



REPORT STATISTICO

PQ

Direzione Segreteria Generale, Anticorruzione e Trasparenza

Settore Tutela Dati e Qualità

Servizio Digitalizzazione Processi e Qualità

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**RILEVAZIONE
GRADIBILITÀ,
RESIDUO E SCARTO PASTI SERVITI
PRESSO LE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE**

anno scolastico 2023/2024

Indice generale

1. AMBITO E PERIODO DI RIFERIMENTO.....	4
2. METODOLOGIA E CAMPIONE DI RIFERIMENTO.....	5
3. GRADIBILITÀ.....	6
3.1 PRIMI PIATTI.....	6
Livello di gradibilità complessivo rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	6
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	6
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	7
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	8
PRIMO PIATTO – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO INSEGNANTI (%).....	8
PRIMO PIATTO – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA (%).....	9
3.2 SECONDI PIATTI.....	10
Livello di gradibilità complessivo rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	10
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	10
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	11
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	12
SECONDO PIATTO – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO INSEGNANTI (%).....	12
SECONDO PIATTO – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA (%).....	13
3.3 CONTORNI E DESSERT.....	14
Livello di gradibilità complessivo rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	14
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali.....	14
Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale.....	15
Gradibilità complessiva per menù e pietanza.....	16
CONTORNO E DESSERT – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO INSEGNANTI (%).....	16
CONTORNO E DESSERT – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA (%).....	17
3.4 GRADIBILITÀ TOTALE.....	18
Livello di gradimento totale rispetto alle n. 3 tipologie di portate (I piatto - II piatto - contorno/dessert).....	18

4. RESIDUO/SCARTO.....	19
4.1 PRIMI PIATTI.....	19
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	19
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (primo piatto).....	20
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	21
PRIMO PIATTO – MENU' AUTUNNALE.....	21
PRIMO PIATTO – MENU' INVERNALE.....	22
PRIMO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE.....	23
4.2 SECONDI PIATTI.....	24
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	24
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (secondo piatto).....	25
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	26
SECONDO PIATTO – MENU' AUTUNNALE.....	26
SECONDO PIATTO – MENU' INVERNALE.....	27
SECONDO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE.....	28
4.3 CONTORNI E DESSERT.....	29
Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale.....	29
Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (contorni e dessert).....	30
Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza.....	31
CONTORNO E DESSERT – MENU' AUTUNNALE.....	31
CONTORNO E DESSERT – MENU' INVERNALE.....	32
CONTORNO E DESSERT – MENU' PRIMAVERILE.....	33

1. AMBITO E PERIODO DI RIFERIMENTO

L'indagine è stata realizzata nell'ambito delle normali procedure di controllo previste dal Sistema di gestione per la qualità e dal Regolamento della Ristorazione Scolastica del Comune di Venezia,

È riferita all'anno scolastico 2023-2024 e copre la produzione dei pasti preparati quotidianamente dai n. 7 **centri cottura** dislocati sul territorio, quali:

- 1) Altinia
- 2) Villaggio laguna
- 3) San Giovanni Bosco
- 4) San Girolamo
- 5) Filzi
- 6) Sant'Elena
- 7) San Pietro in Volta

L'indagine ha riguardato nello specifico n. 2 aspetti che concorrono alla valutazione del servizio erogato:

- 1) la **gradibilità** dei n. 3 menù (autunnale, invernale e primaverile) da parte:
 - del personale docente
 - dei comitati mensa, costituiti dai genitori/tutori degli alunni iscritti al servizio di ristorazione scolastica che ne fanno domanda. I comitati mensa sono riconosciuti dalle “*Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*” (Linee di indirizzo regionale 2022), disponibili al link <https://www.comune.venezia.it/it/content/normativa-0>, come rappresentanti dell'utenza dotati di ruolo e funzioni specifiche;
- 2) il **residuo** nei contenitori e lo **scarto** nei piatti rilevati a fine pasto.

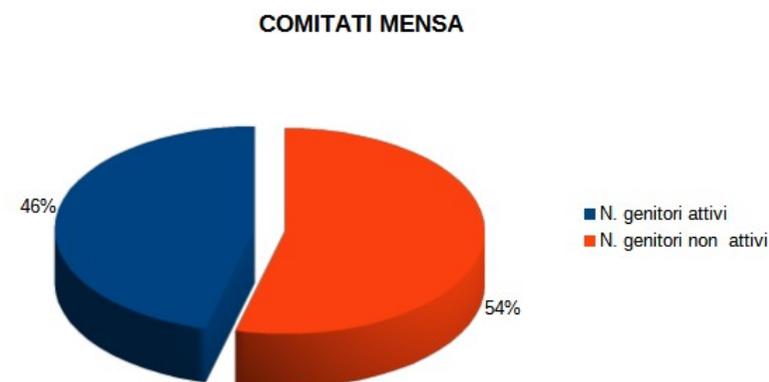
I pasti sono composti nella loro forma standard da un primo piatto, un secondo e contorno, pane comune, frutta o dessert.

2. METODOLOGIA E CAMPIONE DI RIFERIMENTO

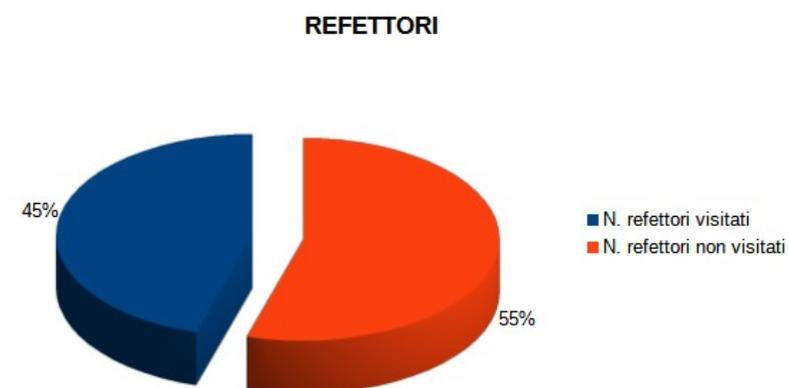
La rilevazione delle informazioni relative alla gradibilità e allo scarto e residuo è stata eseguita dai comitati mensa o commissioni mensa, costituiti dai genitori degli alunni iscritti al servizio di ristorazione che ne fanno domanda.

Nell'anno scolastico 2023/2024 risultavano iscritti ai comitati mensa n. 202 genitori, di cui n. 93 (pari a circa il 46% dei potenziali) hanno effettuato complessivamente 204 visite presso n. 44 refettori sui n. 97 totali presenti nelle scuole del territorio comunale (pari a circa il 45% del totale). Inoltre n. 17 genitori hanno effettuato n. 29 visite presso i n. 7 centri cottura.

N. genitori attivi	N. genitori non attivi	TOTALE ISCRITTI
93	109	202



N. refettori visitati	N. refettori non visitati	TOTALE REFETTORI
44	53	97

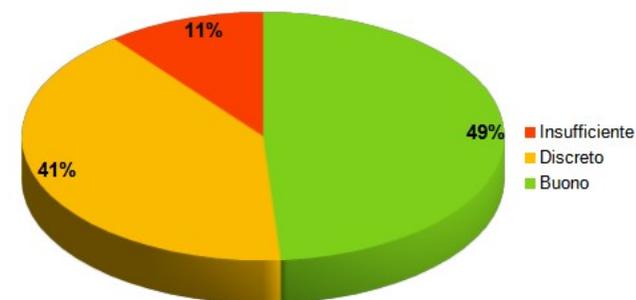


3. GRADIBILITÀ

3.1 PRIMI PIATTI

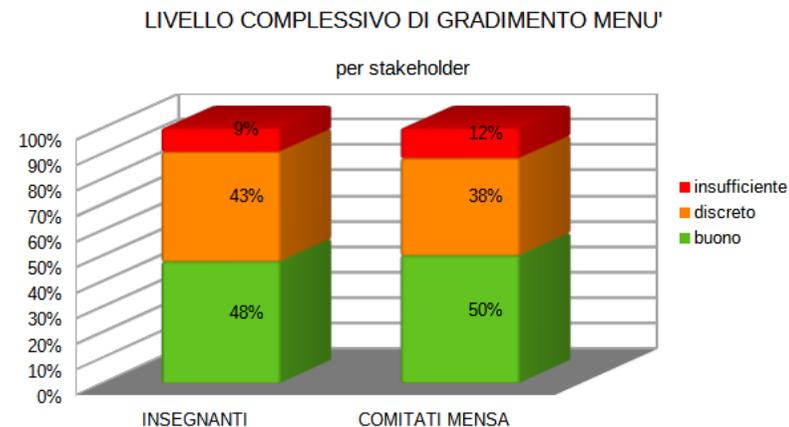
Livello di gradibilità complessivo rispetto ai n. 3 menù stagionali

Livello di gradibilità	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	% SUL TOTALE
Insufficiente	16	20	36	11
Discreto	74	64	138	41
Buono	82	84	166	49
TOTALE	172	168	340	100



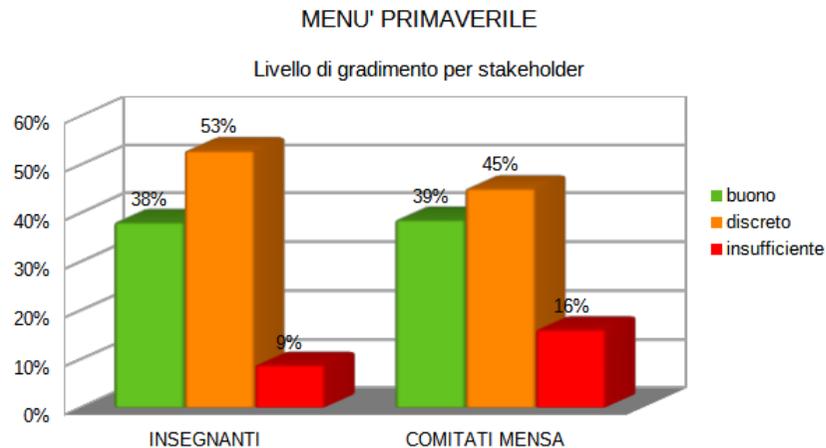
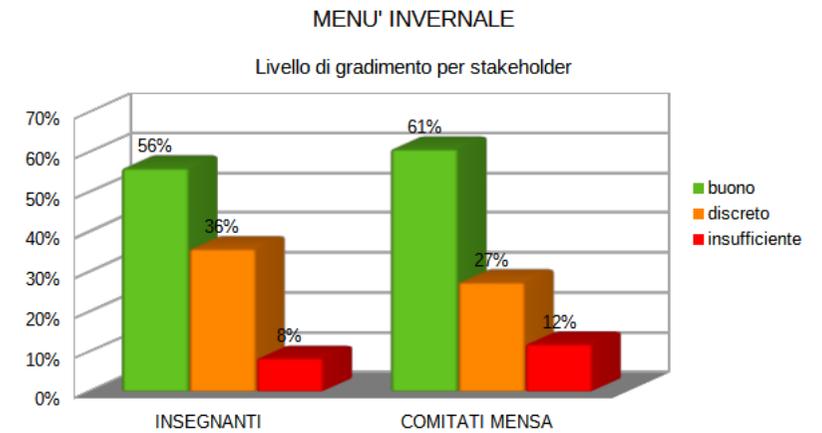
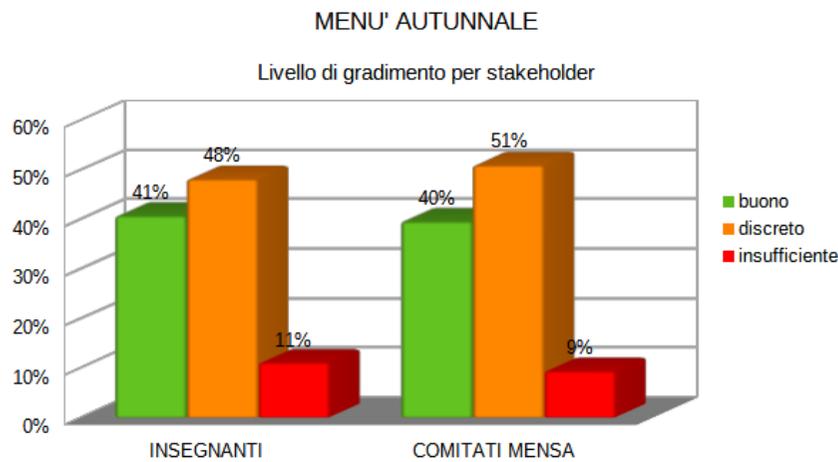
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	48%	43%	9%
COMITATI MENSA	50%	38%	12%



Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	41%	48%	11%	56%	36%	8%	38%	53%	9%
COMITATI MENSA	40%	51%	9%	61%	27%	12%	39%	45%	16%



Gradibilità complessiva per menù e pietanza

PRIMO PIATTO – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO INSEGNANTI (%)

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
PASTA OLIO E PARMIGIANO	41,67	41,67	16,67	58,82	35,29	5,88	40,00	60,00	0,00
PASTA CON I BROCCOLI	0,00	100,00	0,00	83,33	16,67	0,00			
PASTA AL PESTO							20,00	80,00	0,00
PASTA AL TONNO	0,00	100,00	0,00						
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO	100,00	0,00	0,00	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00	0,00
PASTA ALLA PIZZAIOLA				100,00	0,00	0,00			
PASTA AL POMODORO				0,00	100,00	0,00	50,00	50,00	0,00
PASTA AL POMODORO E BASILICO							25,00	75,00	0,00
PASTA POMODORO E OLIVE				50,00	25,00	25,00			
PASTA AL POMODORO E MELANZANE							100,00	0,00	0,00
PASTA AL RAGU'				50,00	25,00	25,00			
PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE	50,00	50,00	0,00	33,33	33,33	33,33			
PASTA E FAGIOLI	100,00	0,00	0,00	0,00	100,00	0,00			
PASTA CON ZUCCHINE							100,00	0,00	0,00
PIZZA MARGHERITA	14,29	57,14	28,57	50,00	50,00	0,00	0,00	100,00	0,00
RISO OLIO E PARMIGIANO	33,33	50,00	16,67	55,56	33,33	11,11			
RISO ALLA PARMIGIANA	0,00	100,00	0,00	33,33	66,67	0,00	50,00	25,00	25,00
RISO DI ZUCCHINE							0,00	100,00	0,00
RISO ALL'OLIO	75,00	25,00	0,00	100,00	0,00	0,00	50,00	50,00	0,00
RISO AL POMODORO E BASILICO				100,00	0,00	0,00	33,33	0,00	66,67
RISO DI ZUCCA	0,00	50,00	50,00	100,00	0,00	0,00			
RISI E BISI ALLA VENETA	66,67	33,33	0,00	33,33	66,67	0,00			
CREMA DI LENTICCHIE	0,00	100,00	0,00	37,50	37,50	25,00			
CREMA DI CANNELLINI	0,00	100,00	0,00						
CREMA DI ZUCCA CON ORZO				100,00	0,00	0,00			
CREMA DI VERDURA CON FARRO	100,00	0,00	0,00						
CREMA DI VERDURE				33,33	66,67	0,00			
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00	100,00	0,00

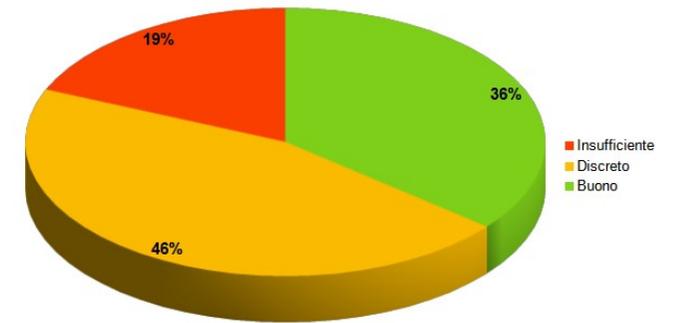
PRIMO PIATTO – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA (%)

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
PASTA OLIO E PARMIGIANO	33,33	58,33	8,33	58,82	35,29	5,88	20,00	40,00	40,00
PASTA CON I BROCCOLI	0,00	100,00	0,00	83,33	0,00	16,67			
PASTA AL PESTO							0,00	100,00	0,00
PASTA AL TONNO	100,00	0,00	0,00						
PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO	100,00	0,00	0,00	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00	0,00
PASTA ALLA PIZZAIOLA				100,00	0,00	0,00			
PASTA AL POMODORO				0,00	100,00	0,00	100,00	0,00	0,00
PASTA AL POMODORO E OLIVE				40,00	40,00	20,00			
PASTA AL POMODORO E BASILICO							50,00	50,00	0,00
PASTA AL POMODORO E MELANZANE							50,00	0,00	50,00
PASTA AL RAGU'				50,00	50,00	0,00			
PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE	50,00	50,00	0,00	33,33	0,00	66,67			
PASTA E FAGIOLI	0,00	100,00	0,00	0,00	100,00	0,00			
PASTA CON ZUCCHINE							100,00	0,00	0,00
PIZZA MARGHERITA	14,29	57,14	28,57	66,67	33,33	0,00	0,00	100,00	0,00
RISO OLIO E PARMIGIANO	16,67	66,67	16,67	70,00	30,00	0,00			
RISO ALLA PARMIGIANA	0,00	100,00	0,00	33,33	66,67	0,00	50,00	50,00	0,00
RISO ALL'OLIO	85,71	14,29	0,00	100,00	0,00	0,00			
RISO AL POMODORO E BASILICO				100,00	0,00	0,00	33,33	0,00	66,67
RISO DI ZUCCHINE							100,00	0,00	0,00
RISO DI ZUCCA	50,00	0,00	50,00	100,00	0,00	0,00			
RISI E BISI ALLA VENETA	66,67	33,33	0,00	100,00	0,00	0,00			
CREMA DI LENTICCHIE	0,00	100,00	0,00	37,50	0,00	62,50			
CREMA DI CANNELLINI	0,00	100,00	0,00						
CREMA DI ZUCCA CON ORZO				100,00	0,00	0,00			
CREMA DI VERDURA CON FARRO	100,00	0,00	0,00						
CREMA DI VERDURE				40,00	60,00	0,00			
RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	0,00	100,00	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00	100,00	0,00

3.2 SECONDI PIATTI

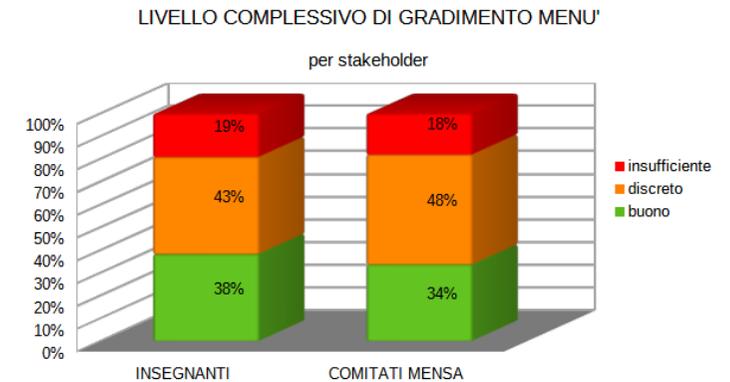
Livello di gradibilità complessivo rispetto ai n. 3 menù stagionali

Livello di gradibilità	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	% SUL TOTALE
Insufficiente	30	28	58	19
Discreto	67	75	142	46
Buono	60	52	112	36
TOTALE	157	155	312	100



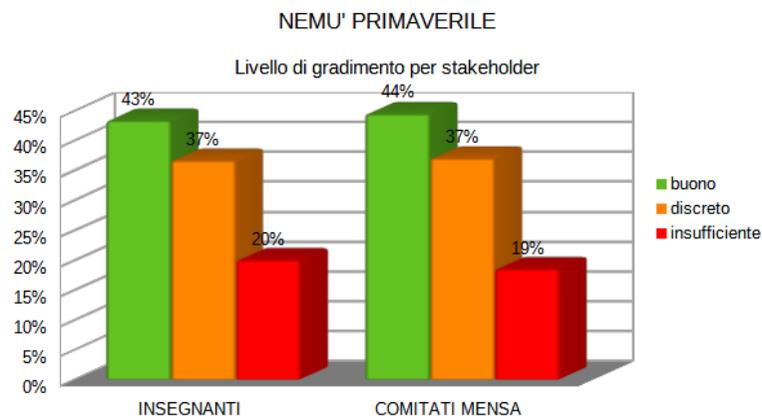
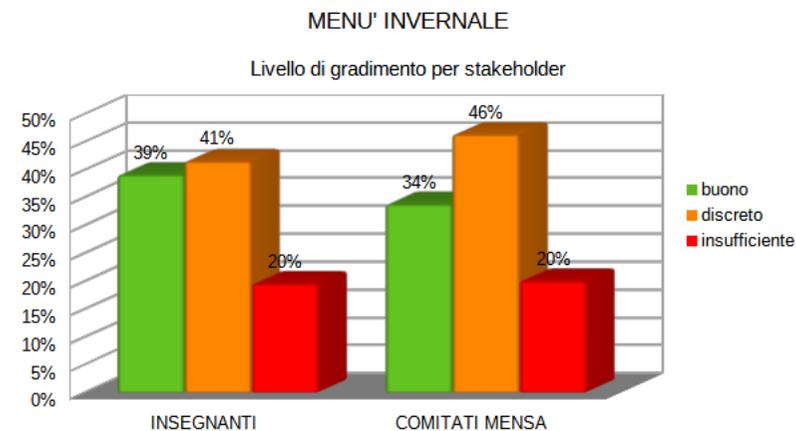
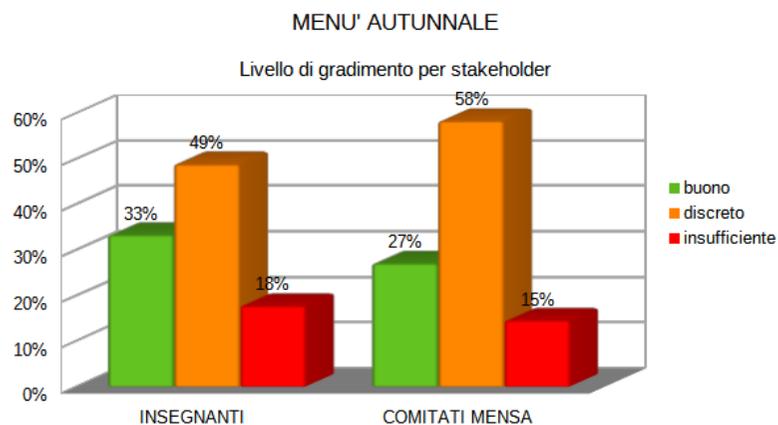
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	38%	43%	19%
COMITATI MENSA	34%	48%	18%



Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	33%	49%	18%	39%	41%	20%	43%	37%	20%
COMITATI MENSA	27%	58%	15%	34%	46%	20%	44%	37%	19%



Gradibilità complessiva per menù e pietanza

SECONDO PIATTO – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO INSEGNANTI (%)

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
ASIAGO	66,7	33,3	0,0	28,6	71,4	0,0			
CACIOTTA				100,0	0,0	0,0			
CASATELLA TREVIGIANA DOP				50,0	50,0	0,0	0,0	0,0	100,0
COSCIA DI POLLO AL FORNO	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0
COTOLETTA DI TACCHINO	0,0	50,0	50,0	100,0	0,0	0,0			
FESA DI TACCHINO AL FORNO	100,0	0,0	0,0				50,0	50,0	0,0
FILETTO DI PLATESSA IN CROSTA							50,0	25,0	25,0
FRITTATA AL FORNO	0,0	75,0	25,0	14,3	28,6	57,1			
FRITTATA CON CIPOLLA	0,0	66,7	33,3						
FRITTATA CON PATATE	0,0	100,0	0,0	33,3	33,3	33,3			
HALIBUT ALLA MUGNAIA							0,0	100,0	0,0
HAMBURGER DI CECI E VERDURE				27,3	36,4	36,4			
HAMBURGER DI PLATESSA AL FORNO				0,0	0,0	100,0			
HAMBURGER DI TONNO				20,0	80,0	0,0	33,3	0,0	66,7
HAMBURGER DI TACCHINO CON CAROTE							100,0	0,0	0,0
LONZA DI MAIALE AL LIMONE				100,0	0,0	0,0			
MONTASIO DOP							100,0	0,0	0,0
MOZZARELLINA/MOZZARELLA	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0			
PLATESSA DORATA AL FORNO	0,0	100,0	0,0	33,3	66,7	0,0	0,0	50,0	50,0
POLENTA				40,0	60,0	0,0			
PEPITE DI MERLUZZO DORATO AL FORNO				33,3	66,7	0,0			
POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO	20,0	40,0	40,0						
POLPETTE DI TONNO	50,0	50,0	0,0						
PROSCIUTTO COTTO							100,0	0,0	0,0
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA	0,0	50,0	50,0	100,0	0,0	0,0			
SEPIE IN UMIDO	0,0	100,0	0,0						
SFORMATO DI CECI E VERDURE	16,7	50,0	33,3						
SPEZZATINO DI MANZO	75,0	25,0	0,0	71,4	28,6	0,0	100,0	0,0	0,0
SPEZZATINO DI POLLO							100,0	0,0	0,0
SPEZZATINO DI TACCHINO				66,7	33,3	0,0	0,0	100,0	0,0
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO				33,3	66,7	0,0			
STRACCHINO	100,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0			
UOVO SODO CONDITO							33,3	50,0	16,7

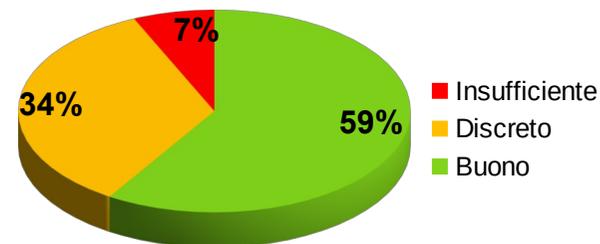
SECONDO PIATTO – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA (%)

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
ASIAGO	66,7	33,3	0,0	14,3	85,7	0,0			
CACIOTTA				100,0	0,0	0,0			
CASATELLA TREVIGIANA DOP				50,0	50,0	0,0			
COSCIA DI POLLO AL FORNO	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
COTOLETTA DI TACCHINO	0,0	50,0	50,0	100,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0
FESA DI TACCHINO AL FORNO	100,0	0,0	0,0						
FILETTO DI PLATESSA IN CROSTA							50,0	50,0	0,0
FRITTATA AL FORNO	0,0	100,0	0,0	28,6	14,3	57,1	50,0	25,0	25,0
FRITTATA CON CIPOLLA	0,0	66,7	33,3						
FRITTATA CON PATATE	0,0	100,0	0,0						
HAMBURGER DI CECI E VERDURE				50,0	0,0	50,0			
HAMBURGER DI PLATESSA AL FORNO				8,7	47,8	43,5			
HALIBUT ALLA MUGNAIA				0,0	66,7	33,3			
HAMBURGER DI TONNO							0,0	100,0	0,0
HAMBURGER DI TACCHINO CON CAROTE				40,0	60,0	0,0	33,3	0,0	66,7
MONTASIO DOP							100,0	0,0	0,0
MOZZARELLINA/MOZZARELLA	0,0	100,0	0,0				100,0	0,0	0,0
PLATESSA DORATA AL FORNO	0,0	100,0	0,0	33,3	66,7	0,0			
POLENTA	100,0	0,0	0,0	40,0	60,0	0,0	0,0	50,0	50,0
PEPITE DI MERLUZZO DORATO AL FORNO				66,7	33,3	0,0			
POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO	0,0	66,7	33,3						
POLPETTE DI TONNO	0,0	100,0	0,0						
PROSCIUTTO COTTO									
SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA	0,0	50,0	50,0				100,0	0,0	0,0
SEPIE IN UMIDO	40,0	60,0	0,0						
SFORMATO DI CECI E VERDURE	0,0	66,7	33,3						
SPEZZATINO DI MANZO	62,5	37,5	0,0	57,1	42,9	0,0	100,0	0,0	0,0
SPEZZATINO DI TACCHINO				33,3	66,7	0,0			
STRACCETTI DI POLLO AL FORNO				0,0	100,0	0,0			
STRACCHINO	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0			
UOVO SODO CONDITO							33,3	50,0	16,7

3.3 CONTORNI E DESSERT

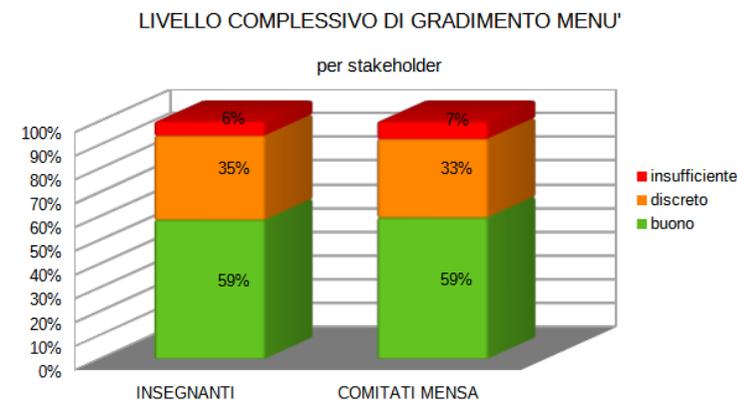
Livello di gradibilità complessivo rispetto ai n. 3 menù stagionali

Livello di gradibilità	INSEGNANTI	COMITATI MENSA	TOTALE	% SUL TOTALE
Insufficiente	17	20	37	7
Discreto	100	89	189	34
Buono	165	160	325	59
TOTALE	282	269	551	100



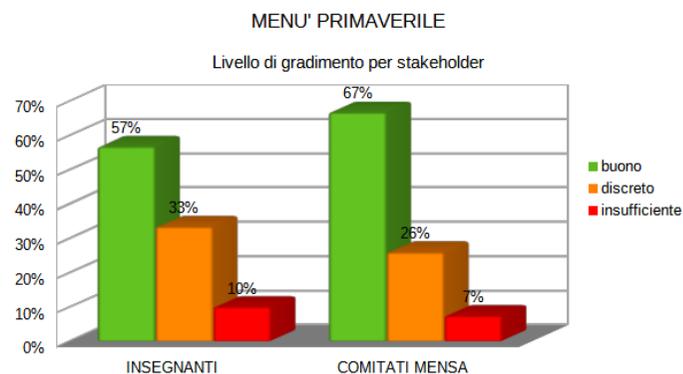
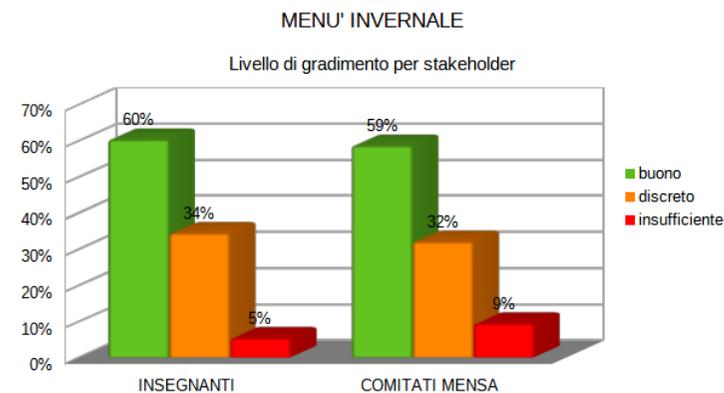
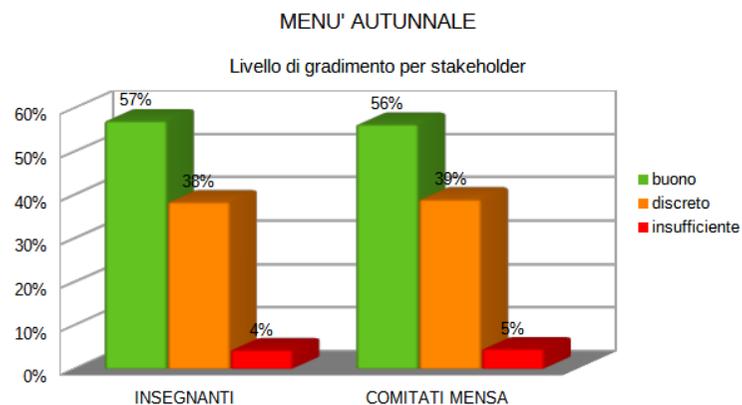
Confronto livello complessivo percentuale di gradibilità per stakeholder rispetto ai n. 3 menù stagionali

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	59%	35%	6%
COMITATI MENSA	59%	33%	7%



Confronto livello percentuale di gradibilità per stakeholder per ciascuna tipologia di menù stagionale

	MENU' AUTUNNALE			MENU' INVERNALE			MENU' PRIMAVERILE		
	LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO			LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	57%	38%	4%	60%	34%	5%	57%	33%	10%
COMITATI MENSA	56%	39%	5%	59%	32%	9%	67%	26%	7%



Gradibilità complessiva per menù e pietanza

CONTORNO E DESSERT – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO INSEGNANTI (%)

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
BIETA ALL'OLIO				100,0	0,0	0,0			
CAPPUCCIO	0,0	100,0	0,0	50,0	50,0	0,0	75,0	25,0	0,0
CAROTE AL BURRO	75,0	25,0	0,0	100,0	0,0	0,0	50,0	50,0	0,0
CAROTE AL ROSMARINO				44,4	55,6	0,0			
CAROTE JULIENNE	83,3	16,7	0,0	50,0	50,0	0,0	42,9	57,1	0,0
CAROTE E FINOCCHI JULIENNE	57,1	42,9	0,0						
FAGIOLINI ALL'OLIO				33,3	33,3	33,3	50,0	50,0	0,0
FINOCCHI JULIENNE	33,3	33,3	33,3	50,0	50,0	0,0			
FINOCCHI JULIENNE CON SUCCO D'ARANCIA	16,7	66,7	16,7						
FRUTTA FRESCA	52,6	42,1	5,3	78,4	16,2	5,4	66,7	25,0	8,3
INSALATA	0,0	50,0	50,0	33,3	66,7	0,0	25,0	62,5	12,5
LENTICCHIE AL POMODORO							0,0	100,0	0,0
MUFFIN ALLE MELE	50,0	50,0	0,0	60,0	20,0	20,0	100,0	0,0	0,0
PATATE AL FORNO	100,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0			
PATATE LESSE							60,0	0,0	40,0
PISELLI AL PORRO				71,4	14,3	14,3			
PISELLI ALL'OLIO	50,0	50,0	0,0	50,0	50,0	0,0	66,7	0,0	33,3
POMODORI							100,0	0,0	0,0
SPINACI	33,3	66,7	0,0						
SPINACI AL BURRO							0,0	50,0	50,0
SPINACI ALL'OLIO	50,0	50,0	0,0	33,3	55,6	11,1			
YOGURT	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
ZUCCHINE TRIFOLATE							50,0	50,0	0,0

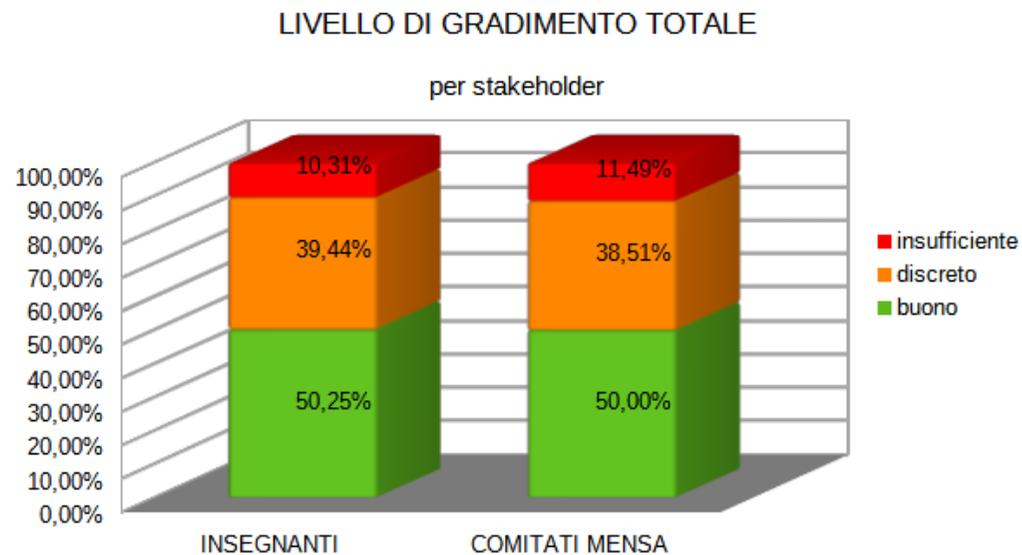
CONTORNO E DESSERT – LIVELLO MEDIO DI GRADIMENTO COMITATI MENSA (%)

PIETANZA	MENU' AUTUNNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' INVERNALE LIVELLO GRADIMENTO			MENU' PRIMAVERILE LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente	buono	discreto	insufficiente
CAPPUCCIO	0,0	100,0	0,0	64,7	35,3	0,0	75,0	25,0	0,0
CAROTE AL BURRO	85,7	0,0	14,3	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
CAROTE AL ROSMARINO				70,0	20,0	10,0			
CAROTE E FINOCCHI JULIENNE	57,1	42,9	0,0						
CAROTE JULIENNE	83,3	16,7	0,0	44,4	50,0	5,6	66,7	33,3	0,0
FAGIOLINI ALL'OLIO	100,0	0,0	0,0	16,7	50,0	33,3	50,0	50,0	0,0
FINOCCHI JULIENNE	66,7	0,0	33,3	50,0	50,0	0,0			
FINOCCHI JULIENNE CON SUCCO D'ARANCIA	20,0	60,0	20,0						
FRUTTA FRESCA	57,9	36,8	5,3	71,4	14,3	14,3	87,5	12,5	0,0
INSALATA	0,0	100,0	0,0	20,0	60,0	20,0	14,3	71,4	14,3
LENTICCHIE AL POMODORO							33,3	66,7	0,0
MUFFIN ALLE MELE	50,0	50,0	0,0	75,0	0,0	25,0	100,0	0,0	0,0
PATATE AL FORNO	100,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0			
PATATE LESSE							60,0	0,0	40,0
PISELLI AL PORRO				71,4	28,6	0,0			
PISELLI ALL'OLIO	33,3	66,7	0,0	50,0	0,0	50,0	66,7	33,3	0,0
POMODORI							100,0	0,0	0,0
SPINACI	16,7	83,3	0,0						
SPINACI ALL'OLIO	50,0	50,0	0,0	11,1	88,9	0,0			
SPINACI AL BURRO							0,0	50,0	50,0
YOGURT	91,7	8,3	0,0	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
ZUCCHINE TRIFOLATE							100,0	0,0	0,0

3.4 GRADIBILITÀ TOTALE

Livello di gradimento totale rispetto alle n. 3 tipologie di portate (I piatto - II piatto - contorno/dessert)

	LIVELLO GRADIMENTO		
	buono	discreto	insufficiente
INSEGNANTI	50,25%	39,44%	10,31%
COMITATI MENSA	50,00%	38,51%	11,49%



4. RESIDUO/SCARTO

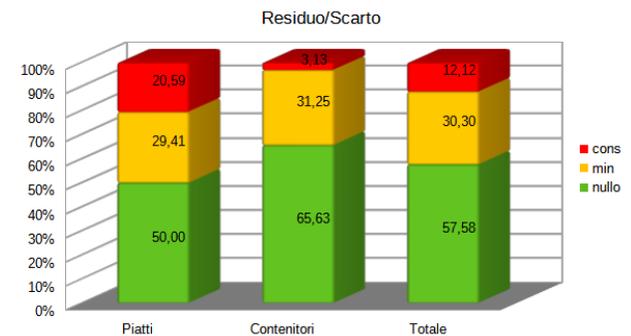
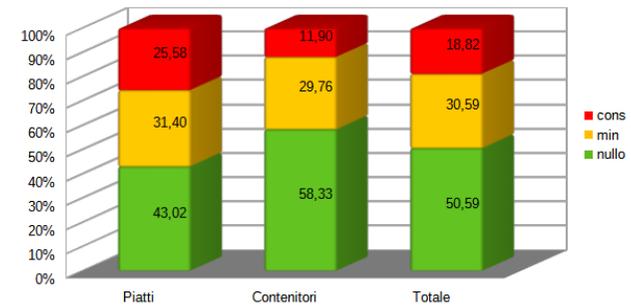
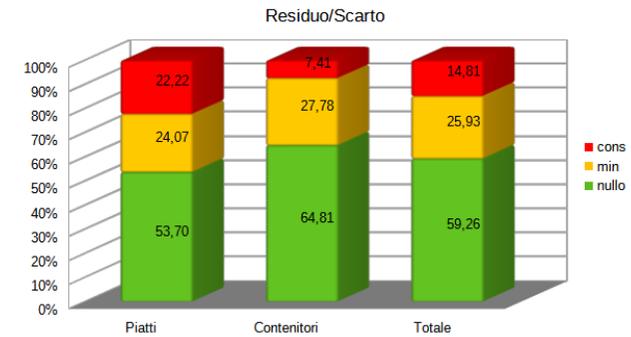
4.1 PRIMI PIATTI

Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (scala: nullo, minimo, consistente)

AUTUNNO	nullo	min	cons
Piatti	53,70	24,07	22,22
Contenitori	64,81	27,78	7,41
Totale	59,26	25,93	14,81

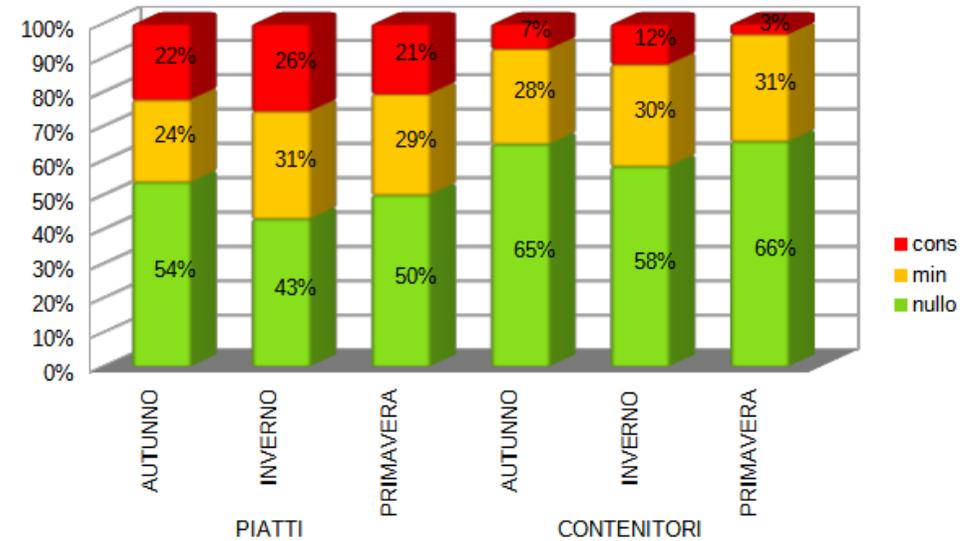
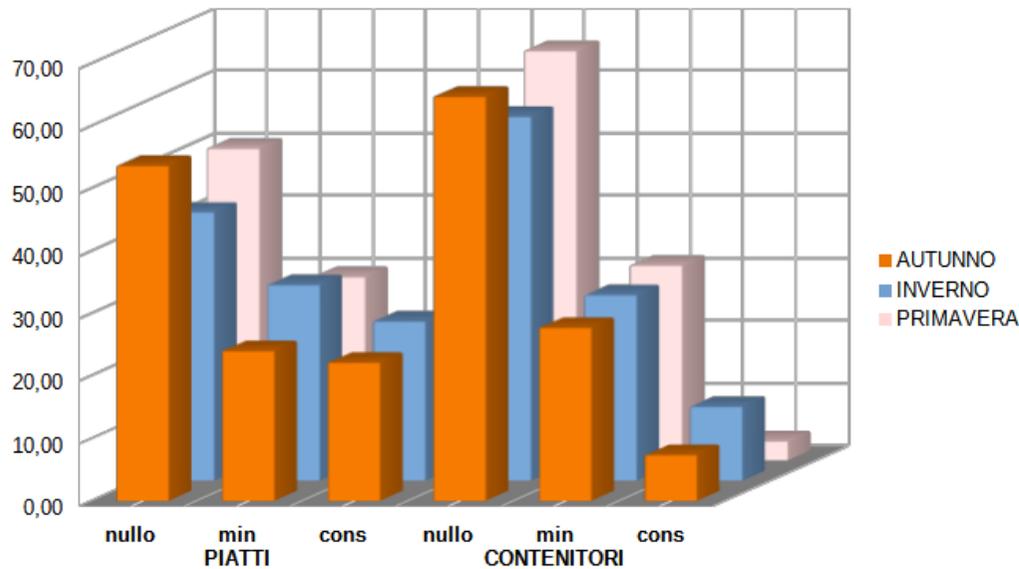
INVERNO	nullo	min	cons
Piatti	43,02	31,40	25,58
Contenitori	58,33	29,76	11,90
Totale	50,59	30,59	18,82

PRIMAVERA	nullo	min	cons
Piatti	50,00	29,41	20,59
Contenitori	65,63	31,25	3,13
Totale	57,58	30,30	12,12



Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (primo piatto)

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
nullo	53,70	43,02	50,00	64,81	58,33	65,63
min	24,07	31,40	29,41	27,78	29,76	31,25
cons	22,22	25,58	20,59	7,41	11,90	3,13



Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza

PRIMO PIATTO – MENU' AUTUNNALE

		PIATTI				TOT	CONTENITORI				TOT	TOTALE			
		TOT	RIMANENZA (percentuale)				TOT	RIMANENZA (percentuale)				TOT	RIMANENZA (percentuale)		
			min	cons	nullo			min	cons	nullo			min	cons	nullo
😊	CREMA DI CANNELLINI	2	0,00	100,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	50,00	50,00		
😊	CREMA DI LENTICCHIE	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00		
😞	CREMA DI VERDURE CON FARRO	3	0,00	100,00	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	33,33	50,00	16,67		
😞	PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE	2	50,00	50,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00	4	75,00	25,00	0,00		
😊	PASTA AL TONNO	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00		
😞	PASTA CON CREMA DI BROCCOLI	1	0,00	100,00	0,00	1	0,00	100,00	0,00	2	0,00	100,00	0,00		
😊	PASTA E FAGIOLI	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00		
😊	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
😊	PASTA OLIO E PARMIGIANO	12	41,67	0,00	58,33	12	33,33	0,00	66,67	24	37,50	0,00	62,50		
😊	PIZZA MARGHERITA	7	0,00	0,00	100,00	7	14,29	0,00	85,71	14	7,14	0,00	92,86		
😊	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	3	33,33	66,67	0,00	3	0,00	0,00	100,00	6	16,67	33,33	50,00		
😞	RISI E BISI ALLA VENETA	3	0,00	66,67	33,33	3	0,00	66,67	33,33	6	0,00	66,67	33,33		
😊	RISO ALL'OLIO	8	12,50	0,00	87,50	8	25,00	0,00	75,00	16	18,75	0,00	81,25		
😊	RISO ALLA PARMIGIANA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
😞	RISO DI ZUCCA	2	0,00	50,00	50,00	2	50,00	50,00	0,00	4	25,00	50,00	25,00		
😊	RISO OLIO E PARMIGIANO	6	33,33	0,00	66,67	6	33,33	0,00	66,67	12	33,33	0,00	66,67		
	TOTALE	54	24,07	22,22	53,70	54	27,78	7,41	64,81	108	25,93	14,81	59,26		

Rimanenza Totale
Legenda :



Rimanenza "nullo" >= 50% o "min" = 100%



Rimanenza "nullo" < 50%



Rimanenza "cons" >= 20%

PRIMO PIATTO – MENU' INVERNALE

		PIATTI			TOT	CONTENITORI			TOT	TOTALE					
		TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)				
			min	cons			nullo	min			cons	nullo	min	cons	nullo
	CREMA DI LENTICCHIE	8	25,00	75,00	0,00	6	50,00	33,33	16,67	14	35,71	57,14	7,14		
	CREMA DI VERDURE	6	50,00	50,00	0,00	6	33,33	0,00	66,67	12	41,67	25,00	33,33		
	CREMA DI ZUCCA CON ORZO	3	0,00	66,67	33,33	3	33,33	0,00	66,67	6	16,67	33,33	50,00		
	PASTA AL POMODORO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00		
	PASTA AL POMODORO E OLIVE	5	80,00	20,00	0,00	5	40,00	0,00	60,00	10	60,00	10,00	30,00		
	PASTA AL RAGU'	4	50,00	25,00	25,00	4	25,00	25,00	50,00	8	37,50	25,00	37,50		
	PASTA AL SUGO DI LENTICCHIE	3	0,00	100,00	0,00	3	33,33	66,67	0,00	6	16,67	83,33	0,00		
	PASTA ALLA PIZZAIOLA	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	50,00	50,00	4	0,00	25,00	75,00		
	PASTA CON CREMA DI BROCCOLI	6	66,67	16,67	16,67	6	83,33	0,00	16,67	12	75,00	8,33	16,67		
	PASTA E FAGIOLI	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00		
	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI MANZO	1	0,00	100,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00		
	PASTA OLIO E PARMIGIANO	17	35,29	11,76	52,94	17	0,00	17,65	82,35	34	17,65	14,71	67,65		
	PIZZA MARGHERITA	6	0,00	0,00	100,00	6	0,00	0,00	100,00	12	0,00	0,00	100,00		
	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	3	0,00	0,00	100,00	3	66,67	0,00	33,33	6	33,33	0,00	66,67		
	RISI E BISI ALLA VENETA	3	33,33	66,67	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	50,00	33,33	16,67		
	RISO AL POMODORO	1	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00		
	RISO ALL'OLIO	2	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	0,00	75,00		
	RISO ALLA PARMIGIANA	3	66,67	0,00	33,33	3	33,33	0,00	66,67	6	50,00	0,00	50,00		
	RISO DI ZUCCA	1	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00		
	RISO OLIO E PARMIGIANO	10	20,00	0,00	80,00	10	10,00	10,00	80,00	20	15,00	5,00	80,00		
	TOTALE	86	31,40	25,58	43,02	84	29,76	11,90	58,33	170	30,59	18,82	50,59		

Rimanenza Totale
Legenda :



Rimanenza "nullo" >= 50% o "min" = 100%



Rimanenza "nullo" < 50%



Rimanenza "cons" >= 20%

PRIMO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE

		PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
		TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
			min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
	PASTA AL POMODORO	2	50,00	0,00	50,00	2	50,00	50,00	0,00	4	50,00	25,00	25,00
	PASTA AL POMODORO E BASILICO	4	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00	8	0,00	0,00	100,00
	PASTA AL PESTO	5	40,00	20,00	40,00	5	40,00	0,00	60,00	10	40,00	10,00	50,00
	PASTA AL POMODORO E MELANZANE	2	50,00	50,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00	4	75,00	25,00	0,00
	PASTA CON ZUCCHINE	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
	PASTA INTEGRALE AL RAGU'	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
	PASTA OLIO E PARMIGIANO	5	40,00	40,00	20,00	4	0,00	0,00	100,00	9	22,22	22,22	55,56
	PIZZA MARGHERITA	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	2	50,00	0,00	50,00	2	50,00	0,00	50,00	4	50,00	0,00	50,00
	RISO AL POMODORO E BASILICO	3	33,33	66,67	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	33,33	33,33	33,33
	RISO ALLA PARMIGIANA	4	25,00	0,00	75,00	4	0,00	0,00	100,00	8	12,50	0,00	87,50
	RISO DI ZUCCHINE	1	0,00	100,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00
	RISO OLIO	2	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	3	33,33	0,00	66,67
	TOTALE	34	29,41	20,59	50,00	32	31,25	3,13	65,63	66	30,30	12,12	57,58

Rimanenza Totale
Legenda :



Rimanenza "nullo" >= 50% o "min" = 100%



Rimanenza "nullo" < 50%

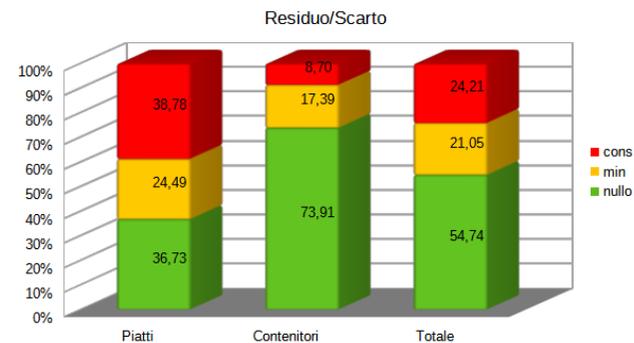


Rimanenza "cons" >= 20%

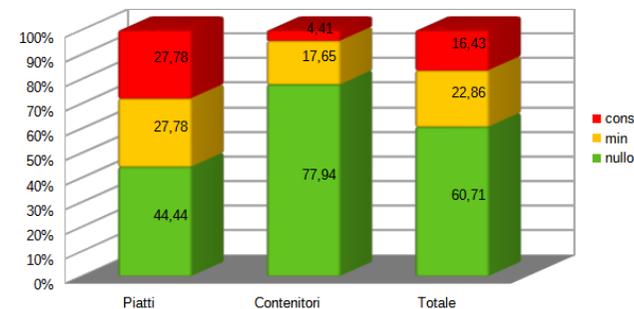
4.2 SECONDI PIATTI

Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (scala: nullo, minimo, consistente)

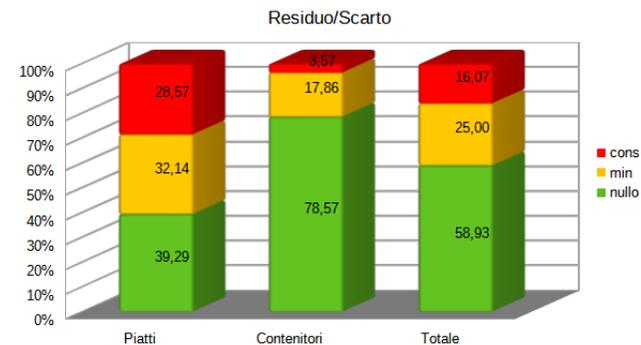
AUTUNNO	nullo	min	cons
Piatti	36,73	24,49	38,78
Contenitori	73,91	17,39	8,70
Totale	54,74	21,05	24,21



INVERNO	nullo	min	cons
Piatti	29,27	26,83	43,90
Contenitori	75,00	22,37	2,63
Totale	51,27	24,68	24,05

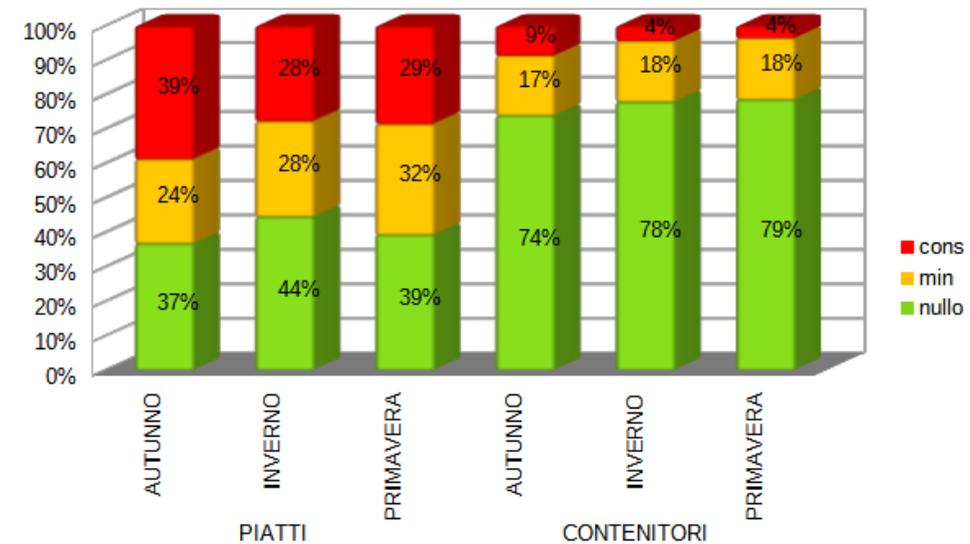
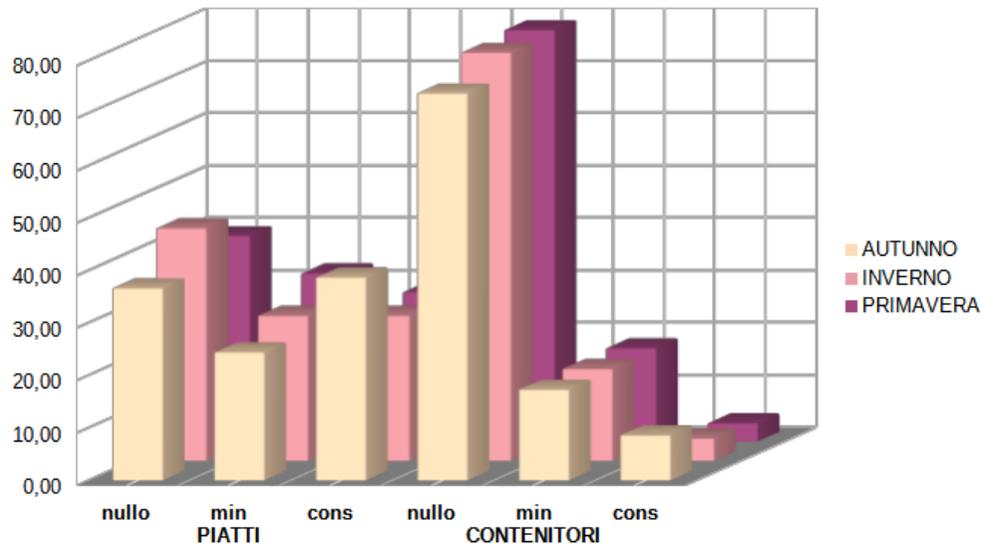


PRIMAVERA	nullo	min	cons
Piatti	46,67	30,00	23,33
Contenitori	89,29	10,71	0,00
Totale	67,24	20,69	12,07



Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (secondo piatto)

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
nullo	36,73	29,27	46,67	73,91	75,00	89,29
min	24,49	26,83	30,00	17,39	22,37	10,71
cons	38,78	43,90	23,33	8,70	2,63	0,00



Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza

SECONDO PIATTO – MENU' AUTUNNALE

PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
	TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
😊 ASIAGO	3	0,00	33,33	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	16,67	83,33
😊 COSCIA DI POLLO AL FORNO	1	0,00	0,00	100,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00
😊 COTOLETTA DI TACCHINO	2	100,00	0,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	50,00	0,00	50,00
😊 FESA DI TACCHINO AL FORNO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
😞 FRITTATA AL FORNO	4	25,00	75,00	0,00	4	25,00	0,00	75,00	8	25,00	37,50	37,50
😞 FRITTATA CON CIPOLLA	3	0,00	33,33	66,67	3	0,00	33,33	66,67	6	0,00	33,33	66,67
😊 FRITTATA CON PATATE	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
😊 MOZZARELLA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
😞 PLATESSA DORATA AL FORNO	1	0,00	100,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	50,00	50,00	0,00
😊 POLENTA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
😊 POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO	6	33,33	33,33	33,33	6	0,00	0,00	100,00	12	16,67	16,67	66,67
😊 POLPETTE DI TONNO	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
😞 SEPPIE IN UMIDO	5	0,00	100,00	0,00	5	20,00	20,00	60,00	10	10,00	60,00	30,00
😞 SFORMATO DI CECI E VERDURE	6	0,00	100,00	0,00	4	0,00	50,00	50,00	10	0,00	80,00	20,00
😞 SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA	2	100,00	0,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	75,00	0,00	25,00
😊 SPEZZATINO DI MANZO	9	22,22	0,00	77,78	8	25,00	0,00	75,00	17	23,53	0,00	76,47
😊 STRACCHINO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
TOTALE	49	24,49	38,78	36,73	46	17,39	8,70	73,91	95	21,05	24,21	54,74

Rimanenza Totale
Legenda :



Rimanenza "nullo" >= 50% o "min" = 100%



Rimanenza "nullo" < 50%



Rimanenza "cons" >= 20%

SECONDO PIATTO – MENU' INVERNALE

PIETANZA	TOT	PIATTI			TOT	CONTENITORI			TOT	TOTALE		
		RIMANENZA (percentuale)				RIMANENZA (percentuale)				RIMANENZA (percentuale)		
		min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
☹️ ASIAGO	7	100,00	0,00	0,00	5	40,00	0,00	60,00	12	75,00	0,00	25,00
😊 CACIOTTA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
☹️ CASATELLA TREVIGIANA DOP	2	0,00	100,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	50,00	25,00
😊 COSCIA DI POLLO AL FORNO	3	0,00	33,33	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	16,67	83,33
😊 COTOLETTA DI TACCHINO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
☹️ FRITTATA AL FORNO	7	28,57	57,14	14,29	7	71,43	0,00	28,57	14	50,00	28,57	21,43
😊 FRITTATA CON PATATE	3	33,33	33,33	33,33	3	0,00	0,00	100,00	6	16,67	16,67	66,67
☹️ HAMBURGER DI CECI E VERDURE	22	4,55	95,45	0,00	19	10,53	10,53	78,95	41	7,32	56,10	36,59
☹️ HAMBURGER DI PLATESSA AL FORNO	3	33,33	66,67	0,00	3	66,67	0,00	33,33	6	50,00	33,33	16,67
😊 HAMBURGER DI TONNO	5	20,00	0,00	80,00	5	20,00	0,00	80,00	10	20,00	0,00	80,00
😊 LONZA DI MAIALE AL LIMONE	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
😊 MOZZARELLA	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
😊 PEPITE DI MERLUZZO DORATE AL FORNO	3	33,33	0,00	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	16,67	0,00	83,33
☹️ PLATESSA DORATA AL FORNO	3	0,00	100,00	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	16,67	50,00	33,33
😊 POLENTA	5	60,00	20,00	20,00	5	20,00	0,00	80,00	10	40,00	10,00	50,00
😊 SCALOPPINA DI POLLO ALLA SALVIA	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
😊 SPEZZATINO DI MANZO	7	28,57	0,00	71,43	7	14,29	0,00	85,71	14	21,43	0,00	78,57
😊 SPEZZATINO DI TACCHINO	3	0,00	33,33	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	16,67	83,33
😊 STRACCETTI DI POLLO AL FORNO	3	33,33	0,00	66,67	3	33,33	0,00	66,67	6	33,33	0,00	66,67
😊 STRACCHINO	1	100,00	0,00	0,00	0	--	--	--	1	100,00	0,00	0,00
TOTALE	82	26,83	43,90	29,27	76	22,37	2,63	75,00	158	24,68	24,05	51,27

Rimanenza Totale
Legenda :



Rimanenza "nullo" >= 50% o "min" = 100%



Rimanenza "nullo" < 50%



Rimanenza "cons" >= 20%

SECONDO PIATTO – MENU' PRIMAVERILE

PIETANZA		PIATTI			CONTENITORI			TOTALE					
		TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
			min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
😊	CASATELLA TREVIGIANA DOP	1	100,00	0,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00
😊	COSCIA DI POLLO AL FORNO	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00
😊	FESA DI TACCHINO AL FORNO	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00
😞	FILETTO DI PLATESSA IN CROSTA	4	25,00	50,00	25,00	4	0,00	0,00	100,00	8	12,50	25,00	62,50
😊	HALIBUT ALLA MUGNAIA	2	100,00	0,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	50,00	0,00	50,00
😊	HAMBURGER DI TACCHINO CON CAROTE	3	33,33	0,00	66,67	3	0,00	0,00	100,00	6	16,67	0,00	83,33
😞	HAMBURGER DI TONNO	3	0,00	66,67	33,33	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	33,33	66,67
😊	MONTASIO DOP	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
😞	PLATESSA DORATA AL FORNO	2	0,00	100,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	3	0,00	66,67	33,33
😊	PROSCIUTTO COTTO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
😊	SPEZZATINO DI MANZO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
😊	SPEZZATINO DI POLLO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
😊	SPEZZATINO DI TACCHINO	1	0,00	0,00	100,00	0	-	-	-	1	0,00	0,00	100,00
	UOVO SODO CONDITO	6	16,67	16,67	66,67	6	33,33	0,00	66,67	12	25,00	8,33	66,67
TOTALE		30	30,00	23,33	46,67	28	10,71	0,00	89,29	58	20,69	12,07	67,24

Rimanenza Totale
Legenda :



Rimanenza "nullo" >= 50% o "min" = 100%



Rimanenza "nullo" < 50%

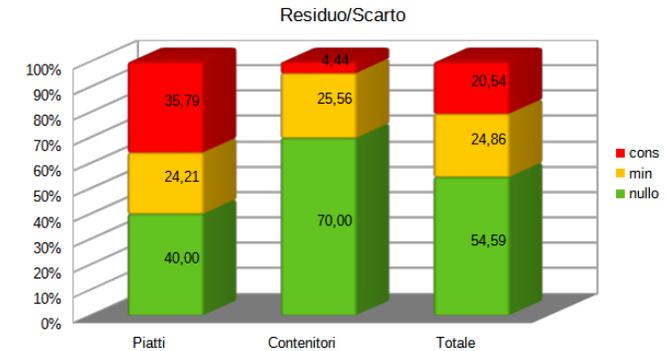


Rimanenza "cons" >= 20%

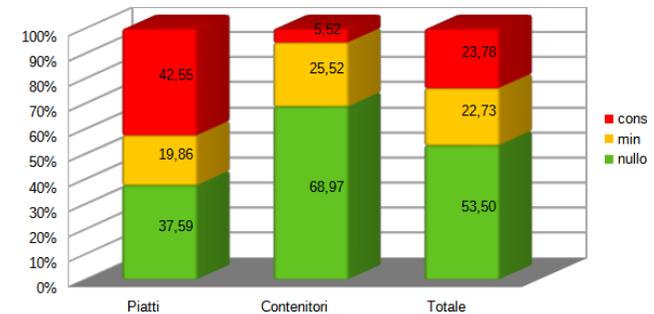
4.3 CONTORNI E DESSERT

Livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (scala: nullo, minimo, consistente)

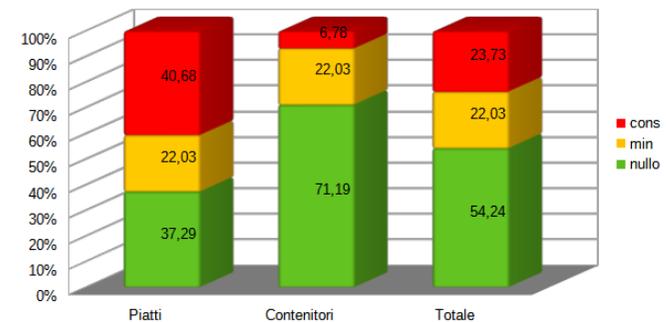
AUTUNNO	nullo	min	cons
Piatti	40,00	24,21	35,79
Contenitori	70,00	25,56	4,44
Totale	54,59	24,86	20,54



INVERNO	nullo	min	cons
Piatti	37,59	19,86	42,55
Contenitori	68,97	25,52	5,52
Totale	53,50	22,73	23,78

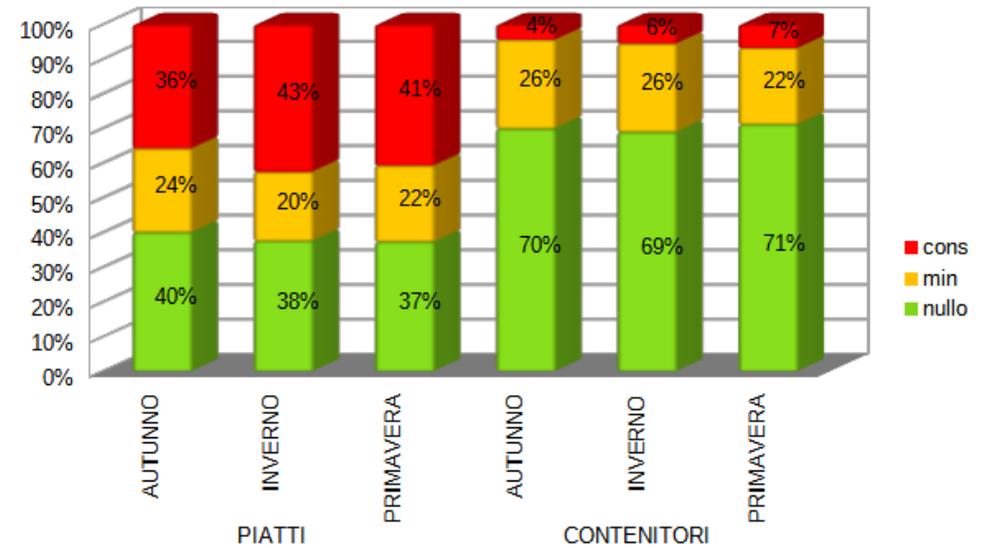
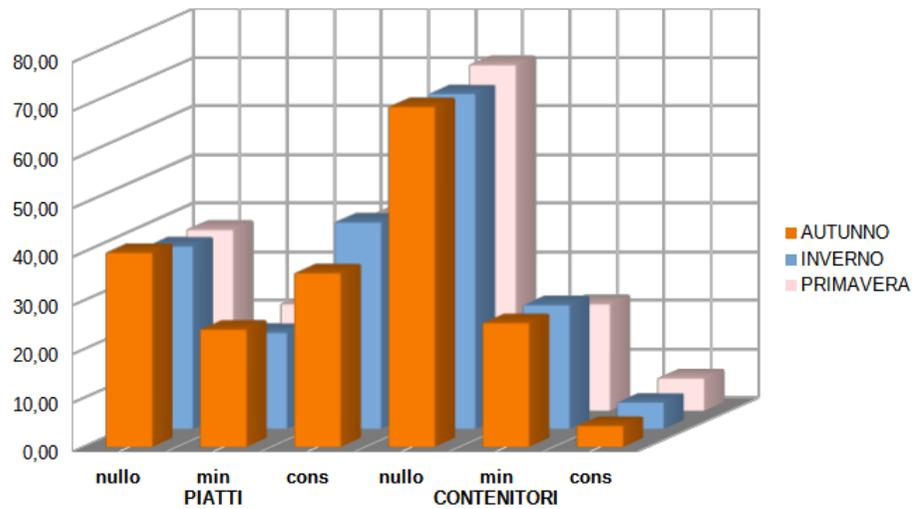


PRIMAVERA	nullo	min	cons
Piatti	37,29	22,03	40,68
Contenitori	71,19	22,03	6,78
Totale	54,24	22,03	23,73



Confronto livello di residuo e scarto nei piatti e nei contenitori per menù stagionale (contorni e dessert)

	PIATTI			CONTENITORI		
	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA	AUTUNNO	INVERNO	PRIMAVERA
nullo	40,00	37,59	37,29	70,00	68,97	71,19
min	24,21	19,86	22,03	25,56	25,52	22,03
cons	35,79	42,55	40,68	4,44	5,52	6,78



Residuo scarto complessivo per menù stagionale e pietanza CONTORNO E DESSERT – MENU' AUTUNNALE

	PIETANZA	PIATTI			CONTENITORI			TOTALE					
		TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
			min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
☹️	CAPPUCCIO	4	0,00	100,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	6	0,00	66,67	33,33
☹️	CAROTE AL BURRO	8	50,00	37,50	12,50	8	50,00	12,50	37,50	16	50,00	25,00	25,00
☹️	CAROTE E FINOCCHI JULIENNE	7	28,57	71,43	0,00	7	42,86	0,00	57,14	14	35,71	35,71	28,57
😊	CAROTE JULIENNE	6	16,67	33,33	50,00	5	0,00	20,00	80,00	11	9,09	27,27	63,64
😊	FAGIOLINI ALL'OLIO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
☹️	FINOCCHI JULIENNE	3	33,33	66,67	0,00	3	33,33	0,00	66,67	6	33,33	33,33	33,33
☹️	FINOCCHI JULIENNE CON SUCCO D'ARANCIA	6	50,00	33,33	16,67	6	33,33	0,00	66,67	12	41,67	16,67	41,67
😊	FRUTTA FRESCA	19	21,05	21,05	57,89	17	5,88	0,00	94,12	36	13,89	11,11	75,00
☹️	INSALATA	2	0,00	100,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	50,00	25,00
😊	MUFFIN	5	0,00	0,00	100,00	5	20,00	0,00	80,00	10	10,00	0,00	90,00
😊	PATATE AL FORNO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
☹️	PISELLI ALL'OLIO	7	28,57	71,43	0,00	7	28,57	14,29	57,14	14	28,57	42,86	28,57
☹️	SPINACI	6	50,00	33,33	16,67	6	16,67	16,67	66,67	12	33,33	25,00	41,67
☹️	SPINACI ALL'OLIO	4	25,00	75,00	0,00	4	100,00	0,00	0,00	8	62,50	37,50	0,00
😊	YOGURT	16	12,50	0,00	87,50	16	18,75	0,00	81,25	32	15,63	0,00	84,38
TOTALE		95	24,21	35,79	40,00	90	25,56	4,44	70,00	185	24,86	20,54	54,59

Rimanenza Totale
Legenda :



Rimanenza "nullo" >= 50% o "min" = 100%



Rimanenza "nullo" < 50%



Rimanenza "cons" >= 20%

CONTORNO E DESSERT – MENU' INVERNALE

	PIETANZA	PIATTI			CONTENITORI			TOTALE					
		TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
			min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
😊	BIETA ALL'OLIO	1	0,00	0,00	100,00	1	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00
😞	CAPPUCCIO	18	22,22	77,78	0,00	18	44,44	11,11	44,44	36	33,33	44,44	22,22
😞	CAROTE AL BURRO	2	50,00	50,00	0,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	25,00	50,00
😞	CAROTE AL ROSMARINO	10	20,00	70,00	10,00	9	55,56	0,00	44,44	19	36,84	36,84	26,32
😞	CAROTE JULIENNE	19	31,58	52,63	15,79	19	26,32	5,26	68,42	38	28,95	28,95	42,11
😞	FAGIOLINI ALL'OLIO	6	16,67	83,33	0,00	6	50,00	0,00	50,00	12	33,33	41,67	25,00
😊	FINOCCHI JULIENNE	4	50,00	0,00	50,00	4	25,00	0,00	75,00	8	37,50	0,00	62,50
😊	FRUTTA FRESCA	45	8,89	11,11	80,00	43	13,95	0,00	86,05	88	11,36	5,68	82,95
😞	INSALATA	6	33,33	66,67	0,00	6	33,33	33,33	33,33	12	33,33	50,00	16,67
😊	MUFFIN ALLE MELE	3	0,00	0,00	100,00	5	0,00	0,00	100,00	8	0,00	0,00	100,00
😊	PATATE AL FORNO	1	100,00	0,00	0,00	1	0,00	0,00	100,00	2	50,00	0,00	50,00
😞	PISELLI AL PORRO	7	28,57	71,43	0,00	7	42,86	28,57	28,57	14	35,71	50,00	14,29
😞	PISELLI ALL'OLIO	2	0,00	100,00	0,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	50,00	25,00
😞	SPINACI ALL'OLIO	8	12,50	87,50	0,00	7	42,86	14,29	42,86	15	26,67	53,33	20,00
😊	YOGURT	9	22,22	0,00	77,78	15	0,00	0,00	100,00	24	8,33	0,00	91,67
	TOTALE	141	19,86	42,55	37,59	145	25,52	5,52	68,97	286	22,73	23,78	53,50

Rimanenza Totale
Legenda :



Rimanenza "nullo" >= 50% o "min" = 100%



Rimanenza "nullo" < 50%



Rimanenza "cons" >= 20%

CONTORNO E DESSERT – MENU' PRIMAVERILE

	PIETANZA	PIATTI				CONTENITORI				TOTALE			
		TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)			TOT	RIMANENZA (percentuale)		
			min	cons	nullo		min	cons	nullo		min	cons	nullo
☹️	CAPPUCCI-CAROTE	4	0,00	100,00	0,00	4	25,00	50,00	25,00	8	12,50	75,00	12,50
😊	CAROTE AL BURRO	3	0,00	100,00	0,00	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	50,00	50,00
☹️	CAROTE JULIENNE	7	57,14	28,57	14,29	7	28,57	0,00	71,43	14	42,86	14,29	42,86
😊	FAGIOLINI ALL'OLIO	2	0,00	100,00	0,00	2	100,00	0,00	0,00	4	50,00	50,00	0,00
😊	FRUTTA FRESCA	10	10,00	0,00	90,00	12	8,33	0,00	91,67	22	9,09	0,00	90,91
☹️	INSALATA	8	25,00	75,00	0,00	8	50,00	12,50	37,50	16	37,50	43,75	18,75
😊	LENTICCHIE AL POMODORO	3	0,00	100,00	0,00	3	0,00	0,00	100,00	6	0,00	50,00	50,00
😊	MUFFIN	2	0,00	0,00	100,00	2	0,00	0,00	100,00	4	0,00	0,00	100,00
😊	PATATE LESSE	5	60,00	0,00	40,00	5	0,00	0,00	100,00	10	30,00	0,00	70,00
😊	PISELLI ALL'OLIO	3	33,33	33,33	33,33	3	33,33	0,00	66,67	6	33,33	16,67	50,00
😊	POMODORI	2	50,00	0,00	50,00	2	0,00	0,00	100,00	4	25,00	0,00	75,00
😊	SPINACI AL BURRO	2	0,00	50,00	50,00	2	50,00	0,00	50,00	4	25,00	25,00	50,00
😊	YOGURT	6	16,67	0,00	83,33	5	0,00	20,00	80,00	11	9,09	9,09	81,82
☹️	ZUCCHINE TRIFOLATE	2	0,00	100,00	0,00	1	100,00	0,00	0,00	3	33,33	66,67	0,00
TOTALE		59	22,03	40,68	37,29	59	22,03	6,78	71,19	118	22,03	23,73	54,24

Rimaneza Totale
Legenda :



Rimaneza "nullo" >= 50% o "min" = 100%



Rimaneza "nullo" < 50%



Rimaneza "cons" >= 20%