



## 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
Effectif prévisionnel		.... / .... / 20....	.... / .... / 20....	.... / .... / 20....	.... / .... / 20....	.... / .... / 20....
Effectif réel (nombre de repas servis)						
<b>Cuisine : biodéchets NON évitable</b> (épluchures de légumes, os, gras, etc.)	+ Poids total					
	- Contenant					
	= Poids Net Kg					
<b>Cuisine : biodéchets évitable</b> (produits périmés, dégradés du fait des conditions de transport ou de stockage, etc.)	+ Poids total					
	- Contenant					
	= Poids Net Kg					
<b>Aliments préparés non consommés</b> - 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 :