



**COMUNE DI MORMANNO**  
*(Provincia di Cosenza)*

*ASSESSORATO ALLE POLITICHE GIOVANILI, DISABILITA' E DISTURBI ALIMENTARI*



**RELAZIONE SCHEDE DI VALUTAZIONE DEL MENU' AUTUNNO/INVERNO a.s. 2022/2023**  
**ISTITUTO OMNICOMPRESIVO MORMANNO - SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO**

**PREMESSA**

Dall'inizio dell'anno scolastico sono state emesse le nuove tabelle nutrizionali, strutturate su 4 settimane per il periodo Autunno/Inverno e 4 settimane per il periodo Primavera/Estate. Ogni menù, di concerto con l'Asp di Cosenza, è stato rigorosamente formulato secondo le linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, emanate dal Ministero della Salute, al fine di favorire sin dall'infanzia abitudini alimentari sane e, mantenere poi nel tempo stili di vita corretti. L'indagine di soddisfazione, si è ritenuta opportuna e altrettanto utile per valutare l'effettivo indice di gradimento di ogni pietanza, a seguito di criticità segnalateci.

L'indagine è stata svolta distribuendo le schede di valutazione, da compilare in forma anonima e, quindi, coinvolgendo i Genitori, gli Alunni e le Insegnanti, rivelandosi un momento importante di condivisione e riflessione.

Dalla presente relazione emerge un andamento più che buono di tutto il menù, ma quello che si evince è che le pietanze meno gradite rimangono pesce, verdure e legumi, seppur con un leggero miglioramento, alimenti, invece, necessari e fondamentali per la crescita.

**DATI RACCOLTI**

Sono state raccolte complessivamente 66 schede così distribuite:

CLASSE	SCHEDE GENITORI/ALUNNI	SCHEDE DOCENTI
1°A	19	1
2°A	10	3
2°B	12	3
3°A	17	1
<b>TOTALE</b>	<b>58</b>	<b>8</b>

## PRESENTAZIONE DEI RISULTATI CLASSE 1°A

Il 95% degli Alunni/Genitori ha compilato il questionario di gradimento.

Analizzando le 20 schede complessive, si evince che il 70% delle pietanze sono state valutate in modo positivo (Gradito), mentre il 30% esprime una valutazione negativa (non Gradito).

LUNEDI'				MERCOLEDI'		
1° SETTIMANA	- Pasta con Lenticchie e Carote	82,35%	17,65%	- Vellutata di Verdura con Pastina	46,15%	53,85%
	- Mozzarella	88,89%	11,11%	- Tacchino alla piastra	100%	0%
	- Lattuga e Rucola	82,35%	17,65%	- Patate al forno	88,89%	11,11%
2° SETTIMANA	- Crema di Patate,Zucca con Riso	75%	25%	- Pasta al Pomodoro	100%	0%
	- Bocconcini di Manzo	94,74%	5,26%	- Merluzzo panato	83,33%	16,67%
	- Cavolo o Lattuga	75%	25%	- Broccoli	81,82%	18,18%
3° SETTIMANA	- Risotto con crema di Carciofi o Cavolfiore	33,33%	66,67%	- Pasta al Radicchio e Noci	23,53%	76,47%
	- Lonza di Maiale al Latte o in Salsa di Mele	57,14%	42,86%	- Frittata con Verdure	76,47%	23,53%
	- Lattuga	88,89%	11,11%	- Finocchio all'Arancia	31,25%	68,75%
4° SETTIMANA	- Gnocchi alla Zucca	94,44%	5,56%	- Risotto con crema di Verza e Fagioli	66,67%	33,33%
	- Ricotta	27,27%	72,73%	- Nasello panato	88,89%	11,11%
	- Spinaci	10%	90%	- Lattuga e Radicchio	57,14%	42,86%

### LEGENDA PER L'INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI:

● Non Gradito    ● Gradito al 50%    ● Gradito

## PRESENTAZIONE DEI RISULTATI CLASSE 2°A

L'83,33% degli Alunni/Genitori ha compilato il questionario di gradimento.

Analizzando le 13 schede complessive, si evince che il 73,17% delle pietanze sono state valutate in modo positivo (Gradito), mentre il 26,83% esprime una valutazione negativa (non Gradito).

LUNEDI'				MERCOLEDI'		
1° SETTIMANA	- Pasta con Lenticchie e Carote	Gradito 37,5%	Non gradito 62,50%	- Vellutata di Verdura con Pastina	Gradito 62,5%	Non gradito 37,50%
	- Mozzarella	90,91%	9,09%	- Tacchino alla piastra	100%	0%
	- Lattuga e Rucola	70%	30%	- Patate al forno	100%	0%
2° SETTIMANA	- Crema di Patate,Zucca con Riso	70%	30%	- Pasta al Pomodoro	90,91%	9,09%
	- Bocconcini di Manzo	100%	0%	- Merluzzo panato	83,33%	16,67%
	- Cavolo o Lattuga	81,82%	18,18%	- Broccoli	50%	50%
3° SETTIMANA	- Risotto con crema di Carciofi o Cavolfiore	85,71%	14,29%	- Pasta al Radicchio e Noci	28,57%	71,43%
	- Lonza di Maiale al Latte o in Salsa di Mele	70%	30%	- Frittata con Verdure	28,57%	71,43%
	- Lattuga	91,67%	8,33%	- Finocchio all'Arancia	50%	50%
4° SETTIMANA	- Gnocchi alla Zucca	91,67%	8,33%	- Risotto con crema di Verza e Fagioli	50%	50%
	- Ricotta	70%	30%	- Nasello panato	42,86%	57,14%
	- Spinaci	70%	30%	- Lattuga e Radicchio	75%	20%

### LEGENDA PER L'INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI:

● Non Gradito    ● Gradito al 50%    ● Gradito

## PRESENTAZIONE DEI RISULTATI CLASSE 2°B

Il 100% degli Alunni/Genitori ha compilato il questionario di gradimento.

Analizzando le 15 schede complessive, si evince che il 66,67% delle pietanze sono state valutate in modo positivo (Gradito), mentre il 33,33% esprime una valutazione negativa (non Gradito).

LUNEDI'				MERCOLEDI'		
		Gradito	Non gradito		Gradito	Non gradito
1° SETTIMANA	- Pasta con Lenticchie e Carote	84,62%	15,38%	- Vellutata di Verdura con Pastina	50%	50%
	- Mozzarella	100%	0%	- Tacchino alla piastra	92,86%	7,14%
	- Lattuga e Rucola	72,73%	27,27%	- Patate al forno	100%	0%
2° SETTIMANA	- Crema di Patate,Zucca con Riso	60%	40%	- Pasta al Pomodoro	92,86%	7,14%
	- Bocconcini di Manzo	100%	0%	- Merluzzo panato	27,27%	72,73%
	- Cavolo o Lattuga	44,44%	55,56%	- Broccoli	87,50%	12,5%
3° SETTIMANA	- Risotto con crema di Carciofi o Cavolfiore	50%	50%	- Pasta al Radicchio e Noci	87,50%	12,5%
	- Lonza di Maiale al Latte o in Salsa di Mele	60%	40%	- Frittata con Verdure	87,50%	12,5%
	- Lattuga	92,31%	7,69%	- Finocchio all'Arancia	36,36%	63,64%
4° SETTIMANA	- Gnocchi alla Zucca	92,31%	7,69%	- Risotto con crema di Verza e Fagioli	33,33%	66,67%
	- Ricotta	83,33%	16,67%	- Nasello panato	55,56%	44,44%
	- Spinaci	25%	75%	- Lattuga e Radicchio	50%	50%

### LEGENDA PER L'INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI:

● Non Gradito    ● Gradito al 50%    ● Gradito

## PRESENTAZIONE DEI RISULTATI CLASSE 3°A

Il 94,44% degli Alunni/Genitori ha compilato il questionario di gradimento.

Analizzando le 18 schede complessive, si evince che il 55,56% delle pietanze sono state valutate in modo positivo (Gradito), mentre il 44,44% esprime una valutazione negativa (non Gradito).

LUNEDI'				MERCOLEDI'		
		Gradito	Non gradito		Gradito	Non gradito
1° SETTIMANA	- Pasta con Lenticchie e Carote	20%	80%	- Vellutata di Verdura con Pastina	41,67%	58,33%
	- Mozzarella	80%	20%	- Tacchino alla piastra	80%	20%
	- Lattuga e Rucola	50%	50%	- Patate al forno	94,12%	5,88%
2° SETTIMANA	- Crema di Patate,Zucca con Riso	80%	20%	- Pasta al Pomodoro	81,25%	18,75%
	- Bocconcini di Manzo	87,5%	12,5%	- Merluzzo panato	63,64%	36,36%
	- Cavolo o Lattuga	50%	50%	- Broccoli	50%	50%
3° SETTIMANA	- Risotto con crema di Carciofi o Cavolfiore	12,50%	87,5%	- Pasta al Radicchio e Noci	90%	10%
	- Lonza di Maiale al Latte o in Salsa di Mele	61,54%	38,46%	- Frittata con Verdure	72,73%	27,27%
	- Lattuga	87,5%	12,50%	- Finocchio all'Arancia	91,67%	8,33%
4° SETTIMANA	- Gnocchi alla Zucca	88,89%	11,11%	- Risotto con crema di Verza e Fagioli	38,46%	61,54%
	- Ricotta	30%	70%	- Nasello panato	54,55%	45,45%
	- Spinaci	11,11%	88,89%	- Lattuga e Radicchio	50%	50%

### LEGENDA PER L'INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI:

● Non Gradito    ● Gradito al 50%    ● Gradito

## AZIONI INTRAPRESE A SEGUITO DELL'ANALISI DEI RISULTATI

In base all'analisi dei dati ed all'elaborazione dei risultati, i menù non necessiterebbero di urgenti modifiche, poiché le percentuali complessive delle pietanze gradite, raggiungono in tutte le classi il 50%. Ma, ad ogni modo, per far sì che venga evitato anche uno spreco alimentare e, visto e considerato che i ragazzi pranzano a mensa solo due giorni a settimana, l'Amministrazione del Comune di Mormanno, insieme alla consultazione dell'Asp, ha cercato di gestire in maniera adeguata le varie richieste, revisionando il menù e mantenendo, in ogni caso, le regole per una corretta e sana alimentazione.

Principalmente sono state affrontate le seguenti modifiche:

- Rotazione del menù, rispettando la stagionalità e la frequenza settimanale/mensile degli alimenti (come già era stato eseguito).
- Sostituzione delle pietanze che effettivamente non sono gradite, cercando di non penalizzare i ragazzi che, invece, gradiscono determinati alimenti. Pertanto, soffermandoci su alcune richieste delle sostituzioni degli alimenti, riportate proprio dai ragazzi stessi e ritenuti affini alla sana alimentazione, si è preferito introdurre:
  - ✓ primi piatti: sostituzione di quelli non graditi con aggiunta di Pasta al Pomodoro in modo più frequente oltre a quella già preesistente; sostituzione del Riso con la Pasta, mantenendo comunque la sua frequenza due volte al mese; Pasta e Legumi senza verdura all'interno; modifica dei primi piatti con abbinamenti di più Verdure all'interno, inserendo esclusivamente un tipo di Verdura e, richiedendo di presentare quest'ultima frullata; alla presenza del Riso con la Verdura, è stato richiesto di presentare quest'ultimo, come Risotto e non come Minestra di Verdure con Riso.
  - ✓ secondi piatti: sostituzione delle Uova Sode o strapazzate al Pomodoro con la Frittata senza verdura all'interno, sostituzione di Latticini come Ricotta, inserendo maggiormente Mozzarella, oppure Formaggio Spalmabile, Grana, Parmigiano Reggiano, Caciottina, Asiago, Stracchino, Robiola; inserimento della Cotoletta di Pollo al forno anche all'interno del menù autunno-inverno; eliminazione del Pesce non gradito, inserendo una volta al mese quello gradito, ovvero Nasello al Pomodoro, in quanto, si presume che durante il resto della settimana, i ragazzi inseriscano il Pesce in maniera autonoma.
  - ✓ contorno: Lattuga, Insalate miste (Lattuga e Carote alla Julienne, Lattuga e Finocchi, Lattuga e Rucola), fornendo le alternative con la Verdura cotta.
  - ✓ piatto unico: Pizza.
- Sono state richieste posate più resistenti e di prestare più attenzione alla cottura della pasta.

## GRAZIE PER IL PREZIOSO CONTIBUTO



L'Assessore alle politiche giovanili, disabilità e disturbi alimentari

F.to Dott.ssa Angelica Regina