



Feedback sull'iniziativa di apertura Mensa ai genitori

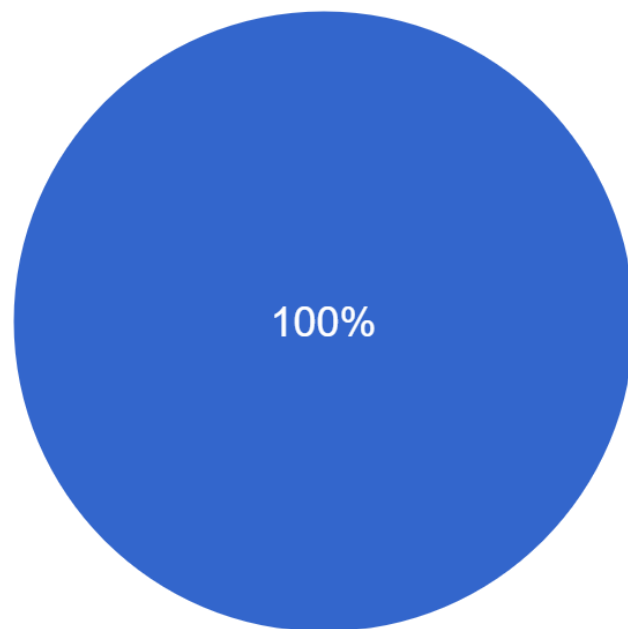
Di seguito trovate i risultati delle domande poste nel questionario richiesto a fine pasto.
I risultati sono riportati in grafici.

Si ricorda che il menù prevedeva:

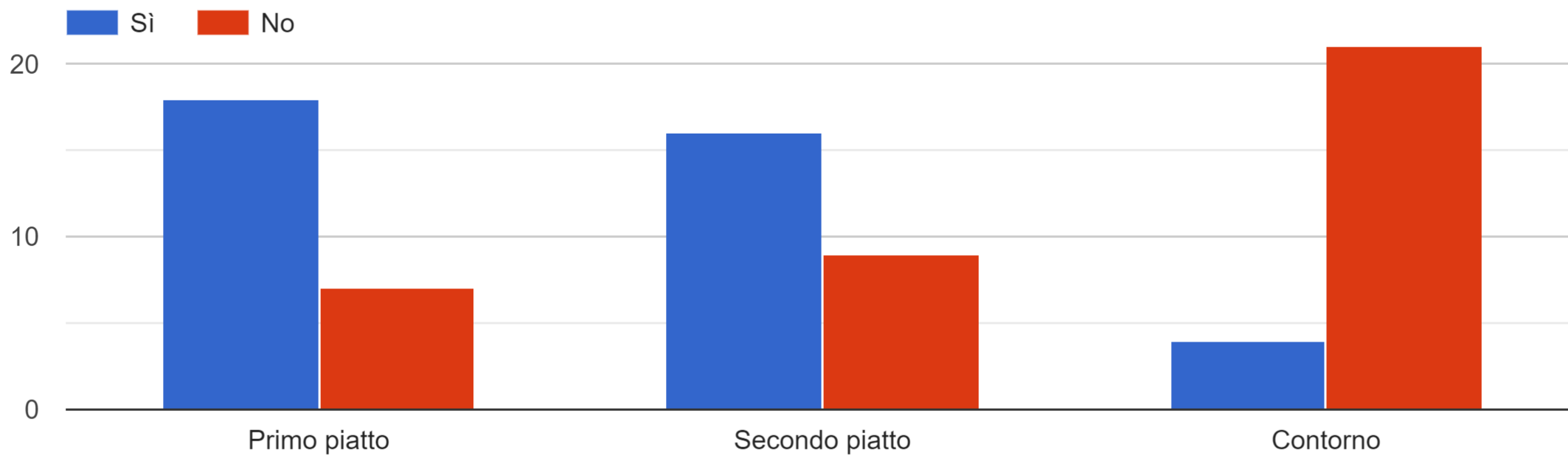
- Risotto allo zafferano
- Omelette
- Insalata verde
- Arancia
- Pane

Hai ritenuto utile l'iniziativa promossa?

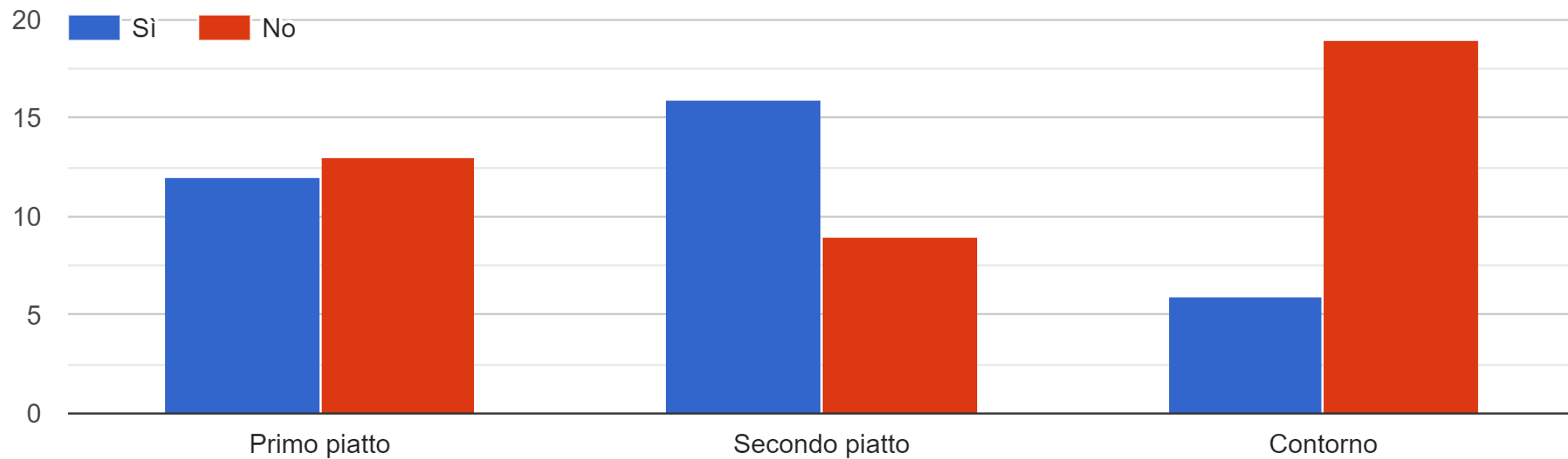
25 risposte



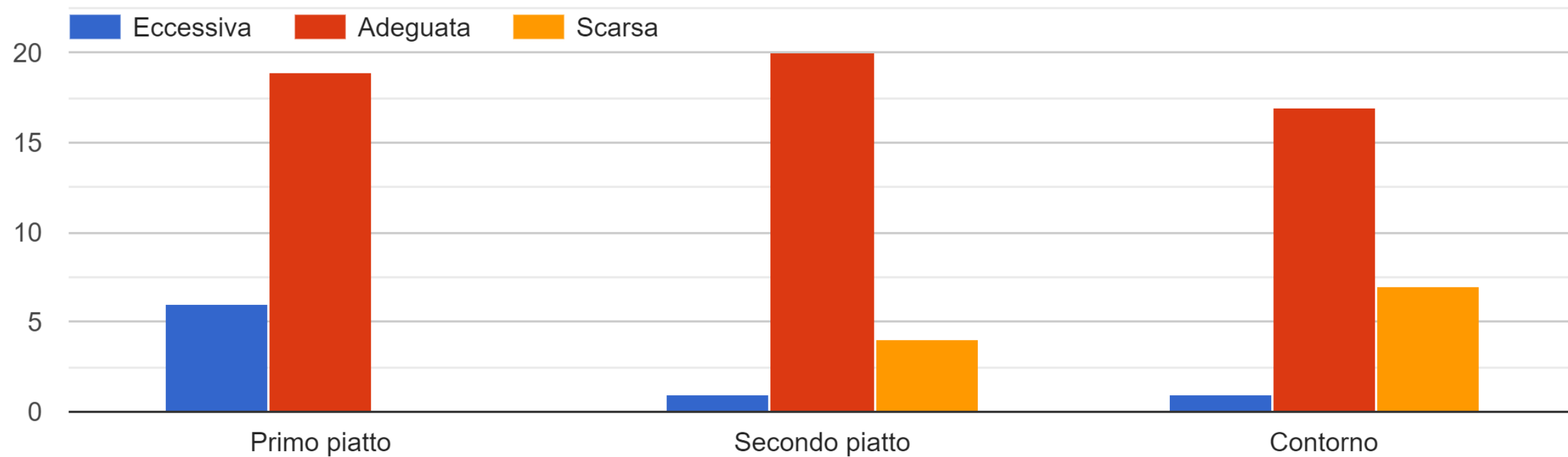
Le portate sono calde?



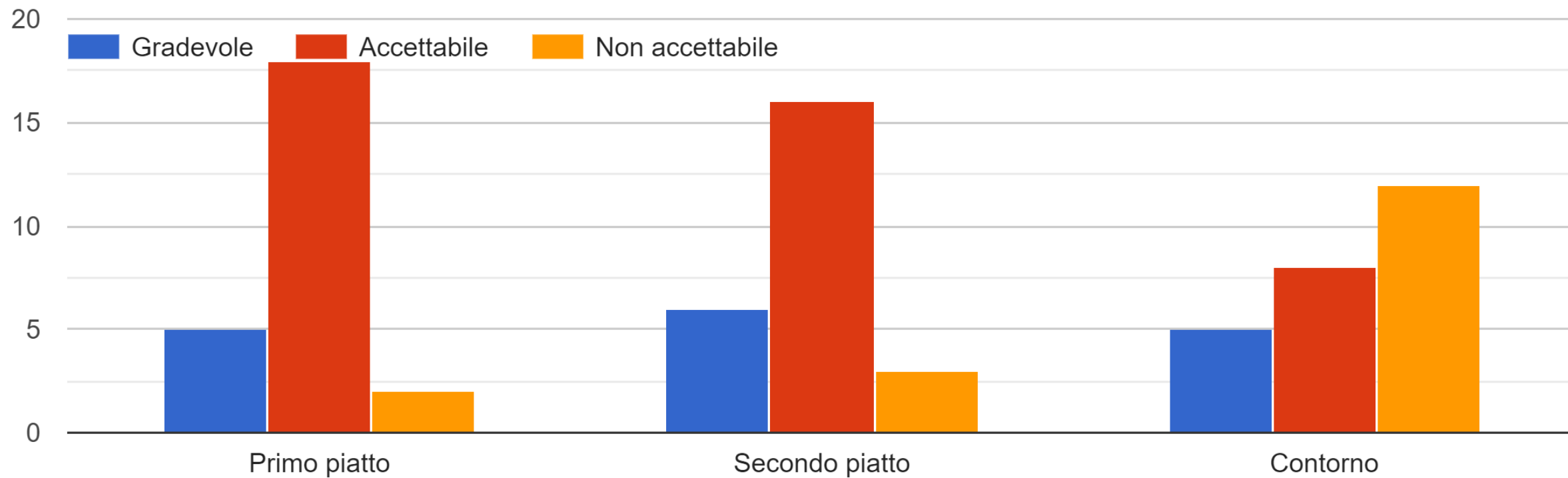
Le portate sono adeguatamente condite?



La cottura del cibo è:

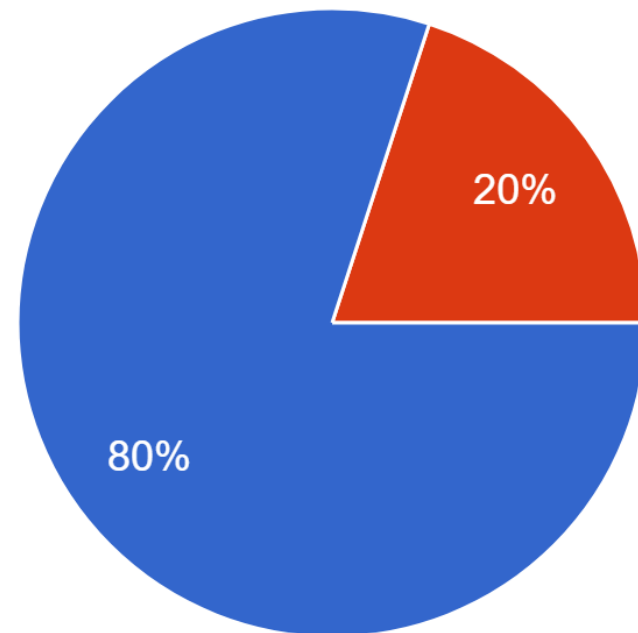


Il sapore delle pietanze servite è:



La qualità del pane è:

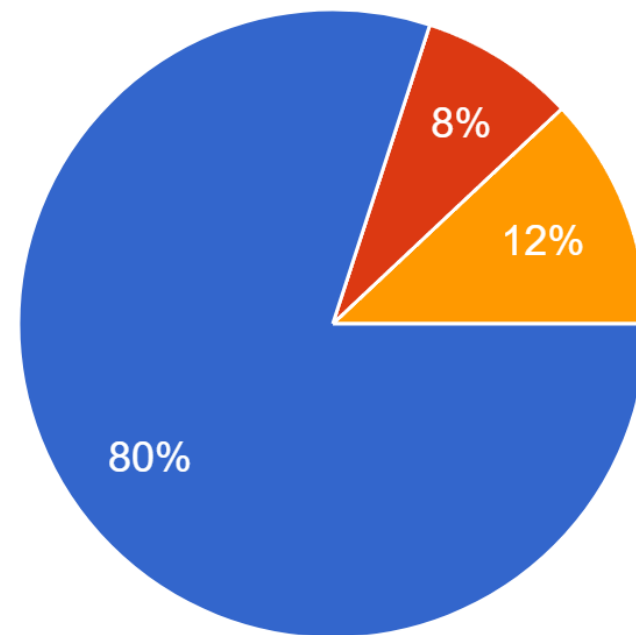
25 risposte



- Gradevole
- Accettabile
- Non accettabile

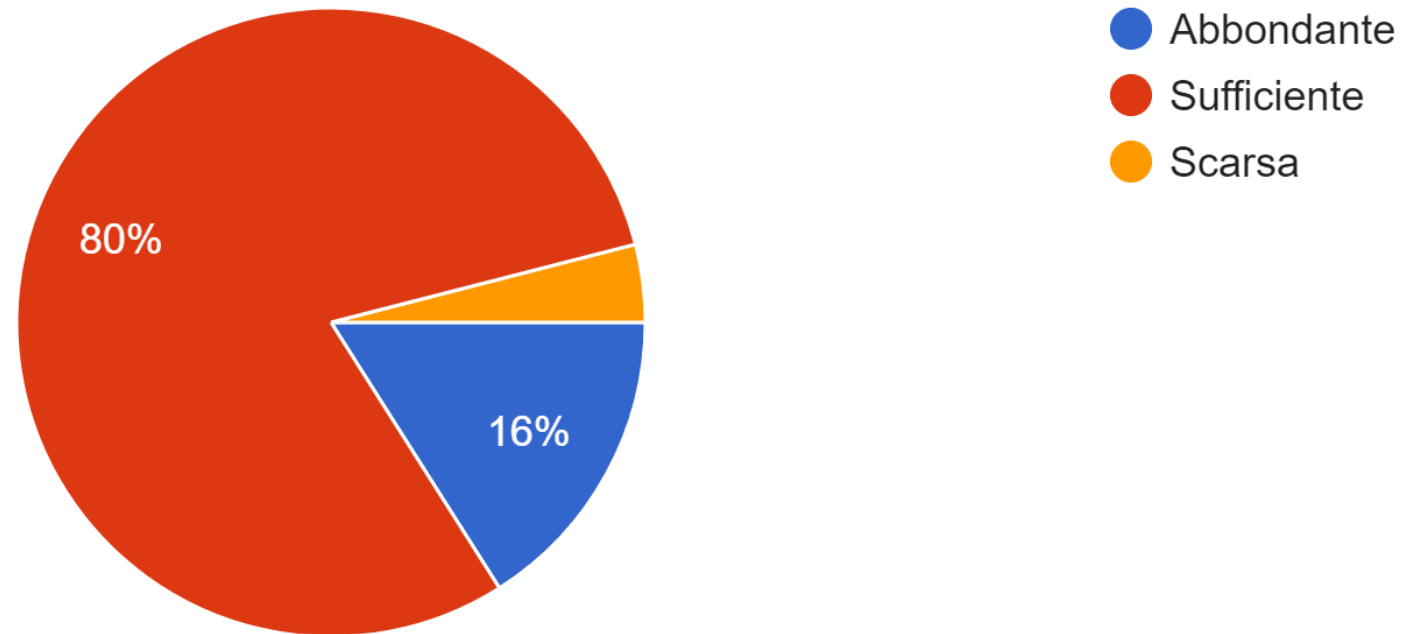
La qualità della frutta è

25 risposte



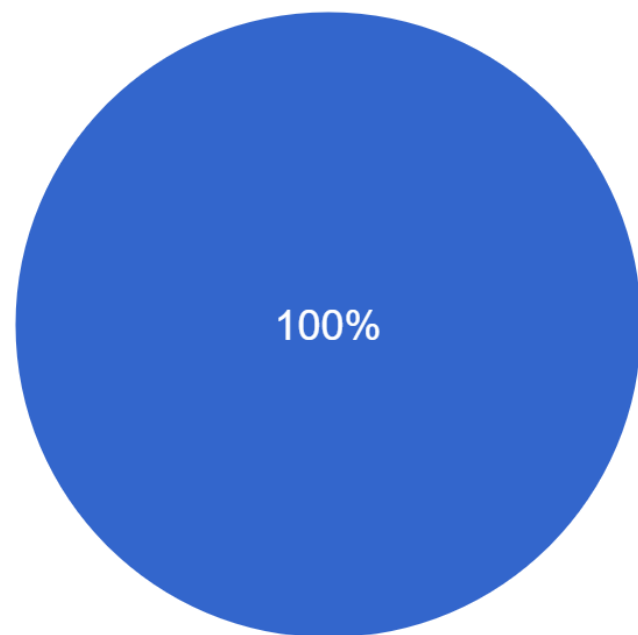
La quantità delle porzioni servite è:

25 risposte



Sarebbe utile ripetere l'iniziativa nei prossimi anni?

25 risposte



Commenti aggiuntivi

- Servire in tempi diversi primo e secondo
- Servire il primo e il secondo piatto in due momenti diversi per evitare che si raffreddino troppo.
- Controllare la grammatura delle diete perché sono eccessive. Contorno (insalata) eccessivo sale, scelta dell' insalata sbagliata, troppo amara
- Eviterei frutta difficile da sbucciare, sostituendola con equivalenti più pratiche per i bambini
- Insalata troppo amara sarebbe meglio lattua o iceberg e condita un po meglio
- Cambiare tipo di insalata
- Meglio cibi semplici e di qualità
- Servirebbero Condimenti e l'eliminazione del tipo di insalata
- Condimenti e cambiare il tipo di insalata eliminare la frittata
- Risotto con crema gialla aggiunta poco prima del nostro arrivo, diverse arance vecchie nel vassoio, omelette discreta. Insalata insapore e con foglie "vecchie". In generale ritengo che il menu di oggi non sia rappresentativo di ciò che mangiano o non mangiano (spesso mancano le quantità del pane oppure il primo/secondo è in quantità scarsa al secondo turno). Sarebbe utile fare sopralluoghi a sorpresa e riflettere sulle indicazioni emerse negli ultimi anni. Stiamo frequentando con la seconda figlia e con la prima figlia non erano emerse queste enormi insoddisfazioni anche se la seconda figlia che attualmente frequenta è una buona forchetta.
- Un piccolo accorgimento sui condimenti :di utilizzarne un po' di più, Il primo e il secondo servirli in tempi diversi, sul menù di variare le carni bianche e il pesce utilizzato (sempre pollo o sempre merluzzo) consultare anche menù di altre società anche dei comuni limitrofi hanno altre pietanze che noi non vediamo da tempo.
- Per le diete segnalo la difficoltà per apertura piatto. Suggestisco la possibilità di usare i condimenti ad esempio più grana, olio, aceto , a seconda del piatto e del gusto del bambino; se difficoltoso, l'insegnante potrebbe aiutare ciò !
- Formaggio grattugiato a parte

Risposte ai commenti