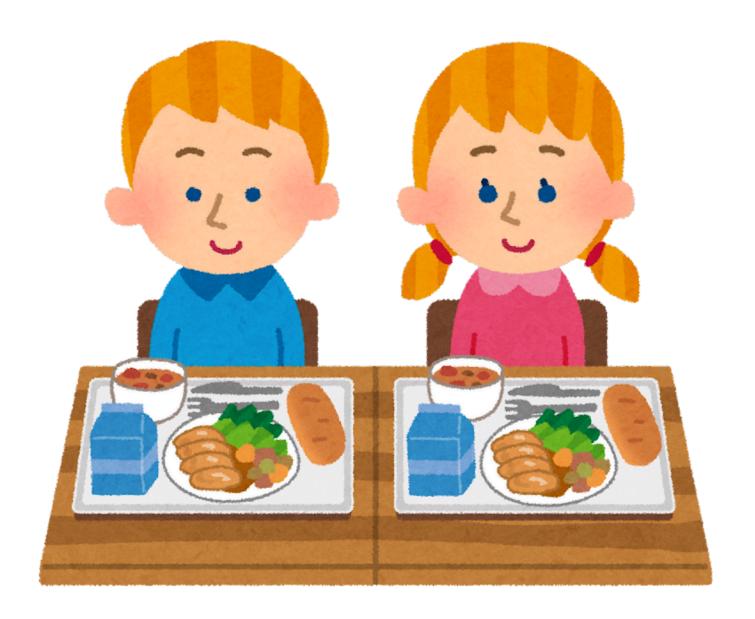


## REFEZIONE SCOLASTICA

A.S. 2024-2025

Risultati dell'indagine di gradimento



### IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

#### **ORGANIZZAZIONE**

Il servizio di refezione scolastica è gestito dal Comune tramite concessione a ditta specializzata del settore, che gestisce il servizio di produzione e distribuzione dei pasti. pasti vengono preparati presso un centro di cottura unificato con sede a Vimercate, e consegnati nelle singole scuole.

#### **MENÙ**

I menù sono elaborati prestando attenzione alle esigenze nutrizionali degli alunni e delle alunne, sono rispettosi della loro salute e sono studiati per aiutarli nella formazione di un corretto approccio con il cibo attraverso la sperimentazione di nuovi gusti e la composizione equilibrata dei sapori. Nel corso dell'anno scolastico si alternano i menù autunnale, invernale e primaverile- estivo.

#### **PERSONALE**

Al centro cottura sono presenti una direttrice, due dietiste, quattro cuochi, 2 aiuto cuochi, 1 magazziniere, 4,5 addetti alle pulizie. I pasti vengono consegnati da 3 autisti. In ciascuna scuola sono inoltre presenti un numero di addette alla somministrazione pasti in proporzione al numero di alunni.

## I NUMERI 2024-2025

SCUOLA	N. ALUNNI	N. ADDETTE ALLA DISTRIBUZIONE	N. PASTI SERVITI
E. FILIBERTO (I.C. MANZONI) - CENTRO	301	6	49.284
L. DA VINCI (I.C. MANZONI) - SUD	120	2	20.097
DON L. MILANI (I.C. DON MILANI) - NORD	309	6	48.586
A. NEGRI (I.C. DON MILANI) - ORENO	296	5	43.913
G. UNGARETTI (I.C. DON MILANI) - RUGINELLO	114	2	1.6391
TOTALI	1.140	21	178.271

### QUESTIONARIO DI GRADIMENTO

In data 27 maggio 2025 è stato somministrato a un campione di **341 alunni** di **tutte le scuole primarie** cittadine, un questionario di gradimento del servizio e del menù servito quel giorno: penne integrali alla crema di ricotta e pomodoro, frittata con patate, insalata di zucchine e carote, arancia.

Nelle slide successive vengono riportate le domande contenute nel questionario e gli esiti con un breve commento.

Nella maggior parte delle domande, la griglia di valutazione era la seguente:

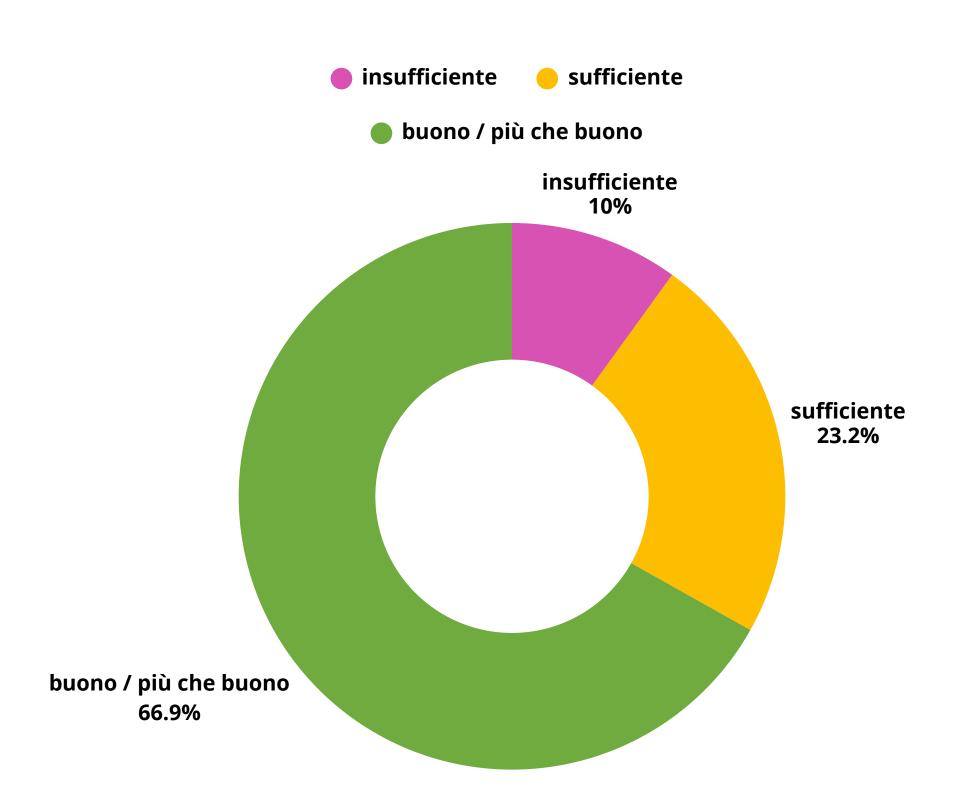
- 1. insufficiente
- 2. sufficiente
- 3. buono / più che buono

### VALUTAZIONE COMPLESSIVA

In generale, considerando tutti gli aspetti, che voto dai alla tua mensa?

#### **COMMENTO**

Il **90%** degli alunni ha **valutato positivamente**, nel suo complesso, il
servizio di ristorazione scolastica.

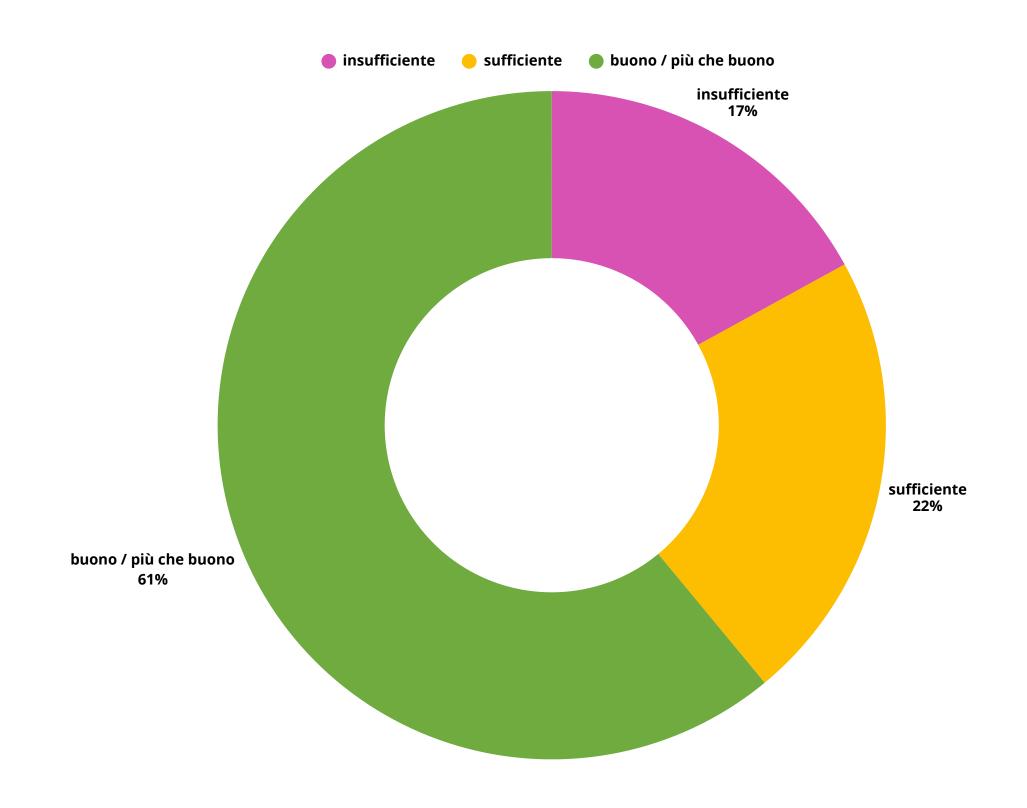


### PRIMI PIATTI

Che voto dai al sapore e al gusto dei primi piatti?

#### **COMMENTO**

L'83% degli alunni ritiene gradevole o buono / più che buono il sapore e il gusto dei primi piatti. In particolare, si noti che nella giornata della somministrazione del questionario, è stata servita una pasta integrale, mediamente meno nota al gusto dei bambini.

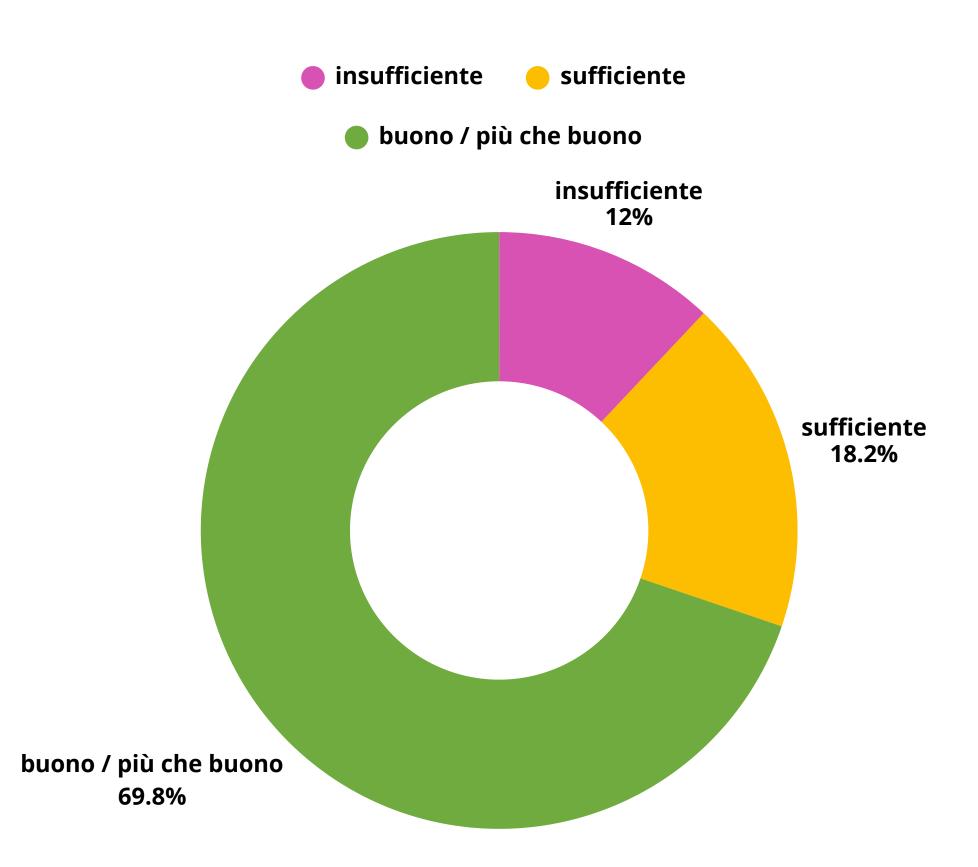


### SECONDI PIATTI

Che voto dai al sapore e al gusto dei secondi piatti?

#### **COMMENTO**

L'87% degli alunni ritiene gradevole o buono / più che buono il sapore e il gusto dei secondi piatti.

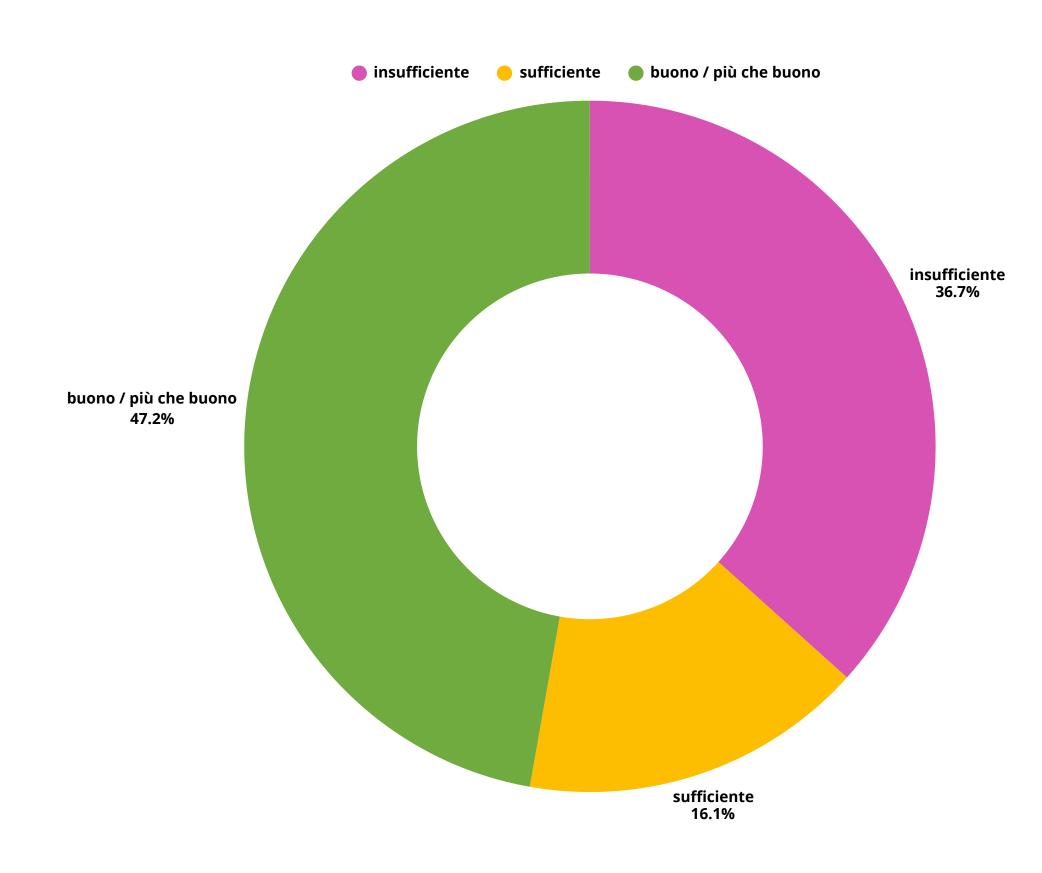


## CONTORNI

Che voto dai al sapore e al gusto dei contorni?

#### **COMMENTO**

Il 47% degli alunni trova gradevole o buono/ più che buono il sapore e il gusto dei contorni, tuttavia si rileva una percentuale del 36,5% che non ne gradisce sapore e gusto.

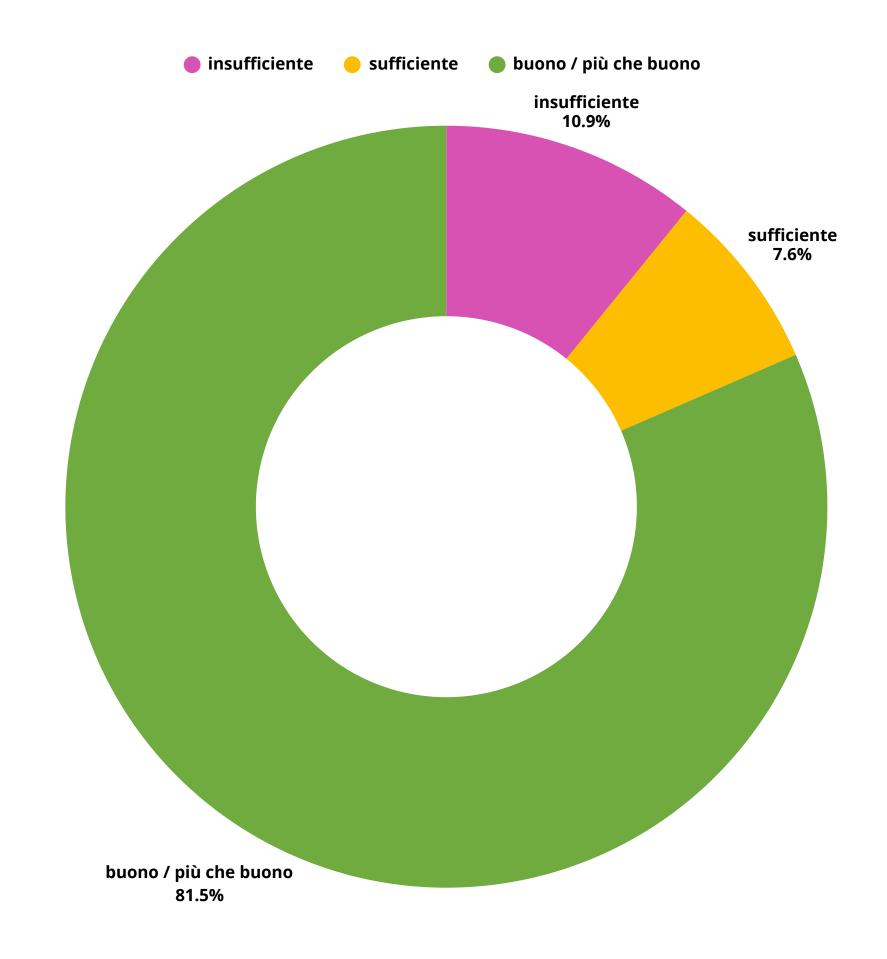


### FRUTTA E DOLCI

Che voto dai al sapore della frutta e dei dolci?

#### **COMMENTO**

Il 90% degli alunni ritiene gradevole o buono / più che buono il sapore di frutta e dolci.

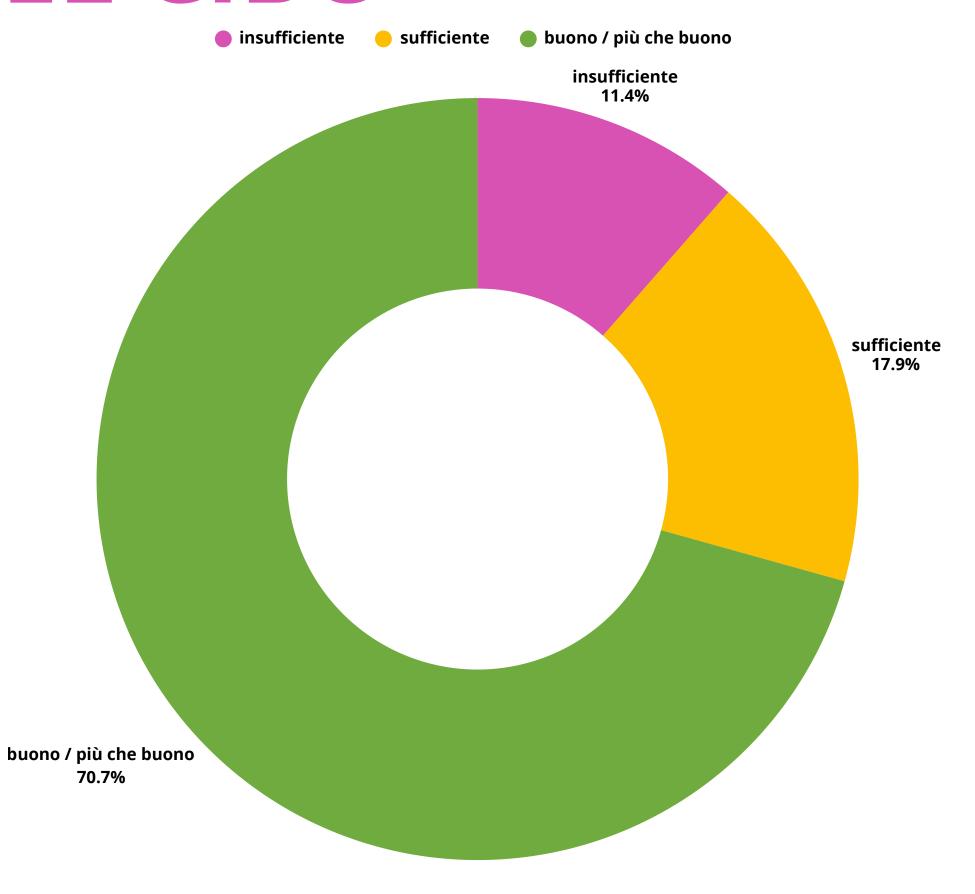


### TEMPERATURA DEL CIBO

Qual è il tuo giudizio sulla temperatura del cibo che ti viene servito?

#### **COMMENTO**

L'88% degli alunni ritiene adeguata o molto adeguata la **temperatura del cibo servito**.

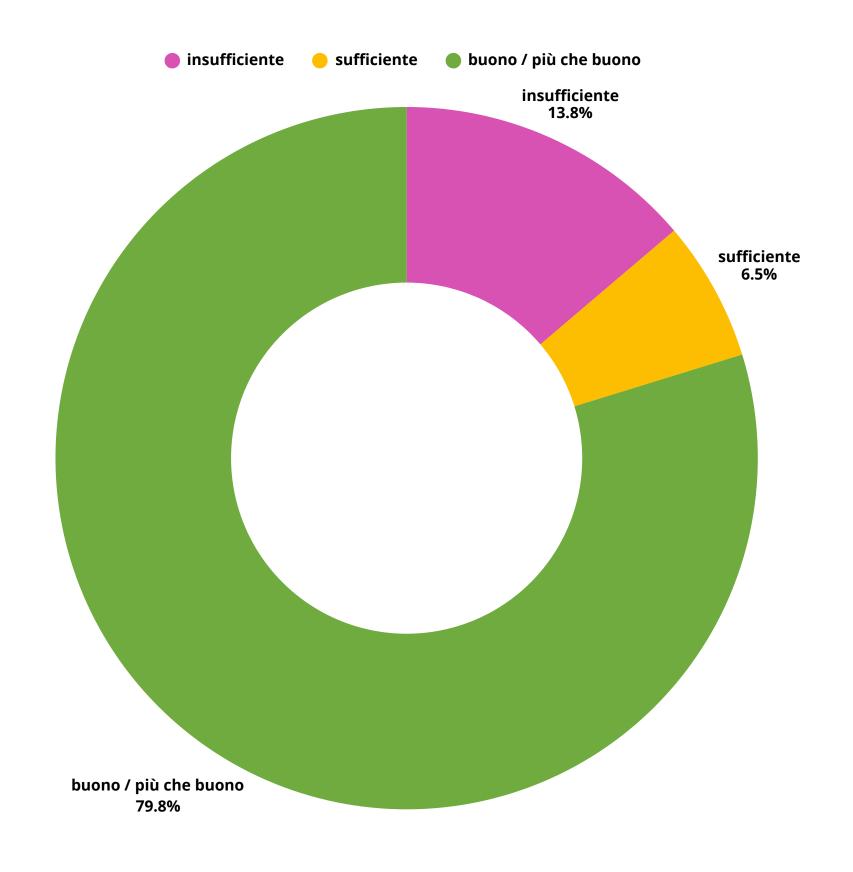


### PERSONALE DI SERVIZIO

Pensa al personale che distribuisce il pranzo, quanto è gentile con te?

#### **COMMENTO**

L'87% degli alunni hadato un voto sufficiente o buono/più che buono alla domanda sulla gentilezza del **personale** addetto alla somministrazione del pasto.

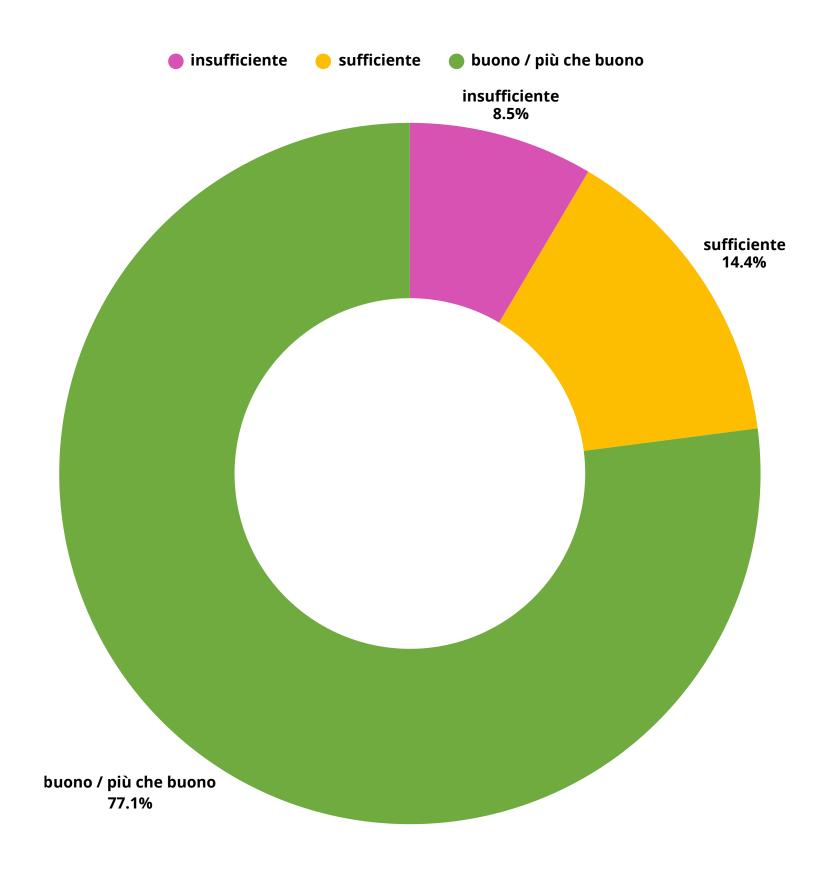


### PULIZIA E ORDINE

Che voto dai alla pulizia e all'ordine del posto in cui mangi?

#### **COMMENTO**

Il 91% degli alunni ritiene sufficiente o buona / più che buona la pulizia e l'ordine del posto in cui mangia.

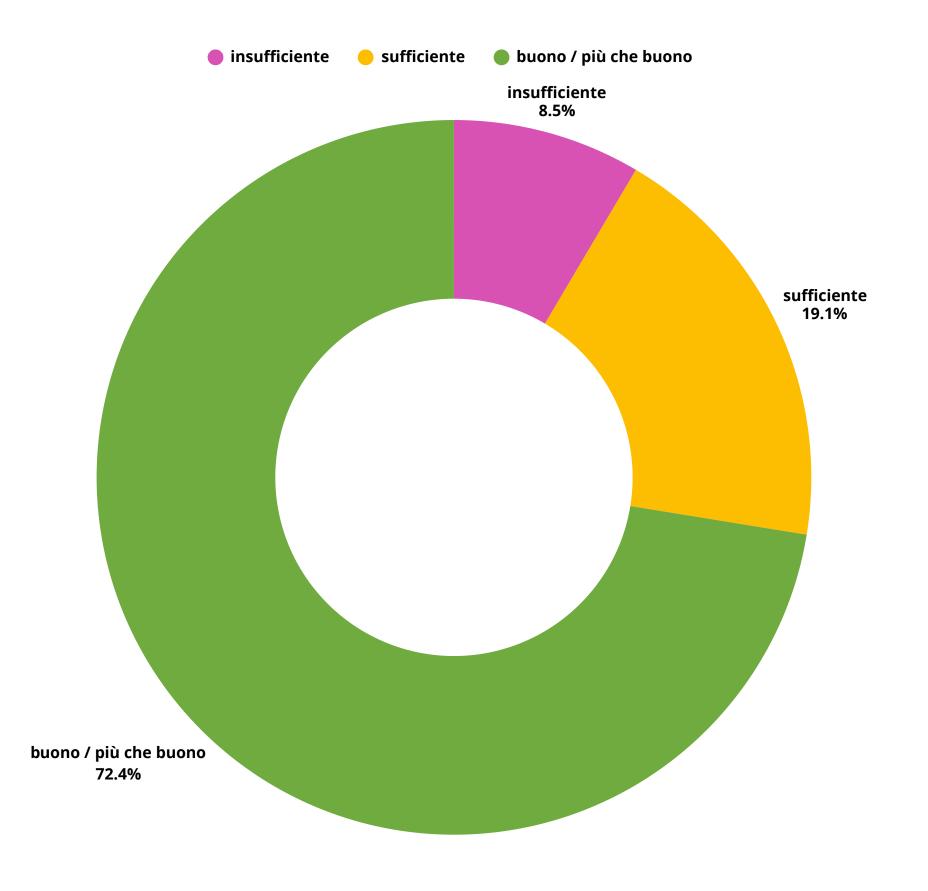


### SCARTO

# Solitamente mangi tutto o lasci del cibo nel piatto?

#### **COMMENTO**

Il **72%** del campione dichiara di **mangiare tutto o quasi tutto** ciò che ha nel piatto, tuttavia il 28% avanza la metà o più del cibo servito.



### CONCLUSIONI E PROSPETTIVE



Complessivamente il servizio è stato valutato dai bambini in modo positivo. La valutazione è stata pari a:

- sufficiente 23,2%
- buono più che buono 66,9%

Solo il 9,9% non si ritiene soddisfatto.



L'Ufficio Pubblica Istruzione garantirà un attento monitoraggio dello scarto alimentare e proseguiranno le azioni mirate, in collaborazione con il gestore del servizio e le scuole, al fine di promuovere una gestione sostenibile delle risorse e sensibilizzione gli alunni al valore del cibo, in particolare per quanto riguarda le verdure, meno gradite, rispetto al resto dei piatti serviti, da oltre la metà del campione.