

Spettabile

Comune di Nichelino
c.a. Ufficio Scuola

Data, 11/11/2024

OGGETTO: Valutazione della soddisfazione del servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2023-2024.

METODO DI VALUTAZIONE:

La valutazione è stata condotta sulla base dei risultati raccolti dalle schede di valutazione compilate ed inviate dai membri della commissione mensa agli uffici, successivamente elaborati nel corso dell'intero anno scolastico. I questionari sono distribuiti a tutti i genitori della commissione mensa per la registrazione di quanto osservato ed evidenziato in sede di sopralluogo presso le scuole ed il centro cottura.

Il questionario, trasmesso a tutti i genitori componenti della commissione mensa, permette il monitoraggio di indicatori opportunamente definiti per valutare la gradibilità delle preparazioni offerte da menù e qualità del servizio erogato dalla società di ristorazione Sodexo, rilevati durante il consumo del pasto da parte degli utenti presso le scuole di ogni ordine e grado.

Gli indicatori monitorati sono i seguenti:

- Valutazione generale del servizio
- Gradibilità delle preparazioni attraverso assaggio
- Indice di gradibilità delle preparazioni da parte degli utenti

Ricevute le schede di valutazione, l'ufficio istruzione ne valuta le evidenze e le non conformità, che vengono comunicate alla società di ristorazione Sodexo. Nella maggior parte dei casi l'azione correttiva intrapresa dalla società è immediata ed efficace; in altri casi l'azione correttiva è frutto di una valutazione tra l'ufficio istruzione, Sodexo ed i presidenti della commissione mensa come di seguito illustrato. Le segnalazioni in merito a igiene e rispetto delle buone prassi vengono direttamente prese in carico dal Direttore dell'esecuzione che verificherà sul campo la non conformità rilevata dal componente della commissione mensa.

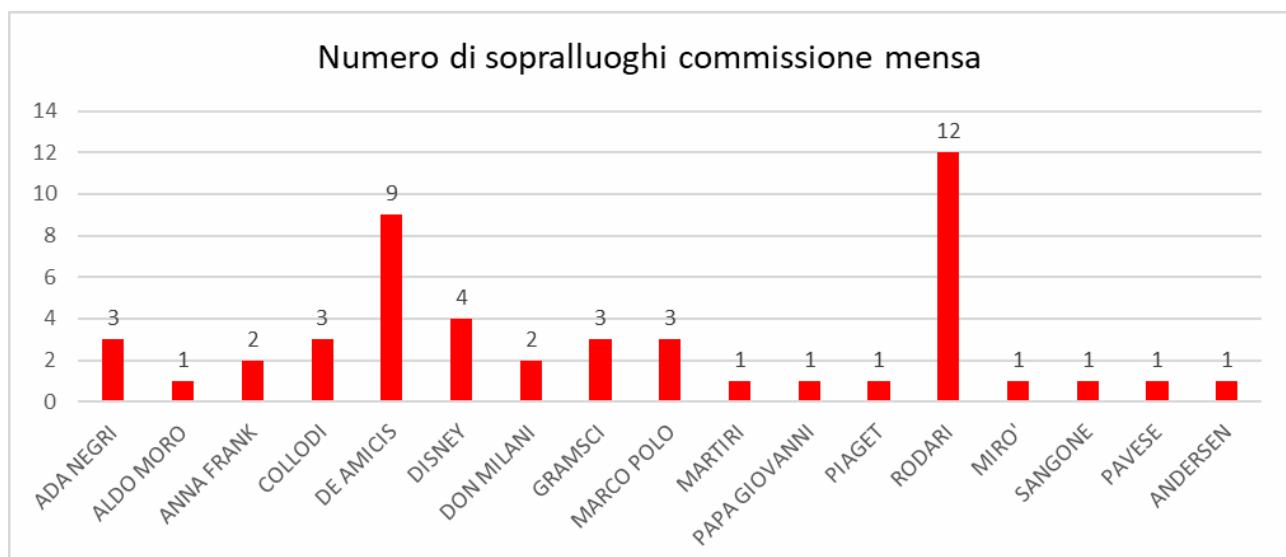
DATI DI INPUT DELLA VALUTAZIONE

Nell'anno scolastico 2023/2024 sono stati condotti 49 sopralluoghi da parte dei componenti della commissione mensa, distribuiti come di seguito descritto:

- Scuola dell'infanzia Ada Negri: 14/11/2023; 16/02/2024; 26/03/2024
- Scuola secondaria di primo grado Aldo Moro: 26/10/2023
- Scuola dell'infanzia Anna Frank: 19/10/2023; 09/11/2023
- Scuola dell'infanzia Collodi: 31/10/2023; 15/11/2023; 05/04/2024
- Scuola primaria De Amicis: 29/09/2023; 26/10/2023; 10/11/2023; 27/11/2023; 07/12/2023; 07/12/2023; 22/01/2024; 07/02/2024; 21/03/2024
- Scuola primaria Walt Disney: 23/10/2023; 12/01/2024; 17/04/2024; 14/05/2024
- Scuola primaria Don Milani: 30/10/2023; 08/11/2023
- Scuola primaria Gramsci: 08/11/2023; 13/11/2023; 13/12/2023
- Scuola infanzia e primaria Marco Polo: 23/11/2023; 02/05/2024; 02/05/2024
- Scuola secondaria di primo grado Martiri della Libertà: 12/10/2023
- Scuola primaria Papa Giovanni c/o M. Polo: 19/10/2023
- Scuola dell'infanzia Piaget: 25/10/2023
- Scuola primaria Rodari: 19/10/2023; 24/10/2023; 07/11/2023; 14/11/2023; 20/11/2023; 22/11/2023; 07/12/2023; 12/12/2023; 06/02/2024; 22/02/2024; 06/05/2024; 06/05/2024
- Scuola dell'infanzia Mirò: 11/12/2023
- Scuola primaria Sangone: 25/01/2024
- Scuola primaria Pavese: 26/03/2024
- Scuola dell'infanzia Andersen: 03/05/2024

SCUOLA	N° SOPRALLUOGHI 23_24
SCUOLA DELL'INFANZIA ADA NEGRI	3

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO ALDO MORO	1
SCUOLA DELL'INFANZIA ANNA FRANK	2
SCUOLA DELL'INFANZIA COLLODI	3
SCUOLA PRIMARIA DE AMICIS	9
SCUOLA PRIMARIA WALT DISNEY	4
SCUOLA PRIMARIA DON MILANI	2
SCUOLA PRIMARIA GRAMSCI	3
SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA MARCO POLO	3
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO MARTIRI	1
SCUOLA PRIMARIA PAPA GIOVANNI C/O M.POLO	1
SCUOLA DELL'INFANZIA PIAGET	1
SCUOLA PRIMARIA RODARI	12
SCUOLA DELL'INFANZIA MIRO'	1
SCUOLA PRIMARIA SANGONE	1
SCUOLA PRIMARIA PAVESE	1
SCUOLA DELL'INFANZIA ANDERSEN	1
TOT	49



Le scuole maggiormente verificate sono state le scuole primarie De Amicis e Rodari. Tale dato è giustificato dal fatto che le scuole primarie rappresentano una fascia di età più critica rispetto alla gradibilità di alcune preparazioni.

VALUTAZIONE DELL'ASSAGGIO

TEMPERATURE AL CONSUMO

Non sempre le temperature delle preparazioni in legame caldo sono risultate adeguate in fase di assaggio.

Infatti, su 119 valutazioni totali, 41 hanno evidenziato una temperatura risultata "tiepida."

La temperatura di ricevimento dei pasti risulta sempre conforme e le gastronomiche delle preparazioni vengono inserite immediatamente all'interno dei vani riscaldati dei carrelli termici o delle linee self service (impostate a 80°C) ai fini del mantenimento. Tuttavia dal momento dello sporzionamento le temperature tendono ad abbassarsi velocemente e le preparazioni composte da piccole pezzature di alimenti (es. spezzatino, bocconcini, polpette, verdure etc..) sono maggiormente soggette a dispersione rapida della temperatura. In effetti l'oggetto della valutazione è inerente prevalentemente a secondi piatti e contorni. Tale aspetto è stato verificato durante le verifiche condotte dal Direttore dell'esecuzione del contratto, senza evidenziare criticità in merito.

GRADIBILITA' ALL'ASSAGGIO

Sono state valutate le caratteristiche organolettiche di sapore, grado di cottura e temperatura al consumo delle preparazioni (primo e secondo piatto, contorno)



Su 49 sopralluoghi eseguiti il giudizio complessivo è RISULTATO:

- BUONO per il 67 % (33 sopralluoghi)
- SUFFICIENTE per il 29% (14 sopralluoghi)
- INSUFFICIENTE per il 4% (2 sopralluoghi)

Il giudizio insufficiente inerente il servizio, seppur rappresento dal 4% delle valutazioni totali, è stato analizzato. Non è stato gradito il menù della giornata a causa del grado di cottura della pasta del 22/01/24 e del 16/02/24.

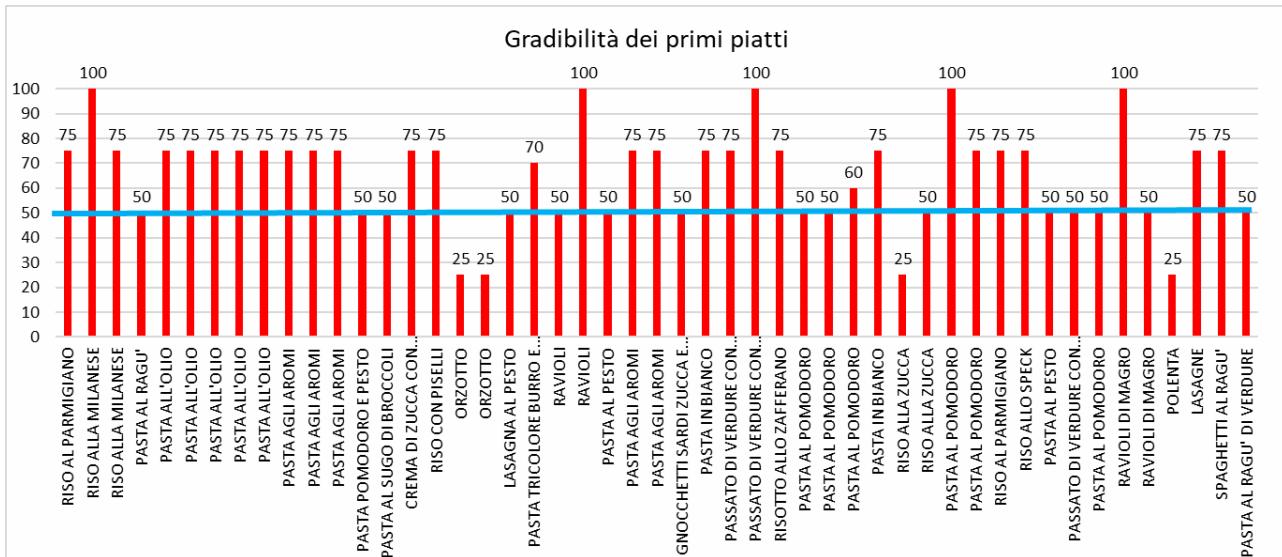
A seguito delle segnalazioni, in considerazione delle fasi di trasporto e mantenimento delle preparazioni prima della distribuzione che aumentano il grado di cottura percepito, sono stati diminuiti i tempi di bollitura della pasta. Nel corso dell'anno sono più state evidenziati reclami in merito.

GRADIBILITA' DELLE PREPARAZIONI DA PARTE DEGLI UTENTI

PRIMI PIATTI

PRIMI PIATTI	INDICE DI GRADIBILITA' %
RISO AL PARMIGIANO	75
RISO ALLA MILANESE	100
RISO ALLA MILANESE	75
PASTA AL RAGU'	50
PASTA ALL'OLIO	75
PASTA AGLI AROMI	75
PASTA AGLI AROMI	75
PASTA AGLI AROMI	75
PASTA POMODORO E PESTO	50
PASTA AL SUGO DI BROCCOLI	50
CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI	75
RISO CON PISELLI	75
ORZOTTO	25
ORZOTTO	25
LASAGNA AL PESTO	50
PASTA TRICOLORE BURRO E SALVIA	70
RAVIOLI	50
RAVIOLI	100
PASTA AL PESTO	50
PASTA AGLI AROMI	75
PASTA AGLI AROMI	75
GNOCHETTI SARDI ZUCCA E SPECK	50
PASTA IN BIANCO	75
PASSATO DI VERDURE CON PASTA	75
PASSATO DI VERDURE CON PASTA	100
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	75
PASTA AL POMODORO	50
PASTA AL POMODORO	50
PASTA AL POMODORO	60
PASTA IN BIANCO	75
RISO ALLA ZUCCA	25
RISO ALLA ZUCCA	50
PASTA AL POMODORO	100
PASTA AL POMODORO	75
RISO AL PARMIGIANO	75
RISO ALLO SPECK	75
PASTA AL PESTO	50
PASSATO DI VERDURE CON RISO	50
PASTA AL POMODORO	50
RAVIOLI DI MAGRO	100
RAVIOLI DI MAGRO	50
POLENTA	25
LASAGNE	75

SPAGHETTI AL RAGU'	75
PASTA AL RAGU' DI VERDURE	50

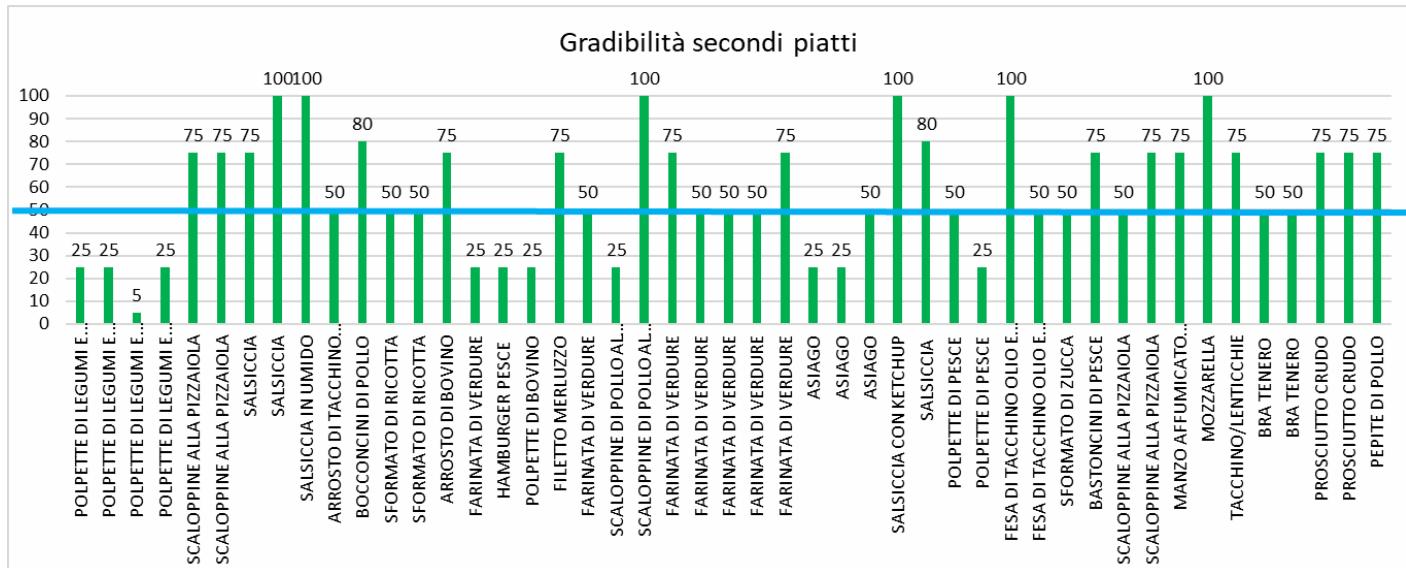


Dall'elaborazione dei dati raccolti durante i sopralluoghi è possibile concludere che i primi piatti proposti risultano essere mediamente apprezzati dall'utenza. Non solo la pasta risulta il primo piatto maggiormente apprezzato, ma anche passati e risotti. Ottengono una valutazione di parziale gradimento l'orzotto con verdure e la polenta.

SECONDI PIATTI

PRIMI PIATTI	INDICE DI GRADIBILITA' %
POLPETTE DI LEGUMI E VERDURE	25
POLPETTE DI LEGUMI E VERDURE	25
POLPETTE DI LEGUMI E VERDURE	5
POLPETTE DI LEGUMI E VERDURE	25
SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA	75
SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA	75
SALSICCIA	75
SALSICCIA	100
SALSICCIA IN UMIDO	100
ARROSTO DI TACCHINO OLIO E LIMONE	50
BOCCONCINI DI POLLO	80
SFORMATO DI RICOTTA	50
SFORMATO DI RICOTTA	50
ARROSTO DI BOVINO	75
FARINATA DI VERDURE	25
HAMBURGER PESCE	25
POLPETTE DI BOVINO	25
FILETTO MERLUZZO	75
FARINATA DI VERDURE	50

SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE	25
SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE	100
FARINATA DI VERDURE	75
FARINATA DI VERDURE	50
FARINATA DI VERDURE	50
FARINATA DI VERDURE	50
FARINATA DI VERDURE	75
ASIAGO	25
ASIAGO	25
ASIAGO	50
SALSICCIA CON KETCHUP	100
SALSICCIA	80
POLPETTE DI PESCE	50
POLPETTE DI PESCE	25
FESA DI TACCHINO OLIO E LIMONE	100
FESA DI TACCHINO OLIO E LIMONE	50
SFORMATO DI ZUCCA	50
BASTONCINI DI PESCE	75
SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA	50
SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA	75
MANZO AFFUMICATO OLIO/LIMONE	75
MOZZARELLA	100
TACCHINO/LENTICCHIE	75
BRA TENERO	50
BRA TENERO	50
PROSCIUTTO CRUDO	75
PROSCIUTTO CRUDO	75
PEPITE DI POLLO	75



I secondi piatti meno graditi risultano essere:

- Piatti a base di legumi (es. polpette)

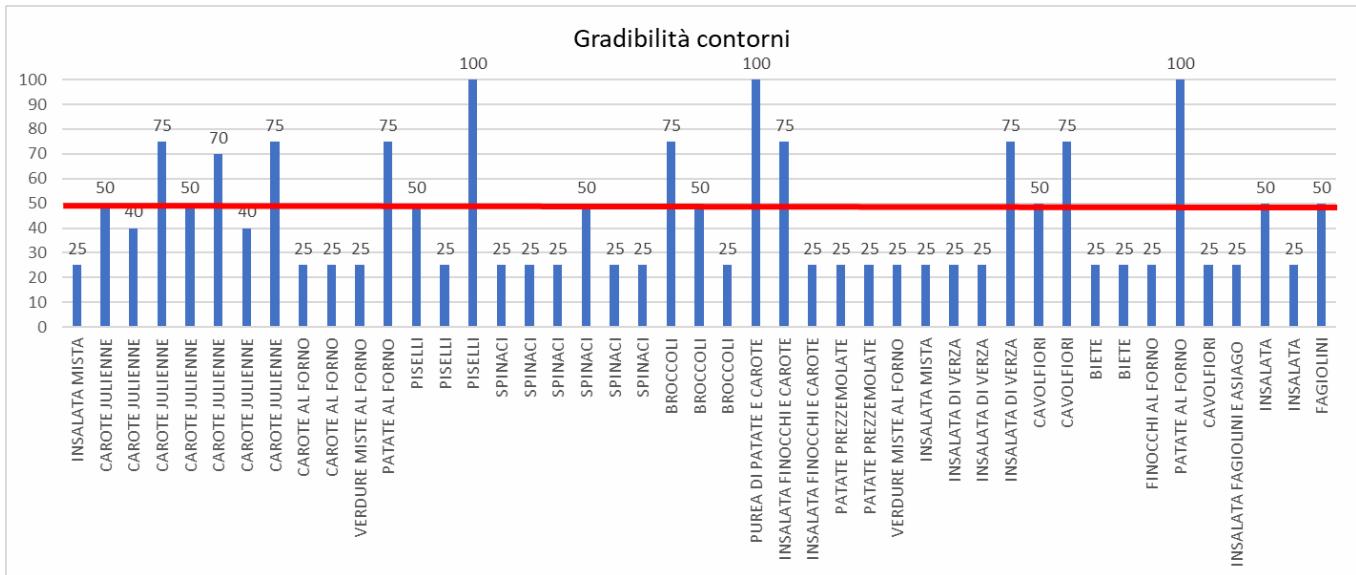
- Piatti a base di pesce (hamburger e polpette)
- Asiago

Molto gradite le preparazioni a base di carne.

CONTORNI

PRIMI PIATTI	INDICE DI GRADIBILITA' %
INSALATA MISTA	25
CAROTE JULIENNE	50
CAROTE JULIENNE	40
CAROTE JULIENNE	75
CAROTE JULIENNE	50
CAROTE JULIENNE	70
CAROTE JULIENNE	40
CAROTE JULIENNE	75
CAROTE AL FORNO	25
CAROTE AL FORNO	25
VERDURE MISTE AL FORNO	25
PATATE AL FORNO	75
PISELLI	50
PISELLI	25
PISELLI	100
SPINACI	25
SPINACI	25
SPINACI	25
SPINACI	50
SPINACI	25
SPINACI	25
BROCCOLI	75
BROCCOLI	50
BROCCOLI	25
PUREA DI PATATE E CAROTE	100
INSALATA FINOCCHI E CAROTE	75
INSALATA FINOCCHI E CAROTE	25
PATATE PREZZEMOLATE	25
PATATE PREZZEMOLATE	25
VERDURE MISTE AL FORNO	25
INSALATA MISTA	25
INSALATA DI VERZA	25
INSALATA DI VERZA	25
INSALATA DI VERZA	75
CAVOLFIORI	50
CAVOLFIORI	75
BIETE	25
BIETE	25
FINOCCHI AL FORNO	25

PATATE AL FORNO	100
CAVOLFIORI	25
INSALATA FAGIOLINI E ASIAGO	25
INSALATA	50
INSALATA	25
FAGIOLINI	50



Le verdure cotte e l'insalata di verza invernali risultano le preparazioni meno gradite.

Molto graditi i piselli, la purea le patate al forno e le carote julienne.

CONCLUSIONI FINALI E SPUNTI DI MIGLIORAMENTO

Per quanto riguarda la gradibilità delle preparazioni proposte, i dati emersi sono assolutamente in linea con gli studi e la bibliografia presente inerente alla gradibilità del pasto in età scolare. Infatti le preparazioni meno gradite dall'utenza sono risultate le verdure; al contrario le più gradite risultano essere i primi piatti.

- Per i primi piatti le preparazioni scarsamente gradite sono risultate l'orzotto con le verdure e la polenta. L'orzotto è stato rimosso dal menù estivo e dal menù invernale in fase di revisione. La polenta è stata ridotta nel menù invernale con frequenza di una volta ogni 6 settimane; non è stata completamente eliminata in quanto l'ufficio istruzione e Sodexo hanno ricevuto anche pareri positivi in merito alla preparazione. Come azione correttiva è stata aumentata la grammatura di sugo al pomodoro, al fine di rendere la polenta maggiormente condita e meno asciutta.
- Per i secondi piatti, non è possibile rimuovere dal menù pesce e legumi, per i quali deve essere mantenuta la frequenza di almeno una preparazione a settimana. Per il nuovo menù invernale in fase di revisione è stato deciso, anche con il consenso dei presidenti di commissione mensa, di modificare la presentazione e la preparazione degli alimenti al fine di renderli maggiormente graditi: le polpette di legumi sono state integralmente sostituite, ma proposte con frequenza di una volta

ogni sei settimane; è stato deciso in via sperimentale di inserire i legumi in umido e preparazioni tipo hummus di ceci. Le polpette di pesce sono state sostituite da pesce al forno oppure in umido, lasciando una volta ogni sei settimane l'hamburger di pesce.

Per l'Asiago, preparazione poco gradita, è stata implementata una rotazione maggiore con altre tipologie di formaggi maggiormente graditi come mozzarella, ricotta, provolone.

- Per quanto concerne i contorni è necessario mantenere una rotazione stagionale tra le verdure a disposizione. Al fine di mantenere la varietà, è stato chiesto a Sodexo di porre attenzione alle fasi di preparazione diminuendo la quantità di acqua all'interno delle gastronomiche e prediligendo la cottura al forno piuttosto che la bollitura.

La scarsa conoscenza e lo scarso consumo di alcuni alimenti in ambito familiare, non ne favorisce il consumo in mensa. Per tale ragione è stato organizzato dall'Amministrazione il convegno Mensana nel mese di maggio 2024, a cui hanno partecipato relatori illustri come il prof. Zeppa (scienze agrarie e tecnologie alimentari) e la dott.ssa Minutolo (dip. Scienze nutrizione ASL TO5) al fine di sensibilizzare i genitori alle buone abitudini alimentari anche a casa. Inoltre è stato chiesto a Sodexo di allestire un aperitivo proponendo tutte le preparazioni meno gradite proposte in mensa (es. orzotto, Asiago, polpette di pesce e legumi, farinata etc..) per permettere ai genitori l'assaggio delle preparazioni proposte ai bambini e alle bambine delle scuole del comune di Nichelino.

OBIETTIVI PER L'ANNO 2024-2025

L'obiettivo principale che l'Amministrazione e l'ufficio istruzione si pongono è quello di ridurre drasticamente l'entità dei reclami, lavorando di concerto con i presidenti della commissione mensa e migliorando ulteriormente la comunicazione tra genitori e uffici.

Ci si aspetta di ridurre a zero i giudizi valutati come insufficienti e ridurre almeno del 10% i giudizi valutati come sufficienti sul totale dei sopralluoghi.