

Spett.le

**Comune di Cadoneghe
Area servizi alla Persona
Piazza Insurrezione, 4
35010 Cadoneghe (PD)**

c.a. Dott.ssa Fadia Misri

Legnaro, 05/05/2025

Invio a mezzo PEC a: cadoneghe.pd@cert.ip-veneto.net

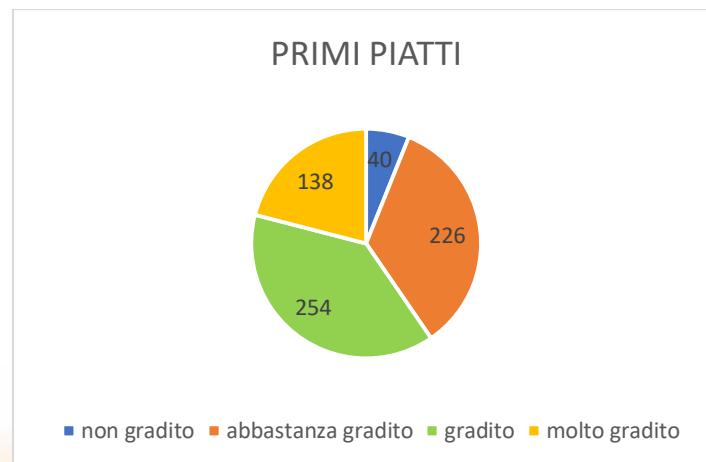
Oggetto: Verifica della soddisfazione dell'utenza – primo quadrimestre

Spettabile Amministrazione,

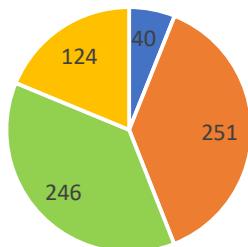
in riferimento al Capitolato Speciale d'Appalto attualmente vigente (art. 53), con la presente si trasmette la relazione riepilogativa concernente gli esiti delle interviste di gradimento rivolte al corpo docente e agli utenti delle scuole primarie e secondarie.

Tale attività ha l'obiettivo di supportare la definizione di menù e ricette maggiormente rispondenti ai gusti dell'utenza.

I dati raccolti, espressi in base alle preferenze espresse, evidenziano una tendenza complessivamente positiva sia in merito al servizio erogato che alle porzioni fornite, confermando, nel complesso, quanto già rilevato dal personale incaricato.

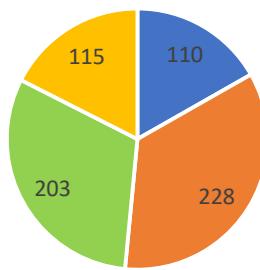


SECONDI PIATTI



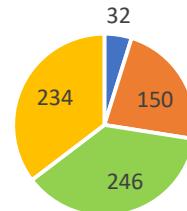
■ non gradito ■ abbastanza gradito ■ gradito ■ molto gradito

CONTORNO

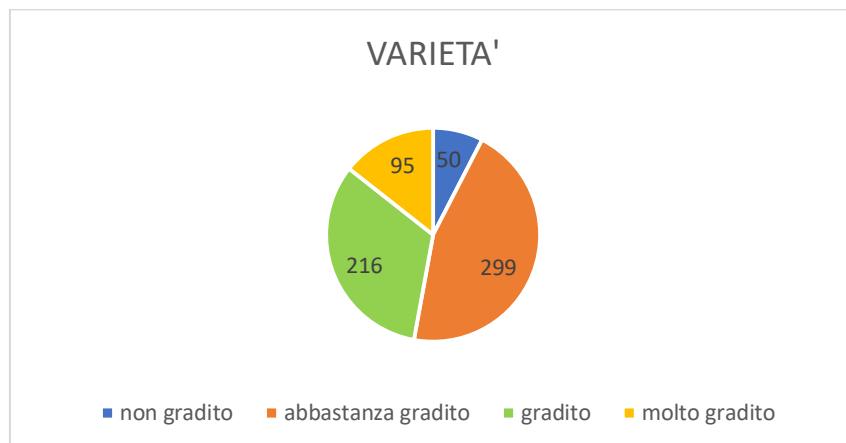


■ non gradito ■ abbastanza gradito ■ gradito ■ molto gradito

FRUTTA/DESSERT



■ non gradito ■ abbastanza gradito ■ gradito ■ molto gradito



Dall'analisi dei dati emerge che il primo piatto risulta generalmente ben accettato dalla maggioranza degli studenti. Per quanto riguarda invece il secondo, il livello di gradimento varia sensibilmente in base alla tipologia proposta: le preparazioni a base di legumi risultano tra le meno apprezzate, mentre piatti come bocconcini di pollo, prosciutto cotto, pizza e lasagne incontrano un ampio consenso.

Per quanto concerne le verdure, si riscontra una maggiore preferenza per quelle cotte rispetto a quelle crude. Alcune varietà, come bieta, spinaci e cavolo cappuccio, tendono a essere meno gradite, mentre le pietanze a base di patate si confermano tra le più accettate.



L'esperienza maturata nel settore conferma la maggiore criticità di determinati alimenti in termini di accettabilità. Tuttavia, in osservanza delle indicazioni previste dalle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica, tali ingredienti non possono essere esclusi dal menù.

È inoltre emerso che il personale docente manifesta un apprezzamento complessivamente positivo nei confronti del menù proposto, dimostrando gradimento sia per le portate principali sia per entrambe le tipologie di contorno offerte.

Nella speranza di aver fornito dati sufficientemente esaurienti e a disposizione in caso di necessità
porgiamo

Cordiali saluti.

EURORISTORAZIONE SRL
Ufficio Qualità