

ALLEGATO A

VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DI ASTI

MAGGIO 2021 – (DOCENTI E GENITORI)

DOMANDA APERTA DOCENTI: 17. Ha delle precisazioni da fare, dei commenti, dei suggerimenti? Cosa si aspetta dal servizio mensa per il prossimo anno scolastico?

Più personale, puntualità nella consegna dei pasti, cibo più caldo con maggior apporto di carne.

Una maggiore qualità dei prodotti

Temperature adeguate, verdure più cotte e cibi che i bambini possano gradire maggiormente.

aumento del personale e integrare più cibi del territorio

Cibo cucinato meglio

Servizio più economico e puntuale nel rispetto degli orari della pausa mensa

Occorre segnalare, come già avvenuto nella riunione a distanza una problematica relativa al consumo della frutta e proporre una soluzione: poiché non tutti i frutti sono fruibili con la buccia (come il kiwi), il coltello in plastica non permette che questi siano sbucciati e mangiati. Si assiste a vari tentativi che portano ad un enorme spreco di frutta. Proposta: poiché il menù prevede la consumazione del vasetto di budino, si potrebbe sostituire i frutti di difficile sbucciatura con vaschette simili ripiene della stessa frutta a pezzi o macedonia.

Le cuoche vanno educate ai loro doveri e responsabilità e devono pesare almeno un piatto di riferimento perchè spesso le porzioni, anche di pasta, non sono sufficienti; inoltre devono condire e girare i piatti con cura. La frutta deve essere di stagione e matura, provenire dai nostri frutteti ed essere varia. I bambini la cercano e l'apprezzano, invece viene trascurata, è dura o troppo ammaccata e non di stagione. Invece dell'arancia, la spremuta fresca sarebbe apprezzata, come anche i centrifugati da bere.

Migliore qualità cibo più caldo

Il riso e la pasta in bianco sono poco condite con olio

Maggiore varietà di primi, secondi e contorni e anche tipi diversi di frutta.

I bambini non gradiscono molti cibi ed è impossibile convincerli a consumarli. Se la maestra prova a fare opera di convincimento passa per una torturatrice di bambini

Più puntualità

Mi aspetto: - un numero maggiore di addette mensa; - piatti cucinati in maniera adeguata con materie prime di buona qualità; - la pagnottina di pane sia gustosa e facile da masticare; - la frittata o sformato sia gradevole con verdure e formaggio; - una temperatura dei cibi, secondo le indicazioni del capitolato.

Ringrazio gli insegnanti e i genitori molto impegnati nella Commissione Mensa; ringrazio per il monitoraggio costante sul servizio di ristorazione perché sicuramente porta al miglioramento dello stesso. Nonostante tutti gli sforzi, non si potrà arrivare ad un totale gradimento, ma si potrà migliorare. I bambini dell'Infanzia non sono molto abituati ad assaggiare piatti diversi da quelli che conoscono, ma.....riconoscono altrettanto bene quelli che hanno un buon aspetto. Grazie per tutto il lavoro!!!

Attualmente nella mia scuola è impensabile ristabilire il servizio mensa comune, poiché per l'emergenza covid nei locali mensa è stata costruita un'aula

Richiederei un'attenzione maggiore al pane, di solito non è fresco di giornata e i bambini lo mangiano comunque e sempre, soprattutto quando non mangiano altre portate del menù del giorno.

Poter scegliere tra più pietanze

Migliore qualità del cibo, soprattutto caldo.

Miglior qualità dei condimenti

Che il cibo sia più caldo

Quest'anno mangiare in classe ha evidenziato qualche criticità: la disinfezione dei banchi prima del pasto viene fatta in fretta e piuttosto superficialmente (è stato fatto presente alle addette ma ci hanno risposto che si attengono alle istruzioni ricevute). In caso di maltempo, motivo per cui non si può usufruire del cortile, non si sa dove tenere i bambini nel momento della pulizia dell'aula postpranzo. Al piano sopra non c'è a disposizione il carrello scaldavivande per cui la temperatura dei cibi non è calda.

Porzioni bilanciate

Non entro nel merito della qualità delle materie prime che probabilmente sono state oggetto di maggiore attenzione, ma in questo anno in particolare io e le colleghe del mio piano di scuola (ultimo) abbiamo mangiato quasi sempre piatti freddi e scotti (specialmente la pasta in bianco IMMANGIABILE). Le inservienti distribuite sui tre piani e non particolarmente veloci e solerti (non tutte) e i tempi lunghissimi della somministrazione (in media la mia classe ha iniziato il pranzo dalle 13,20 alle 13,45) hanno fatto sì che dopo 30 anni di tempo pieno questo sia stato a mio giudizio uno dei peggiori per ciò che riguarda il servizio mensa. Apprezzabile l'organizzazione del servizio per la refezione in classe. Spero vivamente che il prossimo anno si possa rientrare nella mensa; nel caso contrario auspico una revisione dei piatti, della cottura e del personale.

più legumi e verdure

proposta di un menù più vario

I maggiori problemi rilevati da insegnanti e alunni sono da ricondursi ad un menu che sulla carta promette piatti "appetibili" ma che nella realtà propone: secondi piatti freddi e poco appetibili, carni poco cotte e/o semicrude, verdura immangiabile per gusto e presentazione. La frutta spesso non può essere consumata dai bambini perché acerba. Potrebbe essere un valido spunto di riflessione e di prova sul campo, somministrare i pasti che i nostri ragazzini consumano giornalmente, ad un pubblico adulto...forse si capirebbe la necessità di fornire pasti non ripetitivi, godibili e non... "immangiabili"

Spero di aver dato un contributo a Voi utile. Grazie

Mi aspetto un miglioramento della mensa in tutti i suoi aspetti

Cibi conditi e più gustosi, i bambini spesso no digiuni.

Un pasto settimanale più equilibrato e non sempre una turnazione degli stessi piatti.

Rispettare gli orari di distribuzione

Che ci siano dei miglioramenti

Migliorare sempre la qualità mantenendola sana ma,più gradita ai bambini

Una collaborazione continuativa tra coop. Mensa e fruitori (bambini) per modificare in tempo reale piatti poco graditi. E' inutile insistere su certe portate e poi vederle rovesciare, in toto, nel bidone dell'immondizia! È uno spreco oltre che un costo, per la società

Un maggior utilizzo di materie prime e prodotti locali (sia vegetali che di altro tipo)

Un menù bilanciato, con abbinamenti corretti dei cibi (ad esempio non dare il pane se c'è la pizza, non abbinare riso e patate), una cottura corretta (la pizza è nella maggior parte dei casi cruda) e una temperatura adeguata. Sarebbe auspicabile poter donare a qualche ente il cibo non consumato: c'è tanto spreco.

Mi aspetto delle migliorie: non vorrei più vedere bottiglie di plastica e budini confezionati. Eliminare quindi tutti gli imballaggi perché spesso una sana alimentazione é correlata a una particolare attenzione all'ambiente.

Che siano aumentate le ore di servizio degli addetti mensa ,ad oggi veramente limitate al minimo, e che siano introdotti più prodotti integrali (tipo pasta integrale o di farro) per i primi piatti.

Fare li meglio possibile per i bambini

Variare i tipi di pasta, usare sughi meno acidi, meno "frittate", no polpette di pesce

Menù più vario che rispetti i gusti dei bambini

Portare il cibo caldo e in orario variare piatti e aumentare le quantità di cibo.

Vorrei trovarla migliorata sotto molti aspetti.Grazie.

mi piacerebbe che anche la verdura di contorno sia piu' cotta in quanto a volte arriva un po' cruda.

Primi caldi

Migliore qualità

Spero si possa a tornare a mangiare nelle sale mensa

Più varietà di cibi gradevoli ai bambini.

Per quanto riguarda il Menù, ci vorrebbe un'analisi più precisa di ciò che i bambini non mangiano e perché non lo mangiano, magari un test direttamente agli alunni delle classi quarte e quinte. Per quanto riguarda il servizio sarebbe necessaria una migliore organizzazione del personale e del trasporto dei pasti.

Mantenere il rapporto qualità prezzo.

Un nuovo menù adatto ai bambini

Spero che migliora che mia figlia non si trova per niente bene

Più varietà nella frutta e rispetto della frutta di stagione.

Avere più varietà di piatti - verdure più condite frutta più varia - pane a richiesta- recupero avanzi

Miglioriamo la temperatura dei cibi

Ritengo che l'organizzazione della mensa all'interno delle classi sia stata un'esperienza assolutamente positiva, con tempi di attesa dimezzati

Meno sprechi, cibi con condimenti migliori, frutta meno acerba e più varietà nella stessa portata.

Che il servizio migliori nell'ottica del benessere dei bambini e dei ragazzi. Come educatore mi sta profondamente a cuore il loro sviluppo. E questo senza dubbio passa dall'alimentazione che deve essere sana, equilibrata, ma anche gustosa e appetitosa. La mensa dovrebbe essere un momento gioioso, di scoperta di nuovi gusti, di costruzione di schemi alimentari corretti. Spero davvero che ci sia un investimento di risorse in questo ambito e che sia avviato un serio progetto di educazione alimentare con professionisti del settore. Anche noi docenti abbiamo bisogno di formazione e dobbiamo sentire l'importanza del nostro ruolo durante il tempo mensa. Abbiamo il dovere di proporre modelli alimentari corretti che non seguano i capricci di famiglie e bambini. La salute è un bene primario ed è nostro compito salvaguardare quella dei nostri alunni.

Attenzione alla qualità dei prodotti, commisurata anche alla variazione nelle ricette per andare un pò incontro ai gusti dei più piccoli

Mi aspetto che si pianifichino scelte strategiche atte a ridurre gli ingenti sprechi alimentari in mensa, anche con progetti di ed. alimentare che coinvolgano anche le Famiglie.

Meno legumi, più carne cucinata secondo le ricette tradizionali, pasta non scotta, calda, condita con sughi appetibili, frutta di qualità facile da sbucciare.

il cibo è spesso scotto o non cotto, non condito, sa di nulla e galleggia nell'acqua soprattutto la verdura oltre al fatto che i bambini non sono abituati da casa ad assaggiare: le insegnanti non possono sostituirsi alle famiglie. Il km 0 non è sempre veritiero : i kiwi non sono frutta di stagione : in questa stagione nell'astigiano non sono neppure ancora fioriti.

Trivare un sistema per eliminarw fli sprechi ed utilizzare gli avanzi

Una migliore preparazione dei piatti soprattutto primi e contorni e una migliore qualità della materia prima (frutta e verdura in particolare)

Cibi più caldi

Mangiare prima delle 13,30 per chi fa parte del secondo turno

Migliorare

Segnalo la qualità scarsa del pane bianco e le porzioni del secondo talvolta veramente ridotte. Punterei inoltre ad avere una miglior collaborazione e comunicazione Ditta/ scuola. Entrambe lavoriamo per il benessere dei bambini.

Maggior varietà (sono 30 anni che mangio in mensa e non mi sono mai lamentata della qualità, del gusto, del modo di cucinare, anche a fronte di genitori che invece si lamentavano al riguardo) quest'anno sono veramente demoralizzata, non c'è un solo piatto "sfizioso" o "allettante".

Più qualità e quantità

Una qualità maggiore dei cibi proposti che spesso risultano non saporiti o insipidi

Sicuramente il servizio potrebbe migliorare se aumentasse il numero degli operatori, assolutamente inadeguato attualmente, e se venissero serviti prodotti di qualità maggiore (il prosciutto è sempre di qualità scadente, le verdure spesso sono disgustose)

Nell'educazione alimentare dei bambini ci deve essere la massima condivisione tra scuola e famiglia e una stessa unità di intenti

Che sia sempre migliore

Migliorare la preparazione del pesce

Tornare a mangiare in un locale adibito a mensa, tornare alle caraffe con l'acqua potabile del rubinetto.

Sebbene comprendo che sia complesso gestire un servizio mensa, e nonostante gli sforzi delle addette nel preparare i piatti, trovo che la costante di questi ultimi anni sia la mancanza di cura all'origine del piatto stesso sia nella scelta delle materie prime che nella preparazione.

Qualità

Porre attenzione alla varietà e al bilanciamento dei principi nutritivi .

Diminuire il sale nelle pietanze. Eccessivo.

Minore spreco

Più cura nel condire e nel distribuire i pasti, da parte del personale addetto al servizio; più dialogo con i bambini nel momento del pasto e assegnazione ad ogni classe, di un set olio, aceto.sale per eventuali aggiustamenti.

Maggior varietà di cibo e ben preparato.

Ridurre lo spreco dei prodotti alimentari e il consumo di oggetti usa e getta

qualità delle materie prime migliore e piatti meglio cucinati

Professionalità e dare più ascolto a quello che dicono le insegnanti..

Un menù più vario, con l'introduzione di qualche antipasto al posto del secondo, riproporre la bresaola e il grana padano, la polenta, ogni tanto una fetta di torta con farine antiche e frutta o marmellate biologiche....

Meglio una platessa di un bastoncino di pesce.

DOMANDA APERTA GENITORI: 17. Ha delle precisazioni da fare, dei commenti, dei suggerimenti? Cosa si aspetta dal servizio mensa per il prossimo anno?

Proporre i contorni con condimenti più squisiti, più graditi ai bambini, magari fatti soffriggere con aglio e olio . I miei bimbi lamentano questa cosa e sono bambini abituati a mangiare tutto, ogni giorno alimenti sempre diversi e sani. Grazie

"Desidererei maggior introduzione di legumi e cereali, maggior varietà di ricette, reintroduzione di zuppe e minestre, abolizione di fruttino (e ancor di più budino e succhi) a favore di frutta fresca, eventualmente da proporre a metà mattina invece che a pranzo per favorirne il consumo.

Ritengo prioritario che una mensa scolastica seria promuova e favorisca l'introduzione di abitudini alimentari sane, anche se la maggioranza delle famiglie dovesse esprimersi in favore di ricette meno salutari e più gradite."

"Mia figlia segnala scarso gradimento anche di ricette/ prodotti semplici (pasta al pomodoro, pesce, formaggio) che mangia abitualmente a casa.

Gradiremmo maggior proposta di verdure, legumi e cereali (a maggior ragione nel menù senza carne e vegetariano), favorendo ricette che siano gustose ma anche con maggior apporto di proteine vegetali. Gradiremmo la reintroduzione di zuppe e minestre e la proposta di frutta fresca quotidiana (contrariamente a quanto avvenuto a inizio anno, con frequente proposta di dessert, succhi e fruttino). Siamo a favore della riduzione di rifiuti (soprattutto stoviglie usa e getta) e del recupero del cibo avanzato."

Ch che vengano più incontro ai gusti dei bambini e che ci siano più piatti di pasta e carne con molto meno verdure o legumi

Un miglioramento

No

Si. Questa società (candy) lavora in modo miserrimo.

Migliorare la qualità della materia prima usata nella preparazione dei piatti

Primo secondo piatto separati caldi e meno olio in preparativi come cotolette e cibo fritto

Cibo più caldo

Niente perché fortunatamente mangerà a casa

Maggiore qualità e più elasticità rispetto ai gusti dei singoli

Più varietà nei primi riproponendo minestre e minestrone, eliminare arrostiti o spezzatini che non sono graditi ai bambini, più varietà nelle portate di pesce, e i piatti devono arrivare caldi!!

avrei piacere che tornassero le bottigliette d'acqua

Credo sia indispensabile poter fare scegliere al bambino la variazione di pasta in bianco quando il condimento non è apprezzato.

Che il cibo sia più caldo e meno annegato nell'olio e che la pasta non sia un blocco dove condita e dove no

Che molti più bambini riescano a mangiare ,visto che il cibo è immangiabile

Che non venga più proposto,per esempio,una palla di spinaci come contorno , e che ci sia la possibilità di portare a casa gli avanzi (se degni di nota)

Meno pasta AL POMODORO! mia figlia mangia di tutto ,ma è stufa di pasta al pomodoro a scuola. E pasti caldi,non freddi

Se il bambino chiede la pasta bianca con olio spero gli venga data

Niente di più

Più attenzione a soddisfare i bisogni dei bambini

Che sia migliore e che la temperatura del cibo sia giusta cioè calda non freddissima come e successo questo anno.Grazie

Meno pasta al pomodoro

Niente di nuovo

La pasta in bianco e il riso in bianco condarli con più olio. Consegnare cibi caldi.

trovo ancora poco equilibrato il menù proposto. Sono stati aggiunti dei sughi più elaborati con aggiunta di panna o ricotta (in sugo o pesto) che non hanno ragion d'essere e sono poco apprezzati. Prediligerei preparazioni più semplici che facciano apprezzare i sapori di un semplice sugo di pomodoro o di un pesto, o in alternativa una pasta all'olio con ricotta.

Cibi ,selezionati km 0 ,cotture adeguate e non stracotte .Per i cibi caldi la temperatura ,non tiepida o fredda.

"Possibilmente prodotti di stagione e di una certa qualità.

Come si comportebbe la ditta se cucinasse per un suo figlio o nipote?

Fateci anche pagare di più ma alziamo la qualità.

Per mesi e mesi si è servita insalata strapiena di aceto e nessuno della ditta si è chiesto il perché nessuno la mangiasse.

Ecco, manca l' attenzione, manca la preoccupazione verso i piccoli.

Qualità migliore delle materie prime, condimenti adeguati e menù più vario.

"No

Abbassare i costi

Punterei all'uso di preparazioni il più semplice possibile, ma che siano anche accattivanti per i bambini, soprattutto per far apprezzare le verdure. Inoltre cercherei di fare educazione alimentare anche alle famiglie, facendo comprendere l'importanza di un'alimentazione che comprenda un'ampio consumo di frutta, verdura, legumi.

Mi auguro migliori perchè altrimenti sospenderò di utilizzare il servizio che invece sarebbe un aiuto per la famiglia.

Molte più ricette

"purtroppo, molto spesso, mi viene riferito che il cibo viene servito freddo. che, soprattutto il secondo (di carne o pesce) ha odore e colore poco gradevoli, che non li rendono appetibili, spesso puzzano fortemente tanto da non poter essere neanche assaggiati. inoltre, vorrei segnalare come grava mancanza il non utilizzare del pane imbustato con Nylon di protezione (protezione per il Covid che ad esempio si trova in altre mense) e inoltre, che la pagnotta nuda, viene appoggiata sul tavolo e non sulla tovaglietta, per cui non viene consumato per questioni igieniche.

Credo che per una mensa scolastica non ci vadano ricette complesse o piatti gourmet, ma buoni prodotti di base, cucinati con cura e serviti caldi. Un buon primo e un secondo semplice, permetterebbero ai nostri figli di consumare un pasto funzionale alla loro crescita. in questa situazione, in cui i cibi della mensa sono percepiti come sgradevoli, credo si crei solo un doppio spreco: economico per le famiglie e ecologico, in cui la maggior parte degli alimenti viene buttata.

chiedo per tanto, che la situazione della mensa scolastica venga rivista, venga migliorata la qualità dei prodotti utilizzati per le preparazioni, che le preparazioni siano cucinate con maggiore cura e attenzione e che i pasti siano serviti caldi. sperando che almeno il pane possa essere imbustato e protetto.

credo le mancanza di cura e attenzione verso la mensa scolastica sia un indice di grave incuria verso i nostri bambini e ragazzi e che sia responsabilità del Comune una maggiore vigilanza su questo tema.

grazie"

Introdurre frutta per merenda . Variare più verdure e frutta

"Che sia migliore

Pasti caldi e più generosi, miglie di cottura

Portare cibi caldi e in orario e modificare un po' l'alimentazione

le verdure più buone e proposte sale e olio per le verdure, cibo più caldo, fare attenzione a quello che i bambini gradiscono di più. Che sia servito tutto quello che c'è in menu, che è la cosa più importante

Più comunicazione in merito alle ricette, cambiare portata se molti bimbi non gradiscono

"La valutazione di piatti sostitutivi a quelli che non vengono mangiati e valutare per i contorni qualcosa che li renda più appetibili E visibilmente più piacevole in modo che anche la verdura venga mangiata e non sprecata"

Pietanze gustose, non ripetitive

Cibi più caldi, servire tutto il menu non lasciare la scelta al bambino

Nel limite del possibile sarebbe bello introdurre di tanto in tanto nei menù a tema anche dei piatti tipici di altri paesi, per una migliore comprensione della multiculturalità che

caratterizza le nostre scuole. Non mi dispiacerebbe ,anche solo 1 volta al mese, un dolce preparato nel centro cottura per esempio una torta di mele.

Mi aspetto piatti gustosi, materie prime prima scelta, chiarezza nelle informazioni (ingredienti, ricette)

Avere la possibilità di modificare il menù,in maniera che l'alunno non rimanga a digiuno per tutto il giorno visto il costo dei pasti!a dir poco elevato se si lavora in due.anche se si compilano questionari il servizio mensa lascia desiderare

Menù più equilibrato e più qualità delle materie prime, prezzi adeguati e temperatura idonea dei cibi .

Cibo caldo e gradito il più possibile ai bambini

Mi aspetto un menù vario, con ricette appetibili, sia nella preparazione che nella presentazione, in un contesto di educazione alimentare efficace

Varietà e cura nella preparazione, anche di ricette semplici, con attenzione ai prodotti stagionali. Temperature e cotture adeguate

Mi aspetto un miglioramento della varietà dei cibi in menù, con attenzione alle ricette e alle preparazioni, in un contesto di educazione alimentare efficace

Mi aspetto che finalmente si possa avere un servizio di qualità: alimenti sani ed equilibrati (NO menù ripetitivi con le stesse pietanze che girano...inodori e insapori!), varietà di ricette, stagionalità di frutta e verdura, cura nelle preparazioni, temperatura dei cibi adeguata, rispetto delle porzioni previste (NO piatto tris), abbandono di stoviglie usa e getta (piatto in porcellana, posate in acciaio e caraffe! NO plastica). Mi aspetto che continui ad essere misurato il gradimento dei bambini e delle famiglie. Mi aspetto che ci sia più controllo (ma i controlli vengono fatti? Da chi? Come? Con quale frequenza? Con quali strumenti?) Mi aspetto che di fronte a mancanze gravi le ditte vengano finalmente sanzionate! Sono stufo di pagare per un servizio scadente.

Qualche miglioramento per migliorare la temperatura del cibo

Nessuna

Mia figlia mangia poco niente quindi creare piatti che possono ispirare ed invogliare tutti nel mangiare.creatività nel roporre gli alimenti

Sperando di tornare a pranzare in sala mensa spero in un servizio meglio organizzato per mantenere meglio le portate calde

"Il menù esposto non sempre corrisponde a ciò che poi viene servito in quella giornata.

Troppo spesso avvengono variazioni non comunicate.

Inoltre non viene considerato il tempo necessario al bambino per terminare il suo pasto. Occorrerebbe, soprattutto alla scuola dell'infanzia, valutare ciò che il bambino è solito mangiare ed evitare, ad esempio, di togliere un piatto con una porzione consumata solo a metà per servire un piatto di seconda portata che con ogni probabilità il bambino non consumerà. I bambini non sono tutti uguali ed hanno tempistiche differenti che andrebbero tenute in considerazione. "

Mi aspetto un miglioramento sostanziale. Qualità/quantità/prezzo devono essere proporzionati

Primi caldi.

Io non vedo cosa mangiano i bambini, le risposte le ho avute da un bambino di sette anni, le cose che non mangia sistematicamente sono il pane (proverei magari con dei grissini, il pane fornito è molto gommoso) e la frutta (cosa che generalmente mangia volentieri.. ma quella che arriva a casa sembra di plastica e non sa di niente).

Io pensavo che c'è sono tantissimi bambini che non possono mangiare tutti type di carne per motivo religioso a scuola è che il comune deve fare un cosa per loro...

Per me va bene tutto

Migliorare la qualità del cibo, più prodotti freschi e non surgelati che non hanno sapore.

Sicuramente spero in un cambio di ricette

Sostituire i cibi che vengono ampiamente avanzati dai bambini

Un grande miglioramento della qualità

Cucinare meglio

"Speriamo che il sugo al pomodoro non sarà più acido e il cibo verrà servito caldo"

No, per adesso, mia figlia è soddisfatta

Che migliori il servizio. Rapporto qualità prezzo e quantità. A volte manca il bis per chi non mangia il secondo

Migliorare la qualità dei cibi, delle ricette e dei cuochi.

L argomento mensa è sempre molto dibattuto. Io mi fido del personale che lavora faticosamente e capisco che nella grande distribuzione è difficile non cadere in qualche errore sicuramente involontario. Non ho nulla da consigliare mi affido a voi perché so che cercate di fare il bene dei nostri bimbi

Cibi un po' più conditi

visto che la classe di mio figlio mangia sempre per ultima cercare di avere i piatti ancora caldi

Non ho nulla da consigliare mi fido del personale e delle loro scelte che comprendo essere molto difficili e delicate nelle grandi distribuzioni

Preparazioni più gradevoli: è inutile, ad esempio, fare la carne impanata al forno x evitare il fritto se poi la carne diventa non masticabile alla maggior parte dei bambini. O chiedere di assaporare il sugo se non si toglie acidità in preparazione.

Mi aspetto una maggior qualità del cibo.

"Credo sia doveroso dare l'opportunità di un pranzo al sacco, gestendo la complessità dell'organizzazione e responsabilità connesse. Almeno dalle medie.

La sproporzione tra costo e gradimento è eccessiva.

Non si tratta di ragazzin* viziati* ma di pasta che spesso è scotta, carne non gradevole alla vista e olfatto ("hamburger grigio"), pomodori acidi etc. I resoconti giornalieri, da anni, sono questi. E pane lasciato centro tavolo e non su tovaglietta. Spesso non lo vogliono x questo. "

A volte i piatti sono molto insipidi e servirebbe più condimenti

Sarebbe bello se alcuni piatti avessero un aspetto simpatico per invogliare i bambini a mangiare qualcosa che solitamente non gradiscono

Spero che la qualità del cibo servito migliori, perché i bambini non sono per niente soddisfatti e vengono a casa affamati

Qualità migliore

Che si migliori la scelta del cibo e le ricette. Condimenti. Ecc

Più variazione del cibo, delle ricette proposte. E variazioni della frutta fresca.

Il pane è duro, la frutta è sempre la stessa e il budino che farebbe piacere è stato tolto. Come fanno i bambini a sbucciarsi la mela da soli con coltello di plastica?? I fruttini hanno veramente stancato.

Qualità, piatti appetibili e puntualità

cibo migliore

Mio figlio si lamenta spesso che la pasta arriva fredda

Che il cibo arrivi caldo ai bambini

Cibo adatto a bambini più semplice per poter essere mangiato da tutti i bambini

Nulla

Migliorare le ricette, il gusto negli piatti. Variare di più, utilizzare frutta fresca di stagione.

Più varietà nei piatti proposti

Maggior puntualità nella consegna, porzioni adeguate anche nel secondo turno

Menù più mangiabile

Vorrei esprimere la mia opinione per quanto riguarda gli avanzi buttati. È un peccato buttare via tutto il cibo avanzato, forse nei canili o altri posti dove si ospitano animali li prenderebbero volentieri.

Un servizio mensa più organizzato. Varietà nelle ricette e soprattutto pasti caldi

È importante la semplicità dei piatti sempre meno lavorati e la qualità delle materie prime. Evitare carni rosse e salumi. Introdurre cereali legumi pesce di buona qualità!

Poter scegliere o sostituire un alimento

Assaggiare le portate durante la preparazione per evitare che siano troppo salate

Migliore qualità, cura nella preparazione, temperature adeguate, più addetti, cibo casalingo, semplice, ma curato, anche nei condimenti

A sentire le insegnanti, spesso, le pietanze dei bambini rimangono nel piatto senza essere consumate. Bisognerebbe capire il perché! Il cibo non e' buono o non e' adeguato e/o di gradimento per i piu' piccoli??? Monitorare personalmente la situazione nelle classi sarebbe un suggerimento per trovare delle soluzioni adeguate, per tutti. Il cibo non dovrebbe essere sprecato, soprattutto oggi, in una situazione di crisi generale non è accettabile pagare un servizio senza un riscontro positivo per i nostri figli!

Cucina semplice, ma ben curata, anche nei condimenti, temperature adeguate, puntualità, più personale, maggiore qualità dei prodotti

Diminuirei i condimenti fatti col sugo rosso per la pasta (2 volte a settimana) e prestarei più attenzione con il sale

Maggiore qualità del cibo e del servizio

Una maggiore varietà nel menù

Proporre ai bambini non solo pasta e sughi ma soprattutto Pasta con legumi , patate, non solo vellutate. Una cucina più familiare come a casa.

Molto

Per me va bene

Cibi più caldi

La mensa dovrebbe avere garantire piatti più gustosi, caldi e di maggior qualità.

Adeguare i cibi alla fascia d'età dei bambini

NO

Menù adatto hai bambini

Considerando che si tratta di mensa, cibo caldo e almeno una pasta decente. Per quanto riguarda l' uso di olio ad esempio sulla bresaola, di essere parsimoniosi non come a oggi che si mangia olio e bresaola.

Prestare maggiore attenzione alla consegna/distribuzione del cibo: in orario, caldo e in quantità adeguata (spesso chi mangia al secondo turno è penalizzato)

Che vengano ascoltati di più i bisogni dei bambini per evitare che come il mio lasci tutto nel piatto e rimanga a digiuno per tutta la giornata

che si migliori un po, di piu sui primi piatti non dargli sempre riso e che il cibo sia piu caldo

Noi non sappiamo cosa mangiano i

Mia figlia si lamenta della modalità di preparazione di alcuni contorni (es. zucchine)

Le risposte indicate e un costo inferiore per persone come me, separate

"Vorrei suggerire verdure un po' più condite

e quando viene servito il pesce possibilmente senza lisce. Eventualmente sarei favorevole al pranzo al sacco. "

Rimanendo sempre nei cibi sani piatti comuni che i bambini possano mangiare ad esempio riso alla zucca é un piatto insolito e meno insipidi e più caldi lamentano che il cibo sia freddo. Grazie

Maggiore qualità dei prodotti, maggiore attenzione alla preparazione e presentazione ai bambini, riduzione della presenza mensile del menu pizza che attualmente è presente due volte in un mese

l'esempio in primis deve essere dell'educatore/maestro/a della classe; fare porzioni più piccole x evitare sprechi e poi concedere il bis

La bimba si lamenta sempre quando mangia in mensa perché freddo e non gradito. Forse sarebbe opportuno coinvolgere i bimbi nella preparazione dei menù, magari dopo corsi di sensibilizzazione all'alimentazione sana

Maggiore qualità delle materie prime e nella preparazione

Se un bambino salta una portata perché non di suo gradimento, mi aspetto che gli venga data una porzione un po' più grossa per la secondata portata e non che rimanga a stomaco vuoto fino al pomeriggio. Quindi, chiedo che chi porziona sia un po' più flessibile migliore qualità del cibo

Più possibilità di modifica. Pago troppo rispetto a ciò che mangiano

La possibilità di prendere secondo alternativi più gustosi. I legumi sgocciolati e inseriti come secondi non sono graditi.

Mio figlio si lamenta di avere poco tempo x mangiare, di non riuscire a sbucciare la frutta con le posate in plastica.

Qualcosa per migliorare la temperatura del cibo

Migliorare qualità del cibo

Spero si possa tornare ad utilizzare meno materiale usa e getta

Non ne usufruiremo più

Piatti più curati e primi meno annacquati

Suggerisco un menu più variegato che comprenda anche legumi. Un menu che (per bambini della primaria) non contempli frutta da sbucciare con coltelli di plastica.

Piatto alternativo visto che pago e il bambino non mangia

Vorrei poter usufruire del servizio pranzo al sacco. In attesa di poterlo fare chiedo che venga posta molta più attenzione ai protocolli di igiene degli alimenti: indipendentemente dall'emergenza covid, ad esempio, il pane andrebbe servito imbustato e, di certo, non direttamente sul tavolo. I piatti non devono essere freddi. La carne, soprattutto quella cotta, non dovrebbe avere un cattivo odore e colore.

Mia figlia mangia così poco che non mi permetto di dare suggerimenti.

Quantità più adeguate (spesso manca il cibo all'ultimo turno) più varietà (la frutta è sempre la stessa) più possibilità di controbattere la ditta che somministra (es: non arriva abbastanza cibo o arriva freddo: non prendi i soldi).

Sicuramente cibi serviti CALDI!

"Costi più bassi. Meno preparazioni ma, più qualità dei prodotti (es. sugo, pesto, formaggi, carne di miglior qualità). Piatti più semplici. Prima non ho crocettato ""preparazione prodotti meno sani"" ma, intendiamoci sul ""meno sano"": una carne impanata nell'olio, un wurstel, una patatina fritta..per una volta ci sta. C'è una sproporzione enorme tra costo e consumo-gradimento.

Le mense nel privato funzionano (i miei figli adorano mense al centro estivo): come mai? Cosa cambia? Allora non è un discorso di palati viziati ma di cibi semplici che devono essere gradevoli a vista e olfatto. E arrivati alle medie, basta. Si dia libertà di scelta di pranzo al sacco consumato a scuola. Grazie"

Più attenzione nella scelta delle materie prime e preparazione dei piatti e maggior informazioni su ricette e modalità di preparazione delle portate.

Più attenzione nella scelta delle materie prime e preparazione dei piatti e maggior informazioni su ricette e modalità di preparazione delle portate.

Molti bambini vogliono la pasta bianca e non è possibile averla. Non dovrebbe essere difficile prevedere l'alternativa. Lamentano cibi talvolta freddi e duri. Potrebbe essere utile, visto che al momento sono state sospese le verifiche dei genitori sul posto, che venisse messo a disposizione un vassoio in più (una porzione) del cibo, a scuola, che i genitori della commissione mensa potessero andare a ritirare all'ora indicata (una volta ogni tanto, magari da concordare)

Non ritengo che sia adeguato dare frutta tipo mela con tutta la buccia ..molto acerba ...in quanto i bambini ,sono impossibilitati a tagliarla e magari causa dentizione non riescono a morderla . Sarebbe ideale dare porzioni magari già tagliate in sacchetti sigillati. Grazie

Sarebbe interessante vedere pubblicato su un sito internet come vengono preparati i cibi, quali prodotti vengono utilizzati, dove sono acquistati per scuola o istituto.

Grossi problemi con la frutta. come possono sbucciare la frutta con un coltello di plastica???? tutte le volte la frutta me la porta a casa. non si potrebbe dare già tagliata?

Mia figlia non riesce a mangiare alcuni dei piatti proposti e per questi non c'è mai un'alternativa. Per questo si potrebbe chiedere in anticipo per ogni classe chi vuol sostituire un primo o un secondo: chi non mangia la frittata ha il formaggio o il prosciutto.

Migliore qualità degli alimenti proposti e

Un servizio più attento ai bisogni di ogni bambino

di migliorare il menù in base a ciò che i bambini preferisco alla loro età .

Più varietà di alimenti e che sia valutate le opzioni dei bambini.perché spesso i miei figli mangiano solo il primo e la frutta perché il resto non gli piace e loro mangiano tutto a casa.

Migliorare la qualità dei prodotti, più utilizzo di prodotti del territorio e di stagione, monitoraggio periodico del gradimento da parte degli alunni

Nessuna

Fare arrivare la frutta già tagliata e pulita

Io Spero che mia figlia impari a mangiare Tutto ma nel caso nn lo faccia poter avere un alternativa anche semplice ...xché il costo a pasto nn è poco e che lei nn mangi dispiace

Insistere su piatti sani ed equilibrati anche se non sempre graditi ai bambini e ridurre le dosi Visto che tanti non consumano interamente le porzioni e così ridurre gli sprechi

che mettano il parmigiano il limone con il pesce e a fine pasto frutta che possano mangiare i bambini e mettere budino o torte

Che si ritorni a mangiare in mensa

"Che il cibo arrivi caldo."

Quando viene servito il pasto ai bambini deve essere caldo e non freddo.

Voglio una mensa migliore, in termini di qualità del cibo, di gusto, di temperature, di porzioni ecc... Il costo pagato non è ragionevole rispetto alla qualità scadente del servizio offerto. Se non cambierà qualcosa deciderò di non far mangiare più mio figlio a scuola.

Spesso mancano le porzioni per tutti e il cibo è freddo, le società devono sapersi organizzare anche in emergenza altrimenti perdono i requisiti per garantire il servizio, la dieta spesso non varia questo si può accettare ma piatti crudi o Scotti e freddi questo no! I formaggi tipo stracchino o crescenza li eliminerei dal menù, basta un pacchetto chiuso male a far inacidire il prodotto, sostituirei ogni tanto la frutta con dello yogurt o del budino!

Cibi sempre più del nostro territorio e meno consumo di posate monouso..portiamole da casa. Grazie

Piatti spesso freddi e "collosi" da quello che raccontano i bambini

Richiedo che venga inserita della frutta di facile consumo per i bambini (ad. es come fanno a pelare i kiwi in classe?)

"Il cibo non è abbastanza caldo, di conseguenza ne perde anche la qualità. Una maggiore varietà degli ingredienti/condimenti.

Se possibile il biologico a km zero. "

Chiederei per favore di non aggiungere sale sui formaggi e sostituire i piatti che i bambini rifiutano spesso (come ad esempio le carote rape' che vengono sistematicamente rifiutate da mia figlia). Grazie

"Di sostituire i piatti che i bambini rifiutano."

Sostituire i piatti che i bambini rifiutano.

Che sia migliore ancora di più

Forse far mangiare in classe i ragazzi a portato una maggiore tranquillità e convivialita' nel momento del pasto secondo da mantenere

"Più comunicazione con le famiglie, magari mandare Mail con il menù e nel caso ci fossero delle variazioni. Per quanto riguarda le porzioni non saprei dire.

In più diminuirei l'utilizzo dei carboidrati, alternandoli con i legumi perché in alcune giornate ho notato pasta come primo, patate come secondo più pane. "

Forse x incentivare tutti i bambini si potrebbe far scegliere a loro i menù ovviamente in collaborazione con le maestre che possono così incentivare collaborazione e creatività tra le classi

Tutto sempre freddo

Evitare l'insalata.

Maggiore qualità dei cibi e delle preparazioni

Miglioramento delle ricette e degli ingredienti

Nessuna

Qualità dei cibi sempre migliore

Semplicemente qualità

No

Aumentare la qualità delle materie prime

Primi più abbondanti

No

Che ci siano dei piatti più vari tutti i giorni e tutte le settimane

Mi aspetto possa migliorare il servizio mensa in termini di qualità del cibo e numero dei collaboratori.

Non inserire più la pizza

Spero che le scelte e la qualità sia più curata

Che i cibi non vengano più serviti freddi

Sarebbe meglio proporre piatti più semplici e curare meglio i secondi piatti.

Aumento del personale per rispettare gli orari della somministrazione dei pasti

La puntualità dell'orario per la somministrazione

Per prima cosa è necessario puntare sulla qualità della materia prima e sulle ricette. Lo stesso cibo può essere proposto in modalità che saranno rifiutate oppure molto gradite. Molto dipende da come vengono cucinati e proposti i piatti. Ma i cuochi sono formati? Quanti sono? Quanti pasti devono preparare? Forse il personale non è in numero adeguato... E poi, rimettete piatti di ceramica e posate normali. È impossibile tagliare secondo e frutta con coltelli di plastica. E poi...che spreco, quanti rifiuti! Ma ci rendiamo conto che il rispetto per l'ambiente lo si insegna anche a tavola? Per favore, cambiamo sistema. Magari si potesse tornare alle cucine interne. Forse si dovrebbe verificare la

possibilità concreta di farlo! Se l'Amministrazione avesse davvero a cuore la salute dei nostri bambini dovrebbe pensarci....

No

Sinceramente è difficile quando non provi il cibo e tuo figlio, 9 volte su 10., si lamenta di cibo non buono, o freddo, che non ha mangiato, che le polpette non sono cotte, sapore strano... Sottolineo che mio figlio mangia di tutto, minestrone, minestre, verdure, insalata, pesce Quindi, visto dall'esterno, sembra una mensa di scarsa qualità o lasciatemi dire scarso 'GUSTO'

Mi aspetto più puntualità nella distribuzione, cibo a temperatura adeguata e più gentilezza da parte del personale.

la possibilità di mangiare in bianco rispetto a sughi non graditi anche se non si hanno allergie o religioni particolari

Variare le portate. Non solo pasta e pasta

Per me va bene così.. Sono abbastanza soddisfatto

Si spera che il cibo non arrivi sempre freddo grazie

Spesso i pasti arrivano freddi

Posate di metallo

"Cambiare ricette, menù - migliorare l'esecuzione delle pietanze - migliorare il servizio offrendo cibi caldi - aumentare la qualità Dei prodotti e delle materie prime. "

Qualità migliore e maggiore attenzione al benessere dei bambini

Posate

Un netto miglioramento della qualità del cibo, ricette più varie e maggiore utilizzo di legumi e verdure

migliorare la qualità in generale del cibo e utilizzare più verdure e legumi

Più pesce e verdure anche pizza.

Pizza più volte e Pesce .

Un po' meno pomodoro (quasi tutti i sughi lo contengono) e più varietà

Che mangiano verdura fresca del orto e altre verdure e il cibo che sia un po' più caldo

Mangiare la frutta fresca del orto e insegnare ai bambini dei alimenti

Attenzione alle temperature

Attenzione alla stagionalità di frutta e verdura

Stagionalità nelle proposte di verdura e frutta

La frutta da sbucciare non riesce a consumarla a scuola (es.mela).

Frutta non gelata e di grammatura adeguata. Cibi meno speziati considerato che i giorni in cui mio figlio usufruisce della mensa lamenta arsura. Più tempo per consumare il pasto. Inserimento di prodotti alimentari di qualità superiore.

Non penso sia tutta colpa del cibo della mensa, anche mio figlio è difficile, comunque spero che sia sempre più attenta ai gusti dei bambini ed elimini certi piatti da loro non accettati e purtroppo sprecati.

Mi aspetto una mensa di qualità in tutto e per tutto

I cibi dovrebbero arrivare sempre caldi

Mi aspetto pasti sani ma ripensati a misura di bambino

Il rispetto delle regole

Cibi più graditi ai bambini

Più attenzione nella elaborazione dei cibi che siano più sfiziosi e sani per i nostri bimbi

Forse sarebbe il caso di cambiare la ditta appaltatrice che si occupa di preparare i cibi, dato che ormai sono anni che genitori e figli lamentano un'insoddisfazione generale. Cordiali saluti

Temperatura adeguata dei cibi

"Usare alimenti freschi e non surgelati che non hanno sapore"

Che non si serva nei refettori la modalità in aula permette una migliore gestione e monitoraggio

Purtroppo per mio figlio l'ultimo anno di scuola primaria, ma mi sarebbe piaciuto avere maggiori info in merito al cambio menù, e sicuramente il ritorno in refettorio sarebbe utile ai ragazzi, compatibilmente con l'emergenza sanitaria

Sicuramente migliore qualità e miglior servizio e alimenti che i bambini possano mangiare e porzioni più abbondanti

Va bene come funziona

Servizio più meglio

Non si può servire dei contorni non conditi e pretendere che i bambini li mangino. In particolare insalata, totalmente scondita.

Spesso la pasta è molto scotta e la verdura del tutto scondita, la frutta poco matura e c'è uno spreco eccessivo di cibo in quanto non mangiato dai ragazzi.

Gradirei cibi biologici

Una maggior cura nella preparazione degli alimenti in modo che il piatto risulti gradevole ai bambini. Un miglioramento sulla questione temperature e tempistica della consegna del cibo

Varietà di piatti che possano piacere i bimbi, e con una temperatura adeguata al momento, contorni diversi e soprattutto conditi

Che prima di mandare comunicazioni via mail verifichi quello che scrivono

Attenzione alla scadenza degli alimenti e alla loro temperatura al momento del servizio

Variare più spesso il condimento della pasta perché mia figlia lamenta il fatto che troppo spesso ci sia la pasta rossa e anche con un sugo abbastanza liquido

Cibo più di stagione e fresco e meno surgelato

Il riso e la pasta in bianco vanno più conditi con olio. I sughi rossi sono poco graditi, le frittate non piacciono

Il riso e la pasta in bianco sono poco conditi di olio, i sughi rossi non piacciono, le frittate non piacciono

Che venga mantenuto il cibo caldo

Meno uso di lastica rotti usa e getta. Otter ortare a casa frutta, mousse se non consumata

Migliorare la preparazione dei piatti, le scelte spesso sono corrette ma il risultato non è ottimale

al posto del prosciutto (già in sostituzione di piatti col formaggio) una frittata con verdure bollite

Servizio migliore

si

miglioramento qualità del cibo e servizio con piatti caldi

Spero intanto che tornino i pasti consumati nei refettori, senza queste monoporzioni spesso fredde e con quantità misere, senza che ai bambini venga data la possibilità di fare il bis di piatti a loro più graditi compensando con la parte di menu di menu gradimento.

Assurdo il non essersi attrezzati per fare avere ai bambini bustine monodose del grattugiato. Inoltre spesso la frutta è toccata e sono capitati "dolci" scaduti o prossimi alla scadenza e in alcuni casi anche con traccia di muffa. Poiché il costo del pasto unitario non si è ridotto di un centesimo la pretesa che la qualità/quantità siano adeguate. In fede una mamma che spende 10,40 al giorno per 2 figli e alle 4,30 li trova disperati dalla fame.

migliorate qualità alimenti e servire i piatti caldi

"Modifiche dei pasti"

Continuare a effettuare il pranzo in classe e proporre piatti più caldi e graditi ai bambini per poter ridurre gli avanzi

Maggiore attenzione alle materie prime, agli sprechi e alla sostenibilità anche ambientale del servizio.

Che continui così

Tornare in refettorio

Migliore preparazione dei cibi, rispetto indicazioni dieta sana, riduzione rifiuti

"Coinvolgere e ascoltare maggiormente le famiglie

Cucinare piatti più allettanti e creativi per riuscire a far mangiare ai bambini anche le verdure e i legumi"

Mi aspetto innanzitutto che il cibo sia somministrato caldo e cucinato in modo appetibile.

Del cibo migliore, i ragazzi si rifiutano di mangiare questo cibo, un po' di attenzione nella scelta dei prodotti (hanno trovato mele marce dentro) e nella preparazione dei pasti perché spesso si trovano capelli non loro all'interno del cibo. Grazie.

Vorrei che i piatti siano caldi e cucinati in modo appetibile.

Nulla da aggiungere

Aspetto che sarà molto più meglio.

Cibi che i bambini gradiscono di più

Dare la possibilità di scegliere tra due primi.

Una qualità migliore e rispettare i gusti dei bambini

Pasta bianca.io spendo molto,mio figlio mangia solo pane.si può avere un primo di sostituzione?

Si suggerisce maggiore cura nella scelta delle preparazioni e nella varietà delle ricette. Si richiede di evitare abbinamenti di prodotti ricchi di carboidrati nello stesso pasto (ex. Pane e pizza)

Si suggerisce maggiore varietà nelle preparazioni, oltre che più attenzione nell'abbinamento degli alimenti nello stesso pasto

Piatti sani e gustosi per i bambini.

"L'insalata cruda dovrebbe essere condita prima di darla ai ragazzi

La frutta dovrebbe essere servita tipo macedonia perché nn riescono a tagliarla a causa dei coltelli forniti"

Che il menu sia più vario, non solo pasta al sugo...

Se possibile il miglioramento delle ricette e della qualità del cibo. Senza considerare i cibi poco graditi per questione di gusti, mio figlio mi riferisce spesso che i cibi non sono male ma potrebbero essere migliorati con piccoli accorgimenti (es. riso scotto, pasta con poco condimento), mentre in altri casi le ricette semplici vengono particolarmente gradite a dimostrazione del fatto che la strada intrapresa è quella corretta.

Piatti più graditi soprattutto per i più piccoli

Spero che la temperatura del cibo sia calda

"Proporrei di formulare una tabella che ad ogni casella corrisponda al nome del BB e segnare quanto e cosa ha consumato da 0 a 3 indicando anche l' alimento.

Per quanto riguarda al servizio mensa mi aspetto semplicemente che rispetti proporzioni e valori nutrizionali di cui ogni BB ha bisogno."

Piatti più addatti ai bambini, che ci sia la possibilità di poter scegliere per il proprio figlio un menu in base a quello che lui mangia ... la mia è molto particolare sul mangiare, pertanto vorrei avere la possibilità di scegliere io cosa metterle nel menu visto che la tariffa che pago è quasi intera...

Vorrei che venissero proposti almeno 2 primi diversi in modo che se un bambino non mangia un piatto puo darsi che il secondo piatto di pasta le piaccia

Qualità Cibo migliore

non so dirvi perché ho 2 gemellini il maschio mangia tutto la femmina di meno ma e così anche a casa quindi per me va bene grazie

No

Sostituire i piatti che i bambini rifiutano.

No

No

No

Alcuni pasti sono crudi e troppo ma troppo cotti.

Varietà dei cibi

introdurre più frutta di qualità perché fino a oggi non ho visto per niente la qualità e un piatto primo che sia più gradevole ai bambini

La pasta cotta in maniera opportuna e carne meno grassosa

No

Inizieremo le medie.

Il cibo è spesso freddo e il cibo nei piatti porzionati arriva mescolato

I miei figli mangiano tutto, solo che dalla mensa il cibo viene non cucinato bene e a loro non piace, vengono a casa affamati, restare tutto il giorno senza mangiare, per quanto riguarda i consigli non li possiamo dare noi siete voi che si occupate di questa cosa, io voglio che i miei figli mangiano bene e cose sane grazie!!!!

Per ora nulla

Per fortuna il prossimo anno non usufruirà del servizio mensa perché inizierà la scuola superiore! Il cibo che arriva è sempre stra cotto, senza gusto e mia figlia fatica a mangiarlo in più ci sono le addette alla distribuzione che non li danno la pasta in bianco (si come le varie salse che vengono utilizzati per mia figlia sono immangiabili) perché servirebbe per i ragazzi musulmani!! Diverse volte è uscito dalla mensa mangiando solo pane e acqua. Sono contenta che non dovrà più mangiare in mensa!

Che devono portare il voce dei bambini quando loro vedono che maggior parte dei rifiutano a mangiare cibo ,o migliorare ho non portare quel cibo, grazie.

Importante e i bambini mangiano, e quando vedono che i bambini rifiutano un continuamente devono ho migliorare ho portare altro cibo e offrire i bambini in modo che mangiano e sono contenti. Grazie.

A parere mio e' poco utile dare ai bambini la frutta tipo mela o kiwi perché non viene consumata purtroppo dato che non si può pulire. Si dovrebbe sostituire con altra frutta oppure budini o con purea di frutta in monodose.

Che il cibo sia fresco

Rispetto del capitolato, professionalità del personale

Frutta più matura

Di migliorare per favore la quantità e il gusto dei cibi dati ai bambini grazie

Cibi più graditi ai bambini

Che la situazione migliori e i cibi vengano ben cotti e soprattutto che siano caldi

Sarebbe opportuno preparare i cibi in tempi vicini all'orario di consumo, prediligere cibi freschi al posto dei surgelati, eliminare i bastoncini di pesce e servire della frutta di miglior qualità.

Sarebbe utile proporre almeno qualche volta dei menu che i bimbi riferiscono di avere il piacere di mangiare, in tale modo resterebbero più entusiasti a fare mensa.

Qualità e trasparenza

Aumentare pesce e legumi, pasta /pane integrale

Un miglioramento effettivo della mensa

Qualità

Mi aspetterei che mio figlio non fosse così insoddisfatto della qualità del cibo e mangiasse di più.

Che ci sia la possibilità di avere frutta che i bambini riescano a mangiare senza pelare o piuttosto, x qnto riguarda la baracca che ha solo due rientri mettere succhi o budini visto che nn riescano a mangiare la frutta da sbucciare. Grazie

Voglio una mensa di qualità. Non conta soltanto la materia prima (che DEVE essere sempre di ottima qualità) ma anche le preparazioni. Spesso il cibo sembra preparato da uno che di cucina non ne capisce nulla. Non c'è alcuna cura, alcuna attenzione alle ricette e alla presentazione degli alimenti. Come se ciò che mangiano i bambini non contasse. Il prezzo che paghiamo è davvero esagerato rispetto a quanto viene messo nei piatti dei nostri figli. Sono davvero stufa!

Piatti classici di tradizione non proporre ai bambini pasta integrale e pane integrale .Le verdure e la pasta sono stracotte .Piatti più saporiti

Che i cibi arrivino a temperatura adeguata e si servano portate più compatibili ai gusti dei bambini.

Ricette appetibili e attenzione all'abbinamento delle portate

Mi aspetto di vedere la frutta o il pane che mio figlio non consuma nel suo zainetto perché fa parte del buono che io pago .

devono parlare tutti i genitori insieme e decidere tutti.

Nessuna grazie

Ringrazio per gli sforzi fatti. Proporrei un'alternativa a chi non mangia alcuni piatti. Ad esempio mio figlio non mangia insalata, ma mangerebbe un'altra verdura. Grazie

Sapere cosa mangiano i bambini ogni qualora ci sia mensa .

Proporrei dei piatti semplici con prodotti di qualità.

Nonostante che nel menu noi abbiamo la pasta in bianco tutti i giorni, quest'ultima spesso arriva fredda o mescolata agli altri alimenti presenti nel vassoio. Anche la pasta al pesto o con il sugo semplice che veniva consumata da mia figlia quest'anno non la mangia.

Spesso ci ritroviamo che a pranzo abbia mangiato solo il pane. Proporrei alimenti semplici ma di qualità.

Che torni tutto alla normalità

le cose alimentari devono essere più biologiche che si fanno in questo paese che come quello che arrivano dal altri paese .

No

No

Soprattutto che il cibo non arrivi sempre freddo...

Più scelta sulle carni, ce molta ripetività sul pollo, capisco che la quota che ogni genitore paga, non si può pretendere di più, però se ci fosse ogni tanto qualche filetto di mucca e poi evitiamo la frutta dura come mela pera, ecc. che quasi tutti lasciano, piuttosto dei passati e infine qualche personale in più.

più varietà di verdure, mi dice mio figlio che la carne è troppo dura

"Salve... Vi scrive una mamma di una bambina che non ha problemi di assaggiare cose nuove , mangia sempre volentieri quello che gli si propone solo che molto spesso mi dice che a scuola i primi piatti sono immangiabili in quanto pieni di olio ,poi è capitato una volta che mia figlia ha trovato nel piatto una cosa blu (che non riesco a capire cosa può essere) ha riportato il piatto alle cuoche che gli hanno mescolato nel piatto e gliel'hanno ridato .

Io chiedo scusa per lo sfogo sperando che l'anno prossimo si migliori visto che pago la fascia più alta . Grazie "

Utilizzare carne di qualità superiore a quella attuale

Che sia almeno caldo

Ricette più semplici e basiche, alimenti riconoscibili non solo per il colore (tipo sugo verde o arancione), piatti caldi e non tiepidi

Pietanze più calde

Migliorare

La possibilità di cambiare cibi non graditi ai bambini con iter semplificato magari ad inizio anno.

Miglioramenti in generale.

Piatti più semplici e adeguati alla tipologia di somministrazione (tra il momento in cui il cibo viene preparato e il consumo trascorre parecchio tempo), porzioni adeguate, servizio a tavola in maniera da ridurre avanzi

Che non arrivi sul tavolo del bambino freddo.

Che il pranzo arrivi caldo al tavolo del bambino.

"Introdurre piatti più graditi ai bambini, anche se meno sani e ritengo importante

monitorare il gradimento e sostituire o modificare i piatti che i bambini rifiutano spesso. A questo punto meglio che mangino, io non dico sempre e tutto a almeno un piatto. Inutile a mio avviso, offrire ricette buonissime sicuramente, ma non gradite ai bambini. Ed il monitoraggio risulta molto molto importante. Anche la scelta dei cibi, è chiaro che meglio se a km zero e biologici, ma quando vieni a saper che più della metà non gradisce il cibo per tantissimi motivi, io credo che fare un questionario con queste domande sia abbastanza inutile. Proverei a monitorare con onestà i bimbi e a togliere cibi che comunque vengono buttati e o mangiati perché in alternativa non c'è altro. "

"Introdurre piatti più graditi ai bambini, anche se meno sani e ritengo importante

monitorare il gradimento e sostituire o modificare i piatti che i bambini rifiutano spesso. A questo punto meglio che mangino, io non dico sempre e tutto ma almeno un piatto. Inutile, a mio avviso, offrire ricette buonissime sicuramente, ma non gradite ai bambini. Ed il monitoraggio risulta molto molto importante. Anche la scelta dei cibi, è chiaro che meglio se a km zero e biologici, ma quando vieni a saper che più della metà non gradisce il cibo per tantissimi motivi, io credo che fare un questionario con queste domande sia abbastanza inutile. Proverei a monitorare con onestà i bimbi e a togliere sostituendo cibi che comunque vengono buttati e o mangiati perché in alternativa non c'è altro. "

No

Piatti caldi,, è non sempre riso,

Più formazione tecnica degli operatori del servizio mensa (dalla fase di preparazione alla somministrazione...).

Cibi serviti caldi; più primi a base di verdure (ad es. minestrone, passato, zuppa di legumi ,soprattutto in inverno), materie prime di qualità (che non devono essere necessariamente biologiche e/o a Km 0). Quando le verdure di contorno sono di qualità e cucinate bene mio figlio le mangia, se sono insipide e scotte le rifiuta. La frutta come mele e pere dovrebbero essere sbucciate xchè con coltelli di plastica non è possibile e chi non è abituato a mangiare con la buccia (come mio figlio) rinuncia alla mela / pera, frutti di cui a casa si nutre sempre. Vorrei meno fruttini confezionati da sostituire con macedonie.

I bambini mi portano a casa la frutta che non mangiano ed è sempre acerba ed aspra. Il pane è duro. Inoltre raccontano di insalate e pasta condite malissimo e immangiabili. Possibile che non si possa dare della frutta decente? Possibile che le persone che condiscono i piatti non abbiano un pochino di cognizione nel farlo?

Dalle voci che mi sono arrivate, non è tanto il cibo in se che non viene apprezzato ma la maniera in cui viene condito.

Passato di verdura

che il cibo preparato venga controllato e che le persone che lo preparano siano più attente

Vengano prese in considerazione le lamentele fatte e si migliori al più presto il servizio per il bene del nostro futuro ...i nostri figli

Maggior varietà di verdure fresche che non siano carote e lattuga. Ci sono tante insalate, indivie...tante verdure mai proposte...

Maggiore considerazione delle perplessità espresse nei riguardi del servizio mensa

Meno pasta al pomodoro

Mi aspetto che il cibo arrivi caldo e non freddo come è successo molte volte

No

Non saprei io posso dire soltanto quello che non piace a mia figlia, consiglio passata liscia di pomodoro sia nella pasta che nella pizza e il cibo più caldo

Continuare con la qualità, consegnare il cibo ben caldo

Una migliore qualità del cibo e cucinato in modo più gradevole. I bambini non cercano cibo sofisticato ma semplice e buono. Non chiedono la luna.

Migliorare la qualità del cibo e la sua preparazione. Cibi semplici da preparare ma sani qualitativamente. L'educazione alimentare non è solo compito del genitore ma anche della scuola attraverso il cibo della mensa!

Nulla di particolare

"Monitoraggio continuo del rispetto del capitolato presso centri cottura e scuole da parte del comune, con raccolta di esiti quantitativi e follow up delle non conformità.

Mi aspetto di vedere aumentare indice gradimento dei piatti."

Che migliori ogni anno

Cibo spesso freddo

Sperò che mia figlia impari a mangiare un po' tutto

Senza dubbio qualità del cibo

Sempre migliore

Più si ricercano materie prime buone più sale costo del servizio. Sarebbe opportuno dare frutta già sbucciata che i bimbi possano farlo in autonomia.

"Impossibile per i piccoli mangiare frutta da sbucciare, sostituire con frutta idonea. Inoltre spesso è acerba.

Carne dura e grassa."

"Verdura condita,

yogurt e macedonie di frutta al posto dei frutti con buccia,
carne meno grassa, idem prosciutto.

Pizza gradita ai bambini."

Reinserire il piatto alternativo, pago 5,2€ e vorrei che mio figlio mangiasse qualcosa, fosse
ben pasta in bianco

Che mantenga gli standard

Che il cibo sia sempre caldo.

Monitorare il gradimento e sostituire o modificare i piatti che i bambini rifiutano
spesso,; aumentare le porzioni di cibo nei piatti.

Non ho idea,

Maggiore attenzione e preoccupazione sui piatti non graditi dai bambini

Migliorare sempre di più 🍷

Fare in modo che i cibi non siano scotti

Servire i piatti non scotti.

Confido nella vostra cooperativa!

Molto bene

Vorrei che venisse evitata la frutta con la buccia dato che i bimbi fanno fatica a sbucciarla ,
soprattutto i kiwi e magari scegliere e variare la frutta in base alla stagionalità e alla
maturazione perché a volte vengono dati fritti con consistenza e sapore di sasso

Pietanze calde, ma soprattutto condite, la pasta e la carne arrivano sempre fredde e dure,
immangiabili per i bambini, per non parlare della frutta durissima e senza sapore.

Sono favorevole alla preparazione dei pasti all'interno dell'istituto

Che introduca la cucina nella struttura

Pasti caldi e doppia scelta del primo piatto con pasta in bianco

"Dal servizio mensa mi aspetto più qualità nello scegliere gli alimenti, preferendo biologico
o km 0, inserendo piatti che i bimbi mangiano, ossia pasta al pomodoro piuttosto che pasta
in bianco o con le verdure, eviterei pizze, risotto ecc. in quanto mangiato freddo diventa un
pastone.

Eviterei anche carni elaborate tipo arrostiti preferendo carni bianche tipo pollo, vitello ecc.

Aggiungerei anche per i bimbi le puree di frutta così che siano semplici da aprire e
mangiare visto che mettendo kiwi o mele o pere devono usare posate (sono bimbi piccoli e
non si può pretendere che usino il coltello per sbucciare la frutta).

Faccio anche una precisazione in quanto il cibo arriva spesso freddo o in ritardo, non si
può aggiungere personale??"

Interagire di più chiedendo ai bambini il loro grado di soddisfazione.

No

Cibi idonei per fasce di di età e più appetibili

Introduzione di qualche piatto diverso rispetto al menù attualmente in proposta

Che la qualità prezzo e servizio siano adeguati

Miglioramento della qualità del cibo

Maggior qualità del cibo e rispetto degli orari in modo che il cibo non arrivi freddo ai bambini

Mio figlio comunica che a volte gli addetti dimenticano di dare le posate che quindi vengono fornite dalle maestre successivamente

MIGLIORARE LA QUALITÀ E LA COTTURA, FORNIRE PASTI NON FREDDI QUANDO DEVONO ESSER DATI CALDI.

Si dovrebbero fare delle porzioni più piccole, c'è troppo cibo avanzato che viene gettato nell'immondizia. Penso a persone che non hanno la disponibilità economica e sapere che i bambini sprecano il cibo non mi piace

Si dovrebbero fare delle porzioni più piccole, c'è troppo cibo avanzato che viene gettato nell'immondizia. Penso a persone che non hanno la disponibilità economica e sapere che i bambini sprecano il cibo non mi piace