



Comune di Ponteranica  
Provincia di Bergamo

Via Libertà 12 -24010 Ponteranica (BG)  
TELEFONO 035 57.10.26 - FAX 035 57.35.75 - e-mail servizi.scolastici@comune.ponteranica.bg.it

## **QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE SULLA MENSA**

Alunni scuole primarie "Rodari" e "Lotto"

*Da compilare a cura delle famiglie che fruiscono del servizio "MENSA SCOLASTICA".*

Gentile famiglia, mediante il presente questionario, elaborato dalla Commissione mensa, desideriamo verificare la qualità percepita del servizio, fornendo elementi preziosi per poterlo migliorare unitamente alle segnalazioni puntuali della commissione stessa.

La preghiamo pertanto di compilare le voci del questionario relative alla Sua percezione qualitativa e agli aspetti più generali del servizio.

Di seguito troverà una serie di domande a cui Le chiediamo di rispondere con una valutazione da 1 a 5 (1 è il grado più basso- faccina triste - e 5 è il più alto - faccina allegra-).

Potrà, se lo desidera, compilare il questionario insieme al bambino, proponendolo come opportunità di comunicazione.

Il controllo della qualità dei pasti consumati viene svolto regolarmente dalla Commissione mensa durante tutto l'anno scolastico. Il ruolo della Commissione è molto importante in quanto effettua degli "assaggi" sul cibo preparato per gli alunni, compilando delle apposite schede, segnalando alla Ditta Punto Ristorazione gli eventuali problemi e proponendo migliorie.

La commissione mensa è costituita dall'Assessore alla pubblica istruzione, un insegnante e due genitori per ogni plesso scolastico, il Dirigente Scolastico, l'Assistente sanitaria dietista dell'Asl, un rappresentante della Ditta Punto Ristorazione e la loro dietista.

In allegato troverà una nota informativa che potrà esserLe utile per una maggiore conoscenza del servizio mensa.

RingraziandoLa anticipatamente per la gentile collaborazione Le **chiedo cortesemente di riconsegnare il questionario entro il 5/06** direttamente a scuola oppure presso gli Uffici Comunali entro il 30/06.

Ponteranica, 27 Maggio 2015

L'Assessore alle Politiche Educative

Susanna Pini



## NOTA INFORMATIVA SERVIZIO MENSA SCOLASTICA:

*Punto Ristorazione srl* di Gorle è l'attuale gestore del servizio di refezione scolastica per le seguenti scuole:

- Scuola primaria Lotto
- Scuola primaria Rodari
- Scuola secondaria Don Milani

Inoltre fornisce i pasti anche per il servizio a domicilio alle persone anziane che ne fanno richiesta.

La produzione dei pasti giornalieri destinati al territorio di Ponteranica avviene presso il centro di cottura (attivo da ottobre 2009) situato all'interno della scuola Don Milani. A disposizione per gli alunni di tale Istituto è inoltre presente una spaziosa sala con servizio selfservice.

I menù stilati da *Punto Ristorazione srl* e consegnati a inizio anno a tutti gli alunni delle scuole di Ponteranica, si basano su tabelle elaborate dalle nutrizioniste dell'Asl di Bergamo e visionate dalle dietiste aziendali dott.sse Rossana Madaschi e Enza Nigro.

Le indicazioni base sono le seguenti:

- Formaggio una volta la settimana
- Pesce una o due volte la settimana
- Uova due volte al mese
- Legumi due volte al mese
- Carne una o due volte a settimana

Inoltre nell'arco dell'anno vengono proposti 8 menù a tema (regionali, internazionali o in occasione delle festività) e iniziative alimentari (Salute in Piazza, consulenze dietetiche e Merenda sana, in collaborazione con alcuni panifici del territorio) per favorire un miglior approccio col cibo.

Per il servizio di refezione *Punto Ristorazione srl* utilizza **sempre** i seguenti prodotti biologici: Pasta, Riso, Farina bianca, Farina gialla, Olio extravergine d'oliva, Passata di pomodoro, Legumi secchi, Yogurt. Quando reperibile e in base alla stagionalità: Frutta e Verdura.

Tutti i componenti del pasto (primo, secondo, contorno), a ridotto dell'orario di spedizione, sono porzionati e posizionati in box isotermitici, cioè contenitori che durante la veicolazione nelle varie scuole garantiscono il rispetto delle temperature dei cibi, come da normative igienico-sanitarie. Ogni plesso inoltre dispone di un carrello scaldavivande che permette di mantenere il pasto ad una adeguata temperatura anche durante la distribuzione.

La *Punto Ristorazione srl* in risposta a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti (allergie, intolleranze,) o a richieste di diete che escludono alcuni alimenti per ragioni etico-religiose, predispone, su indicazioni dell'Asl, un menù speciale adottando le seguenti precauzioni:

1. Stoccaggio della materie prime in comparti separati rispetto ai prodotti convenzionali (es. per i prodotti senza glutine).
2. Preparazione del pasto dalla fase di prima lavorazione dei prodotti a quella di somministrazione separata da quella degli altri prodotti.
3. Impiego di utensili, attrezzature, stoviglie pulite.
4. Chiara identificazione del pasto per soggetti intolleranti e segregazione rispetto ai pasti convenzionali. Vengono perciò utilizzati contenitori termici di diverso colore.

Per avere maggiori informazioni ecco alcuni indirizzi utili:

[www.comune.ponteranica.bg.it](http://www.comune.ponteranica.bg.it), [www.icsorisole.it](http://www.icsorisole.it), [www.puntoristorazione.it](http://www.puntoristorazione.it),  
[www.nutrirsidisalute.it](http://www.nutrirsidisalute.it), [www.asl.bergamo.it](http://www.asl.bergamo.it).

## Questionario di percezione della qualità della mensa scolastica alunni scuole "Rodari" e "Lotto" a.s. 2014/2015

NOME COGNOME alunno/a \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_ Scuola \_\_\_\_\_

Suo figlio/a frequenta la mensa (metta una crocetta accanto alla risposta giusta):

- Tutti i giorni della settimana
- Saltuariamente nella settimana
- Qualche volta in un anno (quante volte indicativamente? \_\_\_\_\_ )

1. Considerato l'ambiente in cui si trova la mensa e l'accoglienza dei locali, esprima un giudizio di media

	1 ☹	2	3 ☺	4	5 ☺
Gli ambienti sono puliti					
Gli ambienti e gli arredi sono gradevoli					
Il personale è cortese e disponibile					

2. Considerato come ha mangiato suo figlio nel corso dell'anno, come ritiene il servizio

	1 ☹	2	3 ☺	4	5 ☺
La <u>quantità</u> delle porzioni dei <u>primi</u> piatti era generalmente adeguata					
La <u>quantità</u> delle porzioni dei <u>secondi</u> piatti era generalmente adeguata					
La <u>cottura</u> dei <u>primi</u> piatti era generalmente adeguata					
La <u>cottura</u> dei <u>secondi</u> piatti era generalmente adeguata					
Il <u>sapore</u> dei <u>primi</u> piatti era mediamente buono					
Il <u>sapore</u> dei <u>secondi</u> piatti era mediamente buono					
La <u>varietà</u> del cibo nel corso dell'anno è stata sufficiente					
La qualità del <u>pane</u> generalmente buona					
La <u>frutta</u> mediamente matura al punto giusto					

3. Se ripensa a quest'anno i tre piatti migliori che Suo figlio ha mangiato in mensa sono stati:

- 1) \_\_\_\_\_  
 2) \_\_\_\_\_  
 3) \_\_\_\_\_

4. E i tre peggiori sono stati:

- 1) \_\_\_\_\_  
 2) \_\_\_\_\_  
 3) \_\_\_\_\_

5. In riferimento alla gestione delle diete speciali (intolleranti, vegetariani, menù religiosi) esprima un giudizio (da compilare SOLO nel caso vengano utilizzate)

	1 ☹	2	3 ☺	4	5 ☺
La gestione delle diete speciali è generalmente adeguata					

6. Considerata l'opportunità di suo figlio di stare insieme ad altri bambini in mensa, esprima un giudizio

	1 ☹	2	3 ☺	4	5 ☺
Suo figlio apprezza la mensa anche come opportunità di socializzazione					

7. In riferimento alle informazioni che riceve come genitore sul servizio mensa, quale è la sua opinione

	1 ☹	2	3 ☺	4	5 ☺
Le informazioni sono adeguate					

8. Considerato il costo del servizio mensa, come lo ritiene

	1 ☹	2	3 ☺	4	5 ☺
Il costo del buono pasto è adeguato					

9. Circa l'iniziativa "Merenda sana" del mercoledì mattina

	1 ☹	2	3 ☺	4	5 ☺
Suo figlio ha apprezzato il pane (al cioccolato e alle olive)					
Suo figlio ha apprezzato la frutta					
Ritiene interessante l'iniziativa e pensa sia stata da stimolo per una merenda sana durante i restanti giorni della settimana					

10. In riferimento ad un suo giudizio generale del servizio mensa, esprima un giudizio

	1 ☹	2	3 ☺	4	5 ☺
Il Suo <b>giudizio generale</b> sul servizio mensa è					

11. Vorremmo conoscere quali sono secondo Lei gli aspetti più importanti di un servizio mensa di qualità. Le chiediamo di mettere in ordine di importanza i seguenti 7 aspetti, indicando con 1° quello più importante e di seguito gli altri, fino al 7° che corrisponde a quello meno rilevante:

- Qualità dei pasti, dei cibi, dei menù
- Controllo e sicurezza nella produzione e somministrazione dei cibi
- Disponibilità del personale e opportunità di socializzazione del bambino
- Pulizia e confort
- Informazioni ricevute
- Costo
- Presenza di prodotti biologici nei pasti

Ha delle precisazioni da fare, dei commenti, dei suggerimenti da proporre?

---



---



---

*Grazie del Suo tempo e della collaborazione.*