

MONITORAGGIO GRADIMENTO MENSA INSEGNANTI A.S. 2008-2009

Metodo utilizzato:

Il monitoraggio è stato effettuato tramite un questionario distribuito agli insegnanti delle classi/sezioni che usufruiscono del servizio mensa a scuola (asilo nido, scuola dell'infanzia, scuola elementare, scuola media). Il modulo predisposto (MD 27 rev 02) è stato consegnato ad ogni scuola distribuendone uno per ogni classe/sezione che utilizza la mensa. E' stato consegnato il 20 Aprile 2009 e restituito il 15 maggio 2009 chiedendo un riepilogo delle osservazioni per l'anno scolastico in corso. Si è indagato sulle pietanze più o meno gradite ai bambini, sulla presentazione del cibo a scuola, sulla temperatura del pasto, sull'ambiente e le modalità di sporzionamento dello stesso, lasciando anche spazio al docente/educatore per osservazioni/suggerimenti personali sul Servizio.

1° Circolo Didattico

Scuola Primaria A. Salvetti

n. questionari restituiti: 13 (% di adesione insegnanti al monitoraggio: 72%)
gradimento: BUONO/SUFFICIENTE (ad eccezione di due schede con scarso)
primi piatti più graditi: pasta/riso all'olio, pomodoro, ragù, pizza, pasta alle vongole.
Secondi piatti più graditi: pollo arrosto, arista, tacchino, pollo gratinato, prosciutto crudo e cotto, tonno, pesce alla mugnaia.
Contorni più graditi: patate arrosto, purè, piselli e pomodori.
Piatti poco graditi: pesce, passati di verdura e minestre in generale, vitella e arista al forno, verdure in generale.
Presentazione: Adeguata/buona (ad eccezione di due schede non adeguata)
N. porzioni: Adeguato (ad eccezione di due schede con scarso sui secondi piatti o sulle pietanze a maggior gradimento).
Motivi di non accettazione pietanza: non gradimento/abitudini alimentari differenti e sbagiate/cibo poco saporito.
Ambiente: in particolare segnalano il rumore eccessivo in refettorio e il comportamento non corretto dei bambini.
Giudizio informazioni fornite dall'Azienda: Buono.
Altre osservazioni: Riportano la necessità di rivedere i menù sulla base degli alimenti che non sono graditi dai bambini e avanzano nei piatti. Sugeriscono d aumentare la qualità delle materie prime. Richiedendo una attenzione maggiore fra il primo e il secondo turno in modo da evitare che i bambini sostino in refettorio durante le pulizie.

Scuola dell'Infanzia Maremmana Vecchia

n. questionari restituiti: 5 (% di adesione insegnanti al monitoraggio: 100%)
gradimento: BUONO per il pranzo (3 schede segnalano scarso per la merenda pomeridiana)
primi piatti più graditi: pasta/riso all'olio, pomodoro, minestre in generale.
Secondi piatti più graditi: arista, arrosto di vitellone, pollo arrosto, prosciutto, pesce, pizza.
Contorni più graditi: patate, pomodori e carote.
Alimenti più graditi a merenda: ciaccino, frutta, yogurt, dolce.
Piatti poco graditi: alcuni contorni, pesce.
Presentazione: Adeguata/Buona
N. porzioni: Adeguato (segnalano che spesso la frutta è scarsa anche perché i bimbi ne magiano in quantità)
Motivi di non accettazione pietanza: abitudini familiari differenti.
Giudizio informazioni fornite dall'Azienda: Buono.
Altre osservazioni: osservazioni molto positive sulla professionalità del personale che distribuisce il pasto.

Scuola Primaria di Gracciano

n. questionari restituiti: 10 (% di adesione insegnanti al monitoraggio: 100%)
gradimento: BUONO/SUFFICIENTE
primi piatti più graditi: pasta/riso all'olio, pomodoro, pesto, al ragù, pizza, ravioli, minestra in brodo, pasta fredda.
Secondi piatti più graditi: pollo arrosto, arista e vitellone al forno, piatti freddi in generale.
Contorni più graditi: patate, purè, piselli, pomodori e mais.
Piatti poco graditi: passati di verdura e minestre in generale, contorni di verdura tipo, uova sode, frittata.
Presentazione: Adeguata
N. porzioni: Adeguato
Motivi di non accettazione pietanza: Talvolta il non gradimento può essere legato alle cattive abitudini alimentari; pietanze poco gradevoli per modalità di cottura.
Giudizio informazioni fornite dall'Azienda: Buono/sufficiente.

Altre osservazioni: refettorio non adeguato; tempi troppo lunghi di sporzionamento con necessità di più personale alla distribuzione.

Scuola dell'Infanzia di Gracciano

n. questionari restituiti: 11 (% di adesione insegnanti al monitoraggio: 100%)

gradimento: BUONO per il pranzo (BUONO per lo spuntino mattutino)

primi piatti più graditi: pasta/riso all'olio, pomodoro, al ragù, minestre.

Secondi piatti più graditi: petto di pollo e pollo arrosto, arista, pizza.

Contorni più graditi: patate, carote, pomodori, insalata.

Alimenti più graditi a merenda: dolce, succo di frutta, yogurt, crackers.

Piatti poco graditi: ceci, pesce, verdure.

Presentazione: Buona/Adeguata

N. porzioni: Adeguato

Motivi di non accettazione pietanza: i bambini possono non essere abituati a mangiare certi alimenti a casa.

Giudizio informazioni fornite dall'Azienda: Buono/Ottimo.

Altre osservazioni: segnalano che è troppo elevato il numero dei bambini nel solito ambiente.

2° Circolo Didattico

Scuola Primaria S.Andrea

n. questionari restituiti: 9 (% di adesione insegnanti al monitoraggio: 90%)

gradimento: BUONO

primi piatti più graditi: pasta all'olio, con sugo di vongole, al pomodoro, al ragù, pasta fredda, pizza.

Secondi piatti più graditi: prosciutto, formaggio, pollo arrosto, carne in generale tagliata sottile.

Contorni più graditi: patate, purea di patate, insalata, pomodori, fagiolini, cetrioli.

Piatti poco graditi: minestre di legumi, verdure cotte, pesce, panini per le gite (risultano gommosi).

Presentazione: Buona/Adeguata

N. porzioni: Adeguato

Motivi di non accettazione pietanza: abitudini alimentari errate in famiglia; cibi non molto accattivanti nella presentazione.

Giudizio informazioni fornite dall'Azienda: Buono.

Altre osservazioni: Segnalano che il personale è attento ma talvolta scarso dal punto di vista numerico.

Scuola dell'Infanzia Borgatello

n. questionari restituiti: 2 (% di adesione insegnanti al monitoraggio: 100%)

gradimento: BUONO per il pranzo e BUONO per la merenda pomeridiana.

primi piatti più graditi: pasta all'olio, pizza, tutte le minestre.

Secondi piatti più graditi: pollo gratinato, pesce alla mugnaia.

Contorni più graditi: insalata e carote.

Alimenti più graditi a merenda: pane e olio e schiacciata all'olio.

Piatti poco graditi: non sono particolari rifiuti.

Presentazione: Buona.

N. porzioni: Adeguato.

Giudizio informazioni fornite dall'Azienda: Buono.

Scuola Primaria di Campiglia

n. questionari restituiti: 8 (% di adesione insegnanti al monitoraggio: 100%)

gradimento: BUONO

primi piatti più graditi: pasta/riso all'olio, pomodoro, ravioli di spinaci e ricotta minestre di verdura e legumi con crostini di pane.

Secondi piatti più graditi: arista, vitella, pizza.

Contorni più graditi: carote e piselli.

Piatti poco graditi: cavolfiore e minestrone.

Presentazione: Buona

N. porzioni: Non sempre adeguato ma non indicano se in eccesso o in difetto.

Motivi di non accettazione pietanza: gusti ed abitudini personali.

Ambiente: in particolare segnalano il rumore eccessivo in refettorio e il comportamento non corretto dei bambini.

Giudizio informazioni fornite dall'Azienda: Buono.

Altre osservazioni: Si segnala che non sempre lo sporzionamento avviene in tempi accettabili.

Scuola dell'Infanzia Piazza Duomo

n. questionari restituiti: 10 (% di adesione insegnanti al monitoraggio: 100%)

gradimento: BUONO per il pranzo e BUONO/SUFFICIENTE per lo spuntino (ad eccezione di una scheda dove il gradimento dello spuntino è riferito scarso).

primi piatti più graditi: in generale tutte le tipologie di primo piatto sia asciutto che in minestra.

Secondi piatti più graditi: Pesce gratinato, pollo, prosciutto, frittata, pizza.

Contorni più graditi: patate, purè, piselli, insalata.

Alimenti più graditi a merenda: yogurt, biscotti, dolce, crackers, latte con cacao.

Piatti poco graditi: cavolfiore, verdure, ceci.

Presentazione: Buona.

N. porzioni: Adeguato.

Motivi di non accettazione pietanza: per il colore verde; per errate abitudini alimentari in famiglia; nel caso della carne per difficoltà a masticare nei bambini più piccoli.

Giudizio informazioni fornite dall'Azienda: Ottimo/Buono.

Altre osservazioni: note positive sulla collaborazione ed efficienza del personale che sporziona il pasto. Richiedono che il personale addetto alla somministrazione del pasto resti sempre lo stesso per l'intero anno scolastico. Ambiente non agevole per la refezione. Sugeriscono una maggiore varietà degli alimenti presenti allo spuntino della mattina.

Asilo Nido Comunale

n. questionari restituiti: 8 (% di adesione insegnanti al monitoraggio: 100%)

gradimento: BUONO per il pranzo e BUONO anche per la merenda.

primi piatti più graditi: pasta/riso all'olio, pomodoro, minestre di verdura e risotti.

Secondi piatti più graditi: polpette, prosciutto cotto, pizza.

Contorni più graditi: patate, pomodori e carote.

Alimenti più graditi a merenda: pane con pomodoro .

Piatti poco graditi: contorni di verdura in particolare se crudi, formaggio fresco tipo mozzarella.

Presentazione: Buona.

N. porzioni: Adeguato

Motivi di non accettazione pietanza: la verdura cruda è poco proposta anche a casa, spesso è dura o fredda ed in particolare d'inverno i bambini non la gradiscono.

Giudizio informazioni fornite dall'Azienda: Buono.

Scuola Media Inferiore

n. questionari restituiti: 4 (in mensa le classi si accorpano in gruppi più grandi)

gradimento: BUONO

primi piatti più graditi: pasta all'olio e pomodoro, pizza.

Secondi piatti più graditi: pollo arrosto, arista.

Contorni più graditi: patate, piselli, insalata.

Piatti poco graditi: minestre, verdure cotte e pesce.

Presentazione: Buona/adequata

N. porzioni: Adeguato.

Motivi di non accettazione pietanza: troppo sale e olio non sempre ottimo.

Giudizio informazioni fornite dall'Azienda: Buono/ottimo.

Altre osservazioni/sugerimenti: chiedono di fare attenzione a combinazioni di alimenti non troppo digeribili.