

Direzione Segreteria Generale, Anticorruzione e Trasparenza

Settore Tutela Dati e Qualità

Servizio Digitalizzazione Processi e Qualità

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**RILEVAZIONE
GRADIBILITÀ,
RESIDUO E SCARTO PASTI SERVITI
PRESSO LE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE**

anno scolastico 2021/2022

Indice

1. AMBITO E PERIODO DI RIFERIMENTO.....	4
2. METODOLOGIA E CAMPIONE DI RIFERIMENTO.....	5
3. GRADIBILITÀ.....	6
3.1 PRIMI PIATTI.....	6
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	6
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	6
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	7
Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	8
Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	8
Confronto livello di gradibilità “INSUFFICIENTE” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	9
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	10
PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI.....	10
PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA.....	11
3.2 SECONDI PIATTI.....	12
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	12
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	12
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	13
Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	14
Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	14
Confronto livello di gradibilità “INSUFFICIENTE” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	15
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	16
SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI.....	16
SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA.....	17
3.3 CONTORNI E DESSERT.....	18
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	18
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	18
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	19

Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	20
Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	20
Confronto livello di gradibilità “INSUFFICIENTE” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	21
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	22
CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI.....	22
CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA.....	23
4. RESIDUO/SCARTO.....	24
4.1 PRIMI PIATTI.....	24
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	24
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	25
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	26
PRIMO PIATTO – MENU’ AUTUNNALE.....	26
PRIMO PIATTO – MENU’ INVERNALE.....	27
PRIMO PIATTO – MENU’ PRIMAVERILE.....	28
4.2 SECONDI PIATTI.....	29
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	29
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	30
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	31
SECONDO PIATTO – MENU’ AUTUNNALE.....	31
SECONDO PIATTO – MENU’ INVERNALE.....	32
SECONDO PIATTO – MENU’ PRIMAVERILE.....	33
4.3 CONTORNI E DESSERT.....	34
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	34
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	35
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	36
CONTORNO E DESSERT – MENU’ AUTUNNALE.....	36
CONTORNO E DESSERT – MENU’ INVERNALE.....	37
CONTORNO E DESSERT – MENU’ PRIMAVERILE.....	38

1. AMBITO E PERIODO DI RIFERIMENTO

L'indagine è stata realizzata nell'ambito delle normali procedure di controllo previste dal Sistema di gestione per la qualità e dal Regolamento della Ristorazione Scolastica del Comune di Venezia.

È riferita all'anno scolastico 2021-2022 e copre la produzione dei pasti preparati quotidianamente dai n. 7 **centri cottura** dislocati sul territorio, quali:

- 1) Altinia
- 2) Villaggio laguna
- 3) San Giorgio in Bosco
- 4) San Girolamo
- 5) Filzi
- 6) Sant'Elena
- 7) San Pietro in Volta

I pasti sono composti nella loro forma standard da un primo piatto, un secondo e contorno, pane comune, frutta o dessert.

L'indagine riguarda nello specifico n. 2 aspetti che concorrono alla valutazione del servizio erogato:

- 1) la **gradibilità** dei n. 3 menù (autunnale, invernale e primaverile) da parte:
 - del personale docente
 - dei comitati mensa, costituiti dai genitori/tutori degli alunni iscritti al servizio di ristorazione scolastica che ne fanno domanda. I comitati mensa sono riconosciuti dalle “*Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*” (Linee di indirizzo regionale 2022), disponibili al link <https://www.comune.venezia.it/it/content/normativa-0>, come rappresentanti dell'utenza dotati di ruolo e funzioni specifiche;
- 2) il **residuo** nei contenitori e lo **scarto** nei piatti rilevati a fine pasto.

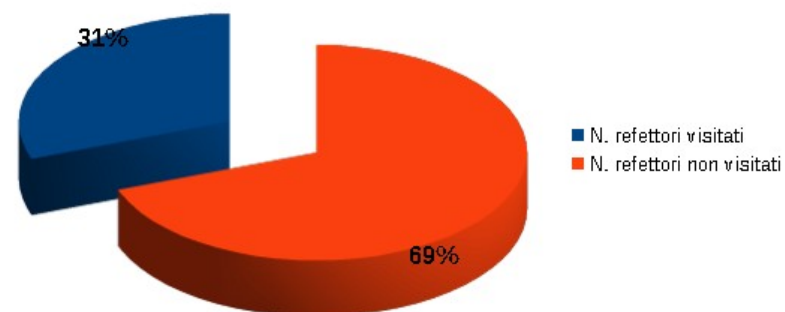
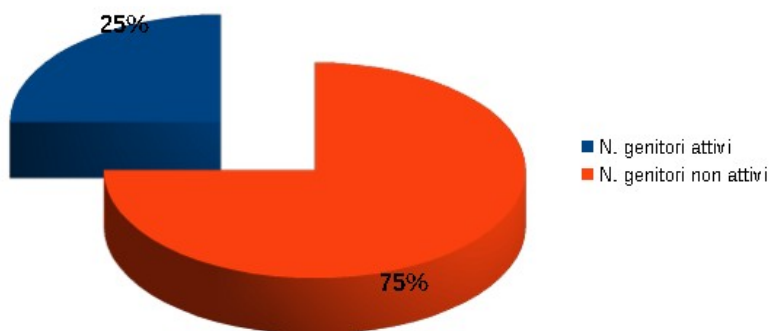
2. METODOLOGIA E CAMPIONE DI RIFERIMENTO

La rilevazione delle informazioni relative alla gradibilità e allo scarto e residuo è stata eseguita dai comitati mensa o commissioni mensa, costituiti dai genitori degli alunni iscritti al servizio di ristorazione che ne fanno domanda.

Nell'anno scolastico 2021/2022 risultavano iscritti n. 216 genitori, di cui n. 54 (pari a circa il 25% dei potenziali) hanno effettuato n. 96 visite presso n. 30 refettori sui n. 98 totali presenti nelle scuole del territorio comunale (pari a circa il 31% del totale).

N. genitori attivi	N. genitori non attivi	TOTALE
54	162	216

N. refettori visitati	N. refettori non visitati	TOTALE
30	68	98

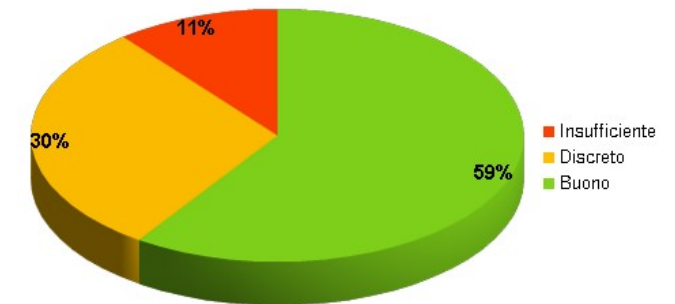


3. GRADIBILITÀ

3.1 PRIMI PIATTI

Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

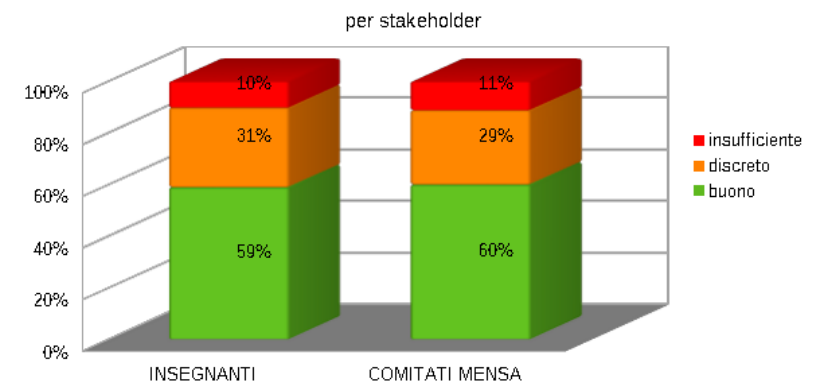
Livello di gradibilità	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	%
Insufficiente	8	9	17	11
Discreto	24	23	47	30
Buono	46	48	94	59
TOTALE	78	80	158	100



Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

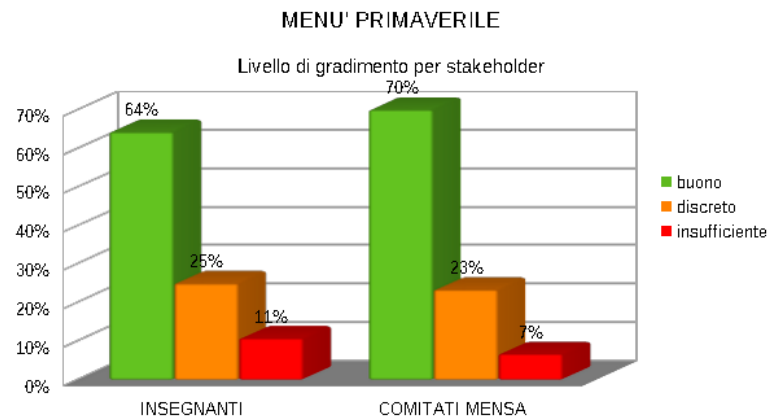
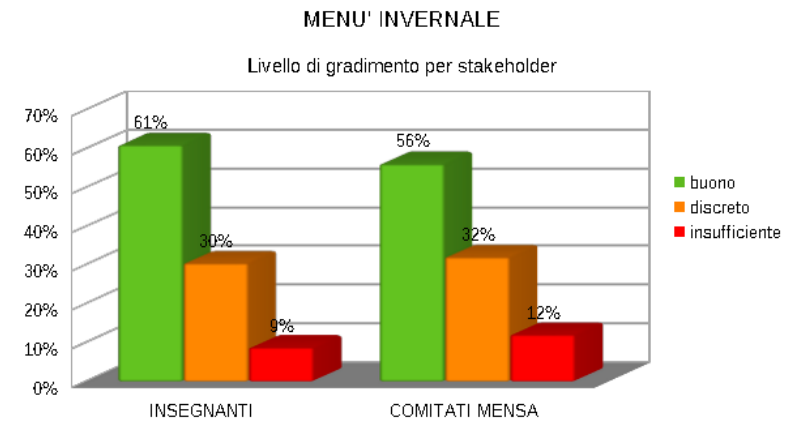
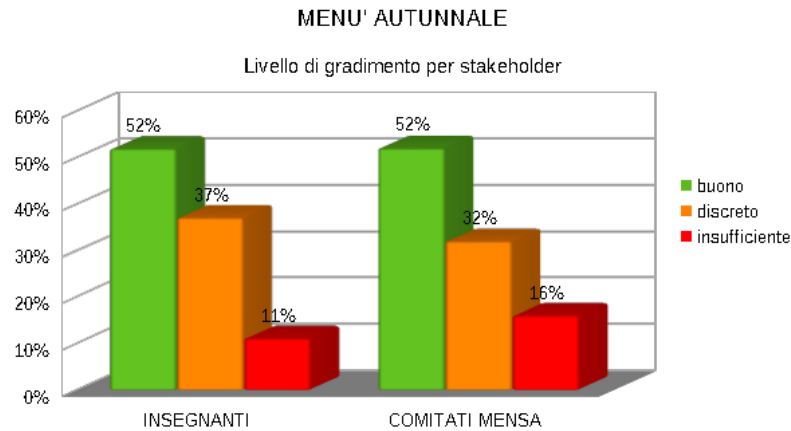
	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	59%	31%	10%
COMITATI MENSA	60%	29%	11%

LIVELLO COMPLESSIVO DI GRADIMENTO MENU'



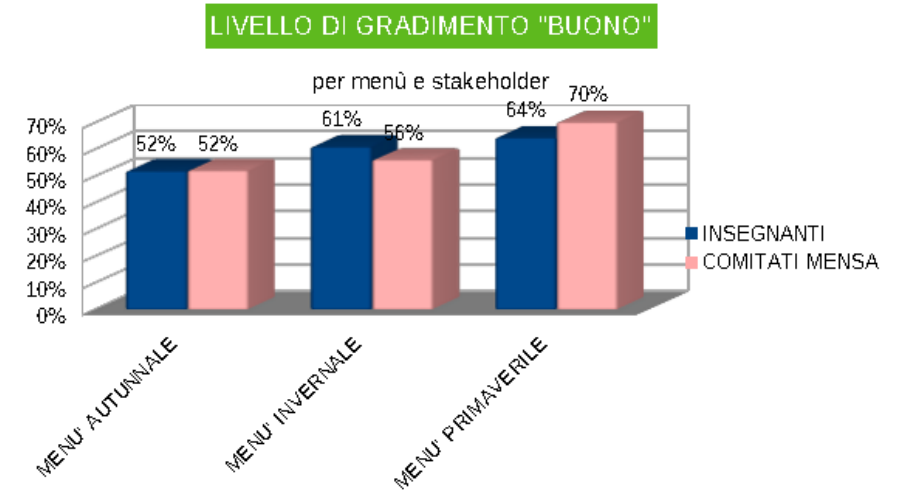
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	52%	37%	11%	61%	30%	9%	64%	25%	11%
COMITATI MENSA	52%	32%	16%	56%	32%	12%	70%	23%	7%



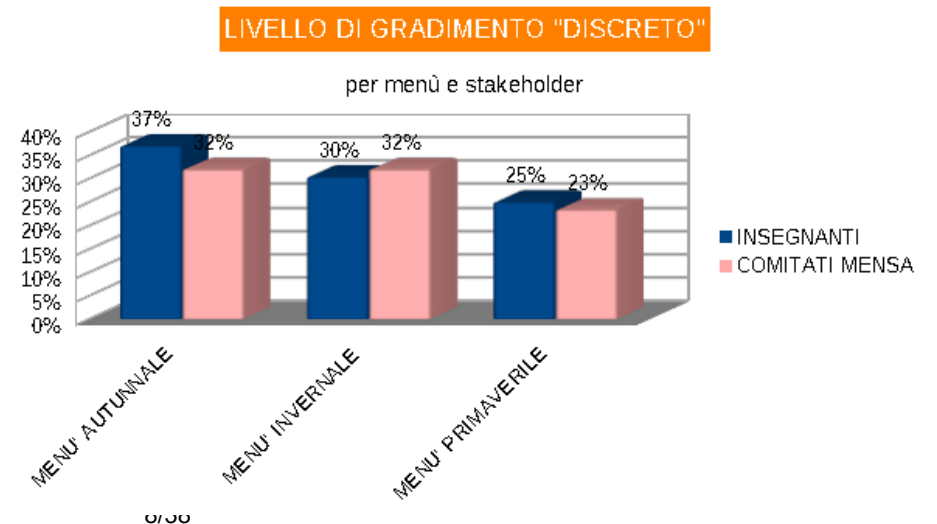
Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO BUONO	
	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	52%	52%
MENU' INVERNALE	61%	56%
MENU' PRIMAVERILE	64%	70%



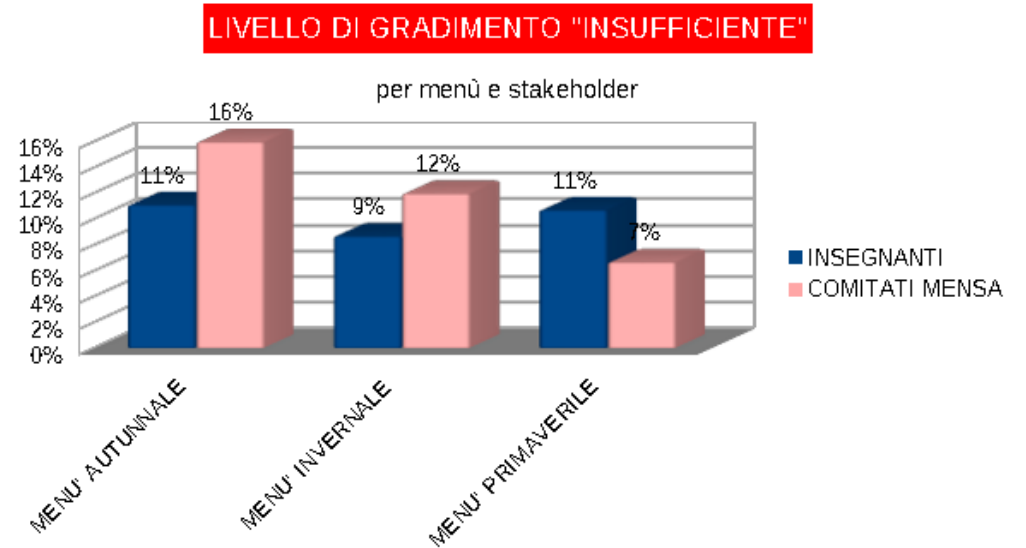
Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO DISCRETO	
	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	37%	32%
MENU' INVERNALE	30%	32%
MENU' PRIMAVERILE	25%	23%



Confronto livello di gradibilità “INSUFFICIENTE” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO INSUFFICIENTE	
	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	11%	16%
MENU' INVERNALE	9%	12%
MENU' PRIMAVERILE	11%	7%



Gradibilità complessiva per menù e pietanza

PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
PASTA OLIO E PARMIGIANO	67%	33%	0%	40%	60%	0%	40%	40%	20%
PASTA CON I BROCCOLI	0%	100%	0%						
PASTA AL PESTO							33%	33%	33%
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA				100%	0%	0%			
PASTA AL TONNO	33%	67%	0%	0%	100%	0%			
PASTA MAMMA ROSA							50%	25%	25%
PASTA INTEGRALE AL RAGU'							100%	0%	0%
PASTA ALLA PIZZAIOLA	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
PASTA INTEGRALE PASTICCIA AL RAGU'							100%	0%	0%
PASTA AL POMODORO	100%	0%	0%	100%	0%	0%	75%	25%	0%
PASTA E FAGIOLI	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
RISO ALLA PARMIGIANA	0%	100%	0%				0%	100%	0%
RISO DI ZUCCHINE							67%	33%	0%
RISO ALL'OLIO	75%	25%	0%	0%	100%	0%			
RISO DI ZUCCA	0%	0%	100%						
RISI E BISI ALLA VENETA				100%	0%	0%			
CREMA DI LENTICCHIE	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
CREMA DI ZUCCA CON ORZO	0%	100%	0%	100%	0%	0%			
CREMA DI CECI CON CROSTINI	0%	50%	50%						
CREMA DI CECI				0%	0%	100%			
CREMA DI VERDURA CON FARRO							100%	0%	0%
CREMA DI RISO CON FARRO							100%	0%	0%
CREMA DI PISELLI CON PASTA							100%	0%	0%
PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE				0%	0%	100%			
CREMA DI CAROTE CON ORZO							100%	0%	0%
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO	50%	0%	50%						
MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA				67%	33%	0%			
TOTALE	51,79%	33,93%	14,29%	64,76%	20,95%	14,29%	72,08%	21,39%	6,53%

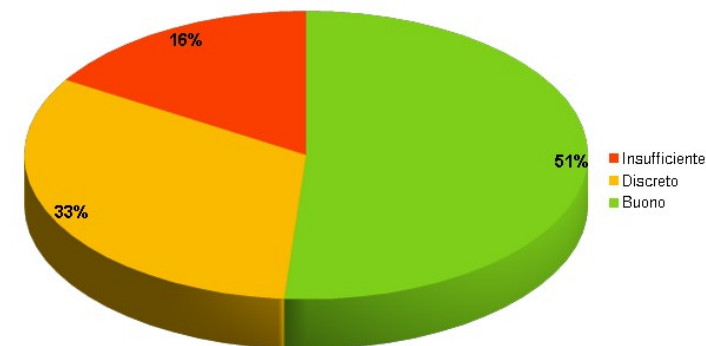
PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
PASTA OLIO E PARMIGIANO	67%	0%	33%	60%	40%	0%	75%	25%	0%
PASTA CON I BROCCOLI	100%	0%	0%						
PASTA AL PESTO							50%	25%	25%
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA				100%	0%	0%			
PASTA INTEGRALE AL POMODORO E OLIVE							100%	0%	0%
PASTA AL TONNO	0%	33%	67%	0%	100%	0%			
PASTA MAMMA ROSA							50%	25%	25%
PASTA INTEGRALE AL RAGU'							100%	0%	0%
PASTA ALLA PIZZAIOLA	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
PASTA INTEGRALE PASTICCIATA AL RAGU'							100%	0%	0%
PASTA AL POMODORO	0%	100%	0%				100%	0%	0%
PASTA E FAGIOLI	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
RISO ALLA PARMIGIANA	75%	25%	0%				0%	100%	0%
RISO ALL'OLIO	0%	100%	0%	0%	67%	33%			
RISO AL POMODORO				100%	0%	0%			
RISO DI ZUCCHINE							67%	33%	0%
RISI E BISI ALLA VENETA	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%
CREMA DI LENTICCHIE	0%	50%	50%	50%	50%	0%			
CREMA DI ZUCCA CON ORZO	0%	100%	0%	100%	0%	0%			
CREMA DI CECI CON CROSTINI	0%	100%	0%						
CREMA DI CECI				0%	0%	100%			
CREMA DI VERDURA CON FARRO							50%	50%	0%
CREMA DI PISELLI CON PASTA							100%	0%	0%
PIZZA							100%	0%	0%
PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE				0%	50%	50%			
CREMA DI CAROTE CON ORZO							100%	0%	0%
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO	100%	0%	0%						
MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA				67%	33%	0%			
TOTALE	52,98%	36,31%	10,71%	62,64%	24,29%	13,07%	70,86%	25,57%	3,57%

3.2 SECONDI PIATTI

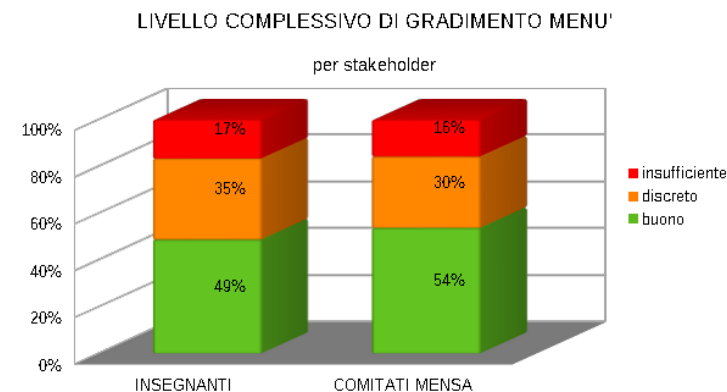
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

Livello di gradibilità	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	%
Insufficiente	13	13	26	16
Discreto	27	25	52	33
Buono	38	44	82	51
TOTALE	78	82	160	



Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	49%	35%	17%
COMITATI MENSA	54%	30%	16%

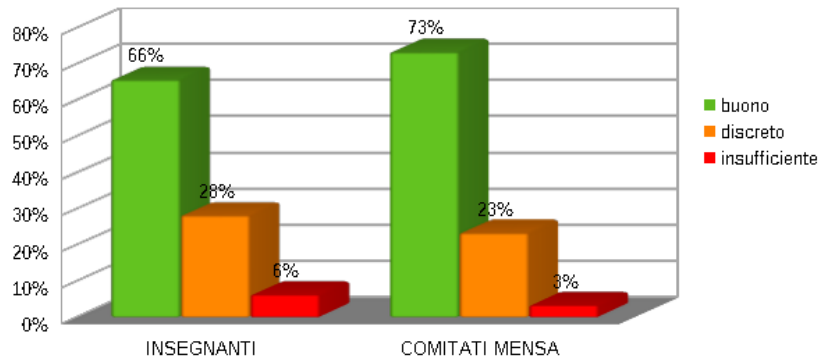


Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	66%	28%	6%	29%	38%	33%	45%	41%	14%
COMITATI MENSA	73%	23%	3%	32%	36%	32%	52%	33%	15%

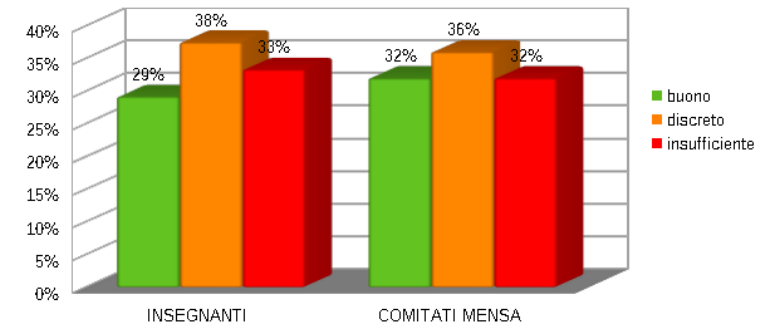
MENU' AUTUNNALE

Livello di gradimento per stakeholder



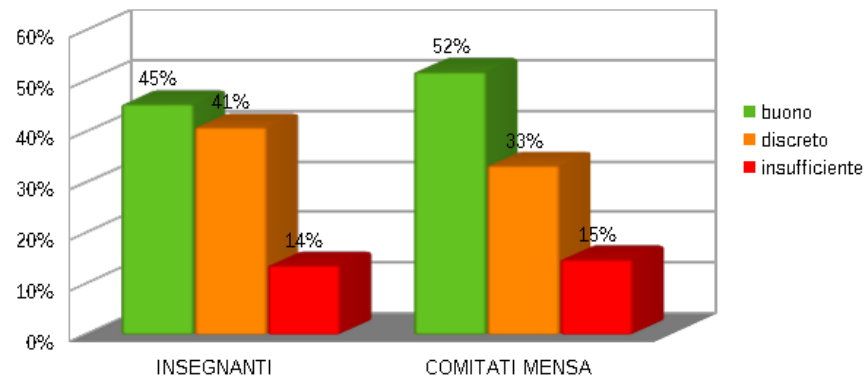
MENU' INVERNALE

Livello di gradimento per stakeholder



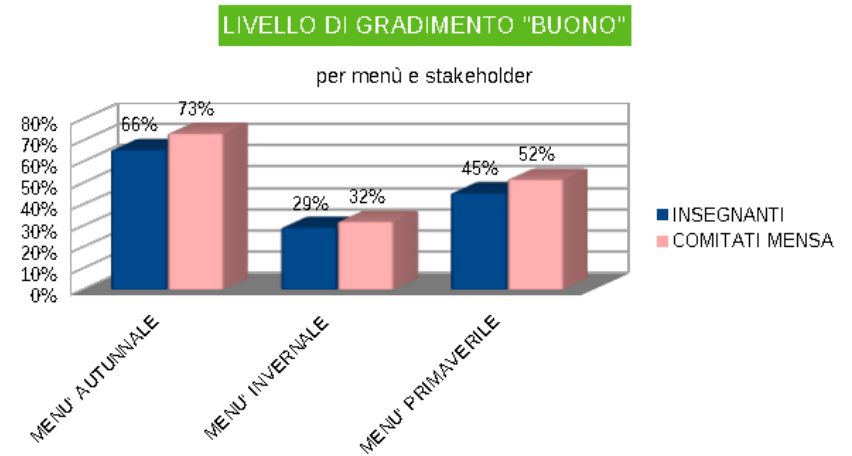
MENU' PRIMAVERILE

Livello di gradimento per stakeholder



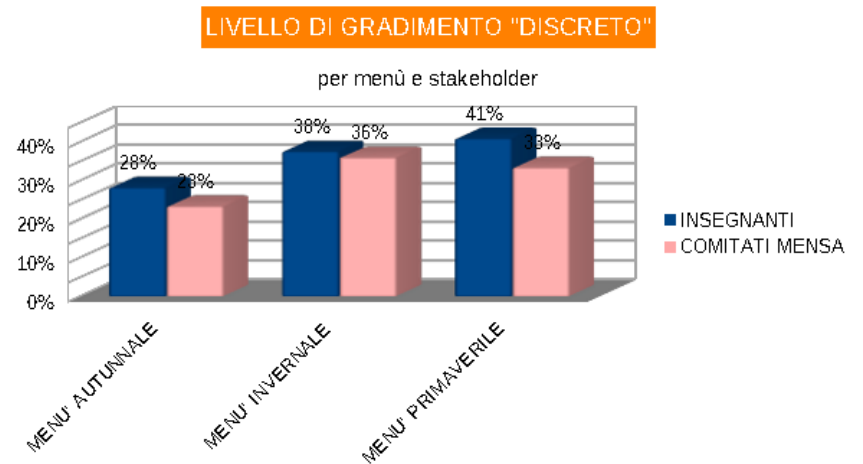
Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO BUONO	
	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	66%	73%
MENU' INVERNALE	29%	32%
MENU' PRIMAVERILE	45%	52%



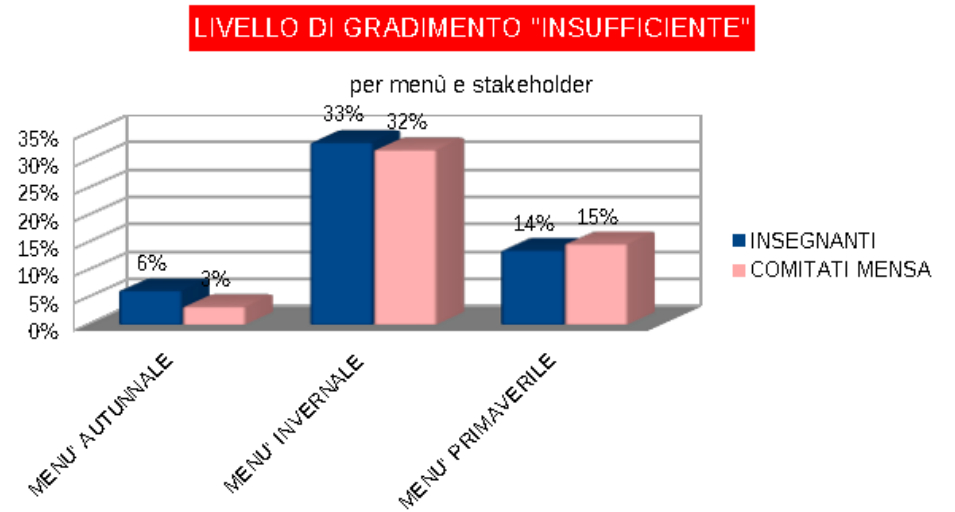
Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO DISCRETO	
	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	28%	23%
MENU' INVERNALE	38%	36%
MENU' PRIMAVERILE	41%	33%



Confronto livello di gradibilità “INSUFFICIENTE” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO INSUFFICIENTE	
	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	6%	3%
MENU' INVERNALE	33%	32%
MENU' PRIMAVERILE	14%	15%



Gradibilità complessiva per menù e pietanza

SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
ASIAGO	100%	0%	0%	0%	0%	100%			
CACIOTTA				0%	0%	100%			
CASATELLA	50%	50%	0%				50%	50%	0%
COSCIA DI POLLO AL FORNO	100%	0%	0%						
COTOLETTA DI TACCHINO	0%	0%	100%				100%	0%	0%
FESA DI TACCHINO AL FORNO	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO	0%	100%	0%						
FRITTATA AL FORNO				0%	100%	0%			
FRITTATA CON CIPOLLA				0%	100%	0%			
FRITTATA CON PATATE	100%	0%	0%	0%	50%	50%			
FRITTATA CON ZUCCHINE				0%	0%	100%			
HALIBUT GRATINATO AL FORNO				50%	0%	50%	40%	20%	40%
LONZA DI MAIALE AL FORNO				100%	0%	0%			
MONTASIO DOP							100%	0%	0%
MOZZARELLINA/MOZZARELLA	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
PLATESSA DORATA AL FORNO	-	100%	0%						
PLATESSA IN CROSTA DI PANE E LIMONE							50%	25%	25%
POLENTA	100%	0%	0%	0%	100%	0%			
POLPETTE DI MANZO							100%	0%	0%
POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO							0%	100%	0%
POLPETTE DI RICOTTA E PARMIGIANO	0%	100%	0%	0%	100%	0%			
POLPETTE DI TACCHINO CON CAROTE	0%	50%	50%				0%	100%	0%
POLPETTE DI TONNO				0%	0%	100%			
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA	100%	0%	0%						
SPEZZATINO DI MANZO	71%	29%	0%	50%	50%	0%			
SPEZZATINO DI TACCHINO	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	100,00%	0%
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	50%	50%	0%						
UOVO SODO CONDITO							50%	50%	0%
TOTALE	54,44%	36,19%	9,38%	26,67%	36,67%	36,67%	49,00%	44,50%	6,50%

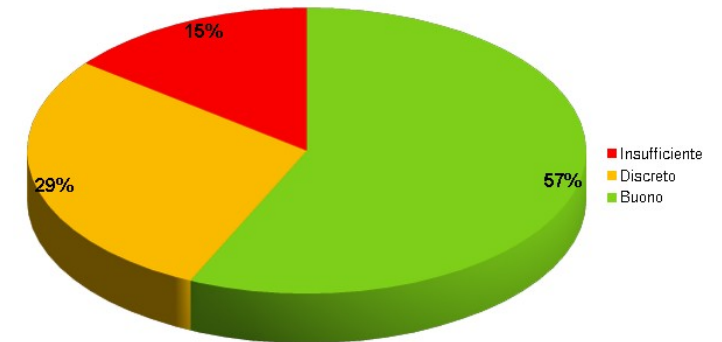
SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
ASIAGO	100%	0%	0%	50%	50%	0%			
CACIOTTA				0%	0%	100%			
CASATELLA	100%	0%	0%				67%	33%	0%
COSCIA DI POLLO AL FORNO	100%	0%	0%						
COTOLETTA DI TACCHINO							50%	50%	0%
FESA DI TACCHINO AL FORNO	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO	100%	0%	0%						
FRITTATA AL FORNO				0%	0%	100%	0%	0%	100%
FRITTATA CON CIPOLLA	100%	0%	0%	0%	100%	0%			
FRITTATA CON PATATE	50%	50%	0%	0%	50%	50%			
FRITTATA CON ZUCCHINE				0%	0%	100%			
HALIBUT ALLA MUGNAIA							50%	25%	25%
HALIBUT GRATINATO AL FORNO				50%	0%	50%			
LONZA DI MAIALE AL LIMONE				100%	0%	0%			
MONTASIO DOP							100%	0%	0%
MOZZARELLINA/MOZZARELLA	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%
NASELLO GRATINATO AL LIMONE							0%	0%	100%
PLATESSA DORATA AL FORNO				0%	100%	0%	0%	100%	0%
PLATESSA IN CROSTA DI PANE E LIMONE							50%	25%	25%
POLPETTE DI MANZO							100%	0%	0%
POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO	0%	50%	50%						
POLPETTE DI RICOTTA E PARMIGIANO	0%	100%	0%	0%	100%	0%			
POLPETTE DI TACCHINO CON CAROTE							0%	100%	0%
POLPETTE DI TONNO				0%	0%	100%			
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA	100%	0%	0%						
SPEZZATINO DI MANZO	71%	29%	0%	40%	60%	0%			
SPEZZATINO DI TACCHINO	0%	100%	0%				0%	100%	0%
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	0%	100%	0%						
UOVO SODO CONDITO							100%	0%	0%
TOTALE	65,79%	30,64%	3,57%	31,43%	32,86%	35,71%	47,46%	33,31%	19,23%

3.3 CONTORNI E DESSERT

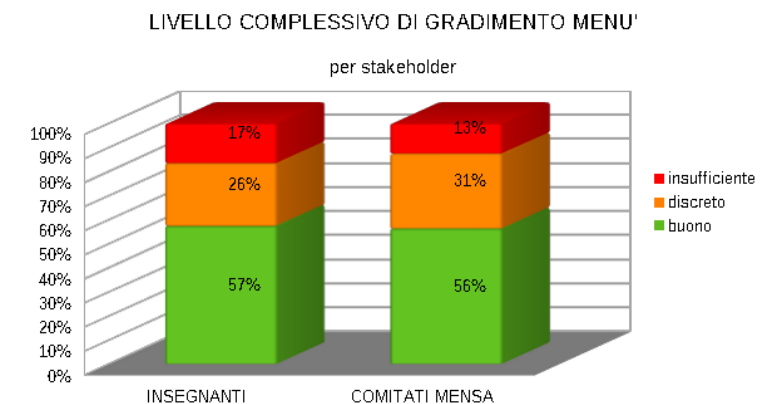
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

Livello di gradibilità	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	%
Insufficiente	19	15	34	15
Discreto	30	37	67	29
Buono	66	67	133	57
TOTALE	115	119	234	100



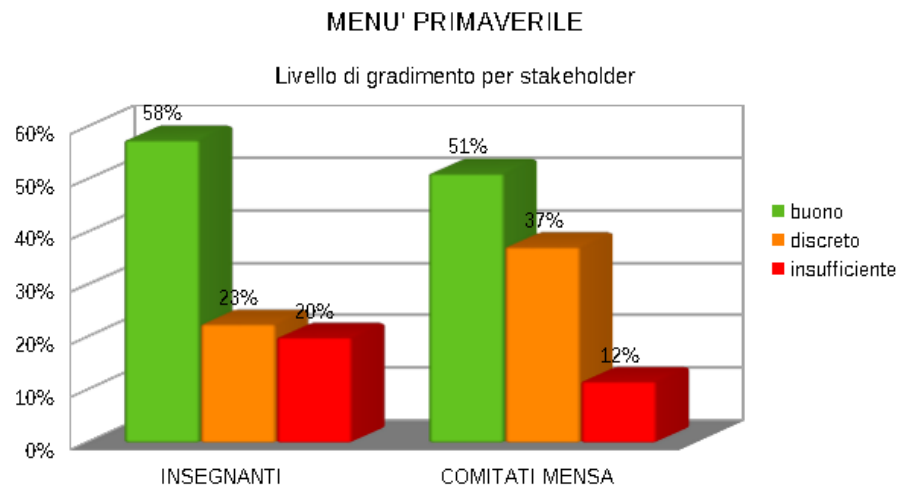
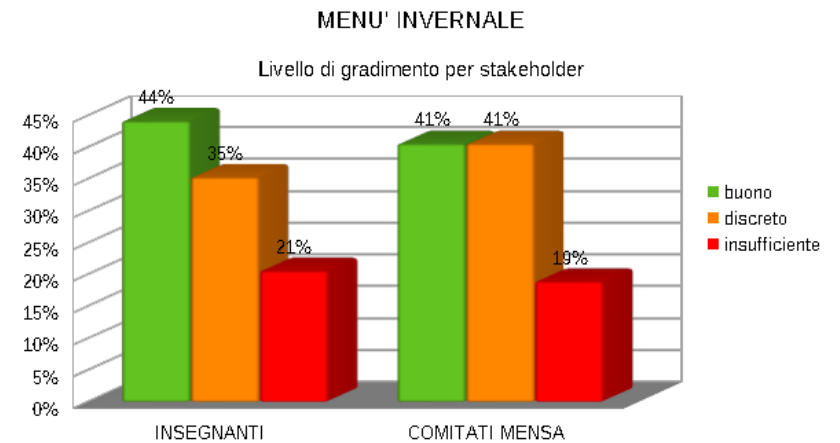
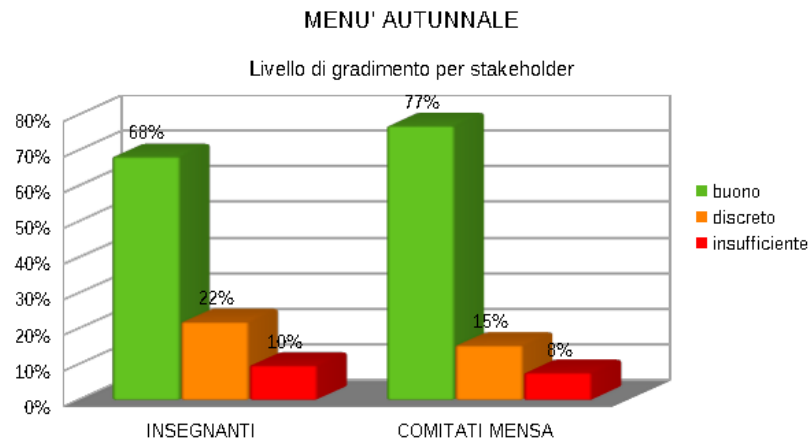
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	57%	26%	17%
COMITATI MENSA	56%	31%	13%



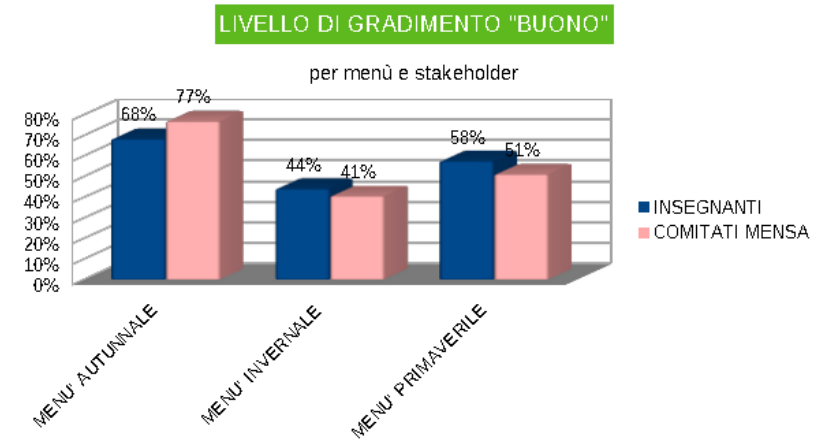
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	68%	22%	10%	44%	35%	21%	58%	23%	20%
COMITATI MENSA	77%	15%	8%	41%	41%	19%	51%	37%	12%



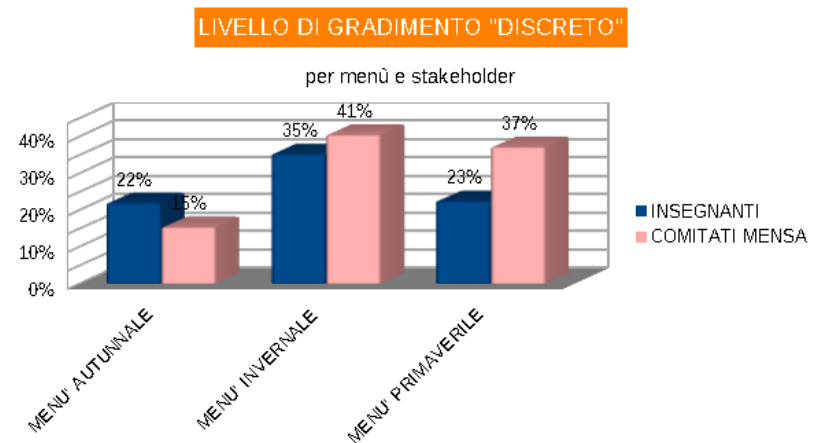
Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO BUONO	
	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	68%	77%
MENU' INVERNALE	44%	41%
MENU' PRIMAVERILE	58%	51%



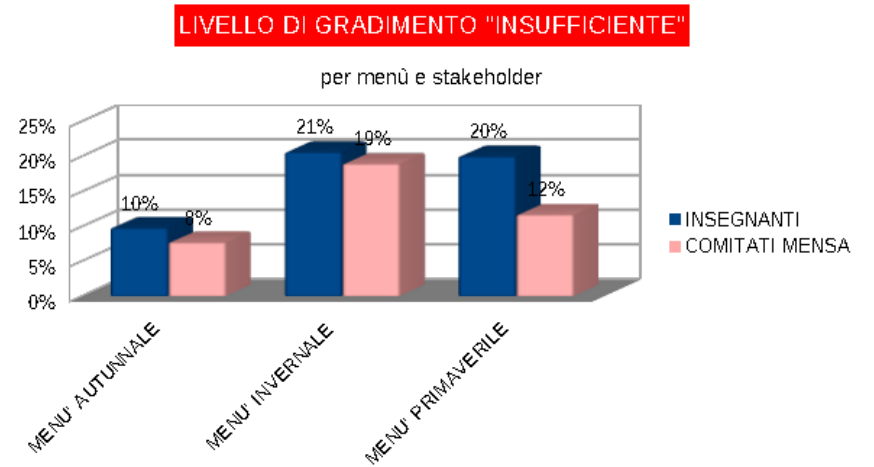
Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO DISCRETO	
	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	22%	15%
MENU' INVERNALE	35%	41%
MENU' PRIMAVERILE	23%	37%



Confronto livello di gradibilità “INSUFFICIENTE” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO INSUFFICIENTE	
	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	10%	8%
MENU' INVERNALE	21%	19%
MENU' PRIMAVERILE	20%	12%



Gradibilità complessiva per menù e pietanza

CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
BIETA ALL'OLIO				100%	0%	0%			
BUDINO							100%	0%	0%
CAPPUCCIO	0%	100%	0%	50%	50%	0%	25%	25%	50%
CAROTE AL BURRO	100%	0%		50%	50%	0%			
CAROTE AL ROSMARINO				33%	33%	33%			
CAROTE JULIENNE	100%	0%	0%	50%	25%	25%	100%	0%	0%
FAGIOLI AL POMODORO				33%	0%	67%			
FAGIOLINI ALL'OLIO	33%	67%	0%	0%	100%	0%	75%	25%	0%
FINOCCHI JULIENNE	50%	33%	17%	0%	0%	100%			
FRUTTA FRESCA	91%	9%	0%	0%	100%	0%	67%	17%	17%
INSALATA	75%	0%	25%	0%	100%	0%	25%	50%	25%
MUFFIN							100%	0%	0%
PATATE AL FORNO	0%	50%	50%	0%	100%	0%			
PISELLI AL PORRO	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	50%	50%
PISELLI ALL'OLIO				0%	0%	100%			
SPINACI AL BURRO	75%	0%	25%				100%	0%	0%
SPINACI ALL'OLIO				50%	50%	0%	100%	0%	0%
TRIS VERDURE CRUDE							100%	0%	0%
YOGURT	50%	50%	0%	67%	0%	33%	67%	33%	0%
ZUCCHINE TRIFOLATE							44%	22%	33%
TOTALE	52,18%	37,18%	11,70%	28,87%	47,20%	23,87%	69,46%	17,08%	13,46%

CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA

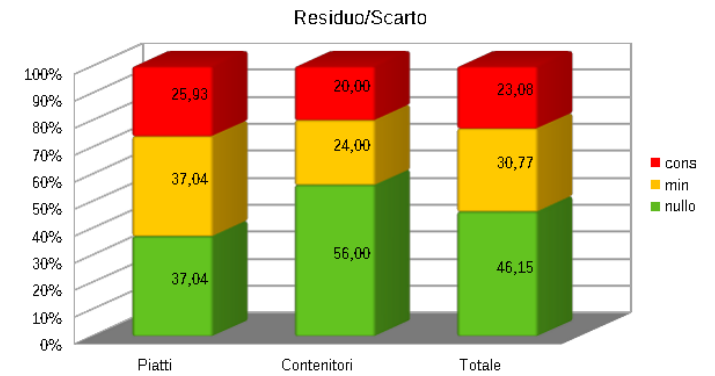
PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
BIETA ALL'OLIO				0%	100%	0%			
BUDINO							100%	0%	0%
CAPPUCCIO				25%	75%	0%	20%	40%	40%
CAROTE AL BURRO	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
CAROTE AL ROSMARINO				0%	50%	50%			
CAROTE JULIENNE	100%	0%	0%	40%	40%	20%	100%	0%	0%
FAGIOLI AL POMODORO				0%	0%	100%			
FAGIOLINI ALL'OLIO	33%	33%	33%	0%	100%	0%	75%	25%	0%
FINOCCHI CRUDI	100%	0%	0%						
FINOCCHI JULIENNE	60%	20%	20%	0%	0%	100%			
FRUTTA FRESCA	100%	0%	0%	83%	17%	0%	75%	25%	0%
INSALATA	60%	20%	20%	0%	100%	0%	0%	83%	17%
MUFFIN							100%	0%	0%
PATATE AL FORNO	0%	100%	0%	0%	100%	0%			
PISELLI AL PORRO	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	50%	50%
PISELLI ALL'OLIO						100%			
SPINACI ALL'OLIO				67%	33%	0%	100%	0%	0%
SPINACI AL BURRO							100%	0%	0%
TRIS DI VERDURE CRUDE							100%	0%	0%
YOGURT	100%	0%	0%	67%	0%	33%	33%	67%	0%
ZUCCHINE TRIFOLATE							63%	25%	13%
TOTALE	65,30%	27,30%	7,30%	27,29%	51,07%	26,87%	66,62%	24,23%	9,23%

4. RESIDUO/SCARTO

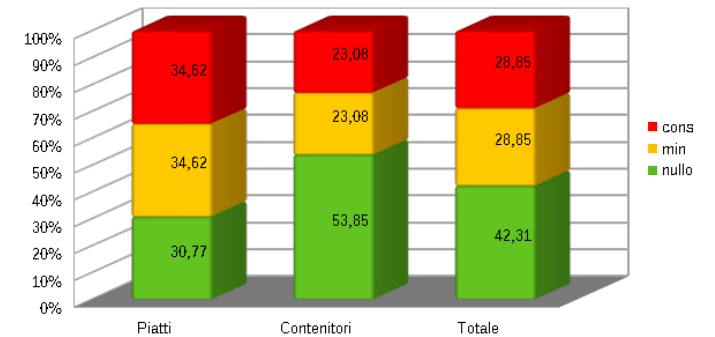
4.1 PRIMI PIATTI

Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (scala: nullo, minimo, consistente)

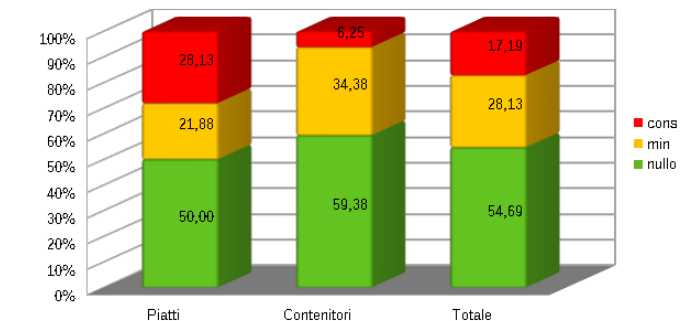
	AUTUNNO		
	nullo	min	cons
Piatti	37,04	37,04	25,93
Contenitori	56,00	24,00	20,00
Totale	46,15	30,77	23,08



	INVERNO		
	nullo	min	cons
Piatti	30,77	34,62	34,62
Contenitori	53,85	23,08	23,08
Totale	42,31	28,85	28,85

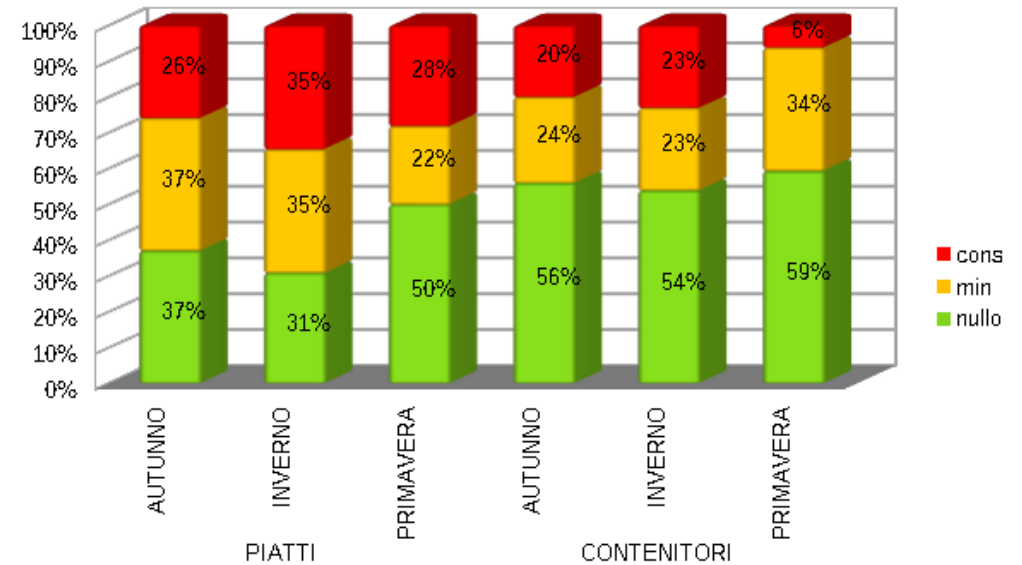
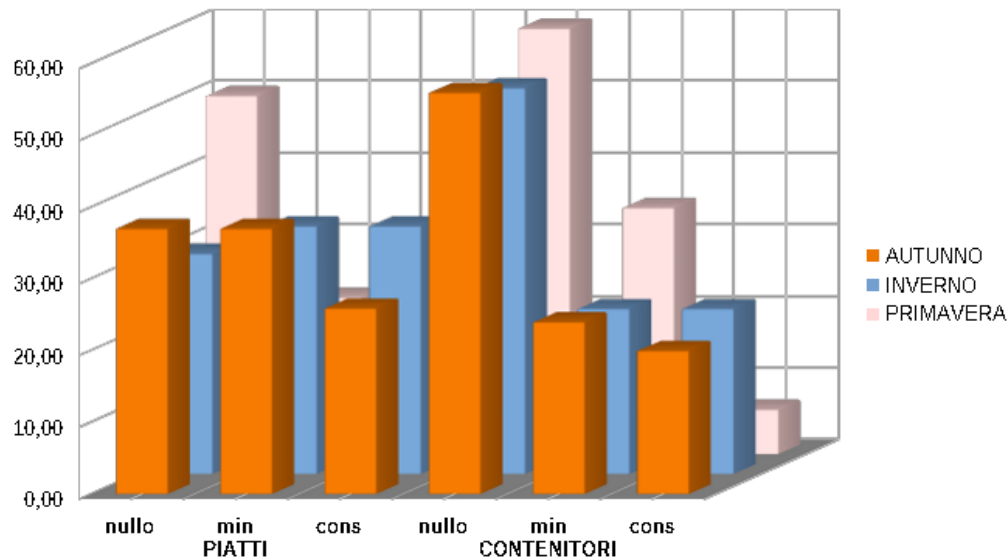


	PRIMAVERA		
	nullo	min	cons
Piatti	50,00	21,88	28,13
Contenitori	59,38	34,38	6,25
Totale	54,69	28,13	17,19



Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
nullo	37,04	30,77	50,00	56,00	53,85	59,38
min	37,04	34,62	21,88	24,00	23,08	34,38
cons	25,93	34,62	28,13	20,00	23,08	6,25



Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza

PRIMO PIATTO – MENU' AUTUNNALE

	PIATTI				TOT	CONTENITORI				TOT	TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)				TOT	RIMANENZA (percentuale)				TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo			min	cons	nullo			min	cons	nullo
PASTA OLIO E PARMIGIANO	3	0,00	33,33	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	16,67	83,33		
PASTA CON CREMA DI BROCCOLI	3	33,33	66,67	0,00	2	0,00	100,00	0,00	5	20,00	80,00	0,00		
PASTA AL PESTO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
PASTA AL TONNO	3	33,33	66,67	0,00	3	33,00	0,00	66,67	6	33,33	33,33	33,33		
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
RISO OLIO E PARMIGIANO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
RISO ALLA PARMIGIANA	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00		
RISO ALL'OLIO	4	25,00	0,00	75,00	2	0,00	0,00	100,00	6	16,67	0,00	83,33		
RISO DI ZUCCA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
PASTA E FAGIOLI	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00		
CREMA DI LENTICCHIE	2	0,00	100,00	0,00	2	0,00	100,00	0,00	4	0,00	100,00	0,00		
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	3	0,00	0,00	100,00		
CREMA DI ZUCCA CON ORZO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	100,00	0,00	2	0,00	50,00	50,00		
CREMA DI CECI CON CROSTINI	2	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00	4	100,00	0,00	0,00		
GNOCCHI AL POMODORO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00		
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
RISI E BISI ALLA VENETA	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00		
PASTA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
PASTA ALLA PIZZAIOLA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00		
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
PASTA AL POMODORO	1	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00		
TOTALE	27	37,04	25,93	37,04	25	24,00	20,00	56,00	52	30,77	23,08	46,15		

PRIMO PIATTO – MENU' INVERNALE

	PIATTI				TOT	CONTENITORI				TOT	TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)				TOT	RIMANENZA (percentuale)				TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo			min	cons	nullo			min	cons	nullo
PASTA OLIO E PARMIGIANO	5	80,00	0,00	20,00	5	0,00	0,00	100,00	10	40,00	0,00	60,00		
PASTA CON CREMA DI BROCCOLI	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
PASTA AL PESTO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
PASTA AL TONNO	1	0,00	100,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00		
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
RISO OLIO E PARMIGIANO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
RISO ALLA PARMIGIANA	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
RISO ALL'OLIO	3	66,67	0,00	33,33	3	33,33	33,33	33,33	6	50,00	16,67	33,33		
RISO DI ZUCCA	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
RISO AL POMODORO	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00		
PASTA E FAGIOLI	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
CREMA DI LENTICCHIE	2	0,00	100,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	50,00	25,00		
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
CREMA DI ZUCCA CON ORZO	2	0,00	50,00	50,00	2	0,00	50,00	50,00	4	0,00	50,00	50,00		
CREMA DI CECI CON CROSTINI	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	100,00	0,00	2	0,00	100,00	0,00		
PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE	2	0,00	100,00	0,00	2	0,00	50,00	50,00	4	0,00	75,00	25,00		
MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO	2	0,00	50,00	50,00	2	50,00	50,00	0,00	4	25,00	50,00	25,00		
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	3	0,00	33,33	66,67	3	33,33	0,00	66,67	6	16,67	16,67	66,67		
RISI E BISI ALLA VENETA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	100,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00		
PASTA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
PASTA ALLA PIZZAIOLA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00		
PASTA AL POMODORO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-		
TOTALE	26	34,62	34,62	30,77	26	23,08	23,08	53,85	52	28,85	28,85	42,31		

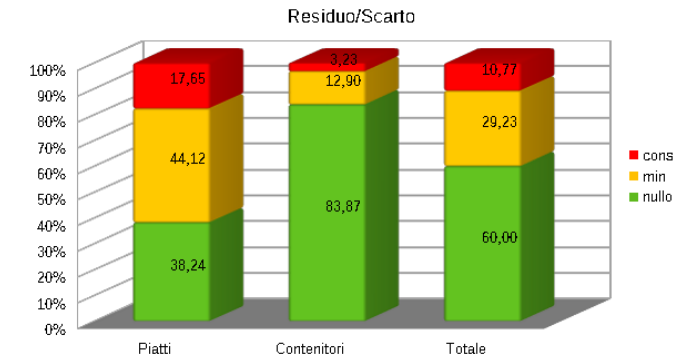
PRIMO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE

	PIATTI				TOT	CONTENITORI				TOT	TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)				TOT	RIMANENZA (percentuale)				TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo			min	cons	nullo			min	cons	nullo
PASTA OLIO E PARMIGIANO	5	20,00	0,00	80,00	5	0,00	0,00	100,00	10	10,00	0,00	90,00		
PASTA AL PESTO	4	25,00	25,00	50,00	4	25,00	0,00	75,00	8	25,00	12,50	62,50		
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
RISO OLIO E PARMIGIANO		-	-	-		-	-	-	0	-	-	-		
RISO ALLA PARMIGIANA	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00		
RISO DI ZUCCHINE	3	33,33	66,67	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	50,00	33,33	16,67		
CREMA DI VERDURE CON FARRO	2	0,00	100,00	0,00	2	0,00	50,00	50,00	4	0,00	75,00	25,00		
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA		-	-	-		-	-	-	0	-	-	-		
RISI E BISI ALLA VENETA	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	100,00	0,00	2	0,00	100,00	0,00		
PASTA AL POMODORO	4	25,00	0,00	75,00	4	25,00	0,00	75,00	8	25,00	0,00	75,00		
PASTA AL POMODORO E BASILICO		-	-	-		-	-	-	0	-	-	-		
PASTA MAMMA ROSA	4	50,00	0,00	0,00	4	75,00	0,00	25,00	8	62,50	0,00	37,50		
PASTA BURRO E SALVIA		-	-	-		-	-	-	0	-	-	-		
RISO AL POMODORO E BASILICO		-	-	-		-	-	-	0	-	-	-		
CREMA DI CAROTE CON ORZO	2	0,00	50,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	25,00	75,00		
CREMA DI PISELLI CON PASTA	1	0,00	100,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00		
PASTA INTEGRALE AL POMODORO E OLIVE	1	0,00	100,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00		
PASTA INTEGRALE PASTICCATA AL RAGU'	1	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00		
PIZZA	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00		
TOTALE	32	21,88	28,13	50,00	32	34,38	6,25	59,38	64	28,13	17,19	54,69		

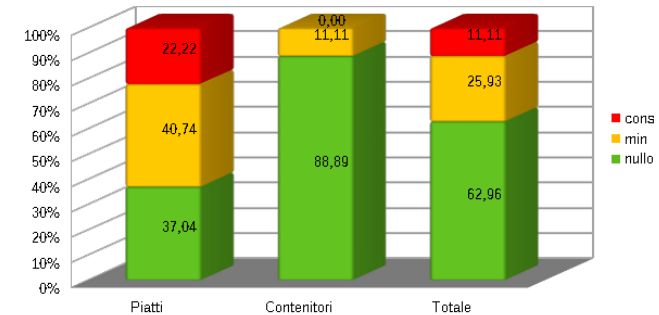
4.2 SECONDI PIATTI

Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (scala: nullo, minimo, consistente)

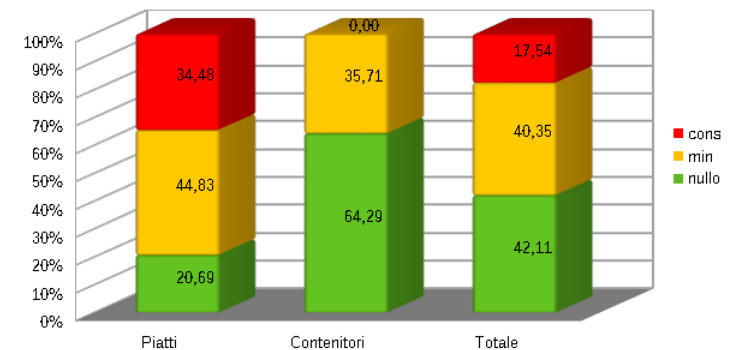
	MENU' AUTUNNALE		
	nullo	min	cons
Piatti	38,24	44,12	17,65
Contenitori	83,87	12,90	3,23
Totale	60,00	29,23	10,77



	MENU' INVERNALE		
	nullo	min	cons
Piatti	37,04	40,74	22,22
Contenitori	88,89	11,11	0,00
Totale	62,96	25,93	11,11

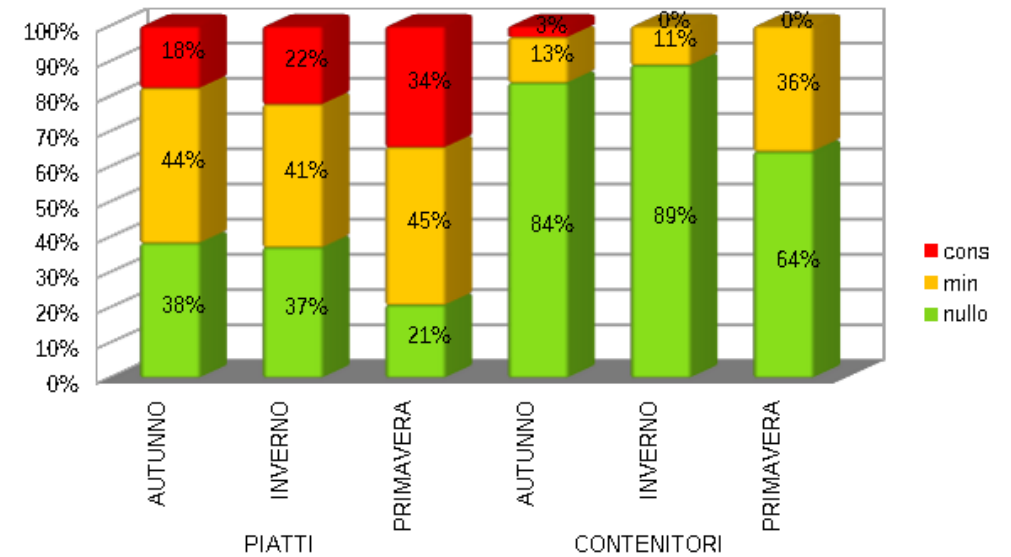
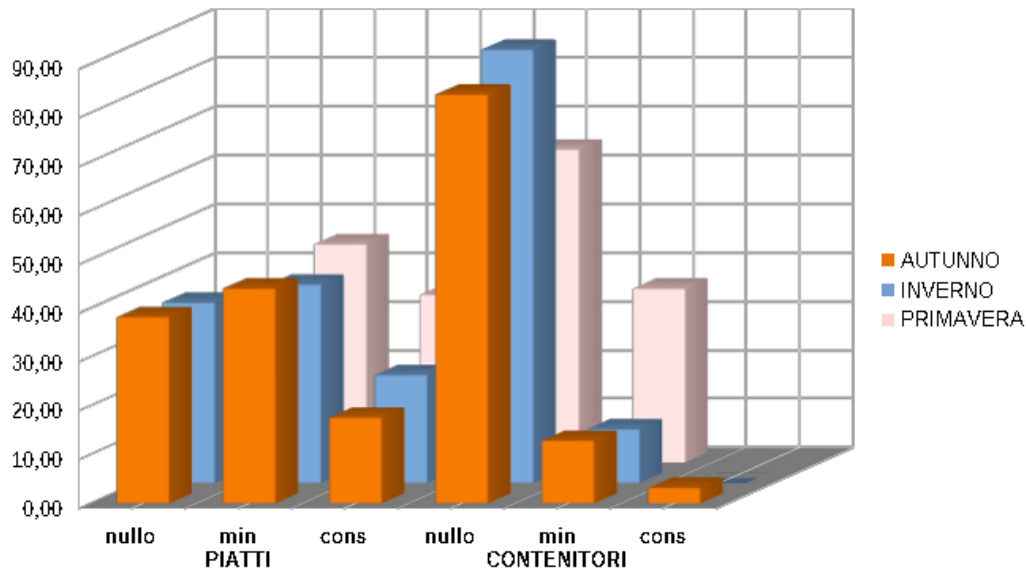


	MENU' PRIMAVERILE		
	nullo	min	cons
Piatti	20,69	44,83	34,48
Contenitori	64,29	35,71	0,00
Totale	42,11	40,35	17,54



Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
nullo	38,24	37,04	20,69	83,87	88,89	64,29
min	44,12	40,74	44,83	12,90	11,11	35,71
cons	17,65	22,22	34,48	3,23	0,00	0,00



Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza

SECONDO PIATTO – MENU' AUTUNNALE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
ASIAGO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
CACIOTTA	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
CASATELLA	2	0,00	100,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	50,00	50,00
CASATELLA TREVIGIANA DOP	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
COSCIA DI POLLO AL FORNO	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	50,00	50,00	4	25,00	25,00	50,00
COTOLETTA DI TACCHINO	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00
FESA DI TACCHINO AL FORNO	3	66,67	0,00	33,33	3	33,33	0,00	66,67	6	50,00	0,00	50,00
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
FRITTATA AL FORNO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
FRITTATA CON CIPOLLA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
FRITTATA CON PATATE	2	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00	4	100,00	0,00	0,00
FRITTATA CON ZUCCHINE	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
HALIBUT GRATINATO AL FORNO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
LONZA DI MAIALE AL LIMONE	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
MOZZARELLA	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00
PLATESSA DORATA AL FORNO	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
POLENTA	3	66,67	33,33	0,00	3	0,00	0,00	100,00	6	33,33	16,67	50,00
POLPETTE DI MANZO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO	2	50,00	50,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	25,00	50,00
POLPETTE DI RICOTTA E PARMIGIANO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
POLPETTE DI TONNO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
SPEZZATINO DI MANZO	7	42,86	0,00	57,14	5	0,00	0,00	100,00	12	25,00	0,00	75,00
SPEZZATINO DI TACCHINO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	2	50,00	0,00	50,00	1	0,00	0,00	100,00	3	33,33	0,00	66,67
STRACCHINO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
TOTALE	34	44,12	17,65	38,24	31	12,90	3,23	83,87	65	29,23	10,77	60,00

SECONDO PIATTO – MENU' INVERNALE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
ASIAGO	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
CACIOTTA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
CASATELLA TREVIGIANA DOP	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
COSCIA DI POLLO AL FORNO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
COTOLETTA DI TACCHINO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
FESA DI TACCHINO AL FORNO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
FRITTATA AL FORNO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
FRITTATA CON CIPOLLA	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
FRITTATA CON PATATE	2	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	75,00	0,00	25,00
FRITTATA CON ZUCCHINE	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
HALIBUT GRATINATO AL FORNO	4	25,00	75,00	0,00	4	0,00	0,00	100,00	8	12,50	37,50	50,00
LONZA DI MAIALE AL LIMONE	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
MOZZARELLA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
PLATESSA DORATA AL FORNO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
POLENTA	2	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	75,00	0,00	25,00
POLPETTE DI MANZO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
POLPETTE DI RICOTTA E PARMIGIANO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
POLPETTE DI TONNO	2	0,00	50,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	25,00	75,00
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
SPEZZATINO DI MANZO	5	20,00	0,00	80,00	5	0,00	0,00	100,00	10	10,00	0,00	90,00
SPEZZATINO DI TACCHINO	2	100,00	0,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	50,00	0,00	50,00
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
STRACCHINO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
TOTALE	27	40,74	22,22	37,04	27	11,11	0,00	88,89	54	25,93	11,11	62,96

SECONDO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
ASIAGO	3	66,67	33,33	0,00	0	-	-	-	3	-	-	-
BASTONCINI DI MERLUZZO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
CASATELLA TREVIGIANA DOP	2	0,00	0,00	100,00	3	66,67	0,00	33,33	5	66,67	16,67	16,67
COSCIA DI POLLO AL FORNO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
COTOLETTA DI TACCHINO	1	0,00	100,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	3	0,00	0,00	100,00
FESA DI TACCHINO AL FORNO	5	40,00	60,00	0,00	0	-	-	-	5	-	-	-
FRITTATA AL FORNO	0	-	-	-	1	100,00	0,00	0,00	1	50,00	50,00	0,00
HALIBUT ALLA MUGNAIA	0	-	-	-	5	20,00	0,00	80,00	5	30,00	30,00	40,00
LONZA DI MAIALE AL FORNO	2	0,00	0,00	100,00	0	-	-	-	2	-	-	-
LONZA DI MAIALE AL LIMONE	1	0,00	0,00	100,00	0	-	-	-	1	-	-	-
MONTASIO DOP	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
MOZZARELLA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
NASELLO GRATINATO AL LIMONE	4	25,00	75,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	5	0,00	50,00	50,00
PLATESSA DORATA AL FORNO	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
PLATESSA IN CROSTA	2	100,00	0,00	0,00	4	75,00	0,00	25,00	6	50,00	37,50	12,50
POLPETTE DI MANZO	0	-	-	-	1	0,00	0,00	100,00	1	50,00	0,00	50,00
POLPETTE DI TACCHINO CON CAROTE	0	-	-	-	2	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
POLPETTE DI TONNO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
SPEZZATINO DI MANZO	2	50,00	50,00	0,00	0	-	-	-	2	-	-	-
SPEZZATINO DI POLLO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
SPEZZATINO DI TACCHINO	4	75,00	0,00	25,00	2	0,00	0,00	100,00	6	25,00	25,00	50,00
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
UOVO SODO CONDITO	0	-	-	-	4	50,00	0,00	50,00	4	-	-	-
TOTALE	29	44,83	34,48	20,69	28	35,71	0,00	64,29	57	40,35	17,54	42,11

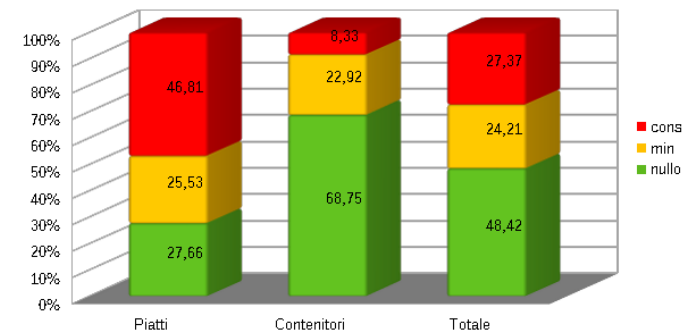
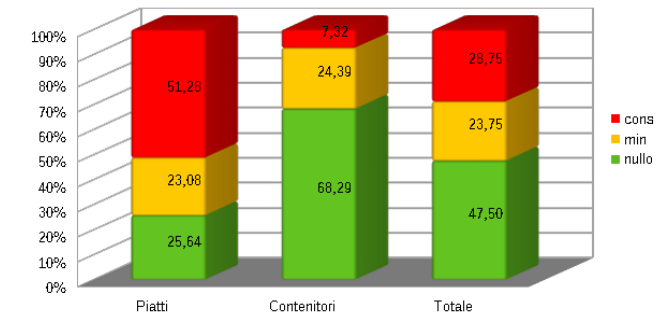
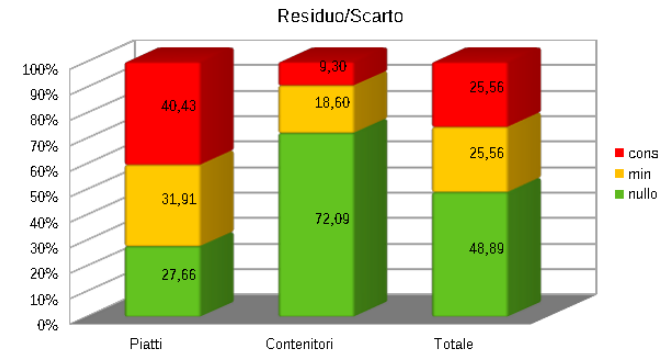
4.3 CONTORNI E DESSERT

Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (scala: nullo, minimo, consistente)

	MENU' AUTUNNALE		
	nullo	min	cons
Piatti	27,66	31,91	40,43
Contenitori	72,09	18,60	9,30
Totale	48,89	25,56	25,56

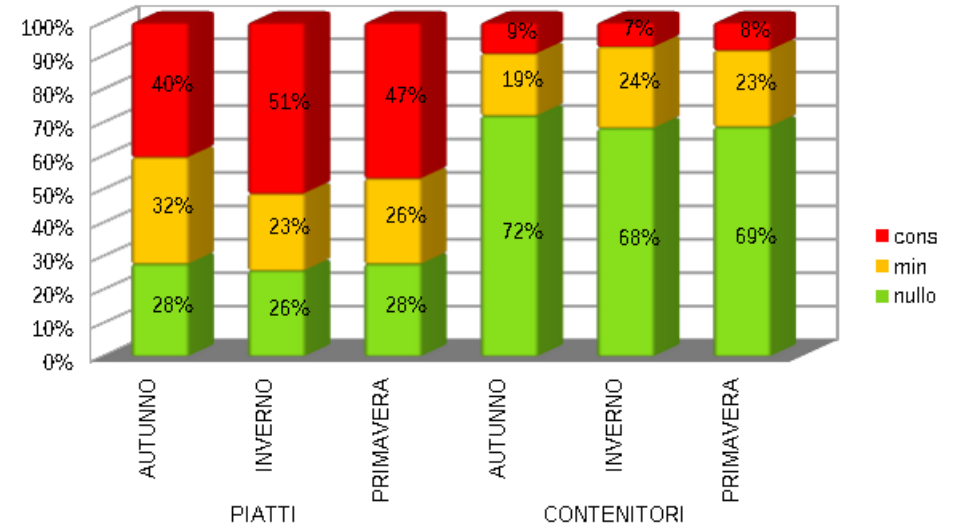
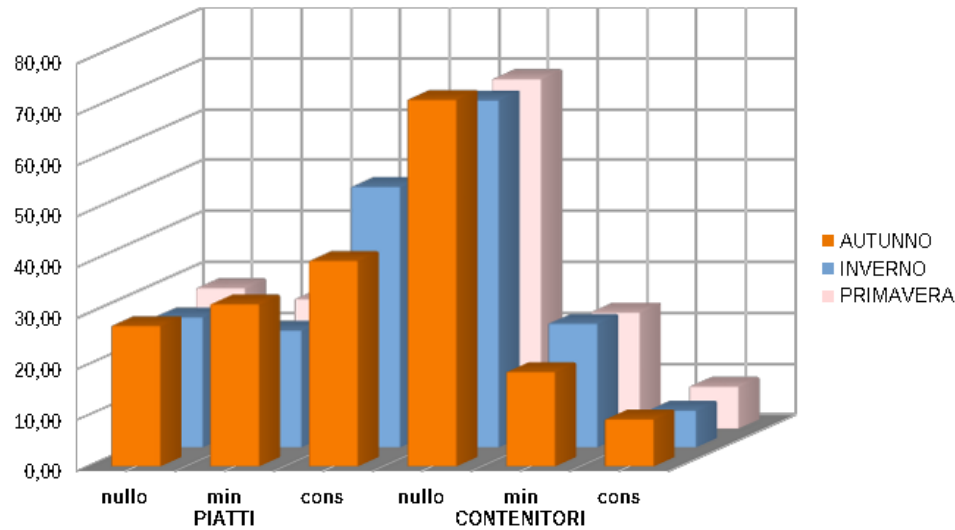
	MENU' INVERNALE		
	nullo	min	cons
Piatti	25,64	23,08	51,28
Contenitori	68,29	24,39	7,32
Totale	47,50	23,75	28,75

	MENU' PRIMAVERILE		
	nullo	min	cons
Piatti	27,66	25,53	46,81
Contenitori	68,75	22,92	8,33
Totale	48,42	24,21	27,37



Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
nullo	27,66	25,64	27,66	72,09	68,29	68,75
min	31,91	23,08	25,53	18,60	24,39	22,92
cons	40,43	51,28	46,81	9,30	7,32	8,33



Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza CONTORNO E DESSERT – MENU' AUTUNNALE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
INSALATA (VARI TIPI)	5	20,00	80,00	0,00	5	20,00	20,00	60,00	10	20,00	50,00	30,00
CAROTE JULIENNE	3	100,00	0,00	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	83,33	0,00	16,67
FINOCCHI JULIENNE	6	16,67	83,33	0,00	5	0,00	40,00	60,00	11	9,09	63,64	27,27
CAROTE AL BURRO	4	50,00	25,00	25,00	2	50,00	0,00	50,00	6	50,00	16,67	33,33
SPINACI ALL'OLIO	5	40,00	60,00	0,00	5	20,00	0,00	80,00	10	30,00	30,00	40,00
BIETA ALL'OLIO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
CAROTE AL ROSMARINO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
FAGIOLINI ALL'OLIO	3	33,33	66,67	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	33,33	33,33	33,33
PATATE AL FORNO	2	0,00	100,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00	4	50,00	50,00	0,00
PISELLI ALL'OLIO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
PISELLI AL PORRO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
FINOCCHI	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
CAPPUCCIO	1	0,00	100,00	0,00	0	-	-	-	1	0,00	100,00	0,00
FAGIOLI AL POMODORO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
LENTICCHIE AL POMODORO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
FRUTTA FRESCA	14	28,57	0,00	71,43	14	0,00	7,14	92,86	28	14,29	3,57	82,14
TORTA DI MELE	0	-	-	-		-	-	-	0	-	-	-
YOGURT	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
TOTALE	47	31,91	40,43	27,66	43	18,60	9,30	72,09	90	25,56	25,56	48,89

CONTORNO E DESSERT – MENU' INVERNALE

PIETANZA	TOT	PIATTI			TOT	CONTENITORI			TOT	TOTALE		
		RIMANENZA (percentuale)				RIMANENZA (percentuale)				RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
INSALATA (VARI TIPI)	3	66,67	33,33	0,00	3	0,00	0,00	100,00	6	33,33	16,67	50,00
CAROTE JULIENNE	5	20,00	60,00	20,00	5	20,00	0,00	80,00	10	20,00	30,00	50,00
FINOCCHI JULIENNE	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	100,00	0,00	2	0,00	100,00	0,00
CAROTE AL BURRO	3	33,33	66,67	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	50,00	33,33	16,67
SPINACI ALL'OLIO	3	0,00	66,67	33,33	3	66,67	0,00	33,33	6	33,33	33,33	33,33
BIETA ALL'OLIO	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
CAROTE AL ROSMARINO	2	0,00	100,00	0,00	3	33,33	33,33	33,33	5	20,00	60,00	20,00
FAGIOLINI ALL'OLIO	2	50,00	50,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	25,00	50,00
PATATE AL FORNO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
PISELLI ALL'OLIO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
PISELLI AL PORRO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
CAPPUCCIO	4	0,00	100,00	0,00	3	0,00	0,00	100,00	7	0,00	57,14	42,86
FAGIOLI AL POMODORO	3	33,33	66,67	0,00	3	33,33	33,33	33,33	6	33,33	50,00	16,67
FRUTTA FRESCA	6	16,67	0,00	83,33	7	14,29	0,00	85,71	13	15,38	0,00	84,62
MUFFIN ALLE MELE	0	-	-	-	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00
YOGURT	3	0,00	33,33	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	16,67	83,33
TOTALE	39	23,08	51,28	25,64	41	24,39	7,32	68,29	80	23,75	28,75	47,50

CONTORNO E DESSERT – MENU' PRIMAVERILE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
INSALATA	6	0,00	100,00	0,00	6	16,67	0,00	83,33	12	8,33	50,00	41,67
CAROTE JULIENNE	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
CAPPUCCIO-CETRIOLI	5	40,00	40,00	20,00	5	60,00	20,00	20,00	10	50,00	30,00	20,00
LENTICCHIE AL POMODORO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
SPINACI AL BURRO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
FAGIOLINI ALL'OLIO	4	50,00	50,00	0,00	4	50,00	0,00	50,00	8	50,00	25,00	25,00
PISELLI AL PORRO	2	0,00	100,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00	4	50,00	50,00	0,00
PISELLI ALL'OLIO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
SPINACI ALL'OLIO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	100,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00
FINOCCHI CRUDI	1	0,00	100,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00
CAROTE AL BURRO	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
PATATE LESSE	0	-	-	-	0	-	-	-	0	-	-	-
ZUCCHINE TRIFOLATE	9	33,33	66,67	0,00	9	11,11	11,11	77,78	18	22,22	38,89	38,89
FRUTTA FRESCA	8	0,00	25,00	75,00	9	0,00	11,11	88,89	17	0,00	17,65	82,35
YOGURT	4	50,00	0,00	50,00	5	0,00	0,00	100,00	9	22,22	0,00	77,78
MUFFIN	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
TRIS VERDURE CRUDE	2	50,00	0,00	50,00	2	50,00	0,00	50,00	4	50,00	0,00	50,00
BUDINO	2	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	3	0,00	0,00	100,00
TOTALE	47	25,53	46,81	27,66	48	22,92	8,33	68,75	95	24,21	27,37	48,42