

Questionario mensa 2013-2014 Scuola Primaria

COMUNE DI VEDANO OLONA

PROVINCIA DI VARESE

21040 – Piazza S. Rocco, 9 – cf e partita IVA 00317720126

Tel 800255230 - 0332/867760 - Fax 0332/867736

e-mail: servizi-sociali@comune.vedano-olona.va.it -

sito: www.comune.vedano-olona.va.it

Area Servizi alla Persona

Responsabile: Ass. Soc. Masullo Maria Antonietta

Assessore alla Solidarietà Sociale, Famiglia e Istruzione: Maria Rita Pasella

QUESTIONARIO DI SODDISFAZIONE SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA 2013-2014

Consegnati:

193

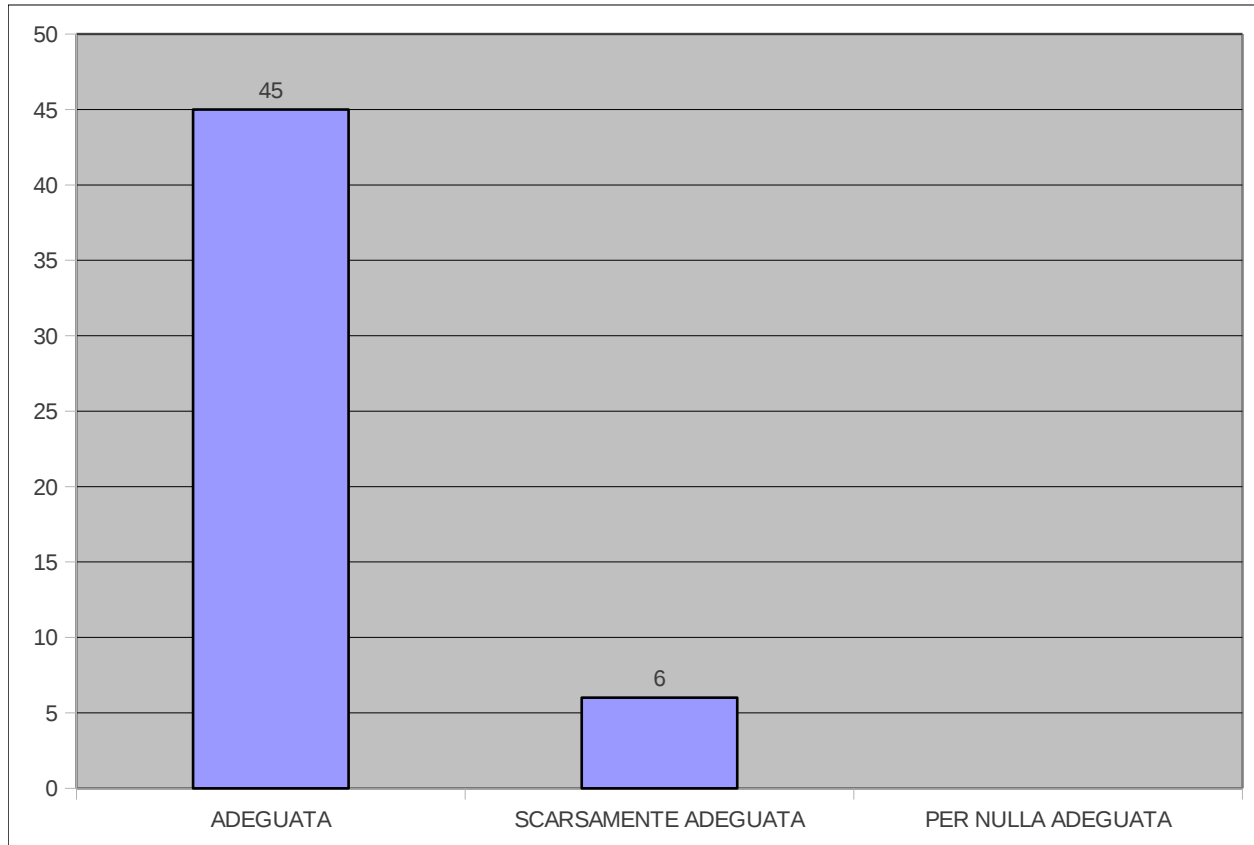
Ritirati:

51

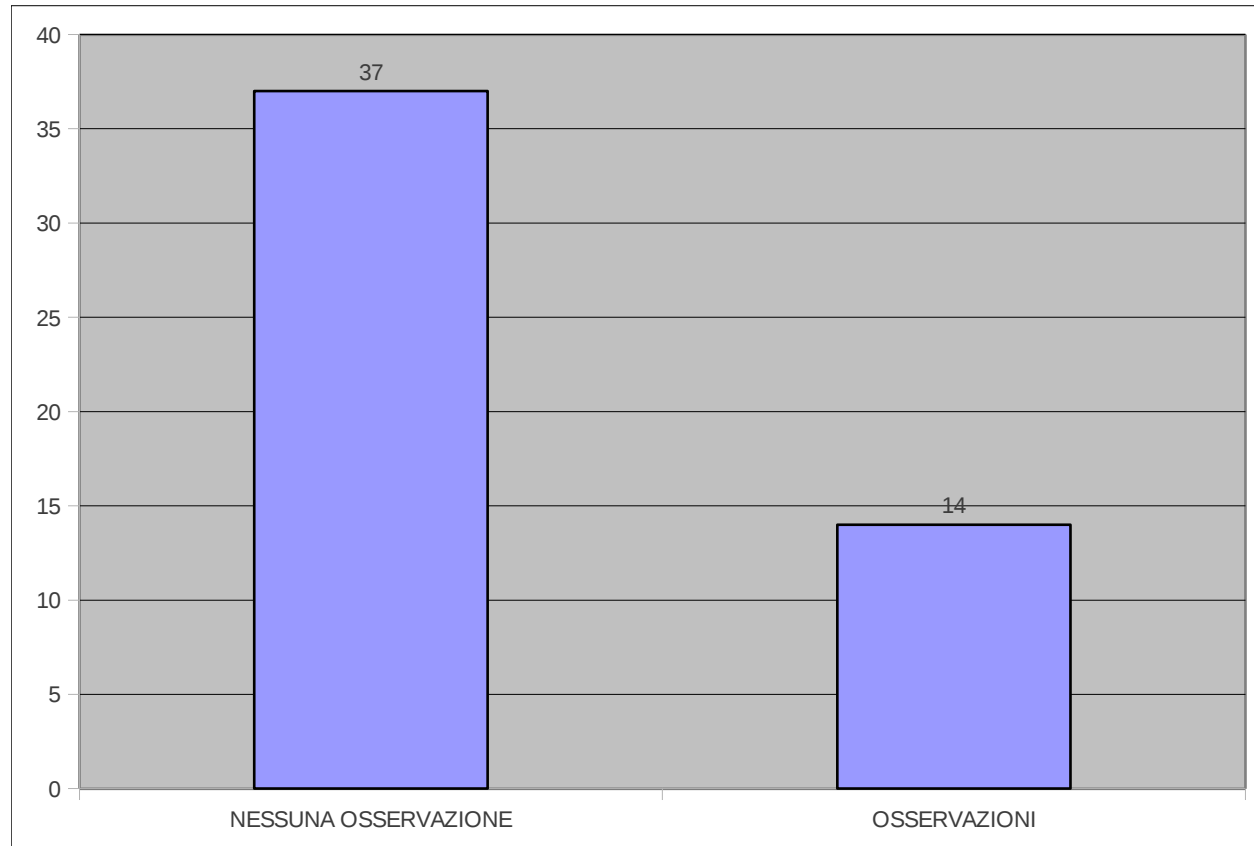
pari al

26,42%

2. Il menù giornaliero è esposto all'ingresso della Scuola dell'Infanzia, mentre i genitori degli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di 1°Grado iscritti alla refezione scolastica, ricevono il menù nel mese di ottobre. Ritiene che tale informazione sia:



3. I menù rispettano le indicazioni A.S.L. sia per la varietà degli alimenti che per la loro quantità nelle porzioni. Osservazioni:



1 personale gentile ma quantità del cibo concordato tra personale e bambino

4 apprezzamento

1 proporre pesce in modo diverso

1 somministrazione della pasta troppo frequente; quantità scarsa

1 cibo arriva freddo

1 difficoltà di giudizio, il bambino dice che è sempre poco il cibo

1 menù dovrebbe esser più vario e di migliore qualità andando incontro ai gusti e alle abitudini dei bambini

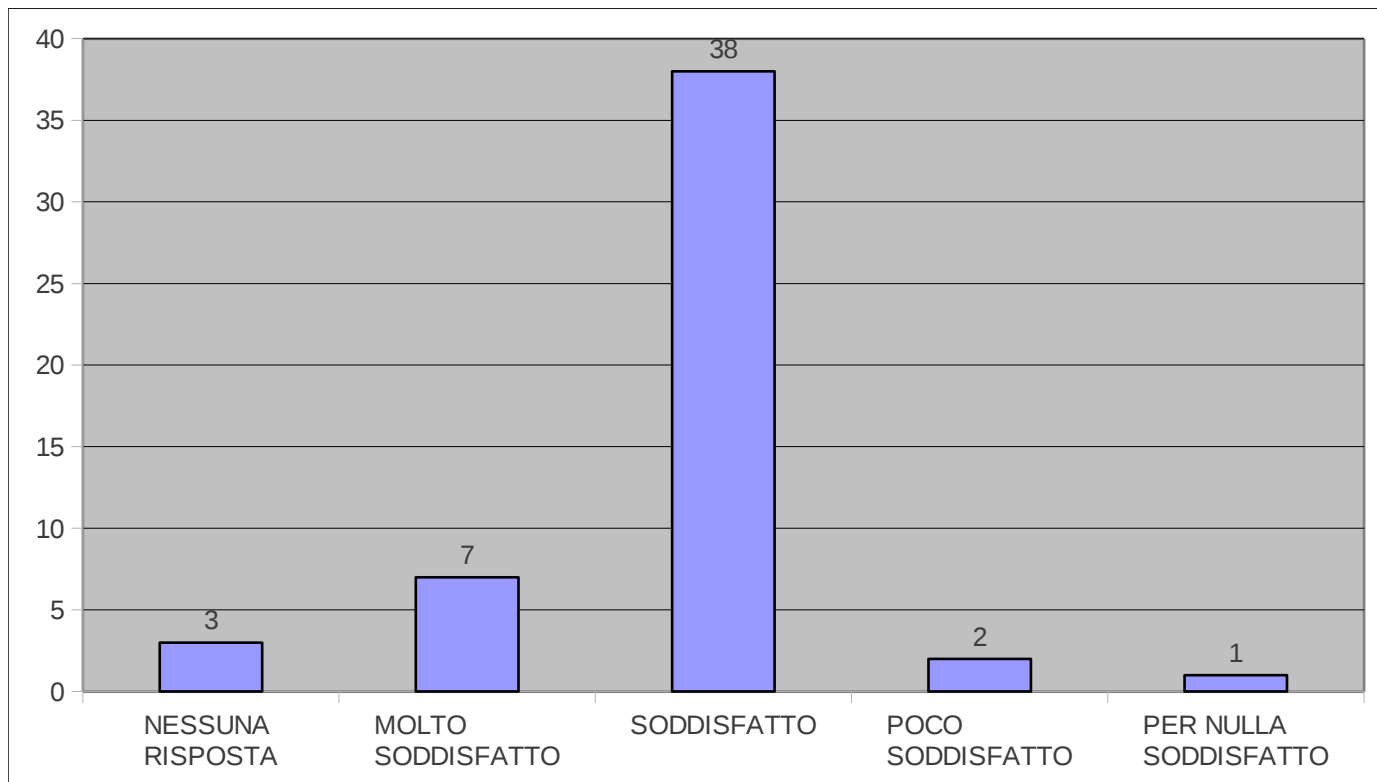
1 consiglia più controllo sulla qualità del pesce cucinato, l'ideale se fosse cucinato al momento; proporre alternativa un altro secondo

1 cibo di scarsa qualità

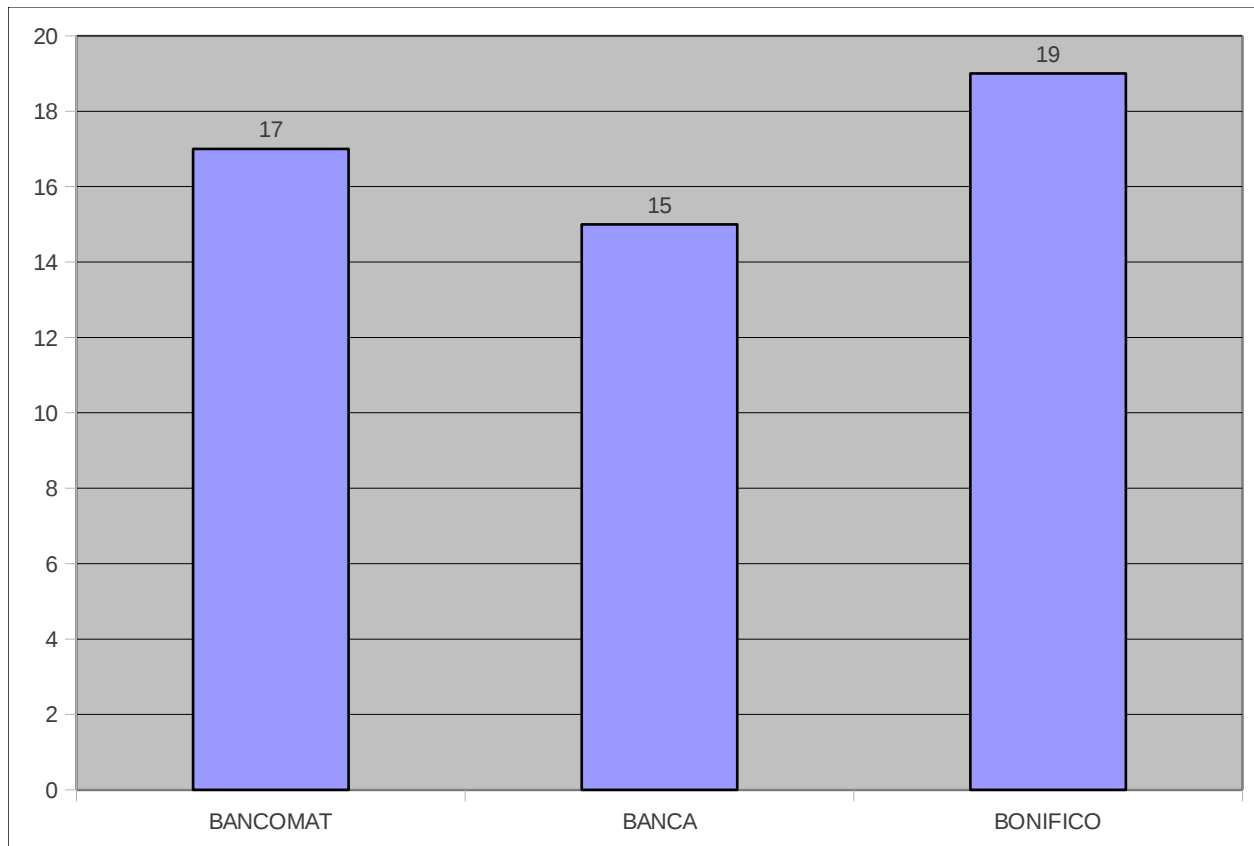
1 peggioramento della qualità e della cottura

1 pasta in bianco con troppo olio; verdura prima delle lasagne e della pizza

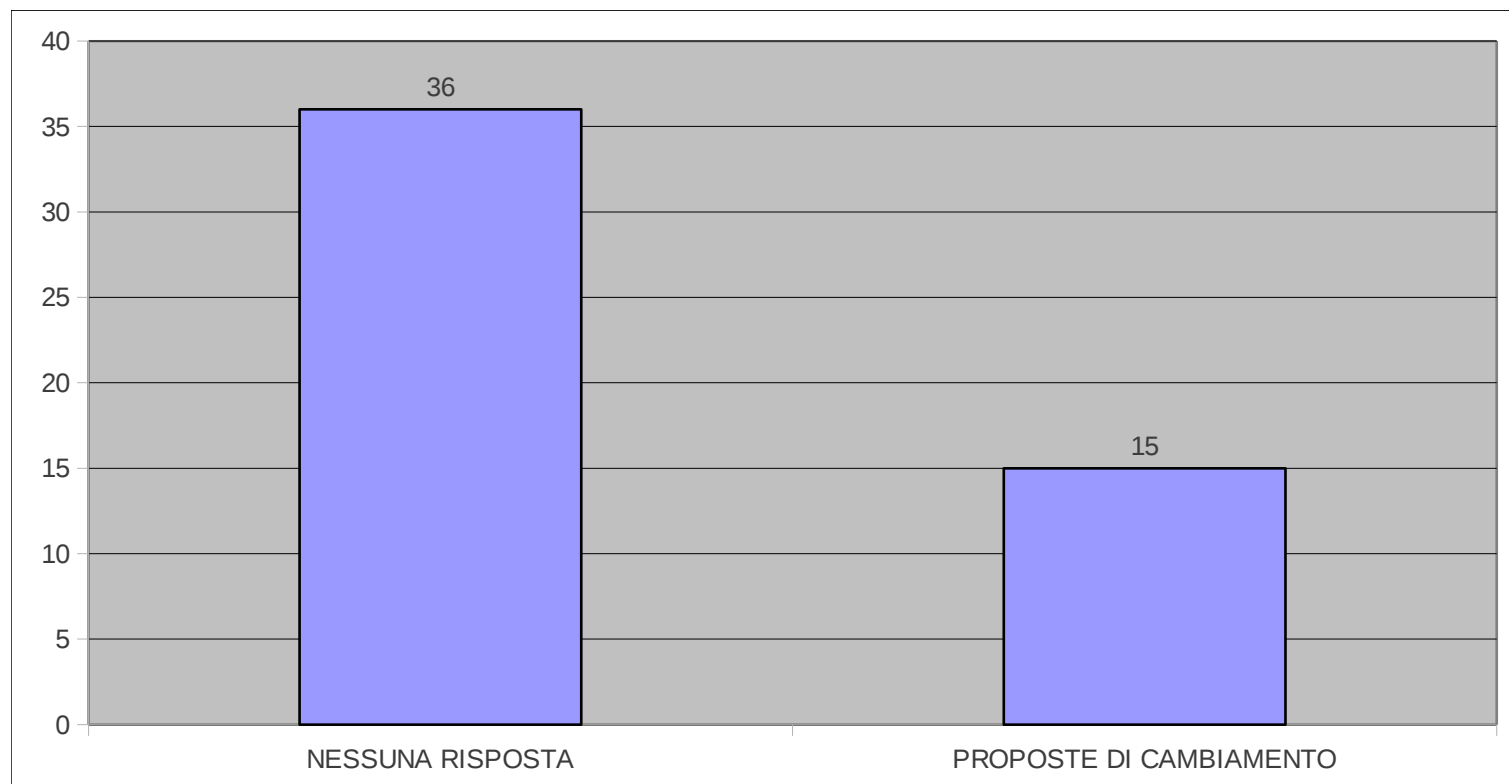
4. E' soddisfatto dell'organizzazione del servizio, relativamente alla distribuzione e alla disponibilità del personale di assistenza non statale?



5. Relativamente alle modalità di pagamento dei servizi scolastici, quale ha utilizzato?

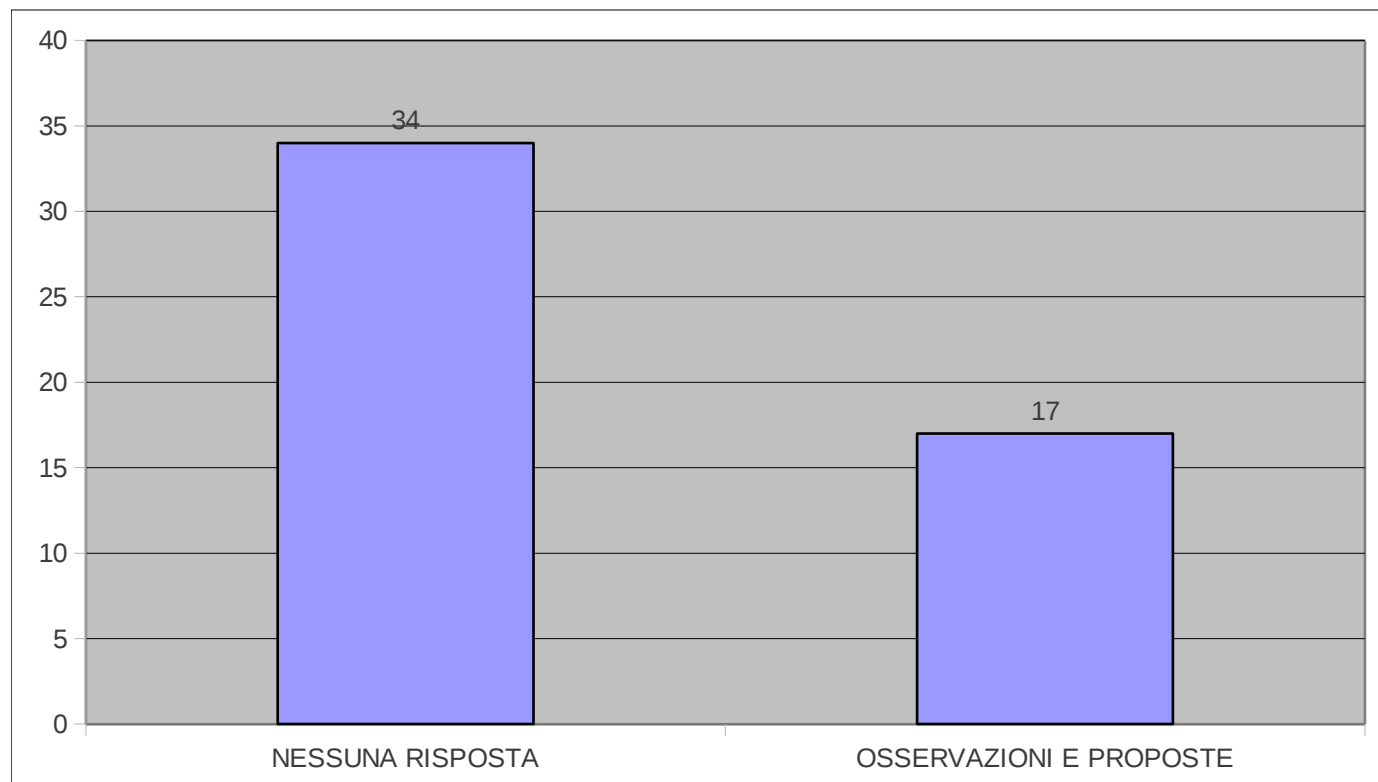


6. Relativamente agli aspetti che non la soddisfano, può indicare quali potrebbero essere i cambiamenti da portare per migliorare il servizio?



- 1 cibo dovrebbe essere più caldo; migliorare la presentazione dei piatti
- 1 non servire il cibo direttamente con i guanti di lattice, magari usare mestoli o attrezzi adeguati
- 1 far rispettare le regole del saper stare a tavola
- 3 non soddisfazione per posate, bicchieri e piatti di plastica
- 1 richiedere al fornitore del servizio catering di migliorare la qualità del cibo o sostituire il fornitore
- 1 ogni inizio del mese avere il menù giorno per giorno anche per la primaria
- 1 variare maggiormente il menù, migliorare la qualità degli alimenti e delle ricette
- 1 qualità del cibo
- 1 trasferimento di alunni alle scuole medie per il pranzo
- 1 meno olio nella pasta e cattiva qualità del cibo in generale
- 1 introdurre orzo, farro, fagioli
- 1 cambiare formaggio
- 1 cucinare al momento, consegnare il cibo caldo, più attenzione all'igiene

7. Osservazioni generali e proposte di migliorie:



1 più attenzione sul controllo degli alunni per evitare confusione che rende il momento del pranzo poco rilassante

3 buon servizio

1 si suggerisce di evitare l'aceto sull'insalata e le verdure crude

1 introduzione cibi biologici e utilizzo di più varietà di pesce

1 eliminare cibi che vengono lasciati più spesso nei piatti per evitare sprechi

1 offrire ai bambini che gradiscono parte del pranzo una porzione più grande di cibo che gradiscono; le maestre dovrebbero esser imparziali e più corrette nei confronti sia dei bambini che usufruiscono ogni giorno della mensa sia quelli che usufruiscono 2 volte a settimana

1 poche risorse producono risultati scadenti; personale più adeguato o meno frustrato; senza dubbio le scorte alimentari di alcuni "bidelli" son sempre ben approvvigionate; più vigilanza sarebbe opportuna

1 più volte le lasagne e la pasta pasticciata

1 richiedere al fornitore del servizio catering di migliorare la qualità del cibo o sostituire il fornitore

1 mandare a sorpresa in mensa qualcuno della commissione mensa per avere un riscontro diretto

Questionario mensa 2013-2014 Scuola Primaria

- 1 costruire una mensa per evitare lo spostamento di alunni da una scuola all'altra
- 1 variare il menù
- 1 la pasta in bianco ha troppo olio, la carne ha poco sale e l'insalata ha troppo aceto
- 1 formaggio non buono
- 1 cucinare al momento, consegnare il cibo caldo, più attenzione all'igiene