

**SOLARIA SOCIETA'
COOPERATIVA**

**REPORT SUL
GRADIMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA**

**COMUNE SANTA TERESA
GALLURA**

**GENNAIO
DICEMBRE
2024**

REPORT ANALITICO: SANTA TERESA GALLURA, PORTO POZZO E SAN PASQUALE

Da gennaio a giugno 2024

1. Soddisfazione Complessiva e Qualità dei Cibi

La soddisfazione generale e quella specifica per la qualità dei cibi nel comune di Santa Teresa Gallura sono estremamente positive.

- **Soddisfazione Complessiva:** la maggioranza degli intervistati si dichiara **almeno "Abbastanza soddisfatto"** del servizio di ristorazione scolastica.
 - La maggioranza (50.0%) è "Soddisfatto".
 - Il restante 50.0% è equamente diviso tra "Molto Soddisfatto" (25.0%) e "Abbastanza soddisfatto" (25.0%).
- **Qualità dei Cibi:** Anche l'opinione sulla qualità dei cibi è uniformemente positiva, con la maggioranza degli intervistati che esprime un giudizio positivo (almeno "abbastanza soddisfatto").

Grafico 1: Distribuzione della Soddisfazione Complessiva

Il grafico seguente illustra la ripartizione dei livelli di soddisfazione generale.

Distribuzione della Soddisfazione Complessiva - Santa Teresa Gallura

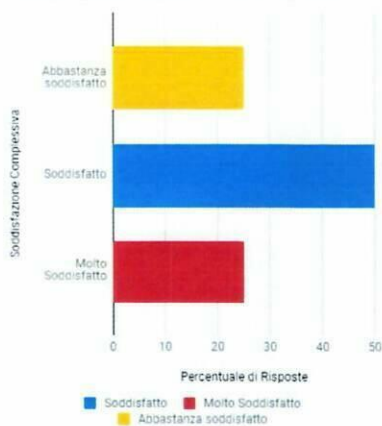
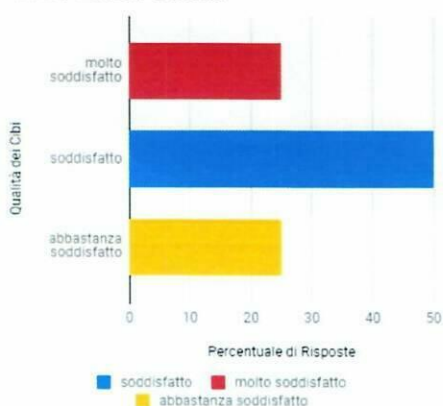


Grafico 2: Soddisfazione sulla Qualità dei Cibi

Il grafico seguente illustra la ripartizione dei livelli di soddisfazione sulla qualità dei cibi.

Soddisfazione sulla Qualità dei Cibi - Santa Teresa Gallura



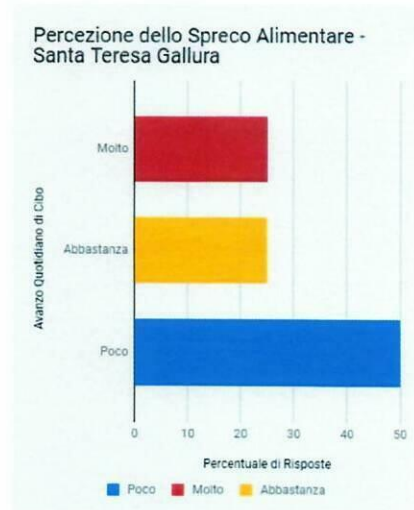
2. Percezione dello Spreco Alimentare

La percezione dello spreco alimentare è divisa in modo netto.

- Esattamente la metà degli intervistati (50.0%) ritiene che l'avanzo quotidiano di cibo sia **"Poco"**.
- Tuttavia, l'altra metà lo percepisce come un problema significativo, con il 25.0% che risponde **"Abbastanza"** e il 25.0% che risponde **"Molto"**. Questo suggerisce la necessità di indagare le cause dello spreco.

Grafico 3: Percezione dello Spreco Alimentare - Santa Teresa Gallura

Il grafico seguente mostra come viene percepito l'avanzo quotidiano di cibo.



3. Competenze e Professionalità del Personale Addetto alla Somministrazione

Questo quesito valuta la qualità del personale in contatto diretto con gli utenti. I risultati sono estremamente positivi e mostrano un alto livello di soddisfazione:

- **Soddisfazione Totale:** Il 100% degli intervistati si è dichiarato soddisfatto o molto soddisfatto riguardo alle competenze e alla professionalità del personale addetto alla somministrazione.
- **Eccellenza:** La risposta "Molto soddisfatto" è la più frequente, con 75.0% delle risposte.

Questo indica che l'aspetto umano e professionale del servizio è percepito come un punto di forza.

4. Gestione dei Pasti Speciali (Diete, Allergie, Intolleranze)

Questo quesito è fondamentale per valutare l'attenzione e la sicurezza del servizio per i bambini con esigenze alimentari specifiche. Anche in questo caso, i risultati sono eccellenti:

- **Soddisfazione Totale:** Il 100% degli intervistati che ha risposto al quesito ha espresso un giudizio positivo, dichiarandosi "Soddisfatto" o "Molto Soddisfatto" su come viene gestito il servizio riguardo alla preparazione e somministrazione dei pasti speciali.
- **Alta Soddisfazione:** La maggioranza (75.0%) si è dichiarata "Molto Soddisfatto", un dato che suggerisce un'ottima gestione delle diete e degli aspetti di sicurezza correlati.

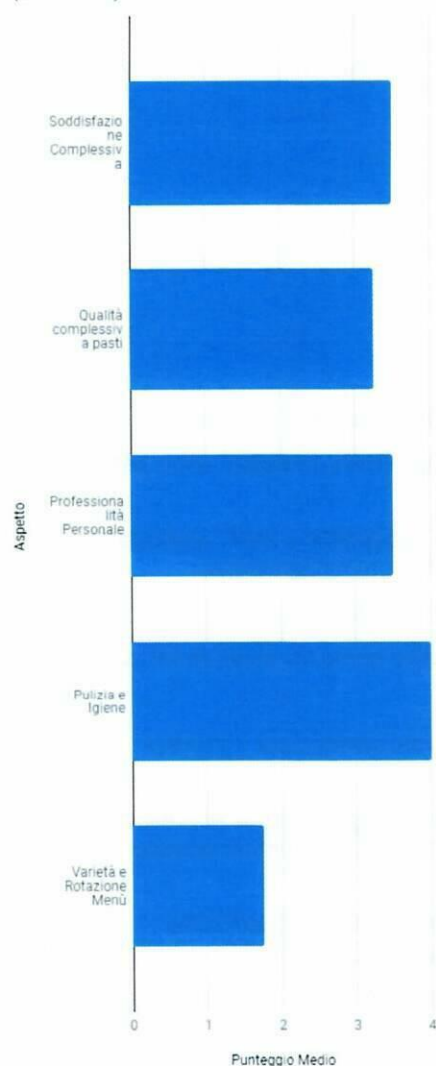
Questi dati confermano che il servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Santa Teresa Gallura è percepito come **eccellente** per quanto riguarda gli aspetti di gestione del personale e l'attenzione alle esigenze specifiche dei bambini.

- **Punti di Forza:** La **professionalità e competenza del personale** e l'**ottima gestione dei pasti speciali** rappresentano due pilastri fondamentali su cui si basa l'alta soddisfazione complessiva.
- **Area di Possibile Miglioramento:** L'unica area che presenta una percezione non totalmente omogenea è quella dello **Spreco Alimentare**, dove il 50% degli utenti lo percepisce come "Abbastanza" o "Molto".

REPORT ANALITICO: SANTA TERESA GALLURA, PORTO POZZO E SAN PASQUALE

Da ottobre a dicembre 2024

Punteggio Medio di Soddisfazione
(Scala 0-4)



Protocollo N. 0020617/2025 del 10/12/2025 09:05:48 - E - c_1312
Data ricezione e ora ricezione: 04/12/2025 11:54:51

L'analisi della soddisfazione, basata sulle 4 risposte totali, indica un livello di soddisfazione generalmente molto alto, con un'unica, significativa eccezione: la varietà del menù.

Punti Chiave

1. Soddisfazione e Qualità Complessiva Elevate

La valutazione media complessiva del servizio di ristorazione è molto positiva, con punteggi che superano il livello di semplice "soddisfatto" (punteggio 3.00), in particolare per gli aspetti legati al personale e all'igiene.

- **Soddisfazione Complessiva (media 3.50 su 4):** Il giudizio finale sul servizio è vicino a "Molto Soddisfatto".
- **Professionalità del Personale (media 3.50 su 4):** La competenza e la professionalità dello staff di mensa sono percepite come un punto di forza.
- **Qualità Complessiva dei Pasti (media 3.25 su 4):** Anche l'apprezzamento generale per i pasti è alto, posizionandosi tra "Soddisfatto" e "Molto Soddisfatto".

1. Eccellenza in Pulizia e Igiene

L'aspetto legato a **Pulizia e Igiene** ha ricevuto il massimo punteggio assoluto (media **4.00 su 4**), indicando che il servizio rispetta pienamente le aspettative in questo ambito fondamentale.

2. Area di Miglioramento: Varietà e Rotazione del Menù

L'unico aspetto che si distacca nettamente dal giudizio positivo generale è la **Varietà e Rotazione del Menù**, che ha ottenuto il punteggio più basso di **1.75 su 4**, posizionandosi tra "Poco Soddisfatto" (1.00) e "Abbastanza Soddisfatto" (2.00).

- Questo risultato suggerisce che il menù offerto non è ritenuto sufficientemente vario o che la rotazione dei piatti non è adeguata, rappresentando la principale criticità da affrontare.