

OGGETTO: ELABORAZIONE E ANALISI DEI DATI DEL QUESTIONARIO DI GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE presso le cucine delle scuole dell'INFANZIA di MONDOVI' (periodo settembre 2020 – febbraio 2021 – relativo a.s. 2020/2021)

1. Caratteristiche del questionario

Il questionario, nell'ottica della semplicità cui si è fatto riferimento, si compone di 5 domande a scelta multipla basate principalmente su scale auto-ancoranti e riguardanti tre argomenti specifici: qualità e quantità dal punto di vista nutrizionale, personale CAMST e igiene dei locali. Di seguito le domande:

1. Commenti il menu del giorno ...

INSERISCI IL PIATTO DEL GIORNO	LE È PIACIUTO....			
	MOLTO	ABBASTANZA	POCO	PER NIENTE
PRIMO PIATTO				
SECONDO PIATTO				
CONTORNO				
FRUTTA O DESSERT				

A) Le pietanze che ha mangiato oggi erano

Troppo Calde Al punto giusto! Fredde

B) Ritieni che il personale CAMST sia

Gentile Scontroso

C) Ritieni che i refettori siano puliti ed in ordine

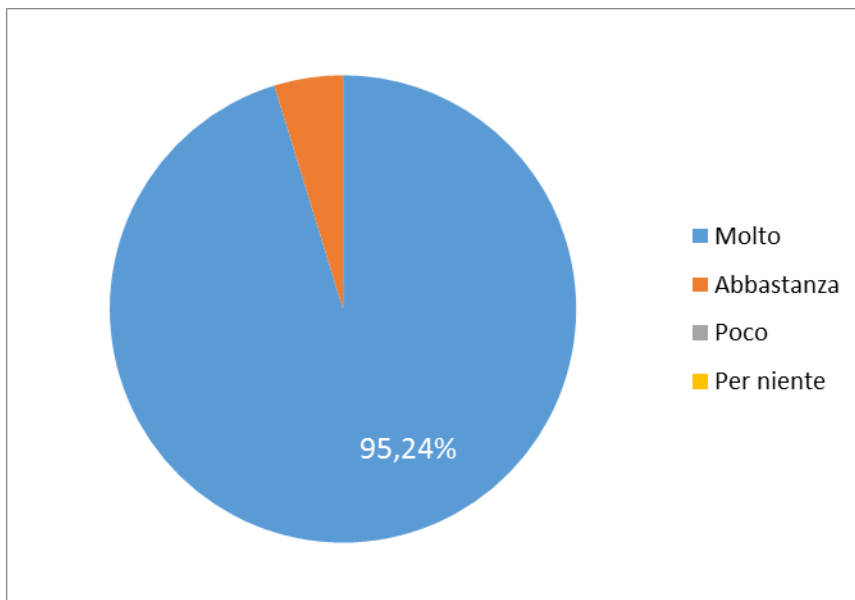
SI NO

D) Ritieni che le quantità siano

Soddisfacenti Scarse

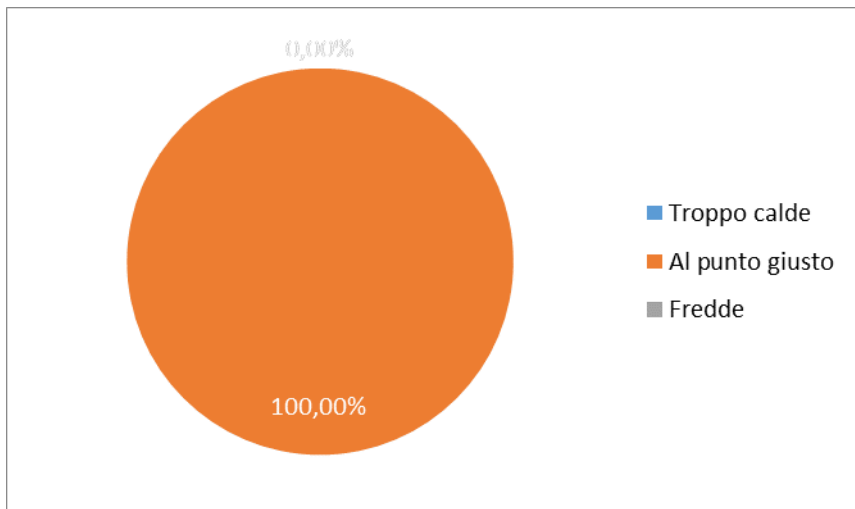
2. Analisi degli utenti intervistati

Il questionario di gradibilità del servizio è stato compilato da **21 utenti**, valore che corrisponde quindi al totale degli intervistati. Ad una prima analisi (Tabella 1) si può affermare che il 95,24% gradisce molto il menù del giorno, un 4,76% abbastanza e un 0% poco.



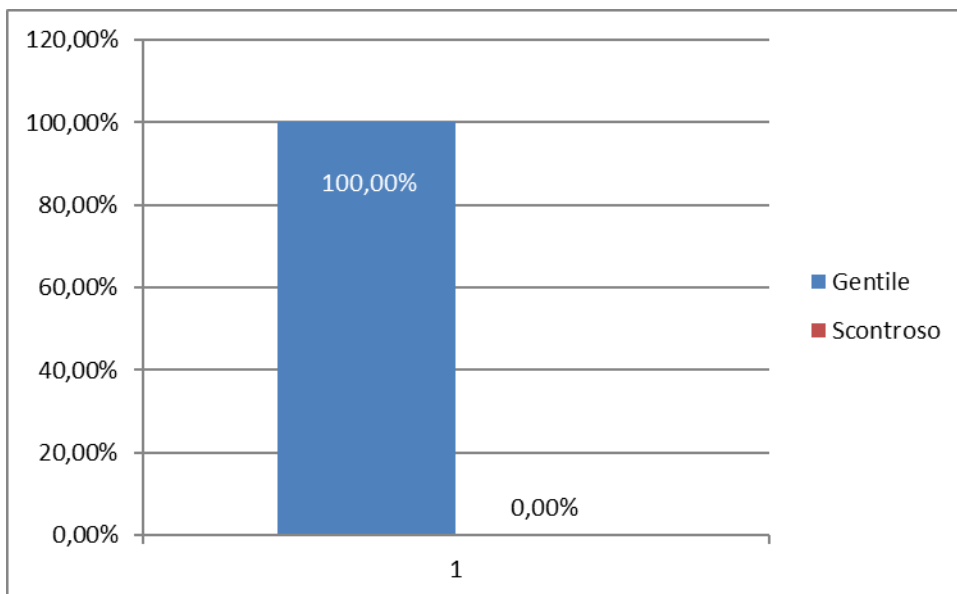
Commenti il menù del giorno

Le pietanze servite risultano essere troppo calde per un 0%, mentre 100% afferma che sono state servite al punto giusto, ed solo il 0% troppo fredde (Tabella 2)



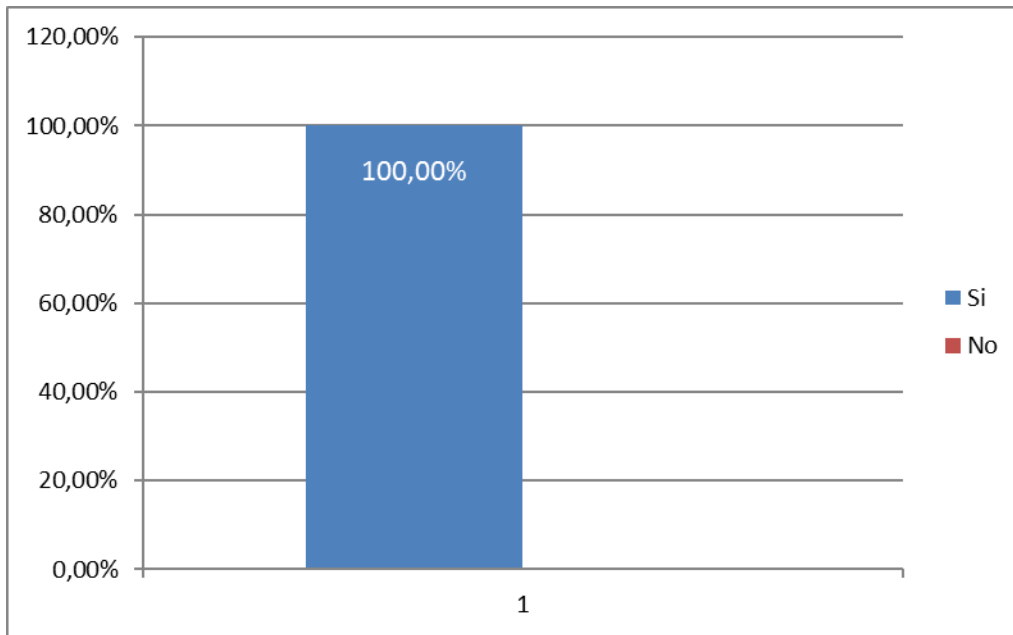
Servizio pietanze

Il personale CAMST è risultato gentile per il 100% (Tabella 3)



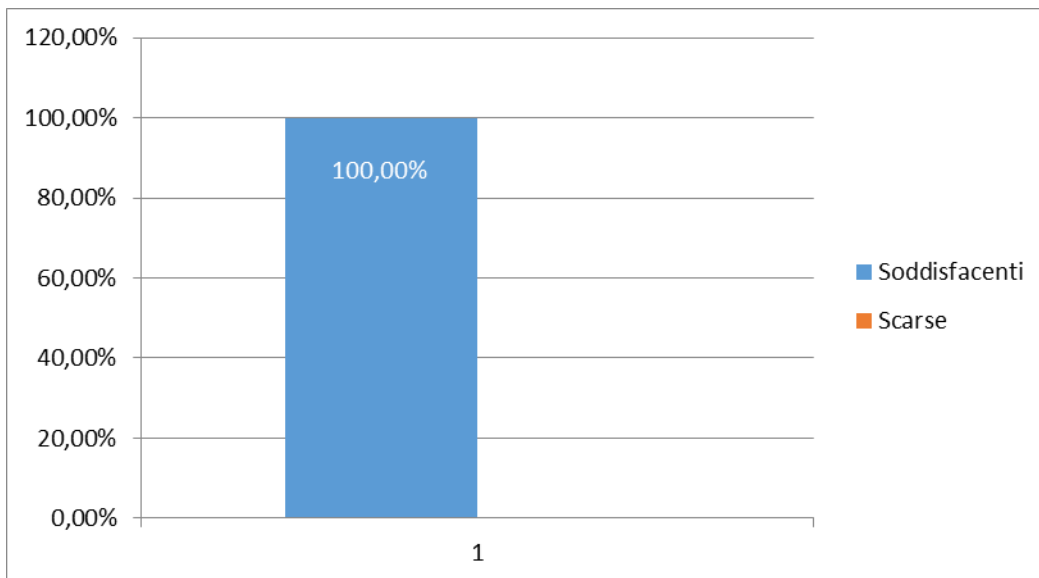
Personale CAMST

Le cucine ed i refettori attigui risultano essere per il 100% puliti e in ordine. (Tabella 4)



Igiene dei locali

Le quantità servite risultano essere per il 100% soddisfacenti, mentre il 0% afferma che i quantitativi serviti sono stati scarsi (Tabella 5)



Porzioni

3. Conclusioni

Come ormai da tempo la scienza ha dimostrato che mangiare bene è una delle cose che possiamo fare per stare meglio. Questo principio è alla base della Politica Nutrizionale di CAMST che, per perseguire tale obiettivo, ha investito e investe tutti i giorni a partire dalla scelta delle materie prime, e dunque dei fornitori, che rappresenta il primo step per il perseguimento di un servizio di qualità che ha come presupposto ***“A SCUOLA COME A CASA, CAMST SEGUE LA TUA CRESCITA.”***

Camst ha portato e continuerà a portare in tavola nei refettori di Mondovì pietanze rispettando la stagionalità delle materie prime e le porzioni corrette previste dall'ASL CN1 per poter trasmettere ai discenti una nutrizione adeguata e salute che sono da considerarsi diritti fondamentali, correlati l'uno all'altro.

In quest'anno particolarmente difficile, dovuta alla Pandemia Covid19, Camst ha lavorato per far sì che il servizio, seppur modificato in piccole gestioni (es. doppi turni), rimanesse un servizio di qualità rendendo sempre piacevole il momento del pranzo per i piccoli utenti.