



# **INDAGINE CONOSCITIVA DEL LIVELLO DI GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

## **Relazione di sintesi**

**PERIODO DI RILEVAZIONE DEI DATI: FEBBRAIO 2026**

## **CARATTERISTICHE E CONTENUTI DELL'INDAGINE**

L'amministrazione comunale ha inteso avviare un'indagine conoscitiva del livello di gradimento del servizio di ristorazione scolastica allo scopo di promuovere la cultura del miglioramento continuo della qualità del servizio e di sviluppare la capacità di dialogo e di relazione con gli utenti.

La raccolta delle informazioni è avvenuta con la collaborazione **dell'Istituto Omnicomprensivo di Guardiagrele** mediante la distribuzione di una scheda di rilevazione alle **maestre delle sezioni di scuola dell'infanzia e della scuola primaria a tempo pieno, pur esse utenti del servizio.**

La scheda di rilevazione proposta infatti era composta da sette sezioni:

- **dati generali:** vi andavano indicati la data di rilevazione, il giorno della settimana, il numero di pasti degli alunni e degli adulti;
- **ambiente refettorio o aula scolastica adibita a mensa:** con domande volte a rilevare la pulizia e il confort dell'ambiente;
- **menù:** con domande volte a rilevare la corrispondenza del menù previsto con quello somministrato;
- **distribuzione del pasto:** con domande volte a rilevare i tempi della distribuzione;
- **valutazione assaggio:** con domande volte a rilevare la cottura, la temperatura, il sapore, l'odore, l'aspetto visivo, la quantità di tutto il pasto somministrato;
- **indice di gradimento del pasto degli alunni:** andavano indicati il numero dei pasti totalmente consumati, parzialmente consumati o non consumati dagli alunni per il primo piatto, il secondo piatto, il contorno e la frutta;
- **giudizio complessivo:** andava indicato un giudizio personale di buono, sufficiente, non sufficiente.

L'indagine è stata effettuata in tutte le sezioni di scuola dell'infanzia e primaria nella prima settimana di febbraio, monitorando così il gradimento dello stesso menù.



## **Città di Guardiagrele**

(Provincia di Chieti)

### **CAMPIONE INTERVISTATO NELLA SETTIMANA DI RIFERIMENTO**

| <b>Data</b>       | <b>Numero<br/>adulti</b> | <b>Numero<br/>bambini</b> |
|-------------------|--------------------------|---------------------------|
| <b>03/02/2026</b> | <b>2</b>                 | <b>31</b>                 |
| <b>04/02/2026</b> | <b>22</b>                | <b>181</b>                |
| <b>05/02/2026</b> | <b>22</b>                | <b>189</b>                |
| <b>06/02/2026</b> | <b>24</b>                | <b>184</b>                |
| <b>TOTALI</b>     | <b>70</b>                | <b>585</b>                |

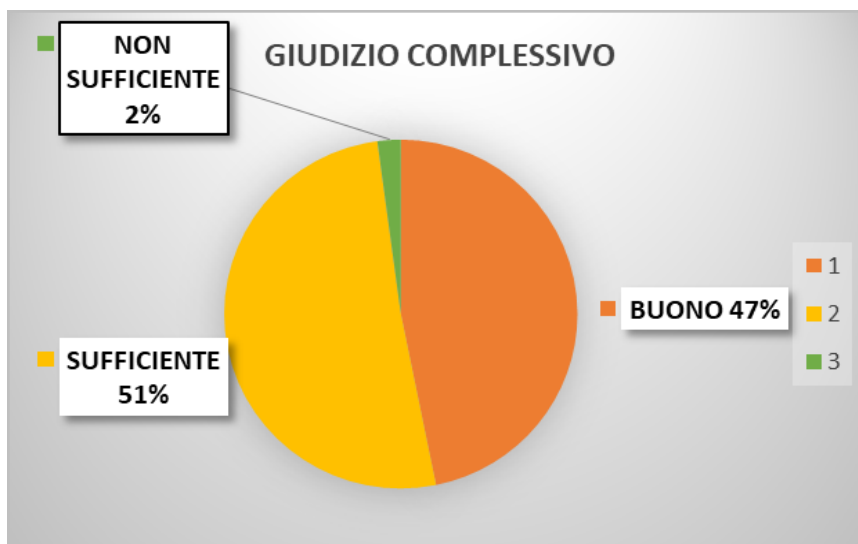
#### **Elementi di qualità indagati:**

- pulizia e confort degli ambienti adibiti a sala mensa;
- corrispondenza del menù previsto con quello servito;
- durata del pasto adeguata all'età degli utenti;
- cottura, temperatura cibo, sapore, odore, aspetto visivo e quantità per l'intero pasto servito (primo, secondo, contorno, frutta, pane);
- l'indice di gradimento del pasto.

## RISULTATI DELL'INDAGINE

### A) valutazione complessiva del servizio da parte degli insegnanti

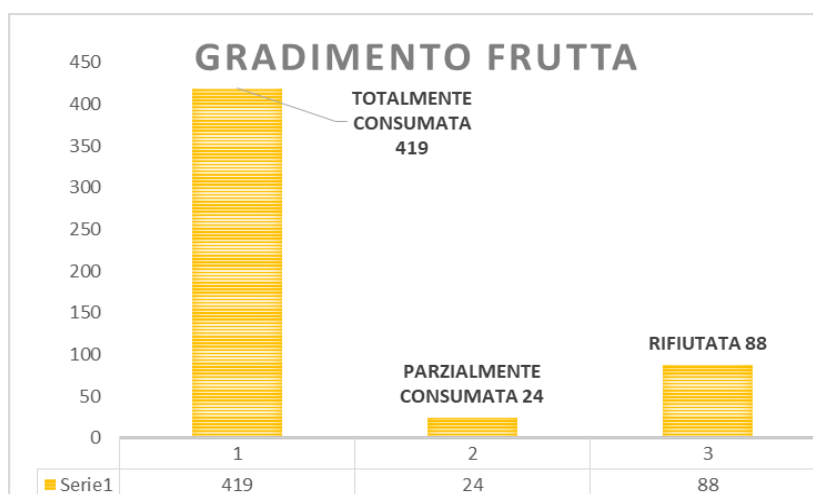
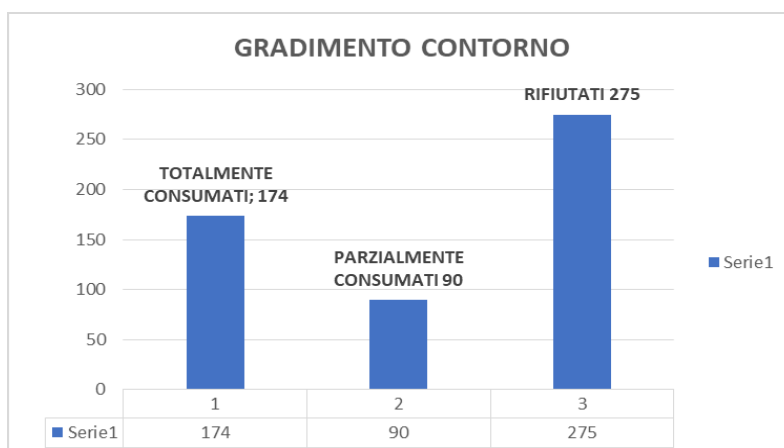
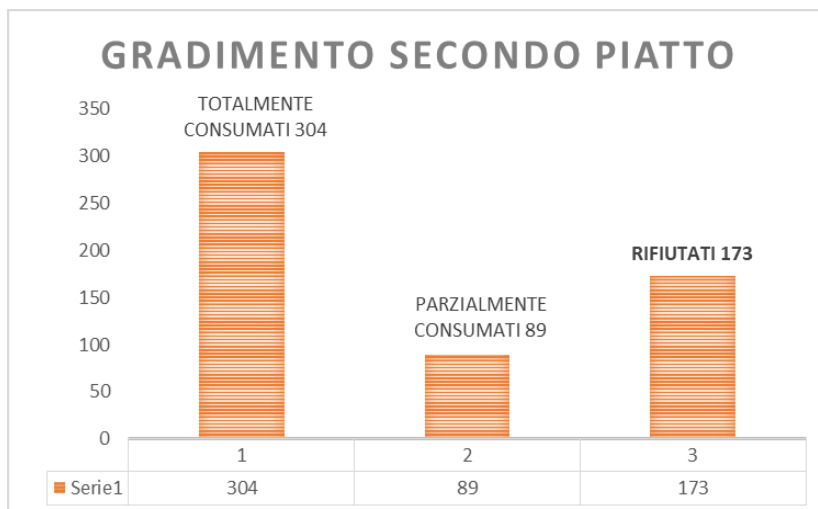
Il 98% delle insegnanti ha espresso un giudizio complessivamente positivo, la valutazione sufficiente tuttavia è la più significativa come evidenzia il grafico:



### B) Valutazione del gradimento del pasto da parte dei bambini

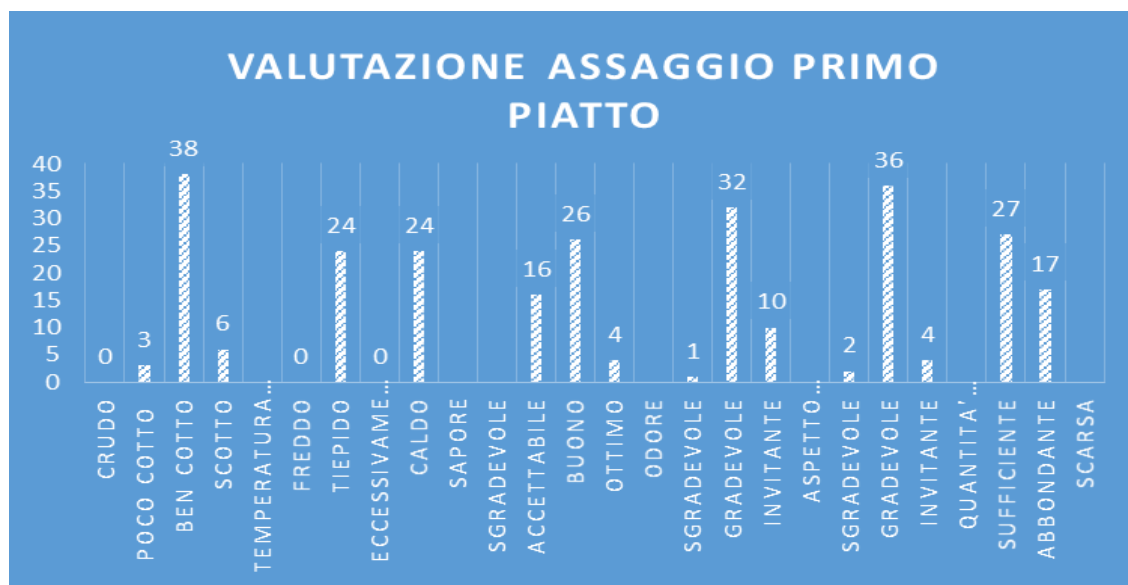
Il gradimento da parte dei bambini è stato monitorato con il consumo dei pasti registrato dalle maestre. Come si evince dalle tabelle che seguono: l'80% dei bambini ha infatti consumato totalmente il primo piatto, il 53% ha consumato totalmente il secondo piatto, il 79% ha consumato totalmente la frutta; sul contorno invece si registra il dato maggiormente negativo: viene consumato totalmente soltanto dal 32% dei bambini.



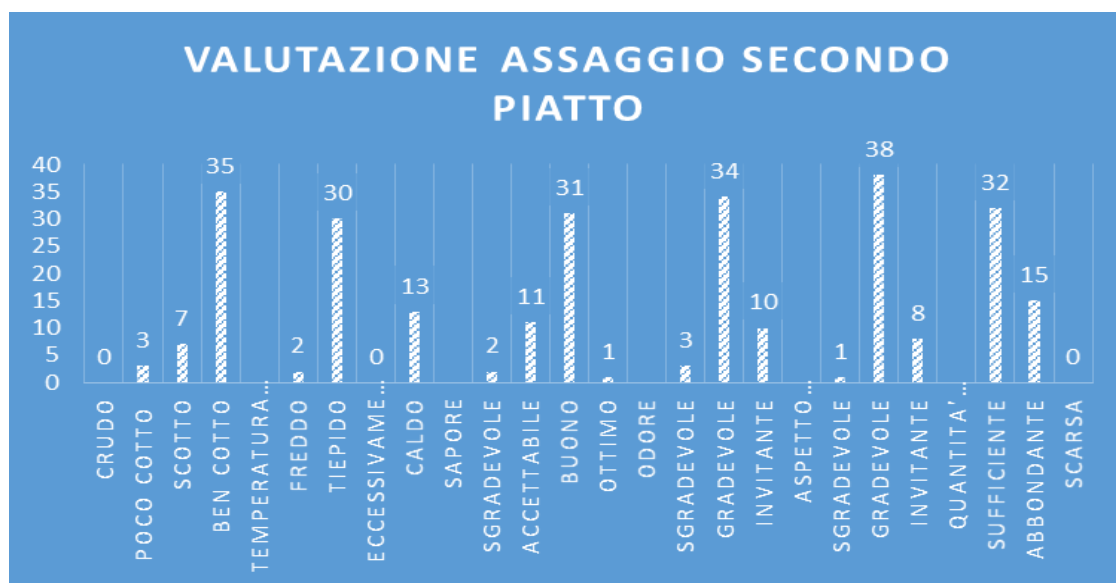


### C) Valutazione assaggio

Le maestre hanno espresso sul primo e sul secondo piatto, sul contorno, la frutta e il pane i giudizi di seguito riportati riguardo a cottura, temperatura, sapore, odore, aspetto visivo e quantità della porzione servita.



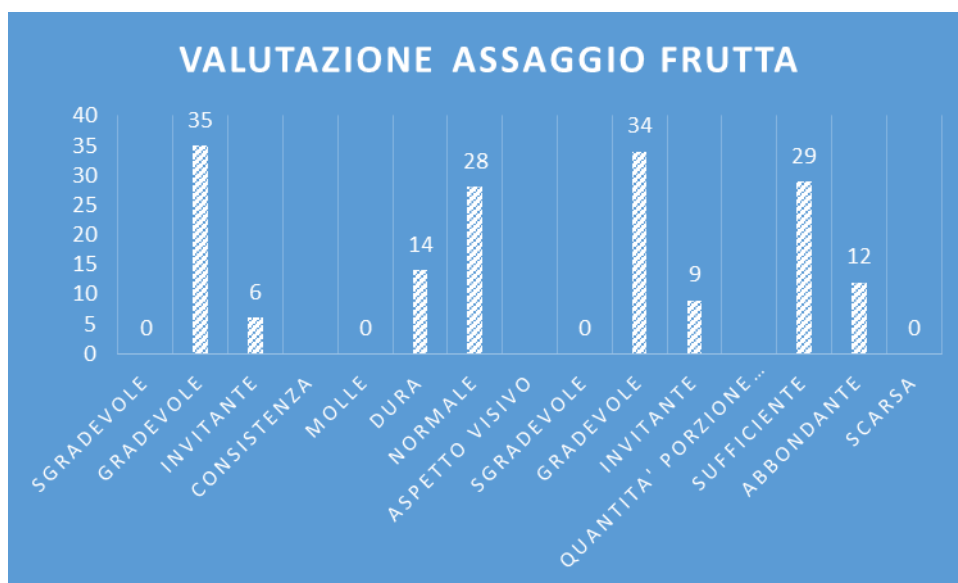
Il primo piatto è valutato dalla maggior parte delle maestre: ben cotto, di temperatura tra tiepido e caldo, di buon sapore, di odore e aspetto visivo gradevole e sufficiente per la quantità della porzione servita.



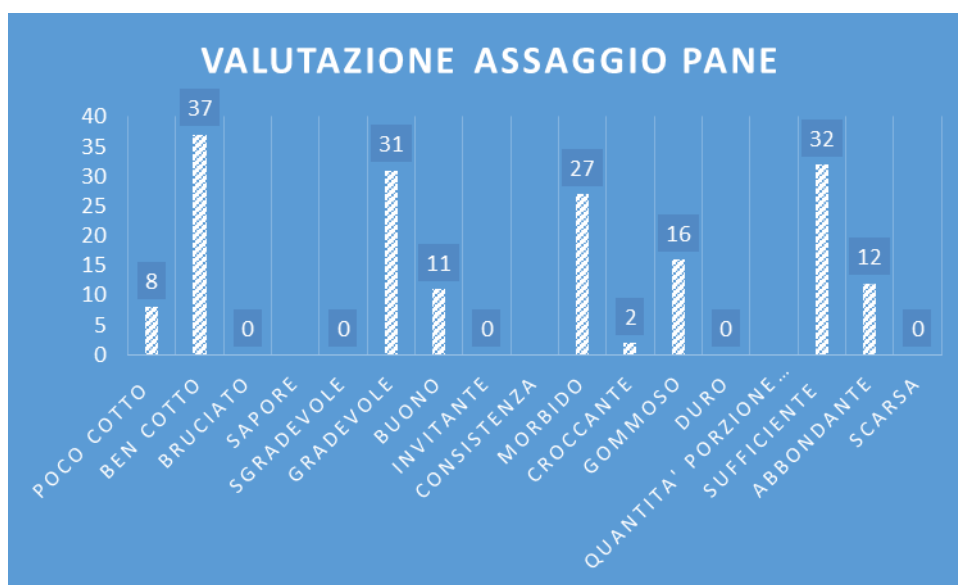
Il secondo piatto è valutato dalla maggior parte delle maestre: ben cotto, di temperatura tiepida, di buon sapore, di odore e aspetto visivo gradevole e sufficiente per la quantità della porzione servita.



Il contorno è valutato dalla maggior parte delle maestre: ben cotto, di temperatura tiepida, di buon sapore, di odore e aspetto visivo gradevole e sufficiente per la quantità della porzione servita.



La frutta è valutata dalla maggior parte delle maestre: gradevole, di consistenza normale, di aspetto visivo gradevole e sufficiente per la quantità della porzione servita.



Il pane è valutato dalla maggior parte delle maestre: ben cotto, dal sapore gradevole, di consistenza morbida e sufficiente per la quantità della porzione servita.

#### Valutazione delle componenti del servizio e dei fattori di qualità indagati

L'analisi dei dati raccolti sulle singole componenti del servizio, evidenzia un giudizio positivo oltre che sul livello complessivo di gradimento generale, anche sugli altri fattori di qualità indagati così come risulta dal prospetto che segue:

| ALTRI ELEMENTI DI QUALITA' INDAGATI                   | RISULTATI                                                                                          |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pulizia e confort degli ambienti adibiti a sala mensa | Giudizio positivo per tutte le insegnanti                                                          |
| Conoscenza del menù                                   | Tutte le insegnanti conoscono il menù anche se non è esposto in tutti i plessi scolastici          |
| Corrispondenza del menù previsto con quello servito   | La corrispondenza è stata rilevata ogni giorno                                                     |
| Durata del pasto adeguata all'età degli utenti        | La durata registrata è di 60 minuti, adeguata quindi all'età dei bambini                           |
| Presentazione degli addetti alla distribuzione        | Giudizio positivo per tutte le insegnanti sia sul numero degli addetti che sul modo di presentarsi |



### **VALUTAZIONI CONCLUSIVE**

Il servizio non presenta elementi di criticità.

Alcune maestre, nelle note ed osservazioni, hanno segnalato che il sugo talvolta risulta acre, che la frittata, il pesce ed in generale i contorni (in particolare il finocchio lessato), anche se ben preparati e invitanti, non risultano molto graditi ai bambini e che le posate e le brocche dell'acqua sono troppo fragili. Hanno fatto complimenti al personale per la cortesia e la disponibilità.

Il giudizio positivo rilevato trova conferma anche da quello dei genitori della Commissione Mensa, che ha effettuato dei sopralluoghi nel corso dell'anno e che ha evidenziato, nelle note ed osservazioni, come risultino poco graditi ai bambini i contorni in generale.