



Direzione Politiche dell'istruzione per le nuove generazioni e Politiche Giovanili

## **Servizio Ristorazione scolastica**

Questionario di gradibilità del servizio  
Anno scolastico 2018/2019



## Presentazione

Per valutare il gradimento dei menù serviti alla mensa scolastica da parte dei bambini è stata svolta un'indagine qualitativa, attraverso un questionario, presso alcune scuole primarie.

Le scuole interessate sono state le primarie:

Giustiniani

Govi

Montanella

Vernazza

Si è svolta poi un'indagine, diffusa su tutto il territorio, sulla quantità delle portate avanzate (così detta indagine Peri) che evidenzia i piatti più graditi e quelli avanzati nelle percentuali di 1/3 – 2/3 – 3/3.

di seguito i risultati:

# Questionario di gradibilità del servizio

Scuola.....

Classe.....

## 1) Ti piacciono i primi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?

  Sì, spesso

  Sì, qualche volta

  No, quasi mai

## 2) Ti piacciono i secondi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?

  Sì, spesso

  Sì, qualche volta

  No, quasi mai

## 3) Ti piacciono i contorni che vengono serviti alla mensa scolastica?

  Sì, spesso

  Sì, qualche volta

  No, quasi mai

## Scuola Primaria Govi – Alunni 22

Ti piacciono i primi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?



77%

Sì, spesso



14%

Sì, qualche volta



9%

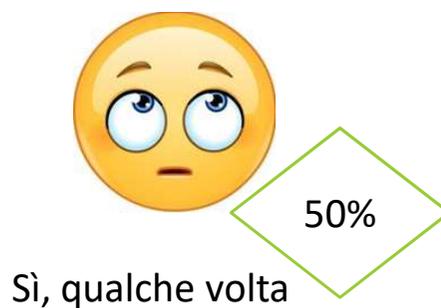
No, quasi mai

Quali primi piatti preferiresti consumare?

Pasta alla carbonara  
Pasta all'amatriciana  
Pansotti al sugo di noci  
Spaghetti con le vongole

Tortellini panna e prosciutto  
Riso al curry  
Ravioli di carne al burro  
Gnocchi

**Ti piacciono i secondi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?**



**Quali secondi piatti preferiresti consumare?**



Ti piacciono i contorni che vengono serviti alla mensa scolastica?



50%

Sì, spesso



32%

Sì, qualche volta



18%

No, quasi mai

Quali contorni preferiresti consumare?

Funghi Anelli di cipolla Olive Carciofi  
Patatine fritte Fagiolini saltati  
Peperoni crudi Melanzane fritte

## Scuola Primaria Giustiniani – Alunni 20

Ti piacciono i primi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?



35%

Sì, spesso



65%

Sì, qualche volta



0

No, quasi mai

Quali primi piatti preferiresti consumare?

Pasta alla carbonare    Pasta con le patate schiacciate  
Lasagne al Pesto    Maccheroni al formaggio  
Risotto ai frutti di mare

**Ti piacciono i secondi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?**



25%

Sì, spesso



75%

Sì, qualche volta



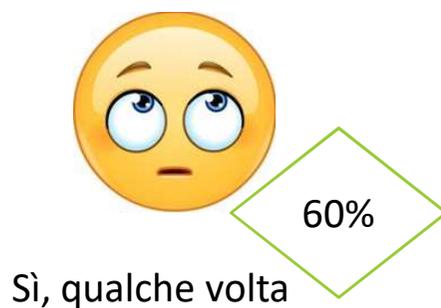
0

No, quasi mai

**Quali secondi piatti preferiresti consumare?**

Frittata Uova cucinate in vari modi Omelette  
Cotoletta alla milanese Arrosto Wurstel Salsiccia  
Pesce fritto Orata Salmone crudo Pesce Spada Gamberi

**Ti piacciono i contorni che vengono serviti alla mensa scolastica?**



**Quali contorni preferiresti consumare?**

Cavolfiore bollito    Pomodori sconditi  
Patatine fritte    Cetriolo  
Peperoni crudi    Melanzane impanate

## Scuola Primaria Vernazza – Alunni 23

Ti piacciono i primi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?



26%

Sì, spesso



61%

Sì, qualche volta



13%

No, quasi mai

Quali primi piatti preferiresti consumare?

Pasta alla carbonara

Pasta con la besciamella

Pasta con le vongole e le cozze

Pasta con la salsiccia

Tagliatelle al sugo

Insalata di riso con wurstel

Gnocchi al pesto

Spaghetti al burro

Riso con il tonno

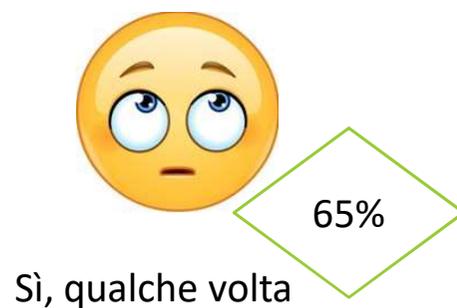
Riso alla cantonese

Riso ai formaggi

Risotto con i gamberi

Pansotti al sugo di noci

## Ti piacciono i secondi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?



## Quali secondi piatti preferiresti consumare?





## Scuola Primaria Montanella – Alunni 19

Ti piacciono i primi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?



37%

Sì, spesso



63%

Sì, qualche volta



0

No, quasi mai

Quali primi piatti preferiresti consumare?

Pasta alla carbonara

Lasagne al pesto

Pasta gamberi e zucchini

Riso alla cantonese

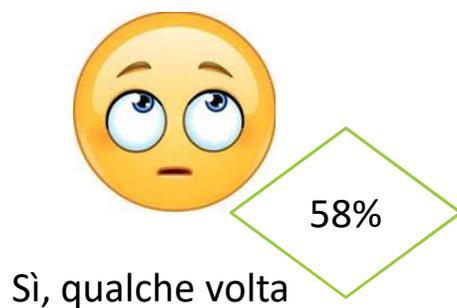
Pansotti al sugo di noci

Cous cous alle verdure

Spaghetti al sugo

Gnocchi al pesto

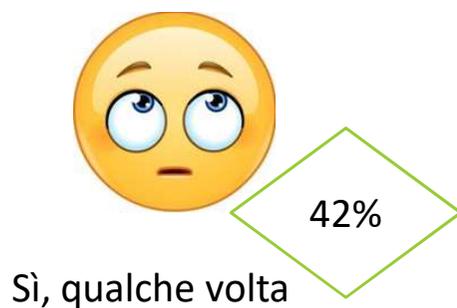
### Ti piacciono i secondi piatti che vengono serviti alla mensa scolastica?



### Quali secondi piatti preferiresti consumare?

Nuggets Hamburger Hot Dog Pesce fritto  
Sogliola Polpo e patate Trota Brie Fontina  
Torta di verdura Frittata di verdura

Ti piacciono i contorni che vengono serviti alla mensa scolastica?



Quali contorni preferiresti consumare?

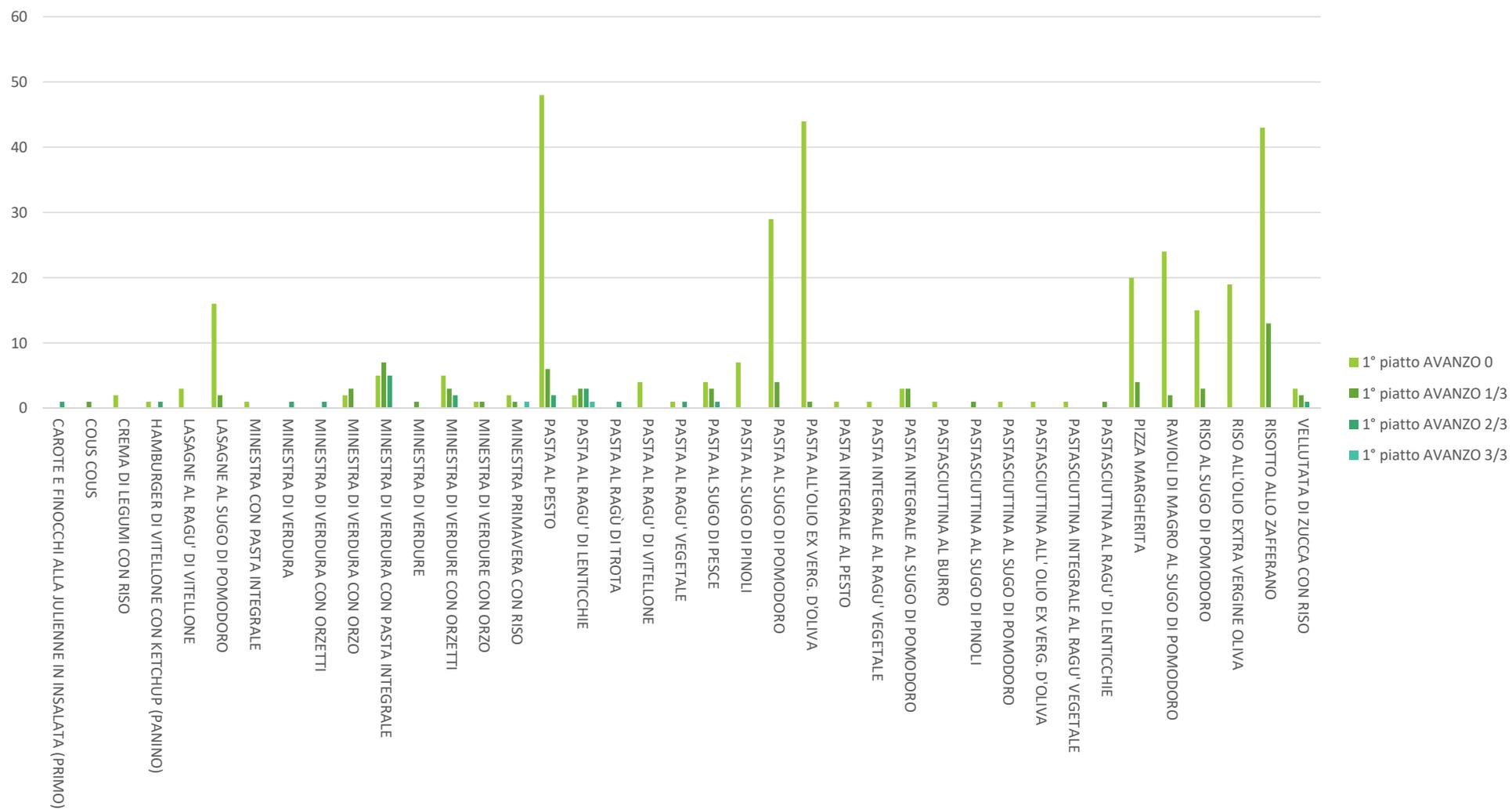


## Indagine quantitativa (Peri) primo piatto

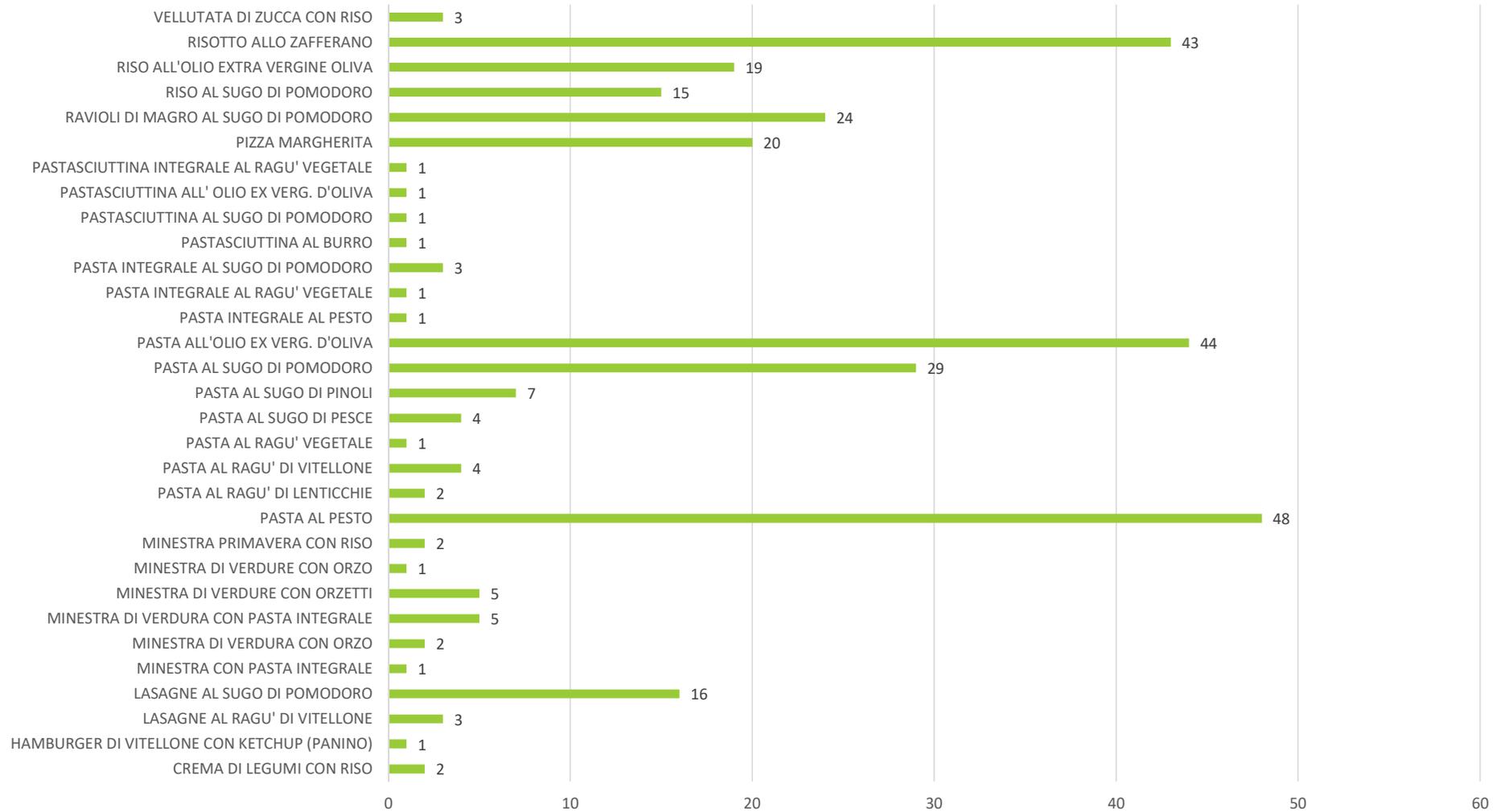
**Sono stati valutati**

CAROTE E FINOCCHI ALLA JULIENNE IN INSALATA (PRIMO)
COUS COUS
CREMA DI LEGUMI CON RISO
HAMBURGER DI VITELLONE CON KETCHUP (PANINO)
LASAGNE AL RAGU' DI VITELLONE
LASAGNE AL SUGO DI POMODORO
MINESTRA CON PASTA INTEGRALE
MINESTRA DI VERDURA
MINESTRA DI VERDURA CON ORZETTI
MINESTRA DI VERDURA CON ORZO
MINESTRA DI VERDURA CON PASTA INTEGRALE
MINESTRA DI VERDURE
MINESTRA DI VERDURE CON ORZETTI
MINESTRA DI VERDURE CON ORZO
MINESTRA PRIMAVERA CON RISO
PASTA AL PESTO
PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE
PASTA AL RAGU' DI TROTA
PASTA AL RAGU' DI VITELLONE
PASTA AL RAGU' VEGETALE
PASTA AL SUGO DI PESCE
PASTA AL SUGO DI PINOLI
PASTA AL SUGO DI POMODORO
PASTA ALL'OLIO EX VERG. D'OLIVA
PASTA INTEGRALE AL PESTO
PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE
PASTA INTEGRALE AL SUGO DI POMODORO
PASTASCIUTTINA AL BURRO
PASTASCIUTTINA AL SUGO DI PINOLI
PASTASCIUTTINA AL SUGO DI POMODORO
PASTASCIUTTINA ALL' OLIO EX VERG. D'OLIVA
PASTASCIUTTINA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE
PASTASCIUTTINA AL RAGU' DI LENTICCHIE
PIZZA MARGHERITA
RAVIOLI DI MAGRO AL SUGO DI POMODORO
RISO AL SUGO DI POMODORO
RISO ALL'OLIO EXTRA VERGINE OLIVA
RISOTTO ALLO ZAFFERANO
VELLUTATA DI ZUCCA CON RISO

## Totale verifiche 397



## Primi piu' graditi

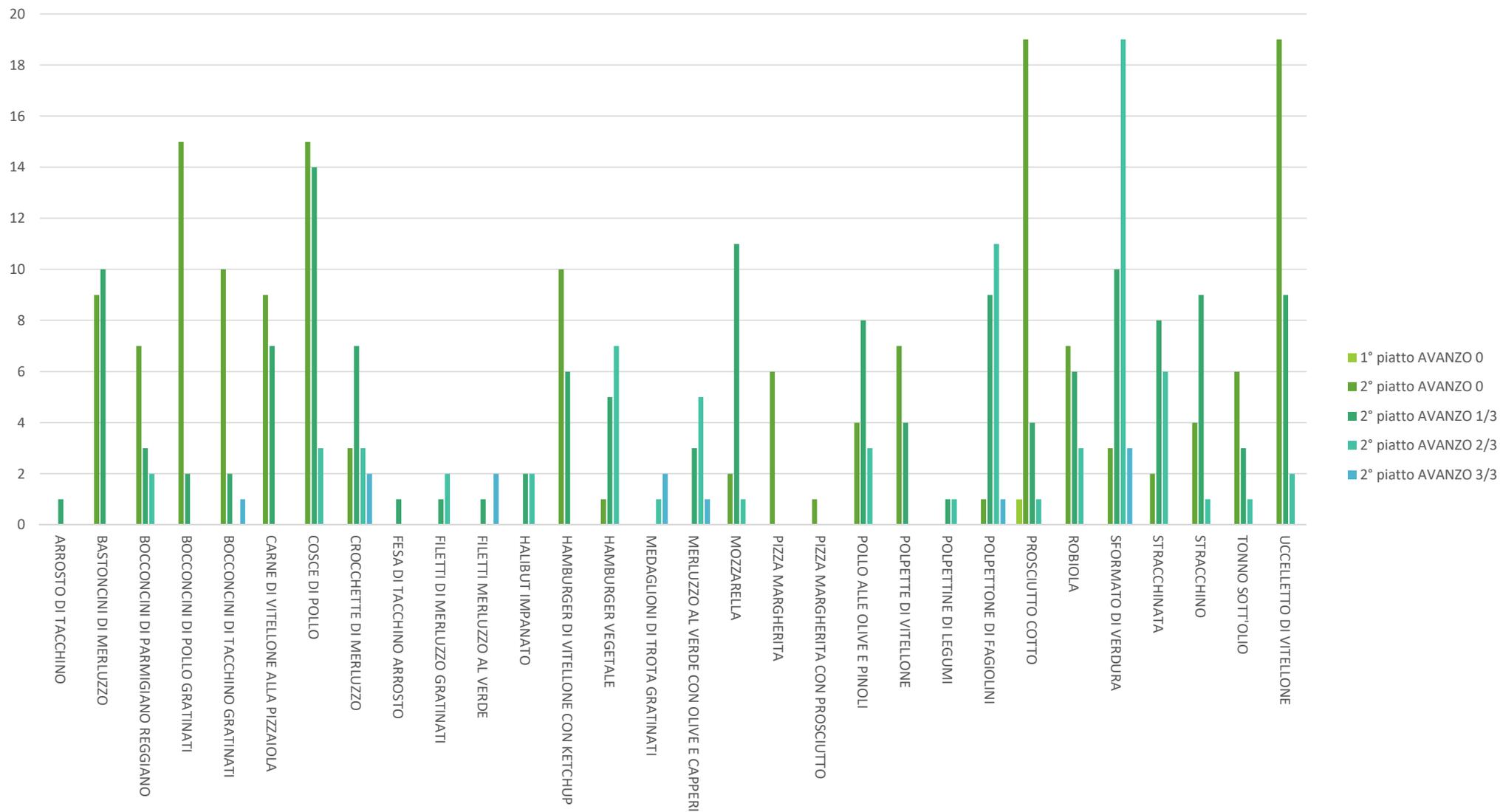


## Indagine quantitativa (Peri) secondo piatto

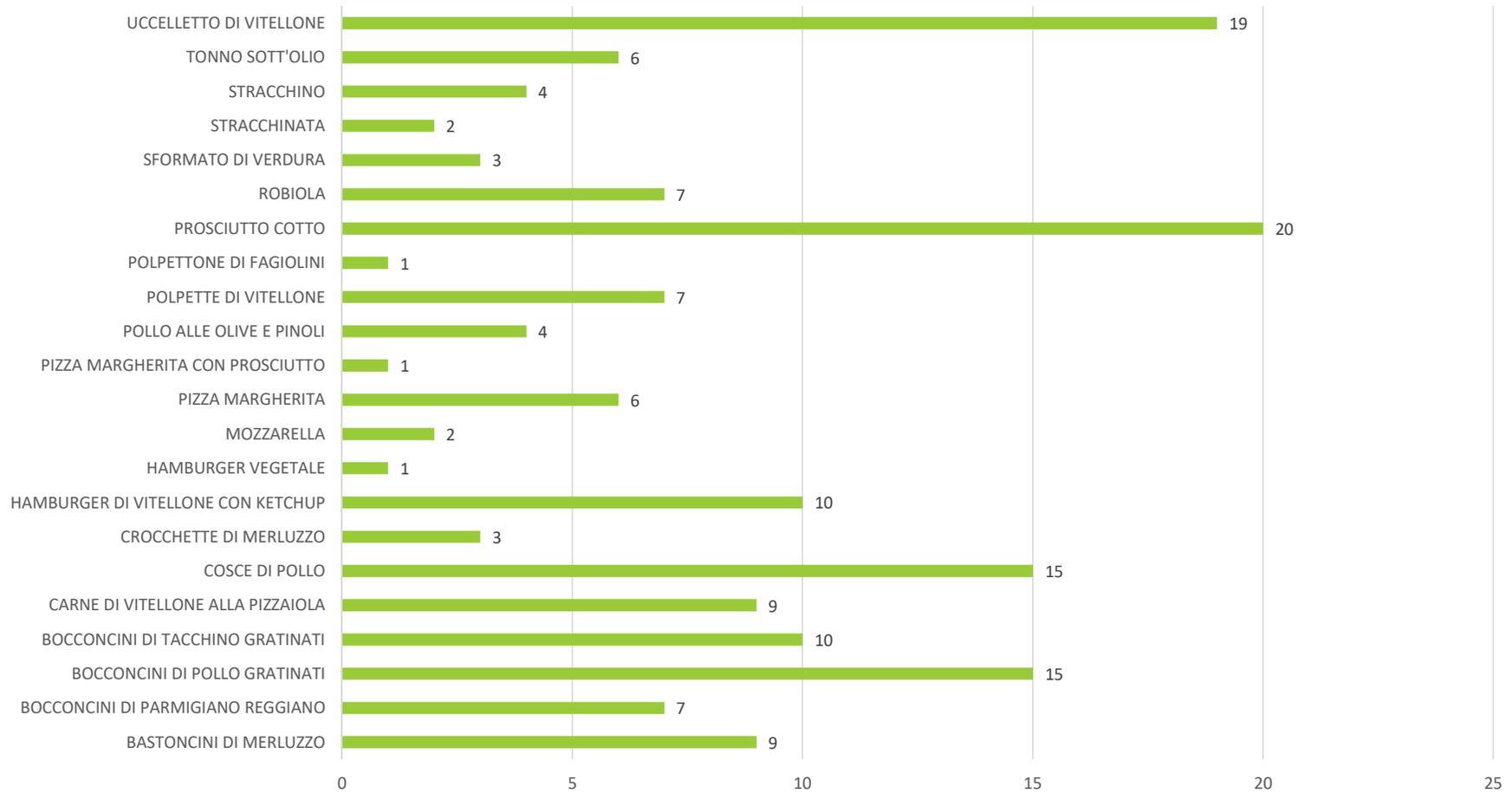
**Sono stati valutati**

ARROSTO DI TACCHINO
BASTONCINI DI MERLUZZO
BOCCONCINI DI PARMIGIANO REGGIANO
BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI
BOCCONCINI DI TACCHINO GRATINATI
CARNE DI VITELLONE ALLA PIZZAIOLA
COSCE DI POLLO
CROCCHETTE DI MERLUZZO
FESA DI TACCHINO ARROSTO
FILETTI DI MERLUZZO GRATINATI
FILETTI MERLUZZO AL VERDE
HALIBUT IMPANATO
HAMBURGER DI VITELLONE CON KETCHUP
HAMBURGER VEGETALE
MEDAGLIONI DI TROTA GRATINATI
MERLUZZO AL VERDE CON OLIVE E CAPPERI
MOZZARELLA
PIZZA MARGHERITA
PIZZA MARGHERITA CON PROSCIUTTO
POLLO ALLE OLIVE E PINOLI
POLPETTE DI VITELLONE
POLPETTINE DI LEGUMI
POLPETTONE DI FAGIOLINI
PROSCIUTTO COTTO
ROBIOLA
SFORMATO DI VERDURA
STRACCHINATA
STRACCHINO
TONNO SOTT'OLIO
UCCELLETTO DI VITELLONE

## Totale verifiche 394



## SECONDI PIU' GRADITI



## Indagine quantitativa (Peri) contorno

**Sono stati valutati**

CAROTE ALLE ERBE AROMATICHE

CAROTE E FINOCCHI IN INSALATA

CAROTE E MAIS IN INSALATA

CAROTE IN INSALATA

CAROTE LESSE

CAVOLO CAPPUCCIO IN INSALATA

FAGIOLINI LESSATI

FAGIOLINI SALTATI

FINOCCHI AL BURRO

FINOCCHI IN INSALATA

INSALATA VERDE

INSALATA VERDE E MAIS

PATATE AL FORNO

PATATE LESSE

PATATINE AL FORNO

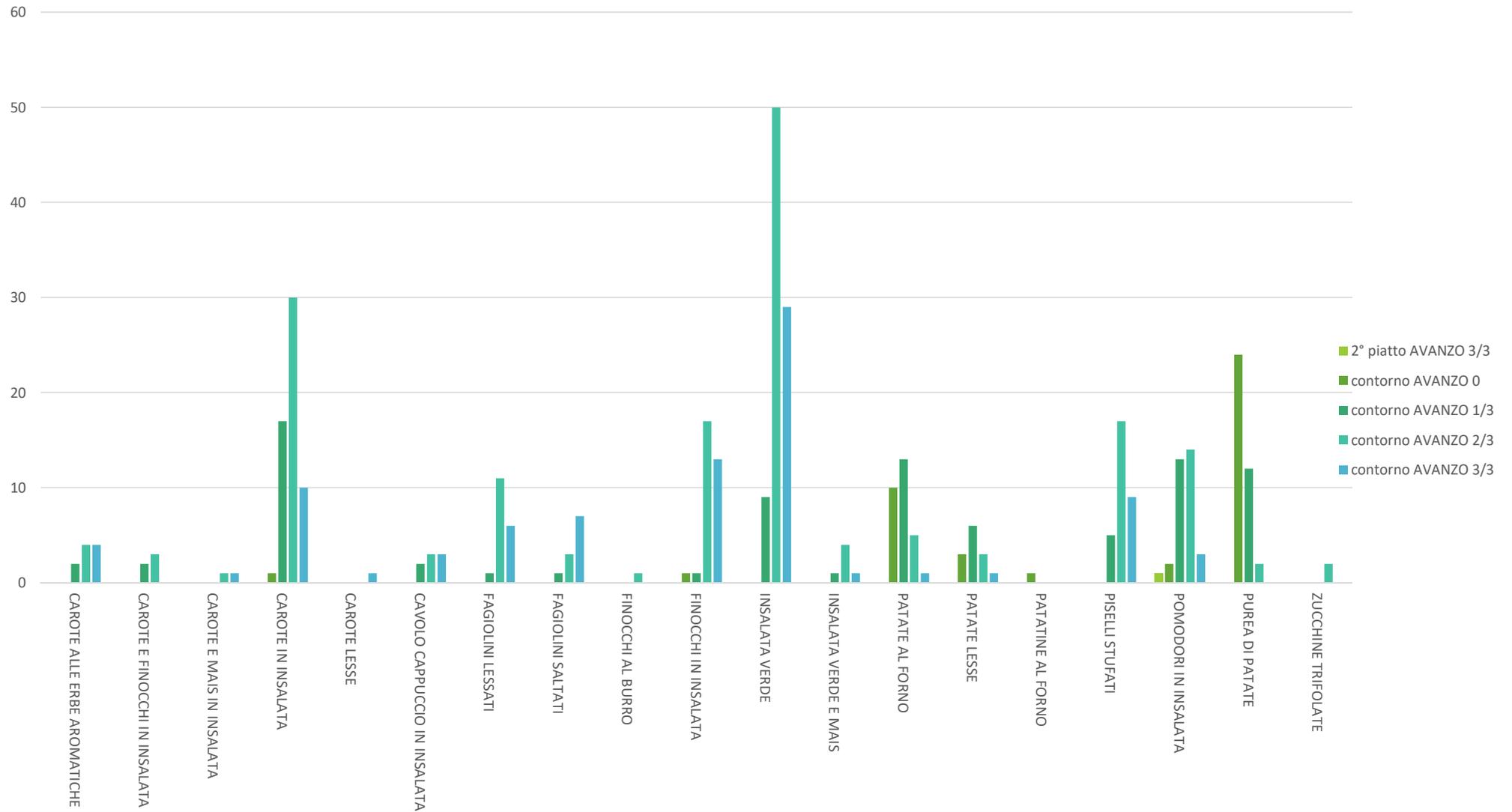
PISELLI STUFATI

POMODORI IN INSALATA

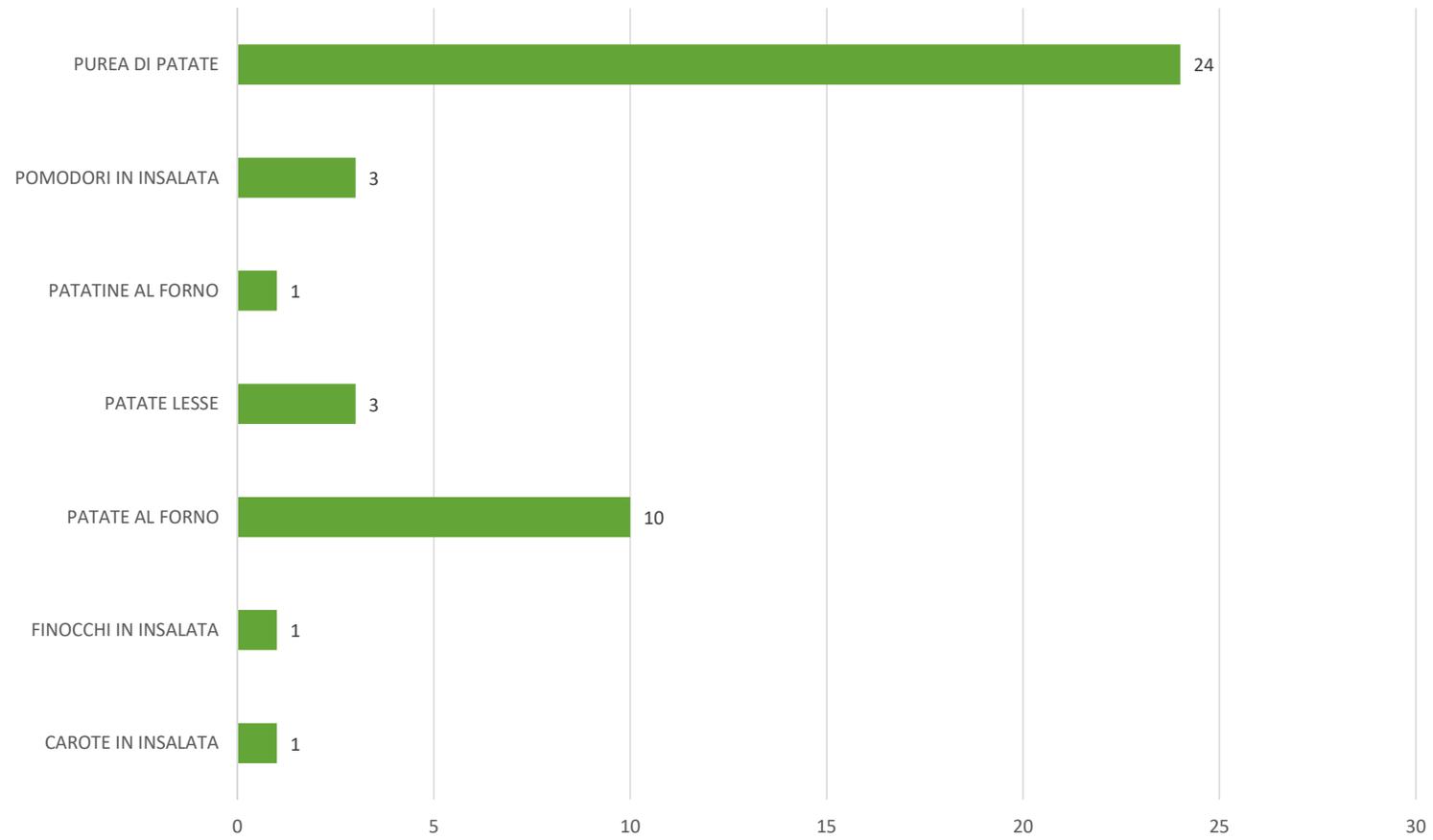
PUREA DI PATATE

ZUCCHINE TRIFOLATE

## Totale verifiche 387



### Contorni più graditi



## Indagine quantitativa (Peri) pane

**Sono stati valutati**

GALLETTE DI MAIS

GRISSINI

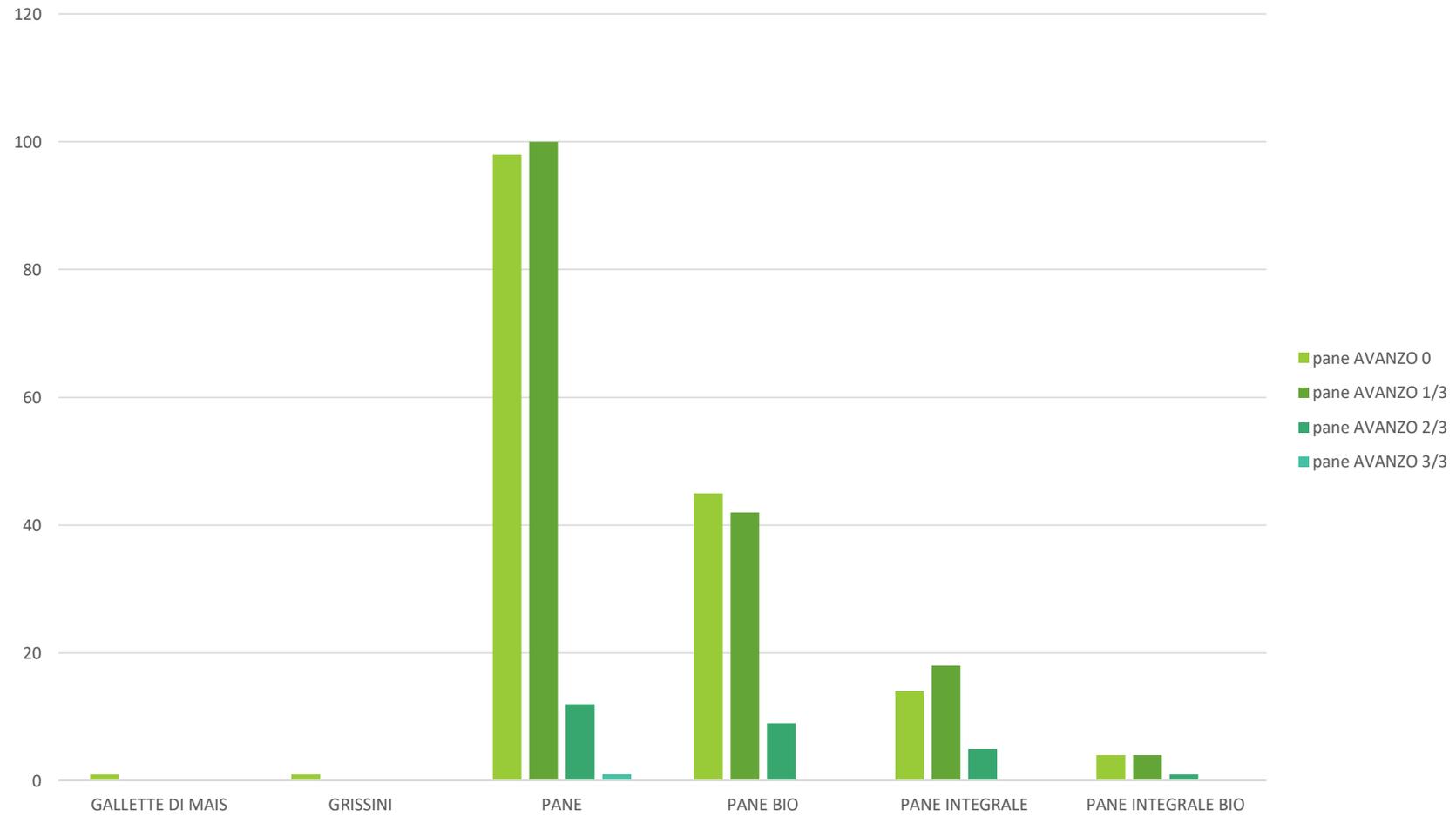
PANE

PANE BIO

PANE INTEGRALE

PANE INTEGRALE BIO

## Totale verifiche 355



## Indagine quantitativa (Peri) frutta e dessert

**Sono stati valutati**

ALBICOCCHE

ARANCIA

BANANA

BUDINO

CLEMENTINE

KIWI

MANDARANCI

MELA

MELA ROSSA

MIYAGAWA

MOUSSE DI FRUTTA

PERA

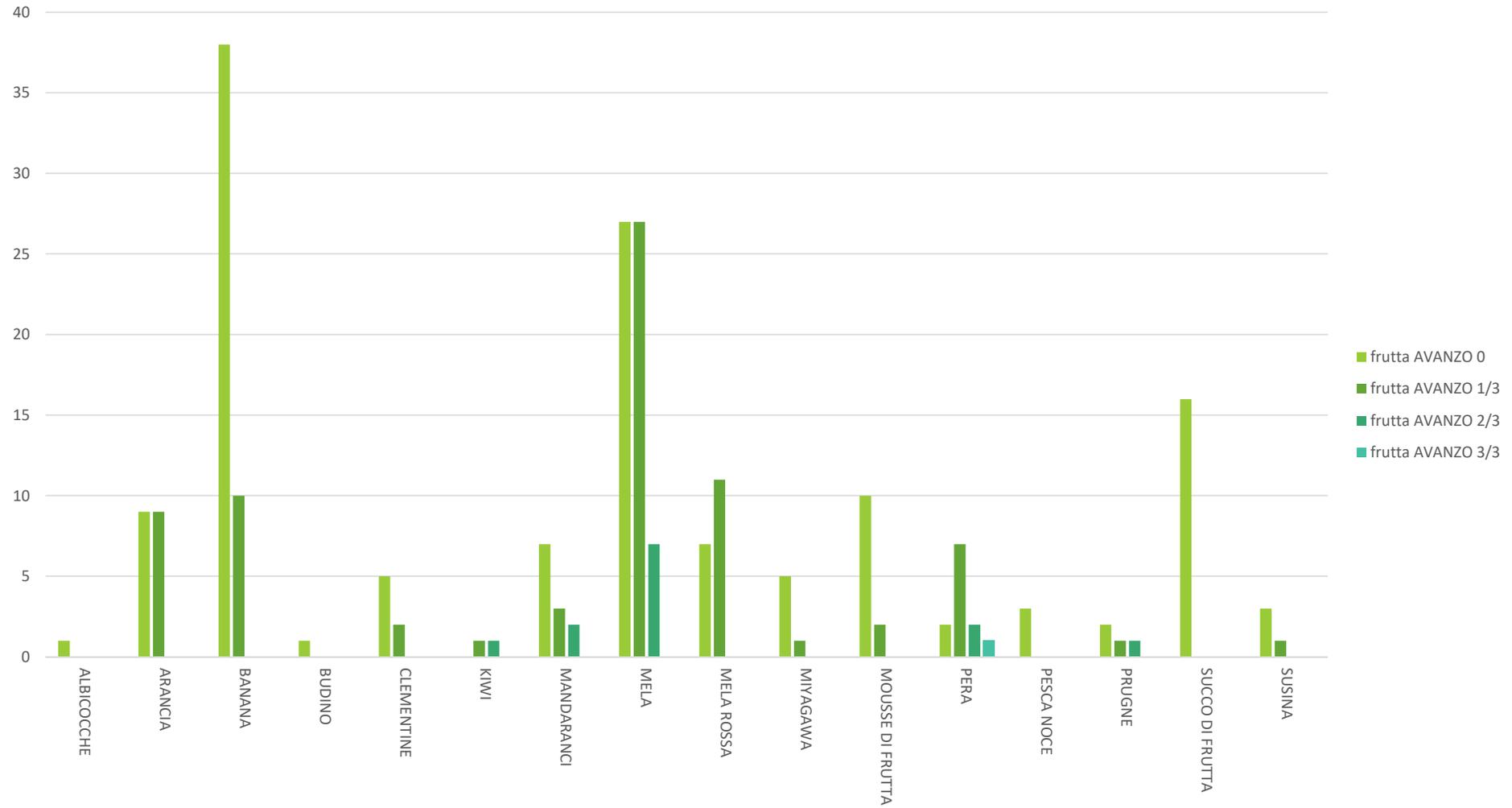
PESCA NOCE

PRUGNE

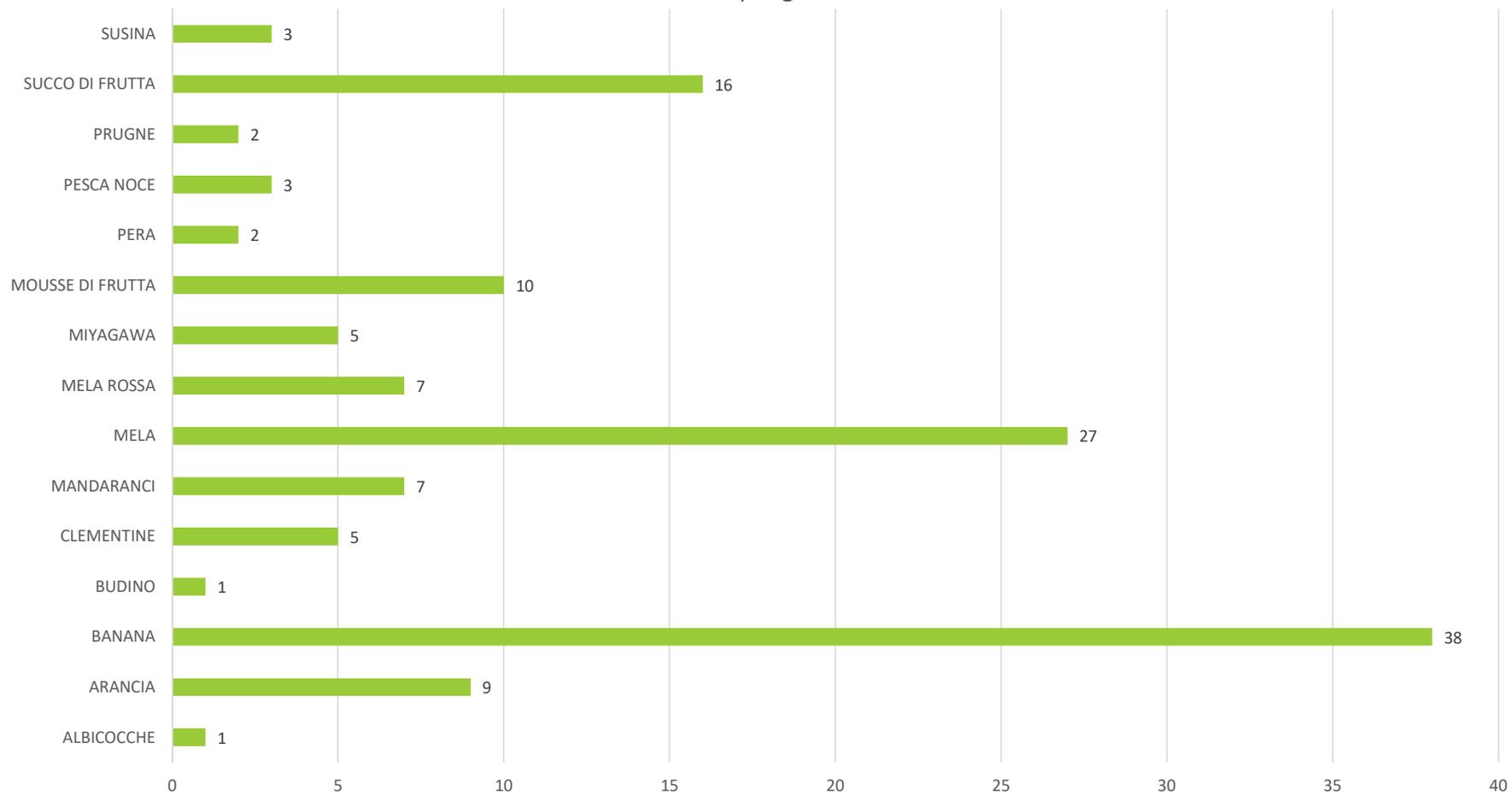
SUCCO DI FRUTTA

SUSINA

## Totale verifiche 225



### Frutta e dessert più graditi



## CONCLUSIONI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

### Risultati questionario gradibilità del pasto anno scolastico 2018/2019

Il questionario è stato somministrato agli alunni della Scuola Primaria Giustiniani, della Scuola Primaria Govi, della Scuola Primaria Montanella e della Scuola Primaria Vernazza. Sul territorio è stata svolta anche l'indagine Peri, sul gradimento effettivo di qualche particolare preparazione riferendosi agli "avanzi" rimasti nel piatto.

Il giudizio globale sulla mensa è che i piatti sono graditi o abbastanza graditi da circa i 4/5 dei ragazzi mentre la maggioranza della restante percentuale dichiara che i piatti proposti non incontrano i propri gusti.

I contorni a base di verdura preferiti sono sempre i pomodori, le insalate e le carote in insalata.

Il principale dei piatti a base di pesce è sicuramente il tonno seguito dai bastoncini: previsti nel nuovo menu i bastoncini di salmone.

Nella zona legumi le lenticchie si classificano al primo posto.

I bimbi menzionano anche, fra i contorni graditi, "le patatine fritte" (preparazione non consentita nel servizio di ristorazione scolastica della nostra città) e le acciughe (alcuni indicano "fritte") che non sono ricomprese nei nostri menu.

A fronte delle verifiche fatte con il sistema Peri, nel menu in uso non sono più state inserite le seguenti preparazioni: pasta al ragù di lenticchie, pasta integrale nei primi asciutti, pasta al sugo di pesce e al ragù di trota, medaglioni di trota, merluzzo al verde.

Nel prossimo menu non sono previsti inoltre: crocchette di merluzzo, piselli stufati, carote prezzemolate, carote lessate.

Per quel che riguarda i primi piatti alcune preparazioni gradite dai bambini, tipo i "pansotti" (richiesti alla salsa di noci), sono stati inseriti nel prossimo menu ma conditi con il burro successivamente a valutazioni dietetico/nutrizionali.

Il Servizio sta considerando l'opportunità di richiedere alle aziende l'inserimento degli spaghetti più frequentemente (concordandolo con i referenti degli uffici territoriali), mentre per gli gnocchi al pesto, di difficile gestione, si sta valutando, in sostituzione, la possibilità di incrementare la distribuzione di gnocchetti sardi.

Si evidenzia un giudizio buono sulla quantità delle pietanze presenti nel piatto, sulla disponibilità e cortesia delle operatrici che distribuiscono il pasto.

I bambini ritengono che in mensa vi sia sufficiente pulizia: la maggior parte di loro collabora alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Gli obiettivi di miglioramento sono dunque la redazione di un nuovo menu con l'inserimento di piatti che, pur mantenendo un buon livello da un punto di vista nutrizionale, preveda piatti più graditi ai bambini.

Anche nel prossimo menu il servizio si impegna al mantenimento di un ridotto apporto del sale (sia in cottura che in aggiunta ai cibi).

I nuovi piatti saranno proposti tramite sondaggi/test di gradibilità.

Dagli esiti dell'indagine di customer satisfaction si evince sempre di più l'importanza dell'Educazione Alimentare ai bambini ma anche agli adulti (insegnanti e genitori).

Particolare attenzione dovrebbe essere posta nei confronti dei genitori affinché, guidati verso adeguate scelte alimentari, siano d'esempio ai propri figli nel seguire un comportamento alimentare corretto.