



‘MANGIARE A SCUOLA’

VOI COSA NE PENSATE?

La ristorazione scolastica è un momento importante della vita scolastica dei nostri alunni, a questa età si cominciano a formare i gusti e si apprendono le regole per una buona alimentazione

L'attenzione che poniamo verso questo servizio è la più alta possibile; la qualità degli alimenti utilizzati, l'attenzione alle norme igieniche e sanitarie, i controlli, la professionalità e la formazione di chi lavora in questo settore sono presupposti fondamentali del nostro lavoro.

La Commissione mensa composta da genitori e operatori scolastici, contribuisce al monitoraggio della qualità del servizio attraverso la compilazione di schede di rilevazione della qualità del pasto segnalando il gradimento del pasto dei bambini o eventuali azioni correttive o preventive.

La nostra carta dei servizi prevede la rilevazione del gradimento del servizio da parte dei genitori dei bambini che utilizzano la Ristorazione scolastica fornita dal Comune,

La rilevazione del gradimento da parte delle famiglie è un'occasione di partecipazione alle attività dell'Amministrazione ed è allo stesso tempo rappresenta uno strumento in grado di sensibilizzare e orientare specifiche attività per apportare migliore al servizio.

Nel mese di Febbraio 2023 il servizio Pubblica Istruzione ha avviato un'attività di rilevazione del gradimento della ristorazione attraverso la somministrazione di un questionario cartaceo a tutte le famiglie dei bambini iscritti al servizio, da restituire direttamente alla scuola entro il 28 febbraio 2023.

STRUTTURA DEL QUESTIONARIO

Il questionario si divideva in 5 punti con 21 domande oltre alla possibilità di esprimere eventuali suggerimenti. In particolare

1. IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA ... “ALLA PORTATA DI TUTTI”

- 1.1 Sapete che sul sito web del Comune di Quarrata c'è una pagina del Servizio Pubblica Istruzione con molte informazioni sul menù, la qualità e le caratteristiche degli alimenti utilizzati per preparare le pietanze?
- 1.2 Conoscete l'applicazione web “Menù chiaro” presente sul sito internet del Comune di Quarrata che mostra sempre il menù servito a scuola ed altre informazioni sulla ristorazione scolastica?
- 1.3 Controllate giornalmente che cosa mangia vostro/a figlio/a a scuola?
- 1.4 Per la preparazione della cena tenete conto delle pietanze proposte a scuola per pranzo?
- 1.5 Le informazioni sul servizio ristorazione le ricevete principalmente ...

2. IL MENÙ SEGUE LA STAGIONALITÀ DEGLI ALIMENTI

- 2.1 Sapete che tutta la pasta, la frutta e la verdura sono di produzione biologica italiana, la carne è italiana, il formaggio pecorino è DOP toscano, che il prosciutto cotto è “Alta qualità” e l'olio è extravergine d'oliva IGP Toscana?
- 2.2 Sapete che la pasta per primi piatti viene cotta direttamente presso le cucine dei vari plessi scolastici e servita appena scolata?
- 2.3 Durante il pranzo nei refettori delle scuole vengono usati piatti di porcellana, bicchieri di vetro e posate di acciaio. Lo sapevate?



3. I PROGETTI SPECIALI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

3.1 Il progetto “Merenda a scuola” prevede la fornitura, gratuita per tutti, di una merenda mattutina varia ed equilibrata composta da focaccia, pizza, pane e olio Igp, yogurt bio o frutta. Convidete il progetto ?

3.2 Ritenete utile proseguire il progetto “Merenda a scuola”?

3.3 Per il progetto “Chilometro Toscano”, ogni mese vengono utilizzati prodotti provenienti dalla nostra Regione, così da creare un minor impatto ambientale del trasporto e per incentivare le produzioni tipiche regionali. Ritenete utile continuare queste esperienze ?

4. PARTECIPAZIONE E CONDIVISIONE DI UN MOMENTO IMPORTANTE

4.1 Vostro figlio/a vi riferisce se mangia bene e con piacere a scuola?

4.2 Pensate che influiscano in questo suo giudizio ...

4.3 In ciascuna scuola è nominato un rappresentante dei genitori che fa parte della Commissione Mensa, al quale è possibile far riferimento per molte informazioni che riguardano la ristorazione ed il menù. Avete avuto occasione di consultarlo?

4.4 Avete mai partecipato alla Commissione Mensa?

4.5 Se avete risposto sì alla domanda 4.4, scrivete di seguito la vostra impressione della Commissione Mensa?

4.6 Ritenete utile l’organizzazione di incontri formativi e informativi nei plessi scolastici per parlare della Ristorazione scolastica?

4.7 Quando vi siete rivolti all’Ufficio Pubblica Istruzione per ottenere informazioni, vi sono state date correttamente?

4.8 Quando vi siete rivolti all’URP per ottenere informazioni sui servizi scolastici, vi sono state date correttamente?

4.9 Seguite le pagine e i profili social network del Comune di Quarrata (Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn) per rimanere aggiornati sulle novità del Servizio Pubblica Istruzione?

5. IL VOSTRO GRADIMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

5.1 Come valutate complessivamente il Servizio Ristorazione Scolastica

5.2 Avete valutazioni, suggerimenti o consigli da dare?

I risultati dell’indagine sono riportate nelle pagine seguenti

Partecipazione

Scuola	Questionari consegnati	Questionari restituiti	% risposte
Infanzia “Margherita Hack” – Casini	75	53	70,67%
Infanzia “Catena”	68	37	54,41%
Infanzia “Barba”	75	37	49,33%
Infanzia “L. Caramelli”- Quarrata	75	40	53,33%
Infanzia “B. Munari” – Quarrata	152	67	44,08%
Infanzia “Madre T. di Calcutta” – Santonuovo	54	28	51,85%
TOTALE INFANZIA	499	262	52,51%
Primaria Vignole	324	234	72,22%
Primaria Catena	104	80	76,92%
Primaria Valenzatico	97	79	81,44%
Primaria “Don Puglisi” - Quarrata	304	246	80,92%
Primaria “A. Manzi” – Quarrata	213	156	73,24%
Primaria “Dè André” – Santonuovo	158	113	71,52%
TOTALE PRIMARIA	1200	908	75,67%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	1699	1170	68,86%



1. IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA ... "ALLA PORTATA DI TUTTI"

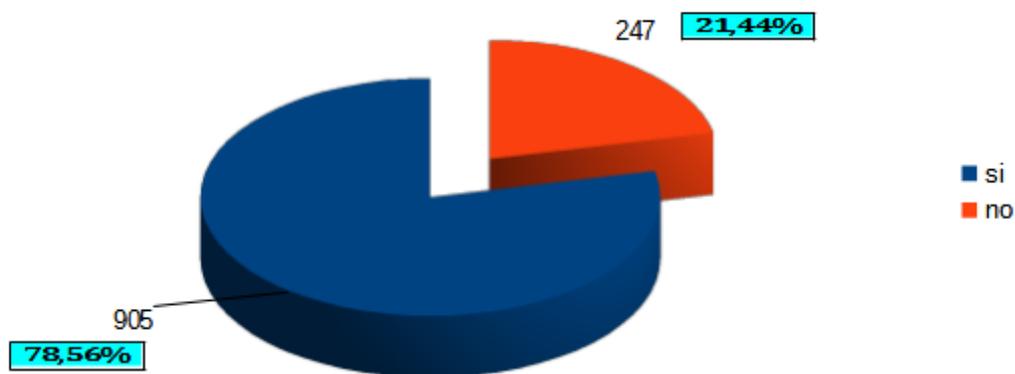
1.1 Sapete che sul sito web del Comune di Quarrata c'è una pagina del Servizio Pubblica Istruzione con molte informazioni sul menù, la qualità e le caratteristiche degli alimenti utilizzati per preparare le pietanze?

Risposte totali: 1.152 di cui:

- 905 pari al 78,56% hanno risposto SI
- 247 pari al 21,44% hanno risposto NO

Senza Risposta: 18

Scuola	si	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	38	73,08%	14	26,92%
Infanzia "Catena"	25	67,57%	12	32,43%
Infanzia "Barba"	24	66,67%	12	33,33%
Infanzia "L. Caramelli" - Quarrata	30	75,00%	10	25,00%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	54	80,60%	13	19,40%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	26	96,30%	1	3,70%
TOTALE INFANZIA	197	76,06%	62	23,94%
Primaria Vignole	189	81,82%	42	18,18%
Primaria Catena	54	67,50%	26	32,50%
Primaria Valenzatico	66	83,54%	13	16,46%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	205	85,06%	36	14,94%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	111	73,51%	40	26,49%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	83	74,77%	28	25,23%
TOTALE PRIMARIA	708	79,28%	185	20,72%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	905	78,56%	247	21,44%





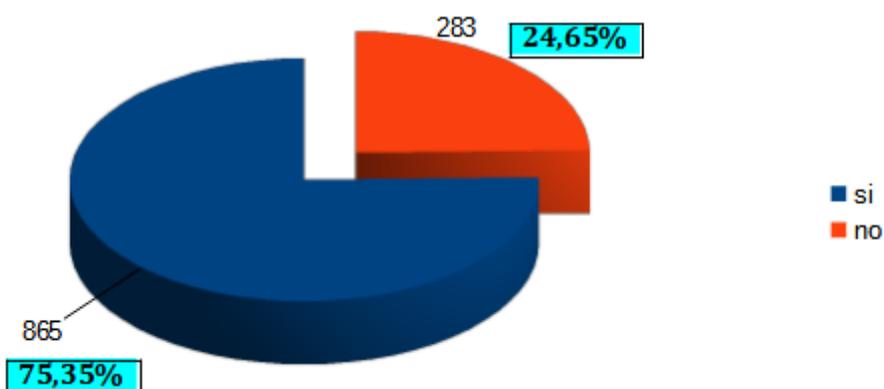
1.2 Conoscete l'applicazione web "Menù chiaro" presente sul sito internet del Comune di Quarrata che mostra sempre il menù servito a scuola ed altre informazioni sulla ristorazione scolastica?

Risposte totali: 1.148 di cui:

- 865 pari al 75,35% hanno risposto SI
- 283 pari al 24,65% hanno risposto NO

Senza Risposta: 22

Scuola	si	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	44	84,62%	8	15,38%
Infanzia "Catena"	32	86,49%	5	13,51%
Infanzia "Barba"	32	88,89%	4	11,11%
Infanzia "L. Caramelli"- Quarrata	32	82,05%	7	17,95%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	58	81,69%	9	13,43%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	23	88,46%	3	11,54%
TOTALE INFANZIA	221	85,99%	36	14,01%
Primaria Vignole	175	75,76%	56	24,24%
Primaria Catena	50	65,79%	30	37,50%
Primaria Valenzatico	58	81,69%	21	26,58%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	191	79,58%	49	20,42%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	97	70,80%	53	35,33%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	73	72,28%	38	34,23%
TOTALE PRIMARIA	644	72,28%	247	27,72%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	865	75,35%	283	24,65%





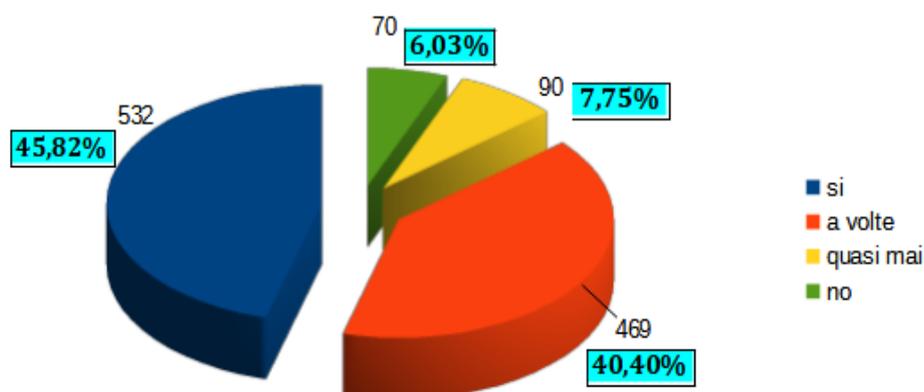
1.3 Controllate giornalmente che cosa mangia vostro/a figlio/a a scuola?

Risposte totali: 1.161 di cui:

- 532 pari al 45,82% hanno risposto SI
- 469 pari al 40,40% hanno risposto A VOLTE
- 90 pari al 7,75% hanno risposto QUASI MAI
- 70 pari al 6,03% hanno risposto NO

Senza Risposta: 9

Scuola	si	%	a volte	%	quasi mai	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	29	55,77%	19	36,54%	1	1,92%	3	5,77%
Infanzia "Catena"	15	40,54%	16	51,61%	4	10,81%	2	5,41%
Infanzia "Barba"	29	78,38%	7	19,44%	0	0,00%	1	2,70%
Infanzia "L. Caramelli" - Quarrata	19	47,50%	17	47,22%	3	7,50%	1	2,50%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	35	52,24%	29	45,31%	3	4,48%	0	0,00%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	20	71,43%	6	23,08%	1	3,57%	1	3,57%
TOTALE INFANZIA	147	56,32%	94	36,02%	12	4,60%	8	3,07%
Primaria Vignole	99	42,86%	102	50,75%	14	6,06%	16	6,93%
Primaria Catena	32	40,00%	32	50,00%	10	12,50%	6	7,50%
Primaria Valenzatico	36	45,57%	25	40,98%	5	6,33%	13	16,46%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	110	45,45%	102	48,11%	22	9,09%	8	3,31%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	58	37,42%	76	56,72%	14	9,03%	7	4,52%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	50	44,25%	38	43,18%	13	11,50%	12	10,62%
TOTALE PRIMARIA	385	42,78%	375	41,67%	78	8,67%	62	6,89%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	532	45,82%	469	40,40%	90	7,75%	70	6,03%





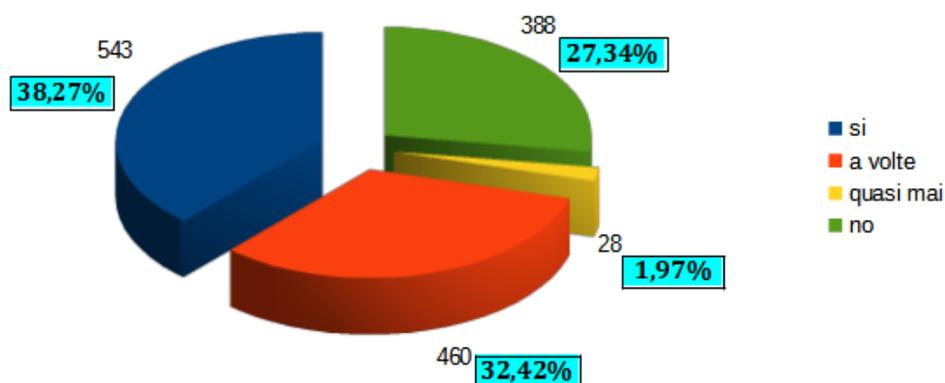
1.4 Per la preparazione della cena tenete conto delle pietanze proposte a scuola per pranzo?

Risposte totali: 1.154 di cui:

- 417 pari al 36,14% hanno risposto SI
- 440 pari al 38,13% hanno risposto A VOLTE
- 120 pari al 10,40% hanno risposto QUASI MAI
- 177 pari al 15,34% hanno risposto NO

Senza Risposta: 16

Scuola	si	%	a volte	%	quasi mai	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	19	35,85%	18	33,96%	3	5,66%	19	35,85%
Infanzia "Catena"	15	40,54%	9	37,50%	2	5,41%	19	51,35%
Infanzia "Barba"	13	35,14%	16	55,17%	0	0,00%	16	43,24%
Infanzia "L. Caramelli"- Quarrata	12	30,00%	13	52,00%	0	0,00%	18	45,00%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	37	55,22%	34	47,89%	1	1,49%	8	11,94%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	11	39,29%	17	60,71%	1	3,57%	11	39,29%
TOTALE INFANZIA	107	34,29%	107	34,29%	7	2,24%	91	29,17%
Primaria Vignole	120	51,50%	79	39,70%	8	3,43%	73	31,33%
Primaria Catena	32	40,00%	15	31,91%	1	1,25%	53	66,25%
Primaria Valenzatico	46	58,23%	32	41,03%	0	0,00%	21	26,58%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	117	47,56%	114	49,35%	4	1,63%	71	28,86%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	67	42,95%	65	49,24%	1	0,64%	34	21,79%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	54	47,79%	48	47,06%	7	6,19%	45	39,82%
TOTALE PRIMARIA	436	39,39%	353	31,89%	21	1,90%	297	26,83%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	543	38,27%	460	32,42%	28	1,97%	388	27,34%

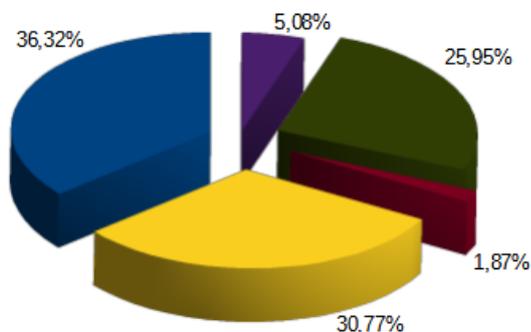




1.5 Le informazioni sul servizio ristorazione le ricevete principalmente ...

A questa domanda era possibile esprimere fino a 3 risposte

Scuola	Parlando con altri genitori	%	Consultando il sito Web	%	Chiamando il servizio istruzione	%	Rappresentante commissione mensa	%	Chiedendo agli insegnanti	%
Infanzia "Margherita Hack" – Casini	19	35,85%	18	33,96%	3	5,66%	19	35,85%	4	7,55%
Infanzia "Catena"	15	40,54%	9	37,50%	2	5,41%	19	51,35%	4	10,81%
Infanzia "Barba"	13	35,14%	16	55,17%	0	0,00%	16	43,24%	2	5,41%
Infanzia "L. Caramelli"- Quarrata	12	30,00%	13	52,00%	0	0,00%	18	45,00%	6	15,00%
Infanzia "B. Munari" – Quarrata	37	55,22%	34	47,89%	1	1,49%	8	11,94%	5	7,46%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" – Santonuovo	11	39,29%	17	60,71%	1	3,57%	11	39,29%	3	21,43%
TOTALE INFANZIA	107	31,85%	107	31,85%	7	2,08%	91	27,08%	24	7,14%
Primaria Vignole	120	51,50%	79	39,70%	8	3,43%	73	31,33%	15	6,44%
Primaria Catena	32	40,00%	15	31,91%	1	1,25%	53	66,25%	2	2,50%
Primaria Valenzatico	46	58,23%	32	41,03%	0	0,00%	21	26,58%	2	2,53%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	117	47,56%	114	49,35%	4	1,63%	71	28,86%	7	2,85%
Primaria "A. Manzi" – Quarrata	67	42,95%	65	49,24%	1	0,64%	34	21,79%	26	16,67%
Primaria "Dè André" – Santonuovo	54	47,79%	48	47,06%	7	6,19%	45	39,82%	0	0,00%
TOTALE PRIMARIA	436	37,62%	353	30,46%	21	1,81%	297	25,63%	52	4,49%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	543	36,32%	460	30,77%	28	1,87%	388	25,95%	76	5,08%





2. IL MENÙ SEGUE LA STAGIONALITÀ DEGLI ALIMENTI

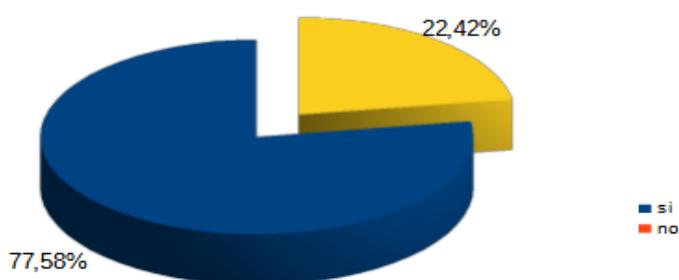
2.1 Sapete che tutta la pasta, la frutta e la verdura sono di produzione biologica italiana, la carne è italiana, il formaggio pecorino è DOP toscano, che il prosciutto cotto è "Alta qualità" e l'olio è extravergine d'oliva IGP Toscano?

Risposte totali: 1.164 di cui:

- 903 pari al 77,58% hanno risposto SI
- 261 pari al 22,42% hanno risposto NO

Senza Risposta: 6

Scuola	si	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	42	79,25%	11	20,75%
Infanzia "Catena"	28	75,68%	9	24,32%
Infanzia "Barba"	30	81,08%	7	18,92%
Infanzia "L. Caramelli"- Quarrata	31	77,50%	9	22,50%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	47	70,15%	20	29,85%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	26	92,86%	2	7,14%
TOTALE INFANZIA	204	77,86%	58	22,14%
Primaria Vignole	189	81,47%	43	18,53%
Primaria Catena	56	70,89%	23	29,11%
Primaria Valenzatico	65	82,28%	14	17,72%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	192	78,37%	53	21,63%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	115	74,19%	40	25,81%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	82	73,21%	30	26,79%
TOTALE PRIMARIA	699	77,49%	203	22,51%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	903	77,58%	261	22,42%





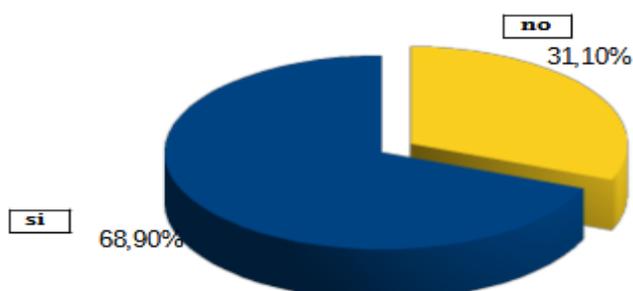
2.2 Sapete che la pasta per primi piatti viene cotta direttamente presso le cucine dei vari plessi scolastici e servita appena scolata?

Risposte totali: 1.164 di cui:

- 903 pari al 77,58% hanno risposto SI
- 261 pari al 22,42% hanno risposto NO

Senza Risposta: 6

Scuola	si	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	39	73,58%	14	26,42%
Infanzia "Catena"	26	70,27%	11	29,73%
Infanzia "Barba"	30	81,08%	7	18,92%
Infanzia "L. Caramelli"- Quarrata	30	75,00%	10	25,00%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	30	44,78%	37	55,22%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	24	85,71%	4	14,29%
TOTALE INFANZIA	179	68,32%	83	31,68%
Primaria Vignole	164	70,39%	69	29,61%
Primaria Catena	66	82,50%	14	17,50%
Primaria Valenzatico	44	57,14%	33	42,86%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	157	64,08%	88	35,92%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	112	72,26%	43	27,74%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	80	71,43%	32	28,57%
TOTALE PRIMARIA	623	69,07%	279	30,93%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	802	68,90%	362	31,10%





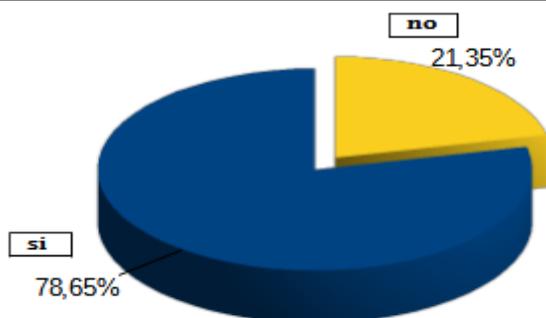
2.3 Durante il pranzo nei refettori delle scuole vengono usati piatti di porcellana, bicchieri di vetro e posate di acciaio. Lo sapevate?

Risposte totali: 1.157 di cui:

- 910 pari al 78,65% hanno risposto SI
- 247 pari al 21,35% hanno risposto NO

Senza Risposta: 13

Scuola	si	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	36	67,92%	17	32,08%
Infanzia "Catena"	34	91,89%	3	8,11%
Infanzia "Barba"	34	91,89%	3	8,11%
Infanzia "L. Caramelli"- Quarrata	30	76,92%	9	23,08%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	38	56,72%	29	43,28%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	24	85,71%	4	14,29%
TOTALE INFANZIA	196	75,10%	65	24,90%
Primaria Vignole	200	86,96%	30	13,04%
Primaria Catena	73	91,25%	7	8,75%
Primaria Valenzatico	62	78,48%	17	21,52%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	196	80,00%	49	20,00%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	127	81,41%	29	18,59%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	56	52,83%	50	47,17%
TOTALE PRIMARIA	714	79,69%	182	20,31%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	910	78,65%	247	21,35%





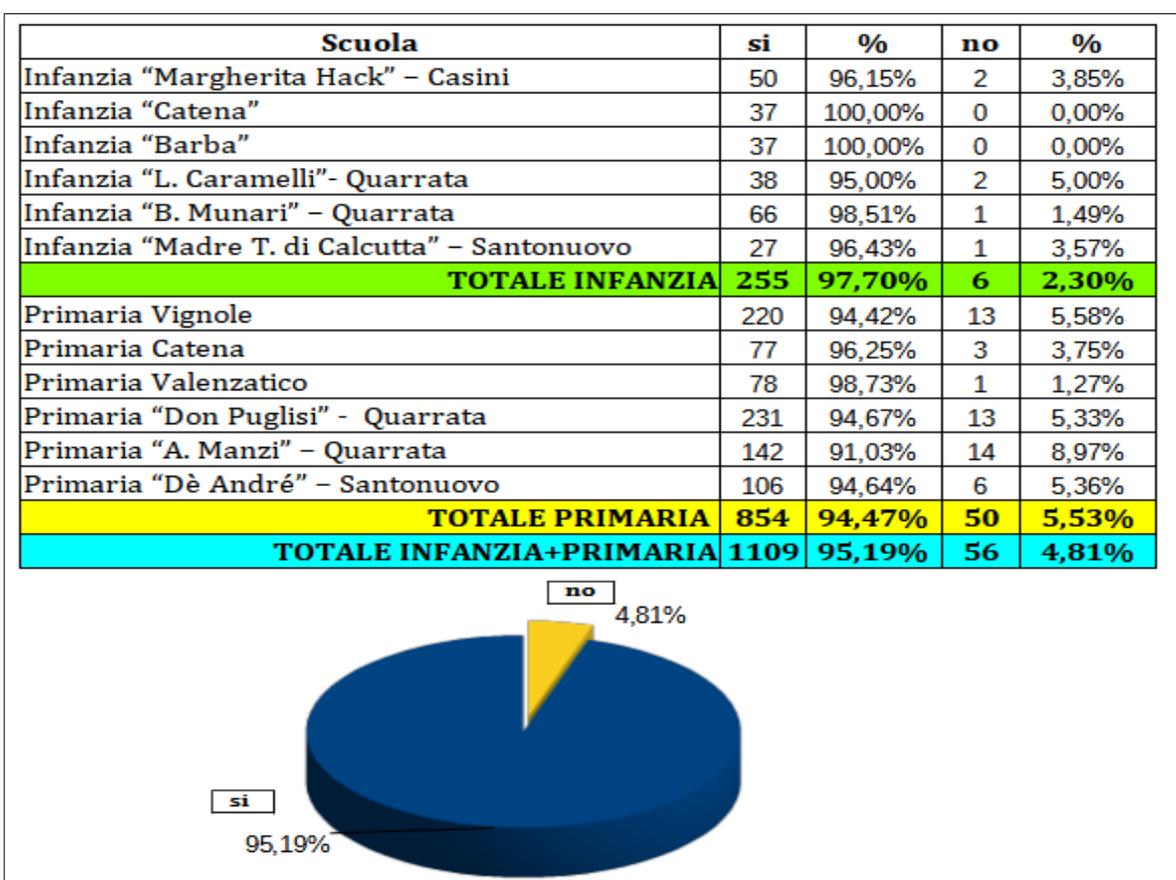
3. I PROGETTI SPECIALI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

3.1 Il progetto "Merenda a scuola" prevede la fornitura, gratuita per tutti, di una merenda mattutina varia ed equilibrata composta da focaccia, pizza, pane e olio Igp, yogurt bio o frutta. Condividete il progetto ?

Risposte totali: 1.165 di cui:

- 1.109 pari al 95,19% hanno risposto SI
- 56 pari al 4,81% hanno risposto NO

Senza Risposta: 5





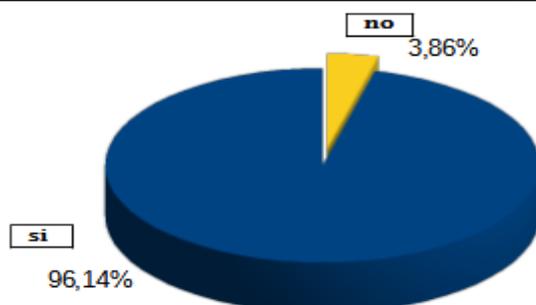
3.2 Ritenete utile proseguire il progetto "Merenda a scuola"?

Risposte totali: 1.165 di cui:

- 1.120 pari al 96,14% hanno risposto SI
- 45 pari al 3,86% hanno risposto NO

Senza Risposta: 5

Scuola	si	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	51	98,08%	1	1,92%
Infanzia "Catena"	37	100,00%	0	0,00%
Infanzia "Barba"	37	100,00%	0	0,00%
Infanzia "L. Caramelli"- Quarrata	38	95,00%	2	5,00%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	66	98,51%	1	1,49%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	28	100,00%	0	0,00%
TOTALE INFANZIA	257	98,47%	4	1,53%
Primaria Vignole	222	95,69%	10	4,31%
Primaria Catena	79	98,75%	1	1,25%
Primaria Valenzatico	78	98,73%	1	1,27%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	230	93,88%	15	6,12%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	146	94,19%	9	5,81%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	108	95,58%	5	4,42%
TOTALE PRIMARIA	863	95,46%	41	4,54%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	1120	96,14%	45	3,86%





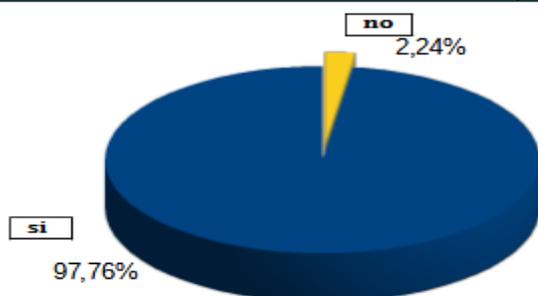
3.3 Per il progetto “Chilometro Toscano”, ogni mese vengono utilizzati prodotti provenienti dalla nostra Regione, così da creare un minor impatto ambientale del trasporto e per incentivare le produzioni tipiche regionali. Ritenete utile continuare queste esperienze ?

Risposte totali: 1.160 di cui:

- 1.134 pari al 97,76% hanno risposto SI
- 26 pari al 2,24% hanno risposto NO

Senza Risposta: 10

Scuola	si	%	no	%
Infanzia “Margherita Hack” – Casini	51	98,08%	1	1,92%
Infanzia “Catena”	37	100,00%	0	0,00%
Infanzia “Barba”	36	97,30%	1	2,70%
Infanzia “L. Caramelli”- Quarrata	39	97,50%	1	2,50%
Infanzia “B. Munari” – Quarrata	66	98,51%	1	1,49%
Infanzia “Madre T. di Calcutta” – Santonuovo	28	100,00%	0	0,00%
TOTALE INFANZIA	257	98,47%	4	1,53%
Primaria Vignole	229	98,28%	4	1,72%
Primaria Catena	76	96,20%	3	3,80%
Primaria Valenzatico	76	97,44%	2	2,56%
Primaria “Don Puglisi” - Quarrata	240	98,77%	3	1,23%
Primaria “A. Manzi” – Quarrata	145	94,16%	9	5,84%
Primaria “Dè André” – Santonuovo	111	99,11%	1	0,89%
TOTALE PRIMARIA	877	97,55%	22	2,45%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	1134	97,76%	26	2,24%





4. PARTECIPAZIONE E CONDIVISIONE DI UN MOMENTO IMPORTANTE

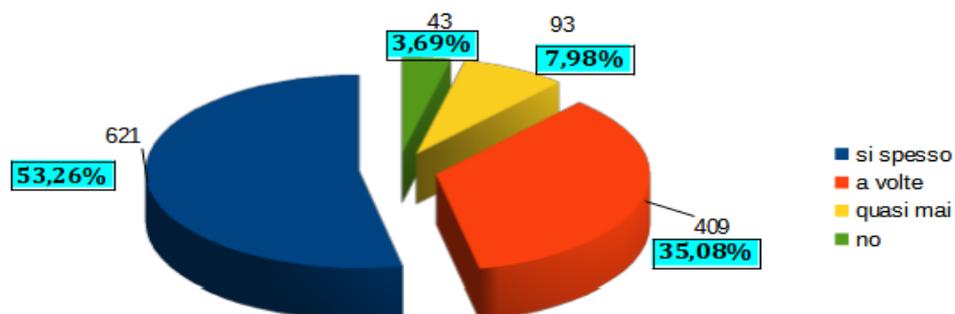
4.1 Vostro figlio/a vi riferisce se mangia bene e con piacere a scuola?

Risposte totali: 1.166 di cui:

- 621 pari al 53,26% hanno risposto SI SPESSO
- 409 pari al 35,08% hanno risposto A VOLTE
- 93 pari al 7,98% hanno risposto QUASI MAI
- 43 pari al 3,69% hanno risposto NO

Senza Risposta: 4

Scuola	si spesso	%	a volte	%	quasi mai	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" – Casini	21	39,62%	23	43,40%	6	11,32%	3	5,66%
Infanzia "Catena"	17	45,95%	13	43,33%	5	13,51%	2	5,41%
Infanzia "Barba"	21	56,76%	11	34,38%	2	5,41%	3	8,11%
Infanzia "L. Caramelli" - Quarrata	15	37,50%	19	55,88%	5	12,50%	1	2,50%
Infanzia "B. Munari" – Quarrata	25	37,31%	33	56,90%	7	10,45%	2	2,99%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" – Santonuovo	18	64,29%	7	28,00%	2	7,14%	1	3,57%
TOTALE INFANZIA	117	44,66%	106	40,46%	27	10,31%	12	4,58%
Primaria Vignole	134	57,76%	70	34,31%	20	8,62%	8	3,45%
Primaria Catena	38	48,10%	33	46,48%	5	6,33%	3	3,80%
Primaria Valenzatico	46	58,23%	27	36,99%	4	5,06%	2	2,53%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	132	53,88%	86	39,45%	19	7,76%	8	3,27%
Primaria "A. Manzi" – Quarrata	89	57,05%	50	35,97%	10	6,41%	7	4,49%
Primaria "Dè André" – Santonuovo	65	57,52%	37	36,27%	8	7,08%	3	2,65%
TOTALE PRIMARIA	504	55,75%	303	33,52%	66	7,30%	31	3,43%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	621	53,26%	409	35,08%	93	7,98%	43	3,69%

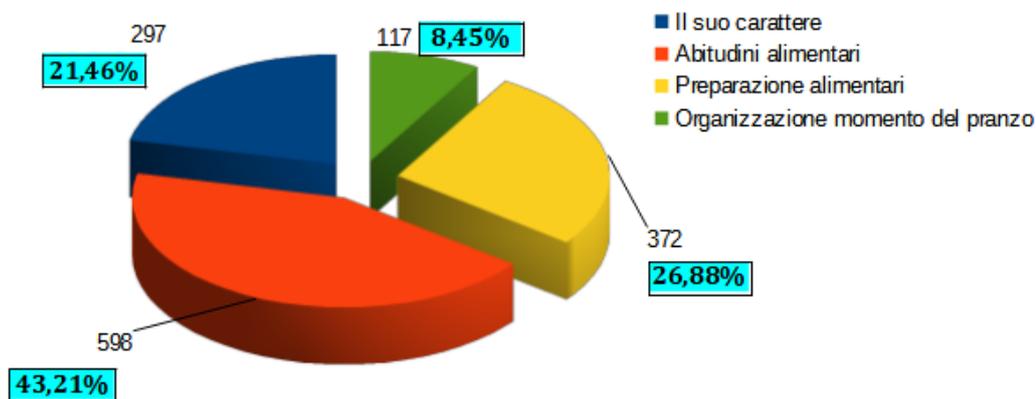




4.2 Pensate che influiscano in questo suo giudizio ...

A questa domanda era possibile esprimere fino a 2 risposte

Scuola	Il suo carattere	%	Abitudini alimentari	%	Preparazione alimentari	%	Organizzazione momento del pranzo	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	20	37,74%	27	50,94%	12	22,64%	5	9,43%
Infanzia "Catena"	10	27,03%	19	65,52%	9	24,32%	3	8,11%
Infanzia "Barba"	14	37,84%	21	60,00%	6	16,22%	8	21,62%
Infanzia "L. Caramelli" - Quarrata	14	35,00%	24	63,16%	7	17,50%	3	7,50%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	25	37,31%	32	56,14%	16	23,88%	13	19,40%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	9	32,14%	17	65,38%	10	35,71%	3	10,71%
TOTALE INFANZIA	92	28,13%	140	42,81%	60	18,35%	35	10,70%
Primaria Vignole	45	19,31%	109	70,78%	85	36,48%	21	9,01%
Primaria Catena	20	25,00%	35	63,64%	24	30,00%	9	11,25%
Primaria Valenzatico	23	29,11%	38	62,30%	37	46,84%	6	7,59%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	60	24,39%	121	66,85%	81	32,93%	24	9,76%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	34	21,79%	90	72,58%	52	33,33%	10	6,41%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	23	20,35%	65	73,86%	33	29,20%	12	10,62%
TOTALE PRIMARIA	205	19,39%	458	43,33%	312	29,52%	82	7,76%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	297	21,46%	598	43,21%	372	26,88%	117	8,45%





4.3 In ciascuna scuola è nominato un rappresentante dei genitori che fa parte della Commissione Mensa, al quale è possibile far riferimento per molte informazioni che riguardano la ristorazione ed il menù. Avete avuto occasione di consultarlo?

Risposte totali: 1.161 di cui:

- 598 pari al 51,51% hanno risposto SI
- 563 pari al 48,49% hanno risposto NO

Senza Risposta: 9

Scuola	si	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	23	43,40%	30	56,60%
Infanzia "Catena"	25	67,57%	12	32,43%
Infanzia "Barba"	25	69,44%	11	30,56%
Infanzia "L. Caramelli"- Quarrata	26	66,67%	13	33,33%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	17	25,37%	50	74,63%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	19	67,86%	9	32,14%
TOTALE INFANZIA	135	51,92%	125	48,08%
Primaria Vignole	124	53,45%	108	46,55%
Primaria Catena	60	75,00%	20	25,00%
Primaria Valenzatico	33	42,31%	45	57,69%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	116	47,54%	128	52,46%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	72	46,45%	83	53,55%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	58	51,79%	54	48,21%
TOTALE PRIMARIA	463	51,39%	438	48,61%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	598	51,51%	563	48,49%





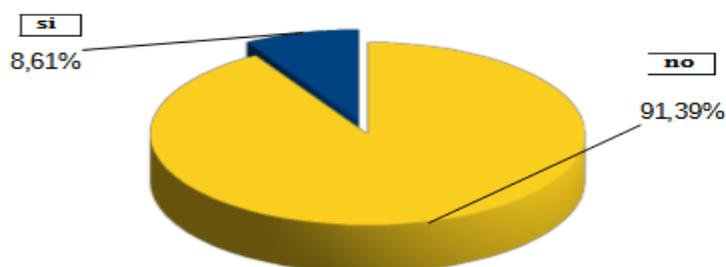
4.4 Avete mai partecipato alla Commissione Mensa?

Risposte totali: 1.162 di cui:

- 100 pari al 8,61% hanno risposto SI
- 1.062 pari al 91,39% hanno risposto NO

Senza Risposta: 8

Scuola	si	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" – Casini	6	11,32%	47	88,68%
Infanzia "Catena"	5	13,51%	32	86,49%
Infanzia "Barba"	3	8,11%	34	91,89%
Infanzia "L. Caramelli"- Quarrata	4	10,00%	36	90,00%
Infanzia "B. Munari" – Quarrata	2	3,03%	64	96,97%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" – Santonuovo	2	7,14%	26	92,86%
TOTALE INFANZIA	22	8,43%	239	91,57%
Primaria Vignole	19	8,15%	214	91,85%
Primaria Catena	8	10,00%	72	90,00%
Primaria Valenzatico	5	6,33%	74	93,67%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	24	9,88%	219	90,12%
Primaria "A. Manzi" – Quarrata	15	9,74%	139	90,26%
Primaria "Dè André" – Santonuovo	7	6,25%	105	93,75%
TOTALE PRIMARIA	78	8,66%	823	91,34%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	100	8,61%	1062	91,39%





4.6 Ritenete utile l'organizzazione di incontri formativi e informativi nei plessi scolastici per parlare della Ristorazione scolastica?

Risposte totali: 1.141 di cui:

- 983 pari al 86,15% hanno risposto SI
- 158 pari al 13,85% hanno risposto NO

Senza Risposta: 19

Scuola	si	%	no	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	48	92,31%	4	7,69%
Infanzia "Catena"	32	86,49%	5	13,51%
Infanzia "Barba"	33	89,19%	4	10,81%
Infanzia "L. Caramelli" - Quarrata	36	92,31%	3	7,69%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	58	86,57%	9	13,43%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	27	96,43%	1	3,57%
TOTALE INFANZIA	234	90,00%	26	10,00%
Primaria Vignole	201	87,77%	28	12,23%
Primaria Catena	65	82,28%	14	17,72%
Primaria Valenzatico	65	86,67%	10	13,33%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	204	87,18%	30	12,82%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	120	78,43%	33	21,57%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	94	84,68%	17	15,32%
TOTALE PRIMARIA	749	85,02%	132	14,98%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	983	86,15%	158	13,85%





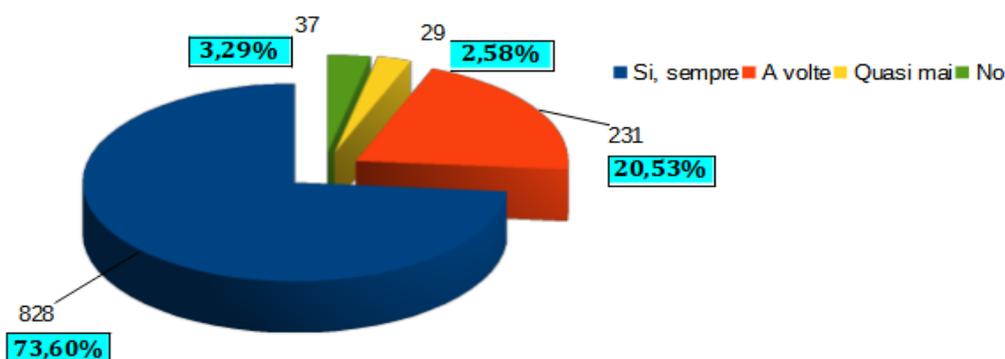
4.7 Quando vi siete rivolti all'Ufficio Pubblica Istruzione per ottenere informazioni, vi sono state date correttamente?

Risposte totali: 1.125 di cui:

- 828 pari al 73,60% hanno risposto SI SEMPRE - 231 pari al 20,53% hanno risposto A VOLTE
- 29 pari al 2,58% hanno risposto QUASI MAI - 37 pari al 3,29% hanno risposto NO

Senza Risposta: 45

Scuola	Si, sempre	%	A volte	%	Quasi mai	%	No	%
Infanzia "Margherita Hack" – Casini	40	80,00%	7	14,00%	2	4,00%	1	2,00%
Infanzia "Catena"	29	78,38%	5	14,71%	2	5,41%	1	2,70%
Infanzia "Barba"	25	67,57%	10	28,57%	2	5,41%	0	0,00%
Infanzia "L. Caramelli" - Quarrata	30	75,00%	8	21,05%	1	2,50%	1	2,50%
Infanzia "B. Munari" – Quarrata	43	65,15%	18	29,51%	3	4,55%	2	3,03%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" – Santonuovo	21	80,77%	4	16,00%	0	0,00%	1	3,85%
TOTALE INFANZIA	188	73,44%	52	20,31%	10	3,91%	6	2,34%
Primaria Vignole	163	72,44%	47	22,38%	7	3,11%	8	3,56%
Primaria Catena	60	77,92%	14	18,92%	1	1,30%	2	2,60%
Primaria Valenzatico	49	70,00%	18	26,87%	3	4,29%	0	0,00%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	180	75,63%	45	20,00%	4	1,68%	9	3,78%
Primaria "A. Manzi" – Quarrata	98	64,47%	42	30,00%	2	1,32%	10	6,58%
Primaria "Dè André" – Santonuovo	90	84,11%	13	12,62%	2	1,87%	2	1,87%
TOTALE PRIMARIA	640	73,65%	179	20,60%	19	2,19%	31	3,57%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	828	73,60%	231	20,53%	29	2,58%	37	3,29%





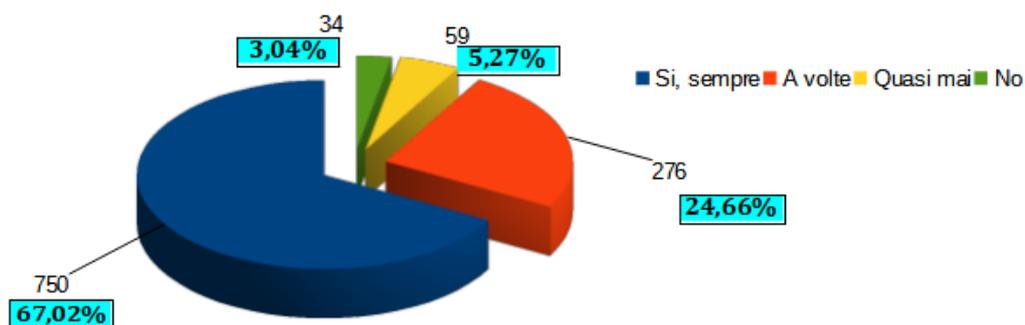
4.8 Quando vi siete rivolti all'URP per ottenere informazioni sui servizi scolastici, vi sono state date correttamente?

Risposte totali: 1.119 di cui:

- 750 pari al 67,02% hanno risposto SI SEMPRE
- 276 pari al 24,66% hanno risposto A VOLTE
- 59 pari al 5,27% hanno risposto QUASI MAI
- 34 pari al 3,04% hanno risposto NO

Senza Risposta: 51

Scuola	Si, sempre	%	A volte	%	Quasi mai	%	No	%
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	33	66,00%	9	18,00%	5	10,00%	3	6,00%
Infanzia "Catena"	27	72,97%	7	20,59%	1	2,70%	2	5,41%
Infanzia "Barba"	26	70,27%	8	23,53%	3	8,11%	0	0,00%
Infanzia "L. Caramelli" - Quarrata	30	75,00%	6	16,67%	3	7,50%	1	2,50%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	47	72,31%	14	22,95%	4	6,15%	0	0,00%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	15	60,00%	9	37,50%	1	4,00%	0	0,00%
TOTALE INFANZIA	178	70,08%	53	20,87%	17	6,69%	6	2,36%
Primaria Vignole	132	58,93%	69	34,33%	13	5,80%	10	4,46%
Primaria Catena	53	69,74%	13	19,70%	8	10,53%	2	2,63%
Primaria Valenzatico	48	65,75%	22	31,43%	2	2,74%	1	1,37%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	158	67,52%	63	28,51%	6	2,56%	7	2,99%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	98	64,05%	38	27,94%	12	7,84%	5	3,27%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	83	79,05%	18	17,82%	1	0,95%	3	2,86%
TOTALE PRIMARIA	572	66,13%	223	25,78%	42	4,86%	28	3,24%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	750	67,02%	276	24,66%	59	5,27%	34	3,04%





4.9 Seguite le pagine e i profili social network del Comune di Quarrata (Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn) per rimanere aggiornati sulle novità del Servizio Pubblica Istruzione?

Risposte totali: 1.150 di cui:

- 232 pari al 20,17% hanno risposto SI SEMPRE

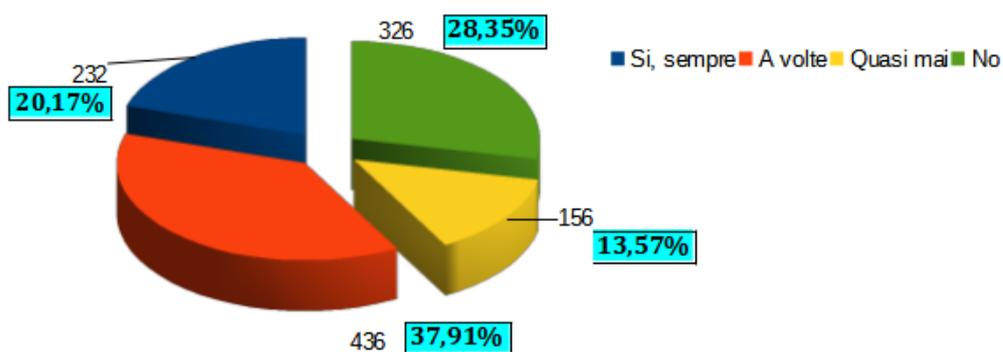
- 436 pari al 37,91% hanno risposto A VOLTE

- 156 pari al 13,57% hanno risposto QUASI MAI

- 326 pari al 28,35% hanno risposto NO

Senza Risposta: 20

Scuola	Si, sempre	%	A volte	%	Quasi mai	%	No	%
Infanzia "Margherita Hack" – Casini	10	18,87%	23	43,40%	8	15,09%	12	22,64%
Infanzia "Catena"	5	14,29%	9	64,29%	7	20,00%	14	40,00%
Infanzia "Barba"	6	16,67%	9	60,00%	8	22,22%	13	36,11%
Infanzia "L. Caramelli" - Quarrata	8	20,51%	20	71,43%	3	7,69%	8	20,51%
Infanzia "B. Munari" – Quarrata	22	32,84%	23	51,11%	6	8,96%	16	23,88%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" – Santonuovo	5	17,86%	13	72,22%	4	14,29%	6	21,43%
TOTALE INFANZIA	56	21,71%	97	37,60%	36	13,95%	69	26,74%
Primaria Vignole	41	17,98%	95	69,85%	26	11,40%	66	28,95%
Primaria Catena	11	13,75%	21	65,63%	13	16,25%	35	43,75%
Primaria Valenzatico	13	16,67%	29	69,05%	15	19,23%	21	26,92%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	57	23,95%	92	61,74%	33	13,87%	56	23,53%
Primaria "A. Manzi" – Quarrata	32	20,51%	49	60,49%	21	13,46%	54	34,62%
Primaria "Dè André" – Santonuovo	22	19,64%	53	70,67%	12	10,71%	25	22,32%
TOTALE PRIMARIA	176	19,73%	339	38,00%	120	13,45%	257	28,81%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	232	20,17%	436	37,91%	156	13,57%	326	28,35%



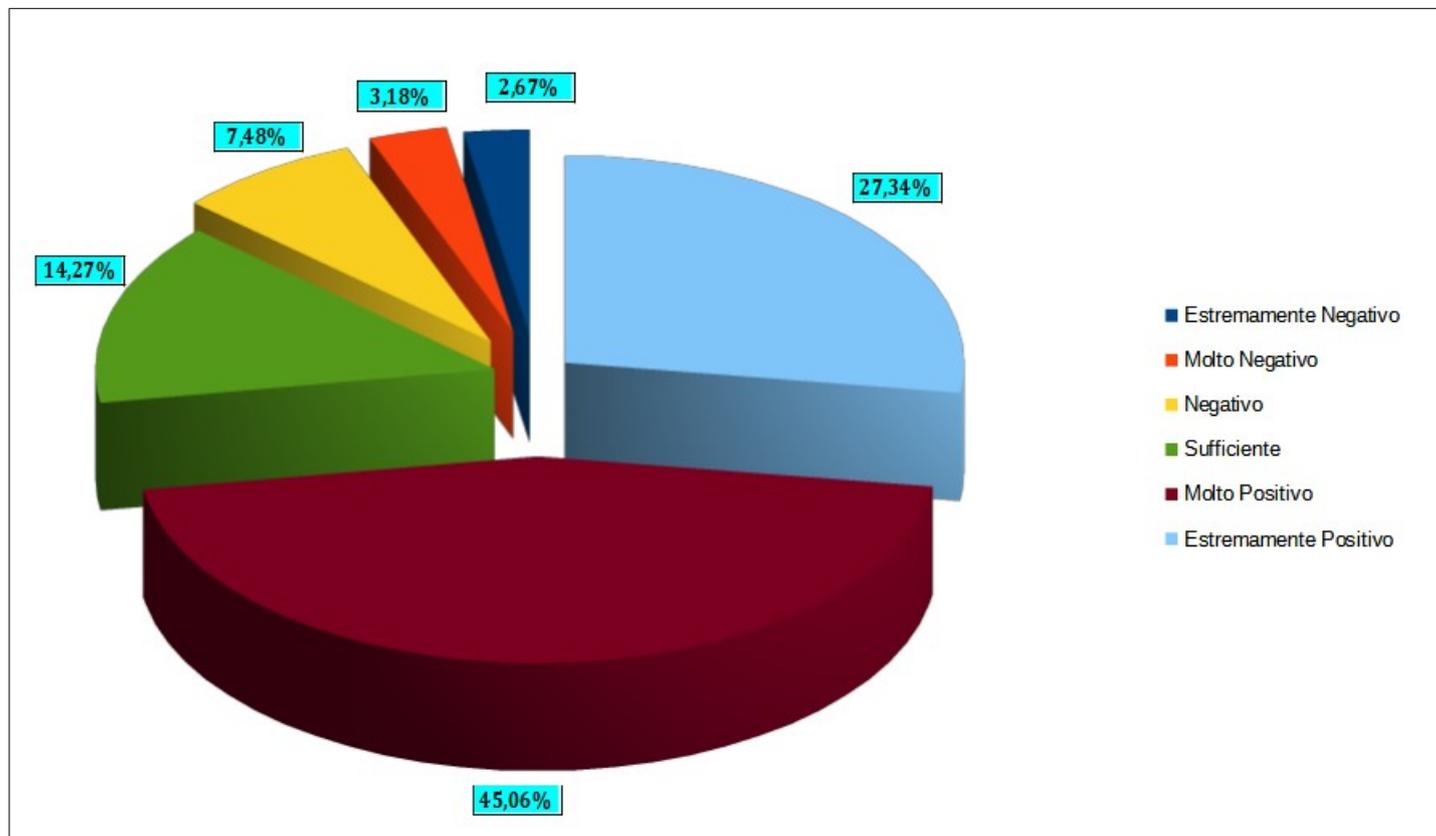


5. IL VOSTRO GRADIMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

5.1 Come valutate complessivamente il Servizio Ristorazione Scolastica

Scuola	Estremamente Negativo voti 1 e 2		Molto Negativo Voti 3 e 4		Negativo Voto 5		Sufficiente Voto 6		Molto Positivo voti 7 e 8		Estremamente Positivo Voti 9 e 10	
Infanzia "Margherita Hack" - Casini	0	0,00%	0	0,00%	6	11,32%	9	16,98%	25	47,17%	13	24,53%
Infanzia "Catena"	0	0,00%	0	0,00%	1	2,70%	3	8,11%	18	48,65%	15	40,54%
Infanzia "Barba"	0	0,00%	0	0,00%	1	2,70%	7	18,92%	20	54,05%	9	24,32%
Infanzia "L. Caramelli" - Quarrata	1	2,50%	0	0,00%	2	5,00%	9	22,50%	18	45,00%	10	25,00%
Infanzia "B. Munari" - Quarrata	0	0,00%	1	1,52%	2	3,03%	8	12,12%	37	56,06%	18	27,27%
Infanzia "Madre T. di Calcutta" - Santonuovo	0	0,00%	1	3,57%	0	0,00%	1	3,57%	11	39,29%	15	53,57%
TOTALE INFANZIA	1	1,92%	2	3,85%	12	4,60%	37	14,18%	129	49,43%	80	30,65%
Primaria Vignole	13	5,58%	11	4,72%	27	11,59%	36	15,45%	88	37,77%	58	24,89%
Primaria Catena	0	0,00%	3	3,75%	3	3,75%	9	11,25%	37	46,25%	28	35,00%
Primaria Valenzatico	3	3,85%	3	3,85%	9	11,54%	6	7,69%	40	51,28%	17	21,79%
Primaria "Don Puglisi" - Quarrata	8	3,29%	10	4,12%	21	8,64%	47	19,34%	104	42,80%	53	21,81%
Primaria "A. Manzi" - Quarrata	5	3,21%	7	4,49%	9	5,77%	16	10,26%	67	42,95%	52	33,33%
Primaria "Dè André" - Santonuovo	1	0,89%	1	0,89%	6	5,36%	15	13,39%	59	52,68%	30	26,79%
TOTALE PRIMARIA	30	3,33%	35	3,88%	75	8,31%	129	14,30%	395	43,79%	238	26,39%
TOTALE INFANZIA+PRIMARIA	31	2,67%	37	3,18%	87	7,48%	166	14,27%	524	45,06%	318	27,34%

Valutazione totali		
Estremamente Negativo	31	2,67%
Molto Negativo	37	3,18%
Negativo	87	7,48%
Sufficiente	166	14,27%
Molto Positivo	524	45,06%
Estremamente Positivo	318	27,34%





5.2 Avete valutazioni, suggerimenti o consigli da dare?

Non sapevo dell'esistenza della commissione mensa – Non ho nessun tipo di social network, né li conosco
Cercare di far arrivare le pietanze più calde e qualche pietanza più “elaborata” evitando riso in bianco pasta in bianco che diventa una sorta di colla
Un servizio fantastico
Cercare di evitare di associare tipi diversi di proteine (legumi/pesce) – evitare abbinare diversi tipi carboidrati nel medesimo pasto (pasta piatto unico/dolce)
Ho notato che spesso vengono serviti i piatti a base pesce, carne (proteine) con i ceci o piselli come contorno, capisco che forse non tutti i bimbi gradiscono le verdure, ma credo che visto che si tratta del progetto educativo debbano essere educati ad accostare le verdure, meglio di stagione, e non i legumi. D'inverno ci sono i cavoli oltre che finocchi e le bietole. GRAZIE A VOI
Per ora va bene!
Pietanze più semplici a portata di bambino.. A volte è meglio un buon piatto di pasta all'olio e formaggio di una pasta in salsa rosa
Troppa pizza e schiacciate e poca frutta
Si ... i bambini mangiano cose semplici e così dovrebbe essere, Tortino di sfoglia, tonno abbinato agli spinaci non sono adatti per un asilo
Il pesto invernale lo sostituirei con quello genovese che tutti i bambini mangiano, inoltre mozzarella e stracchino li toglierei
Mio figlio dice che mangia benissimo e che è sempre tutto buonissimo
Dare la possibilità ai bambino di mangiare pasta in bianco se non piace il condimento, anziché dover chiedere l'intero pasto in bianco. Far segnalare le assenze dalla scuola (basta un semplice collegamento con il registro elettronico)
Continuare con il progetto “merenda a scuola” perché spesso i bambini non hanno voglia della colazione a casa e arrivare a pranzo sarebbe troppo lunga!
Variare tipologia di frutta nella merenda a scuola
Le verdure sono poco apprezzate dai bambini. Potrebbero essere rese appetibili facendo istruzione giocosa su di esse
Cambiare abbinamento secondo e contorno – Non è vero che è sempre tutto caldo!!!
Cambierei solamente il pesce, proverei con altro tipo invece del nasello
Menù a volte forse molto complesso per i bambini della scuola dell'infanzia. S i suggerisce di proporre piatti semplici e della tradizione culinaria italiana. Tuttavia apprezzo questo questionario che dimostra la piena collaborazione nel sapere il nostro giudizio.
Cercare di proporre meno piatti unici che a mio parere sfamano meno i bambini rispetto al primo+secondo. Se un piatto non è di gradimento offrire un'alternativa ad esempio pasta all'olio (in casi estremi).
Spesso i legumi sono dati come contorno, forse potrebbero essere considerati come seconda pietanza, poiché ottima fonte proteica, magari con contorno di verdure
A mio figlio non piacciono delle cose ma solo per abitudini alimentari
Un'alternativa alla frutta (2 scelte) – verdura cruda non condita
Ci sono piatti che li trovo assurdi, presentare ai bambini sia del nido che dell'infanzia, uno fra tutti è l'insalata!!! verdure crude
Le pizzette ai miei figli non piacciono
Preferirei che fossero proposti più piatti a base di carne (pollo, tacchino) e carne rosse! Grazie!
La tassa fissa per famiglie numerose è troppo alta
Io suggerisco di non mettere troppi piatti “strani” in un solo giorno. Magari quando c'è la polenta o le minestre



di verdure come secondo metterei qualcosa di gradito a tutti come pollo o mozzarella e prosciutto e non cose in umido

Potrebbe essere utile servire prima il secondo e successivamente il primo

Se possibile, inserire nei pasti meno pomodori, soprattutto per i secondi. Grazie

Vorrei sapere con precisione cosa e quanto mangiano a pranzo le maestre dicono che non hanno tempo per fare un foglio con queste informazioni, all'asilo nido questo servizio era garantito ogni giorno

Molto attenta e competente

Mia figlia è molto soddisfatta

Il pesce lo toglierei

troppo difficile nella fase in cui sono i bambini riuscire a farli mangiare sempre tutto, quindi non aggiungo altro, anzi Grazie

Non mi sembra organizzata male la mensa ma mio figlio continua a non mangiare molto.

Il pesce è l'unico alimento che non viene mangiato

Ampliare il perimetro dei pasti differenziati

Per quanto riguarda i "pasti" nulla da dire, vorrei solo esprimere il mio pensiero negativo sul fatto della tariffa "quota fissa mensile" secondo me troppo alta, inoltre sui messaggi di ricezione per la disdetta della mensa per chi ha più di un bambino sarebbe utile visualizzare sulla risposta il codice dei bambini per il quale è stata fatta la disdetta, purtroppo non c'è.

Partendo dal presupposto che si può sempre migliorare, credo che il cibo nella "nostra" mensa sia ottimo.

I pasti sono bilanciati secondo le linee guida ministeriali, ma più per assecondare i gusti dei bambini con un po' di impegno si potrebbe trovare dei piatti bilanciati che possono piacere ai bambini. I legumi per esempio vengono proposti quasi esclusivamente come contorni. L'educazione alimentare del piatto sano dovrebbe iniziare a scuola

I bambini sono abbastanza soddisfatti della ristorazione. Personalmente quando richiedo il pasto in bianco preferirei la pasta o il riso. (esempio: se c'è la polenta date la polenta senza sugo). La lasagna andrebbe data più spesso.

Io metterei svizzere – bastoncini di pesce – patatine fritte. Le verdure le metterei passate con la pasta (visto e considerato che spesso non vengono mangiate)

Essendo il servizio ristorazione molto importante nelle scuole, soprattutto dove viene effettuato il tempo lungo è sempre bene cercare aziende molto qualificate nel servizio di fornitura e un controllo accurato quotidiano

Io mi sento di dire che a bambini di 3-4 anni è poco probabile che mangino polenta-verdure miste crude – finocchi filangè, si sa benissimo che i bimbi piccoli hanno difficoltà a mangiare verdure, se poi gli si danno crude è quasi sicuro che non le mangino inoltre ogni tanto opterei per patatine

I cibi arrivano con pulmini dall'esterno e rimangono anche 30 minuti nei contenitori non mi sembra la migliore cosa a tutela della salubrità dei cibi cotti

Ritengo che la scelta dei contorni andrebbe modificata rispetto alla fascia d'età perché i bimbi dell'infanzia non li mangiano mai. - Non è chiara la spesa sulla voce dei 5 rientri settimanali che viene pagata come quota fissa, dato che molti comuni non fanno pagare questa quota, ma solo il pasto giornaliero

Spaghetti al sugo

Come seconda opzione oltre a pasta in bianco potrebbe essere aggiunto o al pomodoro o al pesto (basterebbe cambiare anche solo il primo) ed escluderei la polenta perché per sentito dire non la mangia nessuno

Ritengo che la gestione della comunicazione delle assenze debba essere a carico della scuola o, almeno, automatizzata e non a carico della famiglia che può dimenticare o essere impossibilitata a notificare l'assenza in tempo utile. L'attuale gestione è causa di spreco di denaro e di cibo, dovrebbe essere automatizzata

Variare qualche primo piatto con condimenti diversi, oppure la presenza di primi come pasta e ceci passati o zuppe con orzo, Sarebbe carino anche introdurre un "dolce" come la macedonia nel periodo primaverile

Porzioni più abbondanti



Molto soddisfatta del servizio “merenda a scuola”

Servizio di ristorazione ben organizzato. Per ottenere maggiore successo attivare più costantemente interesse tra genitori e maestre (oppure anche operatrice), comunicando se il figlio rispettivo, il tot giorno ha consumato il pasto oppure no. Inserimento di una lavagna cartacea con apposito menù barrando x dove il bambino ha consumato tot pasto

Capisco che esista una dietista a cui viene correlato il discorso “mensa”, ma è peggio quando un bimbo viene lasciato senza mangiare x’ non gli piace cosa c’è (per motivi vari). Maggiore partecipazione delle maestre durante il ristoro

Troppo spesso viene servito riso e pasta in bianco, anche se i bambini gradiscono. Pesce in bianco spesso immangiabile in umido meglio. Non mettere primo verdure con contorno di insalata o piselli o fagiolini

Bene il mangiare vario e di stagione ma talvolta le preparazioni sono complicate per i gusti dei bambini. Basterebbe una pasta semplice al pomodoro o al pesto di basilico per esempio, quindi chiedere cose più relative al “gusto” dei bambini . Grazie

Continuare con alimenti di genuinità biologici e ancora meglio se toscani. Valutare la possibilità di avere una sorta di diario di bordo quotidianamente aggiornato sull’alimentazione del bambino. Aggiornamento per i genitori a cadenza quindicinale per l’andamento alimentare

Secondo me ci sono piatti che non tutti i bambini mangiano. Bisogna assaggiare tutto ma secondo me per i bambini dell’asilo non sono proprio adatti. Per esempio la polenta con spezzatino, vellutata di ceci con orzo

Vorrei un menù più vario. Capisco che per motivi organizzativi i piatti sono quelli ma proporrei di cucinare gli stessi ingredienti in maniera diversa. Il menù è ripetitivo (troppo)

Variare il menù (3 volte a settimana pasta in bianco?) Farla con verdure di stagione per esempio

Aumentare il tempo dedicato al pranzo e posticiparlo almeno di 30 minuti

Se si fornisce verdura di stagione, l’insalata d’inverno non è di stagione e eviterei mozzarella, insalata o altre pietanze fredde in inverno, non si mangiano volentieri

Probabilmente i bambini hanno bisogno di più tempo per mangiare, quindi credo che aumentando il tempo che passano a tavola si possa portarli maggiormente ad apprezzare ciò che mangiano

Il costo della mensa è un onere delle famiglie non sempre sostenibile e il Comune potrebbe trovare nuove soluzioni per sgravare le famiglie

Che potete dare da mangiare più cose che gli piacciono ma che avete dato ottime cose per la sua salute. Grazie

Parlando con le insegnanti sembra che i bambini abbiano poco tempo per mangiare. Sarebbe opportuno concedergli più tempo per permettere anche a chi è più “lento” di completare il pranzo in modo corretto

Opterei per pasta all’olio almeno due giorni a settimana per tutti quei bambini che non mangiano piatti più elaborati

Privilegiare il consumo di frutta e verdura di stagione

Sono d’accordo che vengano proposti cibi a km 0 e alimentari tipo legumi, cereali,... Lo faccio anch’io a casa, non sempre riscuotono successo ma è bene insistere affinché si formi un gusto diverso dai soliti cibi che in genere piacciono ai bambini

I nostri bambini lamentano contorni a volte un po' sconditi ma tutto sommato sembrano gradire la mensa!. Continuate così grazie!

Mettere più spesso il riso e i legumi

Forse l’orario sarebbe ottimo se si potesse allungare a 45 minuti

Continuate così

Non ho ne consigli e ne suggerimenti perché per fortuna mio figlio mangia tutto !!

La pasta deve essere un po' più cotta e più condita perché è quasi sempre poco condita. Inoltre capita che se viene richiesto il bis non viene dato perché non ce n’è più

Secondo quello che racconta mio figlio ed altri bambini, il servizio mensa negli ultimi anni è peggiorato A scuola non mangia molto (e lui è di appetito e poco selettivo). Quando torna divora qualsiasi cosa per merenda.



Inoltre spesso il cibo per i bimbi di V è insufficiente per saziare il loro appetito. Aumentare la quantità di cibo per poter eventualmente fare il “ripasso” a chi lo richiede. Rivolgersi ad altri per la somministrazione del cibo, non sempre il risparmio ripaga in quantità,

Negli ultimi 3 anni la mensa non ha la stessa qualità degli anni precedenti 1) lo yogurt non viene dato quasi mai 2) menù ripetitivo, il ragù solo 1 volta al mese, il vitello mai 3) lo sformatino non è mai stato gradito, si continua a tenerlo nel menù, la pasta a volte acquosa, non buone pasta in bianco, all’olio e riso. 4 quantità non adeguate ai bambini di 5, a volte porzioni dimezzate senza possibilità di averne ancora. Quasi ogni giorno, mio figlio che a casa mangia tutto, torna da scuola molto affamato, abbuffandosi a merenda. Nonostante la decantata qualità, purtroppo non si mangia bene.

Menù più vario e appetitoso, alcune volte sembra un menù ospedaliero. Pomarola insipida e di colore non adeguato. Porzioni insufficienti per i bambini di 5.. Ottimo il lavoro delle inservienti

Il pesce fatto in mensa non è gradito dai nostri figli, come gli sformatini (sufflè o frittata) Dicono che non hanno un buon sapore ma a casa gli mangiano

Il pesce fatto in mensa non è gradito dai nostri figli, come gli sformatini (sufflè o frittata) Dicono che non hanno un buon sapore ma a casa gli mangiano

Lo yogurt non viene quasi mai dato, troppe volte c’è la pasta all’olio, le porzioni per i bambini più grandi dovrebbero essere più abbondanti, Le mie figlie quando tornano da scuola alcune volte sono molto affamate

Sarebbe opportuno un piatto alternativo nel caso nulla fosse di gradimento in modo da quietare che il bambino rimanga 8 ore senza mangiare. Sarebbe sufficiente fargli mangiare cracker o altro anche portato da casa invece di vietare ogni altro cibo, Stessa cosa per la merenda, si potrebbe dare due scelte invece di unica e obbligata

Il menù dovrebbe essere più orientato ai gusti dei bambini e con qualche alternativa fissa per non fare rimanere completamente digiuno il bambino. (esempio avere disponibili vaschette di prosciutto cotto per un eventuale panino) integrare oltre SMS con whatsapp per comunicare assenza

Per le classi 5 abbondare nelle porzioni soprattutto nei cibi piacciono di più. I bimbi tornano a casa alle 16,30 molto affamati

Più ordine nel mettere il cibo nei piatti.

Non ho mai partecipato alla commissione mensa per motivi famigliari. Niente da suggerire

Sarebbe opportuno rivedere alcuni piatti! La polenta, un alimento molto particolare, andrebbe abbinato con un altro alimento che permette al bambino di saziarsi se il bambino non mangia la polenta, dovrebbe esserci almeno un secondo, lo spezzatino sopra la polenta non basta visto che ad alcuni arriva solo il sugo senza carne. Lo spezzatino andrebbe a parte per permettere a tutti di mangiare qualcosa o almeno una verdura più appetibile come i pisellini o fagiolini, non i finocchi. Chi prepara il menù non deve pensare all’apporto calorico, deve pensare soprattutto che si tratta di bambini!

A volte il primo piatto (pasta o passati) sono poco sufficienti se non viene mangiato il secondo piatto e il bimbo la richiede di nuovo la prima pietanza

Ritengo che cibo servito dalla mensa. A detta dei bambini, sia abbastanza buono. Andrebbero riviste alcune cose, come il pesce che spesso risulta inappetibile e asciutto, e alcuni legumi come i ceci che la maggior parte dei bambini non mangia.

Per le classi V sarebbe buono che avessero porzioni più abbondanti specialmente per i cibi che piacciono di più. Utile anche dare un pochino più di tempo a quelli più lenti nel mangiare altrimenti lasciano il cibo per la fretta, oppure incentivare a muoversi. Speso torno a casa alle 16,30 molto affamati.

Pasta in bianco (olio) da sostituire con primi piatti più appetitosi

Ingrandire la cucina e aumentare i riscaldamenti in sala mensa (consigli del mio bimbo)

Non ho da suggerire niente

Aggiungere più volte piatti tipo le lasagne

Eliminare pesce (non viene mangiato dal bambino perché non buono)

In alcuni periodi la pasta al pomodoro viene proposta con troppa frequenza

Purtroppo la mensa è troppo cara per ciò che viene dato, spesso le pietanze sono veramente piccole



Per quanto riguarda i “pasti” nulla da dire. Vorrei solo esprimere il mio pensiero negativo sul fatto della tariffa “prezzo fisso” mensile, secondo me troppo alta, inoltre sui messaggi di ricezione per la disdetta mensa, per chi ha più di un bambino sarebbe utile visualizzare sulla risposta il codice del bambino per il quale è stata fatta la disdetta, purtroppo non c’è

Le cuoche ci fanno molte cose buone, sono molto brave a cucinare prelibatezze squisite, ci sono tante cose buone da mangiare

Sono molto buone le patate, la pasta bianca, la pomarola e al ragù, - non mi piace tanto la frittata verde e i fagioli con il pomodoro. La mensa è comunque molto buona!!!

Ho una buona valutazione della mensa scolastica, nessun consiglio da dare

Schiacciatine e pizzette immangiabili! La mensa, comprese le merende, erano senza dubbi migliori quando i prodotti provenivano da panifici quarratini

Se fosse un menù più semplice eviterei di pagare euro di pane e basta, facendo rimanere a stomaco vuoto mia figlia solo perché non volete che venga messo il piatto alternativo più volte

Il costo è esagerato. Per una famiglia che lavora con casa di proprietà non si rientra nelle fasce ISEE e si paga 5 euro a posto comprese quote fisse, se il Comune non vuole finanziare il servizio con fondi pubblici sarebbe bene che lasciasse alle famiglie la libertà di portare da casa il panino. Alcune scuole lo fanno e non ci sono leggi o norme che lo vietano

Più scelte per i celiaci – lasagne e cotolette per invogliare i bambini a mangiare

Migliorare la frutta, dare più carne come secondo, Meno carboidrati e più proteine, Più acqua durante i pasti

Il mangiare deve essere caldo, mia figlia si lamenta spesso che è freddo

Mettete più condimento nel ragù, proponete più spesso le lasagne. Sarebbe giusto che i bambini potessero richiedere le porzioni almeno due volte

Lasagna da inserire nei primi su richiesta

Purtroppo entrambi i miei figli riferiscono che si mangiava molto meglio qualche anno fa quando la mensa era fornita da altri

Menù alternativi

Mozzarella e stracchino li toglierei

Chiedo come mai non sempre sulla pasta non c’è il formaggio?

Non ritengo corretto che a causa dell’acquisto di una auto nuova per necessità vengono considerati nella fascia più alta della quota mensa mentre con l’ISEE avrei pagato la fascia più bassa

Non riesco mi ad annullare la mensa quando mia figlia è assente, Mia figlia rimane con la fame, le porzioni sono scarse

Variare un po' di più il menù in particolare i contorni

La pizza per i celiaci mi piaceva di più quella di un anno fa. Al posto della banana preferisco la mela (verde o rossa), fragole. Grazie

Il servizio è nel complesso ben organizzato e i pasti sono variegati. Purtroppo incontro quotidianamente difficoltà ai pasti, essendo il bambino molto anzi troppo selettivo. Considero quindi importante continuare, o comunque provare, a stimolarlo. Favorevolissima al progetto “merenda a scuola”, è fondamentale per abituarli ai pasti sani

Preferirei che venisse somministrata più carne e meno minestrone

Eliminare la banana dalla colazione, eliminare la pasta con brodo e sostituirla con passato di verdure tipo vellutata

Avendo bisogno di una dieta speciale per celiachia, sarebbe opportuno sentire il cibo che arriva, al momento che viene mangiato, per sentire come è, per risolvere e poi migliorarsi

Qualche volta servire le lasagne come piatto unico (non solo durante le feste natalizie)

Mio figlio lamenta che talvolta le porzioni della pasta sono piccole

Fate più spesso una semplice pasta all’olio o pesto invernale (molto buono). No carne in umido, non piace



dare la possibilità di ritirare la pietanza

Per quanto salutari e genuine eviterei nel menù i passati, minestrone con orzo e farro etc. Inoltre ricordatevi che sono bambini anche quando elaborate il menù, facile dire che il menù è salutare ed equilibrato... se poi i bambini non mangiano, sarebbe meglio lavorarci un po' di più

Ampliare menù biologico

Purtroppo spesso la pasta è fredda. Purtroppo ci sono spesso verdure che ai bambini non piacciono e poche volte le patate, lesse o arrosto che piacciono molto. Grazie

Al momento no – nessun suggerimento

Migliorare qualità pizza, più yogurt alle merende anziché frutta

Riteniamo che la ristorazione sia buona

Ottima

Ritengo che l'assenza del figlio debba essere comunicata dalla scuola in automatico al servizio mensa in modo da cancellare il pasto. L'attuale gestione in capo alla famiglia comporta spesso una dimenticanza nell'annullamento del pasto con conseguente spreco di denaro e cibo

Più scelte per i celiaci – lasagne e cotolette per invogliare i bambini a mangiare

I prezzi sono troppo alti per una famiglia che lavora non rientra nell'ISEE e paga se a pasto tutti compreso con questi prezzi sul costo mensile di 2 figli è molto alto (750 euro anno). Si dovrebbe lasciare le famiglie libere di scegliere se portare da casa il cibo oppure dimezzare i costi

Sono molto soddisfatta della qualità del servizio e del progetto "merenda a scuola"

Proseguire così

Non fare più il merluzzo in umido, pasta all'ortolana mai più, ma fare di più la pasta all'olio e il prosciutto cotto poi se possibile mettere il prosciutto crudo

Più scelte per chi non mangia la carne

Si avrei dei consigli, il primo è di fare cibi che piacciono di più ai bambini. La seconda è di dare porzioni eque per tutti. Ultima cosa è di condire le pietanze equamente

Non fare il merluzzo in umido e il nasello, pure la pasta all'ortolana ma fare di più il purè e le lasagne

Non fare più il merluzzo – Non dare più le pizzette- non dare le banane ma i mandarini/kiwi

Non fare più la pasta all'ortolana, non fare più il merluzzo in umido e di fare più spesso le lasagne, la pasta al ragù, il riso con le zucchine

La pasta non è cotta, a volte il cibo è freddo e c'era un ragno nella frutta

Alcune volte noto che il bambino mangia menù diverso d quello scritto nel giorno e che spesso c'è il riso, è una coincidenza o una scelta alimentare di quest'anno?

La mia valutazione è discreta. Consiglio di fare più attenzione alle porzioni soprattutto ai primi

Se il piatto proposto non vi è mangiato da nessuno toglietelo dal menù perché è uno spreco. Ai bimbi che non mangiano la carne dategli più alternative e migliori

Mia figlia non mangia bene quindi voglio darli da mangiare da casa e la porto a casa e la riporto

Cuocere di più la pasta

Il servizio di ristorazione è molto peggiorato negli ultimi anni. Mia figlia mangia pochissime cose fra quelle proposte, un po' perché non mangia tantissime cose, un po' perché le trova di sapore diverso da quelle fatte a casa. Capita che i piatti non siano caldi. Anche la qualità della merenda non è elevata perché non quill Km 0? Mia figlia non mangia la pizza. Incredibile

Se una cosa proposta che non viene mangiata da nessuno, toglietela dal menù (è uno spreco). Ai bimbi che non mangiano la carne, dategli più alternative e migliori

Se una cosa proposta che non viene mangiata da nessuno, toglietela dal menù (è uno spreco). Ai bimbi che non mangiano la carne, dategli più alternative e migliori

Cucinare meglio - variare i primi



Più scelte per chi non mangia la carne

Una maggiore attenzione al singolo piatto servito e alla pulizia, anche se capisco la complessità visti i numeri. Una miglior preparazione del piatto, vista l'età dei bambini e una maggiore attenzione sulla parte burocratica

Migliorare la distribuzione e la quantità del cibo

Pane, schiacciata e altro non sono come una volta, sono peggiorato, Grazie

Organizzazione della distribuzione del cibo – variare i primi piatti

Cuocere di più la pasta

Per la dieta senza glutine sarebbe utile se l'alunna avesse lo stesso tipo di pasto ma senza glutine per evitare di sentirsi ancora più emarginato

Dare la possibilità ai bambini che hanno un menù con “diete speciali” di avere delle sostituzioni abbastanza simili al menù del giorno. Ad esempio chi ha un menù senza lattosio, sono in commercio formaggi, mozzarella, stracchino ecc. Quindi non ritengo opportuno che la variante sia sempre tonno o prosciutto cotto

Sarebbero da eliminare alcuni cibi non graditi dai bambini(tipo polenta) che spesso viene lasciata completamente, quindi osservando il gradimento degli alunni

Nessun suggerimento

Cucinare meglio il cibo dare spesso pasta, carne , insalata e frutta di stagione

Niente suggerimenti

No – Nessun consiglio da dare

Buongiorno, vi prego di insegnare alle maestre le abitudini alimentari come c'è scritto nel vostro URP. Cordiali saluti

Nessun suggerimento

Va bene così

Persone gentili e e fanno cose buone

Per il progetto merenda a scuola sarebbe positivo utilizzare prodotti provenienti da formai di zona (se non è già così)

Nessun suggerimento

Il pasto che date ai nostri bambini è utile per la loro salute

Questa mensa mi piace tanto, bene grazie persone di mensa grazie

Nessun suggerimento, il servizio mi è sempre piaciuto

Nessun suggerimento

Nessun suggerimento – Mi va bene come vi comportate

Nessun suggerimento

La Commissione mensa è efficiente – Inserire prosciutto, spaghetti, meno formaggi

La tariffa della mensa dovrebbe essere per tutti uguali!! NO ISEE – Una tariffa unica per ogni bambino

Chiedete ai ragazzi cosa vogliono mangiare

Il Pasto è ben organizzato e l'alimentazione risulta così varia e sana. Migliorerei la fornitura della merenda, spesso la frutta è troppo matura e i panificati non cotti bene, da risultare indigesti

Nessun suggerimento

Buona – Provare di tutto

La mensa del Comune era migliore - Il servizio di comunicazione delle assenze al pasto non deve essere delegato ai genitori

Il cibo è buono ma scarso , i bambini tornano con la fame. Se chiedono un'altra porzione non gli viene data. Questo succede alla F. de Andrè

Salate di meno l'insalata, poi cuocete di meno la pasta, più pasta all'olio e meno al pomodoro.

Il cibo è buono ma scarso , i bambini tornano con la fame. Se chiedono un'altra porzione non gli viene data.



Questo succede alla F. de Andrè
Nessun suggerimento
Porzioni più abbondanti
Perché non chiedete anche ai bambini cosa piace di più!
La pasta più calda, + carne + frutta di qualità
Proporre più spesso pasta al ragù e lasagne al ragù e comunque piatti graditi alla maggioranza dei bambini, anche semplici e soprattutto se mangiano a mensa tutti i giorni.
Aggiungere mozzarella, lasagne senza verdure, avere hamburger
Migliorare la pizza
Migliorare la pizza
Proporre alimenti più semplici nella scuola dell'infanzia
Se possibile chiederei nella scuola primaria f. de Andrè che il formaggio nella pasta venga messo ai soli bambini che lo desiderano prima di servirla
Ritengo troppo esagerati i pasti vegani o in bianco
Mettete il cibo meglio nei piattini
La possibilità di avere pasta in bianco sempre per non avere il bambino a digiuno se non mangia nulla di ciò che c'è nel menù
Consiglio di non aggiungere il formaggio grattugiato su ogni piatto. Non a tutti i bambini piace
Avere la pasta in bianca sempre a prescindere dal menù della mensa
Migliorare la preparazione del pesce e togliere le zuppe tipo minestrone da primavera visto le alte temperature. Il pranzo a volte arriva tiepido o freddo
Mia figlia mangia il pesce in generale ma non quello servito a scuola per il modo in cui è cucinato
Troppo formaggio sopra la pasta che non sempre viene gradito. Le patate lesse non sono abbastanza cotte, i pisellini non vengono cotti abbastanza
Variare ancora perché spesso pasta bianca
Pasta in bianco a chi la vuole senza dover fare diete specifiche. Menù adeguato a dei bambini piccoli, aiutare a tagliare la frutta
Per la colazione cambiare ogni tanto la frutta, non solo banana. Controllare meglio la variazione del menù, chi fa 2 rientri spesso e volentieri gli tocca i primi con pomodoro
Consiglio di reintrodurre i piatti di porcellana perché mantengono caldo il cibo e fanno meno immondizia. Per quanto riguarda la merenda migliorerei la qualità delle focacce che al momento sono un po' di dure
Non è infrequente trovare dei bambini che non mangiano i latticini, come la mia in questo caso. Consiglierei, vista la frequenza in cui vengono offerti, di dare in alternativa, magari dei legumi
Potreste aggiungere la ricotta
Penso che per i bambini sarebbe bello poter mangiare insieme alle altre classi
Uova, mais, salami, hamburger, patatine e succhi
Vorrei avere info su come partecipare alla commissione mensa. Grazie. L'Unico suggerimento i contorni possibilmente caldi!
Più lasagne e più valdostane
Potreste aggiungere altri cibi da mangiare
Eliminazione della plastica. Il piatto unico con tutte le portate fa sì che spesso le pietanze si mescolino alterando il gusto. Ritengo che la commissione mensa sia un utile strumento per partecipare attivamente ad un momento della vita scolastica dei nostri figli
Più lasagne al ragù, meno sale nelle insalate
Piatti di porcellana



Valutazione ottima. Suggestirei di introdurre verdure crude come merenda o inizio pranzo. (carote finocchi sedano) – Utilizzo di pasta al farro, kamut e grano saraceno
Il progetto “merenda a scuola” non è sostenuto dal medico pediatra di mia figlia che consiglia vivamente, dopo la colazione a casa, una merenda a base di sola frutta
Va tutto bene
Servire le classi 5 della della De Andrè con più celerità
Porzioni leggermente più abbondanti
Niente suggerimenti. Grazie mille
Niente suggerimenti. Grazie mille
Paghiamo tanti soldi per robe che non sono buone i bimbi tornano a casa che hanno sempre fame prendete considerazione delle robe che piacciono ai bimbi tante robe arrivano che fanno schifo riaprite le mense nelle scuole farli li xli io ambierei tutto non ci trovato
C'è stato un peggioramento mio figlio tutti i giorni mi riferisce che il cibo non gli piace non mangia niente
Il menù proposto non è adatto a bambini per gusti a volte forti. Il pesce viene quasi sempre lasciato da tutti, la pasta molto spesso è scotta. I miei figli spesso lasciano tutto nel piatto e non mangiano
Mangiano troppo poco. Non piace il cibo
Rivedere tutto il menù. Sono anni che non viene cambiato. Magari è arrivato il momento, anche quello di togliere il pesce in umido
Solo coscia di pollo e sformatino con prosciutto cotto sono graditi mia figlia. Il resto non mangia nulla da quando è cambiato l'appalto del servizio mensa
Sarebbe estremamente utile prevedere una variante vegetariana al menù
I bambini tornano a affamati a casa, non mangiano niente a mensa, trovano capelli nei piatti e bicchieri sporchi
Sono un'insegnante della primaria e vedo spesso un grandissimo spreco di cibo e questo mi dispiace. I ragazzi sono effettivamente selettivi nell'alimentazione ma alcune pietanze secondo me, potrebbero essere proposte in maniera migliore per renderle più appetibili
Mettete cose più mangiabili e sfiziose
Penso che da quando il servizio mensa è passato sotto cirfood sia peggiorata moltissimo la qualità dei prodotti. Menù poco vario e molte volte di qualità scadente molte volte i bambini riferiscono che la roba sia cruda fredda e cattiva. Per quanto paghiamo ritengo di dover avere la massima qualità
Piatti più semplici, mozzarella più buona
Porzioni più grandi frutta piace di più a bambini primi piatti gradevoli a vista
Parlando con la bambina e confrontandomi con altri genitori i bambini spesso tornano a casa digiuni, sapori tipo zucca gialla, porro, pecorino, cavolfiore ecc ai bambini non piacciono. Bisognerebbe sapere e basarsi sui loro gusti. Non ritengo giusto neanche che quelle poche e rare volte che mangiano se rivolessero la portata non ci sia per il “bis” devono mangiare quello che il compagno vicino lascia o avanza nel piatto.
Meno prodotti surgelati più prodotti freschi meno pasta la pomodoro (la salsa rosa è pomodoro allungato con il latte) e 3 volte la settimana è quello. Cambiare il merluzzo e il nasello ci sono altri pesci in generale i pasti non sono buono. Diciamo la verità i bambini vanno trattati meglio, considerato pure quanto si paga. Ma voi la mangereste questa roba tutti i giorni. Ci avete mai pensato
Pasta condita male e acquosa
Per quanto concerne la merenda rileviamo che la qualità dei fornitori locali era molto superiore dell'attuale. Per la mensa i primi piatti risultano spesso scotti e freddi. In generale di scarsa appetibilità, i secondi piatti per le materie prime e le modalità di preparazione non ci risultano commestibili. La frutta presenta problemi di conservazione il servizio di sporzionamento oltre ad essere svolto in modo approssimativo non tiene conto dei gusti e delle diverse situazioni dei bambini il tutto per oltre 4 euro al giorno
I contorni non sono conditi il pesce è duro e gommoso il menù è poco vario spesso pasta all'olio o riso in bianco per la colazione possibilmente non solo banana



Non sono d'accordo per qualità della cucina, delle porzioni a volte il cibo è crudo, freddo. A volte ne danno poco di quantità. Vorrei che i bambini non tornano a casa digiuni e mangiassero qualcosa
Migliorare il menù, soprattutto il modo in cui viene cucinato il pesce. Spesso nel giorno del secondo di pesce viene mangiato il pane ed il contorno quindi non un pasto completo o bilanciato, anzi tutt'altro
Mia figlia non gli piace alcune volte delle determinate robe e alcune volte la roba scelta per pranzo sembra andata a male o quando ci sono stati trovati capelli, lische e la mozzarella scadente. Il consiglio è di riaprire le cucine delle scuole e fare tutto li.
Credo che sia utile variare il menù settimanale più spesso, il mio bambino non mangia quasi mai, un po' per le sue abitudini alimentari e un po' perché riferisce che il cibo dato a scuola non ha un buon sapore, questo succede dal primo anno scolastico ed in particolare quest'anno. Scelgo comunque di non prevedere il pasto in bianco ogni giorno perché ritengo che debbano imparare ad assaggiare qualsiasi cosa, ma nonostante assaggi tutto spesso torna a casa senza aver mangiato a pranzo
Le porzioni dovrebbero essere un po' più piene, E' inutile riproporre ogni anno il nasello in umido, in quanto i bambini non gradiscono e lo lasciano. La frutta (banane) dovrebbe essere di qualità e non scarsa qualità, marcia e che puzza. Per la spesa che paghiamo dovrete fornirci una qualità migliore
Porzioni un po' più abbondanti Eliminare i piatti unici per evitare che se al bambino non piace, non venga mangiato nulla
Da rivedere gli abbinamenti e la preparazione delle pietanze
Pasti caldi Pasta più cotta
Mia figlia non mangia più niente da quando è cambiato l'appalto. Prima mangiava tutto e on soddisfazione. Quando c'è il piatto unico (polenta con spezzatino o pasta al Ragù) non mangia niente perché non c'è alternativa.
Il costo della quota fissa mensile è troppo elevato, soprattutto per le famiglie numerose
Il bambino riferisce di mangiare il primo quasi sempre freddo o tiepido. Il pesce non viene molto gradito, poco sapore
Pietanze più semplici a volte una semplice pasta alla pomarola e meglio di una salsa rosa
Mia figlia si lamenta spesso di ricevere pietanze fredde. Personalmente preferirei ricevere sempre lo stampato con il menù (calendario) anziché dover andare ogni giorno a consultare il sito
E' un servizio eccessivamente caro per chi ha più figli. La percezione è che il servizio di ristorazione scolastica, dal covid in poi, sia andato a peggiorare. Questo è un giudizio che esula dal fatto che il bambino a scuola non mangia quasi niente perché a casa mangia tutto ciò che gli viene proposto (pietanze di legumi, minestrone, verdure varie compreso verza di cavolo)
Purtroppo entrambe le figlie si lamentavano non è mai piaciuto niente o almeno poco pur mangiano tutto a casa. Proporrei pochi o meno brodo – no all'insieme di verdure al forno ed alimentazione x bimbi non al porro ecc..
Per favore mia figlia desidera meno olio nei vostri cibi come per esempio nella pasta con olio o le carote
I primi risultano sempre o quasi scarsi. I secondi sono spesso freddi. Al momento dello sporzionamento il contorno viene messo sopra al secondo, cosa che nessuno farebbe a casa propria o in u qualsiasi ristorante. Se migliorate questo sarebbe buona cosa. Grazie
Nessun suggerimento, tanto non verranno ascoltati
Consiglio di modificare le preparazioni dei cibi in modo da renderle + appetibili per i bambini
Maggiore controllo della frutta e, nei limiti del possibile, una maggiore varietà di frutta
La bambina riferisce di mangiare il primo quasi sempre freddo o tiepido. Il pesce non viene molto gradito, poco sapore
Ritengo il servizio di ristorazione scolastica nel complesso soddisfacente, anche se molte volte non condivido gli abbinamenti primo – secondo o in conclusione quanto servito/mangiato nella settimana (es. 3gsu 5g pasta all'olio!!!) non mi sembra regolare
Non aggiungere il formaggio alla pasta subito ma lasciare la scelta al bambino



Dare sempre su prodotti biologici e a km 0, comunque cose semplici e non elaborate come una semplice pasta al pomodoro

Usare piatti che siano più piacevoli ai bimbi, togliere le pietanze che molte volte sono immangiabili e buttate via

Pasta troppo cotta, pesce non mangiabile

Quando nel menù del giorno si prepara pietanze tipo zuppa legumi che è difficile far mangiare ai bambini di abbinare un secondo piatto che al bambino possa piacere, per evitare che così il bambino non mangi a pranzo

Sarebbe interessante che le commissioni mensa venissero fatte senza essere programmate ma che venissero fatti gli assaggi dei pasti a sorpresa

Vi consiglio un consulto direttamente con gli alunni per capire se sono necessari dei cambiamenti

Non ammucciare il cibo (ad es. contorno sopra la carne) - insalata meno salata

Aumentare le quantità dei secondi piatti

La merenda mattutina non è buona. La maggior parte dei giorni, quindi non viene consumata

Merenda, la pizza è poco cotta

Troppo spesso pasta all'olio o al pomodoro, considerando quello che viene pagato, pietanze a volte non troppo cotte (es. pisellini) non ritengo giusta la quota fissa

porzioni più abbondanti

Perché mia figlia riferisce che le cose non sono buone e mangia poco tornando a casa urlando dalla fame. Anticipare l'ora dello spuntino in modo che i bambini possano arrivare più affamati all'ora di pranzo così che siano costretti ad adattarsi al cibo meno gradito singolarmente. Mia figlia mi riferisce che spesso il cibo è freddo perciò non mangia

Condivido pienamente la dieta varia ma soprattutto a merenda alcuni alimenti confezionati come pizze e schiacciata non sono buoni

Le porzioni molte volte sono troppo piccole per il pasto. Pensiamo che il progetto "merenda a scuola" debba essere rivisto, è incomprensibile la scelta di non far portare a scuola la merenda preparata a casa (e non intendo merendine e cibi preconfezionati) Molte volte è stata servita la banana come frutta senza seguire la stagionalità

Nessun suggerimento

Ci potete dare più di un tovagliolo, cercate di fare un po' più spesso la pasta bianca

Dare più spesso la sfogliatina con prosciutto, Variare la frutta stagionale per la merenda (non sempre banana)

Consiglio 1: Assicuratevi che , merenda a scuola, sia veramente varia e no 3 gironi su 5 di pane e olio o banane. Consiglio 2: quando c'è un piatto sostitutivo, che sia lo stesso pari di quello sostituito e no 9 volte su 10 pasta a olio, magari una pasta alla pomarola o al ragù in più non guasterebbero. Consiglio 3: Porzioni più abbondanti, i bambini a casa tornano con la fame

Come detto precedentemente ad oggi le preparazioni non sono sempre buone come succedeva anni indietro.

Porzioni più abbondanti o la possibilità di avere 2 volte lo stesso piatto quando richiesto dal bambino

cambiare la fornitura dei piselli sono immangiabili, Frittata "pazza" da non riproporre

Le porzioni sono un po' ridotte. Non è possibile chiedere il bis. Se il bimbo rifiuta il piatto comunque servito, questo è sicuramente uno spreco di cibo, I personale mensa non è molto garbato

Limitare piatti unici e preferire primo e secondo. Evitare pietanze troppo complesse

I pasti in bianco di rado arrivano caldi al bambino. Cercare di non mettere spesso l'insalata o pietanze fredde d'inverno

Spero che non venga mai inserito nel cibo della mensa scolastica alimento proveniente da insetti, come proposto invece in altre regioni sotto indirizzo dell'U.E. altrimenti mio figlio non utilizzerà più questo servizio

Nessun suggerimento

Ritornare ad acquistare i prodotti della colazione nei negozi di Quarrata

L'insalata è spesso troppo salata, la frutta a volte è troppo matura, i dolci sono da migliorare, la pasta è solo



scaldata a Vignole e a volte risulta troppo cotta che si spappola.
Per quanto riguarda il pasto dove ci sono le mozzarelle spesso mia figlia riferisce che non sono molto buone e non lo dice solo lei.
Solo da stare più attenti per chi fa la dieta speciale per motivi religiosi. Grazie
Nessun suggerimento
Condire di più il “primo” perché risulta poco condito. Il secondo piatto spesso è la pietanza più gradita ma non c’è la possibilità di fare il bis
Aumentare le alternative per ridurre il frequente utilizzo del pomodoro
Tutto OK
Il bambino suggerisce di variare il menù aggiungendo più volte la pasta
Nessun suggerimento
Il menù dei bambini con i piatti semplici con non tanti sapori
OK
Nessun suggerimento
Per il momento nessun suggerimento
Nessun suggerimento
Molto bene
Ok
Buono
Nessun suggerimento
Nessun suggerimento
Mettere meno sale nell’insalata
Continuate così
nessun suggerimento
Il progetto “merenda a scuola” deve avere prodotti decenti: la pizza è immangiabile, la frutta spesso è marcia. Cambiare fornitore perché cirfood è indecente
I piatti sono freddi
Avere la possibilità di opzioni in più sul sito del Comune di Quarrata per la scelta dei primi piatti da sostituire al primo piatto già previsto dal programma della mensa
Cambiare azienda: è pessima e sedetevi a tavolo con i bambini: sono loro che devono essere soddisfatti
Non c’è l’ho
Mio figlio dice che la pasta è scotta, gli viene messo sopra un altro piatto
Suggeriamo che il secondo sia diviso in 2 piatti diversi per evitare che il cibo si smescola, es. la mozzarella arriva sempre sporca di sughi del contorno. Es2 gli spinaci sono sempre impasticciati sopra l’arista!
Il secondo con il contorno va suddiviso in 2 piatti separati perché i sughi del contorno si impasticcia con il secondo. Es: La mozzarella è sempre sporca di pomodoro o altro, es. L’arista tutta sporca di spinaci e tanti bambini non mangiano. Grazie4
Fare il cibo più saporito
Porzioni non adeguate e non viene chiesto ai bambini se vogliono una seconda porzione, Menù non adatto alla fascia d’età
Migliorare la qualità e la quantità delle preparazioni, diminuire l’uso di prodotti animali quali carne, uova e formaggi favorendo un’alimentazione più sostenibile, in linea con le indicazioni dell’OMS
La pasta va cotta un po’ di più dice mio figlio. Il riso con il purè non piace. Abbinamento anormale. Il riso è versatile, ideate un altro abbinamento
+hamburger e patatine



La pasta a volte è poco cotta , troppo al dente, i piselli sono secchi e poco appetibili, per piacere togliete dal menù il riso con il purè
Il cibo dovrebbe essere caldo per tutte le classi
Nel pasto celiaco il bambino ci riferisce spesso di ricevere la pasta molto fredda
Ci dovrebbe essere meno pasta in bianco e più pasta condita (verdure, pesce, ecc) e porzioni eque
Se posso suggerire metterei meno olio nella pasta in bianco, è capitato di trovare capelli nei piatti il pesce immangiabile e soprattutto gli sformatini per niente buoni e graditi, una volta mi è capitato di chiedere il pasto in bianco e non era disponibile, non deve succedere
Il pasto celiaco di mio figlio presenta sempre la pasta estremamente fredda
Qualche dolce in più, contorni più sfiziosi, pane di maggiore qualità. Aggiungere sale alla merenda pane e olio, aggiungere frutti di bosco nella frutta, ravioli più spesso, lasagne non vegetali e di maggiore qualità
Cibo fornito ad una temperatura maggiore
Ricordo che quando mio figlio mangiava a scuola (adesso è alle superiori) la mensa era di qualità nettamente superiori, adesso è piuttosto scarsa, cambiate fornitore
A volte i bambini si lamentano che la pasta è cruda e le merende confezionate non sempre sono gradite perché poco appetibili. Ci vorrebbe più scelta nella frutta o yogurt perché non tutti amano i soliti gusti. Grazie
Pane, focaccia , pizza rispetto a qualche anno fa sono estremamente diminuite nella qualità
Ritengo che molto spesso ci sono pietanze non adatte ai bambini ritengo che almeno 1 piatto debba essere “classico” in modo che almeno 1 pietanza venga mangiata
Carbonara – pizza
Rivedere in parte il menù rendendolo più “semplice” avvicinando i bambini a nuovi sapori più lentamente nel corso dell’anno
Pizza non buona, pasta troppo olio
Suggerisco di avere la possibilità di far mangiare un piatto di pasta in bianco ogni qualvolta il bambino lo desidera evitando inutili e dannosi digiuni
Riscaldare di più le pietanze e non mischiare il secondo e farli con di più qualità cucinare con cura
Quando c’è il purè mettete più sale. Vi consiglio di aggiungere il melograno
Suggerisco di avere più cura nel servizio dei bambini celiaci o comunque delle diete in generale a rifarsi dalla premura del piatto da consumare caldo anziché raffreddato e per l’impegno di cercare di trovare alimenti uguali o molto simili nei piatti delle diete. Felice ieri per aver ricevuto i cenci senza glutine!!
Cuocere un po’ di più la pasta e più dolci
Gli ultimi anni sono stati caratterizzati da una perdita di qualità della ristorazione. Le merende erano molto apprezzate in passato (schiacciate)Le mie figlie riportavano commenti entusiastici in passato adesso solo talvolta i commenti sono positivi. Io tenderei a vedere quali pietanze non vengono gradite ed opterei per altre
Le lasagne dovrebbero essere servite a tutte le classi 1 volta. Non combinare primo e contorno con verdura verde (insalata, spinaci, fagiolini con pasta verdure)
Io suggerisco di fare i prossimi questionari online (Google forme) per ottimizzare i tempi di analisi delle risposte e evitare la stampa e spreco di carta. Potreste creare dei questionari direttamente sul sito web o in app (soluzioni a costo zero) o con usi sms
Continuate così
Capisco la necessità di appaltare la mensa ad una azienda a livello nazionale, ma così perdiamo le pietanze delle tradizioni del territorio. Dovremmo cercare di integrarle e raccontarle
Non servite i cibi freddi o troppo caldi
Dovete fare cibo migliore
Merenda a scuola: suggerisco di rifornirsi da botteghe locali per una maggiore qualità, prestare più attenzione ai condimenti della pasta, offrire parmigiano. L’appalto della mensa precedente rispetto a quello in corso aveva una qualità superiore



Inserire altre varietà di portate soprattutto tra i primi piatti. Controllare qualità e bontà delle pietanze
Consiglierei la merenda fornita dal Comune anche alla scuola media. Sarebbe un servizio di continuità molto utile sia per i ragazzi che per i genitori
Suggerisco di rendere le pietanze più appetitose e invitanti sia al palato che alla vista. I piatti assaggiati erano buoni ma poco saporiti
Sarebbe utile, se possibile, rendere le pietanze un po' più appetitose per cercare di fare apprezzare di più dai bambini. Da quello che sappiamo una buona parte dei bambini, anche chi non ha particolare selettività alimentare a casa, non sempre apprezza il menù scolastico
Creare un collegamento tra la segnalazione dell'assenza dell'alunno su argo e il servizio mensa in modo che l'assenza sia segnalata dalla scuola, il genitore spesso è impegnato a cercare il pediatra e entro le 9 si dimentica
Bene il mangiare vario e di stagione, ma talvolta le preparazioni sono complicate per i gusti dei bambini: basterebbe una pasta semplice al pomodoro o al pesto di basilico per esempio quindi chiederei cose più relative al "gusto" dei bambini . Grazie
Migliorare la merenda, i dolci e la polenta
Il progetto è buono e valido ma negli ultimi anni il servizio è andato un po' in calo perché penso che sia la preparazione ad essere peggiorata e non gli ingredienti. Valuterei e controllerei meglio la ditta che si occupa di farlo
Per quanto riguarda le diete speciali, nello specifico il senza glutine, nel plesso di Santa Lucia è stato messo un microonde che però, a causa di una spina mancante non può essere utilizzato se ci fosse la necessità di riscaldare un primo piatto, in quanto la pasta non viene cotta direttamente nella cucina della scuola, ma in quella di Via Torino, non risulta possibile farlo. Di fatto spostano in una stanza del refettorio. Inoltre se un bambino celiaco richiede un po di primo o di secondo non può averlo mentre gli altri bambini so che viene dato. Non mi sembra corretto né per noi genitori che paghiamo come gli altri, né soprattutto per il bambino che si sente diverso dagli altri. Deve essere migliorato il servizio per questi due aspetti
Eliminare dalla dieta le stesse pietanze che si ripetono troppo frequentemente
Alcune preparazioni risultano scarsamente cotte. Alcuni alimenti non appaiono di buona qualità (es- prosciutto cotto) come invece viene dichiarato
Cambiare la merenda quando c'è la pizza o schiacciata non sono buone
Nessun suggerimento
Non servire i cibi freddi o troppo caldi e a quasi tutti non piace la banana perché sono verdi, quindi toglietela e metteteci qualche altra cosa
Io cambierei qualche pietanza tipo passati di verdure e vellutata non mangia
La pasta è a volte scotta, le porzioni non sono molto abbondanti
Senza suggerimenti. Si può sempre fare di più
Alcune pietanze non sono ancora adatte ai gusti dei bambini. Secondo me dovrebbe esistere la scelta della pasta in bianco a scuola
Nessun suggerimento
Variare l'utilizzo delle verdure affinché rappresentino un piatto completo es. polpette di: broccoli, frittata di spinaci, hamburger di ceci
Porzioni talvolta un po' misere. Raramente disponibile il "bis" mio figlio riferisce che spesso le pietanze arrivano fredde o tiepide a tavola (inizio pasto 13,15)
I piatti degli alunni devono essere più abbondanti
A volte i cibi sono freddi al momento in cui vengono serviti. Se possibile farli arrivare più caldi
Dare maggiore attenzione alla merenda e menù senza glutine



Ritengo che dover avvertire via sms o pc dell'assenza del bambino, in un momento della giornata oggettivamente complicato per u genitore vada a sovraccaricare le famiglie di una ulteriore evitabile incombenza. Io quest'anno ne avrò pagati almeno 10 di pasti in più con questo sistema , me ne ricordo sempre oltre l'orario consentito
Mi sembra sia poco utilizzata la carne rossa
Nessun suggerimento
Evitare nello stesso pranzo lenticchie e porri
Trovo che dover segnalare la mattina via sms o pc l'assenza del figlio dalla mensa vada ad ulteriormente aggravare il carico cognitivo della donna che lavora + gestisce la casa + gestisce i bambini . In caso di bimbo malato (che non andrà alla mensa) dover pensare di inviare un sms è una incombenza che spesso salta
Vorrei avere più occasioni di incontro e valutazione del servizio mensa
Riguardo alle assenze della mensa, avvolta è impossibile comunicare l'assenza alla mensa quando un genitore è al lavoro o per altri imprevisti, era meglio quando veniva comunicato dalle insegnanti
cibo più caldo , più volte il piatto unico, evitare il nasello in umido
La macedonia di frutta
Tornare alla vecchia modalità di registrazione delle presenze per a mensa al fine di agevolare i genitori
Per quello che mi racconta mio figlio sono soddisfatta del servizio, visto nonché che si è convinto ad assaggiare alimenti che a casa non ha mai voluto mangiare
Come scritto la scorsa volta, ridurrei le pietanze a base di pomodoro. Inoltre, consultando i genitori di altri comuni, ritengo il servizio un po' caro
Porzioni più abbondanti,
Su richiesta del bimbo servire i cibi più caldi
Fare lasagne al ragù il giovedì
La scelta delle pietanze è seguita da nutrizionisti che insegnano ad apprezzare piatti che non vengono usualmente serviti. La varietà dei piatti è considerevole. La merenda andrebbe implementata anche con altre alternative
Riguardo le assenze da comunicar entro le 9 proporrei venga segnalato direttamente dalle maestre dopo l'appello mattutino. Purtroppo quando si hanno imprevisti o il bambino non sta bene comunicarlo entro le ore 9 spesso è impossibile
Privilegiare il consumo di frutta e verdura di stagione
Pozioni più abbondanti e qualche volta hamburger e lasagne
Il cibo del secondo piatto non metterlo attaccato
Personalmente non è di immediata consultazione il menù di ristorazione all'interno del sito del Comune. Un app? Da scaricare e da associare al Comune di Quarrata
Almeno 1 volta alla settimana sostituirei la pizza/schiacciata con lo yogurt (che per il momento è stato dato solo 1 volta per la merenda mattutina)
Si suggerisce in base al gusto di bambini di aggiungere qualche giorno in più dolci/dolcetti e yogurt
Nessun suggerimento
Ottima ristorazione
Il secondo piatto da mangiare deve essere separato
Ove possibile, sarebbe da proporre più prodotti integrali e alimenti proteici alternativi alla carne
Va bene
Nessun suggerimento
I nostri bambini si lamentano soltanto delle verdure poco condite, per il resto dicono sempre che è tutto molto buono. Continuate così. Grazie
Potrebbero servire dei succhi di frutta magari al pomeriggio durante un'attività di ascolto. Certi bambini non



mangino e poi sarebbe un incentivo in più per fargli assumere più vitamine

Nessun suggerimento

Il servizio mensa rispetto all'appalto precedente ha subito un calo qualitativo. Merenda a scuola rifornirsi da botteghe locali per una maggiore qualità. Prestare più attenzione ai condimenti della pasta e offrire parmigiano

Spesso i bambini non toccano il cibo. Ci vorrebbero contenitori per portarlo a casa.