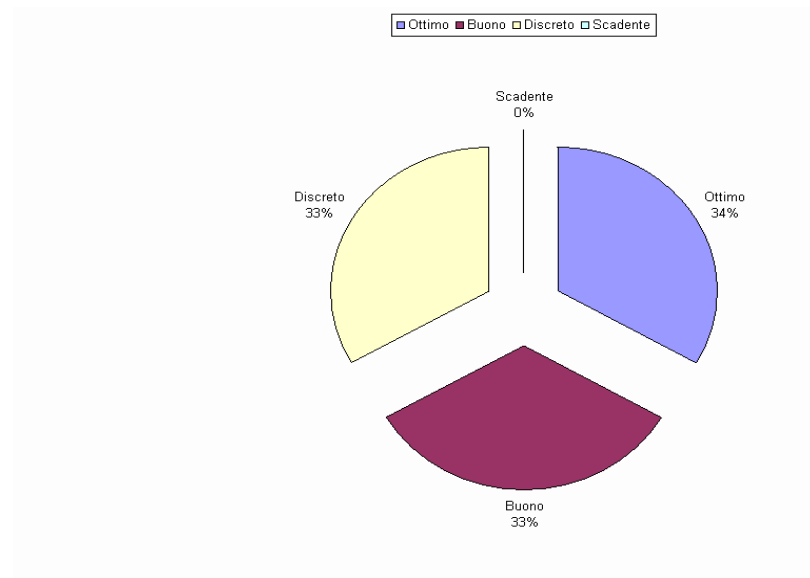


## Questionario di rilevazione del gradimento servizio mensa - A.s. 2010-11

CON LE DOMANDE SEGUENTI ABBIAMO INDAGATO LE OPINIONI DEGLI INSEGNANTI CHE USUFRUENDO COSTANTEMENTE DEL SERVIZIO EFFETTUANO UN MONITORAGGIO CONTINUO DELLO STESSO.

---

Domanda: Qual è il suo giudizio complessivo sul pasto?

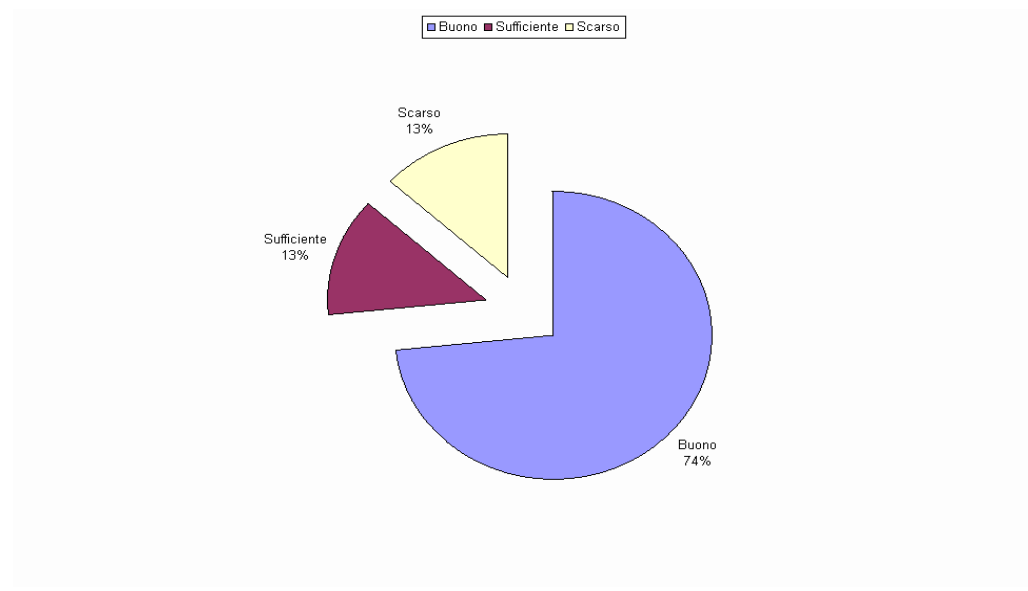


TUTTI GLI INSEGNANTI GIUDICANO POSITIVAMENTE IL SERVIZIO (NESSUNO DEGLI INTERVISTATI LO RITIENE SCADENTE). QUASI IL 70% LO RITIENE OTTIMO O BUONO, MENTRE IL 33% RITIENE COMUNQUE IL SERVIZIO DISCRETO.

---

**Domanda: Qual è il suo giudizio in merito al rispetto dell'orario di distribuzione?**

L'ORARIO DI DISTRIBUZIONE E' UN ASPETTO MOLTO DELICATO DEL SERVIZIO PERCHE' I RITARDI (MAGARI A CAUSA DI TRAFFICO STRAORDINARIO O DI MALFUNZIONAMENTO DEI MACCHINARI) SONO FREQUENTI E DIFFICILMENTE PREVEDIBILI.

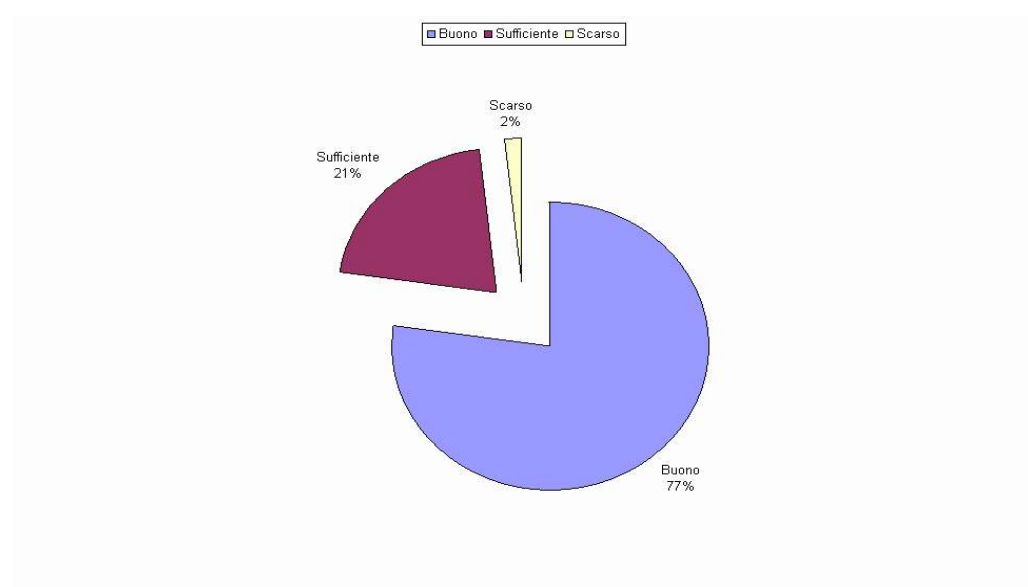


POSSIAMO PERO' VEDERE DAL GRAFICO CHE I GIUDIZI SULL'ORARIO DI DISTRIBUZIONE SONO MOLTO POSITIVI.

---

**Domanda: Qual è il suo giudizio in merito alla temperatura dei cibi?**

LA TEMPERATURA DEI CIBI E' UN ALTRO ASPETTO MOLTO IMPORTANTE DA VALUTARE NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.

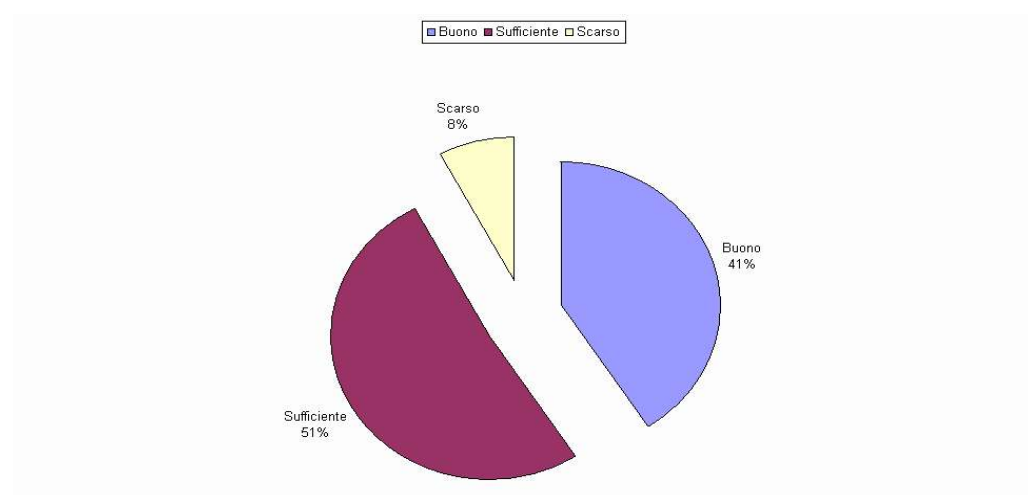


ANCHE IN QUESTO CASO I GIUDIZI SONO POSITIVI.

---

**Domanda: Qual è il suo giudizio in merito all'appetibilità dei piatti?**

I PIATTI SERVITI SONO BUONI PER OLTRE IL 40% DEGLI INSEGNANTI, IL 51% LI RITIENE COMUNQUE SUFFICIENTI E L'8% SCARSAMENTE APPETIBILI.

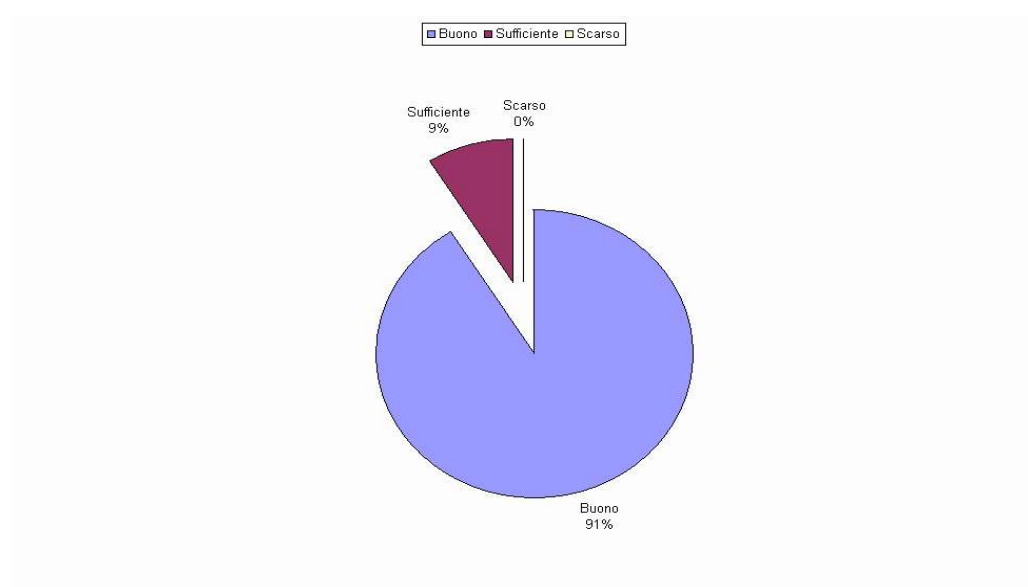


LE RICETTE SONO IDEATE PER PICCOLI UTENTI E POSSONO RISULTARE TROPPO SEMPLICI PER PALATI ADULTI EDUCATI A CIBI PIU' ELABORATI.

---

**Domanda: Qual è il suo giudizio in merito al livello di igiene del personale addetto al servizio?**

L'IGIENE DI CHI PREPARA E SERVE PASTI E' FONDAMENTALE PER FORNIRE UN SERVIZIO DI QUALITA'.

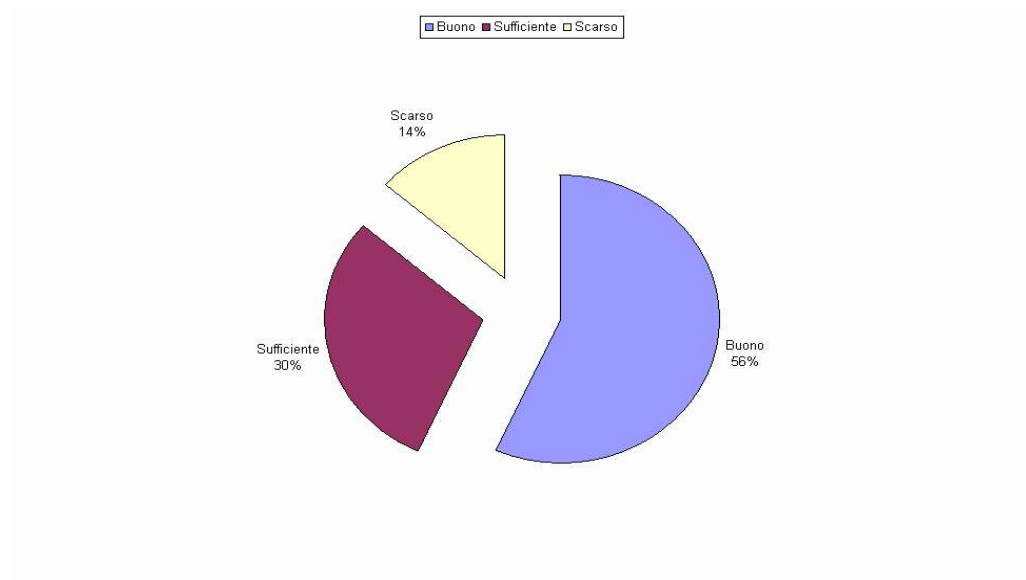


GLI INSEGNANTI SONO CONCORDI AL 91% NEL DEFINIRRE BUONO IL LIVELLO DI IGIENE DEGLI ADDETTI. IL RESTANTE 9% LO RITIENE COMUNQUE SUFFICIENTE.

---

**Domanda: Qual è il suo giudizio in merito al livello di igiene dei locali mensa?**

ANCHE L'IGIENE DEI LOCALI E' MOLTO IMPORTANTE PER GARANTIRE CHE IL CONSUMO DEL PASTO SIA SICURO E PIACEVOLE PER GLI UTENTI.



IL 56% DEGLI INSEGNANTI RITIENE BUONO IL LIVELLO DI IGIENE DEL LOCALE, IL 30% LO RITIENE COMUNQUE SUFFICIENTE. IL 14% DEGLI INTERVISTATI DEFINISCE I LOCALI MENSA SCARSAMENTE IGIENIZZATI.

---