

RESOCONTO QUESTIONARIO

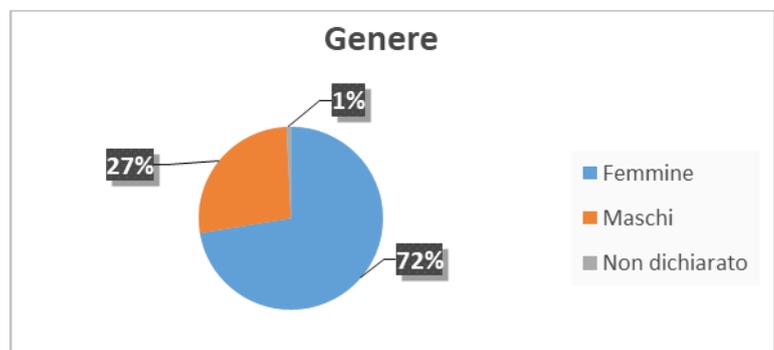
Il questionario gradimento mensa è composto da vari quesiti alcuni di carattere generale (genere, età, titolo di istruzione, ecc.), altri specifici a scelta multipla (il menù proposto e la sua qualità, la tipologia di prodotti, il gradimento di particolari pietanze come il pesce o la verdura, la commissione mensa e la possibilità di consulenza da parte di una dietista), due domande aperte ed uno spazio libero per possibili suggerimenti di suggerimenti.

E' stato inviato ai 3000 iscritti all'anno scolastico 2021/2022

E' stato compilato da 507 genitori con una adesione del 17%

DATI COMPILATORE

367 compilatori sono di genere femminile a confermare che la madre rimane la referente principale nella gestione dei figli.



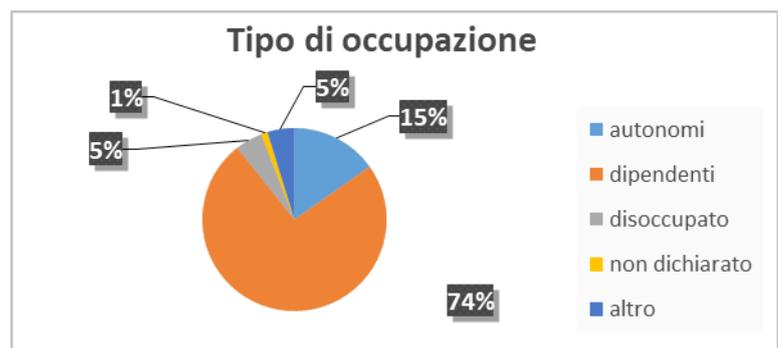
L'età media dei compilatori è 42 anni

Il 97,04% dei compilanti ha cittadinanza italiana (dato non confermato nelle iscrizioni)

Il 98,42% è residente nel comune di Grosseto

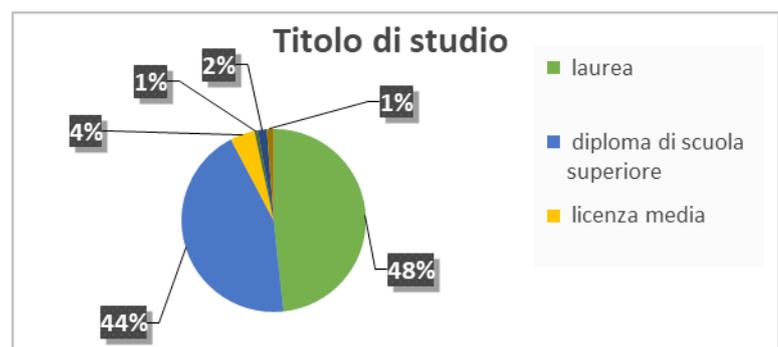
Tipo di occupazione:

- Autonomi: 77
- Dipendenti: 376
- Disoccupato: 24
- Altro: 24
- Non dichiarato: 6



Titolo di studio:

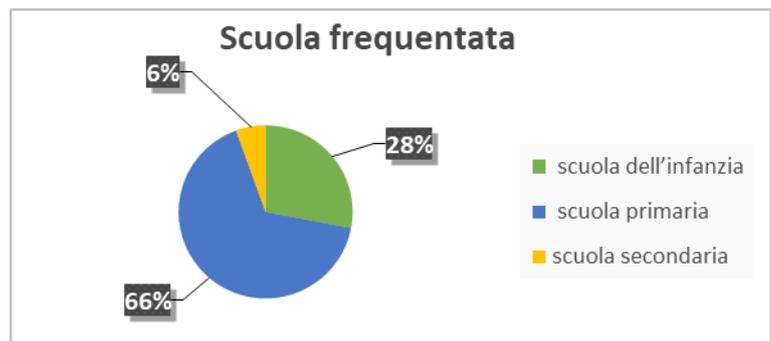
- Laurea: 245
- Diploma di scuola superiore: 223
- Licenza media: 22
- Licenza elementare: 3
- Altro: 8
- Non Dichiarato: 6



DATI BAMBINO

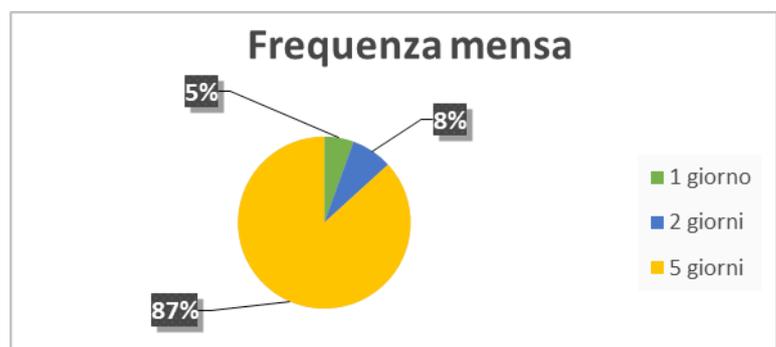
Scuola frequentata:

- Scuola dell'infanzia: 142
- Scuola primaria: 337
- Scuola secondaria: 28

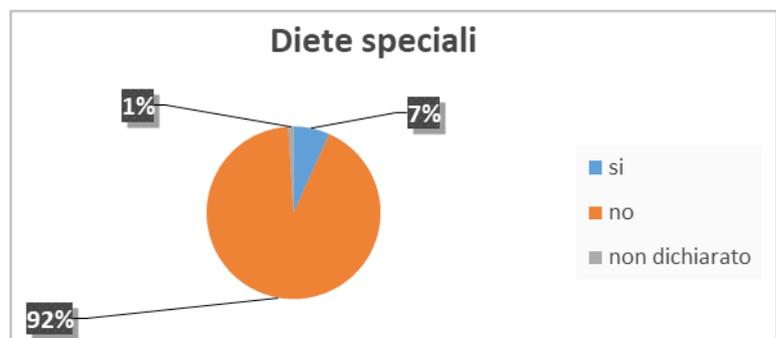


Giorni Frequenza mensa

- 1 Giorno: 28
- 2 Giorni: 39
- 5 Giorni: 440



Usuiscono di "diete speciali"
34 bambini

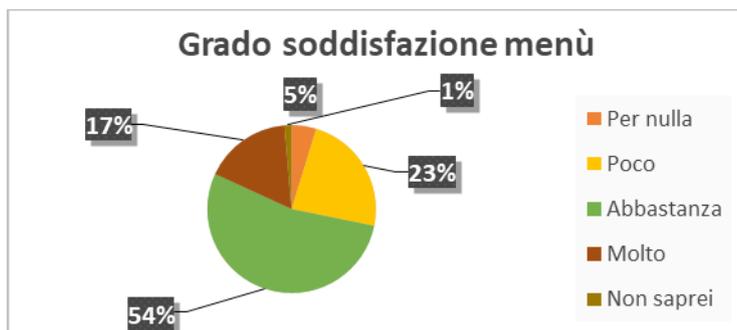


DOMANDE SPECIFICHE

1) Il menù proposto e la sua qualità

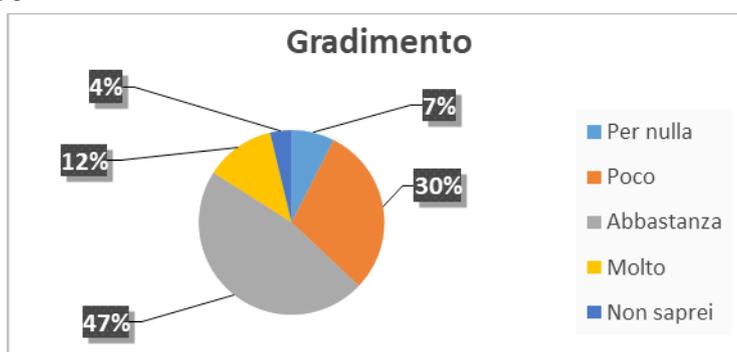
“Siete soddisfatti dei menù proposti”
(nel rispetto delle linee guida regionali)

- Per nulla: 24
- Poco: 119
- Abbastanza: 272
- Molto: 85
- Non saprei: 7



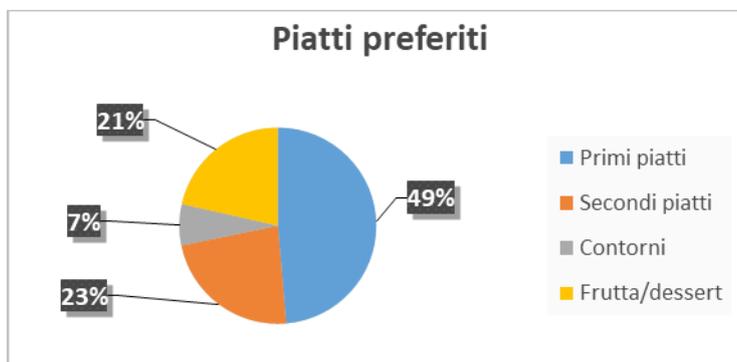
“Siete soddisfatti del gradimento complessivo
in merito a gusto e sapore del cibo da parte
di vostro figlio”

- Per nulla: 38
- Poco: 150
- Abbastanza: 238
- Molto: 62
- Non saprei: 19



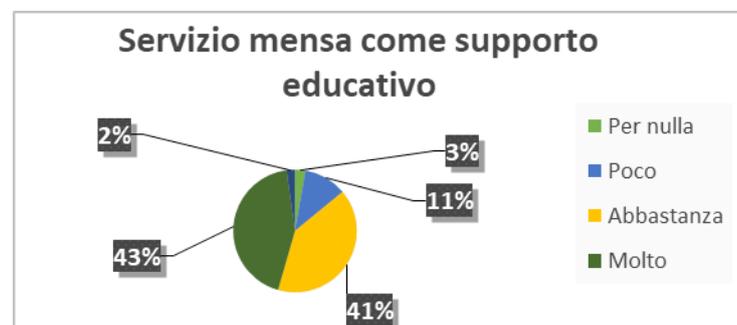
“Quali sono i piatti più graditi dal
bambino/a”¹

- Primi piatti: 408
- Secondi piatti: 194
- Contorni: 57
- Frutta/dessert: 180



“Il servizio mensa è un valido supporto ai
fini dell'educazione alimentare di vostro
figlio”

- Per nulla: 14
- Poco: 57
- Abbastanza: 205
- Molto: 220
- Non saprei: 11

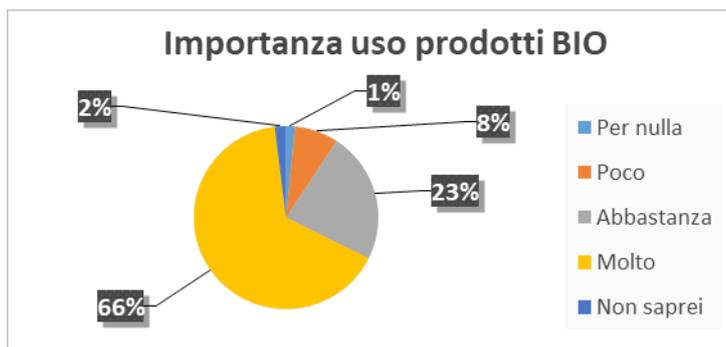


¹ Possibilità di effettuare anche più scelte

2) I prodotti

“Quanto ritenete importante l'utilizzo, nel menù della mensa scolastica, di prodotti biologici”

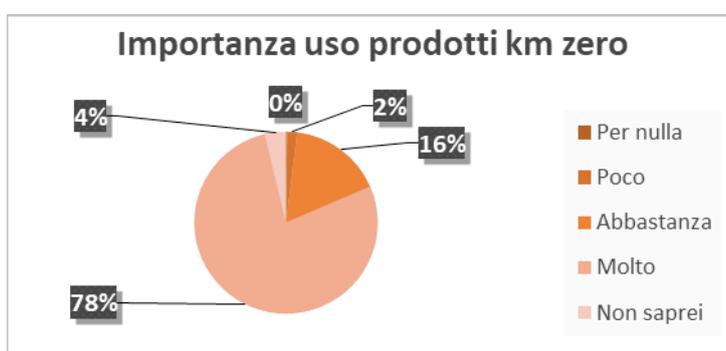
- Per nulla: 8
- Poco: 39
- Abbastanza: 117
- Molto: 333
- Non saprei: 10



“Quanto ritenete importante l'attenzione per l'utilizzo di prodotti a Km Zero”

(Per Km Zero si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro cottura inferiore a 200Km)

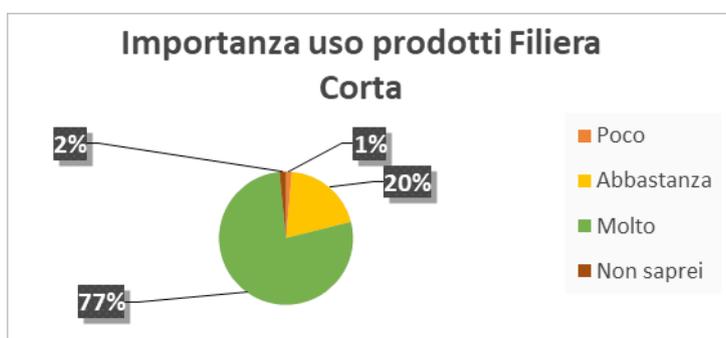
- Per nulla: 1
- Poco: 9
- Abbastanza: 84
- Molto: 394
- Non saprei: 19



“Quanto ritenete importante l'attenzione per l'utilizzo di prodotti di filiera corta”

(La Filiera corta vendita diretta tra produttori e centro Preparazione dei pasti)

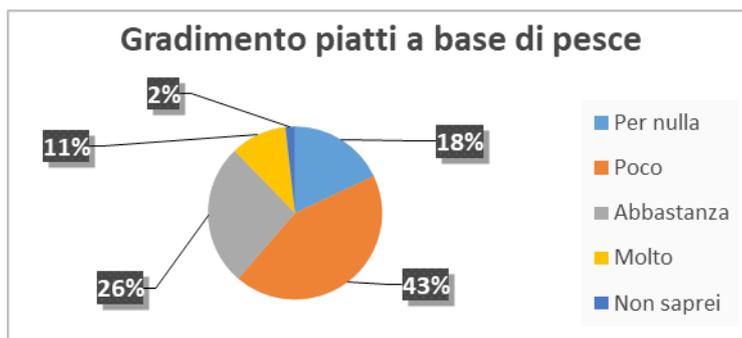
- Per nulla: 0
- Poco: 7
- Abbastanza: 100
- Molto: 392
- Non saprei: 19



3) Il Pesce, la verdura e l'uovo

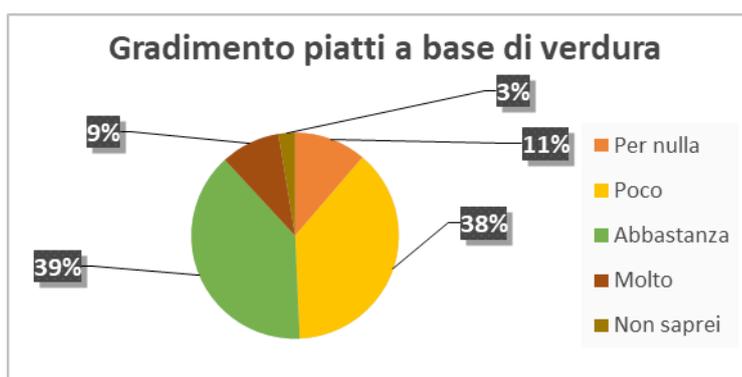
“Quanto vostro figlio gradisce i piatti a base di pesce”

- Per nulla: 91
- Poco: 220
- Abbastanza: 134
- Molto: 53
- Non saprei: 9



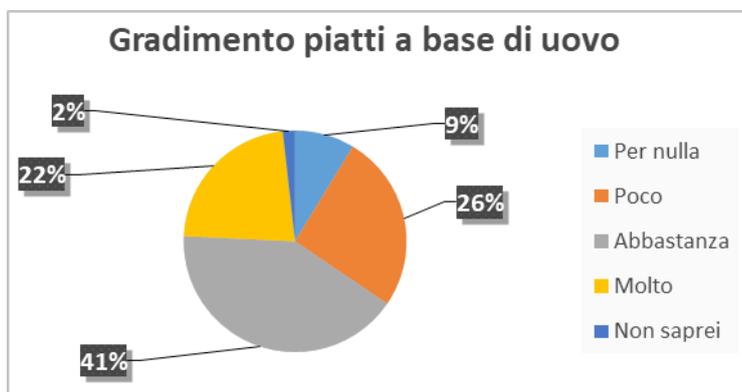
“Quanto vostro figlio gradisce i piatti a base di verdura”

- Per nulla: 57
- Poco: 193
- Abbastanza: 197
- Molto: 47
- Non saprei: 13



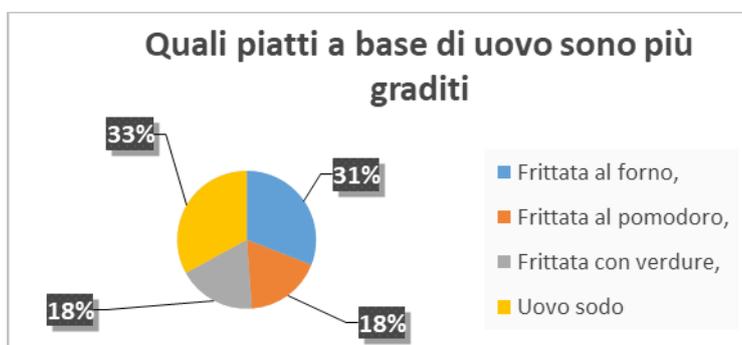
“Quanto vostro figlio gradisce i piatti a base di uovo”

- Per nulla: 44
- Poco: 131
- Abbastanza: 209
- Molto: 114
- Non saprei: 9



“Quali sono i piatti a base di uovo che Vostro figlio gradisce di più”²

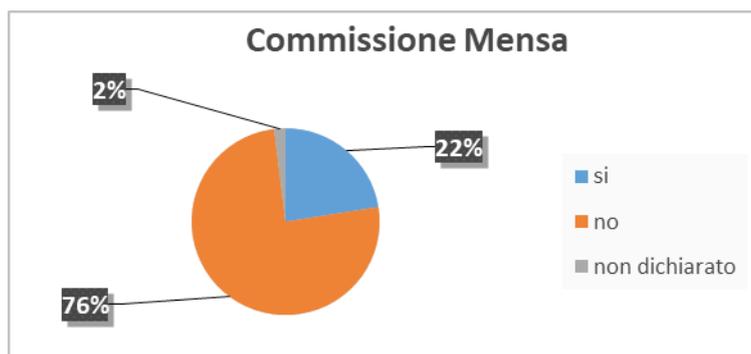
- Frittata al forno: 238
- Frittata al pomodoro: 138
- Frittata con verdure: 140
- Uovo sodo: 254



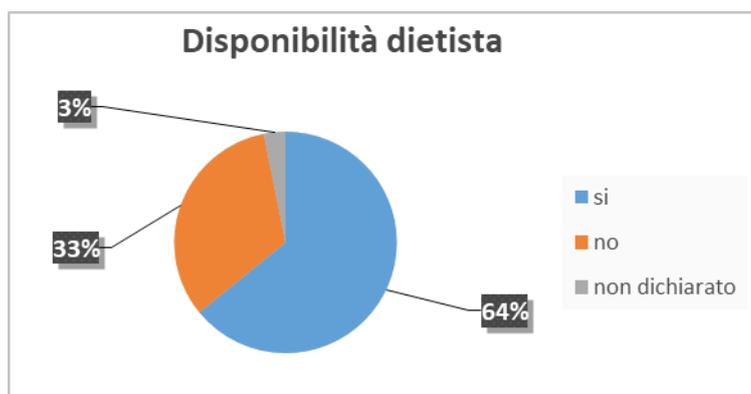
²Possibilità di effettuare anche più scelte

4) La Commissione mensa e l'aiuto offerto dalla dietista

Solo 114 compilatori conoscono la "Commissione Mensa"



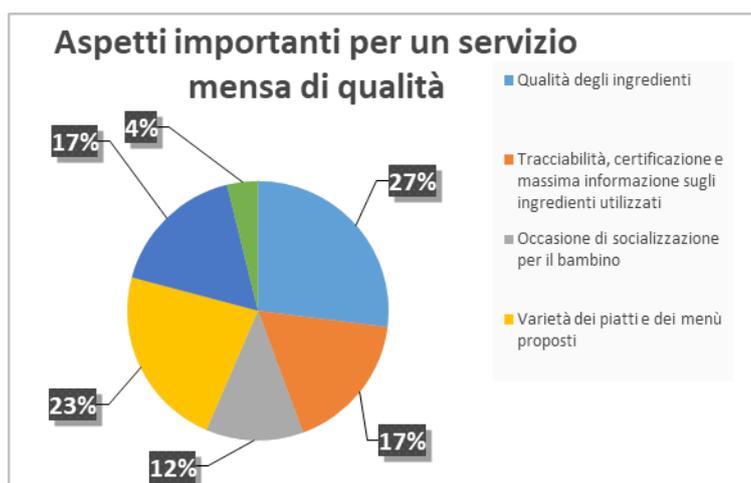
Buona parte dei compilatori conosce la possibilità di rivolgersi alla "dietista" anche se le richieste di consulenza dell'anno sono state poche



5) Gli aspetti fondamentali affinché un servizio possa esser definito di qualità

"Quali sono a vostro avviso gli aspetti più importanti per un servizio mensa di qualità"³

- Qualità degli ingredienti: 452
- Tracciabilità, certificazione e massima informazione sugli ingredienti utilizzati: 291
- Occasione di socializzazione per il bambino: 202
- Varietà dei piatti e dei menù Proposti: 380
- Educazione ed abitudine a nuovi sapori: 285
- Quantità proposta: 64



³ Possibilità di effettuare anche più scelte

DOMANDE APERTE

Il 32.34% dei compilatori ha indicato delle alternative alla domanda “Indicate se vi siano piatti di pesce non inclusi nel menù attuale che vostro figlio potrebbe gradire”.

Tra questi le richieste maggiori sono:

bastoncini di pesce, spigola, filetti di merluzzo, salmone, pasta con pesce (ragù), sogliole, polpette di pesce, calamari con pomodorini, arrosticini di pesce, calamari fritti, polpo, gamberetti saltati, cozze o vongole. Spesso la cottura viene indicata al vapore o comunque molto semplice.

Il 24.65% dei compilatori ha indicato delle alternative alla domanda “indicate se vi siano piatti a base di verdure non inclusi nel menù attuale che il proprio figlio potesse gradire”.

Tra questi le richieste maggiori sono:

Maggiori condimenti alle verdure, più verdura cruda (come finocchi, carote), melanzane, fagiolini, broccoli, primi conditi con verdure/ortaggi come risotto ai porri o con altre verdure, insalata di riso, pasta con cavolfiore, sformati di verdure.

SUGGERIMENTI

Il 47% dei compilatori ha indicato dei suggerimenti come Ragù di pesce, ricotta, carne alla pizzaiola, maggior varietà di frutta, coscia di pollo arrosto, tagliatelle, hamburger, carbonara, pasta al tonno, polpette di verdure, tortelli al ragù, primi con pesce, penne prosciutto e panna, penne al salmone.

Dall’analisi dei suggerimenti indicati da coloro che hanno indicato la risposta “per nulla” alla domanda “Siete soddisfatti dei menù proposti” o “esprimete un giudizio sul gradimento complessivo” emerge la necessità di maggiori “*condimenti*” o “*piatti con maggior sapore*” come Lasagne, pasta al ragù o pesto, pasta con condimenti di pesce, salmone, pollo arrosto.