



**AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI**  
del COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA

## **ELABORAZIONE DEL SONDAGGIO A CAMPIONE RIVOLTO ALLE FAMIGLIE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA "MAREMMANA VECCHIA"**

I questionari restituiti sono 42, con una percentuale di adesione al sondaggio del 31% delle famiglie.

La valutazione globale sul Servizio di Refezione Scolastica è positiva; la maggioranza dei genitori considera varia la proposta di alimenti offerti a scuola (il 78%). Per quanto riguarda gli alimenti che le famiglie vorrebbero presenti in misura maggiore nel menù scolastico, riferiscono: carne bovina, legumi ed alcune tipologie di primi piatti fra cui pasta con legumi e pasta con patate. I genitori considerano adeguate le quantità di alimenti somministrati a scuola e riferiscono che i loro figli frequentano volentieri la mensa scolastica.

Le famiglie si considerano ben informate circa la Refezione e giudicano globalmente buono il Servizio offerto dalla mensa centralizzata e dagli operatori nella scuola.

Per quanto esigua l'adesione al sondaggio, le informazioni che emergono relativamente alle abitudini alimentari e gusti dei bambini, risultano essere in linea con i risultati dei vari questionari condotti durante l'anno scolastico.

Gli alimenti maggiormente graditi sono i primi piatti classici (pasta al pomodoro, all'olio, al ragù, al forno), la pizza, la carne. A differenza delle scuole elementari comunque, si registra un buon approccio anche nei confronti dei risotti e minestre con verdura e legumi; più difficile invece il consumo di contorni vegetali ad eccezione delle patate.

In merito agli alimenti, che le famiglie vorrebbero maggiormente presenti nell'offerta scolastica, si tratta indubbiamente, in particolare per i primi piatti a base di legumi, di alimenti importanti e di elevato valore nutrizionale. Si trovano presenti nella tabella dietetica in vigore e sono stati inseriti osservando un preciso equilibrio e cercando i compromessi necessari per coprire le esigenze, non solo nutrizionali, di una comunità vasta ed eterogenea come quella dei bambini delle varie scuole del Comune.

La scelta di inserire la carne bovina nel menù scolastico, in misura in effetti minore rispetto alla proposta di carni bianche risponde a precise indicazioni a carattere nutrizionale. Le carni bianche sono in generale più "magre" pur conservando un prezioso patrimonio proteico del tutto sovrapponibile alle carni rosse, apportano inoltre acidi grassi insaturi importanti nella prevenzione delle patologie cardiovascolari.