

Verbale n. 1 del 07/10/2024

Inizio riunione: ore 16.51

Fine riunione: ore 19.06

Luogo: Piattaforma TEAMS

Partecipanti:

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa
- Comune di Milano – Area Food Policy e Referenti di Municipio
- Milano Ristorazione

Ordine del Giorno:

1. Novità relative al servizio di refezione per l'anno scolastico 2024/25
2. Presentazione dei risultati dell'indagine di gradimento 2023/24 sui menu di Milano Ristorazione
3. Presentazione della prossima attività di customer satisfaction del Comune di Milano sul servizio di refezione

Inizio lavori ore 16.51

La riunione si apre con un saluto della **Vicesindaco Anna Scavuzzo** che introduce i temi relativi al nuovo anno scolastico che saranno anticipati a RCCM in questa occasione e successivamente diffusi alla stampa. Fa cenno all'attività di Customer Satisfaction, a proposito della quale ringrazia la Rappresentanza Cittadina sia per gli spunti dati ad esempio sulla traduzione plurilingue, consentendoci di dare un segnale anche alla Comunità di attenzione e di apertura e inclusione.

Passa poi a raccontare del continuo impegno internazionale, citando l'ultima esperienza Cina, invitata da Unicef, per parlare con diverse altre città delle politiche per l'infanzia e di quelli che sono i percorsi e processi avviati nella città di Milano, portando un contributo sul tema della refezione scolastica. Racconta poi del convegno a Bruxelles sulla chiusura del progetto Food Trails in occasione del quale è stata data enfasi anche alle iniziative portate avanti in ambito di nudging nei refettori. Conferma che nelle prossime attività che si faranno insieme sarà data attenzione a quanto evidenziato dalla RCCM riguardo il tema dell'educazione alimentare, tanto per i piccoli quanto per i grandi, e riguardo i refettori scolastici, che siano sempre più adeguati allo spirito educativo. Ha poi parlato del prossimo Forum dell'Infanzia, dal 21 di ottobre al 27 di ottobre nel corso del quale saranno affrontati diversi temi tra cui "mangiando si cresce e si impara", che auspica potrà coinvolgere oltre a RCCM anche tutti coloro che all'interno delle Commissioni Mensa e dei Municipi hanno seguito le riflessioni sul servizio di refezione.

Prende la parola il **Presidente Davide Dell'Acqua** che, salutati i partecipanti, ringrazia la RCCM manifestando la sua soddisfazione per il rapporto costruttivo e per il lavoro condotto finora, con cooperazione e sinergia. Visti, inoltre, i numerosi progetti da realizzare auspica che anche per il futuro si proceda in quest'ottica.

Milano Ristorazione passa al primo tema all'OdG che riguarda il riepilogo delle attività dell'anno, condividendo le slide (vedasi Allegato).

Si parla dei numeri del servizio di refezione, avviato il 4 settembre in tutti i nidi e nelle scuole d'infanzia e a partire dal 12 settembre, a seconda delle diverse esigenze delle autonomie scolastiche, anche nelle scuole primarie, secondarie di primo grado. Poi delle iniziative su cui Milano Ristorazione e Comune di Milano puntano per coinvolgere l'utenza e che ne caratterizzano l'attività e l'impegno, tra cui i progetti di educazione alimentare quali: "Tutti a tavola", "Dall'orto alla tavola" e "Un cuoco per amico".

Ci si è focalizzati sul progetto nuovo “Tutti a tavola: mangiando si impara” che mira a coinvolgere il target degli insegnanti rispetto al quale RCCM riferisce difficoltà nella raccolta di adesioni a causa della mancanza di docenti nominati e del tema della retribuzione delle ore impegnate dai docenti per questo progetto. Queste due difficoltà emerse fanno ipotizzare che il reclutamento delle scuole e quindi l’avvio delle iniziative possa richiedere più tempo di quanto preventivato. Viene comunque sottolineato che l’iniziativa piace alle scuole, ai genitori e anche a molti degli insegnanti interpellati a livello personale. Si ritiene che visto quanto sopra esposto i tempi di realizzazione dovranno essere rivisti. **Milano Ristorazione** replica che verrà valutata ogni possibile soluzione e tutti i suggerimenti che aiuteranno nella realizzazione di questo progetto che comunque è nuovo anche per Milano Ristorazione. Ci sarà la massima duttilità nel trovare soluzioni anche facendo slittare il programma o comunque invertendo l’ordine degli eventi. **RCCM** individua anche nella possibilità di registrazione degli incontri (webinar) e quindi della loro fruizione in differita, uno stimolo per favorire la partecipazione dei docenti. **Milano Ristorazione** conferma che anche questa è una soluzione che si sta pensando di attuare, e che pur mancando l’interazione personale della partecipazione dal vivo, si potrà prevedere la messa a disposizione delle registrazioni.

Nelle slide successive si procede quindi con l’illustrazione dei progetti, che si possono storici di Milano Ristorazione come Frutta a metà mattina, confermando l’avvio il 14 ottobre anche nelle 20 infanzie pilota, il Sacchetto salva merenda che si sta già distribuendo a tutte le scuole che ne fanno richiesta e la raccolta con Siticibo, per raccogliere nei refettori raggiunti il pane e la frutta non consumata. **RCCM** segnala che l’inizio della raccolta degli avanzi nei refettori sta limitando la possibilità di conferire pane e frutta a Siticibo, in quanto tutto ciò che viene avanzato deve essere pesato. Si riscontra che le informazioni fornite sulle modalità di raccolta inviate sia alle scuole che alle società di facility non sono state recepite in maniera univoca/corretta. **Milano Ristorazione** precisa che la raccolta deve essere effettuata in maniera univoca da tutte le società secondo uno standard stabilito che non deve avere implicazioni sulla raccolta di Siticibo. Si stanno facendo, anche in collaborazione con Unità di Controllo, verifiche presso tutti i plessi che segnalano criticità. Nella prima informativa data ai Dirigenti abbiamo richiesto un po’ di pazienza iniziale e per ogni problematica sono a disposizione i Responsabili di Zona, tenendo conte del fatto che non esiste una uniformità negli spazi e nell’organizzazione dei refettori. **RCCM** ribadendo che l’informativa deve essere univoca, fa presente che per le scuole del Municipio 8 la situazione di confusione è generalizzata, precisando che oltre a difficoltà pratiche ci può essere una resistenza ad abituarsi alle novità anche da parte delle insegnanti con cui è necessario trovare collaborazione. Poi chiede se il progetto sulla pesatura è a adesione facoltativa e **Milano Ristorazione** conferma che il progetto è esteso a tutte le primarie e che si intende fare un punto della situazione a un mese con valutazione di tutte le criticità emerse. **Comune di Milano** conferma che per alcuni casi puntuali si sono trovate soluzioni con i Responsabili di Zona e che sicuramente si farà una valutazione complessiva, con tutte le informazioni raccolte attraverso i vari canali. Il progetto è interessante ma anche passibile di riprogettazione se necessario. **RCCM** precisa che debbano essere dichiarati in maniera più esplicita gli obiettivi del progetto di pesatura. Dal punto di vista organizzativo pesano le attività che devono fare le scodellatrici nelle scuole con molti turni.

Milano Ristorazione passa a presentare i progetti di quest’anno scolastico che coinvolgono i nostri cuochi, oltre a Cuoco Amico, la novità è il Contest in Cucina, dedicato alla progettazione di nuove ricette. Il concorso che è alla fase in cui sono state raccolte tutte le ricette proposte e si è pronti per la valutazione documentale via teams e l’assaggio in presenza. È stata prevista una Commissione Giudicatrice a cui sono invitati a far parte membri interni di Miri, Comune e Rccm. Verrà stilata una graduatoria e da qui i 6 miglior piatti verranno testati sull’utenza, permettendo di aver il dato del gradimento.

Si accenna anche il percorso formativo che, nell’ambito del progetto europeo School Food For Change, coinvolgerà i cuochi e il personale di cucina, sempre orientato ad ampliare le conoscenze e le competenze sia nell’ambito del servizio sia dell’alimentazione sana e sostenibile.

Vengono poi presentate le novità del menù inverno 2024/25 che entrerà in vigore l'11 novembre. Dopo un'anticipazione sui risultati dell'indagine di gradimento dei menu 2023/24 di cui si parlerà dopo, viene annunciato che il 4 novembre ci sarà la riapertura del Centro Cucina Giusti, di cui verrà data comunicazione ufficiale nei giorni successivi. Continuano invece le attività di ristrutturazione del Centro Cucina Anselmo da Baggio. Si passa poi al tema della riqualificazione dei refettori, e si fa riferimento all'incontro organizzato a settembre per presentare questa iniziativa, cui era presente anche un esponente di RCCM, nel corso del quale la Vicesindaco Anna Scavuzzo, il Dott. Magarini, l'Ingegnere Mastaglio e la Dottoressa Bini hanno raccontato tutta l'attività svolta nei primi 4 refettori riqualificati con l'obiettivo di rendere più piacevole l'esperienza del pranzo. In seguito a queste attività è stato fatto un confronto tra i dati del cibo consumato pre e post riqualificazione che ha dimostrato un miglioramento del consumo del pasto; anche il questionario inviato ad alcune insegnanti e ragazzi dei refettori coinvolti dalla riqualificazione ha restituito dei risultati altrettanto positivi rispetto all'efficacia di questo intervento. Quindi, alla luce di ciò, si stanno valutando le tempistiche e le modalità per procedere con una estensione di questo progetto pilota anche ad altri refettori nei prossimi anni.

Milano Ristorazione passa poi alla presentazione dei risultati dell'indagine di gradimento svolta da Eumetra, che ha coinvolto su base volontaria 96 classi di 24 scuole primarie a copertura di tutti i Centri Cucina e di tutti i Municipi consentendo di raccogliere più di 16.000 schede. Lo strumento di rilevazione utilizzato è stato un questionario somministrato direttamente ai bambini.

Per il menu inverno sono state raccolte 8473 schede compilate, di cui 7.872 riferite al menu ordinario e 601 riferite ai menu diete speciali. Per il menu estivo i numeri sono allineati con circa 8.177 schede compilate, di cui 7.619 riferite ai menu ordinari e 558 ai menu diete speciali.

Si mostra il questionario somministrato ai bambini, escludendo le prime classi che non avrebbero avuto la necessaria autonomia per la compilazione. Gli elementi di novità del questionario rispetto a quello degli anni precedenti sono: uno spazio dedicato per poter dare la possibilità al bambino di indicare se il giudizio era riferito al menu ordinario oppure alla dieta speciale; un riquadro di dettaglio per indicare il tipo di frutta consumata e uno spazio per indicare la quantità consumata del piatto (tutto, quasi tutto, metà o poco). Il gradimento per ogni tipologia di portata è espresso in modo molto semplice con molto, abbastanza, poco o per nulla, per nulla.

Si mostra il grafico generale del gradimento per singola portata che mostra come dato più basso quello dei contorni con un 46%, mentre i primi raggiungono un valore medio pari al 65%, i secondi il 59%, il pane 68% e frutta e dessert 68%. Guardando il gradimento per fasce di età si conferma che i bambini più piccoli e più hanno un approccio positivo al cibo.

Come commento generale sui menu si può dire che il risultato è stato sostanzialmente positivo con un gradimento che supera il 50% (la difficoltà si riscontra nei contorni). I piatti forti sono la pizza e pasta per i primi che mantengono un gradimento sopra il 65%; tra i secondi vincono le carni con un 70% di gradimento mentre più difficili sono i secondi a base di legumi (nel menù estivo vi è stata una frequenza superiore di piatti a base di legumi rispetto alle carni e questo ha creato un'inflessione del gradimento dei secondi piatti. Nel menu inverno avevamo 6 piatti a base di carne). I piatti unici (ad esempio riso più spezzatino o purè con spezzatino) hanno avuto un riscontro di gradimento positivo. La frutta ha un buon gradimento, soprattutto per banane e clementine; il pane raggiunge il 60%.

Nell'elenco delle categorie Primi Piatti troviamo: la Pizza con un dato medio di gradimento del 78% (80% nel menu inverno e 75% nel menu estate), Pasta secca – primi asciutti – 78%, Purè di patate con il 72% che ci ha confermato il gradimento da parte dei bambini, Pasta fresca che si trova trasversalmente sia nel menù invernale che nel menù estivo con un gradimento del 69%, Polenta biologica presente solo nel menu invernale con un 69%, risi e risotti con il 61% e le minestre presenti solo nel menu invernale con un

gradimento superiore, anche se di poco, al 50%. La classifica dei Primi Piatti mostra in vetta la pasta in bianco, la pasta agli aromi, pasta bianca aglio olio e parmigiano, Pizza margherita e risotto alla zafferano e quindi tutti i piatti più semplici. Il piatto piaciuto meno è stato il Barbarisotto.

La mappa dell'assaggio, ottenuta dall'indicazione dei bambini su quanto hanno effettivamente mangiato, consente un'utile riflessione rispetto alla diffidenza verso alcuni piatti dichiarati non graditi senza che vengano assaggiati.

Per i Secondi Piatti, con un gradimento medio generale inverno/estate del 58%, il gradimento più alto è quello delle carni e a scendere i legumi, che rappresentano la consueta sfida. Il gradimento per fasce d'età per i Secondi Piatti mostra un andamento lineare. Nella classifica dei Secondi Piatti la cotoletta è il piatto forte (84%), a seguire rustichelle, formaggio, mozzarella, bocconcino di tacchino alla cacciatore, carni; a scendere nella classifica si trovano i piatti a base di legumi e pesce. La mappa degli assaggi, che è molto più sparpagliata rispetto ai primi, mostra un atteggiamento di diffidenza dei bambini, con un'alta percentuale di non assaggio, anche nei confronti dei piatti "nuovi".

Per i contorni il gradimento generale è del 46%, in linea tra inverno ed estate; spostano verso l'alto il gradimento le patate e la verdura cruda che con la formula mix ha guadagnato punti positivi, mentre la verdura cotta continua ad essere un alimento "difficile". Nella valutazione totale dei contorni abbiamo in prima posizione le patate arrosto, carote a tronchetto, pomodori, carote julienne, pomodori alla mediterranea, insalata, patate e fagiolini, finocchi, crudité e poi a scendere notando come si va da contorni rosso/arancio più graditi, ai contorni con un gradimento più basso in fondo alla classifica che sono contorni verdi - fagiolini, spinaci, zucchine, insalata, broccoli, zucchine, erbe. Nella mappa dell'assaggio, i contorni a foglia molto scuri come erbe e spinaci si collocano nel quadrante più critico.

Per Frutta e Dessert il dato del gradimento generale è in linea con le altre portate con il 68% medio estate/inverno. Nel dettaglio quello che piace molto è il Dessert con l'87% di gradimento medio e per quanto riguarda il menu estate il gradimento è elevato per il gelato. Nel dettaglio della Frutta abbiamo Banane e Clementine che piacciono molto.

Quest'anno è stato analizzato il gradimento dei piatti unici considerati tali o anche serviti assemblati nello stesso piatto. Il dato generale di gradimento per questi piatti è positivo con un 72% di gradimento. La pizza è in cima alla classifica ma anche tutti gli altri che sono polenta con bocconcini, riso con i bocconcini di tacchino, il purè con i bocconcini di pollo e il riso con le polpette di soia con il pomodoro, hanno tutti i valori molto positivi confermando la validità di questa formula.

Seconda novità il gradimento delle diete speciali: per questa tipologia di menu, il dato di gradimento dei primi piatti risulta essere sempre superiore al dato medio riferito alla media dei gradimenti tra il menù inverno e il menù estate, dato che ha sorpreso piacevolmente. I bambini che usufruiscono di una dieta speciale si mostrano soddisfatti, con l'unica riflessione sul gradimento dei contorni. In generale il dato è confortante. I dati del gradimento delle diete speciali nel complesso per singole portate mostrano i primi al 69%, i secondi al 58% di accettabilità e i contorni al 50% frutta dessert al 71% e pane al 68%.

RCCM chiede di ricevere le slide in anticipo rispetto al Tavolo Tecnico e invita a lavorare sulla presentazione dei piatti, con riferimento in particolare alle crocchette di legumi. Dice che sarebbe utile fare un confronto con quanto emerso durante gli incontri sui menù, con gli indici di gradimento e con il dato concreto della pesatura, che considera la vera cartina al tornasole. Chiede quali azioni Milano Ristorazione intende intraprendere alla luce delle evidenze emerse, e come potrebbe intervenire sulla diffidenza verso l'assaggio.

Milano Ristorazione conferma che sono in corso sperimentazioni di nuovi piatti, alcuni dei quali a base di legumi: un piatto è la farinata di ceci e l'altro è l'hummus di ceci. Sarebbe necessaria anche un'attività che guidi i bambini all'assaggio. Lo sforzo, doveroso, è di continuare nella ricerca, come per quanto fatto con la modifica nella forma delle chicche di pesce. Non si esclude l'adozione di altre forme visibili, quali quella

dell'hamburger, sia di pesce che vegetale, nel rispetto di tutti i parametri e requisiti che devono sottendere a quanto viene messo nei piatti.

RCCM conferma la difficoltà di invogliare i bambini all'assaggio e quindi una strategia potrebbe essere quella di coinvolgere le famiglie, attraverso l'informazione a loro dedicata delle nuove sperimentazioni programmate. **Comune di Milano** precisa quanto sia fondamentale l'informazione e la comunicazione, pur con le difficoltà di arrivare all'utenza finale. Si individua questo tema come oggetto di riflessione fra Comune e Miri. Si sottolinea inoltre l'attenzione dedicate alle diete nell'indagine di gradimento. **RCCM** evidenzia che le segnalazioni che arrivano dai CM dei propri Municipi di appartenenza si discostano da quanto rilevato. Le segnalazioni che arrivano sulle diete sono comunque poche, quindi c'è una difficoltà nel capire la realtà del problema. Potrebbe essere utile avere un dettaglio del dato per Municipio/scuola sulle diete e si potrebbe pensare di valutare modalità e questionari specifici. Quindi invitano a valutare questi dati con cautela, pur riconoscendo la validità dell'indagine e apprezzando il fatto che è stata svolta. **Milano Ristorazione e Comune di Milano** precisano che il campione era quello delle scuole che hanno assaggiato e giudicato il menù scolastico, ovvero un campione estratto in modo casuale. I bambini sono invitati a compilare una scheda, uguale nelle varie edizioni per non perdere la tendenza dell'indagine, e lo fanno subito dopo avere consumato il pasto. Ovviamente il campione diete è limitato rispetto al campione del menu ordinario. Questo elemento di valutazione è stato introdotto per la prima volta accogliendo una richiesta Rccm. Si porrà attenzione sulla prossima rilevazione. Si sottolinea anche quanto il risultato di una indagine di questo tipo possa differenziarsi dalla percezione personale, ma questo non può mettere in discussione l'attività degli Istituti professionali incaricati per il loro svolgimento. La frammentazione dell'offerta diete è tale che si arriva quasi al 50% di personalizzate sulla totalità delle sanitarie, ma nel rispetto della privacy non era possibile entrare nel dettaglio durante l'inchiesta, in quanto i questionari sono completamente anonimi. A paragone con l'ultima indagine Customer svolta dal Comune, si può dire che il risultato si sia mantenuto analogo, cioè anche in quel caso risultava buono il gradimento espresso dai genitori interrogando i figli con dieta.

Comune di Milano prende la parola per presentare la Customer, che viene effettuata dal Comune in quanto titolare del servizio, sulla percezione della qualità del servizio erogato. L'elaborazione di questa indagine è frutto della collaborazione dell'Area Food Policy e dell'Area CRM del Comune. Fondamentale è stato l'apporto dell'Unità di Controllo. Il campionamento delle scuole primarie ha tenuto conto di una serie di variabili: Centro cucina, presenza di utenze per Municipio, presenza di utenze per Centro Cucina e quant'altro ha consentito di selezionare un campione di utenze scolastiche, con estrazione di prime scelte e riserve. Novità di quest'anno è l'inserimento nel campione anche delle scuole secondarie di primo grado. Per quanto riguarda il questionario cartaceo, riservato agli alunni, sarà somministrato a 3600 utenti alle primarie, 480 alle secondarie, mentre per quanto riguarda i genitori, verranno interpellati tutti i genitori, non solo quelli che hanno dato adesione in fase di iscrizione, in quanto, sentito il DPO del Comune, la verifica della qualità del servizio è un interesse legittimo da parte del Comune. Accogliendo una delle richieste espresse in precedenza da Rccm, il form per le famiglie è stato tradotto in varie lingue. La compilazione avverrà dal 28 ottobre al 7 novembre per i questionari degli alunni e dal 25 ottobre al 10 novembre per il questionario online dei genitori. Il questionario cartaceo dei bambini è anonimo e dalla sua compilazione sono stati esclusi i bambini che frequentano le classi prime, sia per le primarie che per le secondarie. Si procede quindi con la proiezione delle schede, online e cartacee, allegate al presente verbale.

RCCM domanda perché non si è scelto di inserire anche la prima classe delle secondarie, in quanto si tratta di ragazzi autonomi e hanno già una conoscenza del servizio. **Comune di Milano** precisa che la scelta è stata fatta in quanto molte scuole secondarie hanno iniziato da poco a fruire del pranzo e avendo poca esperienza di come avviene il servizio nella secondaria non fornirebbero un dato rappresentativo. Inoltre, si precisa che sono state inserite solo le utenze secondarie che hanno il servizio su tre o più rientri affinché anche in questo

caso il dato sia significativo. I dati verranno resi pubblici tramite sito al termine di tutte le elaborazioni, previa condivisione con Rccm.

Comune di Milano passa poi al tema del Regolamento delle Commissioni Mensa e precisa che si intende condividere un cronoprogramma, che tenga conto delle prossime elezioni della Rappresentanza, così come richiesto. È stata sviluppata la proposta arrivata da Rccm e prossimamente verrà condivisa e verranno raccolti i commenti, affinché si possa sviluppare il cronoprogramma ed effettuare i passaggi interni. **RCCM** precisa che al di là delle elezioni, alla Rappresentanza preme dare una valutazione sull'Allegato E. Inoltre, informa, in merito alle elezioni, che per quanto riguarda il Municipio 3, non ci sono candidati da presentare. Si chiede inoltre di fissare il prossimo incontro in presenza e le date per la bimestrale. **Comune di Milano** precisa che verrà inviato a Rccm un calendario con le proposte delle date per i prossimi incontri bimestrali.

Fine lavori ore 19.06

ALLEGATI:

1. Milano Ristorazione_Novità servizio refezione_as 2024-25
2. Milano Ristorazione_DimmiComeMangi_2024
3. Indagine di Customer Satisfaction 2024 – Genitori online
4. Indagine di Customer Satisfaction 2024 – Utenti Primaria cartaceo
5. Indagine di Customer Satisfaction 2024 – Utenti Secondaria cartaceo

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano – Area Food Policy e Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano, 07/10/2024

All.1_Milano Ristorazione_Novità servizio refezione_as 2024-25

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2024/25 NUMERI, NOVITÀ E INIZIATIVE

**Incontro Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa
7 ottobre 2024**

Il servizio di refezione 2024/25

AVVIO SERVIZIO DI REFEZIONE 2024/25

- 4 settembre nei Nidi e nelle Scuole dell'infanzia del Comune di Milano
- a partire dal 12 settembre nelle Scuole dell'Infanzia statali, nelle Primarie e nelle Secondarie di I grado, in base alle esigenze organizzative dei Dirigenti Scolastici.

IL SERVIZIO IN NUMERI

- **75.000** pasti serviti in media ogni giorno
- **24** Centri Cucina e **79** Cucine Nidi
- **417** refettori serviti (202 Scuole d'infanzia comunali e statali; 151 Scuole primarie; 56 Scuole secondarie; 8 servizi privati)
- **180** Asili Nido serviti



Il servizio di refezione 2024/25

COSA FAREMO

- Tante iniziative che coinvolgeranno famiglie, bambini e insegnanti, organizzate insieme all'Area Food Policy del Comune di Milano con l'obiettivo di aumentare la trasparenza sullo svolgimento del servizio e promuovere l'educazione al gusto e alle sane abitudini alimentari.
- Giornate con menù speciali.
- Infomenu cartacei e libretti educativi che accompagneranno bambine e bambini alla scoperta del mondo di Milano Ristorazione, della Food Policy e dei valori del cibo.



I progetti di educazione alimentare 2024/2025

Tutti a tavola>target: insegnanti, bambini e famiglie

Per l'anno scolastico ed educativo 2024/2025 Comune di Milano e Milano Ristorazione propongono un percorso di educazione alimentare dedicato ad insegnanti, educatori, bambini e bambine delle scuole primarie e dei servizi all'infanzia e alle loro famiglie. Le attività saranno: momenti di formazione per insegnanti ed educatori, visite nei centri cottura di Milano Ristorazione, webinar informativi per le famiglie.

Dall'orto alla tavola>target: bambini e famiglie

Torna anche quest'anno la proposta serale per famiglie e bambini. Le serate promosse da Milano Ristorazione proporranno un incontro di due ore in un centro cottura, in cui i genitori avranno modo di confrontarsi con un esperto tecnologo alimentare e i cuochi di Milano Ristorazione sul menù e le abitudini alimentari mentre i bambini potranno realizzare piccole ricette in compagnia di specialisti sulla nutrizione.

Un cuoco per amico>target: bambini e bambine

Anche in questo nuovo anno scolastico i cuochi torneranno a incontrare i bambini nei refettori in occasione di una nuova edizione di «**Cuoco per amico**», iniziativa che in ognuna delle due edizioni del 2023/24 ha coinvolto oltre 200 scuole, con la partecipazione di circa 70 tra cuochi e assistenti di plesso.



I progetti «chiave»: Frutta a metà mattina

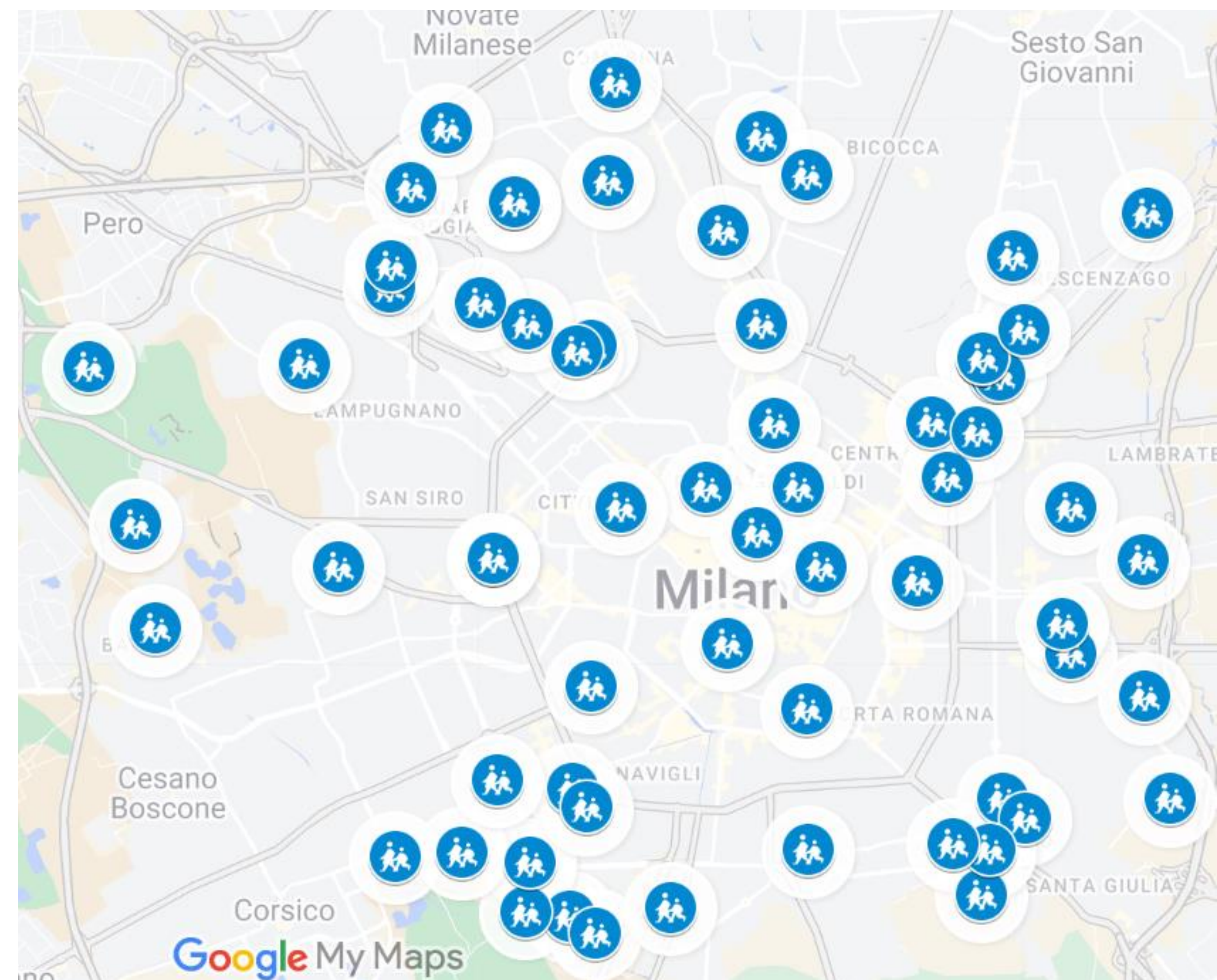
Immane l'iniziativa **Frutta a metà mattina**, il progetto nato nel 2016 in collaborazione con il Comune di Milano e con il supporto di Fondazione Cariplo, che prevede di anticipare al mattino il consumo della frutta prevista a fine pasto, sostenendo così la promozione di abitudini alimentari sane, il consumo di frutta fresca, e la riduzione degli sprechi alimentari.

La **novità** è che quest'anno, rispondendo alle diverse richieste pervenute dalle famiglie anche attraverso le Commissioni Mensa, daremo avvio **dal 14 ottobre** ad un **progetto pilota** che ci consente di **estendere anche a 20 scuole d'infanzia** questa importante iniziativa.

Nell' **a.s. 2023/24** l'iniziativa ha coinvolto **66 plessi con oltre 790 classi** di scuole Primarie e Secondarie, per un totale di circa **16.000 bambine e bambini**.

L'iniziativa partirà il 14 ottobre nelle circa 50 scuole che hanno aderito entro il 30 settembre. **Fino al 25 ottobre è aperta la seconda fase di iscrizioni, che consentirà l'avvio del progetto dall'11 novembre.**

Geolocalizzazione delle scuole che hanno aderito al progetto nel 2023/24



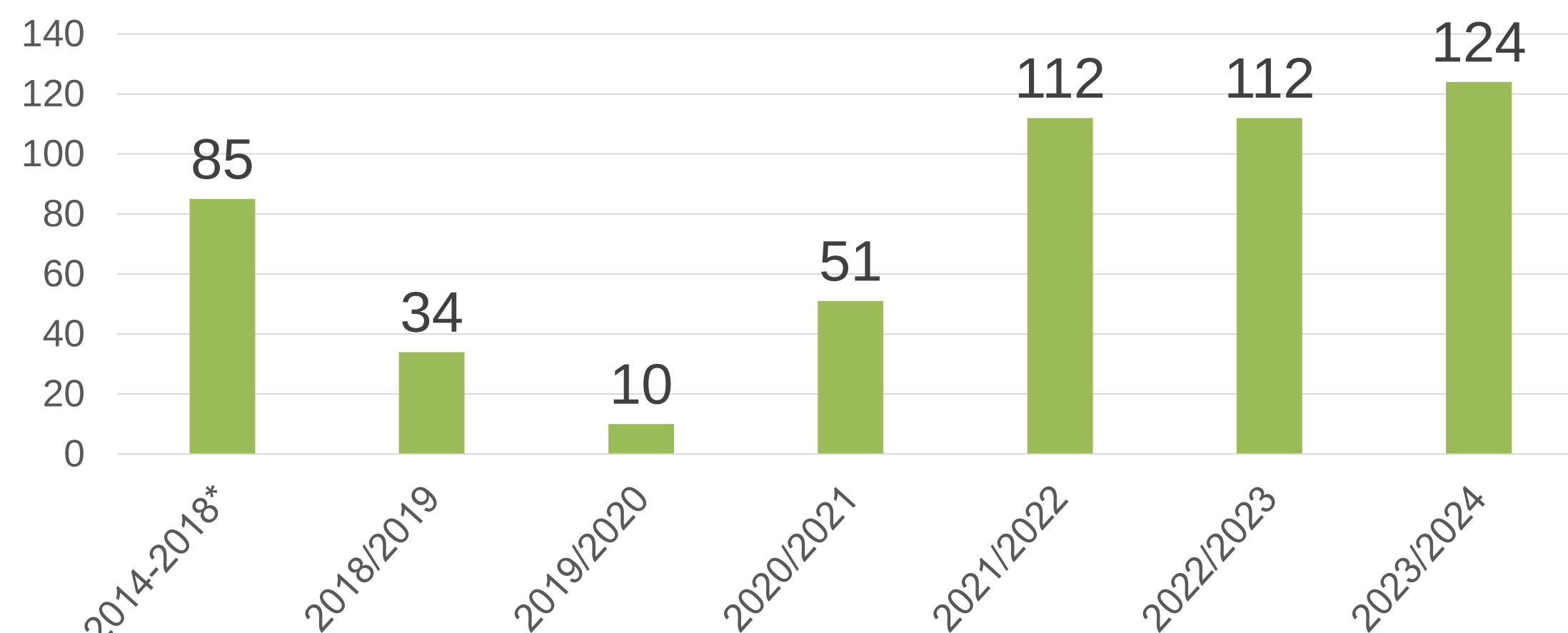
I progetti «chiave»: il Sacchetto Salvamerenda

È già partito l'invio gratuito alle scuole che ne hanno fatto richiesta (Infanzie, Primarie e Secondarie) del **Sacchetto Salvamerenda**, realizzato in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano e Fondazione Cariplo.

Lavabile, riutilizzabile e riciclabile, è adatto a contenere gli alimenti, può essere portato in refettorio per portare a casa **pane o frutta non consumati durante il pranzo, riducendo così lo spreco alimentare.**

Nel corso dell'a.s. **2023/24** sono stati consegnati **circa 28.000 sacchetti** in **124 Scuole**.

Numero plessi che hanno richiesto i sacchetti negli anni



*cumulativo per i primi 4 anni del progetto



La raccolta del cibo non consumato nei refettori

Prosegue anche per l'a.s. 2024/25 la **collaborazione con associazioni del Terzo settore** (in particolare con l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia – Siticibo), attiva dal 2003 e finalizzata alla **raccolta delle eccedenze di pane e frutta** nelle Scuole aderenti al progetto.

Nell'a.s. 2023/24 con Siticibo sono state raggiunte oltre **58 Scuole** e un'altra dozzina è stata invece coinvolta da altre Associazioni anche per tramite degli stessi genitori.

I volumi recuperati complessivamente sono stati di oltre **16.600 kg di pane** e **oltre 40.000 kg di frutta** non consumata, che sono stati **redistribuiti** tra enti caritatevoli e strutture di accoglienza.

Attualmente è in corso lo studio di fattibilità per un progetto pilota di ritiro delle eccedenze tramite CargoBike in due Municipi della città, promosso dall'Area Food Policy del Comune di Milano.



La pesatura dei residui alimentari

In ambito di **contrasto allo spreco alimentare**, con l'avvio di questo nuovo anno scolastico verrà consolidata l'attività di **pesatura dei residui alimentari nei refettori delle scuole Primarie**, così come consigliato dalle Linee di Indirizzo Nazionale del Ministero della Salute per la ristorazione scolastica e indicato nei CAM.

Per accompagnare l'iniziativa, sono stati affissi nei refettori un **poster esplicativo dell'attività e cartelli illustrati** che identificano i contenitori per la raccolta delle pietanze.

È stato anche inviato a tutte le scuole un semplice [vademecum](#) animato utile agli insegnanti per spiegare a bambini e bambine il significato di questa attività, dalla forte valenza educativa.

Ogni giorno il personale di Milano Ristorazione in servizio presso i refettori peserà gli scarti di primo, secondo, contorno, frutta e pane raccolti negli appositi contenitori, al fine di **monitorare i volumi di pietanze non consumate e intervenire con soluzioni atte alla riduzione degli sprechi**.



Coinvolgimento e formazione per i protagonisti in cucina: i cuochi

Per **coinvolgere sempre di più i cuochi e tutto il personale di cucina** nel continuo miglioramento del servizio, è stata avviata una iniziativa che li vede protagonisti nella **creazione di nuove ricette** da inserire nei prossimi menu stagionali.

Sulla base di diversi requisiti (come il basso impatto ambientale, l'aspetto «novità», l'inclusione rispetto alle diete speciali, ecc.) i cuochi sono stati chiamati a rivisitare o inventare ricette proponendo **nuove soluzioni a piatti critici** dei nostri attuali menu, come pesce, legumi e verdure. La loro creatività e la conoscenza delle cucine, darà la possibilità di innescare processi di miglioramento in cui l'apprezzamento dei bambini sarà al centro dell'attività.

Inoltre, nell'ambito del progetto europeo Horizon 2020 - School Food 4 Change, sarà avviato nel corso del prossimo anno scolastico un **percorso formativo** che coinvolgerà cuochi e assistenti di plesso di Milano Ristorazione orientato ad **aumentare le conoscenze e competenze** in materia di alimentazione sana e sostenibile e potenziare e **innovare il servizio** in diversi ambiti: dalla produzione, alla comunicazione ed educazione alimentare.



Il menu inverno 2024/25

In vigore dall'11 novembre 2024

- È stata ridotta nei **secondi piatti**, rispetto al menu inverno 2023/24, la presenza delle carni da 6 a 4 volte nel mese, **aumentando la quota di legumi serviti come crocchette o polpette**, a conferma dell'attenzione posta all'impatto ambientale dei menu e a quanto previsto dalle linee di indirizzo ministeriali e regionali e dall'OMS.
- Saranno introdotte le **nuove Pepite di merluzzo**, una rivisitazione delle *Chicche* con una forma più allettante per i bambini e un gusto più bilanciato.
- Tra i **primi piatti**, dato l'alto gradimento registrato lo scorso inverno, è stata **raddoppiata la presenza della Pasta con crema di broccoli e pesto**, offerta una volta con *Pasta bio al farro* e una con *Pasta bio integrale*.
- Nei contorni, è stato **aumentato a 3 il numero di insalate crude in mix con altri ortaggi** (*Insalata e carote julienne; Insalata, mais e carote julienne*) in virtù del buon gradimento registrato rispetto alla semplice insalata; restano in menu, tra le verdure cotte, i **Broccoli al parmigiano** e i **Cavolfiori gratinati**.

Già dai primi mesi dell'anno scolastico, sono in programma sperimentazioni di nuove ricette con la finalità di introdurle nei successivi menu stagionali.

Nel nuovo menu inverno dei nidi, sono state introdotte ricette di **primi piatti con broccoli e cavolfiori**, ortaggi che non erano presenti nei menu precedenti e che ora sono proposti anche come contorni.

Come **secondi piatti**, si confermano le ricette proposte già nello scorso menu estate di sformati a base di pesce (sformato e polpettine di nasello).



Risultati indagine di gradimento dei menu 2023/24

Anche nell'anno scolastico 2023/24 è stata condotta l'attività d'indagine "Dimmi come mangi", il progetto che misura il **gradimento dei menu estate e inverno proposti da Milano Ristorazione** e che prevede il **coinvolgimento diretto di bambine e bambini** durante il pranzo a scuola.

L'incarico è stato affidato alla Società Eumetra MR che, attraverso un questionario studiato apposta per i piccoli intervistati, ha coinvolto su base volontaria **96 classi di 24 scuole primarie a copertura di tutti i Centri Cucina e di tutti i Municipi della città.**

A livello generale, i risultati emersi dalle valutazioni dei bambini registrano un **quadro complessivo buono, in linea con le rilevazioni precedenti**: il risultato nella media supera ampiamente la soglia di gradimento del 50%, ad eccezione dei **contorni**, che da sempre risultano divisivi.

I **primi piatti si confermano sempre molto graditi** dove i pilastri **Pizza e Pasta** mantengono il gradimento generale oltre il 65%.

Tra i **secondi** si confermano **vincenti le carni** con un gradimento medio superiore al 70%, mentre rimangono **difficili i piatti a base di legumi** con un gradimento di poco superiore al 40%.

La **frutta** registra un gradimento generale superiore al 65%, dove i **frutti più graditi risultano essere a parimerito la banana e la clementina**, con un apprezzamento al 78%.

Osservando i risultati per classe, emerge come lo **spirito critico aumenta con l'aumentare dell'età**, registrando delle notevoli differenze tra i più piccoli (cioè quelli del 2° anno) rispetto ai più grandi (5° anno), dove ritroviamo dei palati molto più difficili da accontentare per tutte le portate.



La ristrutturazione dei Centri Cucina

Riapre il 4 novembre il **Centro Cucina Giusti**, nel Municipio 1 di Milano, che, nel 2023 è stato temporaneamente chiuso per permettere di effettuare **interventi strutturali** necessari al corretto e sicuro svolgimento delle attività di cucina. I lavori, del valore di oltre 400 mila euro, hanno incluso la rimozione della pavimentazione, la demolizione delle pareti interne e la ricostruzione degli impianti idraulici ed elettrici, rendendo il centro accessibile e più funzionale.

Anche il **Centro Cucina Anselmo da Baggio** è attualmente interessato da **importanti interventi di ristrutturazione**, realizzati nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) del Comune di Milano, che ne hanno temporaneamente sospeso le attività.

La conclusione dei lavori, che interesseranno **anche parte del refettorio della scuola primaria** attiguo alla cucina, è prevista nella seconda metà del 2025.



La riqualificazione dei refettori in ottica di *nudging*

Nel mese di febbraio 2023, Milano Ristorazione, in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano, ha avviato un progetto pilota volto alla riqualificazione di alcuni refettori dedicati alla scuola primaria, grazie al supporto del programma europeo Horizon 2020 Food Trails.

L'obiettivo è stato quello di progettare e realizzare **ambienti rinnovati e accoglienti**, in grado di conferire maggior benessere ai bambini e alle bambine, **migliorando di conseguenza la loro “esperienza del pranzo”**, attraverso interventi, tra di loro coordinati, di riqualificazione di tutte le componenti ambientali (soffitti, pareti, pavimenti, illuminazione, arredi e storytelling).

Dal confronto dei dati sugli scarti pre e post riqualificazione, è possibile affermare che il progetto ha generato **un impatto positivo sul consumo del pasto**. Anche il **questionario di valutazione** inviato ad un campione di utenti dei refettori riqualificati ha restituito **dati positivi** rispetto all'apprezzamento dei nuovi ambienti e dei conseguenti effetti sul momento del pasto. Saranno pertanto valutate modalità e tempistiche per estendere tale progetto ad altri refettori.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano



Telefono : +39 02 884 63200



www.milanoristorazione.it

Milano Ristorazione: Indagine di gradimento 2023/24

Milano, Luglio 2024

Progetto n. 12309960158

01. Obiettivi, metodologia

Background e obiettivi dell'indagine

Milano Ristorazione, società partecipata del Comune di Milano che gestisce il servizio di refezione scolastica nei nidi d'infanzia, nelle scuole pubbliche dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado della città, ha intrapreso **durante l'anno scolastico 2023 – 2024** un'indagine di gradimento del menu scolastici proposti nella loro versione invernale ed estiva.

Sono state coinvolte, con partecipazione su base volontaria, **96 classi di 24 scuole primarie a copertura di tutti i Centri Cucina, con una scuola per CC ad accezione dei CC più grandi Quaranta e Sammartini** (dove sono state coinvolte 2 scuole ciascuno) **e di tutti i Municipi della città**, chiedendo a bambine e bambini di esprimere il proprio gradimento relativamente al pasto del giorno attraverso la compilazione di una semplice scheda cartacea.

La rilevazione è stata affidata a Eumetra, con l'obiettivo di realizzare un'indagine sul gradimento dei menu stagionali con il coinvolgimento dei soli bambini.

Il campione individuato è stato valutato come statisticamente significativo per distribuzione territoriale ed età della popolazione scolastica delle scuole primarie a Milano.

Il presente documento contiene i risultati dell'indagine di gradimento dell'anno scolastico 2023/24

TARGET



Il campione è rappresentativo della popolazione scolastica milanese e **distribuito fra le classi dalla seconda alla quinta elementare, per un totale di 24 scuole** (CLASSI 2°= 18; CLASSI 3°=24; CLASSE 4°=28; CLASSI 5°=26)

NUMERICHE RACCOLTE



- 8.473 schede compilate durante il primo periodo di rilevazione
- 8.177 schede compilate durante il secondo periodo di rilevazione

16.650
schede
totali

TECNICA RILEVAZIONE



La raccolta delle interviste di gradimento è stata effettuata tramite **modalità cartacea**.

FIELDWORK



Interviste condotte dal 15 gennaio al 9 febbraio 2024 e dal 6 al 31 maggio 2024

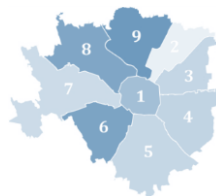
02. Caratteristiche del campione

Dettaglio scuole campionate

CENTRO CUCINA	INDIRIZZO SCUOLA PRIMARIA	I.C.	AREA	MUNICIPIO
C.C. Alex Visconti	Cilea, 12	I.C. Borsi	2	8
C.C. Balsamo Crivelli	Vespri Siciliani, 75	IC Nazario Sauro	2	6
C.C. Bottego	Bottego, 4	IC Perasso	4	2
C.C. Castellino da Castello	Bodio, 22/24	IC Maffucci	1	9
C.C. Cittadini	Pareto, 26	IC Alda Merini	1	8
C.C. Clericetti	Clericetti, 22	IC Antonio Scarpa	4	3
C.C. Colleoni	Sicilia, 2	IC Umberto Eco	1	7
C.C. Della Giustizia	Zara, 96	IC Arbe Zara	4	2
C.C. Donati	Dei Narcisi, 2	IC Narcisi	2	6
C.C. Dora Baltea	Dei Braschi, 12	IC Cesare Cantù	1	9
C.C. Foppette	Foppette, 1	IC Moisè Loria	2	6
C.C. Forze Armate	Forze Armate, 65	IC Cabrini	2	7
C.C. Iseo, 7	Scialoia, 19	IC Scialoia	1	9
C.C. Lamennais	Monte Baldo, 11	IC San Giuseppe Calasanzio	2	7
C.C. Matteucci	Stoppani, 1	I.C. Stoppani	4	3
C.C. Paravia	Don Gnocchi, 25	IC San Giuseppe Calasanzio	2	7
C.C. Quaranta	Dell'Arcadia, 22	IC Arcadia	3	5
C.C. Quaranta	Giulio Romano, 2	IC Jacopo Barozzi	3	5
C.C. Ravenna	Martinengo, 36	IC Renzo Pezzani	3	4
C.C. Salerno	Barona, 70	IC Sant'Ambrogio	2	6
C.C. Sammartini	Palermo, 9	IC Giusti D'Assisi	4	1
C.C. Sammartini	Venini, 80	IC Simona Giorgi	4	2
C.C. Ucelli di Nemi	Montevelino, 2	IC Tommaso Grossi	3	4
C.C. Val d'Intelvi	Dei Salici, 2	IC Bruno Munari	2	7

Totale campione intervistato

SCHEDE COMPILATE



**24 SCUOLE PRIMARIE
COMUNE DI MILANO**
(16.650 schede compilate)

Genere



48%

Bambine



50%

Bambini

2% Non risponde

Classi

Seconda **19%**

Terza **25%**

Quarta **28%**

Quinta **28%**

Schede	Inverno	Estate	Totale		Inverno	Estate	Totale
IC Borsi - Cilea, 12	327	345	672	IC Scialoia - Scialoia, 19	306	324	630
IC Nazario Sauro - Vespri Siciliani, 75	276	277	553	IC San Giuseppe Calasanzio - Monte Baldo, 11	282	280	562
IC Perasso - Bottego, 4	430	422	852	IC Antonio Stoppani - Stoppani, 1	376	358	734
IC Maffucci - Bodio, 22/24	321	304	625	IC San Giuseppe Calasanzio - Don Gnocchi, 25	328	304	632
IC Alda Merini - Pareto, 26	350	320	670	IC Arcadia - Dell'Arcadia, 22	395	390	785
IC Antonio Scarpa - Clericetti, 22	329	330	659	IC Jacopo Barozzi - Giulio Romano, 2	346	349	695
IC Umberto Eco - Sicilia, 2	441	448	889	IC Renzo Pezzani - Martinengo, 36	381	400	781
IC Arbe Zara - Zara, 96	359	341	700	IC Sant'Ambrogio - Barona, 70	383	401	784
IC Narcisi - Dei Narcisi, 2	316	275	591	IC Giusti D'Assisi - Palermo, 9	376	341	717
IC Cesare Cantù - Dei Braschi, 12	344	332	676	IC Simona Giorgi - Venini, 80	450	425	875
IC Moisè Loria - Foppette, 1	325	290	615	IC Tommaso Grossi - Monteverlino, 2	327	285	612
IC Cabrini - Forze Armate, 65	374	331	705	IC Bruno Munari - Dei Salici, 2	331	305	636

03. Menu inverno 2023/24 & Menu estate 24

Il menu valutato dai bambini attraverso 8.473 schede auto-compilate

MENÙ SCOLASTICO INVERNO 2023/24

Suole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dall'8 gennaio 2024

Area 1 Inizio 4^a settimana
Area 2 Inizio 3^a settimana
Area 3 Inizio 2^a settimana
Area 4 Inizio 1^a settimana

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Pasta biologica agli aromi - Croccchette con legumi - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al pomodoro biologico - Frittata - Patate e fagiolini in insalata - Frutta fresca di stagione	- Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica - Straccetti di tacchino agli aromi - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Finocchi in insalata - Pizza margherita - Budino al cacao equosolidale	- Risotto alla parmigiana - Chicche di filetti di merluzzo - Carote a tronchetto - Frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Ravioli di magro olio e parmigiano - Rusticelle di pollo biologico - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Risotto al pomodoro biologico - Formaggio crescenza biologica - Cavolfiori gratinati - Frutta fresca di stagione	- Purè di patate - Bocconcini di pollo biologico con crema di verdure miste - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica al pomodoro biologico - Nasello gratinato - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Minestra di lenticchie con pasta biologica - Frittata - Fagiolini all'olio - Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Carote julienne - Pizza margherita - Tortino biologico alla carota	- Gnocchi al pomodoro biologico - Frittata - Spinaci al parmigiano - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica olio e parmigiano - Cotoletta di lonza alla milanese - Insalata, mais e carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto - Nasello alla mugnaia - Finocchi in insalata - Frutta fresca di stagione	- Passato di verdura con riso - Croccchette con lenticchie - Zucchine trifolate - Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Ravioli di magro alla salvia - Frittata - Fagiolini agli aromi - Frutta fresca di stagione	- Finocchi in insalata - Polenta biologica - Bocconcini di tacchino alla cacciatora - Frutta fresca di stagione	- Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica - Formaggio caciotta biologica - Patate arrosto - Frutta fresca di stagione	- Risotto allo zafferano - Rusticelle di pollo biologico - Broccoli al parmigiano - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al ragù di soia biologica - Bastoncini di pesce - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione

Mela, pera, arancio, clementine, banane, carote, insalata di stagione, uva e zucca sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'Azienda MM S.p.A.
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. L'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.
Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con farina biologica.
Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, Km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito www.milanoistorazione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Informazioni materie prime.



LEGENDA

- Alimento surgelato all'origine
- Cottura al forno
- Con utilizzo di uova biologiche

- A rotazione secondo disponibilità
- Preparate e surgelate da Milano
- Istituzione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina

MILANO
RISTORAZIONE
www.milanoistorazione.it
facebook.com/milanoistorazione.it



Sul totale di schede compilate nel periodo di rilevazione del gradimento del menu invernale, 7.872 si riferiscono al menu ordinario e 601 ai menu diete speciali.

Il menu può essere soggetto a sostituzioni di piatti con inversioni delle giornate di somministrazione. Tutte le variazioni sono state regolarmente registrate e tutti i piatti sono stati oggetto di rilevazione.

Il menu valutato dai bambini attraverso 8.177 schede auto-compilate

MENÙ SCOLASTICO ESTATE 2024

Suole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado



Validità dal 15 aprile 2024

Area 1	Inizio	2 ^a settimana
Area 2	Inizio	1 ^a settimana
Area 3	Inizio	4 ^a settimana
Area 4	Inizio	3 ^a settimana

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Pasta biologica olio e parmigiano - Rusticelle di pollo biologico - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Risotto al pesto con verdure - Nasello gratinato - Patate e fagiolini in insalata - Frutta fresca di stagione	- Farro al pesto con verdure - Frittata - Pomodori alla mediterranea - Frutta fresca di stagione	- Insalata, mais e carote julienne - Pizza margherita - Gelato	- Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con merluzzo - Crochette con lenticchie - Erbette all'olio - Frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Pasta biologica aglio, olio e parmigiano - Uova strapazzate - Spinaci all'olio - Frutta fresca di stagione	- Gnocchi al pomodoro biologico - Crochette con legumi ed erbe - Crudité di carote e zucchine con mais - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine - Formaggio mozzarella biologica - Pomodori - Frutta fresca di stagione	- Riso olio e parmigiano - Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al pomodoro biologico - Bastoncini di pesce - Carote a tronchetto - Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Ravioli di magro olio e salvia - Tonno - Pomodori - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica al pomodoro biologico - Cotoletta di lonza alla milanese - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Insalata, mais e carote julienne - Pizza margherita - Gelato	- Barbarisotto risotto alla barbabietola - Arrosto di tacchino agli aromi - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al pomodoro biologico - Crochette con lenticchie - Crudité di carote e zucchine con mais - Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	- Pasta biologica agli aromi - Rusticelle di pollo biologico - Spinaci all'olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta di mais al pomodoro biologico e basilico - Formaggio primo sale biologico - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Ravioli di magro olio e parmigiano - Nasello olio e limone biologico - Pomodori - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica al pesto - Uova strapazzate - Zucchine al forno - Frutta fresca di stagione	- Insalata di stagione - Riso olio e parmigiano - Polpette con salsa con pomodoro biologico - Frutta fresca di stagione

Arance, carote, mele, banane, insalata (quota parte), sono prodotti biologici, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'Azienda MM SpA. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. L'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico. Maggiori dettagli sulla tipologia e sulla distribuzione del pane sono disponibili sul sito www.milanoistituzione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Calendario distribuzione pane. Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime (es. DOP, IGP, km0, filiera corta, provenienza, ecc.) sono disponibili sul sito www.milanoistituzione.it nella sezione Famiglie > Cosa si mangia > Informazioni materie prime.



LEGENDA

- Alimento surgelato all'origine
- Cottura al forno
- Con utilizzo di uova biologiche

- Rotazione secondo disponibilità
- Preparate e surgelate da Milano
- Distribuzione nel Centro Smeralda e cotte in ciascuna cucina

MILANO
FOOD POLICY
www.milanoistituzione.it
facebook.com/milanoistituzione.it



Sul totale di schede compilate nel periodo di rilevazione del gradimento del menu estivo, 7.619 si riferiscono al menu ordinario e 558 ai menu diete speciali.

Il menu può essere soggetto a sostituzioni di piatti con inversioni delle giornate di somministrazione. Tutte le variazioni sono state regolarmente registrate e tutti i piatti sono stati oggetto di rilevazione.

04. Principali risultati

Guida alla lettura dei risultati

Al fine di poter disporre di un'informazione sintetica sulla soddisfazione del menu, il punteggio è stato suddiviso in quattro macro categorie che tengono conto delle valutazioni positive (% molto + abbastanza) date al gradimento dei singoli piatti, precisamente:

DIMMI COME MANGI Valutazione del menù giornaliero

LA TUA SCUOLA È IN VIA Data/...../2024

GENERE ☐ Maschio ☐ Femmina

IN CHE CLASSE SEI? ☐ Classe 2° ☐ Classe 3° ☐ Classe 4° ☐ Classe 5°

Ad uso insegnante
Dieta speciale
☐ Sì ☐ No

QUANTO TI È PIACIUTO?

Molto Abbastanza Poco Per nulla

QUANTO NE HAI MANGIATO?

Tutto Quasi tutto Metà Poco

COSA HAI ASSAGGIATO OGGI?

☐ Primo piatto o piatto unico	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Secondo piatto	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Contorno	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Frutta/Dessert	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Pane	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

QUALE FRUTTO HAI MANGIATO OGGI?

☐ Mele ☐ Pere ☐ Arance
☐ Banane ☐ Clementine

Da 75% a 100%
di valutazioni positive



Totalmente accettato

Da 50% a 74%
di valutazioni positive



Parzialmente accettato

Da 25% a 49%
di valutazioni positive



Parzialmente rifiutato

Da 0% a 24%
di valutazioni positive



Totalmente rifiutato

Sul totale delle schede compilate, **15.491** sono riferite a utenti fruitori di menu ordinari e le relative valutazioni di gradimento dei piatti consumati sono state calcolate al netto dei non rispondenti e di coloro che usufruivano di una dieta speciale.

Le schede compilate da utenti fruitori di dieta speciale sono state 1.159 e sono state valutate a parte (v. par. 11).

Il campione intervistato del menu ordinario

SCHEDE COMPILATE

Genere
 **47%**
 Bambine

 **51%**
 Bambini

2% Non risponde

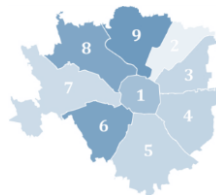
Classi

Seconda  **19%**

Terza  **25%**

Quarta  **28%**

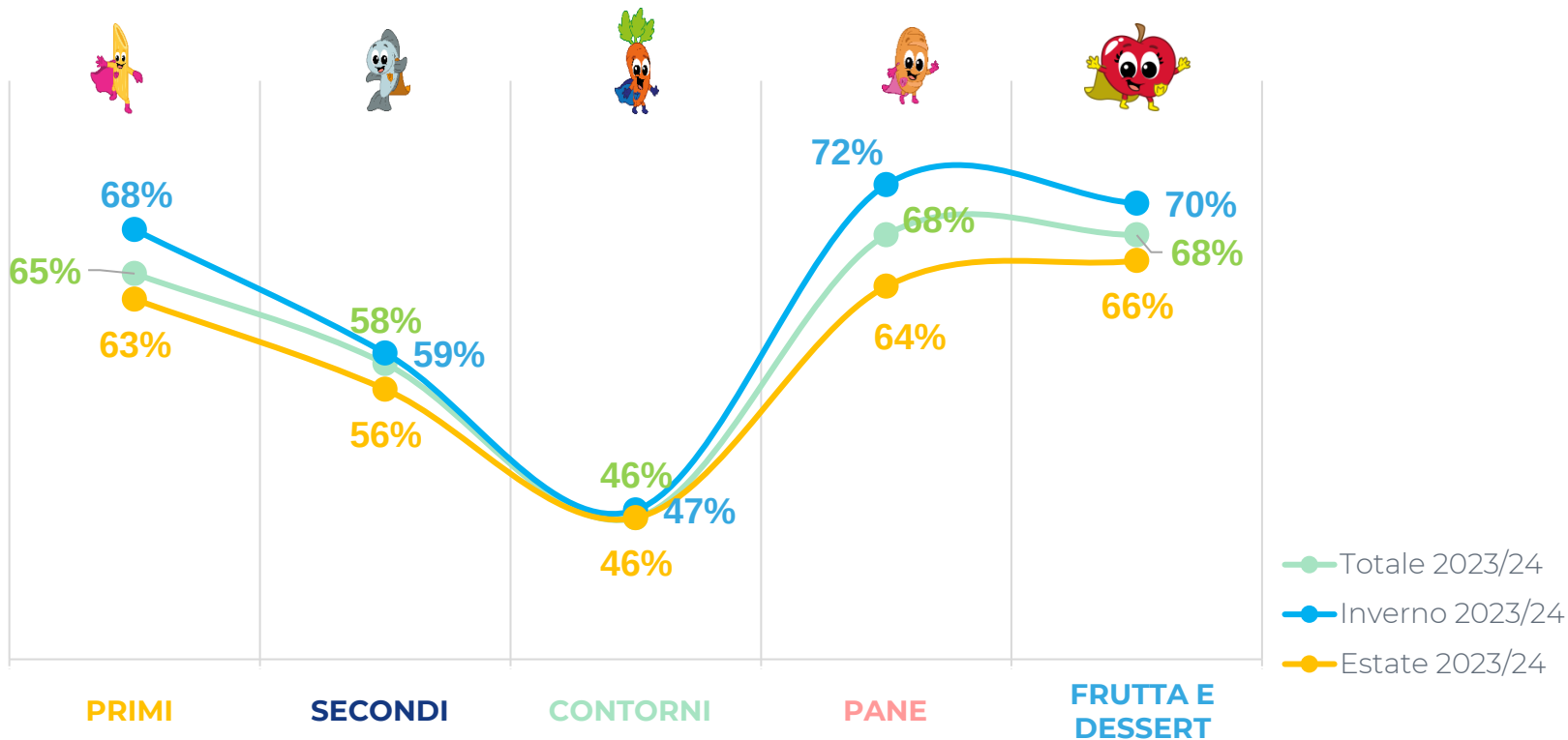
Quinta  **28%**



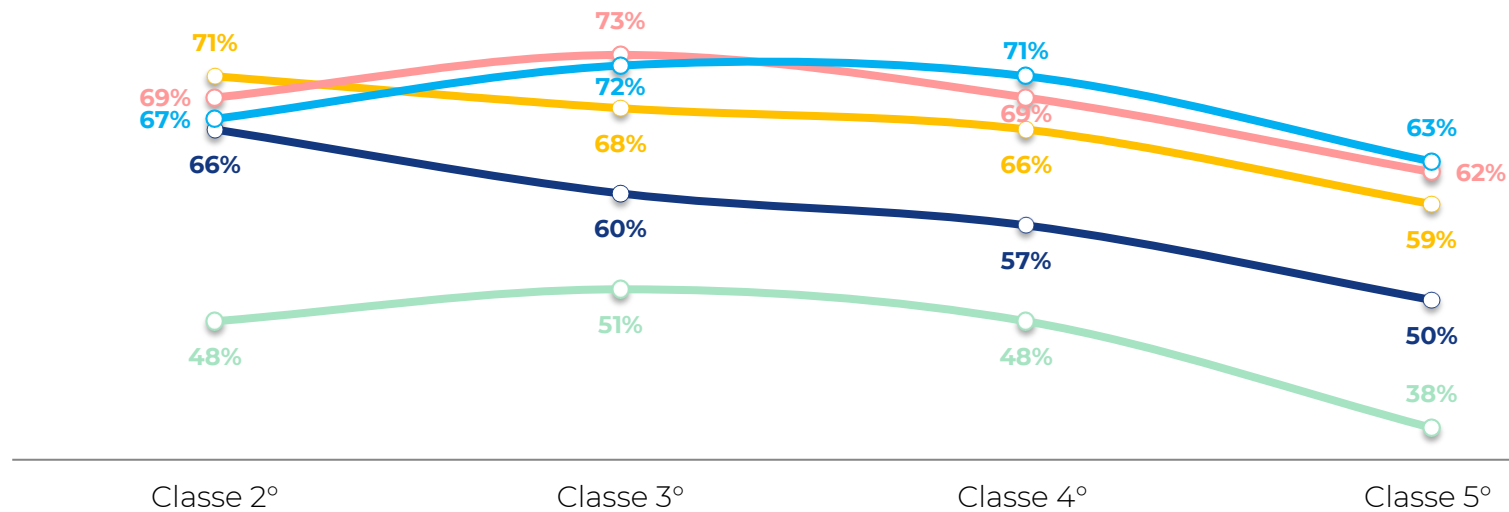
24 SCUOLE PRIMARIE
COMUNE DI MILANO
 (15.491 schede compilate)

Schede	Inverno	Estate	Totale		Inverno	Estate	Totale
IC Borsi - Cilea, 12	303	316	619	IC Scialoia - Scialoia, 19	278	297	575
IC Nazario Sauro - Vespri Siciliani, 75	262	260	522	IC San Giuseppe Calasanzio - Monte Baldo, 11	239	256	495
IC Perasso - Bottego, 4	401	394	795	IC Antonio Stoppani - Stoppani, 1	356	337	483
IC Maffucci - Bodio, 22/24	306	272	578	IC San Giuseppe Calasanzio - Don Gnocchi, 25	250	233	693
IC Alda Merini - Pareto, 26	305	291	596	IC Arcadia - Dell'Arcadia, 22	365	369	734
IC Antonio Scarpa - Clericetti, 22	305	298	603	IC Jacopo Barozzi - Giulio Romano, 2	325	333	658
IC Umberto Eco - Sicilia, 2	421	435	856	IC Renzo Pezzani - Martinengo, 36	356	371	727
IC Arbe Zara - Zara, 96	350	333	683	IC Sant'Ambrogio - Barona, 70	341	367	708
IC Narcisi - Dei Narcisi, 2	286	264	550	IC Giusti D'Assisi - Palermo, 9	372	337	709
IC Cesare Cantù - Dei Braschi, 12	320	290	610	IC Simona Giorgi - Venini, 80	428	408	836
IC Moisè Loria - Foppette, 1	325	288	613	IC Tommaso Grossi - Monteverlino, 2	302	265	567
IC Cabrini - Forze Armate, 65	360	310	670	IC Bruno Munari - Dei Salici, 2	316	295	611

Valutazione generale delle portate – TOTALE



Valutazione generale delle portate – il gradimento per età



Valutazione generale delle portate – TOTALE

A livello generale i risultati emersi dalle valutazioni dei bambini registrano un **quadro complessivo buono**.

Infatti, il risultato nella media supera ampiamente la soglia di gradimento del 50%, ad eccezione dei **contorni**, che da sempre risultano divisivi.

I **primi piatti** si confermano sempre molto graditi dove i pilastri **Pizza e Pasta** mantengono il gradimento generale oltre il 65%.

Tra i **secondi** si confermano **vincenti le carni** con un gradimento medio superiore al 70%, mentre rimangono **difficili i piatti a base di legumi** con un gradimento di poco superiore al 40%. A conferma di questo, si osserva come la **lieve flessione** del gradimento dei secondi piatti che si registra **nel menu estivo** rispetto al menu invernale, sia ascrivibile ad una **maggiore frequenza di piatti base di legumi** in sfavore delle carni.

Per quanto riguarda i piatti unici (pizza e alimenti serviti in un unico piatto) si vede come la presenza di **più pietanze nello stesso piatto** possa creare un condizionamento al consumo di entrambe,

tuttavia il gradimento generale di questa categoria di piatti risulta positivo.

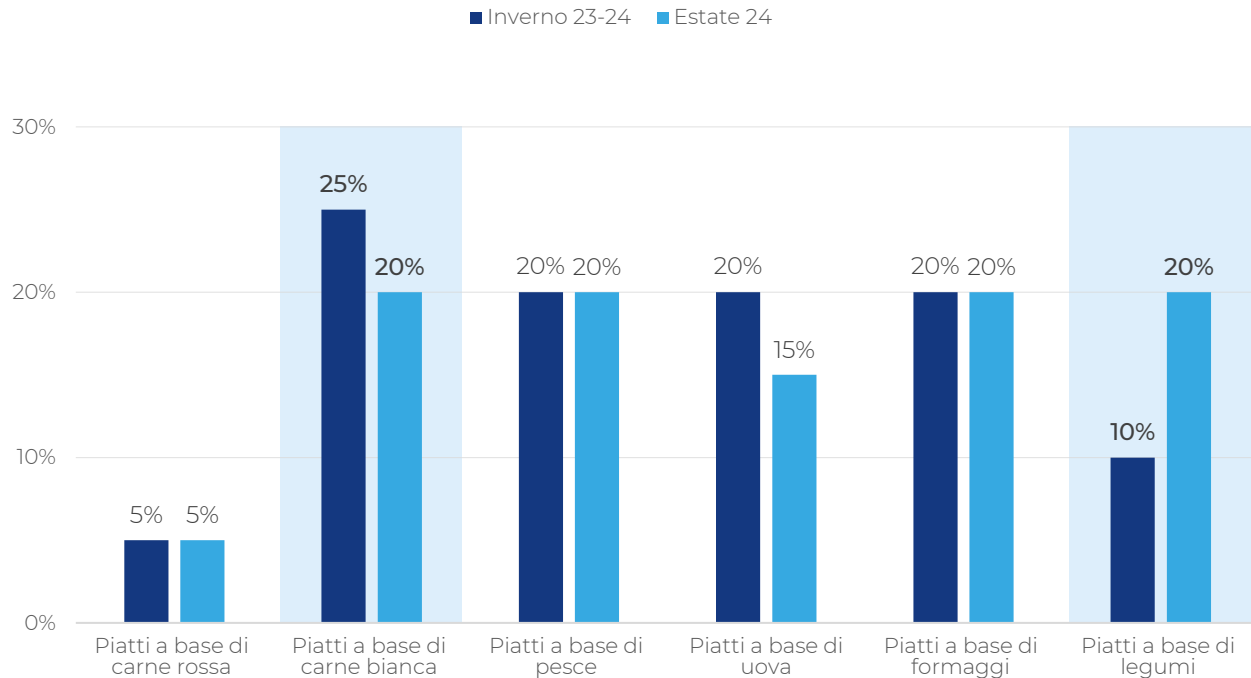
La Frutta registra un gradimento generale superiore al 65%, dove i **frutti più graditi risultano essere a parimerito la banana e la clementina**, con un apprezzamento al 78%.

Nonostante il cambio di forniture tra il menu inverno e il menu estate, il **gradimento del pane** si conferma superiore al 60%.

Analizzando le mappe degli assaggi, risulta evidente come alcuni **nuovi piatti e pietanze critiche** (es: pesce, legumi, ecc.) **creino diffidenza all'assaggio** e al consumo traducendosi in non gradimento.

Infine, osservando i risultati per classe, emerge come lo **spirito critico aumenta con l'aumentare dell'età**, registrando delle notevoli differenze tra i più piccoli (cioè quelli del 2° anno) rispetto ai più grandi (5° anno), dove ritroviamo dei palati molto più difficili da accontentare per tutte le portate.

Menu stagionali a confronto 2023-2024: frequenza di somministrazione dei piatti



Il grafico rappresenta la **frequenza di somministrazione** delle diverse tipologie di secondi piatti nei due menu stagionali. Ciò che emerge è che la frequenza dei piatti a base carne si sia ridotta a favore di una maggiore frequenza di quelli a base di legumi. **Pertanto, lo scarso gradimento dei legumi incide sul gradimento generale dei secondi, che nel menu estate è lievemente inferiore rispetto al menu inverno.**



05. La valutazione dei primi

Valutazione dei PRIMI piatti – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Primi 40% 25% 65%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

43% 25% 68%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

38% 25% 63%

Pizza margherita 56% 22% 78%

Pasta secca 39% 27% 66%

Purè di patate 44% 28% 72%

Pasta fresca 42% 27% 69%

Polenta biologica 41% 28% 69%

Riso/risotto 36% 25% 61%

Minestra/vellutata 32% 19% 51%

57% 23% 80%

45% 28% 73%

44% 28% 72%

42% 29% 71%

41% 28% 69%

40% 29% 69%

32% 19% 51%

54% 21% 75%

35% 26% 61%

42% 25% 67%

34% 23% 57%

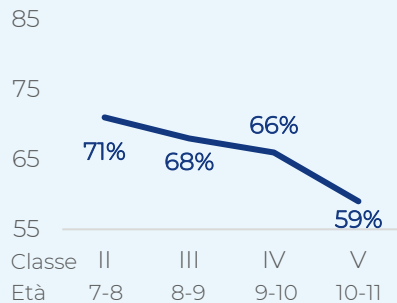
Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

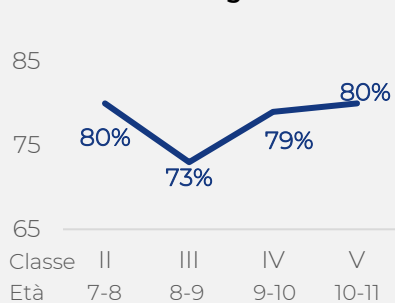
Valutazione dei PRIMI piatti – il gradimento per età

% molto + abbastanza

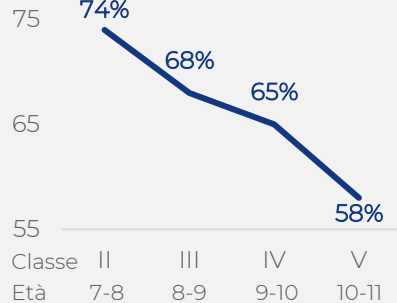
PRIMI PIATTI



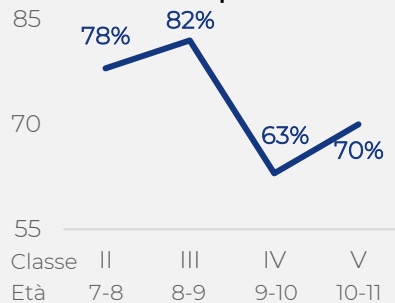
Pizza margherita



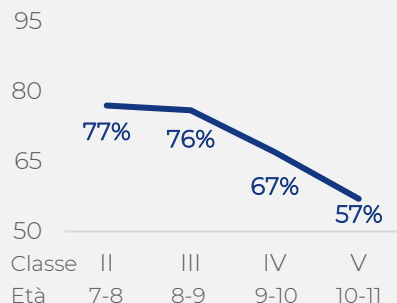
Pasta secca



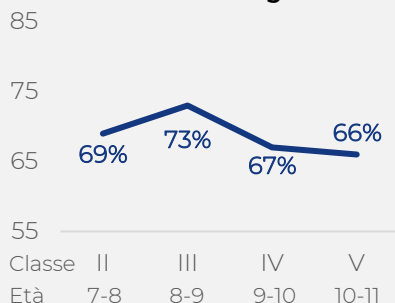
Purè di patate



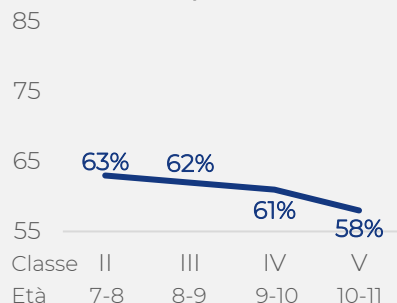
Pasta fresca



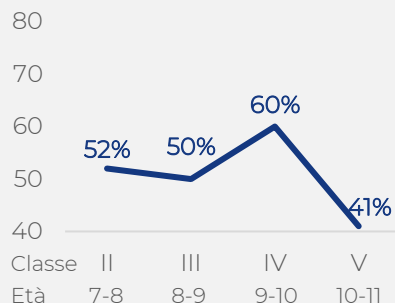
Polenta biologica



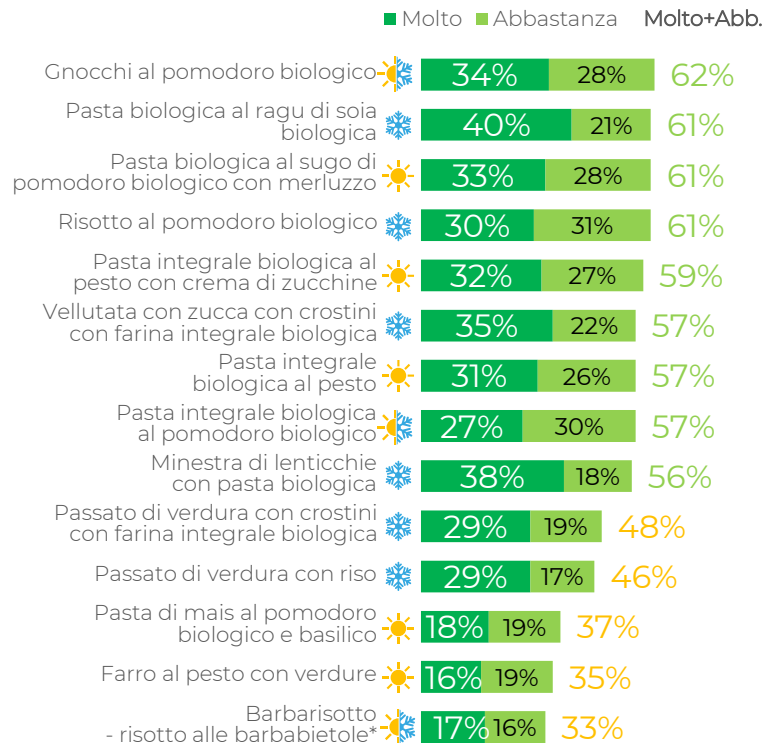
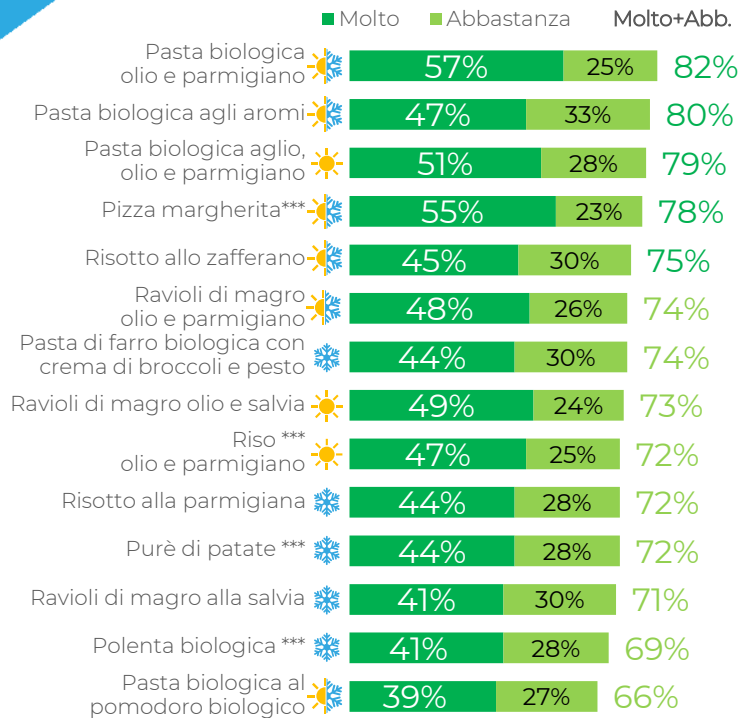
Riso/risotto



Minestra vellutata



Valutazione TOTALE dei PRIMI piatti – il gradimento



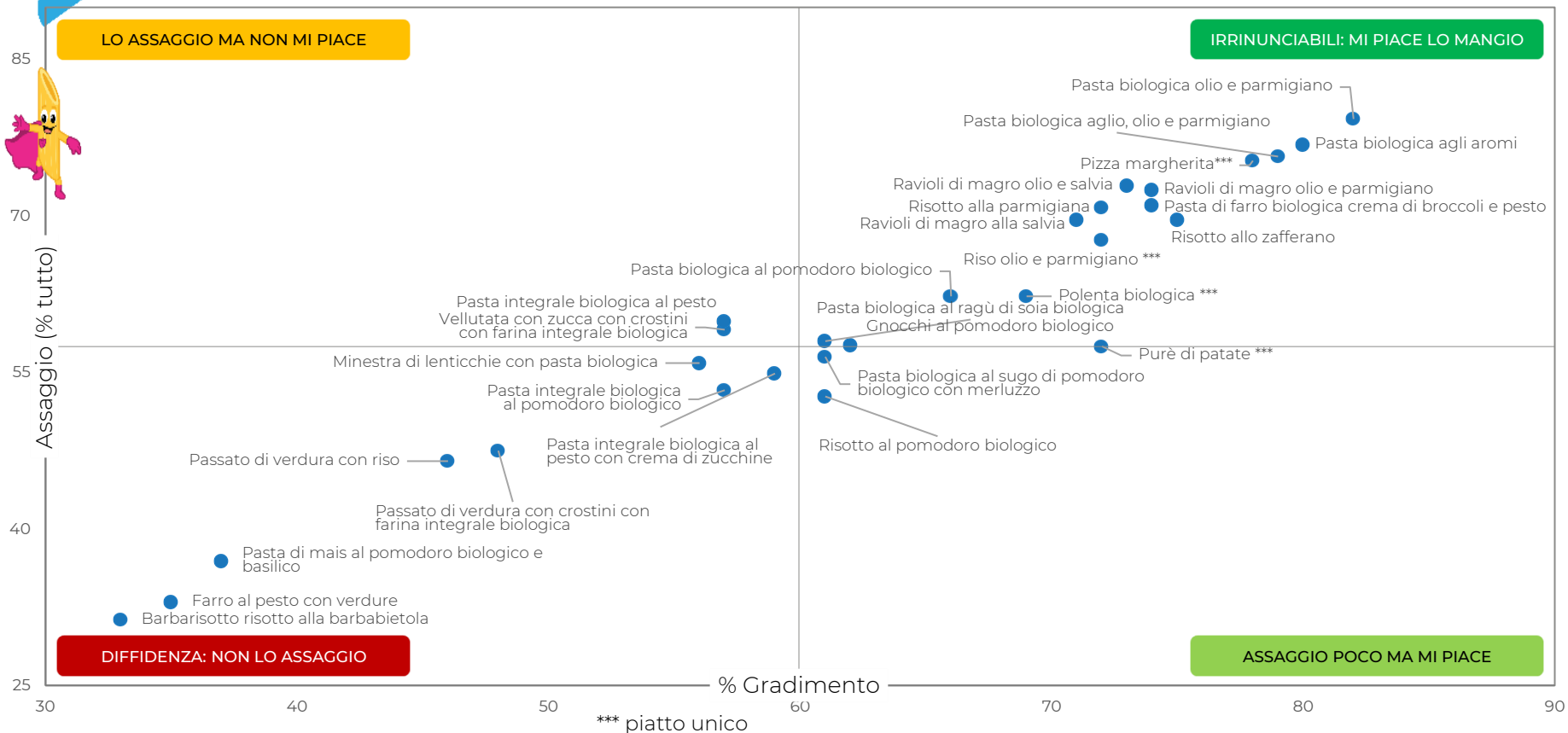
Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

*** piatto unico

* Piatto presente nel menu estate, servito nel menu inverno in occasione del menu speciale della Green Food Week"

La mappa dell'assaggio ... PRIMI PIATTI





06.

La valutazione dei secondi

Valutazione dei SECONDI piatti – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Secondi 33% 25% 58%

Carne 49% 28% 77%

Formaggi 37% 23% 60%

Pesce 29% 25% 54%

Uova 27% 24% 51%

Legumi 19% 23% 42%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

32% 27% 59%

49% 28% 77%

32% 26% 58%

25% 26% 51%

27% 27% 54%

20% 26% 46%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

33% 23% 56%

49% 27% 76%

42% 21% 63%

30% 26% 56%

26% 22% 48%

18% 21% 39%

Legenda punteggio:



75%-100% – Totalmente accettato



50%-74% – Parzialmente accettato



25%-49% – Parzialmente rifiutato

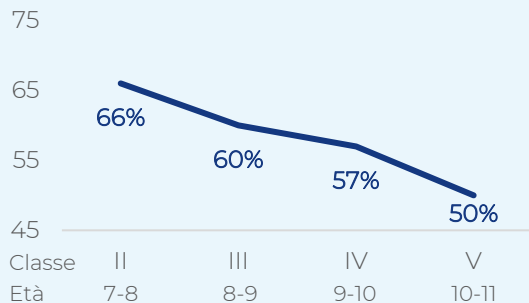


0%-24% – Totalmente rifiutato

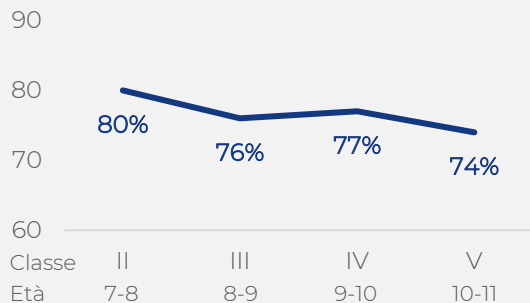
Valutazione dei SECONDI piatti – il gradimento per età

% molto + abbastanza

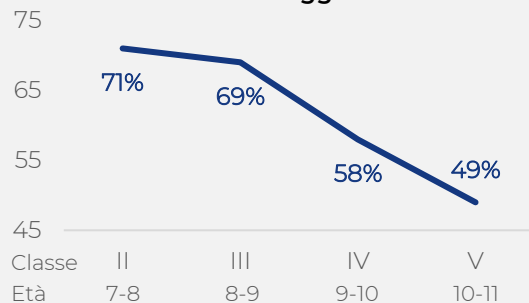
SECONDI PIATTI



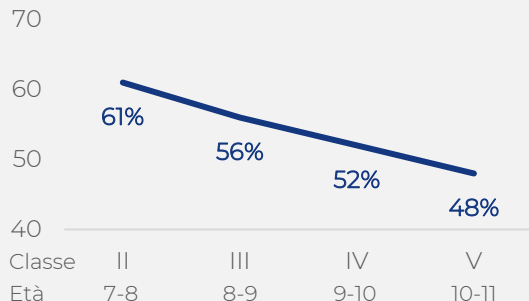
Carne



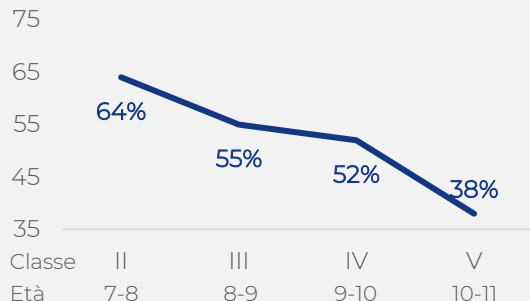
Formaggi



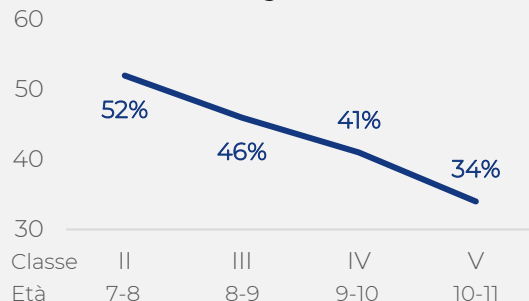
Pesce



Uova

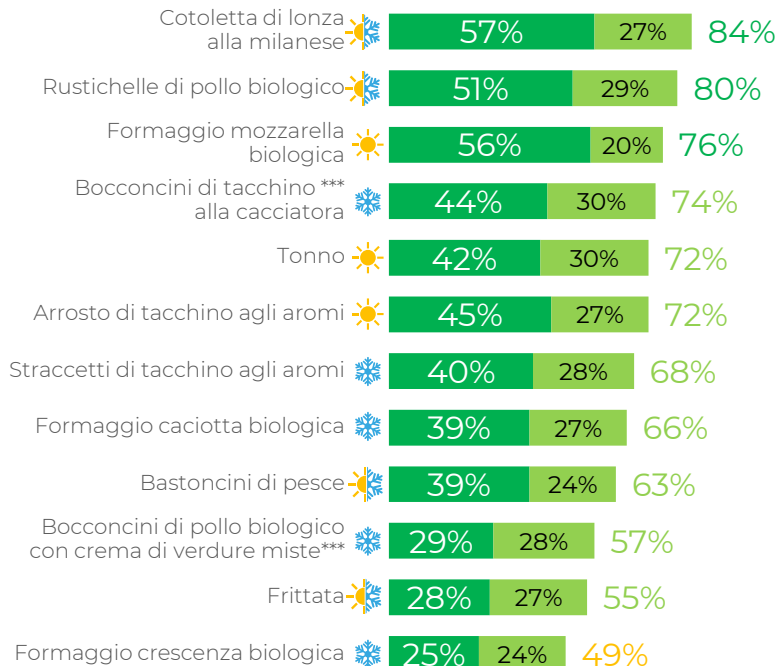


Legumi

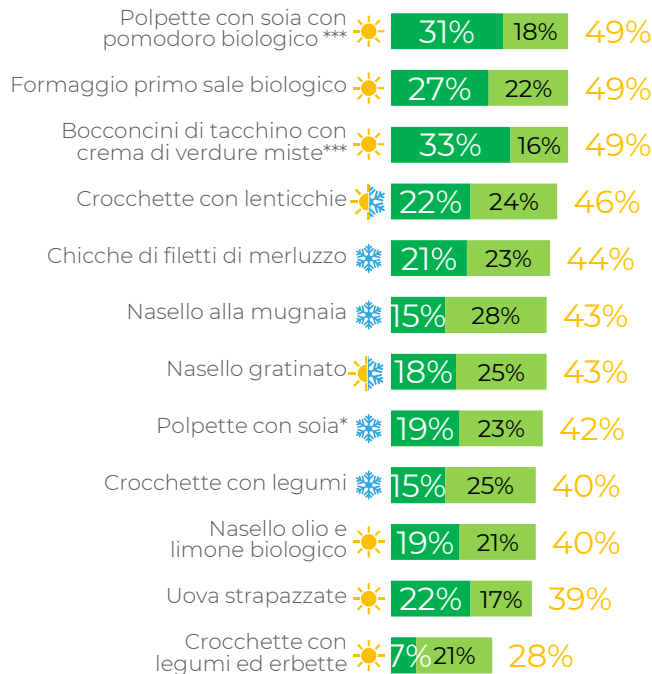


Valutazione TOTALE dei SECONDI piatti – il gradimento

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.



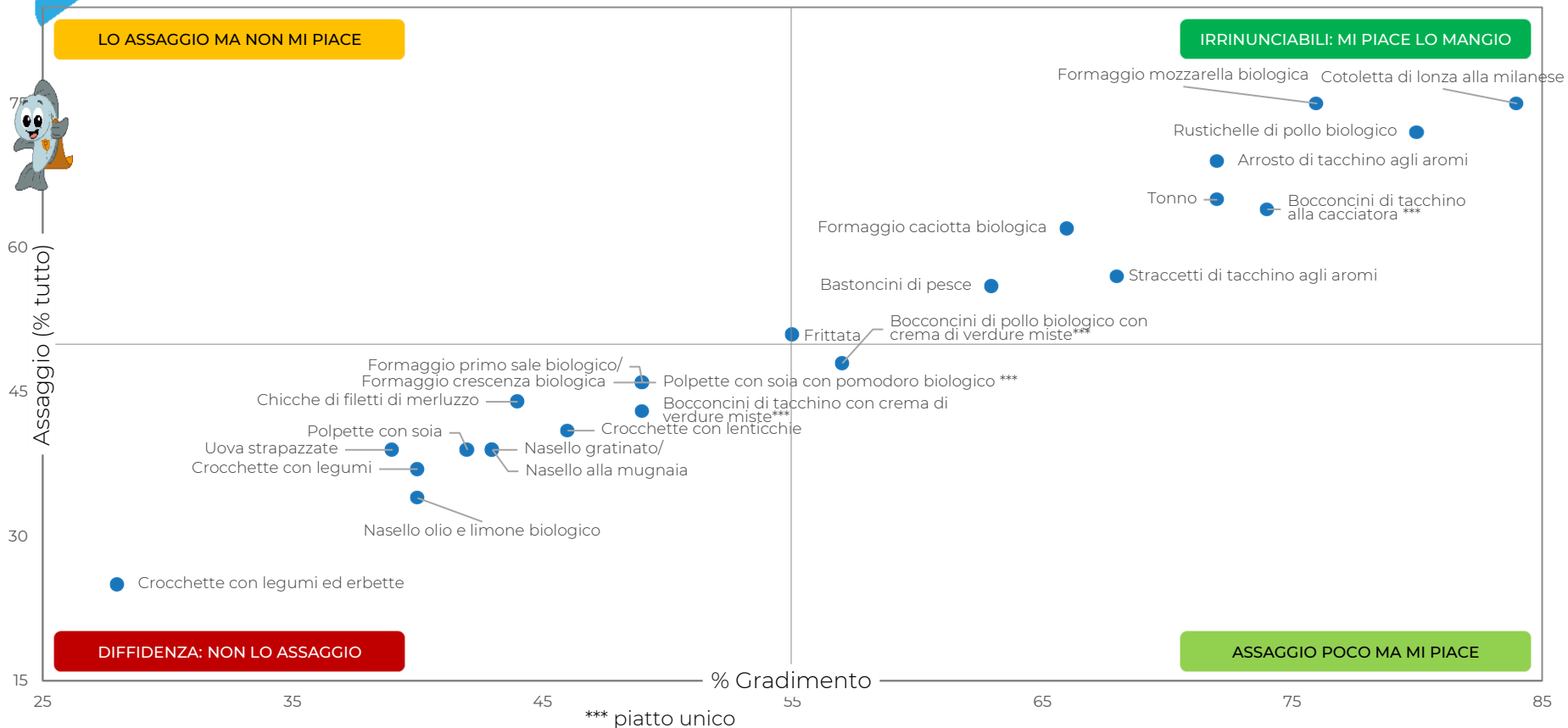
■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.



Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

La mappa dell'assaggio ... SECONDI piatti





07. La valutazione dei contorni

Valutazione dei CONTORNI – il gradimento nel complesso



Totale menu



menu inverno



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

Contorni 26% 20% 46%

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

Contorni 26% 20% 47%

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

Contorni 26% 20% 46%

Patate 54% 19% 73%

Patate 54% 19% 73%

Verdura cruda 27% 21% 49%

Verdura cruda 26% 22% 48%

Verdura cruda 28% 21% 49%

Verdura cotta 21% 17% 38%

Verdura cotta 22% 17% 39%

Verdura cotta 19% 18% 37%

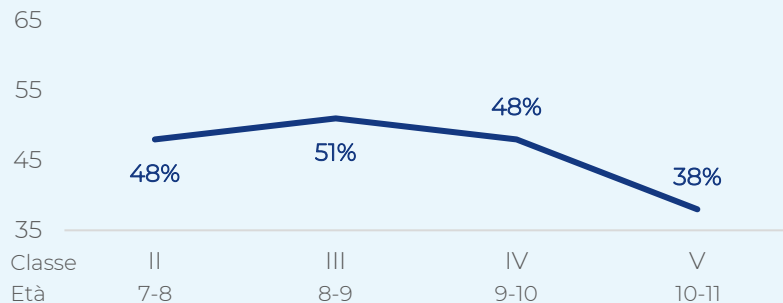
Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

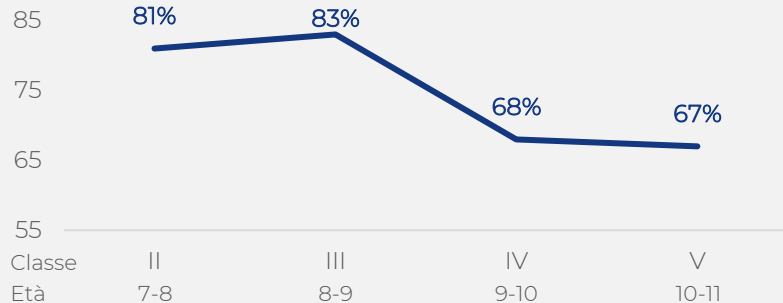
Valutazione dei CONTORNI – il gradimento per età

% molto + abbastanza

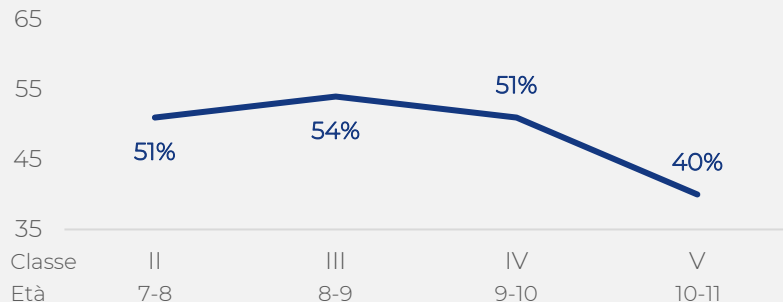
CONTORNI



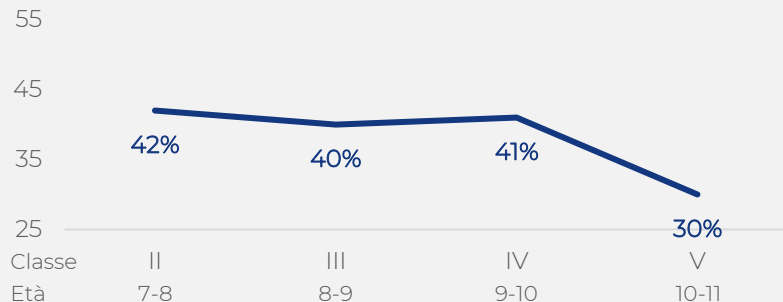
Patate



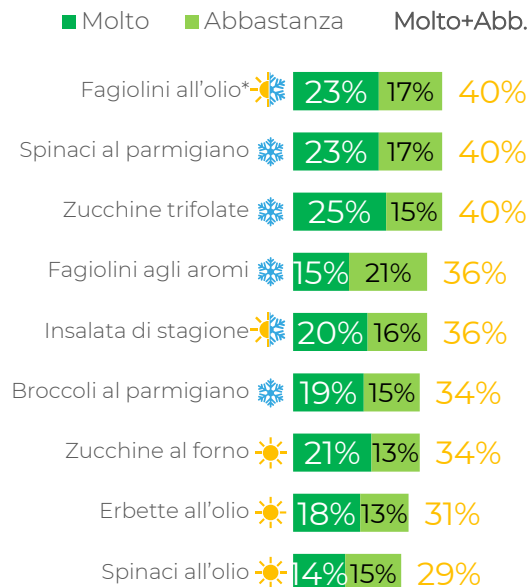
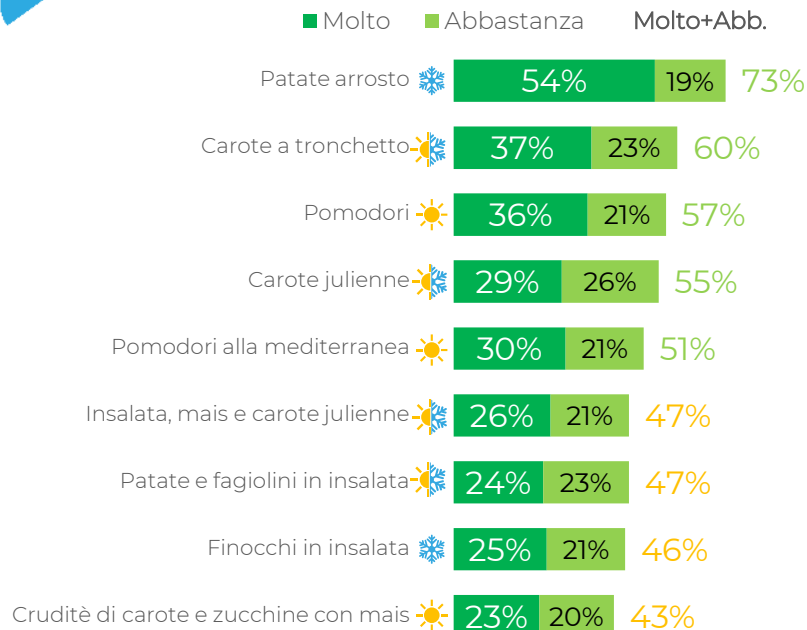
Verdura cruda



Verdura cotta



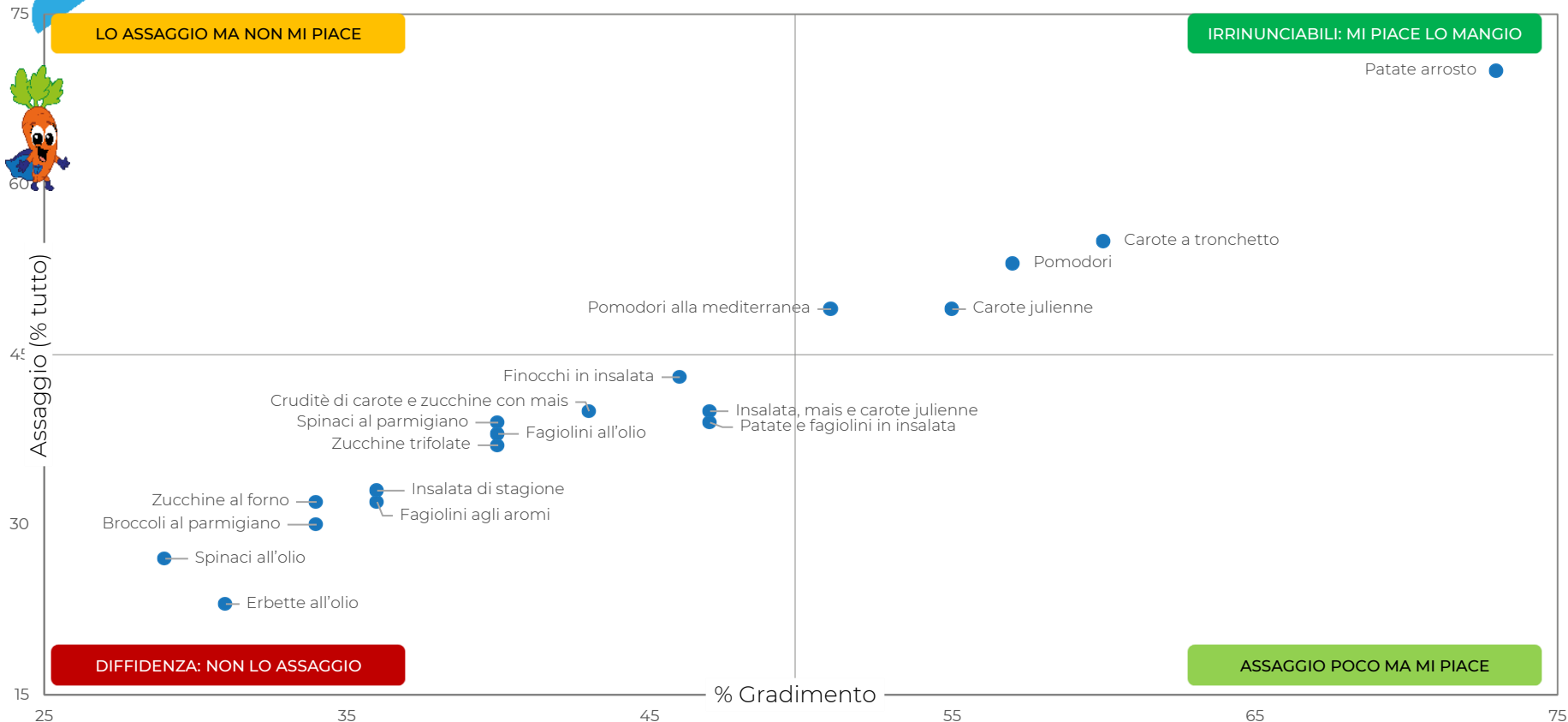
Valutazione TOTALE dei CONTORNI – il gradimento



Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

La mappa dell'assaggio ... CONTORNI





08.

La valutazione di frutta&dessert

Valutazione di FRUTTA e DESSERT – il gradimento nel complesso



Totale menu



menu inverno



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

Frutta & Dessert

44% 24% 68%

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

46% 24% 70%

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb

42% 24% 66%

Dessert

69% 18% 87%

61% 21% 82%

78% 14% 92%

Frutta

41% 25% 66%

44% 25% 69%

38% 26% 64%

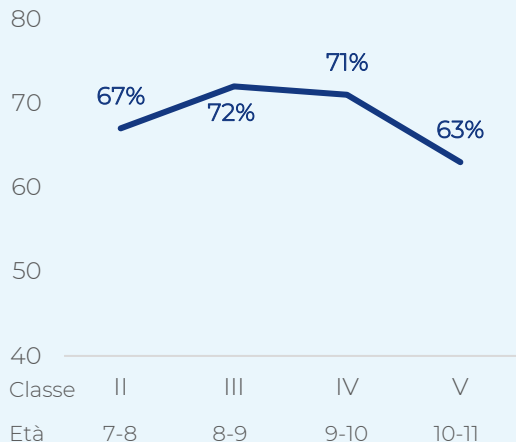
Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

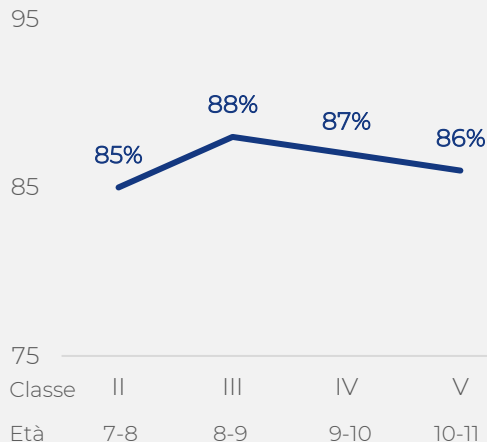
Valutazione di FRUTTA e DESSERT – il gradimento per età

% molto + abbastanza

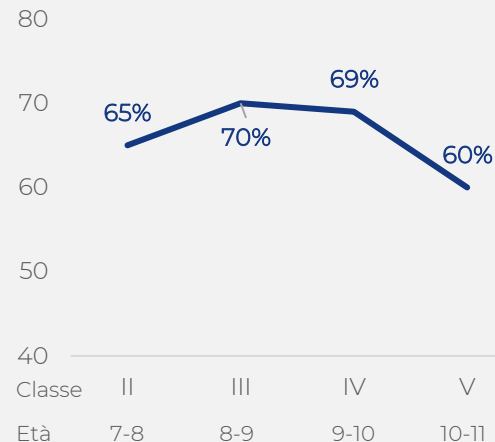
FRUTTA & DESSERT



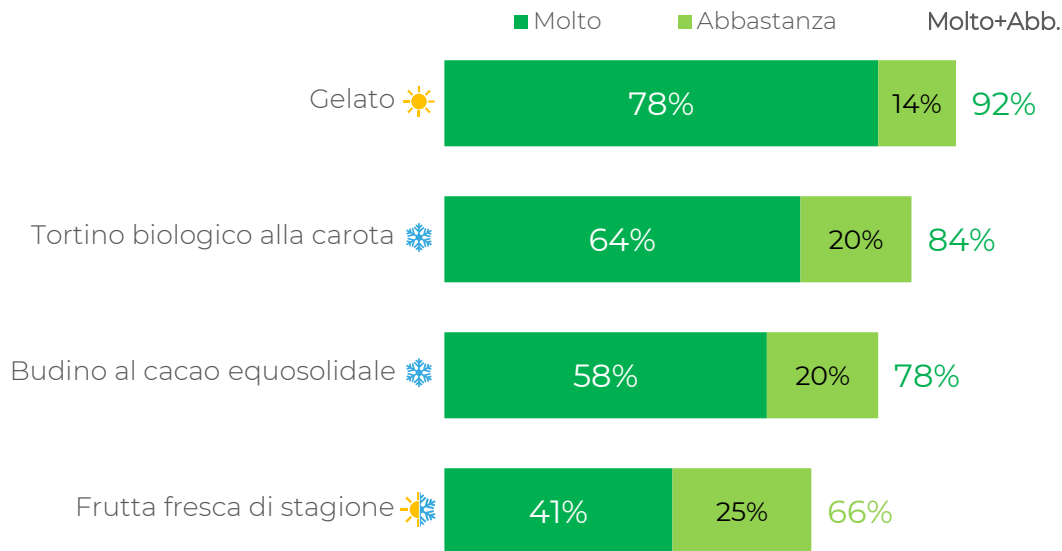
Dessert



Frutta



Valutazione TOTALE di FRUTTA e DESSERT – il gradimento



Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

Valutazione TOTALE – il gradimento della frutta nel dettaglio

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Frutta 41% 25% 66%

Banane 55% 23% 78%

Clementine 57% 21% 78%

Albicocche 45% 24% 71%

Mele 36% 27% 63%

Arance 38% 24% 62%

Pere 27% 25% 52%

Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

09.

Focus Piatti unici

Valutazione dei piatti unici – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Piatti unici 47% 24% 72%

Pizza margherita 56% 22% 78%

Polenta + Bocconcini di tacchino alla cacciatora 44% 27% 71%

Riso olio e parmigiano + Bocconcini di tacchino con crema di verdure miste 48% 19% 67%

Purè di patate + Bocconcini di pollo bio con verdure miste 39% 28% 67%

Riso olio e parmigiano + Polpette con soia con pomodoro bio 35% 27% 62%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

48% 26% 74%

57% 23% 80%

44% 27% 71%

39% 28% 67%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

46% 23% 69%

54% 21% 75%

48% 19% 67%

35% 27% 62%

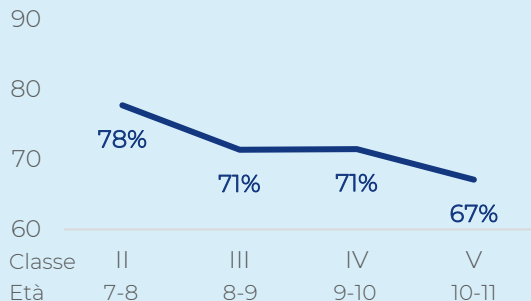
Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

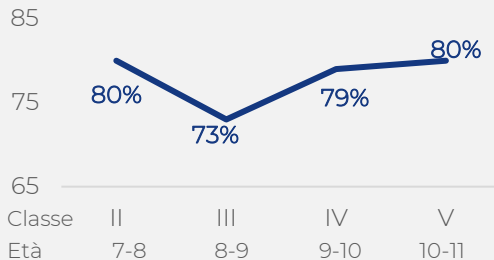
Valutazione dei piatti unici – il gradimento per età

% molto + abbastanza

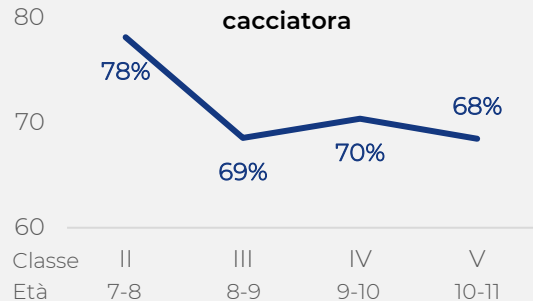
Piatti unici



Piazza margherita



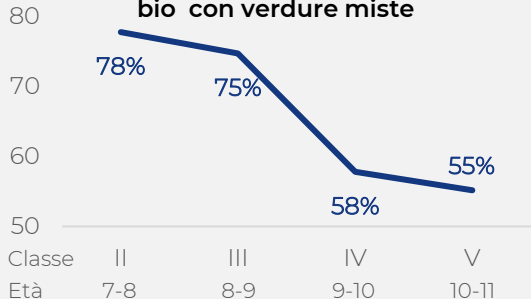
Polenta + Bocconcini di tacchino alla cacciatora



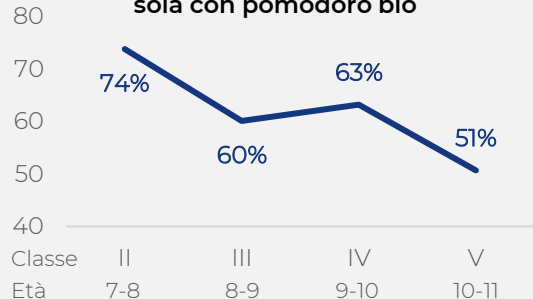
Riso olio e parmigiano + Bocconcini di tacchino con verdure miste



Purè di patate + Bocconcini di pollo bio con verdure miste



Riso olio e parmigiano + Polpette di soia con pomodoro bio



10. Focus Diete Speciali

Le diete speciali

DIMMI COME MANGI Valutazione del menù giornaliero

LA TUA SCUOLA È IN VIA _____ Data/...../2024

GENERE ☐ Maschio ☐ Femmina

IN CHE CLASSE SEI? ☐ Classe 2° ☐ Classe 3° ☐ Classe 4° ☐ Classe 5°

Ad uso insegnante
Dieta speciale
☒ Sì ☐ No

QUANTO TI È PIACIUTO?

Molto Abbastanza Poco Per nulla

QUANTO NE HAI MANGIATO?

Tutto Quasi tutto Metà Poco

COSA HAI ASSAGGIATO OGGI?

☐ Primo piatto o piatto unico	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Secondo piatto	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Contorno	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Frutta/Dessert	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Pane	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

QUALE FRUTTO HAI MANGIATO OGGI?

☐ Mele ☐ Pere ☐ Arance
☐ Banane ☐ Clementine

Le valutazioni di gradimento dei piatti consumati sono state calcolate al netto dei non rispondenti e di coloro che usufruivano del menu ordinario.

Di seguito sono quindi riportate le valutazioni di chi ne ha usufruito, per capire il gradimento anche di questa porzione di bambini.

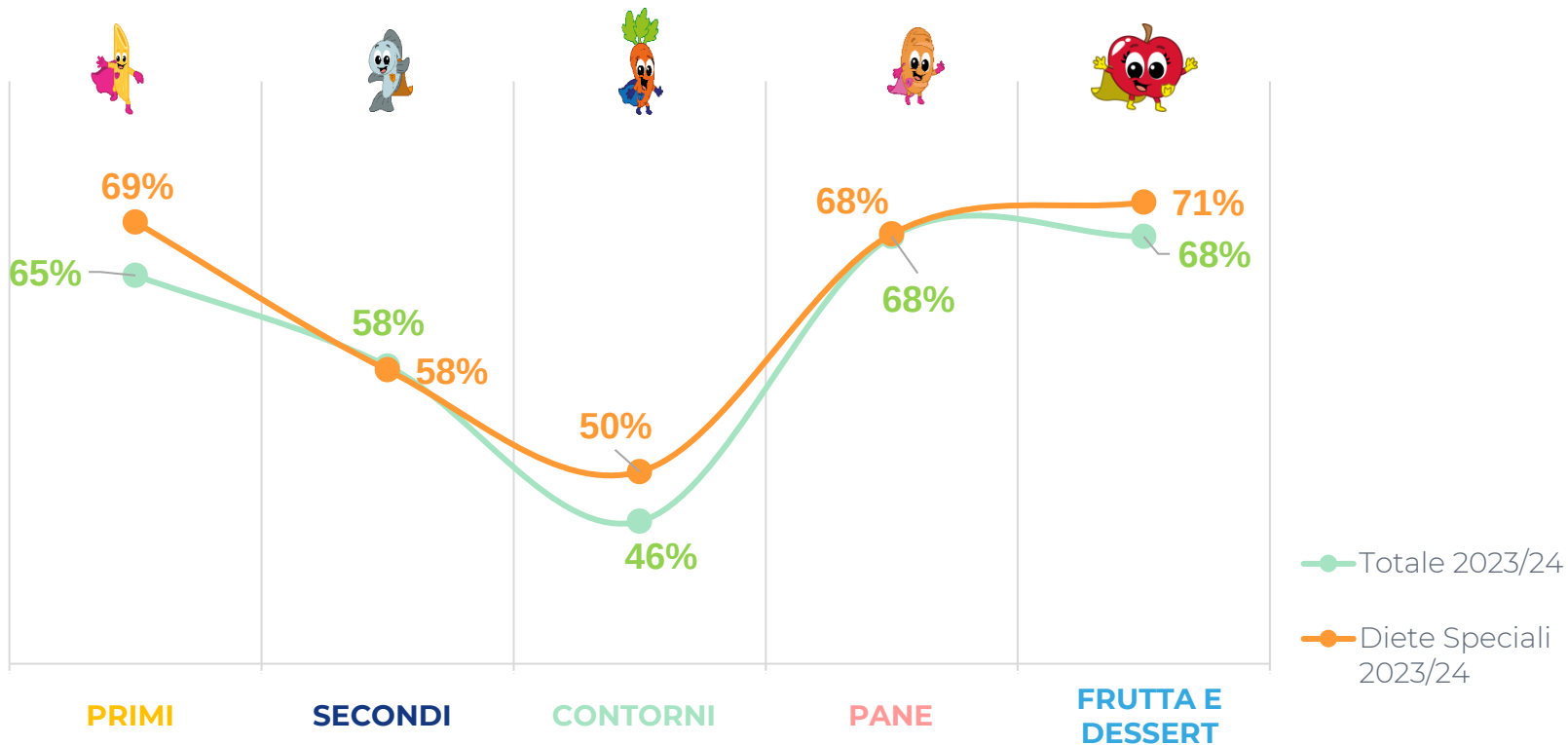
NUMERICHE RACCOLTE



- 601 schede compilate durante il primo periodo di rilevazione
- 558 schede compilate durante il secondo periodo di rilevazione

1.159
schede
totali

Valutazione generale delle portate – TOTALE vs Diete speciali



Valutazione delle diete speciali – il gradimento nel complesso



Totale menu

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

Primi 46% 23% 69%

Secondi 36% 22% 58%

Contorni 32% 18% 50%

Frutta&Dessert 50% 21% 71%

Pane 46% 22% 68%



menu inverno

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

46% 25% 71%

40% 24% 64%

35% 19% 54%

52% 20% 72%

48% 24% 72%



menu estate

■ Molto ■ Abbastanza ■ Molto+Abb.

46% 21% 67%

32% 19% 51%

29% 16% 45%

47% 22% 69%

45% 19% 64%

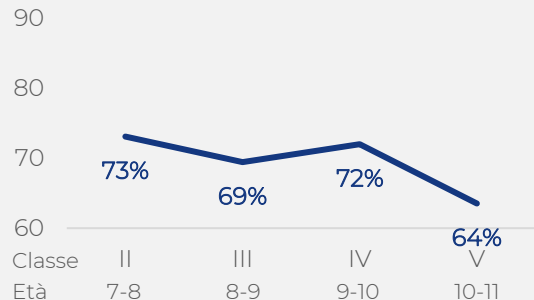
Legenda punteggio:

● 75%-100% – Totalmente accettato ● 50%-74% – Parzialmente accettato ● 25%-49% – Parzialmente rifiutato ● 0%-24% – Totalmente rifiutato

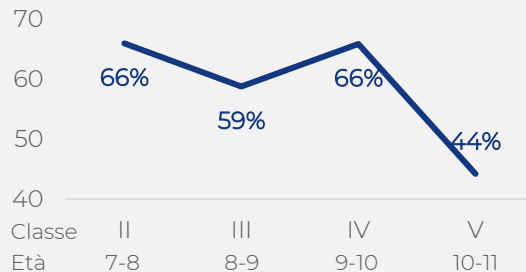
Valutazione delle diete speciali – il gradimento per età

% molto + abbastanza

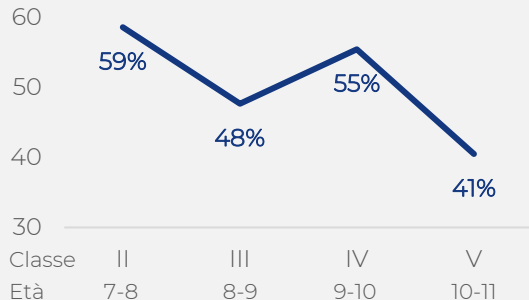
Primi



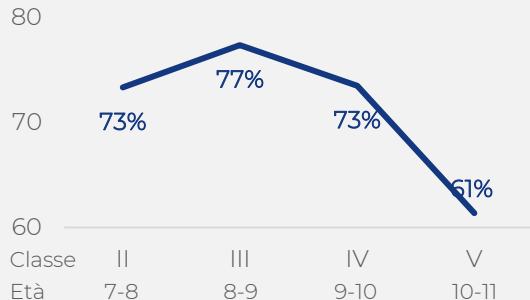
Secondi



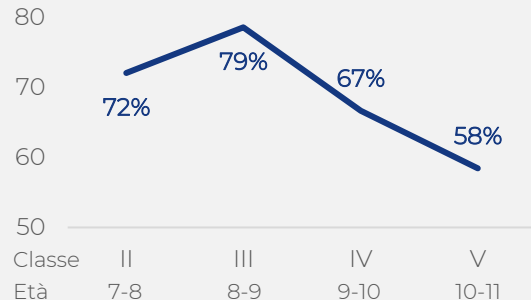
Contorni



Frutta & Dessert



Pane



Valutazione delle diete speciali

– il gradimento nel complessivo

I menu diete offrono un'alternativa agli utenti che seguono un regime alimentare diverso dal menu standard e sono pertanto erogati a chi presenta particolari esigenze alimentari per ragioni mediche (es. allergie, intolleranze, malattie metaboliche) o per necessità etico-religiose.

Milano Ristorazione garantisce l'erogazione di 21 menu diete sanitarie (es. no glutine, no latte, no uovo, ecc), oltre alla possibilità di richiedere un menu personalizzato, e 5 menu diete etico-religiose differenti (es. no carne, no carne e no pesce, ecc).

Per ogni menu dieta, vengono elaborati anche i rispettivi menu dieta leggera temporanea, menu di emergenza e menu gita.

Diete attive nell'anno solare 2023:

- 2.081 diete sanitarie;
- 9.635 diete etico-religiose.

La rilevazione del gradimento delle diete speciali è stata effettuata chiedendo alle insegnanti di indicare con una spunta nell'apposita casella le schede compilate da bambini o bambine fruitori di una dieta sanitaria o etico religiosa.

Il gradimento delle diete speciali risulta allineato a quello rilevato per il menu di base, con valori leggermente superiori per i primi piatti, i contorni e la frutta/dessert.

L'andamento del gradimento si conferma, anche in questo caso, **decescente con l'aumento dell'età**.

11. Conclusioni

Conclusioni: valutazione dei PRIMI piatti – il gradimento complessivo

In generale si può confermare che **il gradimento dei primi piatti è complessivamente positivo**, in quanto al di sopra del 50% per ogni tipologia presente nei menu.

Tolti i piatti *Pizza*, *Purè* e *Polenta* che, pur partecipando alla valutazione globale dei primi, verranno commentati a parte nella categoria dei *Piatti unici*, **i piatti di punta rimangono i più semplici, come pasta e riso in bianco**. A seguire si trovano i primi a base di pasta fresca e quelli a base di pasta secca, come anche risi e risotti. Si mantengono in buona posizione anche le *minestre* e le *vellutate*, servite 4 volte al mese, con valori di gradimento intorno al 50%. Si registra un minore apprezzamento per il classico minestrone di riso.

L'introduzione di **primi con verdure e conditi con pesto**, come la *Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto* e la *Pasta integrale biologica al pesto con crema di zucchine*, si è rivelata **una scelta decisamente vincente**.

La presenza del pesto ha avuto un effetto trainante, facendo apprezzare sensibilmente sia le verdure (broccoli e zucchine) sia le tipologie di pasta più difficili, come la quella di farro ed integrale.

Osservando la distribuzione dei piatti nel grafico a 4 quadranti *Assaggio/Gradimento* è possibile affermare che **alcuni piatti nuovi hanno creato una forte diffidenza, condizionandone il gradimento**. Nello specifico, il *Barbarisotto*, dal colore rosa acceso ed inusuale, ha rappresentato uno scoglio significativo per molti bambini.

Dal punto di vista dell'età, si conferma come **le seconde e le terze** classi abbiano, in senso trasversale su tutti i piatti, un **approccio più positivo al pasto**, consumando ed apprezzando maggiormente rispetto alle classi quarte e quinte.

Conclusioni: valutazione dei SECONDI piatti – il gradimento complessivo

Tra i secondi piatti troviamo **sul podio la Cotoletta alla milanese** seguita dalle *Rustichelle di pollo* e dalla *Mozzarella*.

In linea generale vengono **preferiti i secondi a base di carne e i formaggi**, mentre vengono apprezzati meno i piatti e le preparazioni a base di pesce e legumi. Le uova vengono più gradite in formula di frittata.

Da un confronto del gradimento di alcuni secondi piatti, è stato possibile osservare come **la scelta del contorno abbinato possa incidere sul gradimento**. Esempi sono la *Crescenza biologica*, i *Bastoncini di merluzzo* e l'*Arrosto di tacchino* che, pur non avendo subito variazioni di composizione o di preparazione rispetto a menu precedenti, hanno avuto flessioni di gradimento quando abbinati a contorni (talvolta anche primi) meno graditi.

Questo ci dice che **per i bambini non c'è un gradimento assoluto della pietanza**, ma questo può essere condizionato da altri fattori.

Questo fenomeno è ancora più evidente col passaggio dalle quarte alle quinte, dove l'effetto di altri fattori influenti risulta avere un impatto notevole.

Dalla distribuzione dei piatti nel grafico a 4 quadranti *Assaggio/Gradimento* è possibile confermare che **l'approccio da parte dei bambini risulta diffidente nei confronti dei piatti a base di pesce e legumi**. Anche le uova strapazzate, mai servite prima nei menu scolastici, hanno avuto lo stesso effetto..

Conclusioni: valutazione dei CONTORNI

– il gradimento complessivo

Per quanto riguarda i contorni il **gradimento globale è del 46%**.

Il dato è spinto verso l'alto dal contorno più gradito per eccellenza: le **Patate arrosto con un 73%**, ma viene appesantito dal gradimento delle verdure, soprattutto se verdi a foglia e cotte.

Le **Carote a tronchetto** mantengono una buona posizione con un **60%** di gradimento.

Un'osservazione interessante si ha con la classifica generale dei gradimenti, dove tra inverno ed estate **nelle prime posizioni si collocano i contorni di colore rosso ed arancio, mentre scendendo verso il basso quelli a colorazione verde sempre più scura.**

Questo ci suggerisce che i bambini, ancor più degli adulti, mangiano prima con gli occhi e diffidano da ciò che ha un colore scuro, soprattutto con la consapevolezza che si tratti di verdure.

Il fenomeno della diffidenza nei confronti delle colorazioni più scure viene osservato anche nel grafico a 4 quadranti *Assaggio/Gradimento*, **dove nella zona a bassa percentuale di assaggio si collocano i contorni come erbette e spinaci, fagiolini e broccoli di colore verde scuro.**

L'inserimento dei **contorni in formula di mix ha riscontrato un discreto gradimento.**

Insalata mais e carote julienne hanno raccolto il 47% di gradimento, mentre *Crudité di carote e zucchine julienne con mais* il 43%.

Decisamente un notevole incremento rispetto alla sola insalata verde, che registra un gradimento inferiore (36%). La presenza di **più tipologie di vegetali e colori risulta piacere ed invoglia i bambini all'assaggio e ad un consumo maggiore.**

Il gradimento per fascia d'età rimarca il fenomeno del decremento sulle quinte, con evidente salto in discesa.

Conclusioni: valutazione di FRUTTA e DESSERT e PIATTI UNICI – il gradimento complessivo

Frutta/Dessert:

Il dato di gradimento medio ponderato tra frutta e dessert è del **68%**, con una gradibilità prevalente per i dessert. Nello specifico il *Celato* piace praticamente a tutti i bambini, con un **92%** di gradimento, seguito dal *Tortino alla carota* (84%) e dal *Budino al cacao equosolidale* (78%).

La frutta si mantiene tra il **65%** e il **70%** fino alle classi quarte per poi decrescere sulle quinte.

Rispetto alla tipologia di frutta, risultano più gradite **Banane e Clementine con un valore del 78%**, seguite da Albicocche, Mele, Arance e Pere.

Piatti unici

Il gradimento generale dei **Piatti unici**, ovvero la Pizza o i secondi serviti nello stesso piatto dei primi, arriva al **72%**, confermando la piena validità della formula del piatto unico composto.

Contrariamente alle aspettative, non vi è un grande distacco in termini di gradimento tra la *Pizza* (78%) e la *Polenta con bocconcini di tacchino alla cacciatore* (71%).

Nella classifica generale i piatti hanno pochi punti percentuali di differenza, fino ad arrivare al **valore minimo di 62%** per il *Riso bianco con polpette con soia*. Il dato del gradimento più basso risulta quindi essere di 12 pp superiore al 50% e questo può essere ritenuto un dato decisamente positivo.



Eumetra MR S.p.A. C.F. e P.IVA 09194440963 – www.eumetra.com – [Milano](#) Sede legale e operativa – Corso Magenta, 85 – 20123 - +39 02 22198360
[Roma](#) Sede operativa – Piazza del Popolo, 18 – 00187 - +39 06 36712227 – info@eumetra.com – PEC eumetramr@legalmail.it



Area CRM
Unità Customer Intelligence

**QUESTIONARIO PER I GENITORI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA SULLA
REFEZIONE SCOLASTICA
ANNO 2024**

Il Comune di Milano sta conducendo un'indagine per rilevare la qualità percepita e il grado di soddisfazione dei genitori dei bambini iscritti alla Refezione scolastica della scuola dell'infanzia e primaria al fine di migliorare il servizio. Le chiediamo quindi la cortesia di rispondere alle domande di questo questionario anonimo. Qualora avesse iscritto al servizio di refezione scolastica più figli, riceverà una mail, contenente il link al questionario, per ciascuna figlia/o iscritta/o.

La ringraziamo per la collaborazione

Questionario Nr. Assegnato dal sistema **Data compilazione:** Rilevata dal sistema

CONOSCENZA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

A1. Indichi la tipologia di scuola frequentata da sua figlia/suo figlio: 1. ☐ Infanzia 2. ☐ Primaria 3. ☐ Secondaria inferiore

A2. In quale Municipio si trova la scuola? *selezione da menu a tendina Municipio 1 a Municipio 9 (oppure ricostruita a posteriori)*

A3. Selezioni la Scuola dell'infanzia frequentata da sua figlia/suo figlio (se A1=1): *selezione da menu a tendina*

A4. Selezioni la Scuola primaria frequentata da sua figlia/suo figlio (se A1=2): *selezione da menu a tendina*

A5. Selezioni la Scuola secondaria inferiore frequentata da sua figlia/suo figlio (se A1=3): *selezione da menu a tendina*

A6. (Si visualizza solo se il genitore ha indicato in A1 "Scuola primaria") Indichi la classe frequentata: *selezione 1^ 2^ 3^ 4^ 5^*

A7. (Si visualizza solo se il genitore ha indicato in A1 "Scuola Secondaria inferiore") Indichi la classe frequentata: *selezione 1^ 2^ 3^*

A8. Quanti giorni alla settimana sua figlia/suo figlio pranza a scuola?

1. ☐ Tutti i giorni 2. ☐ 4 volte 3. ☐ 3 volte
4. ☐ 2 volte 5. ☐ 1 volta

A9. Dove pranza sua figlia/suo figlio?

1. ☐ In classe 2. ☐ In refettorio

A10. Sua figlia/suo figlio segue una dieta speciale (sanitaria o etico -religiosa)?

1. ☐ Sì 2. ☐ No

A11. Conosce da quale centro cucina provengono i pasti destinati alla scuola frequentata da sua figlia/suo figlio?

- 1.** ☐ Sì
- 2.** ☐ No

A12. Riceve da sua figlia/suo figlio il menù stagionale consegnato a scuola?

1. ☐ Sì 2. ☐ No

A13. (Domanda visualizzata solo da chi risponde Sì nella A12)

Le sembrano interessanti i contenuti presenti sul retro del menù stagionale cartaceo?

① = Per niente, ② = Poco, ③ = Abbastanza, ④ = Molto, (Possibilità di selezionare "Non so")

A14. Quali contenuti le interesserebbe leggere nel menù? (Si visualizza solo se il genitore ha indicato in A13 "1 oppure 2") Selezioni fino a un massimo di 3 opzioni

- a) Alimentazione in età pediatrica
- b) Sana alimentazione
- c) Ricette/materie prime
- d) Organizzazione di Milano Ristorazione
- e) Iniziative Food Policy del Comune

A15. Prevalentemente come si documenta in merito al servizio di refezione scolastica?

1. Mi informo per conto mio (ad esempio attraverso il sito di Milano Ristorazione e del Comune, pubblicazioni, siti internet, social network, ecc.)
2. Mi confronto con gli altri genitori
3. Mi confronto con gli insegnanti
4. Mi confronto con le Commissioni Mensa e/o la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa

PROGETTI IN COLLABORAZIONE CON LA FOOD POLICY

F1. (Si visualizza solo se il genitore ha indicato in A1 “Scuola primaria”)

Il “Sacchetto Salvamerenda” - asse portante della campagna “Io Non Spreco” - è uno strumento educativo per imparare a non sprecare il cibo e riporvi pane, frutta o dessert non consumati durante il pranzo. Il progetto è stato ideato da Milano Ristorazione, in sinergia con il Comune di Milano e Fondazione Cariplo per l’attuazione della Food Policy. Il sacchetto è consegnato alle classi che ne fanno richiesta.

Sua figlia/suo figlio ha già ricevuto, quest'anno scolastico o nei precedenti, il "Sacchetto salva merenda?"

1. ☐ Sì 2. ☐ No

F2. (Si visualizza solo se il genitore ha indicato Sì nella domanda F1) Quanto lo sta utilizzando? Esprima la sua valutazione secondo queste indicazioni:

① = Per niente, ② = Poco, ③ = Abbastanza, ④ = Molto

F3. (Si visualizza solo se il genitore ha indicato in A1 "Scuola primaria")

L'iniziativa "Frutta a Metà Mattina" si propone di sostituire la merenda acquistata dalle famiglie, anticipando al momento dell'intervallo, la distribuzione della frutta precedentemente prevista a fine pasto. La classe di sua figlia/suo figlio ha aderito, quest'anno o nei precedenti, a questa iniziativa?

1. ☐ Sì 2. ☐ No 3. ☐ Non so/non ricordo

F4. (Si visualizza solo se il genitore ha indicato in A1 “Scuola primaria” e Sì nella domanda F3) **Come ritiene il progetto “Frutta a Metà Mattina”? Esprima la sua valutazione secondo queste indicazioni:**

① = Per niente soddisfacente, ② = Poco soddisfacente, ③ = Satisfacente, ④ = Molto soddisfacente (Possibilità di selezionare "Non so/ Non ricordo")

F5. (Si visualizza solo se il genitore ha indicato in A1 "Scuola primaria" e ha risposto NO o Non so/non ricordo nella domanda F3) Sarebbe favorevole all'adesione della scuola di sua figlia/suo figlio al progetto "Frutta a Metà Mattina"? Esprima la sua opinione secondo queste indicazioni:

① = Per niente, ② = Poco, ③ = Abbastanza, ④ = Molto

VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

B1. Le chiediamo ora di esprimere il suo parere rispetto al pranzo che sua figlia/suo figlio consuma a scuola, consultando anche la bambina/il bambino.

Selezioni un numero da 1 a 4 in base a queste indicazioni:

① = Per niente, ② = Poco, ③ = Abbastanza, ④ = Molto, (Possibilità di selezionare "Non so")

ASPETTI DA VALUTARE	GRADIMENTO				
1. La qualità dei cibi e degli ingredienti utilizzati le risulta buona	①	②	③	④	NS
2. Il menu proposto è vario	①	②	③	④	NS
3. La quantità di cibo servito le risulta adeguata	①	②	③	④	NS
4. Il locale e gli arredi della mensa le risultano puliti	①	②	③	④	NS
5. Le posate le risultano pulite	①	②	③	④	NS
6. Gli addetti alla somministrazione le risultano gentili e disponibili	①	②	③	④	NS
7. Il pranzo si svolge in un contesto (tempo/orario/locale) gradito alla bambina/al bambino	①	②	③	④	NS

B2. In base alla sua esperienza diretta e considerando l'opinione della bambina/ del bambino, quali sono gli eventuali aspetti del refettorio che dovrebbero essere migliorati/introdotti? (Può selezionare uno o più aspetti)

1. ☐ Rumore 2. ☐ Illuminazione 3. ☐ Colori 4. ☐ Sgabelli e tavoli
5. ☐ Cartelli e segnaletica 6. ☐ Pavimenti 7. ☐ Nessuno

B3. Tenendo anche in considerazione l'opinione della bambina/ del bambino, in generale a sua figlia/ suo figlio piace il cibo servito a scuola? Esprima la sua valutazione secondo queste indicazioni:

① = Per niente, ② = Poco, ③ = Abbastanza, ④ = Molto

B4. (La domanda si visualizza solo se nella domanda B3 è stato risposto "1- Per niente" o "2- Poco"). Se ha risposto "1- Per niente" o "2- Poco", le chiediamo per favore di spiegare il motivo prevalente.

1. ☐ Mia figlia/mio figlio non è abituata/o a mangiare alcuni alimenti 2. ☐ Il cibo servito è cucinato in modo non gradito a mia figlia /mio figlio (ad esempio: è troppo / poco cotto, freddo, troppo /poco condito)
3. ☐ Il modo in cui è cucinato il cibo è molto diverso da quello a cui la bambina/ il bambino è abituata/o 4. ☐ Altro

VALUTAZIONE DEL SITO DI MILANO RISTORAZIONE

C1. Consulta il sito di Milano Ristorazione e ne utilizza i servizi online?

- Sì spesso
- L'ho utilizzato e consultato solo per l'iscrizione al servizio di refezione scolastica
- Lo utilizzo per tenermi informato su eventuali novità relative al servizio
- Non l'ho mai utilizzato né consultato

C2. Valuti per favore i seguenti aspetti del sito e dei servizi online di Milano Ristorazione secondo queste indicazioni:

1 = Per niente d'accordo, 2 = Poco d'accordo, 3 = D'accordo 4 = Molto d'accordo (Possibilità di selezionare "Non utilizzato")

1. La nuova piattaforma online per l'iscrizione al servizio di refezione scolastica è semplice da utilizzare
2. Le informazioni sulle quote/rimborsi/pagamenti sono facilmente reperibili
3. Le informazioni relative alle diete speciali sono complete e chiare
4. È facile trovare/consultare/scaricare i Menù
5. È facile trovare e scaricare la modulistica
6. È facile trovare i contatti degli uffici di Milano Ristorazione
7. È facile accedere alla piattaforma di ticket per richiedere informazioni o inviare segnalazioni

C3. Milano Ristorazione ha realizzato una APP che consente di accedere facilmente alle principali informazioni e servizi utili: la conosce e la utilizza?

1. La conosco ma non la utilizzo
2. Non la conosco
3. La conosco e la utilizzo

C4. (La domanda si visualizza solo se alla domanda C3 è stato risposto "La conosco e la utilizzo"). Se la conosce e la utilizza, esprima la sua opinione secondo queste indicazioni:

1= per niente utile, 2=poco utile, 3=utile, 4=molto utile

C5. Segue la pagina Facebook di Milano Ristorazione?

1. ☐ Sì ma senza interagire 2. ☐ Sì e a volte interagisco 3. ☐ No non la seguo

C6. Segue la pagina LinkedIn di Milano Ristorazione?

1. ☐ Sì ma senza interagire 2. ☐ Sì e a volte interagisco 3. ☐ No non la seguo

C7. Nel complesso si ritiene soddisfatto del sito e dei servizi online di Milano Ristorazione?

Esprima la sua valutazione secondo queste indicazioni:

1= per niente soddisfatto, 2= poco soddisfatto, 3= soddisfatto, 4= molto soddisfatto

DATI ANAGRAFICI

D1. Età di chi compila:

1. ☐ 18 – 30 3. ☐ 46 – 60
2. ☐ 31 – 45 4. ☐ oltre 60

D2. Cittadinanza di chi compila:

1. ☐ Italiana 2. ☐ Straniera UE 3. ☐ Straniera Extra UE

D3. Titolo di studio di chi compila:

1. ☐ Licenza Media 2. ☐ Diploma di scuola superiore 3. ☐ Laurea, Master
4. ☐ Nessuno

D4. Condizione occupazionale di chi compila:

1. ☐ Lavoratrice/lavoratore dipendente 5. ☐ Studentessa/studente
2. ☐ Libera/o professionista 6. ☐ Pensionata/o
3. ☐ In cerca di occupazione 7. ☐ Altro
4. ☐ Casalinga/o

D5. Lei è membro di Commissione mensa o lo è stato negli anni scorsi? (Domanda spostata dalla sezione "conoscenza del servizio di refezione scolastica alla sezione "dati anagrafici")

1. ☐ Sì 2. ☐ No

D6. Lei è al corrente che oltre alle Commissioni Mensa è stata istituita la Rappresentanza cittadina delle Commissioni Mensa? (Domanda spostata dalla sezione "conoscenza del servizio di refezione scolastica alla sezione "dati anagrafici")

1. ☐ Sì 2. ☐ No

Il questionario è concluso la ringraziamo per aver partecipato.

QUESTIONARIO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA SULLA REFEZIONE SCOLASTICA - ANNO 2024

Il Comune di Milano sta raccogliendo le **impressioni e i suggerimenti dei bambini** che mangiano a scuola per **migliorare sempre più il servizio**. Ti chiediamo quindi di rispondere a questo questionario e di restituirlo all'insegnante. Grazie per la tua partecipazione!

Data compilazione:

Codice Questionario **NNNN**

PER PRESENTARTI

1.1 Quanti anni hai?

A. ☐ 7-8 anni B. ☐ 9-11 anni

1.2 Sei

A. ☐ un bambino B. ☐ una bambina

1.3 Quale classe frequenti?

A. ☐ Classe 2° B. ☐ Classe 3° C. ☐ Classe 4° D. ☐ Classe 5°

1.4 Quanti giorni alla settimana mangi a scuola?

A. ☐ tutti i giorni B. ☐ 1 volta C. ☐ 2 volte D. ☐ 3 volte E. ☐ 4 volte

1.5 Dove mangi?

A. ☐ in classe B. ☐ in refettorio

1.6 Segui una dieta (sanitaria o etico-religiosa)?

A. ☐ SI B. ☐ NO

LA TUA OPINIONE SUL PRANZO A SCUOLA

2.1 Ti piace pranzare a scuola insieme alla tua classe e ai tuoi insegnanti?



A. Per niente



B. Poco



C. Di solito sì



D. Molto

2.2 Esprimi il tuo giudizio su ciascuna domanda della tabella:

Fai una X su una sola risposta per ogni domanda

	<i>per niente</i>	<i>poco</i>	<i>di solito sì/ abbastanza</i>	<i>Molto /sempre</i>
A. Le pietanze sono abbastanza varie?				
B. La quantità di cibo è adeguata?				
C. Il cibo è buono?				
D. Il locale e i tavoli/sgabelli dove mangi sono puliti?				
E. Le posate sono pulite?				
F. Le persone che distribuiscono il cibo indossano sempre la divisa e la cuffia?				
G. Le persone che distribuiscono il cibo sono gentili e disponibili?				

2.3 Se consumi il pasto in refettorio, questo ambiente ti risulta gradevole?



A. Per niente



B. Poco



C. Abbastanza



D. Molto

2.4 Se consumi il pasto in refettorio, puoi indicarci eventuali aspetti da migliorare in questo ambiente? (Fai una X su uno o più aspetti)

- A. ☐ Rumore B. ☐ Illuminazione C. ☐ Colori D. ☐ Sgabelli e tavoli
E. ☐ Cartelli e segnaletica F. ☐ Pavimenti G. ☐ Nessuno

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

3.1 In generale ti piace il cibo che mangi a scuola?



A. Per niente



B. Poco



C. Di solito sì



D. Molto

3.2 Se hai risposto "A. Per niente" o "B. Poco", spiega il motivo principale:

(Devi indicare una sola risposta)

A. ☐ non mi piacciono gli alimenti proposti
(ad esempio: le verdure, il pesce)

B. ☐ i cibi mi piacciono ma non gradisco come sono cucinati (ad esempio: sono troppo / poco cotti, freddi, troppo / poco conditi)

C. ☐ a casa non sono abituato a mangiare questi cibi

DISEGNA IL TUO PASTO

Questo spazio è a tua disposizione per raccontarci, con una frase o con un disegno, quello che ti piace di più del pranzo a scuola:



QUESTIONARIO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO SULLA REFEZIONE SCOLASTICA - ANNO 2024

Il Comune di Milano sta raccogliendo le **impressioni e i suggerimenti dei ragazzi** che pranzano a scuola per **migliorare sempre più il servizio**. Ti chiediamo quindi di rispondere a questo questionario anonimo e ti ringraziamo per la partecipazione.

Data compilazione:

Codice Questionario **NNNN**

PER PRESENTARTI

1.1 Quanti anni hai?

A. ☐ 11-12 anni B. ☐ 13-14 anni

1.3 Quale classe frequenti?

A. ☐ Classe 2° B. ☐ Classe 3°

1.2 Sei

A. ☐ un ragazzo B. ☐ una ragazza C. ☐ preferisco non rispondere

1.4 Quanti giorni alla settimana mangi a scuola?

A. ☐ tutti i giorni D. ☐ 3 volte E. ☐ 4 volte

1.5 Dove mangi?

A. ☐ in classe B. ☐ in refettorio

1.6 Segui una dieta (sanitaria o etico-religiosa)?

A. ☐ SI B. ☐ NO

LA TUA OPINIONE SUL PRANZO A SCUOLA

2.1 In generale, ti piace mangiare a scuola nei giorni di rientro per le lezioni pomeridiane?

A. ☐ SI B. ☐ NO

2.1.1 Se hai risposto SI, indica il perché: (seleziona il motivo principale o max 3 risposte)

- A. ☐ Mi piace il cibo della scuola
- B. ☐ Mi piace pranzare insieme ai miei compagni e agli insegnanti
- C. ☐ Se andassi a casa, mi sentirei solo/sola
- D. ☐ Il pranzo con i compagni e gli insegnanti è un momento divertente e sereno
- E. ☐ Se mangio a scuola, mi alimento in modo più sano ed equilibrato
- F. ☐ Pranzare a scuola è più comodo
- G. ☐ Altro
- H. ☐ Preferisco non rispondere

2.1.2 Se hai risposto NO, indica il perché: (seleziona il motivo principale o max 3 risposte)

- A. ☐ Non mi piace il cibo della scuola
- B. ☐ Non mi piace pranzare nel refettorio
- C. ☐ Mi imbarazza pranzare insieme ai miei compagni e agli insegnanti
- D. ☐ Avrei voglia di stare un po' da sola/solo a casa tra le mie cose
- E. ☐ A casa posso mangiare quello che voglio
- F. ☐ Il pranzo con i compagni e gli insegnanti non è un momento né divertente, né sereno
- G. ☐ Altro
- H. ☐ Preferisco non rispondere

2.3 Esprimi il tuo giudizio su ciascuna domanda della tabella:

Fai una X su una sola risposta per ogni domanda	per niente	poco	di solito sì/abbastanza	Molto /sempre
A. Le pietanze sono abbastanza varie?				
B. La quantità di cibo è adeguata?				
C. Il cibo è buono?				
D. Il locale e i tavoli/sgabelli dove mangi sono puliti?				
E. Le posate sono pulite?				
F. Le persone che distribuiscono il cibo indossano sempre la divisa e la cuffia?				
G. Le persone che distribuiscono il cibo sono gentili e disponibili?				

2.4 Se consumi il pasto in refettorio, questo ambiente ti risulta gradevole?



A. Per niente



B. Poco



C. Abbastanza



D. Molto

2.5 Se consumi il pasto in refettorio, puoi indicarci eventuali aspetti da migliorare in questo ambiente? (Fai una X su uno o più aspetti)

- A. ☐ Rumore B. ☐ Illuminazione C. ☐ Colori D. ☐ Sgabelli e tavoli
 E. ☐ Cartelli e segnaletica F. ☐ Pavimenti G. ☐ Nessuno

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

3.1 In generale ti piace il cibo che mangi a scuola?



A. Per niente



B. Poco



C. Di solito sì



D. Molto

3.2 Se hai risposto "A. Per niente" o "B. Poco", spiega il motivo principale. (Indica una sola risposta)

- A. ☐ non mi piacciono gli alimenti proposti (ad esempio: le verdure, il pesce) B. ☐ i cibi mi piacciono ma non gradisco come sono cucinati (ad esempio: sono troppo / poco cotti, freddi, troppo / poco conditi)
 C. ☐ a casa non sono abituato a mangiare questi cibi

3.3 Ci sono degli argomenti sul tema dell'alimentazione o di educazione alimentare di cui ti piacerebbe parlare a scuola? * Leggeremo il tuo commento con attenzione!

* Domanda facoltativa, per mantenere il questionario completamente anonimo, non inserire informazioni personali che possano identificarti.