



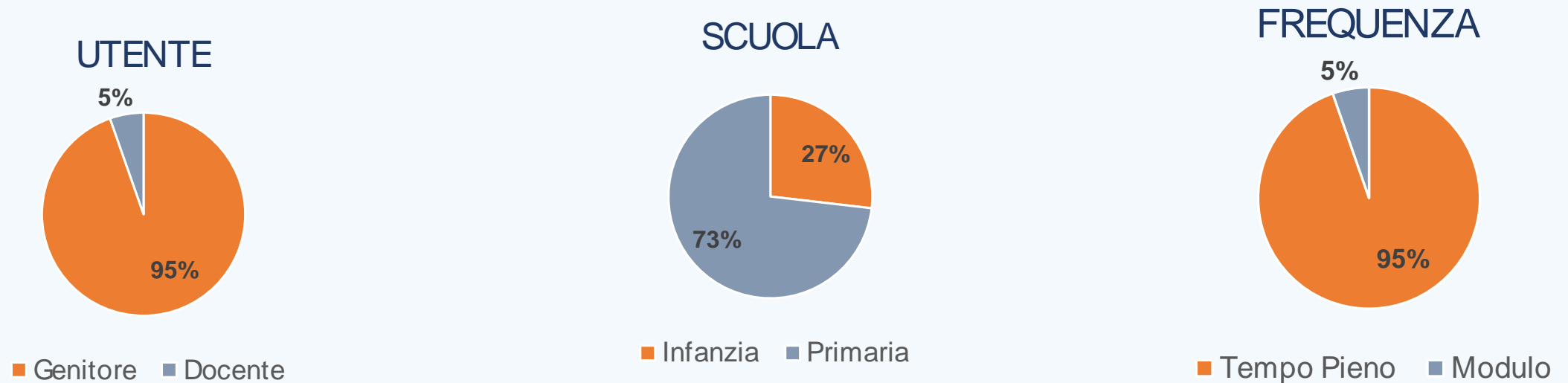
Mensa Scolastica

*Questionario di misurazione della percezione
della qualità del servizio mensa
Scuole dell'Infanzia e Primarie di Siena*

*Promosso dall'Osservatorio
«W la Pappa col Pomodoro»*

Informazioni generali sugli utenti ⁽¹⁾

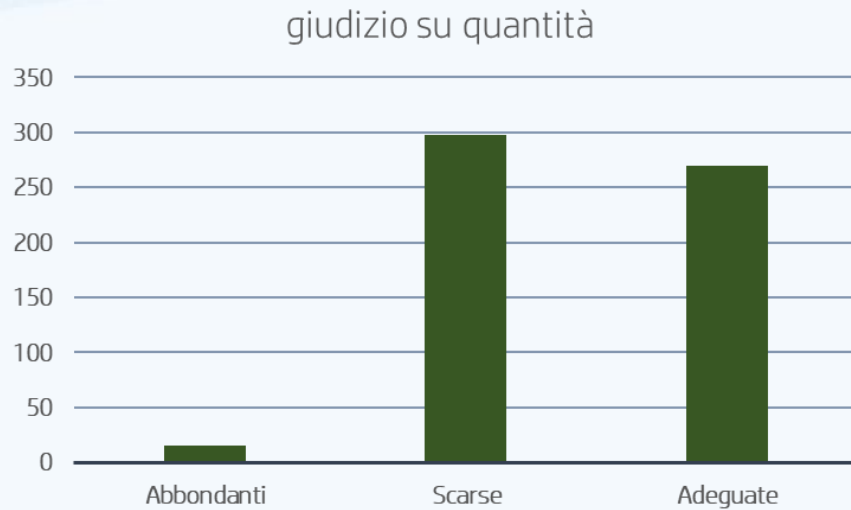
Il questionario è stato somministrato nel periodo 8-19 novembre '21 utilizzando la piattaforma Google Moduli in modo da garantire l'anonimato del compilatore. Il modulo è stato messo a disposizione degli utenti attraverso le chat di classe dei vari istituti comprensivi. La partecipazione è stata volontaria.



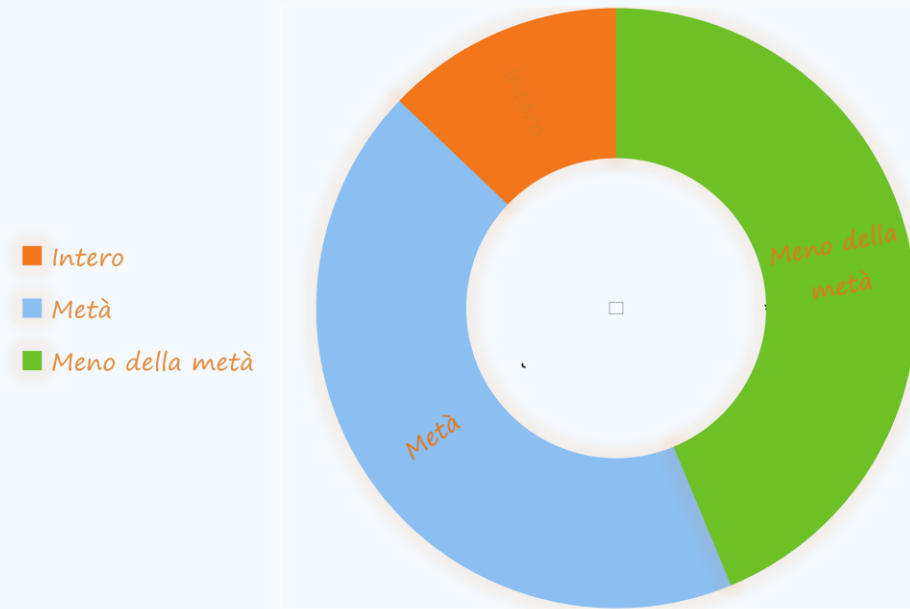
L'aspettativa sulla qualità della mensa è maggiormente sentita per ovvi motivi in chi usufruisce della mensa su 5 giorni e in maniera prevalente nel ciclo Primario dove la consapevolezza del cibo e del gusto tendenzialmente è più matura.

(1) Con riferimento agli utenti che hanno risposto al questionario

Quantità e Scarto



consumo medio del pasto



Paradossalmente la quantità percepita è adeguata o scarsa ma nonostante ciò circa metà del pasto viene lasciato nel piatto.



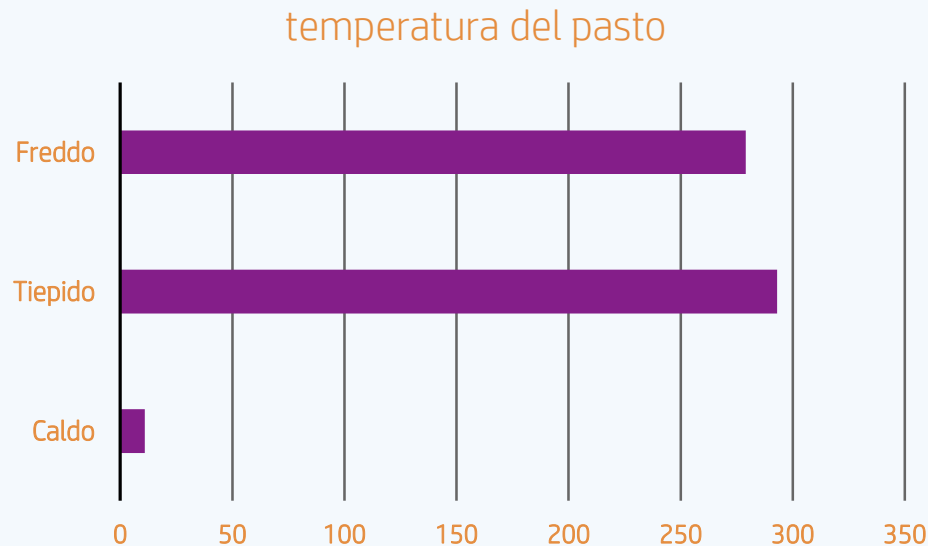
Ricette poco Appetibili? La presentazione nel Vassoio unico porta il bambino a scegliere preventivamente?



Linee Guida Ministero 2021: nell'ambito delle strategie di contenimento degli sprechi è necessario il rilevamento sistematico delle eccedenze e dei residui predisponendo un monitoraggio specifico

La temperatura delle pietanze

- Il cibo viene percepito come tiepido-freddo, molto raramente caldo.
- Perché?



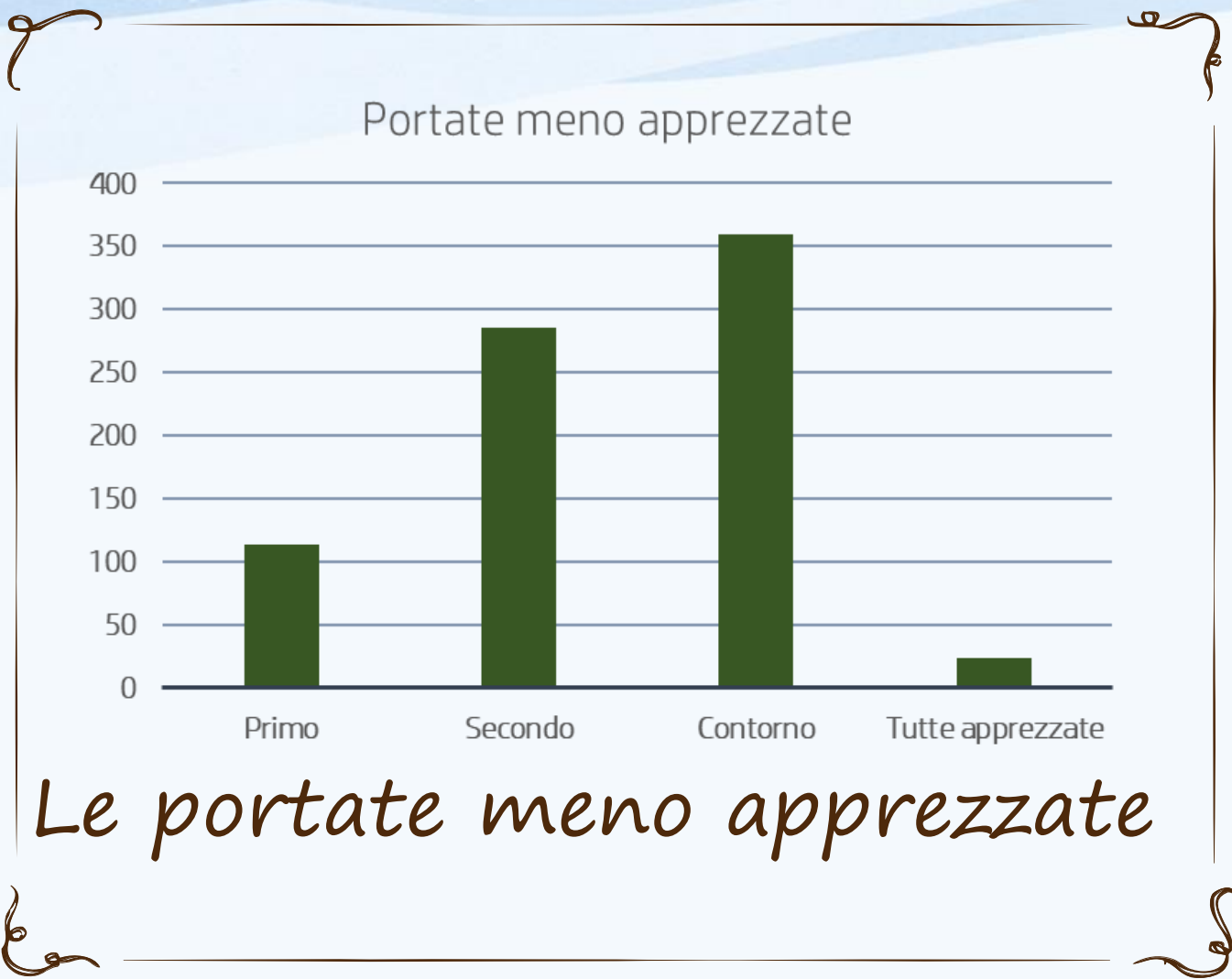
Contenitori poco ermetici?

Troppe Ore di attesa?

Luogo di Conferimento corretto?

Sporzionamento Precoce?

E' opportuno revisionare la procedura insieme ad ASP e D.S oppure privilegiare soluzioni che avvicinino il centro di punto/centro cottura a quello di somministrazione



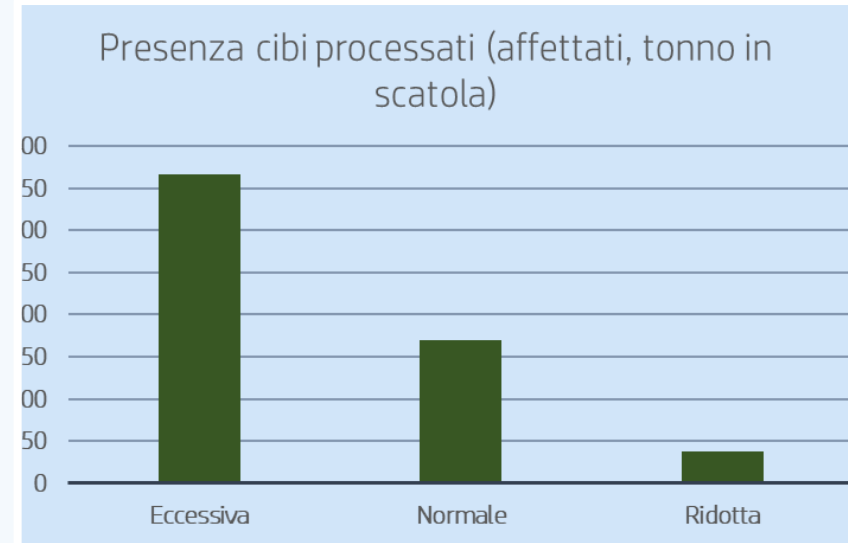
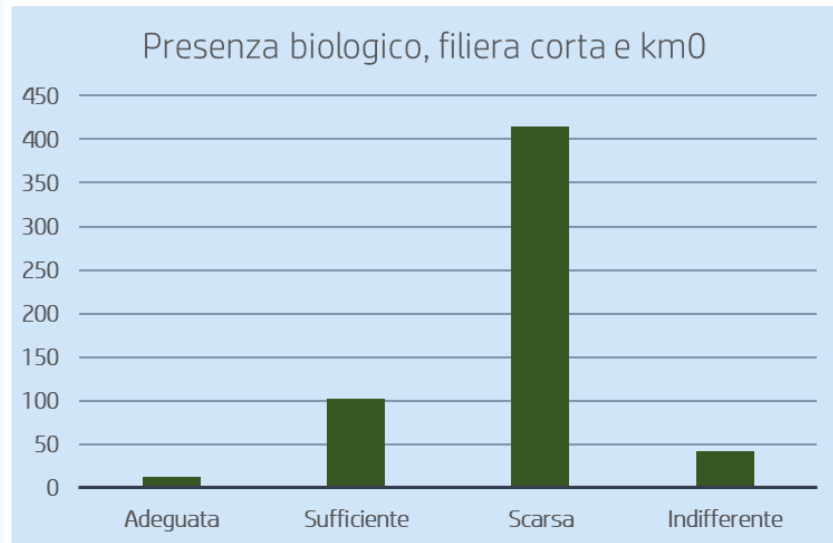
Le verdure non sono ancora fra le portate preferite dei bambini. Che fare?

Continuare a rafforzare l'educazione alimentare proponendo verdure di stagione, colorate e di maggiore appetibilità.



Biologico, Filiera Corta vs Cibi Processati

E' evidente la percezione di una scarsa proposta di alimenti biologici e di filiera corta e un eccessiva presenza di alimenti processati (quest'ultimo da analizzare però nell'ottica che il questionario è stato proposto a ridosso del lungo periodo di sciopero dove gli alimenti come affettati e tonno venivano proposti tutti i giorni)

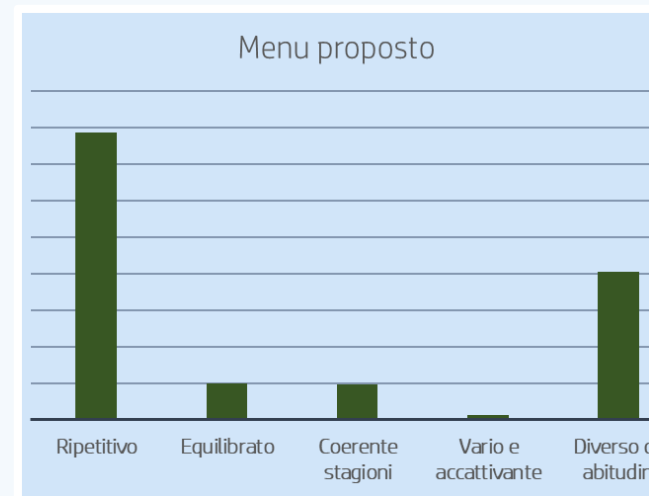
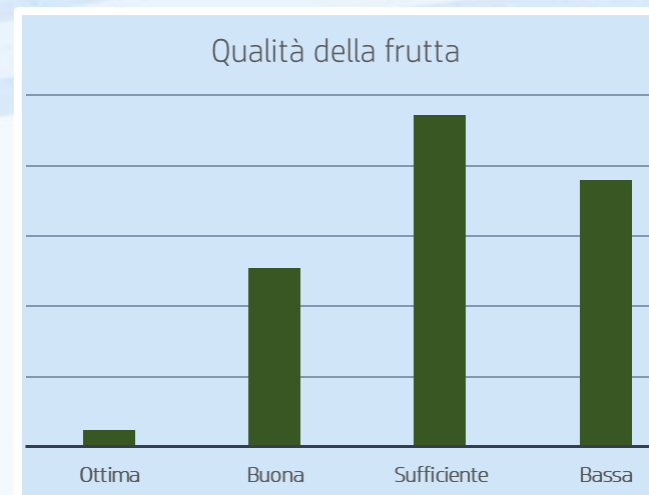


Quali Migliorie è possibile adottare? Bandi di Gara con requisiti idonei (nelle esperienze più qualificate di ristor.scolastica, agli elementi che fanno la qualità del servizio vengono assegnati non meno dei 2/3 dei punteggi a disposizione); ricerche di mercato per valorizzare i prodotti locali e creare un economia circolare

Anche le nuove Linee Guide 2021 Ministeriali impongono una riflessione: Quello che può essere un vincolo (l'aspetto economico-finanziario) può diventare l'obiettivo della ristorazione scolastica? La Risposta è NO. No al concetto di Ready to Cook, Ready to Eat

Le Alternative e Le Proposte per migliorare il Menù

1. Politica di Formazione del personale che promuova lo sviluppo delle competenze degli operatori
2. Proporre anche Piatti Unici
3. Fornire Pasti che tengano conto anche delle tradizioni locali e della stagionalità
4. Rotazioni mensili e diversa negli anni
5. Maggior attenzione ai CAM



La Frutta e il Menù Proposto



Semaforo verde per la Frutta. la maggioranza dell'utenza promuove la qualità della frutta proposta ritenendola comunque sufficiente-buona. Positivo anche il riscontro sulla percezione che il Menù è comunque diverso dalle abitudini correnti, questo può significare che si propongono cibi nuovi

L'impatto Covid

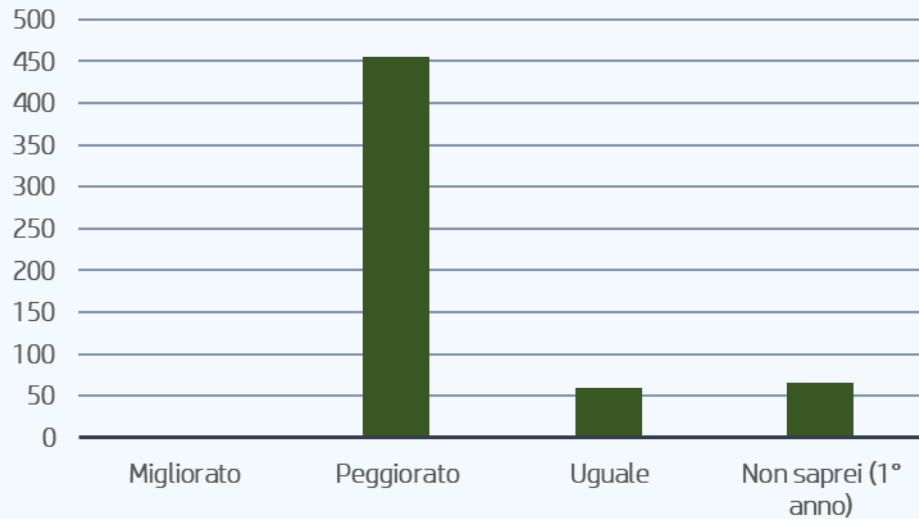


- Sicuramente il Covid ha peggiorato il servizio reso, e questo è palese nella risposta dell'utenza. Ma oggi è possibile ritornare alla normalità?

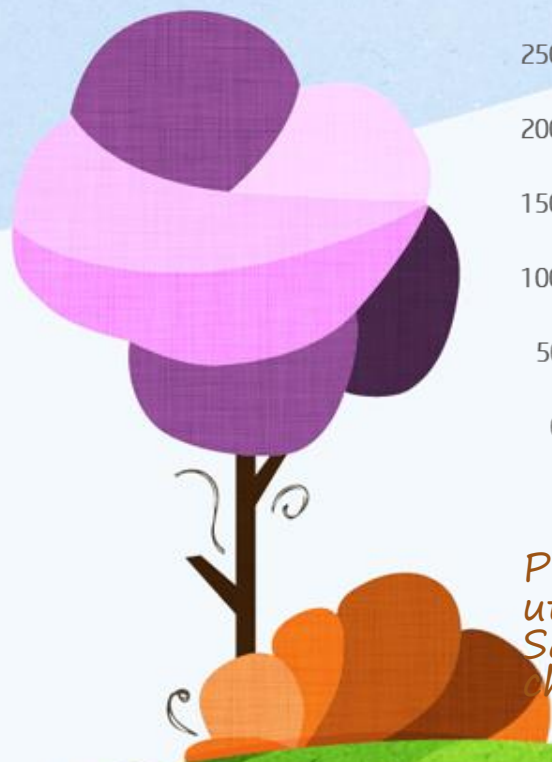
CERTO!

- Come? Ritornando per prima cosa al **piatto di Coccio**, ormai in tutti gli istituti toscani (seppur con il pasto in classe al banco) si è ripristinata tale abitudine, **smettendo** inoltre di nascondersi dietro l'alibi del COVID per non riprogettare una mensa migliore.
- Coinvolgere tutti gli attori costituendo un **NETWORK**

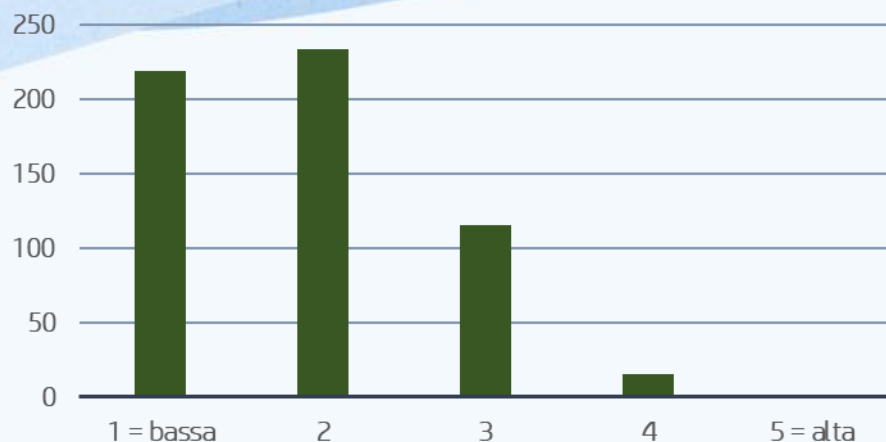
Rispetto a prima il servizio è



Il Giudizio Complessivo



Giudizio complessivo servizio



I Nostri Auspici



Ritrovare un dialogo sereno



Ritrovare l'utilità della Commissione Mensa



Rinnovare la Politica e gli investimenti sulla Mensa Scolastica



PROGETTARE un NUOVO MODO di fare Ristorazione Scolastica

Purtroppo il giudizio non è sufficiente, nel complesso hanno risposto 583 utenti che rappresentano un buon campione, sicuramente non esaustivo. Sarebbe interessante conoscere anche le percezioni degli operatori stessi che sicuramente mettono tutto il loro impegno in questo delicato lavoro.