



Diagnostic gaspillage Alimentaire : Fiche de pesées simplifiée



Nom de l'établissement :

Cantine Sergines 89140 SERGINES

<http://mairie.sergines.synergies-sva.fr>

<http://cantine.sergines.synergies-sva.fr>



N° Semaine

Date		jour 1	jour 2	jour 3	jour 4	jour 5
		... / ... / 20...	... / ... / 20...	... / ... / 20...	... / ... / 20...	... / ... / 20...
Effectif prévisionnel						
Effectif réel (nombre de repas servis)						
Préparation en Cuisine : biodéchets NON évitable (épluchures de légumes, os, gras, etc.)	+ Poids total					
	- Contenant					
	= Poids Net Kg					
Préparation en Cuisine : biodéchets évitable (produits périmés, dégradés du fait des conditions de transport ou de stockage, etc.)	+ Poids total					
	- Contenant					
	= Poids Net Kg					
Aliments préparés non consommés - cuisines : ce qui n'a pas été servi aux convives et qui est jeté en fin de service - retour assiettes : ce qui a été servi aux convives mais qui n'a pas été consommé par ces derniers.	+ Poids total					
	- Contenant					
	= Poids Net Kg					

Commentaires :