



Città di Seriate

Settore 4
Pubblica Istruzione

Allegato 4

**Relazione schede di
valutazione
ristorazione scolastica
A.S. 2018/2019**

A cura di: Stefano Rinaldi, Cristina Gioia

1. Premessa

Durante l'anno scolastico 2018/2019, in collaborazione con la commissione mensa e in continuità con gli anni precedenti, è stato condotto un monitoraggio costante della qualità dei pasti erogati durante il servizio di ristorazione scolastica.

La rilevazione è stata effettuata mediante il comitato assaggiatori, composto da genitori di bambini che usufruiscono del servizio e che hanno regolarmente visitato i refettori dei diversi istituti scolastici, e mediante gli insegnanti addetti alla sorveglianza degli studenti, che hanno usufruito del pasto.

Sia i genitori che gli insegnanti coinvolti sono stati invitati a compilare una "scheda di valutazione": le schede sono state raccolte e elaborate dall'ufficio scuola del Comune di Seriate.

Le scuole coinvolte dall'indagine sono state:

- infanzia Primavera;
- infanzia Lorenzini;
- primaria Donizetti;
- primaria Rodari;
- primaria Battisti;
- primaria Buonarroto;
- primaria Cerioli.

2. Dati raccolti

Durante l'anno scolastico sono state raccolte complessivamente 255 schede così distribuite.

Tabella 1 – Distribuzione valutazioni per plesso

Scuola	Schede genitori	Schede docenti	Totale
Infanzia Buonarroto	6	0	6
Infanzia Lorenzini	33	0	33
Infanzia Primavera	10	0	10
Primaria Battisti	86	3	89
Primaria Buonarroto	4	17	21
Primaria Cerioli	0	6	6
Primaria Donizetti	40	0	40
Primaria Rodari	32	18	50
Totale	211	44	255

3. Dati raccolti: valutazione del servizio

Per la valutazione del servizio mensa sono stati presi in considerazione principalmente i giudizi globali dati ai pasti e al servizio.

Analizzando le 255 schede pervenute, si evince che nell'59% dei casi (151 schede) il servizio è stato valutato "buono/discreto", nel 31% sufficiente mentre il 4% esprime una valutazione

negativa (“insufficiente”). Per il 5% non è stato indicato un valore globale ed è quindi risultato non valutabile.

Rispetto all’anno scolastico 2017/2018, nel quale la percentuale di valutazioni negative si attestava intorno al 16%, si registra dunque un sensibile miglioramento.

Tabella 2 – Valutazione complessiva del servizio

	Numero schede genitori	% sul totale	Numero schede docenti	% sul totale	Numero schede totali	% sul totale
Buono/discreto	123	58%	28	64%	151	59%
Sufficiente	68	32%	12	27%	80	31%
Insufficiente	6	3%	4	9%	10	4%
Senza giudizio	14	7%	0	0%	14	5%
	211	100%	44	100%	255	100%

Le portate servite sono state ritenute gradevoli dalla maggior parte dei valutatori. Nell’84% delle schede il pasto è stato definito gradevole, registrando, anche in questo caso, un miglioramento rispetto all’anno 2017/2018 in cui si definiva gradevole solo il 64% dei pasti.

Tabella 3 – Gradevolezza del pasto

	Primo	% sul totale	Secondo	% sul totale	Contorno	% sul totale
Gradevole	196	93%	171	81%	178	84%
Sgradevole	5	2%	8	4%	11	5%
Insipido	4	2%	8	4%	6	3%
Salato	0	0%	1	0%	5	2%
Senza giudizio	6	3%	23	11%	11	5%
	211	100%	211	100%	211	100%

Nelle annotazioni, gli utenti hanno segnalato lo scarso successo dei piatti a base di legumi e di verdure che risultano generalmente poco graditi ai bambini.

La quantità viene considerata generalmente adeguata/sufficiente (86%). L’8% degli assaggiatori la ritiene abbondante.

Tabella 4 – Quantità del pasto

	Numero schede genitori	% sul totale
Adeguato	182	86%
Abbondante	14	7%
Scarsa	5	2%
Senza giudizio	10	5%
	211	100%

Nella quasi totalità dei questionari si è espressa una valutazione positiva rispetto alla cortesia del personale addetto al servizio e alla pulizia delle stoviglie. Leggermente inferiore il numero di valutazioni positive per quanto riguarda la pulizia e l'ordine dei locali (93%).

Tabella 5 – Valutazione del servizio: cortesia addetti e pulizia

Rilevazioni sul servizio	Numero schede compilate	% sul totale
Cortesia	208	99%
Pulizia locali	197	93%
Pulizia stoviglie	207	98%

4. Conclusioni

L'attività di valutazione della qualità del servizio, garantita dalla commissione assaggi e dai docenti addetti alla sorveglianza, ha dato un'indicazione sostanzialmente positiva del servizio, anche se rimangono alcuni indicatori (4% di giudizio insufficiente sulla qualità dei pasti e il 10% sulla gradevolezza/sapore/sapidità delle portate) che devono essere analizzati e monitorati.

Anche quest'anno numerose sono le criticità emerse riguardo il menù elaborato secondo le nuove tabelle dietetiche ATS ed è stato riconosciuto da molti utenti lo scarso gradimento mostrato, in particolare verso i piatti a base di legumi e verdura.

Dalle indicazioni che emergono dai questionari compilati (tabella 3 – Gradevolezza del pasto), si riportano le azioni intraprese per continuare ad offrire un servizio quanto più possibile di qualità, pur nel rispetto delle indicazioni di ATS:

- Si sono concordate con la società concessionaria del servizio variazioni nelle ricette dei piatti meno graditi.
- Si sono proposti nuovi piatti in sostituzione di quelli che hanno il maggiore scarto.

Per il nuovo anno scolastico si intende riproporre serate informative rivolte ai genitori, durante i quali presentare i menù scolastici, le linee guida ATS e i principi per una sana alimentazione in età scolare.

È in corso una riorganizzazione della commissione mensa, attraverso la revisione dei regolamenti che garantiscano valutazioni continue e puntuali.