



COMUNE di ASSEMINI

Provincia di Cagliari
Area Amministrazione e Finanze
Servizio Istruzione

Progetto “Io mangio (anche) a scuola” Monitoraggio sulla qualità percepita

Data di esecuzione: 17.01.2013

Mense della scuola secondaria di Corso America e Via Cipro

Per la rilevazione della qualità percepita è stata utilizzata la scheda riportata sotto, “Questionario sul gradimento della mensa scolastica”. La compilazione è avvenuta subito dopo la fruizione del pasto, a cura di ogni singolo studente.

 Comune di Assemini				
Questionario sul gradimento della mensa scolastica				
Cognome e Nome: _____ Classe _____ Data di oggi _____				
Come era il pranzo di oggi? Dai un voto da 1 a 10 ad ogni pietanza				
Per PRIMO PIATTO ho mangiato _____ e il mio voto è _____				
Per SECONDO PIATTO ho mangiato _____ e il mio voto è _____				
Per CONTORNO ho mangiato _____ e il mio voto è _____				
Come FRUTTA ho mangiato _____ e il mio voto è _____				
In generale alla mensa scolastica...				
...il cibo è	<input type="checkbox"/> Pessimo	<input type="checkbox"/> Poco buono	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Ottimo
...le persone che ti servono il cibo sono	<input type="checkbox"/> per niente brave	<input type="checkbox"/> Poco brave	<input type="checkbox"/> Brave	<input type="checkbox"/> Bravissime
...nella sala mensa mi trovo	<input type="checkbox"/> sempre male	<input type="checkbox"/> non sempre bene	<input type="checkbox"/> sempre bene	<input type="checkbox"/> sempre benissimo
...il tempo dedicato al pranzo è	<input type="checkbox"/> pochissimo	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> abbondante

Il campione è costituito da 41 alunni della scuola secondaria di Corso America. Il campione costituisce il 39,42% degli iscritti alla mensa nelle scuole secondarie di primo grado.

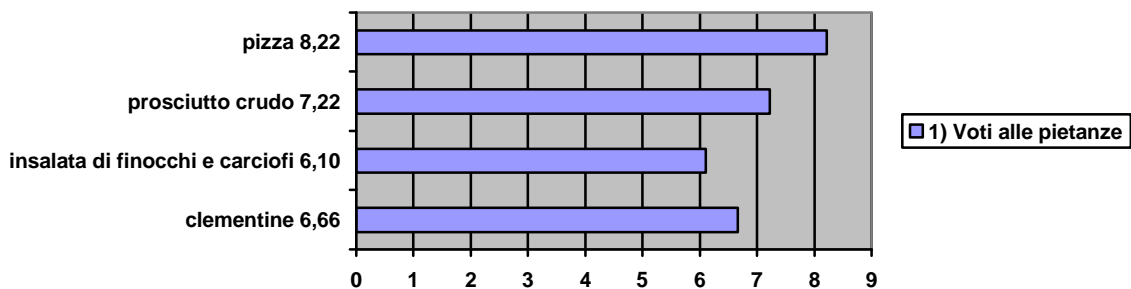
La scelta del giorno di esecuzione del monitoraggio è casuale. Le pietanze fornite nel giorno di rilevazione sono pizza, prosciutto, insalata di finocchi e carciofi, clementine.

PARTE PRIMA: Gradimento delle pietanze

La scheda intervista ogni singolo alunno e gli chiede di dare un voto ad ogni singola pietanza nella scala da 1 a 10, in analogia con le valutazioni utilizzate a scuola e quindi conosciute dai bambini.

L'obiettivo di “buona qualità percepita” si intende raggiunto quando si ottengono valutazioni medie non inferiori ai 7/10.

Risultati:

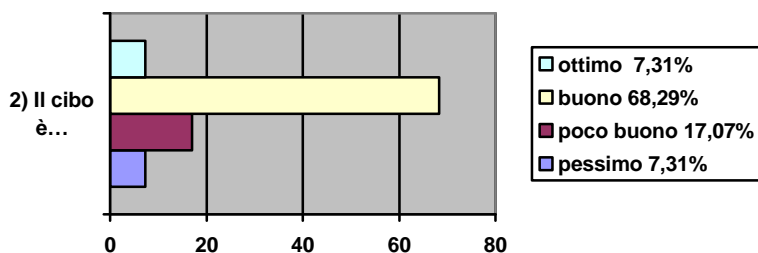


OBIETTIVO RAGGIUNTO PER IL PRIMO E IL SECONDO
 OBIETTIVO NON RAGGIUNTO (pur con valutazione sufficiente) PER IL CONTORNO E LA FRUTTA

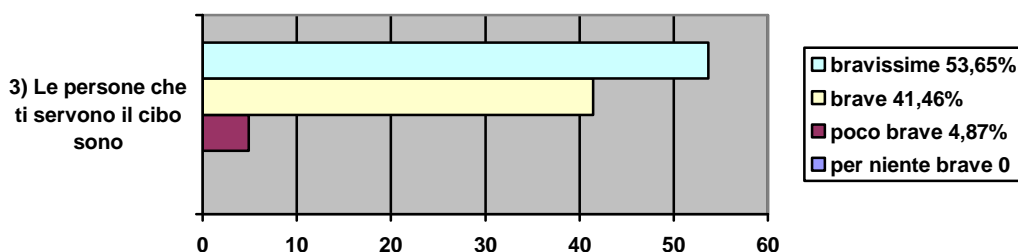
PARTE SECONDA: Indicatori di gradimento

La scheda chiede ad ogni singolo alunno di esprimere una valutazione su scala Likert a quattro passi su quattro indicatori di gradimento, costituiti dalla percezione della qualità del cibo in generale, dell'adeguatezza del personale che opera alla somministrazione nelle mense, del grado di agio nella permanenza in sala mensa, dell'adeguatezza del tempo dedicato al pranzo. Tali indicatori sono considerati componenti essenziali della qualità percepita sul servizio.

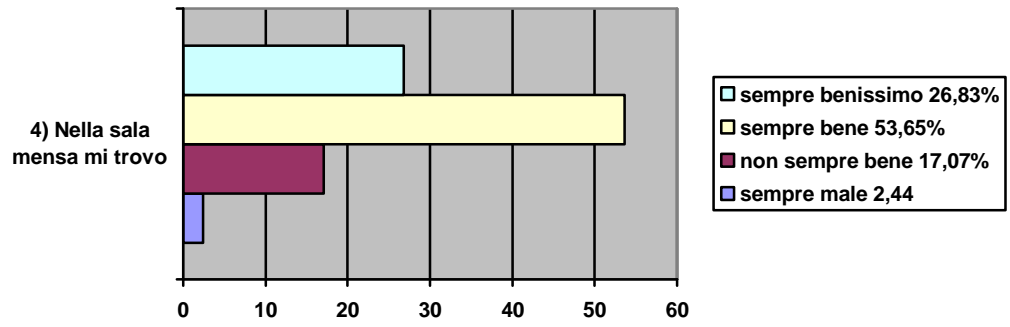
L'obiettivo di "buona qualità percepita" si intende raggiunto quando si ottiene che la somma delle valutazioni dei due passi "positivi" (es. ottimo e buono) è superiore alla somma delle valutazioni dei due passi "negativi" (es. poco buono e pessimo).



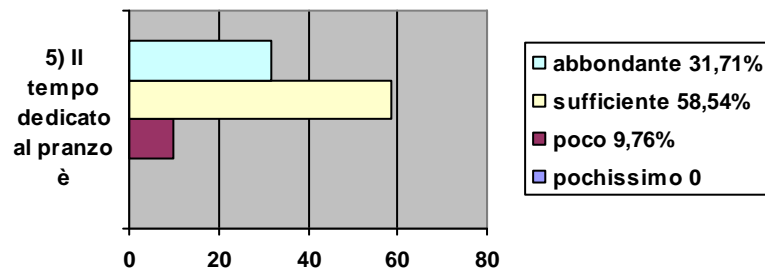
OBIETTIVO RAGGIUNTO



OBIETTIVO PIENAMENTE RAGGIUNTO



OBIETTIVO PIENAMENTE RAGGIUNTO



OBIETTIVO PIENAMENTE RAGGIUNTO