

2021_ZI_06

Indagine panoramica sulle mense scolastiche e valutazione strumenti per la soddisfazione del servizio

Direzione	ISTRUZIONE	Direttore	BARTOLI LUCIA	Classificazione	DIREZIONALE
Servizio	SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVE E SCOLASTICHE	Dirigente	CANTAFIO CASAMAGGI VALERIO	Tipologia	SVILUPPO

Obiettivo Operativo 3.1.7
del D.U.P.

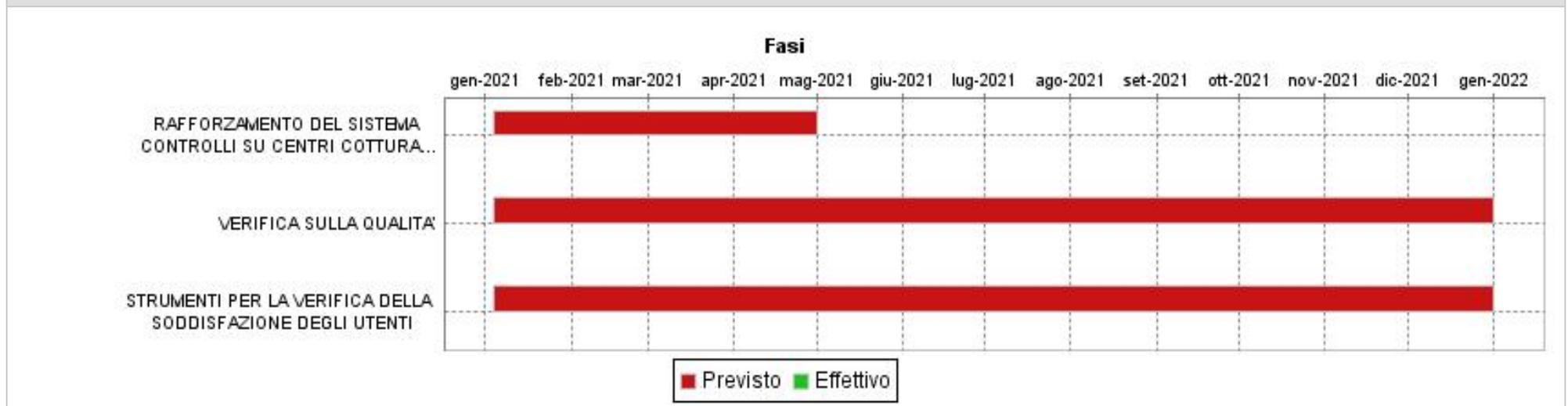
Descrizione dettagliata dell'obiettivo

OVERVIEW SULLE MENSE SCOLASTICHE

Con tale obiettivo si intende avviare un'indagine panoramica sulle mense scolastiche:

- rafforzamento del sistema dei controlli sui 15 Centri Cottura e i 169 Refettori afferenti al Comune di Firenze;
- verifiche sulla qualità del servizio erogato e revisione dei menù, grammature, organizzazione e gestione del servizio di refezione;
- elaborazione di report e check list mirate all'individuazione di eventuali criticità per migliorare il servizio erogato;
- elaborazione di suggerimenti e fissazione di standard per l'ottimizzazione delle procedure e revisione delle stesse;
- strumenti per la verifica della soddisfazione degli utenti della mensa e del livello di conoscenza dei temi legati all'educazione alimentare.

GANTT



2021_ZI_06
Indagine panoramica sulle mense scolastiche e valutazione strumenti per la soddisfazione del servizio

FASI						
Descrizione	Peso	Inizio Previsto	Fine Prevista	Responsabile	Centro di Responsabilità	Note
RAFFORZAMENTO DEL SISTEMA CONTROLLI SU CENTRI COTTURA E REFETTORI	30,00	04/01/2021	30/04/2021	CANTAFIO CASAMAGGI VALERIO	SERVIZIO SUPPORTO AT.ED.E SCOL	
VERIFICA SULLA QUALITA'	40,00	04/01/2021	31/12/2021	CANTAFIO CASAMAGGI VALERIO	SERVIZIO SUPPORTO AT.ED.E SCOL	
STRUMENTI PER LA VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI	30,00	04/01/2021	31/12/2021	CANTAFIO CASAMAGGI VALERIO	SERVIZIO SUPPORTO AT.ED.E SCOL	

INDICATORI		
Descrizione	Tipo	Valore Atteso
analisi dei materiali e strumenti in altri Comuni inerenti la soddisfazione degli utenti	RISULTATO	15
analisi materiali inerenti i controlli dei centri cottura e dei refettori in altri comuni	RISULTATO	15
personale impiegato/ analisi dei vari materiali inerenti i controlli dei Centri Cottura e refettori	PERFORMANCE	6/15