



analisi soddisfazione 2023

SCUOLA INFANZIA BEGHI

La Spezia (SP)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **18/12/2023**

Campione: **21**

Rilevazione e analisi a cura di

 **numbers**
ricerche sociali

risultati d'indagine

Indice

Pag. 2 Guida alla lettura del report

Distribuzione del campione

Pag. 3 Distribuzione per sesso

Analisi soddisfazione

Pag. 4 Statistiche per categoria

Pag. 5 Statistiche per tipologia di domanda

Pag. 6 Osservazioni libere

guida alla lettura del report

Metodologia

La rilevazione della soddisfazione del pasto consumato si svolge mediante un questionario anonimo somministrato con modalità assistita dall'intervistatore ai bambini, in quanto "utenti finali" del medesimo servizio.

E' un'indagine di tipo quanti/qualitativo nella quale il soggetto rispondente è individuato mediante un campionamento fra la popolazione di utilizzatori del servizio, in una area territoriale e per enti (scuole primarie, secondarie e materne).

La rilevazione è concordata con la Direzione Didattica a cui fa capo la scuola e successivamente, nello specifico, organizzata con la collaborazione dell'insegnante fiduciario di plesso.

Le interviste sono state effettuate nel giorno **18/12/2023** presso **Scuola Infanzia Beghi**

Il campione è costituito da **21** soggetti statisticamente rappresentativi degli studenti della scuola sulla base dei parametri di sesso ed età.

Nelle scuole dell'infanzia il questionario è rivolto ai bambini che frequentano il secondo ciclo corrispondente alla classe dei cinque anni di età.

Chiavi di lettura

Il questionario corrente prevede delle domande circa il cibo, l'ambiente e il servizio.

Per ciascuna domanda è richiesto di esprimere il livello di soddisfazione in una soggettiva scala di valori. La scala di risposte è stata articolata attraverso cinque possibili giudizi, da niente soddisfatto a molto soddisfatto, indicando chiaramente la loro trasposizione in voti numerici da 1 a 5, con lo 0 ad indicare la non risposta/non applicabilità.

E' presente un campo in cui raccogliere le "osservazioni libere" quest'ultima parte è molto importante in un questionario della customer satisfaction.

Il report ha in copertina i dati identificativi dell'Ente Scuola, la data di rilevazione, il numero dei soggetti rispondenti. Le statistiche sono ripartite in tabelle con grafici relativi.

L'analisi della soddisfazione si articola quindi in:

- statistiche e grafico per categoria CIBO/AMBIENTE/SERVIZIO con le medie per categoria.

Ciascun grafico riporta una linea che è posta sul valore che corrisponde idealmente al valore comunemente indicato per la sufficienza, che per CIRFOOD corrisponde al valore pari a 3, un valore posto significativamente una soglia più alta rispetto ai cinque "gradini" della scala di giudizio proposta.

- Statistiche e grafici per tipologia di domanda, dove per ogni variabile viene indicato il valore medio.
- Le osservazioni libere, queste ultime possono costituire la base per un approfondimento circa alcune aree critiche del servizio.

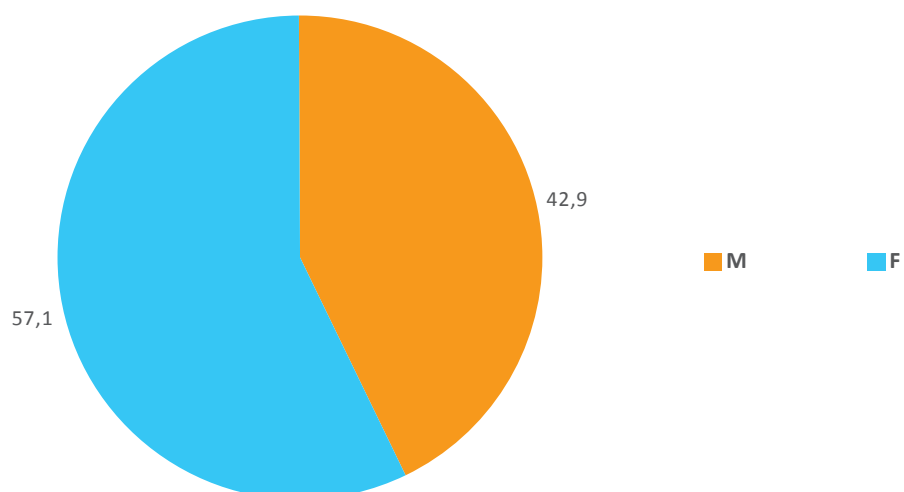
Terminologia

Validi: il termine validi esprime il numero dei soggetti che hanno risposto a tutte o in parte alle domande. Il questionario prevede infatti la possibilità di non rispondere (non rilevabile).

Deviazione standard (Dev.St.): la deviazione standard misura la dispersione dei dati intorno al valore medio. Più è alta più indica la presenza di valori vicini ai valori limite (1 e 5).

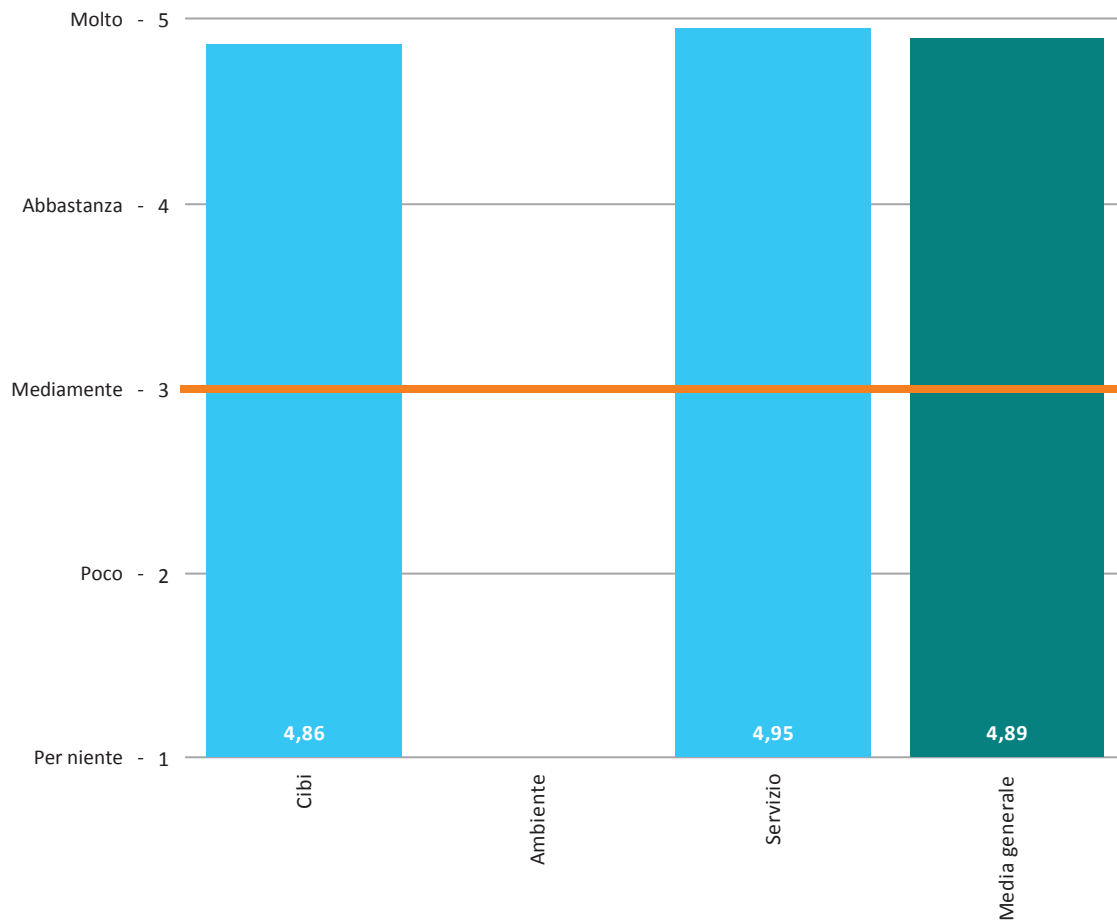
distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
M	9	42,9
F	12	57,1
Totale validi		21
Non risponde		0
Totale		21



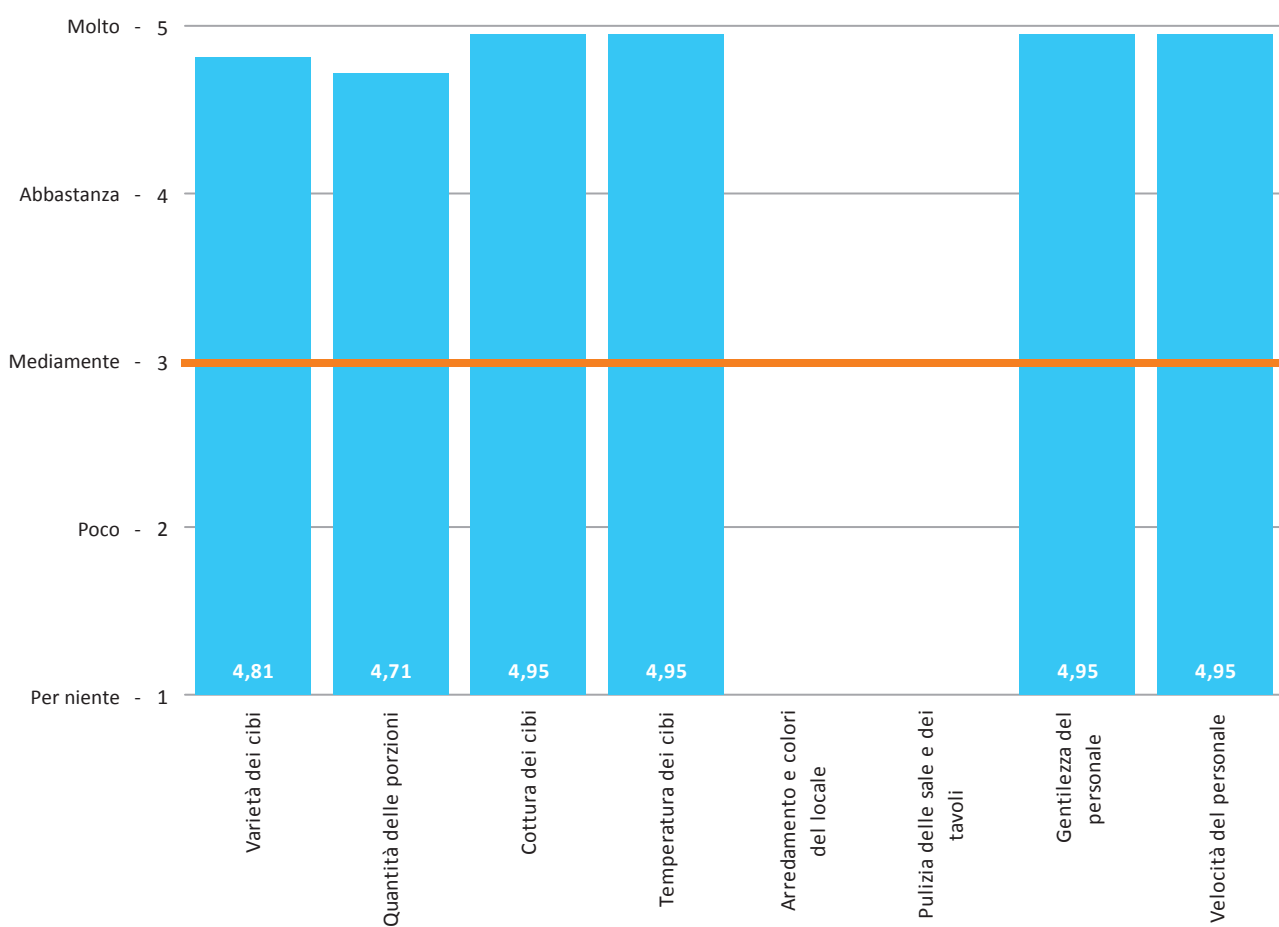
statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
Cibi	4,86	0,35
Ambiente	0	0
Servizio	4,95	0,22
Media generale	4,89	0,32



statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	21	4,81	0,4
Quantità delle porzioni	21	4,71	0,46
Cottura dei cibi	21	4,95	0,22
Temperatura dei cibi	21	4,95	0,22
Arredamento e colori del locale	0	0	0
Pulizia delle sale e dei tavoli	0	0	0
Gentilezza del personale	21	4,95	0,22
Velocità del personale	21	4,95	0,22



osservazioni

Osservazioni delle Insegnanti: la pizza, il pollo con le patate e il purè, le lasagne sono i piatti preferiti dai bambini, mangiano anche molto volentieri la pasta verde al pesto, e a seguire la pasta rossa o in bianco. Gradita la farinata. Buoni i tortini salati di verdure, i minestrone. Insalata, piselli e spinaci sono i preferiti, le carote piacciono a circa metà dei bambini, proprio no invece broccoli e cavolo. Gradita anche mozzarella e stracchino. Frutta di stagione, molto buoni i mandarini. Molta attenzione viene riservata alle diete speciali, ai vegetariani, a chi non mangia carne di nessun tipo. I pasti arrivano confezionati con il nome sopra, e consegnati come primi ai bambini per non rischiare scambi. Sono caldi e sempre in ordine. Servizio puntuale e preciso. La signora della cucina è disponibilissima e molto amata da tutti. L'ambiente della mensa è gradevole, colorato e luminoso, rinnovato di recente.

non voglio mai le verdure ma sempre la pizza

mangio tanto le lasagne e la pasta rossa

sono tanto brave con me le tate in cucina

buono buono il pollo...

mangio tutto, tutto

io mangio la pasta verde perchè è buona

mi piace la mozzarella

vorrei tanto la pizza sempre



analisi soddisfazione 2023

SCUOLA INFANZIA BEGHI

La Spezia (SP)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **18/12/2023**

Campione: **21**

Rilevazione e analisi a cura di

 **numbers**
ricerche sociali

Indice

Pag. 2 Guida alla lettura del report

Distribuzione del campione

Pag. 3 Distribuzione per sesso

Analisi soddisfazione

Pag. 4 Statistiche per categoria

Pag. 5 Statistiche per tipologia di domanda

guida alla lettura del report

Metodologia

La rilevazione della soddisfazione del pasto consumato si svolge mediante un questionario anonimo somministrato con modalità assistita dall'intervistatore ai bambini, in quanto "utenti finali" del medesimo servizio.

E' un'indagine di tipo quanti/qualitativo nella quale il soggetto rispondente è individuato mediante un campionamento fra la popolazione di utilizzatori del servizio, in una area territoriale e per enti (scuole primarie, secondarie e materne).

La rilevazione è concordata con la Direzione Didattica a cui fa capo la scuola e successivamente, nello specifico, organizzata con la collaborazione dell'insegnante fiduciario di plesso.

Le interviste sono state effettuate nel giorno **18/12/2023** presso **Scuola Infanzia Beghi**

Il campione è costituito da **21** soggetti statisticamente rappresentativi degli studenti della scuola sulla base dei parametri di sesso ed età.

Nelle scuole dell'infanzia il questionario è rivolto ai bambini che frequentano il secondo ciclo corrispondente alla classe dei cinque anni di età.

Chiavi di lettura

Il questionario corrente prevede delle domande circa il cibo, l'ambiente e il servizio.

Per ciascuna domanda è richiesto di esprimere il livello di soddisfazione in una soggettiva scala di valori. La scala di risposte è stata articolata attraverso cinque possibili giudizi, da niente soddisfatto a molto soddisfatto, indicando chiaramente la loro trasposizione in voti numerici da 1 a 5, con lo 0 ad indicare la non risposta/non applicabilità.

Il report ha in copertina i dati identificativi dell'Ente Scuola, la data di rilevazione, il numero dei soggetti rispondenti. Le statistiche sono ripartite in tabelle con grafici relativi.

L'analisi della soddisfazione si articola quindi in:

- statistiche e grafico per categoria CIBO/AMBIENTE/SERVIZIO con le medie per categoria. Ciascun grafico riporta una linea che è posta sul valore che corrisponde idealmente al valore comunemente indicato per la sufficienza, che per CIRFOOD corrisponde al valore pari a 3, un valore posto significativamente una soglia più alta rispetto ai cinque "gradini" della scala di giudizio proposta.
- Statistiche e grafici per tipologia di domanda, dove per ogni variabile viene indicato il valore medio.

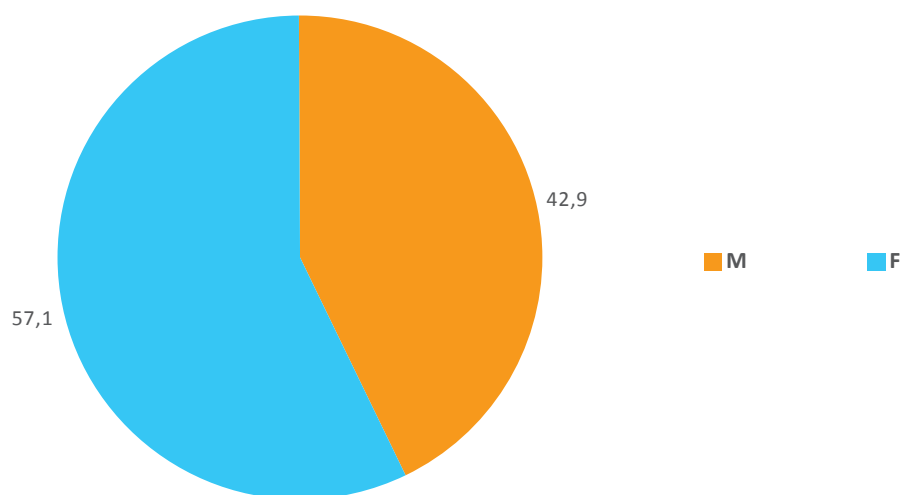
Terminologia

Validi: il termine validi esprime il numero dei soggetti che hanno risposto a tutte o in parte alle domande. Il questionario prevede infatti la possibilità di non rispondere (non rilevabile).

Deviazione standard (Dev.St.): la deviazione standard misura la dispersione dei dati intorno al valore medio. Più è alta più indica la presenza di valori vicini ai valori limite (1 e 5).

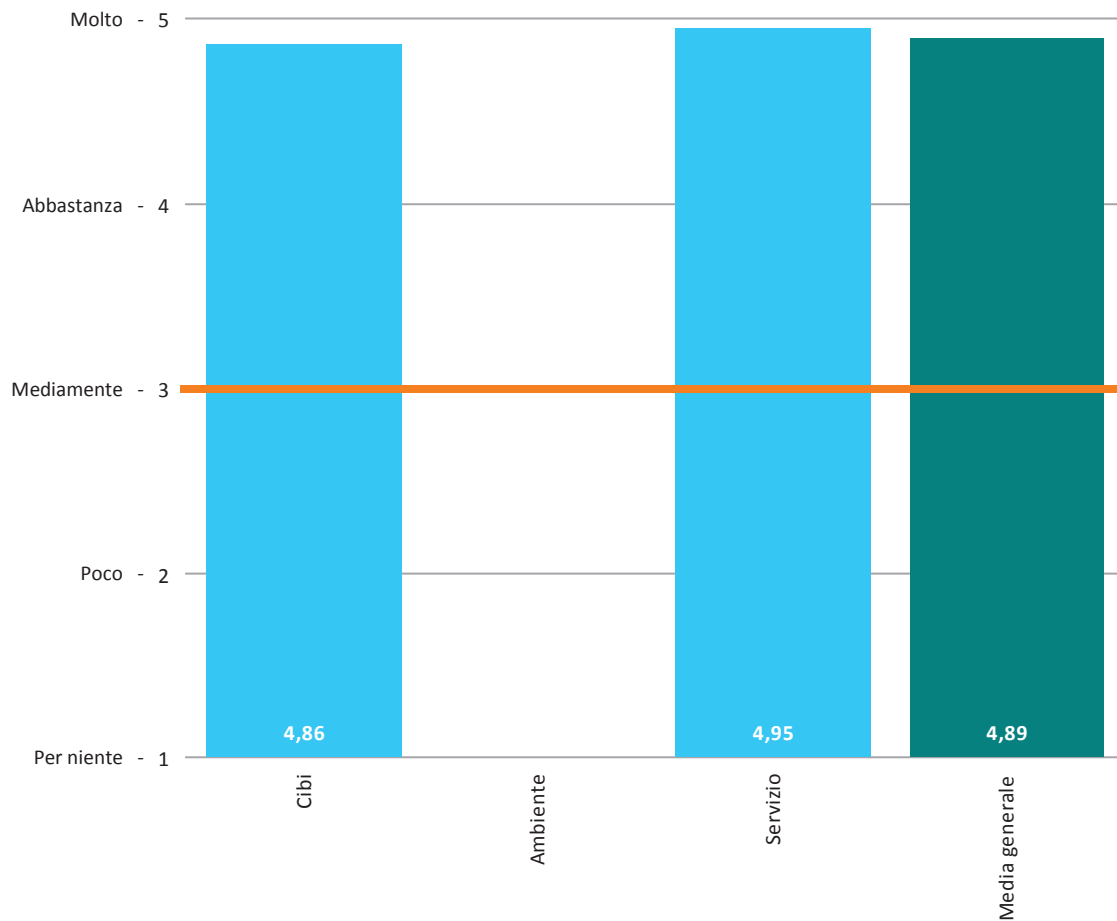
distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
M	9	42,9
F	12	57,1
Totale validi		21
Non risponde		0
Totale		21



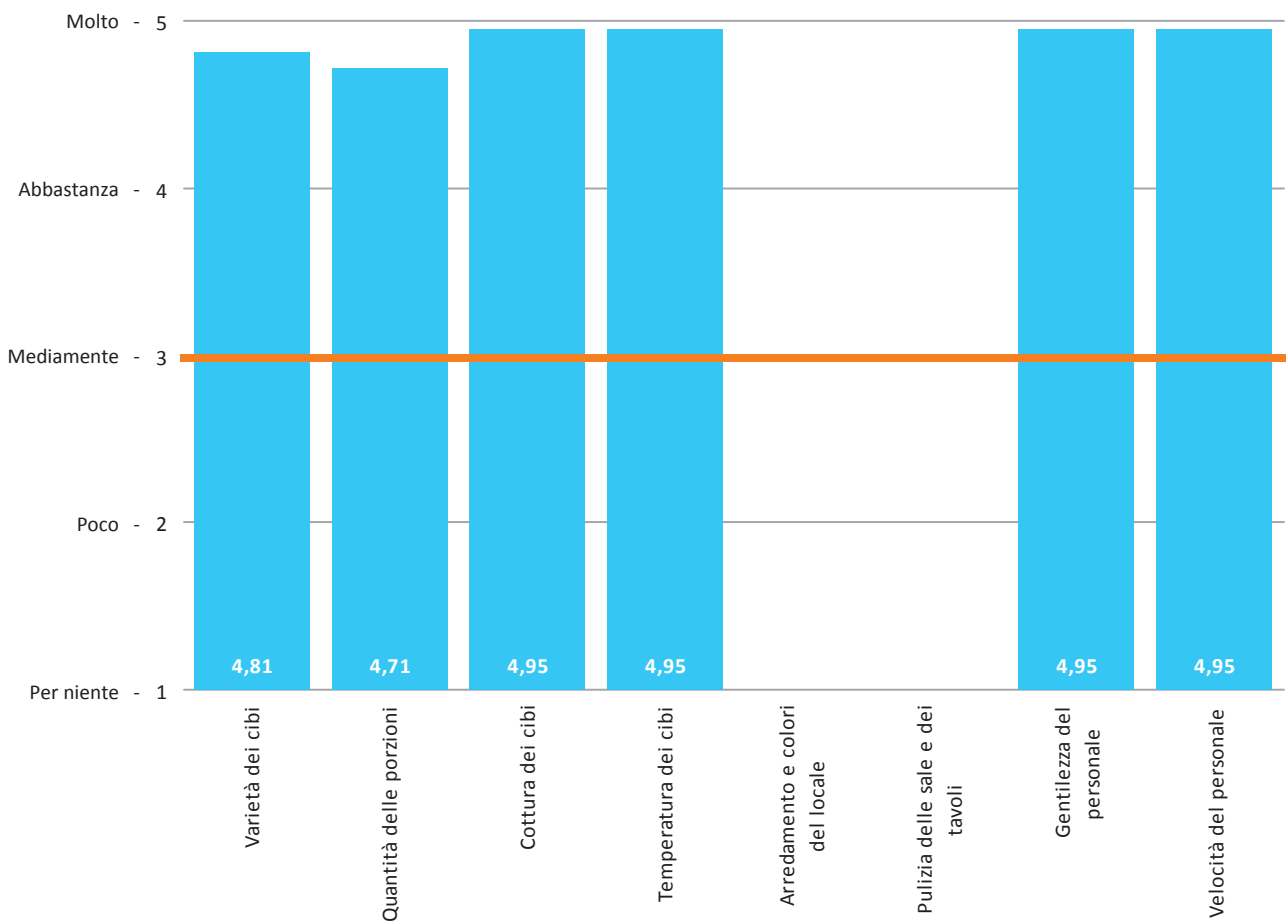
statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
Cibi	4,86	0,35
Ambiente	0	0
Servizio	4,95	0,22
Media generale	4,89	0,32



statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	21	4,81	0,4
Quantità delle porzioni	21	4,71	0,46
Cottura dei cibi	21	4,95	0,22
Temperatura dei cibi	21	4,95	0,22
Arredamento e colori del locale	0	0	0
Pulizia delle sale e dei tavoli	0	0	0
Gentilezza del personale	21	4,95	0,22
Velocità del personale	21	4,95	0,22





analisi soddisfazione 2023

SCUOLA PRIMARIA MELARA

La Spezia (SP)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **18/12/2023**

Campione: **8**

Rilevazione e analisi a cura di

 **numbers**
ricerche sociali

risultati d'indagine

Indice

Pag. 2 Guida alla lettura del report

Distribuzione del campione

Pag. 3 Distribuzione per sesso

Analisi soddisfazione

Pag. 4 Statistiche per categoria

Pag. 5 Statistiche per tipologia di domanda

Pag. 6 Osservazioni libere

guida alla lettura del report

Metodologia

La rilevazione della soddisfazione del pasto consumato si svolge mediante un questionario anonimo somministrato con modalità assistita dall'intervistatore ai bambini, in quanto "utenti finali" del medesimo servizio.

E' un'indagine di tipo quanti/qualitativo nella quale il soggetto rispondente è individuato mediante un campionamento fra la popolazione di utilizzatori del servizio, in una area territoriale e per enti (scuole primarie, secondarie e materne).

La rilevazione è concordata con la Direzione Didattica a cui fa capo la scuola e successivamente, nello specifico, organizzata con la collaborazione dell'insegnante fiduciario di plesso.

Le interviste sono state effettuate nel giorno **18/12/2023** presso **Scuola Primaria Melara**

Il campione è costituito da **8** soggetti statisticamente rappresentativi degli studenti della scuola sulla base dei parametri di sesso ed età.

Nelle scuole dell'infanzia il questionario è rivolto ai bambini che frequentano il secondo ciclo corrispondente alla classe dei cinque anni di età.

Chiavi di lettura

Il questionario corrente prevede delle domande circa il cibo, l'ambiente e il servizio.

Per ciascuna domanda è richiesto di esprimere il livello di soddisfazione in una soggettiva scala di valori. La scala di risposte è stata articolata attraverso cinque possibili giudizi, da niente soddisfatto a molto soddisfatto, indicando chiaramente la loro trasposizione in voti numerici da 1 a 5, con lo 0 ad indicare la non risposta/non applicabilità.

E' presente un campo in cui raccogliere le "osservazioni libere" quest'ultima parte è molto importante in un questionario della customer satisfaction.

Il report ha in copertina i dati identificativi dell'Ente Scuola, la data di rilevazione, il numero dei soggetti rispondenti. Le statistiche sono ripartite in tabelle con grafici relativi.

L'analisi della soddisfazione si articola quindi in:

- statistiche e grafico per categoria CIBO/AMBIENTE/SERVIZIO con le medie per categoria. Ciascun grafico riporta una linea che è posta sul valore che corrisponde idealmente al valore comunemente indicato per la sufficienza, che per CIRFOOD corrisponde al valore pari a 3, un valore posto significativamente una soglia più alta rispetto ai cinque "gradini" della scala di giudizio proposta.
- Statistiche e grafici per tipologia di domanda, dove per ogni variabile viene indicato il valore medio.
- Le osservazioni libere, queste ultime possono costituire la base per un approfondimento circa alcune aree critiche del servizio.

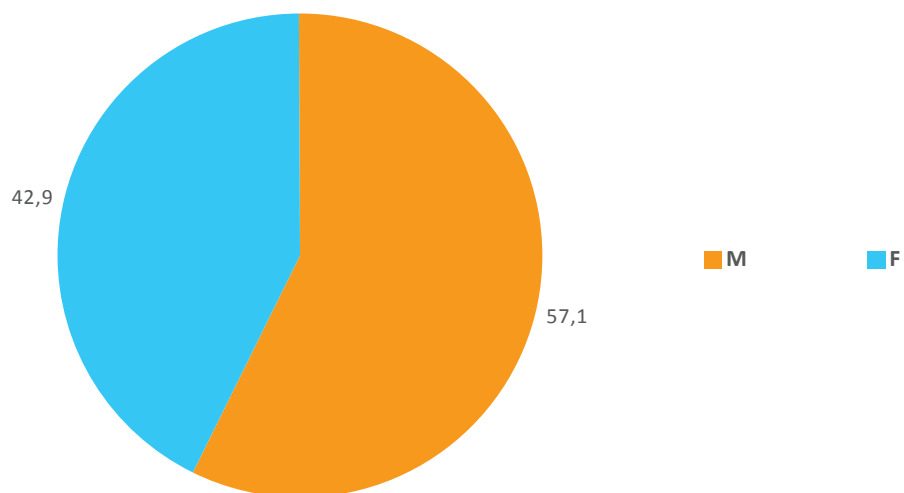
Terminologia

Validi: il termine validi esprime il numero dei soggetti che hanno risposto a tutte o in parte alle domande. Il questionario prevede infatti la possibilità di non rispondere (non rilevabile).

Deviazione standard (Dev.St.): la deviazione standard misura la dispersione dei dati intorno al valore medio. Più è alta più indica la presenza di valori vicini ai valori limite (1 e 5).

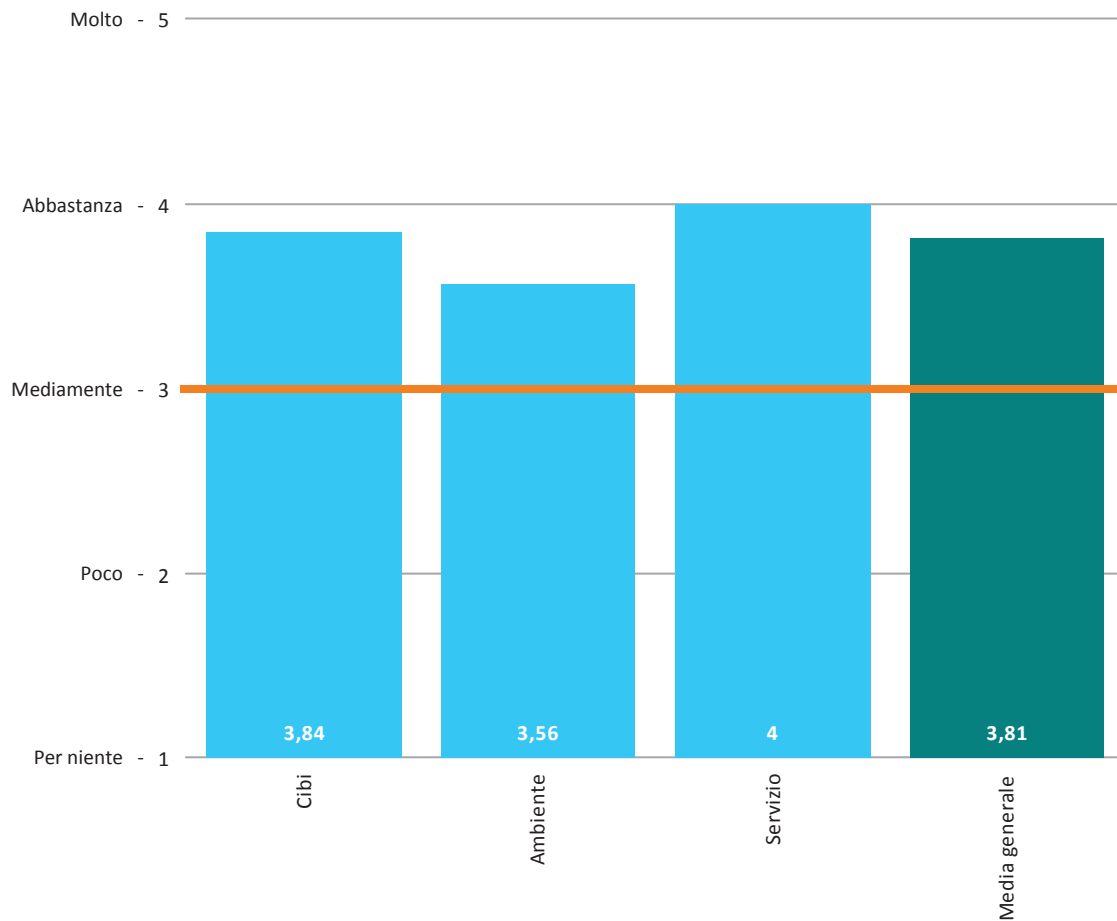
distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
M	4	57,1
F	3	42,9
Totale validi		7
Non risponde		1
Totale		8



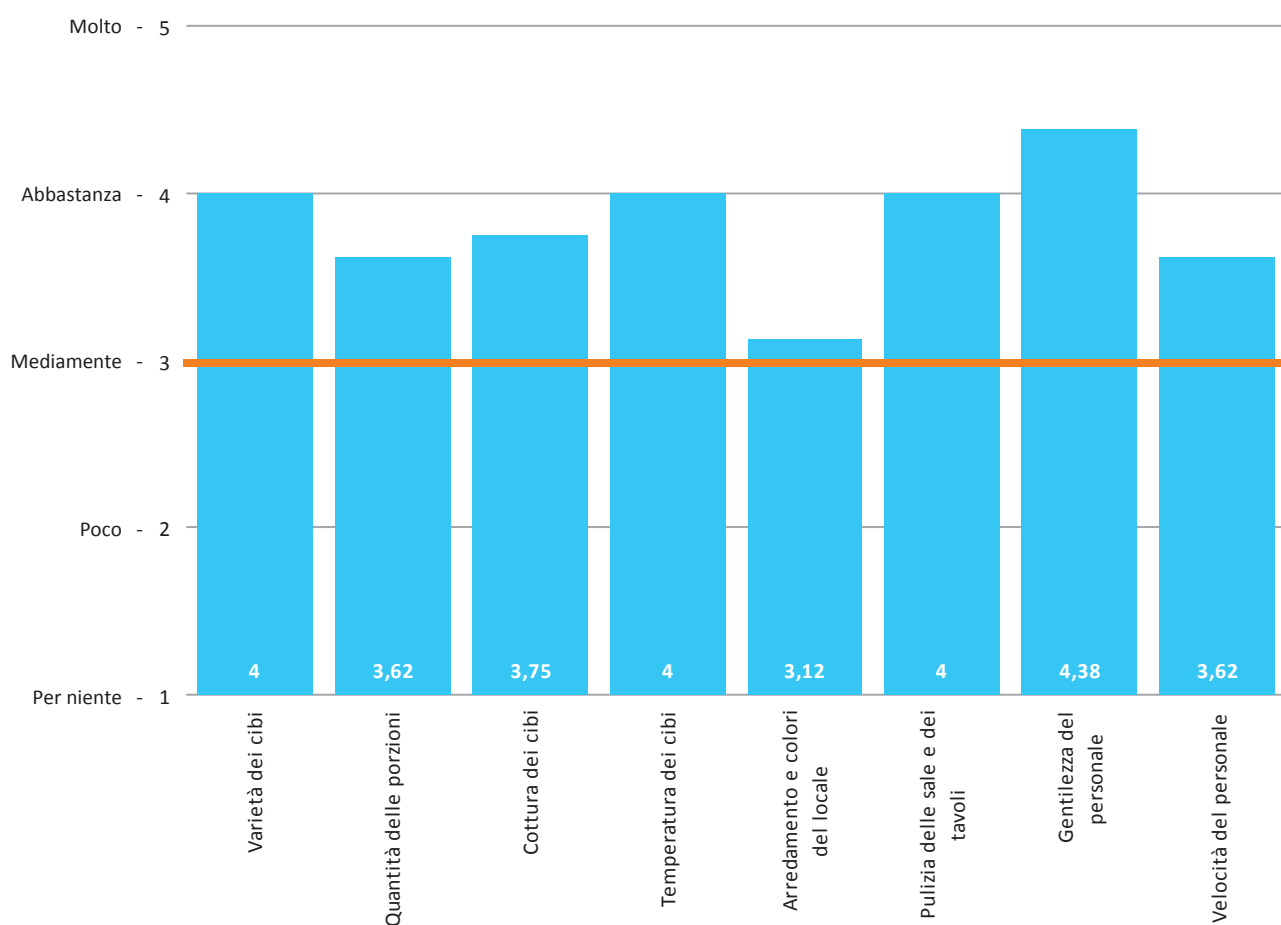
statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
Cibi	3,84	0,9
Ambiente	3,56	1,41
Servizio	4	0,89
Media generale	3,81	1,05



statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	7	4	0,58
Quantità delle porzioni	8	3,62	0,74
Cottura dei cibi	8	3,75	0,89
Temperatura dei cibi	8	4	1,31
Arredamento e colori del locale	8	3,12	1,55
Pulizia delle sale e dei tavoli	8	4	1,2
Gentilezza del personale	8	4,38	0,74
Velocità del personale	8	3,62	0,92



osservazioni

polpette al sugo, il bis

ci potrebbe essere il bis di pizza
potremmo aggiungere i peperoni e gli spaghetti
le lasagne potrebbero essere di più
si potrebbero aggiungere i cetrioli
e i broccoli darli meno volte possibili

la carne almeno tre volte alla settimana
cuocere di più il cibo
non piacciono le polpette di pesce
aggiungere il bis di pizza

vorrei che ci dessero almeno tre volte al mese la torta di cioccolato
vorrei che aggiungessero la carbonara
vorrei che quando ci danno il pollo (crocchette) ce ne dessero un po' di più

mi piacerebbe avere più mandarini

mi piacciono molto i "bocconcini" di pollo
non mi piacciono molto le verdure
mi piace anche la cioccolata fondente

mi piace la pasta
mi piacciono le verdure
mi piace un po' il salato

vorrei che ci fosse spesso il pollo e le patate
vorrei che ci fosse spesso la pasta al pesto



analisi soddisfazione 2023

SCUOLA PRIMARIA MELARA

La Spezia (SP)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **18/12/2023**

Campione: **8**

Rilevazione e analisi a cura di

 **numbers**
ricerche sociali

risultati d'indagine

Indice

Pag. 2 Guida alla lettura del report

Distribuzione del campione

Pag. 3 Distribuzione per sesso

Analisi soddisfazione

Pag. 4 Statistiche per categoria

Pag. 5 Statistiche per tipologia di domanda

guida alla lettura del report

Metodologia

La rilevazione della soddisfazione del pasto consumato si svolge mediante un questionario anonimo somministrato con modalità assistita dall'intervistatore ai bambini, in quanto "utenti finali" del medesimo servizio.

E' un'indagine di tipo quanti/qualitativo nella quale il soggetto rispondente è individuato mediante un campionamento fra la popolazione di utilizzatori del servizio, in una area territoriale e per enti (scuole primarie, secondarie e materne).

La rilevazione è concordata con la Direzione Didattica a cui fa capo la scuola e successivamente, nello specifico, organizzata con la collaborazione dell'insegnante fiduciario di plesso.

Le interviste sono state effettuate nel giorno **18/12/2023** presso **Scuola Primaria Melara**

Il campione è costituito da **8** soggetti statisticamente rappresentativi degli studenti della scuola sulla base dei parametri di sesso ed età.

Nelle scuole dell'infanzia il questionario è rivolto ai bambini che frequentano il secondo ciclo corrispondente alla classe dei cinque anni di età.

Chiavi di lettura

Il questionario corrente prevede delle domande circa il cibo, l'ambiente e il servizio.

Per ciascuna domanda è richiesto di esprimere il livello di soddisfazione in una soggettiva scala di valori. La scala di risposte è stata articolata attraverso cinque possibili giudizi, da niente soddisfatto a molto soddisfatto, indicando chiaramente la loro trasposizione in voti numerici da 1 a 5, con lo 0 ad indicare la non risposta/non applicabilità.

Il report ha in copertina i dati identificativi dell'Ente Scuola, la data di rilevazione, il numero dei soggetti rispondenti. Le statistiche sono ripartite in tabelle con grafici relativi.

L'analisi della soddisfazione si articola quindi in:

- statistiche e grafico per categoria CIBO/AMBIENTE/SERVIZIO con le medie per categoria. Ciascun grafico riporta una linea che è posta sul valore che corrisponde idealmente al valore comunemente indicato per la sufficienza, che per CIRFOOD corrisponde al valore pari a 3, un valore posto significativamente una soglia più alta rispetto ai cinque "gradini" della scala di giudizio proposta.
- Statistiche e grafici per tipologia di domanda, dove per ogni variabile viene indicato il valore medio.

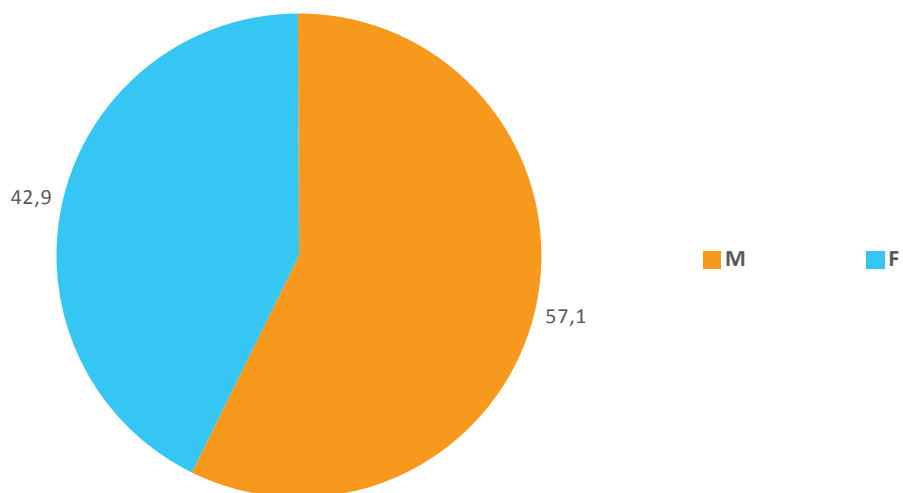
Terminologia

Validi: il termine validi esprime il numero dei soggetti che hanno risposto a tutte o in parte alle domande. Il questionario prevede infatti la possibilità di non rispondere (non rilevabile).

Deviazione standard (Dev.St.): la deviazione standard misura la dispersione dei dati intorno al valore medio. Più è alta più indica la presenza di valori vicini ai valori limite (1 e 5).

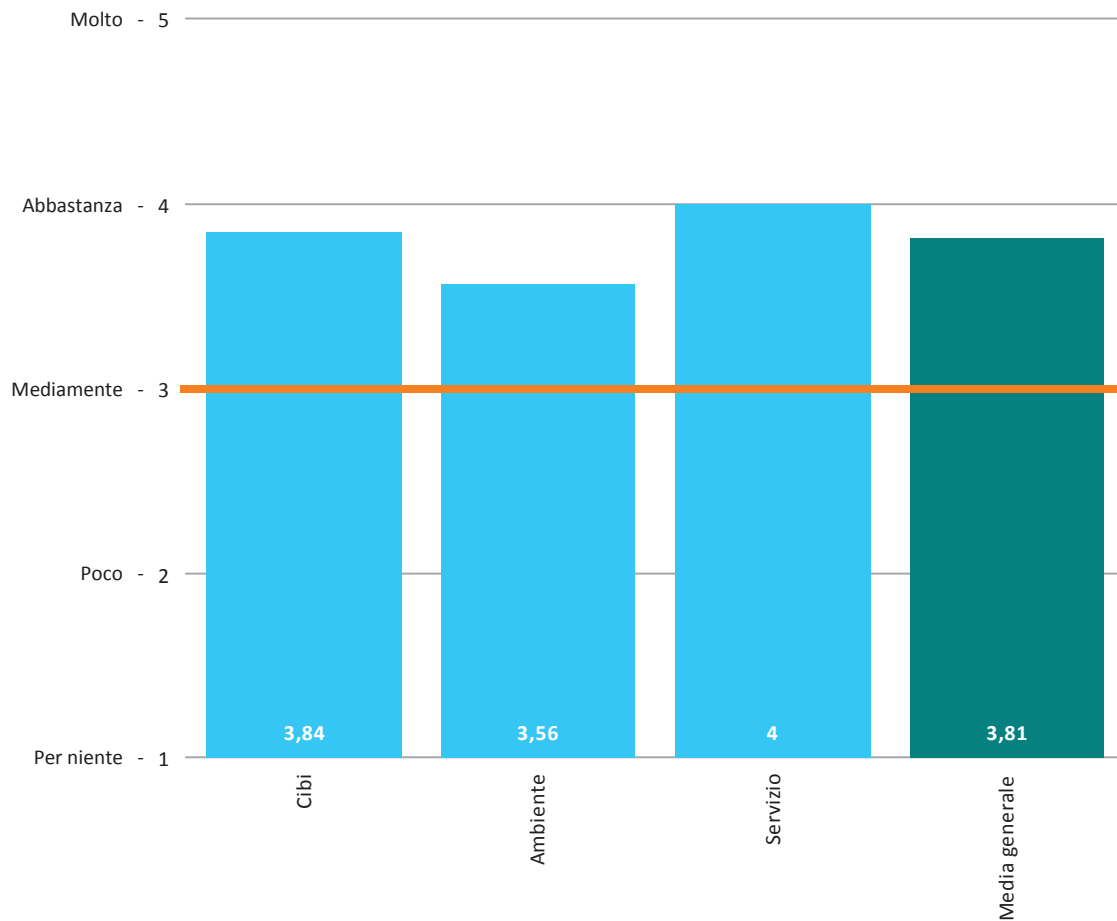
distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
M	4	57,1
F	3	42,9
Totale validi		7
Non risponde		1
Totale		8



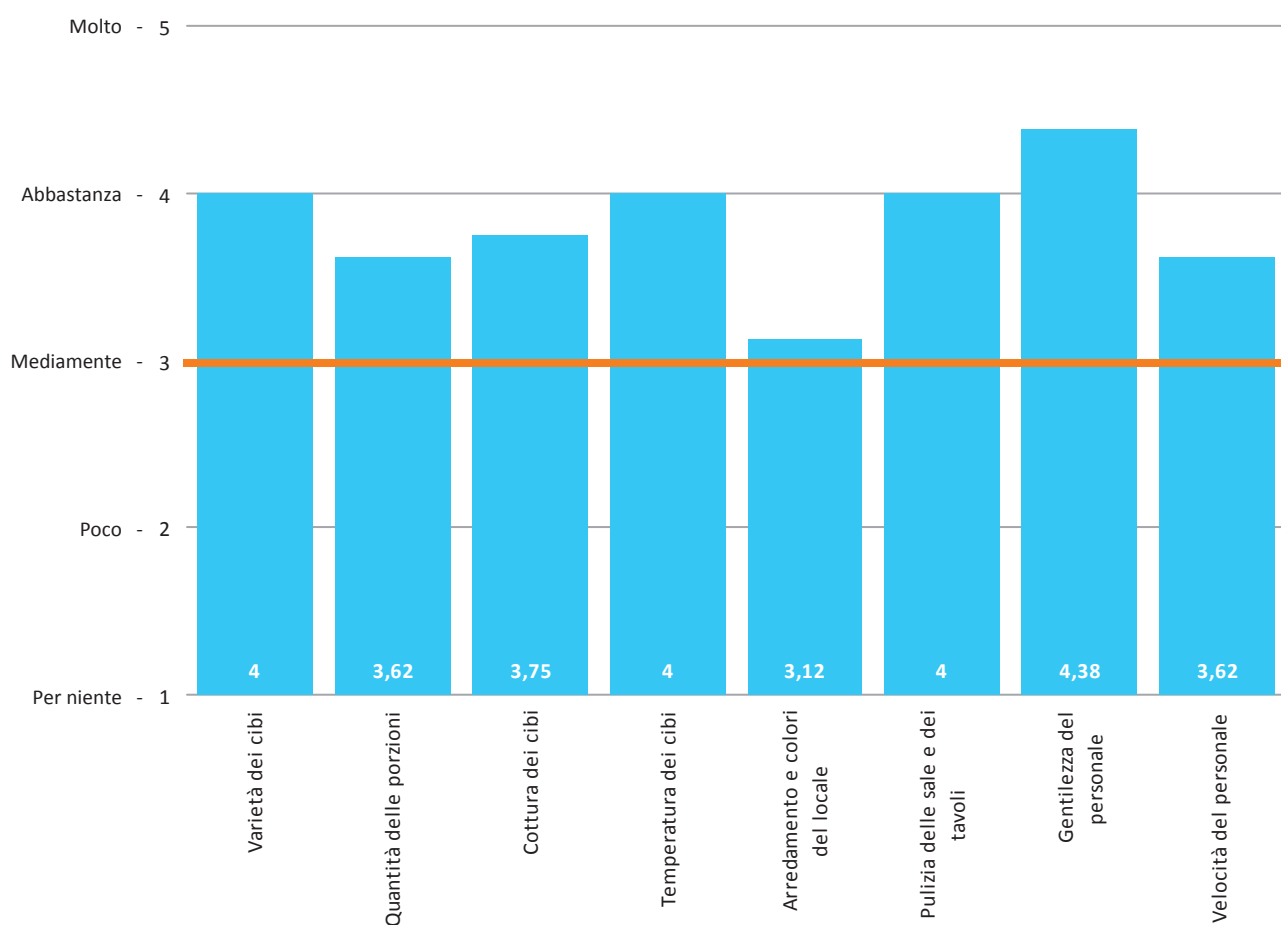
statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
Cibi	3,84	0,9
Ambiente	3,56	1,41
Servizio	4	0,89
Media generale	3,81	1,05



statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	7	4	0,58
Quantità delle porzioni	8	3,62	0,74
Cottura dei cibi	8	3,75	0,89
Temperatura dei cibi	8	4	1,31
Arredamento e colori del locale	8	3,12	1,55
Pulizia delle sale e dei tavoli	8	4	1,2
Gentilezza del personale	8	4,38	0,74
Velocità del personale	8	3,62	0,92





analisi soddisfazione 2023

SCUOLA PRIMARIA OLIVIERI

La Spezia (SP)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **18/12/2023**

Campione: **46**

Rilevazione e analisi a cura di

 **numbers**
ricerche sociali

risultati d'indagine

Indice

Pag. 2 Guida alla lettura del report

Distribuzione del campione

Pag. 3 Distribuzione per sesso

Analisi soddisfazione

Pag. 4 Statistiche per categoria

Pag. 5 Statistiche per tipologia di domanda

Pag. 6 Osservazioni libere

guida alla lettura del report

Metodologia

La rilevazione della soddisfazione del pasto consumato si svolge mediante un questionario anonimo somministrato con modalità assistita dall'intervistatore ai bambini, in quanto "utenti finali" del medesimo servizio.

E' un'indagine di tipo quanti/qualitativo nella quale il soggetto rispondente è individuato mediante un campionamento fra la popolazione di utilizzatori del servizio, in una area territoriale e per enti (scuole primarie, secondarie e materne).

La rilevazione è concordata con la Direzione Didattica a cui fa capo la scuola e successivamente, nello specifico, organizzata con la collaborazione dell'insegnante fiduciario di plesso.

Le interviste sono state effettuate nel giorno **18/12/2023** presso **Scuola Primaria Olivieri**

Il campione è costituito da **46** soggetti statisticamente rappresentativi degli studenti della scuola sulla base dei parametri di sesso ed età.

Nelle scuole dell'infanzia il questionario è rivolto ai bambini che frequentano il secondo ciclo corrispondente alla classe dei cinque anni di età.

Chiavi di lettura

Il questionario corrente prevede delle domande circa il cibo, l'ambiente e il servizio.

Per ciascuna domanda è richiesto di esprimere il livello di soddisfazione in una soggettiva scala di valori. La scala di risposte è stata articolata attraverso cinque possibili giudizi, da niente soddisfatto a molto soddisfatto, indicando chiaramente la loro trasposizione in voti numerici da 1 a 5, con lo 0 ad indicare la non risposta/non applicabilità.

E' presente un campo in cui raccogliere le "osservazioni libere" quest'ultima parte è molto importante in un questionario della customer satisfaction.

Il report ha in copertina i dati identificativi dell'Ente Scuola, la data di rilevazione, il numero dei soggetti rispondenti. Le statistiche sono ripartite in tabelle con grafici relativi.

L'analisi della soddisfazione si articola quindi in:

- statistiche e grafico per categoria CIBO/AMBIENTE/SERVIZIO con le medie per categoria.

Ciascun grafico riporta una linea che è posta sul valore che corrisponde idealmente al valore comunemente indicato per la sufficienza, che per CIRFOOD corrisponde al valore pari a 3, un valore posto significativamente una soglia più alta rispetto ai cinque "gradini" della scala di giudizio proposta.

- Statistiche e grafici per tipologia di domanda, dove per ogni variabile viene indicato il valore medio.
- Le osservazioni libere, queste ultime possono costituire la base per un approfondimento circa alcune aree critiche del servizio.

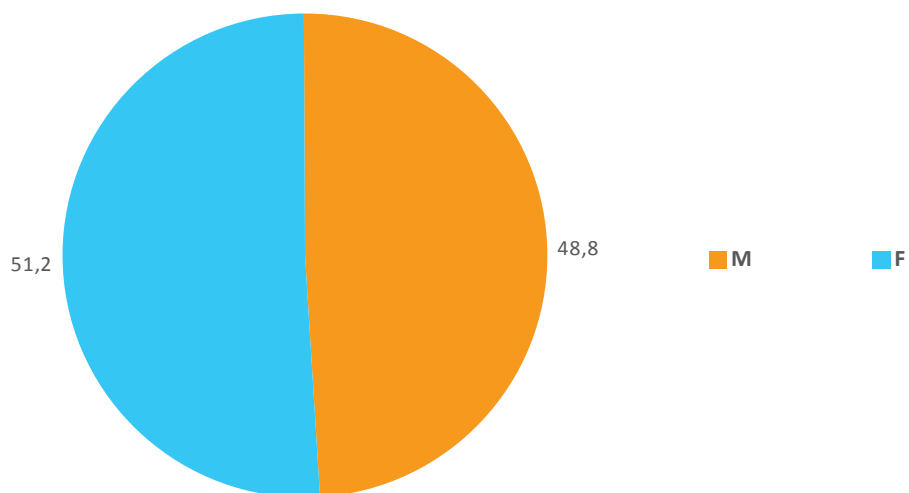
Terminologia

Validi: il termine validi esprime il numero dei soggetti che hanno risposto a tutte o in parte alle domande. Il questionario prevede infatti la possibilità di non rispondere (non rilevabile).

Deviazione standard (Dev.St.): la deviazione standard misura la dispersione dei dati intorno al valore medio. Più è alta più indica la presenza di valori vicini ai valori limite (1 e 5).

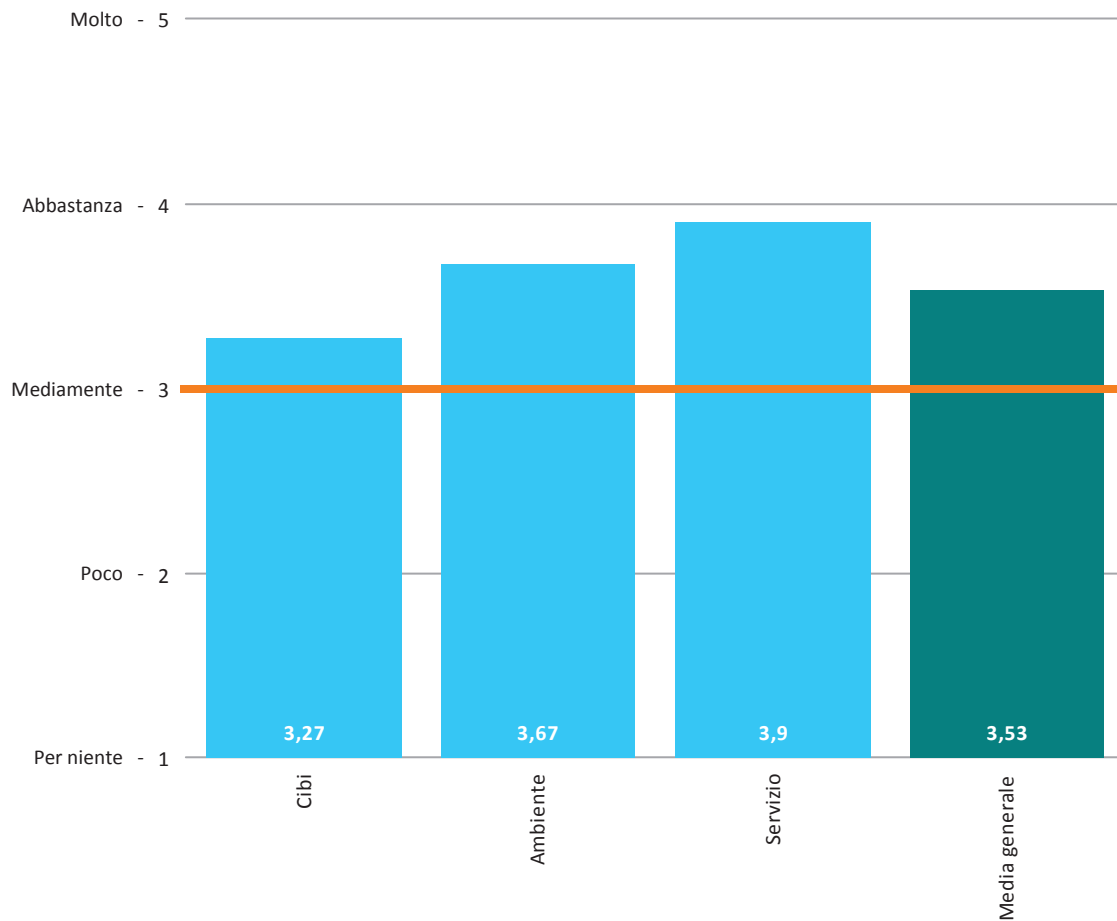
distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
M	21	48,8
F	22	51,2
Totale validi		43
Non risponde		3
Totale		46



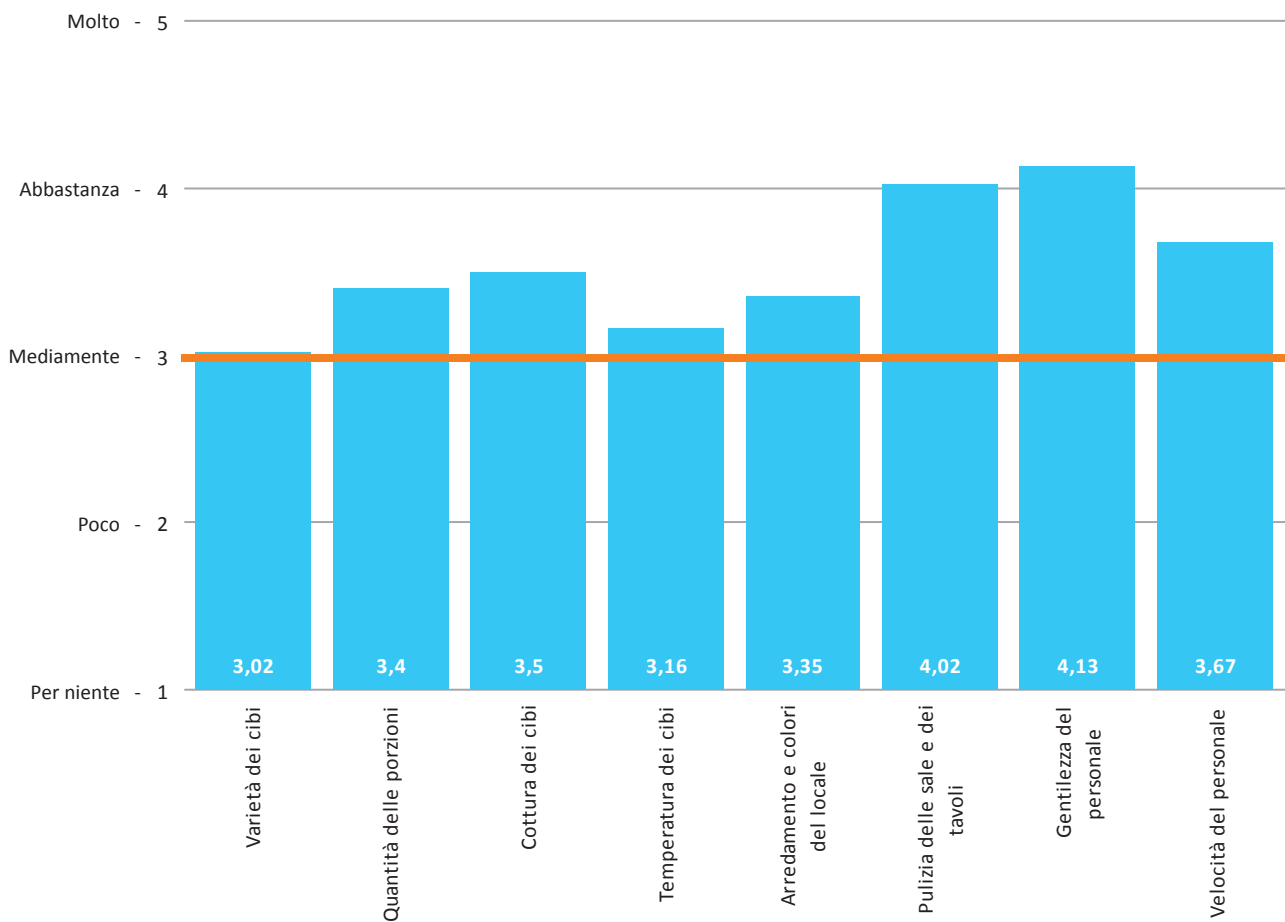
statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
Cibi	3,27	1,29
Ambiente	3,67	1,35
Servizio	3,9	1,31
Media generale	3,53	1,34



statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	44	3,02	1,19
Quantità delle porzioni	43	3,4	1,28
Cottura dei cibi	44	3,5	1,36
Temperatura dei cibi	45	3,16	1,33
Arredamento e colori del locale	46	3,35	1,4
Pulizia delle sale e dei tavoli	43	4,02	1,22
Gentilezza del personale	46	4,13	1,24
Velocità del personale	46	3,67	1,35



osservazioni

vogliamo un sugo diverso
mettere più spesso la pasta al tonno
voglio il bis
nella pasta in bianco voglio il burro

il cibo che vorrei sempre in mensa è la pizza e la cotoletta al pollo ripiena
il cibo che non vorrei è l'insalata, il pesce e la pasta in bianco

vorrei per favore il bis ogni giorno e scegliere noi il pasto e le cose da bere
vorrei per favore il bis ogni giorno e scegliere noi il pasto e le cose da bere

vorrei il bis e poi non l'olio e sì il burro

vorremmo la carbonara
vorremmo il bis
vorremmo avere spesso la pizza
vorremmo il budino 2 volte alla settimana

mettere in estate per dolce il gelato
mettere più spesso la pizza
andare una volta al mese in mensa a mangiare la merenda

io vorrei avere il bis
vorrei più volte pasta al pesto
vorrei la possibilità di scegliere il cibo
vorrei che in un mese ci sia almeno 2 volte la pizza, grazie

un po' più di volte la coscia di pollo
il riso ogni tanto
la mela meno volte
un po' più carne

per favore vorrei la carbonara
per favore vorrei il bis e l'hamburger
per favore vorrei più volte la coscia di pollo
per favore vorrei avere la possibilità di scegliere il cibo

il cibo della mensa non è tanto buono

danno molte volte la mela e l'insalata

secondo me dovrebbe esserci più varietà di cibo
oppure la mensa più colorata

mi piace molto la pasta al pesto
vorrei mangiare un po' di più le cosce di pollo

le lasagne hanno troppa besciamella

vorrei che il mangiare della mensa fosse di qualità elevata
vorrei che ci venisse servita acqua in bottiglia un po' più fredda
vorrei che ci dessero del mangiare più fresco e non pronto
vorrei che non buttassero via il cibo ma, a chi lo vuole, lo dessero

di mettere l'anguria d'estate
di dare il bis di cioccolata

a volte il cibo non è molto buono
vorrei che ci sia più sale nella pasta e meno olio
vorrei che la pizza fosse una pizza e non una focaccia con sopra il pomodoro e la mozzarella non surgelata ma filante
vorrei che ci siano meno verdure

il mio cibo preferito è il riso allo zafferano
il cibo che non mi piace è il cavolo

mi piace la lasagna e la pizza
non mi piace la pasta all'olio della scuola

secondo me bisognerebbe servire più spesso la pizza
secondo me bisognerebbe anche aggiungere il panino
vorrei che il riso non ci fosse
vorrei che i bastoncini di pesce non ci fossero

a me piace il prosciutto, la pasta in bianco, la pizza, lo stracchino però poco

le cuoche sono disponibili a tutto
il cibo è buono
la pasta è poco salata
è bello stare in mensa

mi piacciono pasta con i broccoli, pizza e i dolci al cioccolato
non mi piacciono i fagiolini

scegliere il pasto, scegliere cosa bere, fare il bis

per me la pasta al pesto è perfetta e il pesto è molto buono, invece la pasta al sugo viene servita troppo spesso
la frutta vorrei che venisse cambiata ogni giorno
vorrei che dessero più spesso il riso allo zafferano

Osservazioni dell'Insegnante: ci sono bambini che richiedono il bis perchè mangiano di più di altri che invece lasciano il cibo nel piatto

Si potrebbe dosare con minore quantità il cibo in una prima distribuzione per aggiungerne poi a quelli che invece lo chiedono nuovamente ?

Dopo la pizza il secondo di prosciutto e verdura è un po' scarso

mettere i piatti al centro quando abbiamo finito
le cuoche come portano i piatti uno sopra all'altro
fare le cose veloci ma stare attenti
aiutare una cuoca a fargli prendere delle cose(cucchiaini, bicchieri, ecc.)

non mi piace tanto l'insalata della mensa
sono molto buoni i mandarini della mensa
non mi piace la pizza della mensa
vorrei di più il pesto della mensa, è buono

la pizza la danno solo una volta al mese
il cibo è troppo freddo
quasi ogni giorno c'è la mela
la frutta alcune volte è marcia

vorremmo più barrette di cioccolato
vorremmo la carbonara e come frutta l'anguria
la pasta ai frutti di mare

vorrei che ci fosse il bis
la pasta al sugo un po' meno
un po' di più la coscia di pollo
vorrei un po' di più la pasta

la pizza la danno 1 volta al mese, dovrebbero darla 1 volta ogni 2 settimane
a volte trovo frutta marcia
il sugo e la pasta fanno davvero schifo
il cibo è troppo poco, una volta mi hanno dato 2 patate e 3 pepite di pollo

se possibile mettere 2 volte al mese la pizza e il riso con il brodo
non mi piace tanto il sugo
sarebbe bellissimo se ci fosse la carbonara
è molto buono il pesto



analisi soddisfazione 2023

SCUOLA PRIMARIA OLIVIERI

La Spezia (SP)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **18/12/2023**

Campione: **46**

Rilevazione e analisi a cura di

 **numbers**
ricerche sociali

Indice

Pag. 2 Guida alla lettura del report

Distribuzione del campione

Pag. 3 Distribuzione per sesso

Analisi soddisfazione

Pag. 4 Statistiche per categoria

Pag. 5 Statistiche per tipologia di domanda

guida alla lettura del report

Metodologia

La rilevazione della soddisfazione del pasto consumato si svolge mediante un questionario anonimo somministrato con modalità assistita dall'intervistatore ai bambini, in quanto "utenti finali" del medesimo servizio.

E' un'indagine di tipo quanti/qualitativo nella quale il soggetto rispondente è individuato mediante un campionamento fra la popolazione di utilizzatori del servizio, in una area territoriale e per enti (scuole primarie, secondarie e materne).

La rilevazione è concordata con la Direzione Didattica a cui fa capo la scuola e successivamente, nello specifico, organizzata con la collaborazione dell'insegnante fiduciario di plesso.

Le interviste sono state effettuate nel giorno **18/12/2023** presso **Scuola Primaria Olivieri**

Il campione è costituito da **46** soggetti statisticamente rappresentativi degli studenti della scuola sulla base dei parametri di sesso ed età.

Nelle scuole dell'infanzia il questionario è rivolto ai bambini che frequentano il secondo ciclo corrispondente alla classe dei cinque anni di età.

Chiavi di lettura

Il questionario corrente prevede delle domande circa il cibo, l'ambiente e il servizio.

Per ciascuna domanda è richiesto di esprimere il livello di soddisfazione in una soggettiva scala di valori. La scala di risposte è stata articolata attraverso cinque possibili giudizi, da niente soddisfatto a molto soddisfatto, indicando chiaramente la loro trasposizione in voti numerici da 1 a 5, con lo 0 ad indicare la non risposta/non applicabilità.

Il report ha in copertina i dati identificativi dell'Ente Scuola, la data di rilevazione, il numero dei soggetti rispondenti. Le statistiche sono ripartite in tabelle con grafici relativi.

L'analisi della soddisfazione si articola quindi in:

- statistiche e grafico per categoria CIBO/AMBIENTE/SERVIZIO con le medie per categoria. Ciascun grafico riporta una linea che è posta sul valore che corrisponde idealmente al valore comunemente indicato per la sufficienza, che per CIRFOOD corrisponde al valore pari a 3, un valore posto significativamente una soglia più alta rispetto ai cinque "gradini" della scala di giudizio proposta.
- Statistiche e grafici per tipologia di domanda, dove per ogni variabile viene indicato il valore medio.

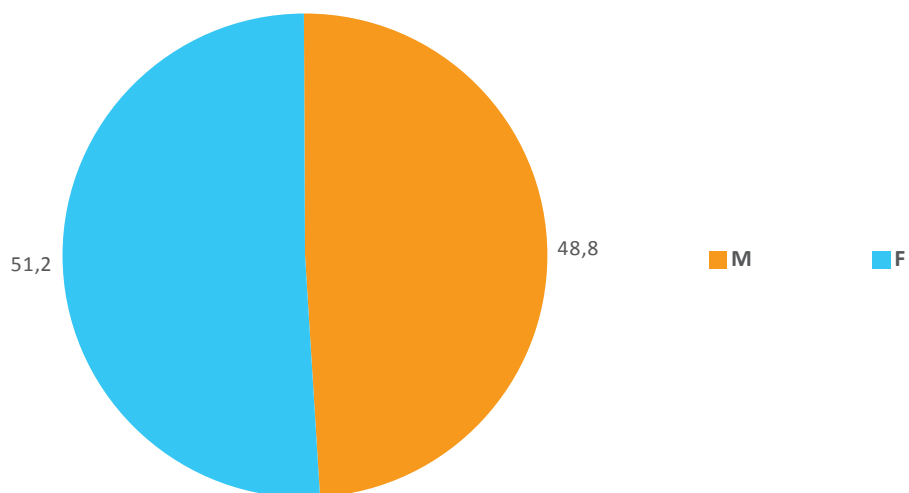
Terminologia

Validi: il termine validi esprime il numero dei soggetti che hanno risposto a tutte o in parte alle domande. Il questionario prevede infatti la possibilità di non rispondere (non rilevabile).

Deviazione standard (Dev.St.): la deviazione standard misura la dispersione dei dati intorno al valore medio. Più è alta più indica la presenza di valori vicini ai valori limite (1 e 5).

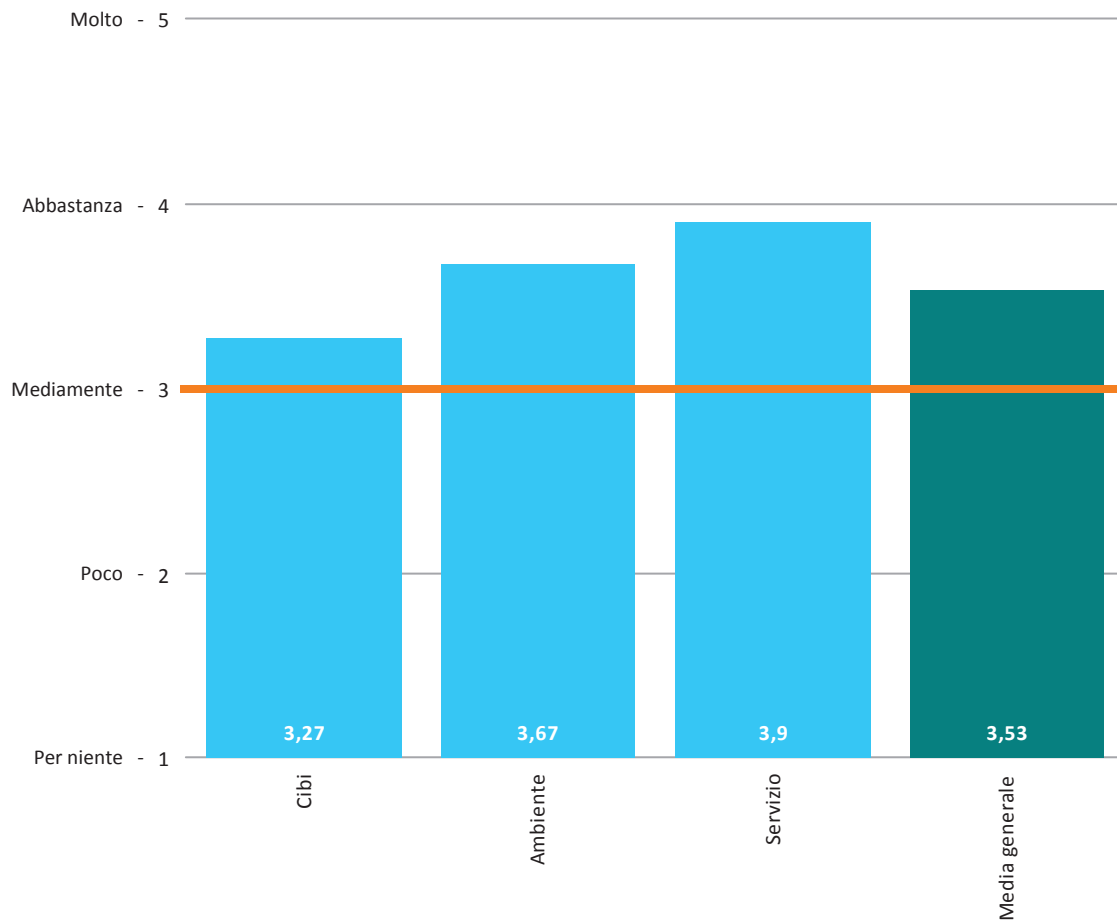
distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
M	21	48,8
F	22	51,2
Totale validi		43
Non risponde		3
Totale		46



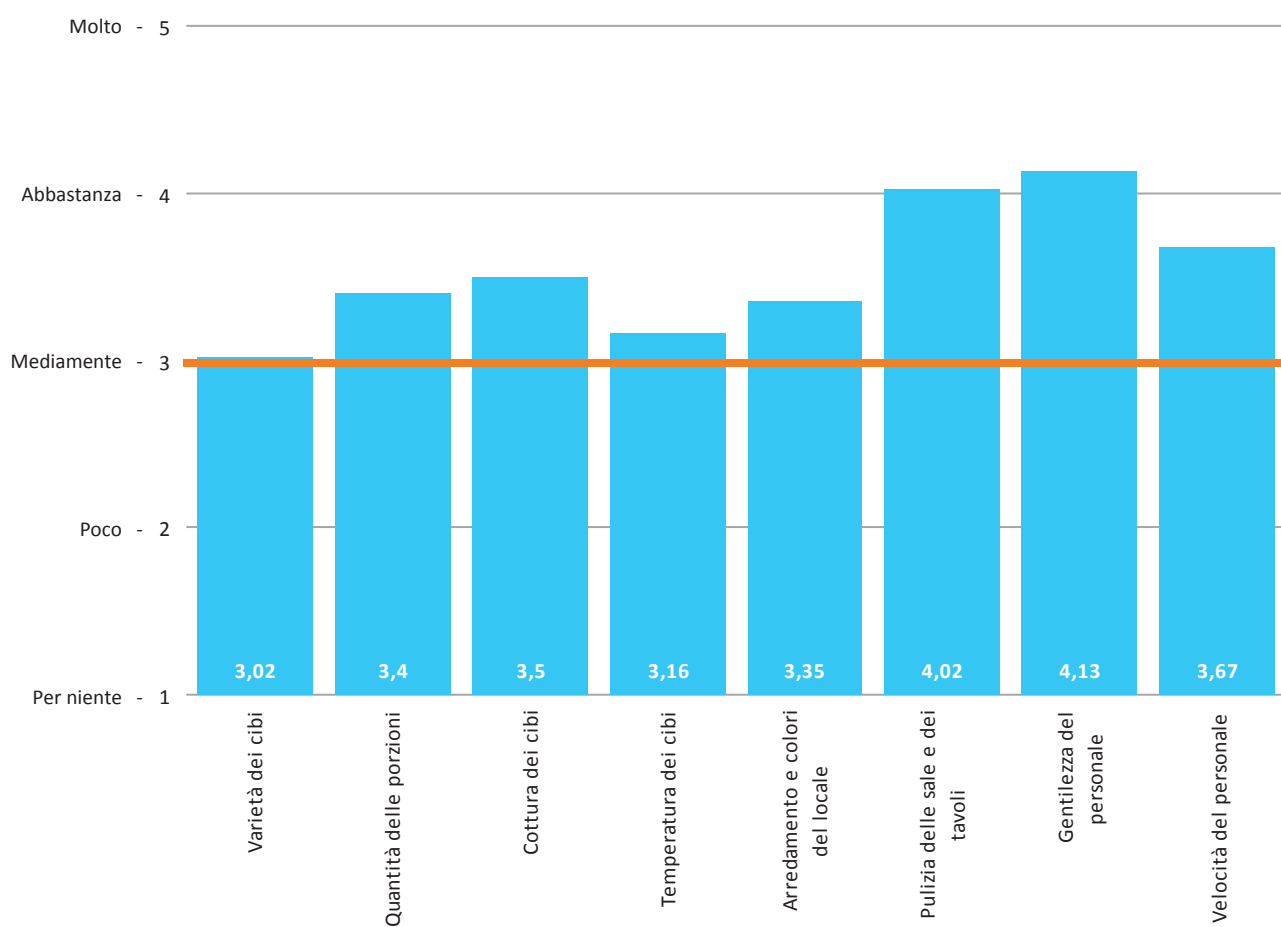
statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
Cibi	3,27	1,29
Ambiente	3,67	1,35
Servizio	3,9	1,31
Media generale	3,53	1,34



statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	44	3,02	1,19
Quantità delle porzioni	43	3,4	1,28
Cottura dei cibi	44	3,5	1,36
Temperatura dei cibi	45	3,16	1,33
Arredamento e colori del locale	46	3,35	1,4
Pulizia delle sale e dei tavoli	43	4,02	1,22
Gentilezza del personale	46	4,13	1,24
Velocità del personale	46	3,67	1,35





analisi soddisfazione 2023

SCUOLA INFANZIA VIA NAPOLI

La Spezia (SP)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **18/12/2023**

Campione: **15**

Rilevazione e analisi a cura di

 **numbers**
ricerche sociali

risultati d'indagine

Indice

Pag. 2 Guida alla lettura del report

Distribuzione del campione

Pag. 3 Distribuzione per sesso

Analisi soddisfazione

Pag. 4 Statistiche per categoria

Pag. 5 Statistiche per tipologia di domanda

Pag. 6 Osservazioni libere

guida alla lettura del report

Metodologia

La rilevazione della soddisfazione del pasto consumato si svolge mediante un questionario anonimo somministrato con modalità assistita dall'intervistatore ai bambini, in quanto "utenti finali" del medesimo servizio.

E' un'indagine di tipo quanti/qualitativo nella quale il soggetto rispondente è individuato mediante un campionamento fra la popolazione di utilizzatori del servizio, in una area territoriale e per enti (scuole primarie, secondarie e materne).

La rilevazione è concordata con la Direzione Didattica a cui fa capo la scuola e successivamente, nello specifico, organizzata con la collaborazione dell'insegnante fiduciario di plesso.

Le interviste sono state effettuate nel giorno **18/12/2023** presso **Scuola Infanzia Via Napoli**

Il campione è costituito da **15** soggetti statisticamente rappresentativi degli studenti della scuola sulla base dei parametri di sesso ed età.

Nelle scuole dell'infanzia il questionario è rivolto ai bambini che frequentano il secondo ciclo corrispondente alla classe dei cinque anni di età.

Chiavi di lettura

Il questionario corrente prevede delle domande circa il cibo, l'ambiente e il servizio.

Per ciascuna domanda è richiesto di esprimere il livello di soddisfazione in una soggettiva scala di valori. La scala di risposte è stata articolata attraverso cinque possibili giudizi, da niente soddisfatto a molto soddisfatto, indicando chiaramente la loro trasposizione in voti numerici da 1 a 5, con lo 0 ad indicare la non risposta/non applicabilità.

E' presente un campo in cui raccogliere le "osservazioni libere" quest'ultima parte è molto importante in un questionario della customer satisfaction.

Il report ha in copertina i dati identificativi dell'Ente Scuola, la data di rilevazione, il numero dei soggetti rispondenti. Le statistiche sono ripartite in tabelle con grafici relativi.

L'analisi della soddisfazione si articola quindi in:

- statistiche e grafico per categoria CIBO/AMBIENTE/SERVIZIO con le medie per categoria.

Ciascun grafico riporta una linea che è posta sul valore che corrisponde idealmente al valore comunemente indicato per la sufficienza, che per CIRFOOD corrisponde al valore pari a 3, un valore posto significativamente una soglia più alta rispetto ai cinque "gradini" della scala di giudizio proposta.

- Statistiche e grafici per tipologia di domanda, dove per ogni variabile viene indicato il valore medio.
- Le osservazioni libere, queste ultime possono costituire la base per un approfondimento circa alcune aree critiche del servizio.

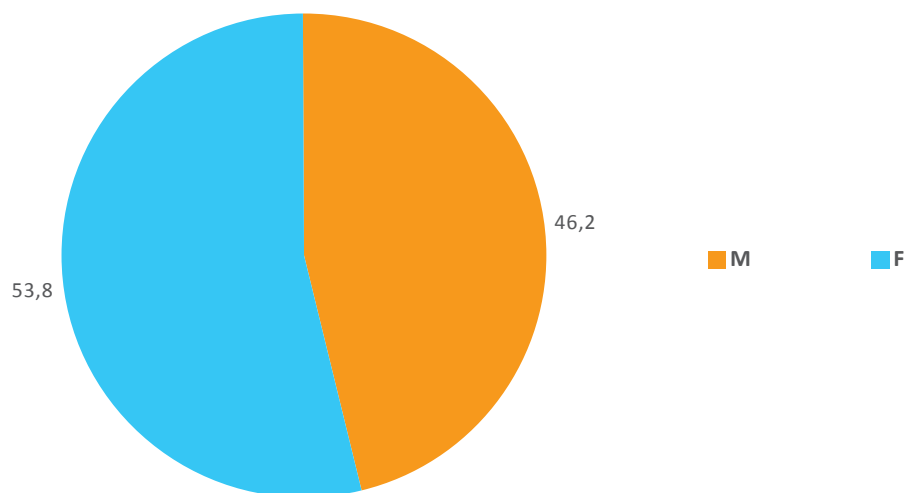
Terminologia

Validi: il termine validi esprime il numero dei soggetti che hanno risposto a tutte o in parte alle domande. Il questionario prevede infatti la possibilità di non rispondere (non rilevabile).

Deviazione standard (Dev.St.): la deviazione standard misura la dispersione dei dati intorno al valore medio. Più è alta più indica la presenza di valori vicini ai valori limite (1 e 5).

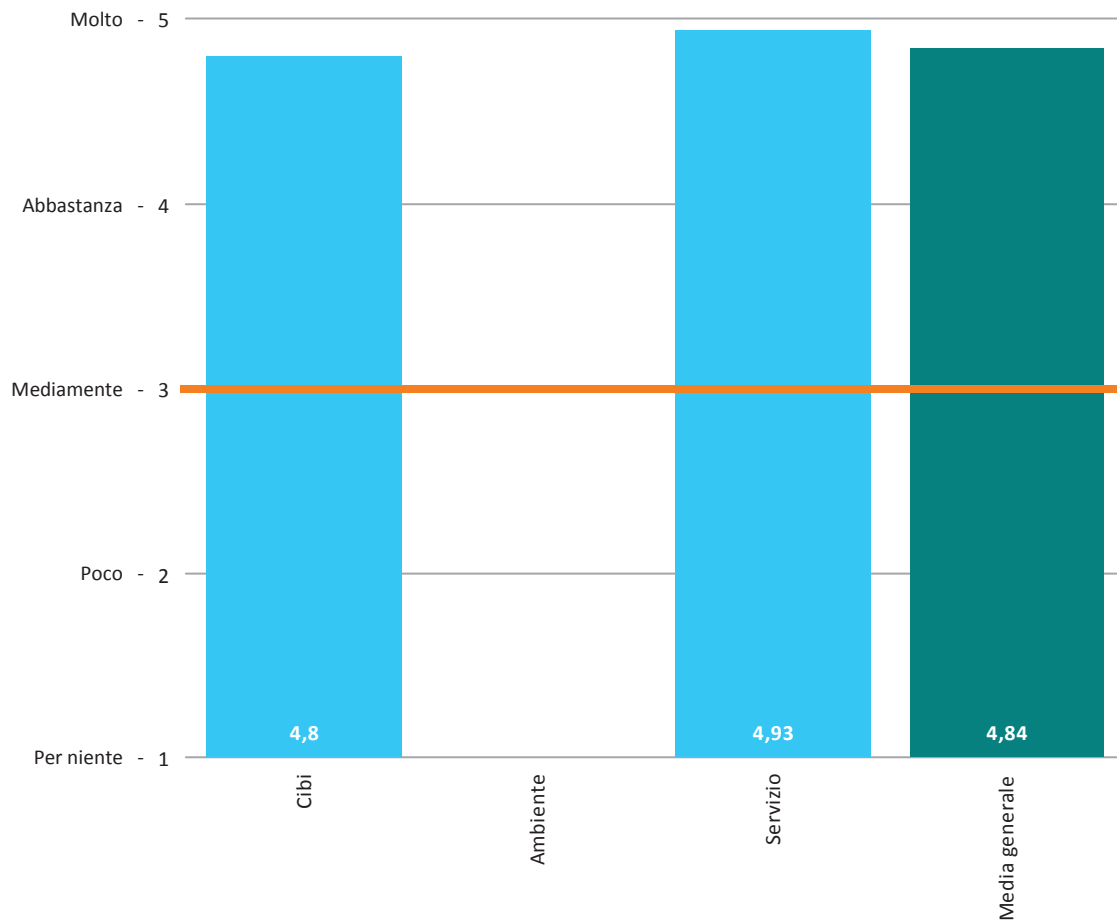
distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
M	6	46,2
F	7	53,8
Totale validi		13
Non risponde		2
Totale		15



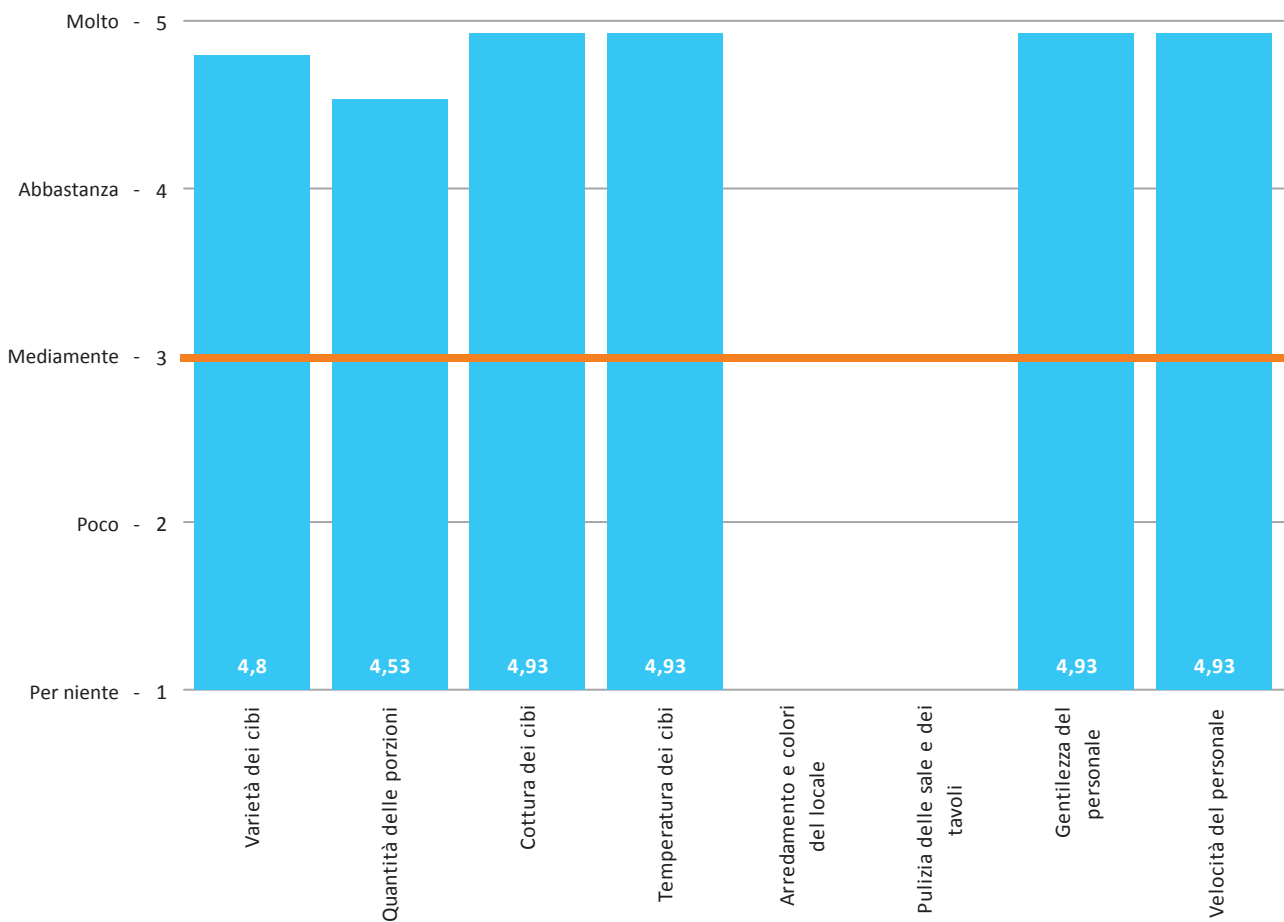
statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
Cibi	4,8	0,4
Ambiente	0	0
Servizio	4,93	0,25
Media generale	4,84	0,36



statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	15	4,8	0,41
Quantità delle porzioni	15	4,53	0,52
Cottura dei cibi	15	4,93	0,26
Temperatura dei cibi	15	4,93	0,26
Arredamento e colori del locale	0	0	0
Pulizia delle sale e dei tavoli	0	0	0
Gentilezza del personale	15	4,93	0,26
Velocità del personale	15	4,93	0,26



osservazioni

è sempre gentile la signora della cucina

buona la pappa al pesto

vorrei tanta, tanta pizza

Osservazioni: i bambini sono tutti soddisfatti di varietà, quantità, temperature, cotture. Piace la sala mensa e sono molto contenti della Signora che prepara i cibi. E' tutto pulito. Solo le verdure non sono molto gradite, piacciono unicamente le carote se cotte.

Osservazioni delle Insegnanti: soddisfazione per il cibo, con menù ben bilanciato e con buona rotazione, buono il servizio, il rapporto con i fornitori. Molto buone le minestre, gradite in modo particolare le zuppe di carote, lenticchie, zucca. Buoni i bocconcini di pollo impanati. Sarebbe gradito qualche pezzo di pizza in più, sono porzioni piccole, anche per gli adulti. I nuggets e i bastoncini di pesce sono di qualità scadente e i bambini li scartano, meglio la platessa. Sarebbe da proporre più spesso la pasta al pesto che piace, mentre il riso in bianco risulta acquoso e non gradevole sia alla vista che al gusto, e per questo viene scartato. Le banane a volte sono acerbe.

vorrei sempre pizza

io mangio sempre tanta pasta perche è buona

non voglio mai la verdura



analisi soddisfazione 2023

SCUOLA INFANZIA VIA NAPOLI

La Spezia (SP)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **18/12/2023**

Campione: **15**

Rilevazione e analisi a cura di

 **numbers**
ricerche sociali

Indice

Pag. 2 Guida alla lettura del report

Distribuzione del campione

Pag. 3 Distribuzione per sesso

Analisi soddisfazione

Pag. 4 Statistiche per categoria

Pag. 5 Statistiche per tipologia di domanda

guida alla lettura del report

Metodologia

La rilevazione della soddisfazione del pasto consumato si svolge mediante un questionario anonimo somministrato con modalità assistita dall'intervistatore ai bambini, in quanto "utenti finali" del medesimo servizio.

E' un'indagine di tipo quanti/qualitativo nella quale il soggetto rispondente è individuato mediante un campionamento fra la popolazione di utilizzatori del servizio, in una area territoriale e per enti (scuole primarie, secondarie e materne).

La rilevazione è concordata con la Direzione Didattica a cui fa capo la scuola e successivamente, nello specifico, organizzata con la collaborazione dell'insegnante fiduciario di plesso.

Le interviste sono state effettuate nel giorno **18/12/2023** presso **Scuola Infanzia Via Napoli**

Il campione è costituito da **15** soggetti statisticamente rappresentativi degli studenti della scuola sulla base dei parametri di sesso ed età.

Nelle scuole dell'infanzia il questionario è rivolto ai bambini che frequentano il secondo ciclo corrispondente alla classe dei cinque anni di età.

Chiavi di lettura

Il questionario corrente prevede delle domande circa il cibo, l'ambiente e il servizio.

Per ciascuna domanda è richiesto di esprimere il livello di soddisfazione in una soggettiva scala di valori. La scala di risposte è stata articolata attraverso cinque possibili giudizi, da niente soddisfatto a molto soddisfatto, indicando chiaramente la loro trasposizione in voti numerici da 1 a 5, con lo 0 ad indicare la non risposta/non applicabilità.

Il report ha in copertina i dati identificativi dell'Ente Scuola, la data di rilevazione, il numero dei soggetti rispondenti. Le statistiche sono ripartite in tabelle con grafici relativi.

L'analisi della soddisfazione si articola quindi in:

- statistiche e grafico per categoria CIBO/AMBIENTE/SERVIZIO con le medie per categoria. Ciascun grafico riporta una linea che è posta sul valore che corrisponde idealmente al valore comunemente indicato per la sufficienza, che per CIRFOOD corrisponde al valore pari a 3, un valore posto significativamente una soglia più alta rispetto ai cinque "gradini" della scala di giudizio proposta.
- Statistiche e grafici per tipologia di domanda, dove per ogni variabile viene indicato il valore medio.

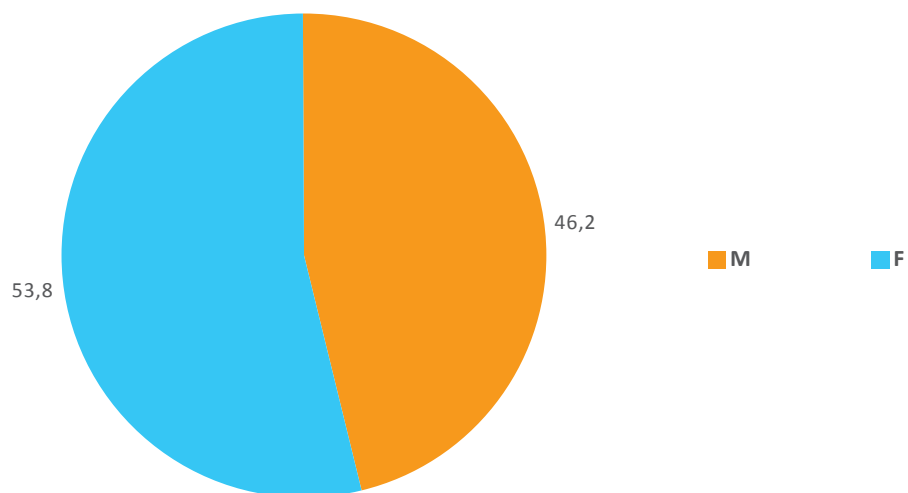
Terminologia

Validi: il termine validi esprime il numero dei soggetti che hanno risposto a tutte o in parte alle domande. Il questionario prevede infatti la possibilità di non rispondere (non rilevabile).

Deviazione standard (Dev.St.): la deviazione standard misura la dispersione dei dati intorno al valore medio. Più è alta più indica la presenza di valori vicini ai valori limite (1 e 5).

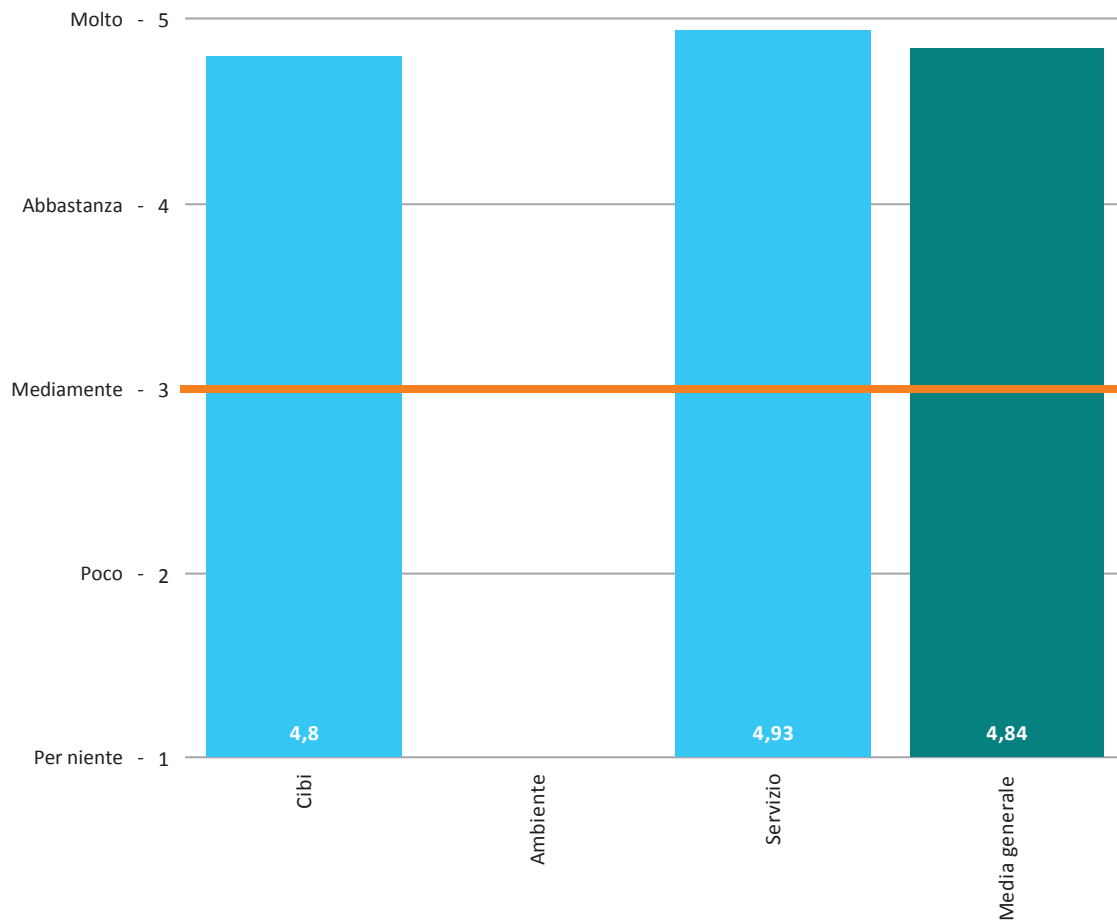
distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
M	6	46,2
F	7	53,8
Totale validi		13
Non risponde		2
Totale		15



statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
Cibi	4,8	0,4
Ambiente	0	0
Servizio	4,93	0,25
Media generale	4,84	0,36



statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	15	4,8	0,41
Quantità delle porzioni	15	4,53	0,52
Cottura dei cibi	15	4,93	0,26
Temperatura dei cibi	15	4,93	0,26
Arredamento e colori del locale	0	0	0
Pulizia delle sale e dei tavoli	0	0	0
Gentilezza del personale	15	4,93	0,26
Velocità del personale	15	4,93	0,26

