

QUESTIONARIO PER LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO MENSA a.s. 2012/13
SUCCURSALE DI TAVERNOLA

Questionari compilati: 48

(1 = meno gradito → 5 = più gradito)

		1	2	3	4	5	n.r.
PRIMI PIATTI							
Maccheroncini al forno		9	12	11	9	6	1
Pasta al pomodoro	61,7%	13	16	12	5	1	1
Pasta al ragù		6	13	18	6	4	1
Pasta pasticciata		12	5	14	7	8	2
Trofiette o pasta al pesto		12	9	9	11	4	3
Lasagne		11	6	8	10	13	0
Ravioli di magro olio e salvia		8	7	12	4	16	1
Pasta allo zafferano		11	6	14	6	10	1
Risotto allo zafferano		13	9	6	6	14	0
PIATTI UNICI							
Polenta e spezzatino		10	9	9	8	11	1
Pizza margherita	77,1%	3	0	8	10	27	0
Piadina farcita	80,9%	3	1	5	6	32	1
SECONDI PIATTI							
Polpettone di tacchino	77,1%	3	0	8	12	25	0
Cotoletta di pollo	83%	2	1	5	8	31	1
Hamburger	66,7%	2	3	10	9	21	3
Scaloppine	53,2%	7	5	10	11	14	1
Tortina salata		15	6	6	9	7	5
Formaggio fresco		13	8	10	6	10	1
Prosciutto cotto		8	8	8	10	13	1
CONTORNO							
Verdura fresca	54,2%	17	9	6	6	10	0
Verdura cotta	72,9%	27	8	6	3	4	0
FRUTTA O ALTRO							
Frutta di stagione	51,1%	14	10	9	8	6	1
Succo di frutta	70,2%	5	2	7	12	21	1
Yogurt	52,1%	6	6	11	10	15	0
Budino	70,2%	8	3	3	9	24	1
Crostatina alla frutta	53,7%	8	2	7	5	17	9

■ cibi indicati come sgraditi (livelli 1 + 2) in oltre la metà dei questionari

■ cibi che risultano molto graditi (livelli 4 + 5) in oltre la metà dei questionari

(*) Le percentuali sono calcolate sottraendo dal totale dei questionari, per ciascun piatto, il numero delle risposte non espresse.

PENSANDO AL MENÙ DELL'ULTIMO PERIODO PROVA A VALUTARE:

	Temperatura				Porzioni				Aspetto					Gradimento complessivo			
	calda	tiepida	fredda	n.r.	giuste	abbondanti	scarse	n.r.	invitante	abbastanza invitante	poco invitante	n.r.	positivo	abbastanza positivo	negativo	n.r.	
PRIMO PIATTO	14	29	4	1	29	5	13	1	7	27	14	0	16	22	10	0	
SECONDO PIATTO	17	24	4	3	20	7	19	2	22	19	5	2	18	23	4	3	
CONTORNO	3	19	22	4	27	11	8	2	10	21	15	2	11	21	13	3	
FRUTTA					29	4	14	1	13	23	11	1	19	18	9	2	

LOCALE MENSA E ALTRI ELEMENTI DEL SERVIZIO

REFETTORIO

A. PULIZIA DEL REFETTORIO

<input type="checkbox"/> pulito	23
<input type="checkbox"/> abbastanza pulito	22
<input type="checkbox"/> sporco	3

B. RUMOROSITÀ DEL REFETTORIO

<input type="checkbox"/> non rumoroso	10
<input type="checkbox"/> rumoroso	26
<input type="checkbox"/> molto rumoroso	12

C. TEMPERATURA DEL REFETTORIO

<input type="checkbox"/> adeguata	36
<input type="checkbox"/> fredda	11
<input type="checkbox"/> troppo calda	1

D. GIUDIZIO SUL REFETTORIO

<input type="checkbox"/> confortevole e accogliente	15
<input type="checkbox"/> abbastanza confortevole	28
<input type="checkbox"/> non adeguato	5

E. ALLESTIMENTO E DOTAZIONE DEL REFETTORIO (ad es. tavoli, sedie, piatti, bicchieri, posate, ecc.)

<input type="checkbox"/> adeguati	40
<input type="checkbox"/> non adeguati	8

PERSONALE MENSA

A) Il personale della mensa è:

<input type="checkbox"/> gentile	36
<input type="checkbox"/> professionale	20
<input type="checkbox"/> scortese	1
<input type="checkbox"/> frettoloso	0
n.r.	1

B) Il personale della mensa è:

<input type="checkbox"/> curato e pulito nell'aspetto	44
<input type="checkbox"/> disordinato e poco pulito nell'aspetto	3
n.r.	1