osservazioni relative ai dati riscontrati, vengono riportati in tabelle/grafici contenuti nelle pagine seguenti.

Per quanto riguarda l'espressione dei risultati, ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, è stato utilizzato il seguente criterio:

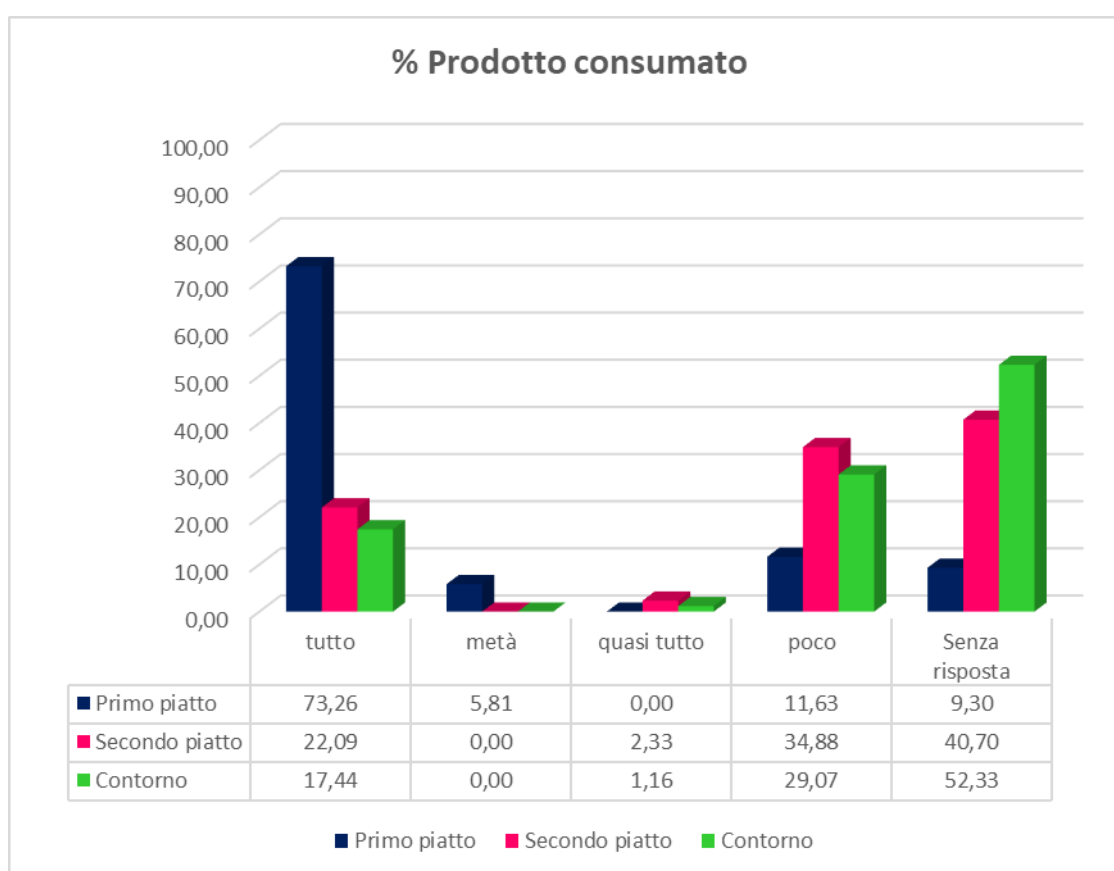
i calcoli sono stati effettuati considerando tutte le schede consegnate, evidenziando nelle tabelle e nei grafici sia la scheda non compilata in tutte le sue parti sia le opzioni non compilate, indicate con la voce "senza risposta"

Sia per la voce NOTE che per OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI si riportano brevi commenti, se presenti.

## INDAGINE ALUNNI

**ISTITUTO COMPRENSIVO TONGIORGI, SCUOLE DELL'INFANZIA:  
INFANZIA CIARI, INFANZIA MANZI, INFANZIA PARMEGGIANI, INFANZIA AGAZZI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 86)**

### QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO

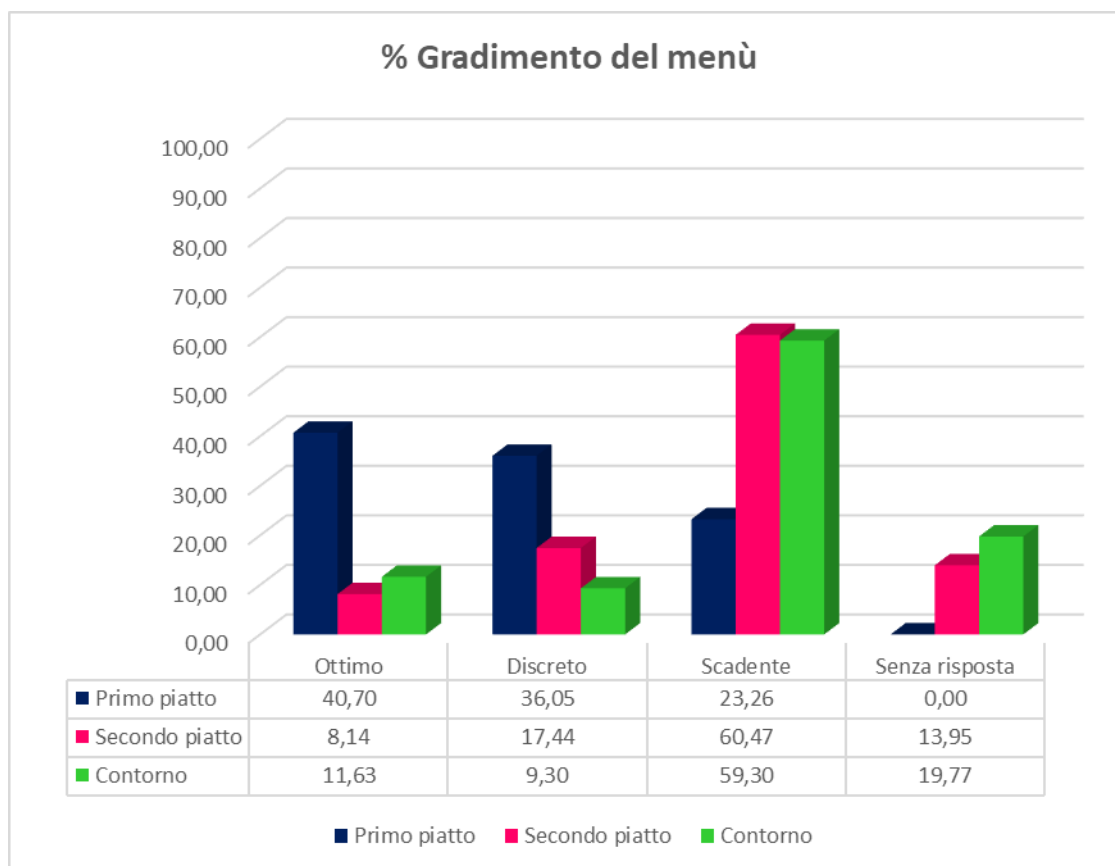


Il primo piatto è stato consumato tutto dal 73% degli alunni.

Il secondo piatto è stato consumato poco dal 34%, tutto dal 22% e il 40% non ha dato risposta.

Il contorno è stato mangiato poco dal 29% degli intervistati e il 52% non ha dato risposta.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



Il primo piatto è considerato ottimo dal 40%, discreto dal 36% e scadente dal 23% degli alunni. Il secondo piatto risulta scadente per il 60% degli alunni, così come il contorno che ha ottenuto il 59% di voti sulla voce scadente.

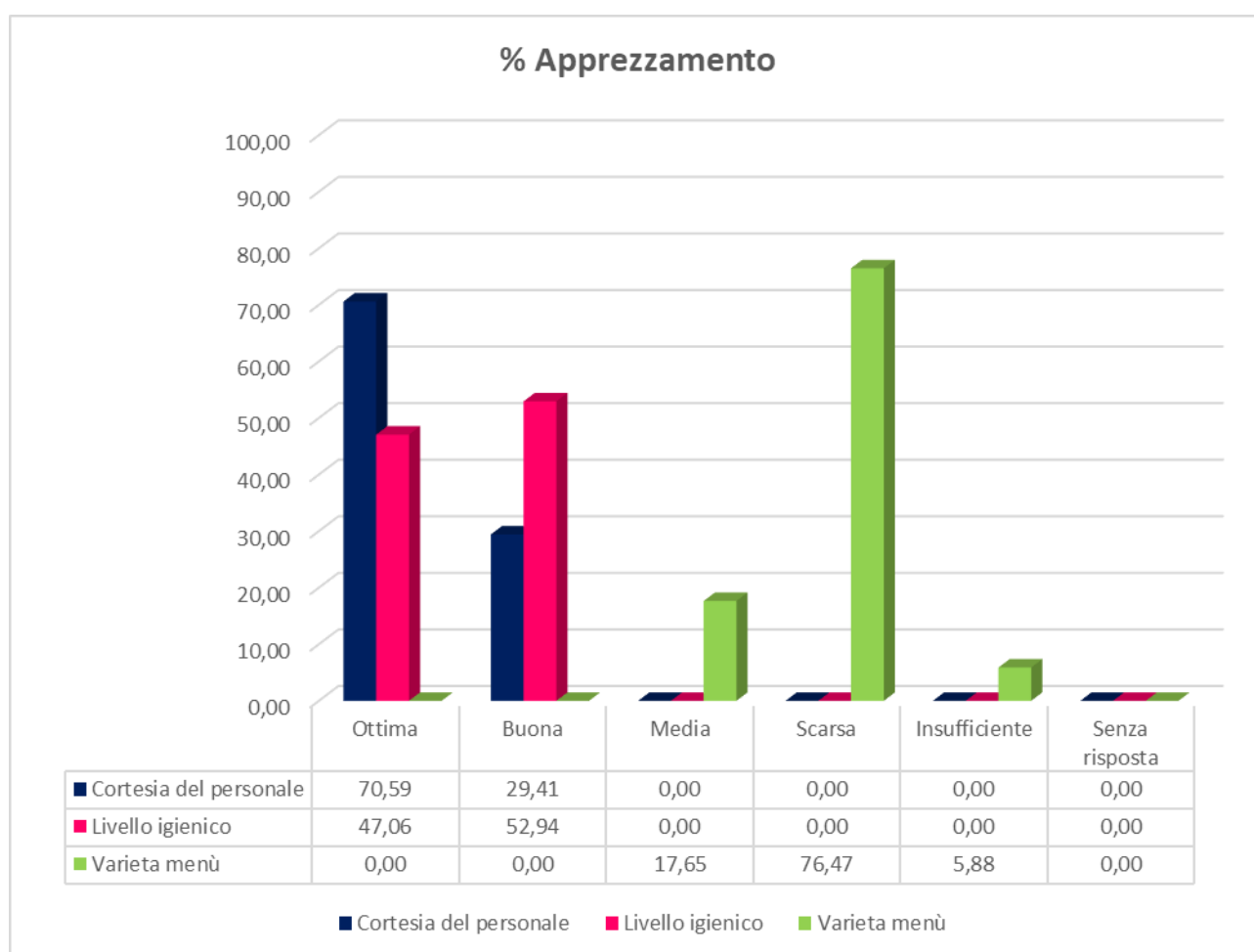
### NOTE

Tutte le schede consegnate sono prive di note.

## INDAGINE INSEGNANTI

**ISTITUTO COMPRENSIVO TONGIORGI, SCUOLE DELL'INFANZIA:  
INFANZIA CIARI, INFANZIA MANZI, INFANZIA PARMEGGIANI, INFANZIA AGAZZI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 17)**

### SERVIZIO

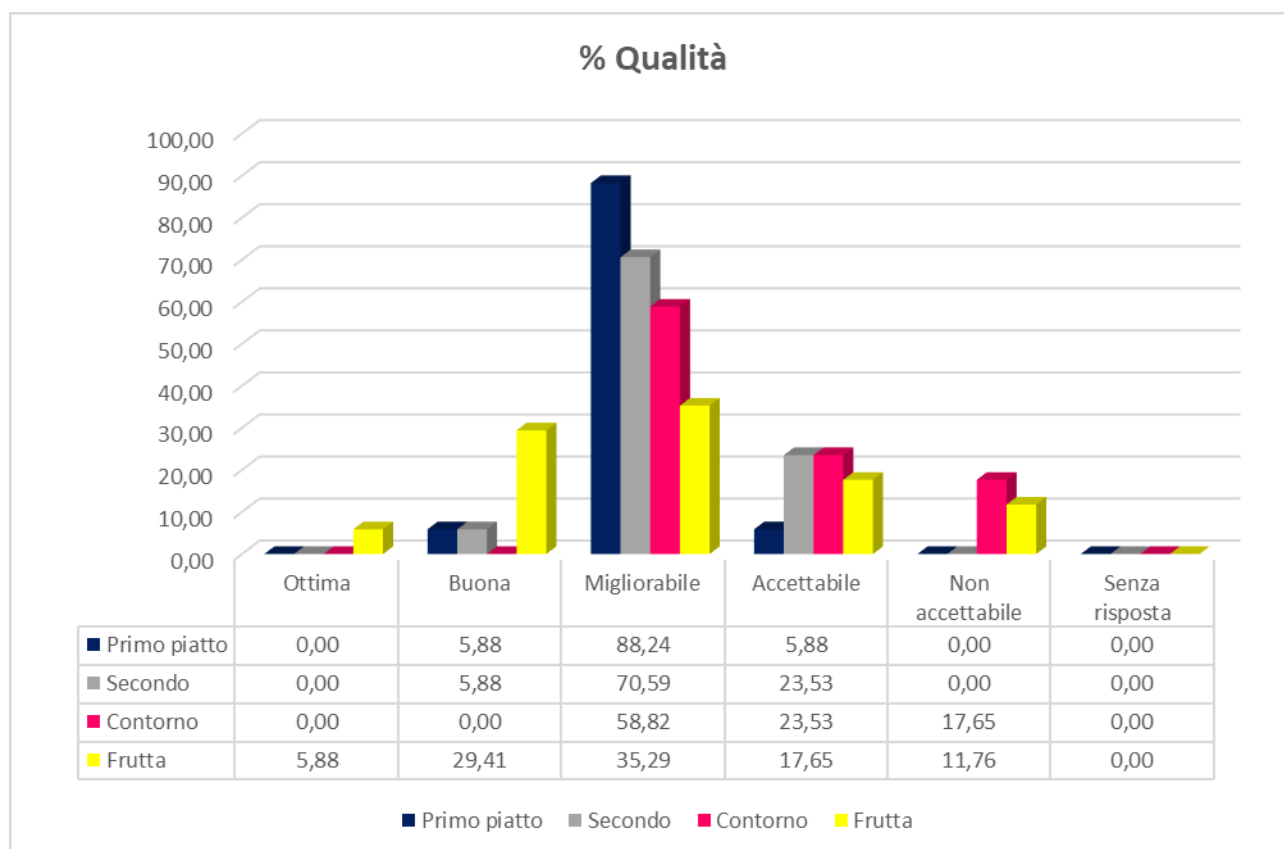


Per la voce cortesia del personale il 70% ha scelto l'opzione ottima e il 29%.

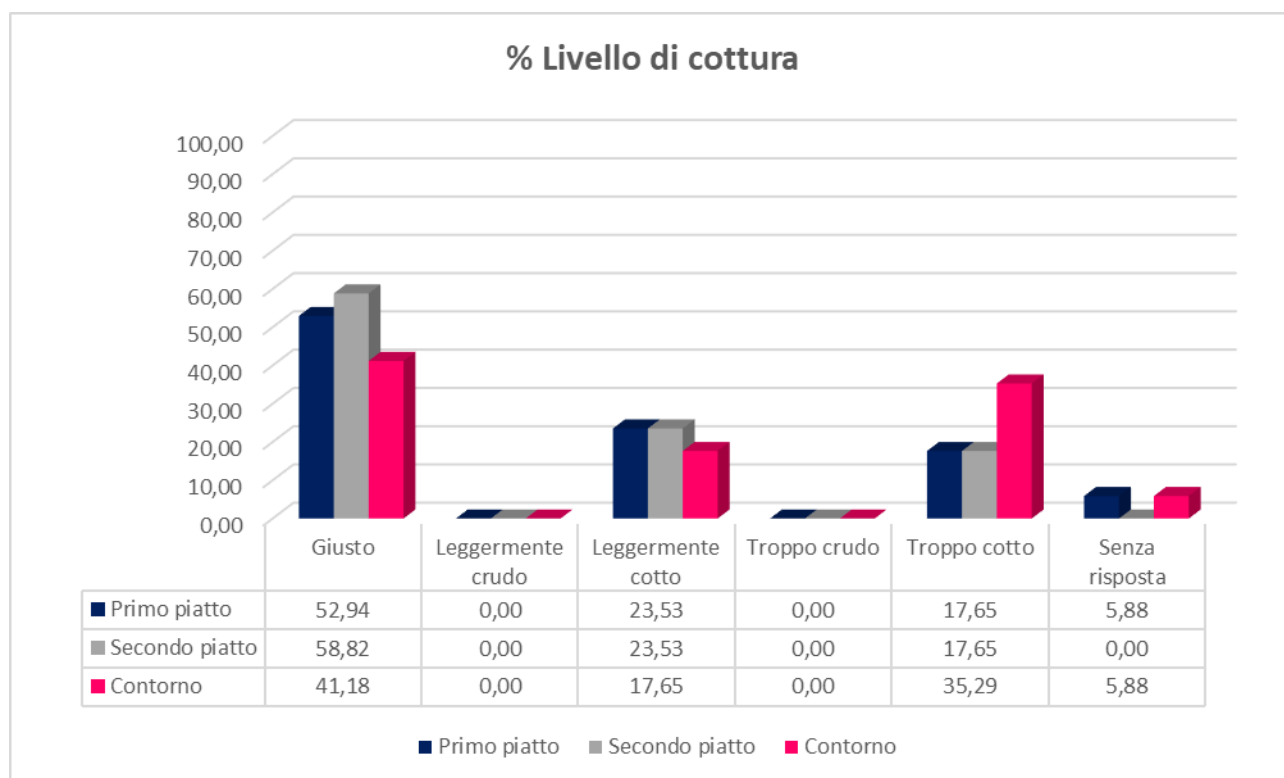
Per il livello igienico la valutazione è buona per il 52% e ottima per il 47%.

Per la varietà del menù il 76% ha scelto l'opzione scarsa.

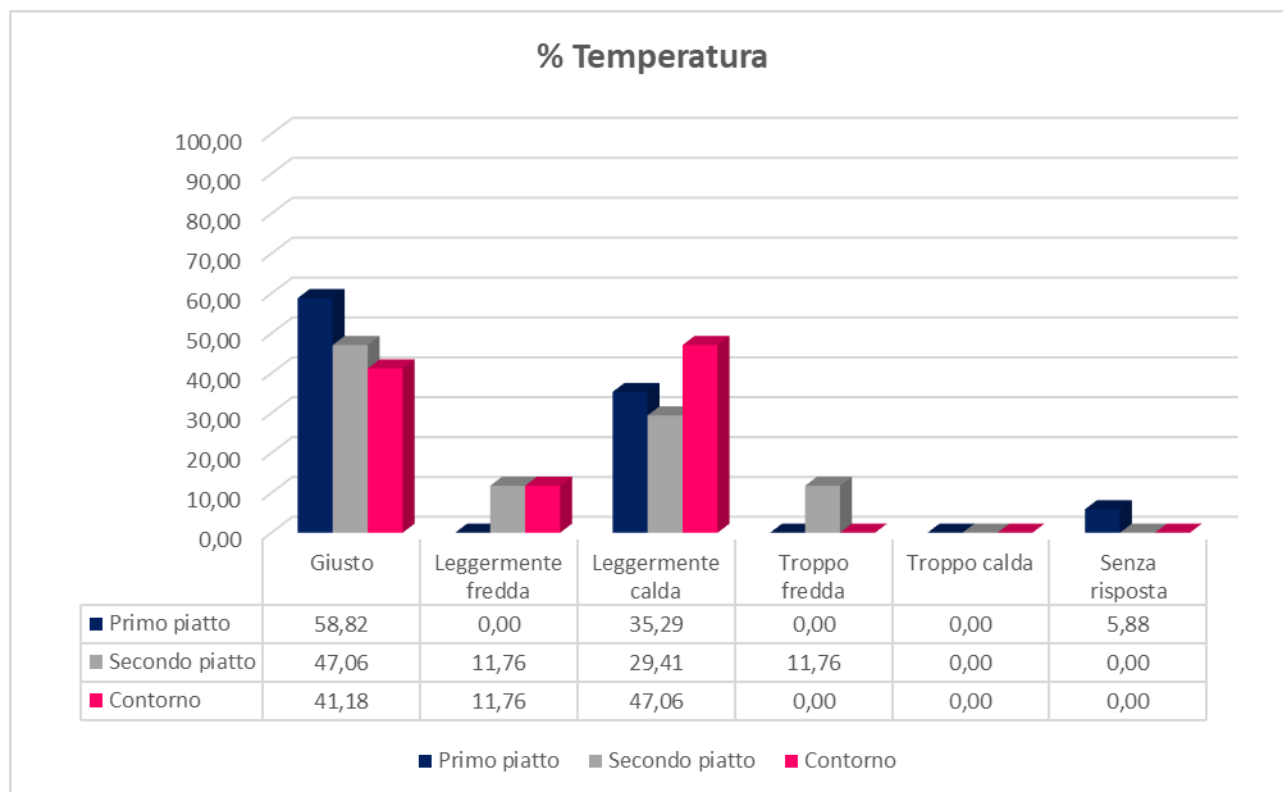
## GRADIMENTO DEL PASTO



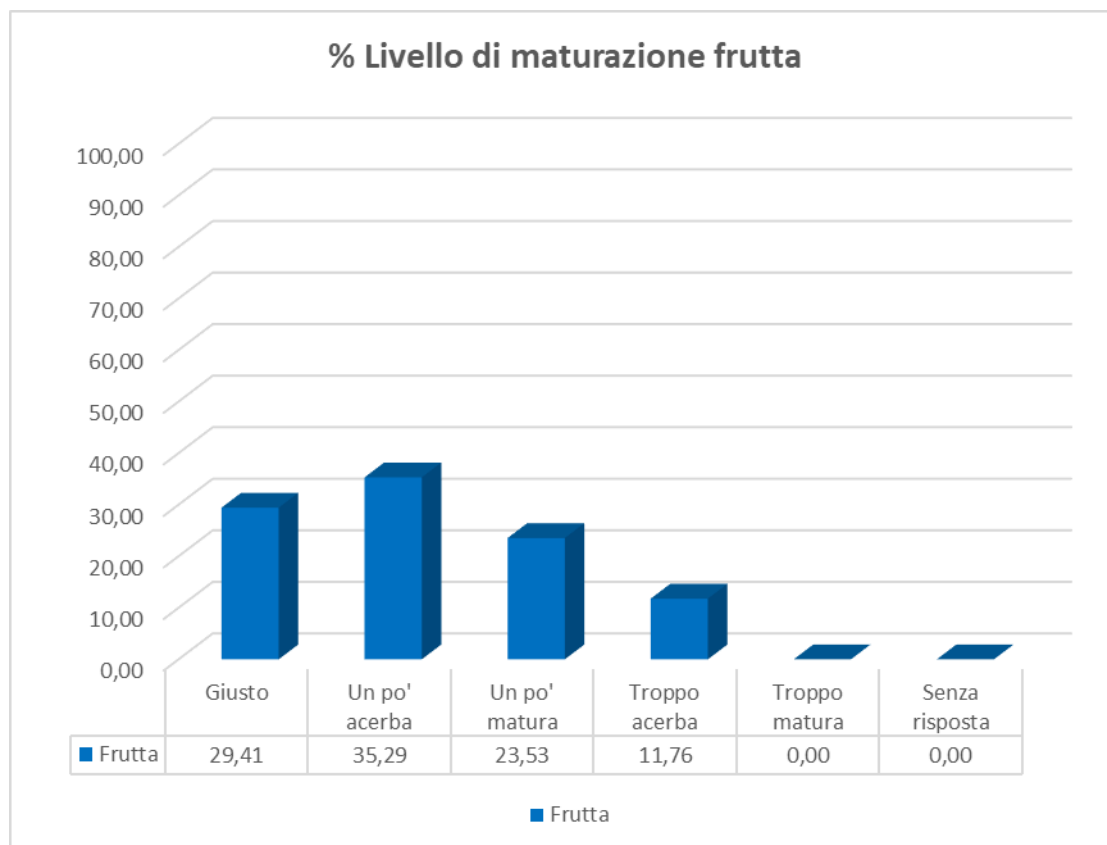
Tutti i piatti hanno ottenuto una valutazione prevalentemente migliorabile per quanto riguarda la qualità.



Il primo e il secondo piatto sono considerati per la maggior parte degli intervistati con un livello di cottura giusto, rispettivamente dal 52% e dal 58%, mentre il 23%, a parimerito, considera il primo e il secondo piatto leggermente cotti e il 17%, sempre a parimerito, li considera troppo cotti. Il contorno è stato valutato con un giusto livello di cottura dal 41% degli intervistati, troppo cotto dal 35% e leggermente cotto dal 17%.

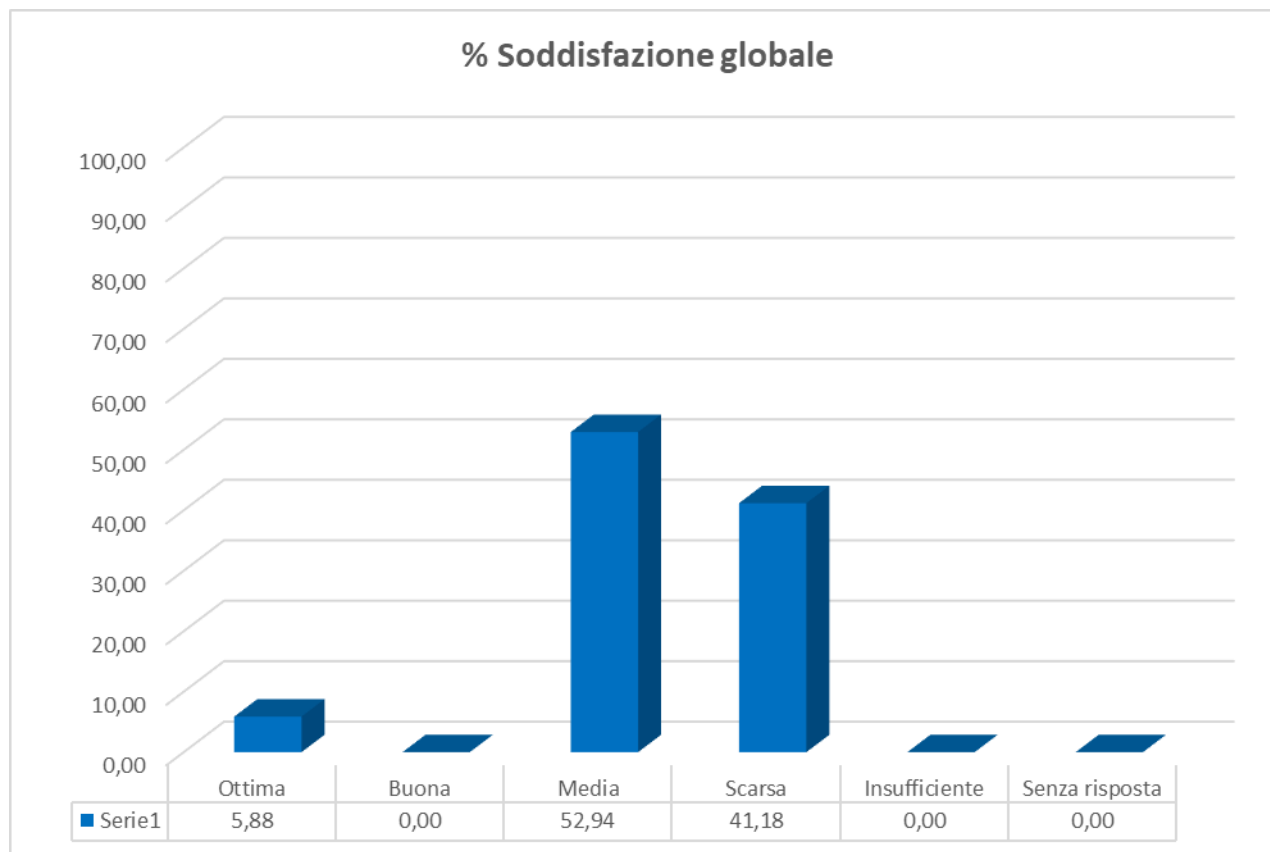


Per il primo piatto la temperatura ha un giudizio per il 58% giusto e per il 35% leggermente caldo. Per il secondo il 47% degli intervistati ha scelto come opzione giusta temperatura, il 29% leggermente caldo e l'11%, a parimerito, lo valuta leggermente freddo e troppo freddo. Il contorno ha ottenuto un giudizio giusto per il 41% degli intervistati, leggermente caldo per il 47% e leggermente freddo per l'11%.



Il 35% degli intervistati ha ritenuto un po' acerba la frutta, il 29% l'ha valutata di giusta maturazione e il 23% un po' matura.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata come media dal 52% degli intervistati e scarsa dal 41%.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

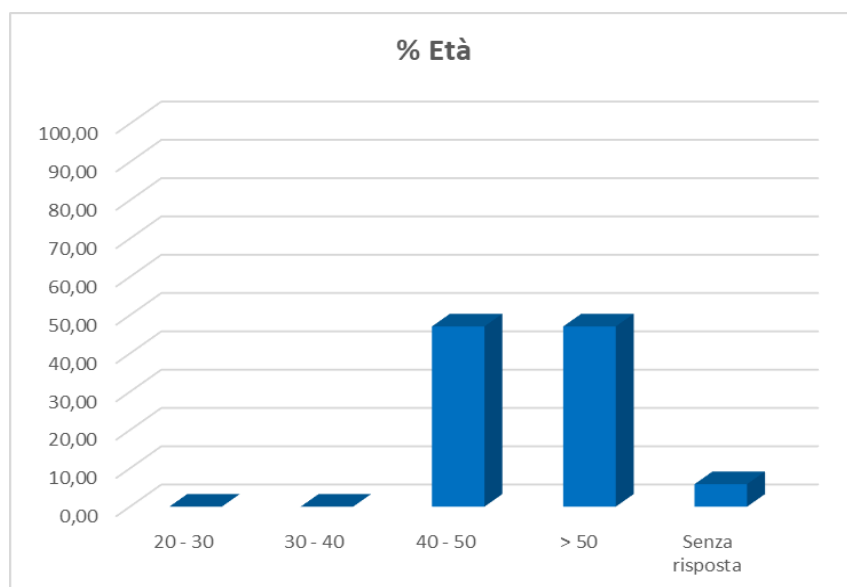
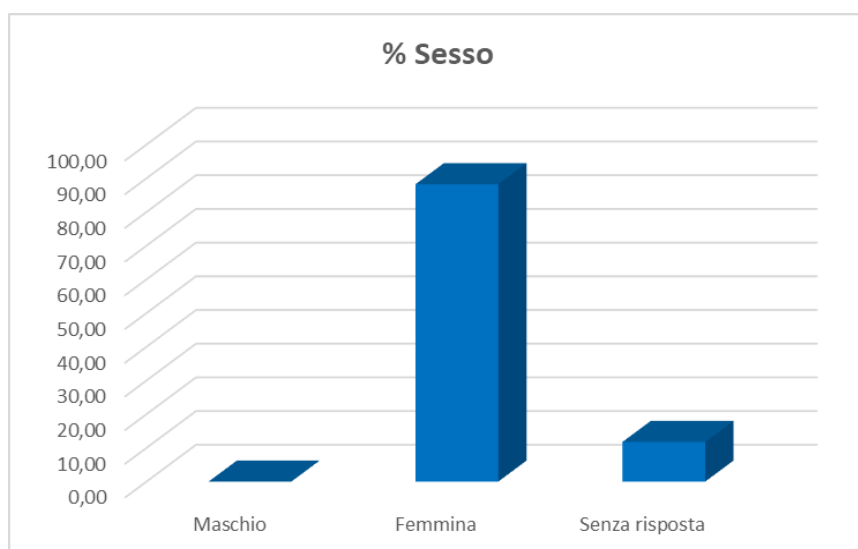
Delle 17 schede consegnate, 14 riportano delle note e le più frequenti sono le seguenti:

- Variare il menù
- Migliorare il condimento
- Variare la frutta
- Rendere i piatti più appetibili
- Migliorare gli abbinamenti di pietanze (proposti gnocchi di patate e patate lo stesso giorno)

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	88,24	11,76	100,00

Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	0,00	47,06	47,06	5,88	100,00



Dalla statistica si evince che la maggior parte degli intervistati sono insegnanti di sesso femminile con un'età compresa tra i 40- 50 anni e superiore ai 50 anni.

## **CUSTOMER SATISFACTION**

**ELIOR**

**INDAGINE GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E  
SECONDARIA DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO N. PISANO  
(COMUNE DI PISA)**

**ALUNNI E INSEGNANTI**

**DEL 23-03-2023**

**Autore: Laura Solofrizzo  
Novate Milanese, 23 giugno 2023**

Il giorno 23/03/2023 si è svolta l'indagine sul gradimento del servizio di refezione scolastica coinvolgendo gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria dell'Istituto comprensivo N. Pisano: Infanzia Ceccherini, Infanzia Maddalena, Primaria Viviani, Secondaria Castagnolo, Secondaria N. Pisano (quest'ultima non ha partecipato all'indagine per gita scolastica)

**Menù del giorno:** Pasta al ragù, Caciotta, Finocchi gratinati

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni (scuola Infanzia e Primaria) è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**PRIMO PIATTO - SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Quanto ne hai mangiato?: Tutto – Quasi tutto – Metà – Poco

Ti è piaciuto?: Ottimo – Discreto - Scadente

**NOTE**

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni (scuola Secondaria) è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**SODDISFAZIONE GLOBALE**

Cosa ne pensi della tua mensa in generale?: Contento – Abbastanza contento – Non molto contento - Scontento

**GRADIMENTO MENÙ**

Cosa ne pensi del primo piatto, del secondo piatto, del contorno e del dessert o frutta di oggi?

Buono – Abbastanza buono – Non molto buono - Cattivo

**CORTESIA PERSONALE**

Chi ti serve è...: Gentile – Non molto gentile - Sgarbato

**NOTE**

La scheda utilizzata per l'indagine degli insegnanti è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**SERVIZIO**

Cortesie del personale: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Livello igienico: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Varietà del menù: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

## **GRADIMENTO DEL PASTO**

### PRIMO PIATTO – SECONDO PIATTO – CONTORNO

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di cottura: Giusto – Leggermente crudo – Leggermente cotto - Troppo crudo – Troppo cotto

Temperatura: Giusta – Leggermente fredda - Leggermente calda – Troppo fredda – Troppo calda

### FRUTTA:

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di maturazione: Giusto – Un po' acerba – Un po' matura – Troppo acerba – Troppo matura

## **SODDISFAZIONE GLOBALE**

Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

### **DATI DEMOGRAFICI**

Sesso: Maschile - Femminile

Età: 20-30 – 30-40 – 40-50 - >50

I risultati ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, unitamente ad alcune osservazioni relative ai dati riscontrati, vengono riportati in tabelle/grafici contenuti nelle pagine seguenti.

Per quanto riguarda l'espressione dei risultati, ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, è stato utilizzato il seguente criterio:

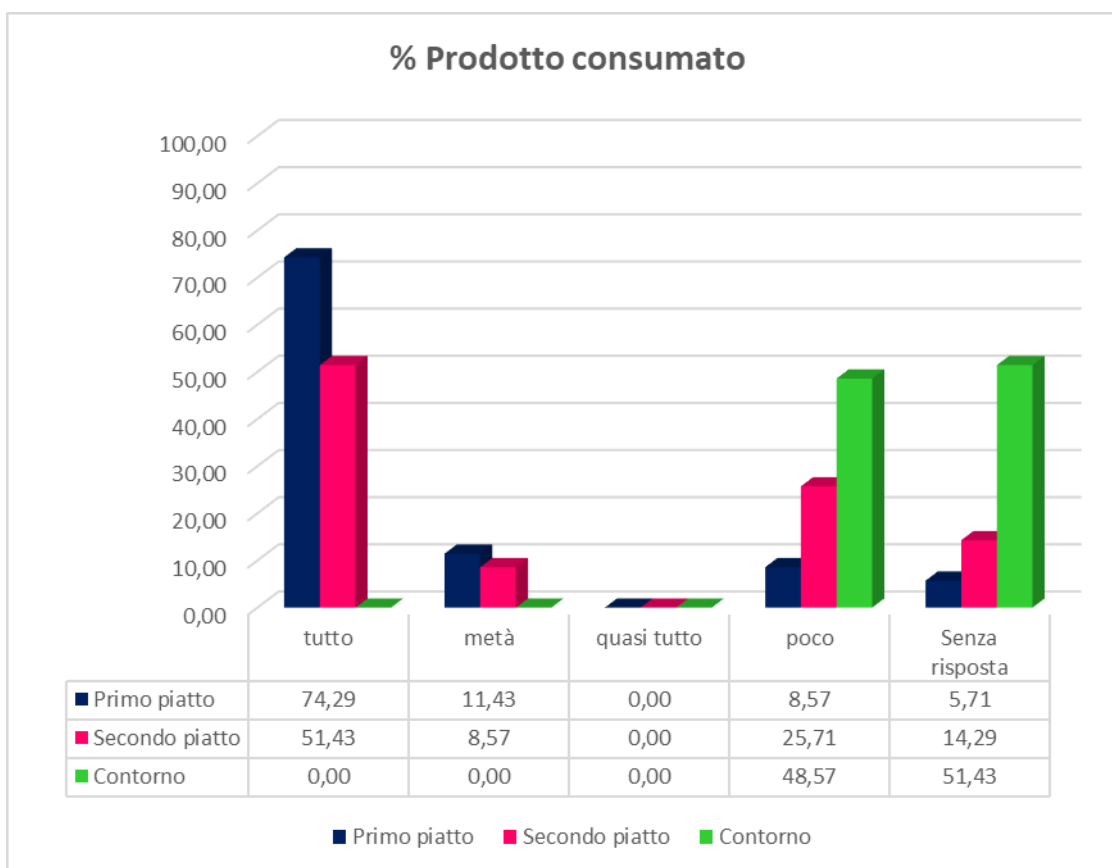
i calcoli sono stati effettuati considerando tutte le schede consegnate, evidenziando nelle tabelle e nei grafici sia la scheda non compilata in tutte le sue parti sia le opzioni non compilate, indicate con la voce "senza risposta"

Sia per la voce NOTE che per OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI si riportano brevi commenti, se presenti.

## INDAGINE ALUNNI

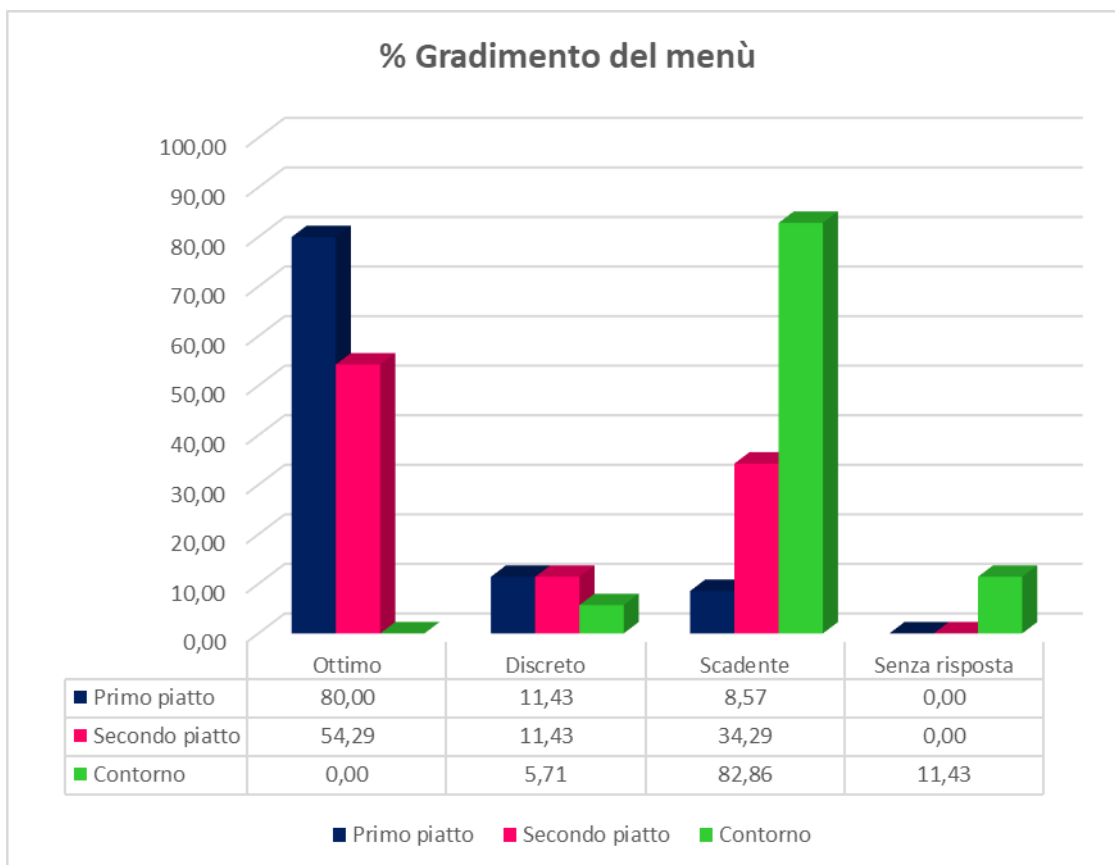
**ISTITUTO COMPRENSIVO N. PISANO SCUOLE DELL'INFANZIA:  
INFANZIA CECCHERINI, INFANZIA MADDALENA  
(SCHEDE CONSEGNATE: 35)**

### QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO



Il primo e il secondo piatto sono stati consumati in percentuale da più della metà degli alunni, rispettivamente dal 74% e dal 51%. Il contorno, invece, è stato consumato poco dal 48% degli alunni, mentre il 51% non ha dato risposta.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



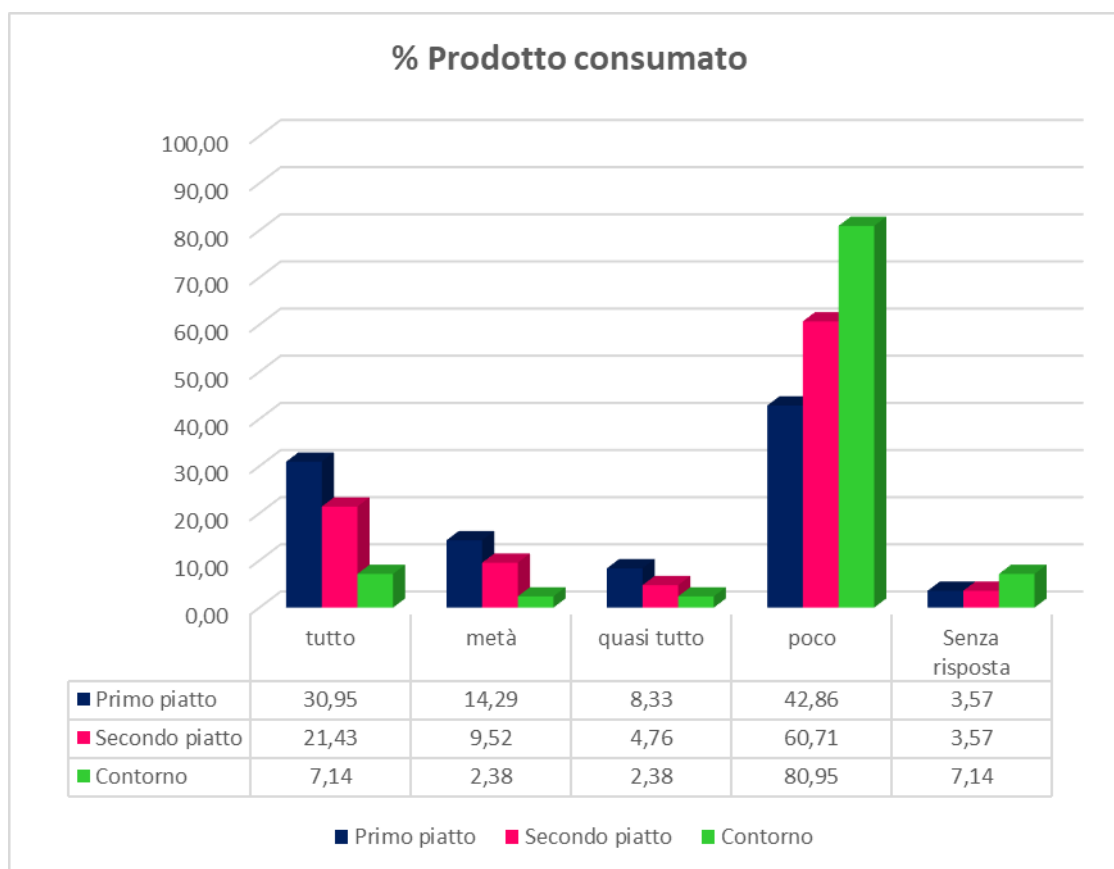
Il primo e il secondo piatto sono stati valutati ottimi rispettivamente dall'80% e dal 54% degli alunni. Il contorno ha stato valutato scadente come gradimento dall'82% degli alunni.

### NOTE

Tutte le schede consegnate sono prive di note.

**ISTITUTO COMPRENSIVO N. PISANO SCUOLE PRIMARIE:  
PRIMARIA VIVIANI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 84)**

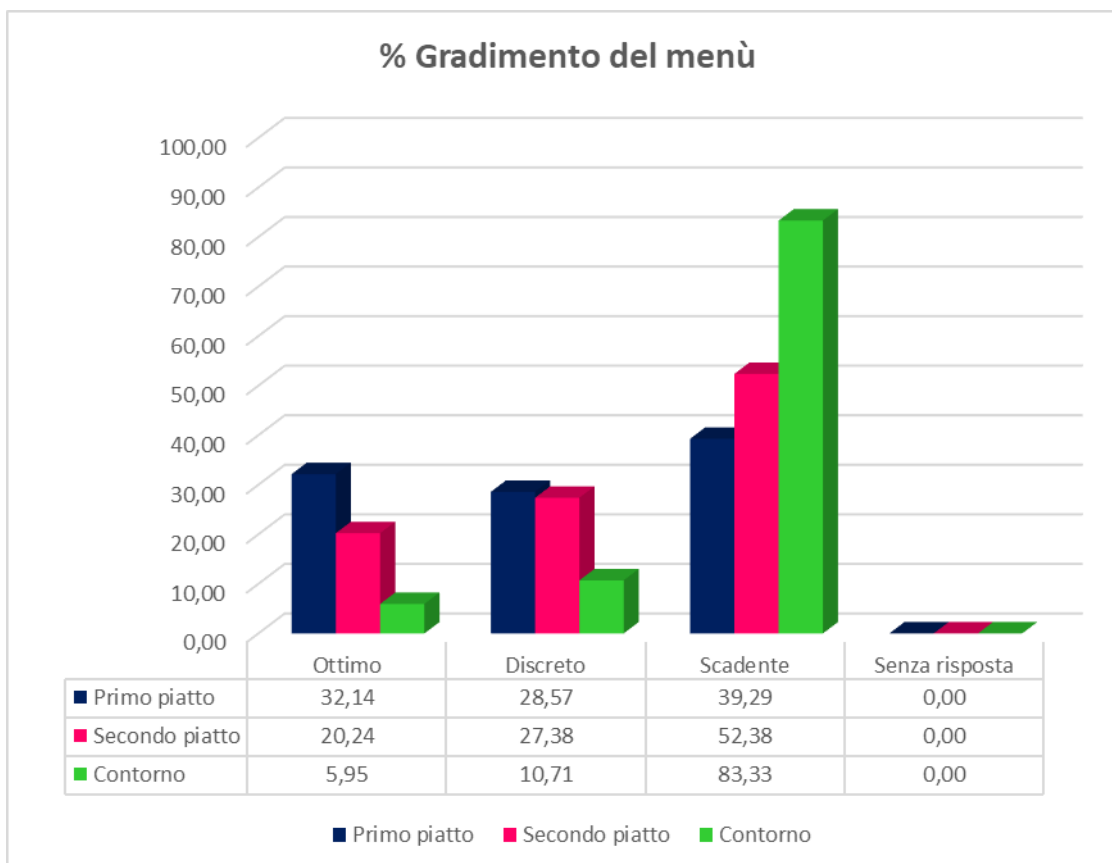
**QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO**



Tutti i piatti sono stati consumati poco dagli alunni: il primo piatto dal 42%, il secondo piatto dal 60% e il contorno dall'80%.

Il primo piatto è stato consumato tutto dal 30%, il secondo piatto dal 21% e il contorno solo dal 7% degli alunni.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



Il 39% degli alunni ha valutato scadente il primo piatto, mentre il 32% l'ha valutato ottimo e il 28% discreto.

Il secondo piatto è stato valutato scadente dal 52%, ottimo dal 20% e discreto dal 27% degli alunni.

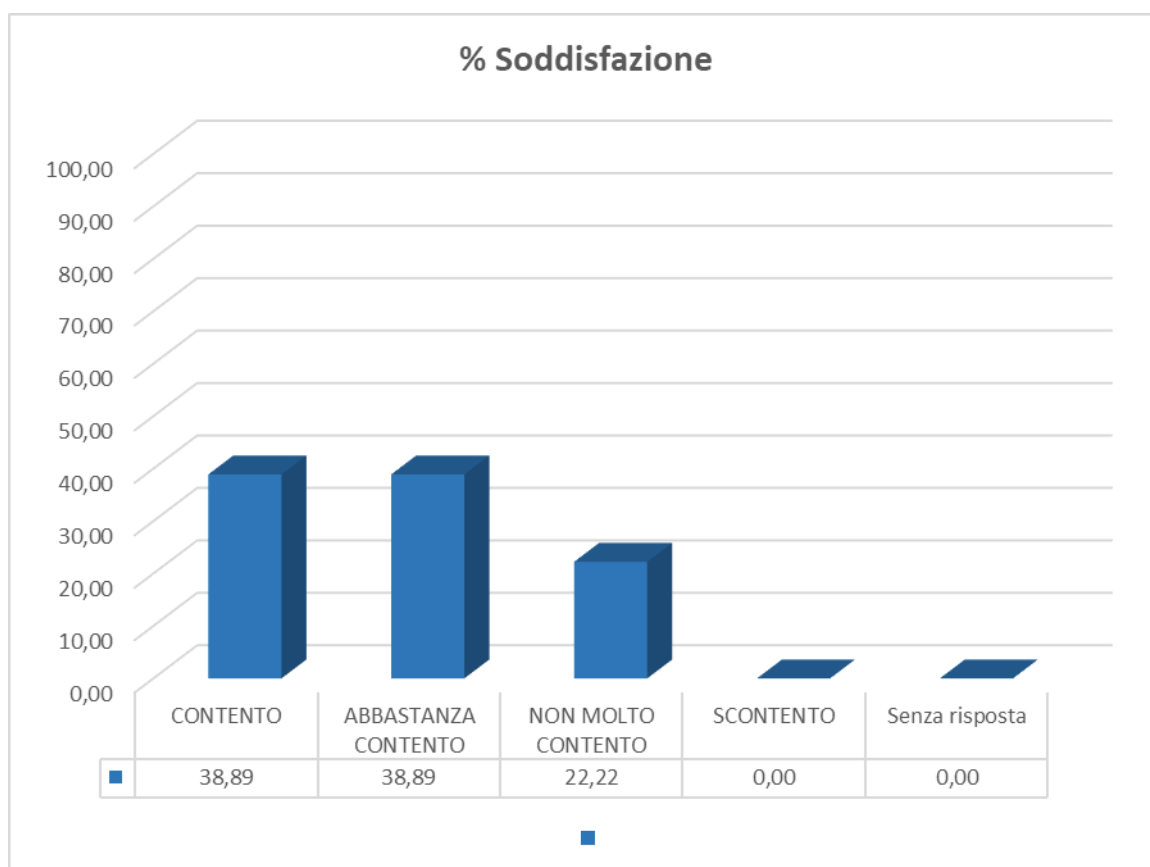
Il contorno risulta essere scadente per l'83% degli alunni, discreto per il 10% e ottimo solo per il 5% degli alunni.

### NOTE

Tutte le schede consegnate sono prive di note.

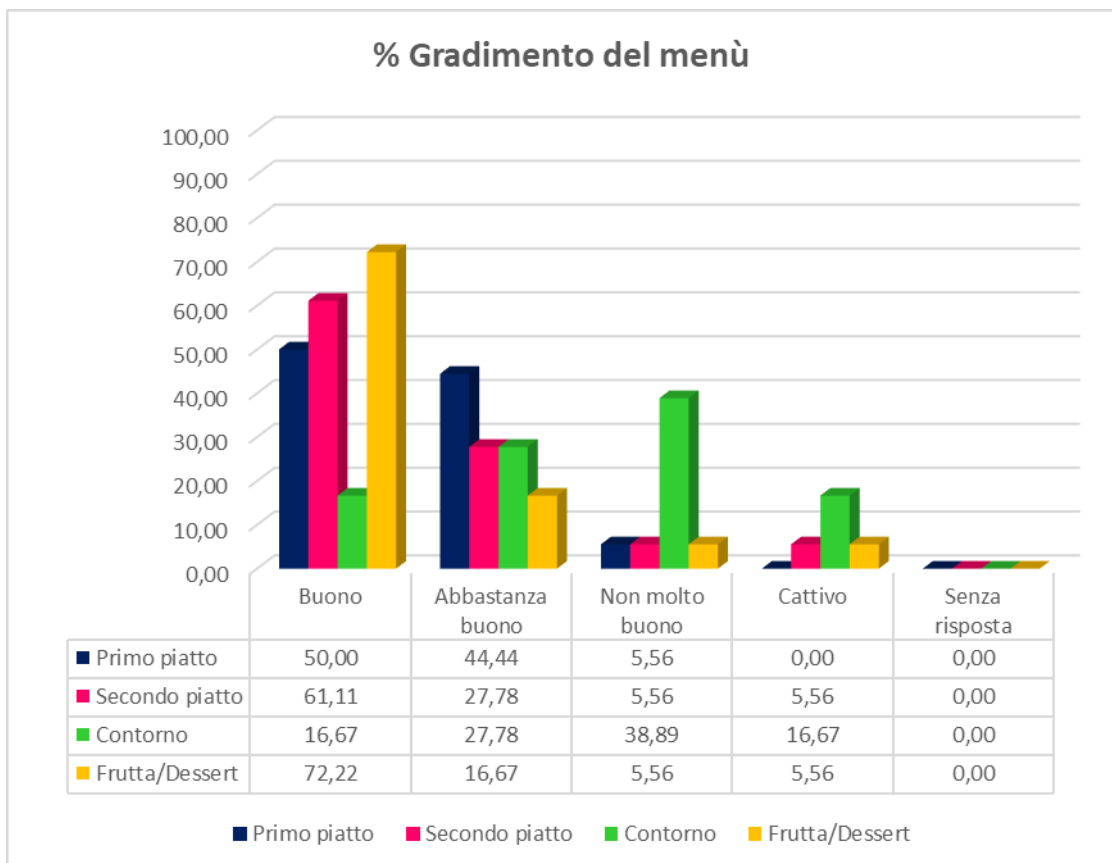
**ISTITUTO COMPRENSIVO GAMERRA SCUOLE SECONDARIE:  
SECONDARIA CASTAGNOLO,  
(SECONDARIA N. PISANO – non partecipa all'indagine per gita scolastica)  
(SCHEDE CONSEGNATE: 18)**

**SODDISFAZIONE GLOBALE**



In relazione alla soddisfazione globale le valutazioni degli alunni hanno evidenziato una percentuale del 38%, a parimerito, contento e abbastanza contento. Il 22%, invece, risulta non molto contento.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



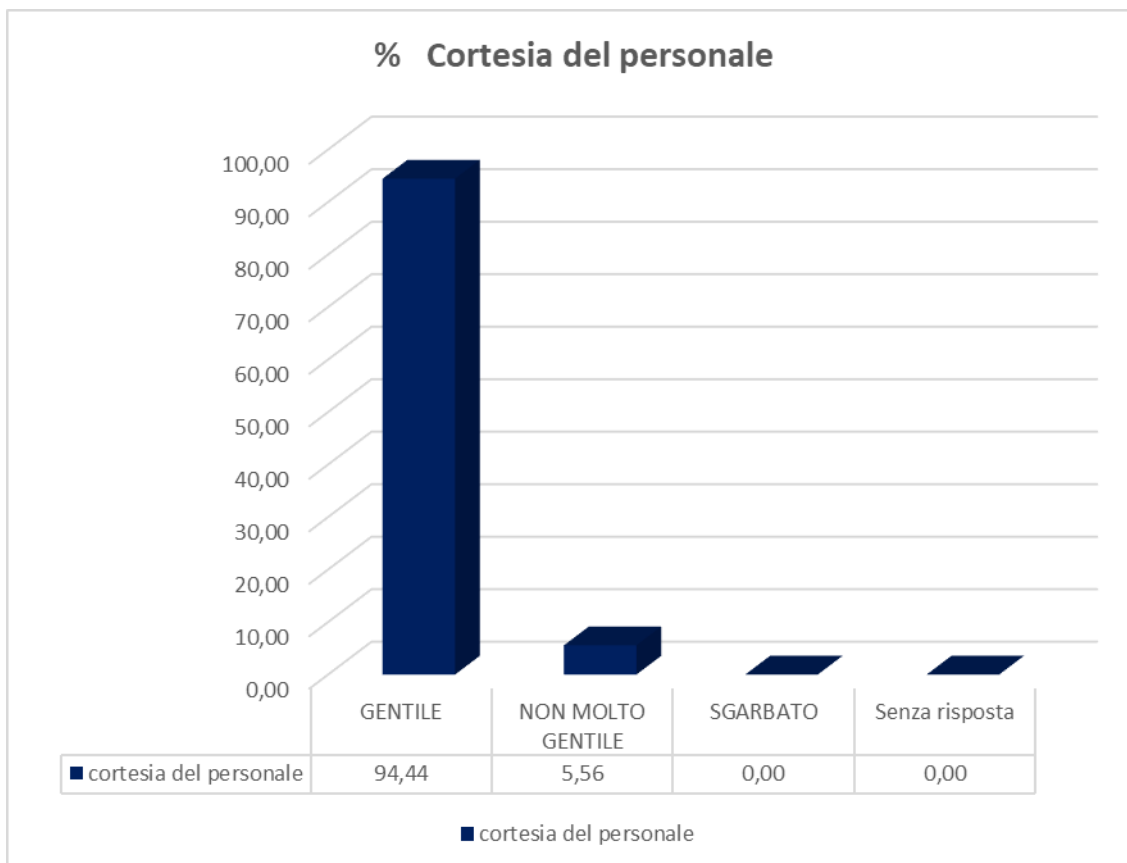
In relazione alla soddisfazione del menù il primo piatto è stato valutato buono dal 50% e abbastanza buono dal 44%.

Il secondo piatto ha un gradimento buono per il 61% e abbastanza buono per il 27%.

Il contorno è considerato non molto buono per il 38%.

La frutta è stata valutata buona per il 72% degli alunni.

## CORTESIA DEL PERSONALE



Il 94% degli alunni ha valutato il personale cortese e gentile, solo il 5% considera il personale non molto gentile.

**NOTE**

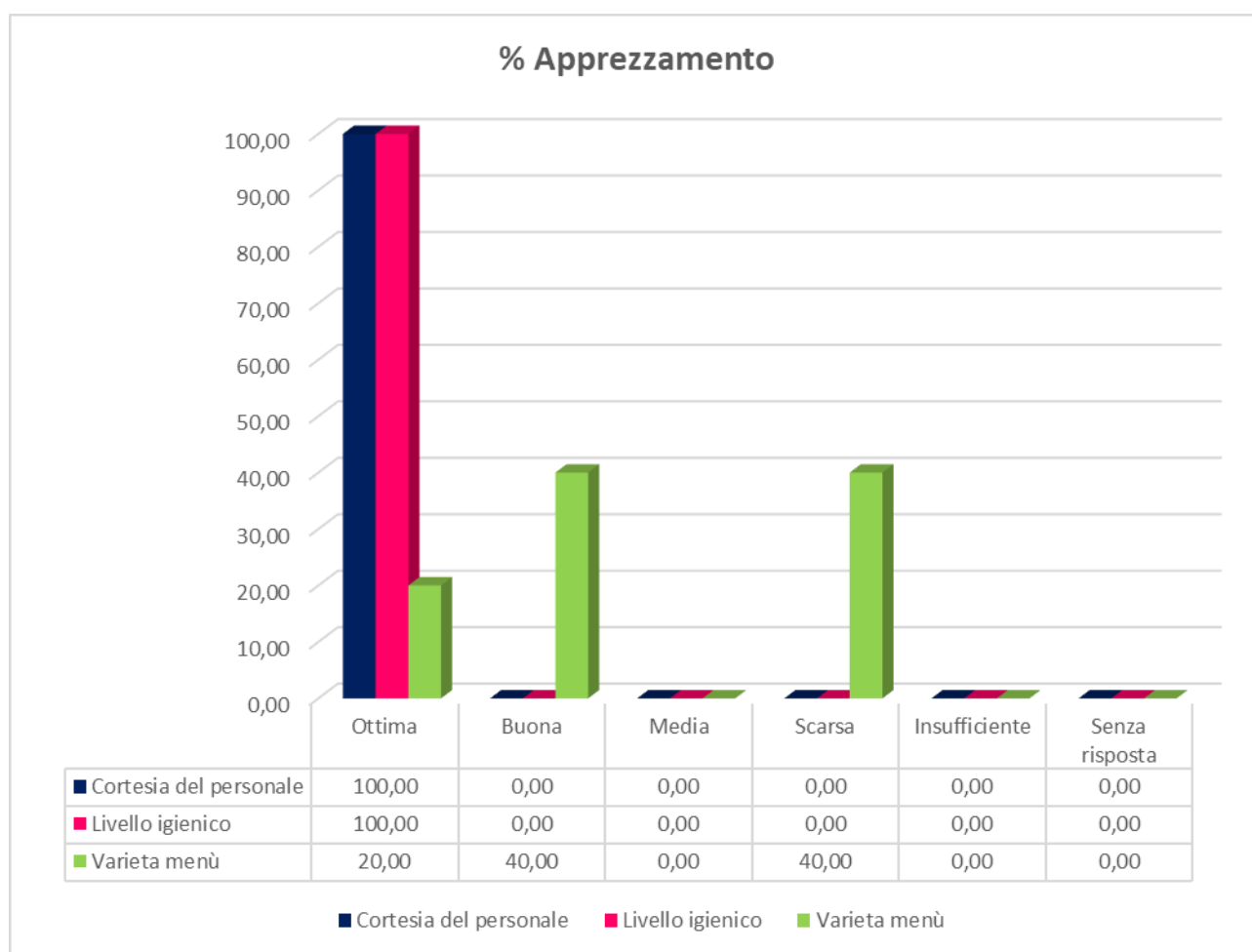
Delle 18 schede consegnate, 15 schede riportano le note seguenti:

- Alternare alla frutta un dessert (cioccolatini, pane e nutella)
- Servire più spesso: carbonara e valdostana

## INDAGINE INSEGNANTI

### ISTITUTO COMPRENSIVO N. PISANO SCUOLE DELL'INFANZIA: INFANZIA CECCHERINI, INFANZIA MADDALENA (SCHEDE CONSEGNATE: 5)

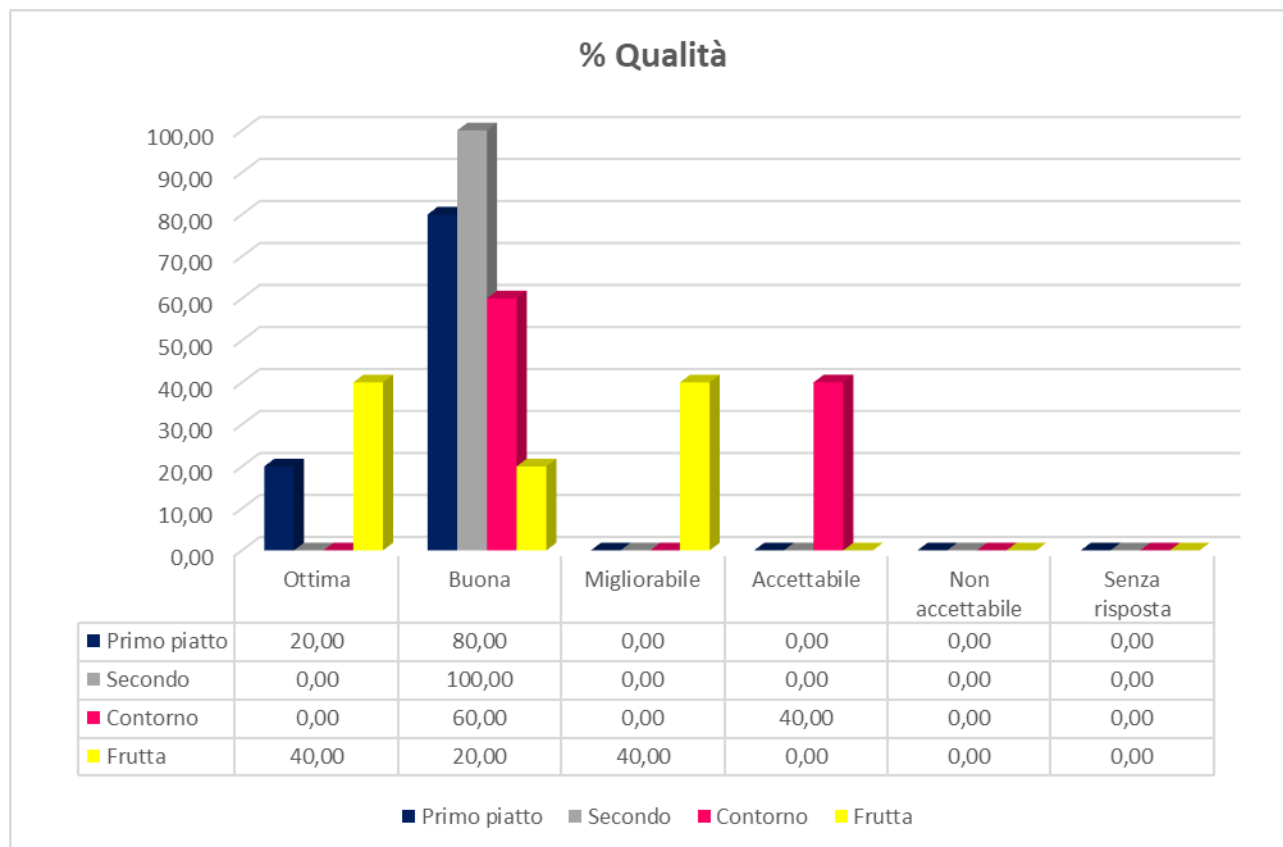
#### SERVIZIO



La voce cortesia del personale e la voce livello igienico sono state valutate come ottime dal 100% degli intervistati.

Per la voce varietà del menù prevale l'opzione buona e scarsa, a parimerito, per il 40% e l'opzione ottimo per il 20%.

## GRADIMENTO DEL PASTO

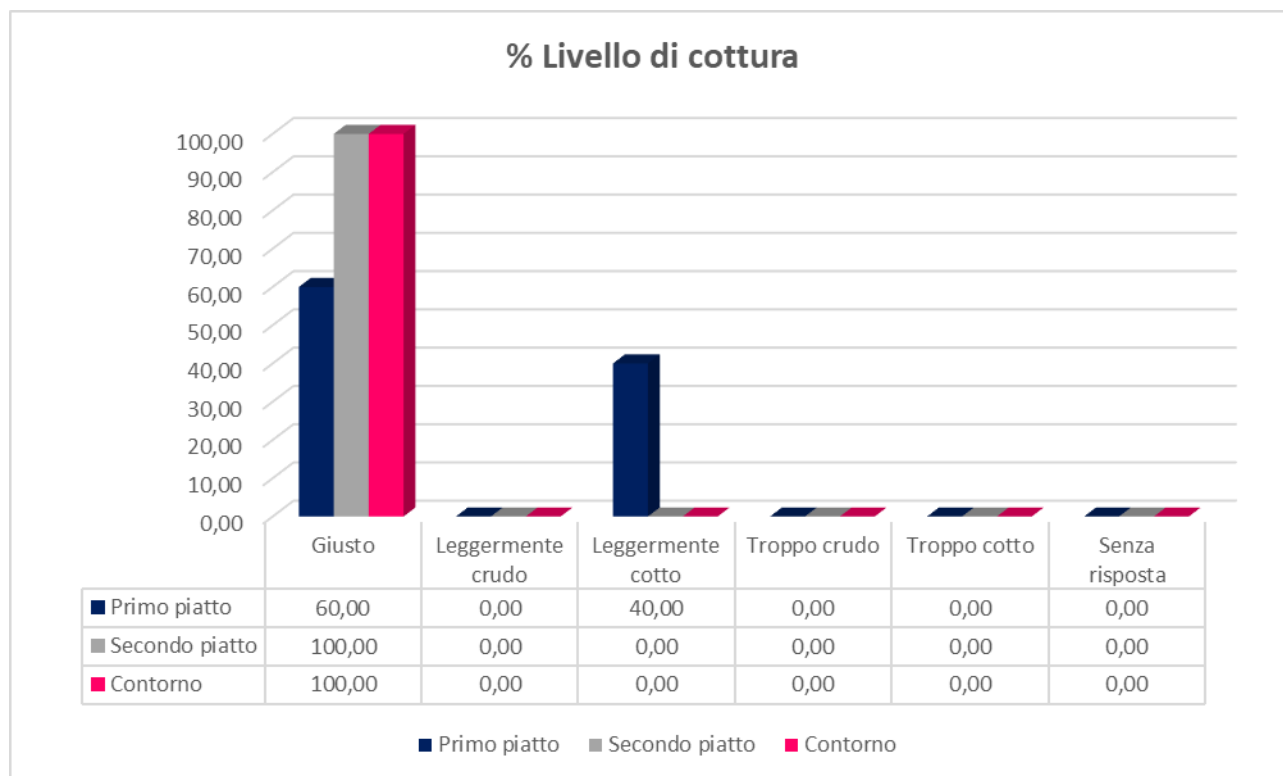


Il primo piatto è stato valutato di qualità buona dall'80% degli intervistati e ottima dal 20%.

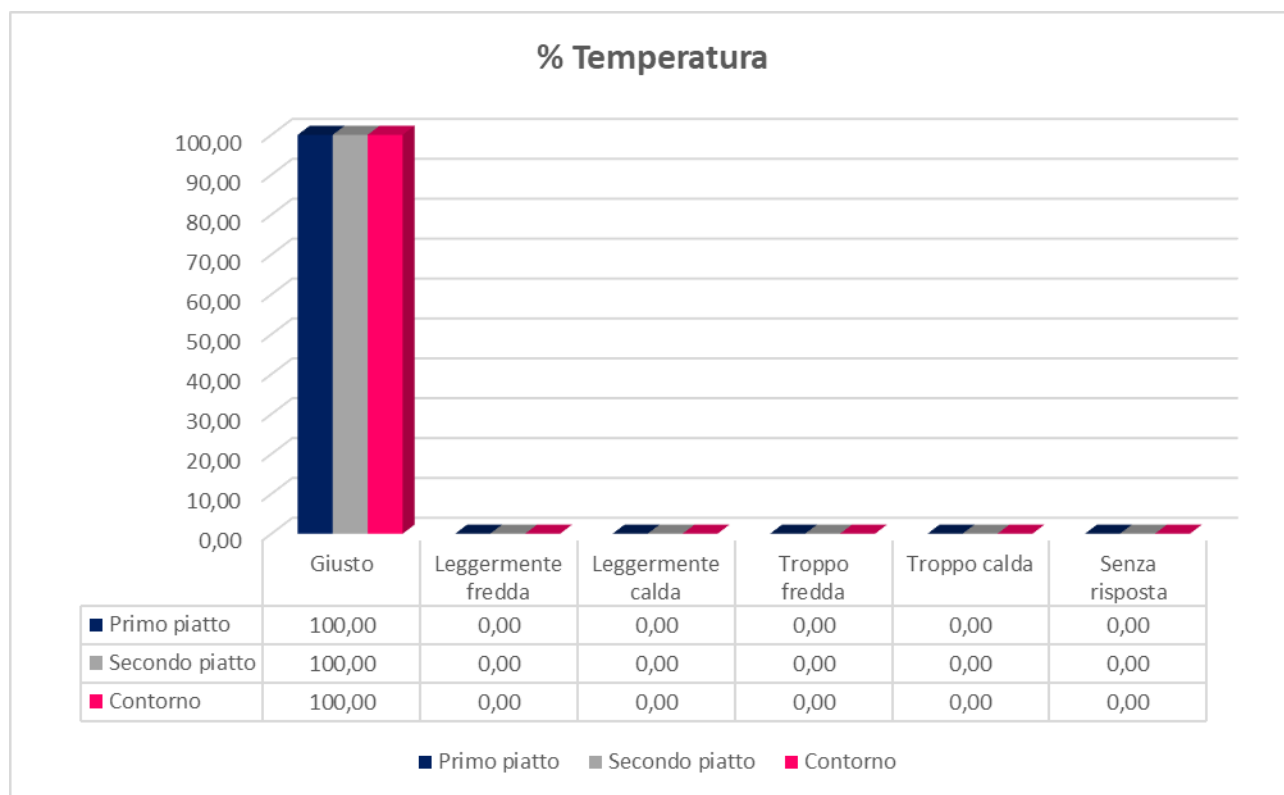
Il secondo piatto è stato valutato buono dal 100% degli intervistati.

Il contorno è stato valutato buono dal 60% e accettabile dal 40%.

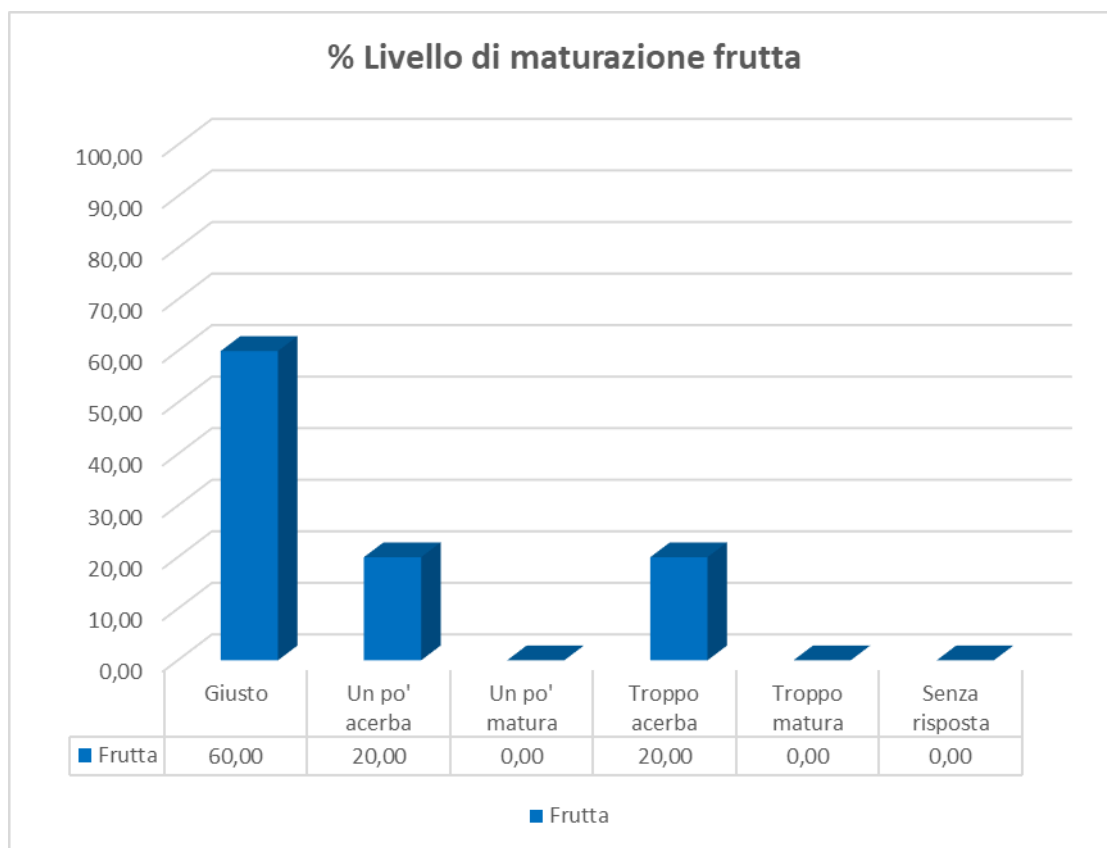
La frutta è stata valutata ottima e migliorabile, a parimerito, dal 40% e buona dal 20% degli intervistati.



Il livello di cottura del secondo piatto e del contorno è stato valutato giusto per il 100% degli intervistati. Il primo piatto, invece, ha un livello di cottura giusto per il 60% e leggermente cotto per il restante 40%.

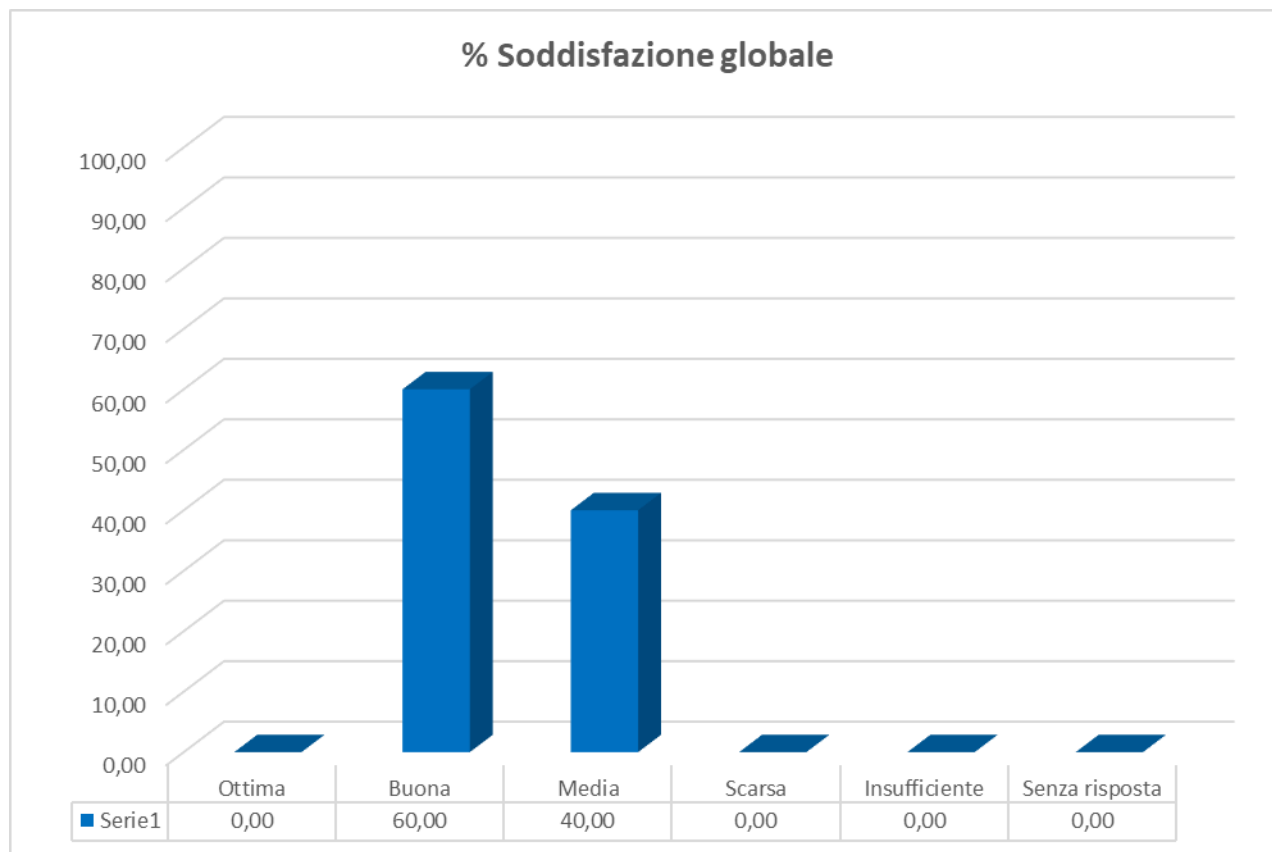


Tutti i piatti hanno ottenuto il 100% di voti su giusto livello di temperatura.



Il 60% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta con l'opzione giusto, mentre per il 20%, a parimerito, risulta un po' acerba e troppo acerba.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata dal 60% degli intervistati come buona e dal 40% media.

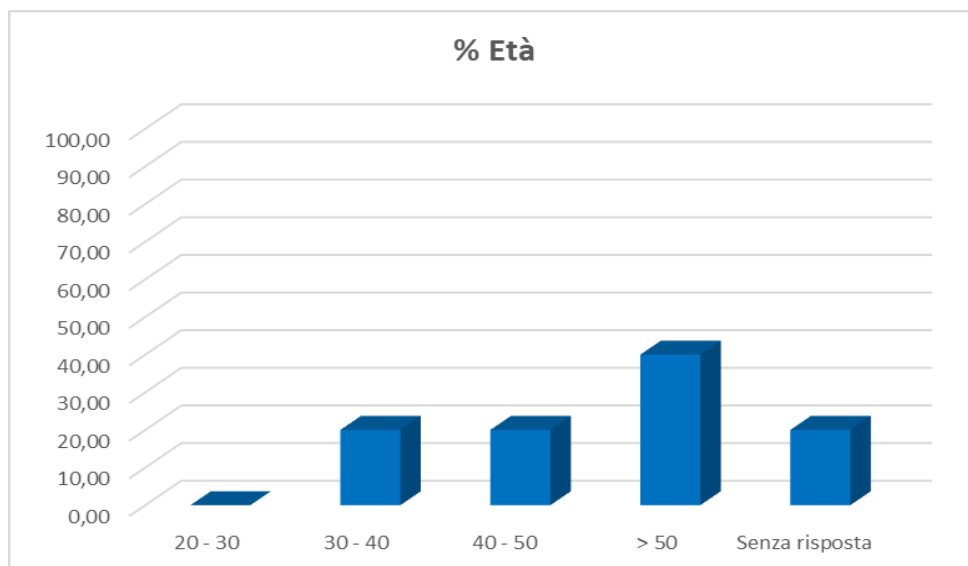
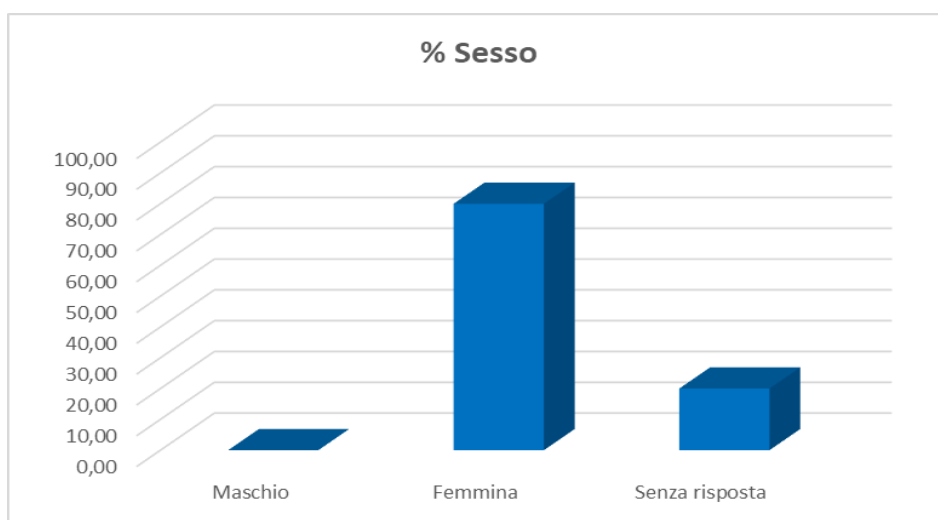
## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

Tutte le schede consegnate sono prive di note.

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	80,00	20,00	100,00

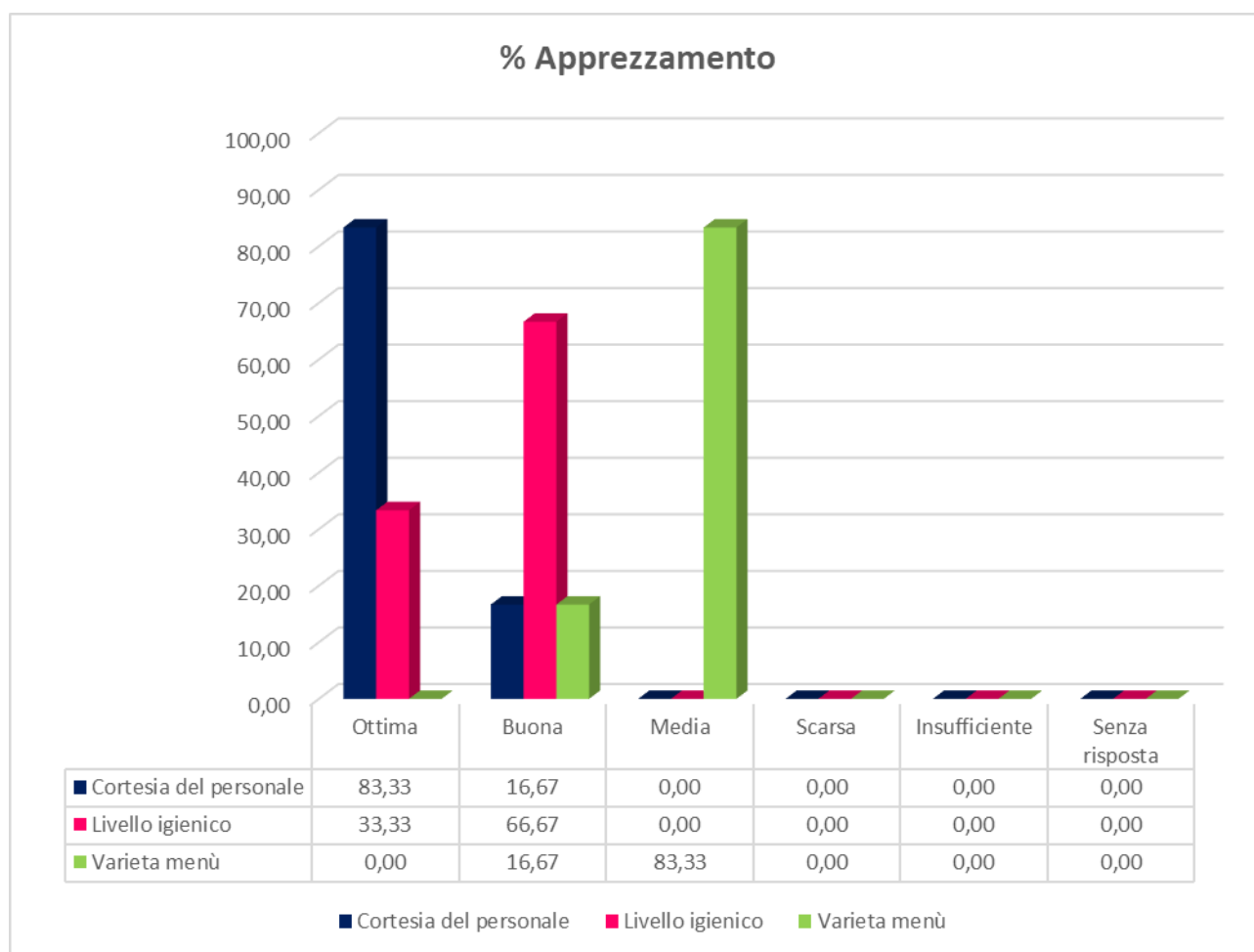
Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	20,00	20,00	40,00	20,00	100,00



Dalla statistica si evince che la maggior parte degli intervistati è di sesso femminile con un'età superiore ai 50 anni.

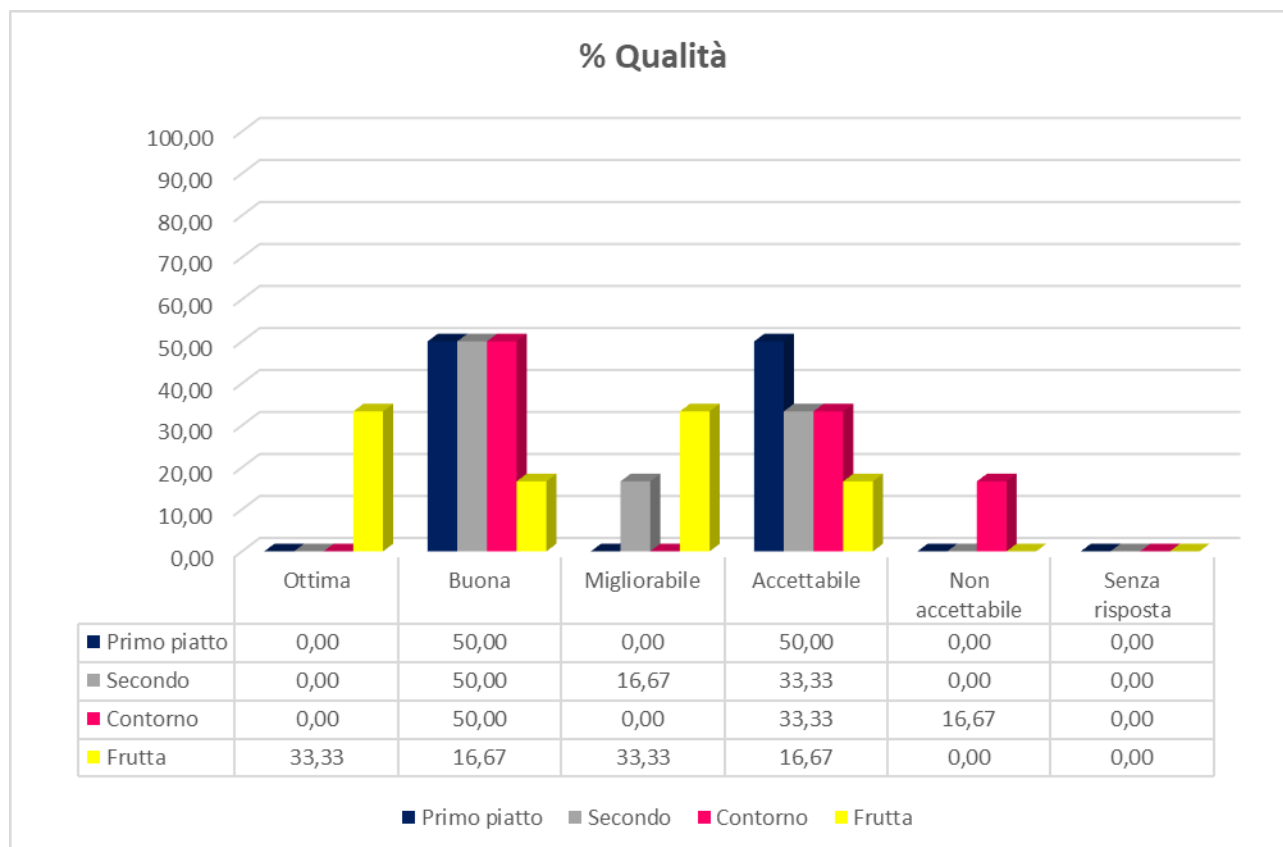
**ISTITUTO COMPRENSIVO N. PISANO SCUOLA PRIMARIA:  
PRIMARIA VIVIANI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 6)**

**SERVIZIO**

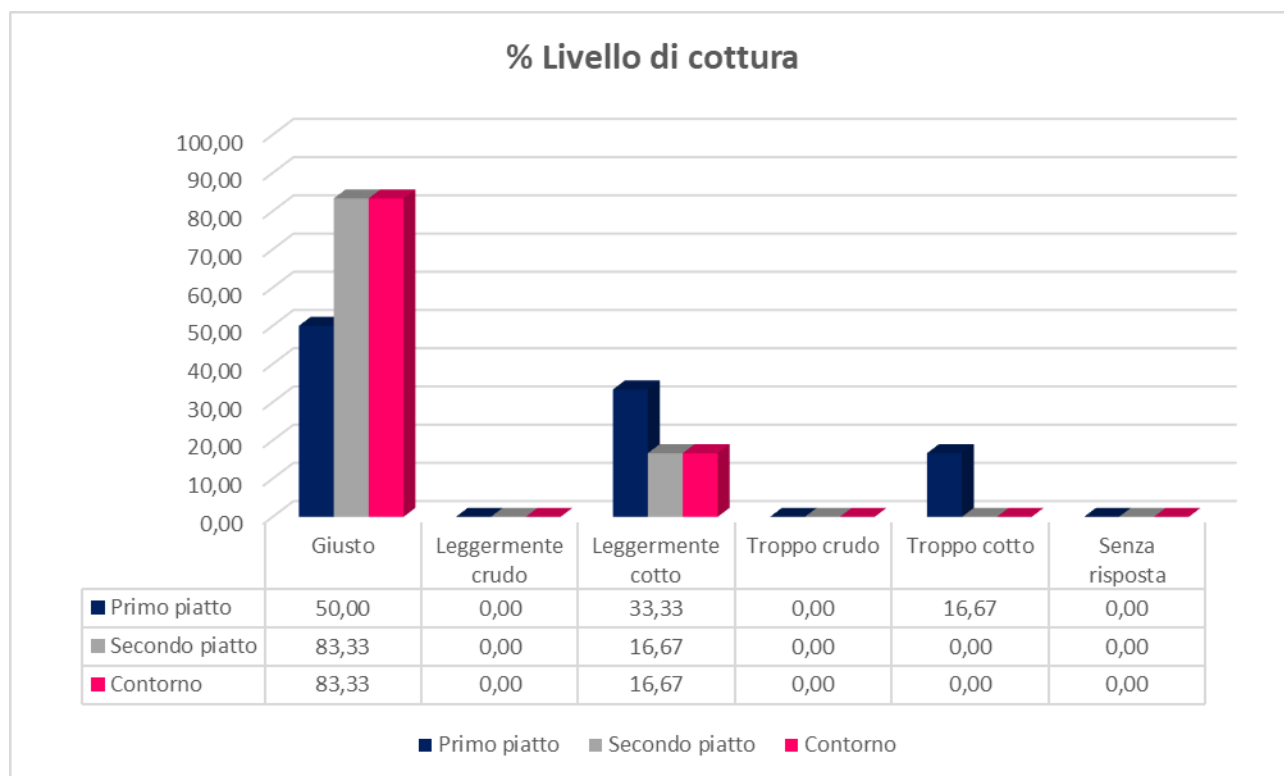


Per la voce cortesia del personale l'opzione ottima è stata votata dall'83% degli intervistati. Il livello igienico è stato valutato con l'opzione buono dal 66% degli intervistati e ottimo dal 33%. Per la voce varietà del menù la valutazione è stata media per l'83%, e buona per il 16%.

## GRADIMENTO DEL PASTO

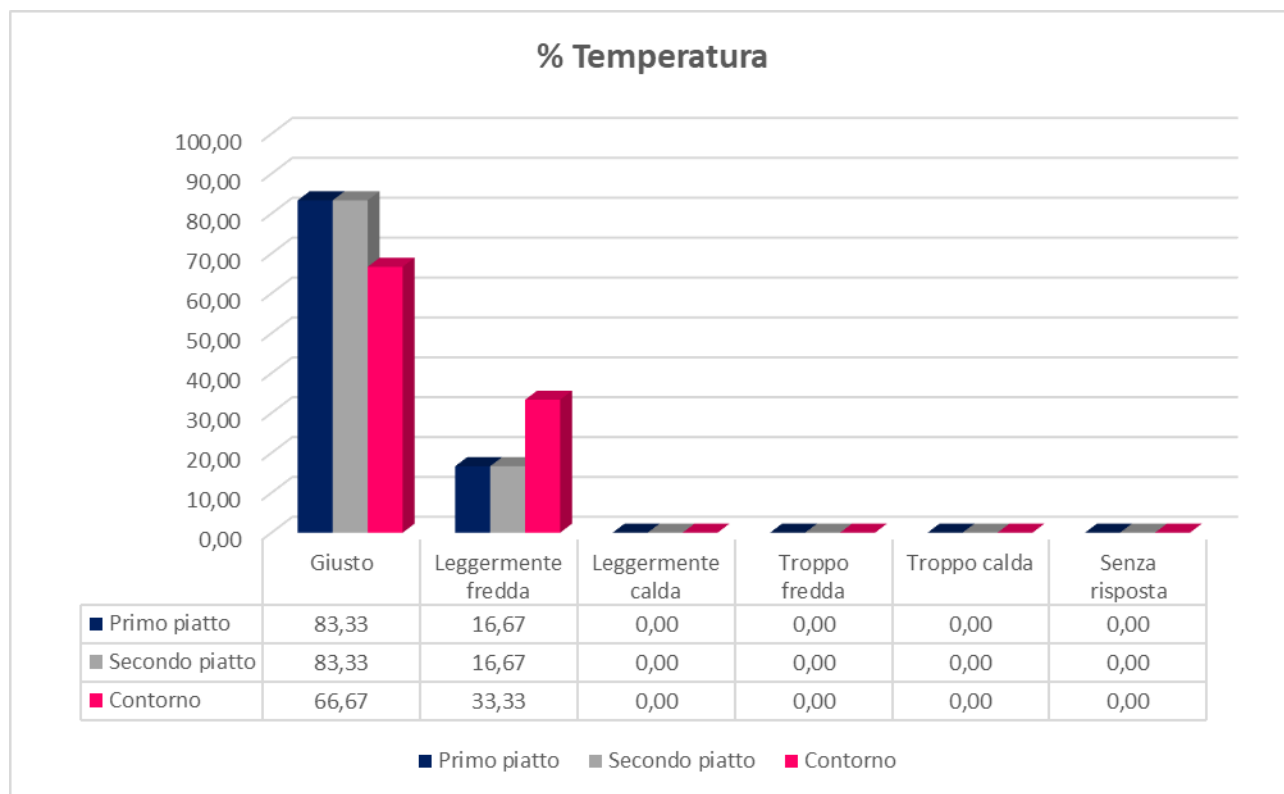


Il primo piatto, il secondo piatto e il contorno sono stati valutati dal 50% degli intervistati di qualità buona; per il primo piatto il restante 50% ha dato una valutazione accettabile così come per il secondo piatto e il contorno che risultano accettabile, a parimerito, dal 33% degli intervistati. La frutta è considerata di qualità ottima e migliorabile, a parimerito, dal 33% e buona e accettabile, sempre a parimerito, dal 16% degli intervistati.

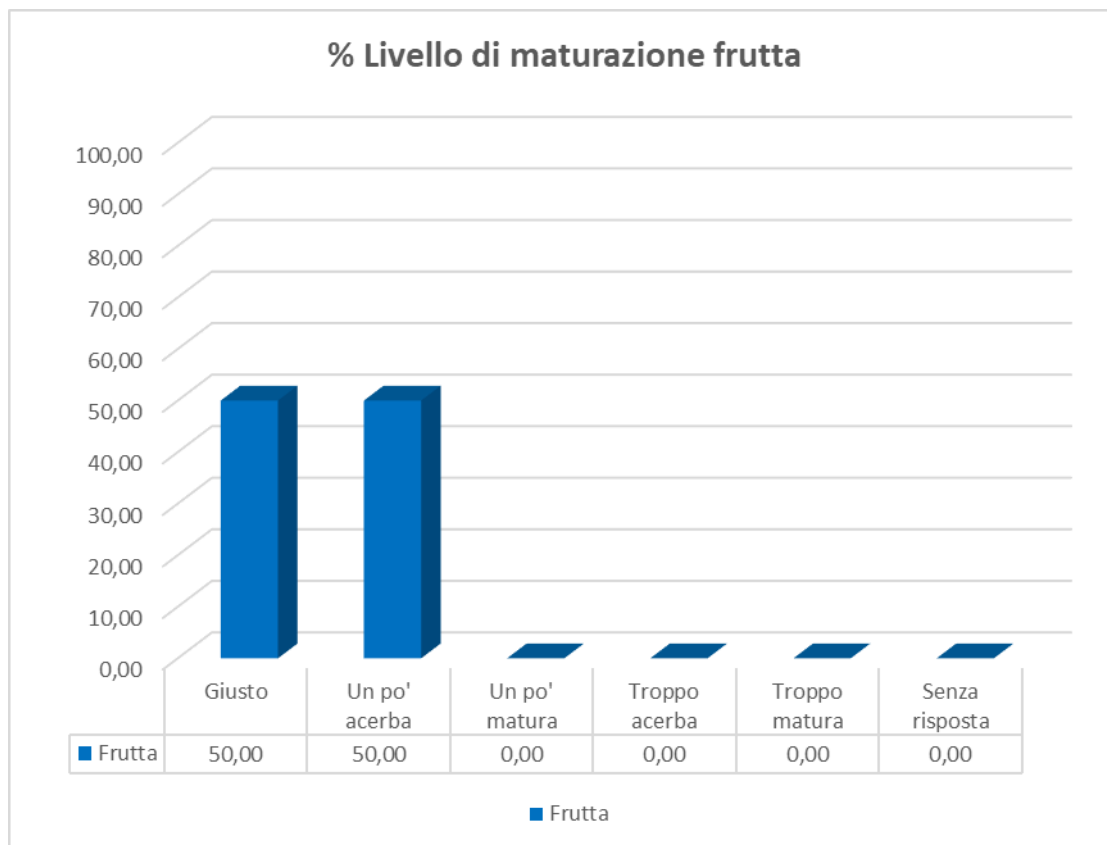


Il primo piatto ha ricevuto una valutazione di livello di cottura giusto dal 50% e leggermente cotto dal 33%.

Il secondo piatto e il contorno hanno una cottura giusta per l'83% degli intervistati.

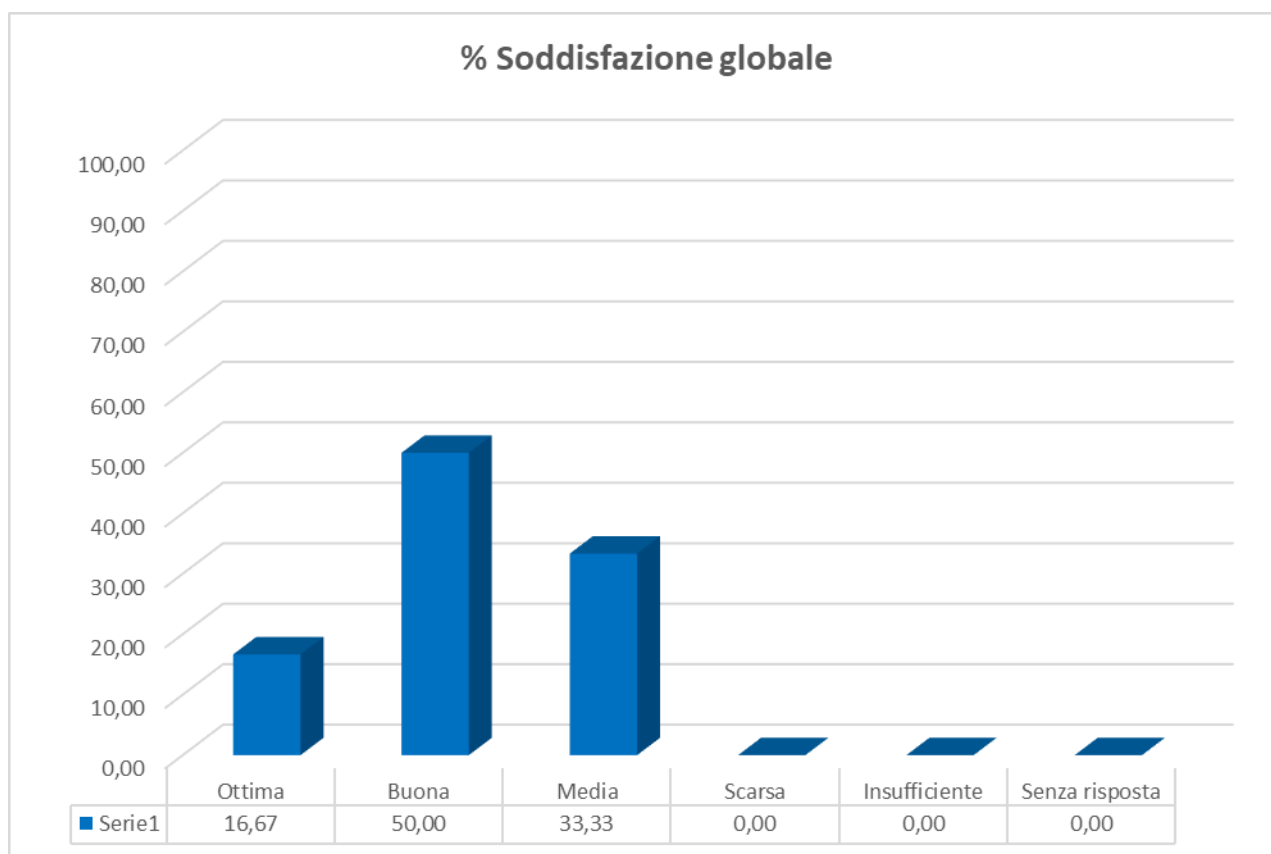


La temperatura è considerata giusta per la maggior parte degli intervistati.



Il 50% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta come giusta, mentre il restante 50% l'ha valutata un po' acerba.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata buona dal 50%, media dal 33% e ottima dal 16% degli intervistati.

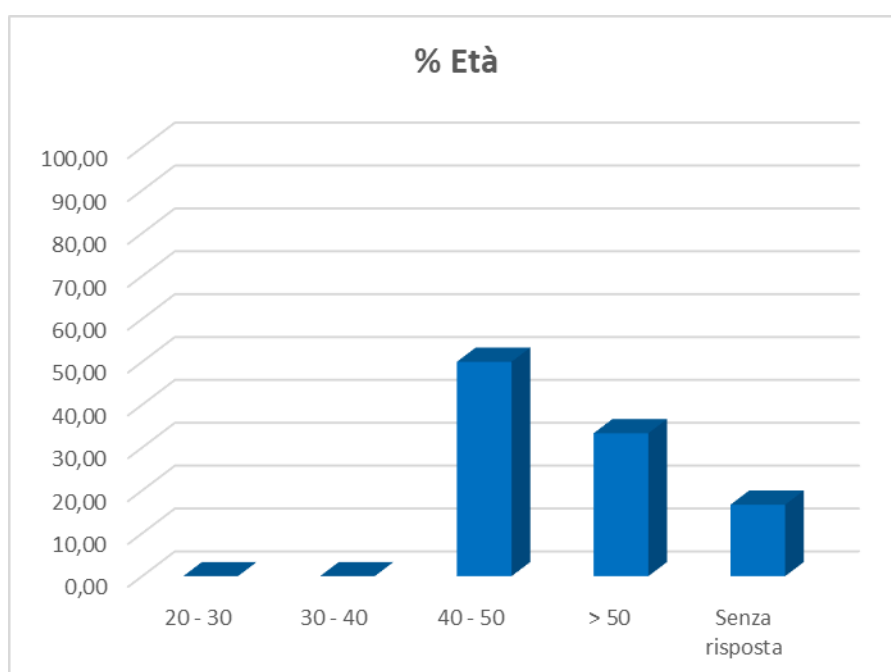
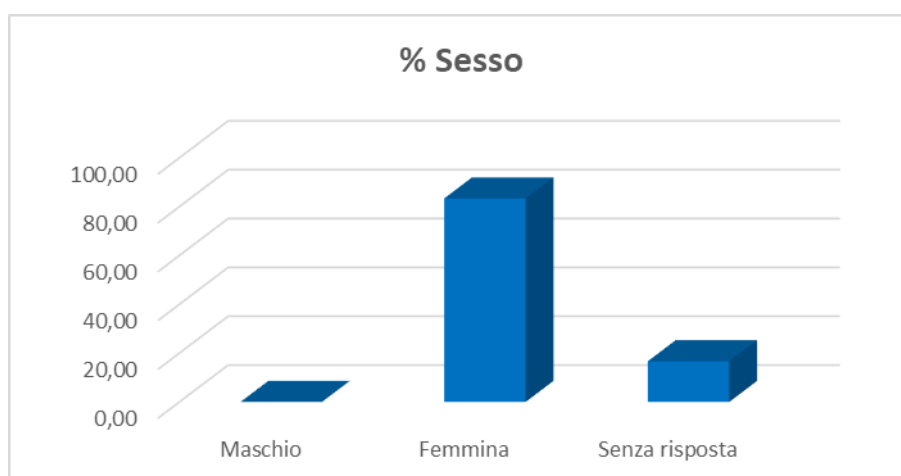
## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

Tutte le schede consegnate sono prive di note.

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	83,33	16,67	100,00

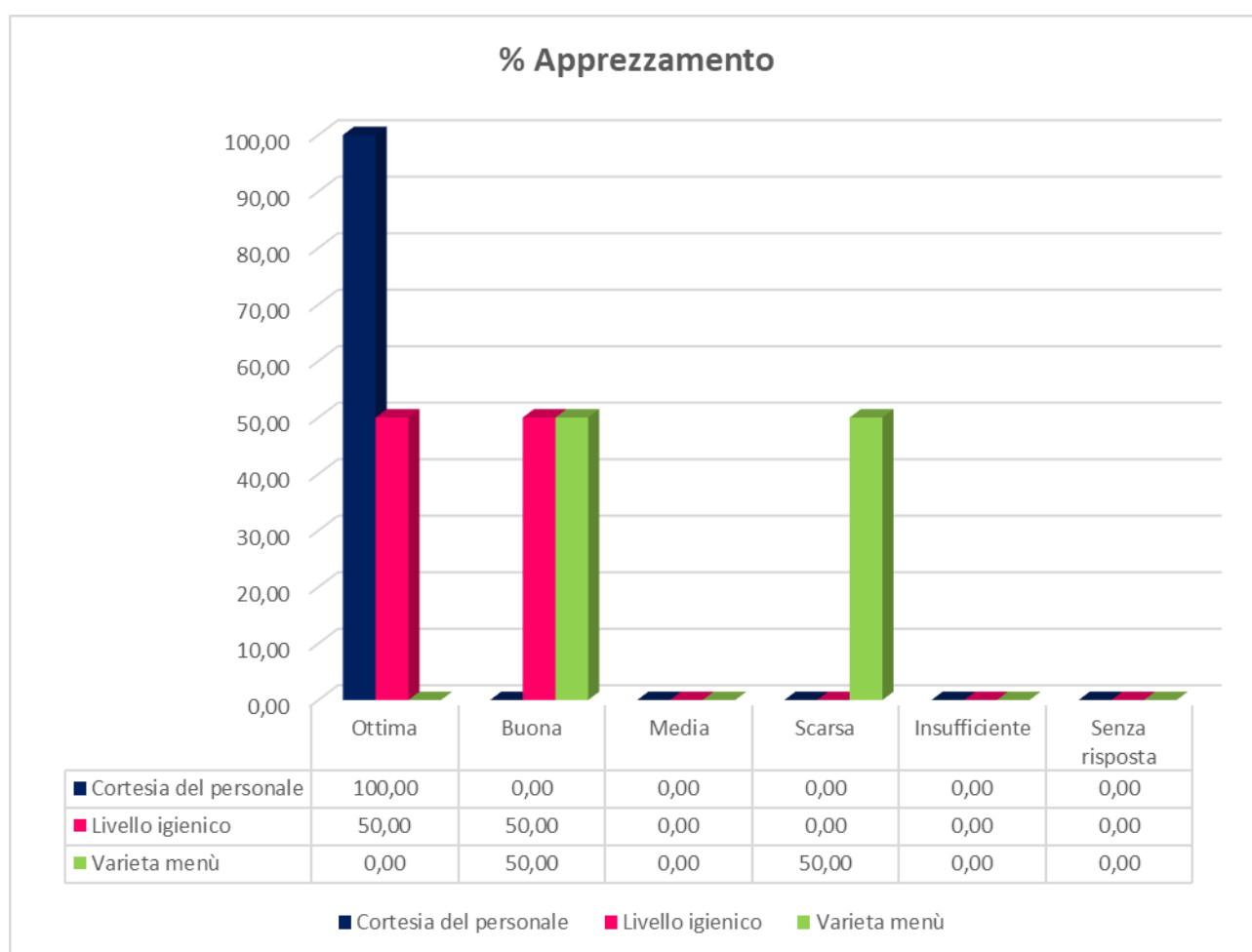
Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	0,00	50,00	33,33	16,67	100,00



Dalla statistica si evince che la maggior parte degli intervistati sono insegnanti di sesso femminile con un'età prevalentemente compresa tra i 40 e i 50 anni.

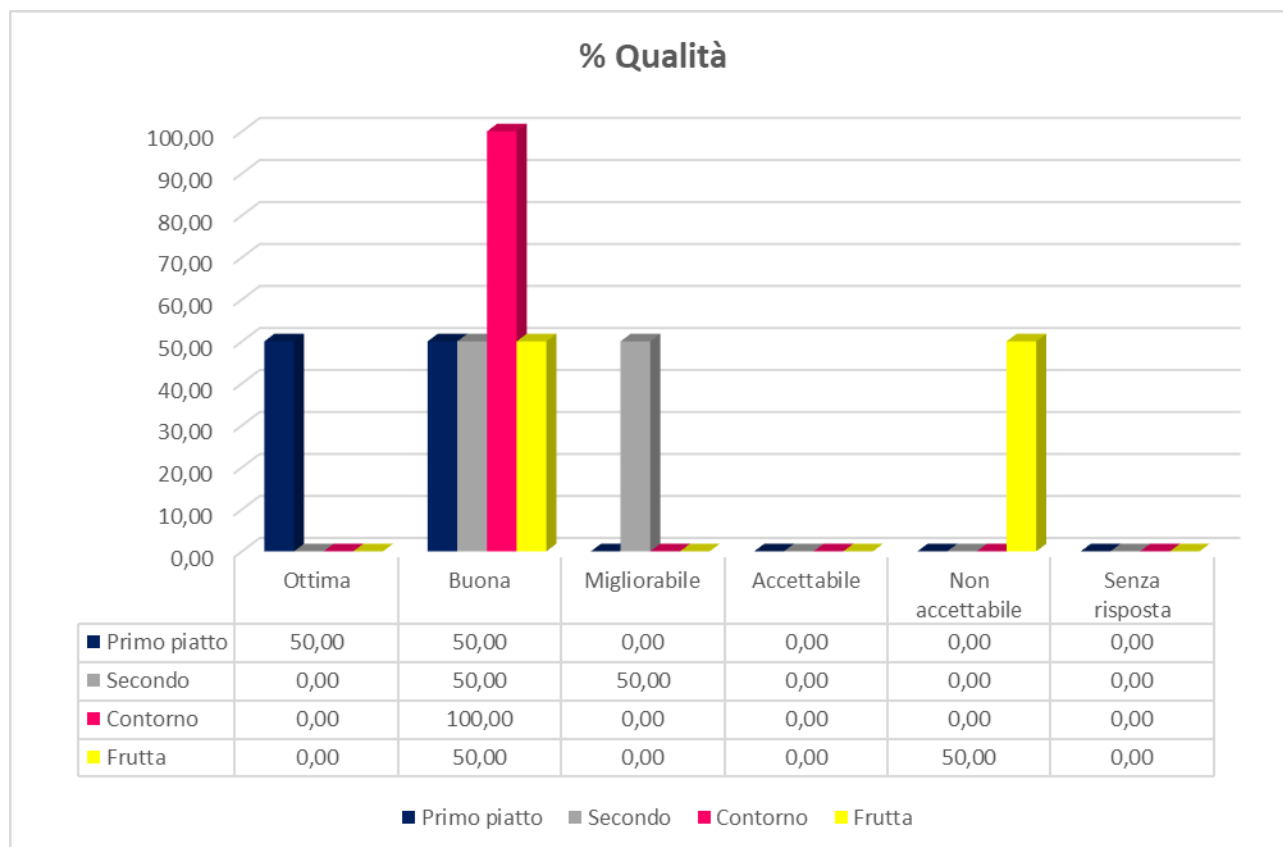
**ISTITUTO COMPRENSIVO N. PISANO SCUOLA SECONDARIA:  
SECONDARIA CASTAGNOLO  
(SECONDARIA N. PISANO – non partecipa all'indagine per gita scolastica)  
(SCHEDE CONSEGNATE: 2)**

**SERVIZIO**

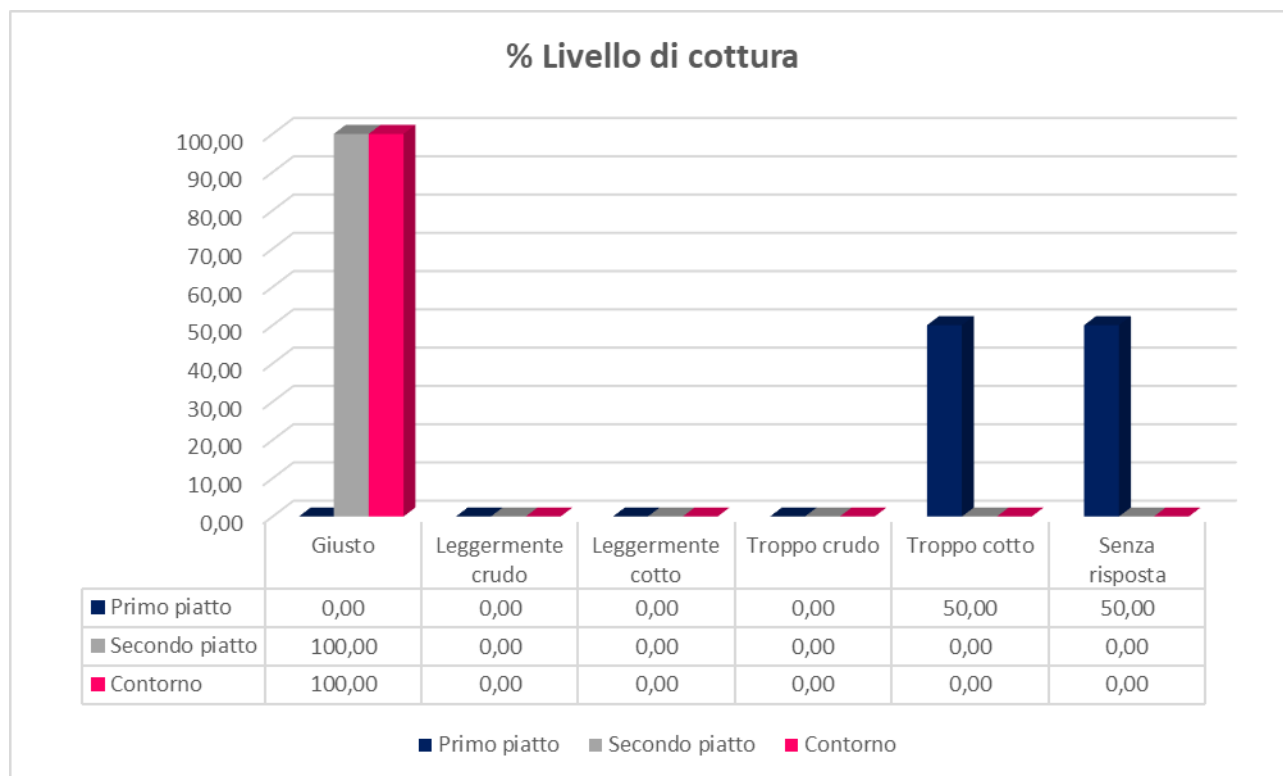


Per la voce cortesia del personale la valutazione è ottima per il 100% degli intervistati.  
Il livello igienico è ottimo per il 50% e buono per il restante 50%.  
La varietà del menù è considerata buona e scarsa, a parimerito, dal 50%.

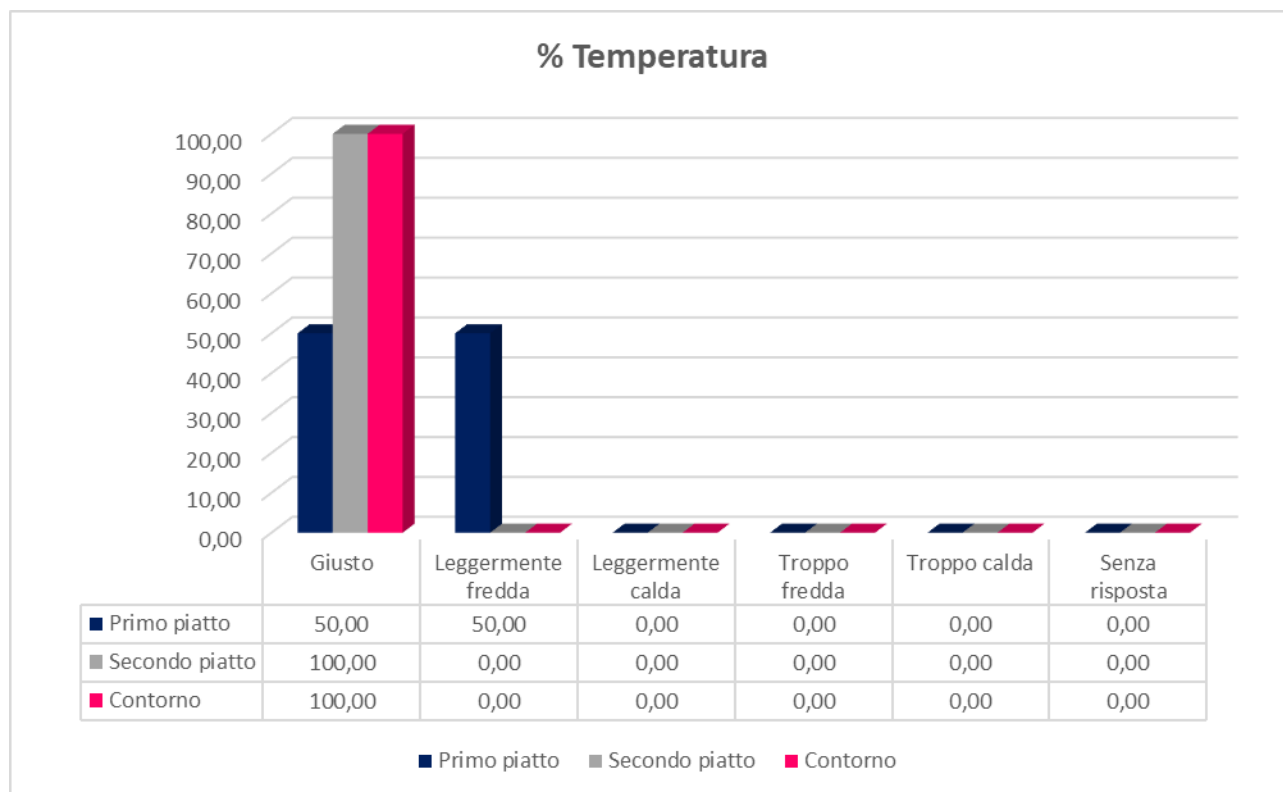
## GRADIMENTO DEL PASTO



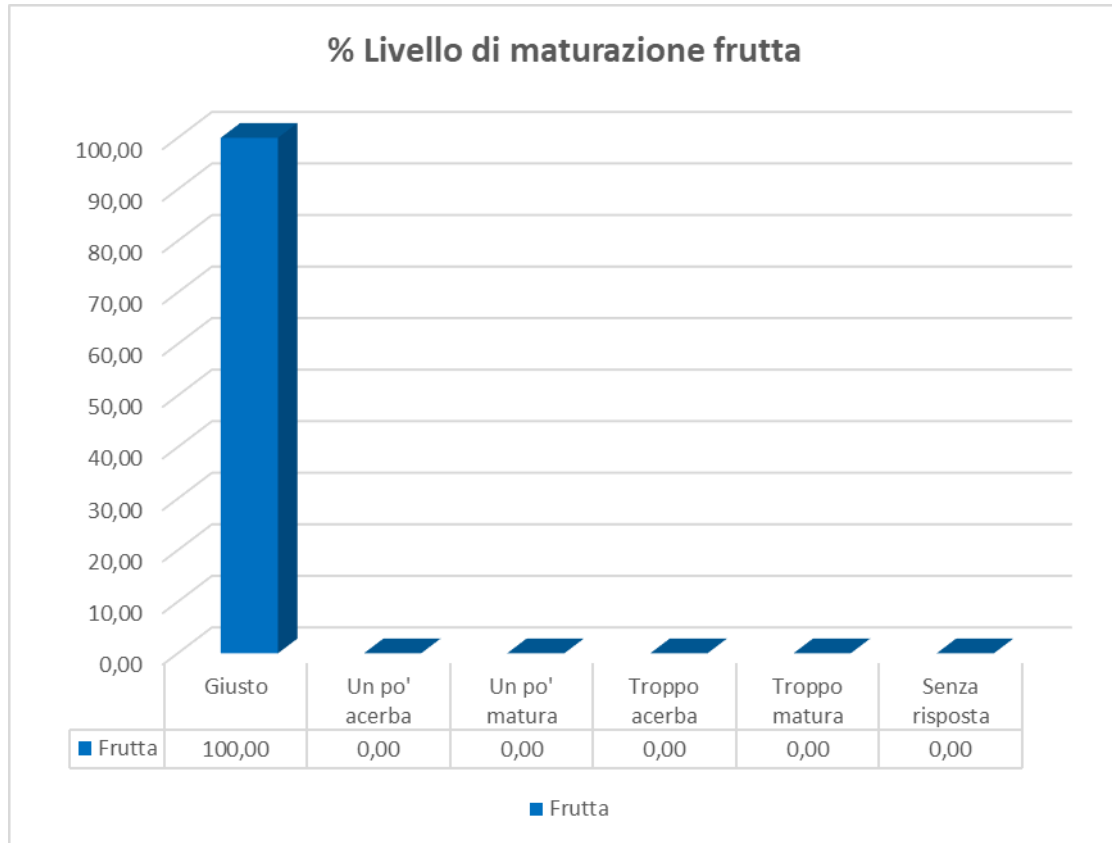
Il primo piatto è stato valutato di qualità ottima e buona dal 50%, a parimerito, degli intervistati.  
 Il secondo piatto sempre a parimerito, dal 50%, è considerato di qualità buona e migliorabile.  
 Il contorno è di buona qualità per il 100% degli intervistati.  
 La frutta è buona e non accettabile per il 50%, a parimerito, degli intervistati.



Il livello di cottura del secondo piatto e del contorno è considerato giusto dal 100% degli intervistati, mentre il primo piatto è considerato troppo cotto dal 50%, il restante 50% non ha dato risposta.

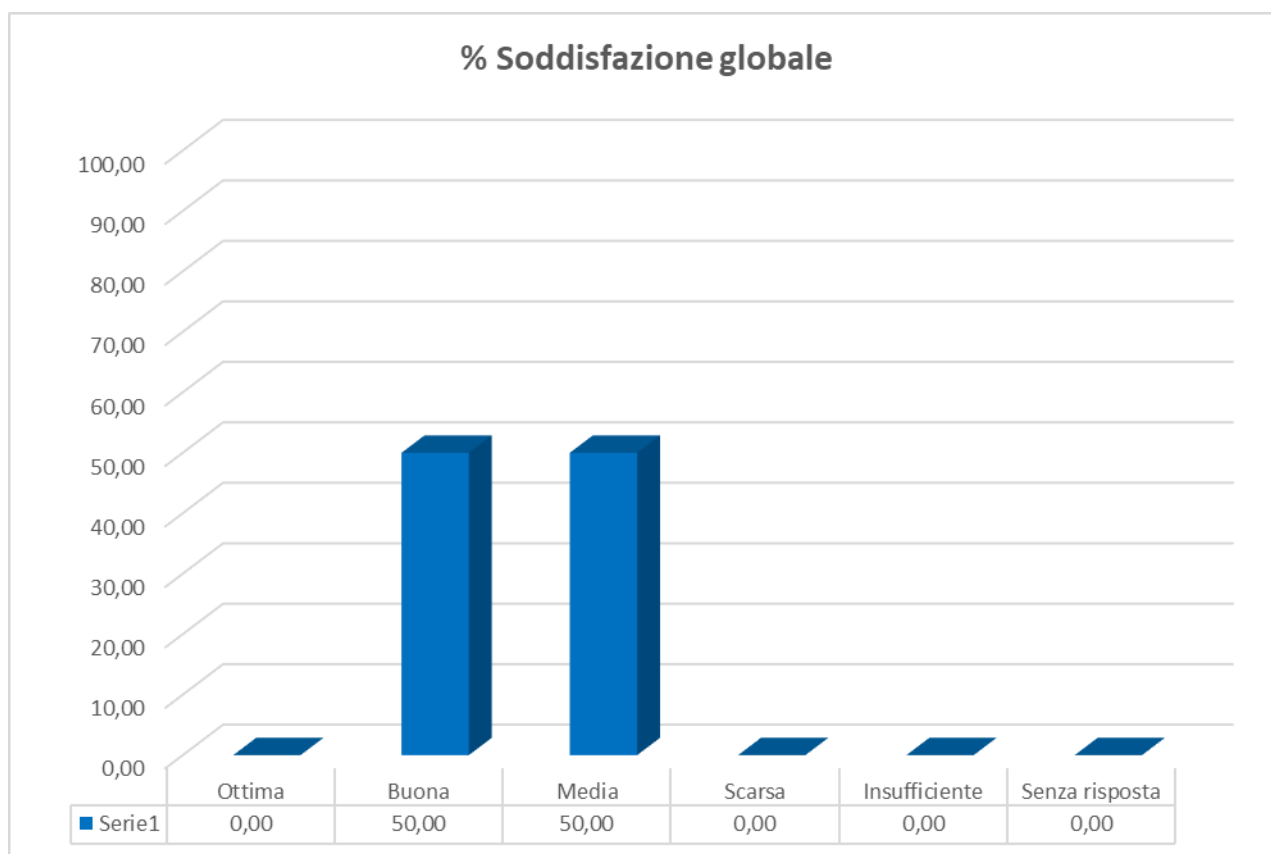


La temperatura relativa al secondo piatto e al contorno è considerata giusta dal 100%. Il primo piatto è stato valutato dal 50%, a parimerito, con una temperatura giusta e leggermente fredda.



Il livello di maturazione della frutta è stato valutato giusto dal 100% degli intervistati.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata a parimerito, dal 50%, buona e media.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

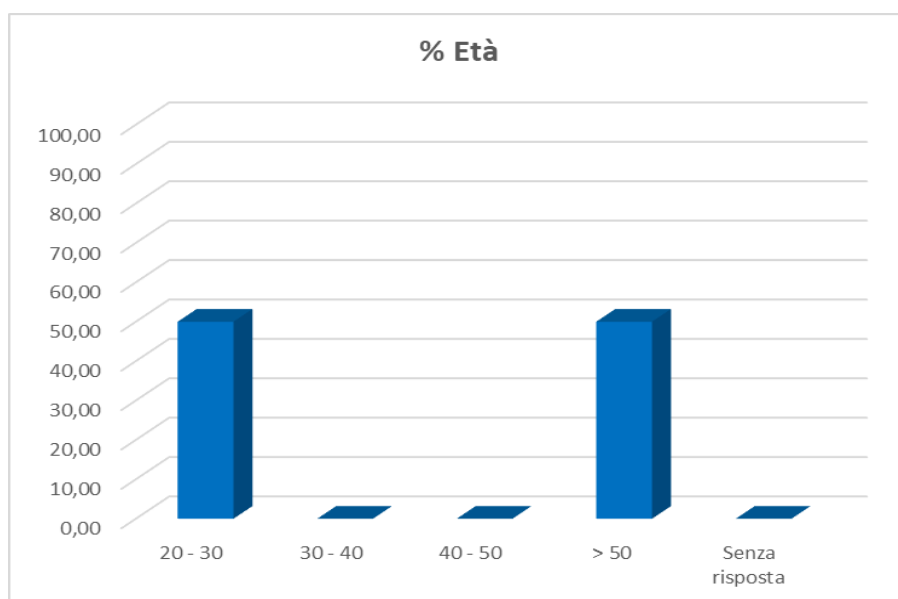
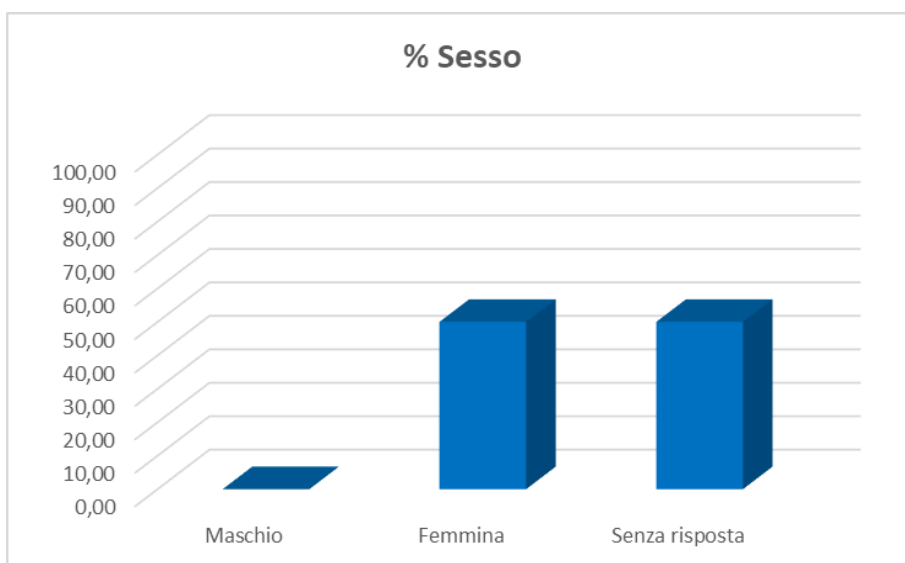
Le 2 schede consegnate riportano entrambe la seguente osservazione:

- Variare il menù

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	50,00	50,00	100,00

Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	50,00	0,00	0,00	50,00	0,00	100,00



Dalla statistica si evince che gli intervistati sono prevalentemente insegnanti di sesso femminile con un'età che va dai 20-30 anni e superiore ai 50 anni.

## **CUSTOMER SATISFACTION**

**ELIOR**

**INDAGINE GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E  
SECONDARIA DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO GAMERRA  
(COMUNE DI PISA)**

**ALUNNI E INSEGNANTI**

**DEL 24-03-2023**

**Autore: Laura Solofrizzo  
Novate Milanese, 23 giugno 2023**

Il giorno 24/03/2023 si è svolta l'indagine sul gradimento del servizio di refezione scolastica coinvolgendo gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria dell'Istituto comprensivo Gamerra: Infanzia Montebianco, Primaria Moretti, Primaria Baracca, Primaria Don Milani e Secondaria Gamerra.

**Menù del giorno:** Fusilli all'olio, Polpette di halibut, Insalata

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni (scuola Infanzia e Primaria) è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**PRIMO PIATTO - SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Quanto ne hai mangiato?: Tutto – Quasi tutto – Metà – Poco

Ti è piaciuto?: Ottimo – Discreto - Scadente

**NOTE**

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni (scuola Secondaria) è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**SODDISFAZIONE GLOBALE**

Cosa ne pensi della tua mensa in generale?: Contento – Abbastanza contento – Non molto contento - Scontento

**GRADIMENTO MENÙ**

Cosa ne pensi del primo piatto, del secondo piatto, del contorno e del dessert o frutta di oggi?

Buono – Abbastanza buono – Non molto buono - Cattivo

**CORTESIA PERSONALE**

Chi ti serve è: Gentile – Non molto gentile - Sgarbato

**NOTE**

La scheda utilizzata per l'indagine degli insegnanti è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**SERVIZIO**

Cortesie del personale: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Livello igienico: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Varietà del menù: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

## **GRADIMENTO DEL PASTO**

### PRIMO PIATTO – SECONDO PIATTO – CONTORNO

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di cottura: Giusto – Leggermente crudo – Leggermente cotto - Troppo crudo – Troppo cotto

Temperatura: Giusta – Leggermente fredda - Leggermente calda – Troppo fredda – Troppo calda

### FRUTTA:

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di maturazione: Giusto – Un po' acerba – Un po' matura – Troppo acerba – Troppo matura

## **SODDISFAZIONE GLOBALE**

Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

### **DATI DEMOGRAFICI**

Sesso: Maschile - Femminile

Età: 20-30 – 30-40 – 40-50 - >50

I risultati ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, unitamente ad alcune osservazioni relative ai dati riscontrati, vengono riportati in tabelle/grafici contenuti nelle pagine seguenti.

Per quanto riguarda l'espressione dei risultati, ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, è stato utilizzato il seguente criterio:

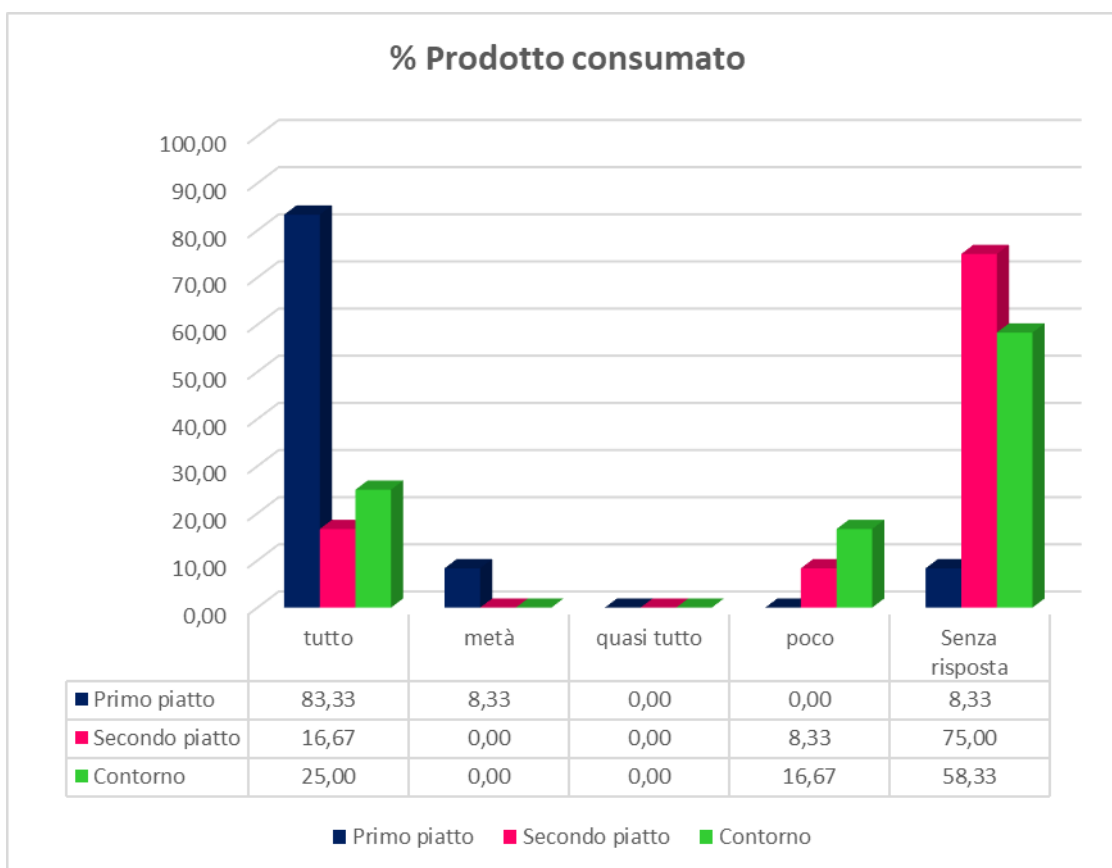
i calcoli sono stati effettuati considerando tutte le schede consegnate, evidenziando nelle tabelle e nei grafici sia la scheda non compilata in tutte le sue parti sia le opzioni non compilate, indicate con la voce "senza risposta"

Sia per la voce NOTE che per OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI si riportano brevi commenti, se presenti.

## INDAGINE ALUNNI

### ISTITUTO COMPRESIVO GAMERRA SCUOLE DELL'INFANZIA: INFANZIA MONTEBIANCO (SCHEDE CONSEGNATE: 12)

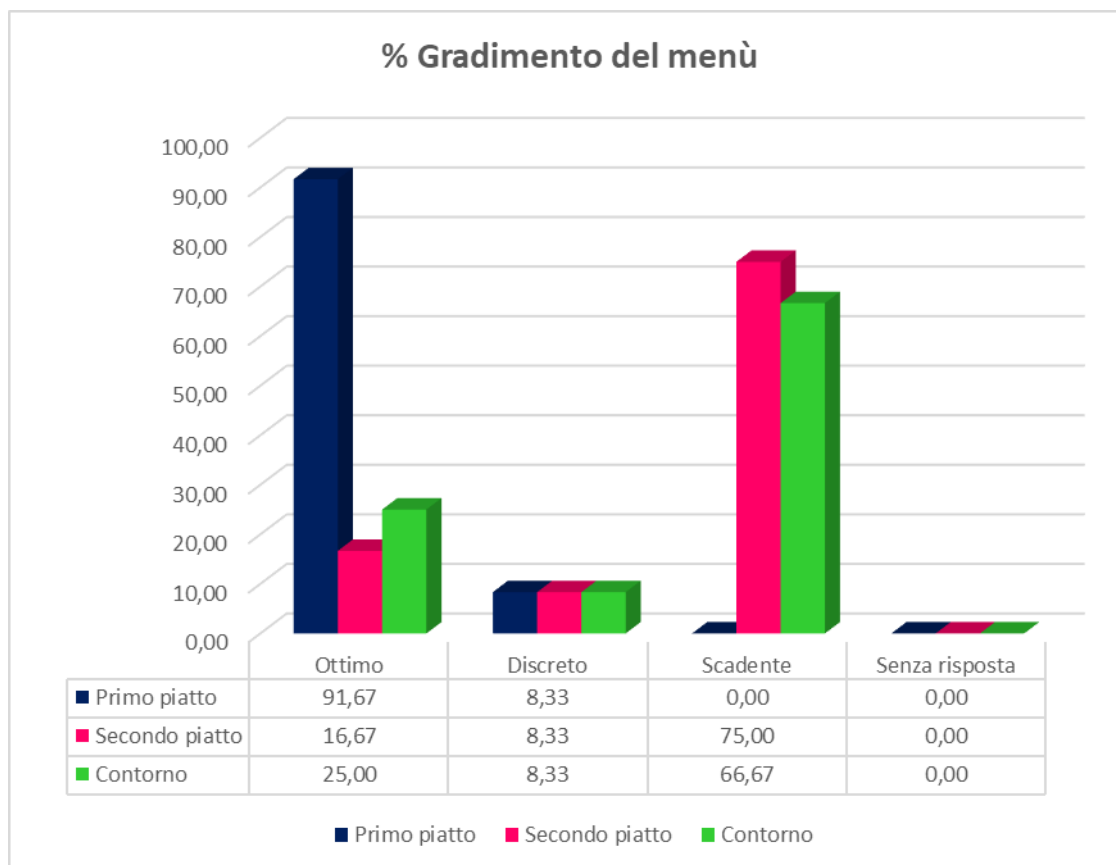
#### QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO



L'83% degli alunni ha mangiato tutto il primo piatto.

Per il secondo piatto e il contorno la maggior parte degli alunni non ha dato risposta, dalle poche schede in cui risulta una risposta si evince che il secondo piatto è stato consumato tutto dal 16% e il contorno dal 25%.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



Il 91% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto.

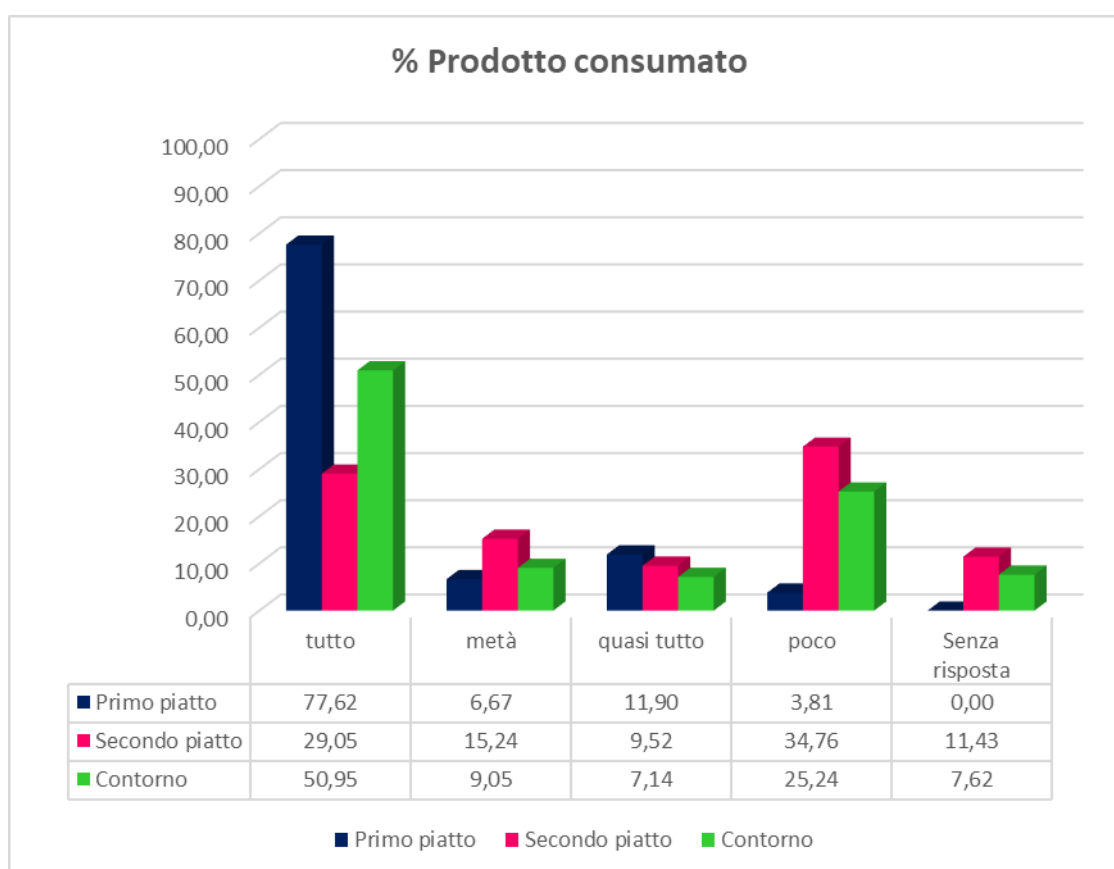
Per il secondo piatto e il contorno la maggior parte degli alunni lo ha valutato scadente per il 75% e 66%, solo il 16% ha dato una valutazione ottima per il secondo piatto e il 25% per il contorno.

### NOTE

Tutte le schede consegnate sono prive di note.

**ISTITUTO COMPRENSIVO GAMERRA SCUOLE PRIMARIE:  
PRIMARIA MORETTI, PRIMARIA BARACCA,  
PRIMARIA DON MILANI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 210)**

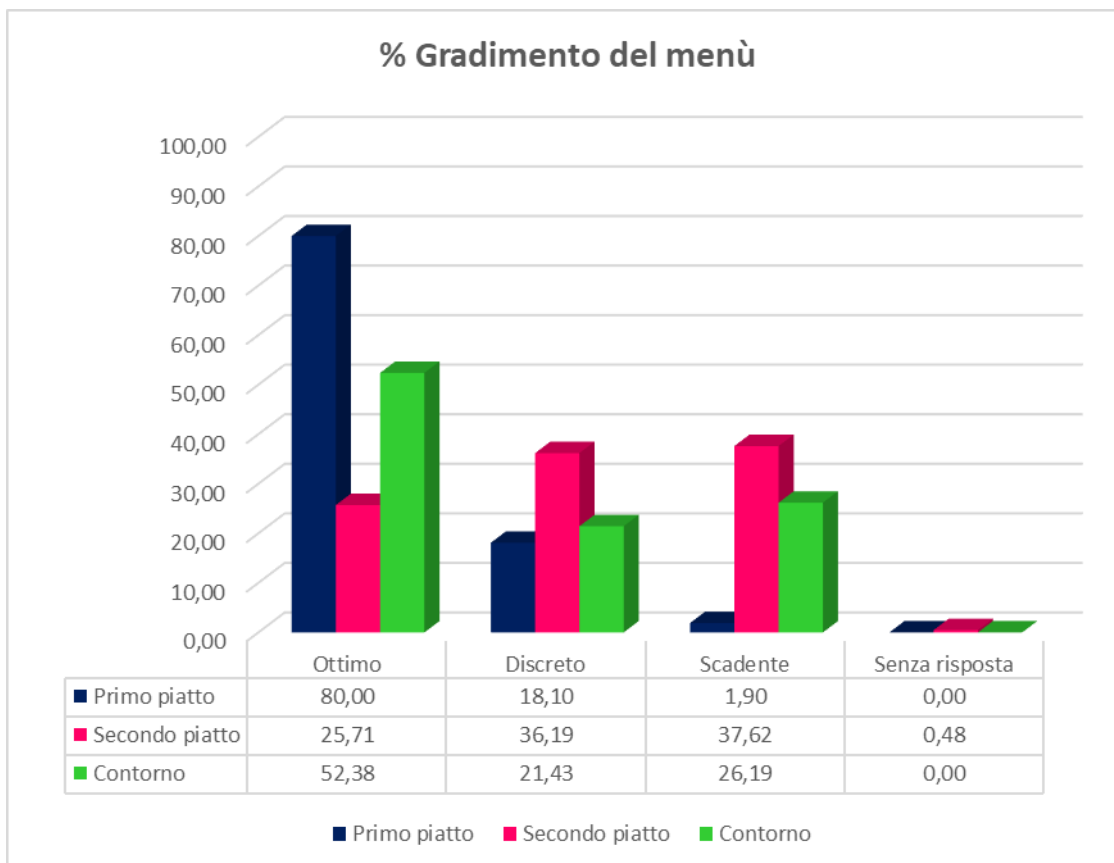
**QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO**



Il 77% degli alunni ha consumato tutto il primo piatto, il secondo piatto è stato consumato poco dal 34%, tutto dal 29% e per metà dal 15%.

Il contorno è stato consumato tutto dal 50%, poco dal 25% e per metà dal 9%.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



L'80% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto e il 18% discreto.

Il secondo piatto è stato valutato ottimo dal 25% degli alunni, discreto dal 36% e scadente dal 37%.

Il contorno risulta essere ottimo per il 52% degli alunni, discreto per il 21% e scadente per il 26%.

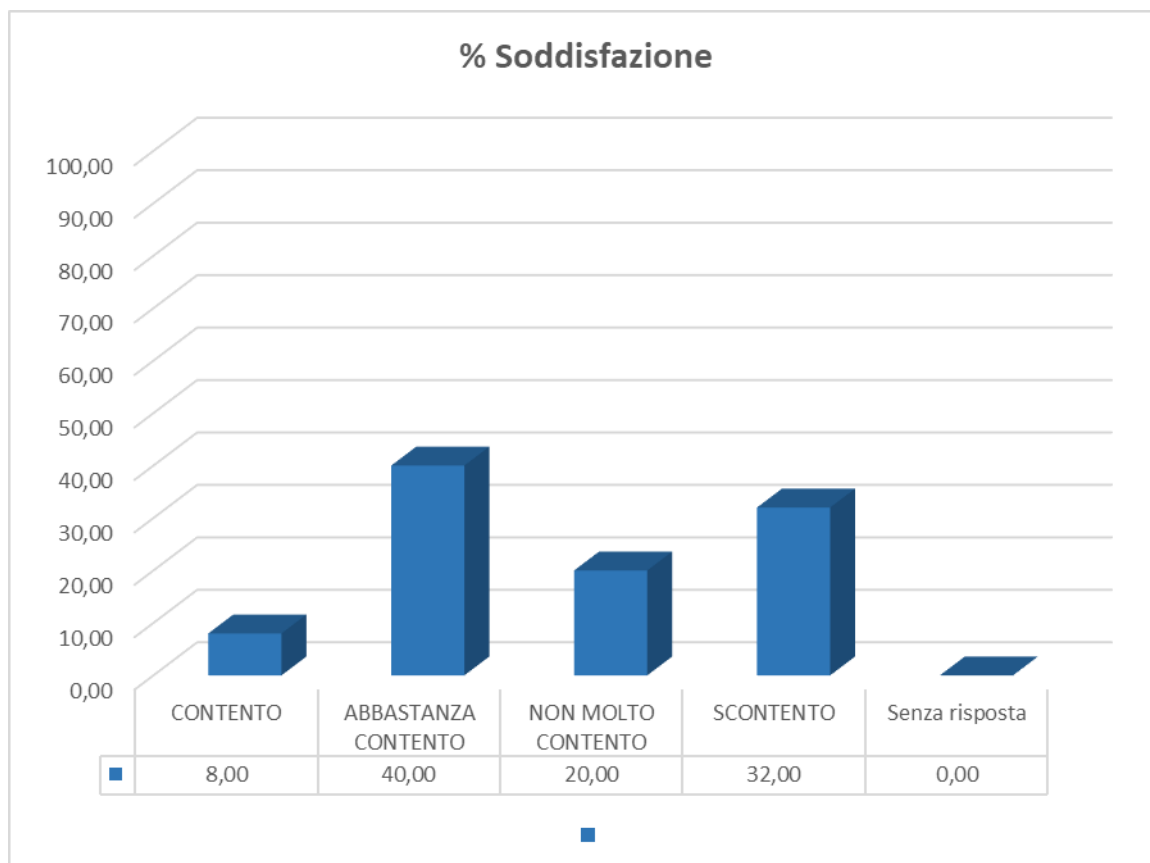
## **NOTE**

Delle 210 schede consegnate, 35 schede riportano le seguenti note:

- Migliorare il condimento nell'insalata (troppo sale e poco olio)
- La pasta è acquosa e ha poco sapore
- La frutta a volte è marcia o ammaccata
- Aggiungere più spesso al menù polpette al pomodoro, bocconcini di pollo, purè, lasagne, pasta al ragù, pizza, polenta, valdostana
- Inserire più spesso dessert come il gelato al posto della frutta
- Aumentare le porzioni
- A volte nel piatto si trovano capelli

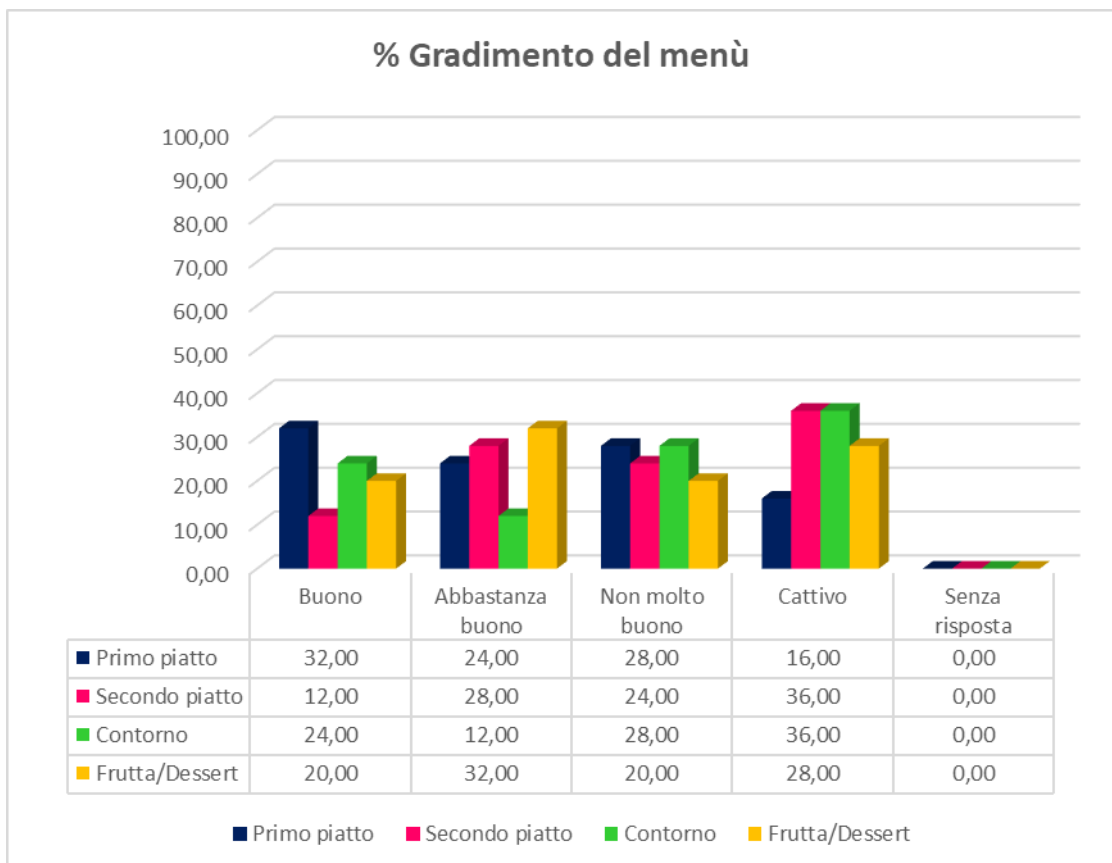
**ISTITUTO COMPRENSIVO GAMERRA SCUOLE SECONDARIE:  
SECONDARIA GAMERRA  
(SCHEDE CONSEGNATE: 25)**

**SODDISFAZIONE GLOBALE**



In relazione alla soddisfazione globale le valutazioni degli alunni hanno evidenziato una percentuale del 40% abbastanza contento, a seguire scontento, il 32%, e non molto contento il 20%.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



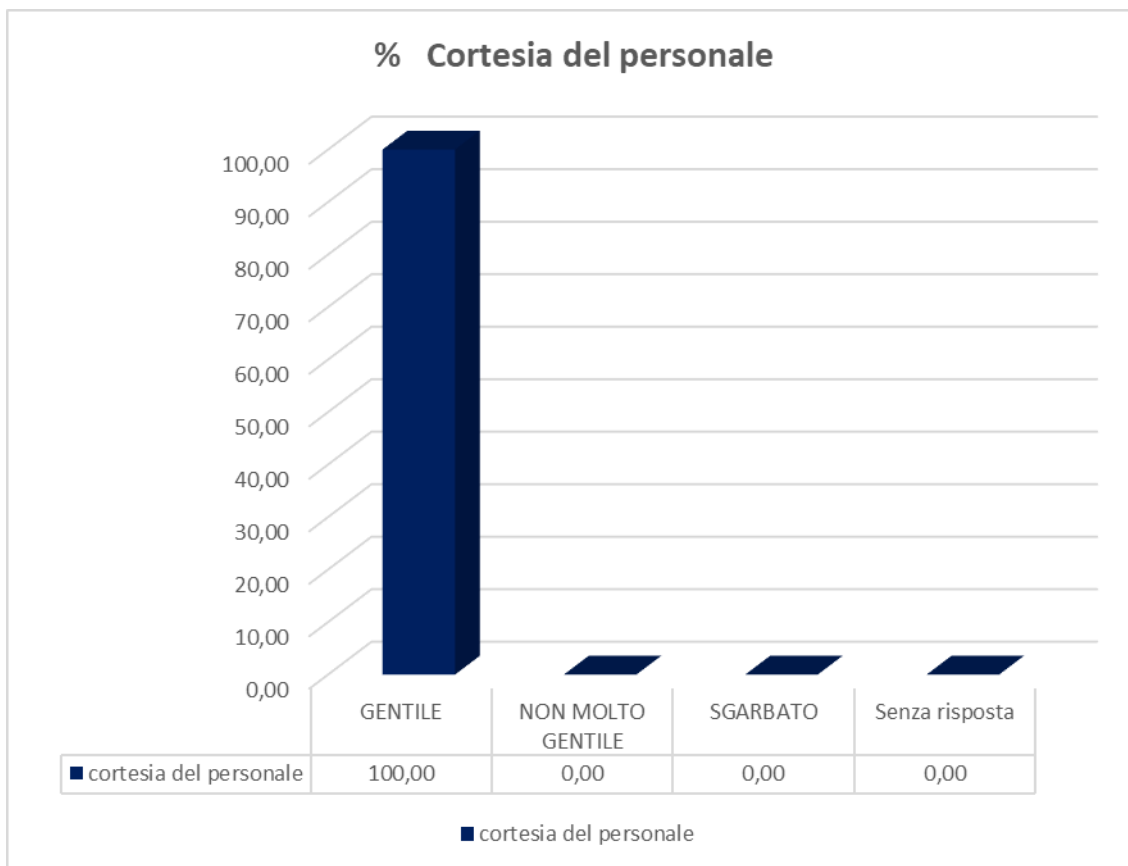
Il primo piatto ha ricevuto una valutazione buona dal 32%, abbastanza buona dal 24% e non molto buona dal 28%.

Il secondo piatto ha avuto una valutazione cattiva dal 36%, abbastanza buona per il 28%, non molto buona per il 24% e ottima solo per il 12%.

Il contorno è cattivo per il 36%, non molto buono per il 28%, buono per il 24% e abbastanza buono per il 12%.

La frutta/dessert è considerata abbastanza buona per il 32%, a parimerito per il 20% è valutata buona e non molto buona e circa il 28% ha votato per cattiva.

### CORTESIA DEL PERSONALE



Il 100% degli alunni ha valutato all'unanimità che il personale è cortese e gentile.

**NOTE**

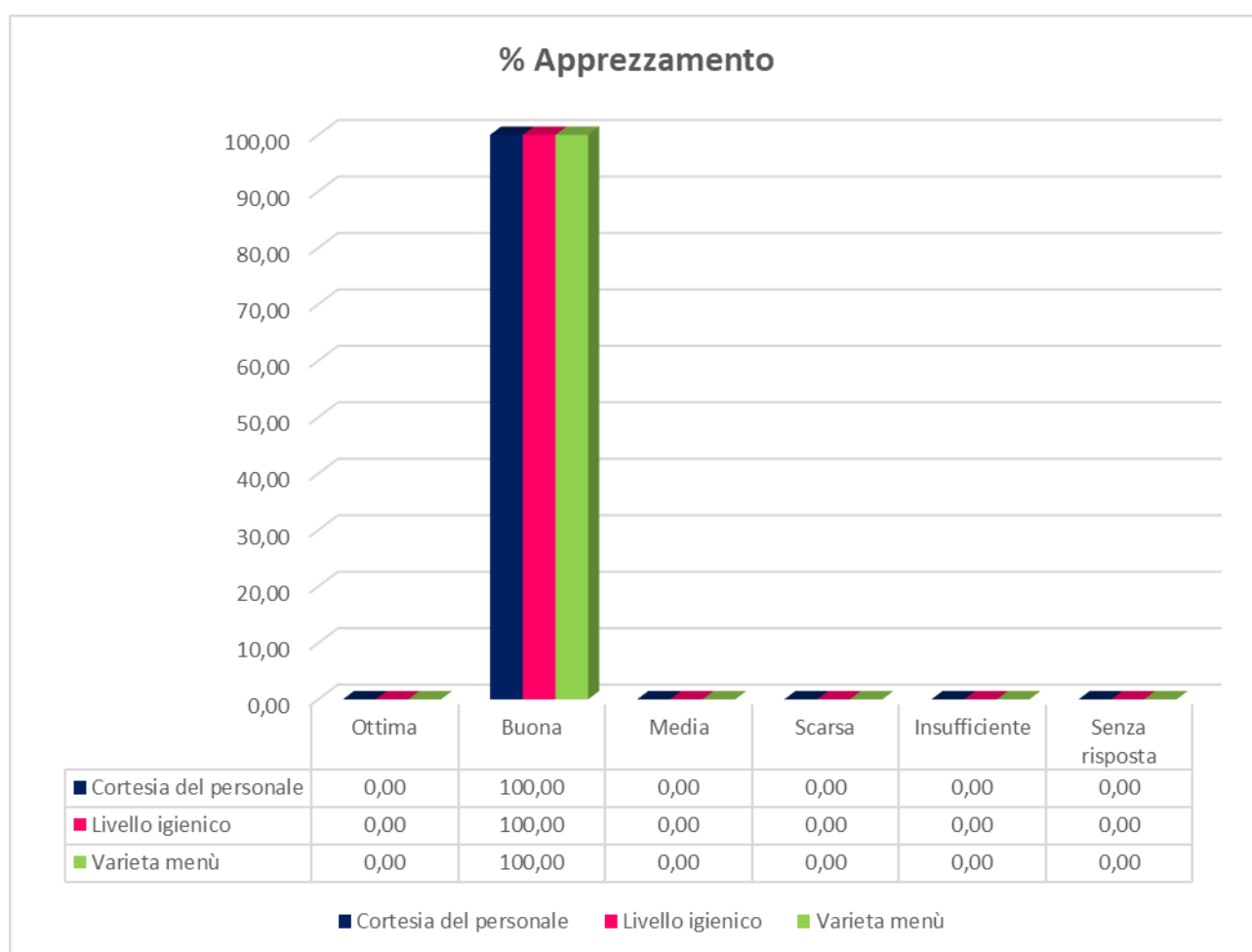
Delle 25 schede consegnate, 10 riportano le seguenti osservazioni:

- La pasta è acquosa e ha poco sapore
- Aggiungere più spesso al menù lasagne, pasta al pesto, pizza, carne

## INDAGINE INSEGNANTI

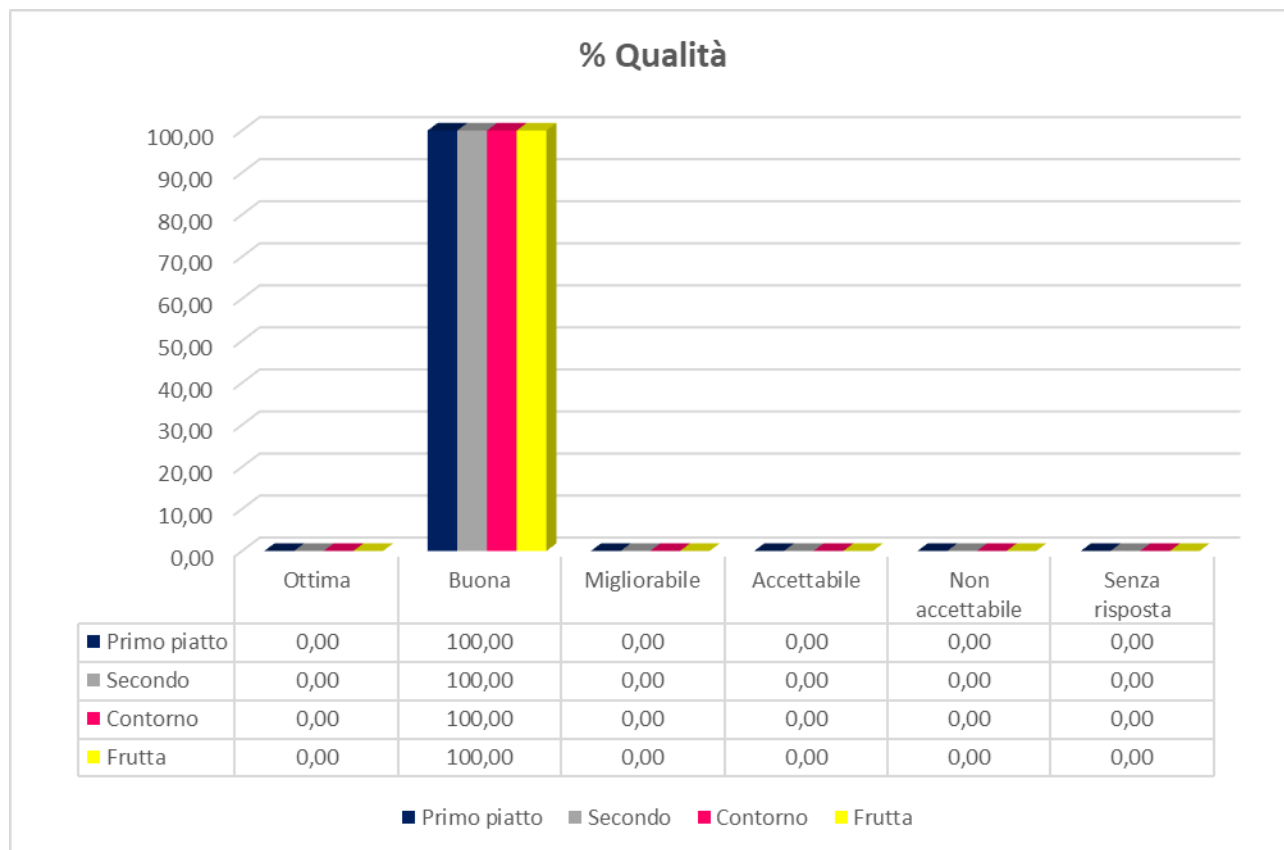
### ISTITUTO COMPRENSIVO GAMERRA SCUOLE DELL'INFANZIA: INFANZIA MONTEBIANCO (SCHEDE CONSEGNATE: 1)

#### SERVIZIO

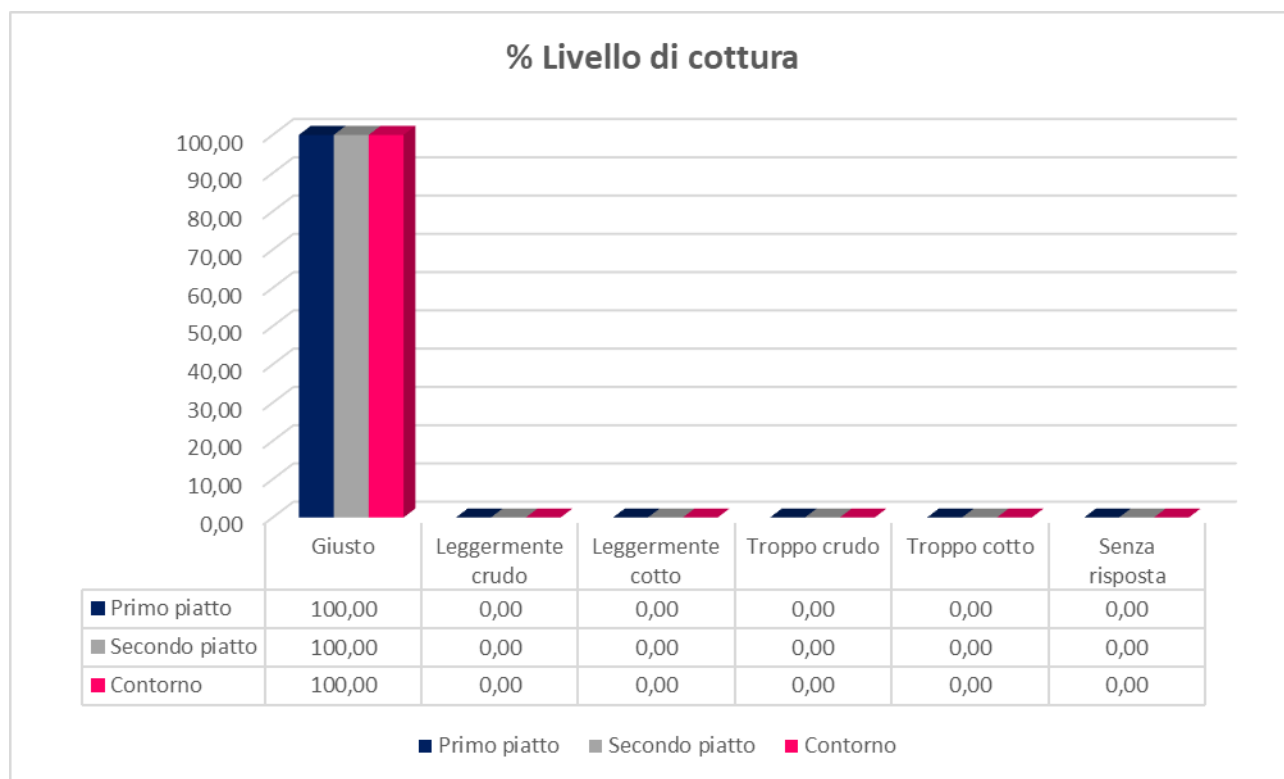


Per tutte le voci, l'apprezzamento è buono al 100%.

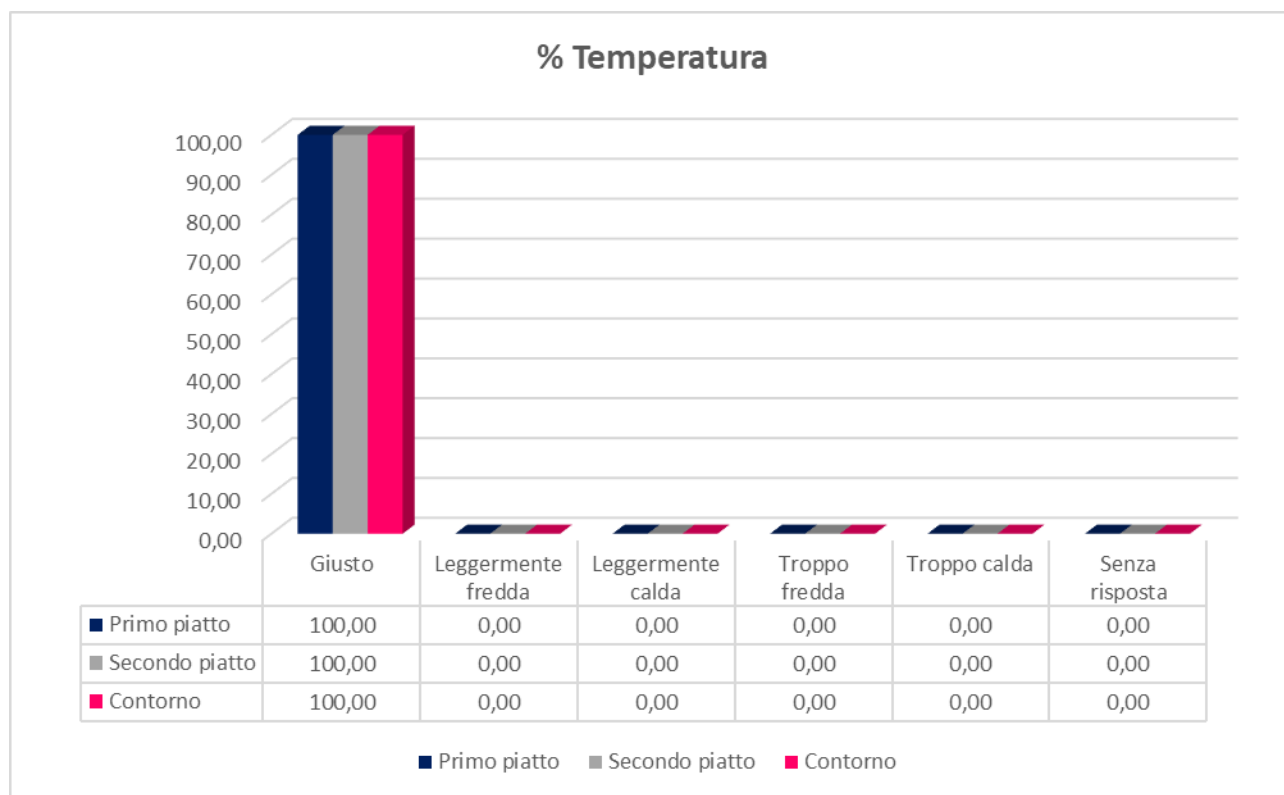
## GRADIMENTO DEL PASTO



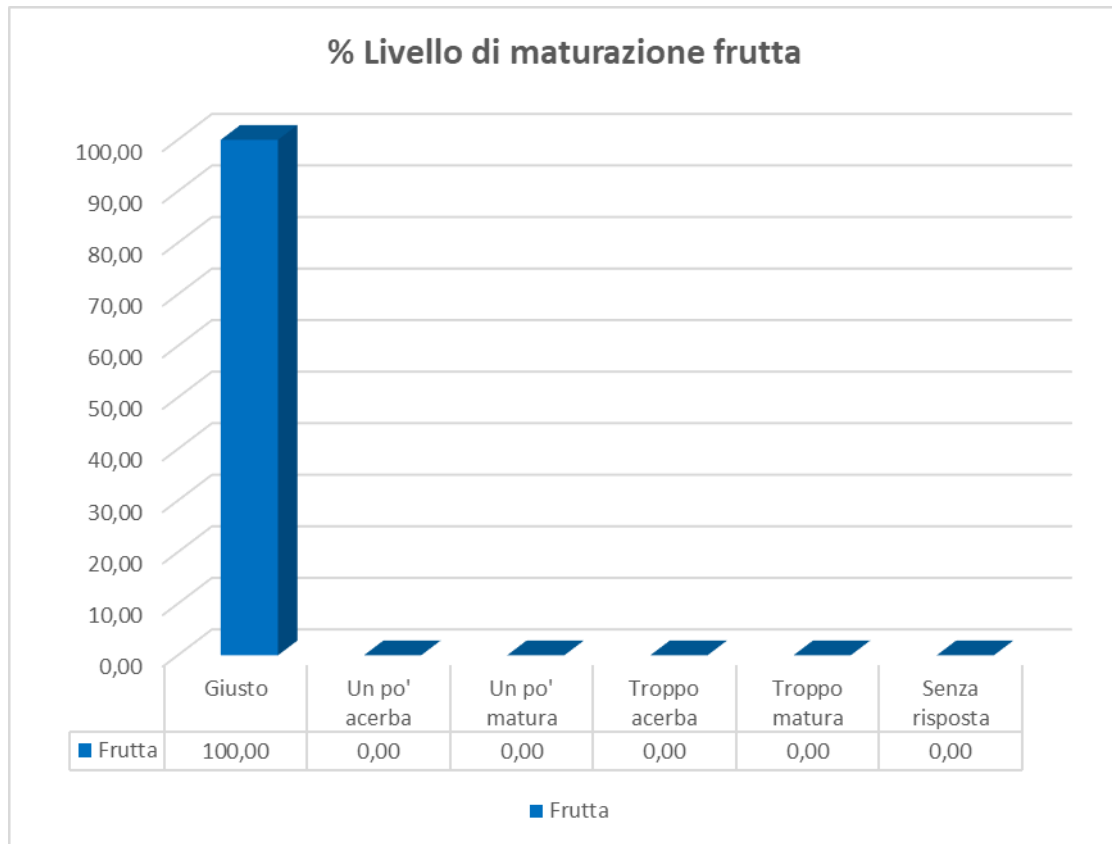
Tutti i piatti hanno ottenuto una valutazione di qualità buona.



Tutti i piatti sono stati valutati con un giusto livello di cottura.

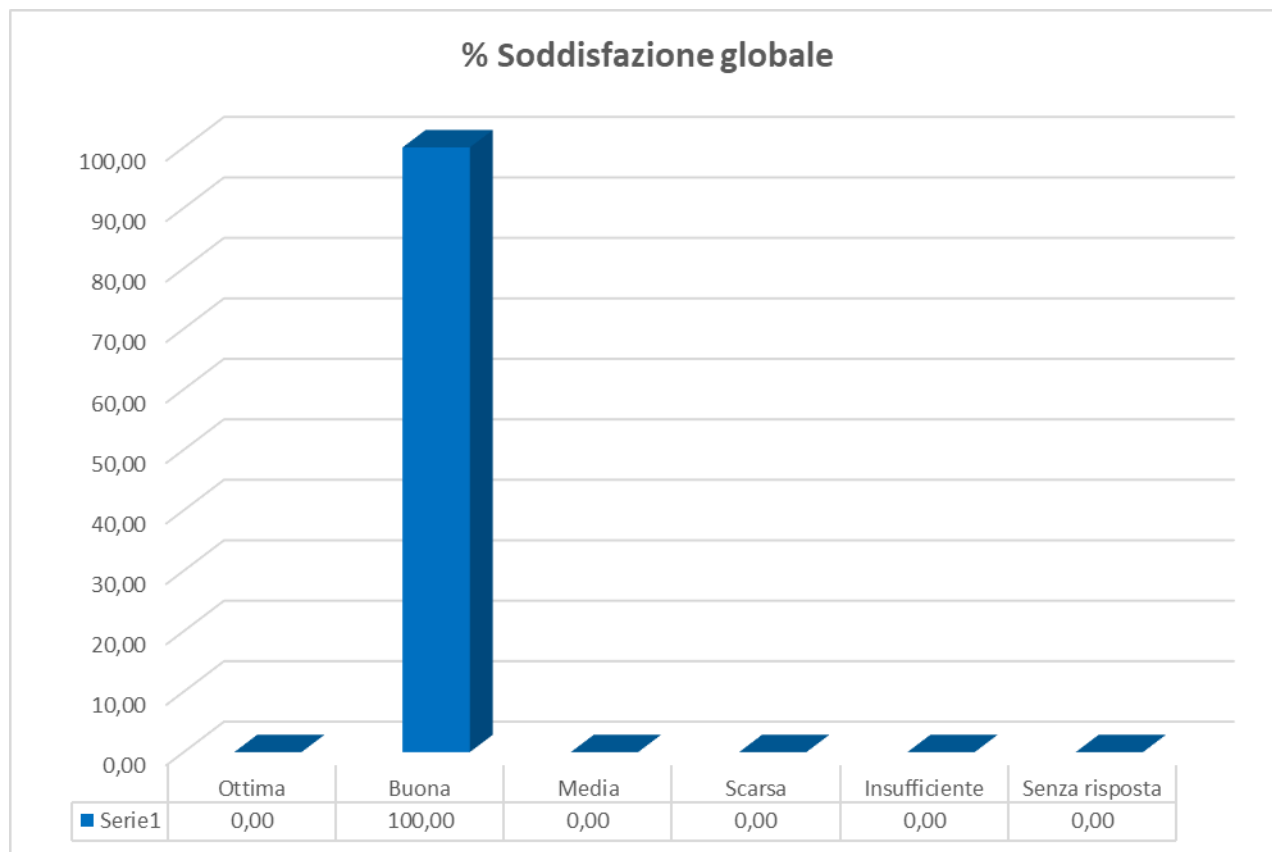


Tutti i piatti sono stati valutati con un giusto livello di temperatura.



La frutta è stata valutata con un giusto livello di maturazione.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata buona dal 100% degli intervistati.

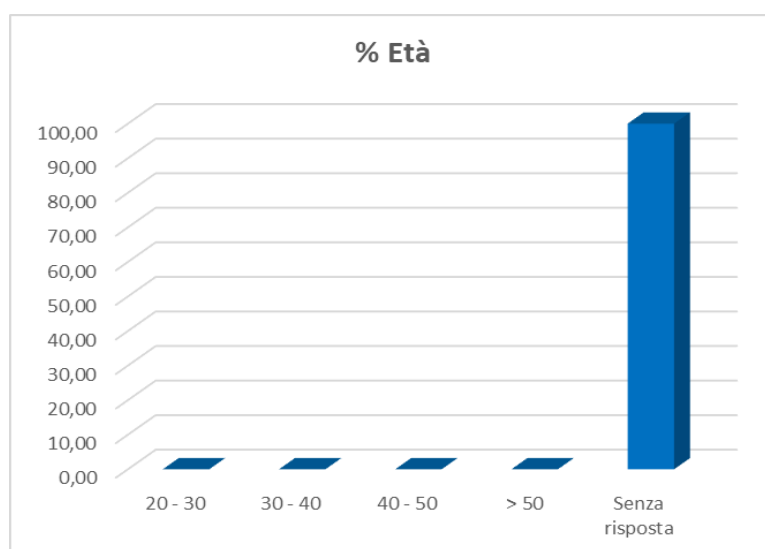
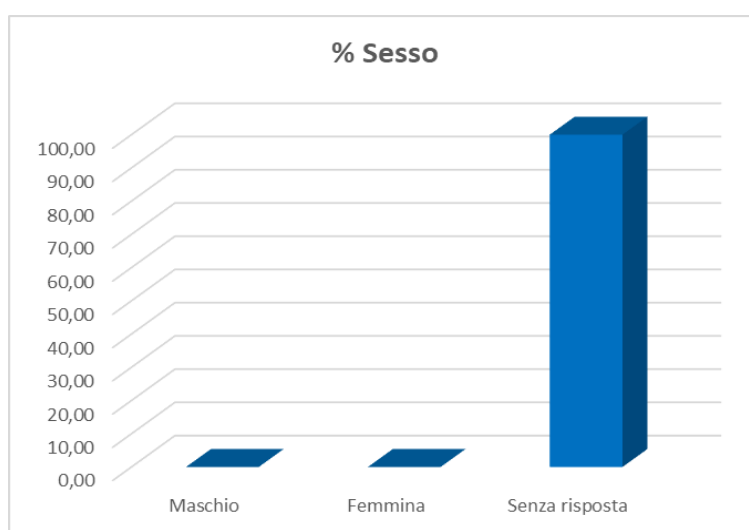
## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

L'unica scheda consegnata non contiene note.

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	0,00	100,00	100,00

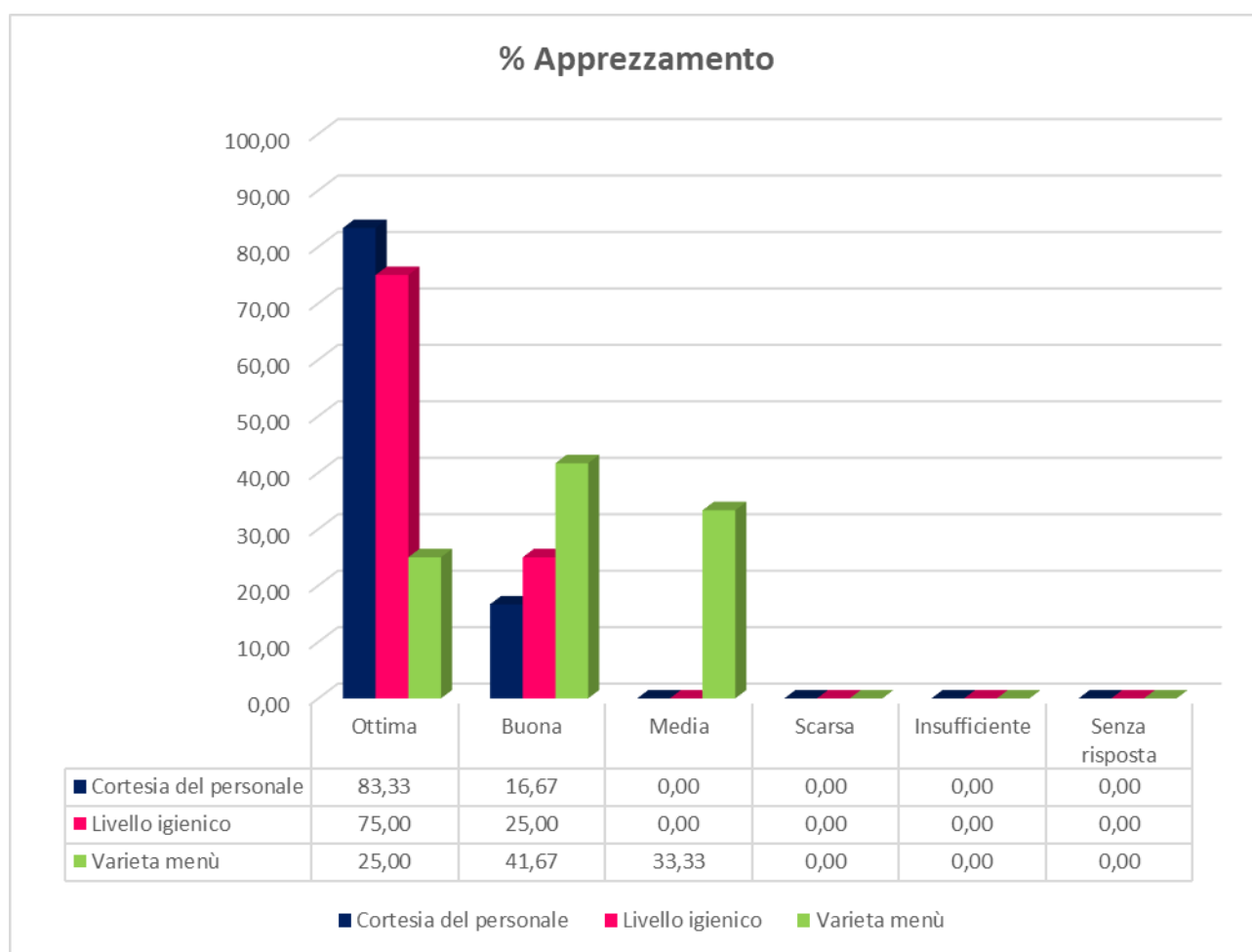
Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	0,00	0,00	0,00	100,00	100,00



Dalla statistica si evince che non è stata data risposta in merito ai dati demografici.

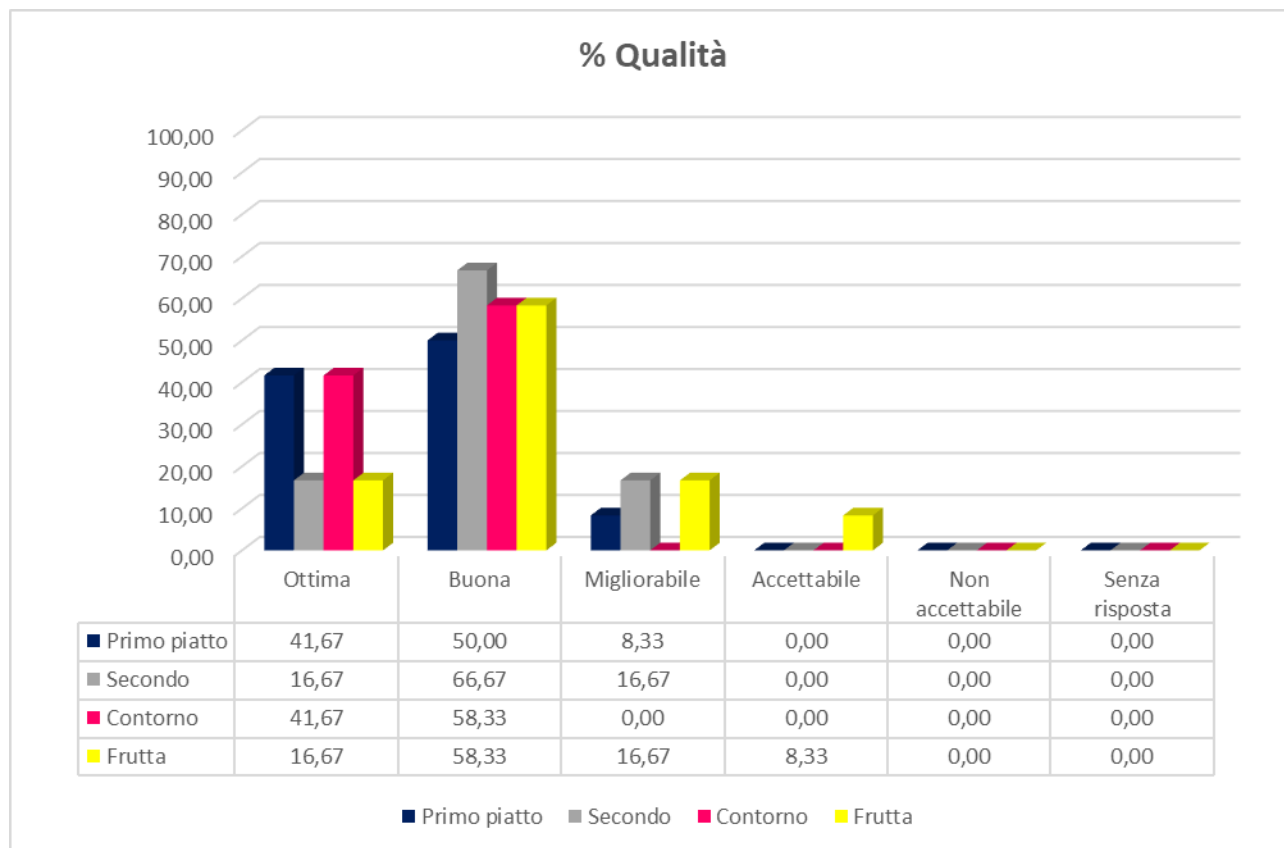
**ISTITUTO COMPRENSIVO GAMERRA SCUOLA PRIMARIA:  
PRIMARIA MORETTI, PRIMARIA BARACCA, PRIMARIA DON MILANI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 12)**

**SERVIZIO**

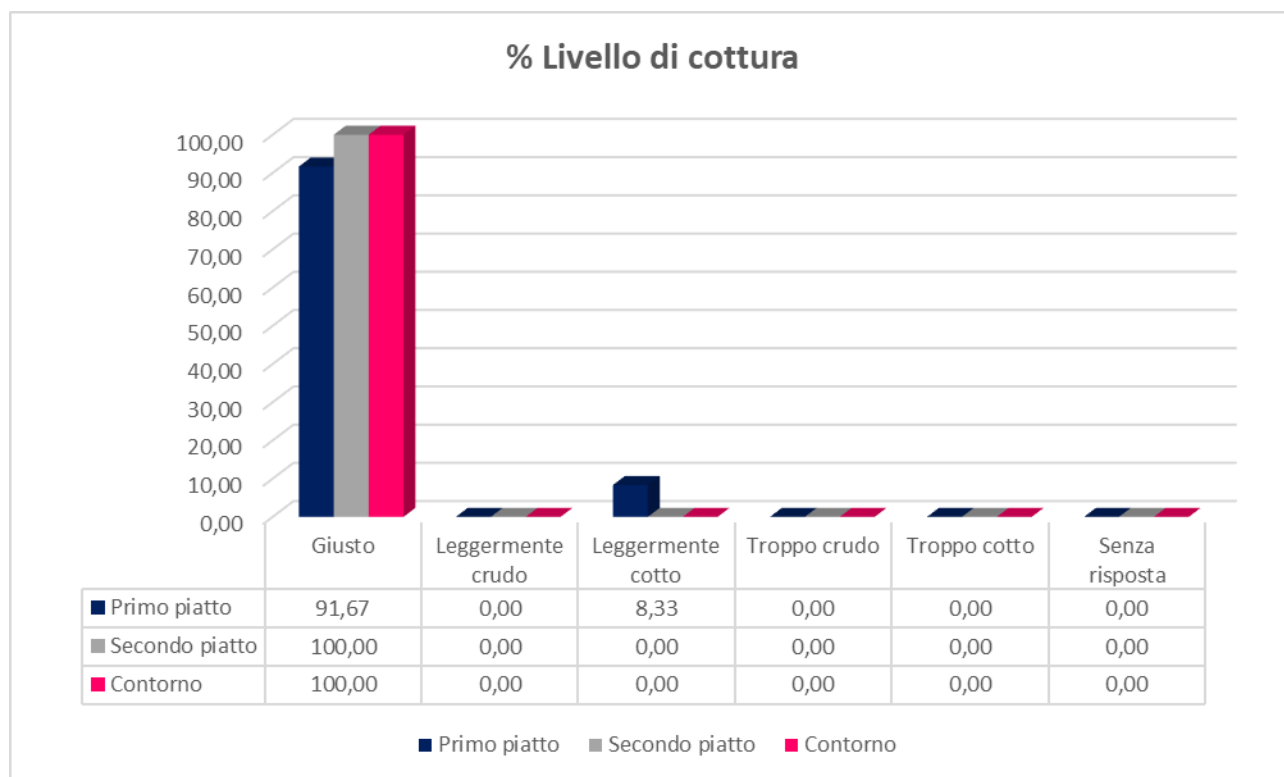


Per la voce cortesia del personale l'opzione ottima è stata votata dall'83% degli intervistati. Il livello igienico è stato valutato con l'opzione ottima dal 75% degli intervistati e buono per il 25%. Per la voce varietà del menù prevale l'opzione buona, al 41%, a seguire quella media al 33% e ottima al 25%.

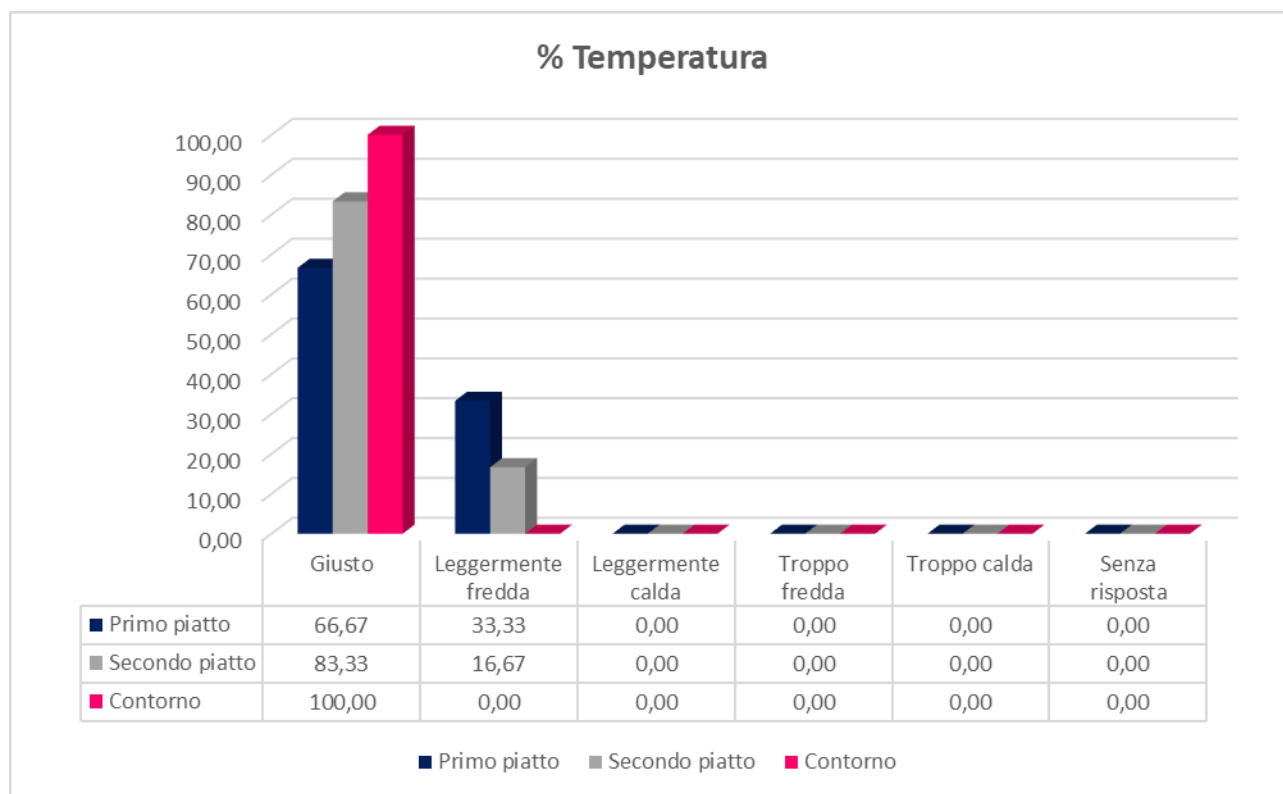
## GRADIMENTO DEL PASTO



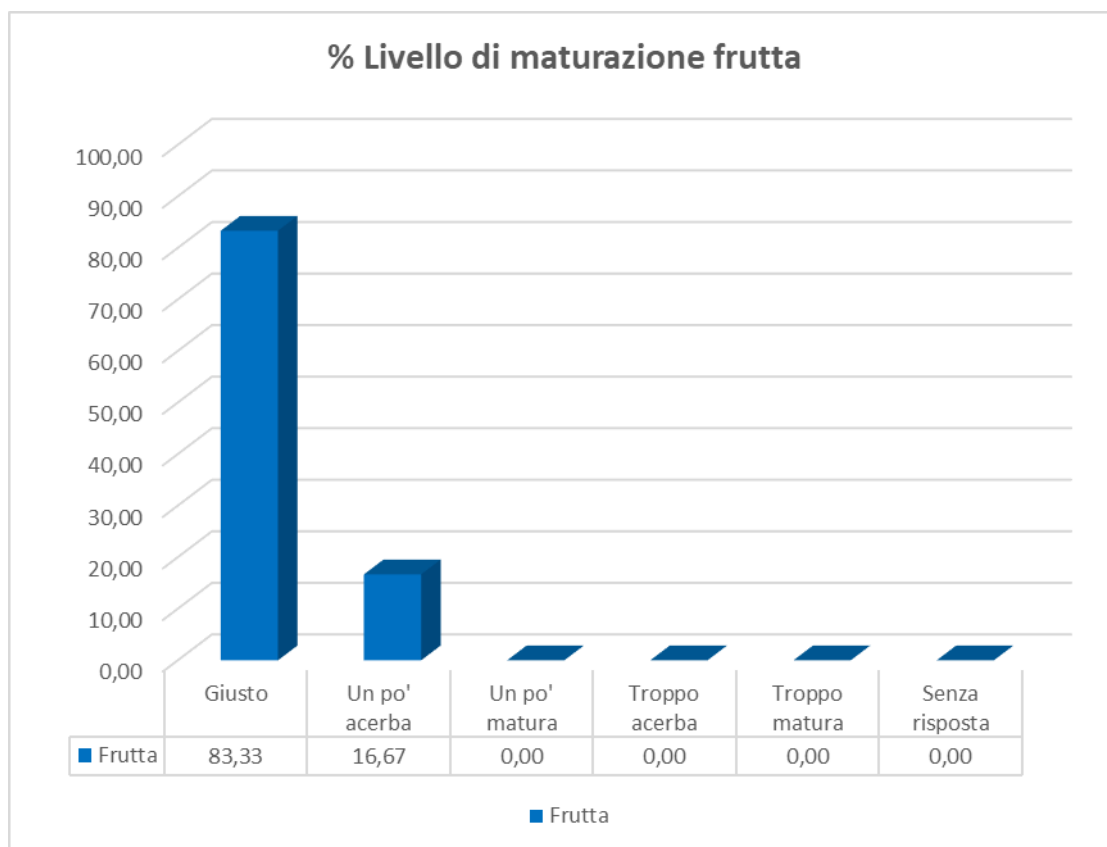
Il primo piatto è stato valutato di buona qualità dal 50% e di ottima dal 41% degli intervistati. Il secondo piatto è di qualità buona per il 66% e il contorno e la frutta buoni, a parimerito, per il 58%.



Tutti i piatti sono stati valutati giusti come livello di cottura.

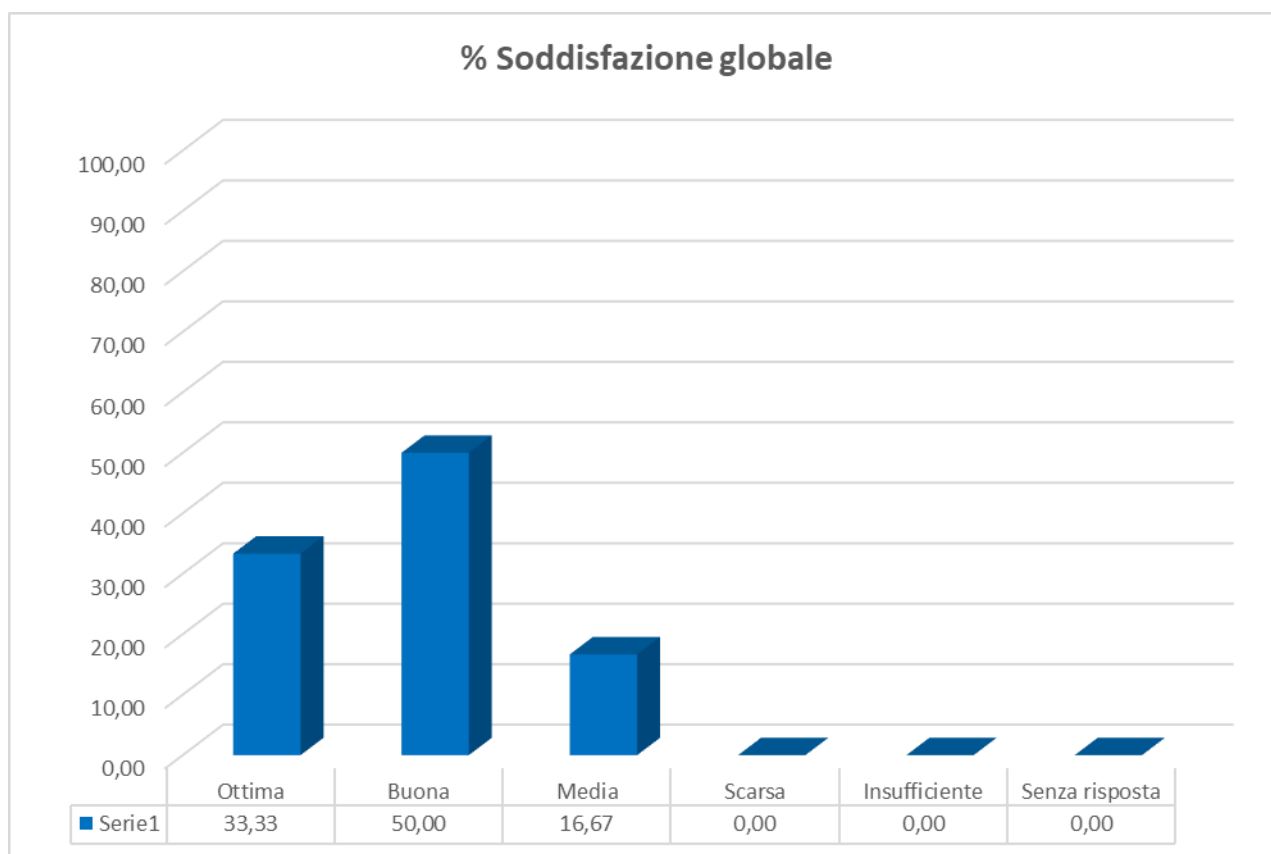


La temperatura relativa al primo piatto è stata valutata al 66% giusta e al 33% leggermente fredda. Il secondo piatto è stato valutato all'83% come temperatura giusta e al 16% leggermente fredda. Il contorno è stato valutato al 100% con temperatura giusta.



L'83% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione della frutta come giusto, mentre il 16% un po' acerba.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata buona dal 50%, ottima dal 33% e media dal 16% degli intervistati.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

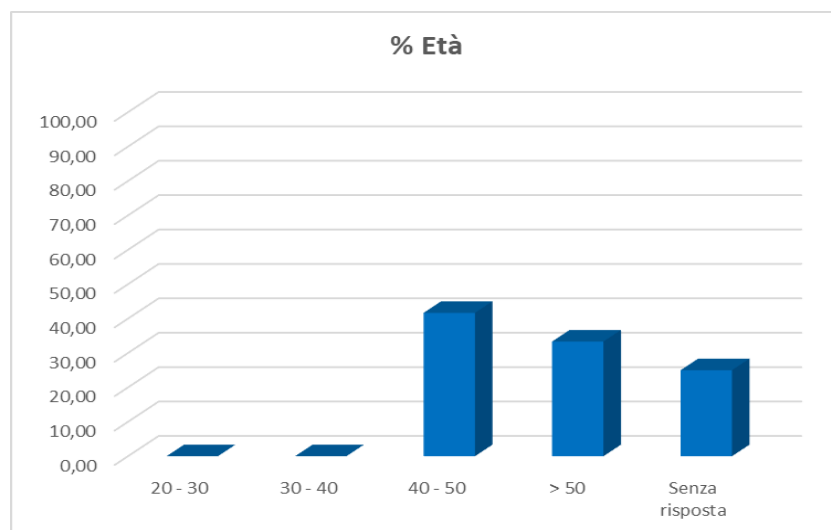
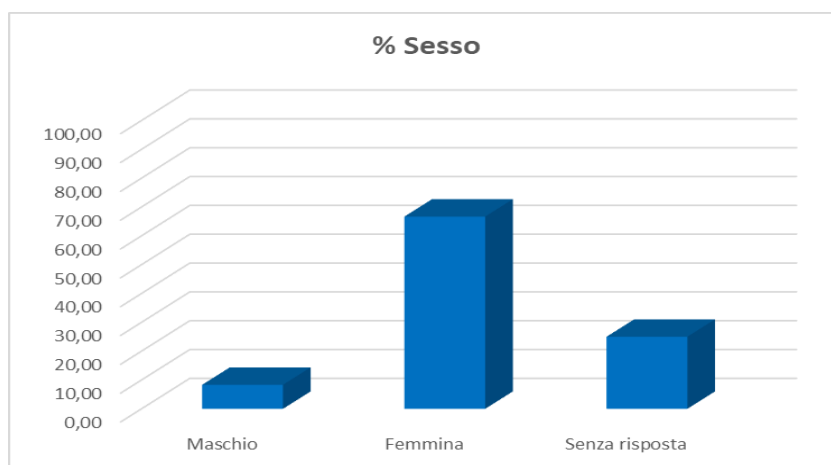
Delle 12 schede consegnate, 4 riportano le osservazioni seguenti:

- Eliminare dal menù il secondo vegetariano (finocchi e fagioli)
- Variare il menù
- Insalata troppo salata
- Patate poco salate
- Frittata non buona
- Carne sempre in quantità ridotte

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	8,33	66,67	25,00	100,00

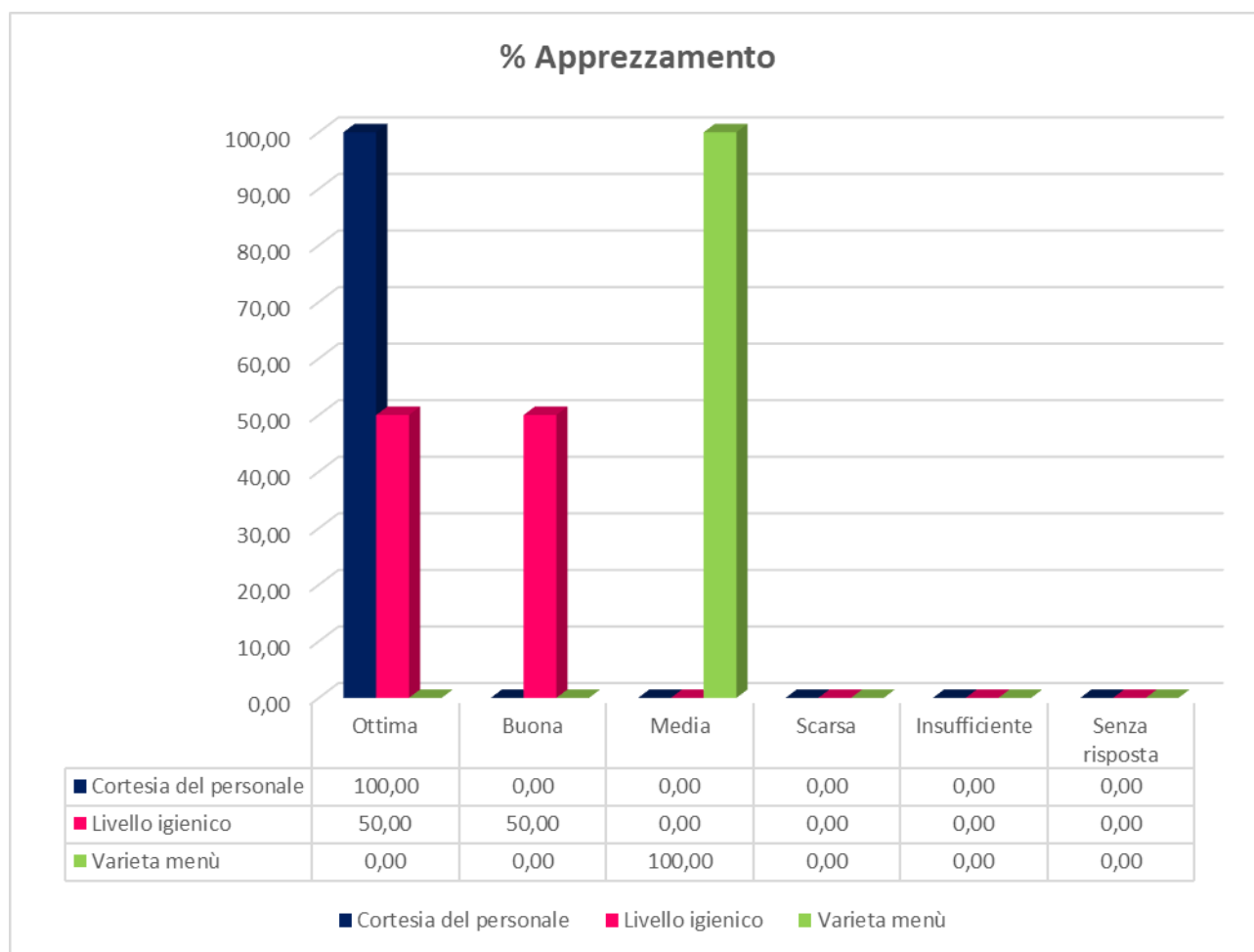
Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	0,00	41,67	33,33	25,00	100,00



Dalla statistica si evince che la maggior parte degli intervistati sono insegnanti di sesso femminile con un'età compresa tra i 40- 50 anni.

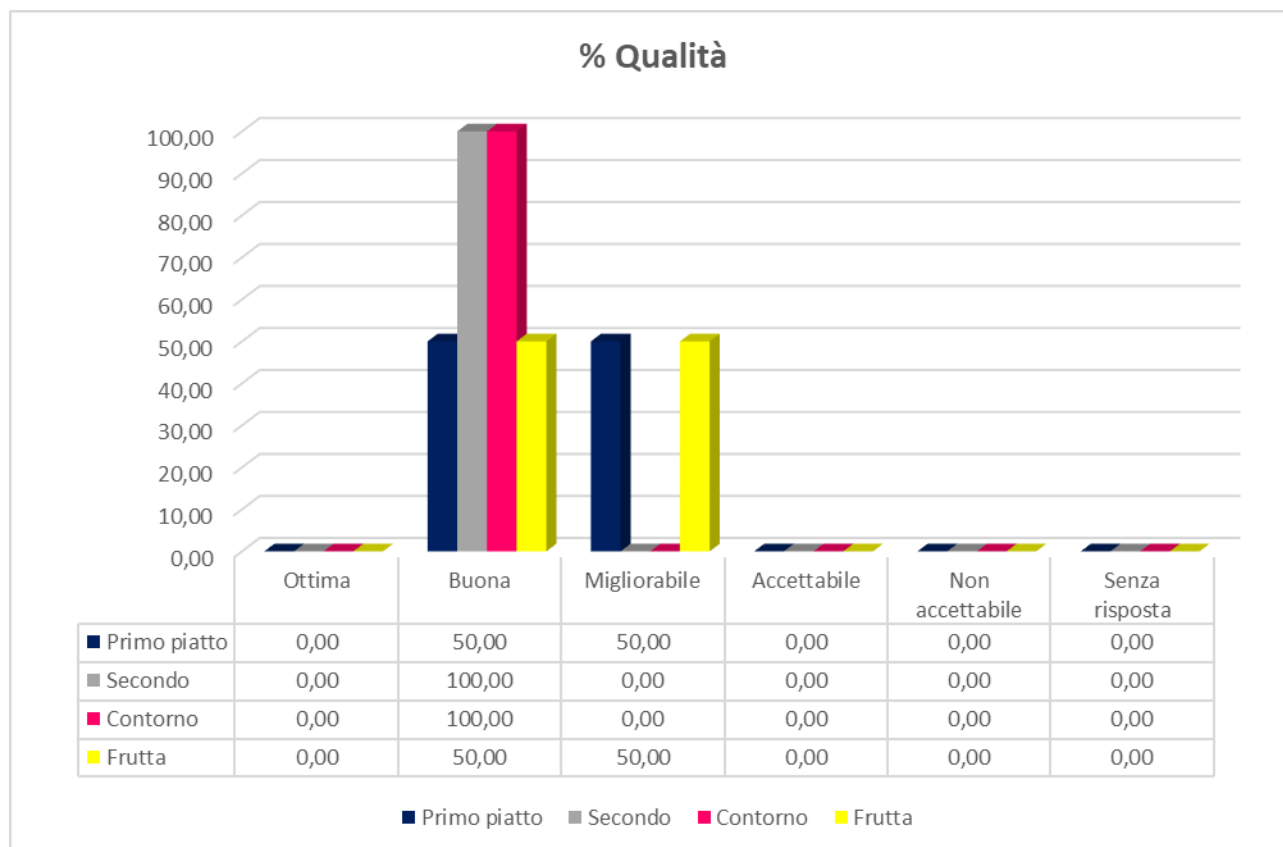
**ISTITUTO COMPRENSIVO GAMERRA SCUOLA SECONDARIA:  
SECONDARIA GAMERRA  
(SCHEDE CONSEGNATE: 2)**

**SERVIZIO**



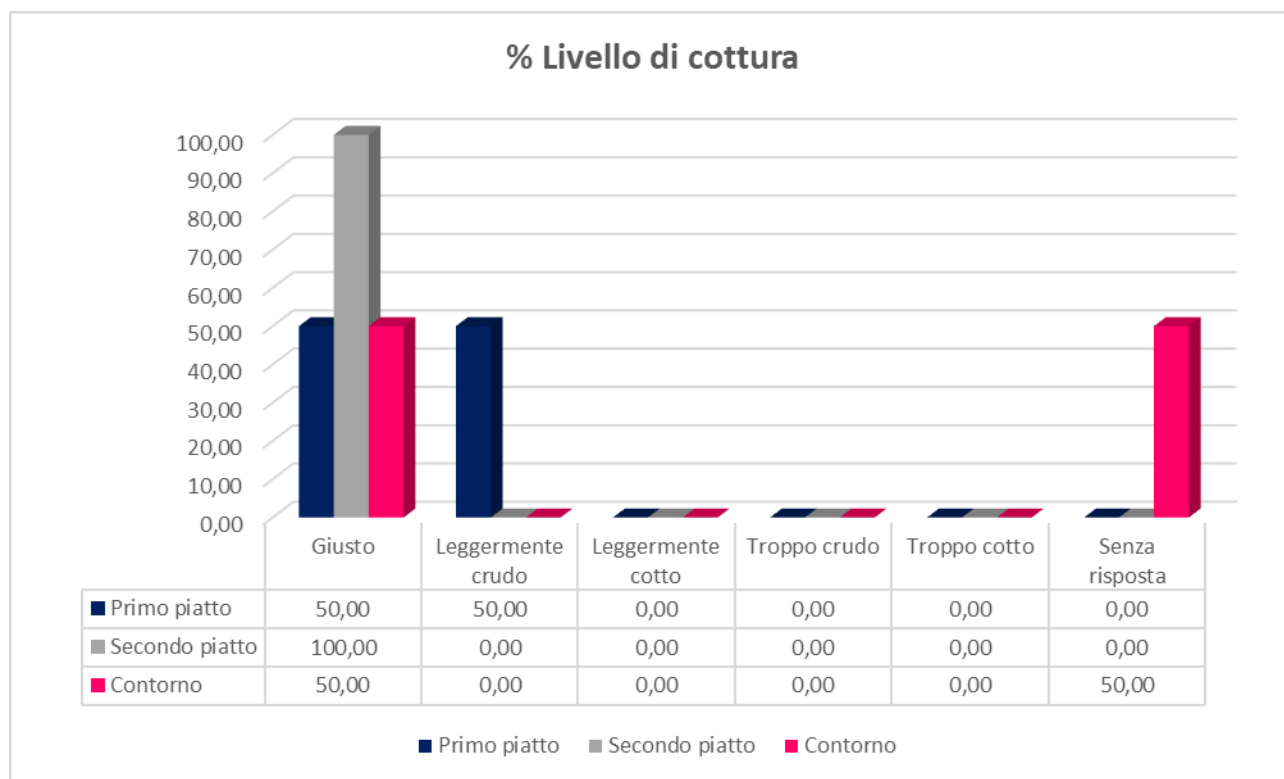
Per la voce cortesia del personale il 100% degli intervistati ha dato una valutazione ottima, per il livello igienico la valutazione è ottima e buona per il 50%, a parimerito, infine per il 100% la varietà del menù è considerata media.

## GRADIMENTO DEL PASTO



Il secondo piatto e il contorno sono considerati buoni per il 100% degli intervistati.

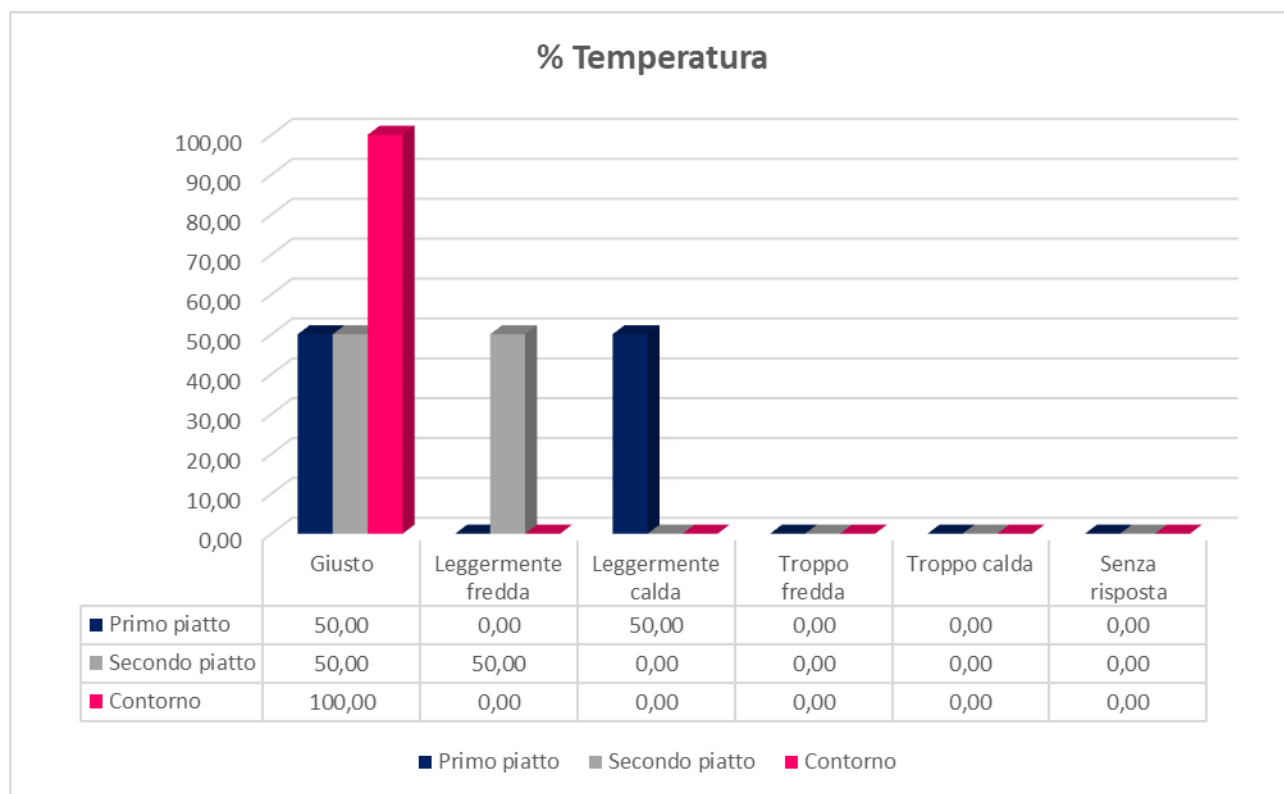
Il primo piatto e la frutta sono stati valutati di qualità buona e migliorabile dal 50% degli intervistati, a parimerito.



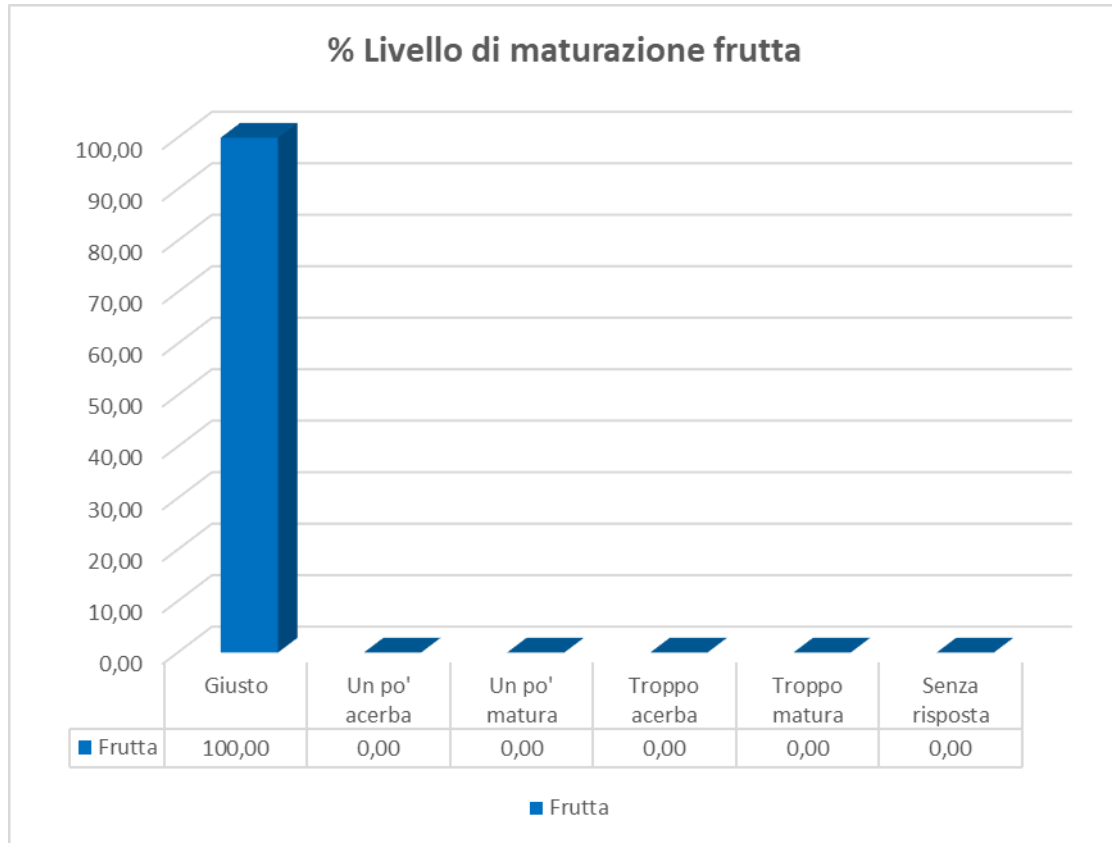
Il livello di cottura del secondo piatto è giusto per il 100% degli intervistati.

Pr il primo piatto la cottura è considerata giusta per il 50% e leggermente crudo per il restante 50%.

Il contorno è stato valutato giusto nella cottura dal 50%, mentre il restante 50% non ha dato risposta.

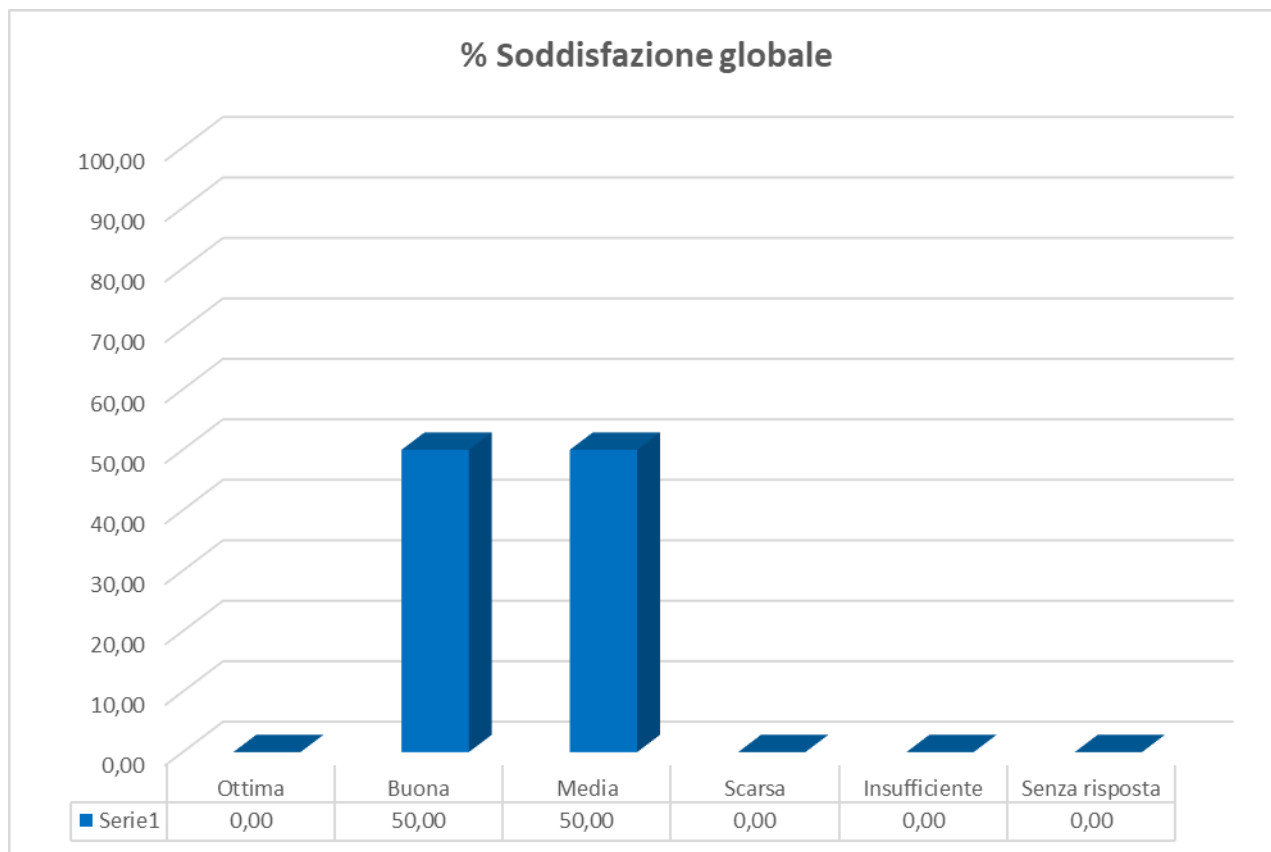


La temperatura relativa al contorno è giusta per il 100% degli intervistati, per il primo piatto la temperatura è giusta per il 50% e leggermente calda per l'altro 50%. Infine, per il secondo piatto è giusta per il 50% e leggermente fredda per il restante 50%.



Il livello di maturazione della frutta è stato valutato come giusto.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata buona e media dal 50%, a parimerito.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

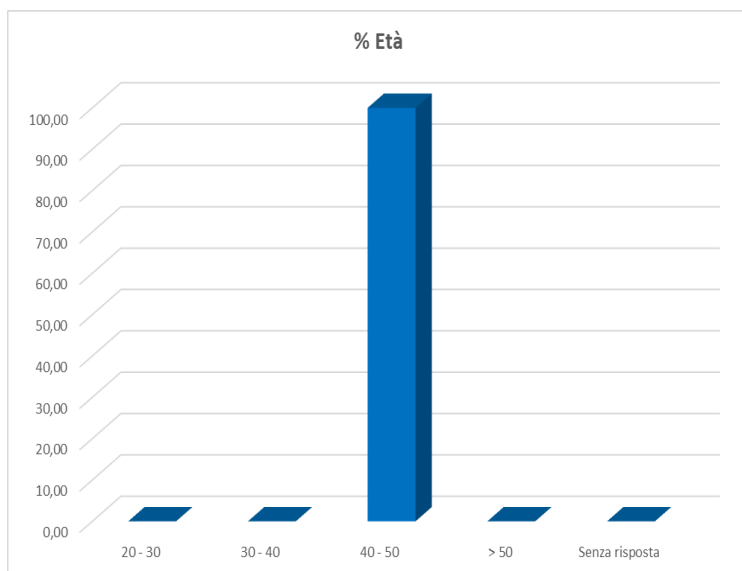
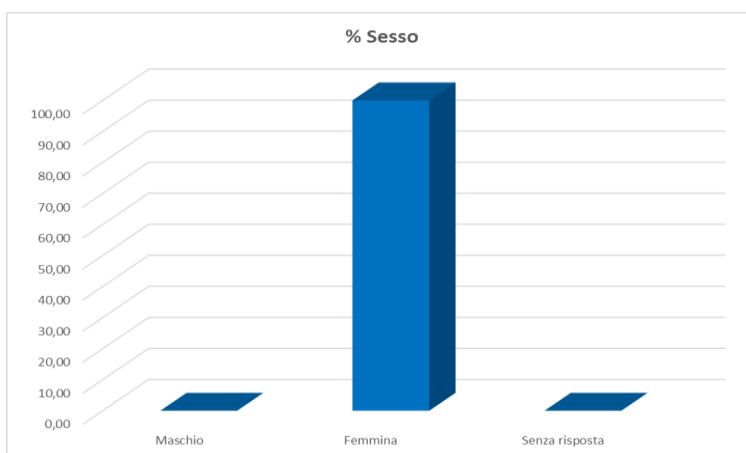
Delle 2 schede consegnate, 1 riporta delle note indicate di seguito:

- Migliorare la cottura della pasta
- Migliorare la qualità e la presentazione della frittata
- Limitare la somministrazione di cavoli, spinaci e bietola

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	100,00	0,00	100,00

Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	0,00	100,00	0,00	0,00	100,00



Dalla statistica si evince che tutti gli intervistati sono insegnanti di sesso femminile con un'età compresa tra i 40- 50 anni.

## **CUSTOMER SATISFACTION**

**ELIOR**

**INDAGINE GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA E PRIMARIA  
DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO GALILEI (COMUNE DI PISA)**

**ALUNNI E INSEGNANTI**

**DEL 26-04-2023**

**Autore: Laura Solofrizzo  
Novate Milanese, 23 giugno 2023**

Il giorno 26/04/2023 si è svolta l'indagine sul gradimento del servizio di refezione scolastica coinvolgendo gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto comprensivo Galilei: Infanzia Capitini, Infanzia Haring, Infanzia Galilei, Infanzia Puccini, Infanzia De Andrè, Primaria De Sanctis, Primaria Gereschi, Primaria Parmini.

**Menù del giorno:** Crema di verdure con pastina, Bocconcini di grana, Spinaci saltati

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

#### **PRIMO PIATTO - SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Quanto ne hai mangiato?: Tutto – Quasi tutto – Metà – Poco

Ti è piaciuto?: Ottimo – Discreto - Scadente

#### **NOTE**

La scheda utilizzata per l'indagine degli insegnanti è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

#### **SERVIZIO**

Cortesia del personale: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Livello igienico: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Varietà del menù: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

#### **GRADIMENTO DEL PASTO**

##### **PRIMO PIATTO – SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di cottura: Giusto – Leggermente crudo – Leggermente cotto - Troppo crudo – Troppo cotto

Temperatura: Giusta – Leggermente fredda - Leggermente calda – Troppo fredda – Troppo calda

##### **FRUTTA:**

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di maturazione: Giusto – Un po' acerba – Un po' matura – Troppo acerba – Troppo matura

#### **SODDISFAZIONE GLOBALE**

Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

#### **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

#### **DATI DEMOGRAFICI**

Sesso: Maschile - Femminile

Età: 20-30 – 30-40 – 40-50 - >51

I risultati ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, unitamente ad alcune osservazioni relative ai dati riscontrati, vengono riportati in tabelle/grafici contenuti nelle pagine seguenti.

Per quanto riguarda l'espressione dei risultati, ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, è stato utilizzato il seguente criterio:

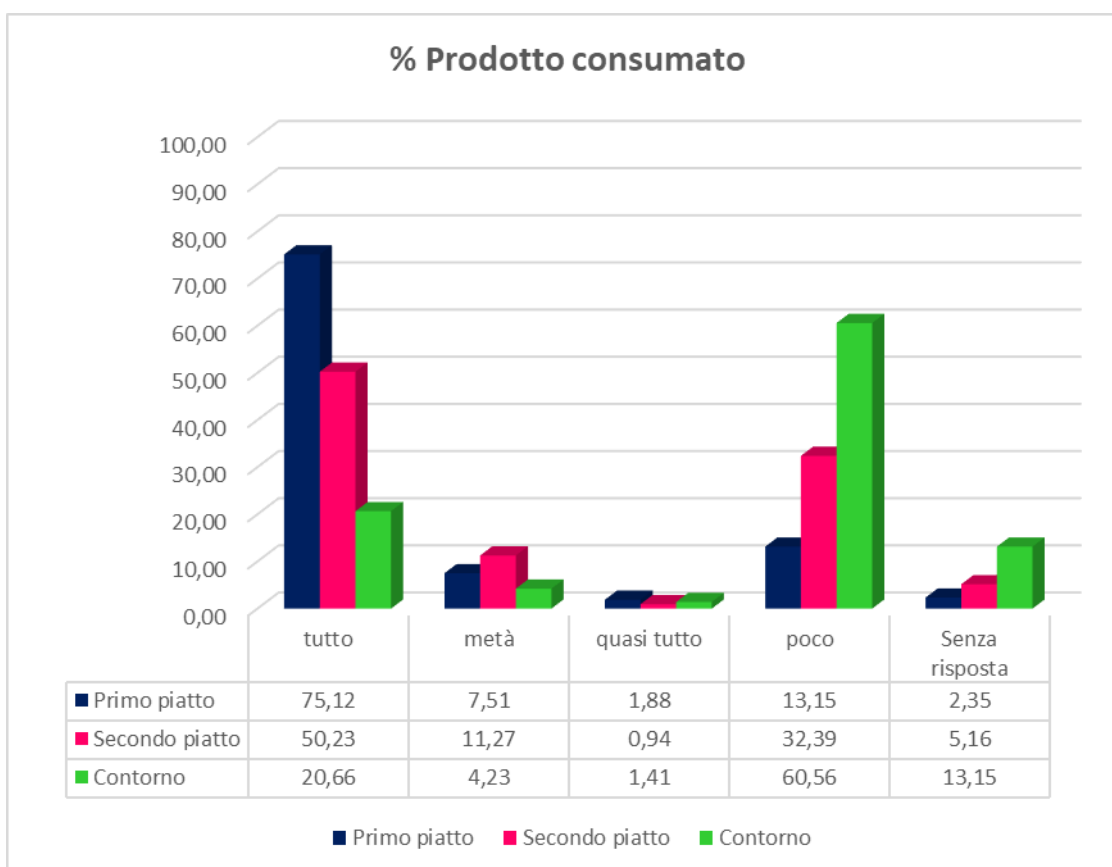
i calcoli sono stati effettuati considerando tutte le schede consegnate, evidenziando nelle tabelle e nei grafici sia la scheda non compilata in tutte le sue parti sia le opzioni non compilate, indicate con la voce "senza risposta"

Sia per la voce NOTE che per OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI si riportano brevi commenti, se presenti.

## INDAGINE ALUNNI

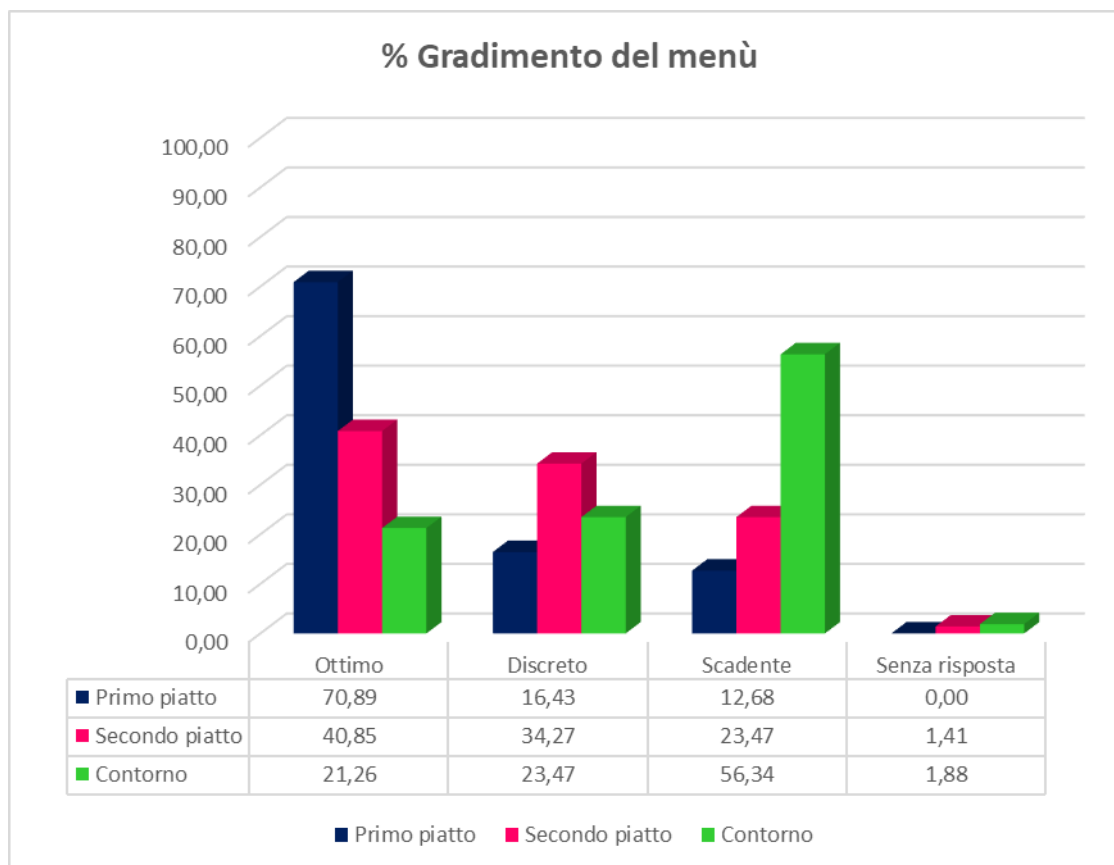
**ISTITUTO COMPRENSIVO GALILEI SCUOLE DELL'INFANZIA:  
INFANZIA CAPITINI, INFANZIA HARING, INFANZIA GALILEI,  
INFANZIA PUCCINI, INFANZIA DE ANDRÈ  
(SCHEDE CONSEGNATE: 213)**

### QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO



La maggior parte degli alunni, il 75%, ha consumato tutto il primo piatto, il secondo piatto è stato consumato tutto dal 50% e poco dal 32%, il contorno è stato consumato poco dal 60% e tutto dal 20%.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



Il 70% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 16% discreto e il 12% scadente.

Il 40% degli intervistati ha valutato come ottimo il secondo piatto, il 34% discreto e il 23% scadente.

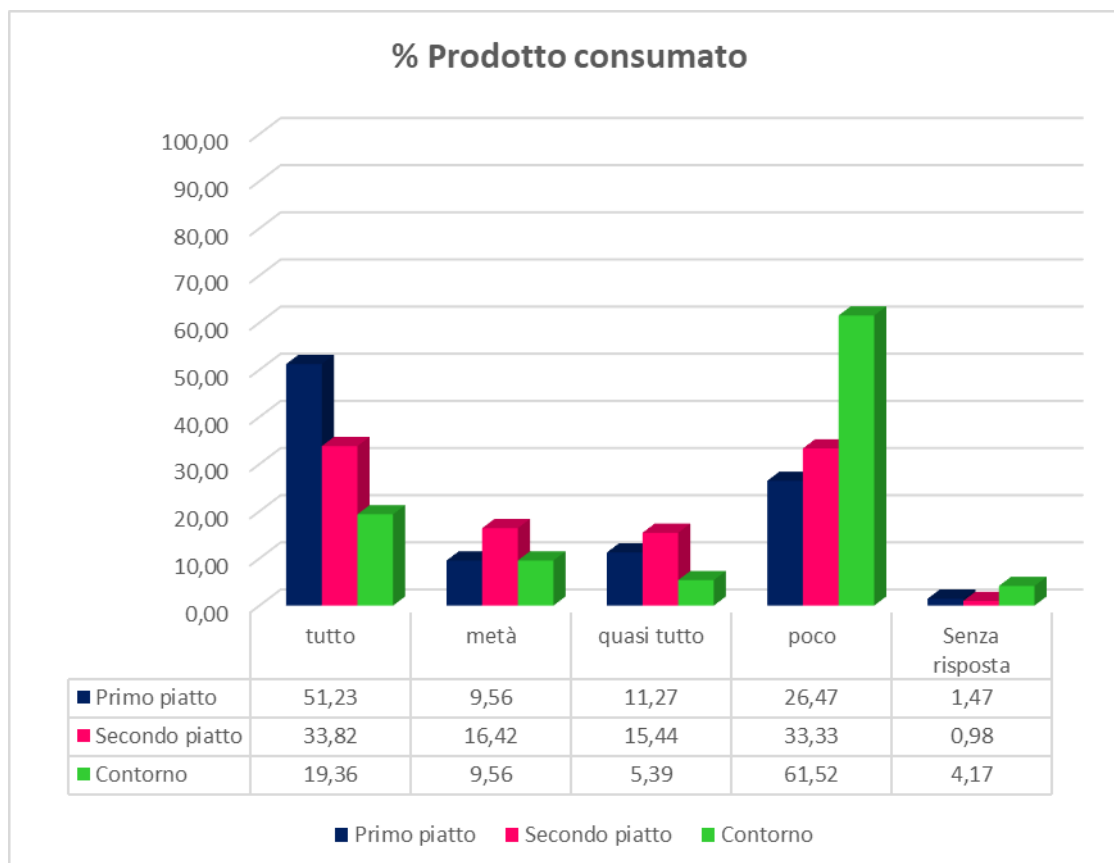
Il contorno è stato valutato scadente dal 56% degli alunni, ottimo dal 21% e discreto dal 23%.

## NOTE

Tutte le schede consegnate sono prive di note.

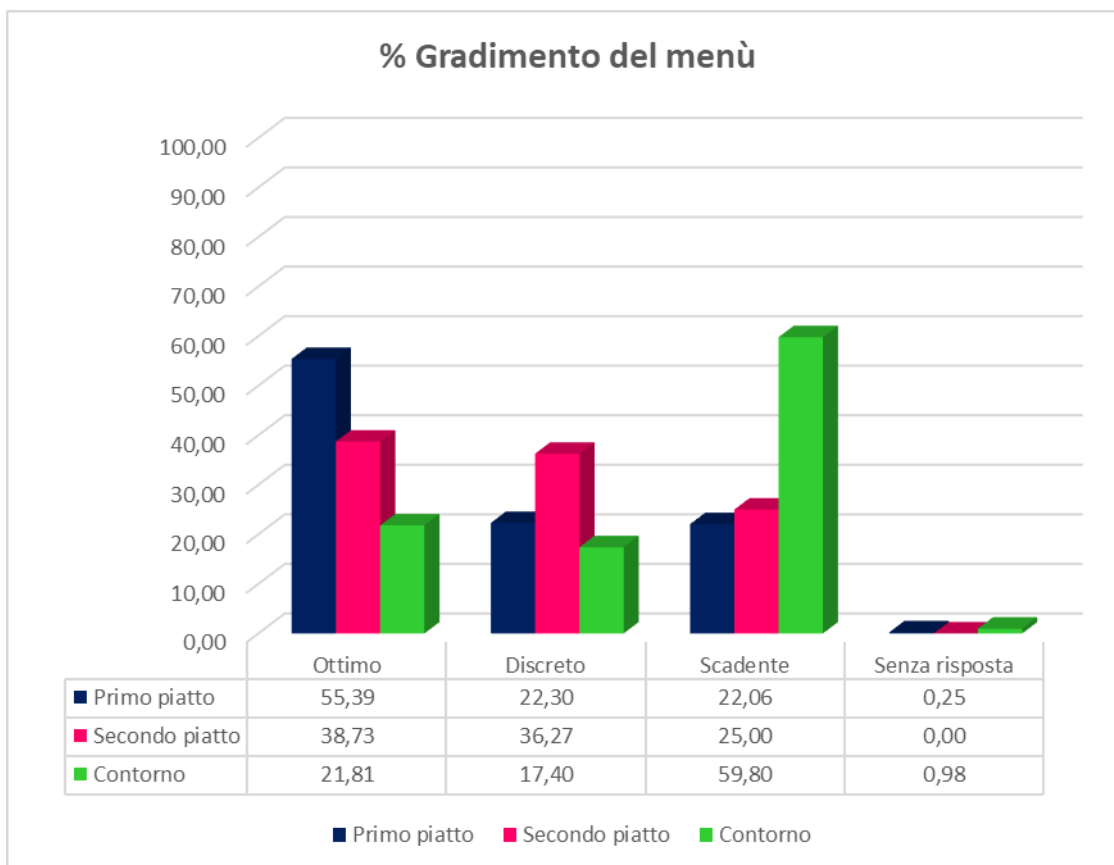
**ISTITUTO COMPRENSIVO GALILEI SCUOLE PRIMARIE:  
PRIMARIA DE SANCTIS, PRIMARIA GERESCHI, PRIMARIA PARMINI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 408)**

**QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO**



Il 51% degli alunni ha consumato tutto il primo piatto e il 26% poco, il secondo piatto è stato consumato tutto e poco dal 33%, a parimerito. Il contorno è stato consumato poco dal 61% e tutto dal 19%.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



Il 55% degli alunni ha valutato ottimo il primo piatto, il 22%, a parimerito, lo ha valutato discreto e scadente.

Il 38% degli alunni ha valutato ottimo il secondo piatto, il 36% lo ha valutato discreto e il 25% scadente.

Il contorno risulta essere scadente per il 59% degli alunni, ottimo per il 21% e discreto per il 17%.

## NOTE

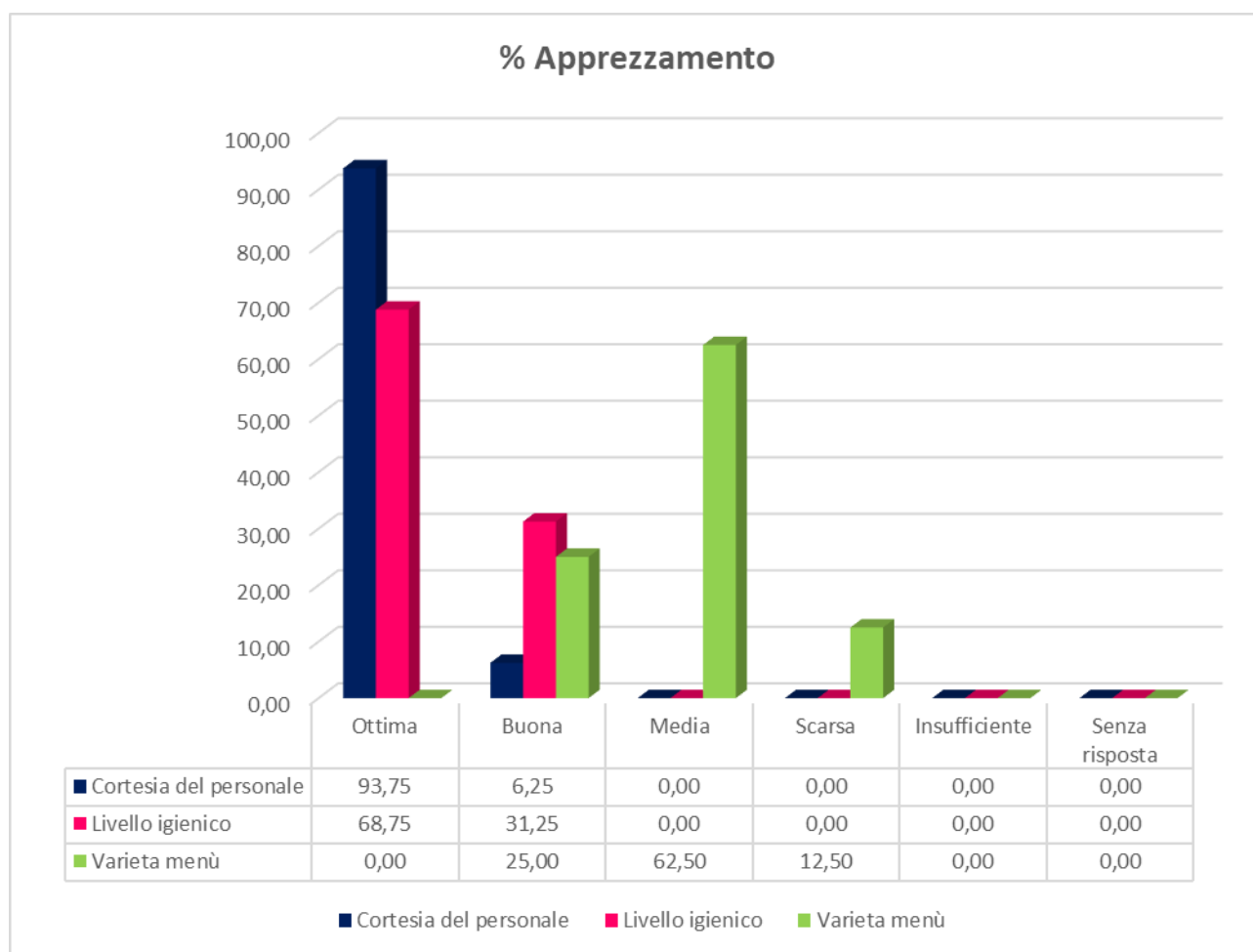
Delle 408 schede consegnate, 107 riportano delle note e le più ricorrenti sono le seguenti:

- Poco condimento nei piatti
- Aumentare le porzioni
- Inserire più spesso nel menù: lasagne, pizza, pasta in bianco/pomodoro, valdostana, bocconcini di pollo
- Variare la frutta (vengono somministrate quasi sempre mele)

## INDAGINE INSEGNANTI

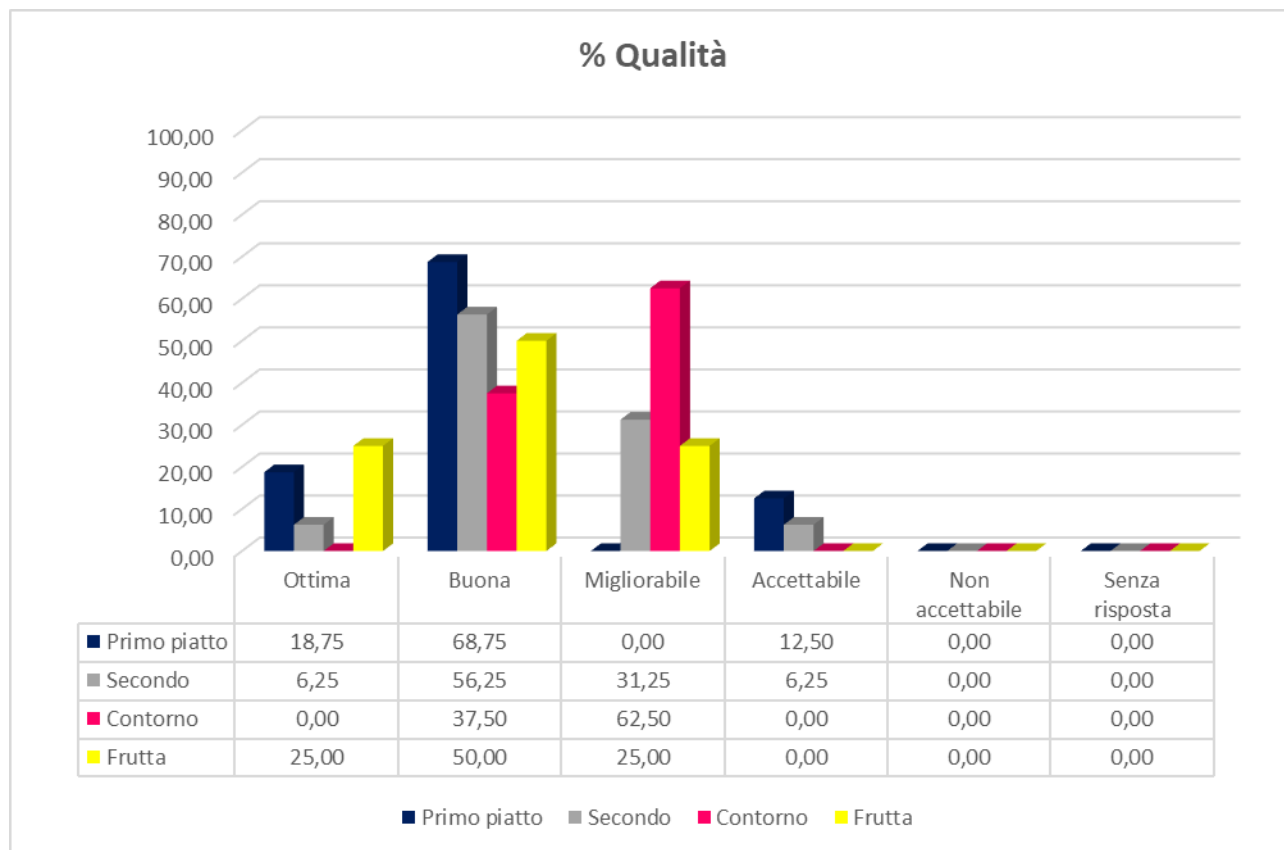
**ISTITUTO COMPRENSIVO GALILEI SCUOLE DELL'INFANZIA:  
INFANZIA CAPITINI, INFANZIA HARING, INFANZIA GALILEI, INFANZIA PUCCINI,  
INFANZIA DE ANDRÈ  
(SCHEDE CONSEGNATE: 16)**

### SERVIZIO

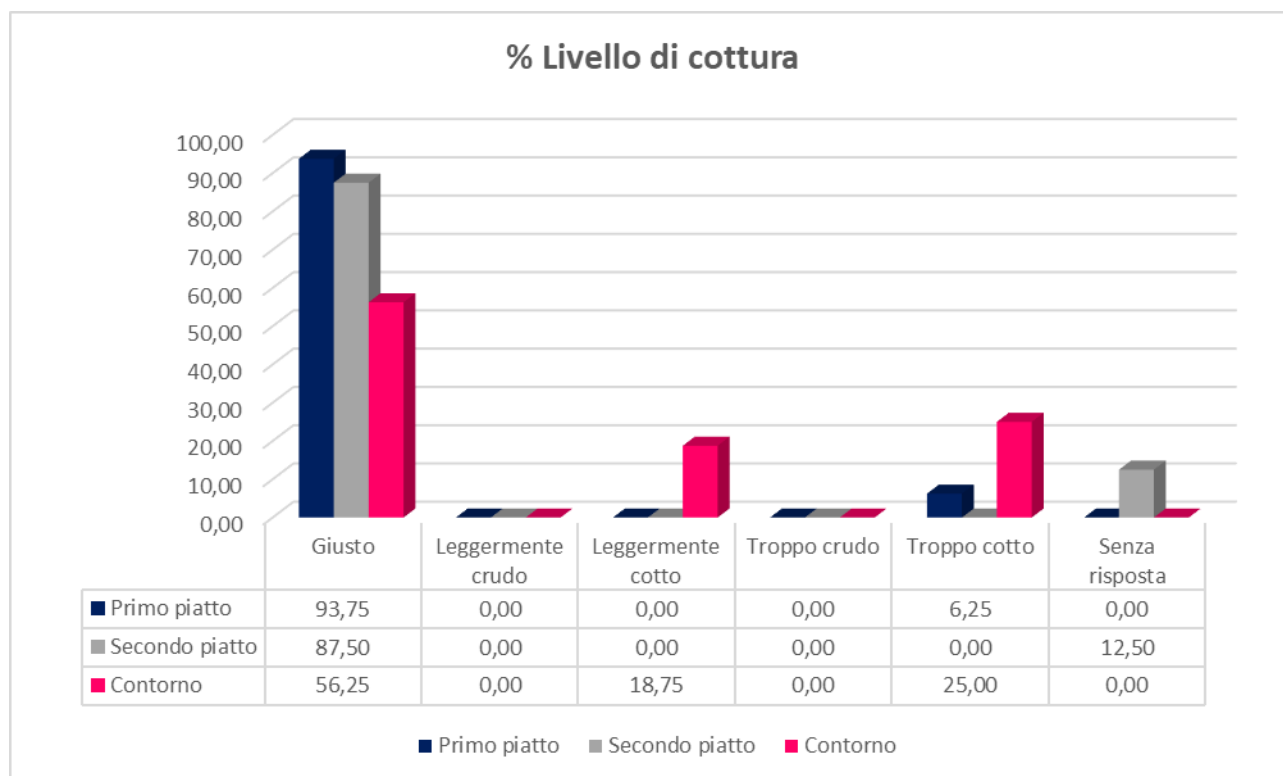


Per le voci cortesia del personale e livello igienico prevale l'opzione ottima, mentre per la voce varietà del menù prevale l'opzione media.

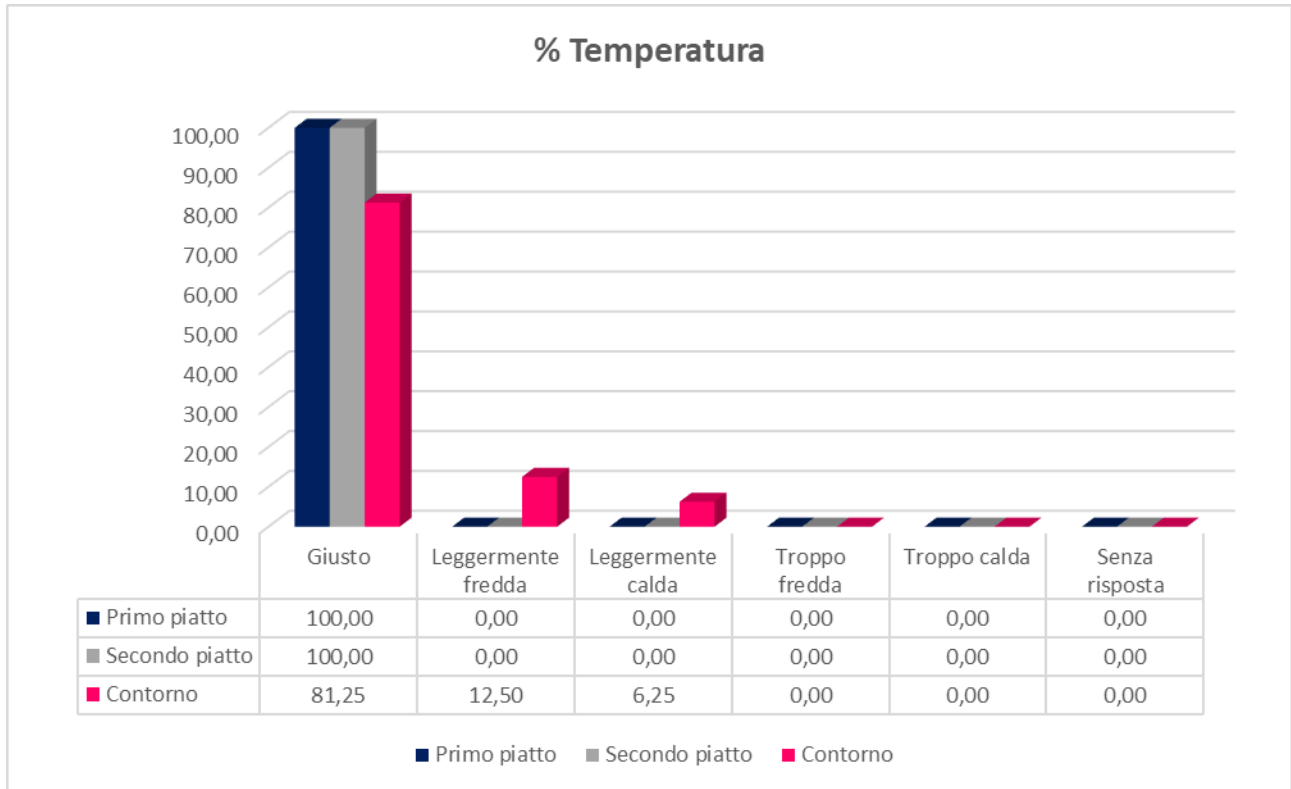
## GRADIMENTO DEL PASTO



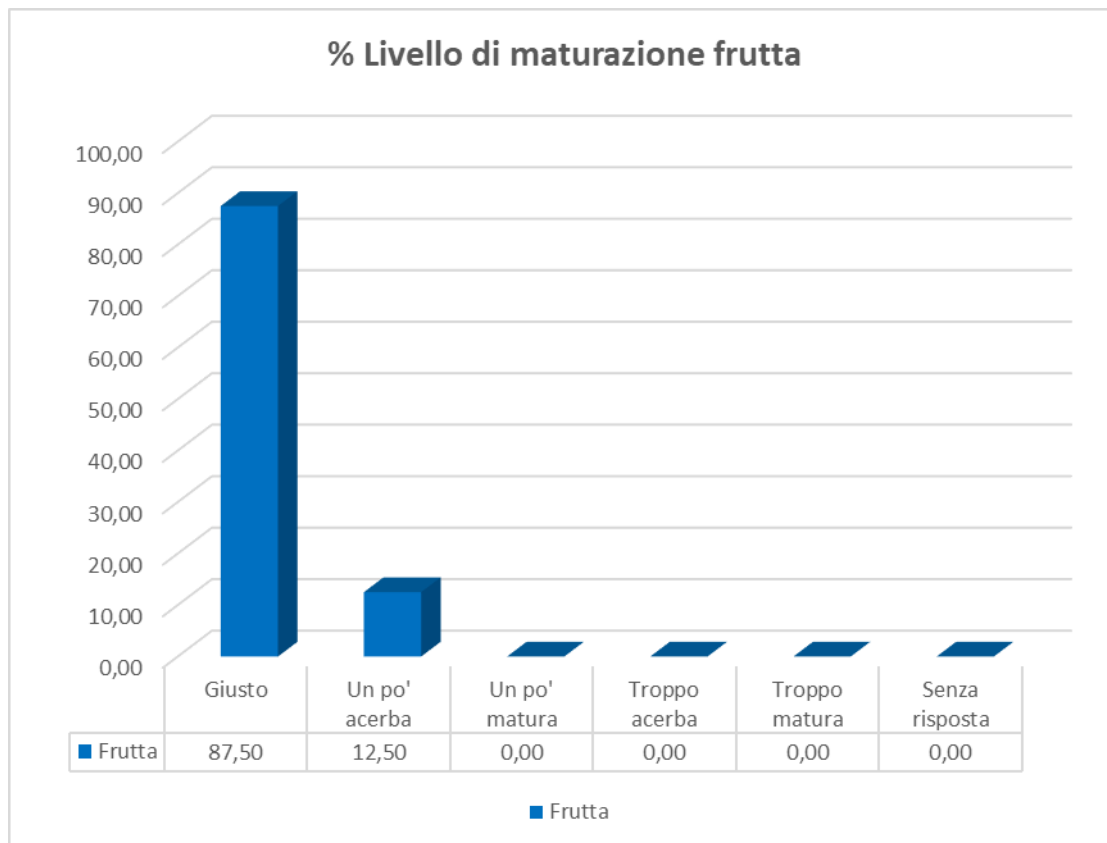
Il primo piatto è stato valutato dal 68% degli intervistati come buono; il secondo dal 56% come buono, il contorno come migliorabile dal 62% e la frutta buona dal 50%.



La maggior parte degli intervistati hanno valutato giusto il livello di cottura, il 93%, per il primo piatto, l'87% per il secondo e il 56% per il contorno.

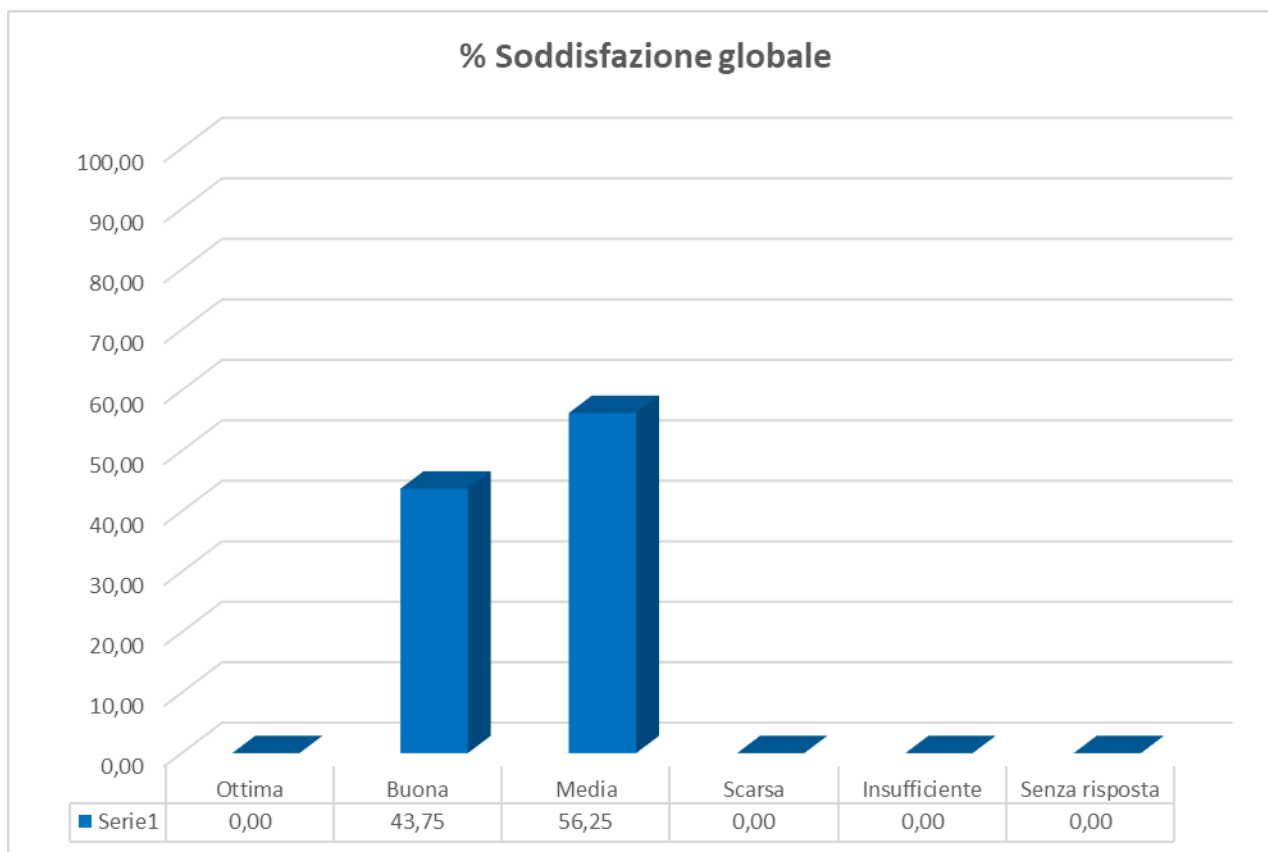


Tutto il menù è stato valutato per tutti o la maggior parte degli intervistati giusto nella temperatura.



La maggior parte degli intervistati ha valutato il livello di maturazione frutta giusto.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata dal 56% degli intervistati come media, a seguire come buona dal 43%.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

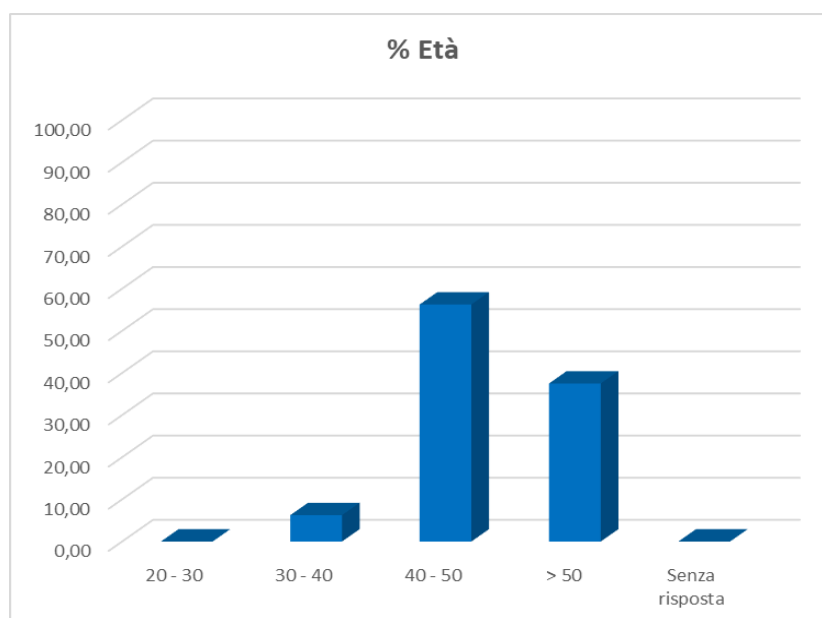
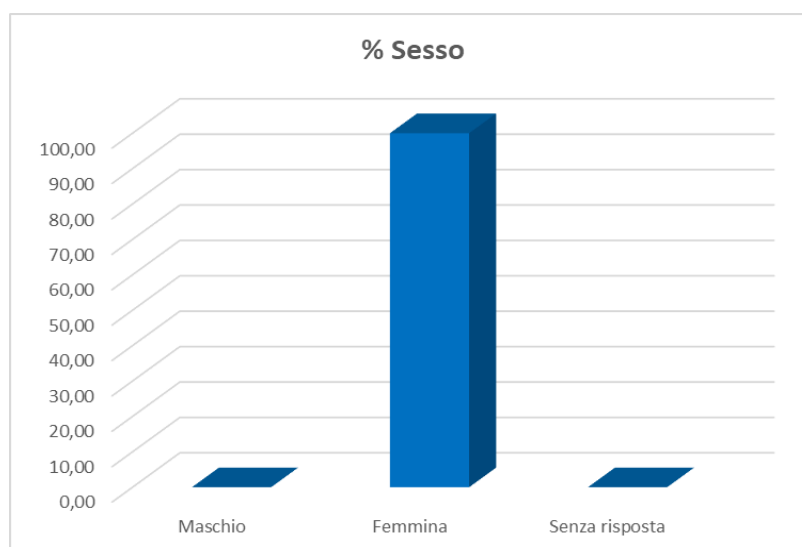
Su 16 schede consegnate, 7 riportano le osservazioni seguenti:

- Controllare il livello di maturazione della frutta
- Variare la frutta e la verdura
- Aumentare la quantità delle pietanze
- Modificare alcuni accostamenti di primo/secondo
- Inserire i dessert

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	100,00	0,00	100,00

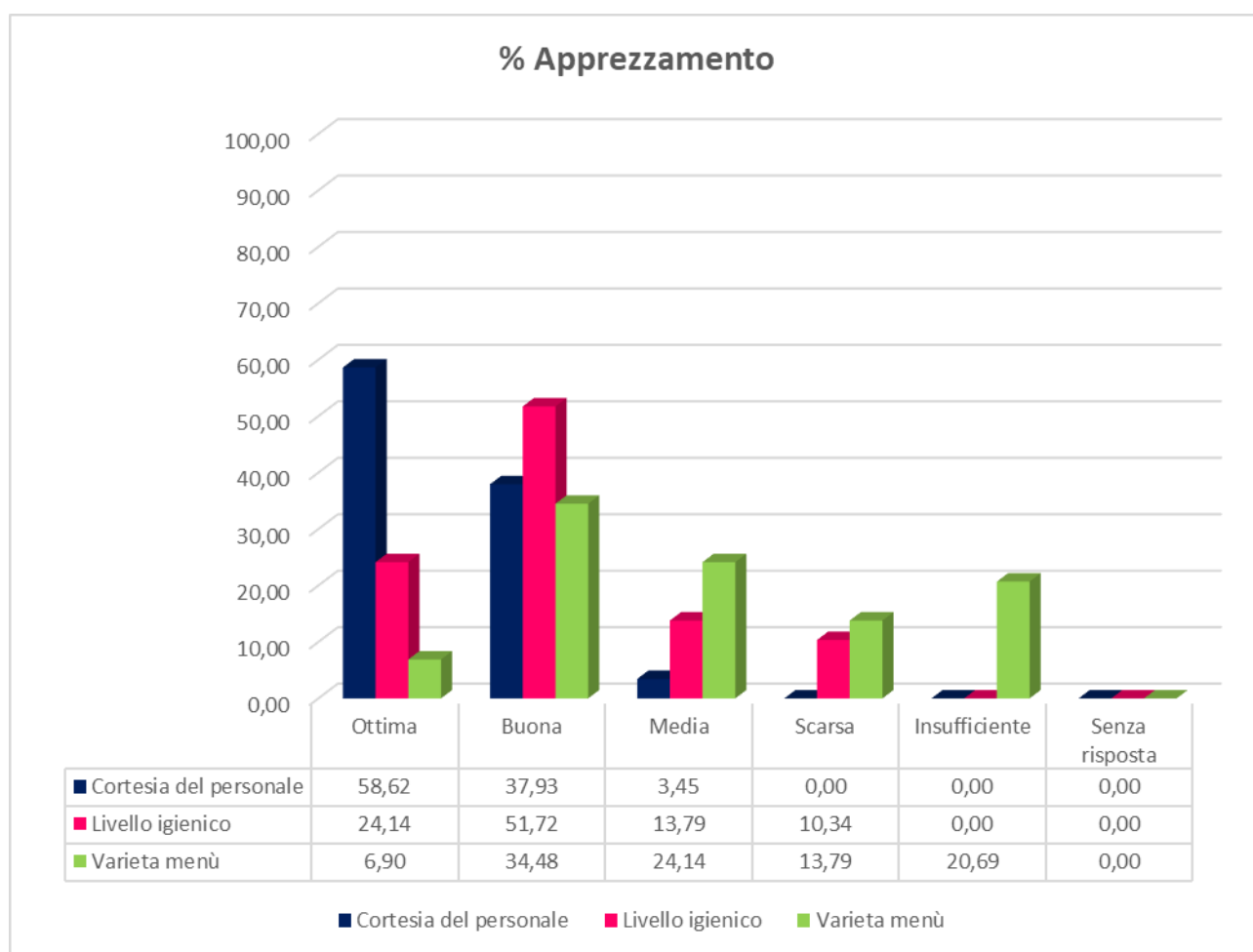
Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	6,25	56,25	37,50	0,00	100,00



Dalla statistica si evince che tutti gli intervistati sono insegnanti di sesso femminile con un'età prevalentemente compresa tra i 40 e i 50 anni.

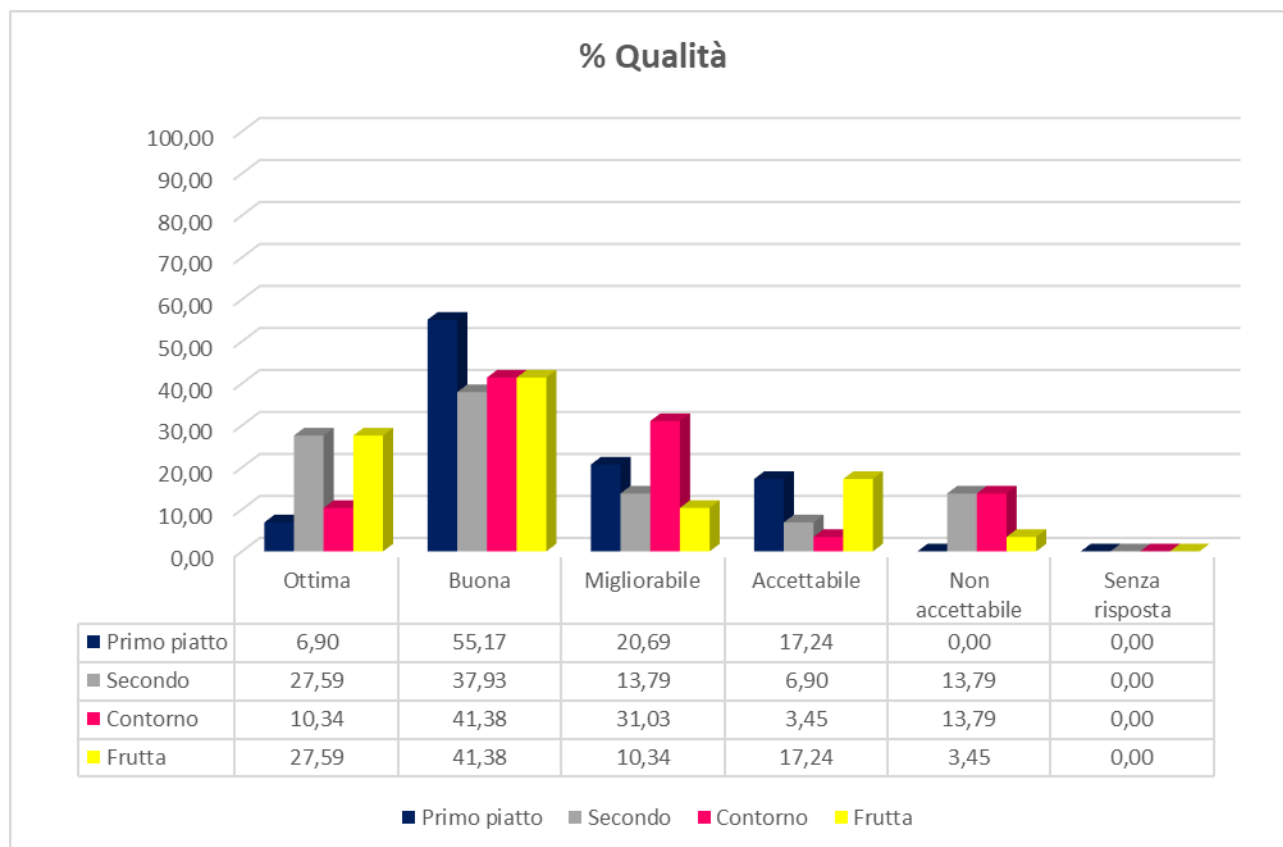
**ISTITUTO COMPRENSIVO GALILEI SCUOLA PRIMARIA:  
PRIMARIA DE SANCTIS, PRIMARIA GERESCHI, PRIMARIA PARMINI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 29)**

**SERVIZIO**



Per la voce cortesia del personale prevale l'opzione ottima per il 58% e buona per il 37%.  
 Per la voce livello igienico prevale per il 51% l'opzione buona, seguita da quella ottima per il 24%.  
 Per la voce varietà del menù prevale l'opzione buona per il 34%, seguita da quella media per il 24% e insufficiente per il 20%.

## GRADIMENTO DEL PASTO

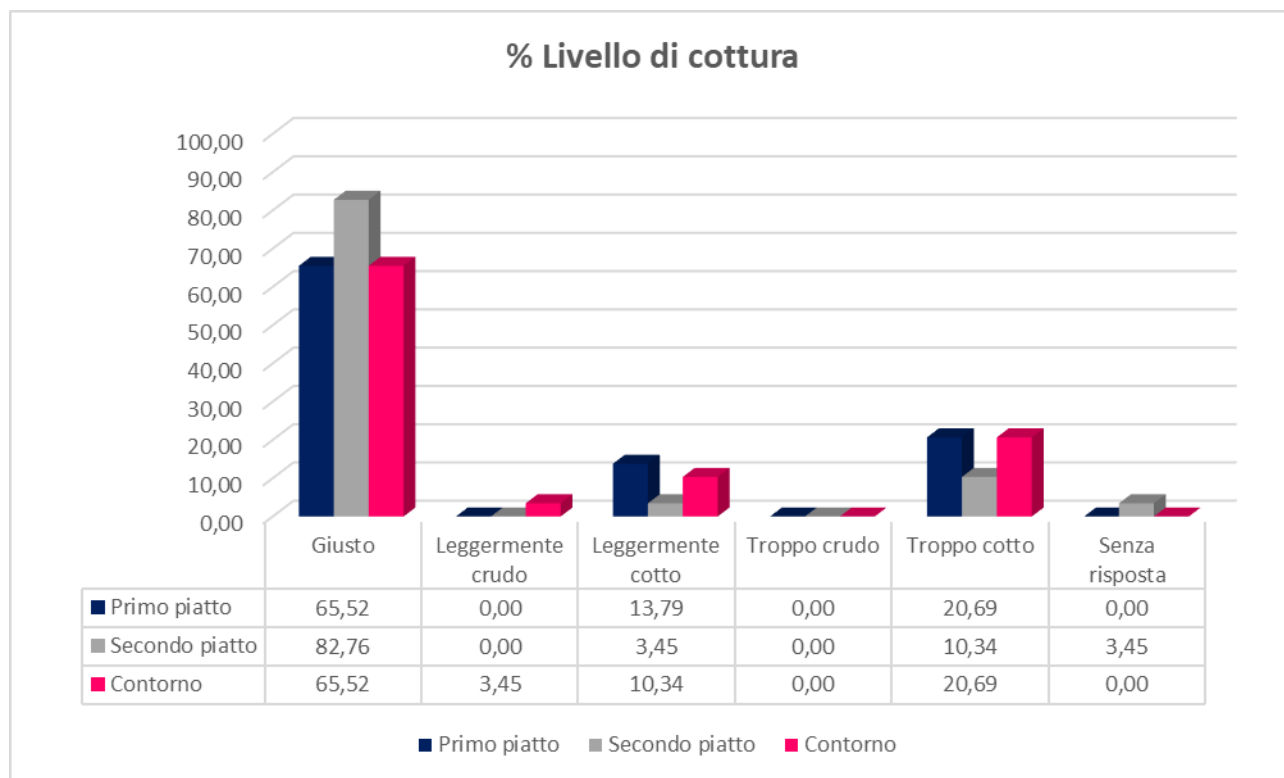


Il primo piatto è stato valutato buono dal 55% degli intervistati e migliorabile dal 20%.

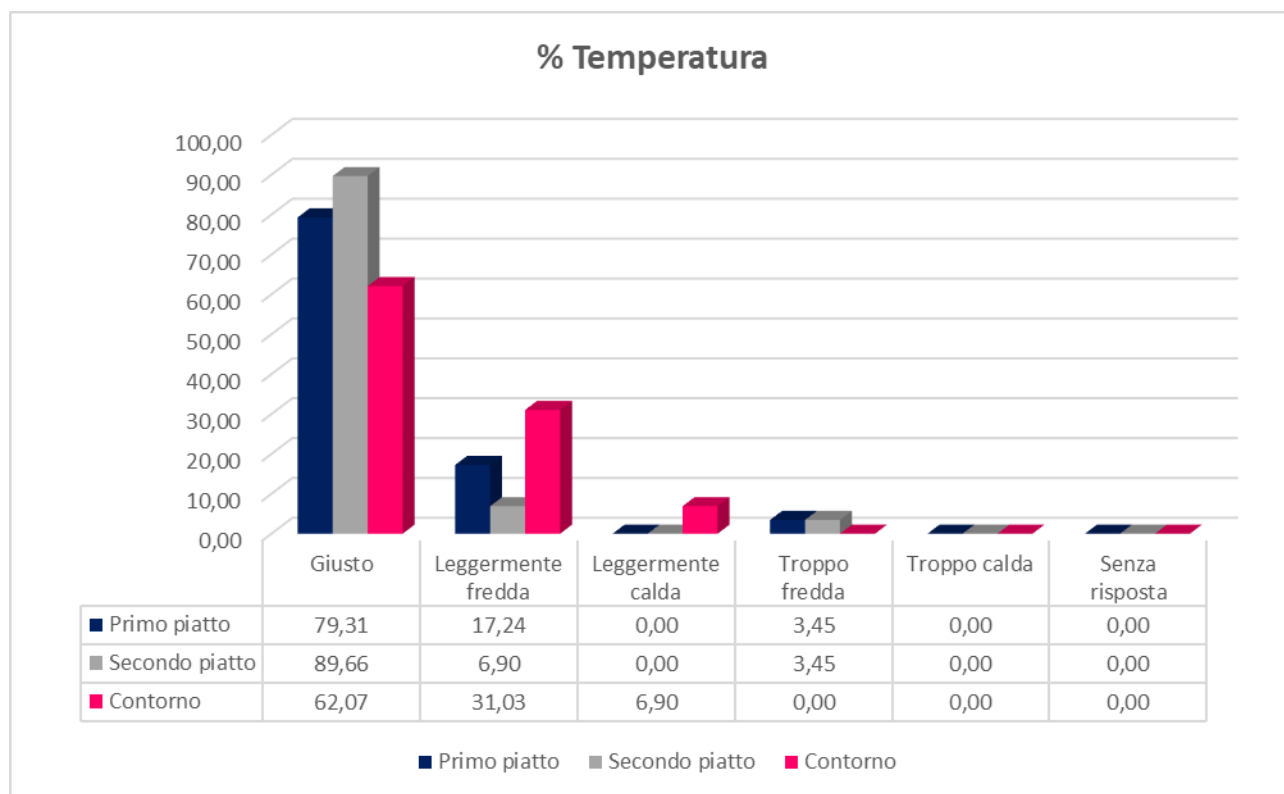
Il secondo è stato valutato buono dal 37% degli intervistati e ottimo dal 27%.

Il contorno è stato valutato buono dal 41% degli intervistati e migliorabile dal 31%.

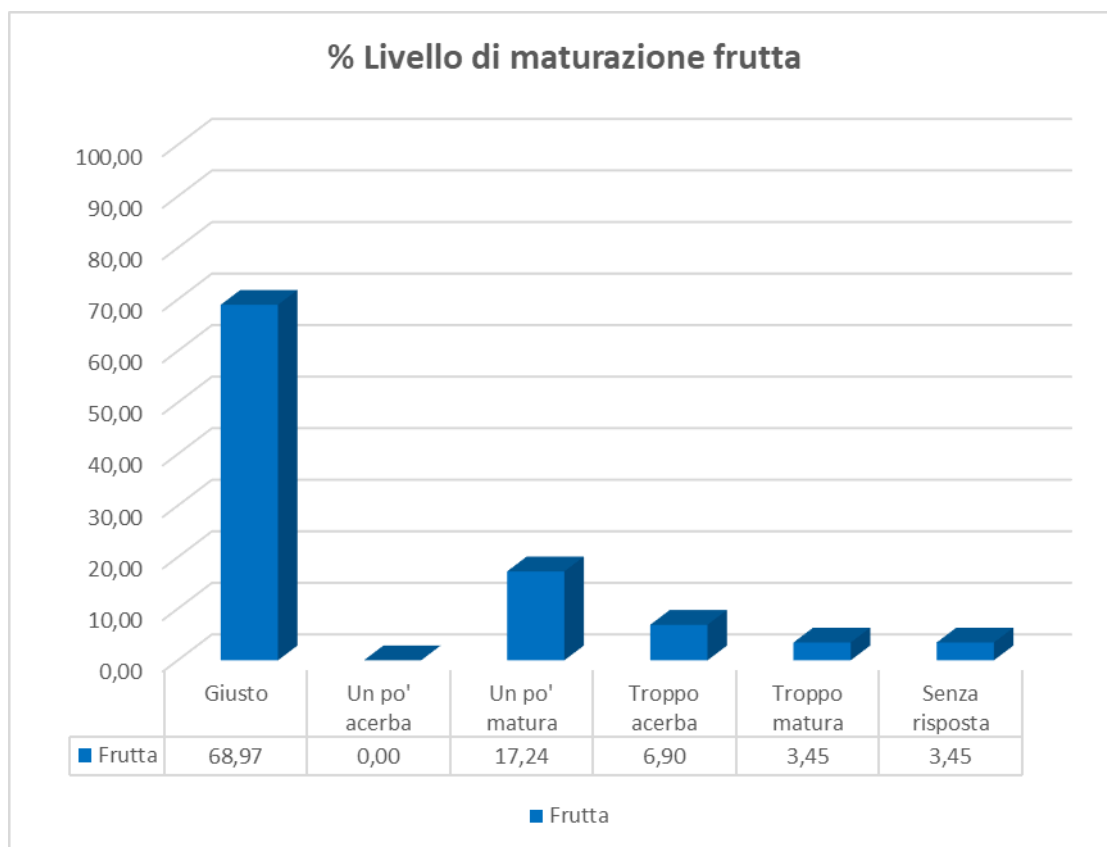
La frutta è stata valutata buona dal 41% degli intervistati e ottima dal 27%.



La maggior parte degli intervistati ha valutato il livello di cottura di tutto il menù giusto.

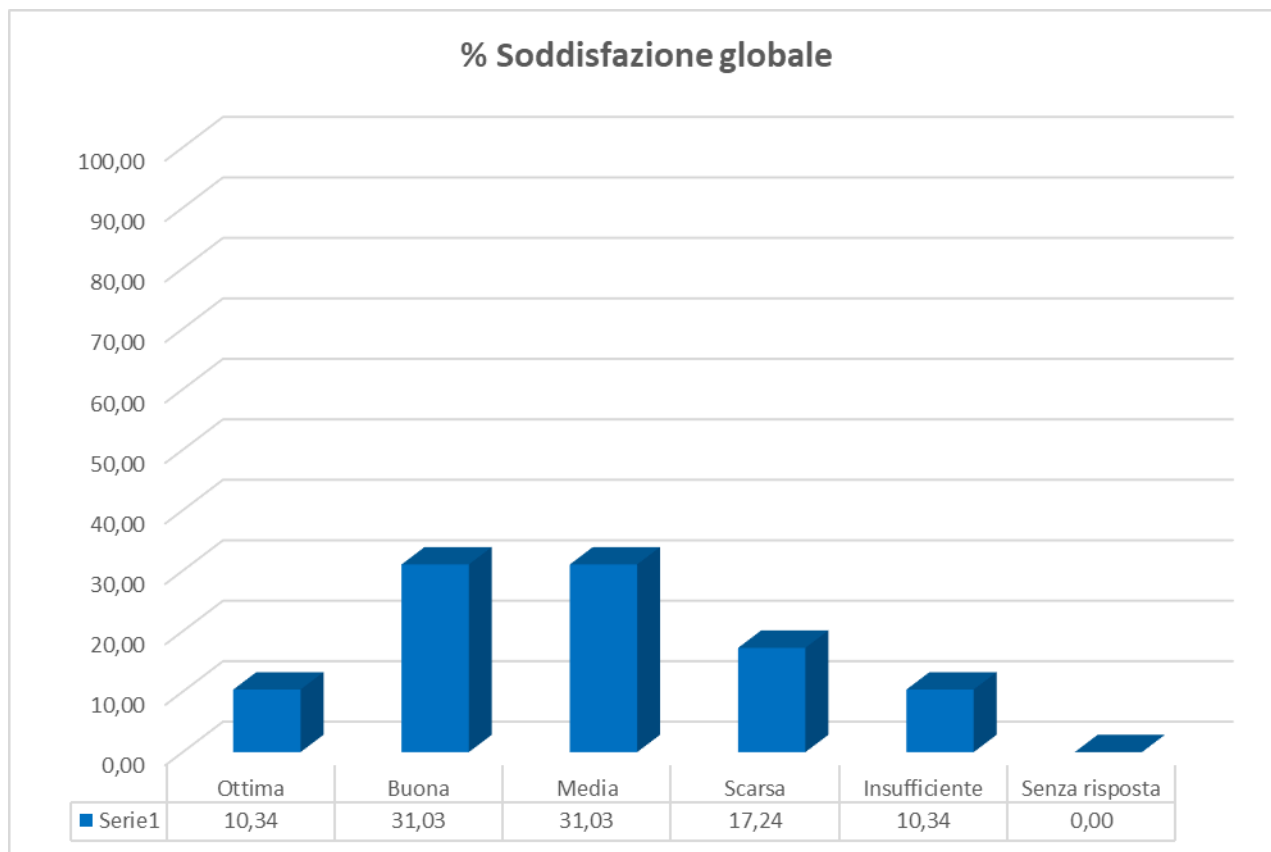


La maggior parte degli intervistati ha valutato la temperatura dei piatti giusta.



Il 68% degli intervistati ha valutato giusto il livello di maturazione frutta e il 17% un po' matura.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata dal 31% degli intervistati, a parimerito, come buona e media.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

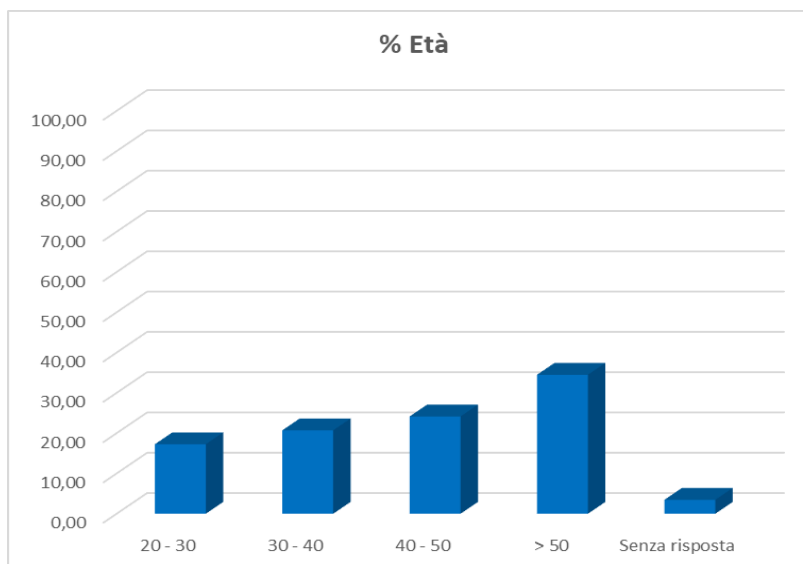
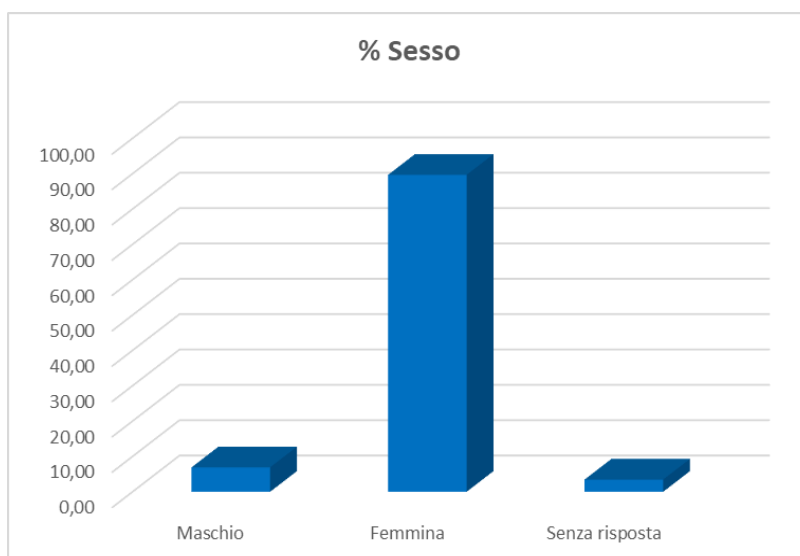
Su 29 schede consegnate, 11 riportano i seguenti suggerimenti:

- Migliorare gli abbinamenti delle pietanze
- Variare il menù
- Fare attenzione all'igiene dei cibi (spesso presenza di capelli o peli)
- Variare la frutta e la verdura
- Migliorare i condimenti
- Rendere i piatti più appetibili

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	6,90	89,66	3,45	100,00

Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	17,24	20,69	24,14	34,48	3,45	100,00



Dalla statistica si evince che la maggior parte degli intervistati sono insegnanti di sesso femminile con un'età prevalentemente superiore ai 50 anni.

## **CUSTOMER SATISFACTION**

**ELIOR**

**INDAGINE GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA, PRIMARIA E  
SECONDARIA DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO FUCINI  
(COMUNE DI PISA)**

**ALUNNI E INSEGNANTI**

**DEL 28-03-2023**

**Autore: Laura Solofrizzo  
Novate Milanese, 23 giugno 2023**

Il giorno 28/03/2023 si è svolta l'indagine sul gradimento del servizio di refezione scolastica coinvolgendo gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria dell'Istituto comprensivo Fucini: Infanzia Conti, Infanzia Gianfaldoni, Infanzia Sauro, Infanzia Calandrini, Primaria Battisti, Primaria Zerboglio, Secondaria Fucini.

**Menù del giorno:** Riso, Polpette al pomodoro, Carote stufate

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni (scuola Infanzia e Primaria) è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**PRIMO PIATTO - SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Quanto ne hai mangiato?: Tutto – Quasi tutto – Metà – Poco

Ti è piaciuto?: Ottimo – Discreto - Scadente

**NOTE**

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni (scuola Secondaria) è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**SODDISFAZIONE GLOBALE**

Cosa ne pensi della tua mensa in generale?: Contento – Abbastanza contento – Non molto contento - Scontento

**GRADIMENTO MENÙ**

Cosa ne pensi del primo piatto, del secondo piatto, del contorno e del dessert o frutta di oggi?

Buono – Abbastanza buono – Non molto buono - Cattivo

**CORTESIA PERSONALE**

Chi ti serve è...: Gentile – Non molto gentile - Sgarbato

**NOTE**

La scheda utilizzata per l'indagine degli insegnanti è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

**SERVIZIO**

Cortesie del personale: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Livello igienico: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Varietà del menù: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

## **GRADIMENTO DEL PASTO**

### PRIMO PIATTO – SECONDO PIATTO – CONTORNO

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di cottura: Giusto – Leggermente crudo – Leggermente cotto - Troppo crudo – Troppo cotto

Temperatura: Giusta – Leggermente fredda - Leggermente calda – Troppo fredda – Troppo calda

### FRUTTA:

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di maturazione: Giusto – Un po' acerba – Un po' matura – Troppo acerba – Troppo matura

## **SODDISFAZIONE GLOBALE**

Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

### **DATI DEMOGRAFICI**

Sesso: Maschile - Femminile

Età: 20-30 – 30-40 – 40-50 - >50

I risultati ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, unitamente ad alcune osservazioni relative ai dati riscontrati, vengono riportati in tabelle/grafici contenuti nelle pagine seguenti.

Per quanto riguarda l'espressione dei risultati, ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, è stato utilizzato il seguente criterio:

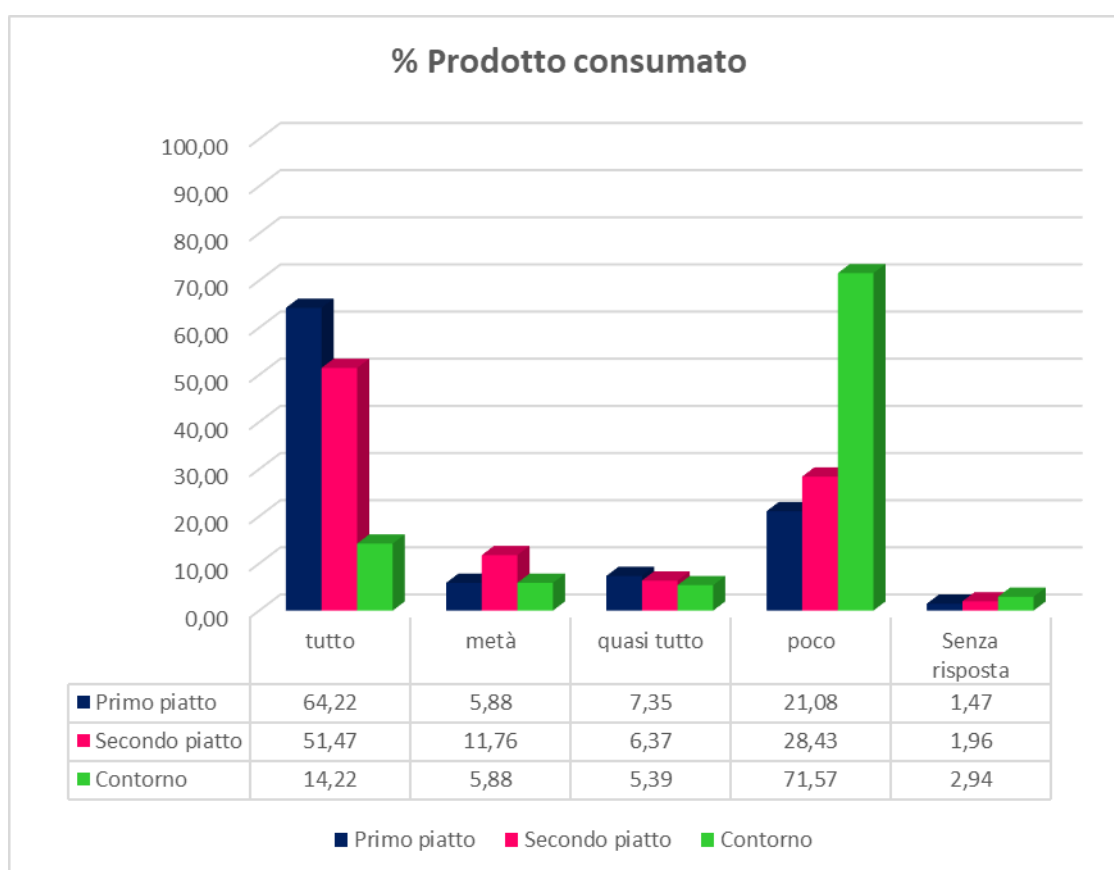
i calcoli sono stati effettuati considerando tutte le schede consegnate, evidenziando nelle tabelle e nei grafici sia la scheda non compilata in tutte le sue parti sia le opzioni non compilate, indicate con la voce "senza risposta"

Sia per la voce NOTE che per OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI si riportano brevi commenti, se presenti.

## INDAGINE ALUNNI

**ISTITUTO COMPRENSIVO FUCINI SCUOLE DELL'INFANZIA:  
INFANZIA CONTI, INFANZIA GIANFALDONI,  
INFANZIA SAURO, INFANZIA CALANDRINI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 204)**

### QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO

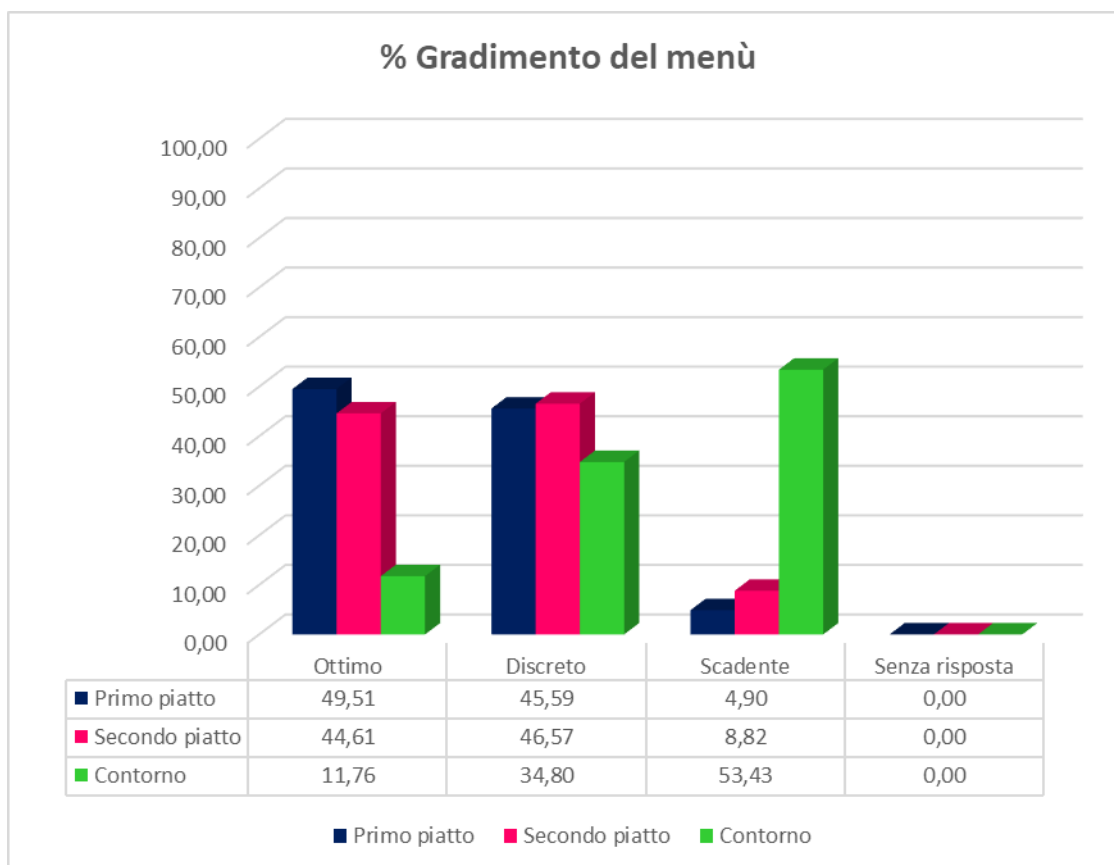


Il 64% degli alunni ha consumato tutto il primo piatto, mentre il 21% l'ha consumato poco.

Il secondo piatto è stato consumato tutto dal 51% e poco dal 28%.

Il contorno è risultato prevalentemente poco consumato per il 71% degli alunni.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



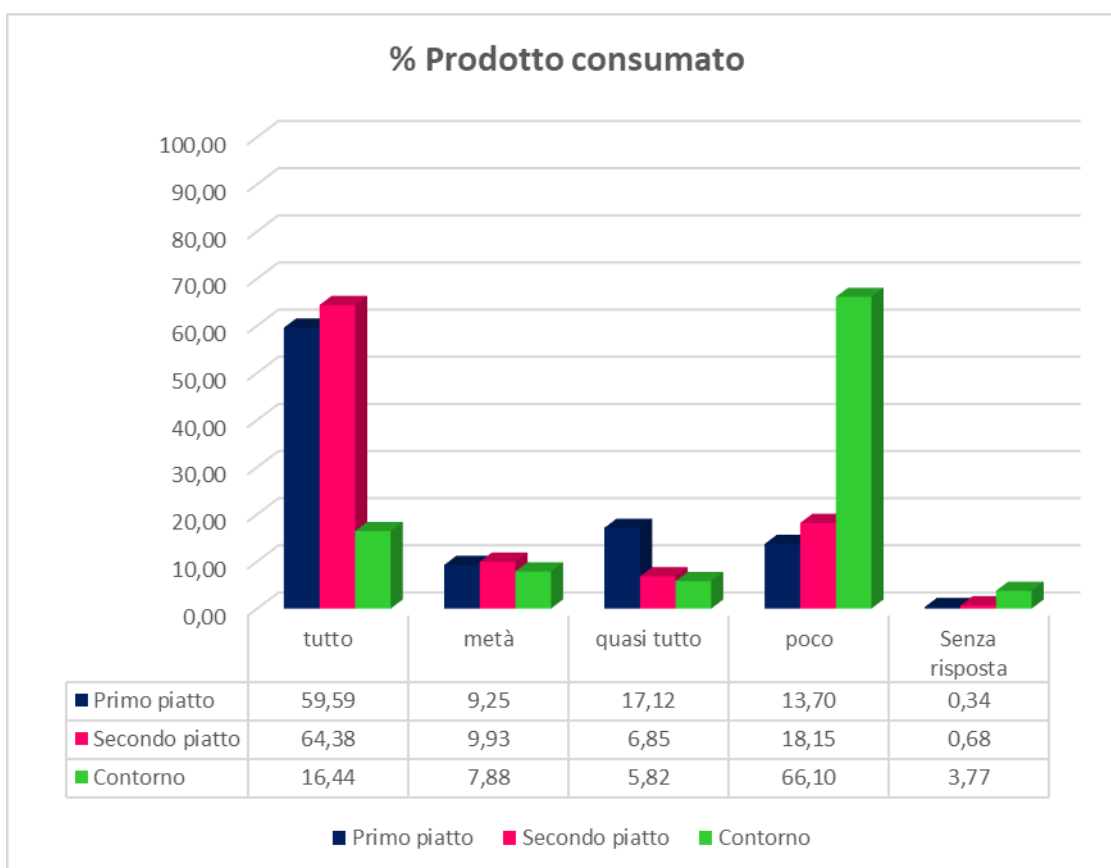
Il primo e il secondo piatto hanno ottenuto un gradimento quasi a metà tra ottimo e discreto. Il contorno è stato valutato per la maggior parte degli alunni scadente, per il 53%, mentre il 34% lo considera discreto.

### NOTE

Non ci sono note in nessuna delle schede consegnate.

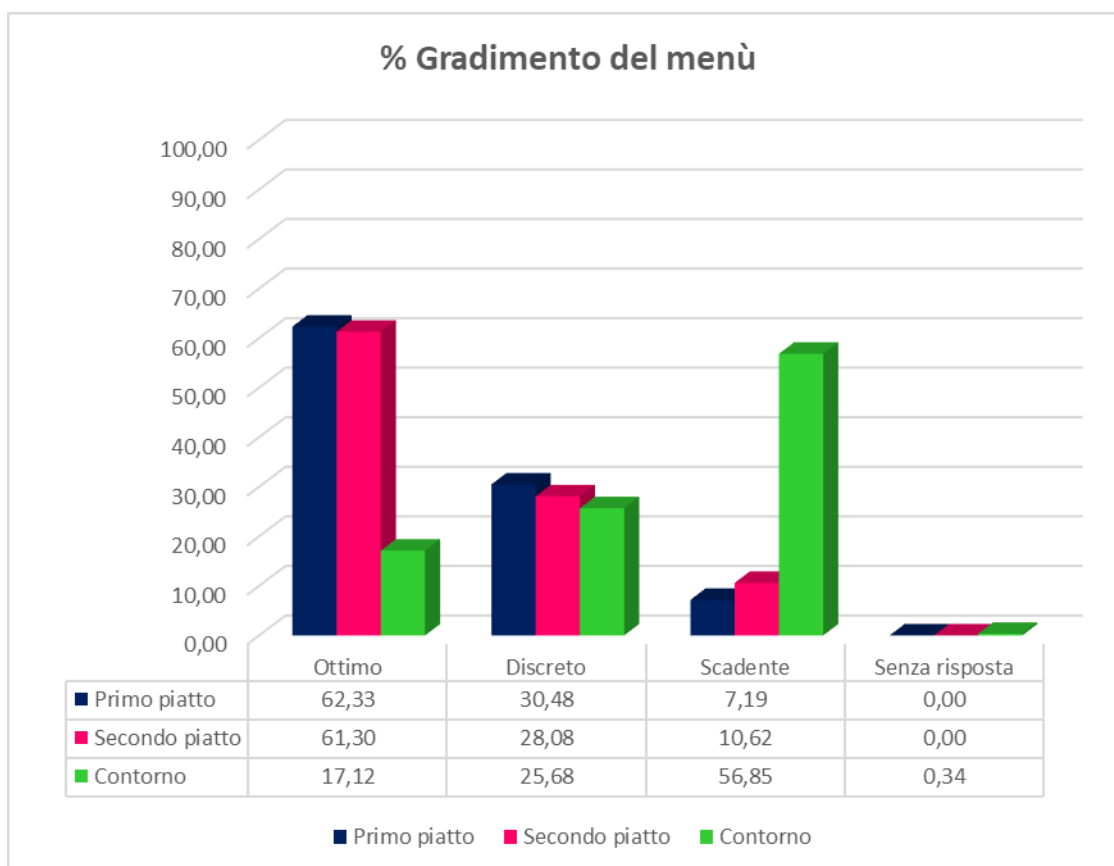
**ISTITUTO COMPRENSIVO FUCINI SCUOLE PRIMARIE:  
PRIMARIA BATTISTI, PRIMARIA ZERBOGLIO  
(SCHEDE CONSEGNATE: 292)**

**QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO**



La maggior parte degli alunni ha consumato tutto il primo e il secondo piatto. Il contorno, invece, è stato consumato poco dal 66% degli alunni.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



Il primo e il secondo piatto risultano essere le portate più gradite dagli alunni; per il contorno invece il gradimento è prevalentemente scadente.

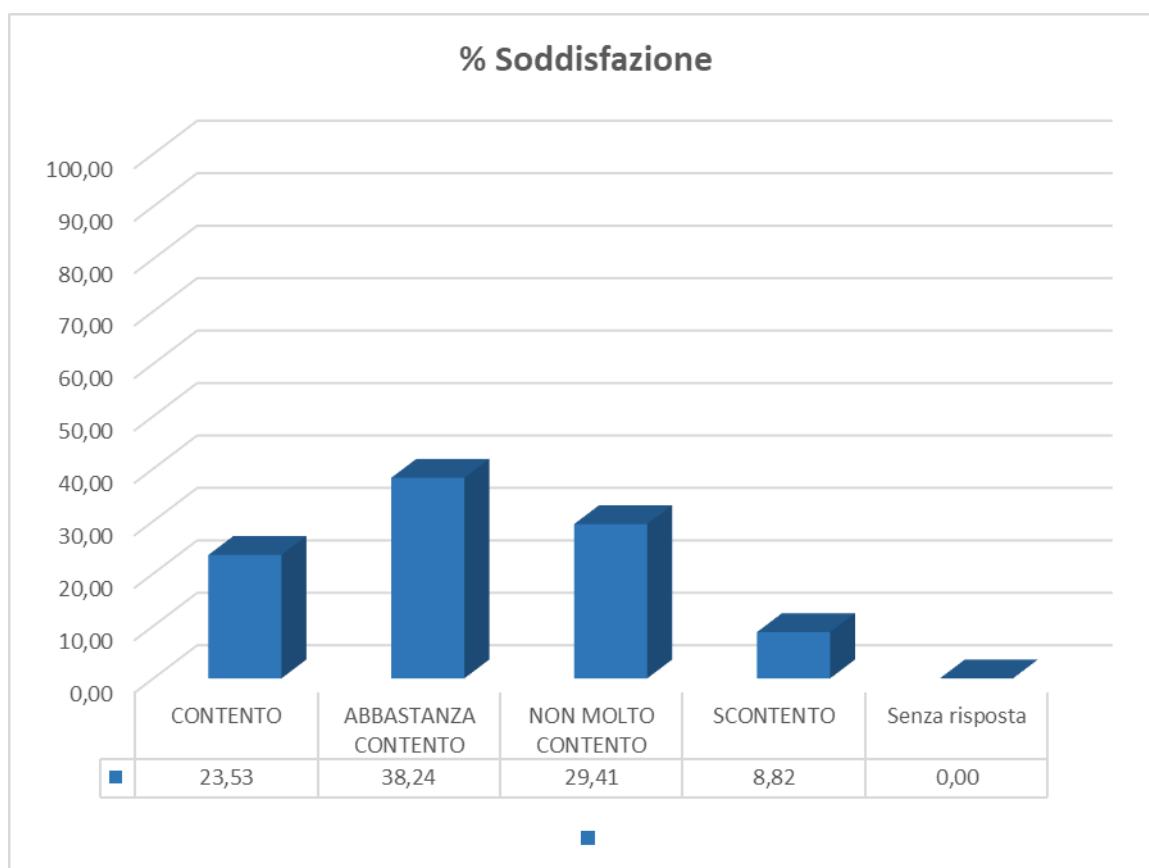
### NOTE

Delle 292 schede consegnate, 72 riportano delle note e le più ricorrenti sono le seguenti:

- Migliorare il condimento (troppo sale e poco olio)
- Inserire più spesso nel menù: lasagne, pizza, pasta al pesto, valdostana

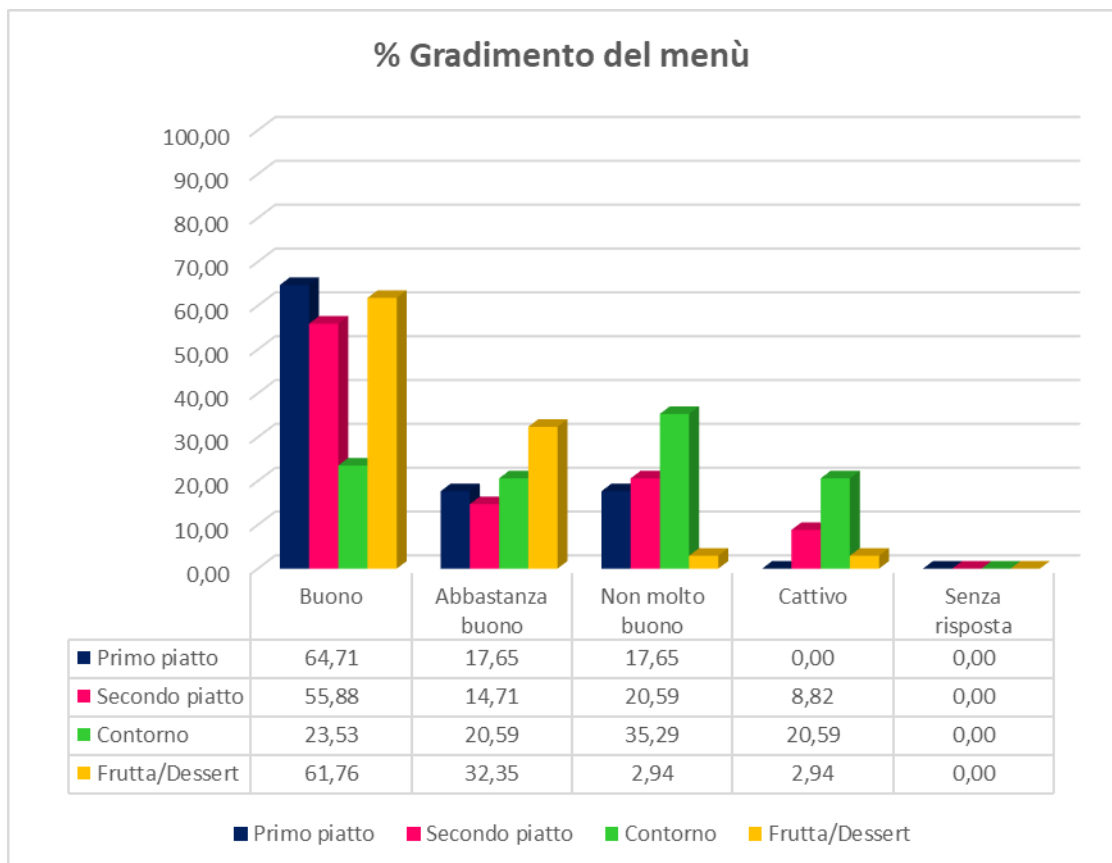
**ISTITUTO COMPRENSIVO FUCINI SCUOLA SECONDARIA:  
SECONDARIA FUCINI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 34)**

**SODDISFAZIONE GLOBALE**



La maggior parte degli allievi è abbastanza contento della mensa, il 38%.  
Il 29% non è molto contento, mentre il 23% è contento.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



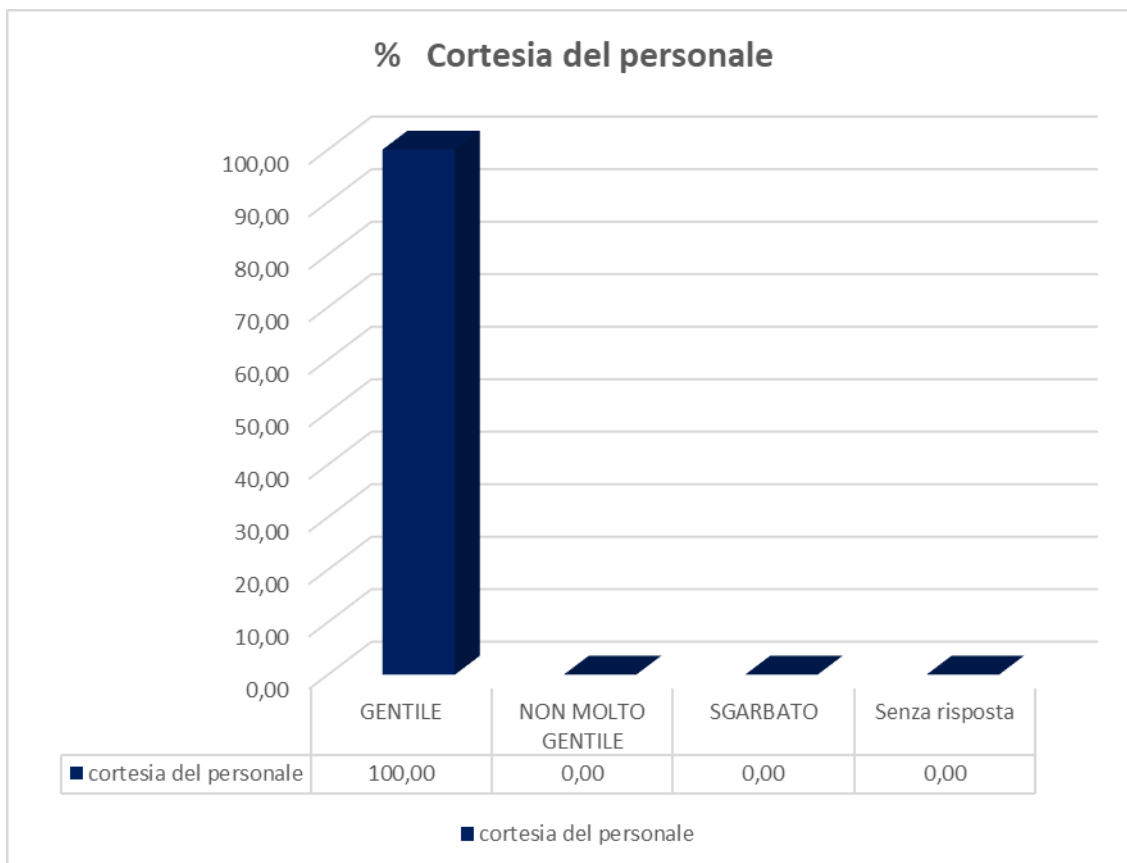
La maggior parte degli alunni ha dato un giudizio buono al primo e al secondo piatto. Il contorno è risultato prevalentemente non molto buono, mentre la frutta/dessert ha un gradimento buono o abbastanza buono.

### NOTE

Delle 34 schede consegnate, 15 riportano delle note; tra le più ricorrenti:

- Inserire nel menù più spesso: pizza, valdostana, dessert
- Variare il menù

## CORTESIA DEL PERSONALE

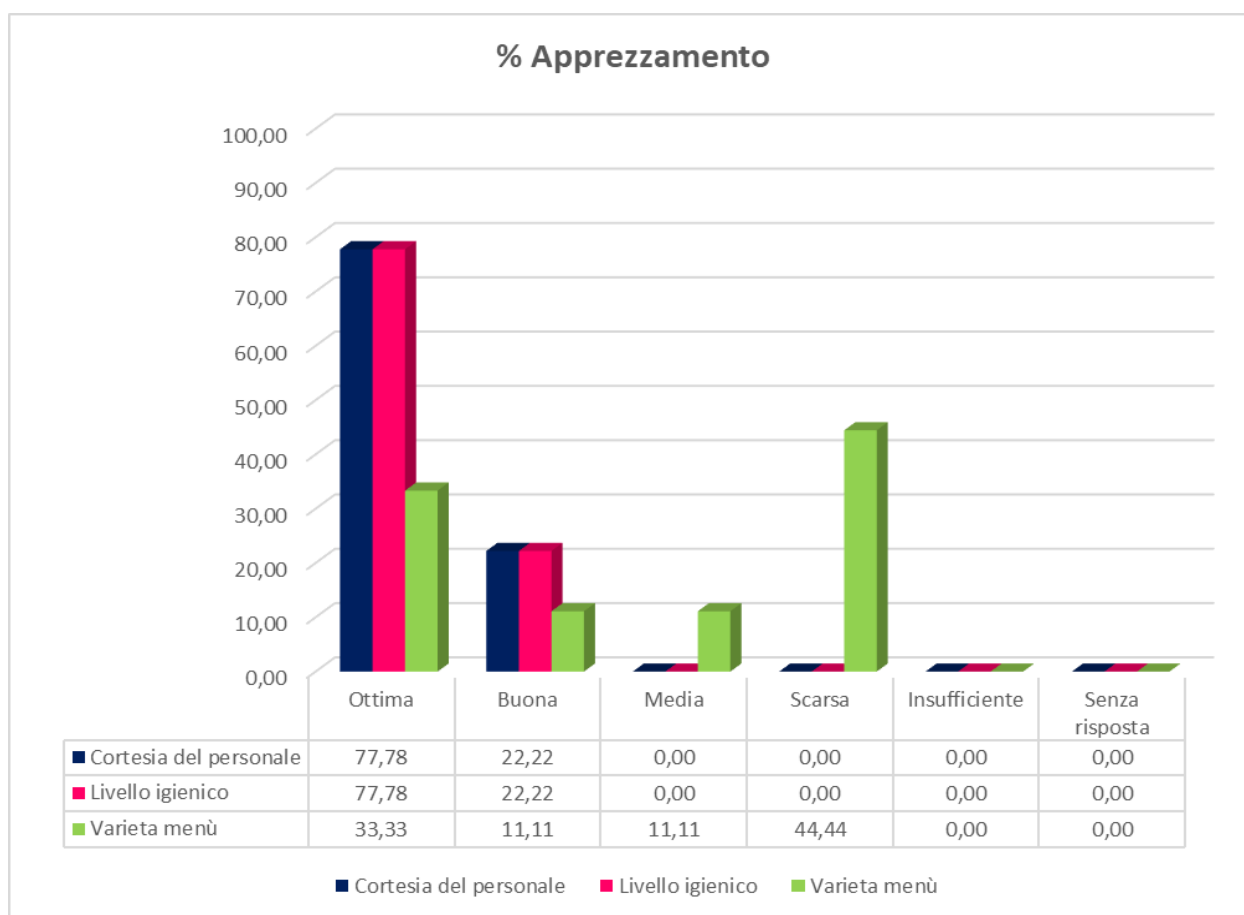


Il 100% degli alunni valuta il personale della mensa gentile.

## INDAGINE INSEGNANTI

### ISTITUTO COMPRENSIVO FUCINI INSEGNANTI SCUOLE DELL'INFANZIA: INFANZIA CONTI, INFANZIA GIANFALDONI, INFANZIA SAURO, INFANZIA CALANDRINI (SCHEDE CONSEGNATE: 9)

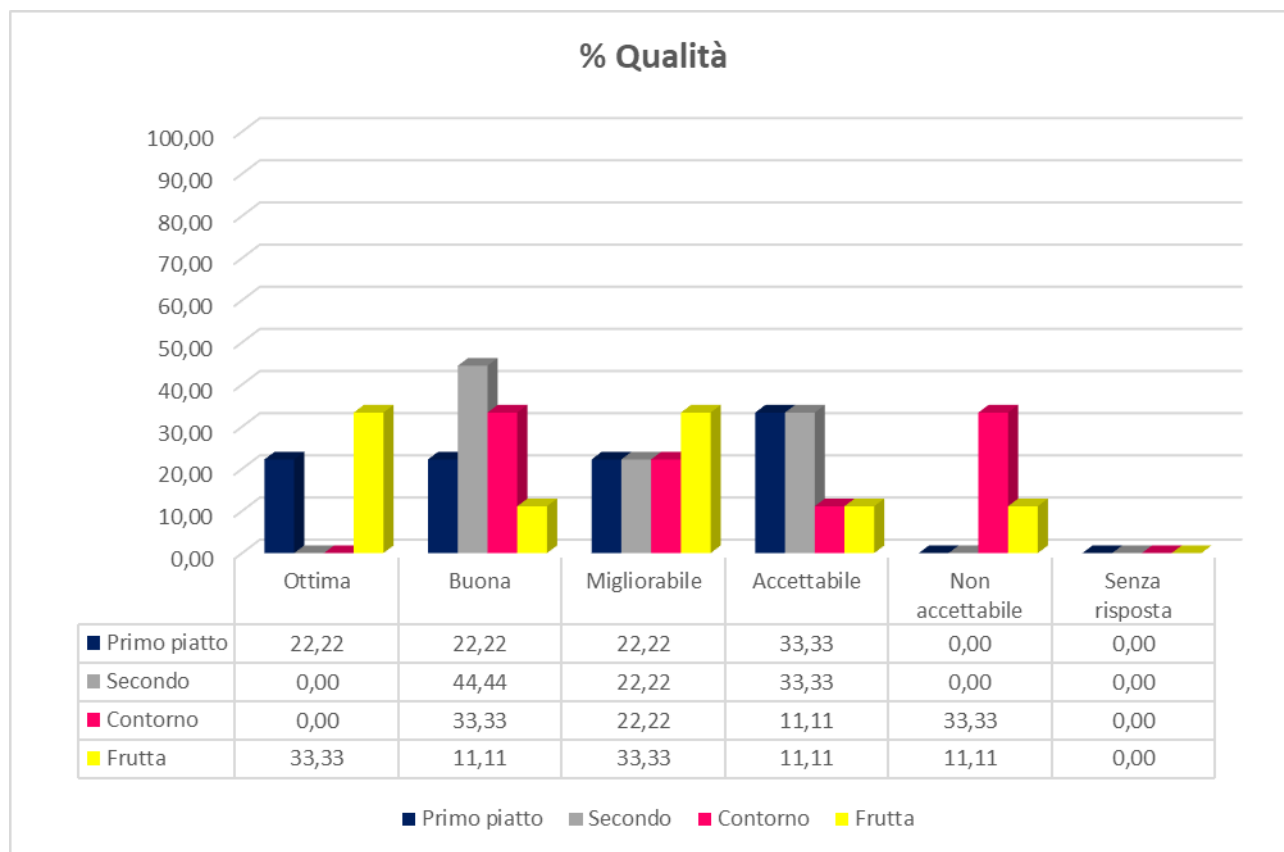
#### SERVIZIO



Per le voci cortesia del personale e livello igienico l'apprezzamento è ottimo.

Per la voce varietà del menù prevale l'opzione scarsa (44%), a seguire l'opzione ottima (33%).

## GRADIMENTO DEL PASTO

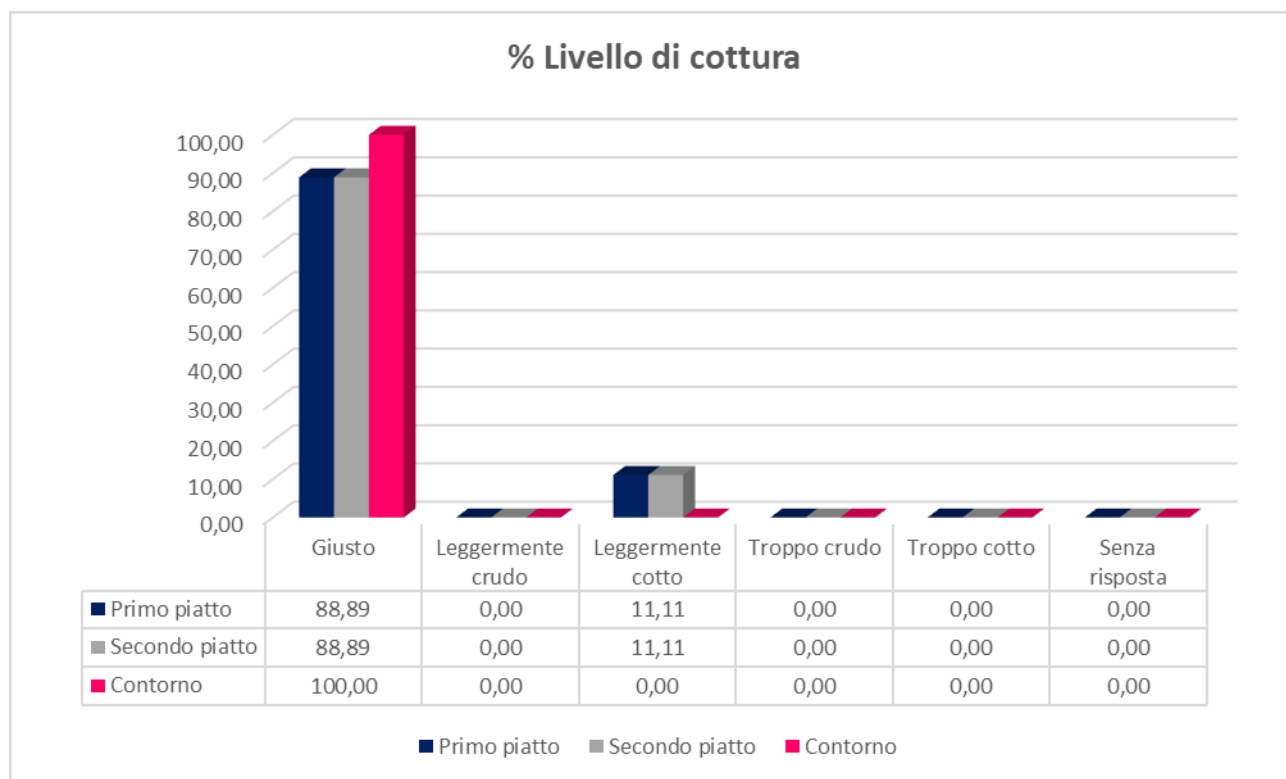


Il primo piatto è stato valutato a parimerito, dal 22%, ottimo, buono e migliorabile; prevale, però, l'opzione accettabile che ha ottenuto il 33% di voti.

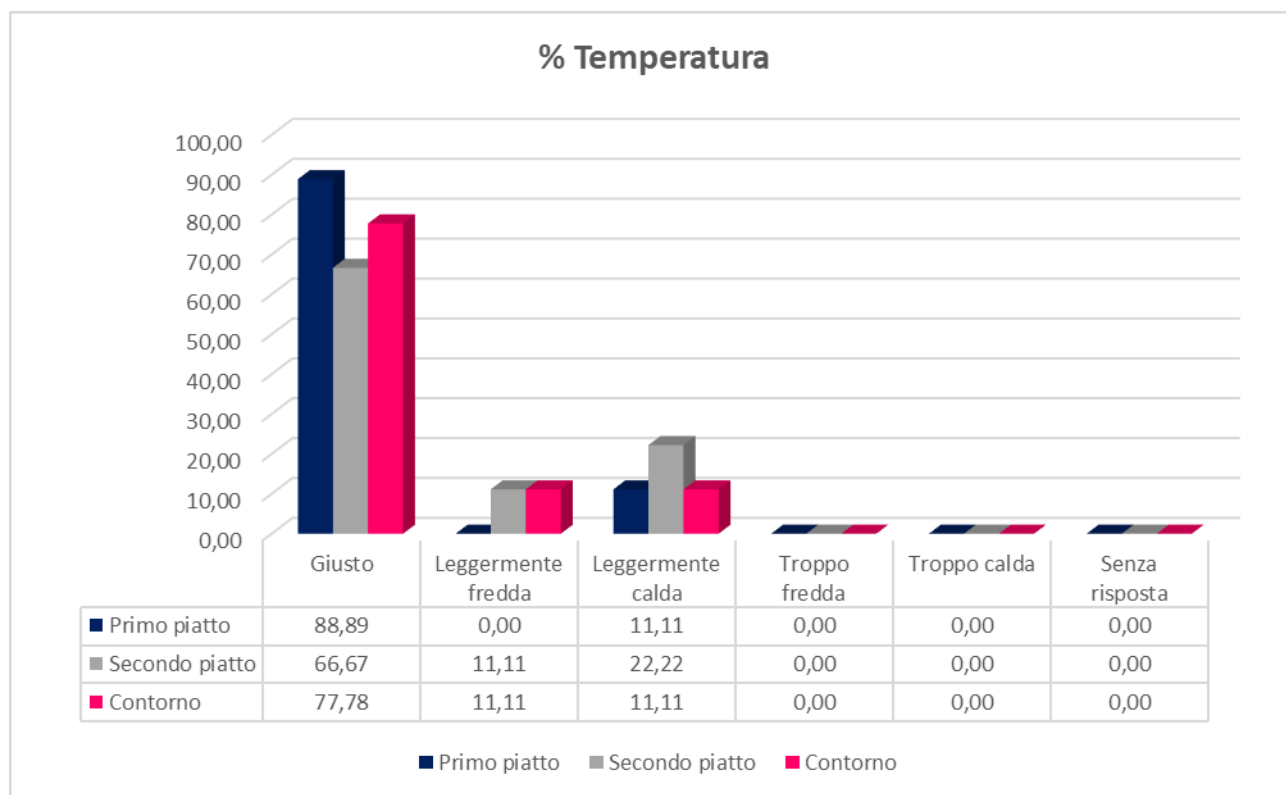
Il secondo piatto è stato valutato buono per il 44%, accettabile per il 33% e migliorabile per il 22% degli alunni.

Il contorno è stato valutato a parimerito, dal 33%, buono e non accettabile, mentre il 22% lo considera migliorabile.

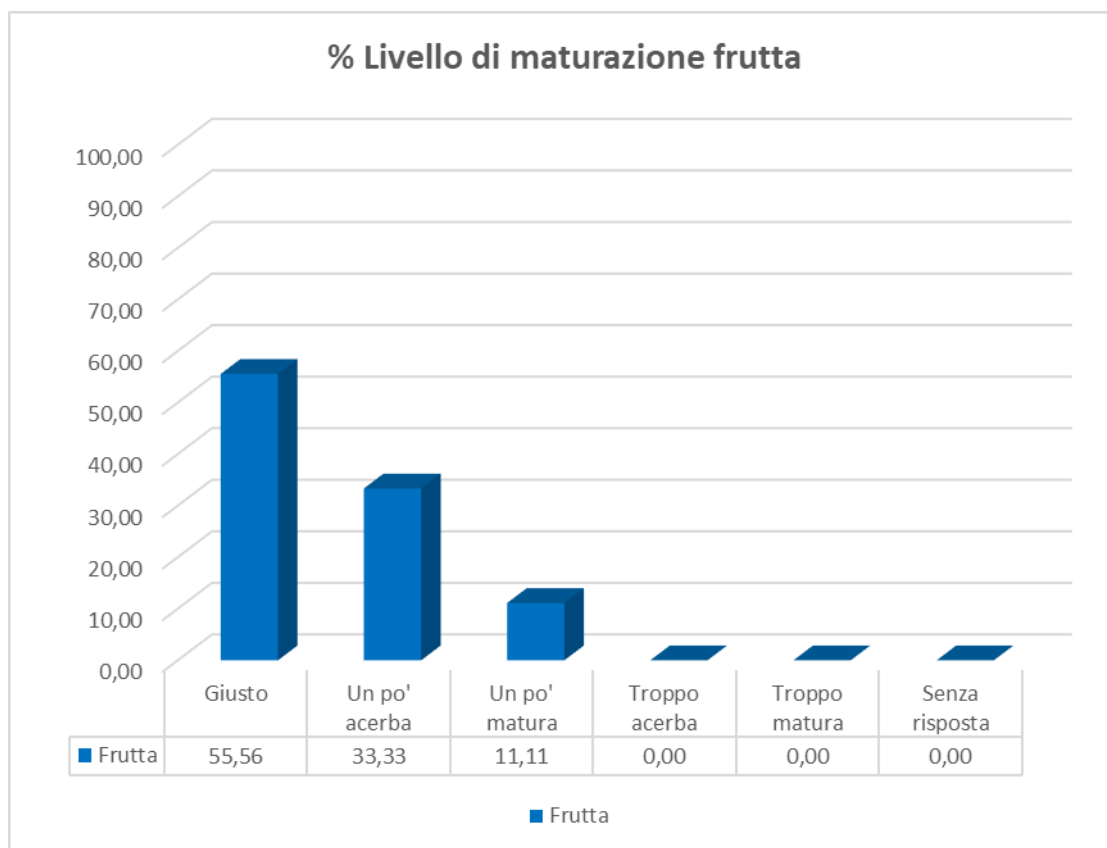
La frutta è ottima e migliorabile per il 33%, a parimerito.



La maggior parte degli intervistati ha valutato il livello di cottura relativo a tutto il menù con l'opzione giusto.

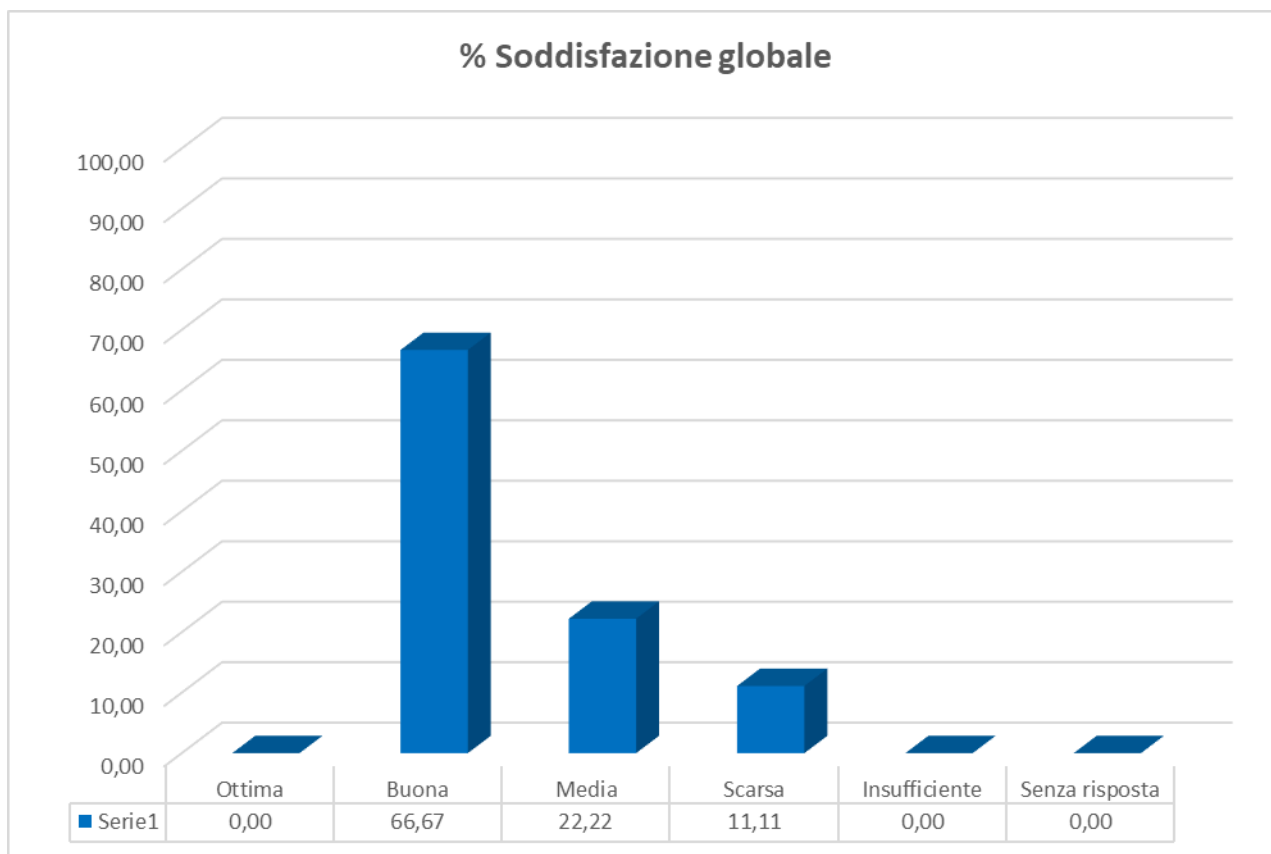


La maggior parte degli alunni ha valutato il livello di temperatura giusto.



Il 55% degli alunni ha valutato giusto il livello di maturazione della frutta, mentre il 33% la valuta un po' acerba.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata dal 66% degli intervistati come buona, dal 22% come media e dal 11% come scarsa.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

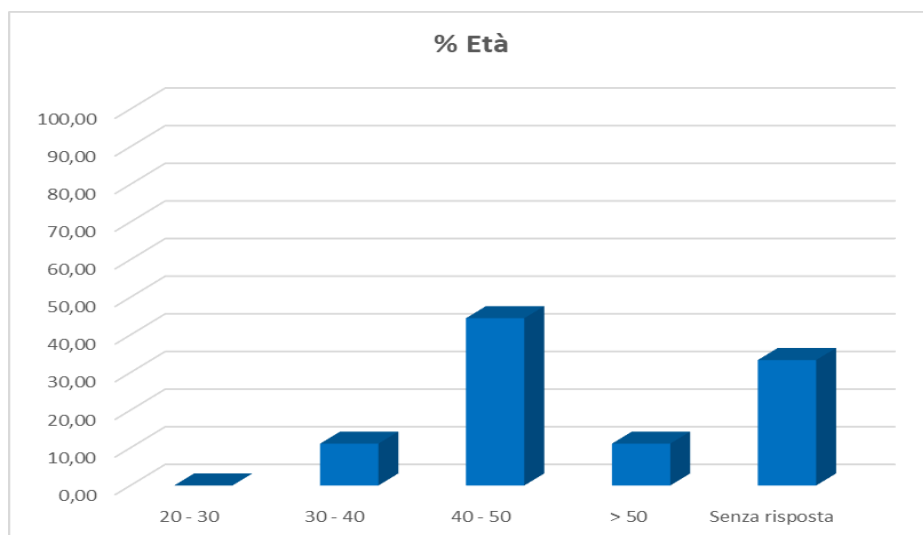
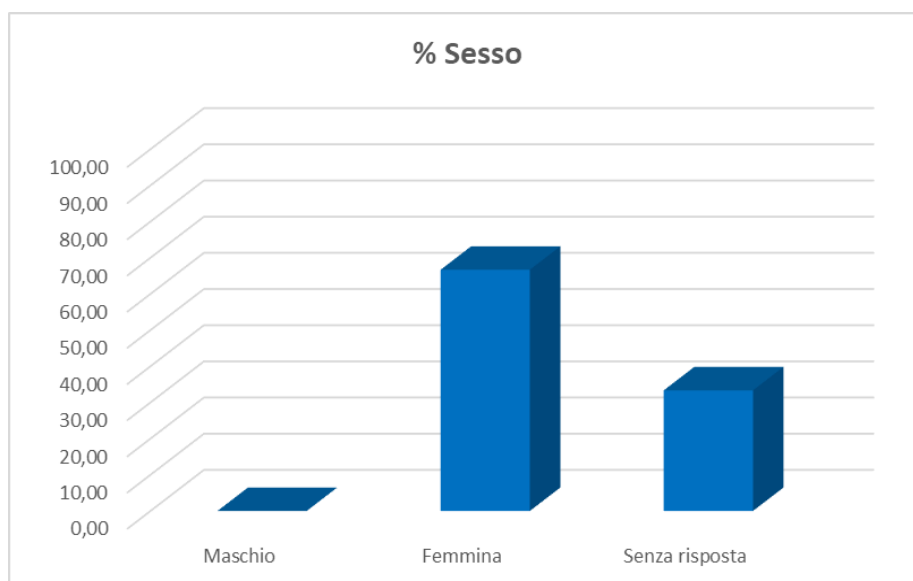
Delle 9 schede consegnate, 3 riportano i seguenti suggerimenti:

- Variare il menù

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	66,67	33,33	100,00

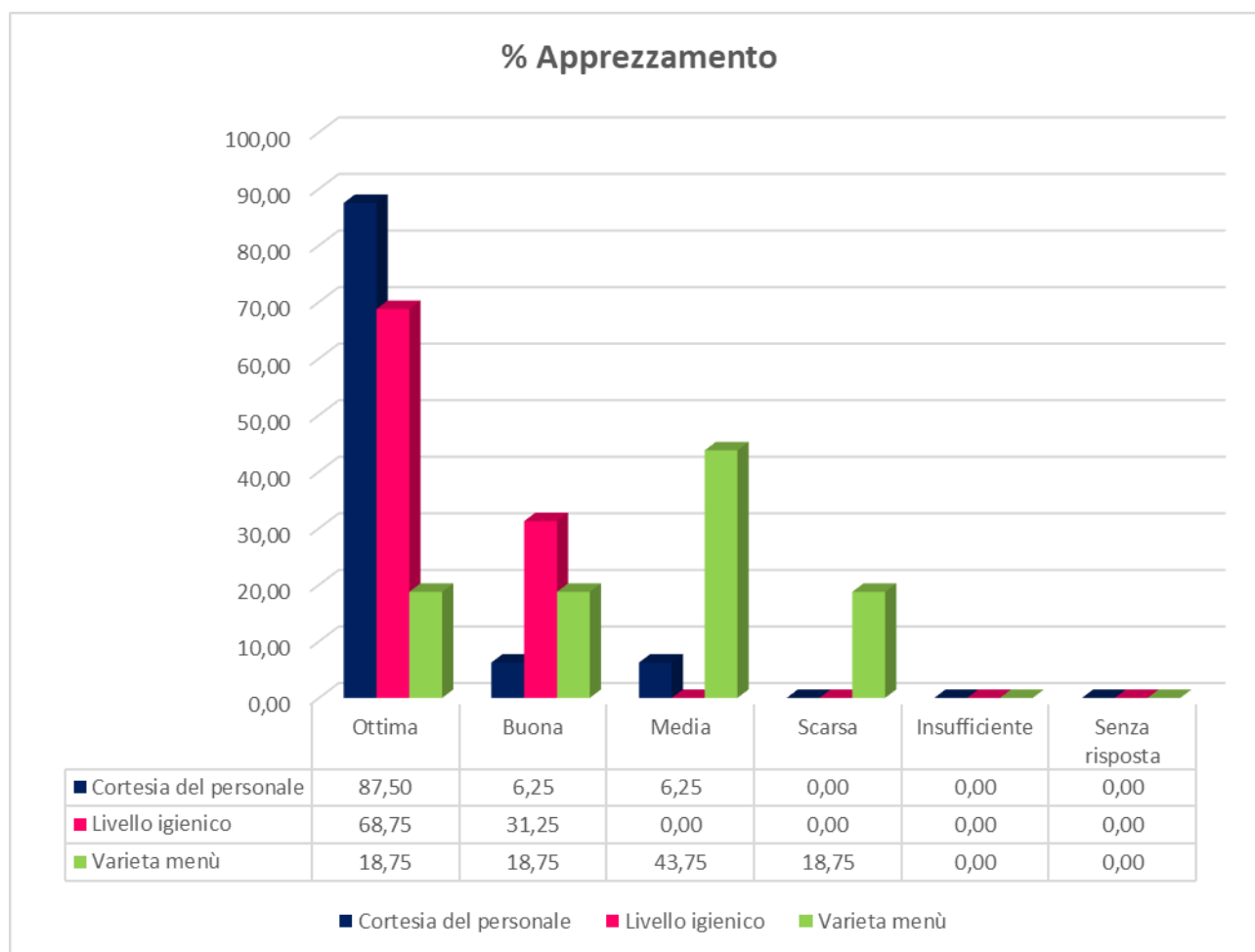
Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	11,11	44,44	11,11	33,33	100,00



Dalla statistica si evince che la maggior parte degli intervistati è di sesso femminile con un'età compresa tra i 40 e i 50 anni.

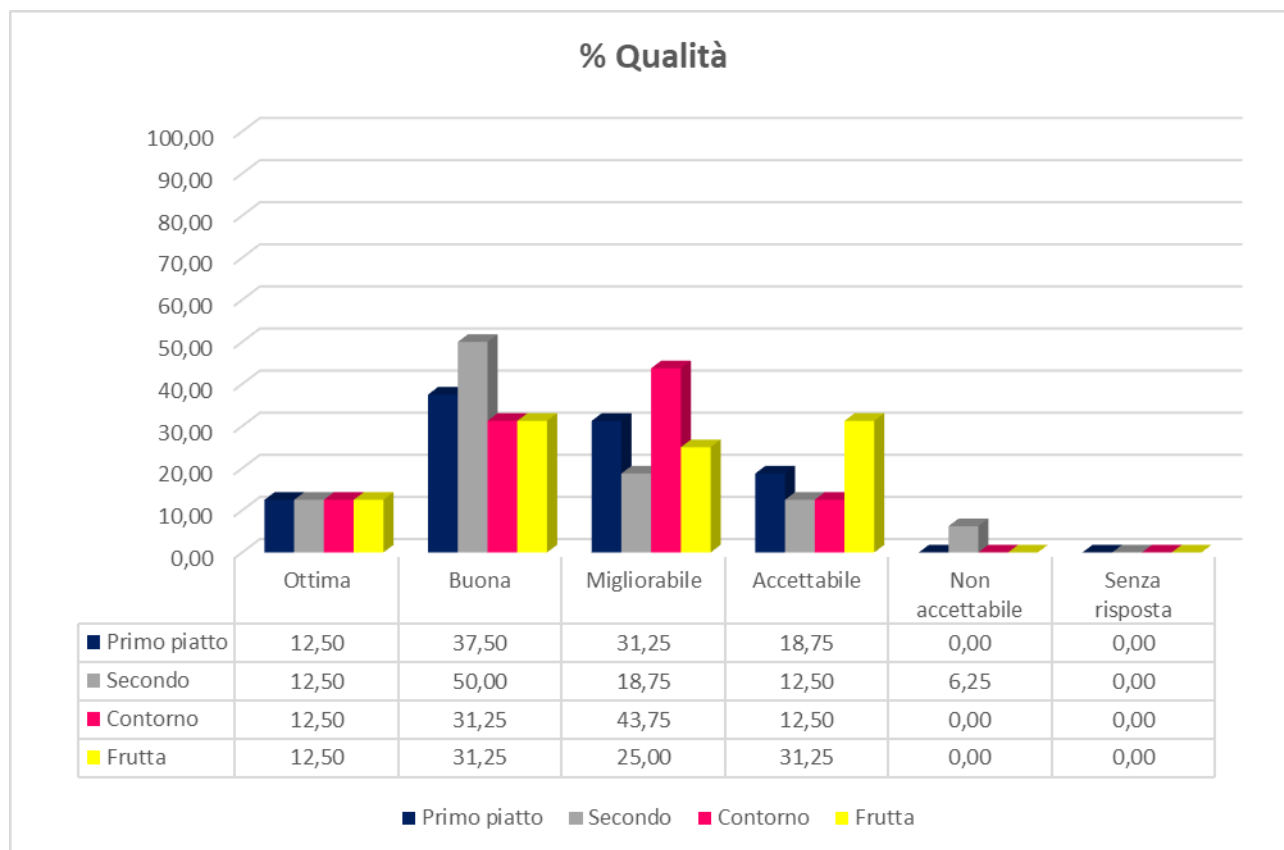
**ISTITUTO COMPRENSIVO FUCINI INSEGNANTI SCUOLA PRIMARIA:  
PRIMARIA BATTISTI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 16)**

**SERVIZIO**



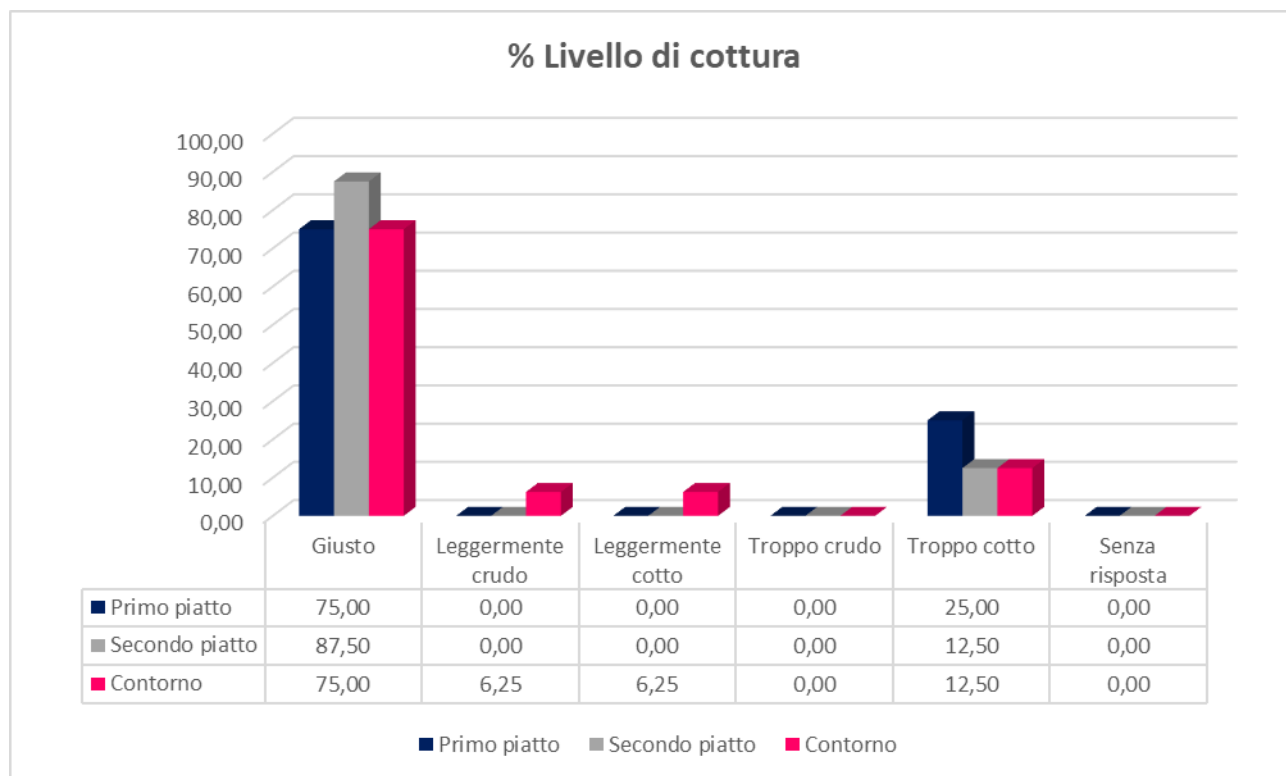
Per le voci cortesia del personale e livello igienico prevale l'opzione ottima, mentre la varietà del menù ha una valutazione prevalentemente media.

## GRADIMENTO DEL PASTO

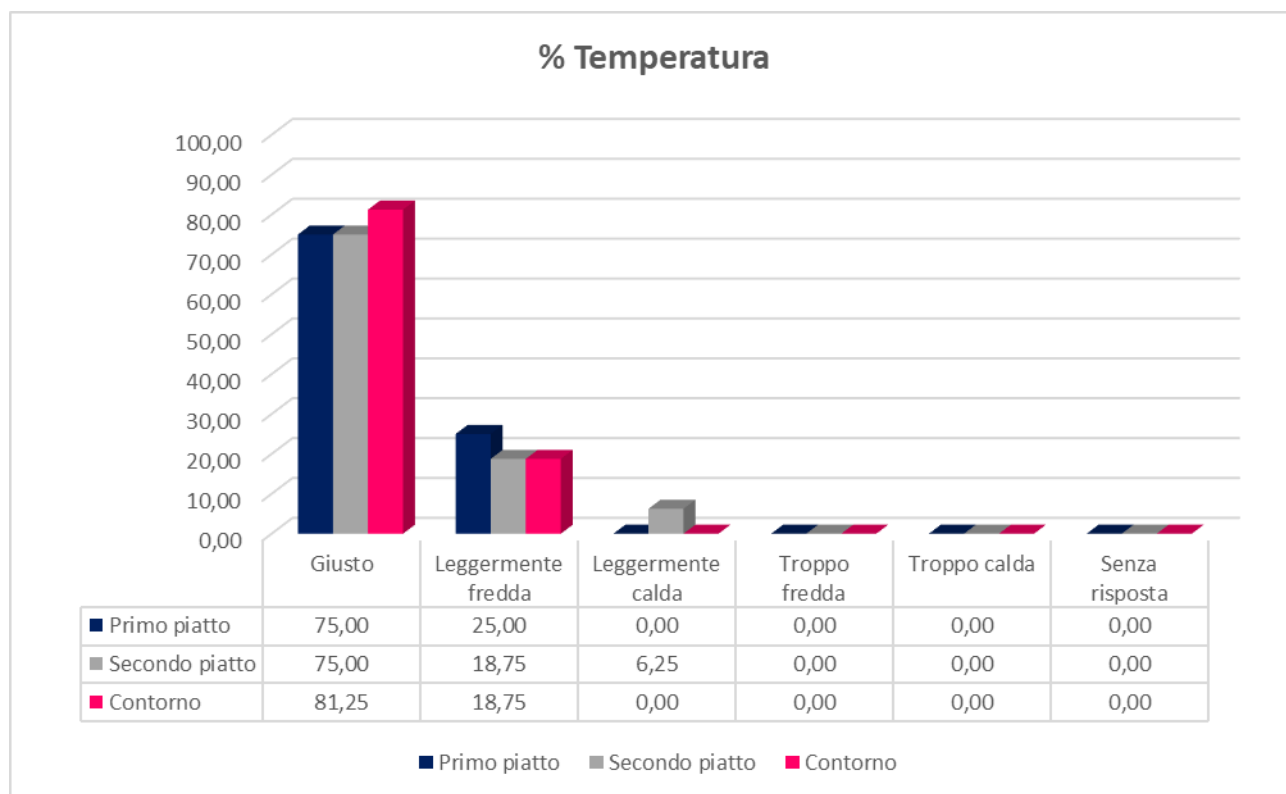


Il primo piatto e il secondo piatto sono stati valutati per la maggior parte degli intervistati di qualità buona.

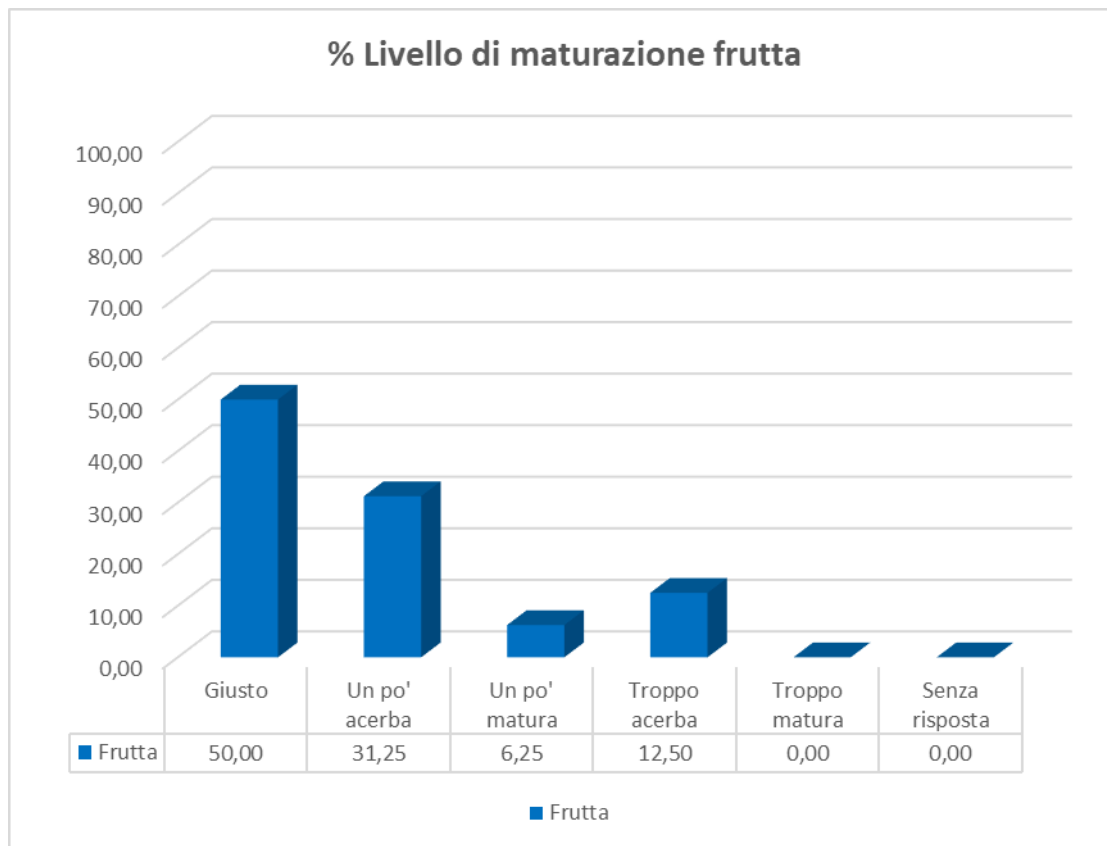
Il contorno è stato valutato prevalentemente migliorabile, mentre la frutta ha ottenuto voti a parimerito sulla valutazione buona e accettabile.



La maggior parte degli intervistati ha valutato tutto il menù con un livello di cottura giusto.

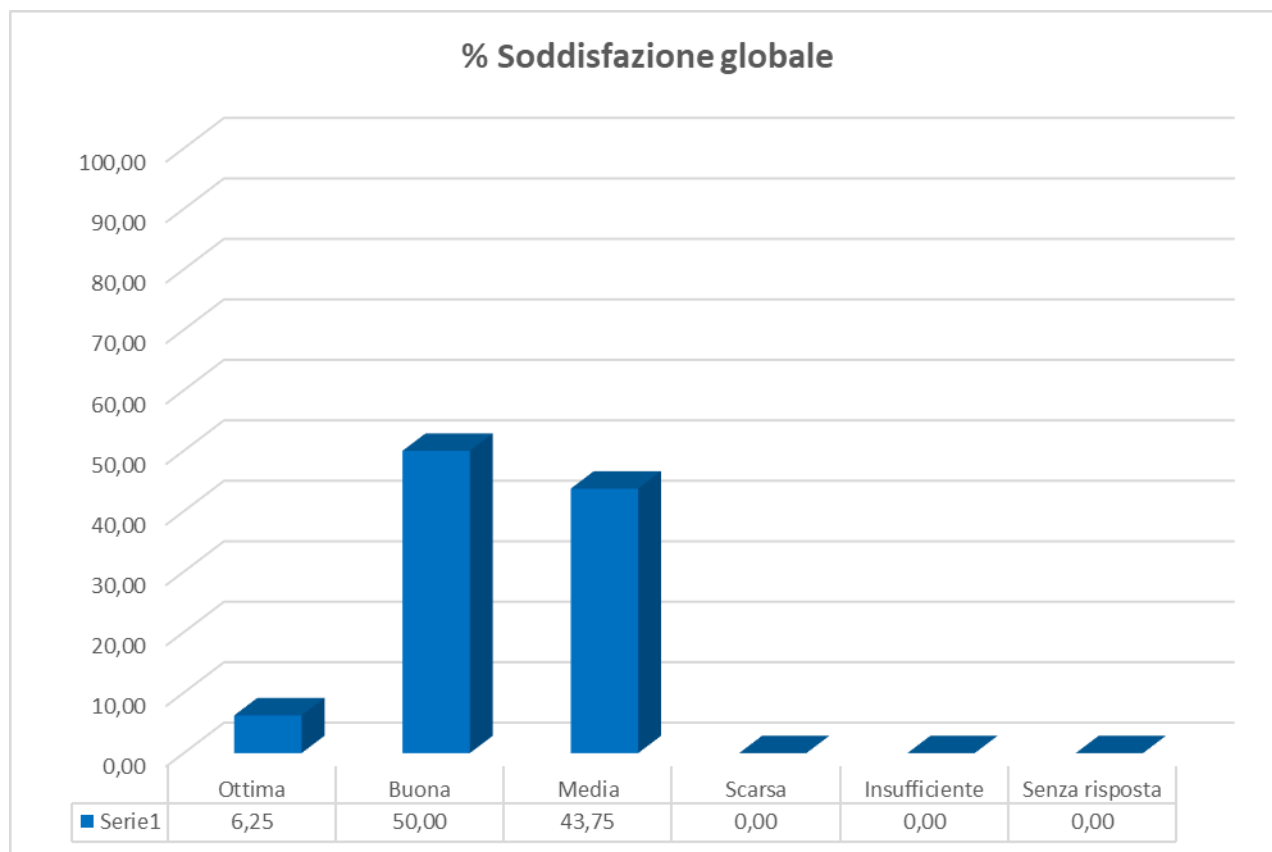


La maggior parte degli intervistati ha valutato tutto il menù con una temperatura giusta.



Il 50% degli intervistati ha valutato il livello di maturazione frutta con l'opzione giusto, il 31%, invece, la considera un po' acerba.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata dal 50% degli intervistati come buona e dal 43% come media.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

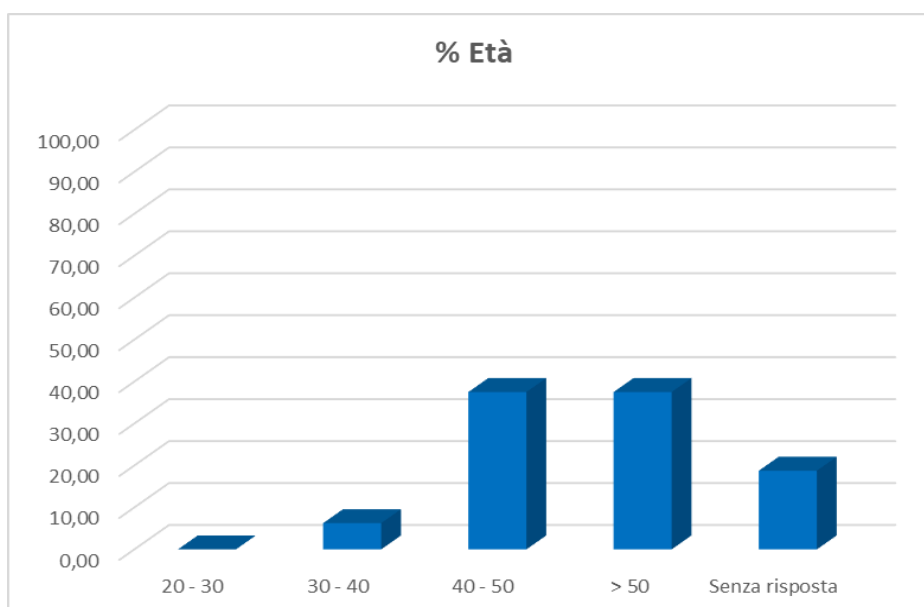
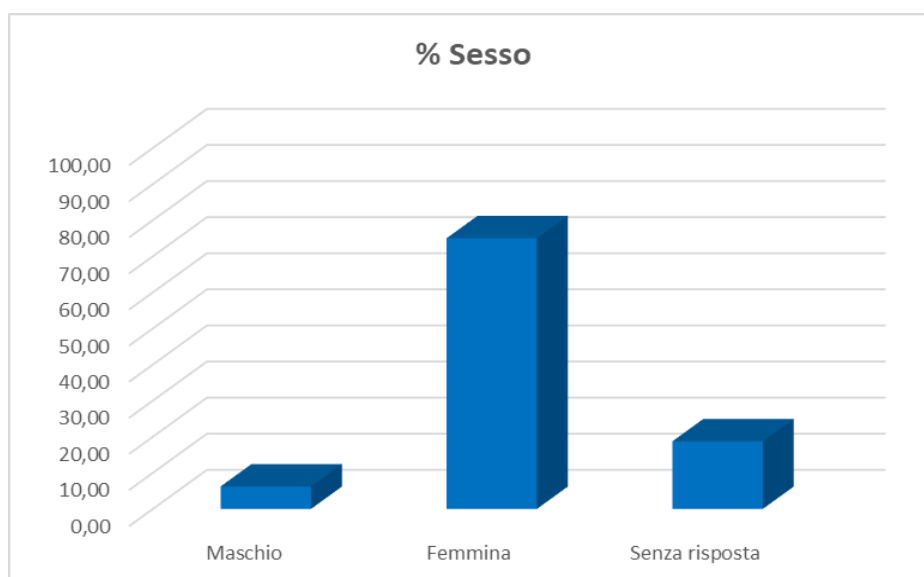
Delle 16 schede consegnate, 2 riportano le note seguenti:

- Variare il menù
- Migliorare il condimento

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	6,25	75,00	18,75	100,00

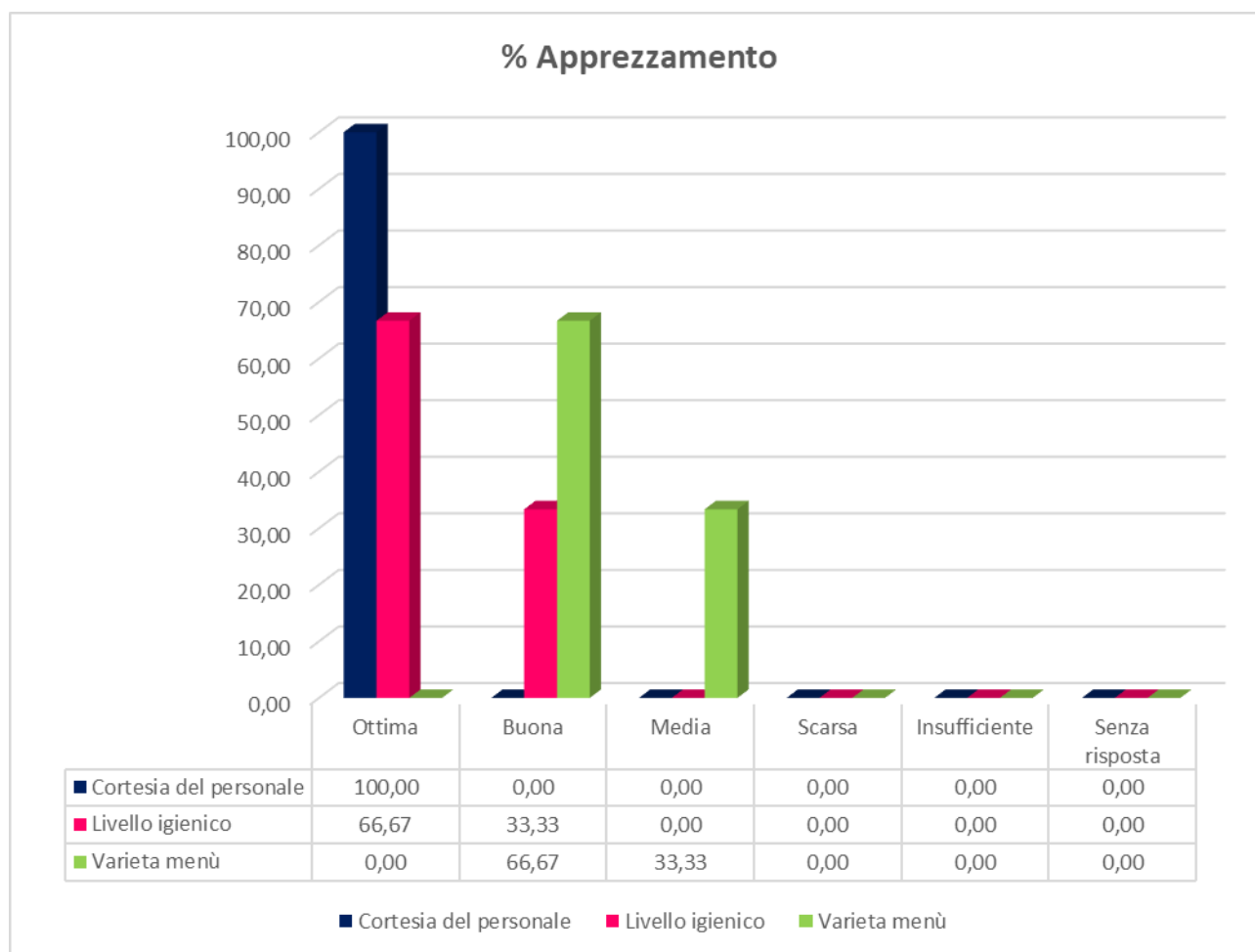
Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	6,25	37,50	37,50	18,75	100,00



Dalla statistica si evince che la maggior parte degli intervistati sono insegnanti di sesso femminile con un'età compresa tra i 40- 50 anni e maggiore di 50 anni.

**ISTITUTO COMPRENSIVO FUCINI INSEGNANTI SCUOLA SECONDARIA:  
SECONDARIA FUCINI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 3)**

**SERVIZIO**

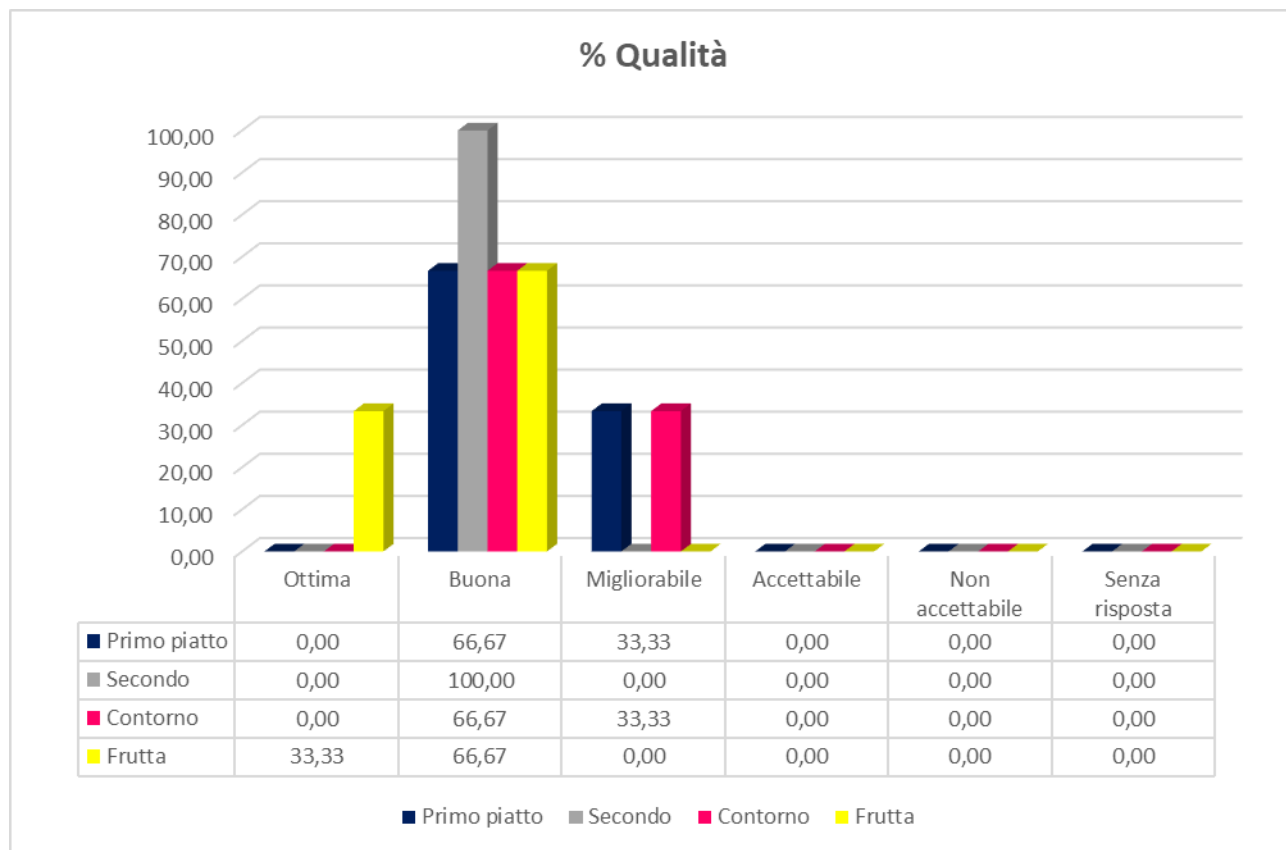


Per la voce cortesia del personale l'opzione ottima è stata indicata dal 100% degli intervistati

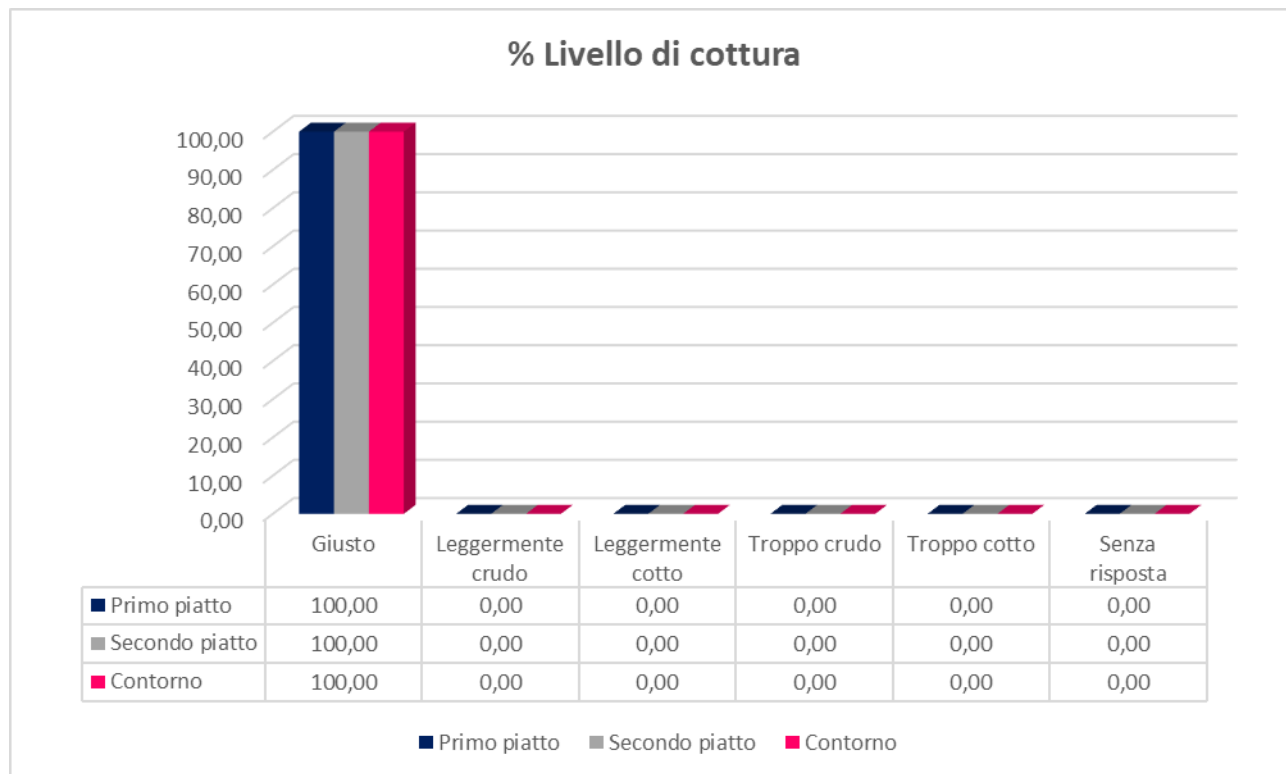
Per la voce livello igienico prevale la valutazione ottima al 66% e buona al 33%.

Per la voce varietà del menù l'opzione buona è stata indicata dal 66% degli intervistati e media dal 33%.

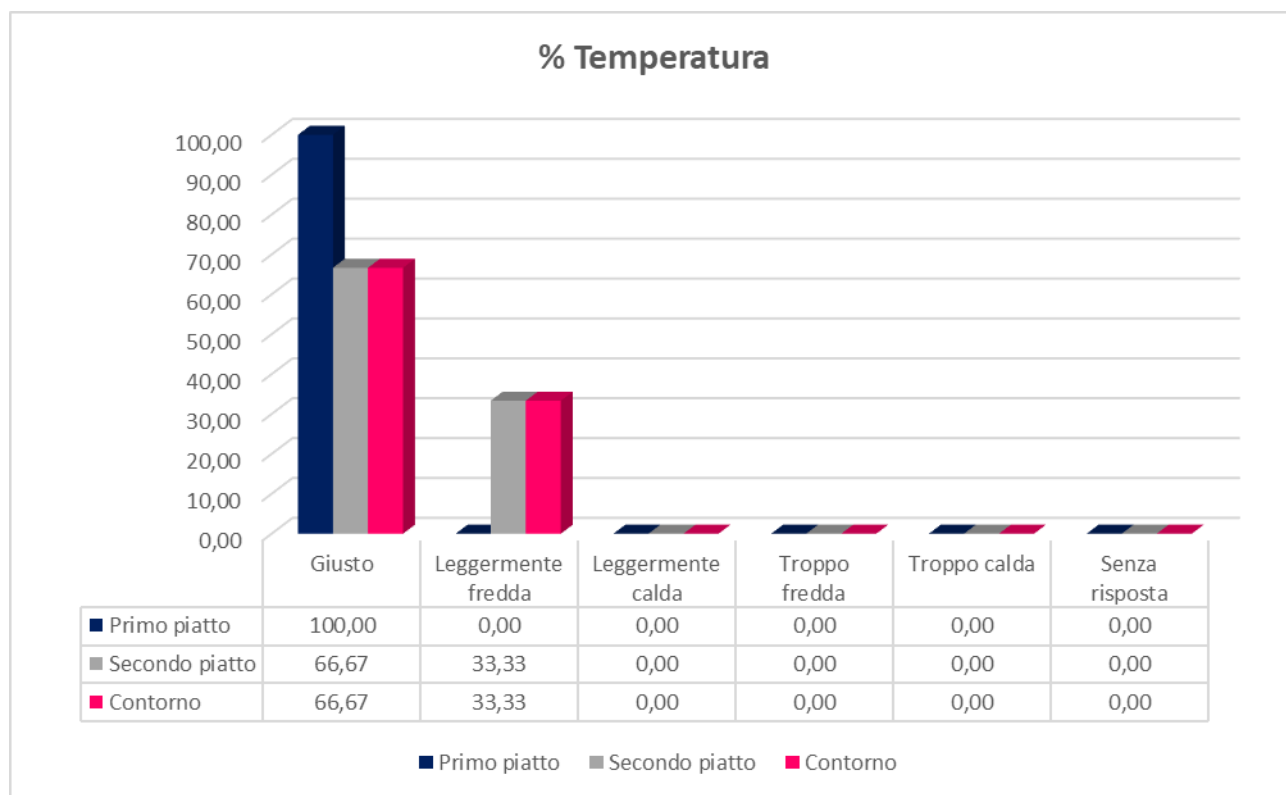
## GRADIMENTO DEL PASTO



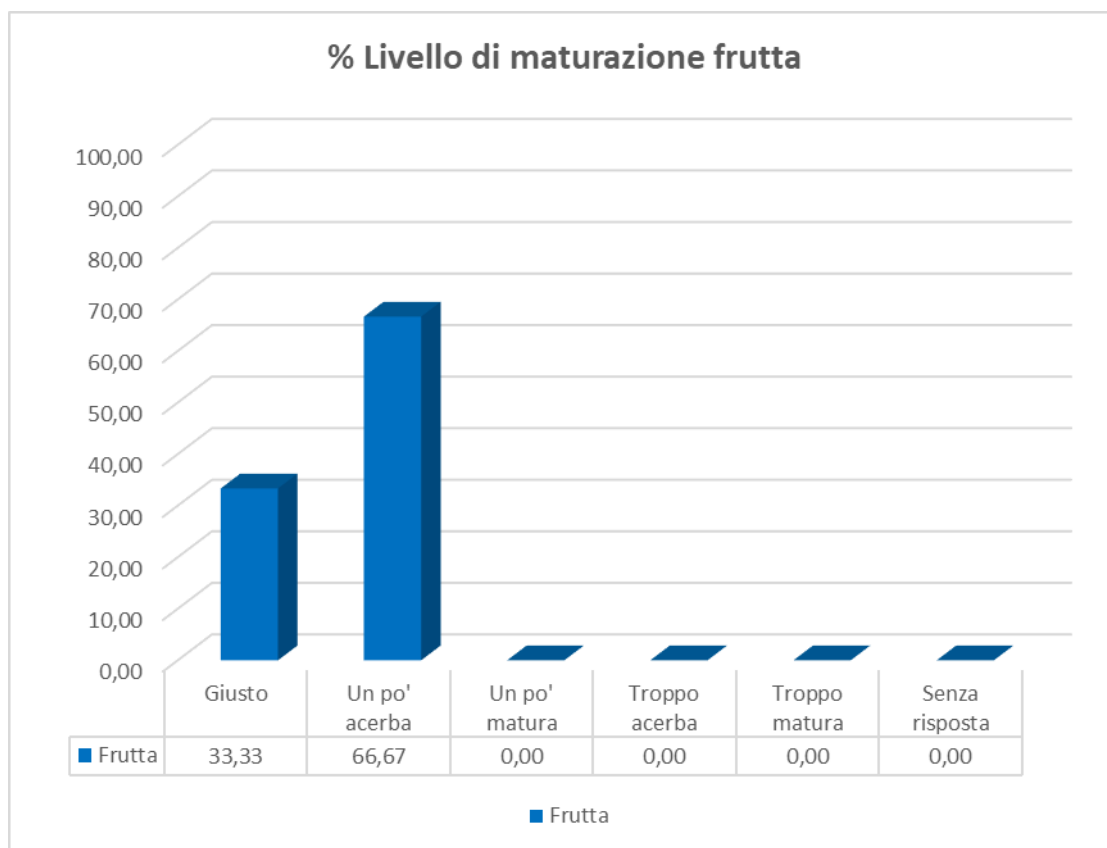
Tutti i piatti hanno ottenuto una valutazione prevalentemente buona per quanto riguarda la qualità.



Tutto il menù è considerato con un giusto livello di cottura dal 100% degli intervistati.

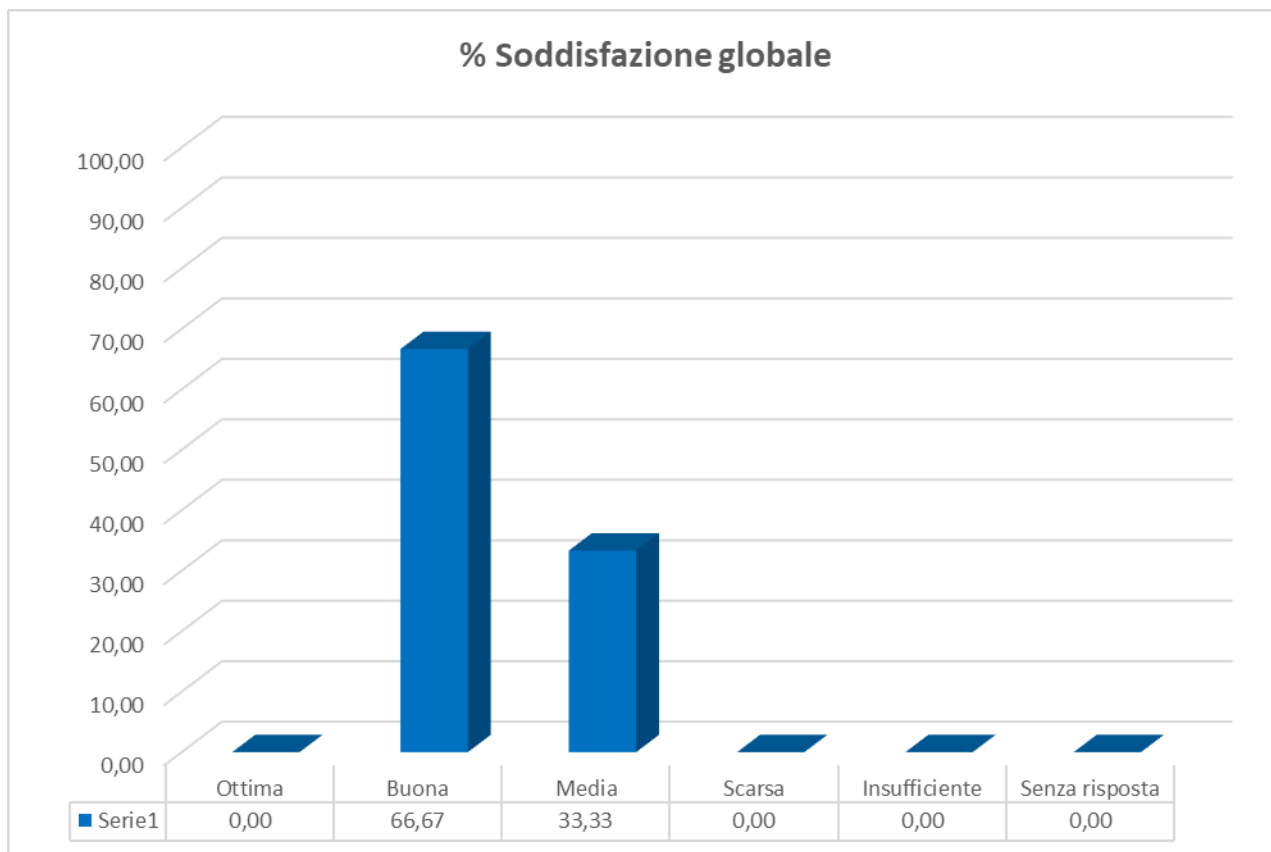


Tutto il menù è stato valutato per la maggior parte degli intervistati di temperatura giusta.



Il livello di maturazione della frutta è stato ritenuto giusto dal 33% degli intervistati, mentre il 66% ha scelto l'opzione un po' acerba.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata con l'opzione buona dal 66% degli intervistati e media dal rimanente 33%.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

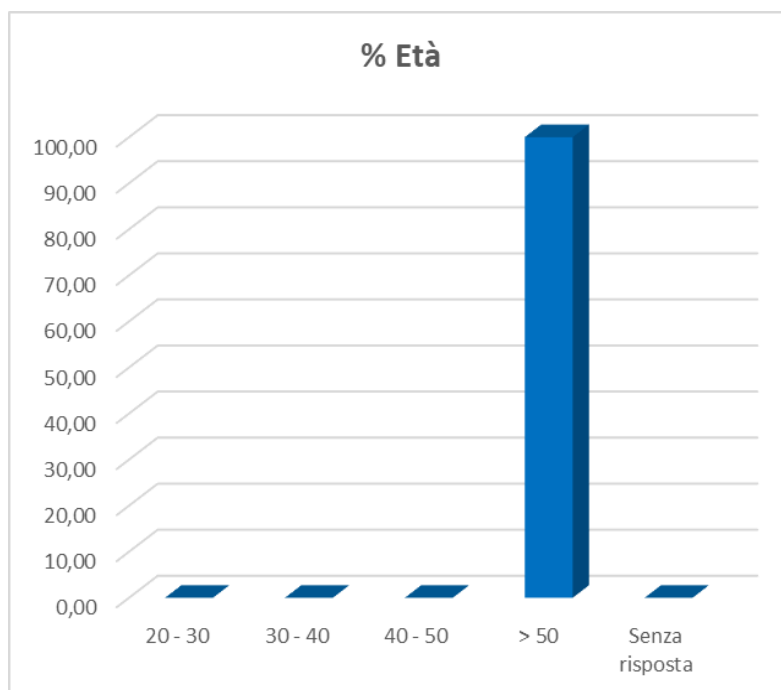
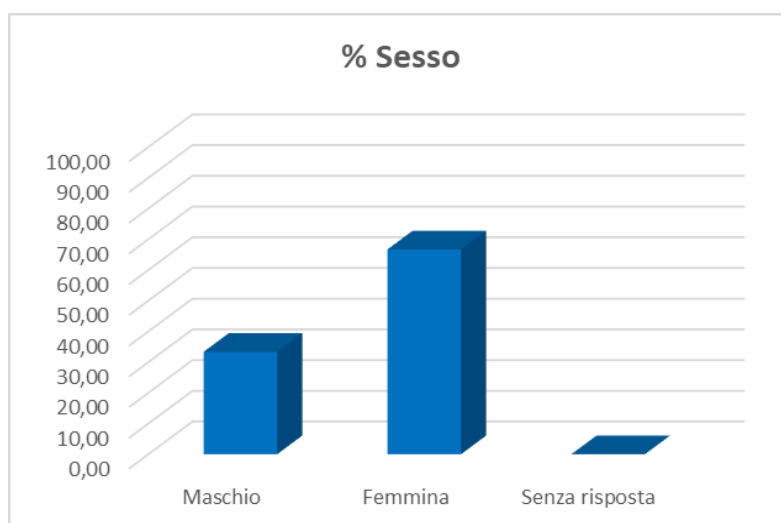
Delle 3 schede consegnate, solo 1 riporta il seguente suggerimento:

- Variare il menù

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	33,33	66,67	0,00	100,00

Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	0,00	0,00	100,00	0,00	100,00



Dalla statistica si evince che gli insegnanti sono in prevalenza di sesso femminile e hanno un'età maggiore di 50 anni.

## **CUSTOMER SATISFACTION**

**ELIOR**

**INDAGINE GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA E PRIMARIA  
DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO FIBONACCI (COMUNE DI PISA)**

**ALUNNI E INSEGNANTI**

**15-03-2023**

**Autore: Laura Solofrizzo  
Novate Milanese, 23 giugno 2023**

Il giorno 15/03/2023 si è svolta l'indagine sul gradimento del servizio di refezione scolastica coinvolgendo gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria dell'Istituto comprensivo Fibonacci: Infanzia Rodari, Infanzia Betti, Primaria Chiesa.

**Menù del giorno:** Riso in bianco, Bocconcini di tacchino alla pizzaiola, Bietola all'agro

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

#### **PRIMO PIATTO - SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Quanto ne hai mangiato?: Tutto – Quasi tutto – Metà – Poco

Ti è piaciuto?: Ottimo – Discreto - Scadente

#### **NOTE**

La scheda utilizzata per l'indagine degli insegnanti è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

#### **SERVIZIO**

Cortesia del personale: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Livello igienico: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Varietà del menù: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

#### **GRADIMENTO DEL PASTO**

##### **PRIMO PIATTO – SECONDO PIATTO – CONTORNO**

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di cottura: Giusto – Leggermente crudo – Leggermente cotto - Troppo crudo – Troppo cotto

Temperatura: Giusta – Leggermente fredda - Leggermente calda – Troppo fredda – Troppo calda

##### **FRUTTA - DESSERT:**

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di maturazione: Giusto – Un po' acerba – Un po' matura – Troppo acerba – Troppo matura

#### **SODDISFAZIONE GLOBALE**

Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

#### **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

#### **DATI DEMOGRAFICI**

Sesso: Maschile - Femminile

Età: 20-30 – 30-40 – 40-50 - >50

I risultati ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, unitamente ad alcune osservazioni relative ai dati riscontrati, vengono riportati in tabelle/grafici contenuti nelle pagine seguenti.

Per quanto riguarda l'espressione dei risultati, ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, è stato utilizzato il seguente criterio:

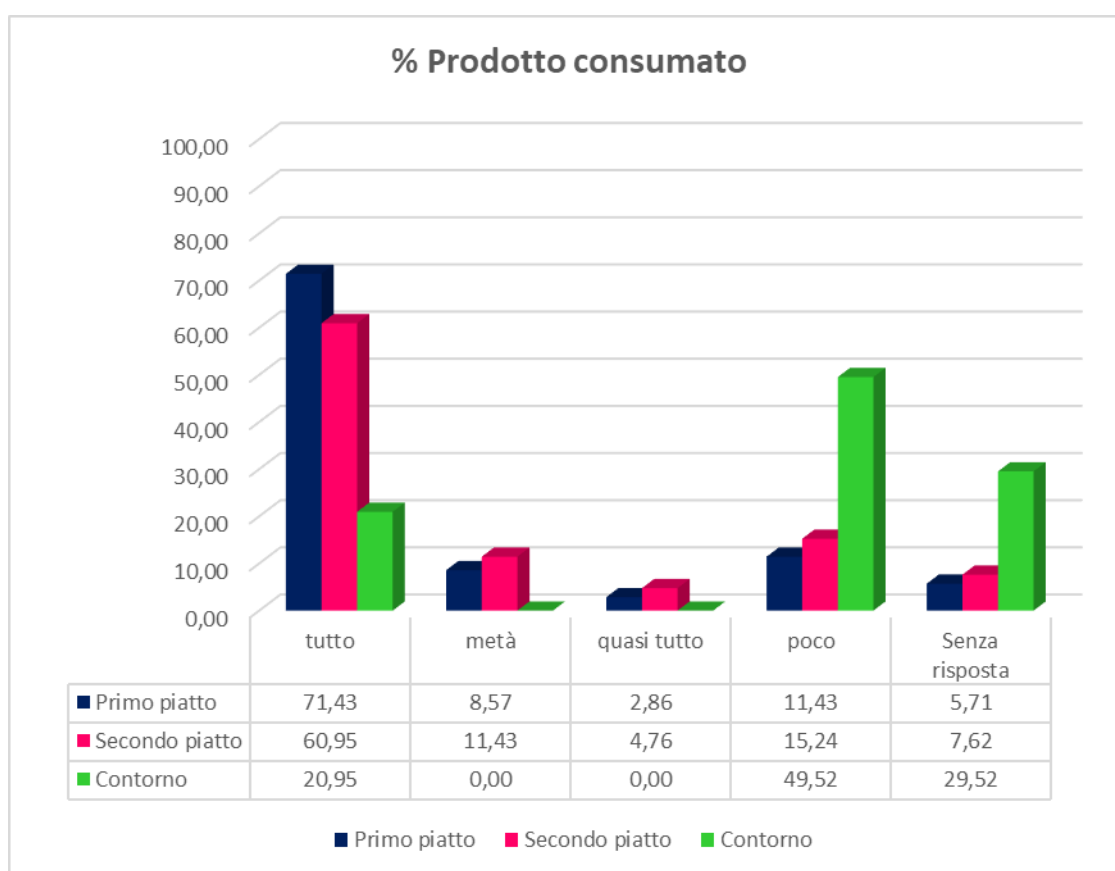
i calcoli sono stati effettuati considerando tutte le schede consegnate, evidenziando nelle tabelle e nei grafici sia la scheda non compilata in tutte le sue parti sia le opzioni non compilate, indicate con la voce "senza risposta"

Sia per la voce NOTE che per OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI si riportano brevi commenti, se presenti.

## INDAGINE ALUNNI

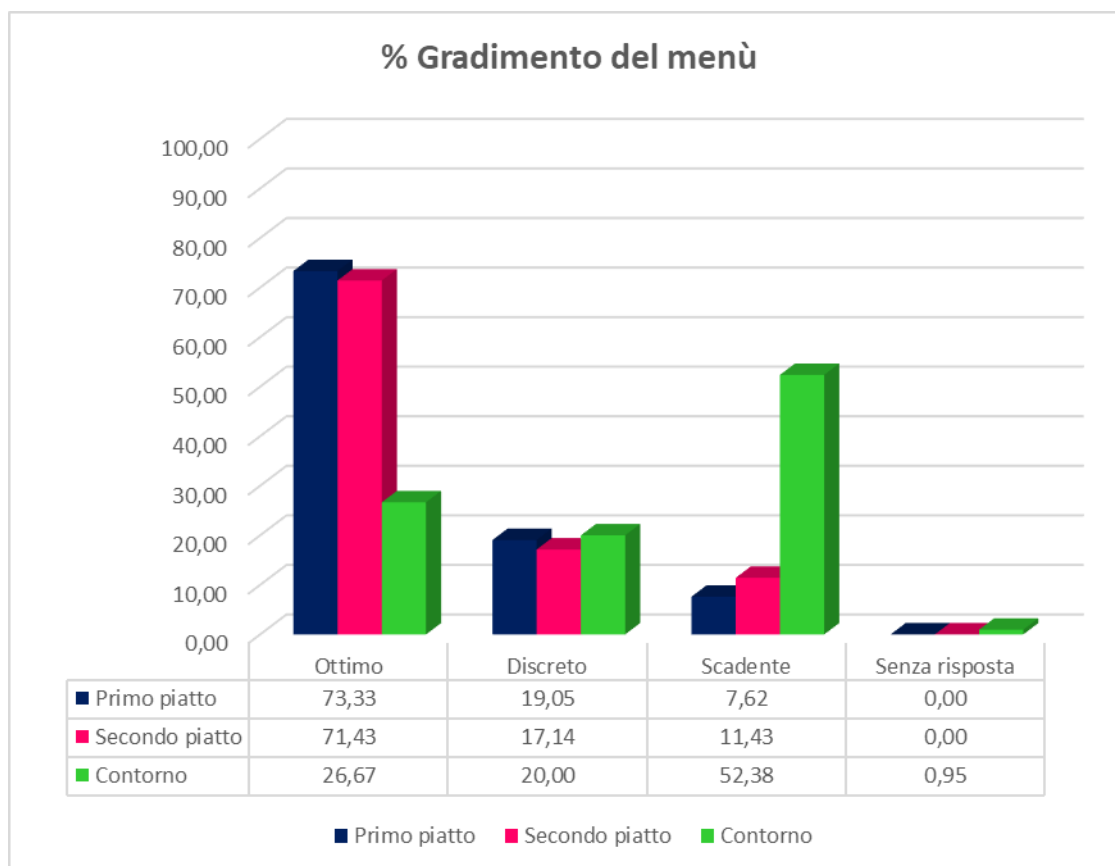
**ISTITUTO COMPRENSIVO FIBONACCI, SCUOLE DELL'INFANZIA:  
INFANZIA RODARI, INFANZIA BETTI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 105)**

### QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO



La maggior parte degli alunni ha consumato tutto il primo e il secondo piatto, mentre il contorno è stato consumato in prevalenza poco.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



Il primo e il secondo piatto risultano essere le portate più gradite dagli alunni; il contorno, invece, è considerato per la maggior parte degli intervistati come scadente.

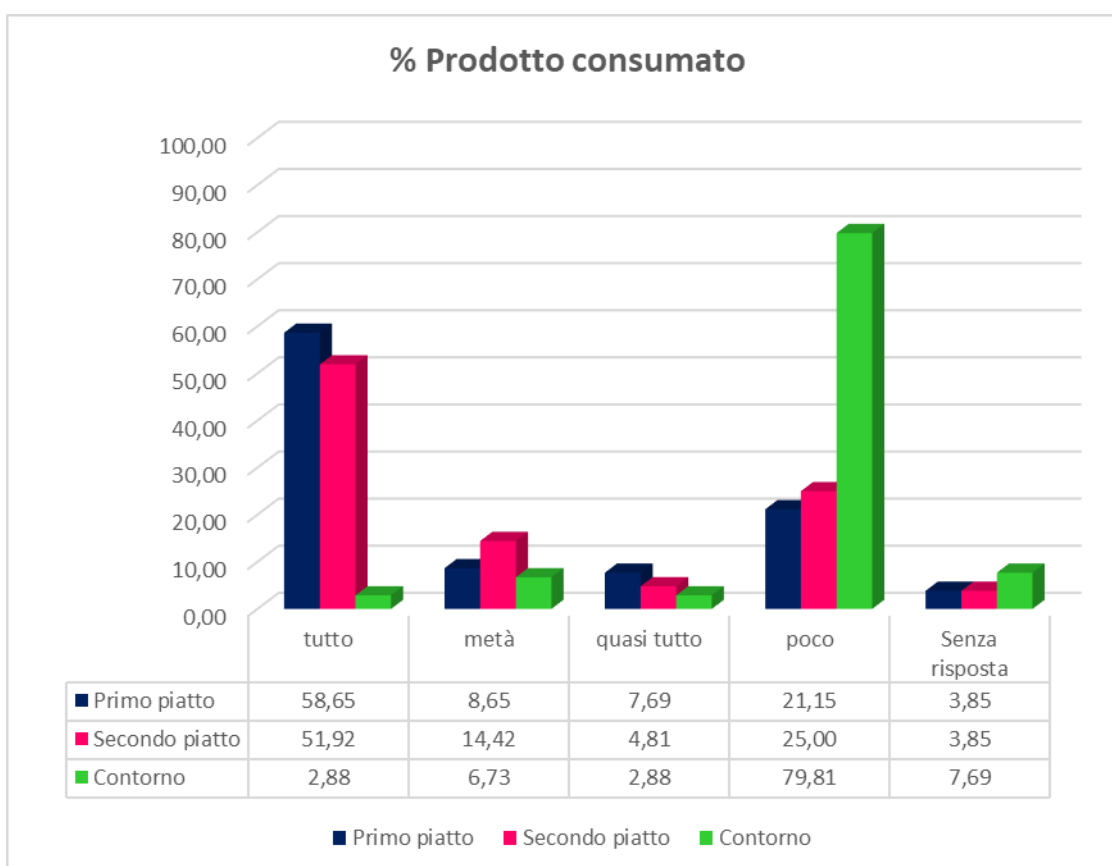
### NOTE

Delle 105 schede consegnate, solo 13 schede riportano delle note e le più ricorrenti sono le seguenti:

- Aumentare le porzioni

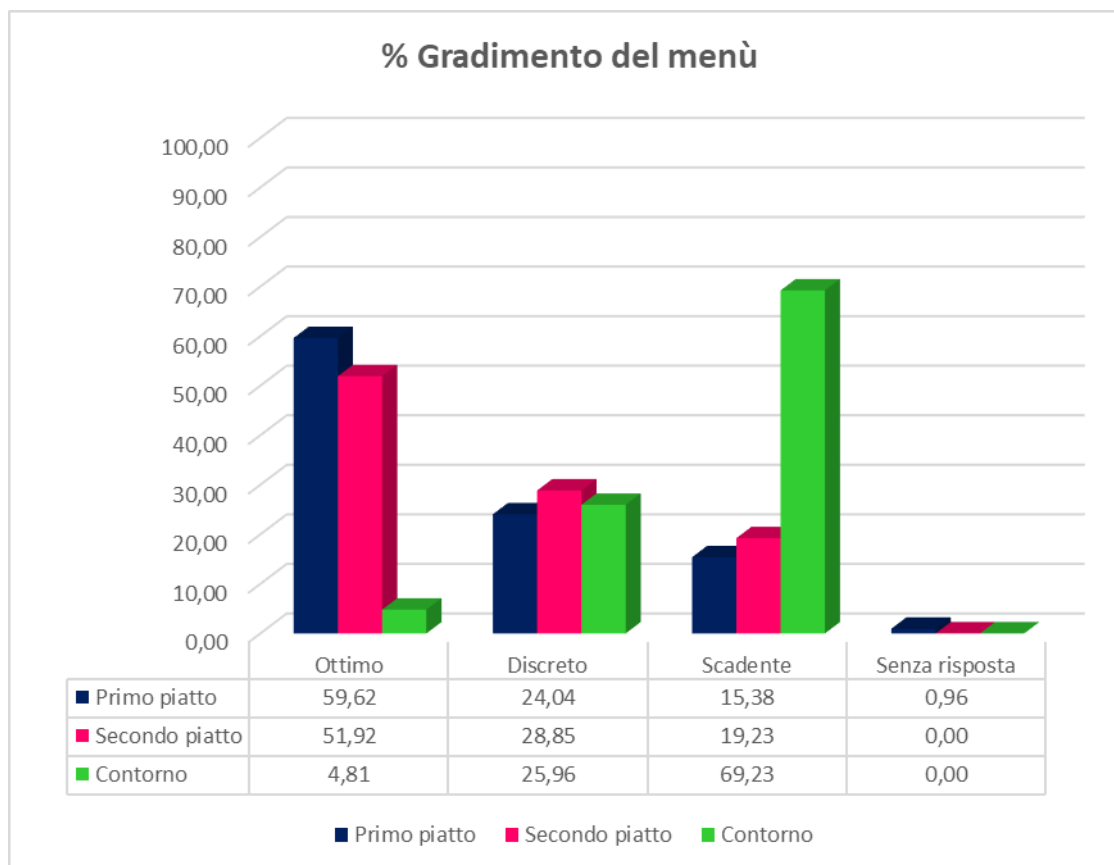
**ISTITUTO COMPRENSIVO FIBONACCI SCUOLA PRIMARIA:  
PRIMARIA CHIESA  
(SCHEDE CONSEGNATE: 104)**

**QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO**



Il primo e il secondo piatto sono stati consumati da più del 50% degli alunni; il contorno, invece, è stato consumato poco dal 79% degli intervistati.

## GRADIMENTO DEL MENÙ



Il primo e il secondo piatto sono stati valutati come ottimi da più del 50% degli alunni; il contorno, invece, è stato valutato per la maggior parte degli intervistati, il 69%, come scadente.

## NOTE

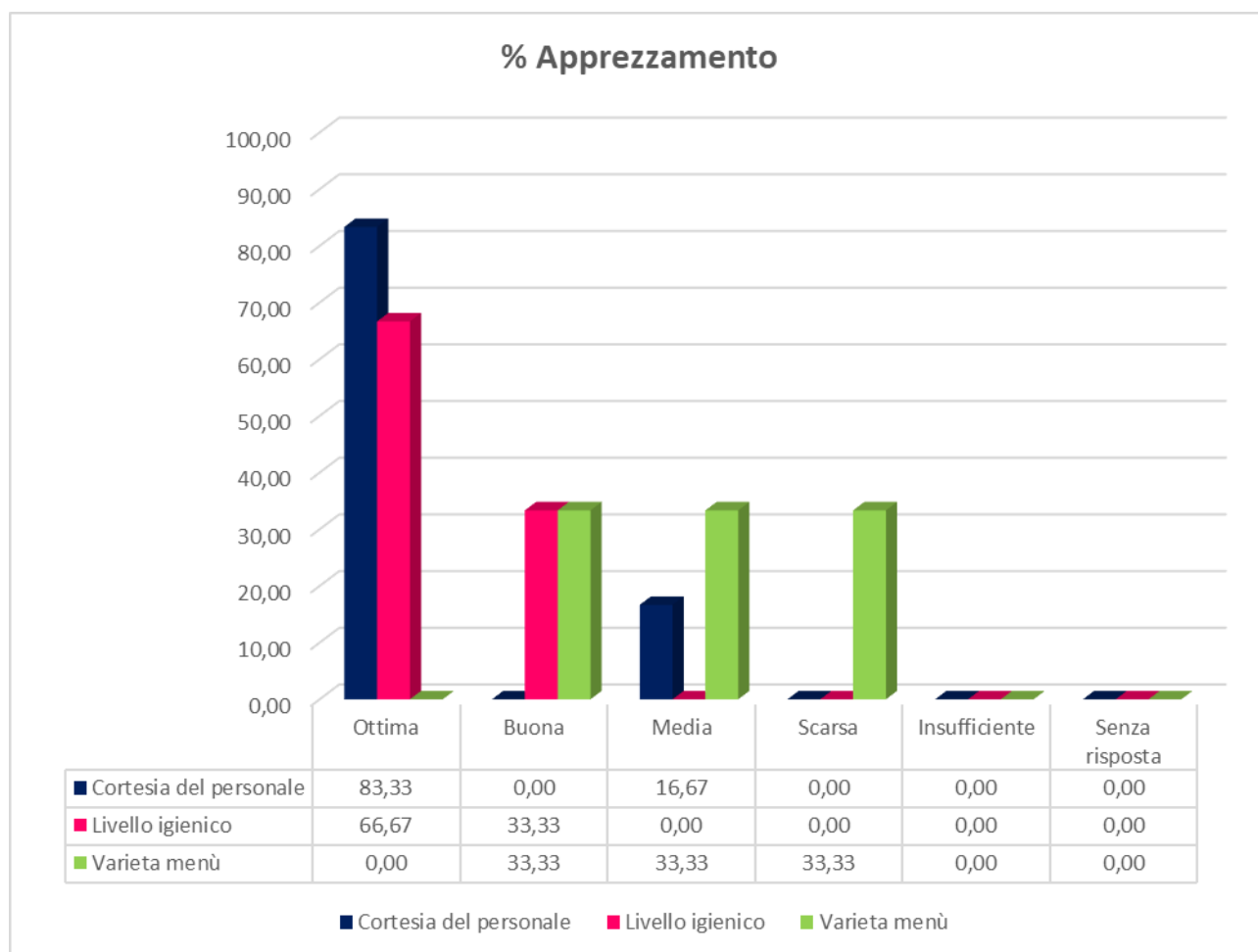
Delle 104 schede consegnate, solo 40 schede riportano delle note e le più ricorrenti sono le seguenti:

- Somministrare più spesso pizza, pasta al ragù/al pesto/in bianco, polpette al pomodoro, lasagne, purè
- Aumentare le porzioni
- Poco condimento nelle pietanze
- Pietanze fredde
- Presenza nei piatti di capelli, unghie e plastica e bicchieri sporchi

## INDAGINE INSEGNANTI

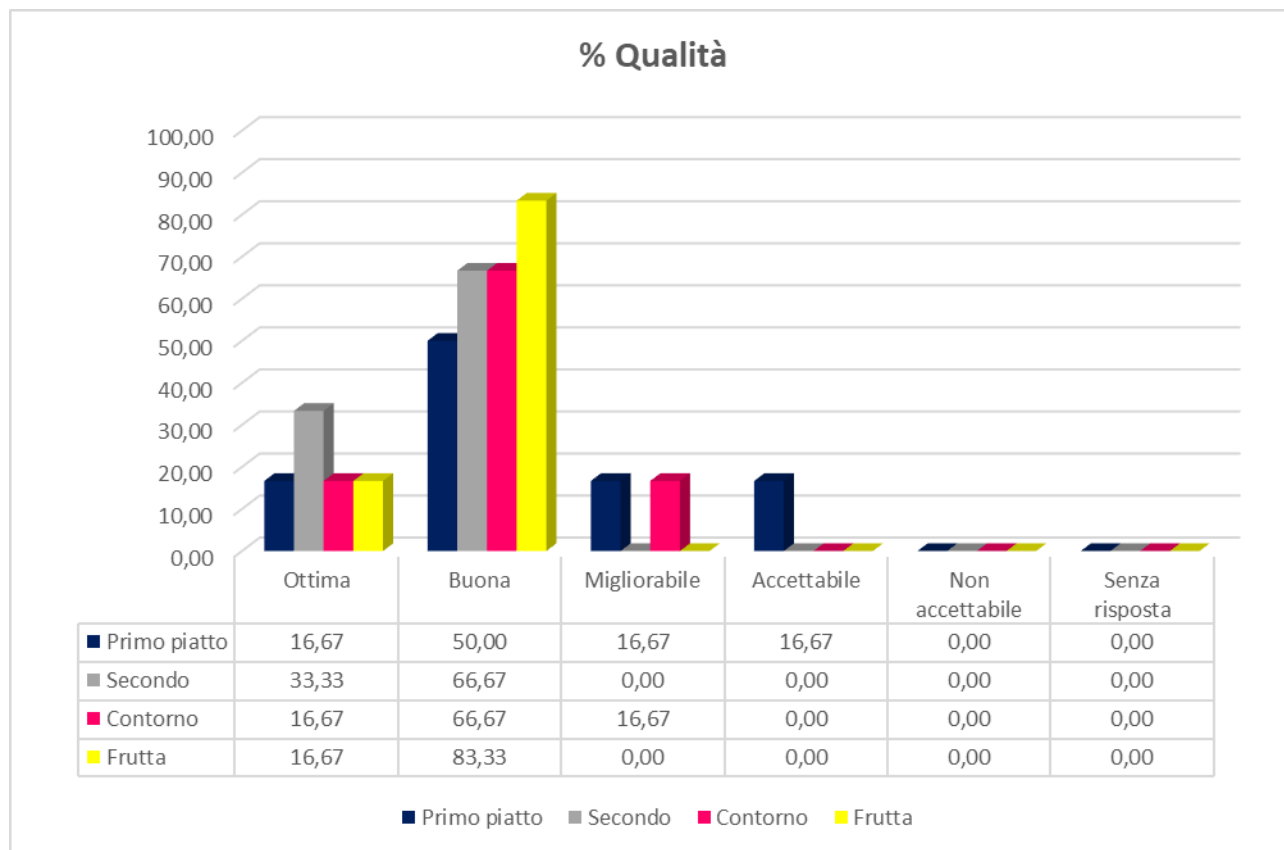
**ISTITUTO COMPRENSIVO FIBONACCI, SCUOLE DELL'INFANZIA:  
INFANZIA RODARI, INFANZIA BETTI  
(SCHEDE CONSEGNATE: 6)**

### SERVIZIO

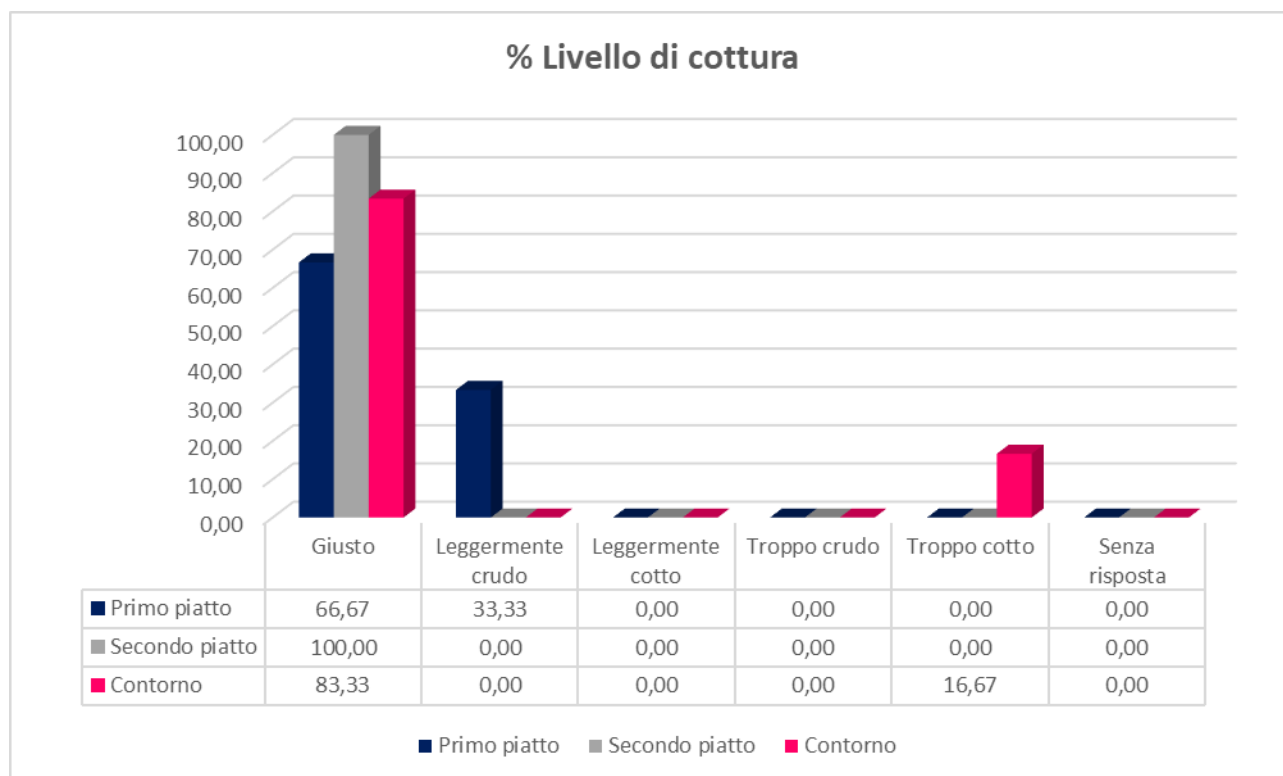


Per le voci cortesia del personale e livello igienico prevale l'opzione ottima; la voce varietà del menù è valutata a parimerito, per il 33%, buona, media e scarsa.

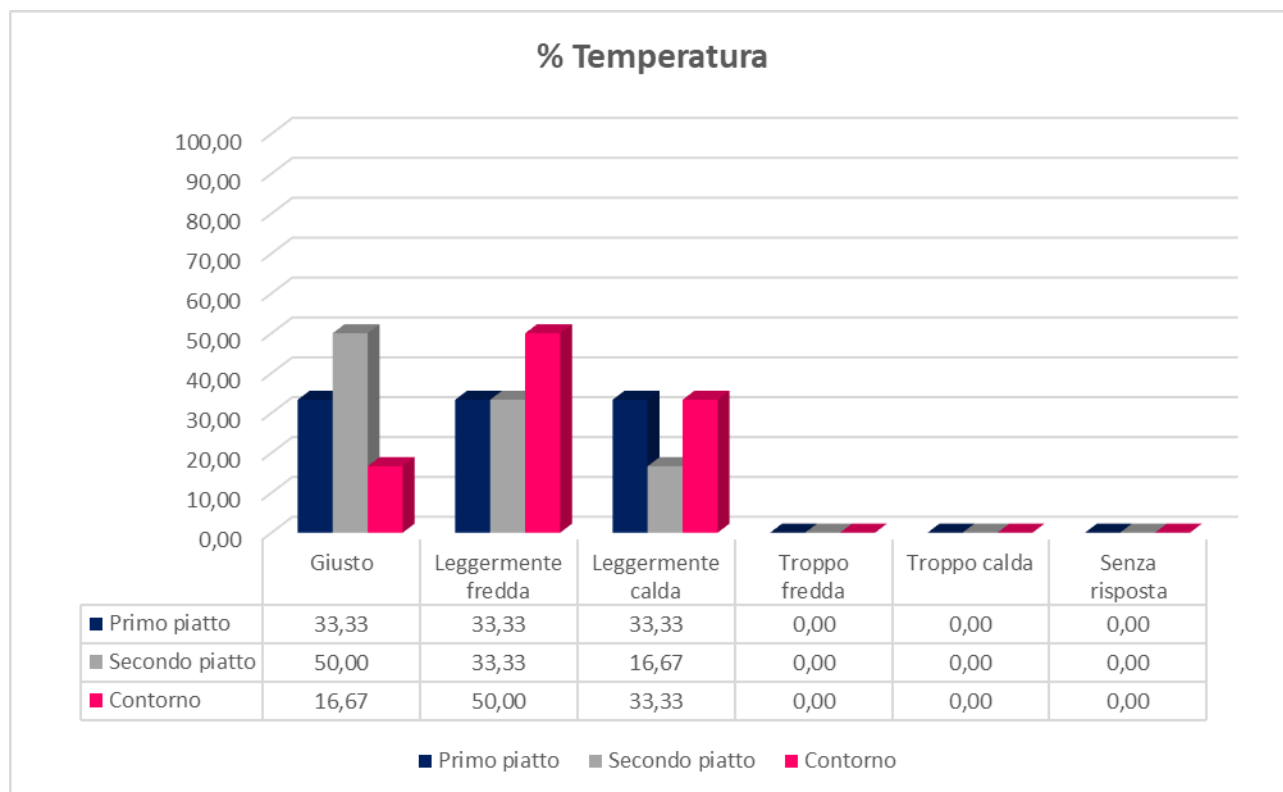
## GRADIMENTO DEL PASTO



Tutti i piatti sono stati valutati di qualità buona dal 50% e più degli intervistati.



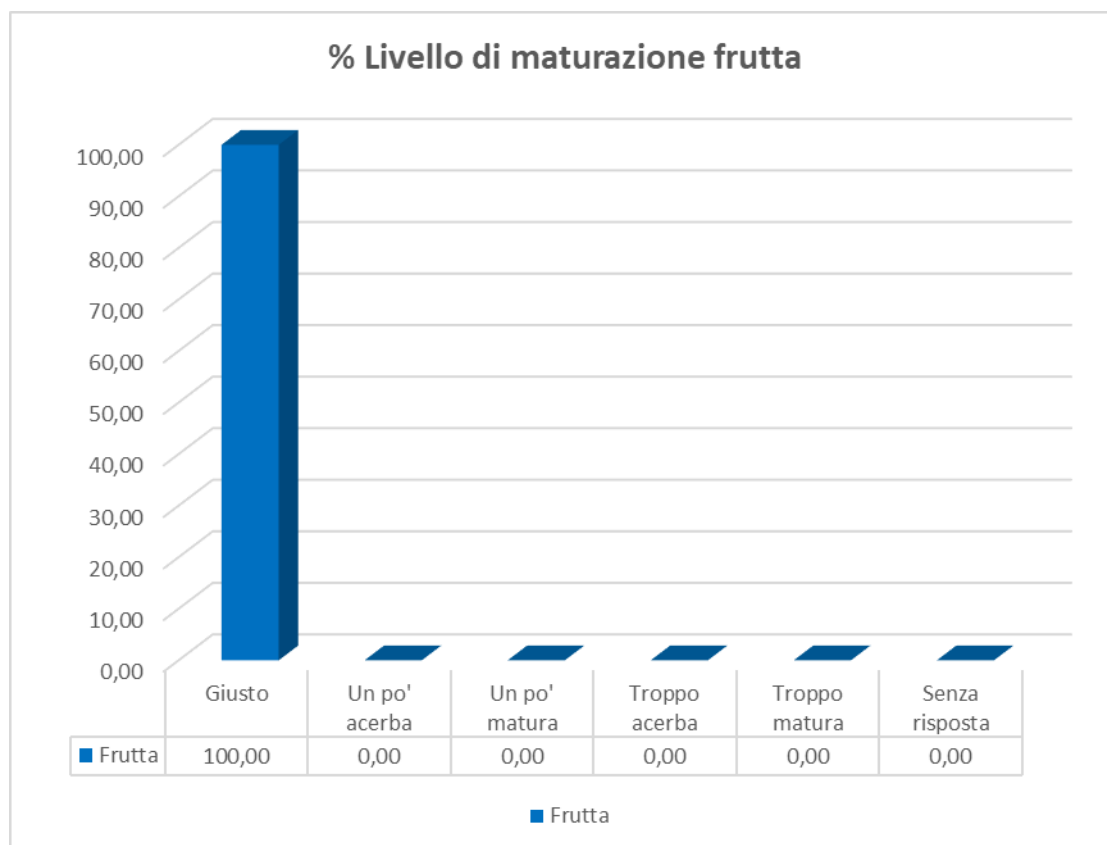
Tutti i piatti sono stati valutati giusti nella cottura da più del 50%, in particolare il secondo piatto è stato valutato con una cottura giusta dal 100% degli intervistati.



Per il primo piatto la temperatura ha ottenuto un giudizio a parimerito, dal 33%, giusto, leggermente freddo e leggermente caldo.

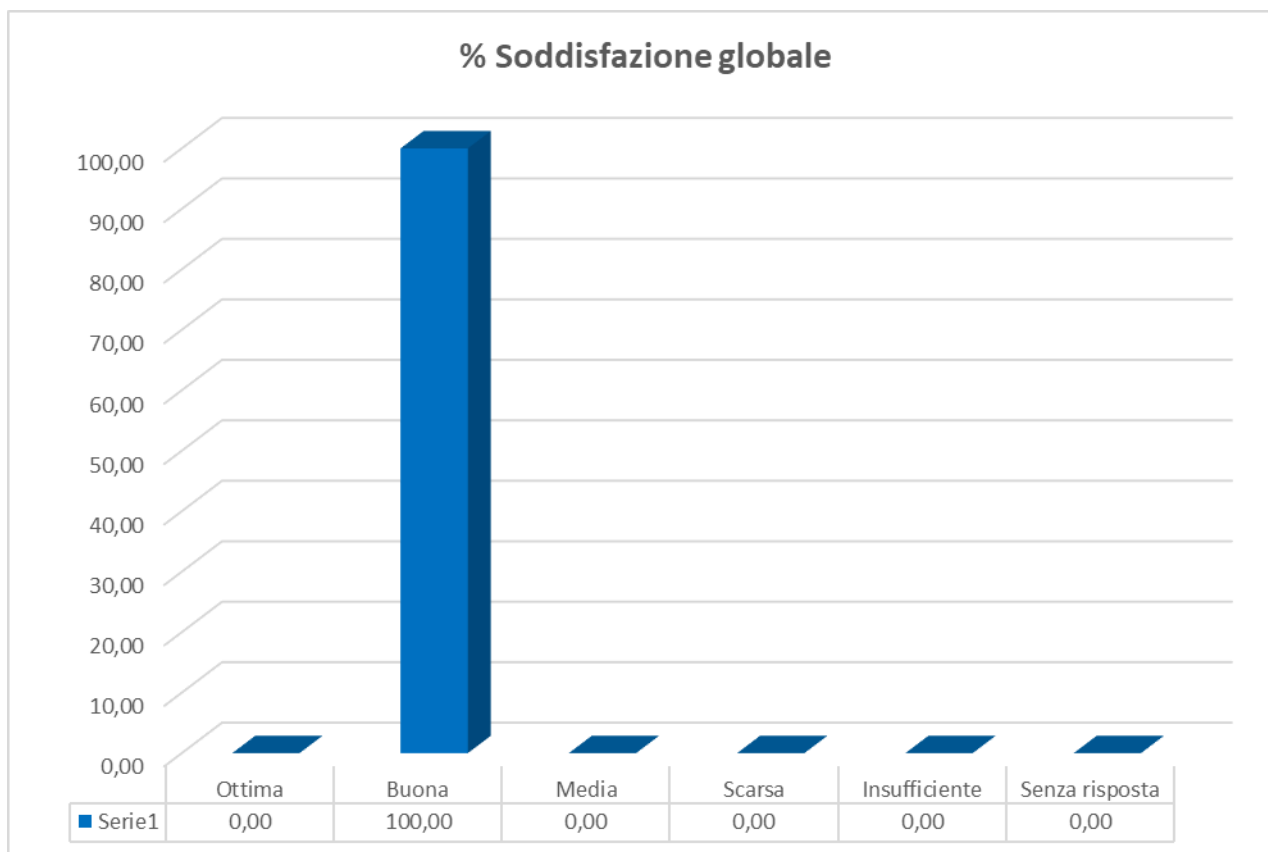
Per il secondo piatto l'opzione che ha ottenuto percentuale maggiore, 50%, è temperatura giusta, mentre il 33% lo valuta leggermente freddo.

Per il contorno il 50% degli intervistati lo considera leggermente freddo, mentre il 33% leggermente caldo.



Il 100% degli intervistati ha ritenuto giusto il grado di maturazione della frutta.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata a buona dal 100% degli intervistati.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

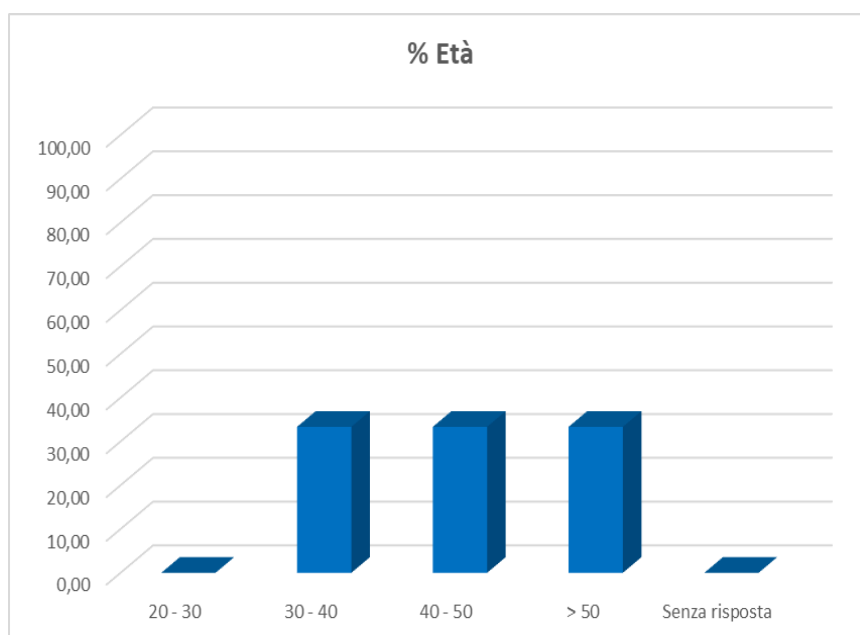
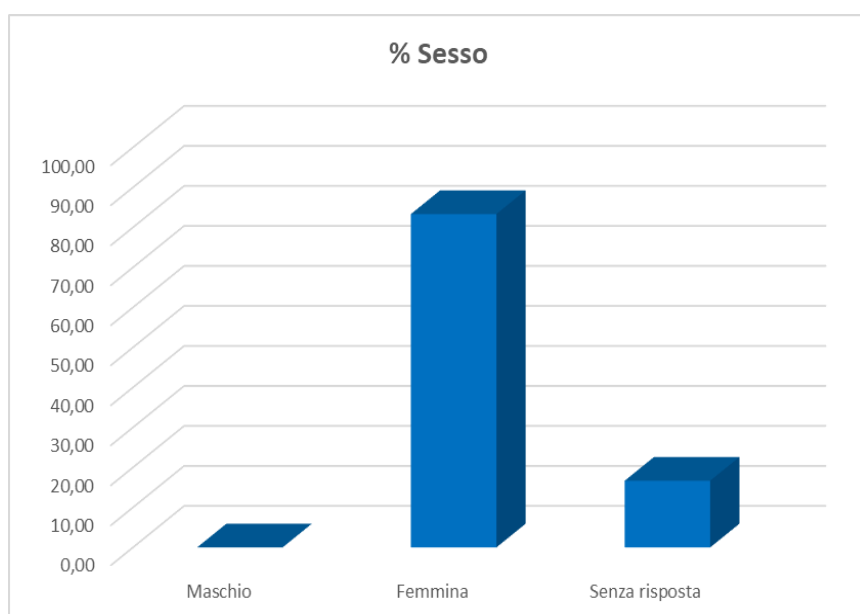
Delle 6 schede consegnate, solo 3 schede riportano delle note e le più ricorrenti sono le seguenti:

- Verdure a volte troppo cotte
- Aumentare le porzioni, soprattutto per il secondo piatto
- Pietanze poco condite
- Variare il menù
- Piatti a volte freddi

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	83,33	16,67	100,00

Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	33,33	33,33	33,33	0,00	100,00

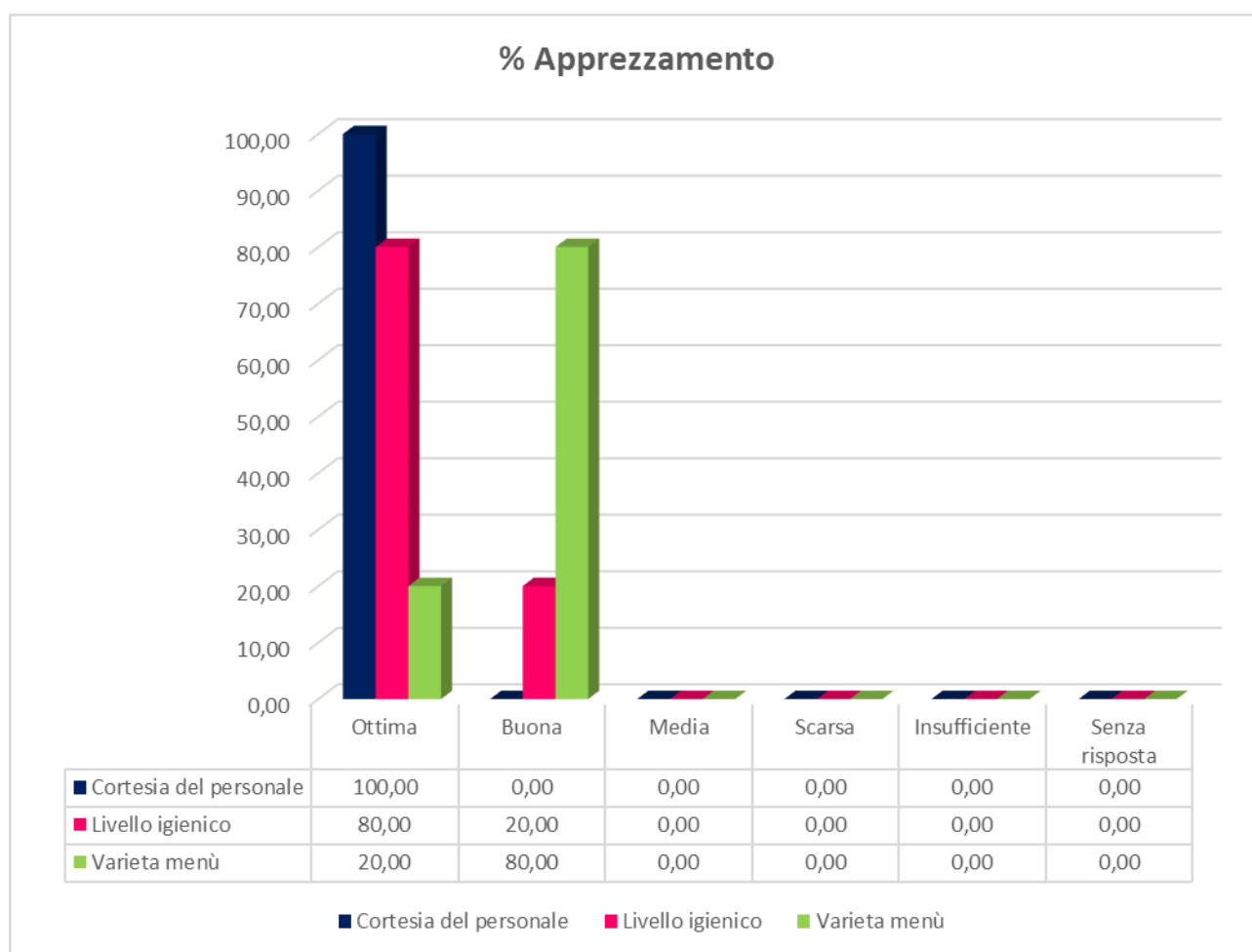


Dalla statistica si evince che la maggior parte degli intervistati sono insegnanti di sesso femminile con un'età compresa tra i 30 anni e superiore a 50 anni.

**ISTITUTO COMPRENSIVO FIBONACCI SCUOLA PRIMARIA:  
PRIMARIA CHIESA**

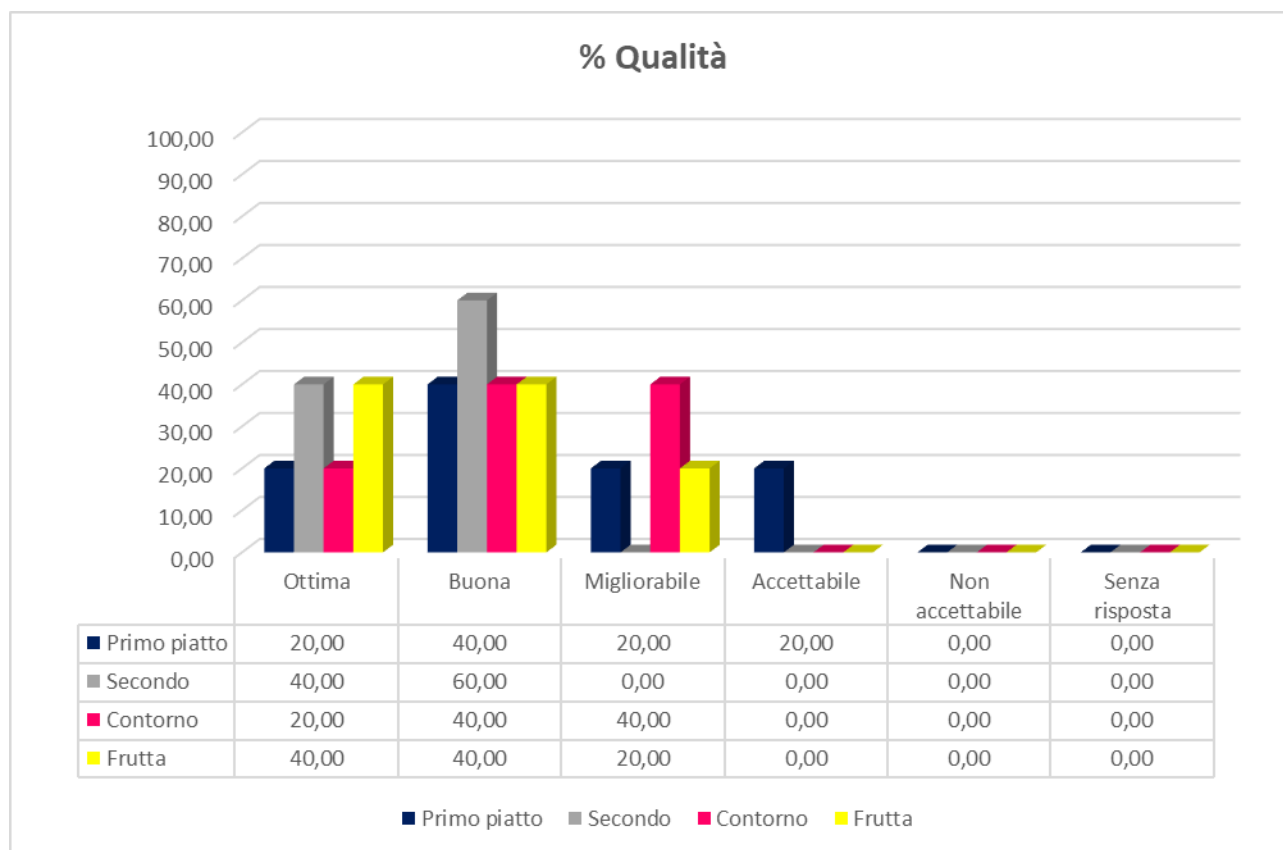
**(SCHEDE CONSEGNATE: 5)**

**SERVIZIO**



Per le voci cortesia del personale e livello igienico prevale un giudizio di apprezzamento ottimo; per la voce varietà del menù, l'80% degli intervistati, ha scelto l'opzione buona.

## GRADIMENTO DEL PASTO

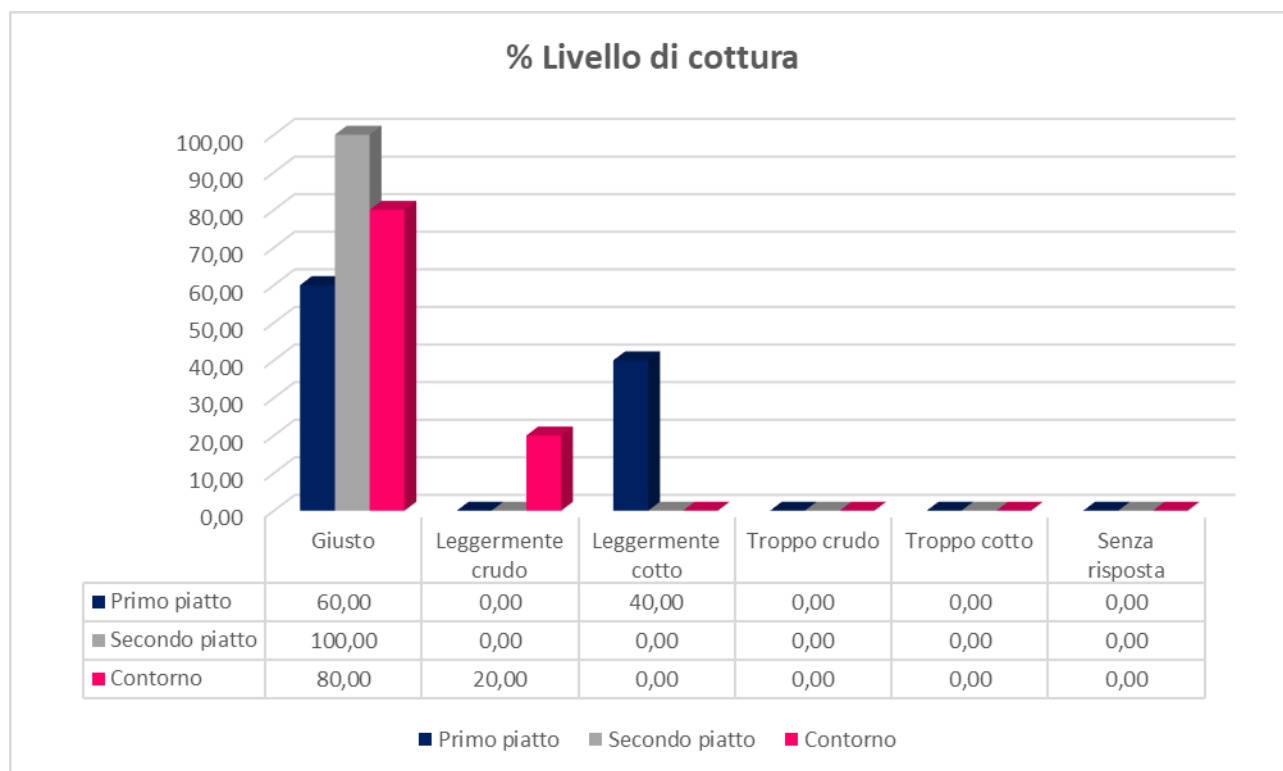


Il primo piatto è stato valutato buono per il 40%, mentre per il 20%, a parimerito, è stato valutato ottimo, migliorabile e accettabile.

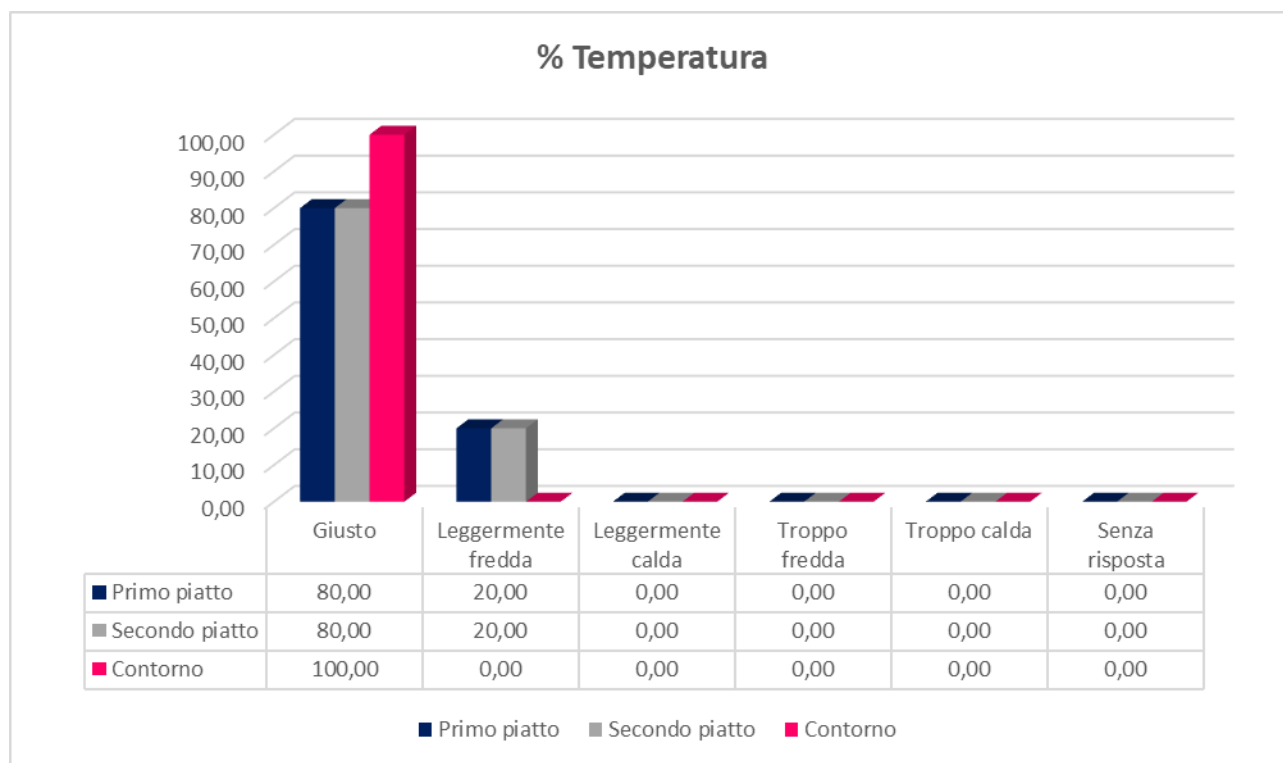
Il secondo piatto è stato valutato buono dal 60% degli intervistati e ottimo dal 40%.

Il contorno è considerato dal 40% degli intervistati, a parimerito, buono e migliorabile, mentre il 20% lo valuta ottimo.

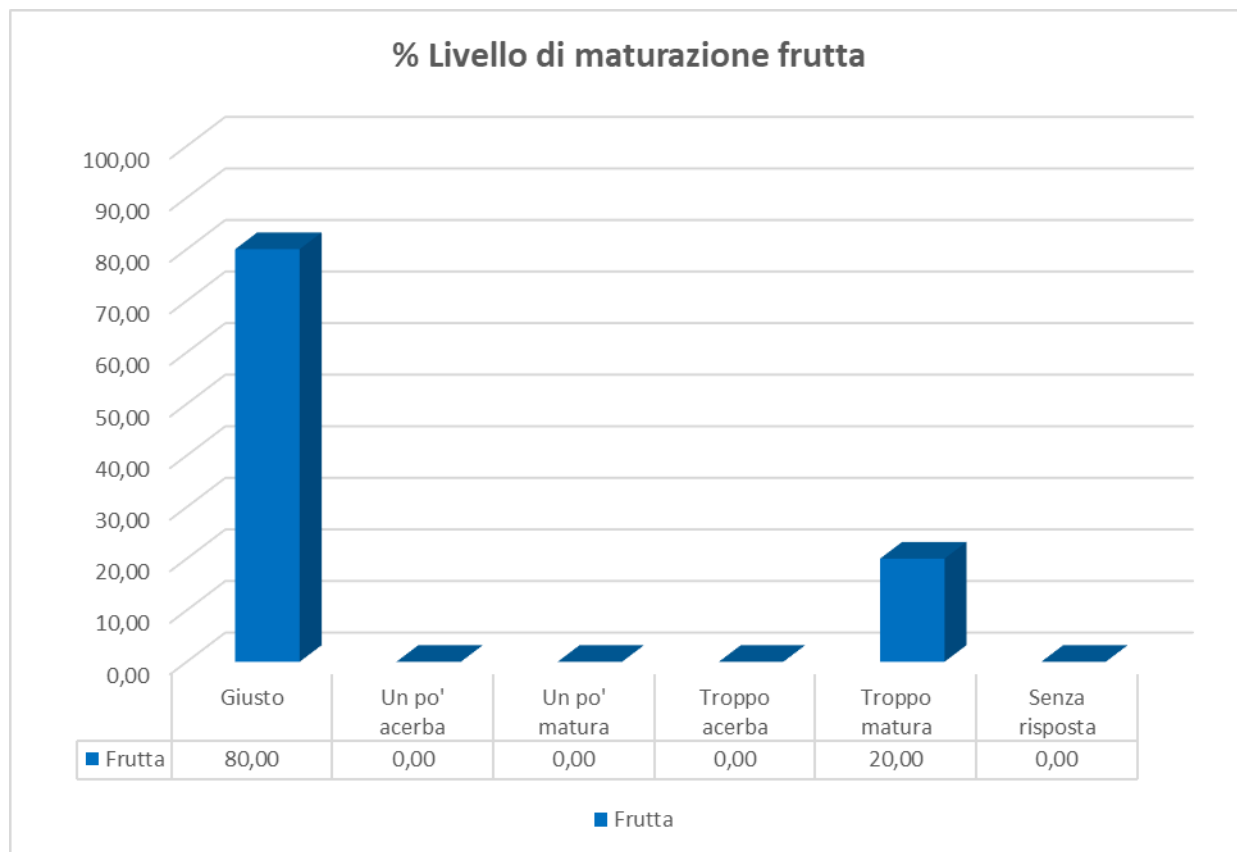
La frutta risulta ottima e buona per il 40% degli intervistati, a parimerito, e migliorabile dal 20%.



Tutti i piatti sono stati valutati con un giusto livello di cottura per più del 50% degli intervistati, in particolare il secondo piatto ha ottenuto questo giudizio all'unanimità.

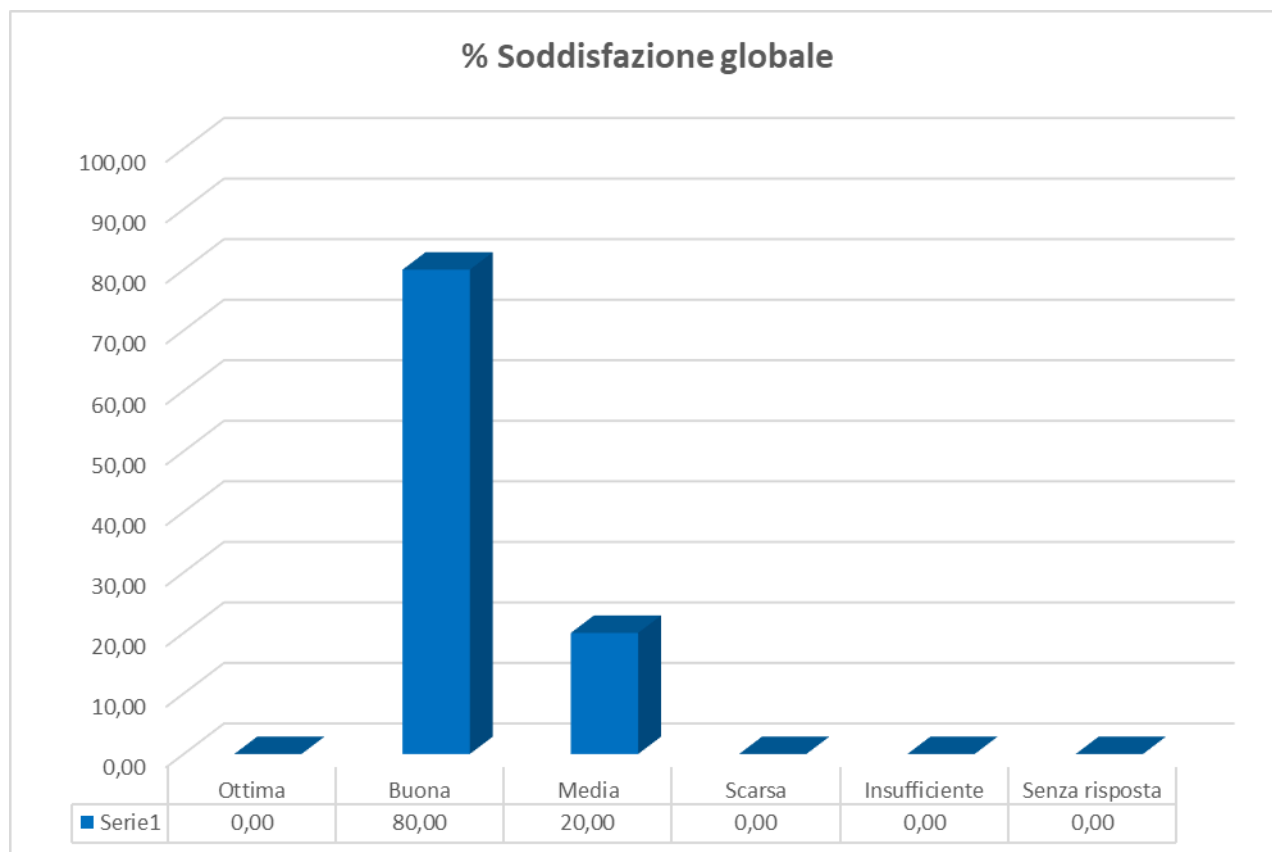


La temperatura di tutti i piatti è stata valutata giusta.



Il livello di maturazione della frutta è risultato giusto per l' 80% degli intervistati.

## SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale ha una valutazione buona per l'80% degli intervistati.

## **OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI**

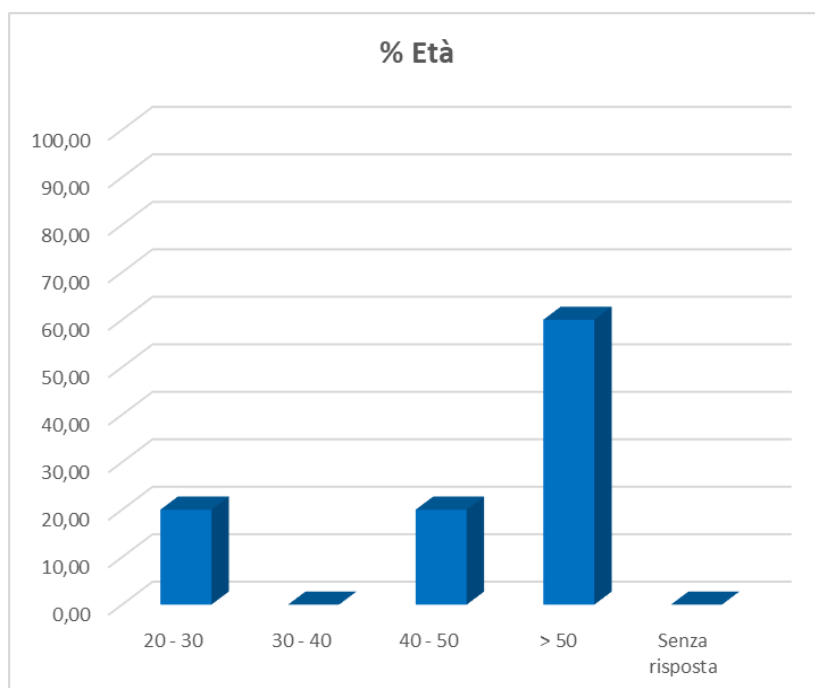
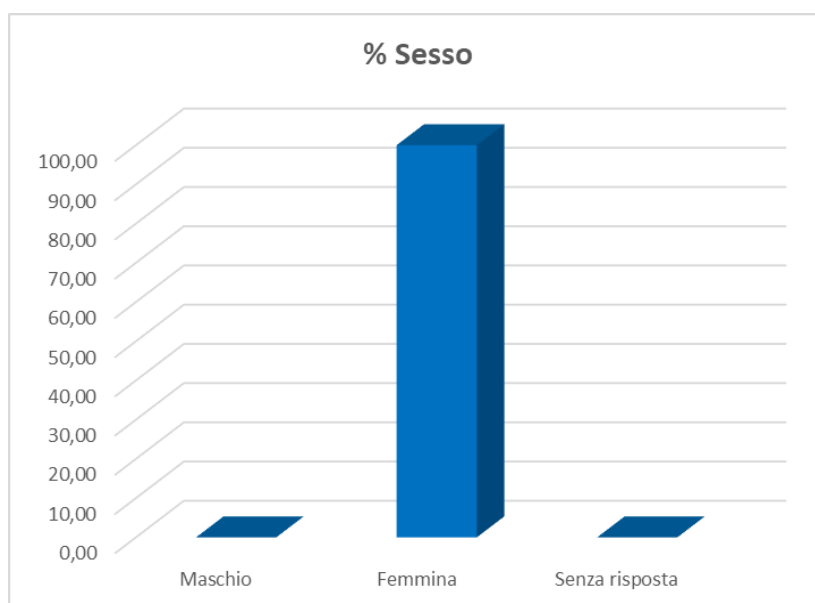
Delle 5 schede consegnate, solo 2 schede riportano delle note e le più ricorrenti sono le seguenti:

- Servire pietanze più calde
- Evitare accostamenti come pasta e pizza
- Migliorare l'organizzazione (luogo e tempi)

### DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	100,00	0,00	100,00

Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	20,00	0,00	20,00	60,00	0,00	100,00



Dalla statistica si evince che tutti gli intervistati sono insegnanti di sesso femminile di età prevalentemente superiore ai 50 anni.