

## ALLEGATO 2

### INDICE DI GRADIMENTO DELLE PORTATE

Indice di gradimento del pasto (da valutare su 1 o 2 classi, scelte in modo casuale)

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato. In sintesi:

- indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
- indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)
- indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
- indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

LA CLASSE ..... HA DATO I SEGUENTI RISULTATI:

1° PIATTO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
2° PIATTO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
CONTORNO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
GELATO/DOLCE (SE PRESENTE)	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>

LA CLASSE ..... HA DATO I SEGUENTI RISULTATI:

1° PIATTO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
2° PIATTO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
CONTORNO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
GELATO/DOLCE (SE PRESENTE)	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>

NOTE:

### VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

1° PIATTO	ADEGUATO	<input type="checkbox"/>	NON ADEGUATO	<input type="checkbox"/>
2° PIATTO	ADEGUATO	<input type="checkbox"/>	NON ADEGUATO	<input type="checkbox"/>
CONTORNO	ADEGUATO	<input type="checkbox"/>	NON ADEGUATO	<input type="checkbox"/>
GELATO/DOLCE (SE PRESENTE)	ADEGUATO	<input type="checkbox"/>	NON ADEGUATO	<input type="checkbox"/>

### VERIFICHE TECNICHE SULLE PORTATE

TEMPERATURA MISURATA SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO (ASM) * = o > a 65° * < 65° *per i contorni freddi < a 10°	1° PIATTO	65°	<input type="checkbox"/>	< 65°	<input type="checkbox"/>
	2° PIATTO	65°	<input type="checkbox"/>	< 65°	<input type="checkbox"/>
	CONTORNO (caldo)	65°	<input type="checkbox"/>	< 65°	<input type="checkbox"/>
	CONTORNO (freddo)	< 10°	<input type="checkbox"/>	> 10°	<input type="checkbox"/>
CONFORMITA' GRAMMATURA VERIFICATA SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO (ASM) SU 10 PORTATE A CAMPIONE (vedi Linee Guida ATS per differenziare grammature da cibo crudo a cibo cotto)	1° PIATTO	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
	2° PIATTO	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
	CONTORNO (caldo)	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
	CONTORNO (freddo)	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
	GELATO/DOLCE (se presente)	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

FIRMA LEGGIBILE DOCENTE COMPILATORE \_\_\_\_\_