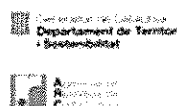




Ajuntament de
Sant Quirze de Besora



NOM: Núria Bragulat

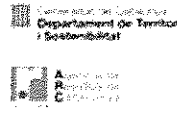
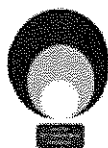
DATA: 27/11/15

ACTUACIÓ: AUDITORIA AL MENJADOR DE ESCOLAR

DATA DE L'AUDITORIA	<u>27/11/15</u>	NOMBRE DE COMENSALS	<u>76</u>
MENÚ	1r plat: <u>Fideuà</u>	PES (grams)	1r plat: <u>215 gr</u>
	2n plat: <u>Filet de can magra</u>		2n plat: <u>90 gr</u>
	Postres: <u>Coca</u>		Postres: <u>85 gr</u>
PES TOTAL DEL MENÚ:	<u>390 gng</u>	PES TOTAL MENJAR SERVIT:	<u>296 kg</u>
PES DE LA FRACCIÓ ORGÀNICA (MALBARATAMENT):		<u>2'5 Kg</u>	
OBSERVACIONS: <u>Sobretot es va llençar amanida i fideus</u>			
CONCLUSIONS: <u>Amb el que es va malbaratar es podrien fer 6 menús, aproximadament.</u>			



Ajuntament de
Sant Quirze de Besora



NOM: Núria Dragulat Cabana

DATA: 30/11/15

ACTUACIÓ: MALBARATAMENT ALIMENTARI AL MENJADOR ESCOLAR

DEFINICIÓ: QUÈ VOL DIR MALBARATAMENT ALIMENTARI?

El malbaratament alimentari és llençar quells aliments que ens podríem haver menjat

CAUSES: PER QUÈ MALBARATEM ELS ALIMENTS?

1. Perquè no ens agrada.
2. No tenim més gana.
3. Per ens ve de gust

CONSEQÜÈNCIES: QUÈ PASSA QUAN MALBARATEM ELS ALIMENTS?

- 1 Fem residus orgànics que, si no es separen bé, són contaminants per el medi ambient.
- 2 No mengem allò que cal per a una dieta sana i equilibrada
- 3 Llençem els diners

QUÈ PODEM FER PER EVITAR EL MALBARATAMENT D'ALIMENTS?

1. Esforçar-nos
2. Demanar plats petits
- 3 Guardar-los