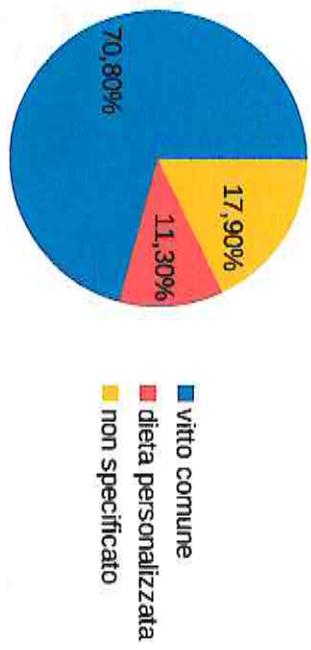


QUESTIONARIO DI GRADIMENTO RISTORAZIONE PRESIDIO OSPEDALIERO "MURRI" FERMO

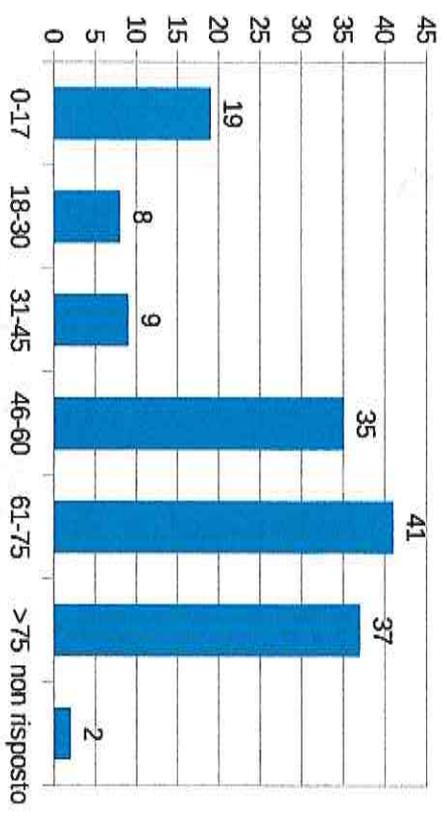
Servizio	
vito comune	107
dieta personalizzata	17
non specificato	27
totale	151

vito comune	70,80%
dieta personalizzata	11,30%
non specificato	17,90%



Età	
0-17	19
18-30	8
31-45	9
46-60	35
61-75	41
>75	37
non risposto	2
totale	151

0-17	19
18-30	8
31-45	9
46-60	35
61-75	41
>75	37
non risposto	2
totale	151

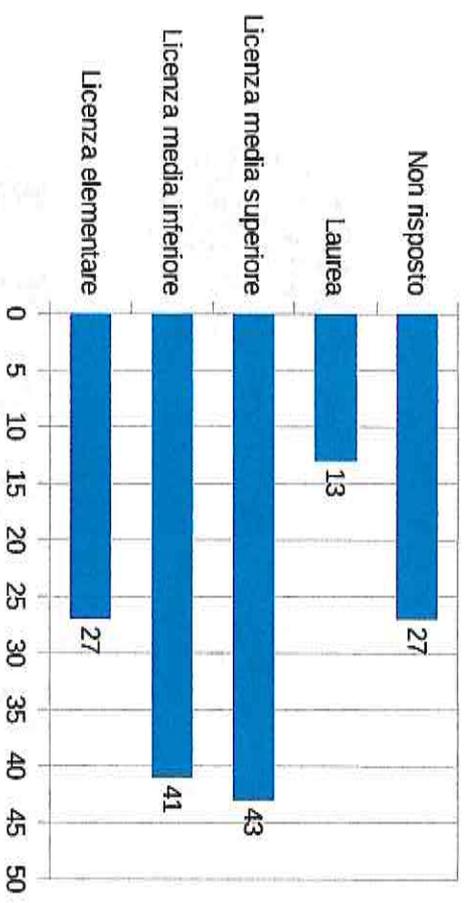


Sesso	
maschio	92
femmina	42
non risposto	17

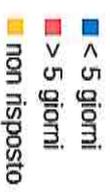
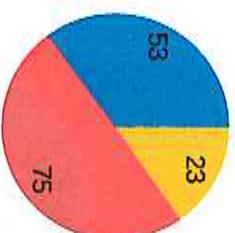
maschio	92
femmina	42
non risposto	17



Titolo di studio	
Licenza elementare	27
Licenza media inferiore	41
Licenza media superiore	43
Laurea	13
Non risposto	27



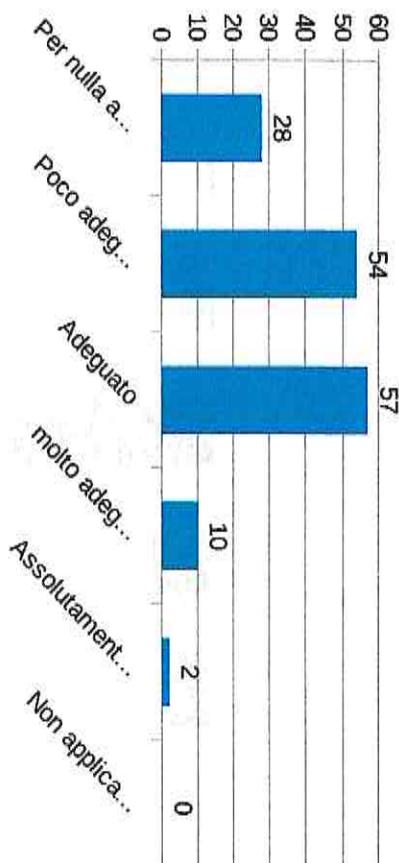
Giorni di ricovero	
< 5 giorni	53
> 5 giorni	75
non risposto	23



Qualità e caratteristiche dei cibi

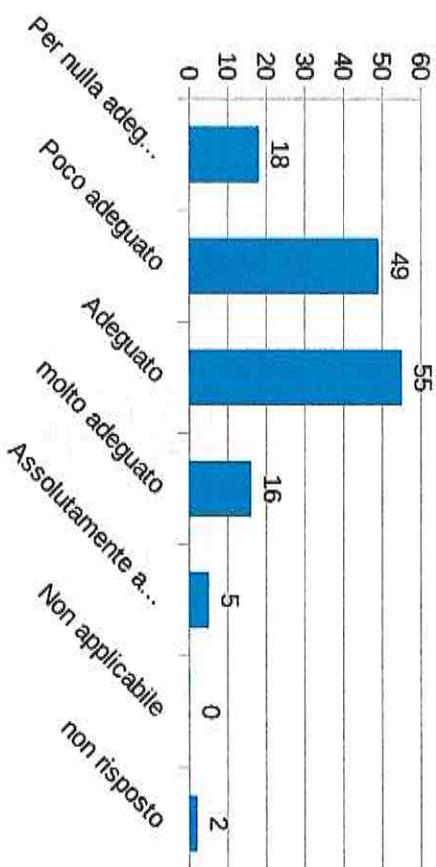
Come giudica la variabilità dei menù proposti

Per nulla adeguato	28
Poco adeguato	54
Adeguato	57
molto adeguato	10
Assolutamente adeguato	2
Non applicabile	0
non risposto	0



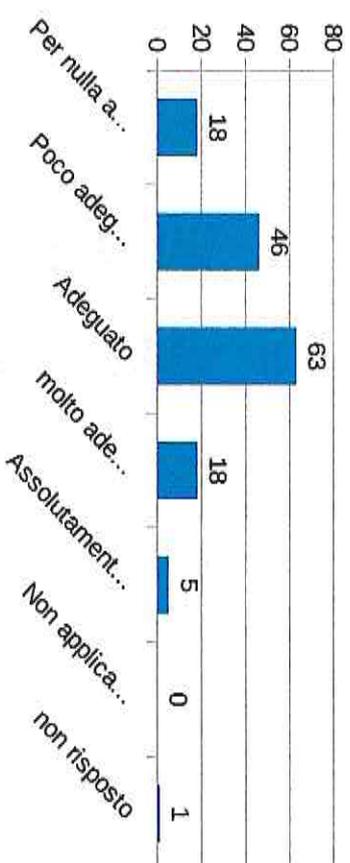
Come giudica la qualità e il sapore del primo piatto

Per nulla adeguato	18
Poco adeguato	49
Adeguato	55
molto adeguato	16
Assolutamente adeguato	5
Non applicabile	0
non risposto	2



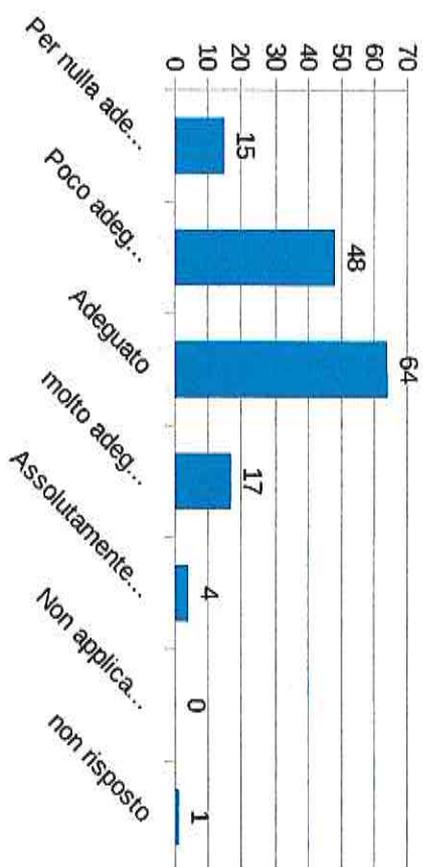
Come giudica la qualità e i sapori del secondo piatto

Per nulla adeguato	18
Poco adeguato	46
Adeguato	63
molto adeguato	18
Assolutamente adeguato	5
Non applicabile	0
non risposto	1



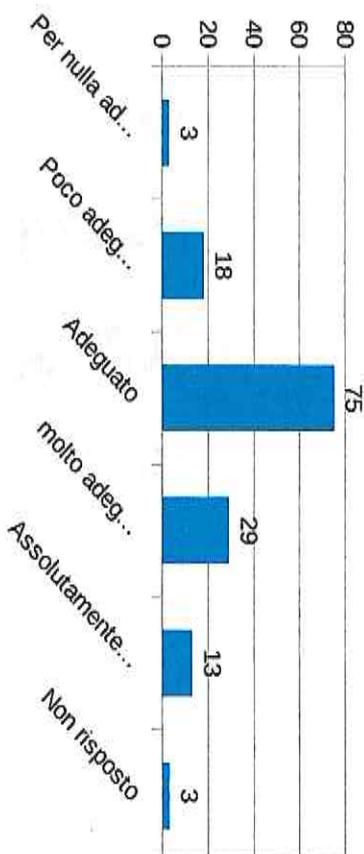
Come giudica la qualità e i sapori del contorno

Per nulla adeguato	15
Poco adeguato	48
Adeguato	64
molto adeguato	17
Assolutamente adeguato	4
Non applicabile	0
non risposto	1



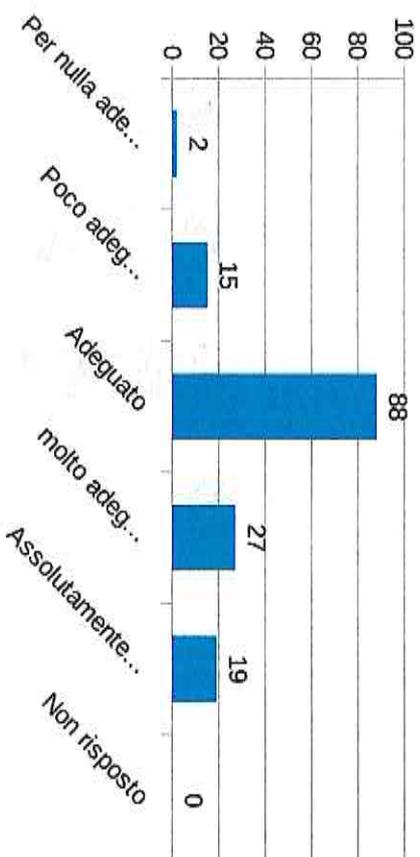
Come giudica la qualità della frutta

Per nulla adeguato	3
Poco adeguato	18
Adeguato	75
molto adeguato	29
Assolutamente adeguato	13
Non risposto	3



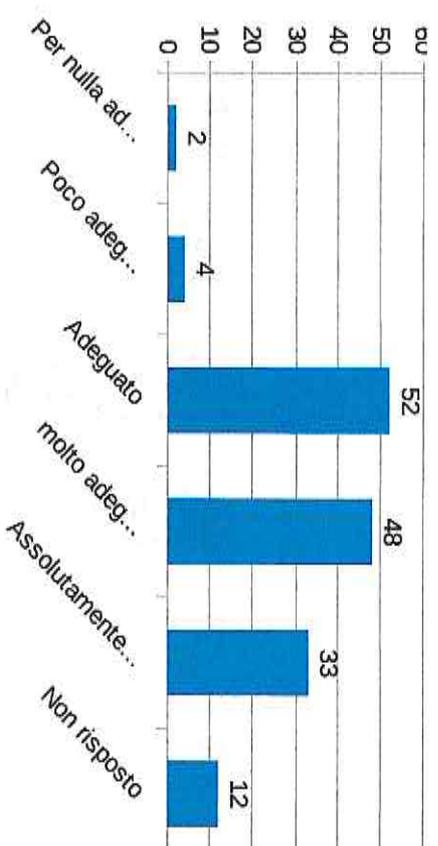
Ritiene che la quantità del pasto presentato sia sufficiente alle sue esigenze

Per nulla adeguato	2
Poco adeguato	15
Adeguato	88
molto adeguato	27
Assolutamente adeguato	19
Non risposto	0



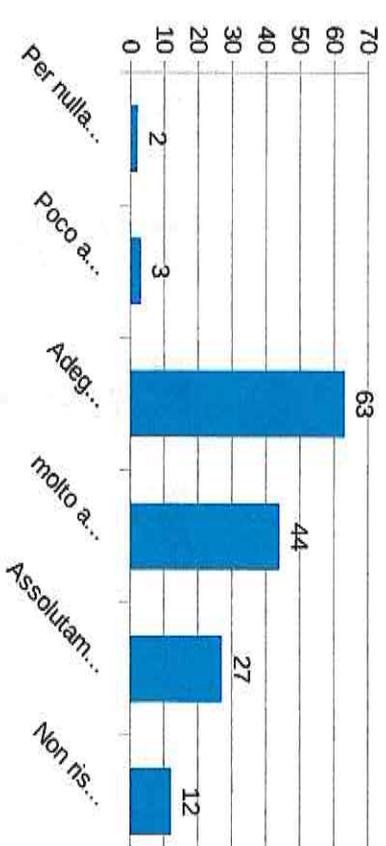
Qual'è il suo giudizio in merito alla disponibilità, gentilezza e cortesia del personale che le consegna il vassoio del pasto

Per nulla adeguato	2
Poco adeguato	4
Adeguato	52
molto adeguato	48
Assolutamente adeguato	33
Non risposto	12



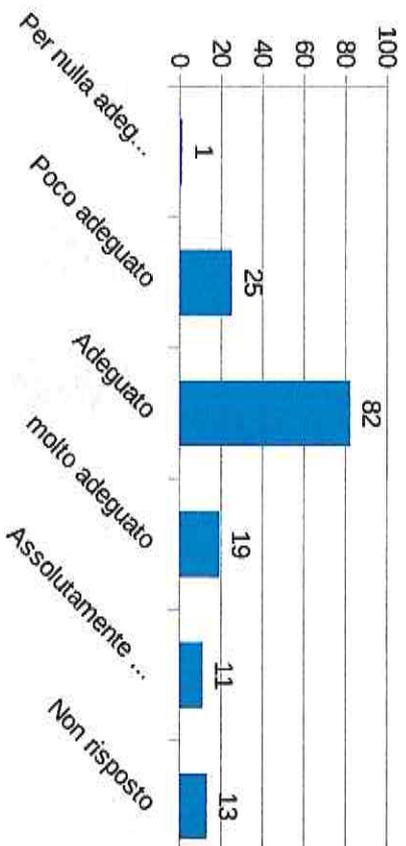
Come giudica il grado di pulizia del vassoio e delle stoviglie

Per nulla adeguato	2
Poco adeguato	3
Adeguato	63
molto adeguato	44
Assolutamente adeguato	27
Non risposto	12



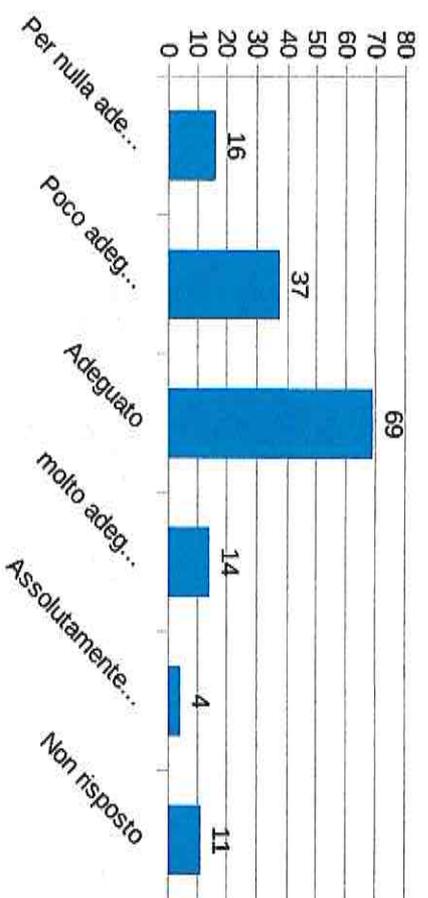
Come giudica gli orari in cui vengono distribuiti i pasti in mensa

Per nulla adeguato	1
Poco adeguato	25
Adeguato	82
molto adeguato	19
Assolutamente adeguato	11
Non risposto	13



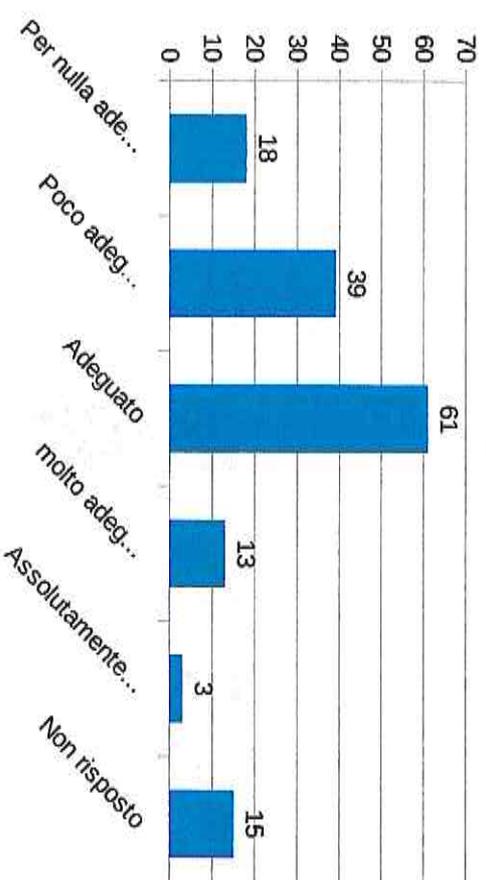
Ritiene idonea la temperatura delle pietanze servite (caldo/freddo)

Per nulla adeguato	16
Poco adeguato	37
Adeguato	69
molto adeguato	14
Assolutamente adeguato	4
Non risposto	11



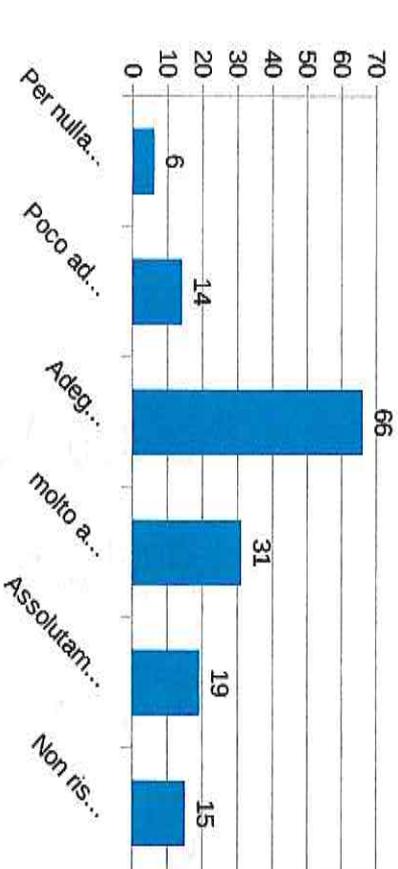
Secondo la sua opinione quanto viene rispettata la stagionalità degli alimenti in particolar modo riguardo frutta e verdura

Per nulla adeguato	18
Poco adeguato	39
Adeguato	61
molto adeguato	13
Assolutamente adeguato	3
Non risposto	15



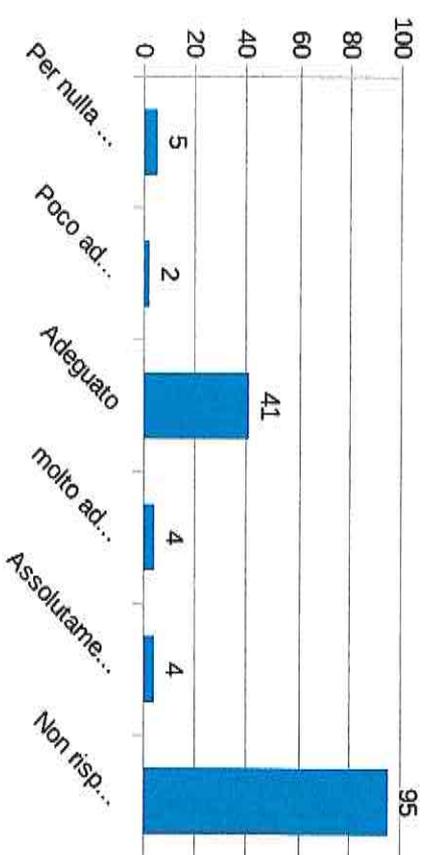
Quanto ritiene che siano efficaci l'ascolto e la comunicazione riguardo le proposte dei menù ed il servizio del pasto (personale infermieristico/nutrizionista/dietista)

Per nulla adeguato	6
Poco adeguato	14
Adeguato	66
molto adeguato	31
Assolutamente adeguato	19
Non risposto	15



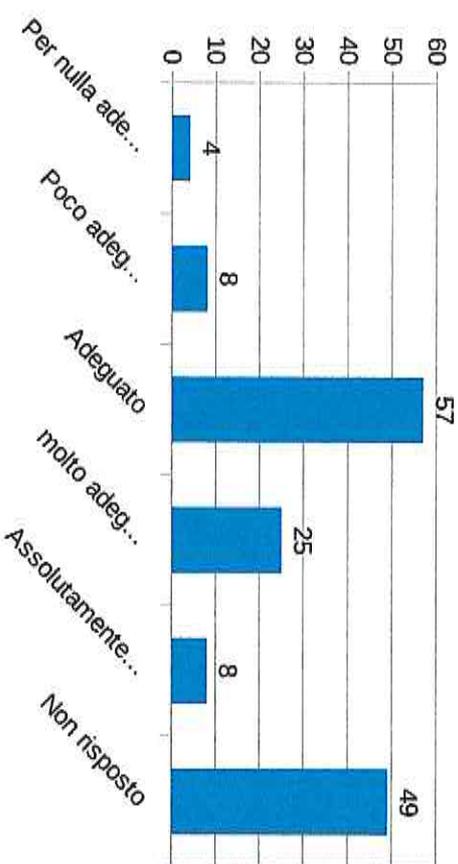
I pasti consegnati rispettando la prenotazione del menù da Lei effettuata (Se previsto sistema di prenotazione)

Per nulla adeguato	5
Poco adeguato	2
Adeguato	41
molto adeguato	4
Assolutamente adeguato	4
Non risposto	95



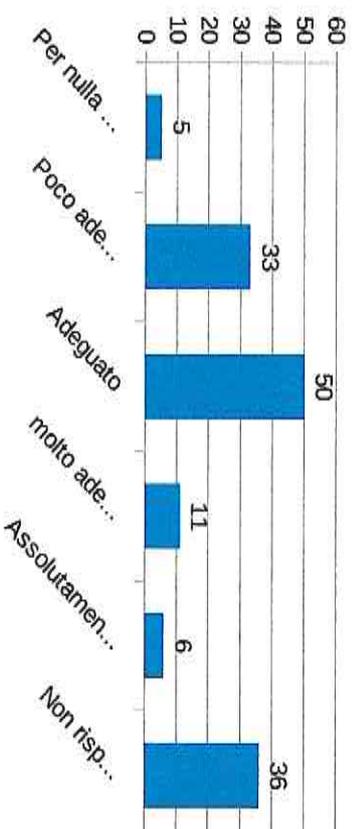
Ritiene di aver ricevuto sufficienti informazioni da parte del personale sanitario da seguire dopo la dimissione

Per nulla adeguato	4
Poco adeguato	8
Adeguato	57
molto adeguato	25
Assolutamente adeguato	8
Non risposto	49



Come valuta nel complesso il servizio ristorazione

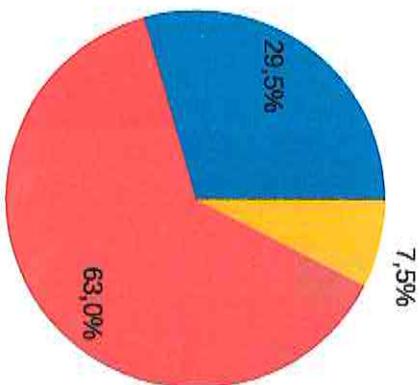
Per nulla adeguato	5
Poco adeguato	33
Adeguato	50
molto adeguato	11
Assolutamente adeguato	6
Non risposto	36



QUESTIONARIO DI GRADIMENTO SERVIZIO MENSA DIPENDENTI PRESIDIO OSPEDALIERO "MURRI" FERMO

Qualifica	
Area dirigenza	13
Area comparto	34
Area amministrativa	4

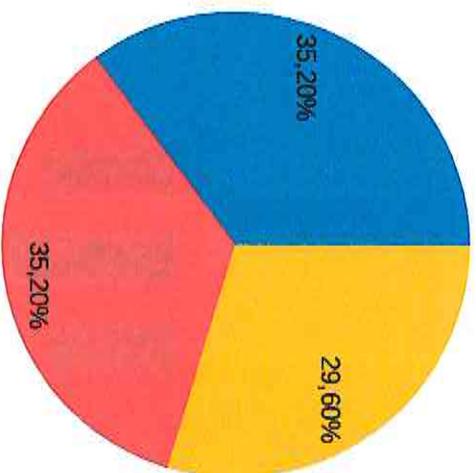
Area dirigenza	29,5%
Area comparto	63,0%
Area amministrativa	7,5%



■ Area dirigenza
 ■ Area comparto
 ■ Area amministrativa

Servizio	
mensa	19
light lunch	16
mensa/light lunch	16

mensa	35,20%
light lunch	35,20%
mensa/light lunch	29,60%

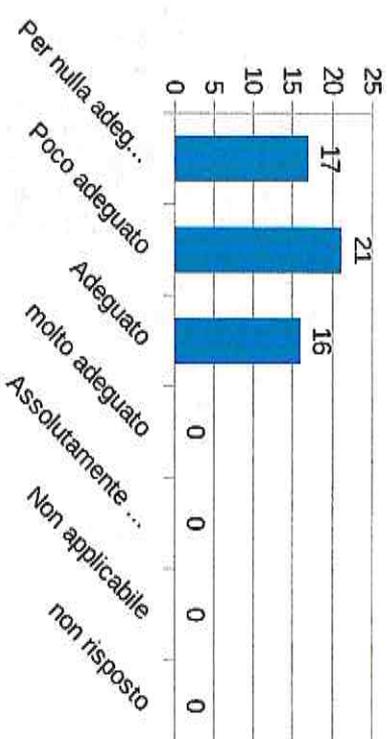


■ mensa
 ■ light lunch
 ■ mensa/light lunch

Qualità e caratteristiche dei cibi

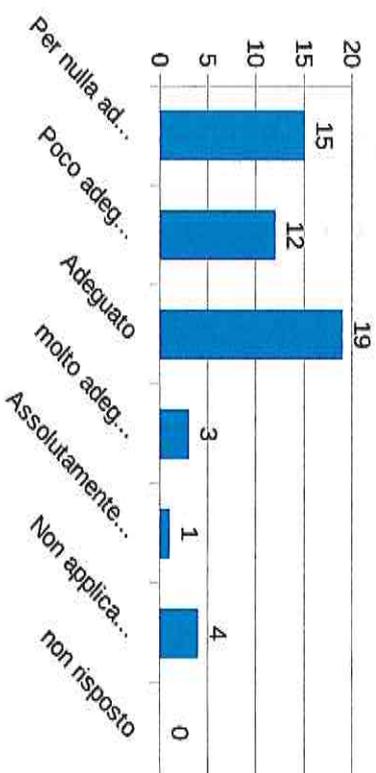
Come giudica la variabilità dei menù proposti

Per nulla adeguato	17
Poco adeguato	21
Adeguato	16
molto adeguato	0
Assolutamente adeguato	0
Non applicabile	0
non risposto	0



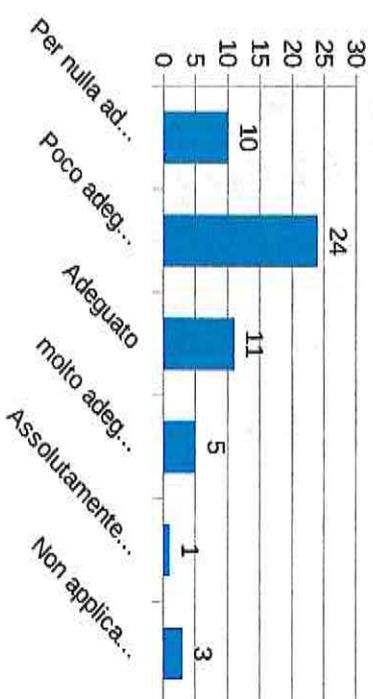
Come giudica la qualità e i sapori del primo piatto

Per nulla adeguato	15
Poco adeguato	12
Adeguato	19
molto adeguato	3
Assolutamente adeguato	1
Non applicabile	4
non risposto	0



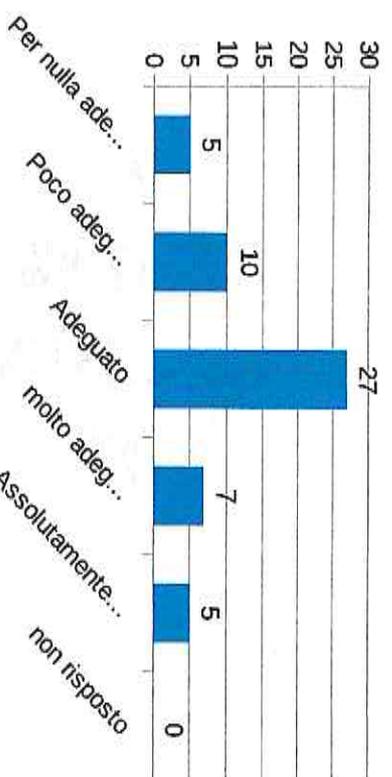
Come giudica la qualità e i sapori del secondo piatto

Per nulla adeguato	10
Poco adeguato	24
Adeguato	11
molto adeguato	5
Assolutamente adeguato	1
Non applicabile	3
non risposto	0



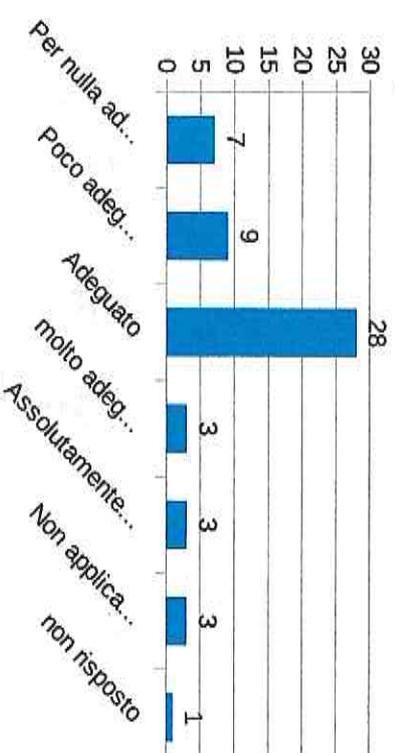
Ritiene che la quantità del pasto presentato sia sufficiente alle sue esigenze

Per nulla adeguato	5
Poco adeguato	10
Adeguato	27
molto adeguato	7
Assolutamente adeguato	5
non risposto	0



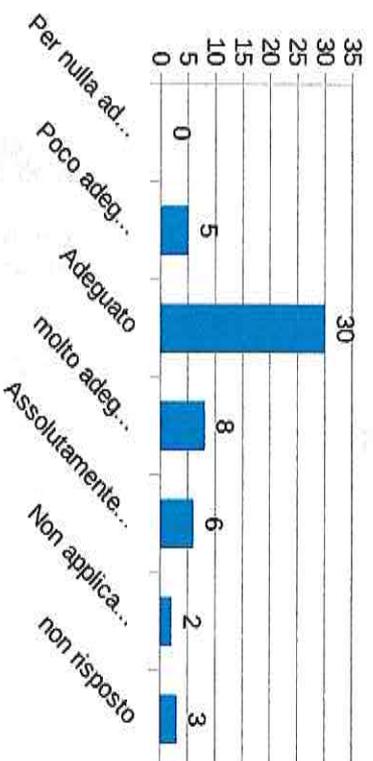
Ritiene idonea la temperatura delle pietanze servite (caldo/freddo)

Per nulla adeguato	7
Poco adeguato	9
Adeguato	28
molto adeguato	3
Assolutamente adeguato	3
Non applicabile	3
non risposto	1



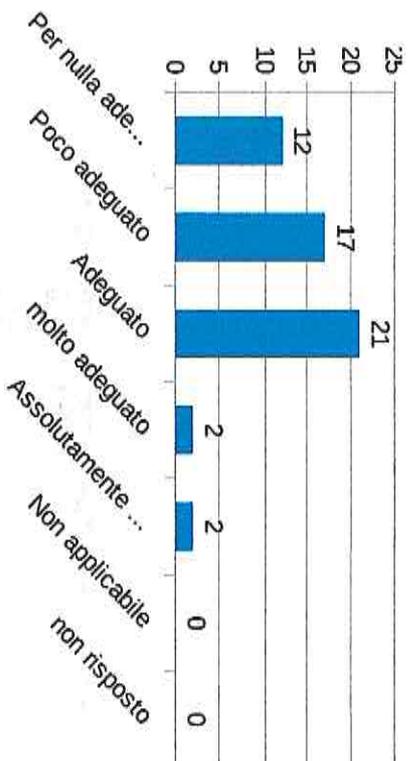
Qual'è il suo giudizio in merito alla disponibilità, gentilezza e cortesia del personale addetto alla ristorazione della mensa

Per nulla adeguato	0
Poco adeguato	5
Adeguato	30
molto adeguato	8
Assolutamente adeguato	6
Non applicabile	2
non risposto	3



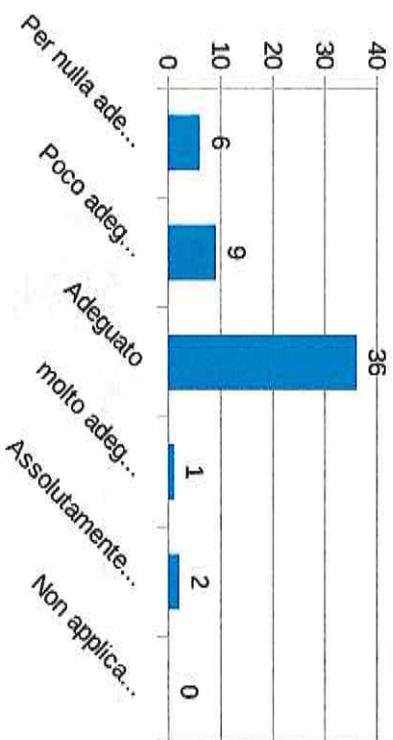
Come giudica la qualità e i sapori del contorno

Per nulla adeguato	12
Poco adeguato	17
Adeguato	21
molto adeguato	2
Assolutamente adeguato	2
Non applicabile	0
non risposto	0



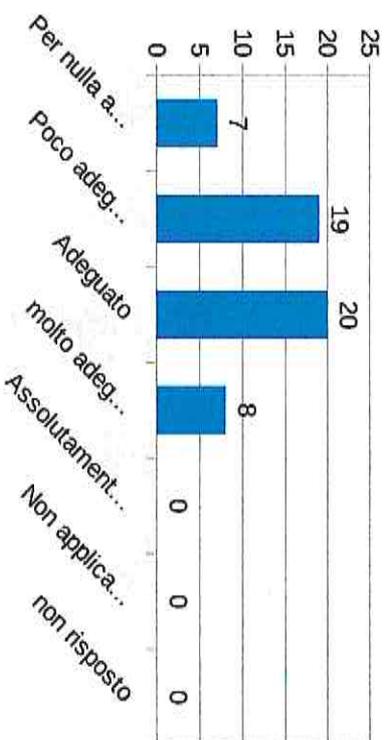
Come giudica la qualità della frutta

Per nulla adeguato	6
Poco adeguato	9
Adeguato	36
molto adeguato	1
Assolutamente adeguato	2
Non applicabile	0
non risposto	0



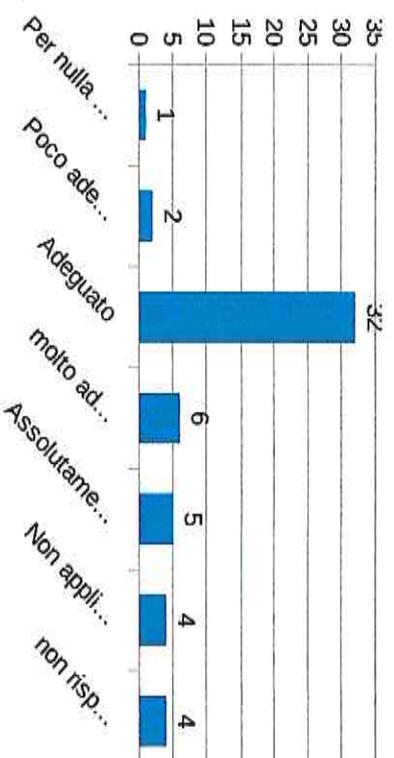
Secondo la sua opinione quanto viene rispettata la stagionalità degli alimenti in particolar modo riguardo frutta e verdura

Per nulla adeguato	7
Poco adeguato	19
Adeguato	20
molto adeguato	8
Assolutamente adeguato	0
Non applicabile	0
non risposto	0



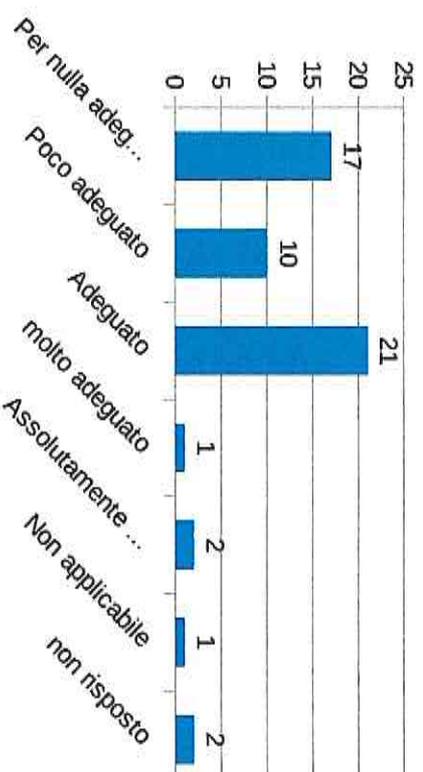
Come giudica il grado di pulizia del vassoio e delle stoviglie

Per nulla adeguato	1
Poco adeguato	2
Adeguato	32
molto adeguato	6
Assolutamente adeguato	5
Non applicabile	4
non risposto	4



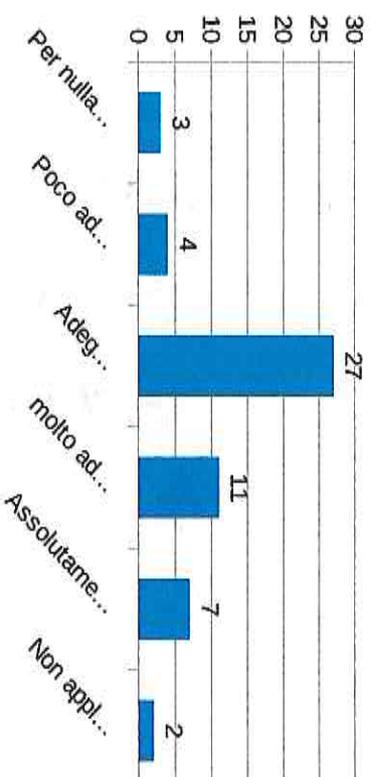
Come giudica gli orari in cui vengono distribuiti i pasti in mensa

Per nulla adeguato	17
Poco adeguato	10
Adeguato	21
molto adeguato	1
Assolutamente adeguato	2
Non applicabile	1
non risposto	2



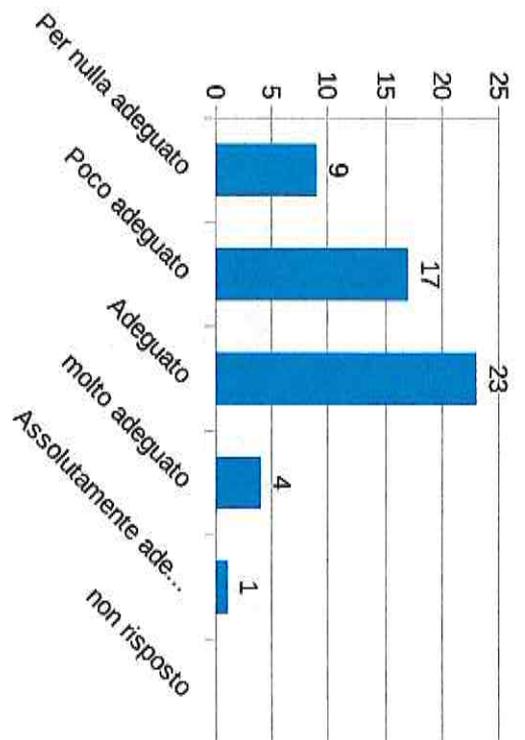
I pasti consegnati rispettando la prenotazione del menù da Lei effettuata (Se previsto sistema di prenotazione)

Per nulla adeguato	3
Poco adeguato	4
Adeguato	27
molto adeguato	11
Assolutamente adeguato	7
Non applicabile	2
non risposto	0



Come valuta nel complesso il servizio ristorazione

Per nulla adeguato	9
Poco adeguato	17
Adeguato	23
molto adeguato	4
Assolutamente adeguato	1
non risposto	



COMMENTI QUESTIONARIO DI GRADIMENTO SERVIZIO MENSA DIPENDENTI PRESIDIO OSPEDALIERO "MURRI" FERMO

Consiglio di eliminare I buoni cartacei e di poter scalare il costo della mensa dal cedolino tramite timbratura, poichè tutto l'iter (pagare alle casse, prendere I buoni vicino alle cucine, prenotare in portineria lasciando il buono) è alquanto primitivo. E valutare anche una prenotazione on line invece di passare in portineria.

C'è poca scelta sia di panini, ma soprattutto del contorno che ogni giorno è insalata.

Se fosse possibile cambiare le pietanze un pò più spesso

Apertura mensa per I pasti serali

La domenica per chi fa 12 ore attivare la mensa non solo panini anche perchè I panini spesso sono solo con affettati, quindi non adatto a tutti

non solo panini e insalata

personalmente prendo il ligh lungh, I panini sono pessimi fanno venire acidità, mangio solo e sempre insalata con affettato

la prenotazione dovrebbe essere non obbligatoria

cambiate il pane, date più scelte, più flessibilità oraria

I panini forniti sono di qualità pessima

la mensa non tiene conto degli orari del comparto, il ligh lunch come sistema non tiene conto di chi lavora al poliambulatorio. Solo o pioggia per mangiare bisogna lasciare il posto di lavoro. E' impensabile che per poter accedere ad una mensa bisogna Prenotarsi entro le ore 9!

Il pane è immangiabile. Gli orari della mensa non tengono conto degli orari dei dipendenti (una fascia oraria à 8,00 – 14,30)

la qualità dei panini è pessima

orari da riconsiderare

Orario della apertura e chiusura compatibile ed esteso 1° turno 12:30 ultimoturno 15:00- chiusura ore 15:30. Per quando riguarda I cestini si chiede di variare il contorno. Perchè sempre lattuga? Introdurre possibilmente legumi e latticini.

<p>Cibo di scarsa qualità e varietà a mensa. Light lunch con due panini identici (non si capisce perchè se c'è la possibilità di scegliere tra due tipi non se ne può avere uno per tipo), insalata scadente, frutta 99% mela.</p> <p>Il servizio mensa deve essere aperto anche la domenica e festivi. Il sabato deve esserci anche il secondo turno della mensa alle ore 14,00. Alzare il livello qualitativo dei piatti e delle materie prime utilizzate. Al momento il livello è medio/basso!</p>
<p>Svolgere le quotidiane nabsioni con attenzione e cura nobilita il professionista! Eccesso di proteine</p>
<p>Menù più variegato. Dilatare il tempo della prenotazione del pasto.</p>
<p>Possibilmente variare il menù, allungare il tempo per prenotare il pasto.</p>
<p>Menù più variato. Più tempo per prenotare (oltre le ore 9,00)</p>
<p>Flessibilità degli orari (con più turno diaccesso). Variabilità del menù (diversificare i menù settimanali). Maggiore scelta con e senza celiaca/allergia</p>
<p>Flessibilità d' orario (possibilità di maggiori turni). Variabilità menù (diversificare menù settimanali). Maggiore scelta per soggetti con/senza celiachia/allergie.</p>
<p>Troppe proteine animali, da aggiungere legume. Per il turno dopo le ore 14,00 poco tempo per fruire del pasto.</p>
<p>Variabilità dei pasti. Flessibilità di orario.</p>
<p>Aumentare varietà della scelta (magari non sempre panini e insalata). Fasce orarie più lunghe per servizio mensa per permettere la fruizione anche ai turnisti. Metodo di prenotazione on line oppure anche il giorno prima.</p>
<p>Per quanto riguarda il light lunch due panini sono pesanti, suggerirei 1 panino e 1 secondo servito su vaschetta con l'insalata aumentandovi di poco il prezzo del buono eventualmente perchè no anche 1 porzione di primo piatto in vaschetta.</p>
<p>Alternare di più, migliorare la qualità, manca menù bambini.</p>

COMMENTI QUESTIONARIO DI GRADIMENTO RISTORAZIONE PRESIDIO OSPEDALIERO "MURRI" FERMO

Volevo fare una nota, la pasta un pò meno cotta

Primi piatti più al dente- Varietà del menù- posticipare l'orario dei pasti- secondi piatti puntualmente freddi

dopo il pasto riaccitizzazione di reflusso, troppo aglio

il sugo immangiabile

Portare cibo confezionato. Non c'è la scelta del menù

Variare di più

Pasta troppo cotta e insipida

Avrei preferito prenotare I pasti per evitare sempre le stesse vivande

Ho trovato le materia prime, riso e pasta in primis parecchioscadenti. Mi auguro che l'appalto per la fornitura non sia fatto con la logica del ribasso. Ho più volte comunicato di voler parlare con la dietologa che mi aveva impostato, male, la dieta, per evitare sprechi perchè certi alimenti non li avrei mai mangiati, per più di 2 settimane hosempre ricevuto quella dieta, forse c'è un problema di comunicazione. Il personale che si occupa della distribuzione è gentilissimo e attento alle esigenze del paziente.

Tutto ottimo, I miei complimenti

Il pasto è importante maper chi si ricovera e sta male è importante l'assistenza medica in termini di attenzione e professionalità che ho trovato assolutamente adeguato.

Pasta più al dente e più calda

Ogni tanto una bella bistecca ci vuole

Capisco che siamo in ospedale, un pò di sale e olio almeno sulle verdure va messo. Polpette immangiabili. Cambiare appalto o cuocal

Complimenti a tutto il personale veramente straordinario.
Gli alimenti sono sempre uguali (estate-inverno)
Unico peccato che il cibo è freddo
Bisognerebbe variare di più nei contorni, sono quasi sempre le stesse cose
Menù bambini
Sempre le stesse cose
verdure poco adatte ai bambini se possibile renderle più appetibili. Merenda più variegata.
in un reparto di pediatria dovrebbero esserci pietanze adeguate al bambino e secondi piatti più appetitosi, con contorni vari (nonsempre spinaci e patate lesse o pureè).
Importanza del menù per i bambini (proposta menù bambini).

