



CITTÀ DI TERRACINA

Provincia di Latina

DIPARTIMENTO V

SETTORE POLITICHE SOCIALI, SCOLASTICHE E TRASPORTO SCOLASTICO

Anno Scolastico 2024/25

# Relazione sul gradimento della refezione scolastica

Scuola dell'Infanzia  
&  
Scuola Primaria



### Premessa

Il Comune di Terracina, ad integrazione del monitoraggio e delle misurazioni continue volte ad assicurare la conformità del servizio di refezione ha proseguito, per il secondo anno consecutivo, il progetto di indagine per la rilevazione del gradimento della mensa scolastica.

Le indagini sulla qualità percepita sono il segno di una cultura diffusa di orientamento al cittadino e di consapevolezza dell'importanza del suo giudizio per indirizzare le scelte di vertice e valutare la qualità dei servizi offerti.

































































Il servizio di ristorazione scolastica si configura come un sistema articolato, caratterizzato da azioni mirate al mantenimento e al costante miglioramento della qualità erogata. Il mantenimento degli standard qualitativi è garantito attraverso verifiche e ispezioni sistematiche condotte nei refettori e nel centro cottura, con l'obiettivo di assicurare il rispetto delle prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto (C.S.A.).

In tale ambito, le schede di valutazione del servizio rappresentano un supporto operativo indispensabile per rilevare parametri qualitativi e segnalare eventuali non-conformità.

Le azioni di miglioramento, invece, sono attuate mediante l'analisi dei risultati emersi dalle indagini di gradimento, con l'intento di adeguare progressivamente il servizio al benessere dell'utenza.


### Somministrazione schede di valutazione







































Le schede di valutazione del servizio attualmente utilizzate sono state adottate con deliberazione del Consiglio Comunale n.47 del 30/11/2023 recante *"Approvazione Regolamento Consulta Comunale Mense Scolastiche di Terracina"*. Ai sensi dell'art.5, comma 10, la scheda di rilevazione del gradimento per gli alunni della scuola primaria, è stata integrata con l'aggiunta della voce "frutta", non presente nella scheda originaria, in modo da poterne valutare l'apprezzamento. È stato, inoltre, inserito un campo per la valutazione della gentilezza del personale

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	  	  	  	  	  
	  	  	  	  	  
	  	  	  	  	  
	  	  	  	  	  

Scheda Bambini della scuola dell'Infanzia





DATA _____	SCUOLA _____	CLASSE _____
<b>PRIMO PIATTO</b> 	<b>QUANTO NE HAI MANGIATO?</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  TUTTO   QUASI TUTTO   METÀ         </div> <div style="text-align: center;">  POCO   NIENTE  <div style="width: 20px; height: 20px; border: 1px solid black; margin: 0 auto;"></div> </div> </div>	<b>TI È PIACIUTO?</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  OTTIMO   DISCRETO   SCADENTE         </div>
<b>SECONDO PIATTO</b> 	<b>QUANTO NE HAI MANGIATO?</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  TUTTO   QUASI TUTTO   METÀ         </div> <div style="text-align: center;">  POCO   NIENTE  <div style="width: 20px; height: 20px; border: 1px solid black; margin: 0 auto;"></div> </div> </div>	<b>TI È PIACIUTO?</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  OTTIMO   DISCRETO   SCADENTE         </div>
<b>CONTORNO</b> 	<b>QUANTO NE HAI MANGIATO?</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  TUTTO   QUASI TUTTO   METÀ         </div> <div style="text-align: center;">  POCO   NIENTE  <div style="width: 20px; height: 20px; border: 1px solid black; margin: 0 auto;"></div> </div> </div>	<b>TI È PIACIUTO?</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  OTTIMO   DISCRETO   SCADENTE         </div>
<b>FRUTTA</b> 	<b>QUANTA NE HAI MANGIATA?</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  TUTTA   QUASI TUTTA   METÀ         </div> <div style="text-align: center;">  POCO   NIENTE  <div style="width: 20px; height: 20px; border: 1px solid black; margin: 0 auto;"></div> </div> </div>	<b>TI È PIACIUTA?</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  OTTIMA   DISCRETA   SCADENTE         </div>
<b>IL PERSONALE È STATO GENTILE OGGI?</b>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">  SÌ            NO         </div>

Scheda Bambini della scuola primaria

In sede di riunione della Consulta Comunale Mense del 11 dicembre 2024 è stato deciso di somministrare i questionari cartacei agli alunni fruitori della mensa per l'anno scolastico 2024/2025, nella settimana *dal 10 al 14 febbraio 2025* (menù 3<sup>a</sup> settimana).

L'indagine, di tipo qualitativo, ha riguardato, per la scuola dell'Infanzia, i soli bambini di 5 anni. Ogni scheda, è strutturata sull'arco dell'intera settimana e, giornalmente, è stato richiesto ai bambini di valutare il gradimento del *primo piatto*, del *secondo piatto*, del *contorno* e della *frutta* attraverso l'uso della scala Likert a 3 punti, con semplici "emoticons".

Per gli alunni della primaria, invece, la scheda di valutazione, è giornaliera e composta da due sezioni: una dedicata al livello di gradimento, l'altra al quantitativo di cibo mangiato. La valutazione è stata effettuata sulle seguenti portate: *primo piatto*, *secondo piatto*, *contorno* e *frutta*.

Le schede, compilate in modalità anonima, hanno coinvolto una media di 165,4 bambini dell'ultimo anno della scuola dell'infanzia (5 anni) ed una media di 143,8 alunni della scuola primaria, per una popolazione media totale di n.309,2 unità.



Le scuole dell'Infanzia oggetto dell'indagine sono quelle elencate qui di seguito:  
 Istituto Comprensivo "Milani", plessi *Giancarlo Manzi, e Giovanni Paolo II*;  
 Istituto Comprensivo "Maria Montessori", plessi *Delibera, Aldo Moro, Francesco Lama*;  
 Istituto Comprensivo "Alfredo Fiorini", plessi *Annamaria Scarpino e La Fiora*.

L'istituto Comprensivo "Milani" ha partecipato, altresì, con la scuola Primaria "Giovanni Paolo II", sezioni A e B a tempo pieno (ad eccezione degli alunni che non usufruiscono del servizio di refezione scolastica)

OBIETTIVI	TARGET DI RIFERIMENTO	PERIODO DI RILEVAZIONE
<p>Valutare il livello di soddisfazione dei bambini per il servizio di refezione scolastica.</p> <p>Individuare i punti di forza e le aree di miglioramento per rendere il servizio di ristorazione sempre più rispondente alle esigenze degli alunni fruitori.</p> <p>Effettuare successivi interventi mirati di educazione alimentare rivolte ai bambini con il coinvolgimento dei genitori.</p>	<p>Alunni della Scuola dell'Infanzia (età 5 anni) e della Scuola Primaria G.Paolo II (sez. A e B.) che usufruiscono della mensa.</p>	<p>Dal 10 al 14 febbraio 2025 (menù 3<sup>a</sup> settimana) come stabilito in sede di riunione della Consulta Comunale delle Mense Scolastiche di Terracina in data 11 dicembre 2024.</p>

METODOLOGIA DELL'INDAGINE
<p>La rilevazione è stata effettuata negli Istituti Comprensivi "Milani", "M. Montessori", "A. Fiorini", "a tappeto", tra gli alunni della primaria ed infanzia (Bambini di 5 anni) che usufruiscono del servizio di refezione scolastica gestito dal Comune, attraverso un questionario cartaceo, compilato in classe.</p>
<p>I bambini dell'Infanzia hanno espresso la propria opinione attraverso una scala da 1 a 3 livelli di gradimento rappresentati da "emoticons" per indicare la valutazione: <b>Ottimo, Discreto, Scadente</b>.</p>
<p>I bambini della Scuola Primaria hanno effettuato una valutazione <u>qualitativa</u> utilizzando una scala da 1 a 3 livelli con le voci: <b>Ottimo, Discreto, Scadente</b> ed una valutazione <u>quantitativa</u> del <b>cibo</b> consumato in base ai seguenti livelli: <b>Tutto, Quasi Tutto, Metà, Poco, Niente</b>.</p>
<p>Il contatto con le Direzioni didattiche è stato tenuto dall'Ufficio Politiche Scolastiche del Comune di Terracina che ha provveduto a digitalizzare le risposte, curando le attività di elaborazione e di analisi dei risultati.</p>

Di seguito viene presentata la sintesi del lavoro di rilevazione delle risposte al questionario distribuito agli alunni fruitori della mensa per l'anno scolastico 2024/2025. Gli esiti del sondaggio saranno condivisi in sede di riunione della Consulta comunale Mense Scolastiche di Terracina e saranno divulgati e diffusi tramite i canali istituzionali.



## Schema riassuntivo delle valutazioni espresse dai bambini dell'Infanzia (5 anni) nell'Istituto Comprensivo "Milani"

I.C. Milani – Infanzia (bambini di 5 anni)							
Menù del lunedì 10 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	57	69,51	8	9,76	17	20,73	82
Robiolina	44	53,66	6	7,32	32	39,02	82
Insalata mista Bio	29	35,37	7	8,54	46	56,10	82
Frutta di stagione Bio	55	67,07	3	3,66	24	29,27	82
<b>Somma totale</b>	<b>185</b>	<b>56,40</b>	<b>24</b>	<b>7,32</b>	<b>119</b>	<b>36,28</b>	<b>328</b>
Menù del martedì 11 febbraio							
Minestra di ceci Bio con farro	20	25,97	10	12,99	47	61,04	77
Bocconcini di pollo al limone	63	81,82	2	2,60	12	15,58	77
Bieta Bio ripassata	9	11,69	5	6,49	63	81,82	77
Frutta di stagione Bio	51	66,23	4	5,19	22	28,57	77
<b>Somma totale</b>	<b>143</b>	<b>46,43</b>	<b>21</b>	<b>6,82</b>	<b>144</b>	<b>46,75</b>	<b>308</b>
Menù del mercoledì 12 febbraio							
Risotto Bio con spinaci Bio	21	27,63	14	18,42	41	53,95	76
Frittata Bio con patate Bio	37	48,68	15	19,74	24	31,58	76
Broccoli Bio gratinati	5	6,58	3	3,95	68	89,47	76
Yogurt Bio	57	75,00	4	5,26	15	19,74	76
<b>Somma totale</b>	<b>120</b>	<b>39,47</b>	<b>36</b>	<b>11,84</b>	<b>148</b>	<b>48,68</b>	<b>304</b>
Menù del giovedì 13 febbraio							
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	68	90,67	3	4,00	4	5,33	75
Spezzatino di bovino	54	72,00	6	8,00	15	20,00	75
Purea di patate	28	37,33	6	8,00	41	54,67	75
Frutta di stagione Bio	52	69,33	5	6,67	18	24,00	75
<b>Somma totale</b>	<b>202</b>	<b>67,33</b>	<b>20</b>	<b>6,67</b>	<b>78</b>	<b>26,00</b>	<b>300</b>
Menù del venerdì 14 febbraio							
Gnocchi al pomodoro Bio	46	74,19	4	6,45	12	19,35	62
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	7	11,29	5	8,06	50	80,65	62
Finocchi Bio gratinati	3	4,84	3	4,84	56	90,32	62
Frutta di stagione Bio	47	75,81	2	3,23	13	20,97	62
<b>Somma totale</b>	<b>103</b>	<b>41,53</b>	<b>14</b>	<b>5,65</b>	<b>131</b>	<b>52,82</b>	<b>248</b>
<b>Somma dei voti generali</b>	<b>753</b>		<b>115</b>		<b>620</b>		<b>1488</b>
<b>Percentuali di gradimento generale</b>	<b>50,60</b>		<b>7,73</b>		<b>41,67</b>		
<b>Somma bambini nella settimana</b>							<b>372</b>
<b>Media bambini presenti</b>							<b>74,4</b>

N.B. Le percentuali sono arrotondate al centesimo con il programma di elaborazione excel.

Nelle tabelle e nei grafici successivi son stati suddivisi i risultati in base al giorno di somministrazione dei pasti.

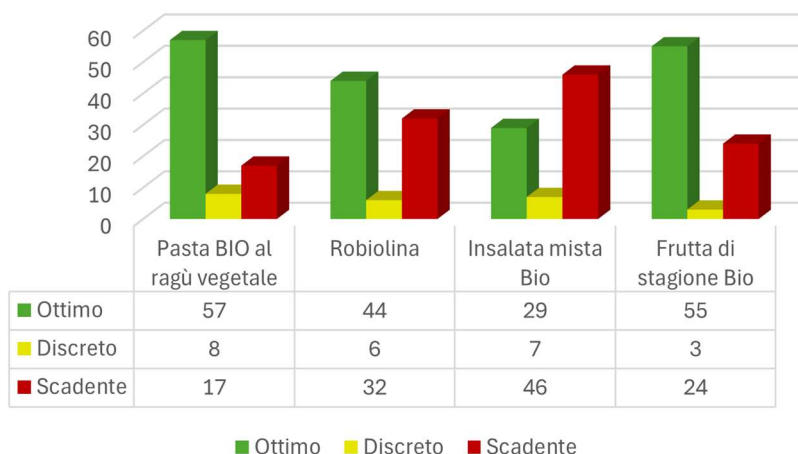




Menù del lunedì 10 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	57	69,51	8	9,76	17	20,73	82
Robiolina	44	53,66	6	7,32	32	39,02	82
Insalata mista Bio	29	35,37	7	8,54	46	56,10	82
Frutta di stagione Bio	55	67,07	3	3,66	24	29,27	82
<b>Somma totale</b>	<b>185</b>	<b>56,40</b>	<b>24</b>	<b>7,32</b>	<b>119</b>	<b>36,28</b>	<b>328</b>

*Il piatto del giorno maggiormente gradito è la Pasta Bio al ragù vegetale mentre quello meno gradito è l'insalata mista Bio.*

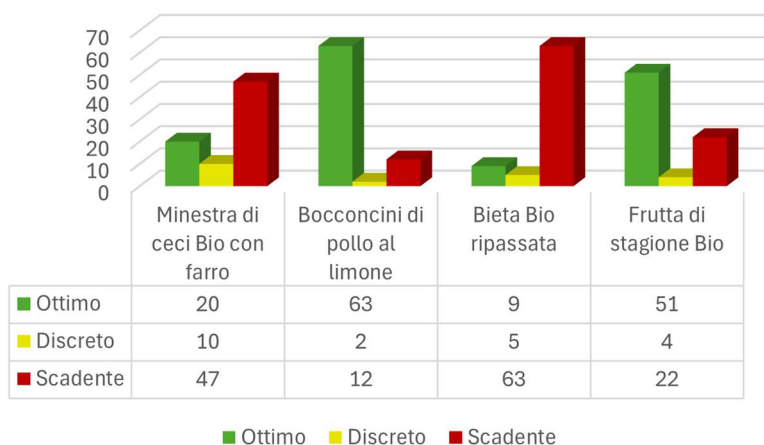
Menù del lunedì 10 febbraio



Menù del martedì 11 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Minestra di ceci Bio con farro	20	25,97	10	12,99	47	61,04	77
Bocconcini di pollo al limone	63	81,82	2	2,60	12	15,58	77
Bieta Bio ripassata	9	11,69	5	6,49	63	81,82	77
Frutta di stagione Bio	51	66,23	4	5,19	22	28,57	77
<b>Somma totale</b>	<b>143</b>	<b>46,43</b>	<b>21</b>	<b>6,82</b>	<b>144</b>	<b>46,75</b>	<b>308</b>

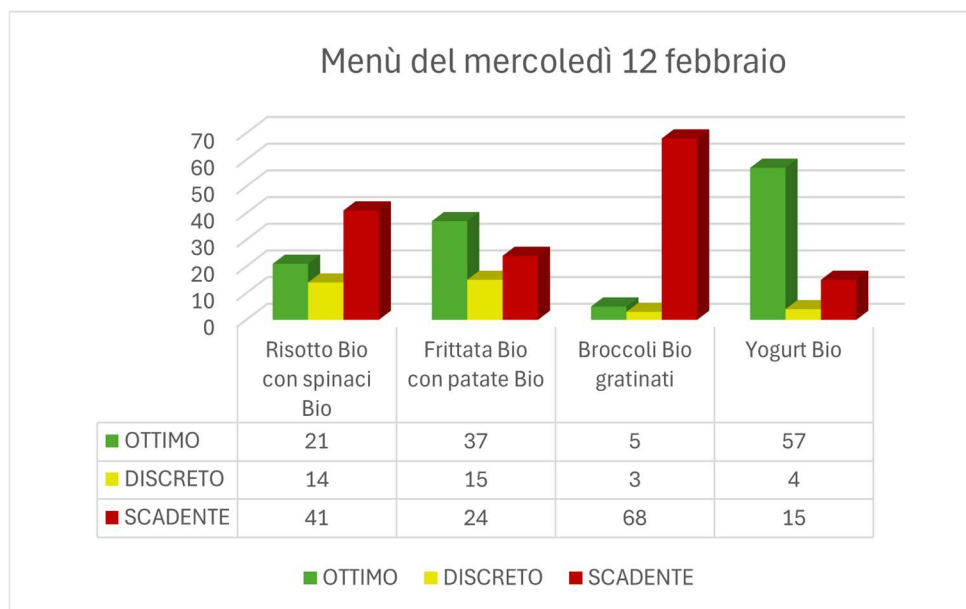
*Il piatto del giorno maggiormente gradito è costituito dai Bocconcini di pollo al limone mentre quello meno gradito è la Bieta Bio ripassata.*

Menù del martedì 11 febbraio



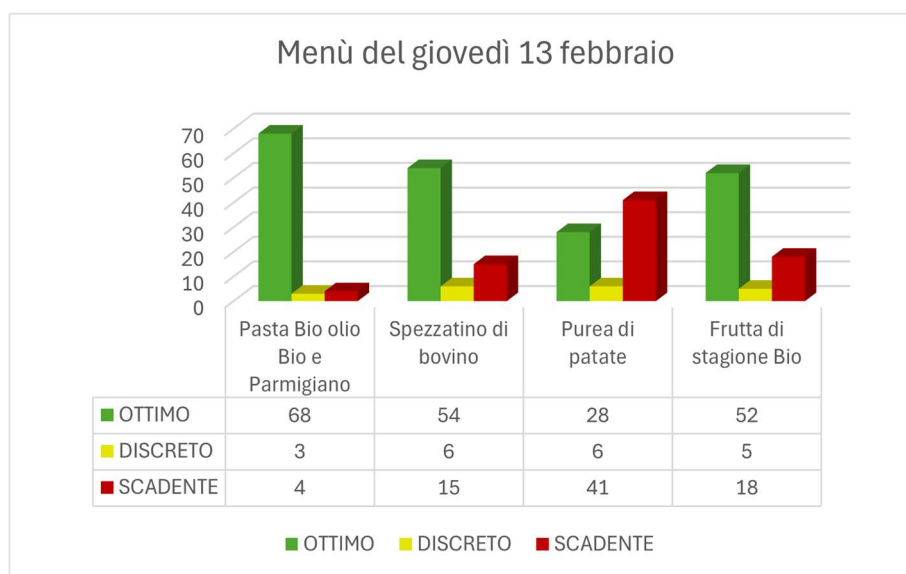
Menù del mercoledì 12 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Risotto Bio con spinaci Bio	21	27,63	14	18,42	41	53,95	76
Frittata Bio con patate Bio	37	48,68	15	19,74	24	31,58	76
Broccoli Bio gratinati	5	6,58	3	3,95	68	89,47	76
Yogurt Bio	57	75,00	4	5,26	15	19,74	76
<b>Somma totale</b>	<b>120</b>	<b>39,47</b>	<b>36</b>	<b>11,84</b>	<b>148</b>	<b>48,68</b>	<b>304</b>

*Il cibo del giorno maggiormente gradito è lo Yogurt Bio mentre quello meno gradito è il contorno costituito da Broccoli Bio gratinati.*



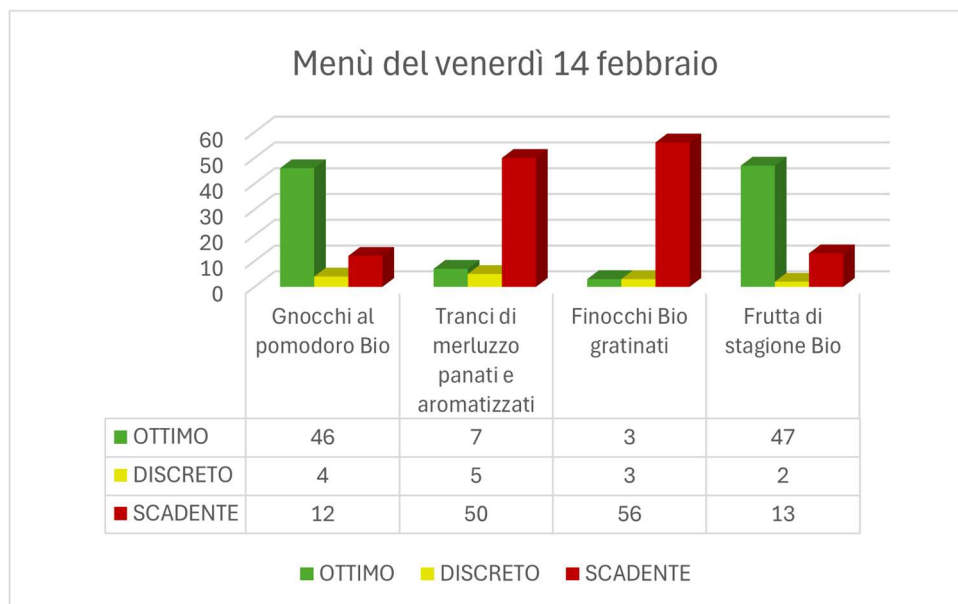
Menù del giovedì 13 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	68	90,67	3	4,00	4	5,33	75
Spezzatino di bovino	54	72,00	6	8,00	15	20,00	75
Purea di patate	28	37,33	6	8,00	41	54,67	75
Frutta di stagione Bio	52	69,33	5	6,67	18	24,00	75
<b>Somma totale</b>	<b>202</b>	<b>67,33</b>	<b>20</b>	<b>6,67</b>	<b>78</b>	<b>26,00</b>	<b>300</b>

*Il piatto del giorno maggiormente gradito è la Pasta Bio con olio Bio e Parmigiano mentre quello meno gradito è il contorno Purea di patate.*



Menù del venerdì 14 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Gnocchi al pomodoro Bio	46	74,19	4	6,45	12	19,35	62
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	7	11,29	5	8,06	50	80,65	62
Finocchi Bio gratinati	3	4,84	3	4,84	56	90,32	62
Frutta di stagione Bio	47	75,81	2	3,23	13	20,97	62
<b>Somma totale</b>	<b>103</b>	<b>41,53</b>	<b>14</b>	<b>5,65</b>	<b>131</b>	<b>52,82</b>	<b>248</b>

*Il cibo del giorno maggiormente gradito è la Frutta di stagione Bio mentre sono meno graditi i Finocchi Bio gratinati.*



### Valutazioni.

Su una media di n.74,4 bambini presenti giornalmente in classe, la percentuale generale di gradimento del menù in vigore nella settimana di valutazione, è risultata per il 50,60% "ottimo", il 7,73% discreto e 41,67% scadente.

Da un'analisi specifica delle pietanze servite quotidianamente è emerso che il giorno in cui è stata registrata una percentuale maggiore di "ottimo" è stato il giovedì 13 febbraio con un menù composto da: *Pasta Bio olio Bio e Parmigiano, Spezzatino di bovino, purea di patate e frutta di stagione Bio.*

In generale, la pietanza di maggior gradimento è la frutta di stagione/yogurt, quasi a pari merito con il primo piatto. È poco gradito il contorno.





## Schema riassuntivo delle valutazioni espresse dai bambini dell'Infanzia (5 anni) nell'Istituto Comprensivo "M. Montessori".

I.C. Montessori - Infanzia (5 anni)							
Menù del lunedì 10 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	63	91,30	5	7,25	1	1,45	69
Robiolina	36	52,17	17	24,64	16	23,19	69
Insalata mista Bio	28	40,58	9	13,04	32	46,38	69
Frutta di stagione Bio	42	60,87	26	37,68	1	1,45	69
<b>Somma totale</b>	<b>169</b>	<b>61,23</b>	<b>57</b>	<b>20,65</b>	<b>50</b>	<b>18,12</b>	<b>276</b>
Menù del martedì 11 febbraio							
Minestra di ceci Bio con farro	42	64,62	16	24,62	7	10,77	65
Bocconcini di pollo al limone	56	86,15	5	7,69	4	6,15	65
Bieta Bio ripassata	14	21,54	9	13,85	42	64,62	65
Frutta di stagione Bio	53	81,54	9	13,85	3	4,62	65
<b>Somma totale</b>	<b>165</b>	<b>63,46</b>	<b>39</b>	<b>15,00</b>	<b>56</b>	<b>21,54</b>	<b>260</b>
Menù del mercoledì 12 febbraio							
Risotto Bio con spinaci Bio	28	41,79	27	40,30	12	17,91	67
Frittata Bio con patate Bio	38	56,72	17	25,37	12	17,91	67
Broccoli Bio gratinati	10	14,93	8	11,94	49	73,13	67
Yogurt Bio	59	88,06	5	7,46	3	4,48	67
<b>Somma totale</b>	<b>135</b>	<b>50,37</b>	<b>57</b>	<b>21,27</b>	<b>76</b>	<b>28,36</b>	<b>268</b>
Menù del giovedì 13 febbraio							
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	65	97,01	1	1,49	1	1,49	67
Spezzatino di bovino	60	89,55	3	4,48	4	5,97	67
Purea di patate	33	49,25	18	26,87	16	23,88	67
Frutta di stagione Bio	63	94,03	4	5,97	0	0,00	67
<b>Somma totale</b>	<b>221</b>	<b>82,46</b>	<b>26</b>	<b>9,70</b>	<b>21</b>	<b>7,84</b>	<b>268</b>
Menù del venerdì 14 febbraio							
Gnocchi al pomodoro Bio	56	84,85	8	12,12	2	3,03	66
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	19	28,79	9	13,64	38	57,58	66
Finocchi Bio gratinati	9	13,64	19	28,79	38	57,58	66
Frutta di stagione Bio	60	90,91	5	7,58	1	1,52	66
<b>Somma totale</b>	<b>144</b>	<b>54,55</b>	<b>41</b>	<b>15,53</b>	<b>79</b>	<b>29,92</b>	<b>264</b>
<b>Somma dei voti totali</b>	<b>834</b>		<b>220</b>		<b>282</b>		<b>1336</b>
<b>Percentuali di gradimento generale</b>	<b>62,43</b>		<b>16,47</b>		<b>21,11</b>		
<b>Somma bambini presenti</b>							<b>334</b>
<b>Media bambini presenti</b>							<b>66,8</b>

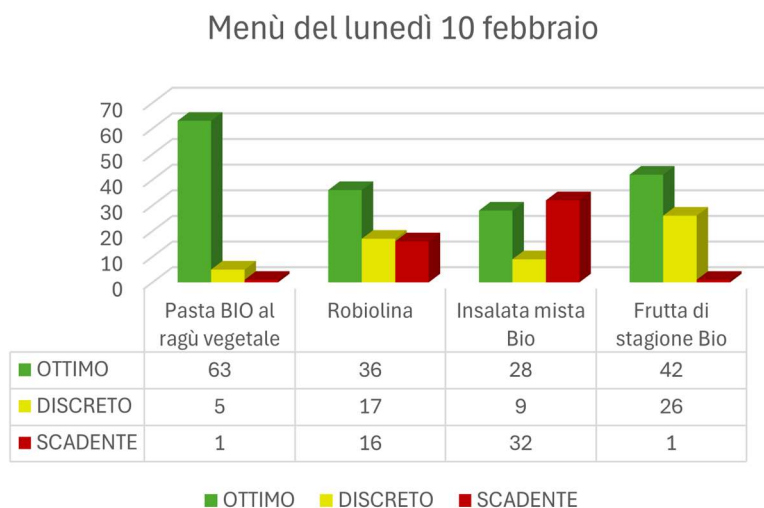
N.B. Le percentuali sono arrotondate al centesimo con il programma di elaborazione excel

Nelle tabelle e nei grafici successivi son stati suddivisi i risultati in base al giorno di somministrazione dei pasti.



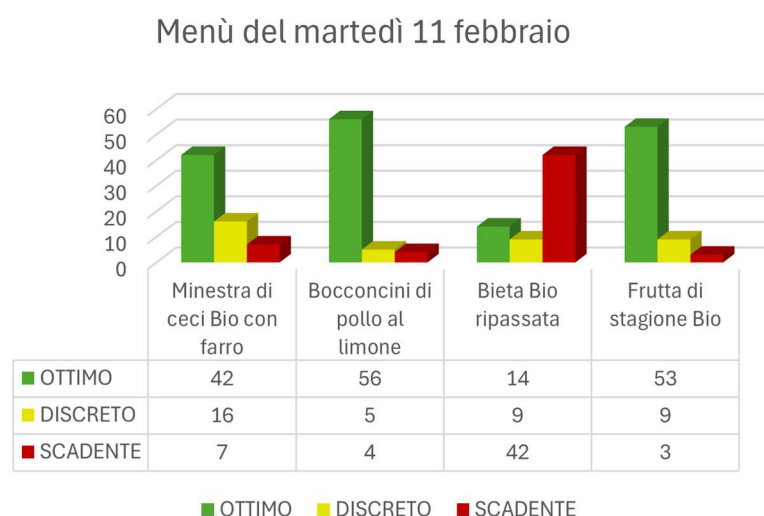
Menù del lunedì 10 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	63	91,30	5	7,25	1	1,45	69
Robiolina	36	52,17	17	24,64	16	23,19	69
Insalata mista Bio	28	40,58	9	13,04	32	46,38	69
Frutta di stagione Bio	42	60,87	26	37,68	1	1,45	69
<b>Somma totale</b>	<b>169</b>	<b>61,23</b>	<b>57</b>	<b>20,65</b>	<b>50</b>	<b>18,12</b>	<b>276</b>

*Il piatto del giorno maggiormente gradito è la Pasta Bio al ragù vegetale mentre quello meno gradito è l'insalata mista Bio.*



Menù del martedì 11 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Minestra di ceci Bio con farro	42	64,62	16	24,62	7	10,77	65
Bocconcini di pollo al limone	56	86,15	5	7,69	4	6,15	65
Bieta Bio ripassata	14	21,54	9	13,85	42	64,62	65
Frutta di stagione Bio	53	81,54	9	13,85	3	4,62	65
<b>Somma totale</b>	<b>165</b>	<b>63,46</b>	<b>39</b>	<b>15,00</b>	<b>56</b>	<b>21,54</b>	<b>260</b>

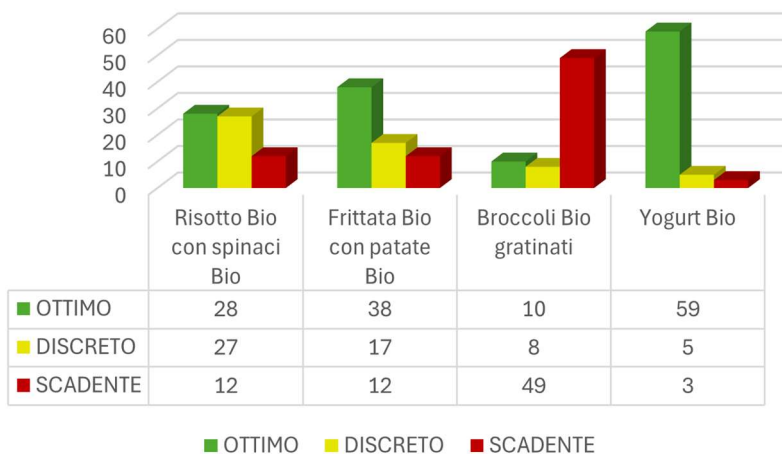
*Il piatto del giorno maggiormente gradito è costituito dai Bocconcini di pollo al limone mentre quello meno gradito è la Bieta Bio ripassata.*



Menù del mercoledì 12 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Risotto Bio con spinaci Bio	28	41,79	27	40,30	12	17,91	67
Frittata Bio con patate Bio	38	56,72	17	25,37	12	17,91	67
Broccoli Bio gratinati	10	14,93	8	11,94	49	73,13	67
Yogurt Bio	59	88,06	5	7,46	3	4,48	67
<b>Somma totale</b>	<b>135</b>	<b>50,37</b>	<b>57</b>	<b>21,27</b>	<b>76</b>	<b>28,36</b>	<b>268</b>

*Il cibo del giorno maggiormente gradito è lo Yogurt Bio mentre quello meno gradito è il contorno costituito da Broccoli Bio gratinati.*

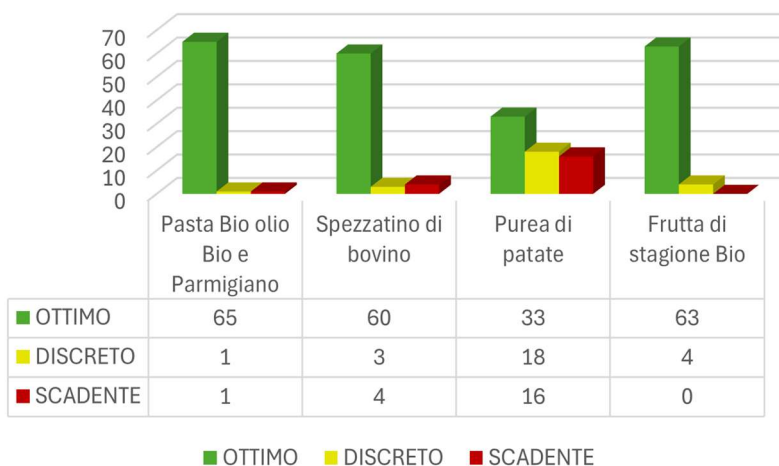
Menù del mercoledì 12 febbraio



Menù del giovedì 13 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	65	97,01	1	1,49	1	1,49	67
Spezzatino di bovino	60	89,55	3	4,48	4	5,97	67
Purea di patate	33	49,25	18	26,87	16	23,88	67
Frutta di stagione Bio	63	94,03	4	5,97	0	0,00	67
<b>Somma totale</b>	<b>221</b>	<b>82,46</b>	<b>26</b>	<b>9,70</b>	<b>21</b>	<b>7,84</b>	<b>268</b>

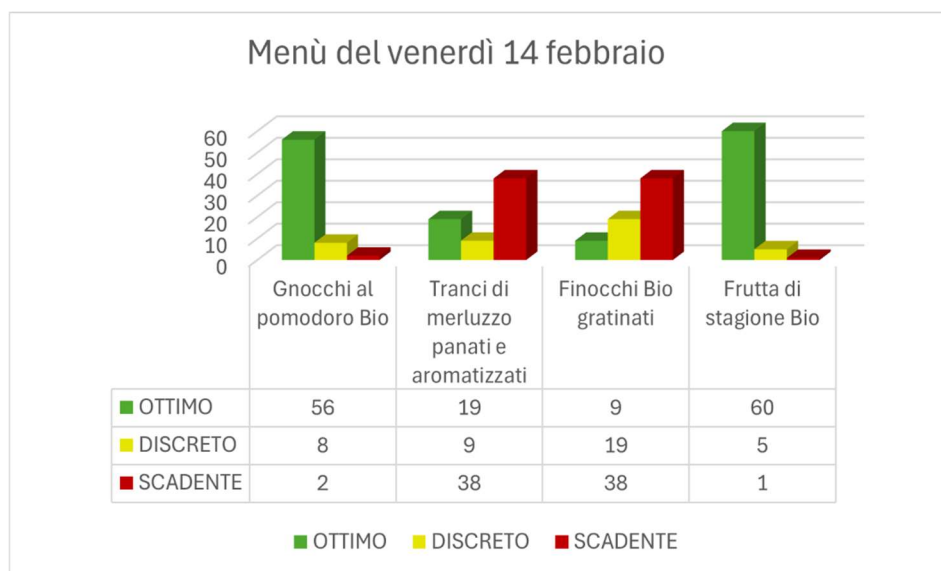
*Il piatto del giorno maggiormente apprezzato è la Pasta Bio con olio Bio e Parmigiano mentre quello meno gradito è il contorno*

Menù del giovedì 13 febbraio



Menù del venerdì 14 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Gnocchi al pomodoro Bio	56	84,85	8	12,12	2	3,03	66
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	19	28,79	9	13,64	38	57,58	66
Finocchi Bio gratinati	9	13,64	19	28,79	38	57,58	66
Frutta di stagione Bio	60	90,91	5	7,58	1	1,52	66
<b>Somma totale</b>	<b>144</b>	<b>54,55</b>	<b>41</b>	<b>15,53</b>	<b>79</b>	<b>29,92</b>	<b>264</b>

*Il cibo del giorno maggiormente gradito è la Frutta di stagione Bio mentre quelli meno apprezzati sono i Tranci di merluzzo panati e aromatizzati ed i Finocchi Bio gratinati.*



## Valutazioni

Su una media di n.66,8 bambini presenti giornalmente la percentuale generale di gradimento del menù in vigore nella settimana di valutazione, è risultata per il 62,43% "ottimo", il 16,47% discreto e 21,11% scadente.

Da un'analisi specifica delle pietanze servite quotidianamente è emerso che il giorno in cui è stata registrata una percentuale maggiore di "ottimo" è stato il giovedì 13 febbraio con un menù composto da: *Pasta Bio olio Bio e Parmigiano, Spezzatino di bovino, purea di patate e frutta di stagione Bio.*

In generale, la pietanza di maggior gradimento è la frutta di stagione/yogurt, quasi a pari merito con il primo piatto. È poco gradito il contorno.



## Schema riassuntivo delle valutazioni espresse dai bambini dell'Infanzia (5 anni) nell'Istituto Comprensivo "A. Fiorini".

Istituto Fiorini - Infanzia (bambini di 5 anni)							
Menù del lunedì 10 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	18	69,23	1	3,85	7	26,92	26
Robiolina	15	57,69	4	15,38	7	26,92	26
Insalata mista Bio	15	57,69	7	26,92	4	15,38	26
Frutta di stagione Bio	26	100,00	0	0,00	0	0,00	26
<b>Somma totale</b>	<b>74</b>	<b>71,15</b>	<b>12</b>	<b>11,54</b>	<b>18</b>	<b>17,31</b>	<b>104</b>
Menù del martedì 11 febbraio							
Minestra di ceci Bio con farro	10	40,00	12	48,00	3	12,00	25
Bocconcini di pollo al limone	7	28,00	13	52,00	5	20,00	25
Bieta Bio ripassata	3	12,00	16	64,00	6	24,00	25
Frutta di stagione Bio	11	44,00	9	36,00	5	20,00	25
<b>Somma totale</b>	<b>31</b>	<b>31,00</b>	<b>50</b>	<b>50,00</b>	<b>19</b>	<b>19,00</b>	<b>100</b>
Menù del mercoledì 12 febbraio							
Risotto Bio con spinaci Bio	12	46,15	7	26,92	7	26,92	26
Frittata Bio con patate Bio	6	23,08	11	42,31	9	34,62	26
Broccoli Bio gratinati	4	15,38	13	50,00	9	34,62	26
Yogurt Bio	13	50,00	6	23,08	7	26,92	26
<b>Somma totale</b>	<b>35</b>	<b>33,65</b>	<b>37</b>	<b>35,58</b>	<b>32</b>	<b>30,77</b>	<b>104</b>
Menù del giovedì 13 febbraio							
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	13	54,17	3	12,50	8	33,33	24
Spezzatino di bovino	6	25,00	12	50,00	6	25,00	24
Purea di patate	3	12,50	13	54,17	8	33,33	24
Frutta di stagione Bio	12	50,00	7	29,17	5	20,83	24
<b>Somma totale</b>	<b>34</b>	<b>35,42</b>	<b>35</b>	<b>36,46</b>	<b>27</b>	<b>28,13</b>	<b>96</b>
Menù del venerdì 14 febbraio							
Gnocchi al pomodoro Bio	8	40,00	2	10,00	10	50,00	20
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	4	20,00	4	20,00	12	60,00	20
Finocchi Bio gratinati	3	15,00	6	30,00	11	55,00	20
Frutta di stagione Bio	8	40,00	2	10,00	10	50,00	20
<b>Somma totale</b>	<b>23</b>	<b>28,75</b>	<b>14</b>	<b>17,50</b>	<b>43</b>	<b>53,75</b>	<b>80</b>
<b>Somma dei voti generali</b>	<b>197</b>		<b>148</b>		<b>139</b>		<b>484</b>
<b>Percentuali di gradimento generale</b>	<b>40,70</b>		<b>30,58</b>		<b>28,72</b>		
<b>Somma bambini nella settimana</b>							<b>121</b>
<b>Media bambini presenti</b>							<b>24,2</b>

N.B. Le percentuali sono arrotondate al centesimo con il programma di elaborazione excel

Nelle tabelle e nei grafici successivi son stati suddivisi i risultati in base al giorno di somministrazione dei pasti.

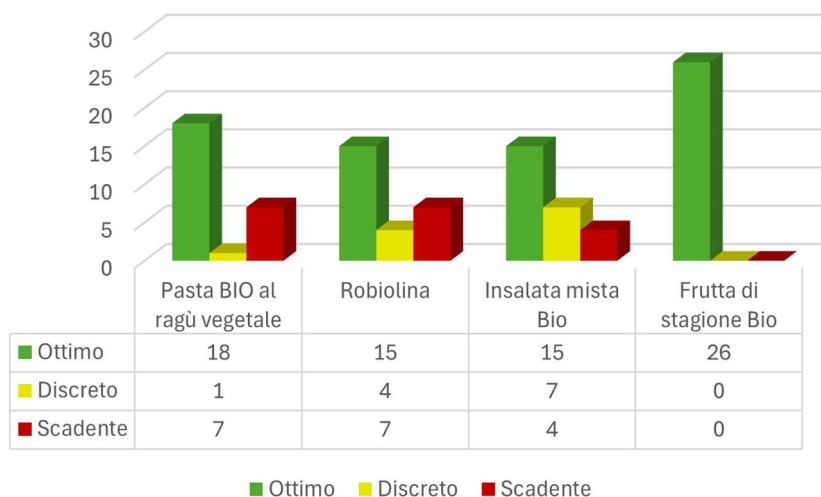




Menù del lunedì 10 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	18	69,23	1	3,85	7	26,92	26
Robiolina	15	57,69	4	15,38	7	26,92	26
Insalata mista Bio	15	57,69	7	26,92	4	15,38	26
Frutta di stagione Bio	26	100,00	0	0,00	0	0,00	26
<b>Somma totale</b>	<b>74</b>	<b>71,15</b>	<b>12</b>	<b>11,54</b>	<b>18</b>	<b>17,31</b>	<b>104</b>

*Il cibo del giorno maggiormente gradito è la Frutta di stagione Bio mentre sono meno graditi la Pasta Bio al ragù vegetale e la Robiolina.*

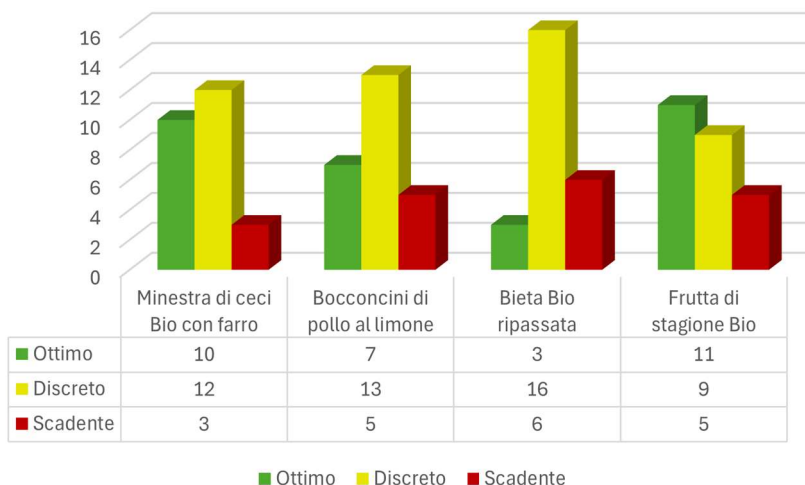
Menù del lunedì 10 febbraio 2025



Menù del martedì 11 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Minestra di ceci Bio con farro	10	40,00	12	48,00	3	12,00	25
Bocconcini di pollo al limone	7	28,00	13	52,00	5	20,00	25
Bieta Bio ripassata	3	12,00	16	64,00	6	24,00	25
Frutta di stagione Bio	11	44,00	9	36,00	5	20,00	25
<b>Somma totale</b>	<b>31</b>	<b>31,00</b>	<b>50</b>	<b>50,00</b>	<b>19</b>	<b>19,00</b>	<b>100</b>

*Il piatto del giorno maggiormente gradito è la Frutta di stagione Bio quello meno gradito è la Bieta Bio ripassata.*

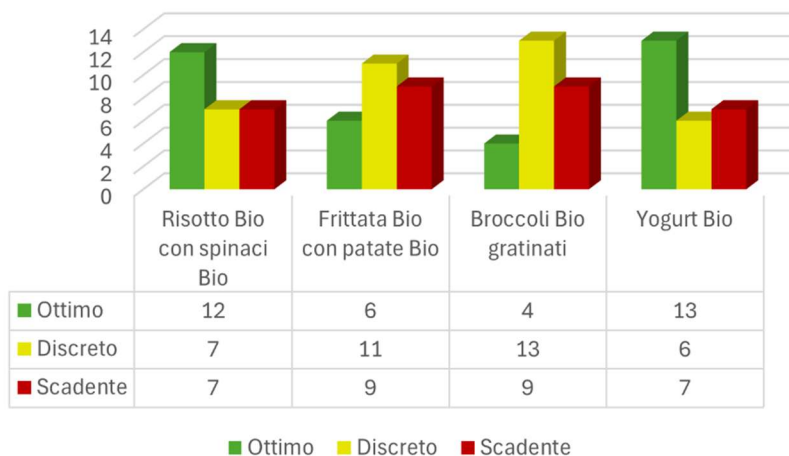
Menù del martedì 11 febbraio 2025



Menù del mercoledì 12 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Risotto Bio con spinaci Bio	12	46,15	7	26,92	7	26,92	26
Frittata Bio con patate Bio	6	23,08	11	42,31	9	34,62	26
Broccoli Bio gratinati	4	15,38	13	50,00	9	34,62	26
Yogurt Bio	13	50,00	6	23,08	7	26,92	26
<b>Somma totale</b>	<b>35</b>	<b>33,65</b>	<b>37</b>	<b>35,58</b>	<b>32</b>	<b>30,77</b>	<b>104</b>

*Il cibo del giorno maggiormente gradito è lo Yogurt Bio mentre sono meno graditi la Frittata Bio con patate Bio e il contorno Broccoli Bio gratinati.*

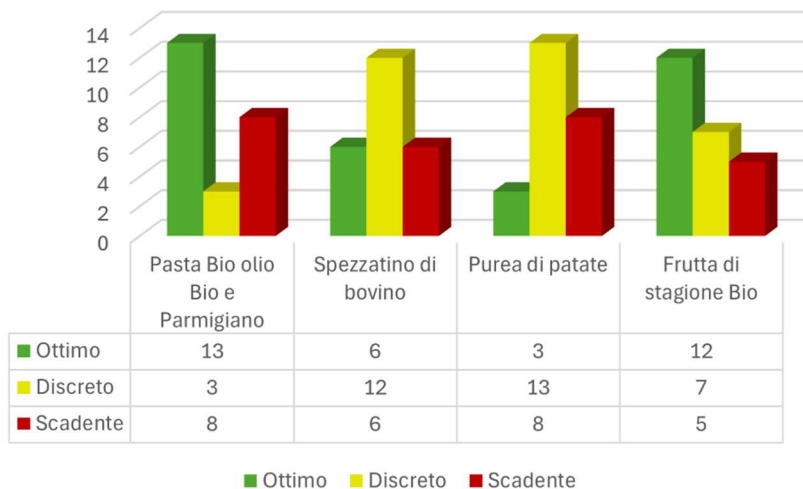
Menù del mercoledì 12 febbraio 2025



Menù del giovedì 13 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	13	54,17	3	12,50	8	33,33	24
Spezzatino di bovino	6	25,00	12	50,00	6	25,00	24
Purea di patate	3	12,50	13	54,17	8	33,33	24
Frutta di stagione Bio	12	50,00	7	29,17	5	20,83	24
<b>Somma totale</b>	<b>34</b>	<b>35,42</b>	<b>35</b>	<b>36,46</b>	<b>27</b>	<b>28,13</b>	<b>96</b>

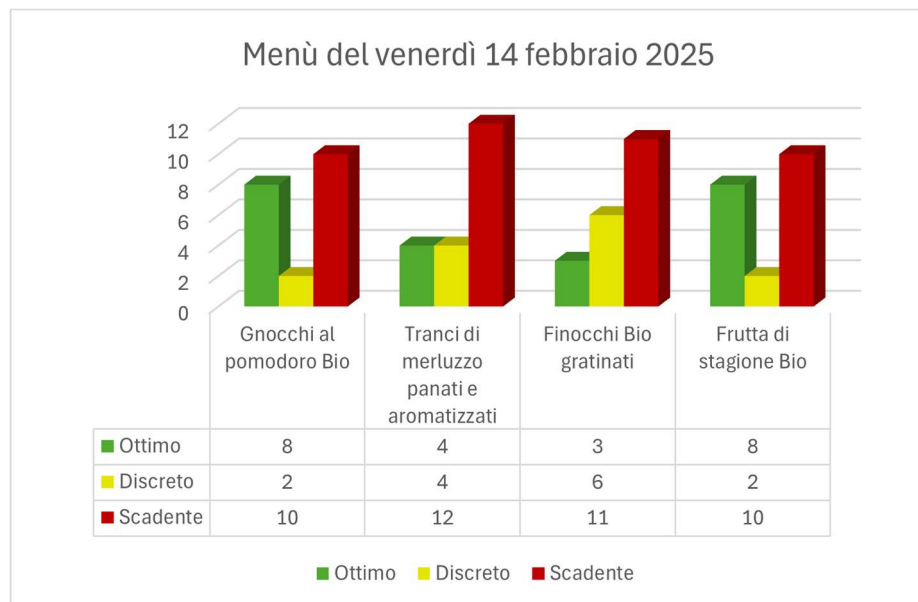
*Il piatto del giorno maggiormente gradito è la Pasta Bio con olio Bio e Parmigiano mentre quello meno gradito è il contorno Purea di patate.*

Menù del giovedì 13 febbraio 2025



Menù del venerdì 14 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Gnocchi al pomodoro Bio	8	40,00	2	10,00	10	50,00	20
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	4	20,00	4	20,00	12	60,00	20
Finocchi Bio gratinati	3	15,00	6	30,00	11	55,00	20
Frutta di stagione Bio	8	40,00	2	10,00	10	50,00	20
<b>Somma totale</b>	<b>23</b>	<b>28,75</b>	<b>14</b>	<b>17,50</b>	<b>43</b>	<b>53,75</b>	<b>80</b>

*I cibi del giorno maggiormente graditi sono gli Gnocchi al pomodoro Bio e la Frutta di stagione Bio mentre sono meno graditi i Tranci di merluzzo panati e aromatizzati.*



## Valutazioni

Su una media di n.24,2 bambini presenti giornalmente la percentuale generale di gradimento del menù in vigore nella settimana di valutazione, è risultata per il 40,70% "ottimo", il 30,58% discreto e 28,72% scadente.

Da un'analisi specifica delle pietanze servite quotidianamente è emerso che il giorno in cui è stata registrata una percentuale maggiore di "ottimo" è stato il lunedì 10 febbraio con un menù composto da: *Pasta Bio al ragù vegetale, Robiolina, Insalata mista Bio e frutta di stagione Bio.*

In generale, la pietanza di maggior gradimento è la frutta di stagione/yogurt, seguita dal primo piatto e dal secondo. È scarsamente gradito il contorno.



**Schema complessivo delle valutazioni espresse nei tre Istituti Comprensivi dai bambini dell'infanzia (età di 5 anni).**

<b>Istituti Comprensivi Terracina- Infanzia (bambini di 5 anni)</b>							
<b>Menù del lunedì 10 febbraio</b>	<b>OTTIMO</b>	<b>%</b>	<b>DISCRETO</b>	<b>%</b>	<b>SCADENTE</b>	<b>%</b>	<b>PRESENTI</b>
Pasta BIO al ragù vegetale	138	77,97	14	7,91	25	14,12	177
Robiolina	95	53,67	27	15,25	55	31,07	177
Insalata mista Bio	72	40,68	23	12,99	82	46,33	177
Frutta di stagione Bio	123	69,49	29	16,38	25	14,12	177
<b>Somma totale</b>	<b>428</b>	<b>60,45</b>	<b>93</b>	<b>13,14</b>	<b>187</b>	<b>26,41</b>	<b>708</b>
<b>Menù del martedì 11 febbraio</b>							
Minestra di ceci Bio con farro	72	43,11	38	22,75	57	34,13	167
Bocconcini di pollo al limone	126	75,45	20	11,98	21	12,57	167
Bieta Bio ripassata	26	15,57	30	17,96	111	66,47	167
Frutta di stagione Bio	115	68,86	22	13,17	30	17,96	167
<b>Somma totale</b>	<b>339</b>	<b>50,75</b>	<b>110</b>	<b>16,47</b>	<b>219</b>	<b>32,78</b>	<b>668</b>
<b>Menù del mercoledì 12 febbraio</b>							
Risotto Bio con spinaci Bio	61	36,09	48	28,40	60	35,50	169
Frittata Bio con patate Bio	81	47,93	43	25,44	45	26,63	169
Broccoli Bio gratinati	19	11,24	24	14,20	126	74,56	169
Yogurt Bio	129	76,33	15	8,88	25	14,79	169
<b>Somma totale</b>	<b>290</b>	<b>42,90</b>	<b>130</b>	<b>19,23</b>	<b>256</b>	<b>37,87</b>	<b>676</b>
<b>Menù del giovedì 13 febbraio</b>							
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	146	87,95	7	4,22	13	7,83	166
Spezzatino di bovino	120	72,29	21	12,65	25	15,06	166
Purea di patate	64	38,55	37	22,29	65	39,16	166
Frutta di stagione Bio	127	76,51	16	9,64	23	13,86	166
<b>Somma totale</b>	<b>457</b>	<b>68,83</b>	<b>81</b>	<b>12,20</b>	<b>126</b>	<b>18,98</b>	<b>664</b>
<b>Menù del venerdì 14 febbraio</b>							
Gnocchi al pomodoro Bio	110	74,32	14	9,46	24	16,22	148
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	30	20,27	18	12,16	100	67,57	148
Finocchi Bio gratinati	15	10,14	28	18,92	105	70,95	148
Frutta di stagione Bio	115	77,70	9	6,08	24	16,22	148
<b>Somma totale</b>	<b>270</b>	<b>45,61</b>	<b>69</b>	<b>11,66</b>	<b>253</b>	<b>42,74</b>	<b>592</b>
<b>Somma dei voti generali</b>	<b>1784</b>		<b>483</b>		<b>1041</b>		<b>3308</b>
<b>Percentuali di gradimento generale</b>	<b>53,93</b>		<b>14,60</b>		<b>31,47</b>		
<b>Somma bambini votanti nella settimana</b>							<b>827</b>
<b>Media bambini votanti</b>							<b>165,4</b>

*N.B. Le percentuali sono arrotondate al centesimo con il programma di elaborazione excel*

## CONCLUSIONI

L'indagine di gradimento complessiva, riferita a tutti e tre gli Istituti Comprensivi insistenti sul territorio comunale, evidenzia una buona valutazione del servizio di ristorazione scolastica. Sulla base di quanto riferito dagli alunni fruitori della scuola dell'infanzia il 53,93% degli utenti esprime la propria soddisfazione; pertanto, si rileva un servizio qualitativo che soddisfa la maggioranza dell'utenza intervistata. In merito al menu, viene rilevato un ampio gradimento della Frutta di stagione Bio/Yogurt Bio seguita dalla pasta come primo piatto. Tra i secondi piatti viene data preferenza alla carne rispetto alle pietanze a base di pesce. Si riscontra una scarsa accettazione delle verdure di tipo invernale (broccoli, bieta, finocchi etc.).

Come già evidenziato nella relazione dell'anno scolastico 2023/2024 gli utenti della scuola dell'infanzia non gradiscono la verdura come contorno.



## Schema riassuntivo delle valutazioni espresse dai bambini della Scuola Primaria dell'istituto Comprensivo "Milani" plesso G.Paolo II.

I.C. Milani - Plesso Paolo II – Primaria							
Menu del lunedì 10 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	85	60,28	37	26,24	19	13,48	141
Robiolina	59	41,84	51	36,17	31	21,99	141
Insalata mista Bio	46	32,62	34	24,11	61	43,26	141
Frutta di stagione Bio	52	36,88	36	25,53	53	37,59	141
<b>Somma totale</b>	<b>242</b>	<b>42,91</b>	<b>158</b>	<b>28,01</b>	<b>164</b>	<b>29,08</b>	<b>564</b>
Menu del martedì 11 febbraio							
Minestra di ceci Bio con farro	71	48,97	35	24,14	39	26,90	145
Bocconcini di pollo al limone	90	62,07	36	24,83	19	13,10	145
Bieta Bio ripassata	39	26,90	23	15,86	83	57,24	145
Frutta di stagione Bio	67	46,21	39	26,90	39	26,90	145
<b>Somma totale</b>	<b>267</b>	<b>46,03</b>	<b>133</b>	<b>22,93</b>	<b>180</b>	<b>31,03</b>	<b>580</b>
Menu del mercoledì 12 febbraio							
Risotto Bio con spinaci Bio	57	39,31	39	26,90	49	33,79	145
Frittata Bio con patate Bio	57	39,31	34	23,45	54	37,24	145
Broccoli Bio gratinati	34	23,45	28	19,31	83	57,24	145
Yogurt Bio	68	46,90	29	20,00	48	33,10	145
<b>Somma totale</b>	<b>216</b>	<b>37,24</b>	<b>130</b>	<b>22,41</b>	<b>234</b>	<b>40,34</b>	<b>580</b>
Menu del giovedì 13 febbraio							
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	127	87,59	11	7,59	7	4,83	145
Spezzatino di bovino	83	57,24	41	28,28	21	14,48	145
Purea di patate	63	43,45	23	15,86	59	40,69	145
Frutta di stagione Bio	70	48,28	25	17,24	50	34,48	145
<b>Somma totale</b>	<b>343</b>	<b>59,14</b>	<b>100</b>	<b>17,24</b>	<b>137</b>	<b>23,62</b>	<b>580</b>
Menu del venerdì 14 febbraio							
Gnocchi al pomodoro Bio	115	80,42	13	9,09	15	10,49	143
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	18	12,59	24	16,78	101	70,63	143
Finocchi Bio gratinati	22	15,38	22	15,38	99	69,23	143
Frutta di stagione Bio	78	54,55	25	17,48	40	27,97	143
<b>Somma totale</b>	<b>233</b>	<b>40,73</b>	<b>84</b>	<b>14,69</b>	<b>255</b>	<b>44,58</b>	<b>572</b>
<b>Somma dei voti totali</b>	<b>1301</b>		<b>605</b>		<b>970</b>		<b>2876</b>
<b>Percentuali di gradimento generale</b>	<b>45,24</b>		<b>21,04</b>		<b>33,73</b>		
<b>Somma bambini nella settimana</b>							<b>719</b>
<b>Media bambini presenti</b>							<b>143,8</b>

N.B. Le percentuali sono arrotondate al centesimo con il programma di elaborazione excel

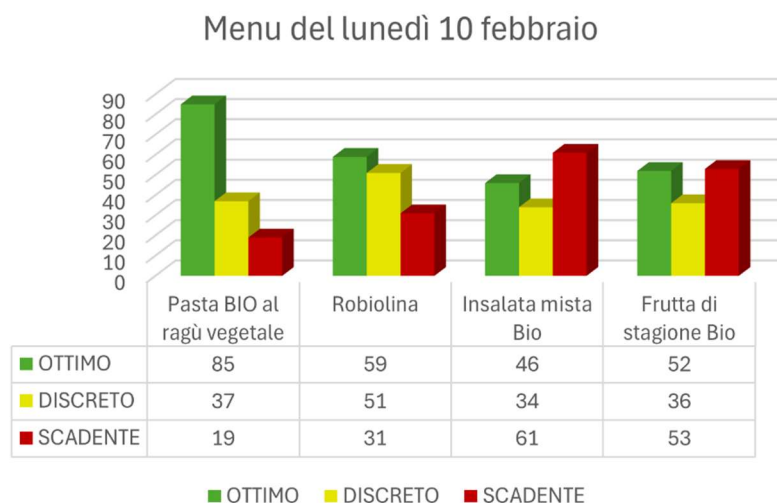
Nelle tabelle e nei grafici successivi son stati suddivisi i risultati in base al giorno di somministrazione dei pasti.





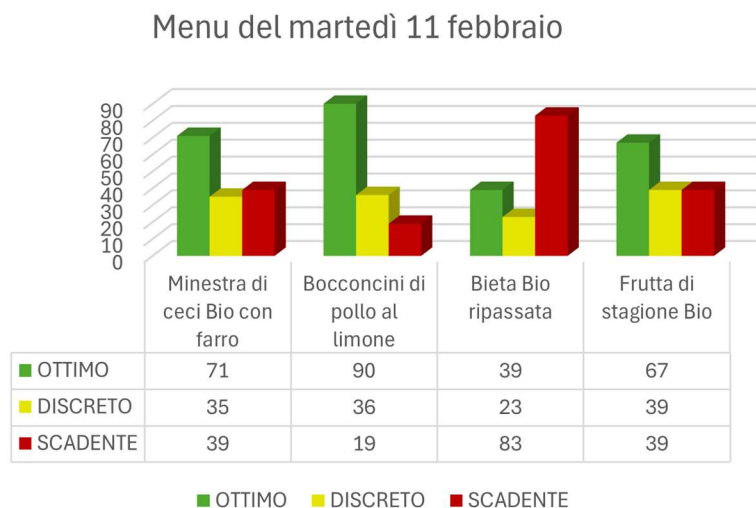
Menu del lunedì 10 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	85	60,28	37	26,24	19	13,48	141
Robiolina	59	41,84	51	36,17	31	21,99	141
Insalata mista Bio	46	32,62	34	24,11	61	43,26	141
Frutta di stagione Bio	52	36,88	36	25,53	53	37,59	141
<b>Somma totale</b>	<b>242</b>	<b>42,91</b>	<b>158</b>	<b>28,01</b>	<b>164</b>	<b>29,08</b>	<b>564</b>

*Il cibo del  
giorno  
maggiormente  
gradito è la  
Pasta Bio al  
ragù vegetale  
mentre  
il piatto meno  
gradito  
è l'insalata  
mista Bio.*



Menu del martedì 11 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Minestra di ceci Bio con farro	71	48,97	35	24,14	39	26,90	145
Bocconcini di pollo al limone	90	62,07	36	24,83	19	13,10	145
Bieta Bio ripassata	39	26,90	23	15,86	83	57,24	145
Frutta di stagione Bio	67	46,21	39	26,90	39	26,90	145
<b>Somma totale</b>	<b>267</b>	<b>46,03</b>	<b>133</b>	<b>22,93</b>	<b>180</b>	<b>31,03</b>	<b>580</b>

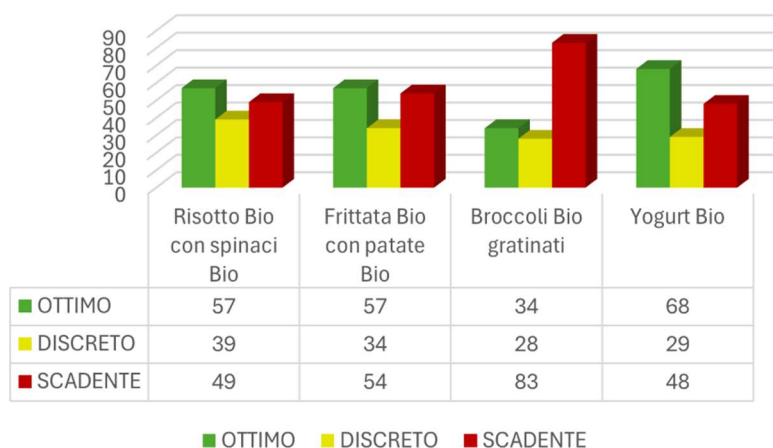
*Il cibo del  
giorno  
maggiormente  
gradito  
sono i  
Bocconcini di  
pollo al limone.  
È poco  
gradita  
la Bieta Bio  
ripassata.*



Menu del mercoledì 12 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Risotto Bio con spinaci Bio	57	39,31	39	26,90	49	33,79	145
Frittata Bio con patate Bio	57	39,31	34	23,45	54	37,24	145
Broccoli Bio gratinati	34	23,45	28	19,31	83	57,24	145
Yogurt Bio	68	46,90	29	20,00	48	33,10	145
<b>Somma totale</b>	<b>216</b>	<b>37,24</b>	<b>130</b>	<b>22,41</b>	<b>234</b>	<b>40,34</b>	<b>580</b>

*Il cibo del giorno maggiormente gradito è lo Yogurt Bio mentre è meno gradito il contorno Broccoli Bio gratinati.*

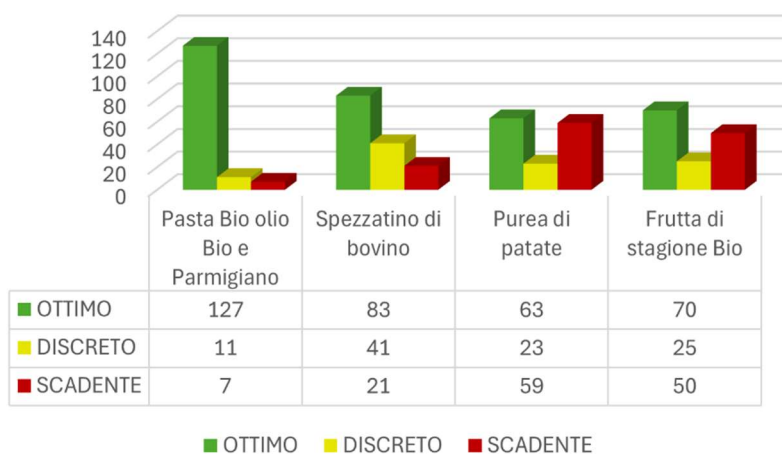
Menù del mercoledì 12 febbraio



Menu del giovedì 13 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	127	87,59	11	7,59	7	4,83	145
Spezzatino di bovino	83	57,24	41	28,28	21	14,48	145
Purea di patate	63	43,45	23	15,86	59	40,69	145
Frutta di stagione Bio	70	48,28	25	17,24	50	34,48	145
<b>Somma totale</b>	<b>343</b>	<b>59,14</b>	<b>100</b>	<b>17,24</b>	<b>137</b>	<b>23,62</b>	<b>580</b>

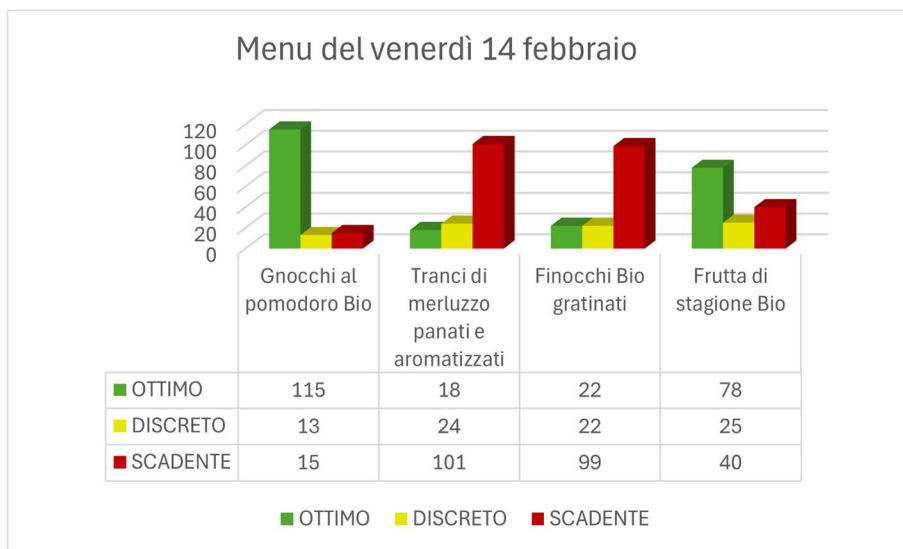
*Il piatto del giorno maggiormente gradito è la Pasta Bio con olio Bio e Parmigiano mentre quello meno gradito è il contorno Purea di*

Menu del giovedì 13 febbraio



Menu del venerdì 14 febbraio	OTTIMO	%	DISCRETO	%	SCADENTE	%	PRESENTI
Gnocchi al pomodoro Bio	115	80,42	13	9,09	15	10,49	143
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	18	12,59	24	16,78	101	70,63	143
Finocchi Bio gratinati	22	15,38	22	15,38	99	69,23	143
Frutta di stagione Bio	78	54,55	25	17,48	40	27,97	143
<b>Somma totale</b>	<b>233</b>	<b>40,73</b>	<b>84</b>	<b>14,69</b>	<b>255</b>	<b>44,58</b>	<b>572</b>

*Il piatto del giorno maggiormente gradito sono gli Gnocchi al pomodoro Bio mentre sono meno graditi i Tranci di merluzzo panati e aromatizzati.*



## Valutazioni

Su una media di n.143,8 bambini presenti giornalmente la percentuale generale di gradimento del menù in vigore nella settimana di valutazione, è risultata per il 45,24 % "ottimo", il 21,04 % discreto e 33,73 % scadente.

Da un'analisi specifica delle pietanze servite quotidianamente è emerso che il giorno in cui è stata registrata una percentuale maggiore di "ottimo" è stato il giovedì 13 febbraio con un menù composto da: Pasta Bio olio Bio e Parmigiano, Spezzatino di bovino, Purea di patate e frutta di stagione Bio.

In generale, la pietanza di maggior gradimento è il primo piatto, seguito dalla frutta di stagione Bio/Yogurt Bio, e secondo piatto. È scarsamente gradito il contorno.

Per quanto concerne i secondi la preferenza è orientata sulla carne ed è scarsamente gradito il pesce. Tra i contorni sono meno apprezzati i finocchi seguiti da bieta e broccoli.



**Rilevazione quantità consumata dagli alunni della scuola primaria.**

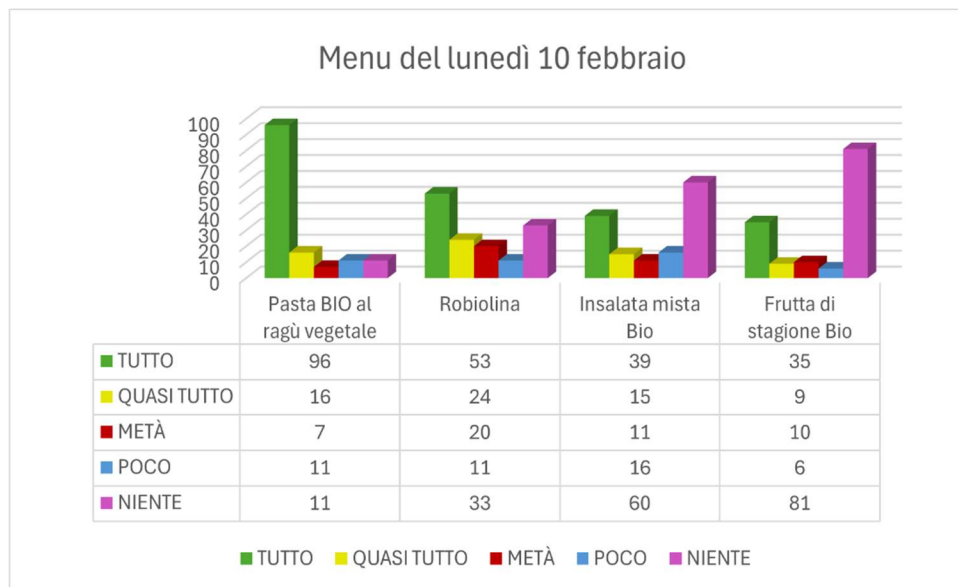
I.C. Milano - Plesso G.Paolo II - Primaria											
Menu del lunedì 10 febbraio	TUTTO	%	QUASI TUTTO	%	METÀ	%	POCO	%	NIENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	96	68,09	16	11,35	7	4,96	11	7,80	11	7,80	141
Robiolina	53	37,59	24	17,02	20	14,18	11	7,80	33	23,40	141
Insalata mista Bio	39	27,66	15	10,64	11	7,80	16	11,35	60	42,55	141
Frutta di stagione Bio	35	24,82	9	6,38	10	7,09	6	4,26	81	57,45	141
<b>Somma totale</b>	<b>223</b>	<b>39,54</b>	<b>64</b>	<b>11,35</b>	<b>48</b>	<b>8,51</b>	<b>44</b>	<b>7,80</b>	<b>185</b>	<b>32,80</b>	<b>564</b>
Menu del martedì 11 febbraio											
Minestra di ceci Bio con farro	72	49,66	14	9,66	11	7,59	15	10,34	33	22,76	145
Bocconcini di pollo al limone	72	49,66	29	20,00	20	13,79	13	8,97	11	7,59	145
Bieta Bio ripassata	27	18,62	6	4,14	13	8,97	11	7,59	88	60,69	145
Frutta di stagione Bio	44	30,34	13	8,97	16	11,03	9	6,21	63	43,45	145
<b>Somma totale</b>	<b>215</b>	<b>37,07</b>	<b>62</b>	<b>10,69</b>	<b>60</b>	<b>10,34</b>	<b>48</b>	<b>8,28</b>	<b>195</b>	<b>33,62</b>	<b>580</b>
Menu del mercoledì 12 febbraio											
Risotto Bio con spinaci Bio	59	40,69	16	11,03	10	6,90	28	19,31	32	22,07	145
Frittata Bio con patate Bio	52	35,86	13	8,97	12	8,28	20	13,79	48	33,10	145
Broccoli Bio gratinati	20	13,79	8	5,52	16	11,03	10	6,90	91	62,76	145
Yogurt Bio	36	24,83	13	8,97	12	8,28	13	8,97	71	48,97	145
<b>Somma totale</b>	<b>131</b>	<b>30,11</b>	<b>37</b>	<b>8,51</b>	<b>38</b>	<b>8,74</b>	<b>58</b>	<b>13,33</b>	<b>171</b>	<b>39,31</b>	<b>435</b>
Menu del giovedì 13 febbraio											
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	125	86,21	8	5,52	6	4,14	3	2,07	3	2,07	145
Spezzatino di bovino	73	50,34	22	15,17	20	13,79	10	6,90	20	13,79	145
Purea di patate	49	33,79	9	6,21	17	11,72	14	9,66	56	38,62	145
Frutta di stagione Bio	50	34,48	7	4,83	14	9,66	6	4,14	68	46,90	145
<b>Somma totale</b>	<b>297</b>	<b>51,21</b>	<b>46</b>	<b>7,93</b>	<b>57</b>	<b>9,83</b>	<b>33</b>	<b>5,69</b>	<b>147</b>	<b>25,34</b>	<b>580</b>
Menu del venerdì 14 febbraio											
Gnocchi al pomodoro Bio	111	77,62	10	6,99	6	4,20	5	3,50	11	7,69	143
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	11	7,69	10	6,99	13	9,09	16	11,19	93	65,03	143
Finocchi Bio gratinati	13	9,09	5	3,50	9	6,29	10	6,99	106	74,13	143
Frutta di stagione Bio	51	35,66	14	9,79	11	7,69	12	8,39	55	38,46	143
<b>Somma totale</b>	<b>186</b>	<b>32,52</b>	<b>39</b>	<b>6,82</b>	<b>39</b>	<b>6,82</b>	<b>43</b>	<b>7,52</b>	<b>265</b>	<b>46,33</b>	<b>572</b>
<b>Somma dei voti generali</b>	<b>1052</b>		<b>248</b>		<b>242</b>		<b>226</b>		<b>963</b>		<b>2731</b>
<b>Percentuali di gradimento</b>	<b>38,52</b>		<b>9,08</b>		<b>8,86</b>		<b>8,28</b>		<b>35,26</b>		
<b>Somma bambini nella settimana</b>											<b>719</b>
<b>Media bambini presenti</b>											<b>143,8</b>

N.B. Le percentuali sono arrotondate al centesimo con il programma di elaborazione excel

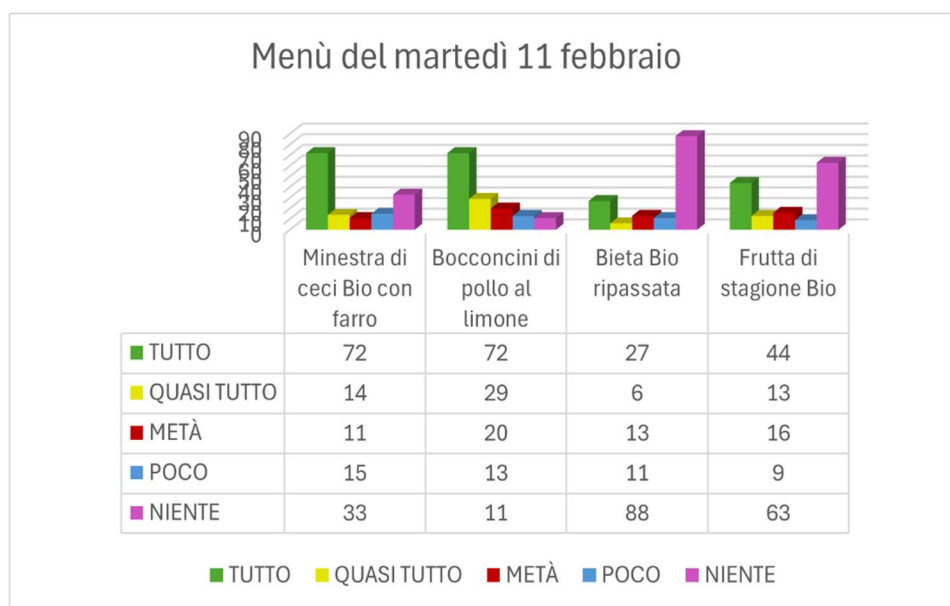
**Nelle tabelle e nei grafici successivi son stati suddivisi i risultati in base al giorno di somministrazione dei pasti.**



Menu del lunedì 10 febbraio	TUTTO	%	QUASI TUTTO	%	METÀ	%	POCO	%	NIENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	96	68,09	16	11,35	7	4,96	11	7,80	11	7,80	141
Robiolina	53	37,59	24	17,02	20	14,18	11	7,80	33	23,40	141
Insalata mista Bio	39	27,66	15	10,64	11	7,80	16	11,35	60	42,55	141
Frutta di stagione Bio	35	24,82	9	6,38	10	7,09	6	4,26	81	57,45	141
<b>Somma totale</b>	<b>223</b>	<b>39,54</b>	<b>64</b>	<b>11,35</b>	<b>48</b>	<b>8,51</b>	<b>44</b>	<b>7,80</b>	<b>185</b>	<b>32,80</b>	<b>564</b>

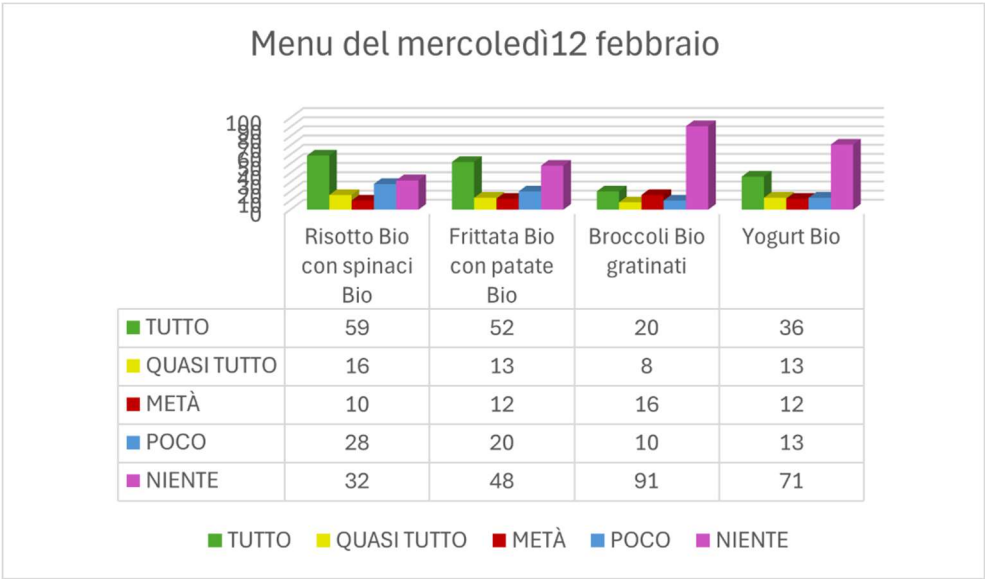


Menu del martedì 11 febbraio	TUTTO	%	QUASI TUTTO	%	METÀ	%	POCO	%	NIENTE	%	PRESENTI
Minestra di ceci Bio con farro	72	49,66	14	9,66	11	7,59	15	10,34	33	22,76	145
Bocconcini di pollo al limone	72	49,66	29	20,00	20	13,79	13	8,97	11	7,59	145
Bieta Bio ripassata	27	18,62	6	4,14	13	8,97	11	7,59	88	60,69	145
Frutta di stagione Bio	44	30,34	13	8,97	16	11,03	9	6,21	63	43,45	145
<b>Somma totale</b>	<b>215</b>	<b>37,07</b>	<b>62</b>	<b>10,69</b>	<b>60</b>	<b>10,34</b>	<b>48</b>	<b>8,28</b>	<b>195</b>	<b>33,62</b>	<b>580</b>

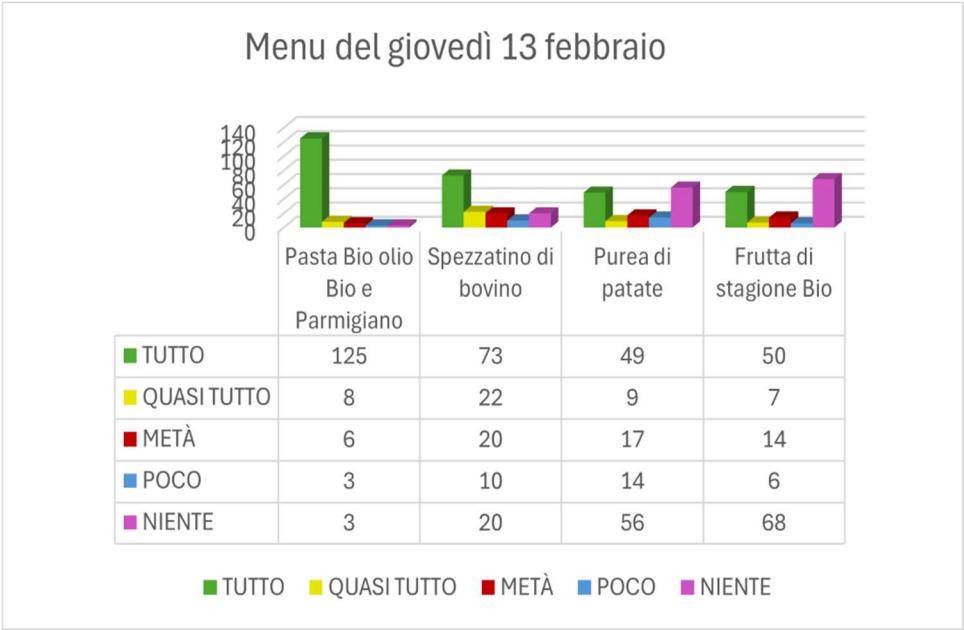




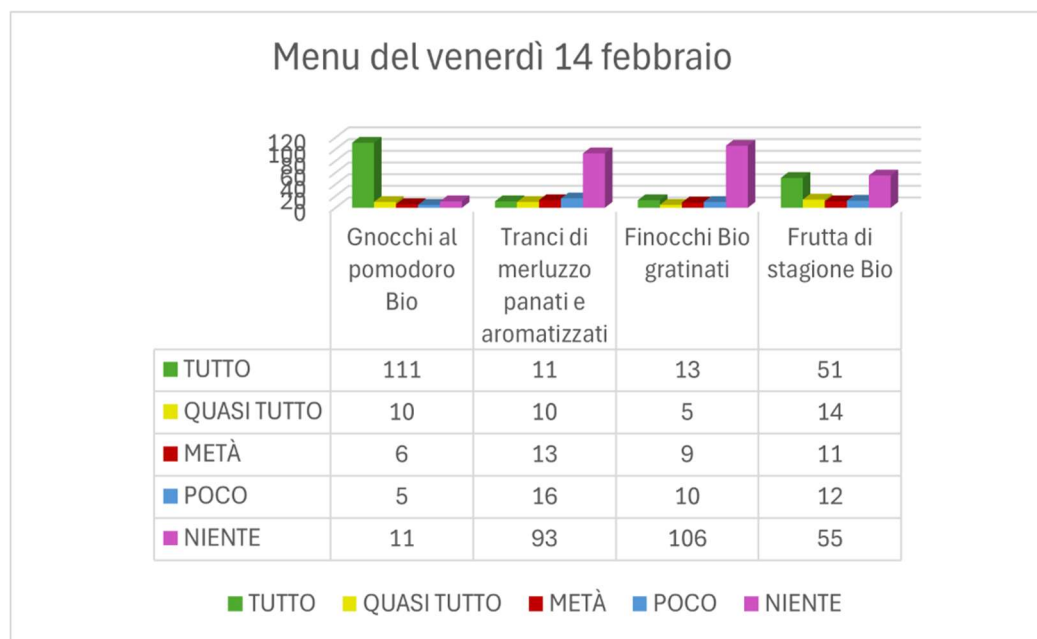
Menu del mercoledì 12 febbraio	TUTTO	%	QUASI TUTTO	%	METÀ	%	POCO	%	NIENTE	%	PRESENTI
Risotto Bio con spinaci Bio	59	40,69	16	11,03	10	6,90	28	19,31	32	22,07	145
Frittata Bio con patate Bio	52	35,86	13	8,97	12	8,28	20	13,79	48	33,10	145
Broccoli Bio gratinati	20	13,79	8	5,52	16	11,03	10	6,90	91	62,76	145
Yogurt Bio	36	24,83	13	8,97	12	8,28	13	8,97	71	48,97	145
<b>Somma totale</b>	<b>131</b>	<b>30,11</b>	<b>37</b>	<b>8,51</b>	<b>38</b>	<b>8,74</b>	<b>58</b>	<b>13,33</b>	<b>171</b>	<b>39,31</b>	<b>435</b>



Menu del giovedì 13 febbraio	TUTTO	%	QUASI TUTTO	%	METÀ	%	POCO	%	NIENTE	%	PRESENTI
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	125	86,21	8	5,52	6	4,14	3	2,07	3	2,07	145
Spezzatino di bovino	73	50,34	22	15,17	20	13,79	10	6,90	20	13,79	145
Purea di patate	49	33,79	9	6,21	17	11,72	14	9,66	56	38,62	145
Frutta di stagione Bio	50	34,48	7	4,83	14	9,66	6	4,14	68	46,90	145
<b>Somma totale</b>	<b>297</b>	<b>51,21</b>	<b>46</b>	<b>7,93</b>	<b>57</b>	<b>9,83</b>	<b>33</b>	<b>5,69</b>	<b>147</b>	<b>25,34</b>	<b>580</b>



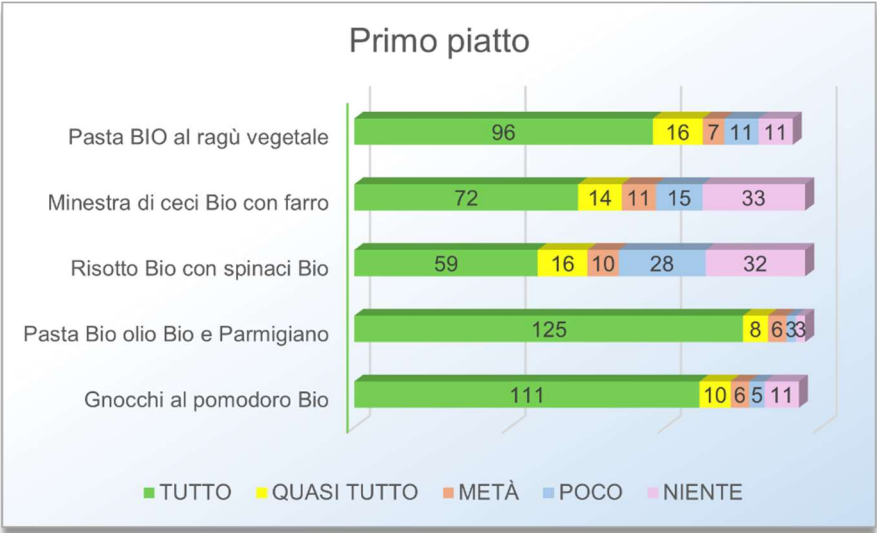
Menu del venerdì 14 febbraio	TUTTO	%	QUASI TUTTO	%	METÀ	%	POCO	%	NIENTE	%	PRESENTI
Gnocchi al pomodoro Bio	111	77,62	10	6,99	6	4,20	5	3,50	11	7,69	143
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	11	7,69	10	6,99	13	9,09	16	11,19	93	65,03	143
Finocchi Bio gratinati	13	9,09	5	3,50	9	6,29	10	6,99	106	74,13	143
Frutta di stagione Bio	51	35,66	14	9,79	11	7,69	12	8,39	55	38,46	143
<b>Somma totale</b>	<b>186</b>	<b>32,52</b>	<b>39</b>	<b>6,82</b>	<b>39</b>	<b>6,82</b>	<b>43</b>	<b>7,52</b>	<b>265</b>	<b>46,33</b>	<b>572</b>



**Quantità mangiata con suddivisione in base alla portata**

PRIMO PIATTO	TUTTO	%	QUASI TUTTO	%	METÀ	%	POCO	%	NIENTE	%	PRESENTI
Pasta BIO al ragù vegetale	96	68,09	16	11,35	7	4,96	11	7,80	11	7,80	141
Minestra di ceci Bio con farro	72	49,66	14	9,66	11	7,59	15	10,34	33	22,76	145
Risotto Bio con spinaci Bio	59	40,69	16	11,03	10	6,90	28	19,31	32	22,07	145
Pasta Bio olio Bio e Parmigiano	125	86,21	8	5,52	6	4,14	3	2,07	3	2,07	145
Gnocchi al pomodoro Bio	111	77,62	10	6,99	6	4,20	5	3,50	11	7,69	143
<b>TOTALE</b>	<b>463</b>	<b>64,39</b>	<b>64</b>	<b>8,90</b>	<b>40</b>	<b>5,56</b>	<b>62</b>	<b>8,62</b>	<b>90</b>	<b>12,52</b>	<b>719</b>

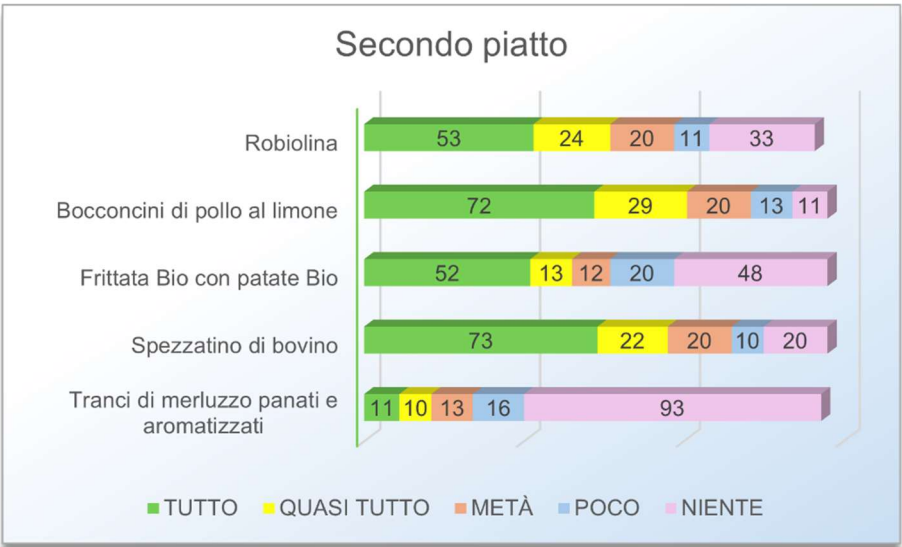
*Tra i primi piatti la pietanza maggiormente consumata è la Pasta Bio con Olio Bio e Parmigiano, quella meno gradita è il Risotto Bio con Spinaci Bio.*



SECONDO PIATTO	TUTTO	%	QUASI TUTTO	%	METÀ	%	POCO	%	NIENTE	%	PRESENTI
Robiolina	53	37,59	24	17,02	20	14,18	11	7,80	33	23,40	141
Bocconcini di pollo al limone	72	49,66	29	20,00	20	13,79	13	8,97	11	7,59	145
Frittata Bio con patate Bio	52	35,86	13	8,97	12	8,28	20	13,79	48	33,10	145
Spezzatino di bovino	73	50,34	22	15,17	20	13,79	10	6,90	20	13,79	145
Tranci di merluzzo panati e aromatizzati	11	7,69	10	6,99	13	9,09	16	11,19	93	65,03	143
<b>TOTALE</b>	<b>261</b>	<b>36,30</b>	<b>98</b>	<b>13,63</b>	<b>85</b>	<b>11,82</b>	<b>70</b>	<b>9,74</b>	<b>205</b>	<b>28,51</b>	<b>719</b>

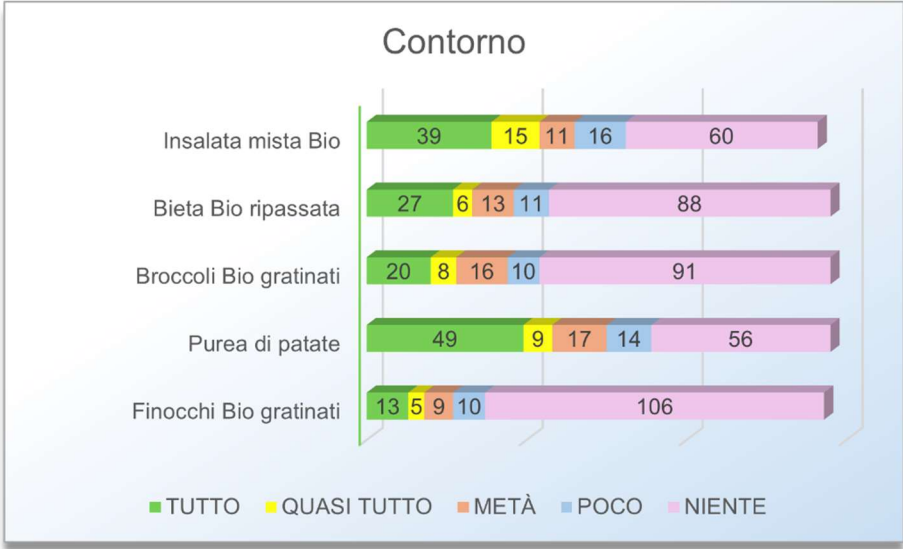
*Per quanto riguarda i secondi piatti, lo Spezzatino di bovino e, con un solo voto di differenza, i Bocconcini di pollo al limone hanno registrato una percentuale maggiore di consumo.*

*Non è apprezzato il piatto di pesce.*



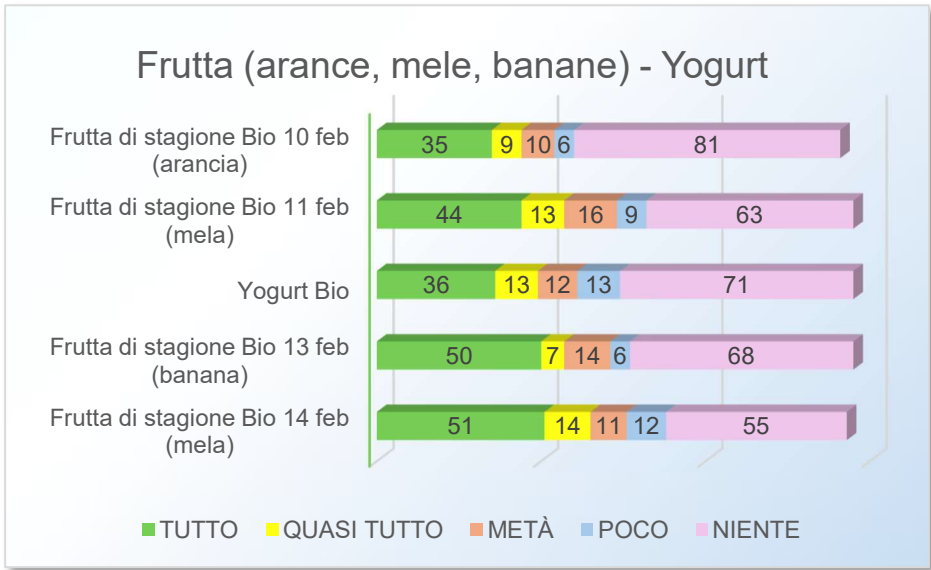
CONTORNO	TUTTO	%	QUASI TUTTO	%	METÀ	%	POCO	%	NIENTE	%	PRESENTI
Insalata mista Bio	39	27,66	15	10,64	11	7,80	16	11,35	60	42,55	141
Bieta Bio ripassata	27	18,62	6	4,14	13	8,97	11	7,59	88	60,69	145
Broccoli Bio gratinati	20	13,79	8	5,52	16	11,03	10	6,90	91	62,76	145
Purea di patate	49	33,79	9	6,21	17	11,72	14	9,66	56	38,62	145
Finocchi Bio gratinati	13	9,09	5	3,50	9	6,29	10	6,99	106	74,13	143
<b>TOTALE</b>	<b>148</b>	<b>20,58</b>	<b>43</b>	<b>5,98</b>	<b>66</b>	<b>9,18</b>	<b>61</b>	<b>8,48</b>	<b>401</b>	<b>55,77</b>	<b>719</b>

*Il contorno maggiormente consumato è "Purea di patate" mentre i Finocchi Bio gratinati non sono stati mangiati da gran parte dei bambini.*



FRUTTA/YOGURT BIO	TUTTO	%	QUASI TUTTO	%	METÀ	%	POCO	%	NIENTE	%	PRESENTI
Frutta di stagione Bio (mela)	35	24,82	9	6,38	10	7,09	6	4,26	81	57,45	141
Frutta di stagione Bio (arancia)	44	30,34	13	8,97	16	11,03	9	6,21	63	43,45	145
Yogurt Bio	36	24,83	13	8,97	12	8,28	13	8,97	71	48,97	145
Frutta di stagione Bio (banana)	50	34,48	7	4,83	14	9,66	6	4,14	68	46,90	145
Frutta di stagione Bio (mela)	51	35,66	14	9,79	11	7,69	12	8,39	55	38,46	143
<b>TOTALE</b>	<b>216</b>	<b>30,04</b>	<b>56</b>	<b>7,79</b>	<b>63</b>	<b>8,76</b>	<b>46</b>	<b>6,40</b>	<b>338</b>	<b>47,01</b>	<b>719</b>

*La tipologia di frutta maggiormente consumata è la mela.*



## CONCLUSIONI FINALI

In generale, i bambini dell'infanzia preferiscono la Frutta di stagione Bio/Yogurt Bio mentre gli alunni della scuola primaria prediligono il primo piatto. Per quanto riguarda la seconda portata, vengono preferite le pietanze di carne rispetto al pesce. La maggior parte dei bambini intervistati non gradisce il contorno.

Da una analisi dei dati riferiti al quantitativo consumato dagli alunni della scuola primaria si rilevano pochi scarti relativi al primo piatto, soprattutto per le pietanze a base di pasta senza legumi o verdure.

In riferimento alla gentilezza del personale addetto al servizio nel refettorio (scheda alunni scuola primaria) si è registrata una valutazione positiva del 94,78% dei voti.

Il pranzo a scuola è un'occasione preziosa per i bambini per socializzare, fare amicizia e sentirsi parte della classe. Inoltre, grazie alla presenza delle insegnanti, diventa anche un momento importante per consolidare abitudini alimentari corrette e valori legati alla condivisione e al rispetto. È davvero un momento di crescita e di educazione che aiuta i più piccoli a svilupparsi sia dal punto di vista sociale che educativo.

L'Ufficio Politiche Sociali e Scolastiche, nell'anno scolastico 2024/2025, ha riattivato il refettorio del plesso "Moro/Lama" il quale non era stato utilizzato da marzo 2020 a causa dell'emergenza Covid. Tale riattivazione rappresenta un passo importante per riprendere le attività normali e offrire ai bambini un ambiente ancora più accogliente e funzionale per il pranzo scolastico.

Inoltre, il Comune di Terracina ha avviato le procedure per la realizzazione del refettorio nel plesso "Delibera" ove il servizio di ristorazione viene svolto in classe per mancanza di un locale da adibire a refettorio.

La ristorazione scolastica rappresenta un'importante occasione educativa per promuovere i principi di una corretta alimentazione, contribuendo così alla tutela della salute dei più giovani attraverso un'efficace azione di prevenzione.

