

Indichi per favore la Sua qualifica (di cosa si occupa all'interno del Comune)

SEZIONE A – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. Indichi con una crocetta il numero approssimativo di pasti (scuole dell'infanzia + primarie + secondarie di primo grado) che vengono somministrati mensilmente nel Suo Comune, suddividendoli, se possibile, per tipologia di scuola:

Pasti complessivi somministrati mensilmente		Scuole dell'infanzia	Scuole primarie	Scuole secondarie di primo grado
<input type="checkbox"/>	Meno di 20.000 pasti al mese (meno di 1.000 pasti al giorno)	n. appross. di pasti al mese _____	n. appross. di pasti al mese _____	n. appross. di pasti al mese _____
<input type="checkbox"/>	Tra 20.000 e 50.000 pasti al mese (tra 1.000 e 2.500 pasti al giorno)	n. appross. di pasti al mese _____	n. appross. di pasti al mese _____	n. appross. di pasti al mese _____
<input type="checkbox"/>	Tra 50.000 e .80.000 pasti al mese (tra 2.500 e 4.000 pasti al giorno)	n. appross. di pasti al mese _____	n. appross. di pasti al mese _____	n. appross. di pasti al mese _____
<input type="checkbox"/>	Più di 80.000 pasti al mese (più di 4.000 pasti al giorno)	n. appross. di pasti al mese _____	n. appross. di pasti al mese _____	n. appross. di pasti al mese _____

2. Il servizio di ristorazione scolastica del Suo Comune è realizzato (sono possibili più risposte):

- a. direttamente dall'Amministrazione Comunale
- b. da un'Azienda di Ristorazione privata che ha vinto la gara di appalto
- c. da un'Azienda di Ristorazione a capitale in parte pubblico ed in parte privato
- d. da un'Azienda di Ristorazione a capitale pubblico

3. Tra quanto tempo sarà indetta la prossima gara di appalto? (risponda solo se ha indicato l'opzione b alla domanda precedente):

- a. meno di 12 mesi
- b. 12 e 24 mesi
- c. 24 e 36 mesi
- d. più di 36 mesi

4. Come è strutturato il sistema di ristorazione scolastico nel Suo Comune? (sono possibili più risposte)

	Scuole dell'infanzia	Scuole primarie	Scuole secondarie di primo grado
Cucina centralizzata con pasti trasportati alle scuole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cucina interna alla scuola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5 .L'acqua servita in tavola nelle mense scolastiche del Suo Comune è ...

- a. acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico
- b. acqua minerale in bottiglia
- c. acqua in parte da acquedotto e in parte in bottiglia

6. Come vengono serviti i pasti nelle mense scolastiche del Suo Comune?

- a. ai tavoli
- b. self-service
- c. in parte ai tavoli e in parte a self-service

SEZIONE B – COMMISSIONI MENSA

7. Sono presenti le Commissioni Mensa nelle scuole del Suo Comune?

- a. sì
- b. no

8. Quali figure fanno parte delle Commissioni Mensa? (risponda solo se ha indicato sì alla domanda n. 7)

sono possibili più risposte

- a. genitori
- b. insegnanti
- c. consulenti esterni
- d. rappresentanti delle ASL
- e. rappresentanti delle aziende di ristoraz.
- f. funzionari pubblici

9. Che tipo di controlli sono attuati dalle Commissioni Mensa? (risponda solo se ha indicato sì alla domanda n. 7.

Sono possibili più risposte)

- a. controllo visivo dei piatti
- b. assaggio e qualità del pasto
- c. gradimento del pasto da parte degli alunni
- d. valutazione degli avanzi
- e. conformità delle etichette
- f. conformità delle materie prime
- g. conformità delle grammature
- h. pulizia delle attrezzature e dei locali
- i. modalità di manipolazione degli alimenti
- j. altro

LEGUMI, CEREALI E DERIVATI							
	FREQUENZA	TIPOLOGIE PRODUTTIVE			REQUISITI di QUALITA' e PROVENIENZA		
PRODOTTI	DISTRIBUZIONE MEDIA MENSILE DEL PRODOTTO	CONVENZIONALE	BIOLOGICO	AGRICOLTURA INTEGRATA	DOP e/o IGP	EQUO & SOLIDALE	REGIONALE o ZONE VICINE
PANE	n. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PASTA	n. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
RISO	n. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LEGUMI SECCHI	n. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FARINA	n. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ALTRI ALIMENTI							
	FREQUENZA	TIPOLOGIE PRODUTTIVE			REQUISITI di QUALITA' e PROVENIENZA		
PRODOTTI (indicare quali)	DISTRIBUZIONE MEDIA MENSILE DEL PRODOTTO	CONVENZIONALE	BIOLOGICO	AGRICOLTURA INTEGRATA	DOP e/o IGP	EQUO & SOLIDALE	REGIONALE o ZONE VICINE
	n. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	n. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	n. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	n. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SEZIONE D – PRODOTTI BIOLOGICI

11. Nella preparazione dei pasti, quali sono stati i motivi dell'inserimento dei prodotti biologici? (risponda solo se vengono utilizzati prodotti biologici nei menù. Sono possibili più risposte)

- sono stati offerti come miglioria dall'Azienda di ristorazione
- attenzione dell'Amministrazione Comunale per la promozione di sistemi di produzione in armonia con la tutela dell'ambiente
- attenzione dell'Amministrazione per la tutela della salute dei bambini attraverso alimenti più sicuri
- richiesta esplicita da parte delle famiglie e/o delle Commissioni Mensa
- non saprei

12. Per le mense scolastiche del Suo Comune in prospettiva c'è l'intenzione di:

- aumentare l'acquisto di prodotti biologici
- ridurre l'acquisto di prodotti biologici
- mantenere invariata la quantità di prodotti biologici acquistati
- non prevedere l'acquisto di prodotti biologici
- non saprei

13. Per le mense scolastiche del Suo Comune in prospettiva c'è l'intenzione di:

- a. aumentare l'acquisto di prodotti regionali o di territori vicini
- b. ridurre l'acquisto di prodotti regionali o di territori vicini
- c. mantenere invariata la quantità di prodotti regionali o di territori vicini
- d. non prevedere l'acquisto di prodotti regionali o di territori vicini
- e. non saprei

14. Secondo Lei quanto costa di più (in media) un pasto con il 50% di ingredienti biologici rispetto ad un pasto convenzionale senza alcun ingrediente biologico?

- | | |
|------------------|----------------|
| a. meno del 10 % | e. 40 - 50% |
| b. 10 - 20% | f. 50 - 70% |
| c. 20 - 30% | g. più del 70% |
| d. 30 - 40% | h. non saprei |

15. Quali sono le principali difficoltà che si incontrano nell'inserimento del *biologico* nelle mense scolastiche del Suo Comune? (Sono possibili più risposte)

- | | |
|--|---|
| a. trasporto e distribuzione | e. difficoltà di reperibilità delle quantità necessarie |
| b. gestione del magazzino | f. scarsa conoscenza dei fornitori |
| c. costi | g. non vi sono particolari difficoltà |
| d. difficoltà di reperibilità continuativa | h. non saprei |

16. Ritiene utile la creazione di uno sportello di informazione on line per i prodotti biologici e di qualità (predisposizione dei capitolati, allegati tecnici, diffusione delle conoscenze, ecc...)?

- | | |
|-------|-------|
| a. sì | b. no |
|-------|-------|

17. A Suo parere, quali sono gli interventi necessari per migliorare la qualità del servizio di ristorazione scolastica in Lombardia?
