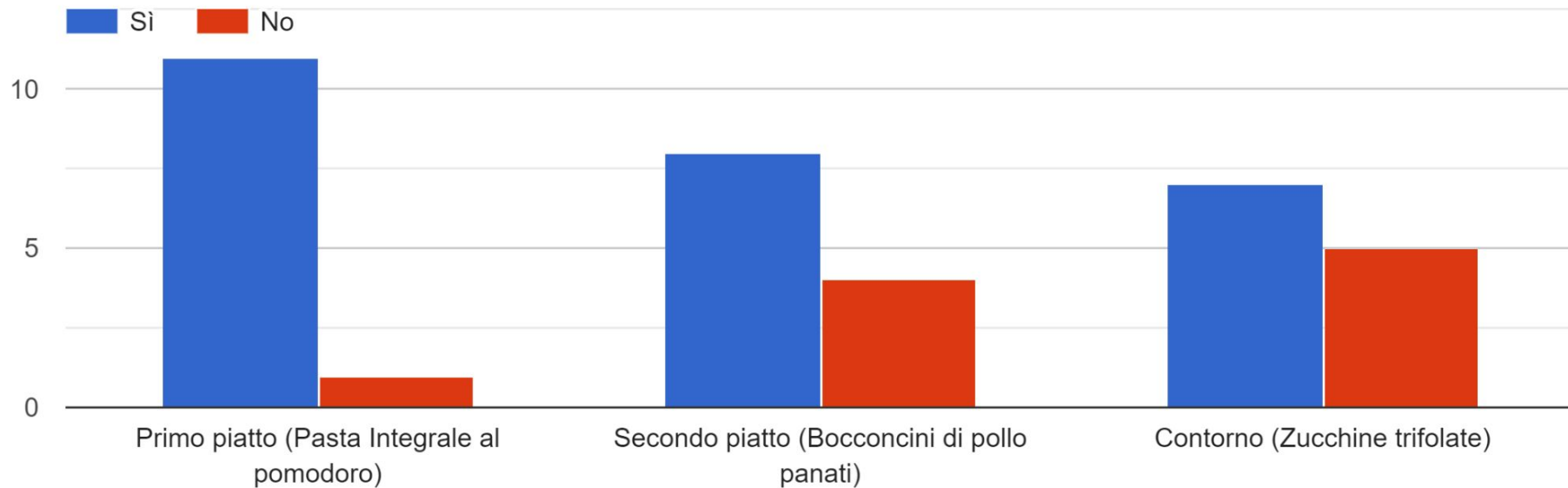


# Mensa Aperta ai Genitori Scuola Rosmini

19 maggio 2026

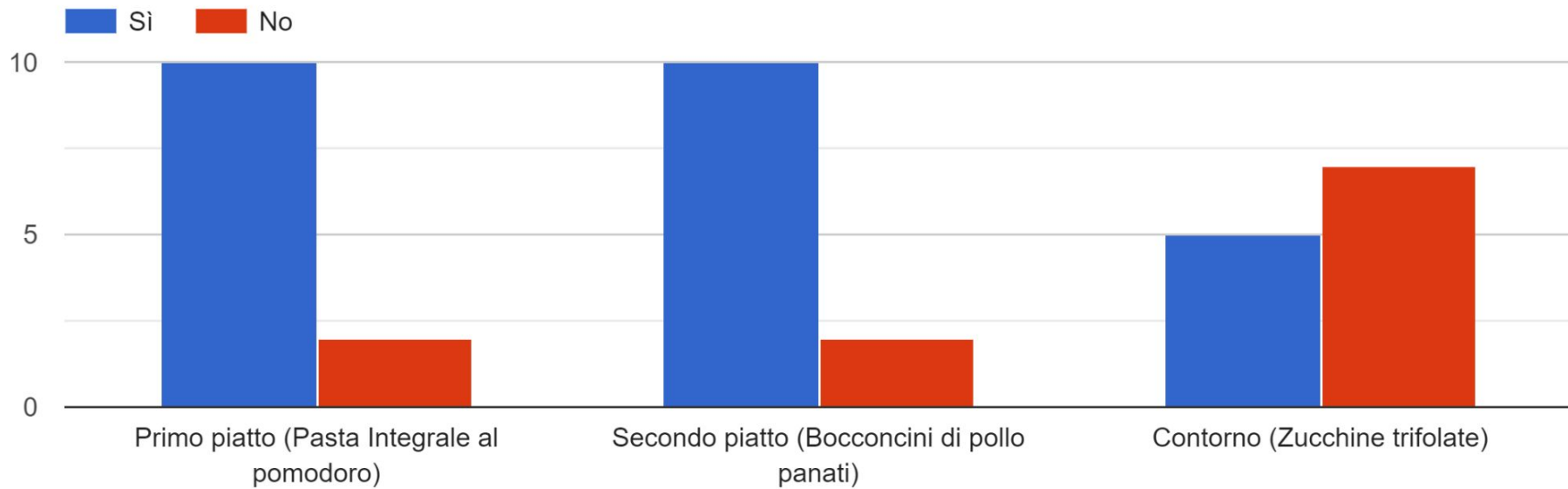
# Qualità del cibo e del servizio

Le portate hanno una temperatura adeguata?



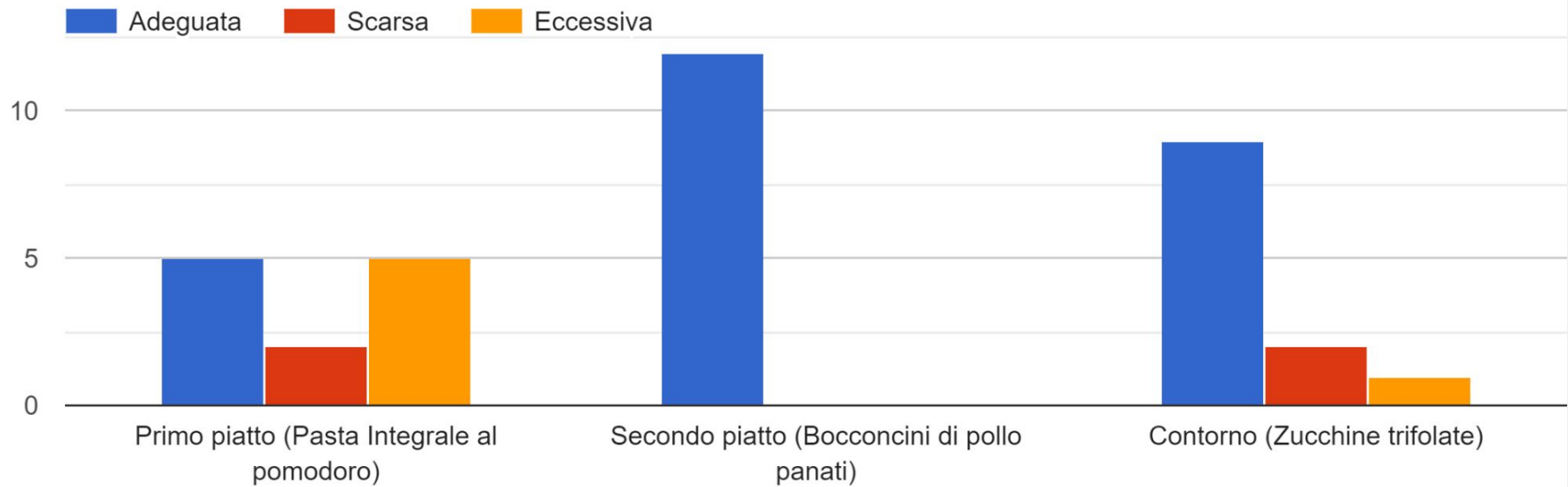
# Qualità del cibo e del servizio

Le portate sono adeguatamente condite?



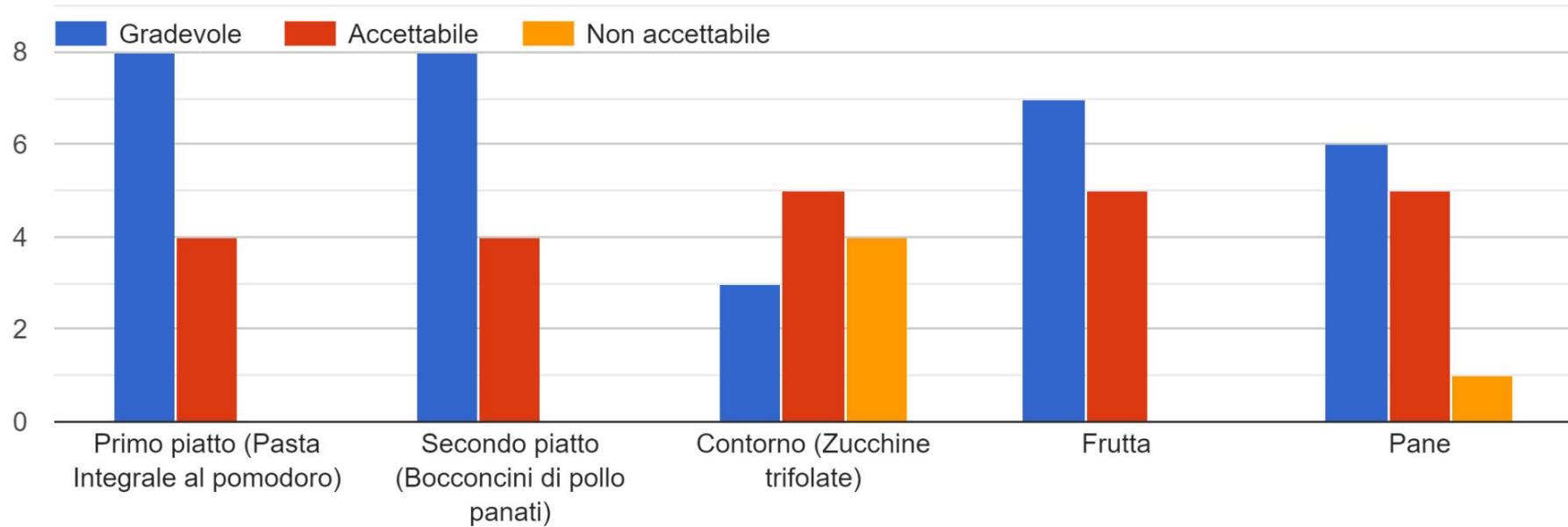
# Qualità del cibo e del servizio

La cottura del cibo è :



# Qualità del cibo e del servizio

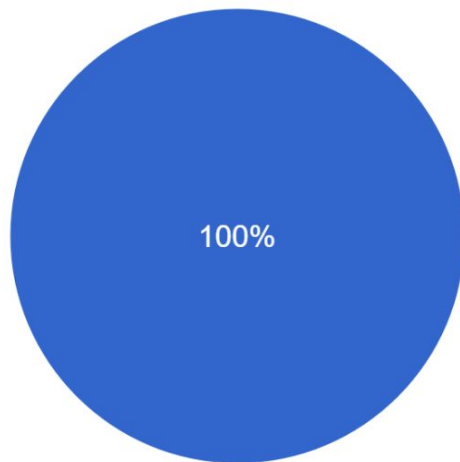
La qualità / sapore delle pietanze servite è



# Qualità del cibo e del servizio

Com'era il grado di maturazione della frutta?

12 risposte

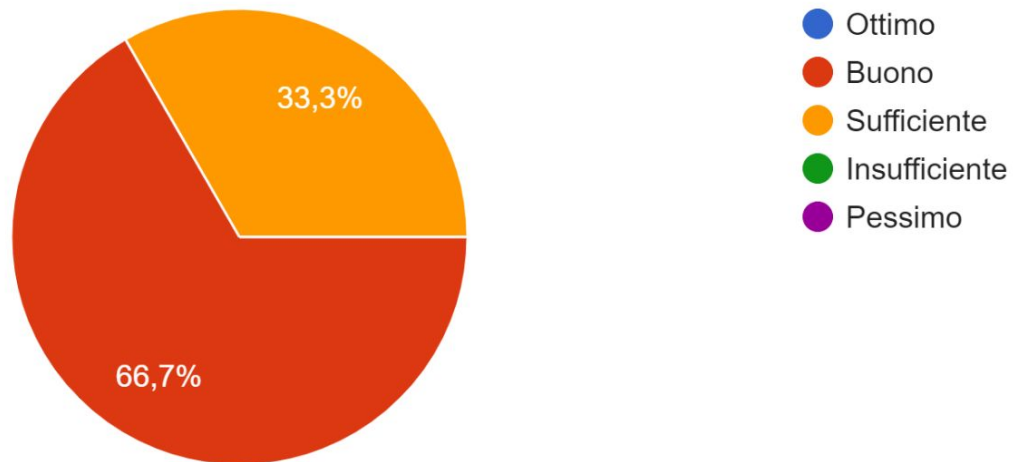


- Maturo
- Acerbo
- Troppo Maturo

# Valutazione complessiva

Come valuti il servizio mensa complessivamente?

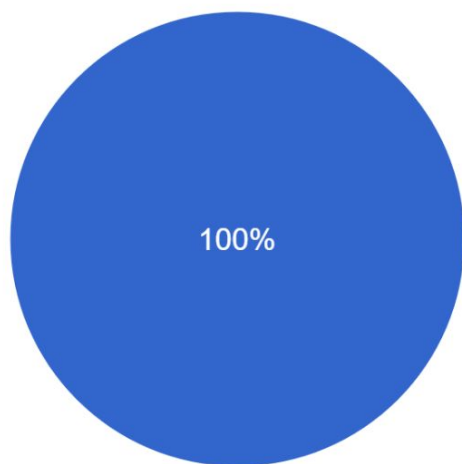
12 risposte



# Valutazione complessiva

Hai ritenuto utile l'iniziativa ?

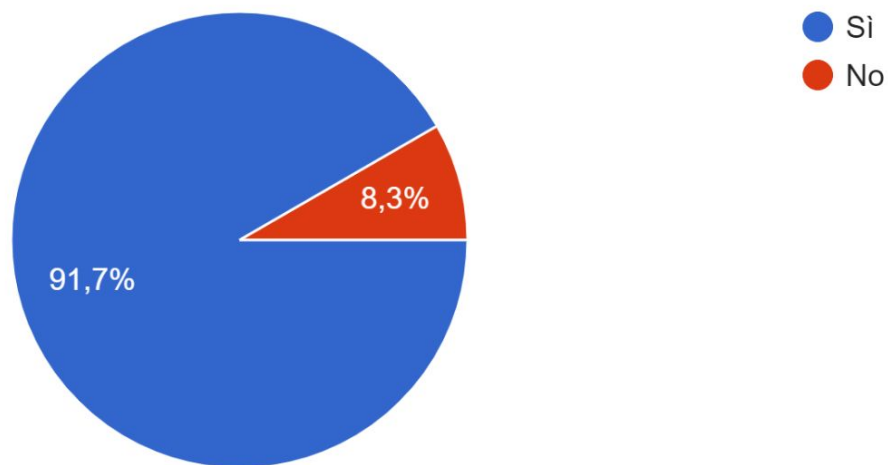
12 risposte



# Valutazione complessiva

Ritieni utile riproporre l'iniziativa l'anno prossimo?

12 risposte



# Suggerimenti

- ★ Essere più attenti nella cottura e nel gusto della verdura
- ★ La verdura sarebbe meglio tagliata fine e condita meglio per incentivare all'assaggio
- ★ Sarebbe utile cuocere un altro tipo di pollo e non quello rosa perché i bambini pensano sia crudo
- ★ Pasta un po meno cotta, frutta già tagliata, migliorare estetica di secondo e contorno!
- ★ Più grana per la pasta, dosare meglio sale/olio condimenti
- ★ Migliorare l'aspetto dei piatti per renderli più accattivanti.

# Suggerimenti

- ★ Scegliere cibi semplici e che piacciono ai bambini. Pasta integrale con ragù di lenticchie non è un piatto che incontra i gusti di molti. Non dimenticarsi che è meglio che i bambini mangino piuttosto che servire piatti nutrizionalmente molto ricercati ma poi nessuno li mangia e stanno a digiuno. Tipo i finocchi. Inoltre segnalo che la cesta con le posate che tutti passano e ci infilano la mano non è igienica in un luogo con bambini perché al di là del fatto che possano grattarsi la testa, mettere, un dito nell'orecchio e cose così se uno starnutisce su una mano e sta incubando la scarlattina poi tocca tutte le posate non è il massimo. la cuoca che consegna il vassoio potrebbe passare anche la posata così le tocca lei col guanto e le da al bambino di turno.