



Comune Civitavecchia
Città metropolitana di Roma capitale

2^INDAGINE SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNO 2017\2018



Presentazione dei Risultati



Comune Civitavecchia

Città metropolitana di Roma capitale

Servizio 2-sezione Pubblica istruzione

...gli studenti dell'Istituto Baccelli

4°A

Campanini Fabrizio

Sansolini Sacha

Tomassini Aurora

Giuli Dandara Chiara

Magali Francesco

4°B

Zanforlini Emanuela

PREMESSA

La qualità del servizio mensa è giornalmente monitorata attraverso l'istituto del comitato mensa, composto da genitori di alunni e insegnanti che fruiscono giornalmente del servizio, e, attraverso strumenti (schede di rilevazione della gradibilità del pasto) che, compilati giornalmente dagli addetti ai refettori, consentono di conoscere il gradimento delle pietanze proposte ai bambini.

La qualità del servizio viene inoltre controllata giornalmente dal personale degli Uffici comunali in termini di provenienza delle derrate, modalità di conservazione e cottura, rispetto dell'igiene di produzione, rispetto dei menù, dei tempi di consegna dei pasti e delle temperature.

Ma la qualità del servizio deve essere inoltre monitorata accogliendo i suggerimenti che provengono dai bambini e anche dai genitori, con lo scopo di offrire all'utenza servizi migliori e che rispondano ai bisogni dei bambini e alle aspettative delle famiglie.

I risultati positivi conseguiti e l'apprezzamento del servizio di refezione scolastica, se da un lato sono ragione di soddisfazione, dall'altro rappresentano un punto di partenza per un ulteriore miglioramento del servizio che, come Amministrazione comunale, ci prefiggiamo di conseguire con la collaborazione dei bambini e dei genitori, attuando, nel prossimo anno scolastico, ove possibile, le variazioni al servizio di refezione che scaturiranno dai risultati del questionario.

Il questionario di valutazione di gradimento del servizio di refezione, consente, in quanto anonimo, di esprimere giudizi in piena libertà e di conseguenza all'Amministrazione, di acquisire, direttamente dai bambini, dai ragazzi e dai genitori informazioni e suggerimenti utili per migliorare la qualità del servizio.

Il questionario, inoltre, permette di evidenziare le criticità rilevate nel corso dell'anno, di dare indicazioni e suggerimenti e consente di partecipare in modo concreto e propositivo e di condividere, pertanto, con l'Amministrazione il prioritario obiettivo di tenere alto il gradimento del servizio e di migliorarlo.

L'attività di monitoraggio della qualità del servizio refezione scolastica, è effettuata dall'Amministrazione Comunale e dagli studenti dell'Istituto Baccelli all'interno del progetto di alternanza scuola-lavoro, nell'interesse esclusivo del benessere dei bambini della nostra Comunità.

SOMMARIO

Norme di riferimento	pag. 5
Metodo d'indagine	pag. 6
Questionari somministrati ai bambini	pag. 7
Lettura dei questionari somministrati ai bambini	pag. 10
Questionari somministrati ai genitori	pag. 43
Lettura dei questionari somministrati ai genitori	pag. 47
Azioni intraprese all'esito dei risultati	pag. 59

Norme di Riferimento

Legge 7 giugno 2000, n. 150 "Disciplina delle attività di informazione e di comunicazione delle pubbliche amministrazioni"

Direttiva del Ministro della Funzione Pubblica sulla rilevazione della qualità percepita dai cittadini

Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica

Metodo di indagine

La rilevazione è stata svolta mediante un questionario anonimo distribuito ad alunni che utilizzano la mensa oggetto dell'indagine ed ai genitori degli stessi.

L'indagine di tipo quanti/qualitativo ha individuato un campione rappresentato dagli utenti delle classi elementari 3, 4 e 5 fra la popolazione di utilizzatori del servizio che usufruiscono della mensa. Il campione è costituito da soggetti statisticamente rappresentativi dell'utenza della mensa: sono stati coinvolti nell'indagine n. 876 alunni (dei quali effettivi partecipanti sono stati 655) e n. 876 genitori (partecipanti 468), su un totale di 2024 corrispondenti al 43.28% degli utilizzatori totali del servizio. Le scuole oggetto dell'indagine sono state:

- Scuola Primaria Papacchini classi 3°C, 4°C e 5°C per un un totale di 62 bambini, di cui 53 hanno partecipato al sondaggio.
- Scuola Primaria Borlone classi 3°A, 4°A, 4°B e 5°A per un totale di 57 bambini, di cui 40 hanno partecipato al sondaggio.
- Scuola Primaria Rodari classi 3°A, 3°B, 3°C, 3°D, 4°A, 4°B, 4°C, 4°D, 5°A, 5°B, 5°C, 5°D e 5°E per un totale di 259 bambini, di cui 200 hanno partecipato al sondaggio.
- Scuola Primaria Laurenti classi 3°A, 3°B, 4°A, 4°B, 4°C, 5°A, 5°B e 5°C per un totale di 160 bambini, di cui 107 hanno partecipato al sondaggio.
- Scuola Primaria Don Milani classi 3°D, 4°C e 5°B di un totale di 71 bambini, di cui 47 hanno partecipato al sondaggio.
- Scuola Primaria Collodi classi 3°A, 4°A, 5°A e 5°B per un totale di 44 bambini, di cui 24 hanno partecipato al sondaggio.
- Scuola Primaria Posata classi 3°A, 3°B, 4°A, 4°B, 5°A e 5°B per un totale di 95 bambini, di cui 83 hanno partecipato al sondaggio.

Questionario bambini

Il questionario prevedeva delle domande circa il cibo; è stata fornita la lista completa degli alimenti presenti nel menù richiedendo la preferenza o meno dei cibi descritti tramite  

Questionario genitori

Il questionario prevedeva delle domande circa il cibo, la conoscenza del menù e delle informazioni riguardanti il servizio, le modalità di reperimento delle informazioni riguardanti il servizio, le interazioni con il Comitato mensa. Per alcune domande è stato chiesto di esprimere, su una scala di valori da 1 a 10, il livello di soddisfazione, per altre è stato chiesto di esprimere con un sì/no/non so elementi di conoscenza del servizio.

PERIODO DI RILEVAZIONE: Novembre 2017 – Gennaio 2018

CODICE DEONTOLOGICO : La rilevazione è stata realizzata nel pieno rispetto del Codice deontologico e di quanto previsto dalla Legge sulla Privacy n. 196/03.

Questionari somministrati



QUESTIONARIO BAMBINI

Per rispondere devi fare una crocetta sulla faccina che scegli

1 Quale classe frequenti?

- la terza la quarta la quinta

2 Quanti giorni alla settimana frequenti la mensa?

- 1 giorno a settimana 2 giorni a settimana 5 giorni a settimana

3 Ti piace mangiare alla mensa ?

- Si 😊 Così così 😐 NO ☹️

4 Ti piacciono i cibi che ti danno?

- Si 😊 Così così 😐 NO ☹️

5 PRIMI PIATTI - rispondi con la faccina 😊 se ti piace o con la faccina ☹️ se non ti piace

Pasta e lenticchie



Lasagna



Pasta al pomodoro



Riso burro e parmigiano



Pasta al tonno



Pasta tricolore



Pasta e patate



Pasta con besciamella



Pasta al ragù



Riso al ragù



Riso al pomodoro



Pasta al pesto



Pasta e ceci



Pasta olio e parmigiano



Risotto allo zafferano



Pasta e fagioli



Passato di verdura con pasta



Tortellini al pomodoro



6 SECONDI PIATTI - rispondi con la faccina 😊 se ti piace o con la faccina ☹️ se non ti piace

Crocchette di pollo



Tortino di patate



Galbanone



Hamburger



Polpette al forno



Bastoncini di pesce



Spezzatino



Fettina di carne





● Pesce crunch e fish



● mozzarella



● Uova strapazzate



● Prosciutto cotto



● Crocchette di pesce



● Fesa di tacchino al forno



● Formaggio



● Formaggio spalmabile



● Mortadella



● Platessa panata



● Tonno



● Arista al forno



7 **CONTORNI** - rispondi con la faccina 😊 se ti piace o con la faccina ☹️ se non ti piace

● Patate al forno



● Insalata



● Purè



● Piselli



● Finocchi



● Fagiolini



● Patate lesse



● Spinaci gratinati



● Bieta



● Carote



8 Quale sono le verdure che ti piacciono ma che non ti danno a scuola?



9 FRUTTA - rispondi con la faccina 😊 se ti piace o con la faccina ☹️ se non ti piace

• Arancia



• Mandarino



• Mela



• Pera



• Kiwi



• Banana



• Susina



• Prugna



10 La mangi la frutta che ti danno

Si 😊

NO



Perché



11 Secondo te è importante mangiare alimenti diversi ogni giorno?

Si 😊

NO



Perché

12 A scuola parlate dell'importanza dell'alimentazione per la vostra crescita?

Si 😊

NO



13 A casa parlate dell'importanza dell'alimentazione per la vostra crescita?

Si 😊

NO

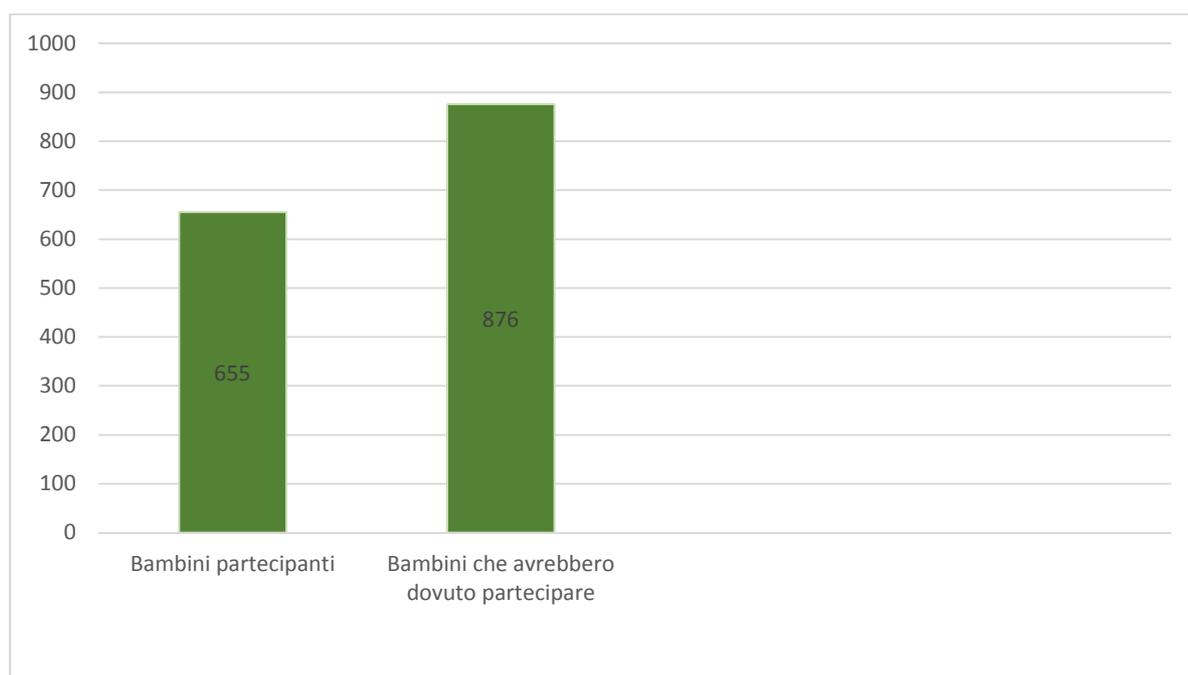


Lettura dei questionari:

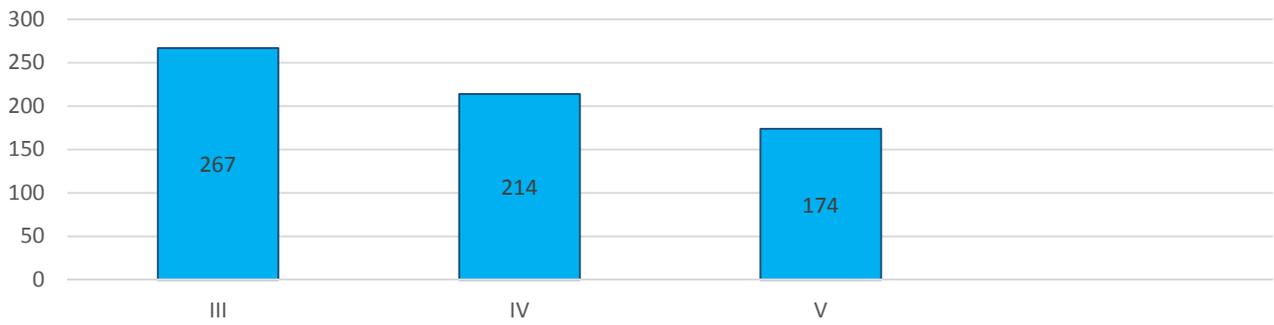
Risultati questionari bambini

In generale

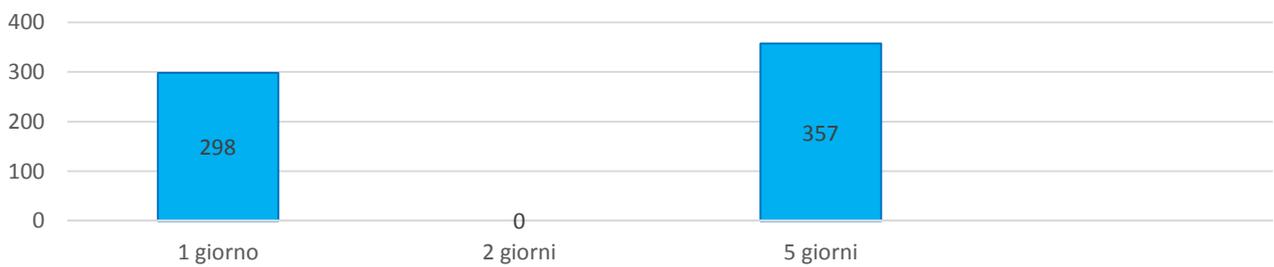
BAMBINI CHE AVREBBERO DOVUTO PARTECIPARE E BAMBINI CHE HANNO EFFETTIVAMENTE PARTECIPATO IN TOTALE SU TUTTE LE SCUOLE.



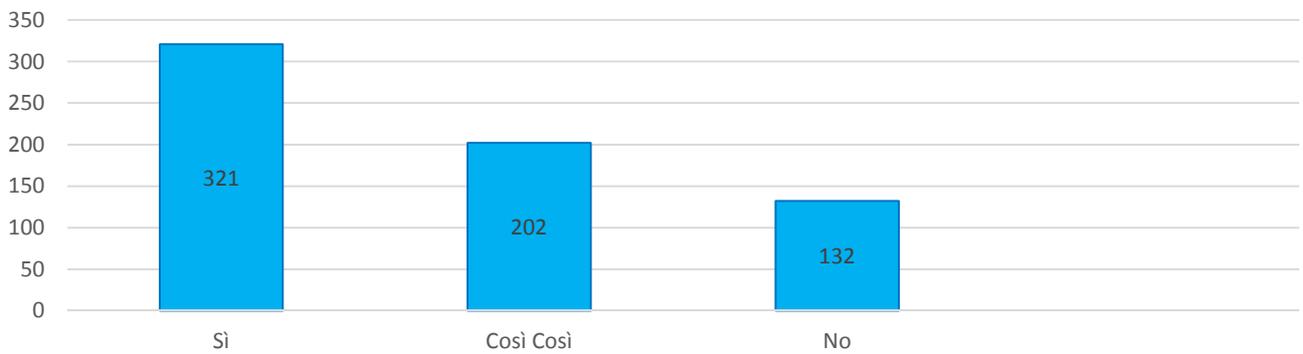
Che classe frequenti?



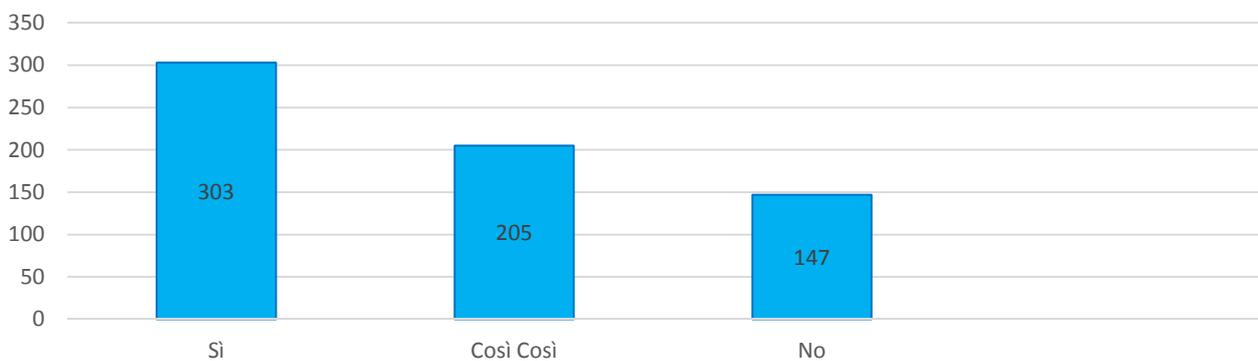
Quanti giorni alla settimana frequenti la mensa?



Ti piace mangiare alla mensa?

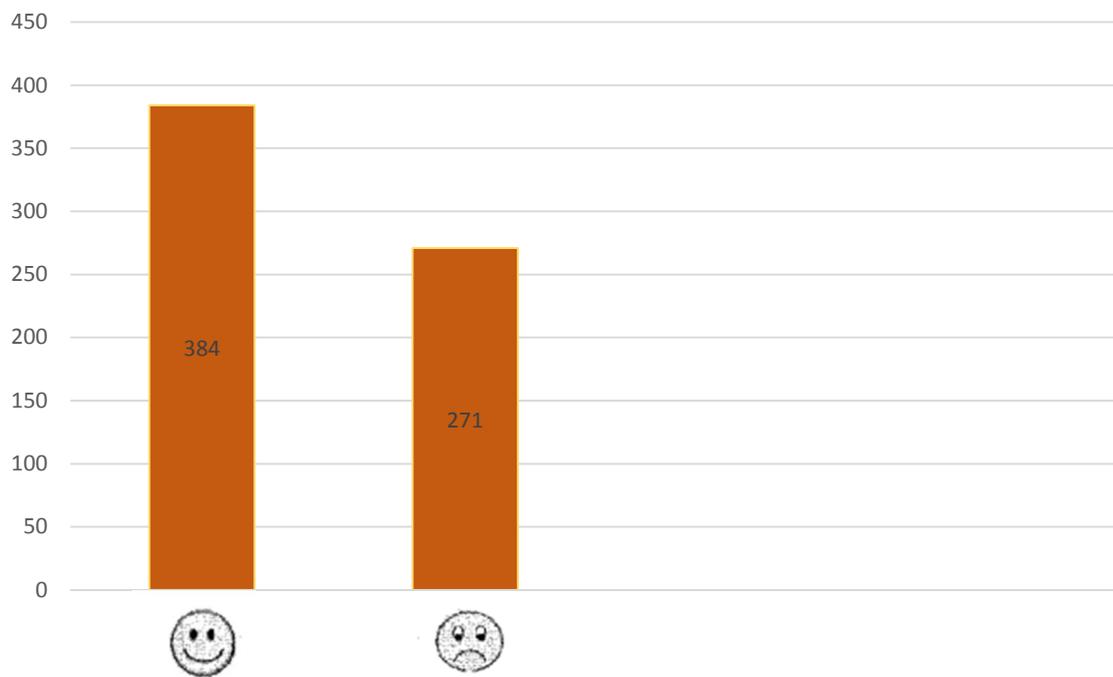


Ti piacciono i cibi che ti danno?

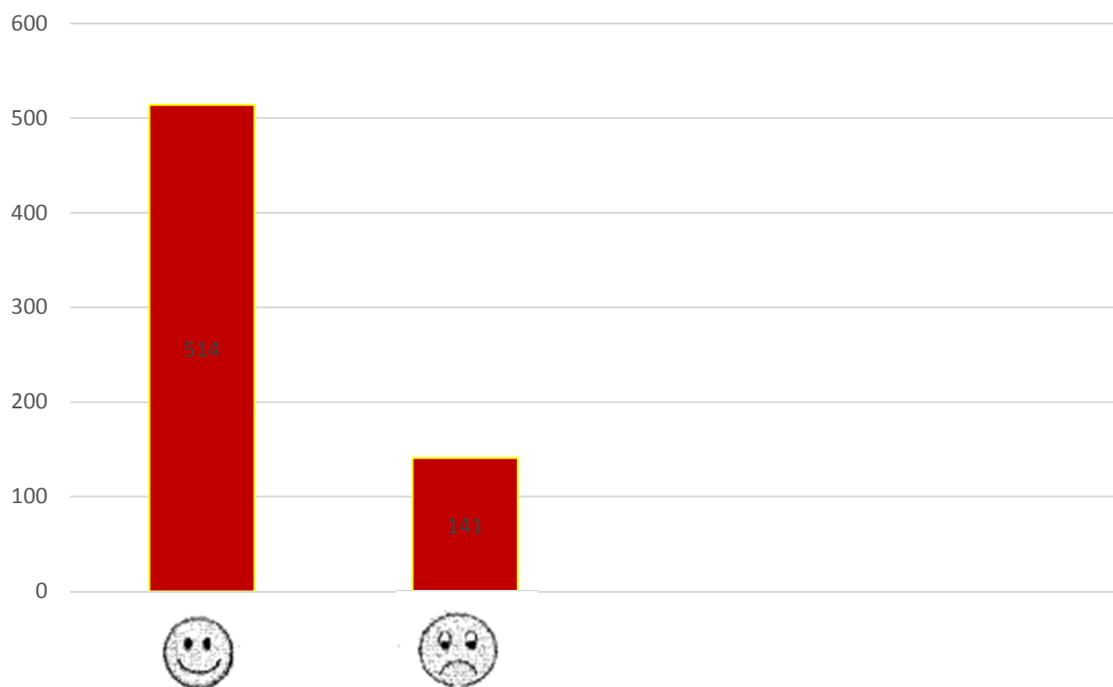


Primi Piatti

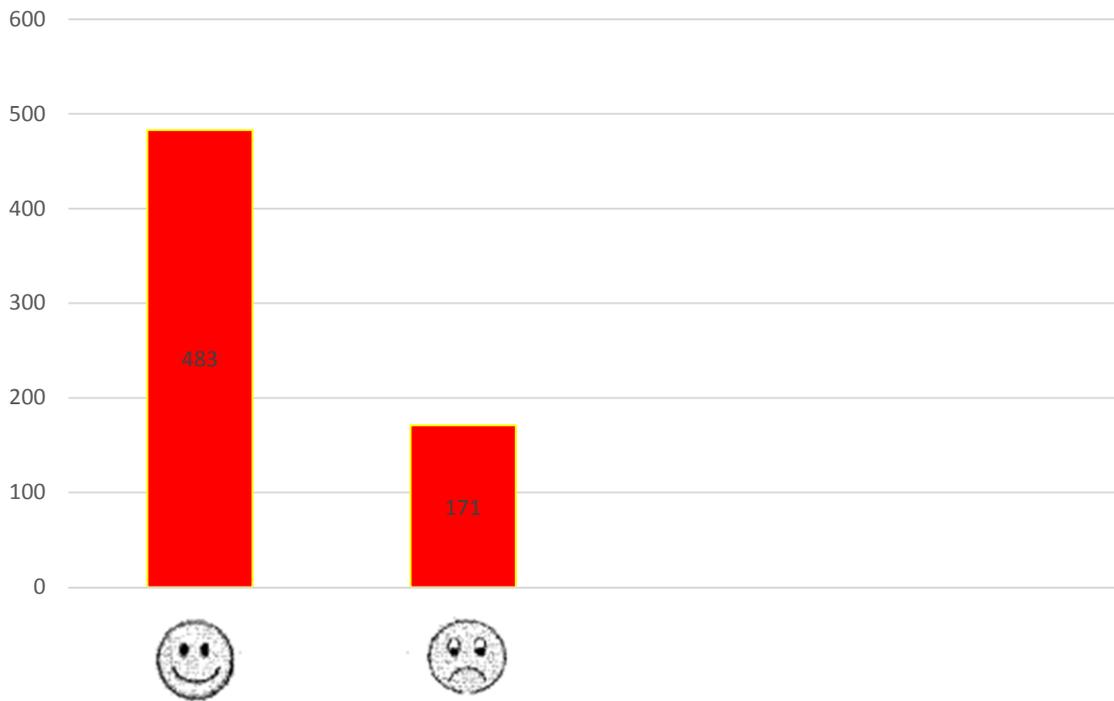
Pasta e lenticchie



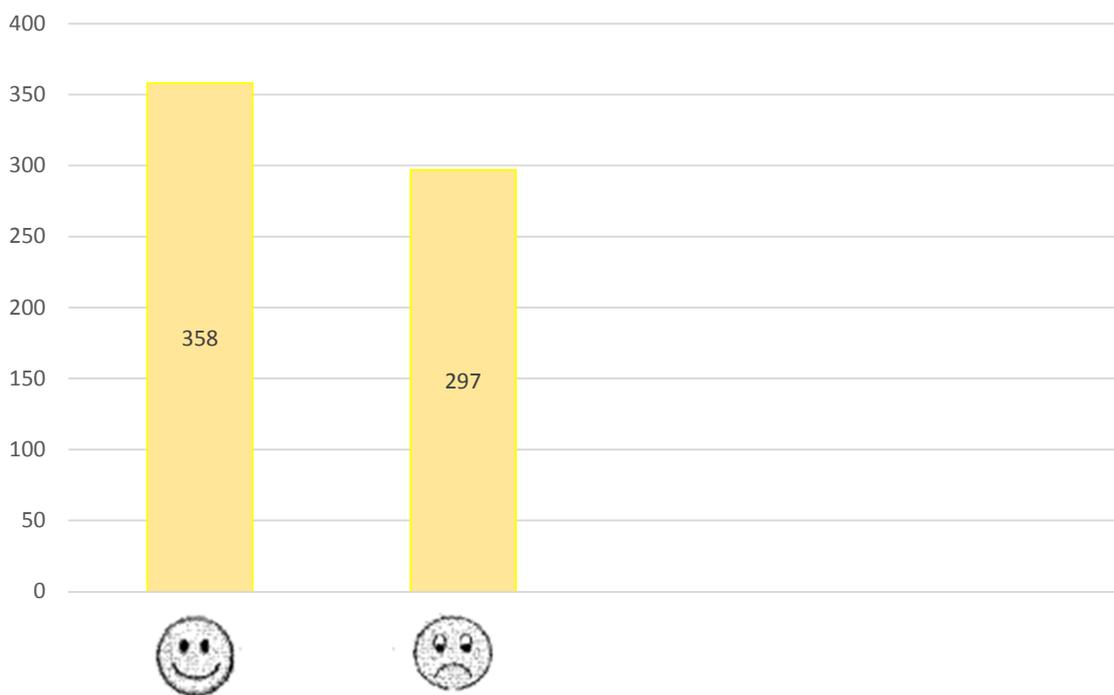
Lasagna



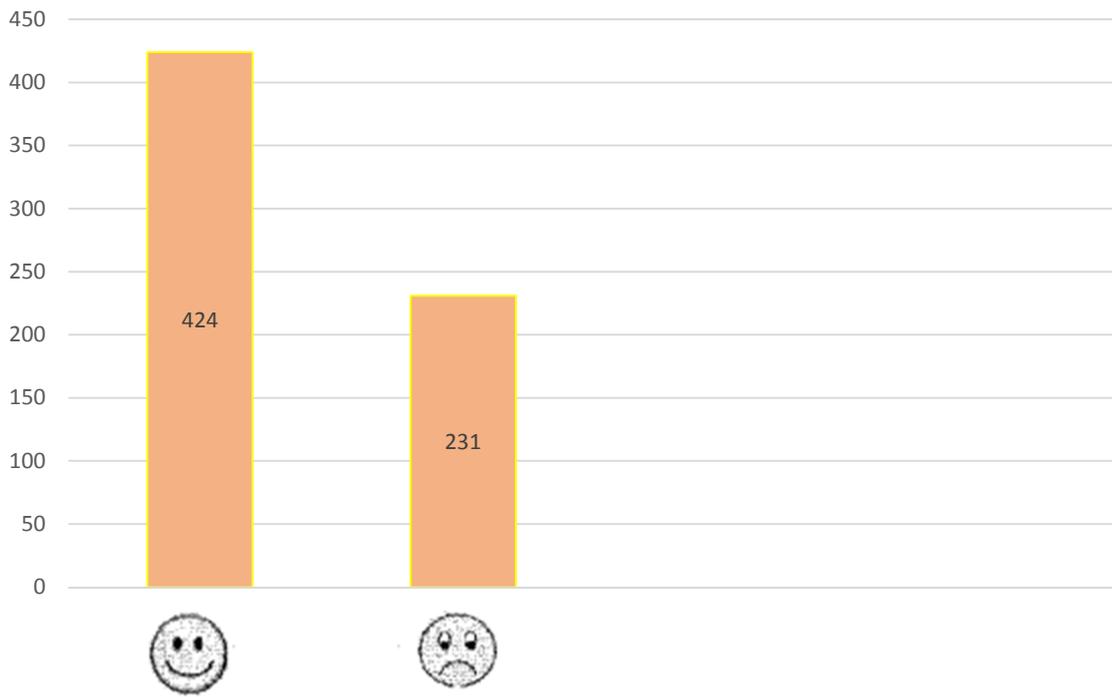
Pasta al pomodoro



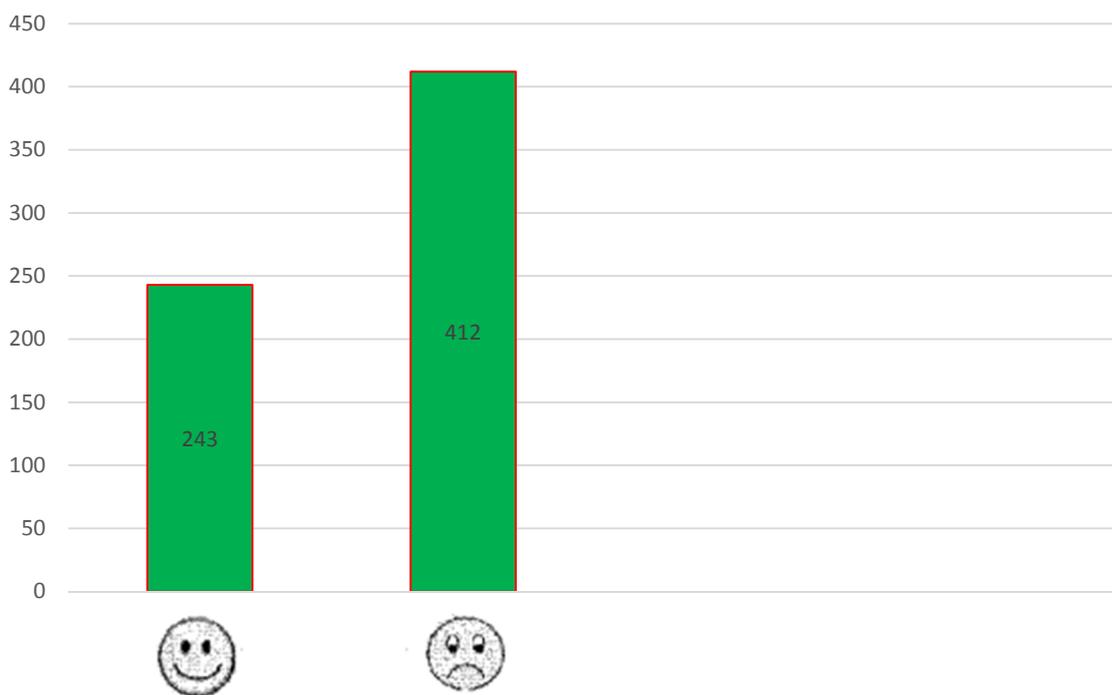
Pasta burro e parmigiano



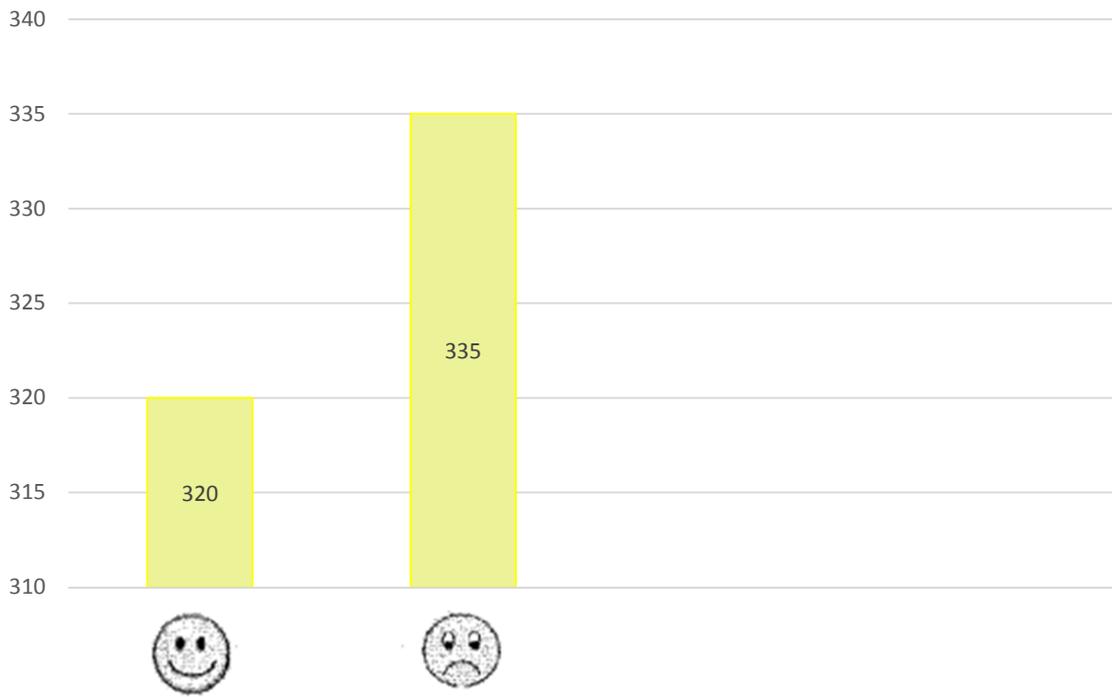
Pasta al tonno



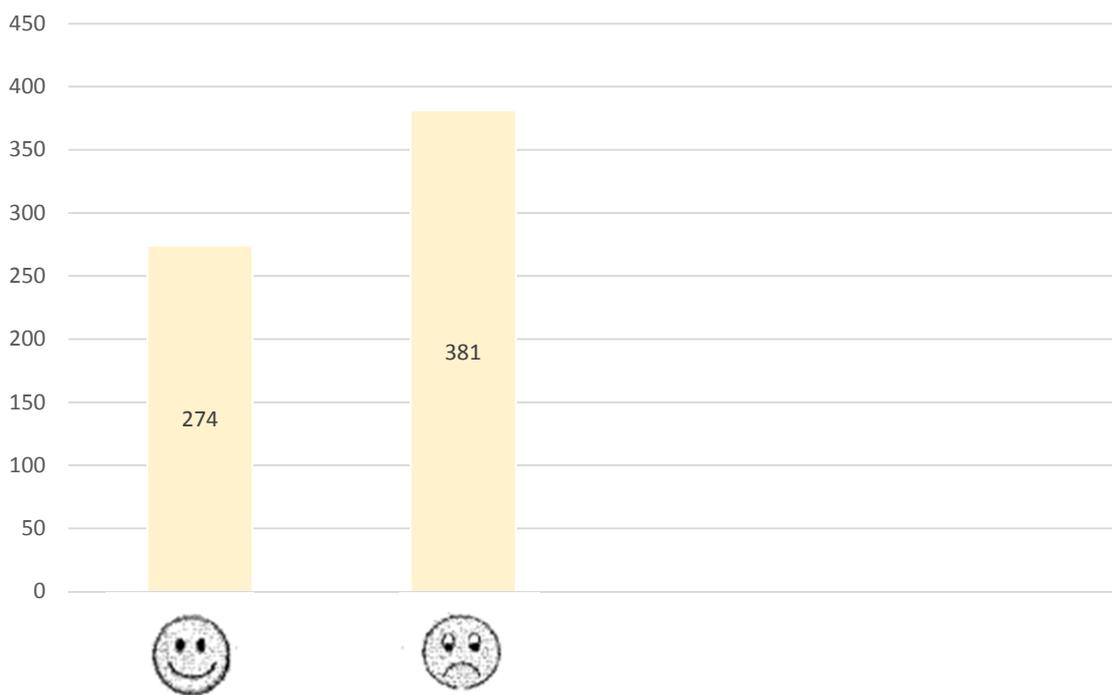
Pasta tricolore



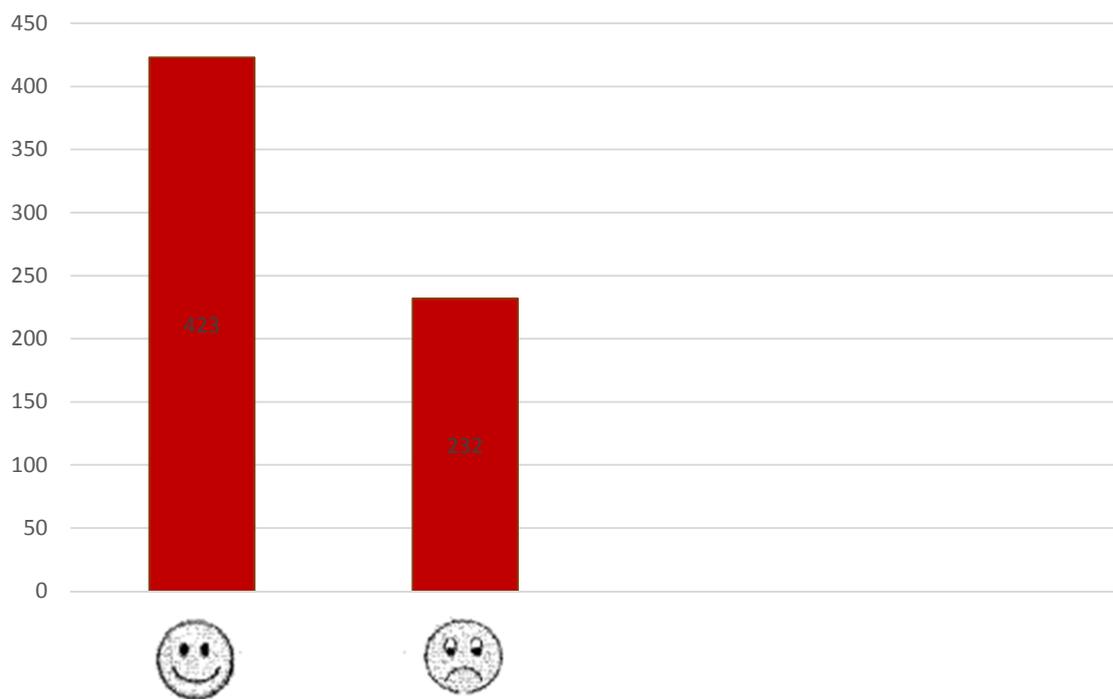
Pasta e patate



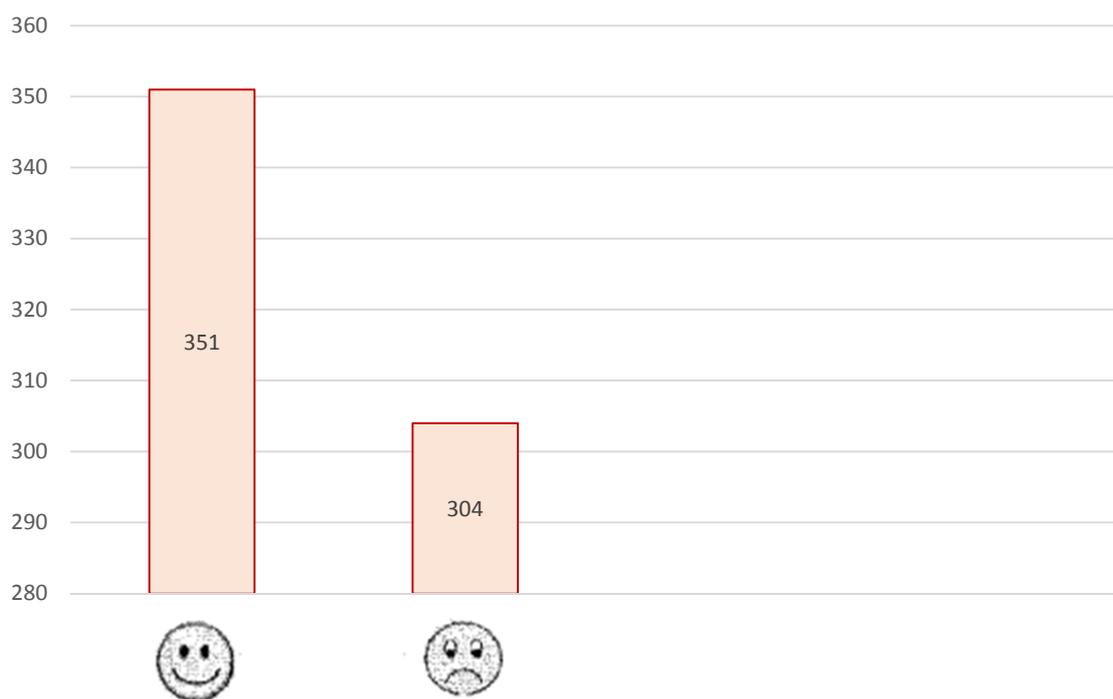
Pasta con besciamella



Pasta al ragù



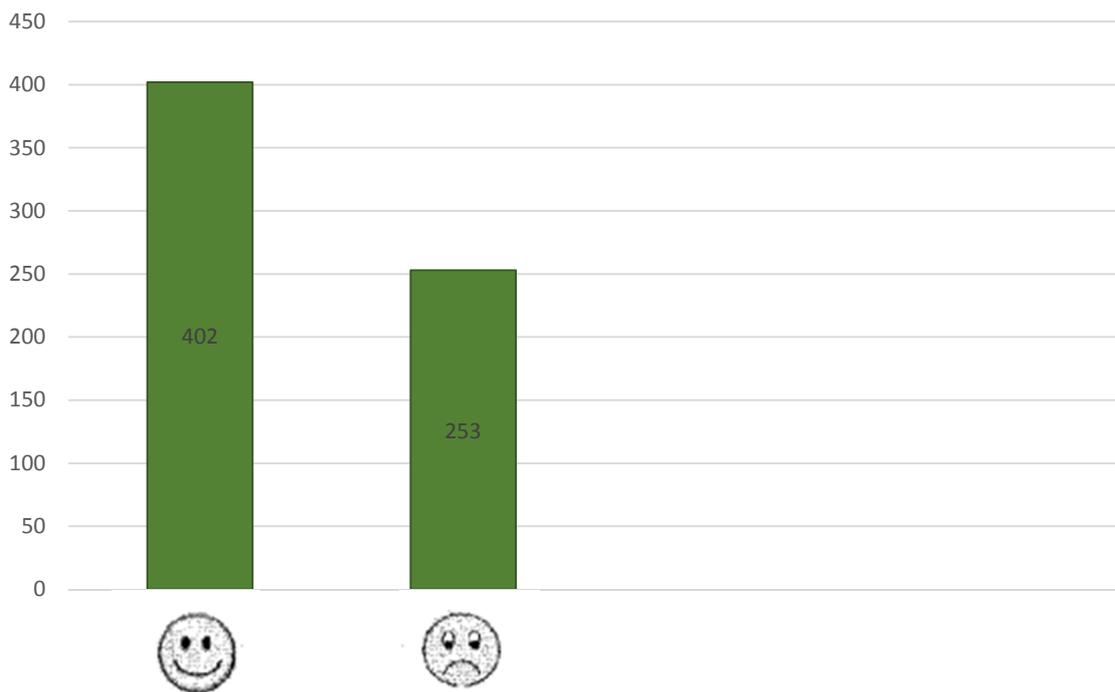
Riso al ragù



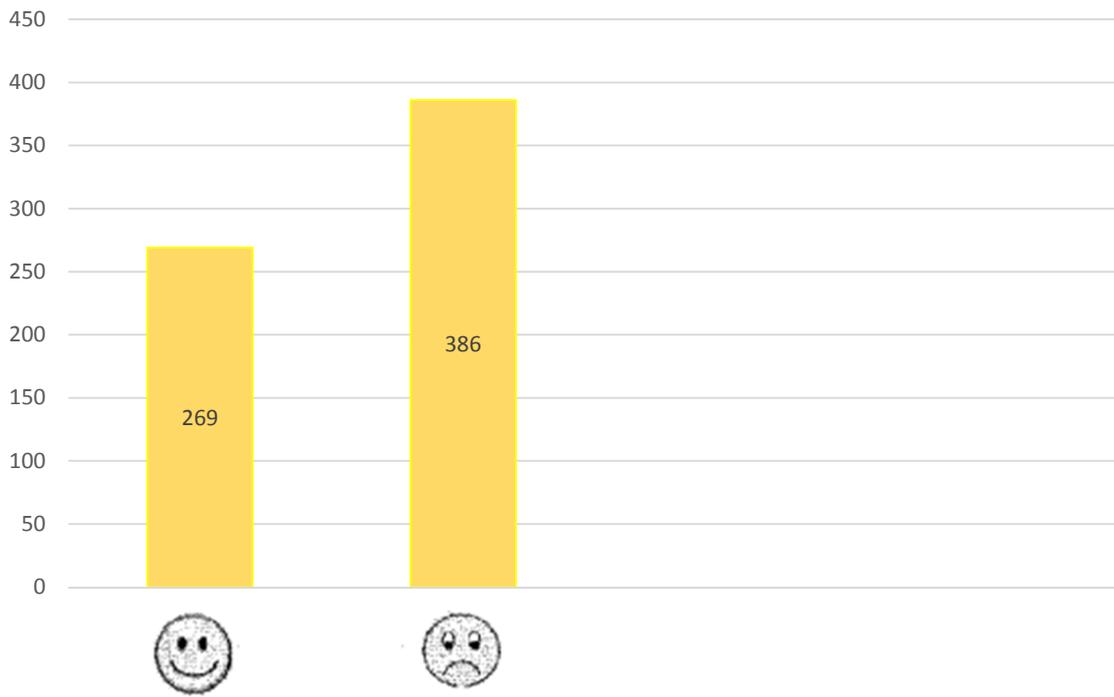
Riso al pomodoro



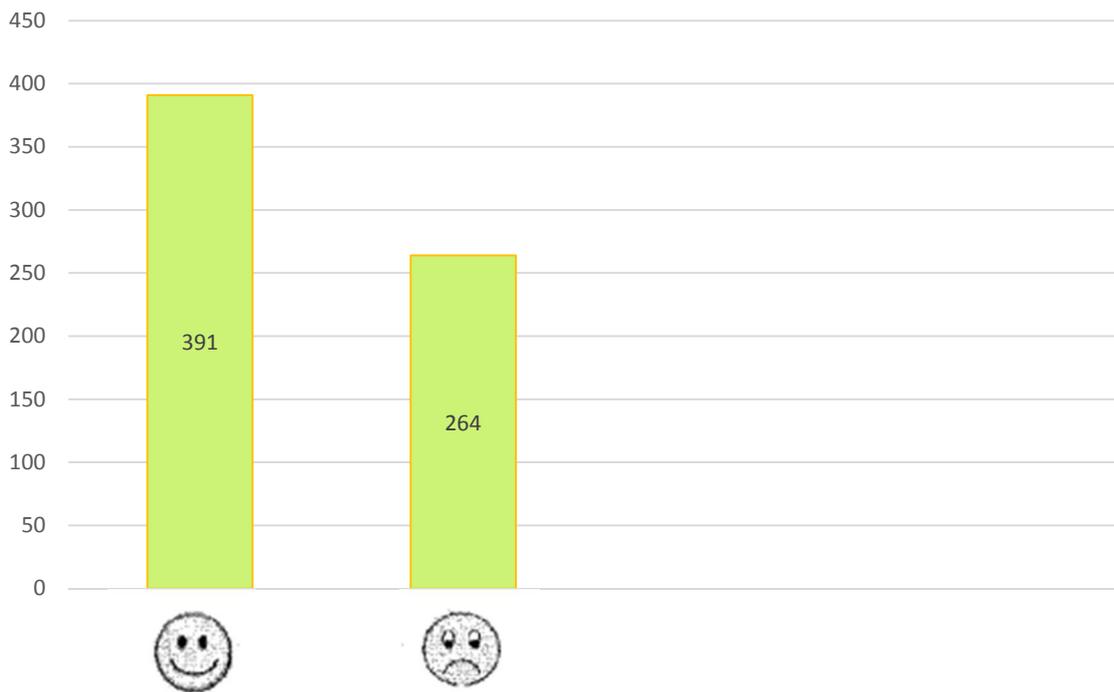
Pasta al pesto



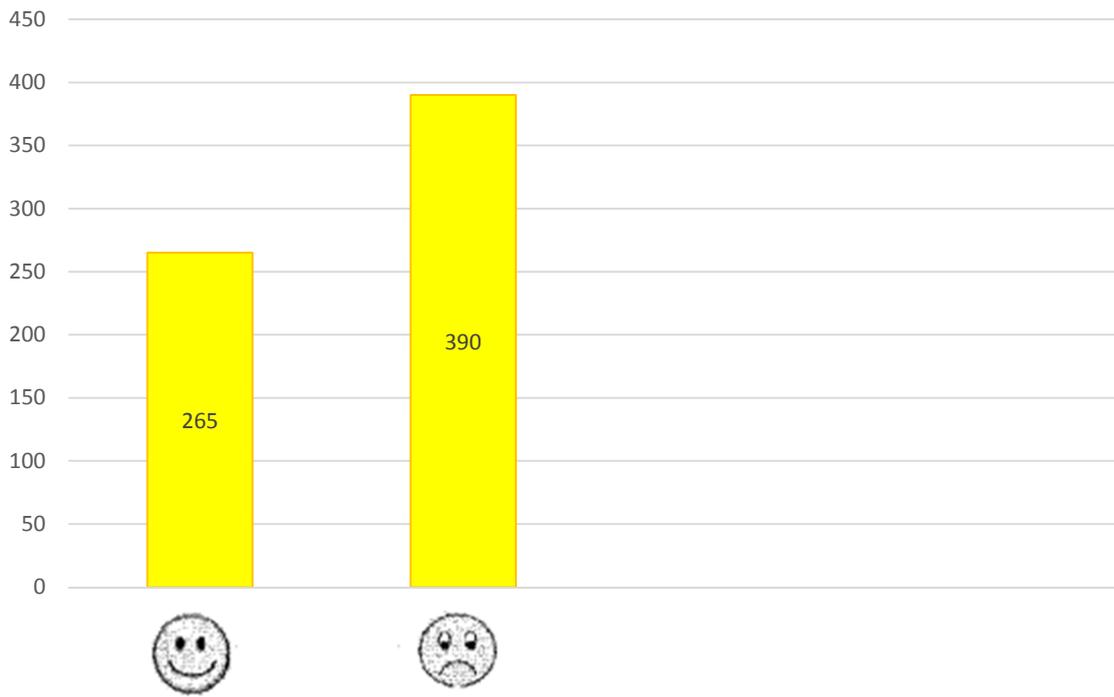
Pasta e ceci



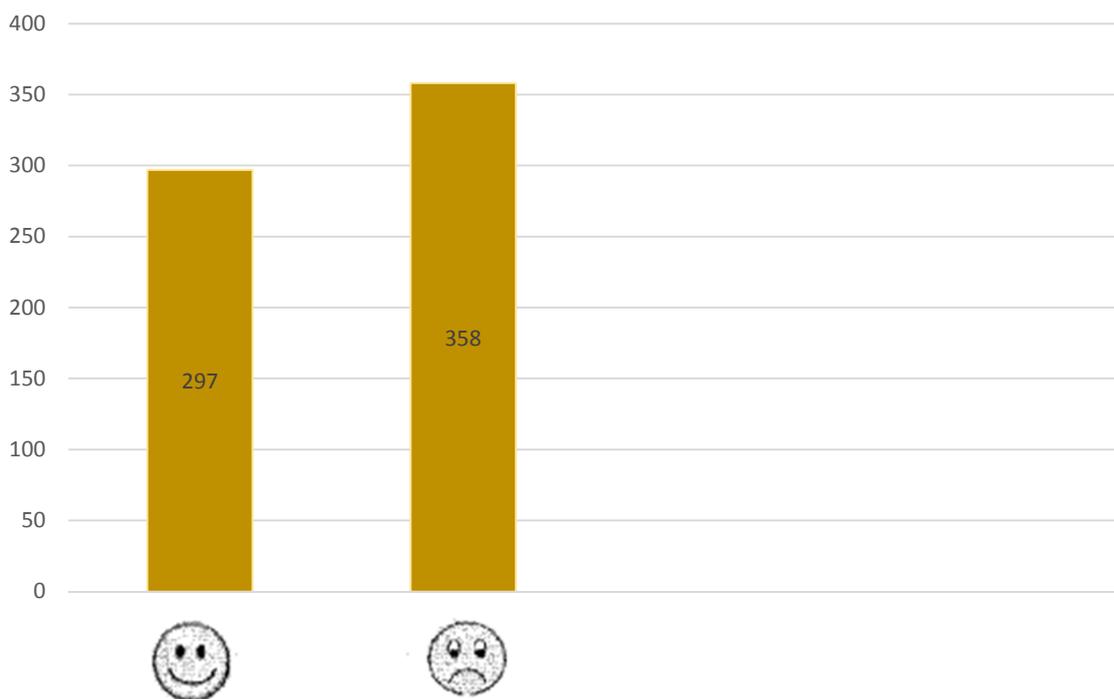
Pasta olio e parmigiano



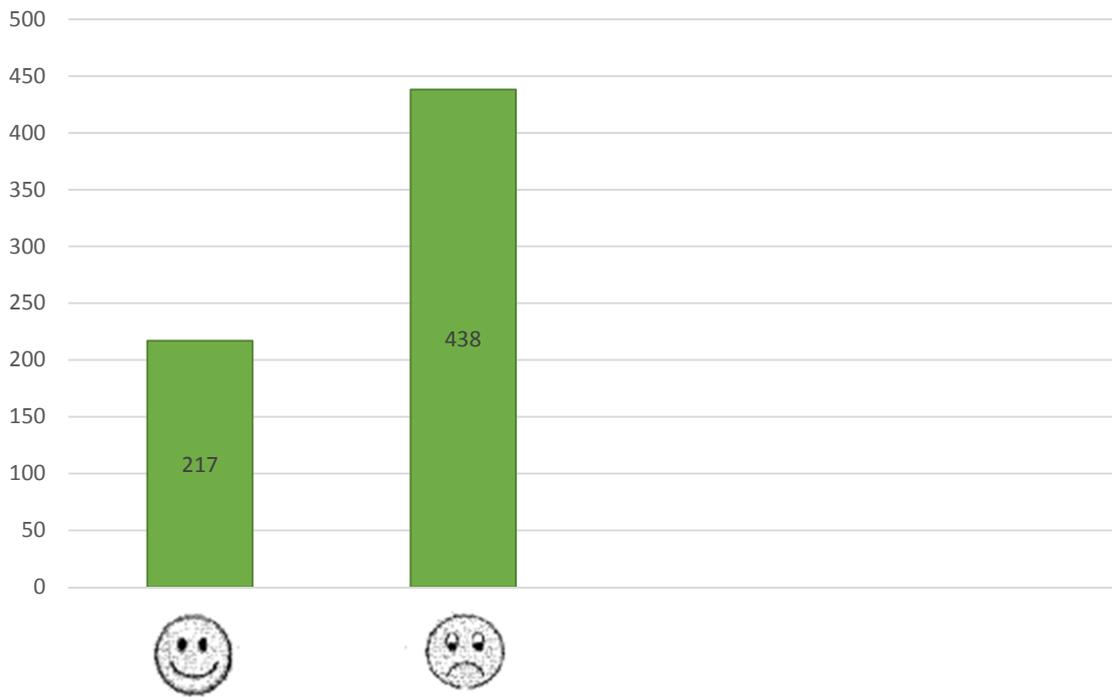
Risotto allo zafferano



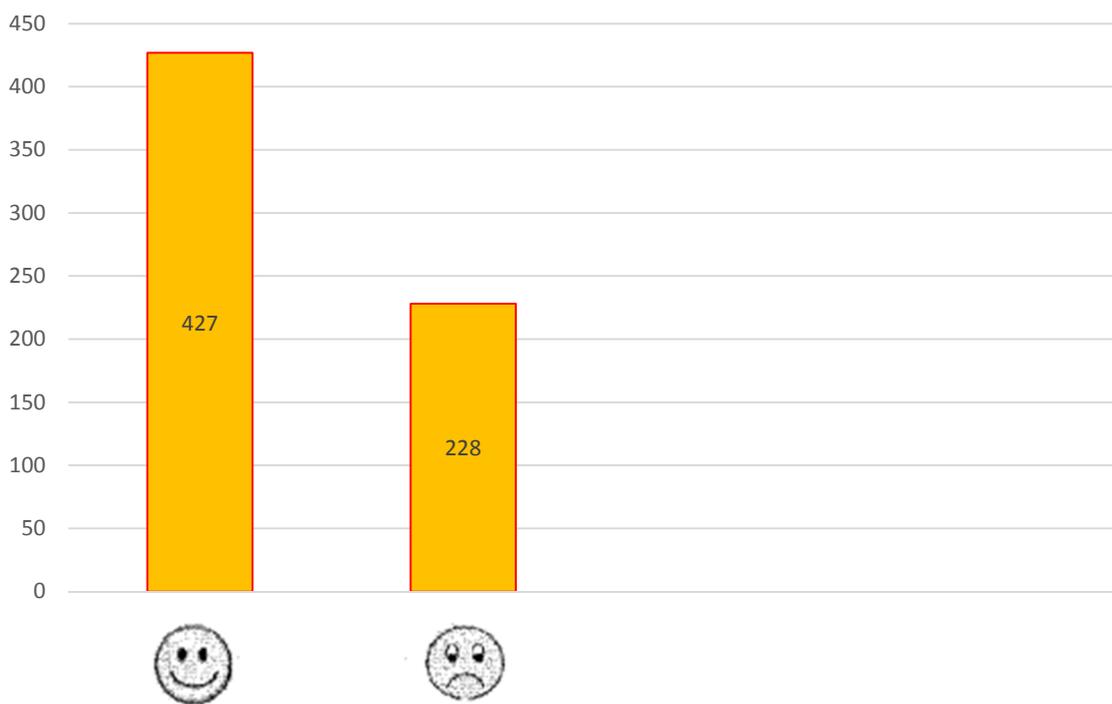
Pasta e fagioli



Passato di verdure

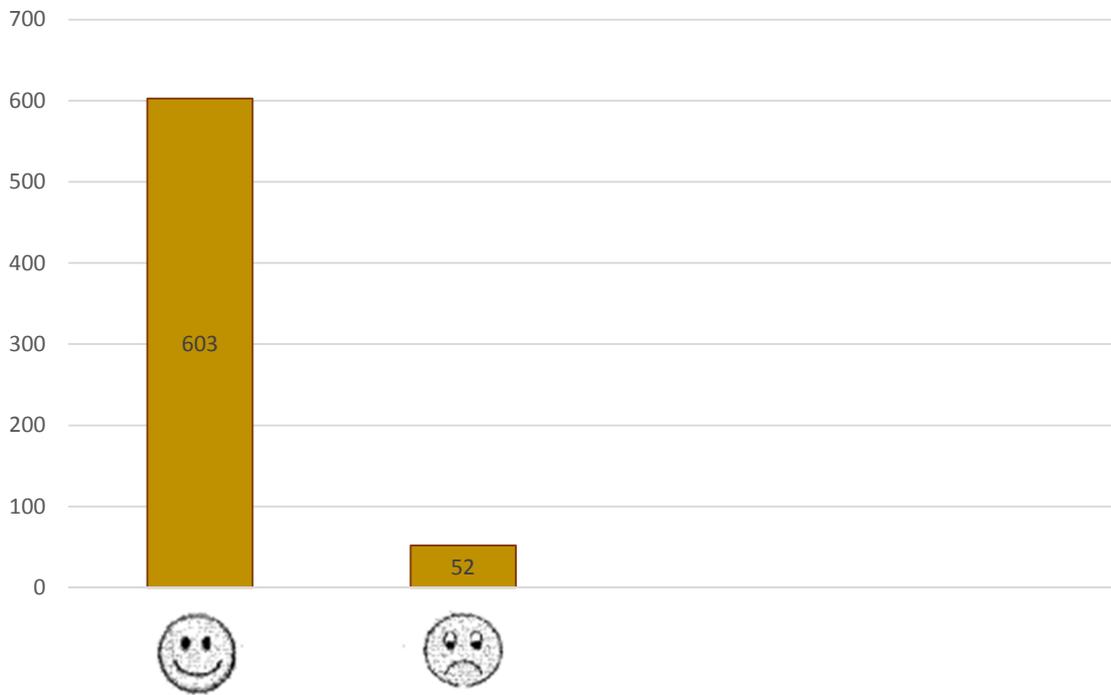


Tortellini al pomodoro

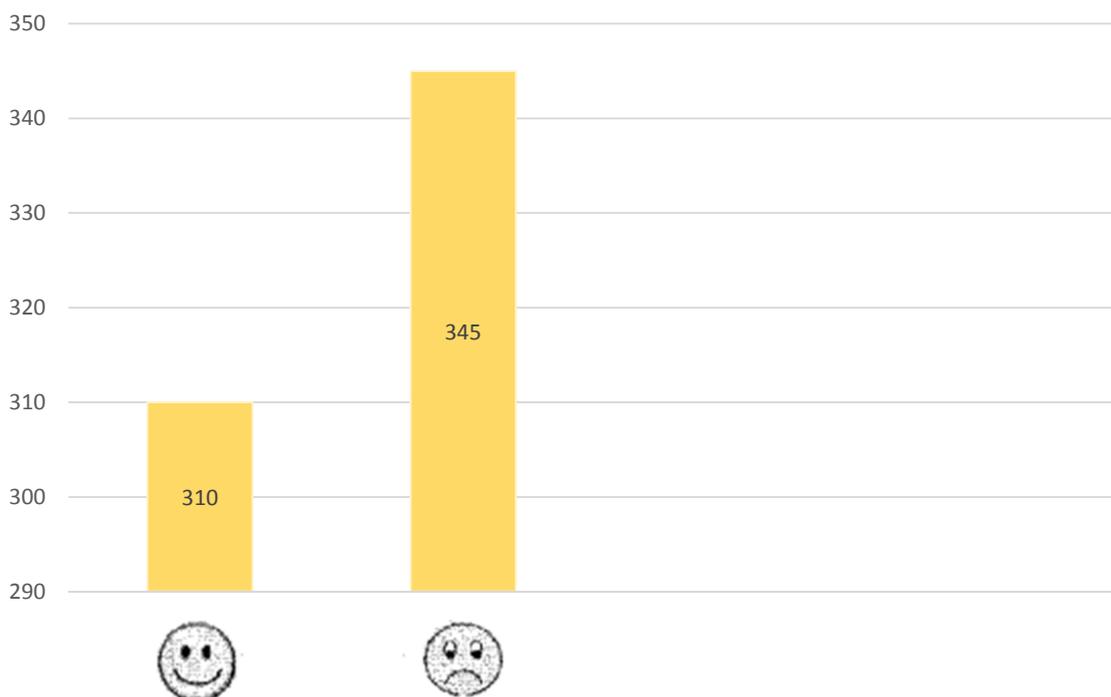


Secondi piatti

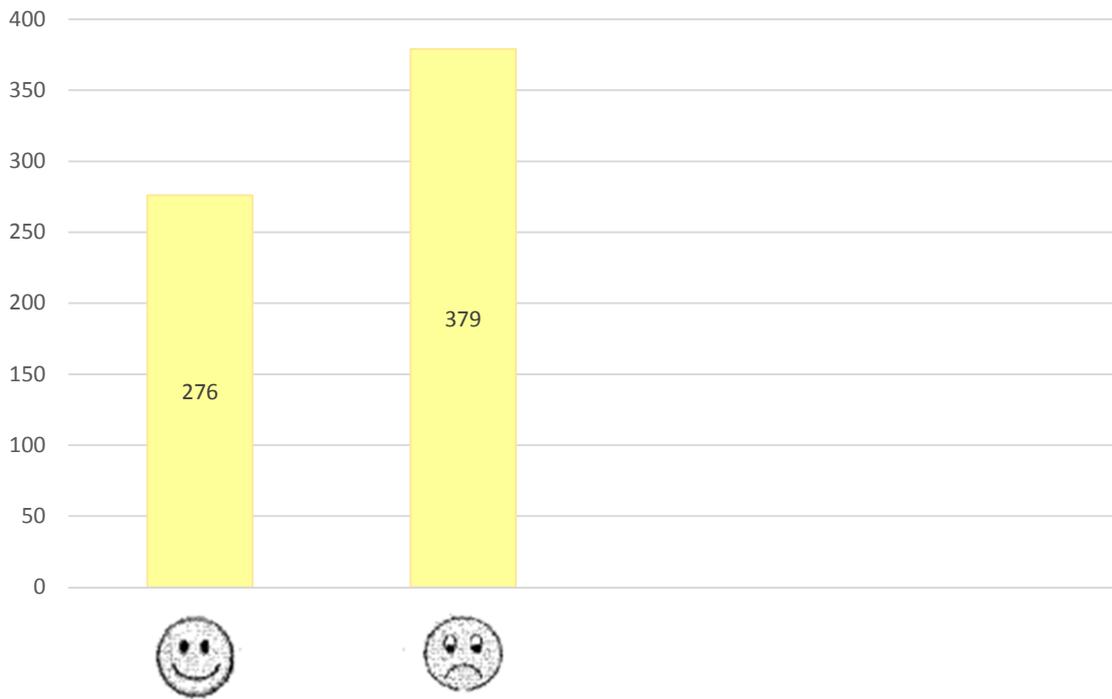
Crocchette di pollo



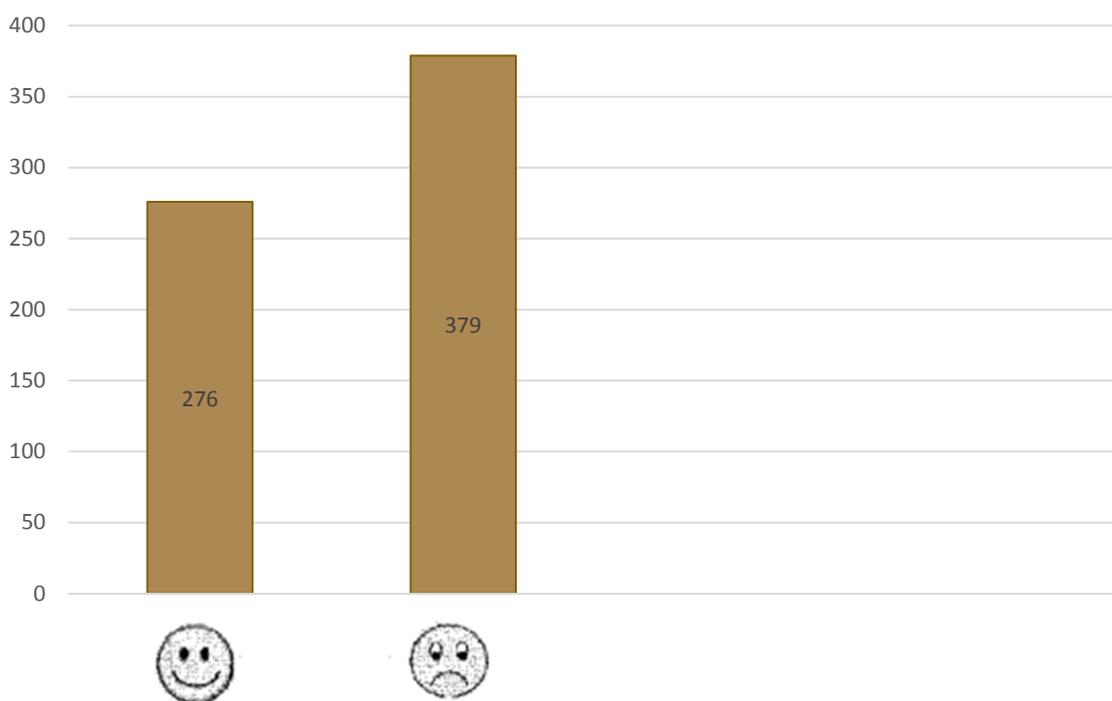
Tortino di patate



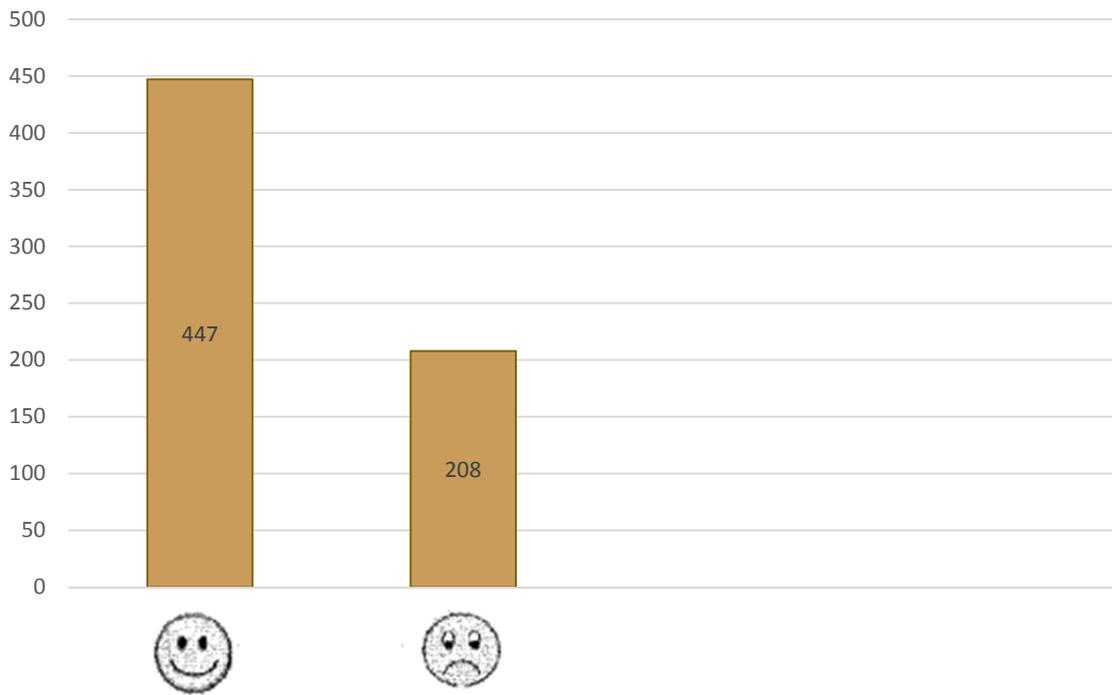
Galbanone



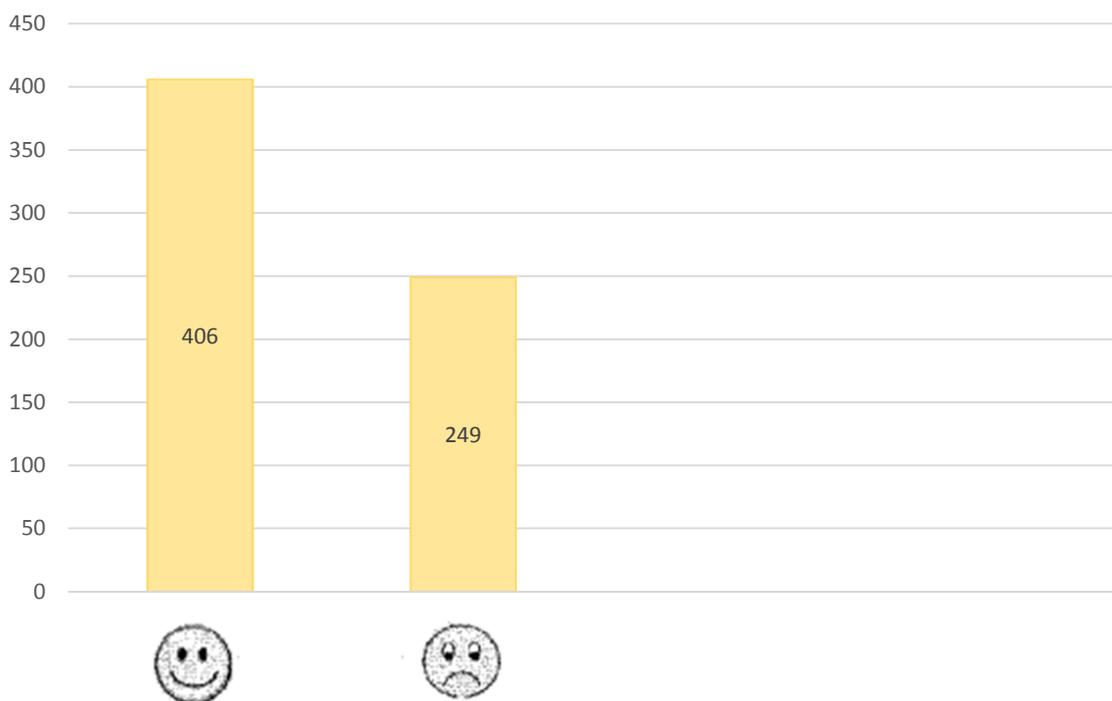
Hamburger



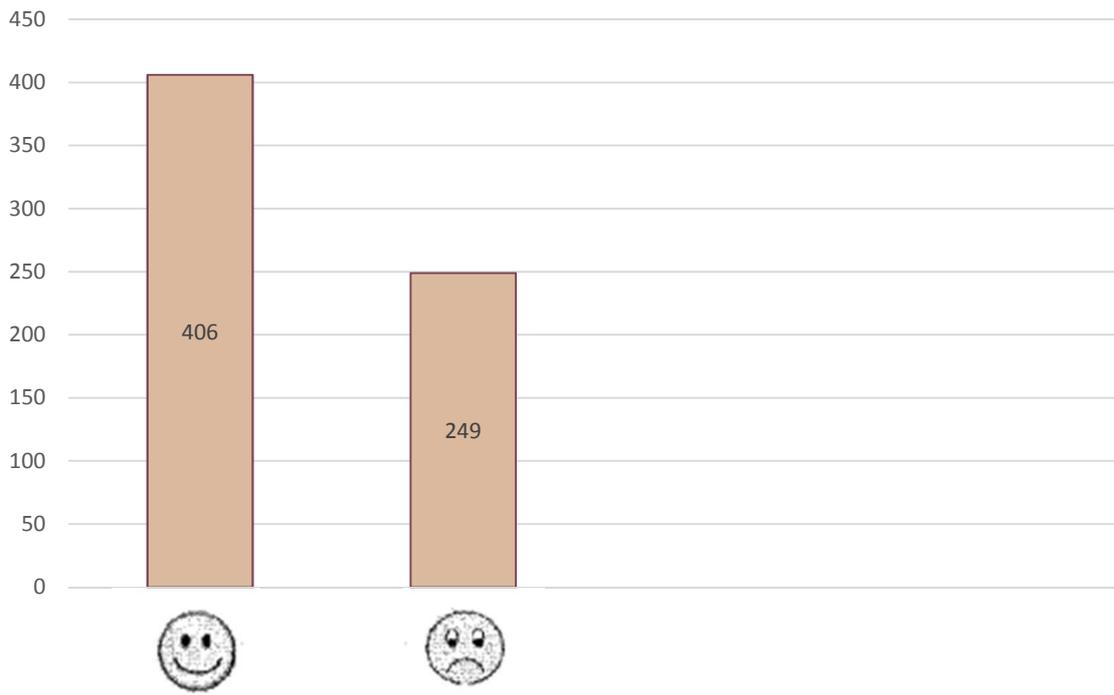
Polpette al forno



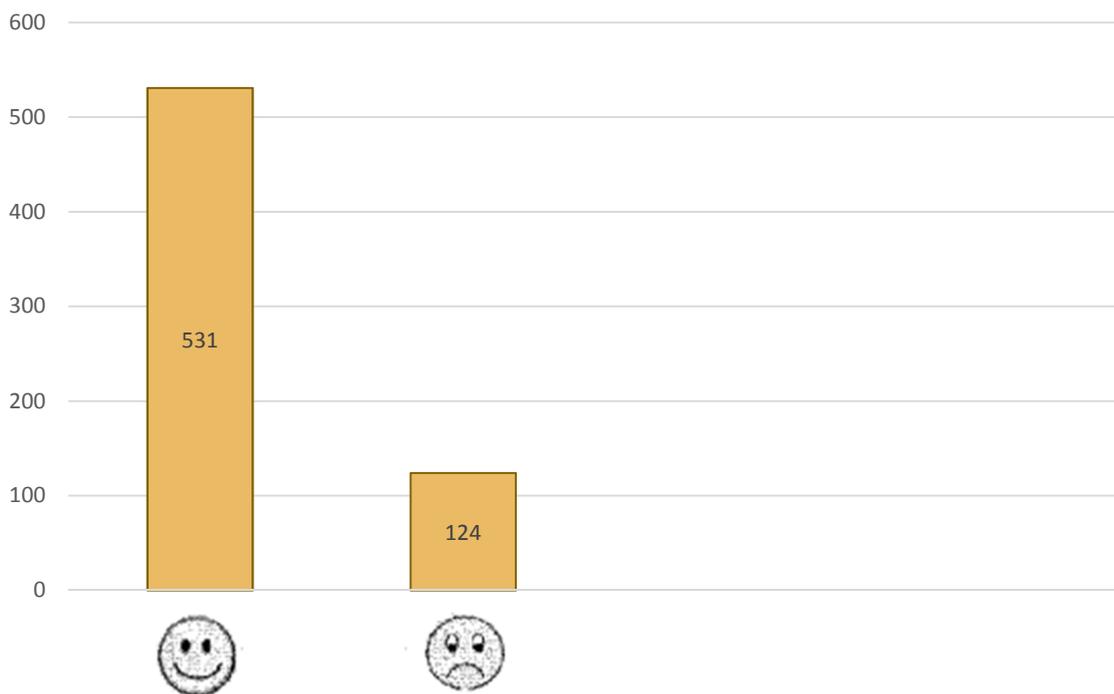
Bastoncini di pesce



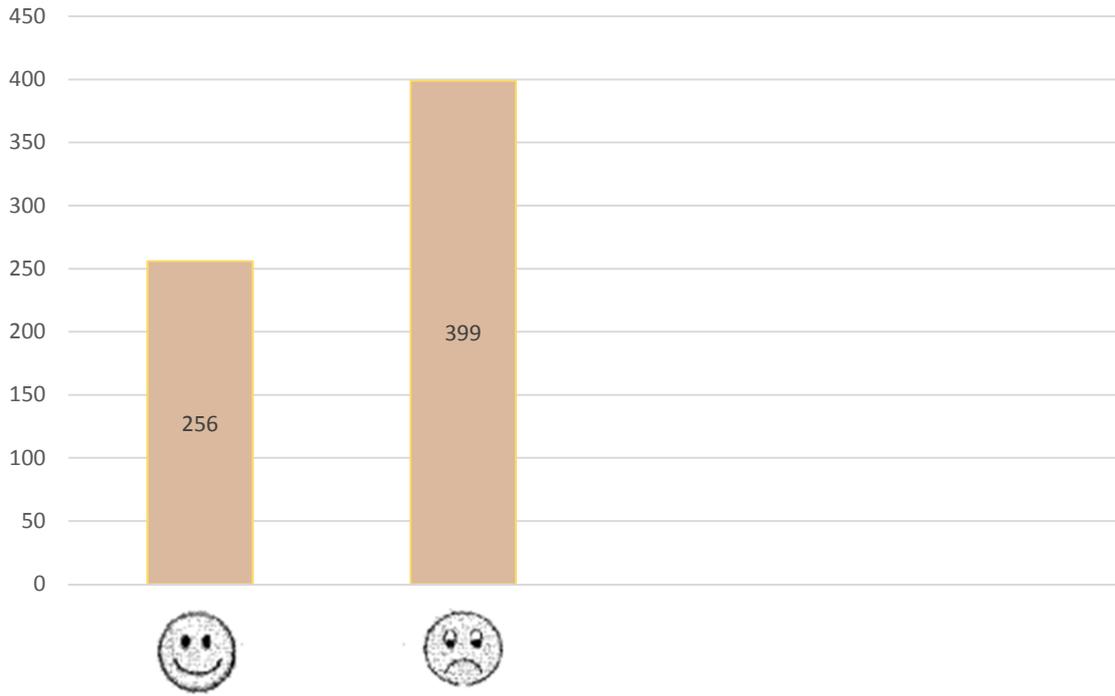
Spezzatino



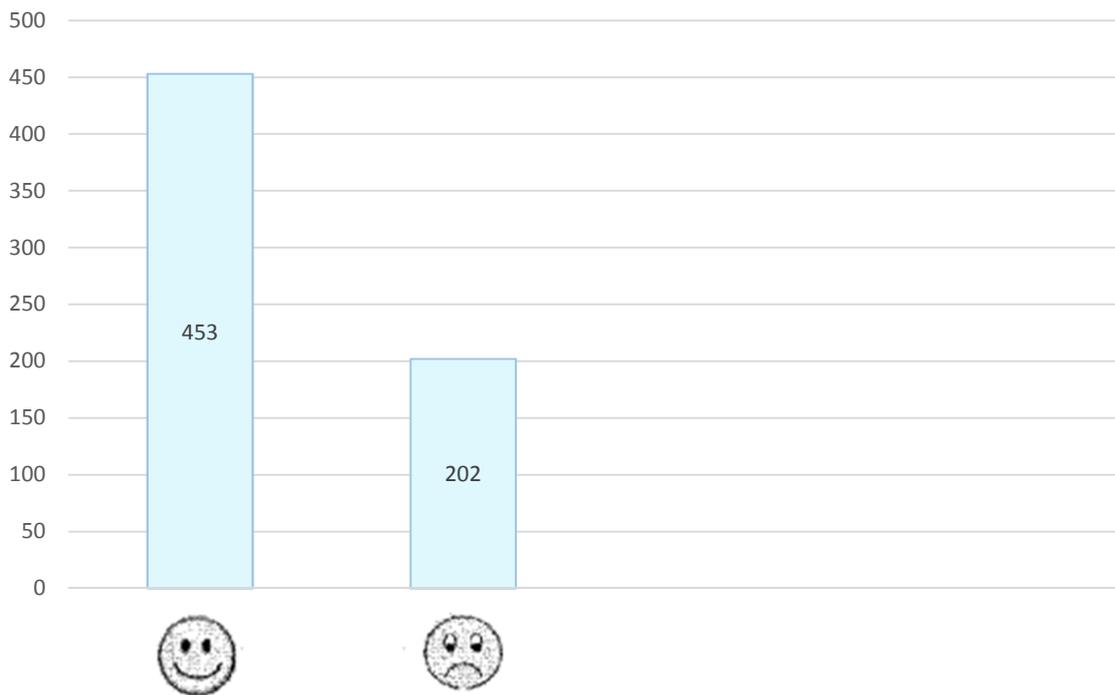
Fettine di carne



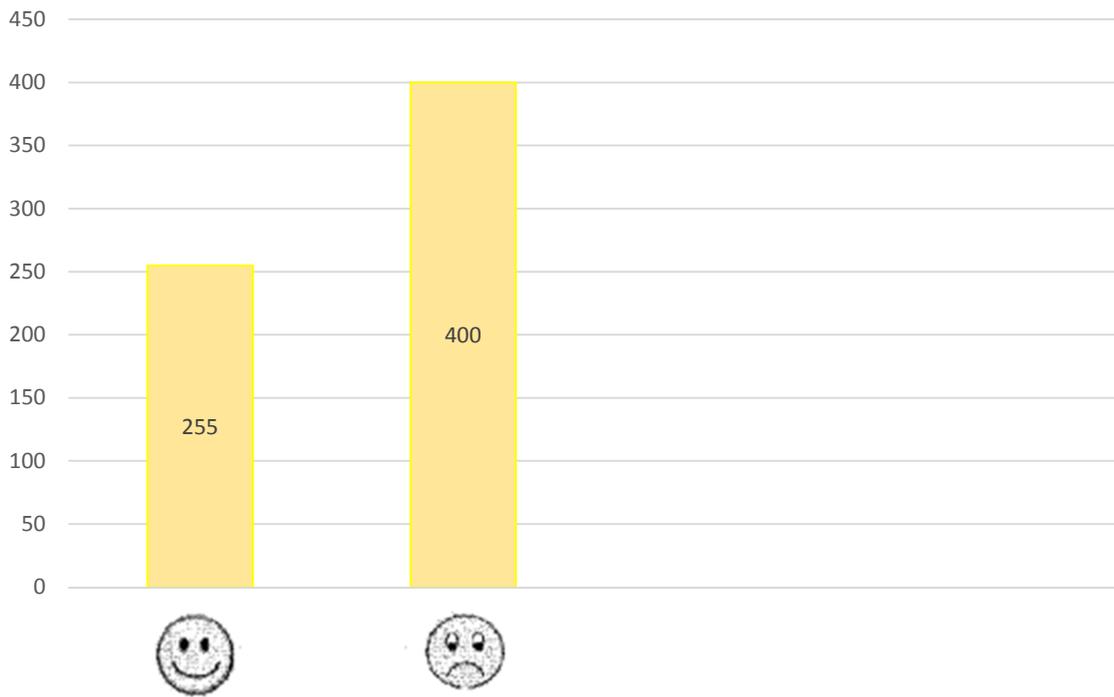
Pesce crunch and fish



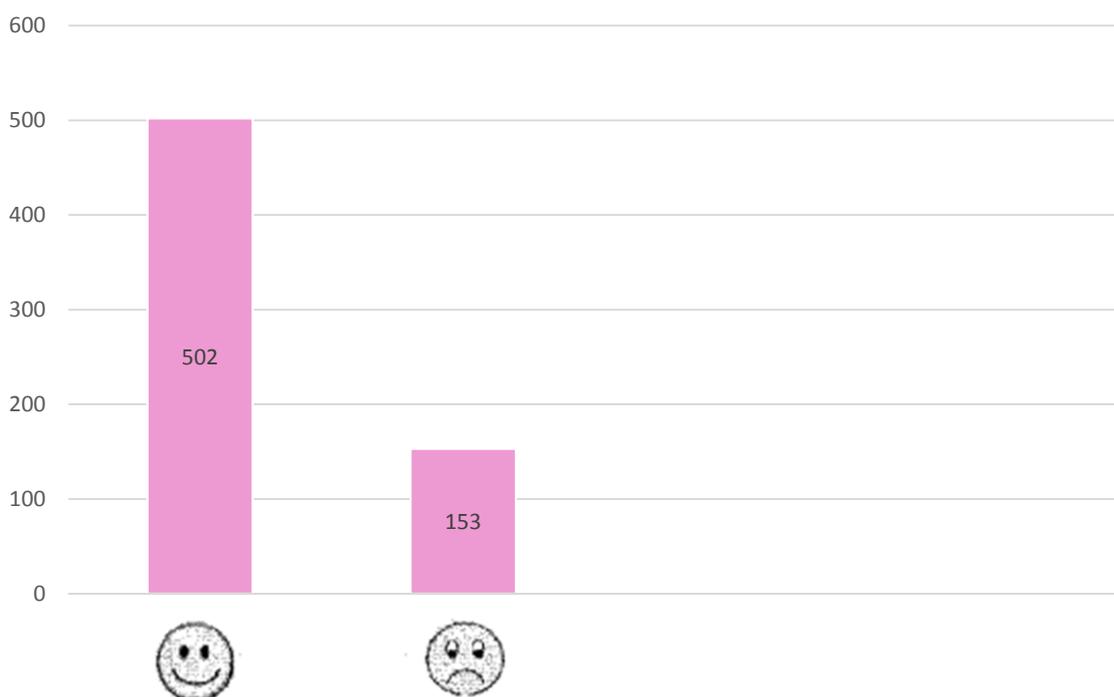
Mozzarella



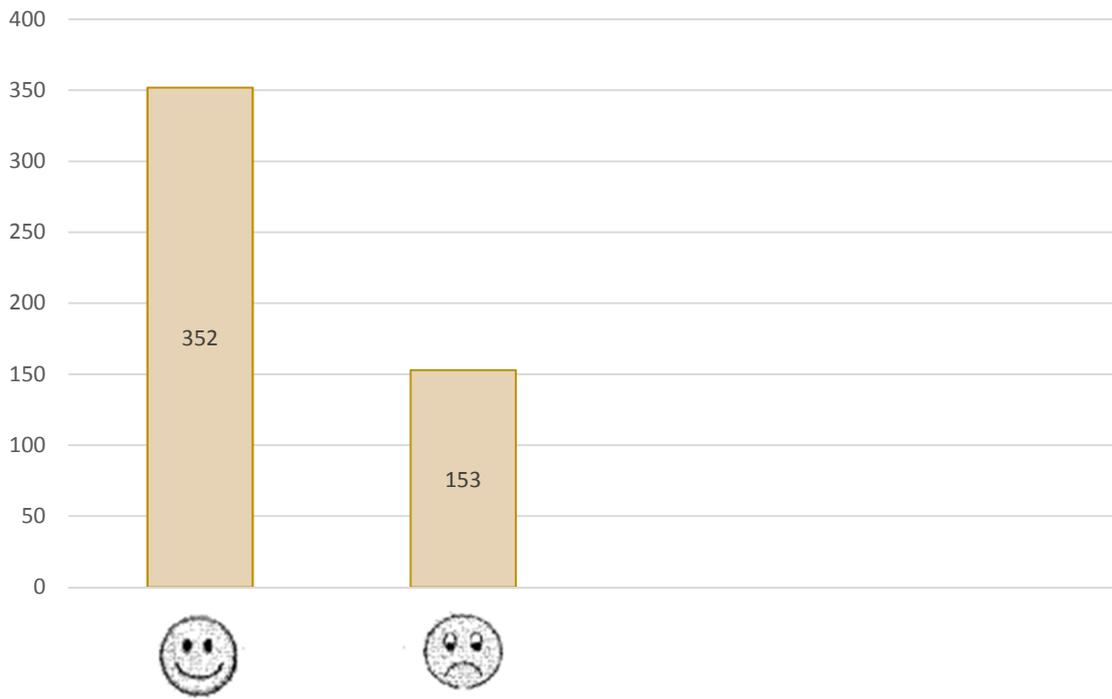
Uova strapazzate



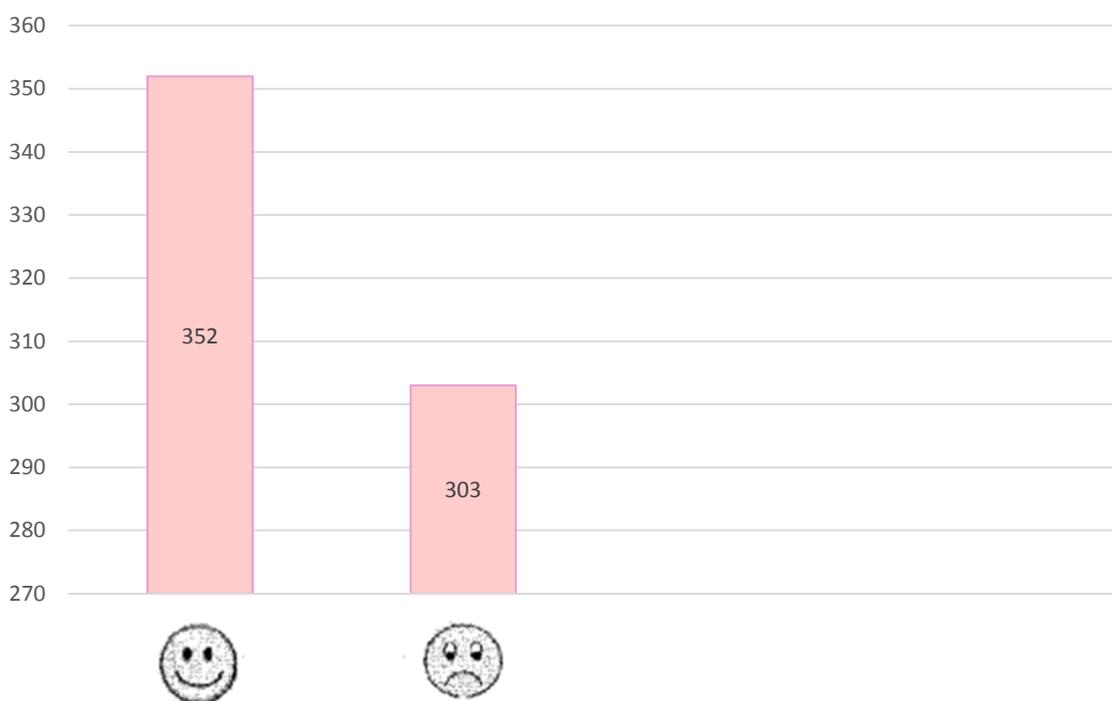
Prosciutto cotto



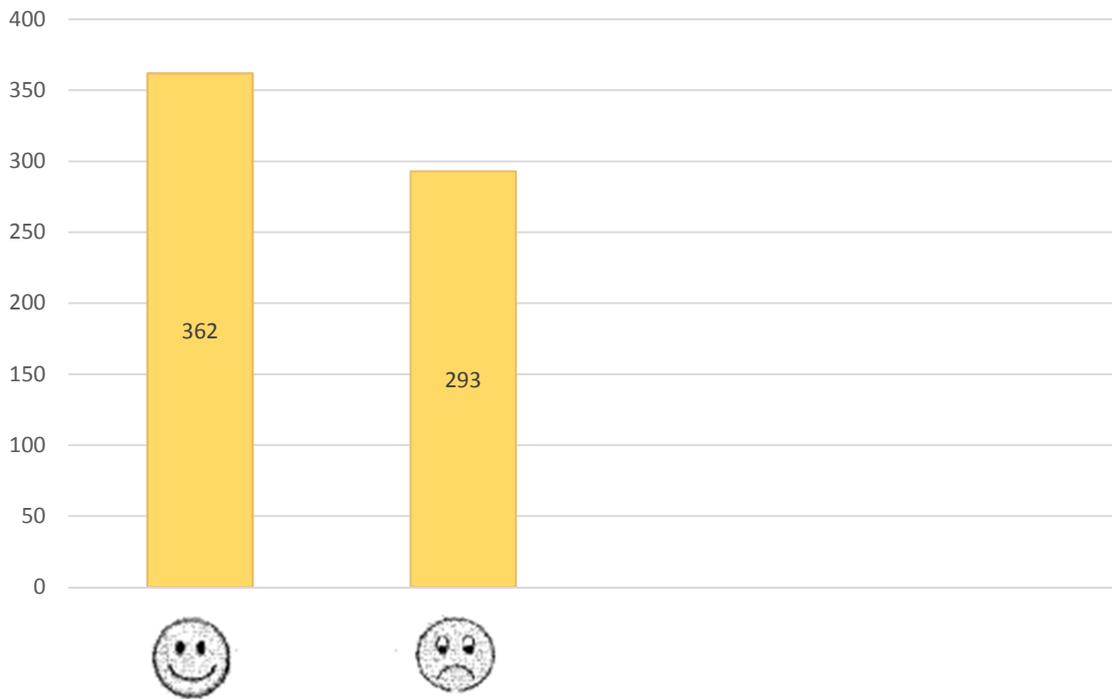
Crocchette di pesce



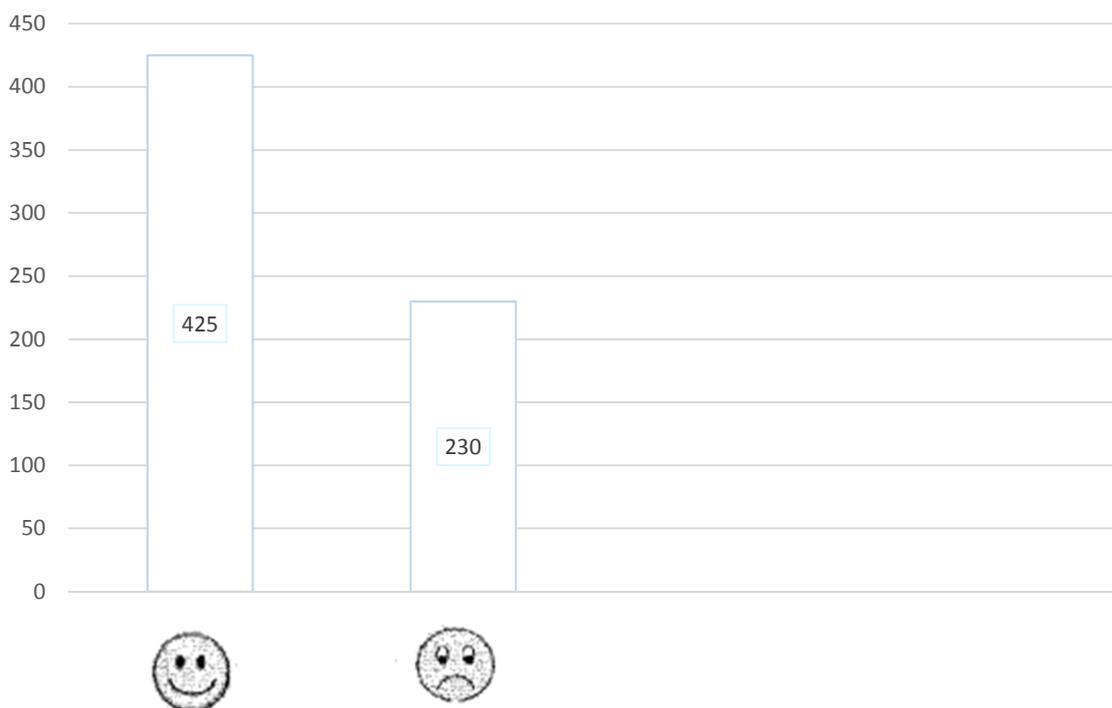
Fesa di tacchino al forno



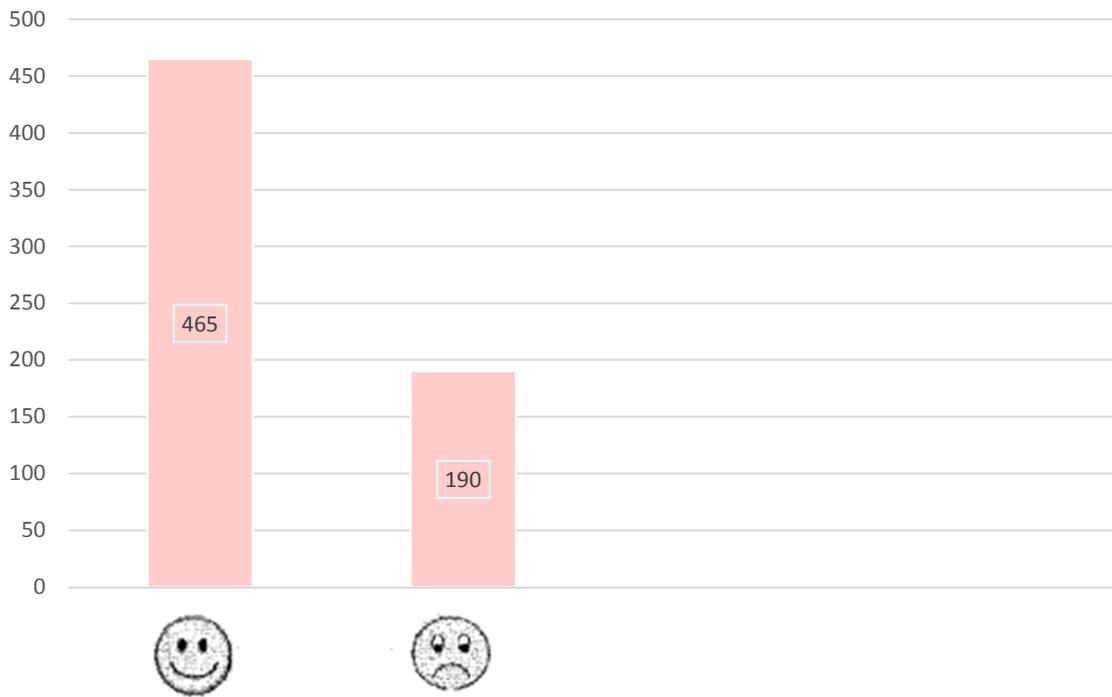
Formaggio



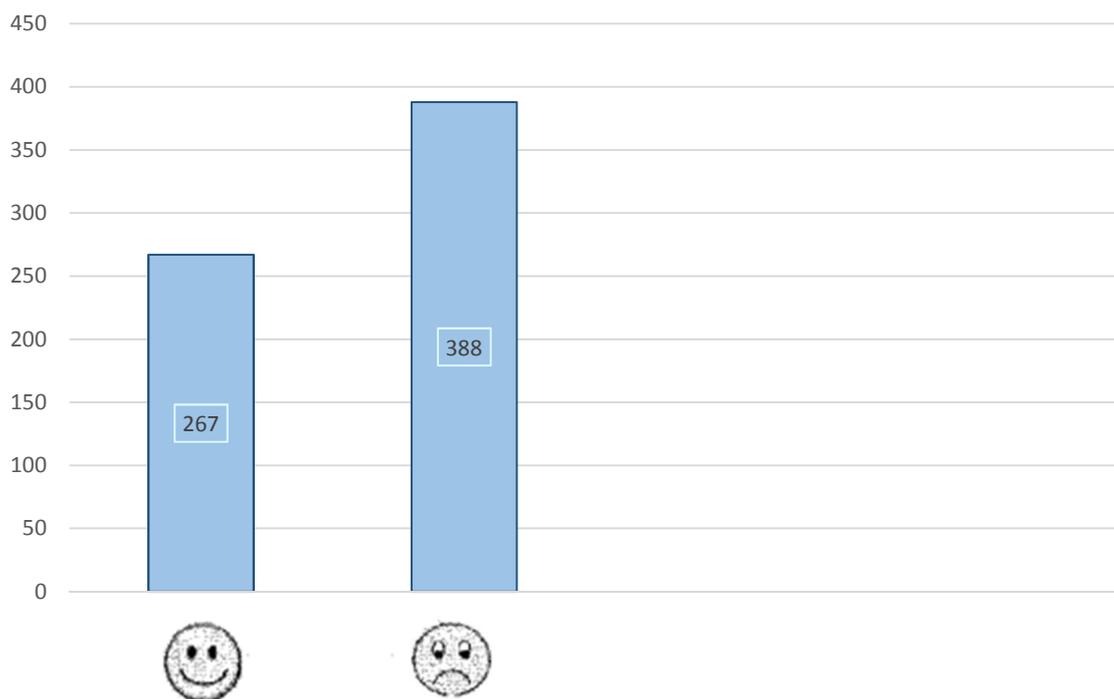
Formaggio spalmabile



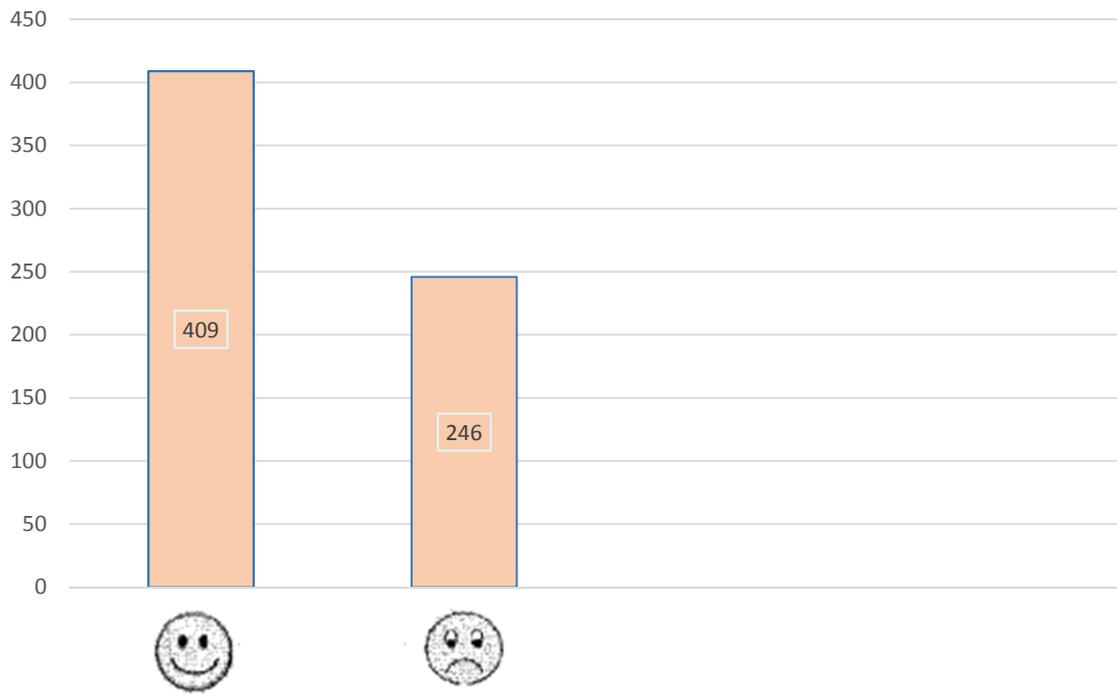
Mortadella



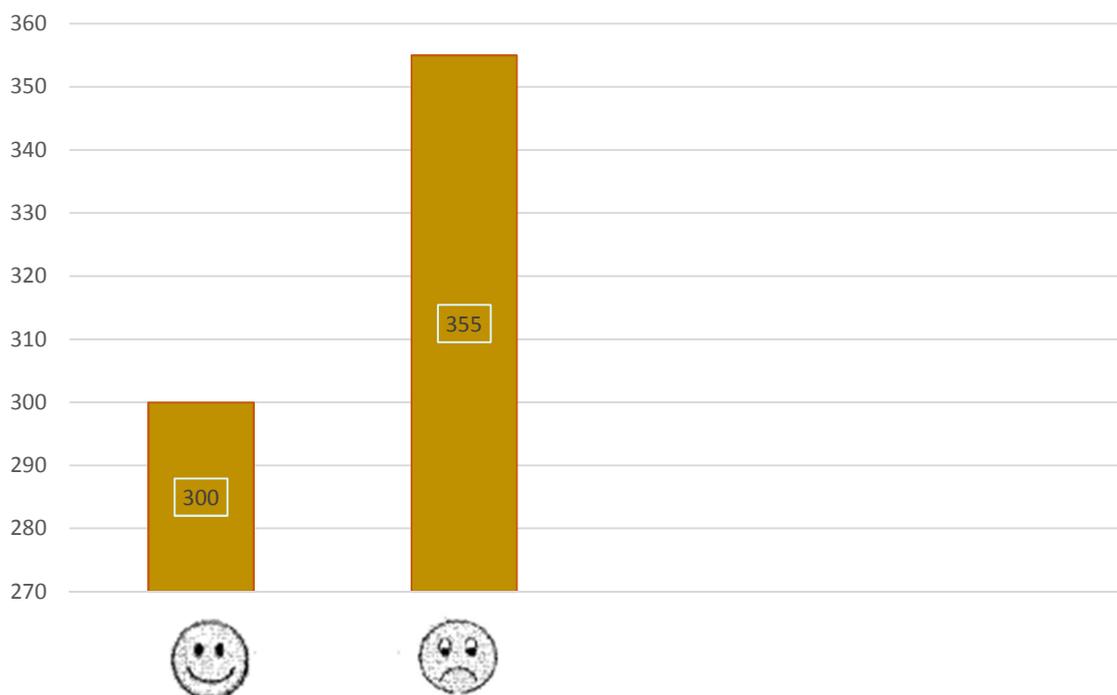
Platessa panata



Tonno

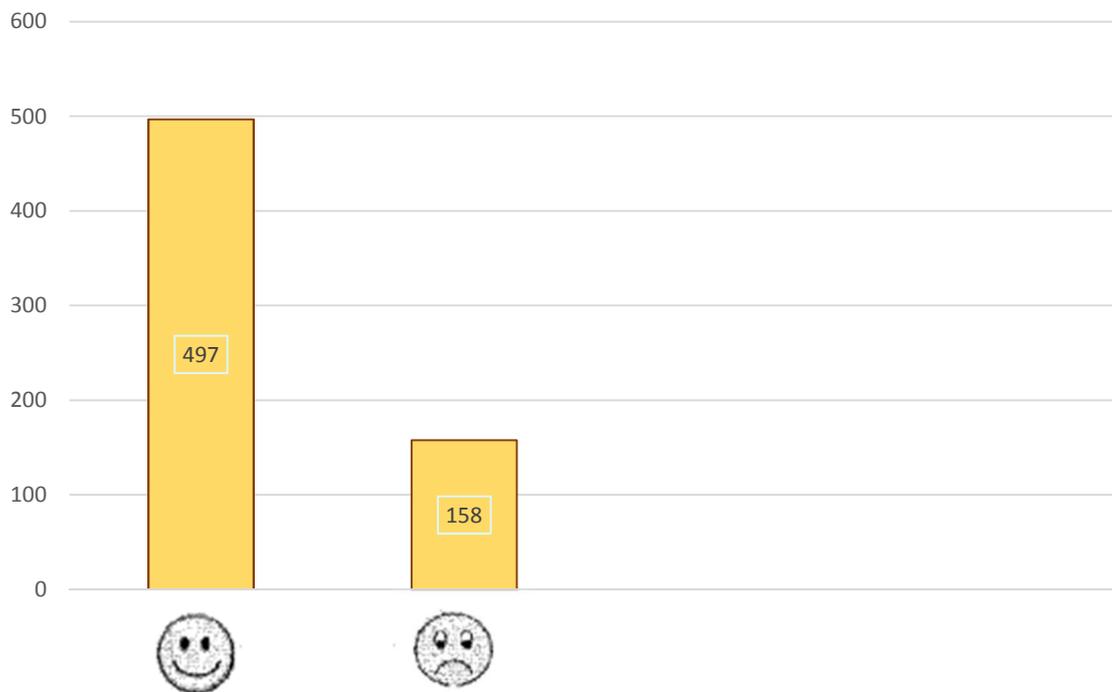


Arista al forno

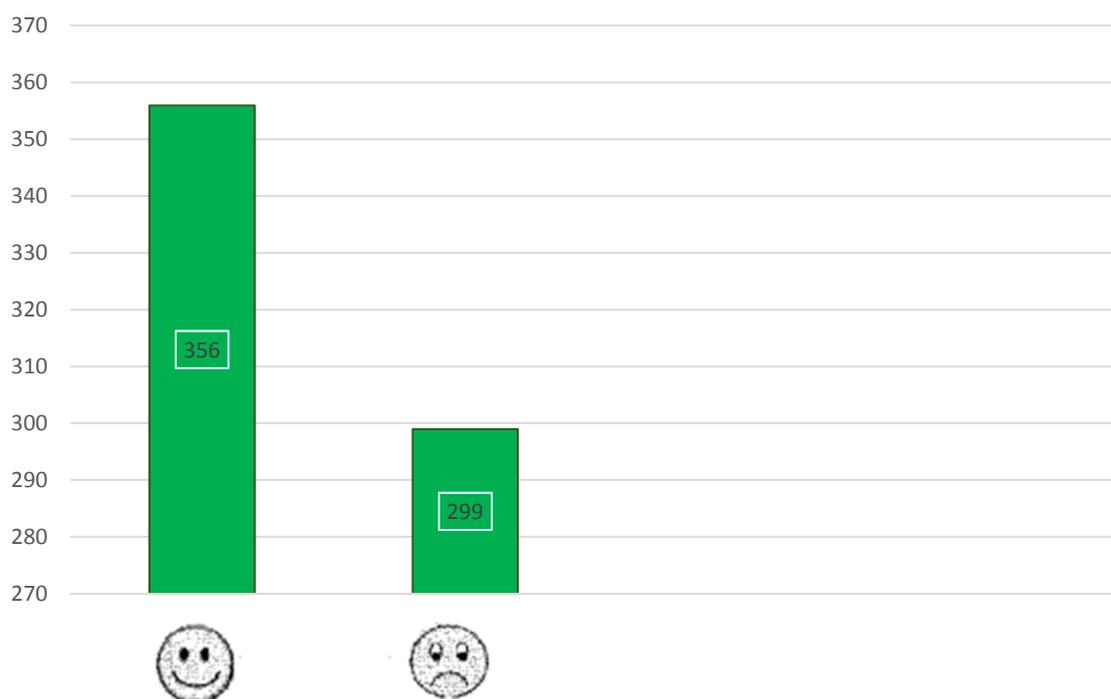


Contorni

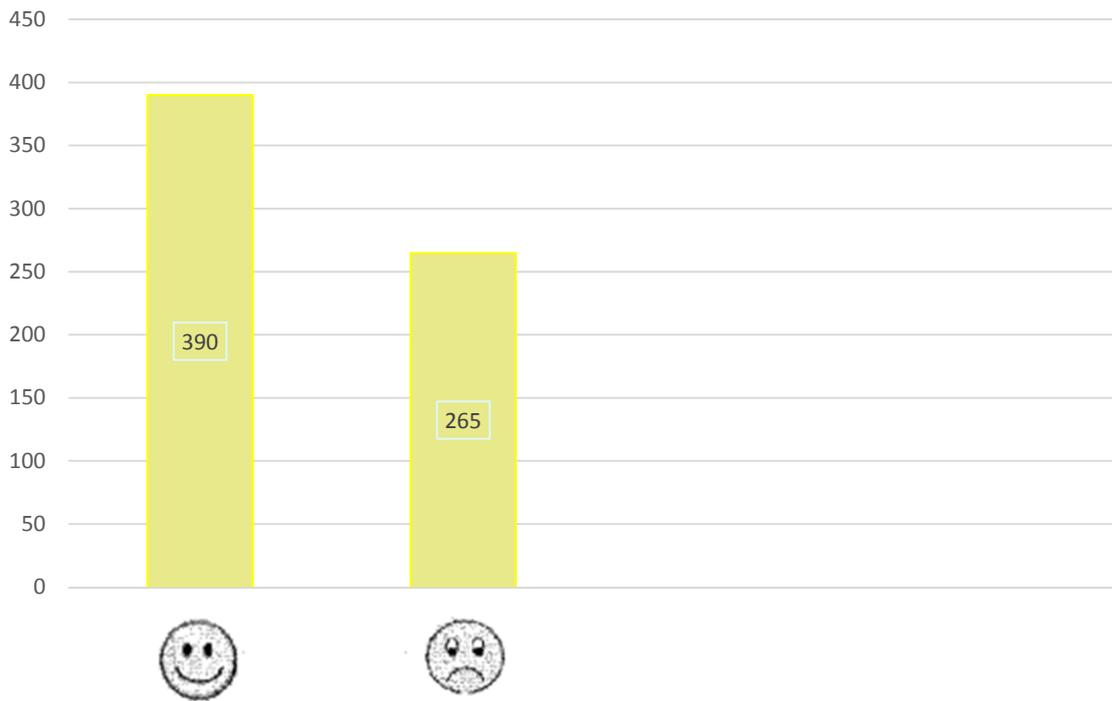
Patate al forno



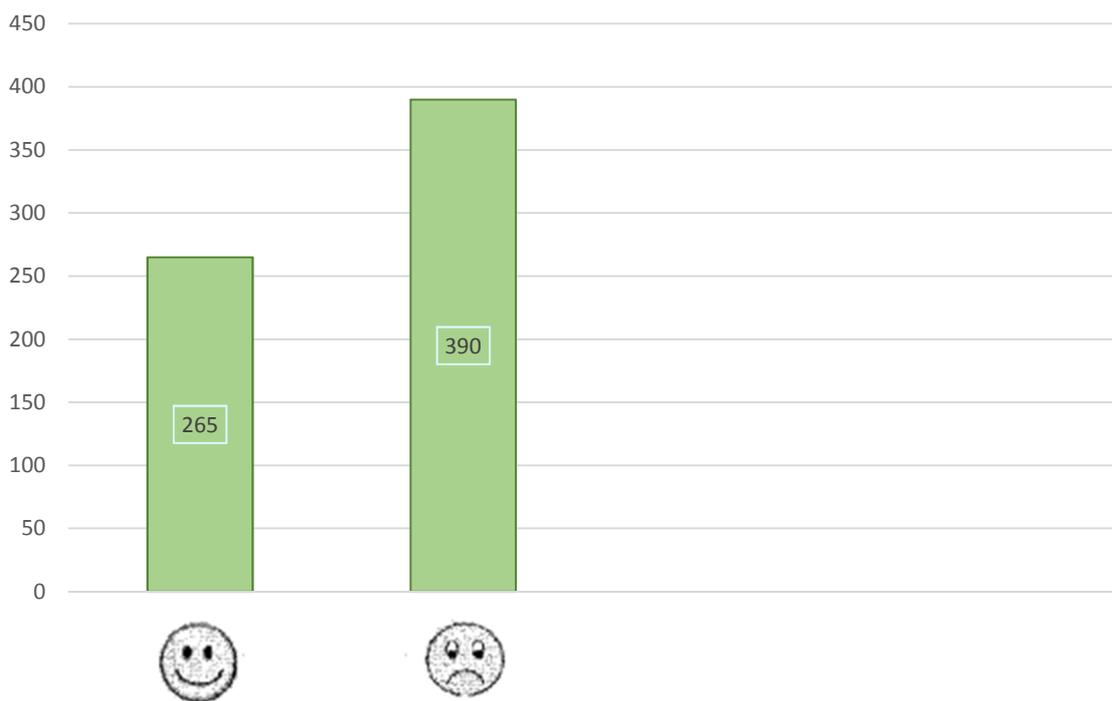
Insalata



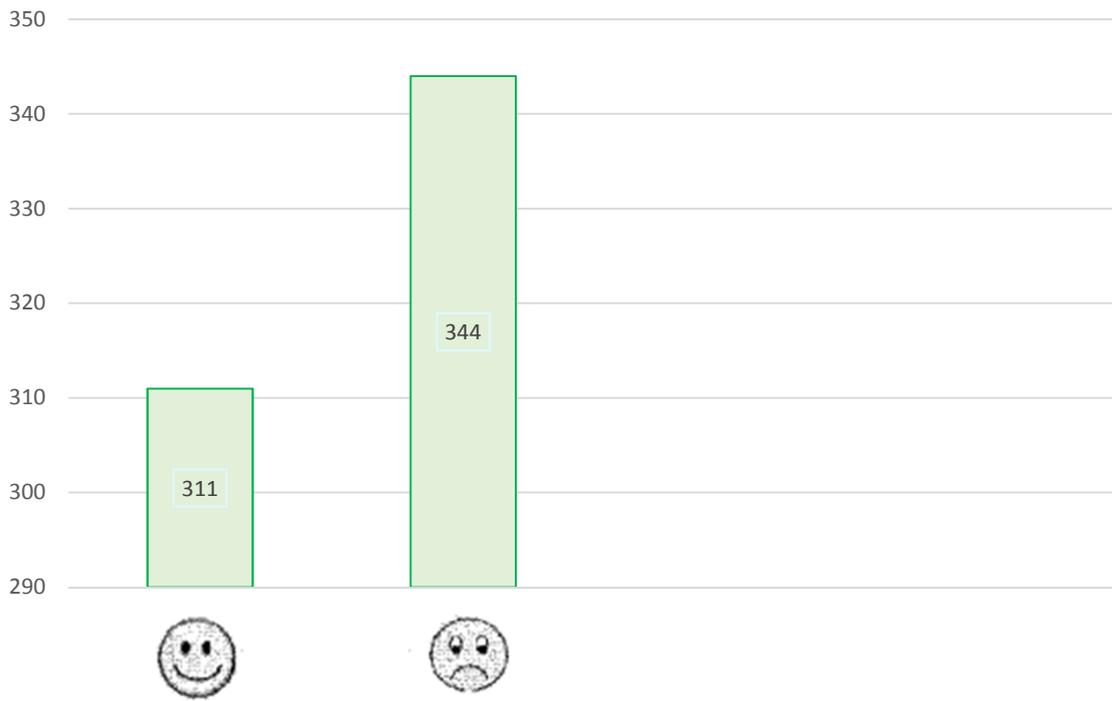
Purè



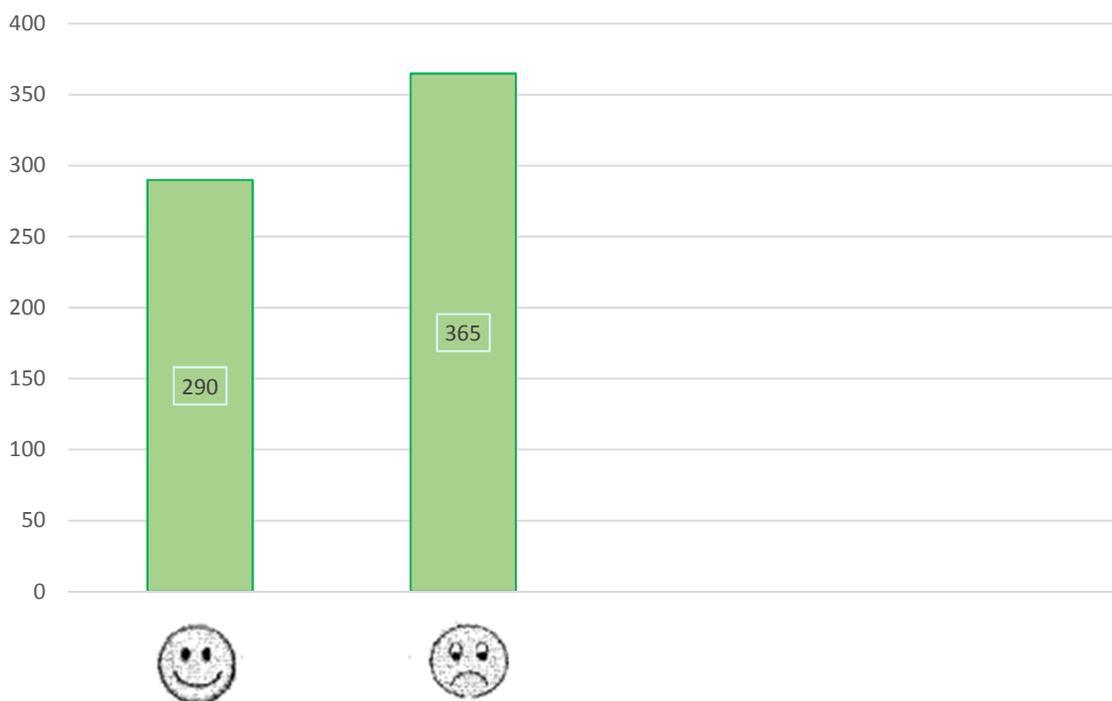
Piselli



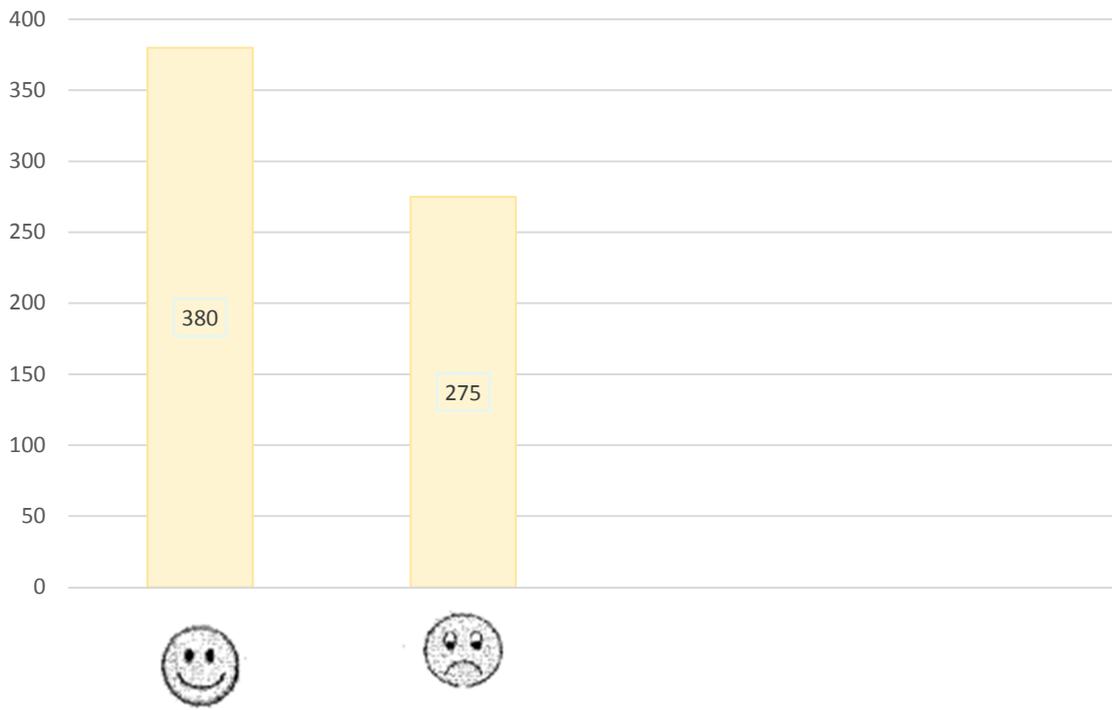
Finocchi



Fagiolini



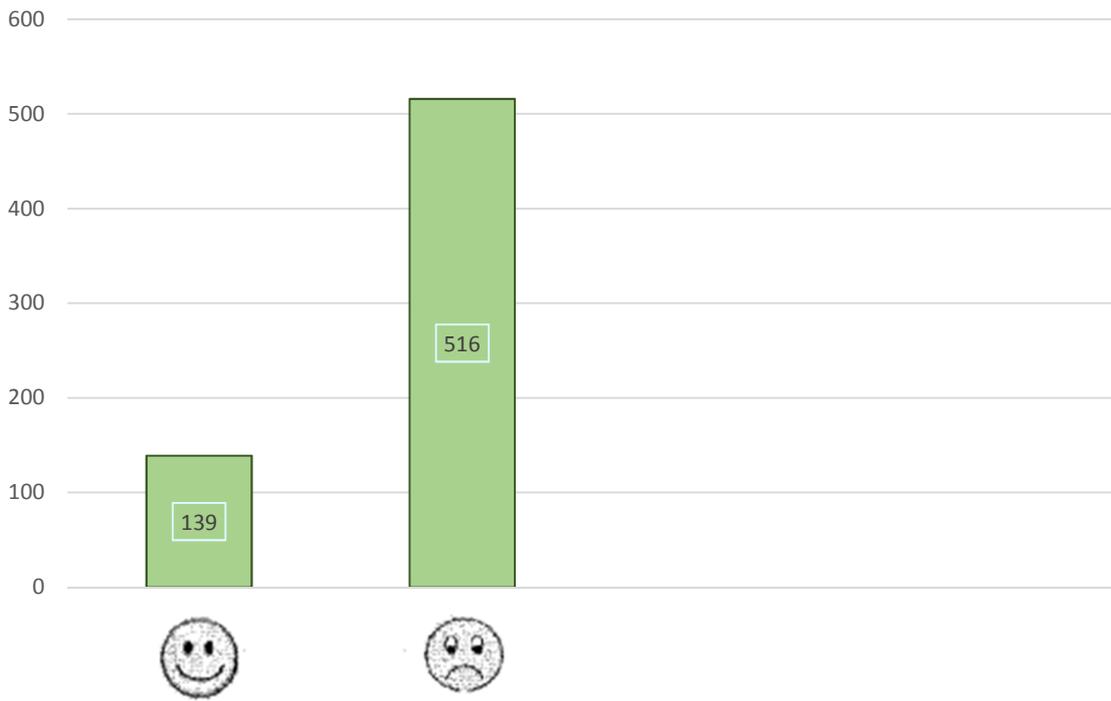
Patate Lesse



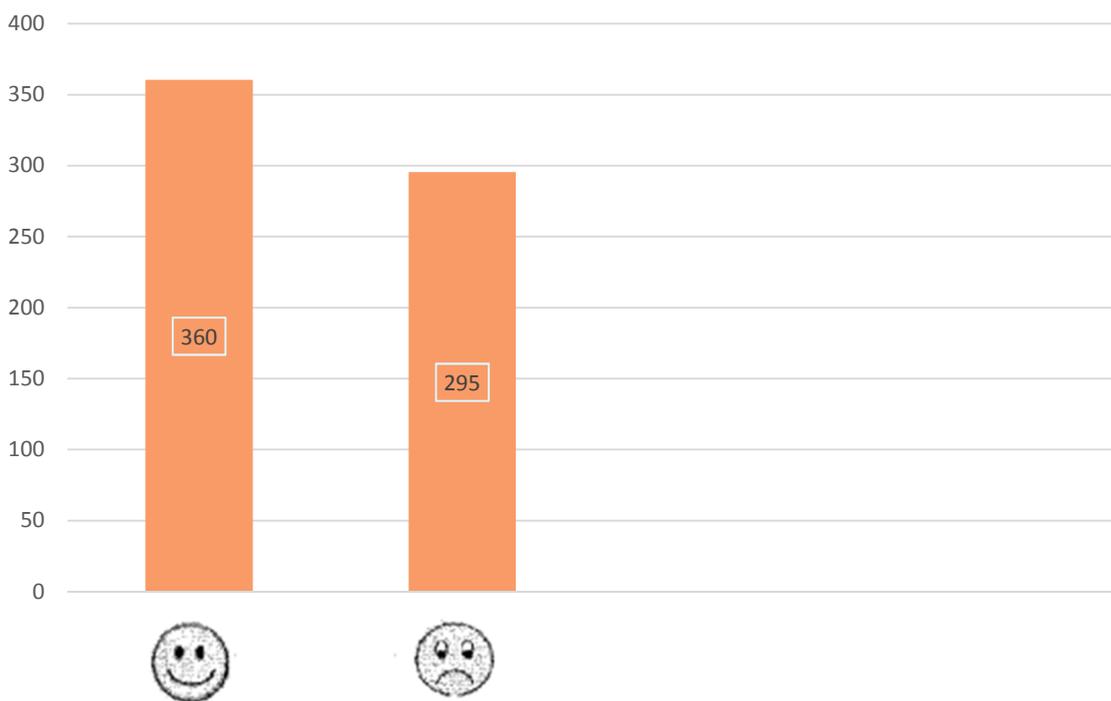
Spinaci gratinati



Bieta



Carote

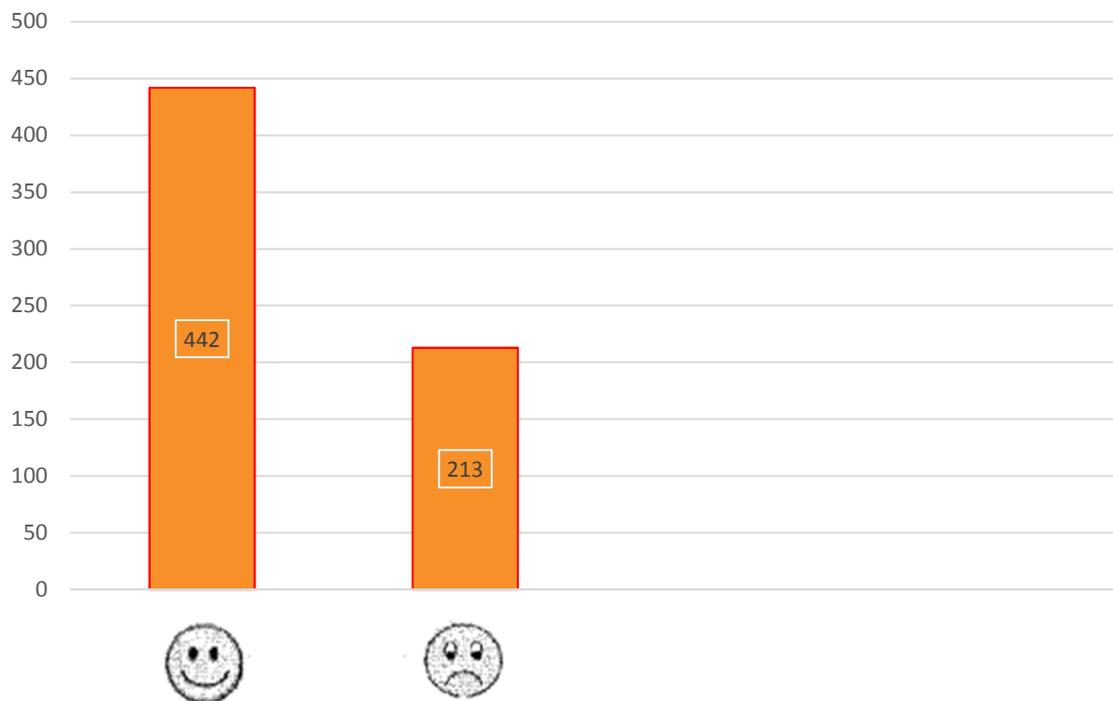


Quali sono le verdure che ti piacciono ma non ti danno a scuola?

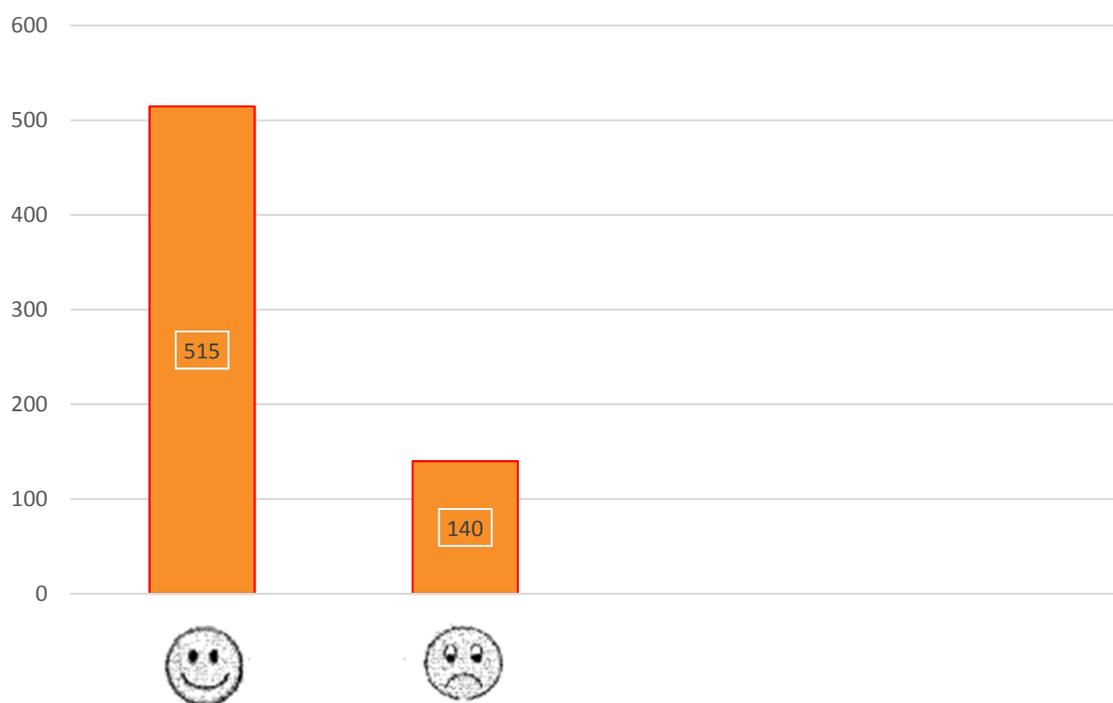
- ❖ Zucchine;
- ❖ Peperoni;
- ❖ Funghi;
- ❖ Cicoria;
- ❖ Melanzane;
- ❖ Mais;
- ❖ Spinaci;
- ❖ Fagioli;
- ❖ Cavoletti di bruxelles;
- ❖ Pomodori;
- ❖ Broccoli;
- ❖ Carciofi;
- ❖ Zucca;
- ❖ Cetrioli;

Frutta

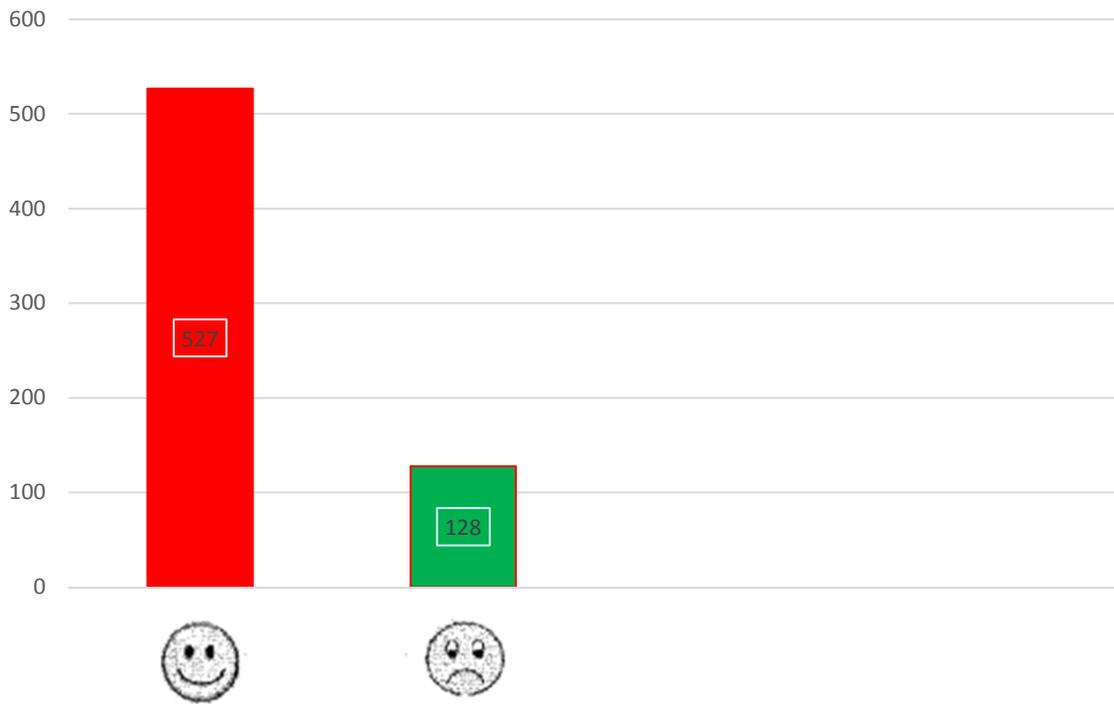
Arancia



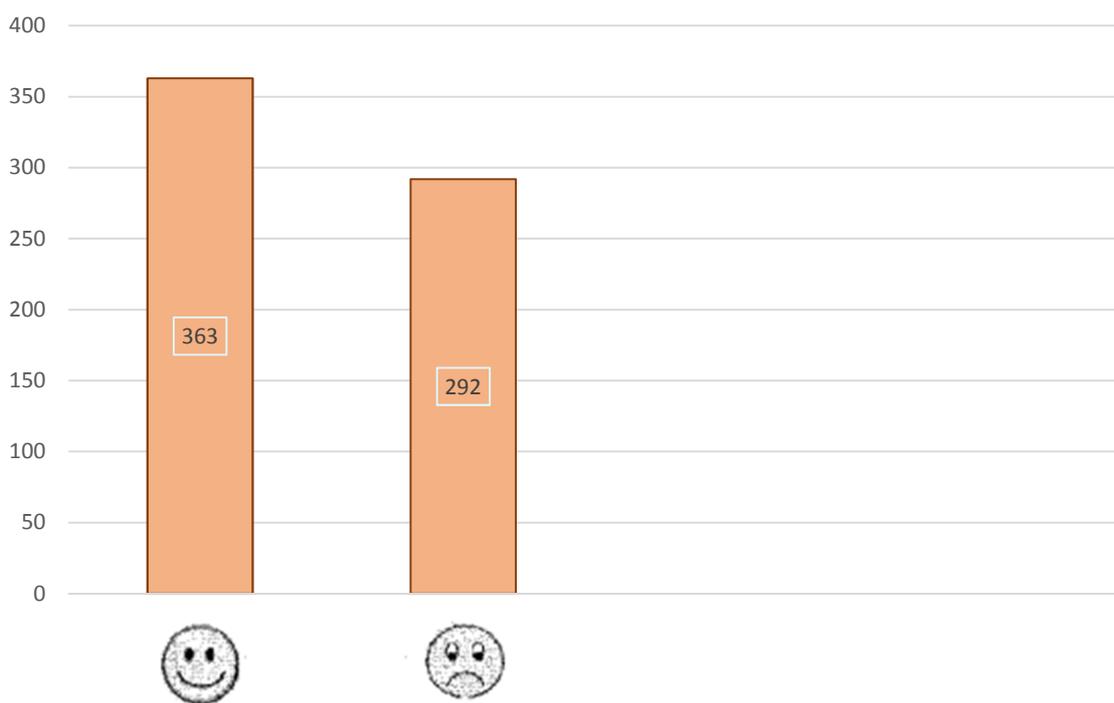
Mandarino



Mela



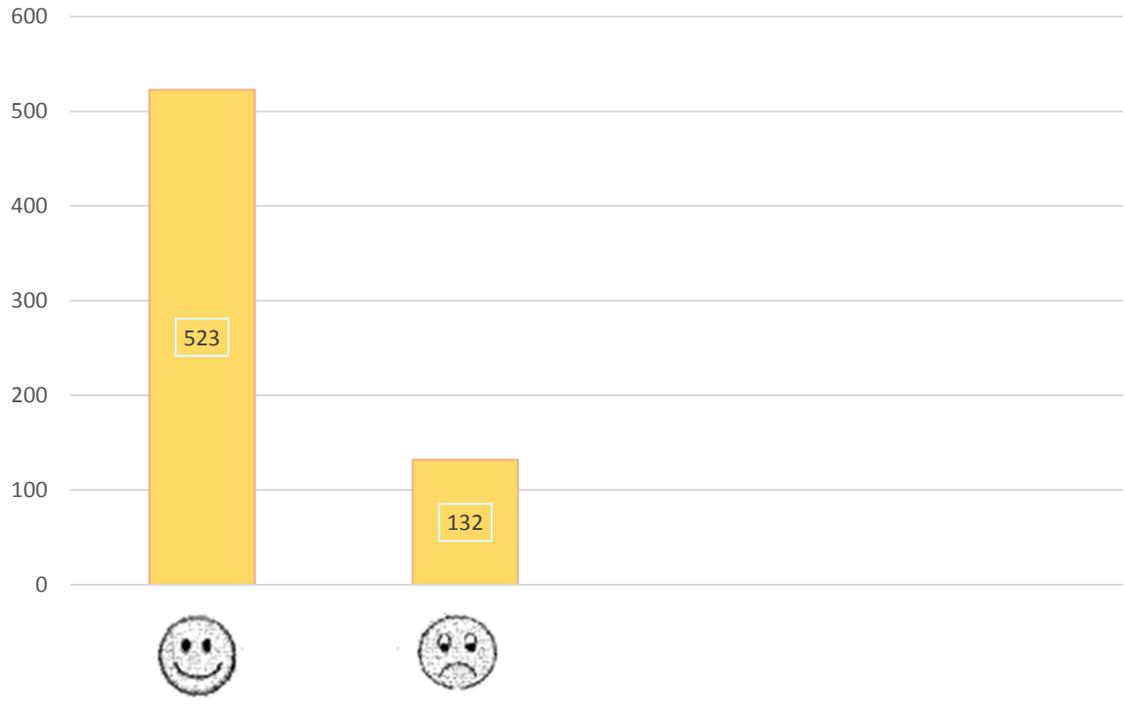
Pera



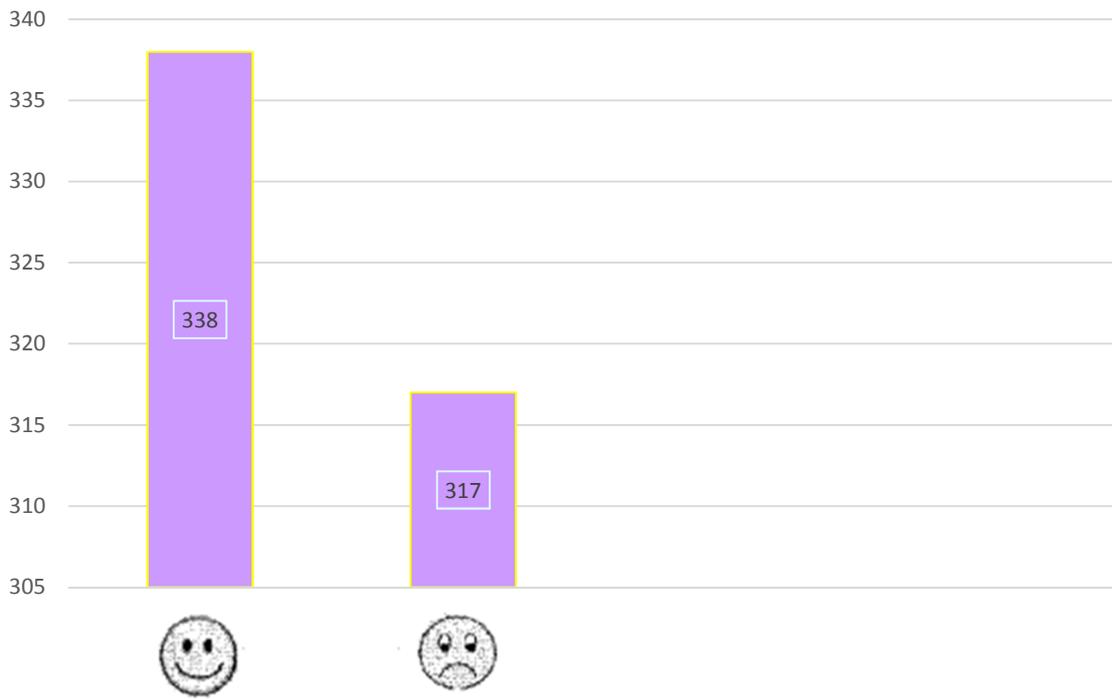
Kiwi



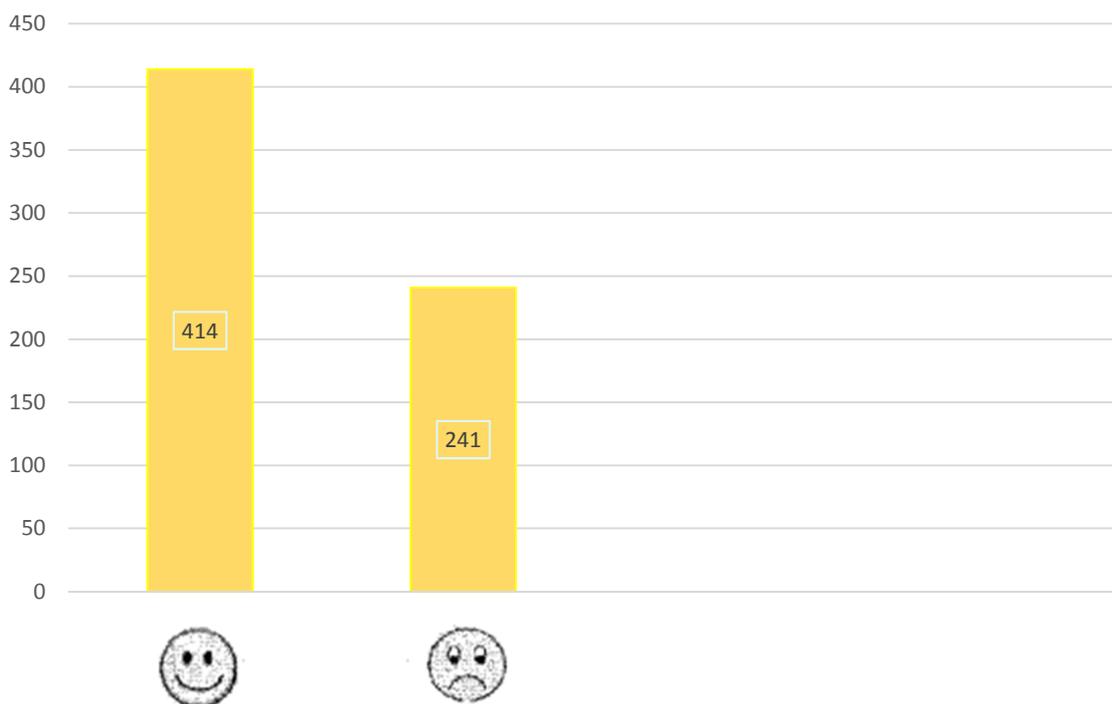
Banana



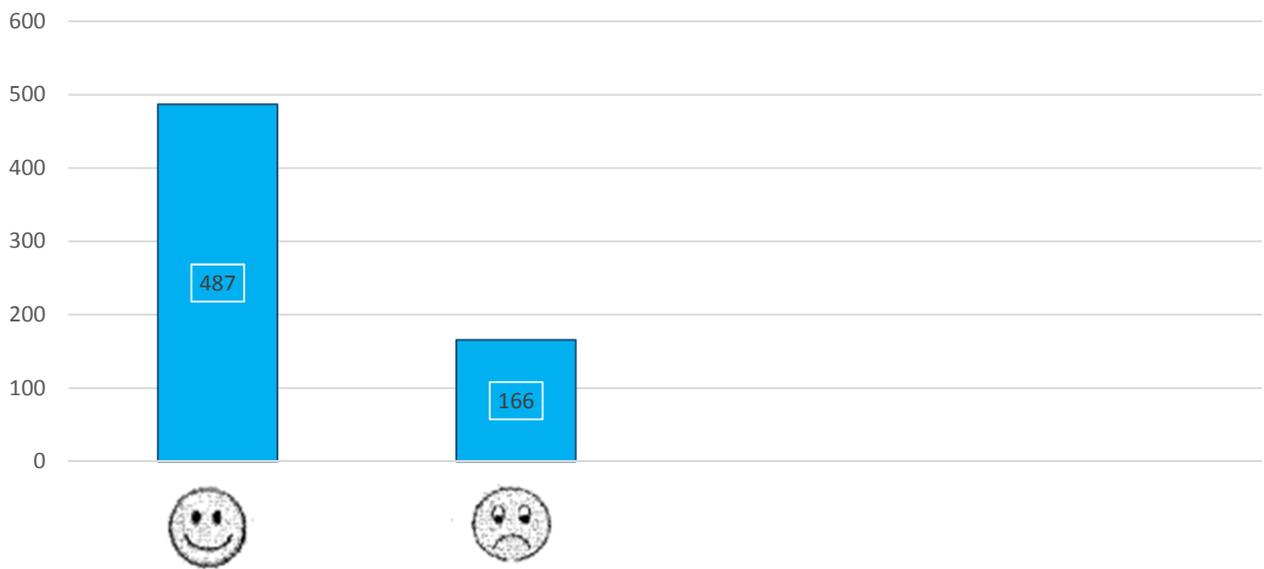
Susina



Prugna



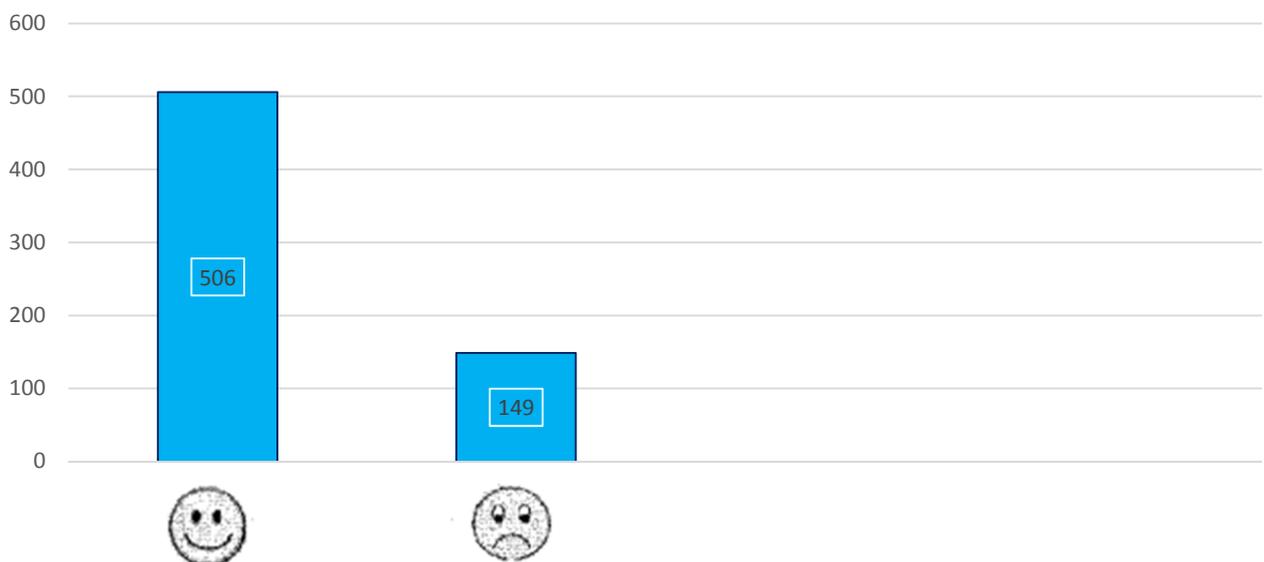
La mangi la frutta che ti danno



Perché:

- ❖ E' buona;
- ❖ Fa bene;
- ❖ Mi piace;
- ❖ E' marcia;
- ❖ Non mi piace;

Secondo te è importante mangiare alimenti diversi ogni giorno?



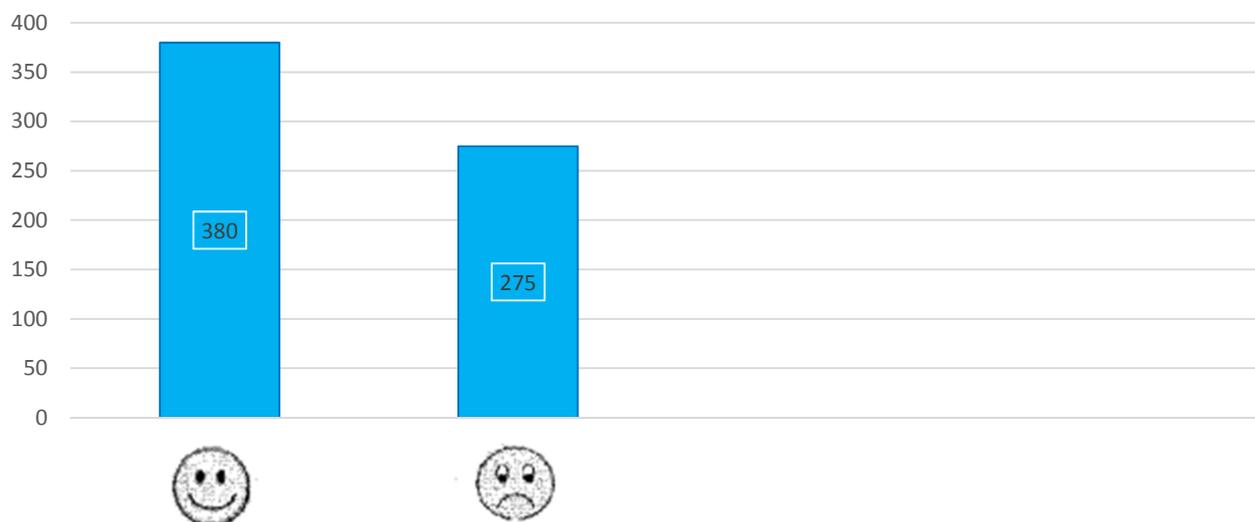
Perché:

- ❖ Ti stufi;
- ❖ Fa bene;
- ❖ È importante per la salute;
- ❖ Mi piace mangiare cose diverse;
- ❖ Mi piacciono molti cibi;
- ❖ Per crescere;

A scuola parlate dell'importanza dell'alimentazione per la vostra crescita?



A casa parlate dell'importanza dell'alimentazione per la vostra crescita?



Questionari somministrati ai genitori



Comune di Civitavecchia - Città Metropolitana di Roma

Progetto Qualità - Servizio di Ristorazione Scolastica - Indagine anno 2017

QUESTIONARIO DEGLI UTENTI GENITORI

Gentile Genitore,

uno degli obiettivi fondamentali perseguiti dall'Amministrazione Comunale di Civitavecchia, è il miglioramento della qualità dei servizi offerti.

Per questo motivo, desideriamo coinvolgerLa, in una ricerca mirata a conoscere la Sua opinione, al fine di identificare le opportunità di miglioramento rispetto al Servizio di Ristorazione Scolastica rivolto ai bambini

Le chiediamo di rispondere a questo breve questionario anonimo.

Le informazioni saranno elaborate a fini statistici

1 Quanto è soddisfatto dei seguenti aspetti riguardanti la composizione del menu?

Utilizzare la scala da 1 a 10 (1= completamente insoddisfatto 10= completamente soddisfatto)

Varietà del menu nella settimana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so
Presenza di cibi che piacciono ai bambini	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so
Presenza di carne bianca	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so
Presenza di carne rossa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so
Presenza di frutta	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so

Presenza di pane	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so
Presenza di pesce	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so
Menu equilibrati	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so
Presenza di verdure	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so
Quantità del cibo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so

2 Considerato tutti gli aspetti affrontati fin ora, quanto può dirsi complessivamente soddisfatto del Servizio?

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	--------

3 In base alle informazioni in Suo possesso, pensa che i pasti siano igienicamente sicuri?

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	non so
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	--------

4 Si collega al sito internet del Comune per assumere informazioni sul Servizio Mensa ?

SI	NO
----	----

Se SI

In che misura è soddisfatto delle informazioni sulla mensa pubblicate sul sito internet del Comune ?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 non so

5 Quali altre informazioni vorrebbe pubblicate sul sito internet del Comune ?

6 Ha mai sentito parlare del Comitato Mensa (genitori, insegnanti, personale scolastico) che coinvolge tutte le componenti della scuola?

SI

NO

Se SI

In che misura ritiene utile il Comitato Mensa?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 non so

Lei personalmente si è mai rivolto al Comitato Mensa per avere informazioni riguardanti il servizio di Ristorazione Scolastica?

SI

NO

7 Ritiene sufficientemente variato il menù?

SI

NO

8 Quali altri alimenti vorrebbe fossero più presenti nel menù?

9 Il bambino generalmente mangia a casa gli stessi cibi che sono proposti dalla mensa?

generalmente si

a volte si a volte no

generalmente no

10 E' a conoscenza della possibilità offerta dal servizio di Ristorazione di somministrazione della frutta a metà mattinata?

SI

NO

11 Quali suggerimenti propone nella gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica?

DATI INFORMATIVI

Rapporto di parentela con il bambino

Genitore

Altro _____

Che classe frequenta il bambino?

1^a anno

2^a anno

3^a anno

4^a anno

5^a anno

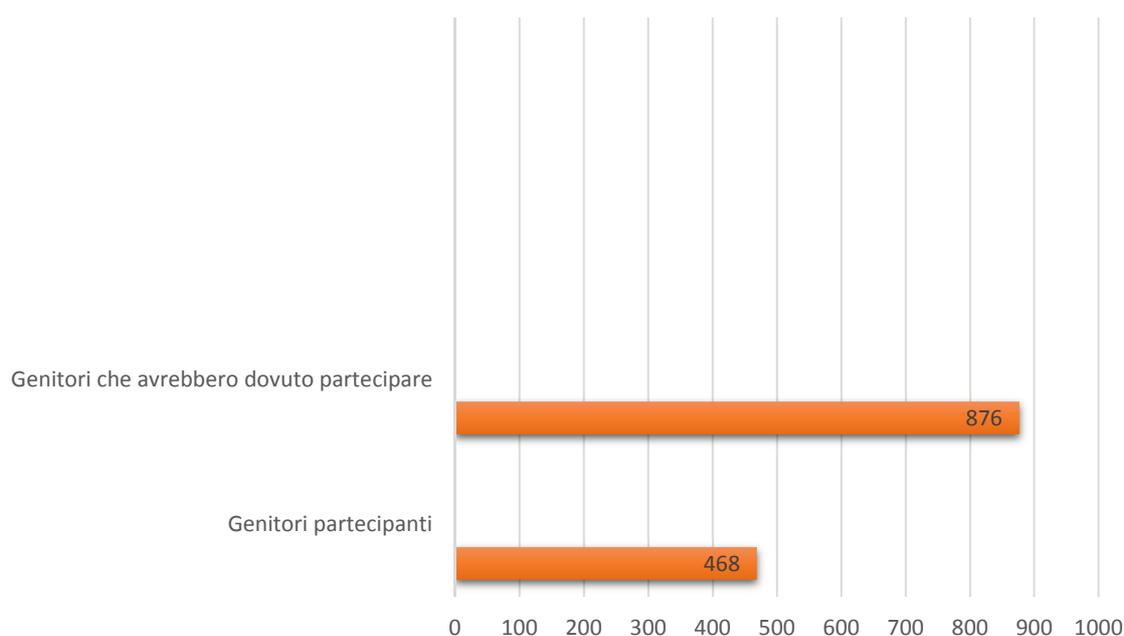
L'Amministrazione Comunale ringrazia per la collaborazione

Letture dei questionari:

Risultati questionari genitori

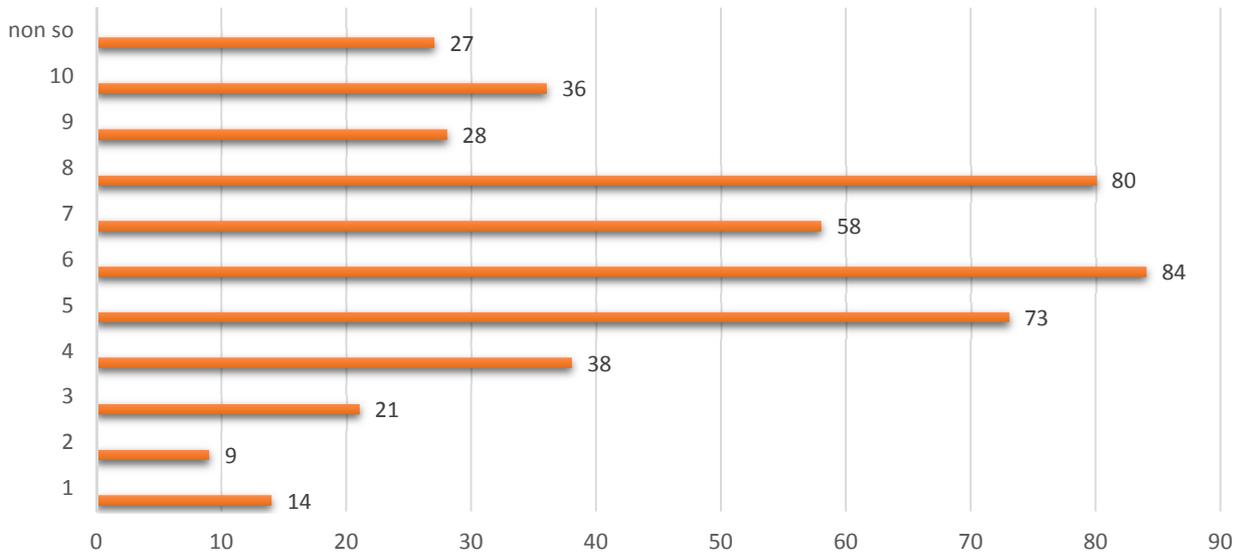
In generale

GENITORI CHE AVREBBERO DOVUTO PARTECIPARE E GENITORI CHE HANNO EFFETTIVAMENTE PARTECIPATO IN TOTALE SU TUTTE LE SCUOLE.

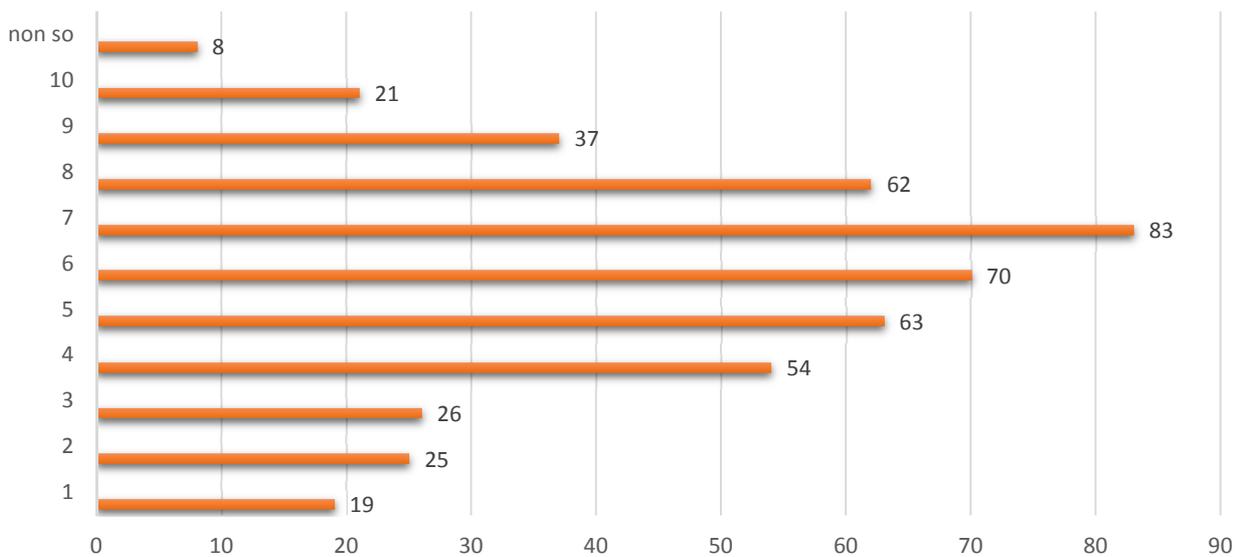


Il 53.42% dei genitori totali ha partecipato al questionario.

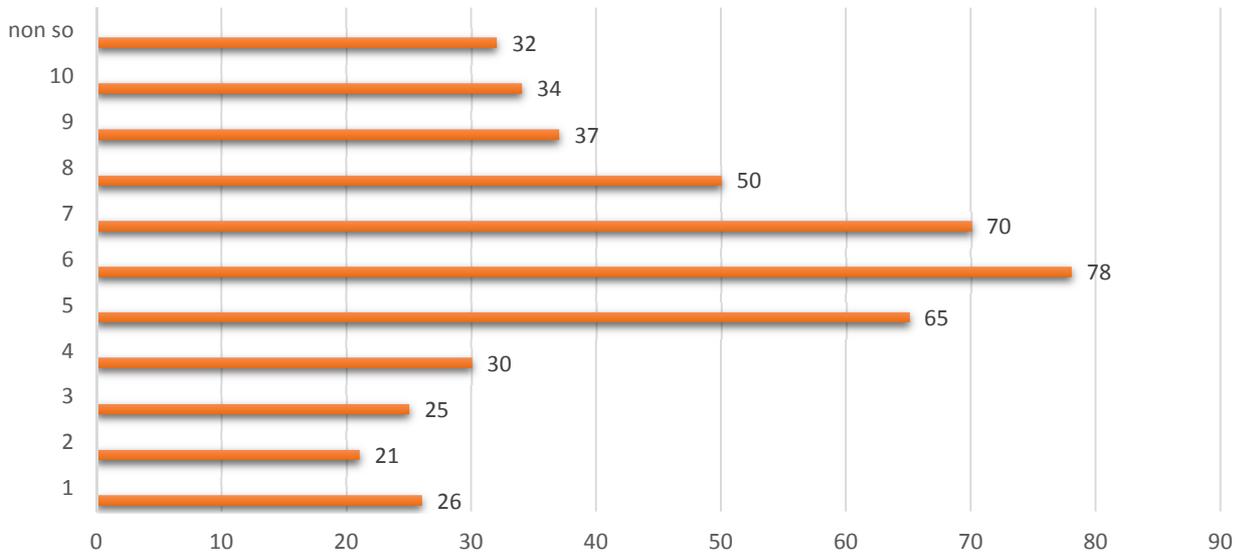
Varietà del menù



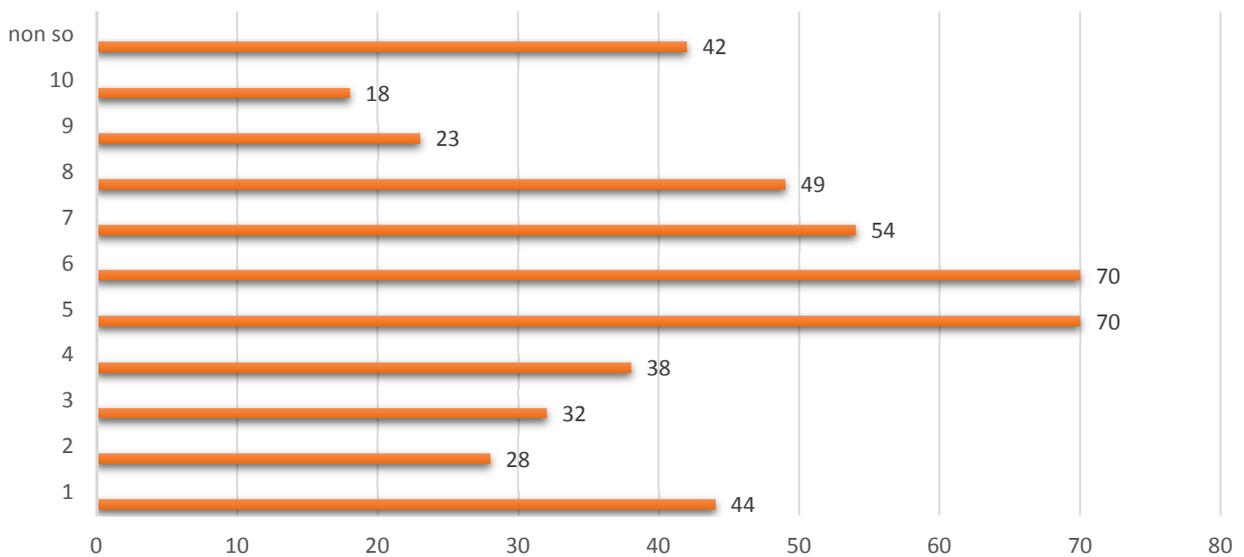
Cibi che piacciono



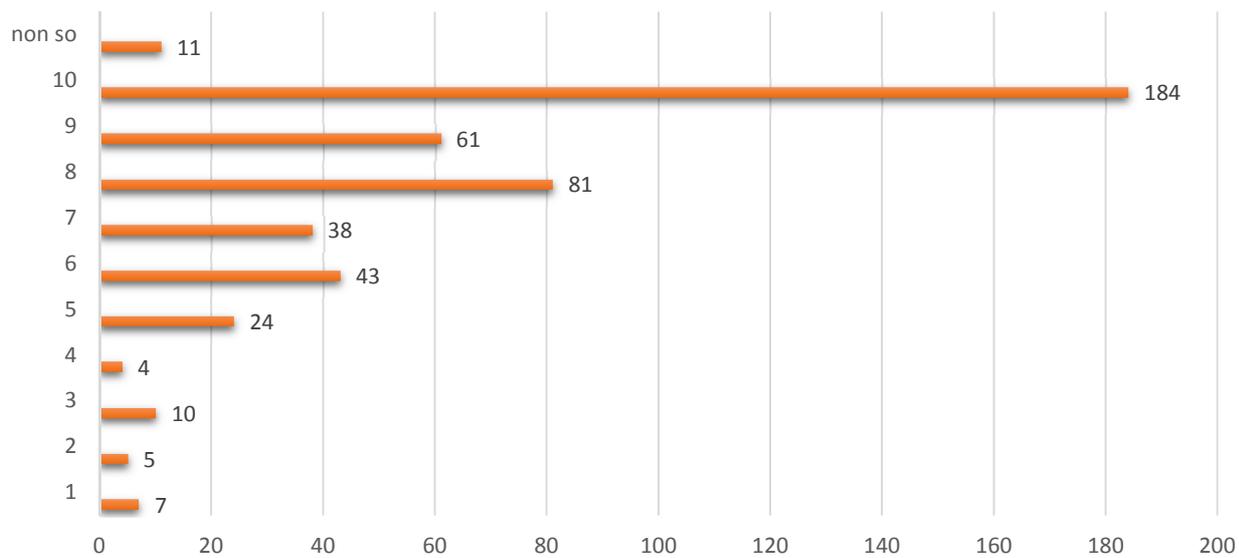
Carne bianca



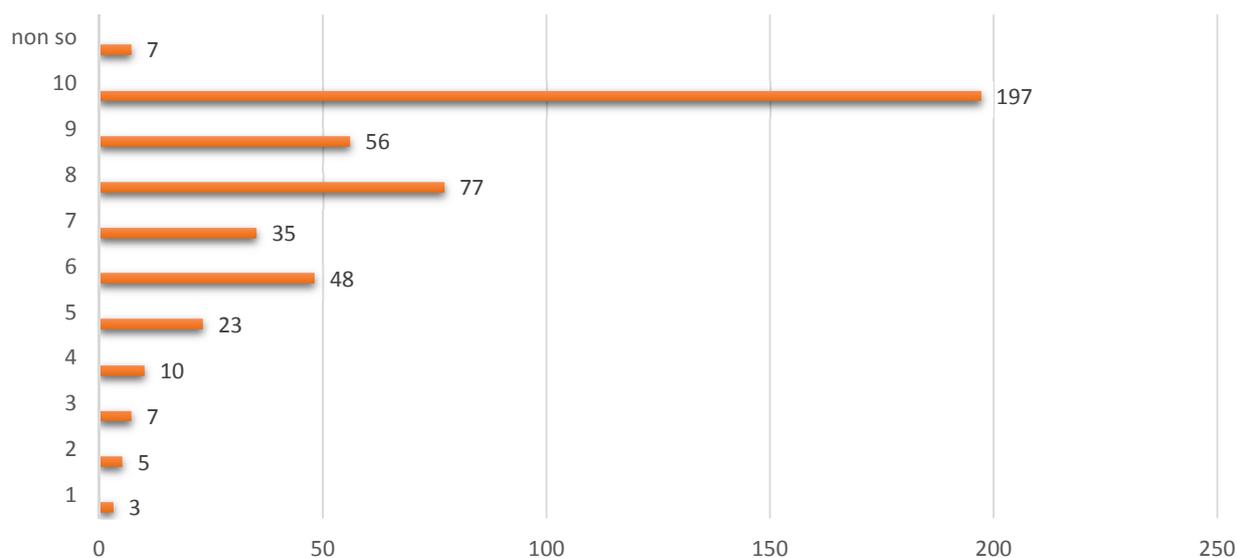
Carne rossa



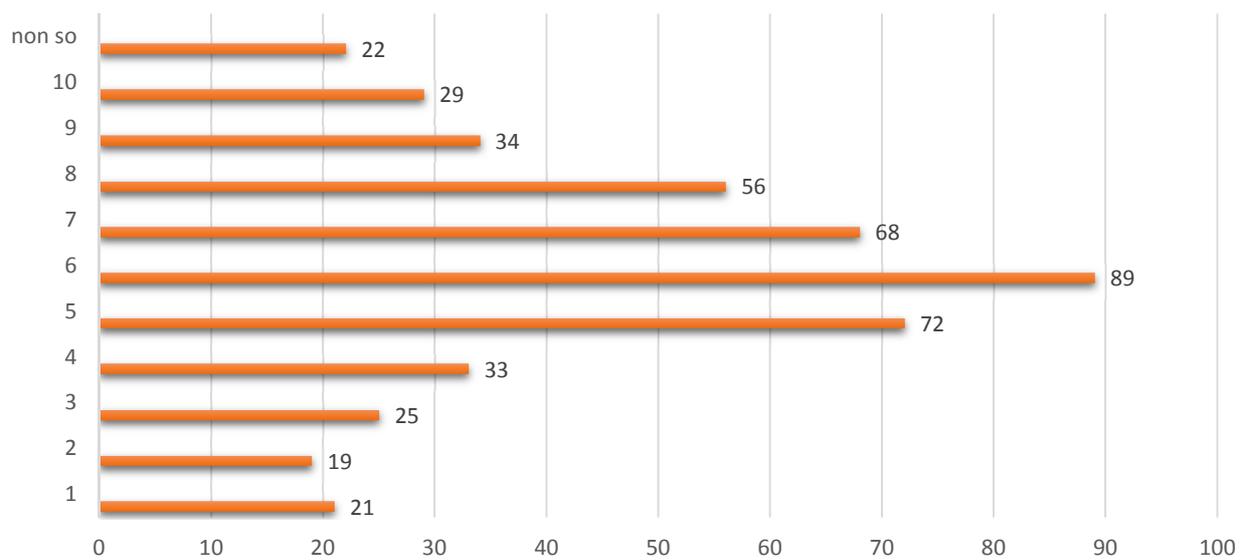
Presenza di frutta



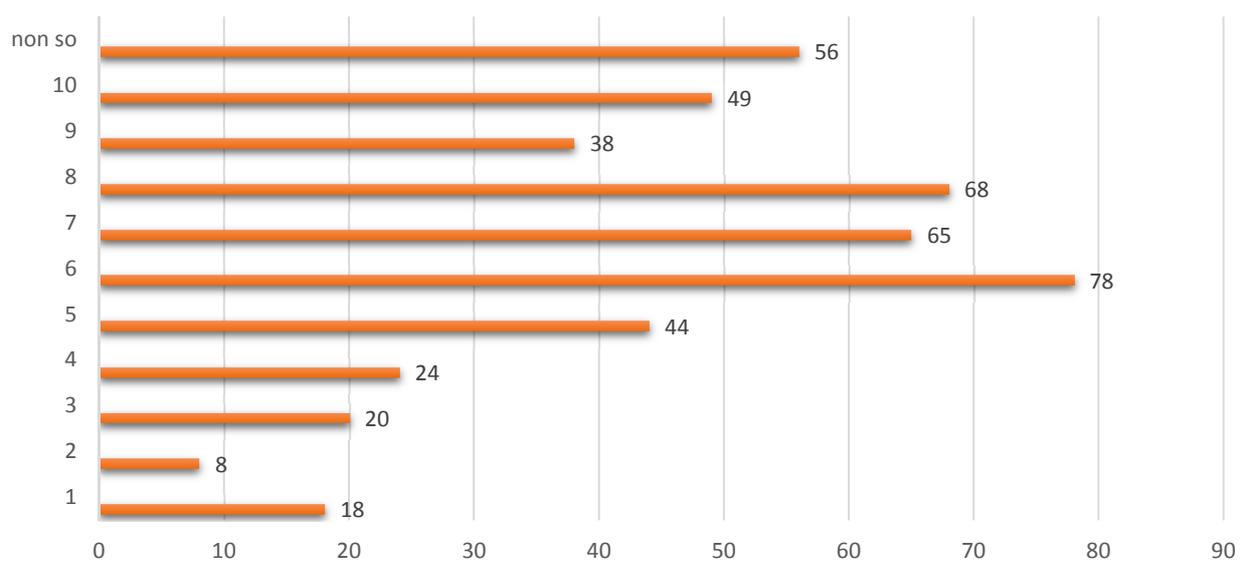
Presenza di pane



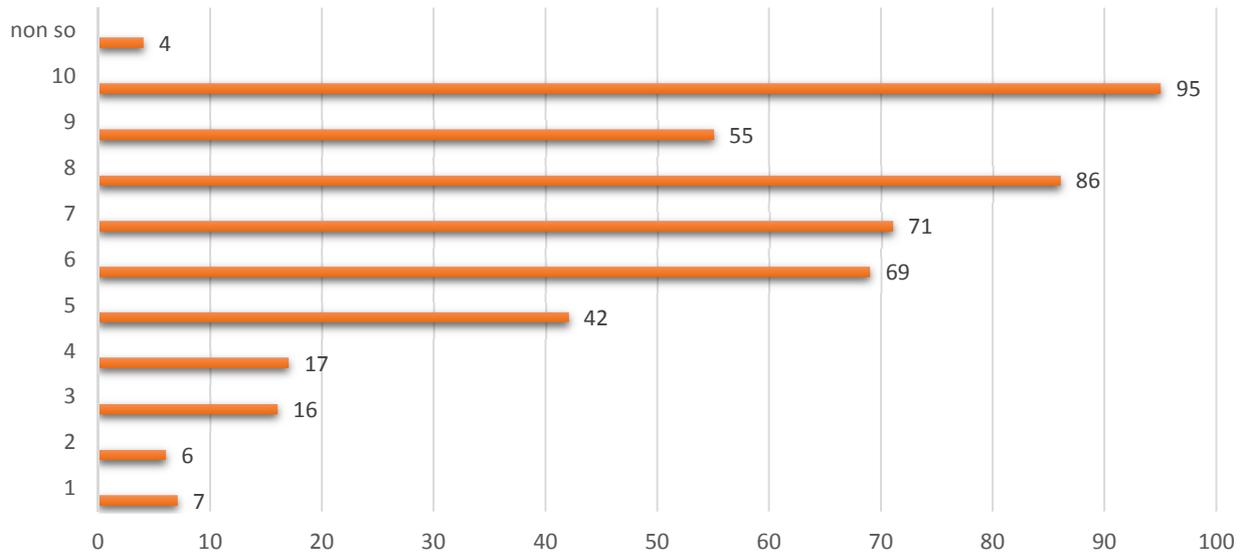
Presenza di pesce



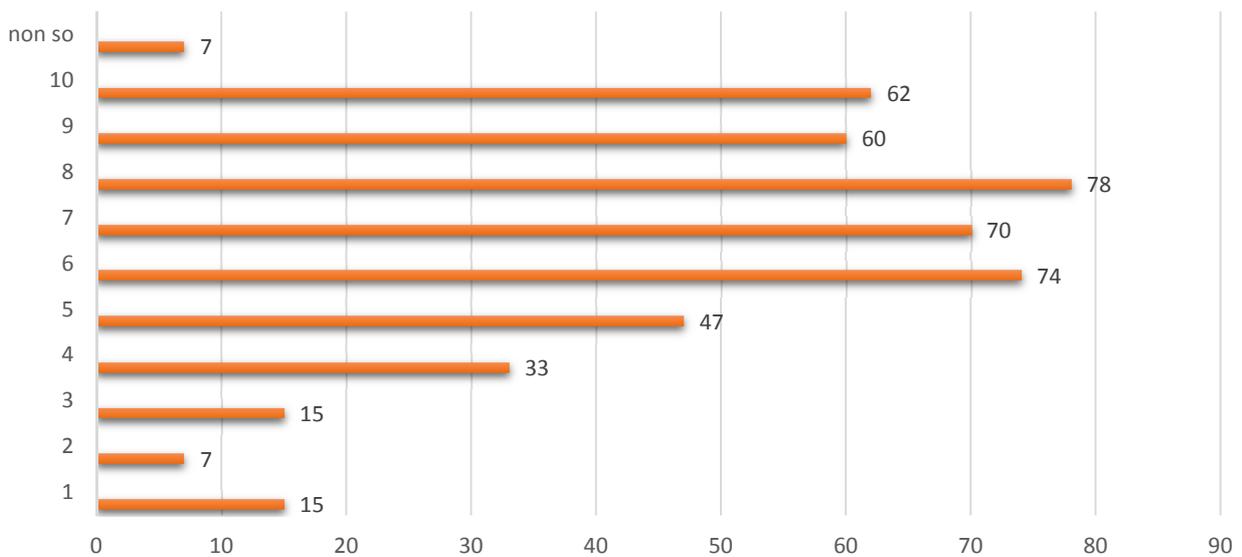
Menù equilibrati



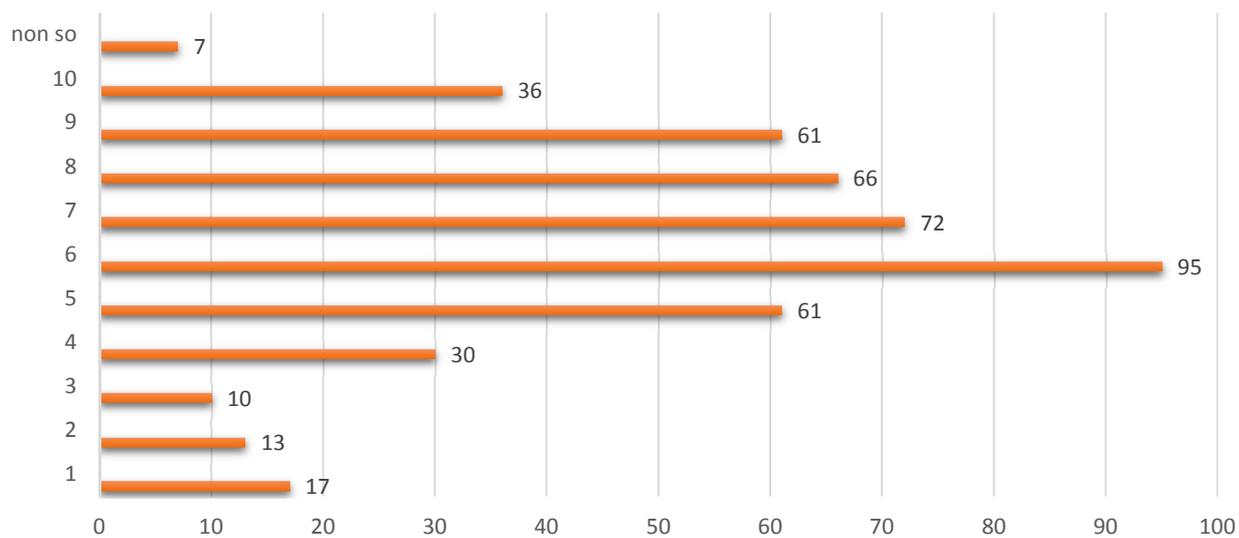
Presenza di verdure



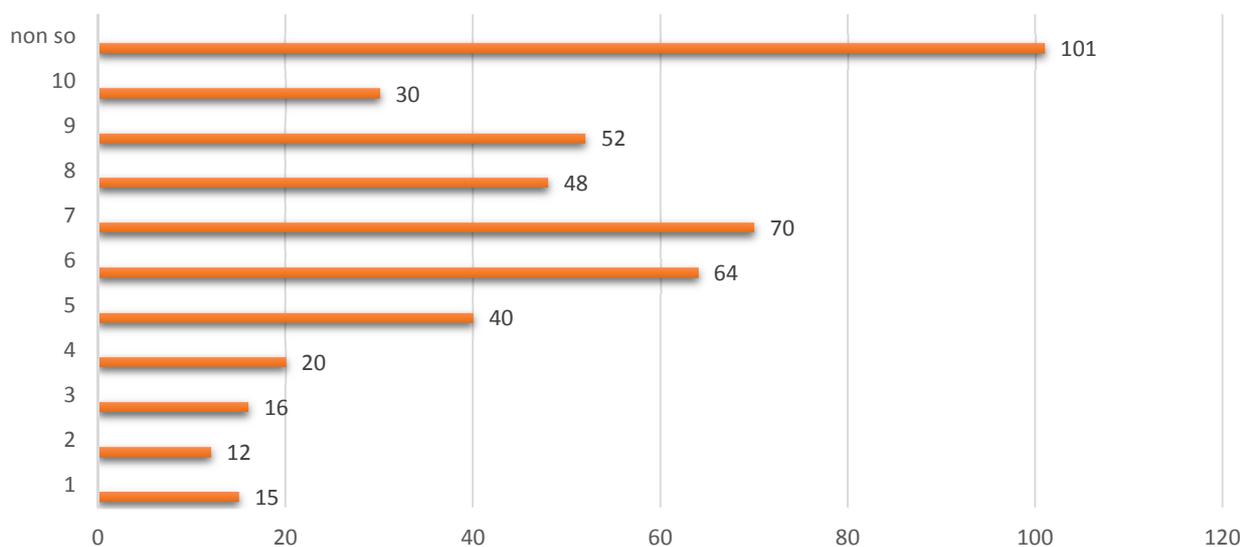
Quantità di cibo



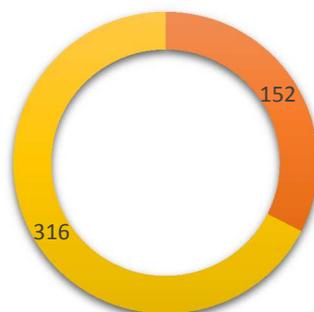
Considerati tutti gli aspetti affrontati fin'ora, quanto può dirsi complessivamente soddisfatto del Servizio?



In base alle informazioni in Suo possesso, pensa che i pasti siano igienicamente sicuri?

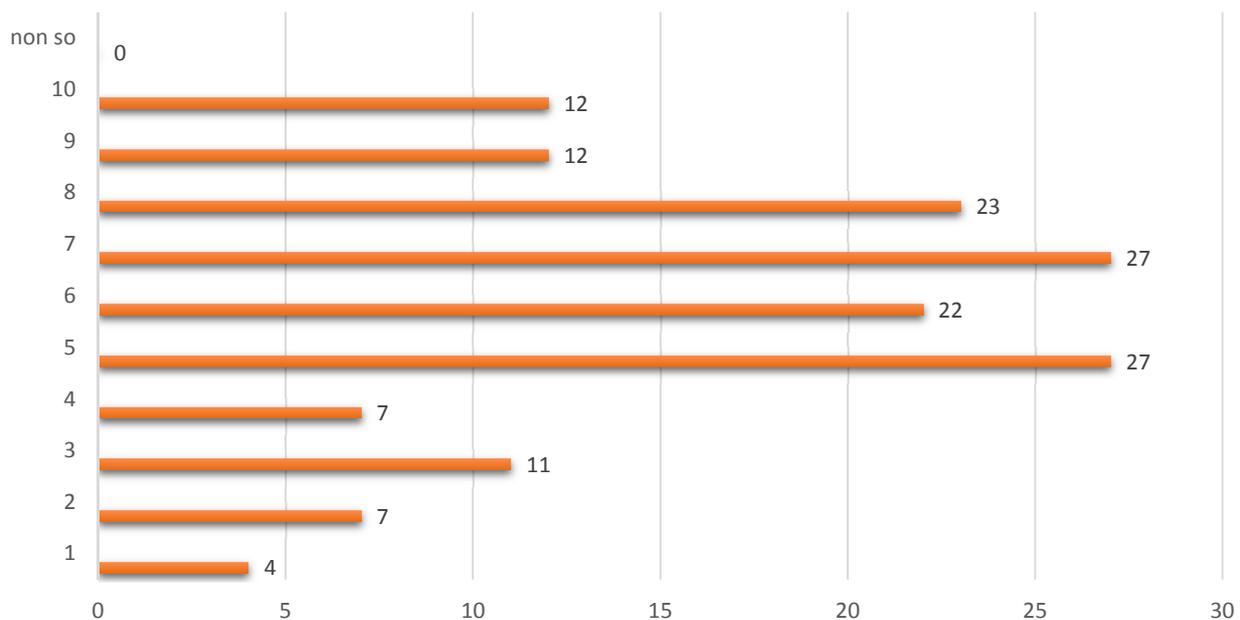


Si collega al sito internet del Comune per assumere informazioni sul servizio mensa?



■ Sì
■ No

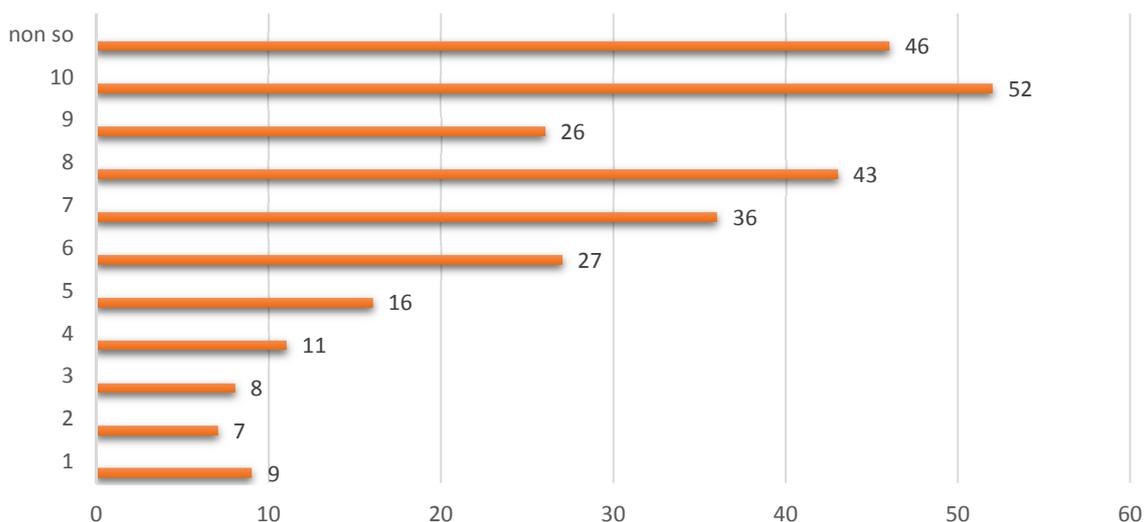
In che misura è soddisfatto delle informazioni sulla mensa pubblicate sul sito internet del Comune?



Ha mai sentito parlare del Comitato Mensa (genitori, insegnanti, personale scolastico) che coinvolge tutte le componenti della scuola?



In che misura ritiene utile il Comitato Mensa?



Lei personalmente si è mai rivolto al Comitato Mensa per avere informazioni riguardanti la Ristorazione Scolastica?



Ritiene sufficientemente variato il menù?



Il bambino generalmente mangia a casa gli stessi cibi che sono proposti alla mensa?



E' a conoscenza della possibilità offerta dal Servizio di Ristorazione di somministrazione della frutta a metà mattinata?



Quali suggerimenti propone nella gestione del Servizio di Ristorazione scolastica?

- Togliere budino e yogurt.
- Preparare carne e pesce freschi e non già preparati.
- Migliorare la qualità del cibo.
- Più attenzione alla cottura della pasta.
- Possibilità di portare a casa ciò che non consumano.
- Personale più gentile.
- Comunicazione più veloce per eventuali critiche.
- Aumentare la quantità.
- Servire i pasti più caldi.
- Fornire più condimento.
- Fornire succhi di frutta e bottiglie d'acqua a ogni singolo bambino.
- Tagliare frutta a pezzi.
- Parmigiano a scelta.
- Evitare i conservanti.
- Aumentare l'attenzione per i bambini celiaci.
- Aumentare gli alimenti senza glutine.
- Meno prodotti lavorati.
- Mettere nel menù la giornata vegetariana.
- Mantenere la massima igiene e sicurezza.
- Menù più vario.

- Aumentare i prodotti a km0.
- Togliere pasta e besciamella.
- Informazioni sulla provenienza dei cibi.
- Migliorare il gusto della pasta al sugo.
- L'insalata è spesso amara.
- Controllare i patti prima di distribuirli.
- Avere una scelta sul secondo.
- Aggiungere frutta esotica.
- Togliere la frutta troppo asciutta.
- Togliere i formaggi freschi.
- Aumentare le minestre e i passati di verdure.
- Aggiungere il melone invernale ed estivo.
- Aumentare le verdure più appetibili.
- Migliorare il sito web.

Azioni intraprese all'esito dei risultati

Maggiore attenzione alle tipologie e caratteristiche dei prodotti:

E' in corso di redazione un nuovo Piano alimentare contenente le caratteristiche che devono possedere gli alimenti della mensa scolastica e contenente per ogni tipologia di alimenti (carne, pesce, cereali, frutta, verdura ecc..), i requisiti merceologici e igienico sanitari dei prodotti.

Nel nuovo piano alimentare si prevede la provenienza delle carni da allevamenti italiani IGP e biologici dei Monti della Tolfa, l'introduzione di pesce fresco proveniente da acquacoltura biologica italiana, l'olio DOP e IGP dei territori della Toscana per condimento a crudo degli alimenti, parmigiano reggiano DOP, latte e mozzarella da agricoltura biologica di allevamenti italiani, prosciutto crudo di parma a denominazione tipica, mortadella di bologna IGP, uova pastorizzate da allevamenti italiani biologici all'aperto; pasta, legumi e cereali biologici, frutta e verdura biologica e di produzione locale. Particolare attenzione, poi è stata data ai prodotti per la prima infanzia per i bambini degli asili nido e ai prodotti dietetici per diete speciali di soggetti allergici o con particolari patologie.

Verrà inoltre introdotta la frutta lavata e tagliata della tipologia gamma IV all'interno dei cestini da viaggio

Struttura e costruzione del menù

Il menù con rotazione di cinque settimane, diversi per il periodo autunno – inverno e primavera - estate verranno predisposti di anno in anno sulla base del gradimento rilevato nell'anno scolastico precedente.

La Struttura del menù prevede:

Spuntino

Lo spuntino a metà mattina dovrà prevedere in alternanza prodotti da forno freschi (pizza, crostata di frutta e ciambellone) a frutta fresca (banana)

Pranzo

Il menù del pranzo dovrà essere strutturato nel seguente modo:

un primo piatto

un secondo piatto

verdura cruda o verdura cotta o patate o purè

pane fresco

frutta fresca o dessert

Alimento/gruppi alimenti	Frequenza di consumo
SPUNTINO	
Pizza Bianca	1 volta a settimana
Pizza Rossa	1 volta a settimana
Dolce Fresco	1 volta a settimana (menù invernale)

Crostata di frutta	1 volta a settimana
Frutta (Banana)	1 volta a settimana (menù invernale) 2 volte a settimana (menù estivo)
PRANZO	
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta di semola, pasta all'uovo, pasta all'uovo ripiena fresca, riso) gnocchi di patate, cannelloni, lasagne	Una porzione tutti i giorni
Pane (rosetta)	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche se associati a cereali)	1 – 2 volte a settimana
Patate	1 volta a settimana
Carne	2 volte a settimana
Pesce	1 – 2 volte a settimana
Uova	1 volta al mese
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 -3 volte al mese
Olio EVO DOP o IGP per condimento a crudo, Aceto, Parmigiano DOP	Tutti i giorni a disposizione sui tavoli

Provenienza dei prodotti: attivazione di nuove procedure di verifica.

Verranno approvate insieme al Nuovo Piano alimentare modalità per la verifica a monte delle derrate che verranno acquistate e verifiche giornaliere dei prodotti utilizzati affinché sia reale e immediatamente riscontrabile il rispetto delle caratteristiche degli alimenti previsti nel Piano. Il feedback tra il Comune e l'Azienda erogatrice dovrà essere costante per assicurare il rispetto della qualità merceologica.

Sito internet e app:

Sebbene nel corso dell'ultimo anno si sia provveduto all'integrazione sul sito istituzionale di maggiori informazioni sul servizio, nonché la pubblicazione della Carta del Servizio e del link per l'accesso al sito internet, è impegno attuare il miglioramento del sito e la creazione di un'app per rendere più facile l'accesso alle informazioni sui menù, la lista ingredienti, la provenienza delle materie prime, le ricette e le tabelle nutrizionali

Igiene della produzione:

L'igiene della produzione è già costantemente monitorata e verificata; resterà comunque alta attenzione alla corretta applicazione del manuale di autocontrollo ed all'effettuazione delle analisi per la sicurezza alimentare e l'igiene del processo

Interventi di educazione alimentare e menù interculturali

In fase di analisi sono anche nuovi interventi di educazione alimentare e l'introduzione di menù interculturali