



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

---

## analisi soddisfazione 2014

---

### SCUOLA PRIMARIA SANTA MARIA DEL PILASTRO

---

Este (PD)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **14/05/2014**

Campione: **53**

Rilevazione e analisi a cura di

**numbers**  
ricerche sociali

---

# risultati d'indagine

---

## **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

---

# 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 **14/05/2014** presso **Scuola Primaria Santa Maria del Pilastro**

Il campione è costituito da **53** 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.

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.

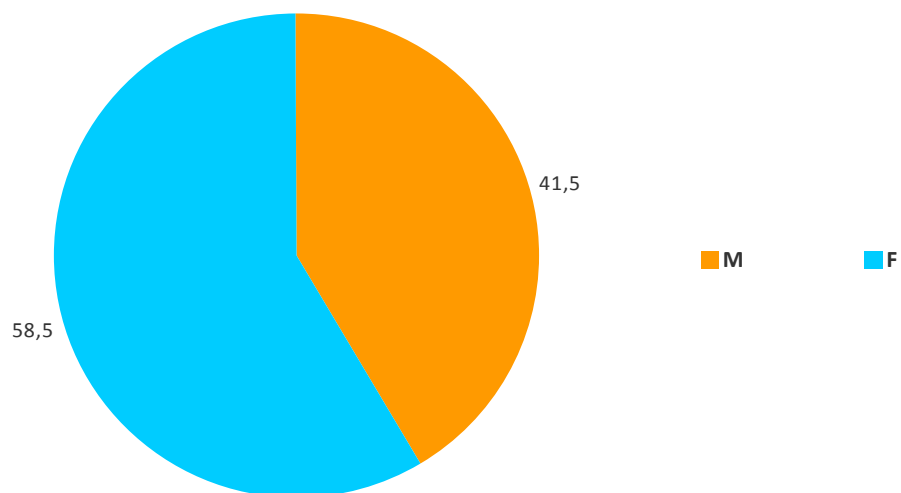
## Terminologia

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).

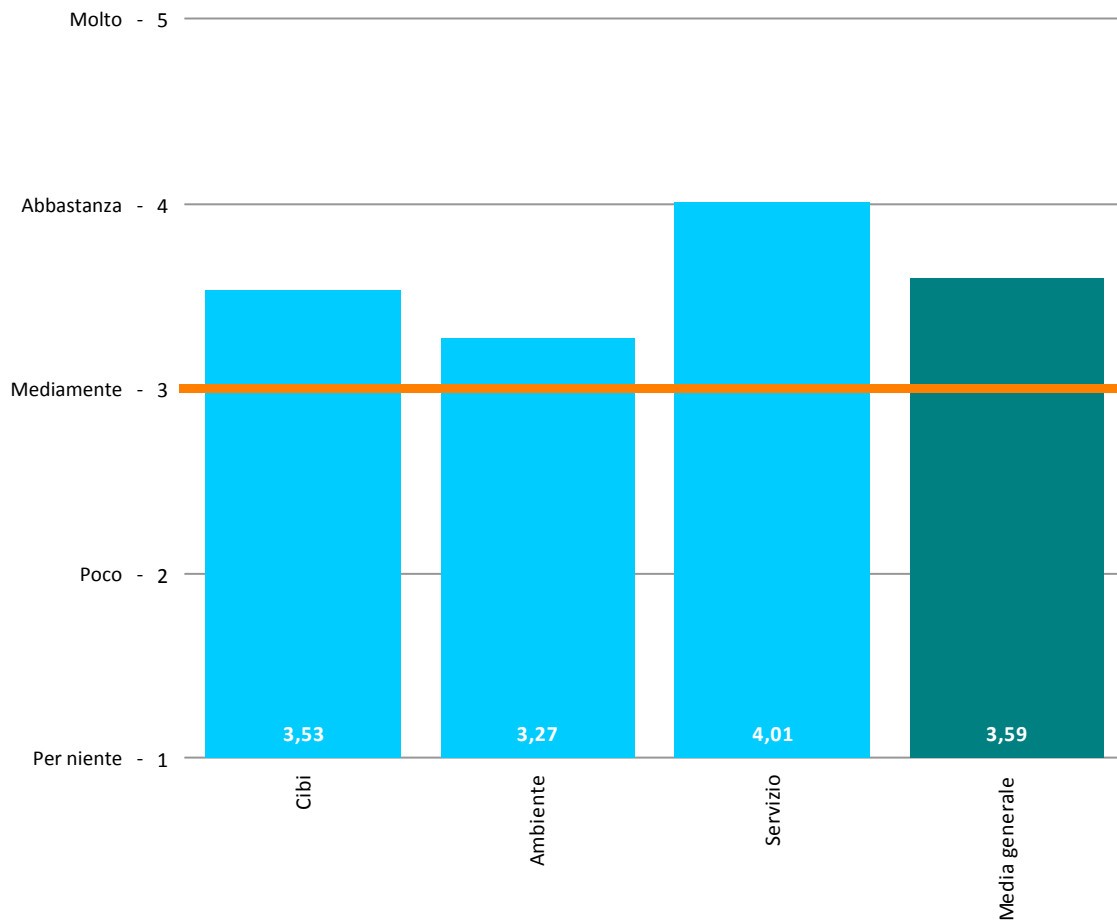
# distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
<b>M</b>	22	<b>41,5</b>
<b>F</b>	31	<b>58,5</b>
Totale validi		<b>53</b>
Non risponde		0
Totale		<b>53</b>



# statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
<b>Cibi</b>	<b>3,53</b>	1,31
<b>Ambiente</b>	<b>3,27</b>	1,4
<b>Servizio</b>	<b>4,01</b>	1,35
Media generale	<b>3,59</b>	1,36



# statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	53	<b>3,51</b>	1,3
Quantità delle porzioni	53	<b>3,64</b>	1,36
Cottura dei cibi	52	<b>3,58</b>	1,35
Temperatura dei cibi	53	<b>3,4</b>	1,25
Arredamento e colori del locale	53	<b>3,19</b>	1,41
Pulizia delle sale e dei tavoli	53	<b>3,36</b>	1,39
Cortesìa del personale	53	<b>4,23</b>	1,22
Velocità del personale	53	<b>3,79</b>	1,45

