

## COMMENTI QUESTIONARIO SERVIZIO MENSA

Di seguito sono riportati testualmente tutti i commenti espressi dai genitori nello spazio dedicato ai "suggerimenti, proposte, commenti e segnalazioni sul servizio mensa della scuola" del questionario sul servizio mensa.

1	Aggiustare la mensa con sedie e tavoli nuovi. Modificare il cibo mettendolo più adatto per i bambini, cucinare meglio e dare il mangiare caldo.
2	Levare riso non cotto. Bastoncini non piacevoli. Stare attenti più di una volta mia figlia ha trovato capelli nella pasta. (chiedo scusa è la verità)
3	Non ho mai verificato di persona, domande ho girato a mio figlio, che dice di mangiare volentieri alla mensa.
4	Aggiungere al menù una merenda "yogurt con un succo o brioss con yogurt".
5	Bisognerebbe variare di più il menù e preparare piatti che piacciono ai bambini. Penso che sia inutile insistere a fargli mangiare i legumi a tutti i costi, visto che poi non li mangiano e alla fine tornano a casa digiuni.
6	Consapevole che una giusta alimentazione deve essere impartita anche a scuola fatto stà che quasi tutti i bimbi non mangiano affatto alcune portate oggi presenti in menù. Quindi sarebbe bene tralasciare i principi ed inserire alimenti e portate più gradite ai bimbi. Domandare a loro stessi cosa accettano volentieri e cosa no.
7	1) Consegnate ai genitori il menù. 2) Il minestrone che sia ricco di verdure diverse. 3) I bastoncini che siano ben cotti. 4) Inserire la carne nel menù. 5) Comunicare eventuali variazioni del menù.
8	Eliminare il minestrone ed il brodo vegetale. Usare la frutta di prima scelta.
9	- Non abbiamo potuto dare risposta al punto n°6 in quanto giornalmente impossibilitati alla verifica del responso. - Si suggerisce di fare variegare o ruotare il menù per i bambini della scuola primaria, e di migliorare la qualità degli alimenti. Si ritiene di dover migliorare le condizioni igieniche della sala mensa, adeguando tale locale alle vigenti normative di igiene e sicurezza.
10	1 Menù più vario 2 Più qualità per la frutta.
11	Variare il menù inserendo pietanze più gradevoli per i bambini.
12	Secondo me non è la qualità, ma il modo in cui viene servito il cibo ad essere non idoneo, perché il sottovuoto rende il cibo non gradevole esempio: le patatine col vapore si rendono molli, come pure bastoncini e altro. Sugerirei un nuovo metodo di servire il pranzo come contenitori d'acciaio con coperchi da servire al momento dei singoli piatti.
13	Migliorare la qualità del cibo. Migliorare la modalità di trasporto. Variare il menù in modo adeguato, per esempio come la mensa delle altre città es.: Roma, Milano.
14	Je ne suis pas tellement content pour votre service.
15	Vorrei essere presente qualche volta come è la qualità del pasto.

16	Preferirei che il cibo fosse cucinato sul posto visto che una volta in questa scuola c'erano le cucine. Non dimentichiamo che i nostri figli mangiano alla mensa tre volte alla settimana.
17	Non sottoscrivo niente di particolare in quanto come da sopra si evince che mi ritengo molto soddisfatto dei risultati ottenuti dall'organizzazione scolastica per il servizio mensa. Vi ringrazio per l'interessamento dovutoci.
18	Di cambiare menù, inserire anche la pizza è un pranzo completo ed ai bambini piace sicuramente più dei legumi.
19	Mio figlio mangia volentieri tutto e con piacere, lamenta solo troppa confusione data dalla disorganizzazione nella distribuzione dei pasti. Nel complesso il servizio è soddisfacente fermo restando la fatiscenza dei locali come del resto della struttura nel complesso.
20	E' necessario variare maggiormente il menù. I bambini che usufruiscono del servizio mensa in giorni stabiliti spesso e volentieri si ritrovano a mangiare sempre le stesse pietanze.
21	Mia figlia ha sempre mangiato ma ogni volta di pomeriggio ritornava con tanta fame. Vi dò un consiglio le cose che servite non datele un'ora dopo.
22	Un buon servizio mensa deve puntare sulla qualità dei cibi perché abbia successo tra i bambini proporre loro piatti variegati e più gustosi magari aggiungendo al menù settimanale (per una o due volte) anche un "dolcetto".
23	Si ritiene necessario, a mio avviso ripristinare la cucina nel presente nel plesso scolastico. Personalmente, da circa 3 settimane ho ritenuto opportuno non far pranzare mia figlia.
24	All'inizio scuola, mia figlia ha mangiato qualche volta a mensa però ho ritenuto di non mandarla più perché il cibo non era soddisfacente. Grazie
25	E' necessario che la mensa sia all'interno della scuola.
26	Propongo di fare un menù più vario durante il mese.
27	Secondo me il menù che la mensa deve proporre ai bambini dell'elementare che hanno il rientro 3 volte a settimana deve essere fatto a parte, perché succede che si ritrovano a mangiare sempre un risotto un bianco o un minestrone invece di far coincidere in questi giorni una bella pasta al sugo con la carne tritata o pasta al forno che viene portata negli altri giorni della settimana.
28	La maggior parte delle volte il cibo non è gradevole. Togliete il riso fa schifo Bastoncini Stare attenti all'igiene si trovano ciglia nei piatti. (p.s. Personale mensa OK) Cibo non gradevole.
29	La figliola ha sottolineato l'importanza dello stare insieme agli altri compagni. A parte l'aspetto connesso dunque alla socializzazione, emerge l'insufficienza della qualità della mensa, tanto che appena tornata a casa, deve pranzare di nuovo.
30	Il sugo è troppo liquido. Il riso in bianco non è gradito per niente. Il prosciutto non è molto buono.
31	1) L'igiene non è mai troppo.....! 2) L'acqua sulle tavole a volte non basta. 3) La frittatina di spinaci il più delle volte è bruciata.

32	Propongo non di valutare la quantità del cibo, ma la qualità relativa al primo e al secondo erogato dal servizio mensa; poiché anche se il prodotto è ben cotto e ben condito, la qualità del prodotto è scarsa!!
33	Gli ingredienti più freschi e dato che si tratta del pranzo dei bambini un menù più ricco ed equilibrato. E anche per quanto riguarda la cottura e il momento del consumo del pranzo un po' più di attenzione al cibo più caldo e non scotto.
34	La sottoscritta chiede che sia giusto per il bene dei nostri figli saperne di più sulla provenienza dei prodotti adoperati per il servizio mensa (tipo: olio, pasta, carni, formaggi, pesce, uova, ecc.) che siano di qualità e di provenienza italiana. Un controllo in cucina tramite un rappresentante di classe dove può poi comunicare ai genitori e assicurarli dei cibi e pulizia, chiedo pertanto una buona cottura delle carni.
35	Una delle principali cause del servizio mensa, risalga alla ditta appaltatrice, perché i prodotti sono di poca qualità e quindi le cuoche devono cucinare quello che inviano, e l'altra è del dottore Dignitoso responsabile della U.S.L. perché stabilisce per ogni pietanza n°1 cucchiaino d'olio, tutto viene contato a contagocce, e da lì che il cibo viene insipido e di gusto sgradevole, il problema risale alla radice, il resto sono solo lamentele popolari...p.s. chiedete al Dott. Dignitoso se a casa sua cucinano con un cucchiaino d'olio...
36	Si dovrebbero inserire nel menù portate dal gusto più gradito ai bambini evitando i legumi o altre cose che la maggior parte dei ragazzi non gradisce magari inserendo anche la pizza. Si potrebbe fare un n questionario specifico su ogni voce del menù per capire cosa va e cosa non va secondo il gusto dei ragazzi.
37	Variare la tipologia delle pietanze.
38	Le porzioni dovrebbero essere un po' più abbondanti e la frutta di qualità superiore, ma tutto sommato il servizio non è poi male.
39	Non posso fare dei commenti o segnalazioni dato che mio figlio non usufruisce del servizio mensa.
40	Abbiamo più volte fatto proposte, commenti e segnalazioni che non sono mai state ascoltate.
41	Non posso giudicare perché mio figlio non mangia a scuola.
42	Mia figlia non usufruisce del servizio mensa perché pranza a casa e poi rientra a scuola, per tale motivo non sono state espresse preferenze nel questionario suddetto.
43	Sono d'accordo che il pranzo a scuola aiuta anche la socializzazione, ma valuto complessivamente il servizio mensa scadente, per questo motivo mia figlia ritorna a casa per un pranzo più controllato.
44	Migliorare il menù in tutto. Migliorare il servizio e soprattutto più igiene, togliere le lavagne e farla solo per sala mensa, dove mangiano i bambini come adulti solo le maestre e quella addetta al servizio.
45	Tenuto conto del parere sopra espresso da mio figlio, non ho suggerimenti o segnalazioni da fare in merito al servizio mensa. Ringraziando, quale genitore, per le attenzioni rivolte agli alunni porgo distinti saluti.
46	1) Insalata mista di stagione non è di stagione (es. pomodori).
47	Ritengo che per avere un servizio migliore si potrebbe fare un menù e far scegliere ai bambini giornalmente.
48	Si potrebbe formare una cooperativa di genitori (mamme), volenterose di migliorare la qualità dei propri figli, che prendessero in appalto e/o gestione la mensa. Avere il coraggio di denunciare alle autorità competenti eventuali anomalie sulla qualità dei cibi e la salute dei minori.

49	Non fare il primo e il secondo a base di pesce perché non tutti i bambini lo mangiano. Fare avere ai genitori il menù per regolarci.
50	1) Segnalazione: Il cibo servito cotto deve essere a giusta temperatura e non tiepido. 2) Segnalazione: Il primo piatto è più abbondante del secondo.
51	Dare sempre di meglio.
52	I miei commenti non sono del tutto positivi, poiché spesso (quasi sempre) la frutta data, non è di ottima qualità e di porzioni piccole. Al rientro, nonostante, abbia mangiato a scuola, la bambina ha fame e i suoi commenti per il cibo della scuola non sono del tutto positivi.
53	Mio figlio non gradisce verdure e formaggi. Gradirei si servisse più carne, sia bianca che rossa.
54	Secondo il mio punto di vista potrebbero passare giornalmente e fare scegliere ai bambini uno o più menù per i giorni successivi. In questo modo i bambini sarebbero più contenti.
55	N.B. Nei bagni manca la carta igienica.
56	1) Troppo carne bianca. 2) Il riso s/piselli (non piace). 3) Le patate fritte non ci sono mai nei giorni dispari. 4) L'insalata mista di stagione, non è di stagione (es. pomodori)
57	Si potrebbe migliorare la qualità della frutta.
58	Cibi meno salati e più caldi. Più attenzione da parte del personale che serve (raccolta ticket e distribuzione cibo).
59	Rispettando i criteri di una dieta equilibrata cercare di avere pietanze più gustose.
60	La salsa di pomodoro ha un gusto poco gradevole. Si potrebbero inserire mozzarelle e formaggini. Evitare il tonno. Consiglierei inoltre carni cucinate in modo semplice, per es. petto di pollo arrostito o girello.
61	Desidererei che la mensa scolastica sia più efficiente, e che il cibo sia servito più caldo e soprattutto il menù sia diverso ogni settimana, vorrei più accortezza e miglioramento.
62	La frutta proposta ai bambini è quasi sempre la mela, che i bambini non amano e non possono sbucciare. Sarebbe meglio optare per mandarini o banane.
63	Fare sempre di meglio.
64	Cambiate la cuoca.
65	Tutto.
66	Non usufruisce della mensa.