



analisi soddisfazione 2019

SCUOLA PRIMARIA VIA AGNESI

Desio (MI)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **12/03/2019**

Campione: **37**

Rilevazione e analisi a cura di

 **numbers**
ricerche sociali

Indice

Pag. 2 Guida alla lettura del report

Distribuzione del campione

Pag. 3 Distribuzione per sesso

Analisi soddisfazione

Pag. 4 Statistiche per categoria

Pag. 5 Statistiche per tipologia di domanda

Pag. 6 Osservazioni libere

guida alla lettura del report

Metodologia

La rilevazione della soddisfazione del pasto consumato si svolge mediante un questionario anonimo somministrato con modalità assistita dall'intervistatore ai bambini, in quanto "utenti finali" del medesimo servizio.

E' un'indagine di tipo quanti/qualitativo nella quale il soggetto rispondente è individuato mediante un campionamento fra la popolazione di utilizzatori del servizio, in una area territoriale e per enti (scuole primarie, secondarie e materne).

La rilevazione è concordata con la Direzione Didattica a cui fa capo la scuola e successivamente, nello specifico, organizzata con la collaborazione dell'insegnante fiduciario di plesso.

Le interviste sono state effettuate nel giorno **12/03/2019** presso **Scuola Primaria Via Agnesi**

Il campione è costituito da **37** soggetti statisticamente rappresentativi degli studenti della scuola sulla base dei parametri di sesso ed età.

Nelle scuole dell'infanzia il questionario è rivolto ai bambini che frequentano il secondo ciclo corrispondente alla classe dei cinque anni di età.

Chiavi di lettura

Il questionario corrente prevede delle domande circa il cibo, l'ambiente e il servizio.

Per ciascuna domanda è richiesto di esprimere il livello di soddisfazione in una soggettiva scala di valori. La scala di risposte è stata articolata attraverso cinque possibili giudizi, da niente soddisfatto a molto soddisfatto, indicando chiaramente la loro trasposizione in voti numerici da 1 a 5, con lo 0 ad indicare la non risposta/non applicabilità.

E' presente un campo in cui raccogliere le "osservazioni libere" quest'ultima parte è molto importante in un questionario della customer satisfaction.

Il report ha in copertina i dati identificativi dell'Ente Scuola, la data di rilevazione, il numero dei soggetti rispondenti. Le statistiche sono ripartite in tabelle con grafici relativi.

L'analisi della soddisfazione si articola quindi in:

- statistiche e grafico per categoria CIBO/AMBIENTE/SERVIZIO con le medie per categoria.

Ciascun grafico riporta una linea che è posta sul valore che corrisponde idealmente al valore comunemente indicato per la sufficienza, che per CIR food corrisponde al valore pari a 3, un valore posto significativamente una soglia più alta rispetto ai cinque "gradini" della scala di giudizio proposta.

- Statistiche e grafici per tipologia di domanda, dove per ogni variabile viene indicato il valore medio.
- Le osservazioni libere, queste ultime possono costituire la base per un approfondimento circa alcune aree critiche del servizio.

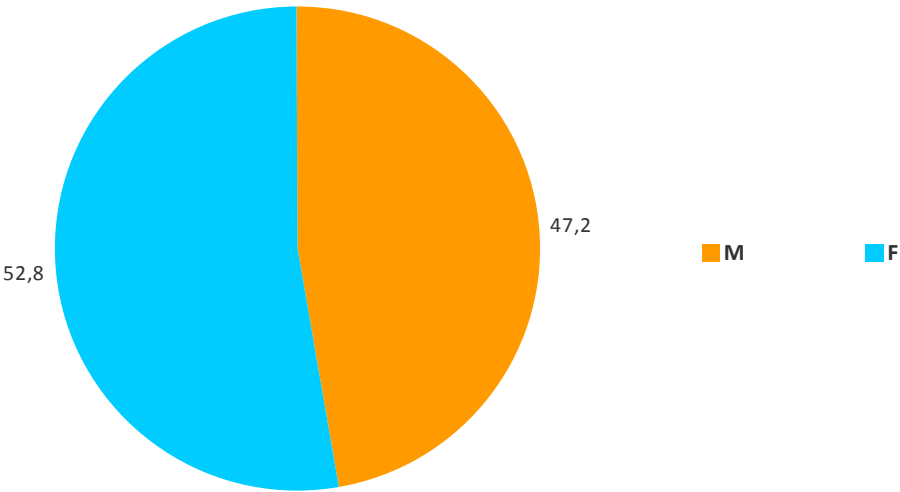
Terminologia

Validi: il termine validi esprime il numero dei soggetti che hanno risposto a tutte o in parte alle domande. Il questionario prevede infatti la possibilità di non rispondere (non rilevabile).

Deviazione standard (Dev.St.): la deviazione standard misura la dispersione dei dati intorno al valore medio. Più è alta più indica la presenza di valori vicini ai valori limite (1 e 5).

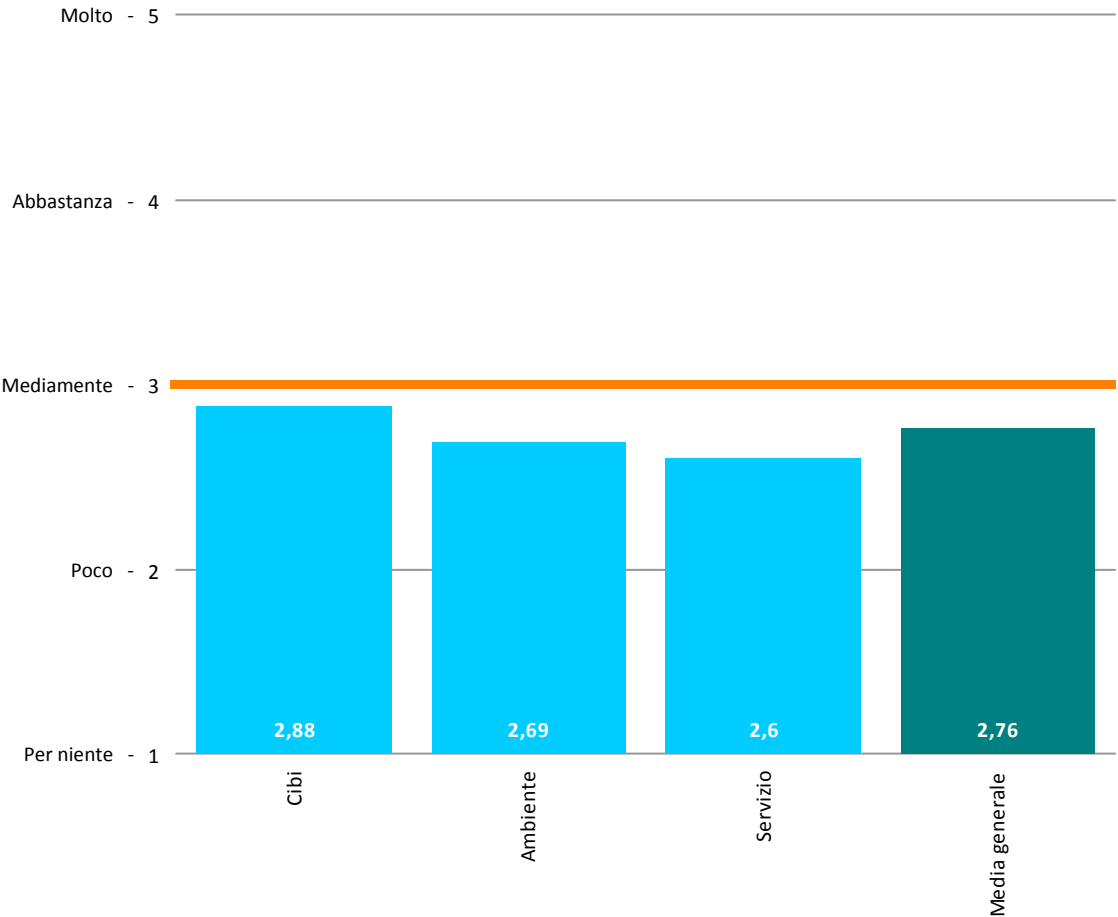
distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
M	17	47,2
F	19	52,8
Totale validi	36	100
Non risponde	1	
Totale	37	



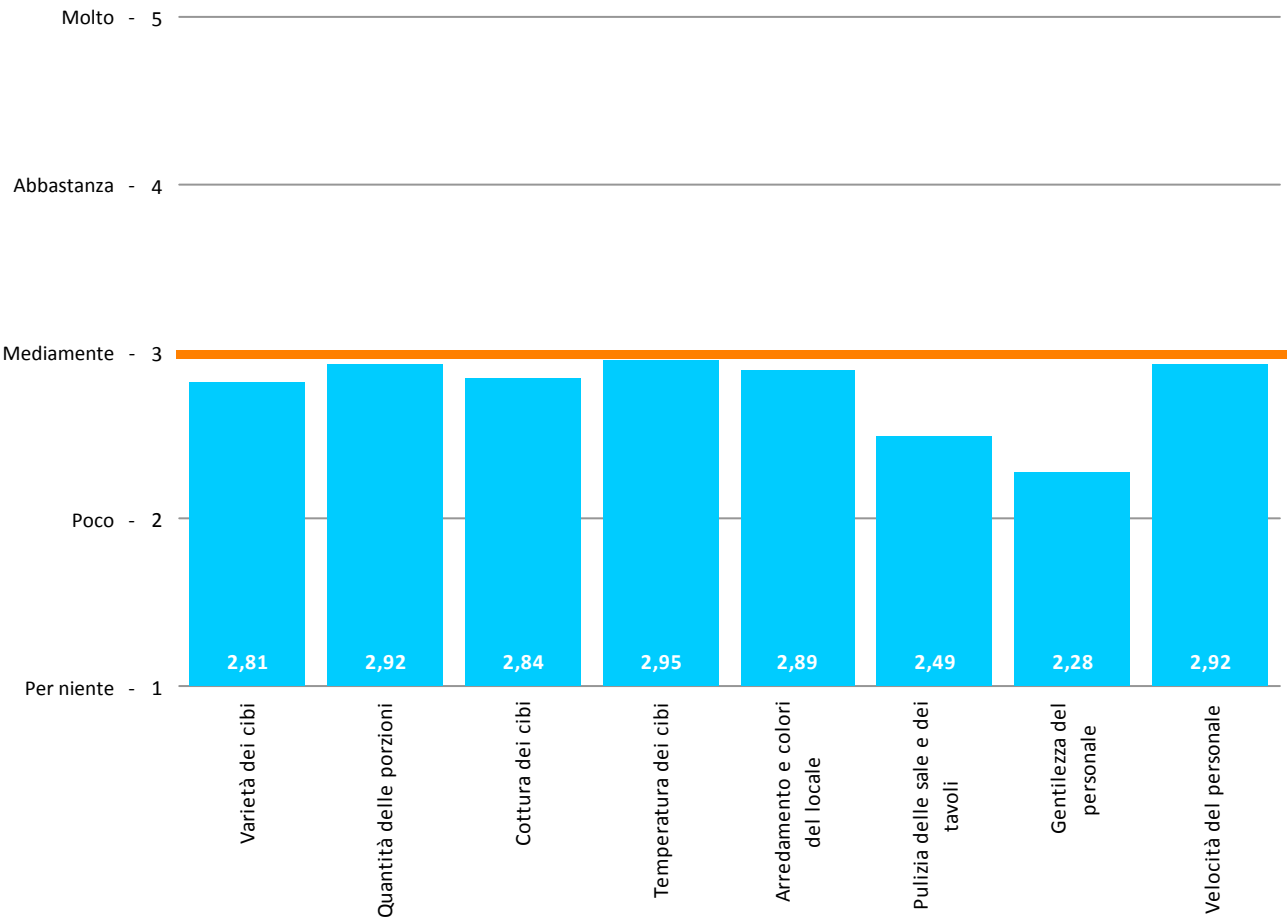
statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
Cibi	2,88	1,13
Ambiente	2,69	1,25
Servizio	2,6	1,26
Media generale	2,76	1,19



statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	37	2,81	1
Quantità delle porzioni	37	2,92	1,23
Cottura dei cibi	37	2,84	1,04
Temperatura dei cibi	37	2,95	1,27
Arredamento e colori del locale	37	2,89	1,29
Pulizia delle sale e dei tavoli	37	2,49	1,19
Gentilezza del personale	36	2,28	1,32
Velocità del personale	37	2,92	1,12



Più pizza,hamburger,prosciutto.

C'è lo sporco sulle sedie,vorrei la focaccia,niente prosciutto,più lasagna,più sale,più carne.Meno fagioli e niente pane integrale.

Secondo me il cibo deve essere più cotto e caldo,il cibo dovrebbe essere sì sano ma anche la pizza ecc.Secondo me dovrebbero mettere più cibi sani.

Vorrei più volte la pizza da mangiare,il prosciutto,le crocchette di pollo.Non vorrei più il pane integrale.

Io vorrei che ci fosse più spesso la lasagna,vorrei che nel piatto non ci fossero più i capelli,che non trovassimo più i pezzi di vetro dentro il piatto,vorrei che ci fosse più spesso il risotto giallo.

Vorrei che non ci fossero le barbabietole,vorrei le patatine fritte,più pizza,più lasagne e vorrei far ritornare la focaccia con prosciutto e formaggio.

Una volta ho trovato un capello e non va bene,vorrei mangiare la focaccia prosciutto e formaggio.Vorrei mangiare spesso le polpette e la pasta al tonno.

Potete fare la carbonara.

Mettere più pizza,più riso al pomodoro e meno barbabietole.

Più pizza,focaccia,più lasagne.

Più pizza,più focaccia,più lasagna,più hamburger.

Più pizza,lasagna,meno brodo,meno olio nei pasti.

Più pizza,hamburger,focaccia,prosciutto.Meno pasta integrale,hamburger di verdure e minestrone.

Hamburger,molta pizza e focaccia,prosciutto di qualità;no pasta integrale.

Vorrei più pizza,meno minestrone,meno barbabietole.

L'insalata non mi piace perché hanno tolto l'aceto.La sogliola impanata è piena di spine,la pasta è fredda e molto oleosa (non molto cotta).

Più pizza,lasagna,pasta ai quattro formaggi,con pancetta.Meno minestrone,meno hamburger di verdura.Sale e olio.

Più pizza,più pasta al pesto,più polpette,più hamburger.

Le cuoche sono molto antipatiche perché ci buttano apposta i carrelli senza neanche chiedere aiuto.

Mettono sempre tante verdure mentre quando si parla di pizza bisogna metterne tanta e anche lasagna.Odio la pasta integrale e dovete permetterci di mettere l'olio sul pane.Le cuoche sono cattive.

Vorrei in mensa le patatine fritte,meno minestrone,meno tortini,vorrei avere dei bicchieri e vassoi più puliti.

Dovrebbero fare più pizza,lasagna,focaccia,hamburger.Ci dovrebbero dare meno zuppe,pastina,verdure.

Niente verdure tranne le carote crude,pizza,pane olio e lasagne.

Mi piacerebbe mangiare più spesso la pizza,non mi piacciono le barbabietole,ogni tanto trovo nel cibo dei capelli,mi piace l'insalata meno condita.

Più pizza,lasagne,focaccia,pasta ai quattro formaggi.

Più pizza,più lasagna,più focaccia e prosciutto.

Le cuoche dovrebbero essere più gentili,non dovrebbero rimandare il menù quando c'è la pizza,aumentare la quantità dei cibi;più pizza,lasagna e dare la possibilità ai bambini di usare olio e sale.

Io un giorno ho trovato un capello nel piatto.

Penso che dovrebbe esserci più spesso la pizza e la focaccia.

Mi piacerebbe mangiare di più i nugget, a volte il cibo ti si spappola in bocca e ti dà impressione di vomito.

Non vorrei più mangiare le barbabietole, più volte alla settimana le lasagne, la pasta al forno.

Il sapore dei cibi talvolta non è gradevole.

Vorrei più pizza e hamburger al sugo, focaccia, lasagne.

Di solito la sedia è bagnata, meno brodo, meno verdure.
