

*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 2020/2021

## Indice generale

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 ALUNNI.....	10
PRIMO PIATTO - LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI.....	11
PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA.....	12
3.2 SECONDI PIATTI.....	13
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	13
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	13
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	14
Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	15
Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	15
Confronto livello di gradibilità “INSUFFICIENTE” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	16
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	17
SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO ALUNNI.....	17
SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI.....	18
SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA.....	19
3.3 CONTORNI E DESSERT.....	20
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	20
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	20
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	21
Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	22

Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	22
Confronto livello di gradibilità “INSUFFICIENTE” per stakeholder e tipologia di menù stagionale.....	23
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	24
CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO ALUNNI.....	24
CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO INSEGNANTI.....	25
CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA.....	26
4. RESIDUO/SCARTO.....	27
4.1 PRIMI PIATTI.....	27
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	27
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	28
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	29
PRIMO PIATTO – MENU’ AUTUNNALE.....	29
PRIMO PIATTO – MENU’ INVERNALE.....	30
PRIMO PIATTO – MENU’ PRIMAVERILE.....	31
4.2 SECONDI PIATTI.....	32
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	32
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	33
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	34
SECONDO PIATTO – MENU’ AUTUNNALE.....	34
SECONDO PIATTO – MENU’ INVERNALE.....	35
SECONDO PIATTO – MENU’ PRIMAVERILE.....	36
4.3 CONTORNI E DESSERT.....	37
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	37
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	38
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	39
CONTORNO E DESSERT – MENU’ AUTUNNALE.....	39
CONTORNO E DESSERT – MENU’ INVERNALE.....	40
CONTORNO E DESSERT – MENU’ PRIMAVERILE.....	41

## 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 2020-2021 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 di:
  - Alunni
  - Personale docente
  - 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 nella ristorazione scolastica," 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.

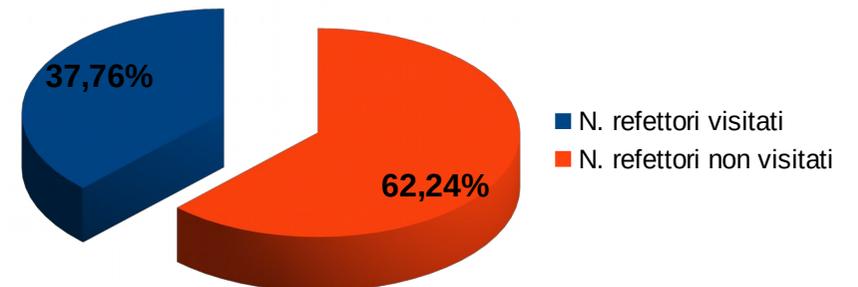
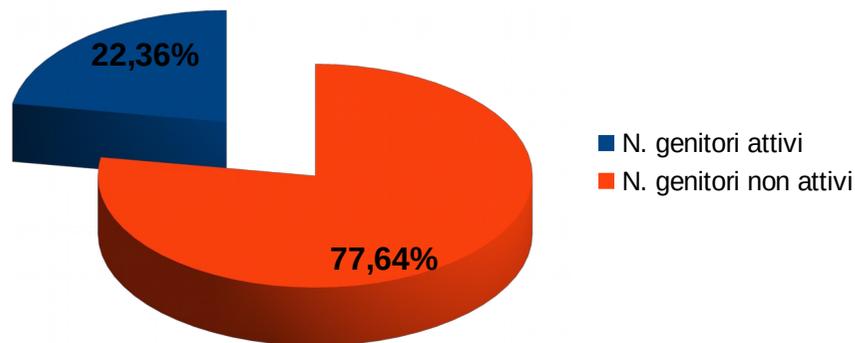
## 2. METODOLOGIA E CAMPIONE DI RIFERIMENTO

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 2020/2021 risultavano iscritti n. 313 genitori, di cui n. 70 (pari a circa il 22% dei potenziali) hanno effettuato n. 168 visite presso n. 37 refettori sui n. 98 totali presenti nelle scuole del territorio comunale (pari a circa il 38% del totale).

N. genitori attivi	N. genitori non attivi	TOTALE
70	243	313

N. refettori visitati	N. refettori non visitati	TOTALE
37	61	98

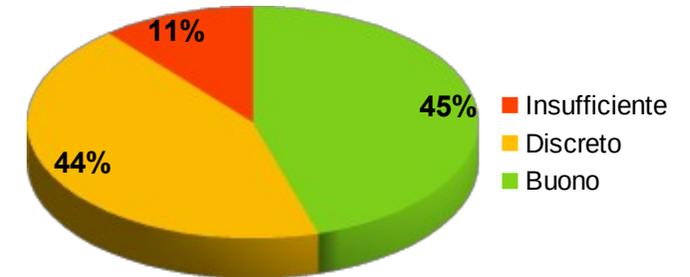


### 3. GRADIBILITÀ

#### 3.1 PRIMI PIATTI

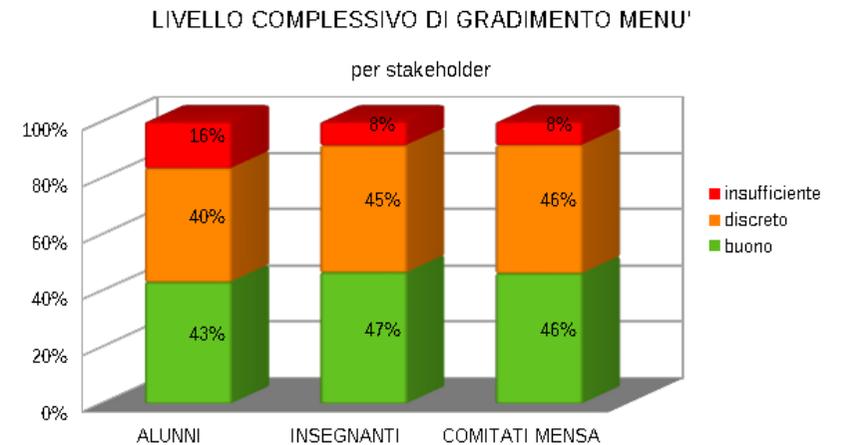
Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

Livello di gradibilità	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	%
<b>Insufficiente</b>	24	12	12	48	11
<b>Discreto</b>	59	65	66	190	44
<b>Buono</b>	63	67	67	197	45
<b>TOTALE</b>	<b>146</b>	<b>144</b>	<b>145</b>	<b>435</b>	



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

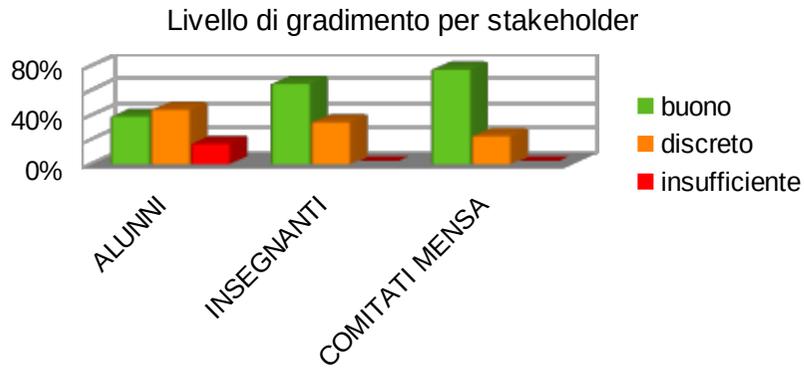
	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
ALUNNI	43%	40%	16%
INSEGNANTI	47%	45%	8%
COMITATI MENSA	46%	46%	8%



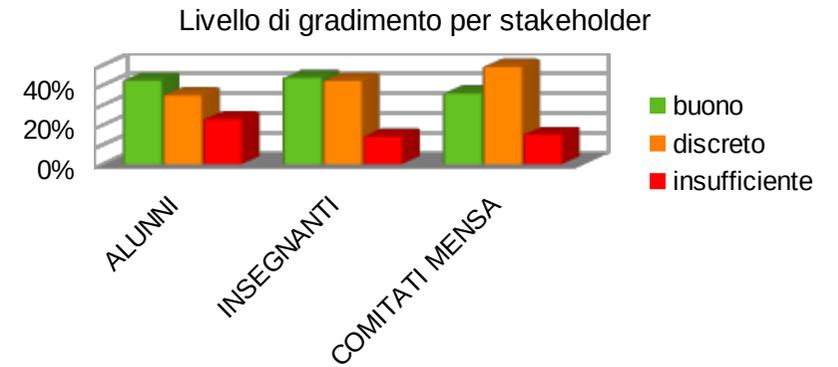
## Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
ALUNNI	39%	44%	17%	42%	35%	23%	48%	45%	7%
INSEGNANTI	66%	34%	0%	44%	42%	14%	36%	58%	7%
COMITATI MENSA	36%	49%	15%	27%	58%	15%	37%	58%	5%

MENU' AUTUNNALE



MENU' INVERNALE

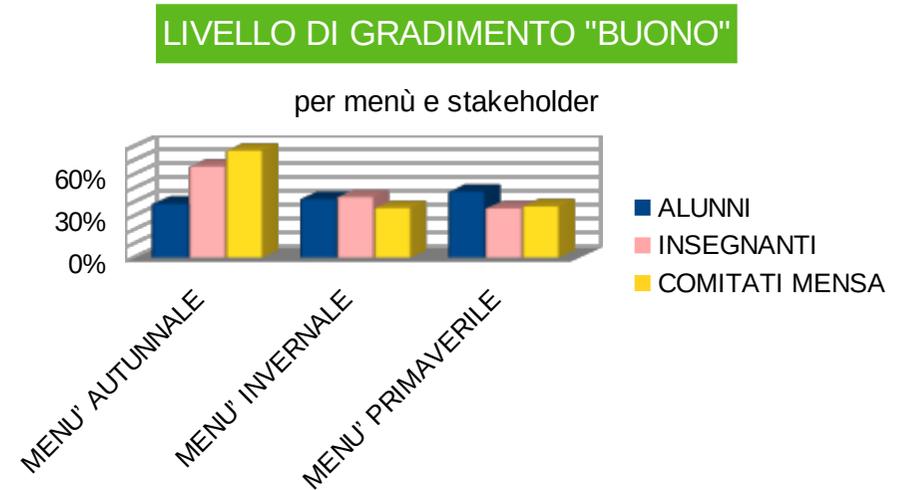


MENU' PRIMAVERILE



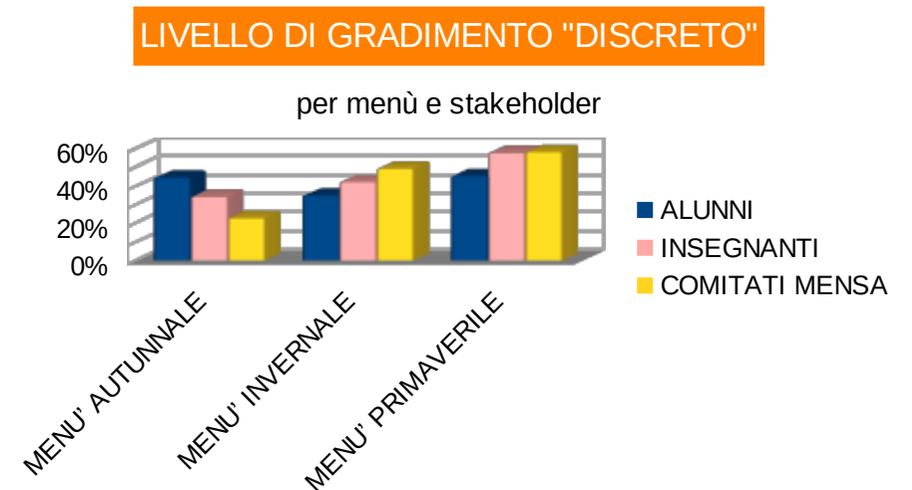
### Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO BUONO		
	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	39%	66%	77%
MENU' INVERNALE	42%	44%	36%
MENU' PRIMAVERILE	48%	36%	37%



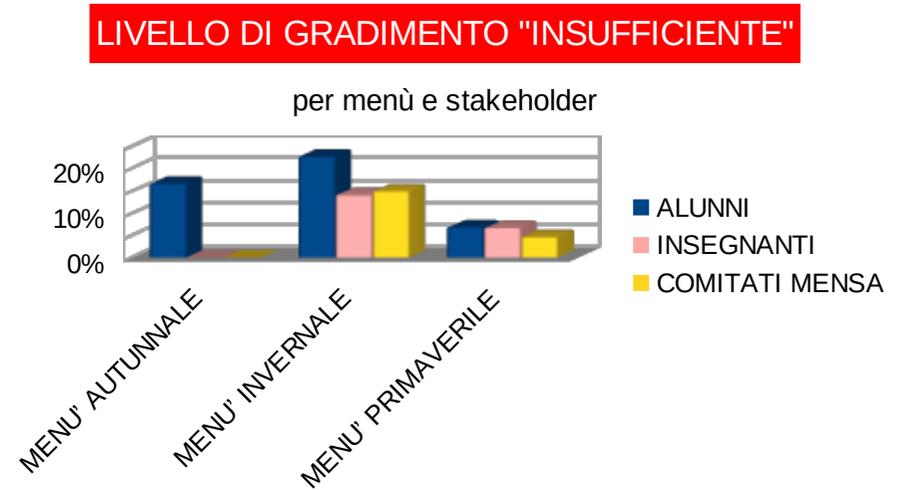
### Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO DISCRETO		
	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	44%	34%	23%
MENU' INVERNALE	35%	42%	49%
MENU' PRIMAVERILE	45%	58%	58%



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

	LIVELLO GRADIMENTO INSUFFICIENTE		
	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	17%	0%	0%
MENU' INVERNALE	23%	14%	15%
MENU' PRIMAVERILE	7%	7%	5%



## Gradibilità complessiva per menù e pietanza

### PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO ALUNNI

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	50%	50%	0%	100%	0%	0%	57%	43%	0%
PASTA CON I BROCCOLI	33%	33%	33%	33%	33%	33%			
PASTA AL PESTO	100%	0%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA	33%	67%	0%	100%	0%	0%			
PASTA INTEGRALE AL POMODORO E OLIVE							0%	100%	0%
PASTA AL TONNO				0%	100%	0%			
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO				0%	100%	0%			
PASTA MAMMA ROSA							40%	60%	0%
PASTA BURRO E SALVIA							0%	100%	0%
PASTA INTEGRALE AL RAGU'							33%	33%	33%
PASTA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE	0%	33%	67%	0%	100%	0%			
PASTA ALLA PIZZAIOLA				0%	33%	67%			
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	100%	0%	0%						
PASTA INTEGRALE PASTICCATA AL RAGU'							50%	0%	50%
PASTA AL POMODORO	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%
PASTA AL POMODORO E BASILICO							60%	40%	0%
PASTA E FAGIOLI				50%	50%	0%			
RISO OLIO E PARMIGIANO	100%	0%	0%	33%	50%	17%	50%	50%	0%
RISO ALLA PARMIGIANA	0%	50%	50%	100%	0%	0%	50%	0%	50%
RISO ALL'OLIO	75%	25%	0%	57%	28%	15%			
RISO DI ZUCCA									
RISO AL POMODORO E BASILICO							80%	20%	0%
RISI E BISI ALLA VENETA	25%	75%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%
CREMA DI LENTICCHIE	0%	100%	0%						
GNOCCHI AL POMODORO	0%	100%	0%						
CREMA DI ZUCCA CON ORZO	0%	0%	100%	0%	40%	60%			
CREMA DI CECI CON CROSTINI				0%	33%	67%			
CREMA DI CAROTE CON ORZO							0%	100%	0%
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO	0%	50%	50%	0%	33%	67%			
MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO				17%	33%	50%			
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	100%	0%	0%	33%	67%	0%	100%	0%	0%
<b>TOTALE</b>	<b>44,77%</b>	<b>36,46%</b>	<b>18,77%</b>	<b>38,07%</b>	<b>42,12%</b>	<b>19,81%</b>	<b>44,69%</b>	<b>46,42%</b>	<b>8,89%</b>



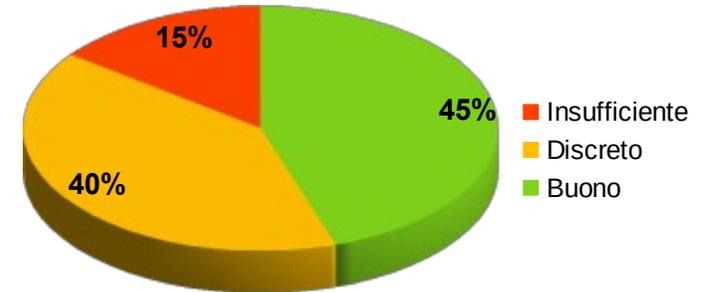
## PRIMO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA

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	50%	50%	0%	29%	43%	29%	13%	87%	0%
PASTA CON I BROCCOLI	100%	0%	0%	67%	33%	0%			
PASTA AL PESTO	100%	0%	0%	0%	100%	0%	75%	25%	0%
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA	67%	33%	0%	33%	33%	33%			
PASTA INTEGRALE AL POMODORO E OLIVE							0%	100%	0%
PASTA AL TONNO				0%	50%	50%			
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO				0%	100%	0%			
PASTA MAMMA ROSA							50%	50%	0%
PASTA BURRO E SALVIA							0%	100%	0%
PASTA INTEGRALE AL RAGU'							0%	67%	33%
PASTA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE	100%	0%	0%	0%	50%	50%			
PASTA ALLA PIZZAIOLA				0%	67%	33%			
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	100%	0%	0%						
PASTA INTEGRALE PASTICCIATA AL RAGU'							50%	50%	0%
PASTA AL POMODORO	100%	0%	0%	100%	0%	0%	33%	67%	0%
PASTA AL POMODORO E BASILICO							75%	25%	0%
PASTA E FAGIOLI				100%	0%	0%			
RISO OLIO E PARMIGIANO	100%	0%	0%	25%	50%	25%	0%	100%	0%
RISO ALLA PARMIGIANA	100%	0%	0%	100%	0%	0%	50%	0%	50%
RISO ALL'OLIO	33%	67%	0%	29%	43%	29%			
RISO DI ZUCCA				100%	0%	0%			
RISO AL POMODORO E BASILICO							20%	80%	0%
RISI E BISI ALLA VENETA	75%	25%	0%	33%	67%	0%	100%	0%	0%
CREMA DI LENTICCHIE	100%	0%	0%						
GNOCCHI AL POMODORO	100%	0%	0%						
CREMA DI ZUCCA CON ORZO	0%	100%	0%	20%	60%	20%			
CREMA DI CECI CON CROSTINI				33%	67%	0%			
CREMA DI CAROTE CON ORZO							100%	0%	0%
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO	50%	50%	0%	25%	75%	0%			
MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO				83%	17%	0%			
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	100%	0%	0%	67%	33%	0%	100%	0%	0%
<b>TOTALE</b>	<b>79,69%</b>	<b>20,31%</b>	<b>0,00%</b>	<b>42,19%</b>	<b>44,37%</b>	<b>13,44%</b>	<b>44,40%</b>	<b>50,07%</b>	<b>5,53%</b>

### 3.2 SECONDI PIATTI

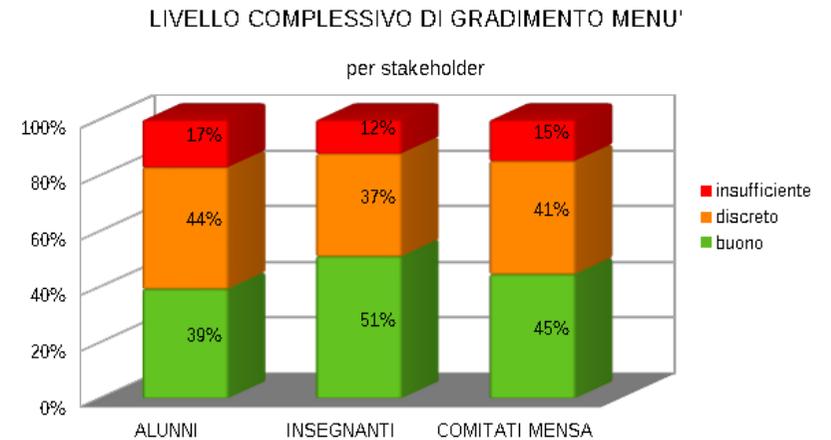
#### Livello di gradibilità complessivo per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

Livello di gradibilità	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	%
<b>Insufficiente</b>	27	19	23	69	15
<b>Discreto</b>	69	57	63	189	40
<b>Buono</b>	62	79	69	210	45
<b>TOTALE</b>	<b>158</b>	<b>155</b>	<b>155</b>	<b>468</b>	



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

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
<b>ALUNNI</b>	39%	44%	17%
<b>INSEGNANTI</b>	51%	37%	12%
<b>COMITATI MENSA</b>	45%	41%	15%

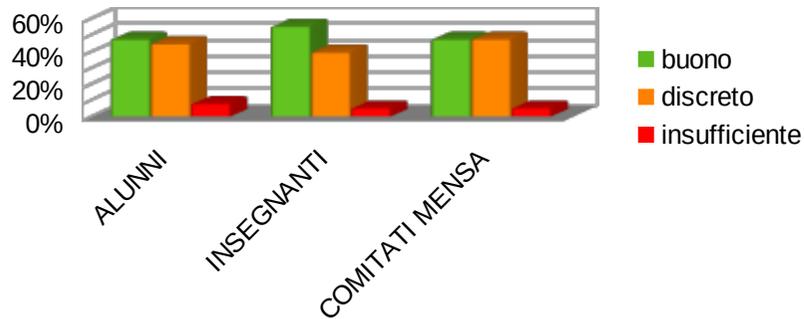


## Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
ALUNNI	47%	45%	8%	42%	41%	17%	27%	48%	25%
INSEGNANTI	55%	39%	5%	54%	32%	14%	42%	42%	16%
COMITATI MENSA	47%	47%	5%	43%	38%	18%	44%	39%	17%

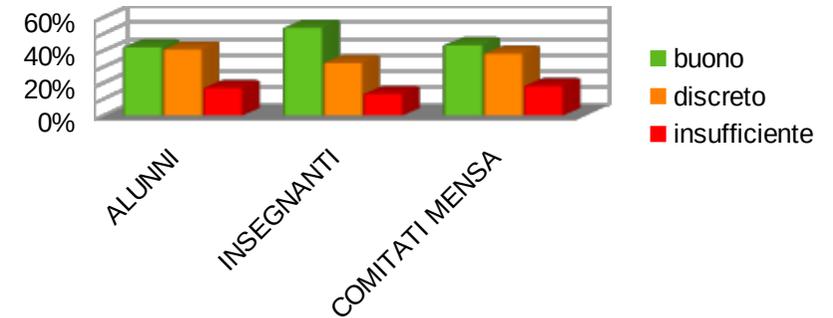
### MENU' AUTUNNALE

Livello di gradimento per stakeholder



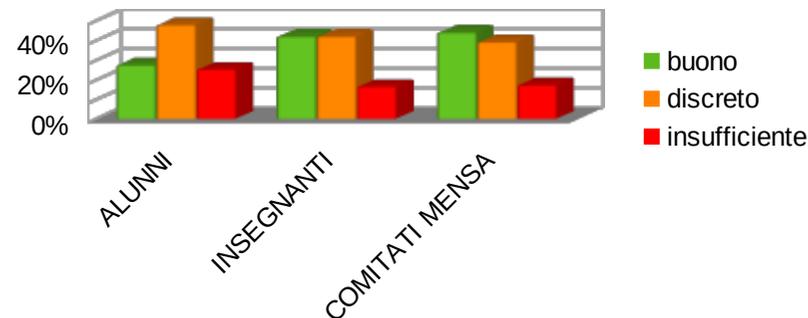
### MENU' INVERNALE

Livello di gradimento per stakeholder



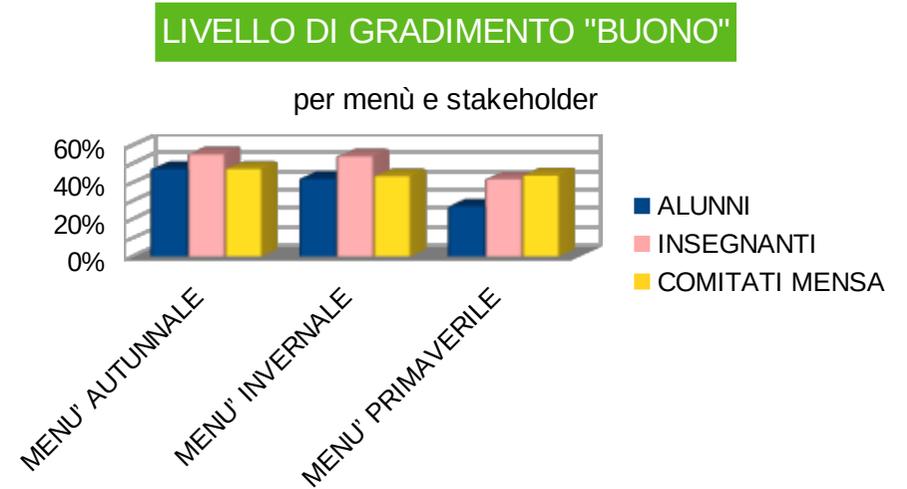
### MENU' PRIMAVERILE

Livello di gradimento per stakeholder



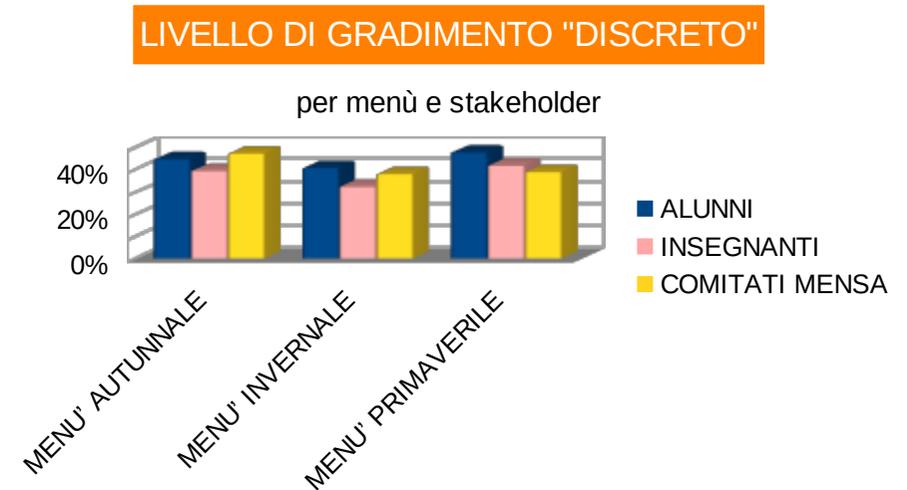
### Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO BUONO		
	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	47%	55%	47%
MENU' INVERNALE	42%	54%	43%
MENU' PRIMAVERILE	27%	42%	44%



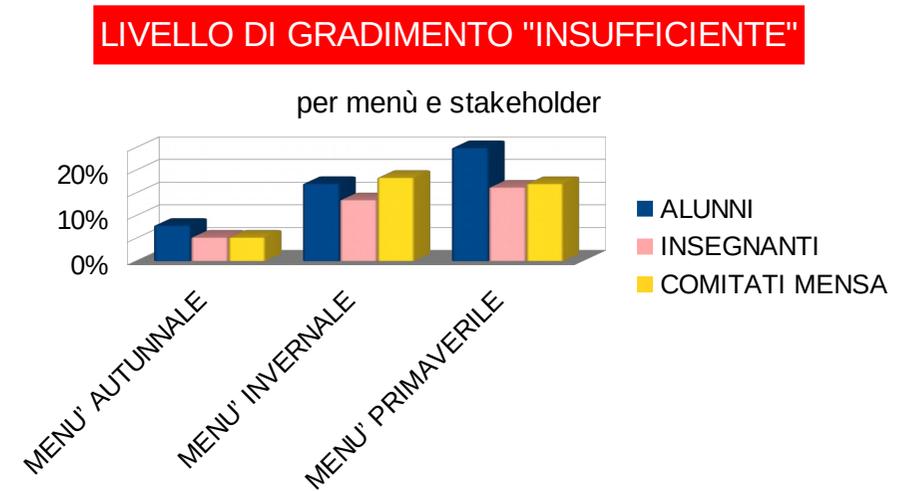
### Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO DISCRETO		
	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	45%	39%	47%
MENU' INVERNALE	41%	32%	38%
MENU' PRIMAVERILE	48%	42%	39%



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

	LIVELLO GRADIMENTO INSUFFICIENTE		
	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	8%	5%	5%
MENU' INVERNALE	17%	14%	18%
MENU' PRIMAVERILE	25%	16%	17%



## Gradibilità complessiva per menù e pietanza

### SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO ALUNNI

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
SPEZZATINO DI POLLO									
FRITTATA	0%	100%	0%	33%	67%	0%	0%	100%	0%
LONZA DI MAIALE AL LIMONE							0%	100%	0%
SPEZZATINO DI MANZO	33%	67%	0%	60%	33%	7%	67%	33%	0%
UOVO SODO CONDITO							0%	75%	25%
SPEZZATINO DI TACCHINO	100%	0%	0%	60%	40%	0%	100%	0%	0%
PLATESSA IN CROSTA DI PANE E LIMONE							0%	20%	80%
COSCIA DI POLLO AL FORNO	100%	0%	0%	67%	33%	0%	100%	0%	0%
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	100%	0%	0%	50%	50%	0%			
POLPETTE DI MANZO	100%	0%	0%						
FESA DI TACCHINO AL FORNO							50%	50%	0%
COTOLETTA DI TACCHINO	50%	50%	0%	0%	33%	67%			
POLPETTE DI TONNO	100%	0%	0%	43%	43%	14%	40%	60%	0%
MONTASIO DOP							100%	0%	0%
MOZZARELLINA/MOZZARELLA				0%	100%	0%	33%	67%	0%
CASATELLA				33%	67%	0%			
CACIOTTA				0%	100%	0%			
POLPETTE DI MERLUZZO							0%	40%	60%
PLATESSA DORATA AL FORNO	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	50%	50%
BASTONCINI DI MERLUZZO				0%	33%	67%	100%	0%	0%
POLPETTE DI TACCHINO CON CAROTE							0%	100%	0%
LONZA DI MAIALE AL FORNO									
ASIAGO				100%	0%	0%	50%	50%	0%
PROSCIUTTO COTTO	50%	50%	0%				100%	0%	0%
UOVO SODO									
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA									
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO	100%	0%	0%	0%	100%	0%			
FRITTATA CON PATATE	0%	100%	0%	0%	0%	100%			
FRITTATA AL POMODORO	0%	67%	33%	0%	33%	67%			
FRITTATA CON CIPOLLA	0%	0%	100%						
STRACCHINO	33%	67%	0%	100%	0%	0%			
HALIBUT ALLA LIVORNESE	0%	67%	33%	25%	0%	75%			
FORMAGGIO LATTERIA	0%	100%	0%						
POLENTA	50%	50%	0%	63%	37%	0%			
<b>TOTALE</b>	<b>45,33%</b>	<b>45,44%</b>	<b>9,22%</b>	<b>33,37%</b>	<b>40,49%</b>	<b>26,14%</b>	<b>43,53%</b>	<b>43,82%</b>	<b>12,65%</b>

## 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
SPEZZATINO DI POLLO									
FRITTATA	0%	100%	0%	25%	50%	25%	0%	100%	0%
LONZA DI MAIALE AL LIMONE							0%	100%	0%
SPEZZATINO DI MANZO	67%	33%	0%	60%	33%	7%	67%	33%	0%
UOVO SODO CONDITO							25%	38%	37%
SPEZZATINO DI TACCHINO	100%	0%	0%	40%	60%	0%	100%	0%	0%
PLATESSA IN CROSTA DI PANE E LIMONE							50%	50%	0%
COSCIA DI POLLO AL FORNO	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	50%	50%	0%	100%	0%	0%			
POLPETTE DI MANZO	100%	0%	0%						
FESA DI TACCHINO AL FORNO									
COTOLETTA DI TACCHINO	50%	50%	0%	0%	33%	67%	33%	67%	0%
POLPETTE DI TONNO	0%	100%	0%	25%	25%	50%			
MONTASIO DOP									
MOZZARELLINA/MOZZARELLA				0%	100%	0%			
CASATELLA				100%	0%	0%	0%	100%	0%
CACIOTTA				100%	0%	0%			
POLPETTE DI MERLUZZO									
PLATESSA DORATA AL FORNO	0%	100%	0%	0%	100%	0%	20%	40%	40%
BASTONCINI DI MERLUZZO							50%	0%	50%
POLPETTE DI TACCHINO CON CAROTE				33%	0%	67%	100%	0%	0%
LONZA DI MAIALE AL FORNO							100%	0%	0%
ASIAGO				100%	0%	0%			
PROSCIUTTO COTTO	0%	100%	0%				100%	0%	0%
UOVO SODO							100%	0%	0%
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA									
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO				40%	60%	0%			
FRITTATA CON PATATE	100%	0%	0%	0%	100%	0%			
FRITTATA AL POMODORO	33%	33%	33%	0%	67%	33%			
FRITTATA CON CIPOLLA	0%	0%	100%						
STRACCHINO	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
HALIBUT ALLA LIVORNESE	33%	67%	0%	75%	25%	0%			
FORMAGGIO LATTERIA	0%	100%	0%						
POLENTA	100%	0%	0%	63%	25%	12%			
<b>TOTALE</b>	<b>49,02%</b>	<b>43,14%</b>	<b>7,84%</b>	<b>50,58%</b>	<b>35,70%</b>	<b>13,72%</b>	<b>56,76%</b>	<b>34,59%</b>	<b>8,65%</b>

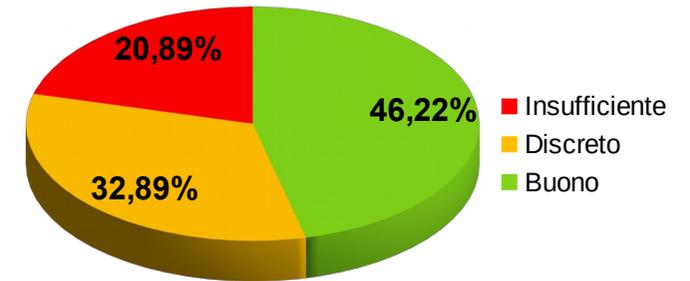
## SECONDO PIATTO – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
SPEZZATINO DI POLLO									
FRITTATA	0%	100%	0%	33%	67%	0%			
LONZA DI MAIALE AL LIMONE							0%	50%	50%
SPEZZATINO DI MANZO	40%	60%	0%	57%	36%	7%	100%	0%	0%
UOVO SODO CONDITO							29%	57%	14%
SPEZZATINO DI TACCHINO	100%	0%	0%	40%	40%	20%	100%	0%	0%
PLATESSA IN CROSTA DI PANE E LIMONE							50%	0%	50%
COSCIA DI POLLO AL FORNO	100%	0%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	0%
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	0%	100%	0%	50%	50%	0%			
POLPETTE DI MANZO	100%	0%	0%						
FESA DI TACCHINO AL FORNO							50%	50%	0%
COTOLETTA DI TACCHINO	50%	50%	0%	25%	50%	25%			
POLPETTE DI TONNO	0%	100%	0%	0%	60%	40%	0%	60%	40%
MONTASIO DOP							100%	0%	0%
MOZZARELLINA/MOZZARELLA				50%	50%	0%	0%	100%	0%
CASATELLA				100%	0%	0%			
CACIOTTA				0%	100%	0%			
POLPETTE DI MERLUZZO							20%	80%	0%
PLATESSA DORATA AL FORNO	0%	100%	0%	0%	0%	100%	50%	0%	50%
BASTONCINI DI MERLUZZO				0%	33%	67%	100%	0%	0%
POLPETTE DI TACCHINO CON CAROTE							100%	0%	0%
LONZA DI MAIALE AL FORNO									
ASIAGO				67%	33%	0%			
PROSCIUTTO COTTO	0%	100%	0%				100%	0%	0%
UOVO SODO							100%	0%	0%
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA				100%	0%	0%			
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO	0%	100%	0%	60%	40%	0%			
FRITTATA CON PATATE	100%	0%	0%	0%	50%	50%			
FRITTATA AL POMODORO	33%	33%	33%	0%	67%	33%			
FRITTATA CON CIPOLLA	0%	0%	100%						
STRACCHINO	100%	0%	0%	100%	0%	0%			
HALIBUT ALLA LIVORNESE	33%	67%	0%	50%	50%	0%			
FORMAGGIO LATTERIA	0%	100%	0%						
POLENTA	100%	0%	0%	50%	33%	17%			
<b>TOTALE</b>	<b>42,02%</b>	<b>50,57%</b>	<b>7,41%</b>	<b>41,60%</b>	<b>40,45%</b>	<b>17,95%</b>	<b>62,44%</b>	<b>24,81%</b>	<b>12,75%</b>

### 3.3 CONTORNI E DESSERT

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

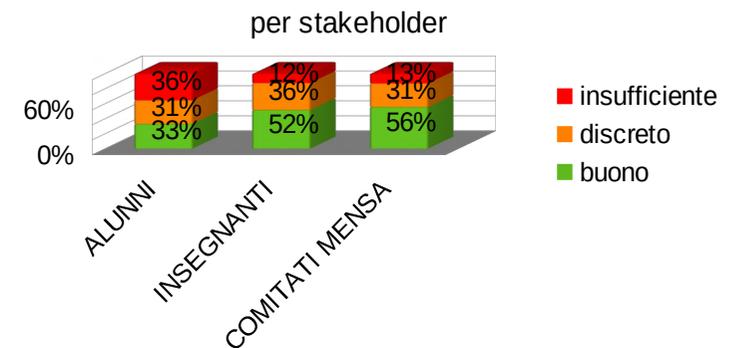
Livello di gradibilità	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	%
Insufficiente	86	27	28	141	21
Discreto	76	78	68	222	33
Buono	80	112	120	312	46
<b>TOTALE</b>	<b>242</b>	<b>217</b>	<b>216</b>	<b>675</b>	<b>100</b>



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

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
ALUNNI	33%	31%	36%
INSEGNANTI	52%	36%	12%
COMITATI MENSA	56%	31%	13%

#### LIVELLO COMPLESSIVO DI GRADIMENTO MENU'

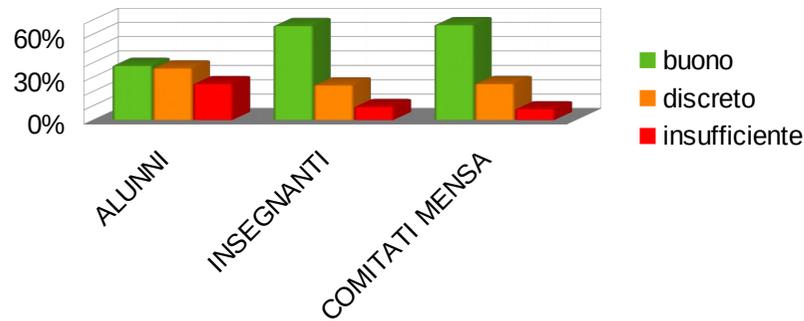


## Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
ALUNNI	38%	36%	25%	31%	31%	38%	32%	28%	40%
INSEGNANTI	66%	25%	9%	53%	33%	13%	39%	47%	14%
COMITATI MENSA	67%	25%	8%	55%	30%	14%	48%	37%	15%

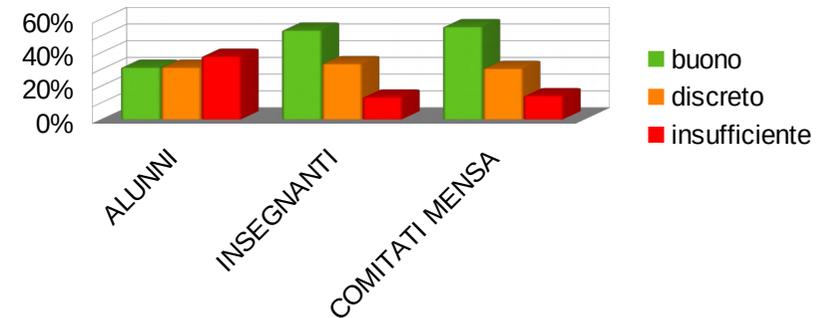
### MENU' AUTUNNALE

Livello di gradimento per stakeholder



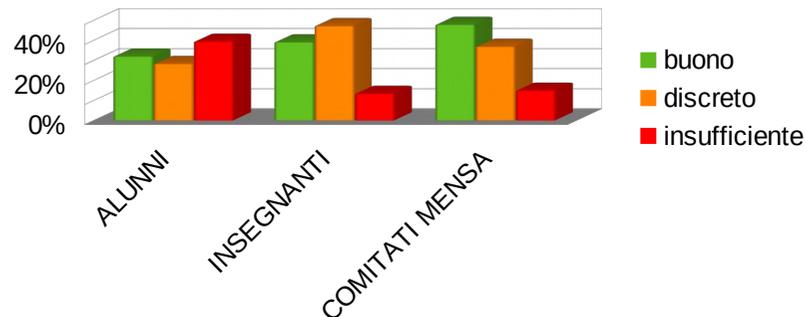
### MENU' INVERNALE

Livello di gradimento per stakeholder



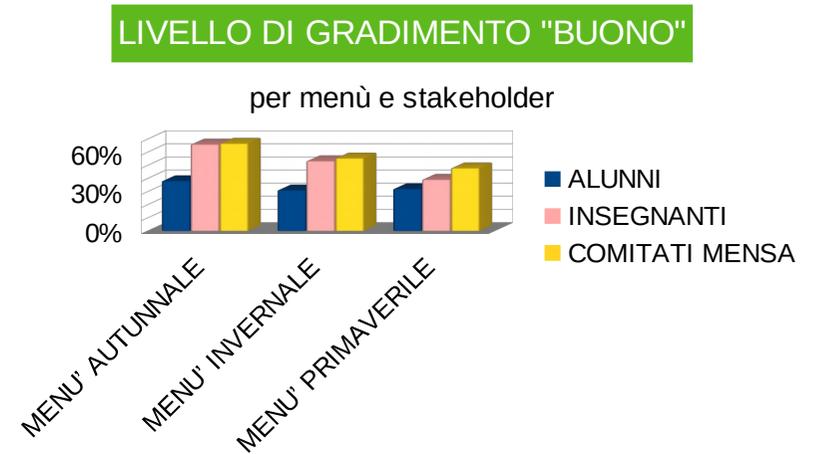
### MENU' PRIMAVERILE

Livello di gradimento per stakeholder



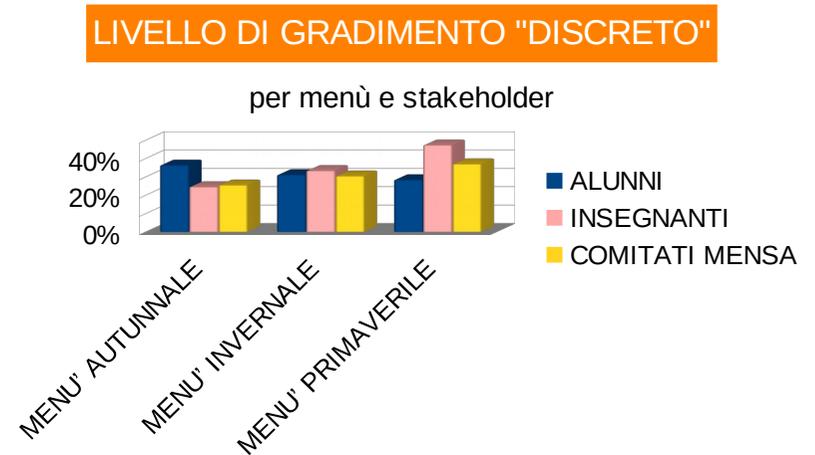
### Confronto livello di gradibilità “BUONO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO BUONO		
	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	38%	66%	67%
MENU' INVERNALE	31%	53%	55%
MENU' PRIMAVERILE	32%	39%	48%



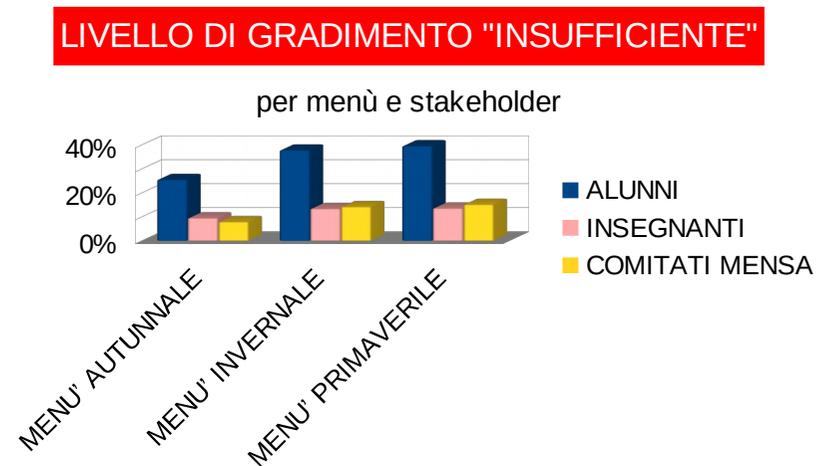
### Confronto livello di gradibilità “DISCRETO” per stakeholder e tipologia di menù stagionale

	LIVELLO GRADIMENTO DISCRETO		
	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	36%	25%	25%
MENU' INVERNALE	31%	33%	30%
MENU' PRIMAVERILE	28%	47%	37%



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

	LIVELLO GRADIMENTO INSUFFICIENTE		
	ALUNNI	INSEGNANTI	COMITATI MENSA
MENU' AUTUNNALE	25%	9%	8%
MENU' INVERNALE	38%	13%	14%
MENU' PRIMAVERILE	40%	14%	15%



## Gradibilità complessiva per menù e pietanza

### CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO ALUNNI

PIETANZA	LIVELLO GRADIMENTO			buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
	buono	discreto	insufficiente									
INSALATA	0%	100%	0%	0%	50%	50%	20%	40%	40%			
CAROTE JULIENNE	11%	78%	11%	50%	13%	37%	25%	25%	50%			
CAPPUCCIO-CETRIOLI	0%	100%	0%	50%	0%	50%	0%	17%	83%			
LENTICCHIE AL POMODORO							0%	0%	100%			
SPINACI AL BURRO							0%	0%	100%			
FAGIOLINI ALL'OLIO	25%	25%	50%	11%	22%	67%	0%	33%	67%			
PISELLI AL PORRO	100%	0%	0%	0%	100%	0%						
PISELLI ALL'OLIO	33%	67%	0%	0%	0%	100%						
SPINACI	0%	0%	100%	0%	20%	80%	0%	0%	100%			
FINOCCHI CRUDI	0%	60%	40%	8%	31%	61%	0%	0%	100%			
CAROTE AL BURRO	50%	0%	50%	0%	57%	43%	0%	0%	100%			
PATATE LESSE							33%	67%	0%			
ZUCCHINE TRIFOLATE							13%	50%	37%			
FRUTTA FRESCA	82%	0%	18%	53%	33%	13%	60%	33%	7%			
YOGURT	80%	20%	0%	100%	0%	0%	89%	11%	0%			
TORTA ALLO YOGURT							100%	0%	0%			
BIETA ALL'OLIO				100%	0%	0%						
CAROTE AL ROSMARINO	25%	25%	50%	0%	0%	100%						
PATATE AL FORNO				63%	37%	0%						
FINOCCHI GRATINATI				0%	100%	0%						
FAGIOLI AL POMODORO	0%	0%	100%	33%	33%	33%						
TORTA DI MELE	100%	0%	0%									
<b>TOTALE</b>	<b>36,14%</b>	<b>33,93%</b>	<b>29,93%</b>	<b>29,27%</b>	<b>31,02%</b>	<b>39,66%</b>	<b>24,29%</b>	<b>19,71%</b>	<b>56,00%</b>			

## 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
INSALATA	75%	25%	0%	57%	29%	14%	20%	70%	10%
CAROTE JULIENNE	56%	33%	11%	57%	43%	0%	25%	50%	25%
CAPPUCCIO-CETRIOLI	100%	0%	0%	50%	50%	0%	20%	20%	60%
LENTICCHIE AL POMODORO							33%	67%	0%
SPINACI AL BURRO							0%	67%	33%
FAGIOLINI ALL'OLIO	60%	40%	0%	88%	13%	0%	67%	33%	0%
PISELLI AL PORRO	100%	0%	0%	0%	0%	100%			
PISELLI ALL'OLIO	33%	67%	0%	0%	0%	100%			
SPINACI	50%	0%	50%	0%	80%	20%	0%	100%	0%
FINOCCHI CRUDI	33%	67%	0%	36%	36%	28%	0%	50%	50%
CAROTE AL BURRO	50%	50%	0%	57%	43%	0%	33%	67%	0%
PATATE LESSE							44%	56%	0%
ZUCCHINE TRIFOLATE							13%	62%	25%
FRUTTA FRESCA	80%	0%	20%	55%	27%	18%	92%	8%	0%
YOGURT	80%	20%	0%	100%	0%	0%	57%	43%	0%
TORTA ALLO YOGURT							50%	50%	0%
BIETA ALL'OLIO				100%	0%	0%			
CAROTE AL ROSMARINO	75%	0%	25%	50%	50%	0%			
PATATE AL FORNO				89%	11%	0%			
FINOCCHI GRATINATI				0%	100%	0%			
FAGIOLI AL POMODORO	100%	0%	0%	0%	100%	0%			
TORTA DI MELE	10%	0%	0%						
<b>TOTALE</b>	<b>64,43%</b>	<b>21,57%</b>	<b>7,57%</b>	<b>46,16%</b>	<b>36,34%</b>	<b>17,50%</b>	<b>32,43%</b>	<b>53,07%</b>	<b>14,50%</b>

## CONTORNO E DESSERT – LIVELLO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA

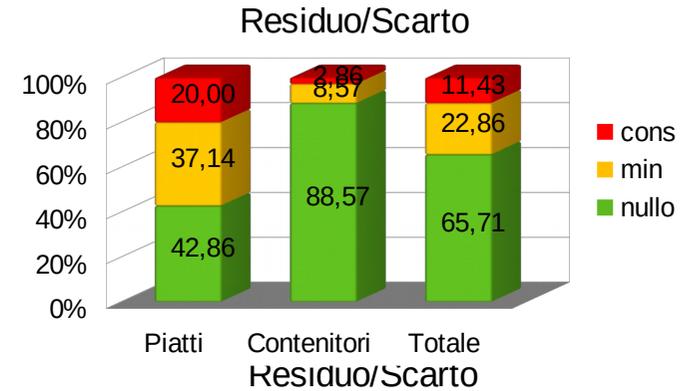
PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
INSALATA	75%	25%	0%	50%	25%	25%	22%	67%	11%
CAROTE JULIENNE	56%	33%	11%	50%	50%	0%	75%	0%	25%
CAPPUCCIO-CETRIOLI	100%	0%	0%	100%	0%	0%	20%	20%	60%
LENTICCHIE AL POMODORO							33%	67%	0%
SPINACI AL BURRO							0%	33%	67%
FAGIOLINI ALL'OLIO				71%	29%	0%	67%	33%	0%
PISELLI AL PORRO	100%	0%	0%	0%	100%	0%			
PISELLI ALL'OLIO	67%	33%	0%	0%	33%	67%			
SPINACI	50%	0%	50%	50%	50%	0%	50%	50%	0%
FINOCCHI CRUDI	25%	75%	0%	50%	16%	34%	0%	50%	50%
CAROTE AL BURRO	67%	33%	0%	57%	29%	14%	33%	67%	0%
PATATE LESSE							57%	43%	0%
ZUCCHINE TRIFOLATE							37%	50%	13%
FRUTTA FRESCA	89%	0%	11%	50%	28%	22%	84%	8%	8%
YOGURT	75%	25%	0%	100%	0%	0%	71%	29%	0%
TORTA ALLO YOGURT							50%	50%	0%
BIETA ALL'OLIO				100%	0%	0%			
CAROTE AL ROSMARINO	75%	0%	25%	33%	67%	0%			
PATATE AL FORNO				78%	22%	0%			
FINOCCHI GRATINATI				0%	100%	0%			
FAGIOLI AL POMODORO	0%	100%	0%	67%	33%	0%			
TORTA DI MELE	100%	0%	0%						
<b>TOTALE</b>	<b>67,62%</b>	<b>24,92%</b>	<b>7,46%</b>	<b>53,50%</b>	<b>36,38%</b>	<b>10,13%</b>	<b>42,79%</b>	<b>40,50%</b>	<b>16,71%</b>

## 4. RESIDUO/SCARTO

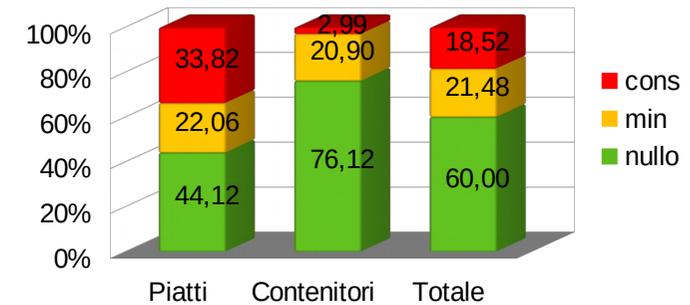
### 4.1 PRIMI PIATTI

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

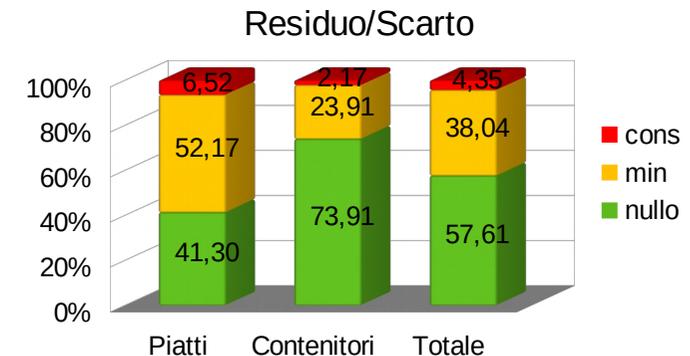
	AUTUNNO		
	nullo	min	cons
<b>Piatti</b>	42,86	37,14	20,00
<b>Contenitori</b>	88,57	8,57	2,86
<b>Totale</b>	<b>65,71</b>	<b>22,86</b>	<b>11,43</b>



	INVERNO		
	nullo	min	cons
<b>Piatti</b>	44,12	22,06	33,82
<b>Contenitori</b>	76,12	20,90	2,99
<b>Totale</b>	<b>60,00</b>	<b>21,48</b>	<b>18,52</b>

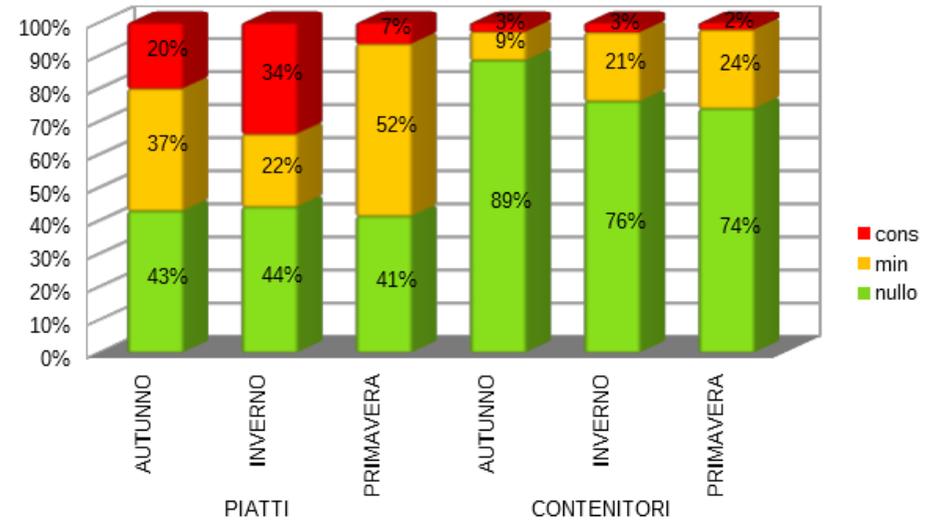
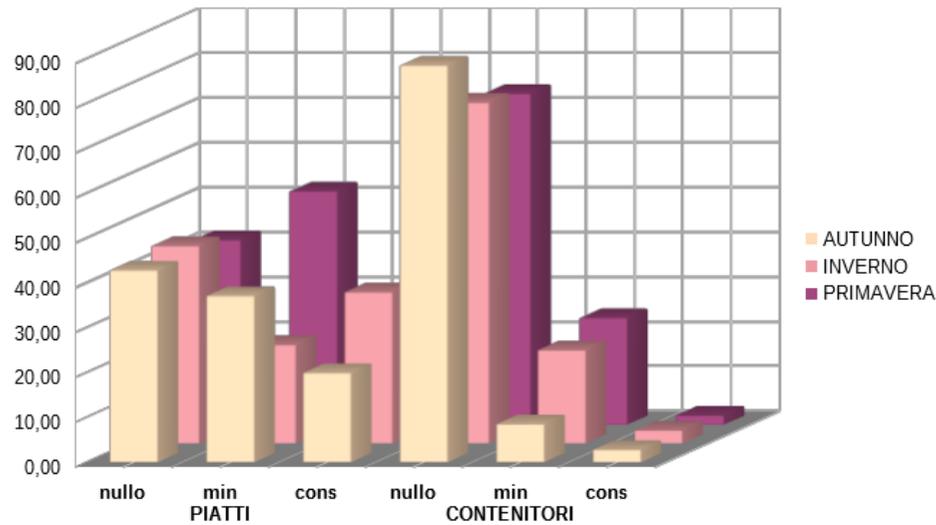


	PRIMAVERA		
	nullo	min	cons
<b>Piatti</b>	41,30	52,17	6,52
<b>Contenitori</b>	73,91	23,91	2,17
<b>Totale</b>	<b>57,61</b>	<b>38,04</b>	<b>4,35</b>



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

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
<b>nullo</b>	42,86	44,12	41,30	88,57	76,12	73,91
<b>min</b>	37,14	22,06	52,17	8,57	20,90	23,91
<b>cons</b>	20,00	33,82	6,52	2,86	2,99	2,17



## 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	4	25,00	0,00	75,00	4	0,00	0,00	100,00	8	12,50	0,00	87,50		
PASTA CON I BROCCOLI	3	66,67	33,33	0,00	3	0,00	33,33	66,67	6	33,33	33,33	33,33		
PASTA AL PESTO	2	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	0,00	75,00		
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA	3	100,00	0,00	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	66,67	0,00	33,33		
RISO OLIO E PARMIGIANO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
RISO ALLA PARMIGIANA	2	0,00	100,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	50,00	50,00		
RISO ALL'OLIO	4	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00	8	0,00	0,00	100,00		
CREMA DI LENTICCHIE	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00		
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO	1	0,00	100,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	3	0,00	33,33	66,67		
CREMA DI ZUCCA CON ORZO	1	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00		
GNOCCHI AL POMODORO	3	100,00	0,00	0,00	3	0,00	0,00	100,00	6	50,00	0,00	50,00		
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	1	0,00	0,00	100,00	0	-	-	-	1	0,00	0,00	100,00		
RISI E BISI ALLA VENETA	4	75,00	0,00	25,00	4	0,00	0,00	100,00	8	37,50	0,00	62,50		
PASTA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE	3	0,00	66,67	33,33	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	33,33	66,67		
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
PASTA AL POMODORO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00		
<b>TOTALE</b>	<b>35</b>	<b>37,14</b>	<b>20,00</b>	<b>42,86</b>	<b>35</b>	<b>8,57</b>	<b>2,86</b>	<b>88,57</b>	<b>70</b>	<b>22,86</b>	<b>11,43</b>	<b>65,71</b>		

## 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
PA STA OLIO E PARMIGIANO	7	0,00	0,00	100,00	7	14,29	0,00	85,71	14	7,14	0,00	92,86		
PA STA CON I BROCCOLI	3	0,00	33,33	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	16,67	83,33		
PA STA AL PESTO	7	28,57	0,00	71,43	7	0,00	0,00	100,00	14	14,29	0,00	85,71		
PA STA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00		
PA STA AL TONNO	2	50,00	0,00	50,00	2	50,00	0,00	50,00	4	50,00	0,00	50,00		
PA STA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00		
RISO OLIO E PARMIGIANO	6	16,67	33,33	50,00	6	16,67	0,00	83,33	12	16,67	16,67	66,67		
RISO ALLA PARMIGIANA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
RISO ALL'OLIO	7	28,57	14,29	57,14	7	14,29	0,00	85,71	14	21,43	7,14	71,43		
RISO DI ZUCCA	1	0,00	0,00	100,00	0	--	--	--	1	0,00	0,00	100,00		
PA STA E FAGIOLI	2	0,00	50,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	25,00	75,00		
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO	3	33,33	66,67	0,00	3	0,00	33,33	66,67	6	16,67	50,00	33,33		
CREMA DI ZUCCA CON ORZO	5	20,00	80,00	0,00	5	40,00	0,00	60,00	10	30,00	40,00	30,00		
CREMA DI CECI CON CROSTINI	3	33,33	66,67	0,00	3	0,00	0,00	100,00	6	16,67	33,33	50,00		
MINE STRONE DI VERDURE CON FARRO	6	33,33	50,00	16,67	7	57,14	0,00	42,86	13	46,15	23,08	30,77		
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	3	33,33	66,67	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	50,00	33,33	16,67		
PA STA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE	2	0,00	100,00	0,00	1	0,00	100,00	0,00	3	0,00	100,00	0,00		
PA STA ALLA PIZZAIOLA	3	33,33	66,67	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	33,33	33,33	33,33		
PA STA AL POMODORO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
<b>TOTALE</b>	<b>68</b>	<b>22,06</b>	<b>33,82</b>	<b>44,12</b>	<b>67</b>	<b>20,90</b>	<b>2,99</b>	<b>76,12</b>	<b>135</b>	<b>21,48</b>	<b>18,52</b>	<b>60,00</b>		

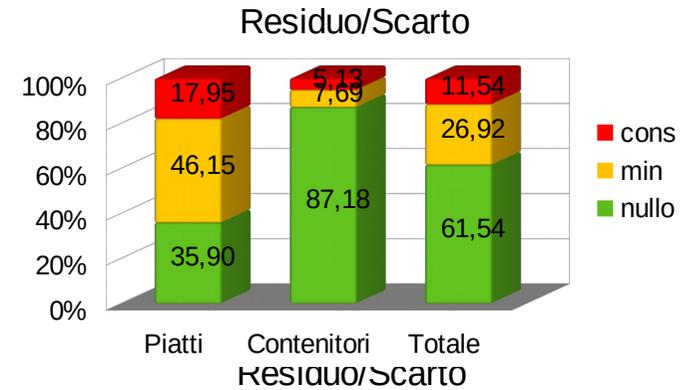
## PRIMO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE

	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	8	37,50	0,00	62,50	8	0,00	12,50	87,50	16	18,75	6,25	75,00		
PASTA AL PESTO	4	100,00	0,00	0,00	4	0,00	0,00	100,00	8	50,00	0,00	50,00		
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO	3	33,33	33,33	33,33	3	66,67	0,00	33,33	6	50,00	16,67	33,33		
RISO OLIO E PARMIGIANO	2	50,00	0,00	50,00	2	100,00	0,00	0,00	4	75,00	0,00	25,00		
RISO ALLA PARMIGIANA	2	0,00	50,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	25,00	75,00		
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00		
RISI E BISI ALLA VENETA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
PASTA AL POMODORO	3	33,33	33,33	33,33	4	50,00	0,00	50,00	7	42,86	14,29	42,86		
PASTA AL POMODORO E BASILICO	5	40,00	0,00	60,00	5	20,00	0,00	80,00	10	30,00	0,00	70,00		
PASTA MAMMA ROSA	5	60,00	0,00	40,00	5	20,00	0,00	80,00	10	40,00	0,00	60,00		
PASTA BURRO E SALVIA	3	100,00	0,00	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	66,67	0,00	33,33		
RISO AL POMODORO E BASILICO	5	20,00	0,00	80,00	5	20,00	0,00	80,00	10	20,00	0,00	80,00		
CREMA DI CAROTE CON ORZO	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00		
PASTA INTEGRALE AL POMODORO E OLIVE	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00		
PASTA INTEGRALE PASTICCIATA AL RAGU'	2	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	3	66,67	0,00	33,33		
<b>TOTALE</b>	<b>46</b>	<b>52,17</b>	<b>6,52</b>	<b>41,30</b>	<b>46</b>	<b>23,91</b>	<b>2,17</b>	<b>73,91</b>	<b>92</b>	<b>38,04</b>	<b>4,35</b>	<b>57,61</b>		

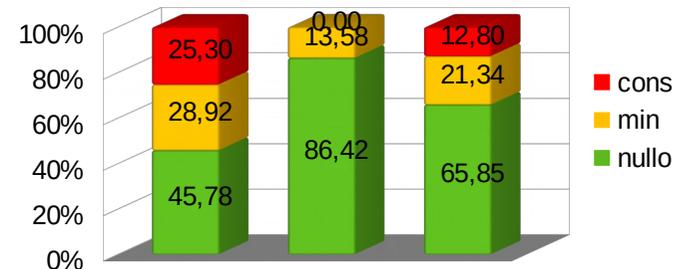
## 4.2 SECONDI PIATTI

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

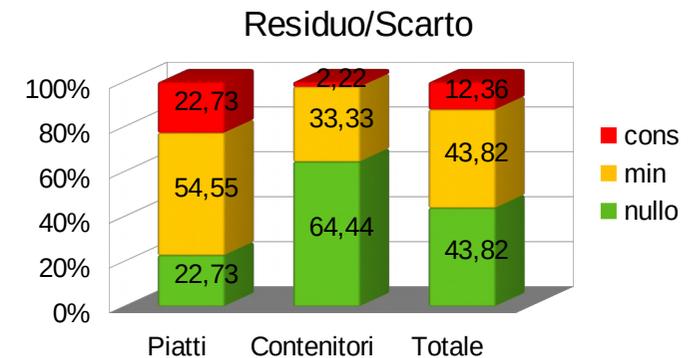
	MENU' AUTUNNALE		
	nullo	min	cons
<b>Piatti</b>	35,90	46,15	17,95
<b>Contenitori</b>	87,18	7,69	5,13
<b>Totale</b>	<b>61,54</b>	<b>26,92</b>	<b>11,54</b>



	MENU' INVERNALE		
	nullo	min	cons
<b>Piatti</b>	45,78	28,92	25,30
<b>Contenitori</b>	86,42	13,58	0,00
<b>Totale</b>	<b>65,85</b>	<b>21,34</b>	<b>12,80</b>

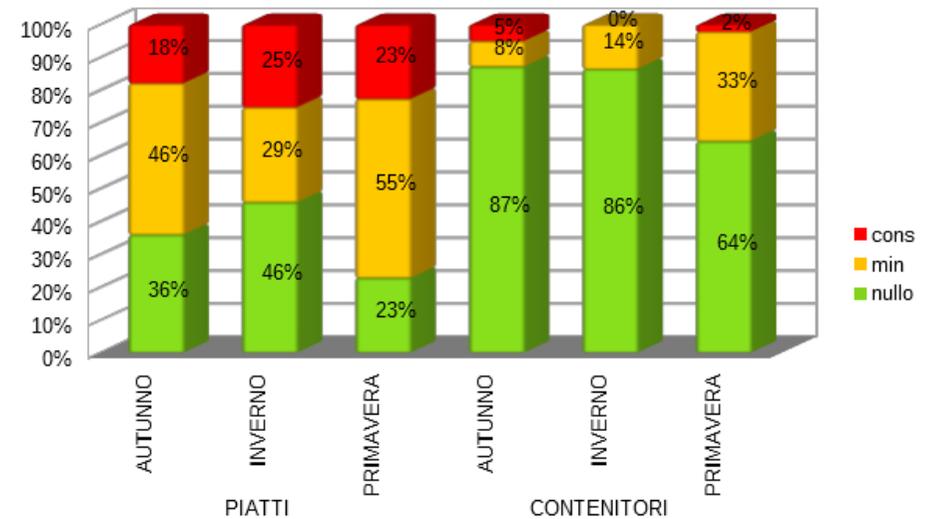
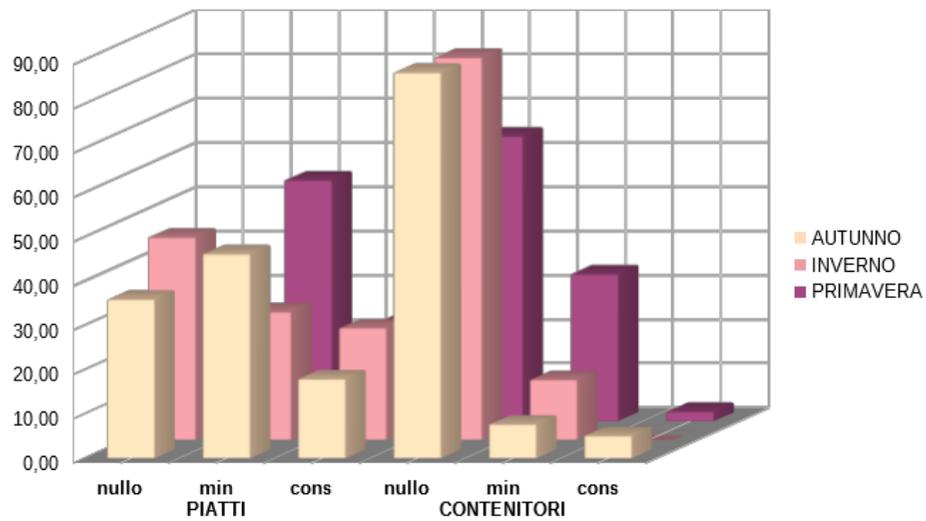


	MENU' PRIMAVERILE		
	nullo	min	cons
<b>Piatti</b>	22,73	54,55	22,73
<b>Contenitori</b>	64,44	33,33	2,22
<b>Totale</b>	<b>43,82</b>	<b>43,82</b>	<b>12,36</b>



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

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
<b>nullo</b>	35,90	45,78	22,73	87,18	86,42	64,44
<b>min</b>	46,15	28,92	54,55	7,69	13,58	33,33
<b>cons</b>	17,95	25,30	22,73	5,13	0,00	2,22



## 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
PROSCIUTTO COTTO	3	33,33	0,00	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	16,67	0,00	83,33
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
FRITTATA CON PATATE	3	100,00	0,00	0,00	3	0,00	0,00	100,00	6	50,00	0,00	50,00
FRITTATA AL POMODORO	3	33,33	66,67	0,00	3	0,00	33,33	66,67	6	16,67	50,00	33,33
FRITTATA CON CIPOLLA	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
COSCIA DI POLLO AL FORNO	3	33,33	0,00	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	16,67	0,00	83,33
STRACCRETI DI POLLO AL FORNO	2	50,00	0,00	50,00	2	50,00	0,00	50,00	4	50,00	0,00	50,00
SPEZZATINO DI MANZO	6	16,67	0,00	83,33	6	0,00	0,00	100,00	12	8,33	0,00	91,67
STRACCHINO	3	66,67	0,00	33,33	3	0,00	0,00	100,00	6	33,33	0,00	66,67
SPEZZATINO DI TACCHINO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	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
POLPETTE DI MANZO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
PLATESSA DORATA AL FORNO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
HALIBUT ALLA LIVORNESE	3	33,33	33,33	33,33	3	33,33	0,00	66,67	6	33,33	16,67	50,00
FRITTATA	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
POLPETTE DI TONNO	2	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	75,00	0,00	25,00
FORMAGGIO LATTERIA	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
POLENTA	2	100,00	0,00	0,00	2	0,00	50,00	50,00	4	50,00	25,00	25,00
<b>TOTALE</b>	<b>39</b>	<b>46,15</b>	<b>17,95</b>	<b>35,90</b>	<b>39</b>	<b>7,69</b>	<b>5,13</b>	<b>87,18</b>	<b>78</b>	<b>26,92</b>	<b>11,54</b>	<b>61,54</b>

## 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
BASTONCINI DI MERLUZZO	3	33,33	66,67	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	33,33	33,33	33,33
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO	6	50,00	33,33	16,67	6	33,33	0,00	66,67	12	41,67	16,67	41,67
FRITTATA CON PATATE	2	0,00	100,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	3	33,33	66,67	0,00
FRITTATA AL POMODORO	3	0,00	100,00	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	16,67	50,00	33,33
COSCIA DI POLLO AL FORNO	3	0,00	33,33	66,67	2	0,00	0,00	100,00	5	0,00	20,00	80,00
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00
SPEZZATINO DI MANZO	16	18,75	6,25	75,00	16	6,25	0,00	93,75	32	12,50	3,13	84,38
CASATELLA	3	66,67	0,00	33,33	3	0,00	0,00	100,00	6	33,33	0,00	66,67
MOZZARELLA	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00
STRACCHINO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
ASIAGO	6	33,33	0,00	66,67	7	28,57	0,00	71,43	13	30,77	0,00	69,23
CACIOTTA	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
SPEZZATINO DI TACCHINO	5	20,00	0,00	80,00	5	0,00	0,00	100,00	10	10,00	0,00	90,00
COTOLETTA DI TACCHINO	3	0,00	66,67	33,33	3	33,33	0,00	66,67	6	16,67	33,33	50,00
PLATESSA DORATA AL FORNO	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00
HALIBUT ALLA LIVORNESE	4	0,00	75,00	25,00	4	0,00	0,00	100,00	8	0,00	37,50	62,50
FRITTATA	5	20,00	60,00	20,00	5	0,00	0,00	100,00	10	10,00	30,00	60,00
POLPETTE DI TONNO	7	42,86	14,29	42,86	7	14,29	0,00	85,71	14	28,57	7,14	64,29
POLENTA	9	44,44	0,00	55,56	9	0,00	0,00	100,00	18	22,22	0,00	77,78
<b>TOTALE</b>	<b>82</b>	<b>28,92</b>	<b>25,30</b>	<b>45,78</b>	<b>81</b>	<b>13,58</b>	<b>0,00</b>	<b>86,42</b>	<b>163</b>	<b>21,34</b>	<b>12,80</b>	<b>65,85</b>

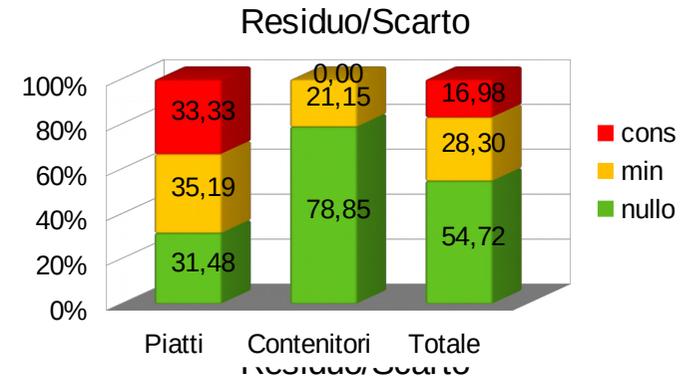
## SECONDO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
FRITTATA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
LONZA DI MAIALE AL LIMONE	2	100,00	0,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	50,00	0,00	50,00
SPEZZATINO DI MANZO	3	66,67	0,00	33,33	3	0,00	0,00	100,00	6	33,33	0,00	66,67
UOVO SODO CONDITO	8	87,50	12,50	0,00	9	44,44	0,00	55,56	17	64,71	5,88	29,41
SPEZZATINO DI TACCHINO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
PLATESSA IN CROSTA DI PANE E LIMONE	5	20,00	80,00	0,00	5	40,00	0,00	60,00	10	30,00	40,00	30,00
COSCIA DI POLLO AL FORNO	1	100,00	0,00	0,00	0	--	--	--	1	100,00	0,00	0,00
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
POLPETTE DI TONNO	5	20,00	0,00	80,00	5	20,00	0,00	80,00	10	20,00	0,00	80,00
MONTASIO DOP	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
MOZZARELLINA	3	100,00	0,00	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	83,33	0,00	16,67
POLPETTE DI MERLUZZO	4	25,00	75,00	0,00	5	20,00	20,00	60,00	9	22,22	44,44	33,33
PLATESSA DORATA AL FORNO	2	50,00	50,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00	4	75,00	25,00	0,00
BASTONCINI DI MERLUZZO	1	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00
POILPETTE DI TACCHINO CON CAROTE	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
ASIAGO	2	50,00	50,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	25,00	50,00
PROSCIUTTO COTTO	1	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00
<b>TOTALE</b>	<b>44</b>	<b>54,55</b>	<b>22,73</b>	<b>22,73</b>	<b>45</b>	<b>33,33</b>	<b>2,22</b>	<b>64,44</b>	<b>89</b>	<b>43,82</b>	<b>12,36</b>	<b>43,82</b>

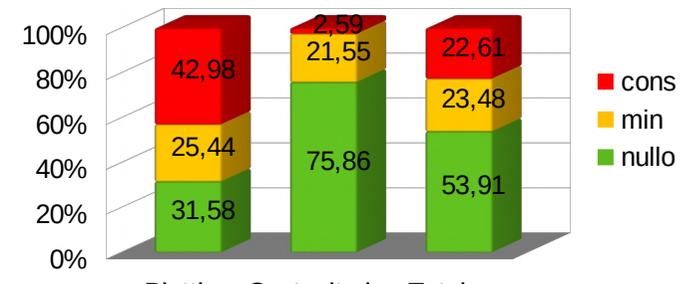
### 4.3 CONTORNI E DESSERT

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

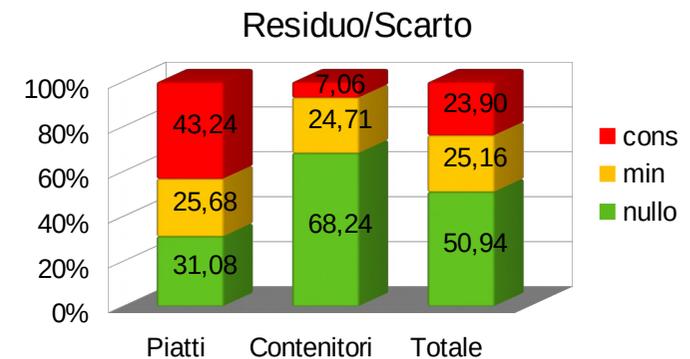
	MENU' AUTUNNALE		
	nullo	min	cons
Piatti	31,48	35,19	33,33
Contenitori	78,85	21,15	0,00
<b>Totale</b>	<b>54,72</b>	<b>28,30</b>	<b>16,98</b>



	MENU' INVERNALE		
	nullo	min	cons
Piatti	31,58	25,44	42,98
Contenitori	75,86	21,55	2,59
<b>Totale</b>	<b>53,91</b>	<b>23,48</b>	<b>22,61</b>

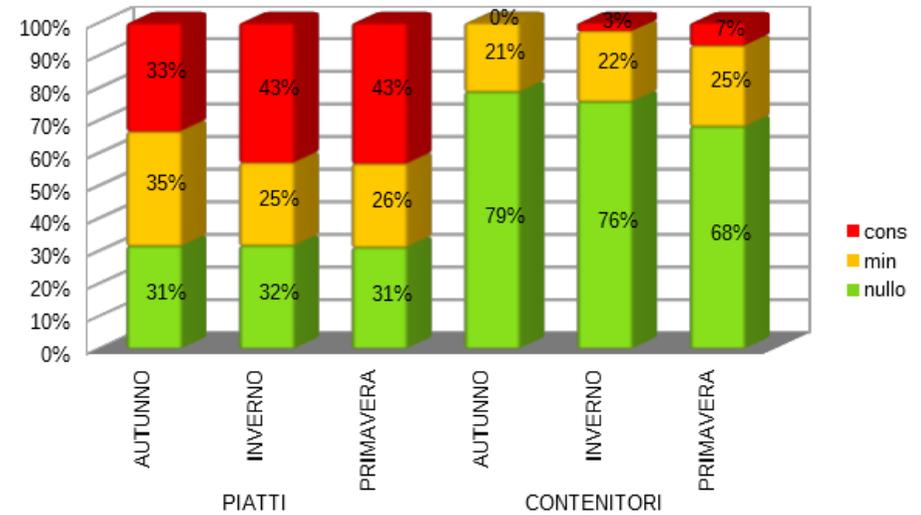
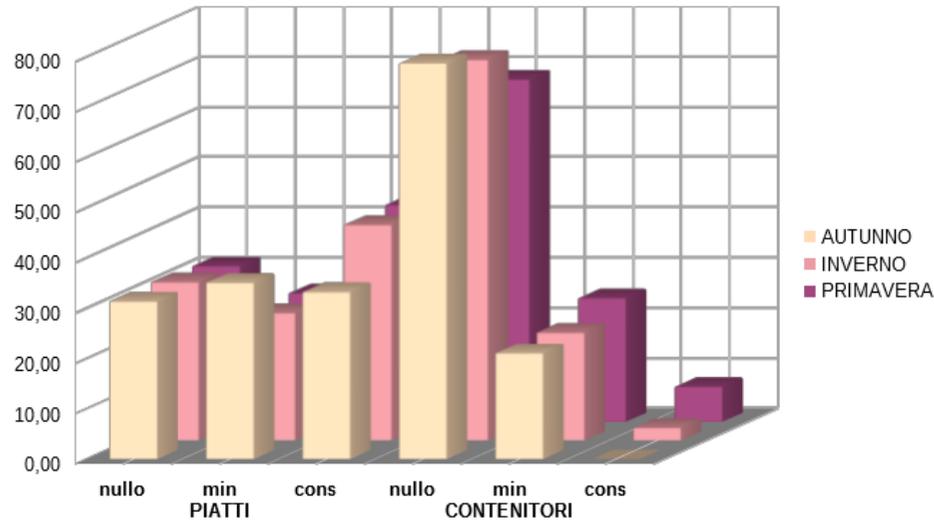


	MENU' PRIMAVERILE		
	nullo	min	cons
Piatti	31,08	25,68	43,24
Contenitori	68,24	24,71	7,06
<b>Totale</b>	<b>50,94</b>	<b>25,16</b>	<b>23,90</b>



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

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
<b>nullo</b>	31,48	31,58	31,08	78,85	75,86	68,24
<b>min</b>	35,19	25,44	25,68	21,15	21,55	24,71
<b>cons</b>	33,33	42,98	43,24	0,00	2,59	7,06



## 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)	4	75,00	25,00	0,00	4	25,00	0,00	75,00	8	50,00	12,50	37,50
CAROTE JULIENNE	9	55,56	44,44	0,00	9	22,22	0,00	77,78	18	38,89	22,22	38,89
FINOCCHI	5	60,00	40,00	0,00	4	50,00	0,00	50,00	9	55,56	22,22	22,22
CAROTE AL BURRO	4	50,00	25,00	25,00	4	25,00	0,00	75,00	8	37,50	12,50	50,00
SPINACI ALL'OLIO	2	0,00	100,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	50,00	50,00
CAROTE AL ROSMARINO	4	25,00	50,00	25,00	4	0,00	0,00	100,00	8	12,50	25,00	62,50
FAGIOLINI ALL'OLIO	5	20,00	80,00	0,00	5	20,00	0,00	80,00	10	20,00	40,00	40,00
PISELLI	3	33,33	33,33	33,33	3	0,00	0,00	100,00	6	16,67	16,67	66,67
PISELLI AL PORRO	2	50,00	0,00	50,00	1	0,00	0,00	100,00	3	33,33	0,00	66,67
CAPPUCCIO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
FAGIOLI AL POMODORO	1	0,00	100,00	0,00	0	--	--	--	1	0,00	100,00	0,00
FRUTTA FRESCA	8	0,00	0,00	100,00	9	33,33	0,00	66,67	17	17,65	0,00	82,35
TORTA DI MELE	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
YOGURT	5	20,00	0,00	80,00	5	20,00	0,00	80,00	10	20,00	0,00	80,00
<b>TOTALE</b>	<b>54</b>	<b>35,19</b>	<b>33,33</b>	<b>31,48</b>	<b>52</b>	<b>21,15</b>	<b>0,00</b>	<b>78,85</b>	<b>106</b>	<b>28,30</b>	<b>16,98</b>	<b>54,72</b>

**CONTORNO E DESSERT – MENU' INVERNALE**

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)	9	55,56	44,44	0,00	10	10,00	0,00	90,00	19	31,58	21,05	47,37
CAROTE JULIENNE	10	30,00	30,00	40,00	10	40,00	0,00	60,00	20	35,00	15,00	50,00
FINOCCHI	14	14,29	78,57	7,14	13	30,77	0,00	69,23	27	22,22	40,74	37,04
CAROTE AL BURRO	7	57,14	42,86	0,00	7	14,29	0,00	85,71	14	35,71	21,43	42,86
SPINACI ALL'OLIO	5	0,00	80,00	20,00	5	20,00	0,00	80,00	10	10,00	40,00	50,00
BIETA ALL'OLIO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
CAROTE AL ROSMARINO	3	33,33	66,67	0,00	3	0,00	0,00	100,00	6	16,67	33,33	50,00
FAGIOLINI ALL'OLIO	9	33,33	55,56	11,11	9	33,33	11,11	55,56	18	33,33	33,33	33,33
PATATE AL FORNO	9	33,33	11,11	55,56	10	20,00	0,00	80,00	19	26,32	5,26	68,42
PISELLI	3	0,00	100,00	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	33,33	50,00	16,67
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 GRATINATI	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
CAPPUCCIO	3	0,00	100,00	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	16,67	50,00	33,33
FAGIOLI AL POMODORO	3	33,33	33,33	33,33	3	66,67	33,33	0,00	6	50,00	33,33	16,67
FRUTTA FRESCA	32	15,63	25,00	59,38	33	9,09	3,03	87,88	65	12,31	13,85	73,85
YOGURT	4	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00	8	0,00	0,00	100,00
<b>TOTALE</b>	<b>114</b>	<b>25,44</b>	<b>42,98</b>	<b>31,58</b>	<b>116</b>	<b>21,55</b>	<b>2,59</b>	<b>75,86</b>	<b>230</b>	<b>23,48</b>	<b>22,61</b>	<b>53,91</b>

## 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	10	40,00	40,00	20,00	10	30,00	0,00	70,00	20	35,00	20,00	45,00
CAROTE JULIENNE	4	50,00	50,00	0,00	4	50,00	0,00	50,00	8	50,00	25,00	25,00
CAPPUCCIO-CETRIOLI	6	16,67	83,33	0,00	6	33,33	33,33	33,33	12	25,00	58,33	16,67
LENTICCHIE AL POMODORO	3	0,00	100,00	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	33,33	50,00	16,67
SPINACI AL BURRO	3	0,00	100,00	0,00	3	100,00	0,00	0,00	6	50,00	50,00	0,00
FAGIOLINI ALL'OLIO	3	33,33	66,67	0,00	4	0,00	0,00	100,00	7	14,29	28,57	57,14
SPINACI	2	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	3	0,00	66,67	33,33
FINOCCHI CRUDI	4	0,00	100,00	0,00	4	25,00	25,00	50,00	8	12,50	62,50	25,00
CAROTE AL BURRO	3	0,00	100,00	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	33,33	50,00	16,67
PATATE LESSE	9	88,89	0,00	11,11	9	11,11	0,00	88,89	18	50,00	0,00	50,00
ZUCCHINE TRIFOLATE	7	28,57	57,14	14,29	8	37,50	12,50	50,00	15	33,33	33,33	33,33
FRUTTA FRESCA	10	10,00	0,00	90,00	16	12,50	6,25	81,25	26	11,54	3,85	84,62
YOGURT	8	0,00	0,00	100,00	12	0,00	0,00	100,00	20	0,00	0,00	100,00
TORTA ALLO YOGURT	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00	4	0,00	25,00	75,00
<b>TOTALE</b>	<b>74</b>	<b>25,68</b>	<b>43,24</b>	<b>31,08</b>	<b>85</b>	<b>24,71</b>	<b>7,06</b>	<b>68,24</b>	<b>159</b>	<b>25,16</b>	<b>23,90</b>	<b>50,94</b>