



UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

GRADIMENTO MENSA SCOLASTICA

a.s. 2025-2026



The background features a collage of financial data visualizations. At the top left, a 3D pie chart shows four segments with percentages: 23% (red), 10% (yellow), 9% (green), and a large blue segment. Below it, a 3D bar chart compares 'Site' and 'Decorations' costs, with 'Site' at \$200.00 and 'Decorations' at \$100.00. A large 3D bar chart in the center shows monthly data from February to September, with bars in blue, yellow, green, and red. At the bottom, a 3D bar chart shows two bars, one blue and one yellow. A red pen lies horizontally across the top of the collage.

IL CAMPIONE

- Numero totale di risposte raccolte: **444**
- Numero di scuole primarie analizzate: **5**
- Campione: **alunni** e **insegnanti** delle classi **SECONDE** e **QUARTE**
- Numero totale alunni iscritti al servizio mensa: **1144**
- % campione analizzato: **39%**



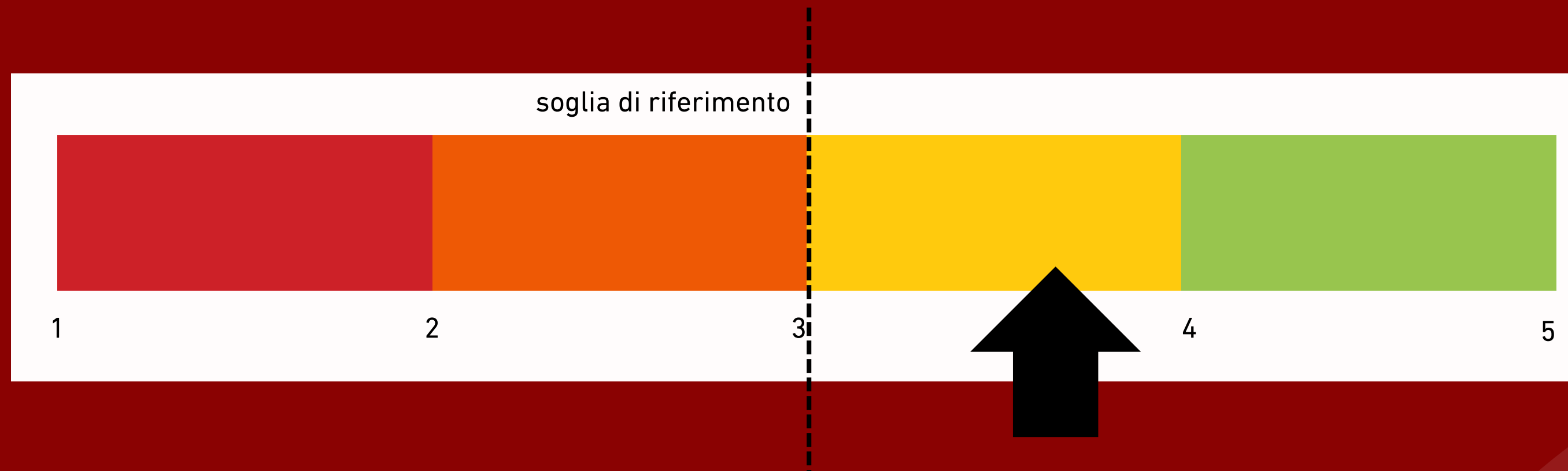
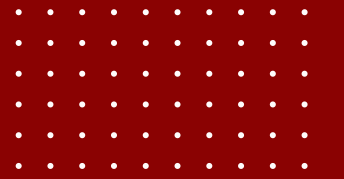
OBIETTIVI

Perseguimento della **qualità** del servizio attraverso il raggiungimento di un **equilibrio** tra il rispetto delle **Linee guida** nutrizionali relative alla mensa scolastica e il **gradimento** dei piatti da parte degli alunni e delle alunne, al fine di contrastare lo spreco alimentare (Goal 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite)

Per questo motivo, nell'**anno 2026**, in tutte le scuole primarie cittadine:

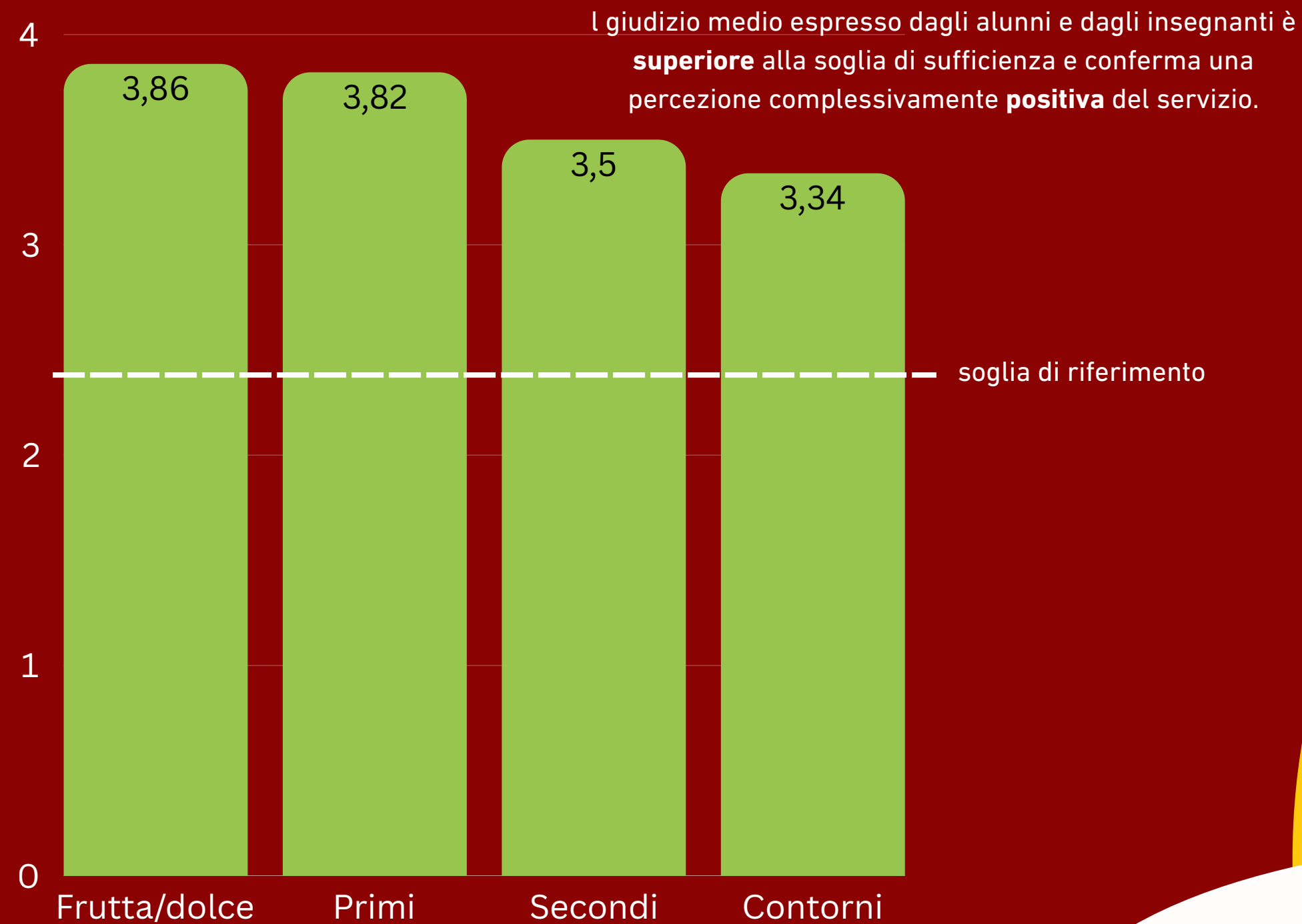
- dal 3 al 10 febbraio, abbiamo realizzato la **pesatura degli scarti** (ciò che gli alunni lasciano nei piatti) e **dello spreco** (ciò che resta nei contenitori e non viene consumato)
- in data 15 aprile, in collaborazione con il concessionario del servizio, abbiamo realizzato un'**indagine di gradimento** su un campione rappresentativo di alunni/e e insegnanti.

IL GIUDIZIO COMPLESSIVO



Gli alunni e le alunne e gli insegnanti di seconda e quarta esprimono un giudizio complessivamente positivo sul servizio mensa, con una media di gradimento complessiva pari a **3,63** su 5

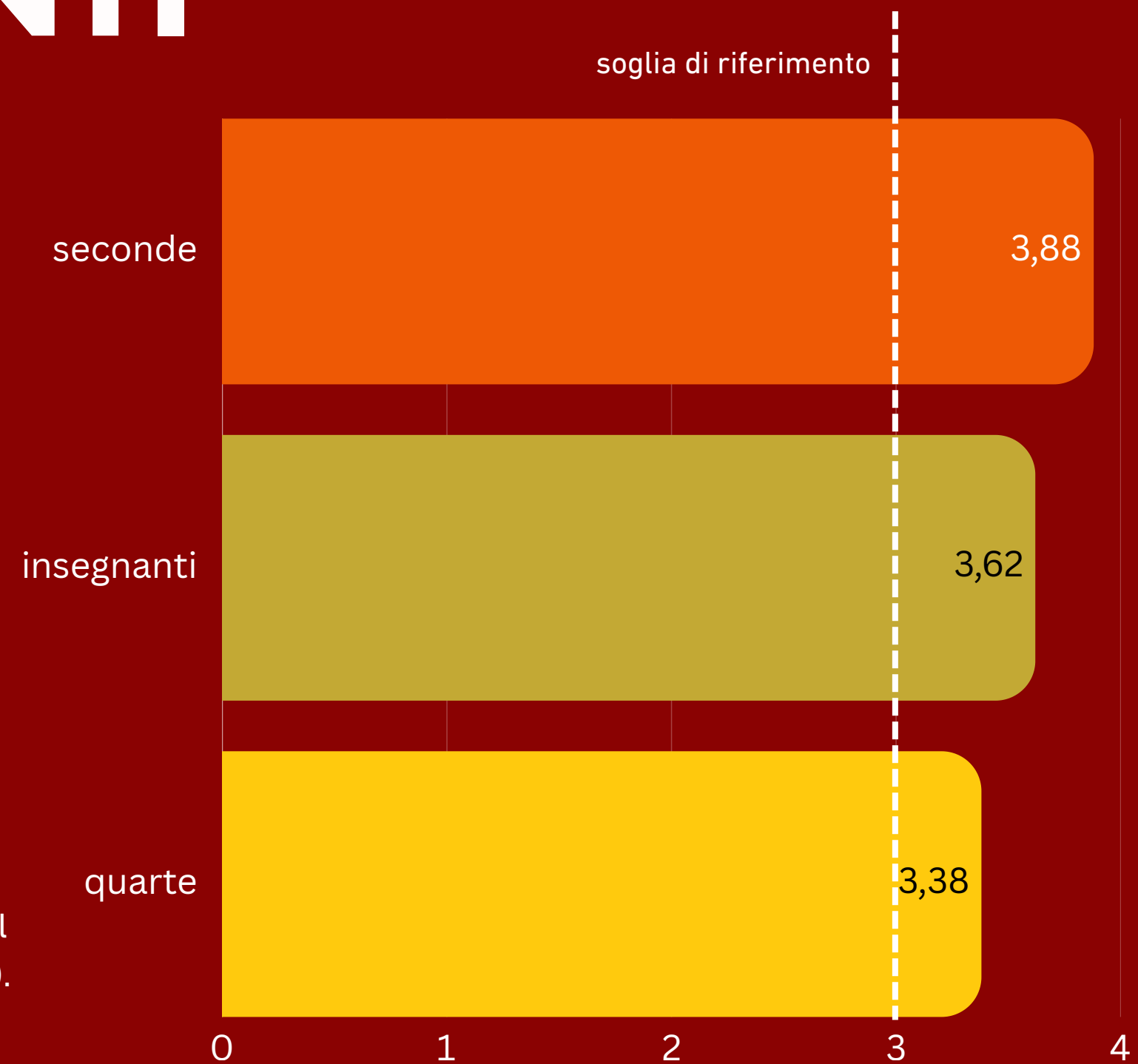
COSA PIACE DI PIÙ?



GRADIMENTO PER CATEGORIA DI UTENTI



Gli alunni delle classi **seconde** esprimono il livello di **soddisfazione** più elevato (3,88/5). Gli insegnanti si collocano in posizione intermedia (3,62/5), mentre gli alunni delle quarte risultano più critici pur mantenendo un giudizio positivo (3,38/5).





LEGENDA



NON SUFFICIENTE



OTTIMO

RISULTATI PER SCUOLA

Plesso Scolastico	Tipologia / Ciclo	N. Questionari	Voto Mensa (Media)	Primi Piatti	Secondi Piatti	Contorni	Pane	Frutta / Dolce
A. Negri	Stud. Seconde	64	3,8	4,3	3,3	3,1	3,8	3,7
	Stud. Quarte	50	3,4	3,8	3,3	3	3,7	3,7
	Insegnanti	2	3,3	3,3	2,8	2,8	3,5	3,5
Don Milani	Stud. Seconde	35	3,8	4,2	3,5	3,4	3,8	3,9
	Stud. Quarte	58	3,3	3,8	3,1	3,1	3,4	3,8
	Insegnanti	5	3,8	3,8	3,4	3,6	4	4
Filiberto	Stud. Seconde	70	3,9	4,1	3,8	3,5	4	4,1
	Stud. Quarte	59	3,3	3,6	3,6	3,4	3,6	4,1
	Insegnanti	6	3,6	3,2	3,5	3,5	3,8	3,8
L. Da Vinci	Stud. Seconde	24	3,8	4	3,7	3,3	3,9	3,9
	Stud. Quarte	22	3,6	4	3,6	3,5	3,8	3,9
	Insegnanti	2	4	4	4	4	4	4
Ungaretti	Stud. Seconde	22	4,1	4,3	4,1	3,7	4,2	4
	Stud. Quarte	23	3,3	3,5	3,3	2,8	3,6	4
	Insegnanti	2	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
MEDIA			3,63	3,82	3,50	3,34	3,78	3,86
TOTALE		444						

Gli alunni delle classi seconde esprimono i giudizi più positivi, mentre gli alunni delle classi quarte risultano sistematicamente più critici. Gli insegnanti si collocano in una posizione intermedia. I contorni rappresentano l'elemento meno apprezzato trasversalmente alle diverse categorie di utenti.

EVIDENZE POSITIVE EMERSE NEI DIVERSI PLESSI



A. NEGRI

Buoni risultati nel
gradimento dei primi piatti

FILIBERTO

Gradimento
particolarmente
elevato per frutta.



L. DA VINCI

Giudizi medi elevati e
andamento equilibrato tra le
diverse portate.



DON MILANI

Valutazioni complessivamente positive
in tutte le categorie analizzate.



UNGARETTI

Apprezzamento molto
elevato da parte degli
alunni delle seconde
classi.





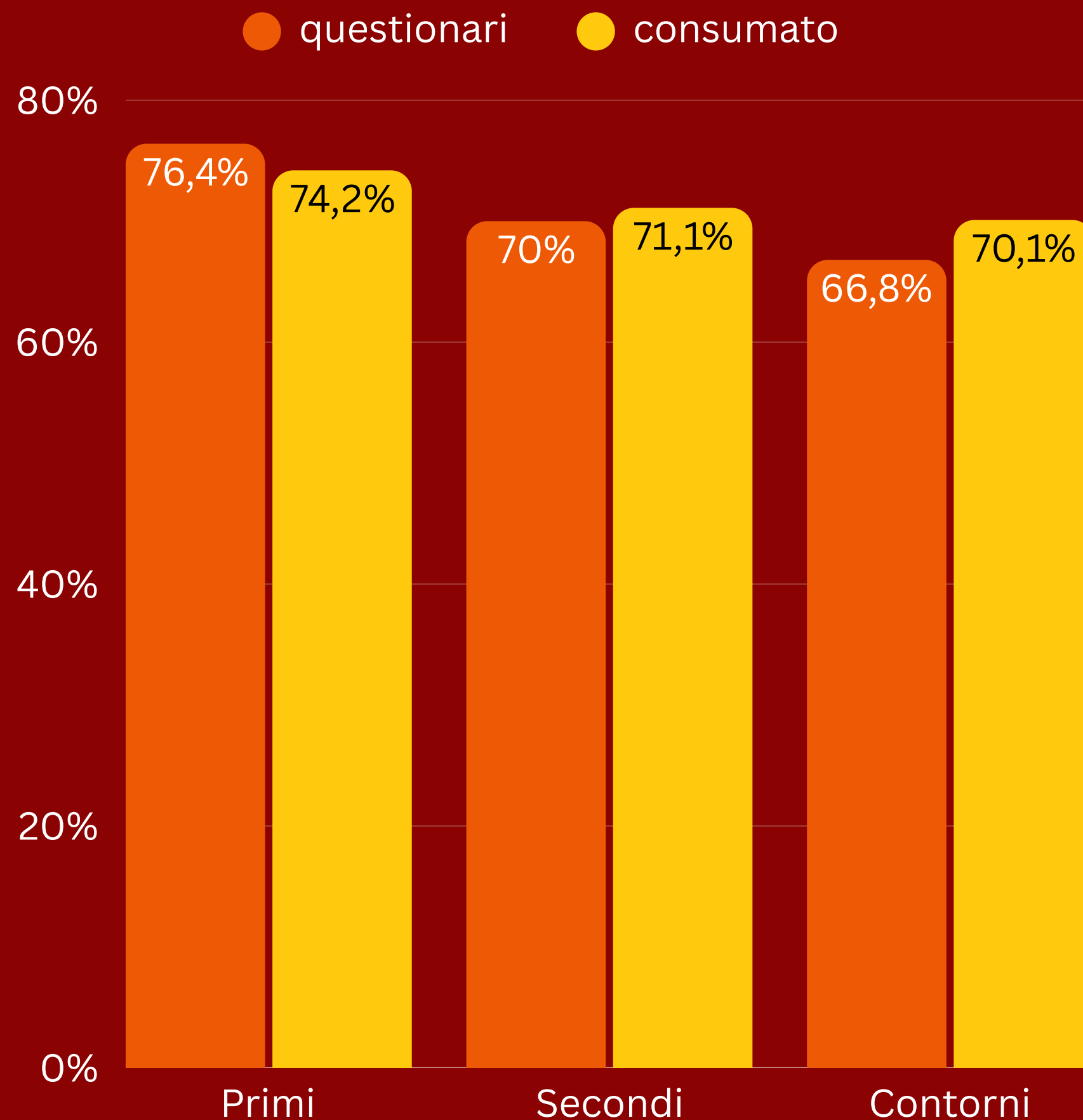
PUNTI DI FORZA E ASPETTI DA MONITORARE

Punti di forza

- primi piatti
- frutta e dolci

Da monitorare

- contorni
- alcuni secondi a base di pesce



QUESTIONARI E RILEVAZIONE DEGLI SCARTI ALIMENTARI SONO TRA LORO COERENTI?

I dati relativi alla rilevazione degli scarti alimentari di febbraio **confermano** le indicazioni emerse dai questionari di gradimento. Le portate che ricevono le **valutazioni più elevate** risultano anche quelle **maggiormente consumate**. I **contorni** rappresentano l'area con maggiori **margini di miglioramento**, sia in termini di gradimento sia di consumo effettivo.





CONCLUSIONI

1. Il servizio mensa riceve una **valutazione positiva** in tutti i plessi.
2. **Primi piatti** e **frutta/dolci** rappresentano i principali punti di forza.
3. **Contorni** e **alcuni secondi** piatti meritano particolare attenzione; i dati sugli scarti confermano questa indicazione. Dopo questi risultati sono già stati introdotti alcuni correttivi nel menù.

I NOSTRI OBIETTIVI

1. Prosecuzione del monitoraggio costante degli scarti;
2. Perseguimento della qualità del servizio, con attenzione particolare al gradimento dei piatti serviti e alle linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica;
3. Revisione delle preparazioni meno apprezzate, in collaborazione con il concessionario del servizio e la commissione mensa.