

CITTA' DI  
VENEZIA



## **DIREZIONE SVILUPPO ORGANIZZATIVO E STRUMENTALE**

Grafico indagine di gradimento/valutazione  
del Servizio di Ristorazione Scolastica

**Anno Scolastico 2018-2019**

**SCHEDA DI RENDICONTAZIONE RILEVAZIONE CUSTOMER SATISFACTION**  
**Anno scolastico 2018-2019**

**SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**Ambito dell'indagine.** L'indagine è stata realizzata nell'ambito delle normali procedure di controllo previste dal SGQ e dal Regolamento della Ristorazione Scolastica del Comune di Venezia. Gli stessi documenti definiscono la periodicità dell'indagine che è riferita all'anno scolastico 2018/2019 e copre tutta la produzione e distribuzione dei pasti erogati dal Servizio.

Sono stati ambiti specifici di indagine:

**Per i refettori:**

1. Modalità di distribuzione
2. Igiene del personale
3. Stato igienico dei locali e delle attrezzature
4. Verifica quantità porzionate
5. Verifica tenuta Piano HACCP

**Per i centri cottura:**

1. Igiene del personale
2. Stato igienico dei locali e delle attrezzature
3. Caratteristica delle materie prime
4. Rispetto tabelle dietetiche
5. Valutazione pasto prodotto
6. Verifica tenuta Piano HACCP
7. Ciclo produttivo
8. Ciclo confezionamento

**Strumenti.** L'indagine si sviluppa attraverso una costante azione di monitoraggio effettuata nel corso dell'anno da parte dei soggetti preposti:

- Il personale ispettivo del servizio RS;
- I Comitati Mensa.

L'attività di monitoraggio consiste in un numero di visite programmate, nel caso delle azioni realizzate dal personale ispettivo; e in un numero variabile nel caso delle visite effettuate dai Comitati Mensa, che autogestiscono la loro attività. Entrambi i soggetti utilizzano apposite schede di rilevazione e verbalizzano utilizzando i modelli identificati nel processo ID 08\_099\_SP.

Nel corso dell'anno scolastico 2018/2019 il personale ispettivo ha effettuato complessivamente 155 controlli di cui 154 nei refettori e 1 nei centri cottura. Questo dato conferma una corretta programmazione delle visite oltre a rispettare il trend degli indicatori del SGQ.

I comitati mensa hanno effettuato complessivamente 274 controlli di cui 262 nei refettori e 12 nei centri cottura. Il dato relativo ai controlli dei comitati mensa dimostra il continuo interessamento dei genitori al servizio che viene reso agli utenti.

Le schede utilizzate riportano sia le valutazioni relative ai controlli di tipo visivo, organolettico, rispetto delle procedure di produzione e erogazione, igiene dell'ambiente, gradimento e scarto.

**Campione di riferimento ed effettivo.** L'indagine ha visto coinvolti: allievi delle scuole, gli insegnanti. L'utenza iscritta al servizio è pari a 12.885.

## **Giudizio.**

Complessivamente l'indagine ha evidenziato per i **centri cottura** le seguenti valutazioni

- *Igiene del personale*: rilevato conforme nel 90% delle visite.
- *Stato igienico dei locali e delle attrezzature*: rilevato conforme nel 90% delle visite in quanto necessita di interventi.
- *Caratteristica delle materie prime*: i giudizi positivi hanno riguardato l'85% di totalità dei controlli per la salubrità (etichettatura, scadenza, imballaggi, stoccaggio e conservazione).
- *Valutazione pasto prodotto*: i piatti preparati risultano corrispondenti al menù programmato nella quasi totalità dei casi (la mancata consegna di una derrata può determinare, infatti, una variazione di menù).
- *Verifica tenuta Piano HACCP*: risulta conforme in sede di ogni verifica rispetto sia alla compilazione delle schede che all'applicazione delle procedure.
- *Ciclo produttivo*: risulta che l'organizzazione del lavoro è commisurata alle necessità e vengono rispettate le procedure previste dal Piano HACCP per quanto riguarda l'utilizzo delle derrate e la preparazione dei piatti.
- *Ciclo confezionamento*: vengono rispettate le procedure previste dal Piano HACCP per quanto riguarda il rispetto delle temperature di sicurezza degli alimenti e la verifica dell'integrità dei contenitori adibiti al trasporto.

Per quanto riguarda i **refettori**, si evidenziano le seguenti valutazioni:

- *Modalità di distribuzione*: il giudizio è sufficiente nella totalità dei casi sia rispetto agli orari sia rispetto alle quantità porzionate e naturalmente il rispetto delle procedure previste dal Piano HACCP.
- *Igiene del personale*: rilevato conforme nel 90% delle visite.
- *Stato igienico dei locali e delle attrezzature*: viene verificato lo stato igienico del cucinotto, refettorio e spogliatoio. La valutazione è abbastanza positiva.
- *Valutazione comitato Mensa*: il grado di soddisfazione complessivo è prossimo al 70%.
- *Residuo pietanze porzionate*: il valore relativo alle pietanze rimaste nei piatti dei bambini (e quindi non consumate) risulta essere il 90% delle visite effettuate presso i refettori. Rimane più evidente il residuo nei piatti di verdure crude/cotte servite come contorno.

## **Valutazione organolettica**

Si allegano le tabelle del gradimento relative al menu autunnale, invernale e primaverile del personale ispettivo e dei componenti comitati mensa dalle quali risulta che il livello di gradimento delle pietanze viene espresso in maniera sufficiente nella quasi totalità delle verifiche.

## **Conclusioni**

Il punto di maggior forza del servizio è rappresentato dal gradimento dei pasti e dalla qualità del servizio erogato sia per quanto riguarda il rispetto della programmazione dei menu stagionali, sia per le condizioni ambientali (igiene), e la qualità delle derrate oltre che per la quantità e qualità dei controlli effettuati.

**PERSONALE ISPETTIVO****MENU' AUTUNNALE 2018-2019****STATISTICA GRADIBILITA'****PRIMI PIATTI**

PASTA OLIO E PARMIGIANO
PASTA AL POMODORO E CAVOLO NERO
PASTA AL PESTO
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA
PASTA AL TONNO
PASTA INTEGRALE AL RAGU'
RISO OLIO E PARMIGIANO
RISO ALLA PARMIGIANA
RISO ALL'OLIO
RISO DI ZUCCA
PASTA E FAGIOLI
CREMA DI LENTICCHIE
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO
CREMA DI ZUCCA CON ORZO
CREMA DI CECI CON CROSTINI
GNOCCHI AL POMODORO
MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA
RISI E BISI ALLA VENETA
PASTA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE
PASTA ALLA PIZZAIOLA
PASTA AL POMODORO

LIVELLO GRADIMENTO		
I° PIATTO		
buono	discr.	insuf.
100%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
83%	0%	17%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
87%	13%	0%
0%	0%	0%
0%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
33%	67%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%

**STATISTICA GRADIBILITA'****SECONDI PIATTI**

UOVO SODO
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA
BASTONCINI DI MERLUZZO
PROSCIUTTO COTTO
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO
FRITTATA CON PATATE
COSCIA DI POLLO AL FORNO
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO
FESA DI TACCHINO AL FORNO
SPEZZATINO DI MANZO
CASATELLA
MOZZARELLA
STRACCHINO
ASIAGO
SPEZZATINO DI TACCHINO ALLE MANDORLE
COTOLETTA DI TACCHINO
POLPETTE DI MANZO
PLATESSA DORATA AL FORNO

**MENU' AUTUNNALE 2018-2019**

LIVELLO DI GRADIMENTO		
II° PIATTO		
buono	discr.	insuf.
83%	17%	0%
0%	0%	0%
90%	10%	0%
0%	0%	0%
83%	17%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
0%	0%	0%

HALIBUT ALLA LIVORNESE
FRITTATA
POLPETTE DI MERLUZZO AL LIMONE
LENTICCHIE AL POMODORO
POLENTA

0%	0%	0%
100%	0%	0%
83%	17%	0%
67%	17%	17%
87%	13%	0%

### STATISTICA GRADIBILITA' CONTORNI E DESSERT

INSALATA (VARI TIPI)
CAROTE JULIENNE
FINOCCHI
BROCCOLI
SPINACI ALL'OLIO
BIETA ALL'OLIO
CAROTE AL ROSMARINO
FAGIOLINI ALL'OLIO
PATATE AL FORNO
PISELLI
PISELLI AL PORRO
FINOCCHI GRATINATI
CAPPUCCIO
FRUTTA FRESCA
YOGURT
TORTA ALLO YOGURT

### MENU' AUTUNNALE 2018-2019

LIVELLO DI GRADIMENTO		
CONTORNI/DESSERT		
buono	discr.	insuf.
67%	33%	0%
76%	24%	0%
67%	21%	13%
0%	0%	0%
73%	27%	0%
67%	33%	0%
78%	22%	0%
83%	17%	0%
0%	0%	0%
67%	33%	0%
80%	20%	0%
0%	0%	0%
44%	22%	33%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%

**COMITATI MENSA****MENU' AUTUNNALE 2018-2019****STATISTICA GRADIBILITA'  
PRIMI PIATTI**

PASTA OLIO E PARMIGIANO
PASTA AL POMODORO E CAVOLO NERO
PASTA AL PESTO
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA
PASTA AL TONNO
PASTA INTEGRALE AL RAGU'
RISO OLIO E PARMIGIANO
RISO ALLA PARMIGIANA
RISO ALL'OLIO
RISO DI ZUCCA
PASTA E FAGIOLI
CREMA DI LENTICCHIE
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO
CREMA DI ZUCCA CON ORZO
CREMA DI CECI CON CROSTINI
GNOCCHI AL POMODORO
MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA
RISI E BISI ALLA VENETA
PASTA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE
PASTA ALLA PIZZAIOLA
PASTA AL POMODORO

LIVELLO GRADIMENTO		
I° PIATTO		
buono	discr.	insuff.
17%	75%	8%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
78%	22%	0%
0%	0%	0%
33%	67%	0%
0%	0%	0%
67%	33%	0%
83%	17%	0%
40%	40%	20%
56%	22%	22%
0%	0%	0%
0%	0%	0%
0%	67%	33%
0%	0%	0%
0%	0%	0%
67%	8%	25%
58%	33%	8%
38%	57%	5%
67%	33%	0%
0%	0%	0%
78%	22%	0%

**STATISTICA GRADIBILITA'  
SECONDI PIATTI**

UOVO SODO
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA
BASTONCINI DI MERLUZZO
PROSCIUTTO COTTO
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO
FRITTATA CON PATATE
COSCIA DI POLLO AL FORNO
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO
FESA DI TACCHINO AL FORNO
SPEZZATINO DI MANZO
CASATELLA
MOZZARELLA
STRACCHINO
ASIAGO
SPEZZATINO DI TACCHINO ALLE MANDORLE
COTOLETTA DI TACCHINO
POLPETTE DI MANZO
PLATESSA DORATA AL FORNO
HALIBUT ALLA LIVORNESE
FRITTATA
POLPETTE DI MERLUZZO AL LIMONE
LENTICCHIE AL POMODORO
POLENTA

**MENU' AUTUNNALE 2018-2019**

LIVELLO DI GRADIMENTO		
II° PIATTO		
buono	discr.	insuff.
37%	43%	20%
43%	57%	0%
60%	40%	0%
0%	0%	0%
67%	25%	8%
67%	33%	0%
100%	0%	0%
33%	67%	0%
0%	0%	0%
94%	6%	0%
0%	0%	0%
62%	29%	10%
0%	67%	33%
67%	33%	0%
67%	33%	0%
0%	0%	0%
0%	0%	0%
0%	0%	0%
78%	11%	11%
50%	50%	0%
0%	100%	0%
0%	0%	0%
71%	17%	13%

**MENU' AUTUNNALE 2018-2019****STATISTICA GRADIBILITA'  
CONTORNI E DESSERT**

INSALATA (VARI TIPI)
CAROTE JULIENNE
FINOCCHI
BROCCOLI
SPINACI ALL'OLIO
BIETA ALL'OLIO
CAROTE AL ROSMARINO
FAGIOLINI ALL'OLIO
PATATE AL FORNO
PISELLI
PISELLI AL PORRO
FINOCCHI GRATINATI
CAPPUCCIO
FRUTTA FRESCA
YOGURT
TORTA ALLO YOGURT

LIVELLO DI GRADIMENTO		
CONTORNI/DESSERT		
buono	discr.	insuf.
7%	53%	40%
56%	33%	11%
37%	45%	18%
0%	0%	0%
67%	33%	0%
0%	67%	33%
29%	24%	48%
72%	22%	6%
0%	0%	0%
63%	25%	13%
67%	11%	22%
67%	33%	0%
52%	24%	24%
98%	2%	0%
38%	31%	31%
100%	0%	0%

**PERSONALE ISPETTIVO****MENU' INVERNALE 2018-2019****STATISTICA GRADIBILITA'  
PRIMI PIATTI**

PASTA OLIO E PARMIGIANO
PASTA AL POMODORO E CAVOLO NERO
PASTA AL PESTO
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA
PASTA AL TONNO
PASTA INTEGRALE AL RAGU'
RISO OLIO E PARMIGIANO
RISO ALLA PARMIGIANA
RISO ALL'OLIO
RISO DI ZUCCA
PASTA E FAGIOLI
CREMA DI LENTICCHIE
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO
CREMA DI ZUCCA CON ORZO
CREMA DI CECI CON CROSTINI
GNOCCHI AL POMODORO
MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA
RISI E BISI ALLA VENETA
PASTA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE
PASTA ALLA PIZZAIOLA
PASTA AL POMODORO

LIVELLO GRADIMENTO		
I° PIATTO		
buono	discr.	insuf.
100%	0%	0%
83%	17%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
92%	8%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
50%	50%	0%
0%	0%	0%
56%	44%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%

**STATISTICA GRADIBILITA'  
SECONDI PIATTI**

UOVO SODO
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA
BASTONCINI DI MERLUZZO
PROSCIUTTO COTTO
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO
FRITTATA CON PATATE
COSCIA DI POLLO AL FORNO
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO
FESA DI TACCHINO AL FORNO
SPEZZATINO DI MANZO
CASATELLA
MOZZARELLA
STRACCHINO
ASIAGO
SPEZZATINO DI TACCHINO ALLE MANDORLE
COTOLETTA DI TACCHINO
POLPETTE DI MANZO
PLATESSA DORATA AL FORNO
HALIBUT ALLA LIVORNESE
FRITTATA
POLPETTE DI MERLUZZO AL LIMONE

**MENU' INVERNALE 2018-2019**

LIVELLO DI GRADIMENTO		
II° PIATTO		
buono	discr.	insuf.
67%	33%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
83%	17%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
67%	33%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
67%	17%	17%
33%	67%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%



LENTICCHIE AL POMODORO
POLENTA

0%	0%	0%
0%	0%	0%

**STATISTICA GRADIBILITA'  
CONTORNI E DESSERT**

INSALATA (VARI TIPI)
CAROTE JULIENNE
FINOCCHI
BROCCOLI
SPINACI ALL'OLIO
BIETA ALL'OLIO
CAROTE AL ROSMARINO
FAGIOLINI ALL'OLIO
PATATE AL FORNO
PISELLI
PISELLI AL PORRO
FINOCCHI GRATINATI
CAPPUCCIO
FRUTTA FRESCA
YOGURT
TORTA ALLO YOGURT

**MENU' INVERNALE 2018-2019**

LIVELLO DI GRADIMENTO		
CONTORNI/DESSERT		
buono	discr.	insuf.
67%	33%	0%
89%	11%	0%
56%	44%	0%
67%	33%	0%
67%	22%	11%
67%	33%	0%
0%	0%	0%
67%	33%	0%
0%	0%	0%
67%	33%	0%
89%	11%	0%
67%	33%	0%
67%	29%	5%
98%	2%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%

**COMITATI MENSA****STATISTICA GRADIBILITA'  
PRIMI PIATTI**

PASTA OLIO E PARMIGIANO
PASTA AL POMODORO E CAVOLO NERO
PASTA AL PESTO
PASTA INTEGRALE POMODORO E RICOTTA
PASTA AL TONNO
PASTA INTEGRALE AL RAGU'
RISO OLIO E PARMIGIANO
RISO ALLA PARMIGIANA
RISO ALL'OLIO
RISO DI ZUCCA
PASTA E FAGIOLI
CREMA DI LENTICCHIE
VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON FARRO
CREMA DI ZUCCA CON ORZO
CREMA DI CECI CON CROSTINI
GNOCCHI AL POMODORO
MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA
RISI E BISI ALLA VENETA
PASTA INTEGRALE CON RAGU' VEGETALE
PASTA ALLA PIZZAIOLA
PASTA AL POMODORO
PASTA ALL'OLIO

**MENU' INVERNALE 2018-2019**

LIVELLO GRADIMENTO		
I° PIATTO		
buono	discr.	insuf.
25%	33%	42%
6%	67%	28%
23%	54%	23%
36%	43%	21%
56%	44%	0%
81%	12%	8%
0%	100%	0%
0%	0%	0%
25%	75%	0%
50%	23%	27%
0%	0%	0%
38%	21%	42%
33%	0%	67%
100%	0%	0%
0%	67%	33%
72%	17%	11%
80%	20%	0%
88%	13%	0%
44%	44%	11%
36%	55%	9%
33%	67%	0%
0%	0%	0%
67%	33%	0%

**STATISTICA GRADIBILITA'  
SECONDI PIATTI**

UOVO SODO
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA
BASTONCINI DI MERLUZZO
PROSCIUTTO COTTO
FILETTO DI HALIBUT AL FORNO
FRITTATA CON PATATE
COSCIA DI POLLO AL FORNO
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO
FESA DI TACCHINO AL FORNO
SPEZZATINO DI MANZO
CASATELLA
MOZZARELLA
STRACCHINO
ASIAGO
SPEZZATINO DI TACCHINO ALLE MANDORLE
COTOLETTA DI TACCHINO
POLPETTE DI MANZO
PLATESSA DORATA AL FORNO
HALIBUT ALLA LIVORNESE
FRITTATA
POLPETTE DI MERLUZZO AL LIMONE
LENTICCHIE AL POMODORO
POLENTA

**MENU' INVERNALE 2018-2019**

LIVELLO DI GRADIMENTO		
II° PIATTO		
buono	discr.	insuff.
21%	50%	29%
43%	37%	20%
33%	67%	0%
59%	41%	0%
88%	13%	0%
50%	38%	13%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
89%	11%	0%
75%	25%	0%
100%	0%	0%
80%	13%	7%
58%	35%	8%
38%	63%	0%
100%	0%	0%
50%	0%	50%
44%	26%	30%
0%	0%	0%
29%	46%	25%
56%	28%	17%
33%	0%	67%
50%	17%	33%
63%	25%	13%

**MENU' INVERNALE 2018-2019****STATISTICA GRADIBILITA'  
CONTORNI E DESSERT**

INSALATA (VARI TIPI)
CAROTE JULIENNE
FINOCCHI
BROCCOLI
SPINACI ALL'OLIO
BIETA ALL'OLIO
CAROTE AL ROSMARINO
FAGIOLINI ALL'OLIO
PATATE AL FORNO
PISELLI
PISELLI AL PORRO
FINOCCHI GRATINATI
CAPPUCCIO
FRUTTA FRESCA
YOGURT
TORTA ALLO YOGURT

<b>LIVELLO DI GRADIMENTO</b>		
<b>CONTORNI/DESSERT</b>		
<b>buono</b>	<b>discr.</b>	<b>insuf.</b>
25%	38%	38%
40%	40%	20%
43%	38%	19%
22%	22%	56%
45%	29%	26%
38%	42%	19%
56%	44%	0%
0%	0%	0%
0%	0%	0%
33%	47%	20%
67%	33%	0%
44%	11%	44%
39%	28%	33%
77%	20%	4%
86%	14%	0%
56%	44%	0%

**PERSONALE ISPETTIVO****MENU' PRIMAVERILE 2018-2019****STATISTICA GRADIBILITA'  
PRIMI PIATTI**

PASTA OLIO E PARMIGIANO
PASTA AL POMODORO
PASTA AL POMODORO E BASILICO
PASTA AL PESTO
PASTA MAMMA ROSA
PASTA BURRO E SALVIA
ZUPPA DI FAGIOLI CON ORZO
PASTA INTEGRALE AL RAGU'
PASTA CON ZUCCHINE
RISO AL POMODORO E BASILICO
RISO BURRO E PARMIGIANO
RISO DI ZUCCHINE
CREMA DI VERDURA CON CROSTINI
PASSATO DI VERDURA CON CEREALI
RISI E BISI ALLA VENETA
RISO OLIO E PARMIGIANO
RISO ALL'OLIO
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA
CREMA DI PISELLI CON CROSTINI
PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO
PASTA INTEGRALE PASTICCIATA AL RAGU'
PASTA E FAGIOLI

LIVELLO GRADIMENTO		
I° PIATTO		
buono	discr.	insuf.
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
50%	33%	17%
100%	0%	0%
83%	17%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
67%	33%	0%
67%	33%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
67%	33%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%

**STATISTICA GRADIBILITA'  
SECONDI PIATTI**

SPEZZATINO DI POLLO
FRITTATA
LONZA DI MAIALE AL LIMONE
SPEZZATINO DI MANZO
UOVO SODO CONDITO
SPEZZATINO DI TACCHINO ALLE MANDORLE
PLATESSA IN CROSTA DI PANE E LIMONE
COSCIA DI POLLO AL FORNO
STRACCETTI DI POLLO
POLPETTE DI MANZO
FESA DI TACCHINO AL FORNO
COTOLETTA DI TACCHINO
POLPETTE DI TACCHINO
LATTERIA
MOZZARELLINA
STRACCHINO
ASIAGO
POLPETTE DI MERLUZZO
PLATESSA DORATA AL FORNO
BASTONCINI DI MERLUZZO
POLPETTE DI TACCHINO CON CAROTE

**MENU' PRIMAVERILE 2018-2019**

LIVELLO DI GRADIMENTO		
II° PIATTO		
buono	discr.	insuf.
100%	0%	0%
78%	22%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
58%	42%	0%
47%	53%	0%
0%	100%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
83%	17%	0%
0%	0%	0%
0%	100%	0%
44%	56%	0%
67%	33%	0%
100%	0%	0%

**MENU' PRIMAVERILE 2018-2019****STATISTICA GRADIBILITA'  
CONTORNI E DESSERT**

INSALATA VERDE
CAROTE JULIENNE
CAPPUCCIO-CETRIOLI
LENTICCHIE AL POMODORO
SPINACI AL BURRO
FAGIOLINI ALL' OLIO
PISELLI AL BURRO
SPINACI
FINOCCHI
CAROTE AL ROSMARINO
PATATE LESSE
ZUCCHINE TRIFOLATE
FRUTTA FRESCA
YOGURT
TORTA ALLO YOGURT

LIVELLO DI GRADIMENTO		
CONTORNI/DESSERT		
buono	discr.	insuf.
63%	30%	7%
67%	30%	3%
0%	83%	17%
67%	33%	0%
67%	33%	0%
76%	24%	0%
78%	22%	0%
0%	0%	0%
44%	44%	11%
67%	33%	0%
100%	0%	0%
67%	22%	11%
100%	0%	0%
100%	0%	0%
100%	0%	0%

**COMITATI MENSA****STATISTICA GRADIBILITA'  
PRIMI PIATTI**

PASTA OLIO E PARMIGIANO
PASTA AL POMODORO
PASTA AL POMODORO E BASILICO
PASTA AL PESTO
PASTA MAMMA ROSA
PASTA BURRO E SALVIA
ZUPPA DI FAGIOLI CON ORZO
PASTA INTEGRALE AL RAGU'
PASTA CON ZUCCHINE
RISO AL POMODORO E BASILICO
RISO BURRO E PARMIGIANO
RISO DI ZUCCHINE
CREMA DI VERDURA CON CROSTINI
PASSATO DI VERDURA CON CEREALI
RISI E BISI ALLA VENETA
RISO OLIO E PARMIGIANO
RISO ALL'OLIO
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA
CREMA DI PISELLI CON CROSTINI
PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO
PASTA INTEGRALE PASTICCIATA AL RAGU'
PASTA E FAGIOLI

**MENU' PRIMAVERILE 2018-2019**

LIVELLO GRADIMENTO		
I° PIATTO		
buono	discr.	insuf.
33%	41%	26%
44%	39%	17%
87%	13%	0%
91%	9%	0%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
39%	33%	27%
58%	42%	0%
0%	0%	0%
20%	53%	27%
0%	0%	0%
0%	50%	50%
33%	17%	50%
0%	67%	33%
73%	27%	0%
11%	44%	44%
0%	0%	0%
67%	11%	22%
67%	33%	0%
0%	100%	0%
53%	41%	6%
67%	33%	0%

**STATISTICA GRADIBILITA'  
SECONDI PIATTI**

SPEZZATINO DI POLLO
FRITTATA
LONZA DI MAIALE AL LIMONE
SPEZZATINO DI MANZO
UOVO SODO CONDITO
SPEZZATINO DI TACCHINO ALLE MANDORLE
PLATESSA IN CROSTA DI PANE E LIMONE
COSCIA DI POLLO AL FORNO
STRACCETTI DI POLLO
POLPETTE DI MANZO
FESA DI TACCHINO AL FORNO
COTOLETTA DI TACCHINO
POLPETTE DI TACCHINO
LATTERIA
MOZZARELLINA
STRACCHINO
ASIAGO
POLPETTE DI MERLUZZO
PLATESSA DORATA AL FORNO
BASTONCINI DI MERLUZZO
POLPETTE DI TACCHINO CON CAROTE

**MENU' PRIMAVERILE 2018-2019**

LIVELLO DI GRADIMENTO		
II° PIATTO		
buono	discr.	insuff.
0%	0%	0%
0%	0%	100%
67%	33%	0%
0%	100%	0%
22%	53%	25%
89%	11%	0%
0%	0%	100%
100%	0%	0%
0%	0%	0%
100%	0%	0%
0%	33%	67%
50%	50%	0%
0%	33%	67%
0%	0%	0%
63%	37%	0%
50%	33%	17%
0%	0%	0%
29%	45%	26%
0%	0%	0%
87%	13%	0%
100%	0%	0%

**MENU' PRIMAVERILE 2018-2019****STATISTICA GRADIBILITA'  
CONTORNI E DESSERT**

INSALATA VERDE
CAROTE JULIENNE
CAPPUCCIO -CETRIOLI
LENTICCHIE AL POMODORO
SPINACI AL BURRO
FAGIOLINI ALL'OLIO
PISELLI AL BURRO
SPINACI
FINOCCHI
CAROTE AL ROSMARINO
PATATE LESSE
ZUCCHINE TRIFOLATE
FRUTTA FRESCA
YOGURT
TORTA ALLO YOGURT

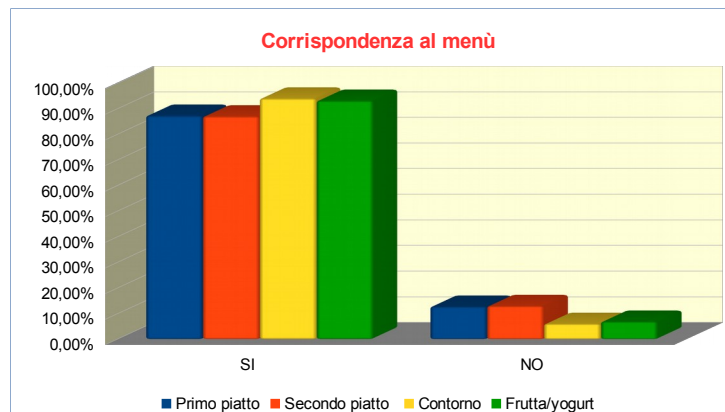
<b>LIVELLO DI GRADIMENTO</b>		
<b>CONTORNI/DESSERT</b>		
<b>buono</b>	<b>discr.</b>	<b>insuf.</b>
43%	23%	33%
45%	52%	2%
50%	28%	22%
17%	67%	17%
52%	29%	19%
67%	25%	8%
0%	67%	33%
35%	29%	35%
0%	100%	0%
0%	67%	33%
47%	33%	20%
19%	33%	48%
65%	17%	17%
63%	25%	13%
100%	0%	0%

### VALUTAZIONE

#### Corrispondenza al menù

	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/yogurt
SI	89	87	94	95
NO	13	13	6	7

	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/yogurt
SI	87,25%	87,00%	94,00%	93,14%
NO	12,75%	13,00%	6,00%	6,86%



### PORZIONATURA

	Rapporto numero personale	Rapporto numero personale
conforme	97	100,00%
non conforme	0	0,00%





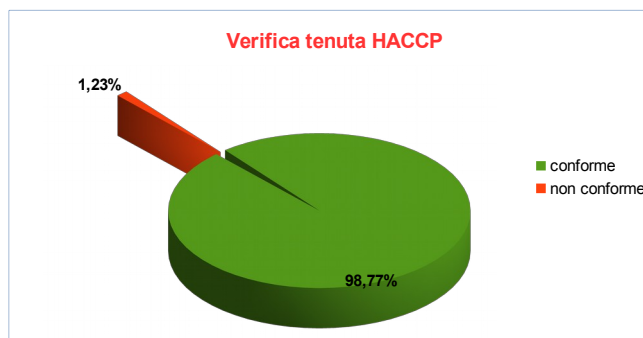
	Igiene personale abbigliamento	Igiene personale abbigliamento
conforme	96	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Verifica rispetto procedure	Verifica rispetto procedure
conforme	80	98,77%
non conforme	1	1,23%



	Verifica tenuta HACCP	Verifica tenuta HACCP
conforme	80	98,77%
non conforme	1	1,23%



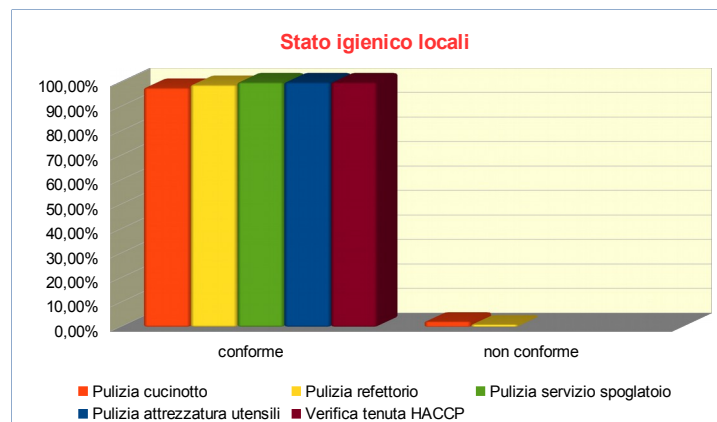
	Quantità porzioni distribuite	Quantità porzioni distribuite
conforme	93	100,00%
non conforme	0	0,00%



### STATO IGIENICO LOCALI

	Pulizia cucinotto	Pulizia refettorio	Pulizia servizio spogliatoio	Pulizia attrezzatura utensili	Verifica tenuta HACCP
conforme	87	93	4	93	70
non conforme	2	1	0	0	0

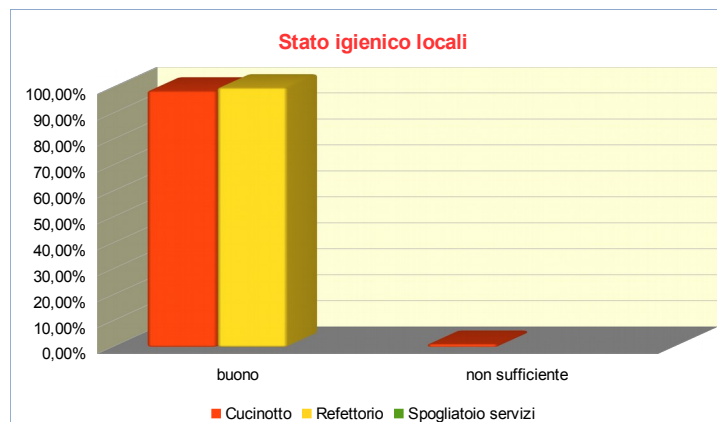
	Pulizia cucinotto	Pulizia refettorio	Pulizia servizio spogliatoio	Pulizia attrezzatura utensili	Verifica tenuta HACCP
conforme	97,75%	98,94%	100,00%	100,00%	100,00%
non conforme	2,25%	1,06%	0,00%	0,00%	0,00%



### STATO LOCALI

	Cucinotto	Refettorio	Spogliatoio servizi
buono	83	84	0
non sufficiente	1	0	0

	Cucinotto	Refettorio	Spogliatoio servizi
buono	98,81%	100,00%	#DIV/0!
non sufficiente	1,19%	0,00%	#DIV/0!

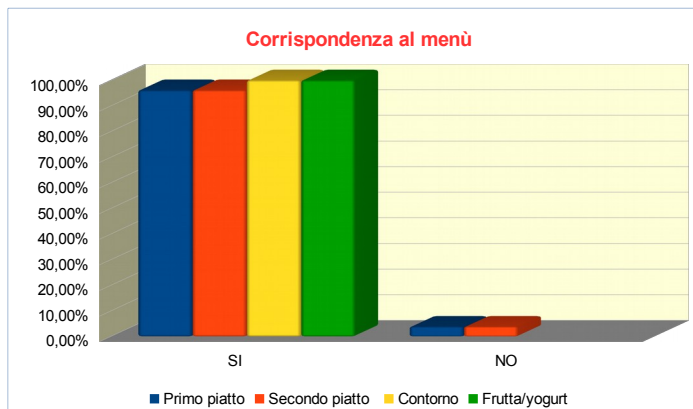


**VALUTAZIONE**

**Corrispondenza al menù**

	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/yogurt
SI	50	50	52	52
NO	2	2	0	0

	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/yogurt
SI	96,15%	96,15%	100,00%	100,00%
NO	3,85%	3,85%	0,00%	0,00%



**PORZIONATURA**

	Rapporto numero personale	Rapporto numero personale
conforme	52	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Igiene personale abbigliamento	Igiene personale abbigliamento
conforme	50	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Verifica rispetto procedure	Verifica rispetto procedure
conforme	35	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Verifica tenuta HACCP	Verifica tenuta HACCP
conforme	40	100,00%
non conforme	0	0,00%



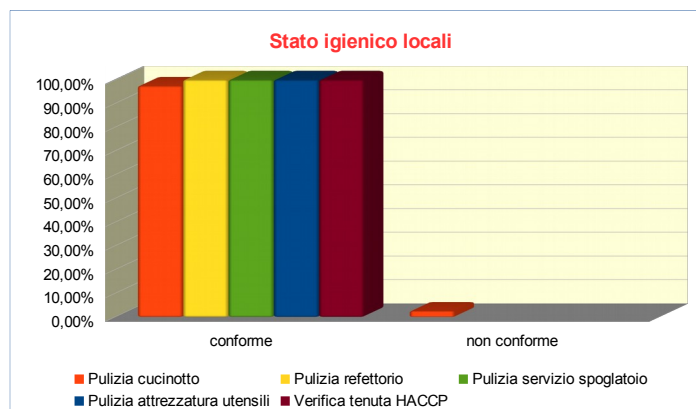
	Quantità porzioni distribuite	Quantità porzioni distribuite
conforme	46	97,87%
non conforme	1	2,13%



### STATO IGIENICO LOCALI

	Pulizia cucinotto	Pulizia refettorio	Pulizia servizio spogliatoio	Pulizia attrezzatura utensili	Verifica tenuta HACCP
conforme	38	51	3	48	38
non conforme	1	0	0	0	0

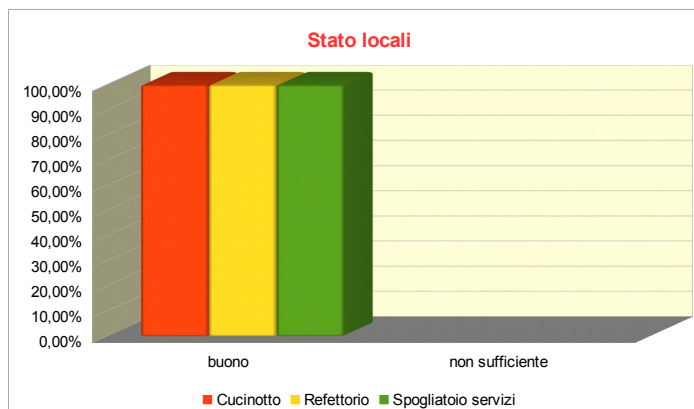
	Pulizia cucinotto	Pulizia refettorio	Pulizia servizio spogliatoio	Pulizia attrezzatura utensili	Verifica tenuta HACCP
conforme	97,44%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
non conforme	2,56%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%



### STATO LOCALI

	Cucinotto	Refettorio	Spogliatoio servizi
buono	40	46	1
non sufficiente	0	0	0

	Cucinotto	Refettorio	Spogliatoio servizi
buono	100,00%	100,00%	100,00%
non sufficiente	0,00%	0,00%	0,00%



### VALUTAZIONE

#### Primo piatto

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	1	100,00%
no	0	0,00%



#### Secondo piatto

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	1	100,00%
no	0	0,00%





Contorno

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	1	100,00%
no	0	0,00%



Frutta/yogurt

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	1	100,00%
no	0	0,00%



**PERSONALE**

	Igiene personale	Igiene personale
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Abbigliamento lavoro	Abbigliamento lavoro
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Osservazione norme igieniche	Osservazione norme igieniche
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%

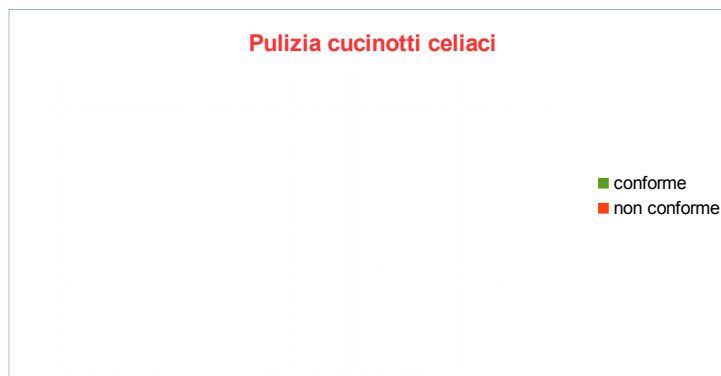


### STATO IGIENICO LOCALI

	Pulizia cucina	Pulizia cucina
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



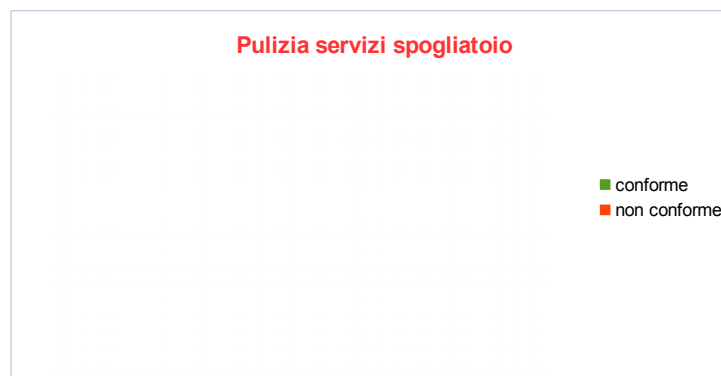
	Pulizia cucinotto celiaci	Pulizia cucinotto celiaci
conforme	0	#DIV/0!
non conforme	0	#DIV/0!



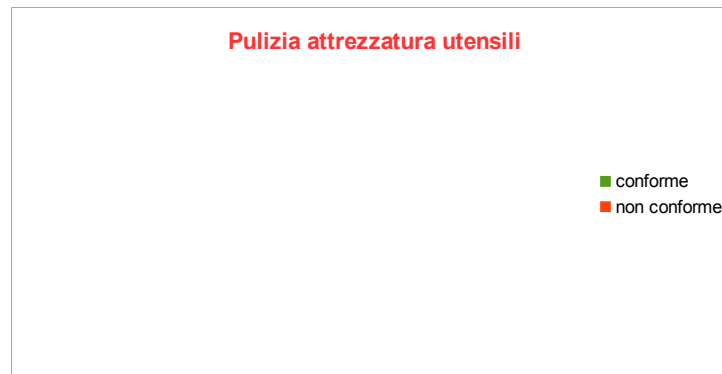
	Pulizia dispensa	Pulizia dispensa
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Pulizia servizi spogliatoio	Pulizia servizi spogliatoio
conforme	0	#DIV/0!
non conforme	0	#DIV/0!



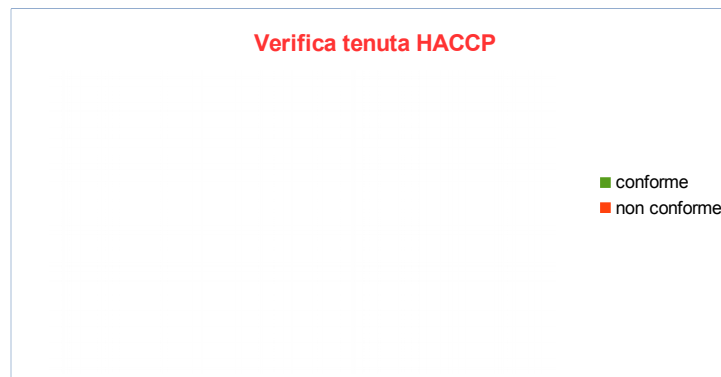
	Pulizia attrezzatura utensili	Pulizia attrezzatura utensili
conforme	0	#DIV/0!
non conforme	0	#DIV/0!



	Pulizia aree esterne	Pulizia aree esterne
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%

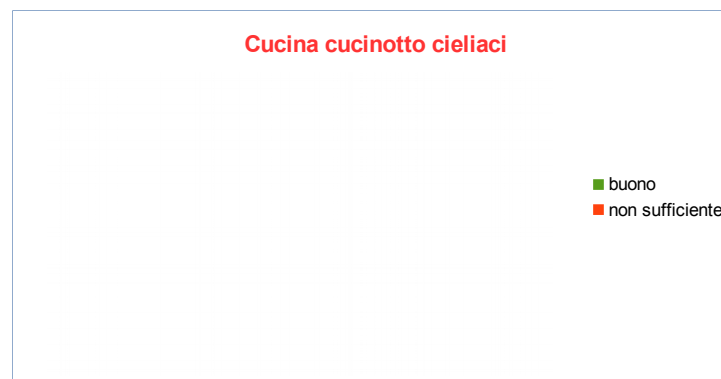


	Verifica tenuta HACCP	Verifica tenuta HACCP
conforme	0	#DIV/0!
non conforme	0	#DIV/0!



**STATO LOCALI**

	Cucina cucinotto celiaci	Cucina cucinotto celiaci
buono	0	#DIV/0!
non sufficiente	0	#DIV/0!

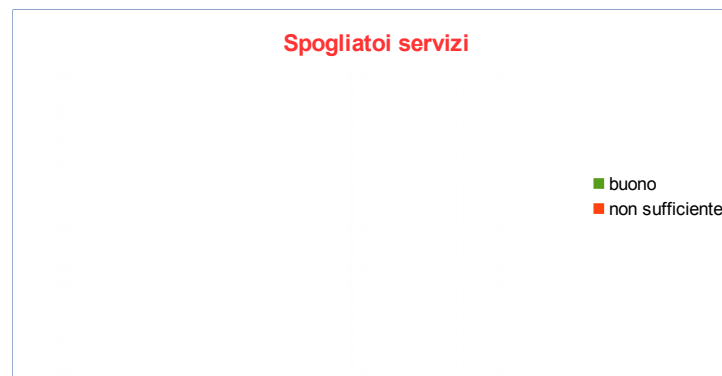


	Dispense	Dispense
buono	1	100,00%
non sufficiente	0	0,00%





	Spogliatoi servizi	Spogliatoi servizi
buono	0	#DIV/0!
non sufficiente	0	#DIV/0!



### CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

	Integrità imballaggi	Integrità imballaggi
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Stoccaggio	Stoccaggio
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Data scadenza	Data scadenza
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Etichette presenti	Etichette presenti
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Conservazione confezioni aperte	Conservazione confezioni aperte
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



### CICLO PRODUTTIVO

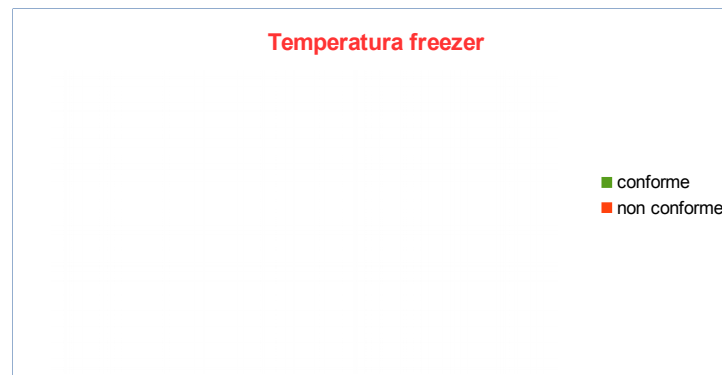
	Organizzazione del lavoro	Organizzazione del lavoro
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



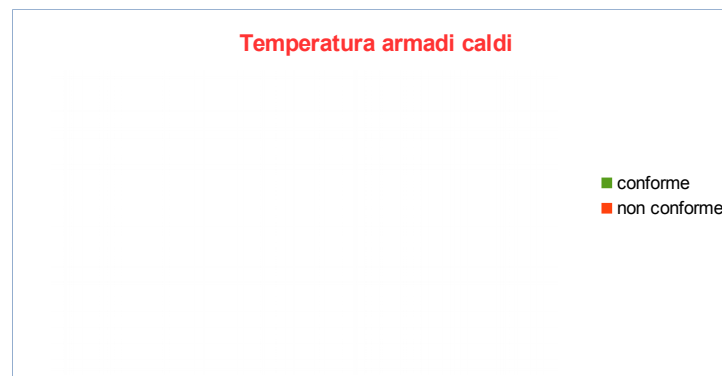
	Temperatura frigorifero	Temperatura frigorifero
conforme	0	#DIV/0!
non conforme	0	#DIV/0!



	Temperatura freezer	Temperatura freezer
conforme	0	#DIV/0!
non conforme	0	#DIV/0!



	Temperatura armadi caldi	Temperatura armadi caldi
conforme	0	#DIV/0!
non conforme	0	#DIV/0!



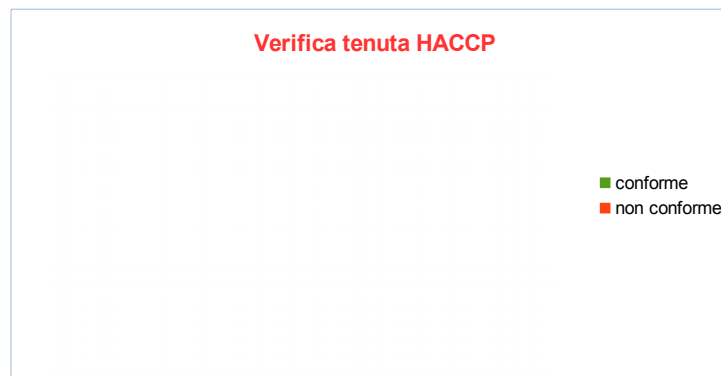
	Rispetto procedure	Rispetto procedure
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Conservazione campioni cibi	Conservazione campioni cibi
conforme	0	#DIV/0!
non conforme	0	#DIV/0!



	Verifica tenuta HACCP	Verifica tenuta HACCP
conforme	0	#DIV/0!
non conforme	0	#DIV/0!





### CICLO CONFEZIONAMENTO

	Organizzazione del lavoro	Organizzazione del lavoro
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



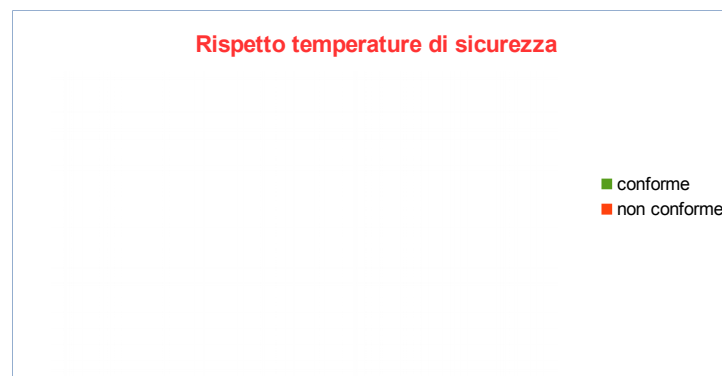
	Rispetto procedure	Rispetto procedure
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Condizioni contenitori	Condizioni contenitori
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Rispetto temperature di sicurezza	Rispetto temperature di sicurezza
conforme	0	#DIV/0!
non conforme	0	#DIV/0!



### CICLO PARTENZA PASTI

	Organizzazione del lavoro	Organizzazione del lavoro
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Rispetto procedure	Rispetto procedure
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



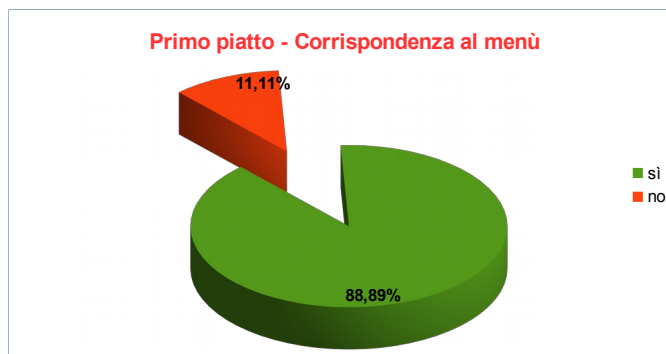
	Pulizia mezzi trasporto	Pulizia mezzi trasporto
conforme	1	100,00%
non conforme	0	0,00%



**MENU'**

**Primo piatto**

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	8	88,89%
no	1	11,11%



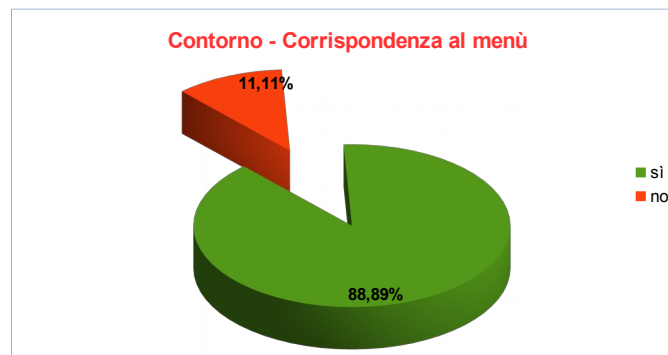
**Secondo piatto**

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	8	88,89%
no	1	11,11%



### Contorno

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	8	88,89%
no	1	11,11%



### Frutta/yogurt

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	9	100,00%
no	0	0,00%



### IGIENE DEL PERSONALE

	Igiene della persona	Igiene della persona
buono	9	100,00%
sufficiente	0	0,00%
non sufficiente	0	0,00%



	Abbigliamento	Abbigliamento
buono	9	100,00%
sufficiente	0	0,00%
non sufficiente	0	0,00%



**IGIENE AMBIENTALE**

	Pulizia cucina	Pulizia cucina
adeguata	9	100,00%
non adeguata	0	0,00%



	Pulizia magazzino	Pulizia magazzino
adeguata	9	100,00%
non adeguata	0	0,00%





	Pulizia attrezzature	Pulizia attrezzature
adeguata	9	100,00%
non adeguata	0	0,00%



	Contentori derrate su postazioni sopraelevate	Contentori derrate su postazioni sopraelevate
adeguata	9	100,00%
non adeguata	0	0,00%

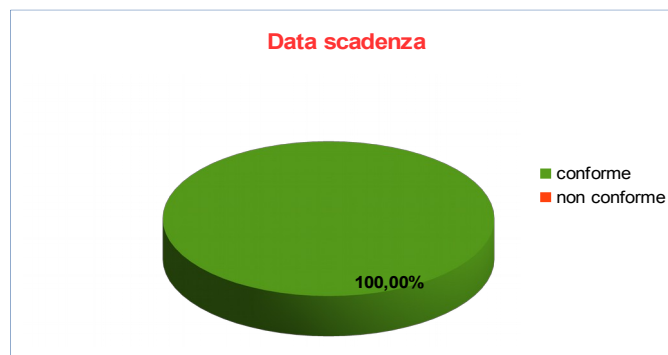


	Cassette di verdura stoccate nel locale preposto	Cassette di verdura stoccate nel locale preposto
adeguata	9	100,00%
non adeguata	0	0,00%



**CARATTERISTICHE MATERIE PRIME**

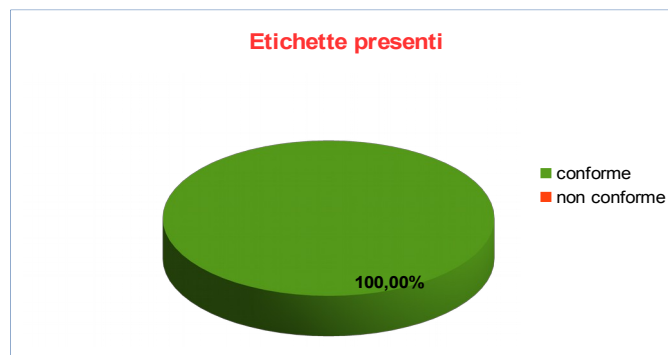
	Data scadenza	Data scadenza
conforme	8	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Stato/integrità imballaggi	Stato/integrità imballaggi
conforme	9	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Etichette presenti	Etichette presenti
conforme	9	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Frutta	Frutta
conforme	9	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Verdura	Verdura
conforme	9	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Prodotti surgelati (stato e temperatura)	Prodotti surgelati (stato e temperatura)
conforme	9	100,00%
non conforme	0	0,00%



**MENU'**

**Primo piatto**

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	3	100,00%
no	0	0,00%



**Secondo piatto**

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	3	100,00%
no	0	0,00%



Contorno

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	3	100,00%
no	0	0,00%



Frutta/yogurt

	Corrispondenza al menù	Corrispondenza al menù
si	3	100,00%
no	0	0,00%



### IGIENE DEL PERSONALE

	Igiene della persona	Igiene della persona
buono	3	100,00%
sufficiente	0	0,00%
non sufficiente	0	0,00%



	Abbigliamento	Abbigliamento
buono	3	100,00%
sufficiente	0	0,00%
non sufficiente	0	0,00%





### IGIENE AMBIENTALE

	Pulizia cucina	Pulizia cucina
adeguata	3	100,00%
non adeguata	0	0,00%



	Pulizia magazzino	Pulizia magazzino
adeguata	3	100,00%
non adeguata	0	0,00%



	Pulizia attrezzature	Pulizia attrezzature
adeguata	3	100,00%
non adeguata	0	0,00%



	Contenitori derrate su postazioni sopraelevate	Contenitori derrate su postazioni sopraelevate
adeguata	3	100,00%
non adeguata	0	0,00%



	Cassette di verdura stoccate nel locale preposto	Cassette di verdura stoccate nel locale preposto
adeguata	3	100,00%
non adeguata	0	0,00%



### CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

	Data scadenza	Data scadenza
conforme	3	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Stato/integrità imballaggi	Stato/integrità imballaggi
conforme	3	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Etichette presenti	Etichette presenti
conforme	3	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Frutta	Frutta
conforme	3	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Verdura	Verdura
conforme	3	100,00%
non conforme	0	0,00%



	Prodotti surgelati (stato e temperatura)	Prodotti surgelati (stato e temperatura)
conforme	3	100,00%
non conforme	0	0,00%

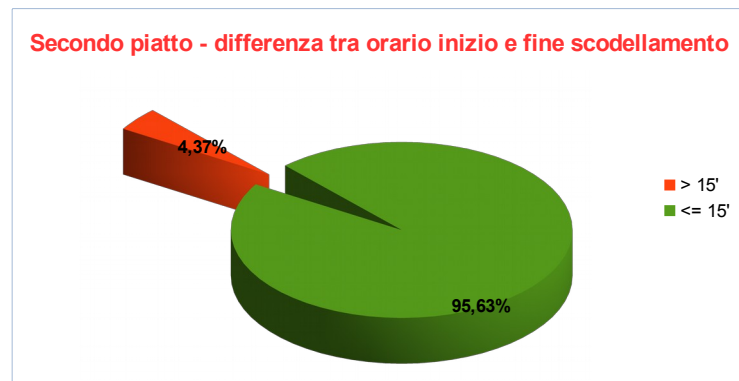


### INIZIO/FINE SCODELLAMENTO

differenza tra orario inizio e fine scodellamento	Primo piatto	Primo piatto
> 15'	9	4,74%
<= 15'	181	95,26%



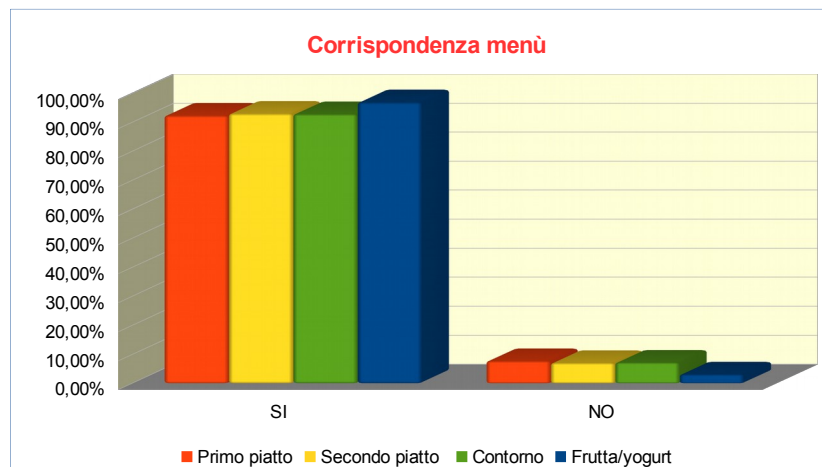
differenza tra orario inizio e fine scodellamento	Secondo piatto	Secondo piatto
> 15'	8	4,37%
<= 15'	175	95,63%



### CORRISPONDENZA MENU'

	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/yogurt
SI	180	172	181	189
NO	15	13	14	6

	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/yogurt
SI	92,31%	92,97%	92,82%	96,92%
NO	7,69%	7,03%	7,18%	3,08%



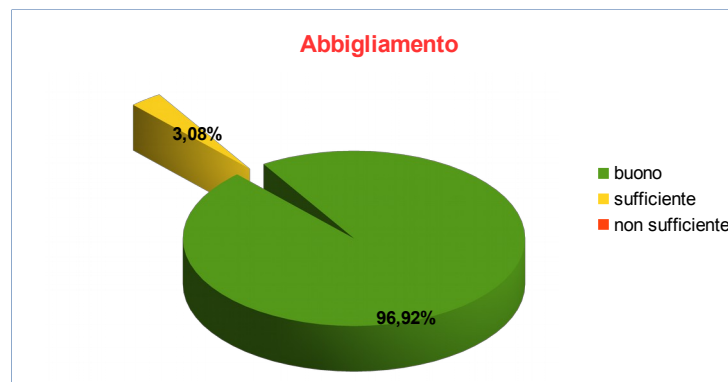


### PERSONALE SCODELLATORE

	Igiene persona	Igiene persona
buono	192	98,46%
sufficiente	3	1,54%
non sufficiente	0	0,00%



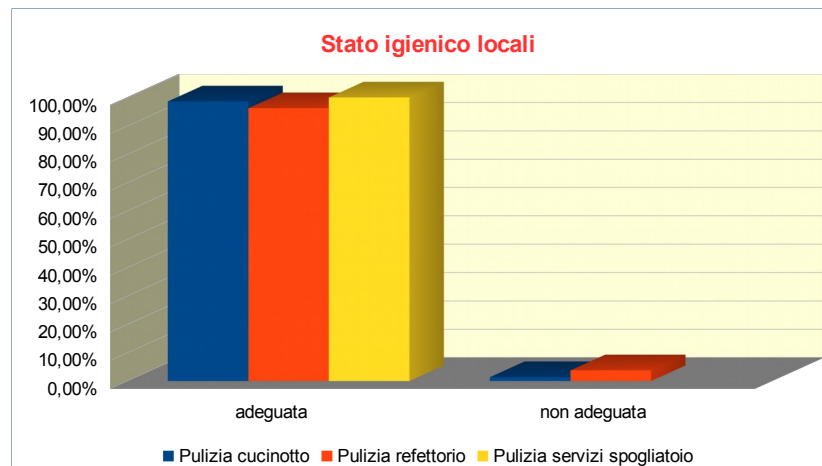
	Abbigliamento	Abbigliamento
buono	189	96,92%
sufficiente	6	3,08%
non sufficiente	0	0,00%



### STATO IGIENICO LOCALI

	Pulizia cucinotto	Pulizia refettorio	Pulizia servizi spogliatoio
adeguata	143	178	109
non adeguata	2	7	0

	Pulizia cucinotto	Pulizia refettorio	Pulizia servizi spogliatoio
adeguata	98,62%	96,22%	100,00%
non adeguata	1,38%	3,78%	0,00%



### PORZIONATURA

	Quantità porzioni	Quantità porzioni
adeguata	173	90,10%
non adeguata	19	9,90%

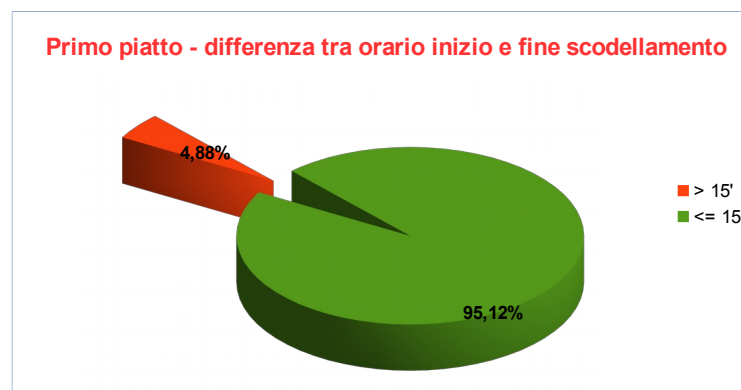


	Miscelazione porzioni	Miscelazione porzioni
adeguata	168	91,80%
non adeguata	15	8,20%

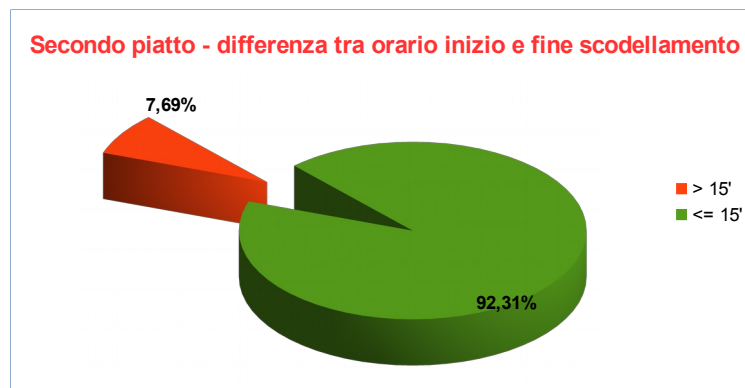


### INIZIO/FINE SCODELLAMENTO

differenza tra orario inizio e fine scodellamento	Primo piatto	Primo piatto
> 15'	2	4,88%
<= 15'	39	95,12%



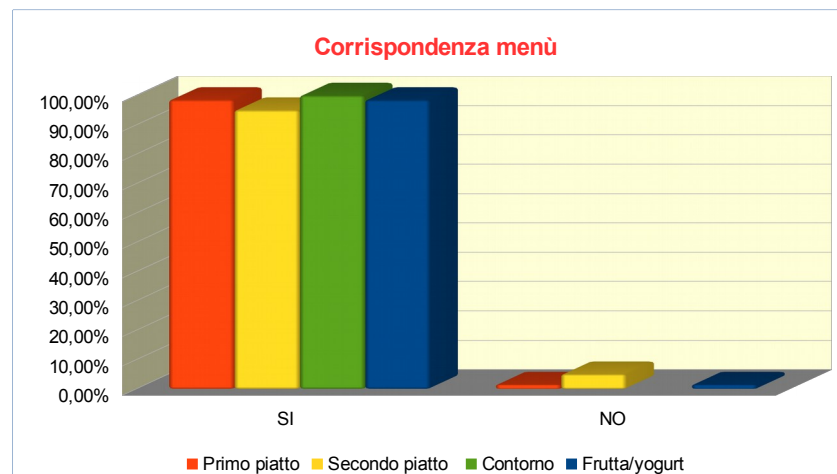
differenza tra orario inizio e fine scodellamento	Secondo piatto	Secondo piatto
> 15'	3	7,69%
<= 15'	36	92,31%



**CORRISPONDENZA MENU'**

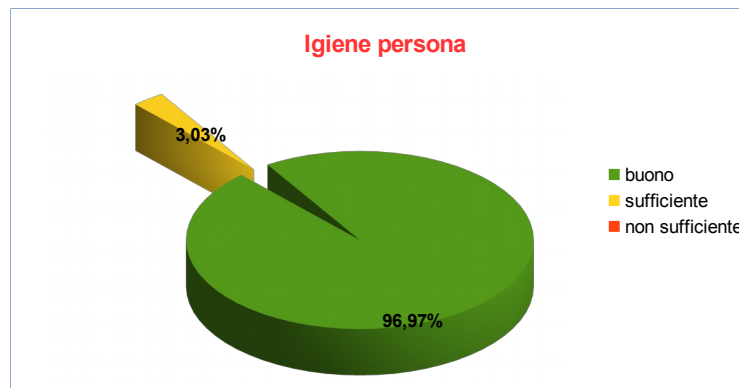
	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/yogurt
SI	66	57	67	66
NO	1	3	0	1

	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/yogurt
SI	98,51%	95,00%	100,00%	98,51%
NO	1,49%	5,00%	0,00%	1,49%

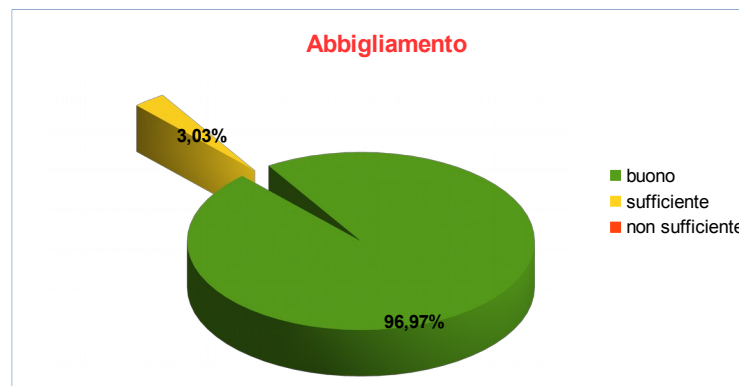


### PERSONALE SCODELLATORE

	Igiene persona	Igiene persona
buono	64	96,97%
sufficiente	2	3,03%
non sufficiente	0	0,00%



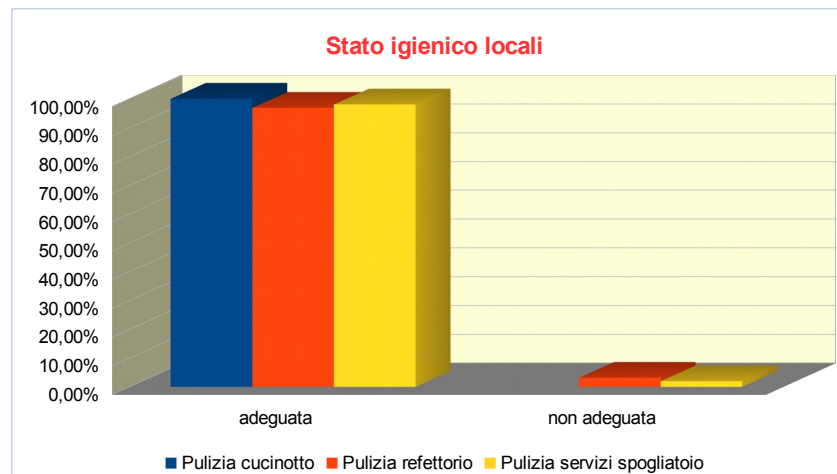
	Abbigliamento	Abbigliamento
buono	64	96,97%
sufficiente	2	3,03%
non sufficiente	0	0,00%



### STATO IGIENICO LOCALI

	Pulizia cucinotto	Pulizia refettorio	Pulizia servizi spogliatoio
adeguata	64	62	50
non adeguata	0	2	1

	Pulizia cucinotto	Pulizia refettorio	Pulizia servizi spogliatoio
adeguata	100,00%	96,88%	98,04%
non adeguata	0,00%	3,13%	1,96%



### PORZIONATURA

	Quantità porzioni	Quantità porzioni
adeguata	58	87,88%
non adeguata	8	12,12%



	Miscelazione porzioni	Miscelazione porzioni
adeguata	46	76,67%
non adeguata	14	23,33%

