



Any d'inici del projecte	Curs 2017-2018 (vigent fins a l'actualitat)
Objectiu del projecte	Sensibilitzar del malbarament alimentari
Directora de l'espai migdia	Aldara Sarabia
Directora de l'escola	Maria Pujol
Elaborat per	Aldara Sarabia

Introducció

El projecte "Si penso no llenço" neix com una iniciativa pròpia de l'Escola Josep Maria de Sagarra amb la voluntat d'**implicar l'alumnat en la lluita contra el malbaratament alimentari** des d'una perspectiva educativa, activa i transformadora.

El programa s'adreça a tots els infants d'I3 a 6è de primària i forma part de la proposta educativa de l'espai migdia. Va començar el curs 2017-2018 i continua vigent, enriquint-se any rere any amb la implicació activa de l'equip educatiu i dels mateixos infants.

Aquest projecte s'alinea amb diversos **Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)** de l'Agenda 2030:

- **ODS 12:** Producció i consum responsables.
- **ODS 13:** Acció climàtica.
- **ODS 4.7:** Educació per al desenvolupament sostenible.

Conjuntament amb el projecte Mengem com a casa, potenciem l'autonomia, la capacitat d'autoregulació i l'autoconeixement.

Estat del projecte

Objectius	Com ho fem?
Fomentar una actitud responsable i respectuosa envers el menjar, que l'infant participa activament de la quantitat que desitja consumir.	Donar protagonisme a l'infant, se servirà ell mateix, proposant quantitats prudentes amb opció de repetir i educar perquè s'acabi el que s'ha servit, donant la màxima autonomia i transmetre valors i hàbits.
Fomentar actituds positives davant dels aliments i comportaments socials a taula.	Realitzant jocs i activitats educatives sobre l'alimentació responsable.
Conèixer la petjada ecològica dels aliments malbaratats i incorporar en els hàbits quotidians accions i bones pràctiques per fomentar el consum responsable.	Diàriament amb els actors principals. Tot l'alumnat participa en autogestionar-se la sensació de gana, servir-se la quantitat que menjaran i separar els residus si n'hi ha per després saber la quantitat d'aliment malbaratat. Converses diàries a taula amb els implicats.

Metodologia

Cada final de jornada els nens i nenes de 4t, 5è i 6è amb la participació d'altres cursos i amb la supervisió i acompanyament d'un monitor/a, recolliran els recipients d'escombraries dels dos torns de menjador.

Aquests recipients estaran classificats de la següent manera:

Resta menjable Cubell negre	Resta immenjable Cubell blanc	Plàstic Cubell groc	Aigua sobrant Bidó d'aigua
Tot el que es queda al plat que l'infant no s'ha menjat.	Peles i restes de fruita, ossos, pell de peix.	Un cop a la setmana l'envàs del iogurt natural sense sucre.	Tota l'aigua sobrant dels dos torns: dels gots i les gerres que no s'han begut, sobretot de l'últim torn, ja que del primer al segon torn les gerres es reomplen.

Són dels cubells negres que comptabilitzarem el malbaratament alimentari: aquests recipients cada curs els passarà a una bossa gran on es pesarà el total de residus dels dos torns.

Pesem l'aliment a una bàscula que estarà ubicada a un lloc visible del menjador i apuntem les quantitats en un full diari, finalment, anotarem a l'apartat d'observacions el menú del dia i nombre de comensals.

Cada final de mes es calcula la mitjana i el percentatge de malbaratament.

© "Si penso no llenço" és un projecte original iniciat i desenvolupat per l'Escola Josep Maria de Sagarra durant el curs 2017-2018 per Aldara Sarabia. Tots els drets reservats.

Qualsevol ús extern d'aquest lema o metodologia hauria de comptar amb el reconeixement i el consentiment previ de l'autoria.

PROJECTE SI PENSO NO LLENÇO

Mes: SETEMBRE'24

Menjador
Escola
Sagarrà

Dia	Total kg	Nombre d' infants	Promig en Kg. per infant	Menú del dia:
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9	2,75	164	0,017	Macarrons integrals amb salsa napolitana, truita de patates amb amanida
10	4,25	167	0,025	Arròs tres delícies, rap al forn amb verdures
11				
12	4,85	169	0,029	Patata i mongeta verda, pernilets de pollastre al forn a les fines herbes i amanida
13	2,35	174	0,014	Espirals de colors amb salsa de tomàquet i formatge ratllat, hamburguesa mixta i amanida
14				
15				
16	2,85	184	0,015	Amanida de cigrons, llengüadina al forn amb amanida
17	5,05	185	0,027	Arròs amb tomàquet, truita de carbassó amb amanida
18	4,25	178	0,024	Vichyssoise, mandonguilles vegetals amb salsa i cuscús
19	4,85	183	0,027	Minestra de verdures amb patata, estofat de gall d'indi amb xampinyons, iogurt natural
20	4,12	178	0,023	Amanida depasta de colors, contracuixa de pollastre al forn amb ceba i poma i amanida
21				
22				
23	5,80	185	0,031	Espirals integrals amb salsa pesto, truita a la francesa, hummus i bastonets de pastanaga
24				
25	6,20	191	0,032	Arròs amb verdures, gallineta arrebossada amb amanida
26	3,50	186	0,019	Mongetes blanques saltejades amb all i julivet i salsitxes amb amanida
27		129	0,000	Amanida russa, pernilets de pollastre al forn amb llimona i amanida
28				
29				
30	4,60	134	0,034	Arròs a la cassola, hamburguesa vegetal amb amanida
31				
	55,42	2.407	0,023	

Dies de servei	14,00
Promig diari en kg	3,96

PROJECTE SI PENSO NO LLENÇO

Mes: OCTUBRE'24

Menjador
Escola
Sagarra

Dia	Total kg	Nombre d' infants	Promig en Kg. per infant	Menú del dia:
1	5,35	194	0,028	Cigrons estofats, ous durs amb tomàquet i formatge
2	3,70	196	0,019	Crema de verdures, fideuà de peix
3	4,15	190	0,022	Patata i espinacs, gal d'indi amb amanida
4	1,60	191	0,008	Macarrons integrals amb salsa napolitana, lluç al forn i amanida
5				
6				
7	5,08	195	0,026	Llacets amb salsa de bolets, truita de patates i ceba amb amanida
8	5,20	196	0,027	Arròs a la milanesa, rap al forn amb sofregit d'alls i amanida
9	5,00	191	0,026	Amanida verda amb tonyina, lleties estofades mab hortalisses
10	3,95	194	0,020	Crema de carbassó, espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal
11	3,70	190	0,019	Patata i mongeta verda, pernillets de pollastre al forn a les fines herbes amb amanida
12				
13				
14	2,20	187	0,012	Arròs amb tomàquet, llenguadina al forn amb amanida
15	3,80	191	0,020	Crema de pastanaga, cigrons amb samfaina i our dur
16	3,40	182	0,019	Espirals amb salda pesto d'espinacs, estofat de cedella amb xampinyons
17	4,25	184	0,023	Patata, pèsols i pastanaga, contracuixa de pollastre al forn amb amanida
18	4,25	183	0,023	Sopa d'au amb pistons, truita de carbassó amb amanida
19				
20				
21	3,80	184	0,021	Crema de carbassó, lleties amb arròs
22	2,55	189	0,013	Macarrons integrals a la norma, seitons al forn amb amanida
23	3,50	183	0,019	minestra de verdures saltejadesa amb all, estofat de gall d'indi amb salsa i cuscús
24	4,50	186	0,024	Mongetes blanques estofades, truita a la francesa amb amanida
25	3,75	188	0,020	Patata i coliflor, pernillets de pollastre al forn al curri amb amanida
26				
27				
28	5,25	185	0,028	Espaguetis a la carbonara, gallineta al forn amb salsa verda i amanida
29	4,75	190	0,025	Paella de verdures i cigrons, hamburguesa vegetal amb amanida
30	3,25	190	0,017	Crema de carbassa i moniato, mandonguilles mixtes amb bolets i patata dau
31				
	86,98	4.159	0,021	

Dies de servei	22,00
Promig diari en kg	3,95

PROJECTE SI PENSO NO LLENÇO

Mes: NOVENBRE'24

Menjador
Escola
Sagarrà

Dia	Total kg	Nombre d' infants	Promig en Kg. per infant	Menú del dia:
1				
2				
3				
4	1,50	183	0,008	Macarrons amb salsa napolitana, truita de patates i amanida
5	5,75	190	0,030	Cigrons estofats, hamburguesa mixta amb amanida
6	4,20	181	0,023	Patata i mongeta verda, pernillets de pollastre a les fines herbes i amanida
7	4,30	179	0,024	Risotto de bolets, rap al forn amb verdures
8	2,70	178	0,015	Crema de carbassó, espirals integrals amb bolonyesa vegetal
9				
10				
11	3,75	191	0,020	Llenties ala jardinaera, llenguadina al forn amb amanida
12	4,60	191	0,024	Arròs amb tomàquet, truita de carbassó amb amanida
13	1,85	181	0,010	Crema de carbassa, mandonguilles vegetals amb salsa i cuscús
14	4,55	183	0,025	Minestra de verdures amb patata, estofat de gall d'indi amb xampinyons
15	1,70	184	0,009	Sopa d'au amb pistons, contracuixa de pollastre al forn amb poma i ceba i amanida
16				
17				
18	4,15	194	0,021	Espirals integrals al pesto, truita a la francesa amb hummus i bastonets de pastanaga
19	3,56	191	0,019	Mongetes blanques slatejades amb all i julivert, estofat de carn magre de porc amb verdures
20	4,45	193	0,023	Patata, mongeta verda i pastanaga, llenties amb arròs
21	0,40	183	0,002	Crema de pastanaga amb crostons de pa, pernillets de pollastre al forn amb llimona i amanida
22	6,50	184	0,035	Patata i bròcoli amb formatge gratinat, gallineta al forn amb amanida
23				
24				
25	0,50	192	0,003	Macarrons a la bolonyesa, hamburguesa vegetal amb amanida
26	5,05	191	0,026	Cigrons amb espinacs, ous durs amb salsa de tomàquet i formatge gratinar
27	3,75	188	0,020	Tirnat de bledes i patata, lluç al forn amb amanida
28	5,45	187	0,029	Jornada del Japó
29	2,65	185	0,014	Crema de verdures i paella de peix
30				
31				
	71,36	3.729	0,019	

Dies de servei	20,00
Promig diari en kg	3,57

PROJECTE SI PENSO NO LLENÇO

Mes: DESEMBRE'24

Menjador
Escola
Sagrada

Dia	Total kg	Nombre d' infants	Promig en Kg. per infant	Menú del dia:
1				
2	4,30	187	0,023	Llenties estofades amb hortalisses i truita de patates
3	4,55	190	0,024	Crema de carbassó, macarrons integrals amb bolonyesa vegetal
4	3,75	189	0,020	Paella de verdures, rap al forn amb sofregit d'alls i amanida
5	3,52	189	0,019	Patata, pèsols i pastanaga i pollastre al forn al curri i amanida
6				
7				
8				
9	6,05	181	0,033	Arròs amb tomàquet, truita de carbassó amb amanida
10	4,60	193	0,024	Espaguetis amb salsa pesto d'espínacs i estofat de vedella amb xampinyons
11	3,40	183	0,019	Patata i mongeta verda i cigrons amb samfaina i ou dur
12	3,55	188	0,019	Crema de carbassa amb crostons i salmó al forn i amanida
13	4,25	193	0,022	Sopa d'au amb pistons i estofat de gall d'indi a la jardineria
14				
15				
16	5,50	185	0,030	Espirals integrals a la norma i lluç al forn amb amanida
17	3,70	191	0,019	Mongetes blanques estofades amb carbassa i salsitxes amb amanida
18	0,00	187	0,000	Crema de verdures i paella de peix (no es va realitzar el pesatge)
19	0,00	188	0,000	Dinar especial d'hivern (no es va realitzar el pesatge)
20	0,00	182	0,000	Patata i bròcoli, truita a la francesa amb amanida (no es va realitzar el pesatge)
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
47,17	2.626	0,018		

Dies de servei	14,00
Promig diari en kg	3,37

PROJECTE SI PENSO NO LLENÇO

Mes: GENER'25



Dia	Total kg	Nombre d' infants	Promig en Kg. per infant	Menú del dia:
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8	4,50	180	0,025	Macarrons amb salsa napolitana i truita de patates amb amanida
9	19,35	177	0,109	Cigrons estofats amb hortalisses i rap al forn amb verdures
10	4,00	181	0,022	Patata i mongeta vera i pernillets de pollastre al forn a les fines herbes amb amanida
11				
12				
13	10,10	187	0,054	Llenties estofades a la jardinera i salmó al forn amb amanida
14	12,60	188	0,067	Arròs amb tomàquet i truita de carbassó amb a amanida
15	4,85	186	0,026	Minestra de verdures amb patata i estofat de gall d'indi amb xampinyons
16	3,40	186	0,018	Crema de carbassa i mandonguilles vegetals amb salsa cuscús
17	2,40	182	0,013	Sopa d'au amb pistons i contracuixa de pollastre al forn amb poma i ceba i amanida
18				
19				
20	2,35	180	0,013	Espirals integrals amb salsa pesto i truita a la francesa amb hummus i bastonets de pastanaga
21	6,00	181	0,033	Patata, mongeta verda i pastanaga. Llenties amb arròs
22	2,60	187	0,014	Crema de pastanaga amb crostons de pa, pernillets de pollastre al forn
23	4,70	177	0,027	Mongetes blanques saltejades amb all i julivert, estofat de carn magre de porc amb verdures
24	3,00	176	0,017	Patata i bròcoli amb fromatge gratinat, seitons al forn amb amanida
25				
26				
27	5,20	183	0,028	Arròs a la cassola, hamburguesa vegetal amb amanida
28	1,35	189	0,007	Cigrons amb espinacs, ous durs amb salsa de tomàquet i fromatge gratinat
29	2,60	184	0,014	Crema de verdures, fideuada de peix
30	6,00	185	0,032	Patates i bledes saltejades amb all, gall d'indi morú amb amanida
31	0,00	184	0,000	Macarrons amb salsa de bolets, lluç al forn amb amanida
95,00		3.293	0,029	

Dies de servei	18,00
Promig diari en kg	5,28

PROJECTE SI PENSO NO LLENÇO

Mes: FEBRER'25

Menjador
escola
Sagarrà

Dia	Total kg	Nombre d' infants	Promig en Kg. per infant	Menú del dia:
1				
2				
3	3,86	190	0,020	Espirals integrals amb salsa pesto, truita de patates, amanida i poma.
4	6,50	188	0,035	Llenties estofades, hamburguesa vegetal, amanida i taronja.
5	2,86	191	0,015	Arròs a la milanesa, caçó arrebossat, amanida i mandarina.
6	4,26	188	0,023	Patata, pèsols i pastanaga, pernillets de pollastre i iogurt natural.
7				
8				
9				
10	8,20	187	0,044	Macarrons amb tomàquet, truita de carbassó, amanida i pera.
11	4,23	194	0,022	Arròs amb tomàquet, lluç al forn, amanida i poma.
12	5,10	188	0,027	Crema de carbassa, estofat de vedella amb xampinyons i mandarina.
13	3,65	191	0,019	Sopa d'au amb pistons, truita, amanida i plàtan.
14	5,50	188	0,029	Patata i mongeta verda, cigrons amb samfaina i ou dur i iogurt natural.
15				
16				
17	3,30	186	0,018	Espirals integrals a la norma, salmó al forn amb amanida i pera
18	6,10	190	0,032	Patates estofades amb hortalisses, truita a la francesa amb hummus i bastonets de pastanaga i poma.
19	6,30	189	0,033	Mongetes blanques estofades amb carbassa, contracuixa de pollastre al forn i pera.
20	3,20	186	0,017	Minestra de verdures amb patata, llenties amb arròs i plàtan.
21	3,20	183	0,017	Crema de verdures, estofat de gall d'indi amb salsa i cuscús i iogurt
22				
23				
24	5,25	193	0,027	Macarrons a la carbonara, hamburguesa vegetal, amanida i taronja.
25	7,20	196	0,037	Crema de carbassa, paella de peix i iogurt.
26	10,60	189	0,056	Patata i coliflor, mandonguilles amb salsa de tomàquet i pera.
27	7,40	193	0,038	Cigrons estofats amb hortalisses, truita de patates i ceba i taronja.
28	3,95	195	0,020	Sopa de brou amb galets, croquetes de pollastre amb amanida i poma.
29				
30				
31				
	100,66	3.605	0,028	

Dies de servei	19,00
Promig diari en kg	5,30

PROJECTE SI PENSO NO LLENÇO

Mes: MARÇ'25



Dia	Total kg	Nombre d' infants	Promig en Kg. per infant	Menú del dia:
1				
2				
3				
4	3,95	192	0,021	Amanida de lleties, tuita de patates i poma
5	2,20	190	0,012	Patata imongeta verda, pollastre i pera
6	0,00	22	0,000	Arròs amb tomàquet, pollastre arrebossat i iogurt
7	0,00	19	0,000	Sopa , salsitxes, amanida i plàtan
8				
9				
10	3,25	192	0,017	Arròs amb tomàquet, salmó, amanida i plàtan
11	7,40	192	0,039	Cigrons, truita de carbassó i amanida i iogurt
12	3,95	186	0,021	Vichyssoise, mandonguilles vegetals amb salsa i cuscús i mandarina
13	8,90	185	0,048	Minestra de verdures amb patata, estofat de gall d'indi i poma
14	2,80	179	0,016	Macarrons, pollastre al forn, ceba i amanida i taronja
15				
16				
17	2,40	185	0,013	Espirals al pesto integrals amb salsa pesto, seitons al forn, amanida i poma
18	3,35	187	0,018	Crema de carbassó, lleties amb arròs i iogurt
19	4,25	188	0,023	Amanida russa, pollastre i taronja
20	4,55	187	0,024	Sopa de pollastre, botifarra amb amanida
21	2,40	178	0,013	Jornada País Basc
22				
23				
24	0,40	185	0,002	Arròs amb tomàquet, hamburguesa vegetal
25	4,35	190	0,023	Cigrons estofats amb hortalisses, ous durs amb salsa tomàquet
26	2,30	182	0,013	Crema de verdures i fideuada de peix
27	2,60	193	0,013	Espinacs amb patata i estofat de gall d'indi morú amb amanida
28	2,95	185	0,016	Macarrons, lluç al forn i poma
29				
30				
31	3,30	188	0,018	Espaguetis integrals, truita de patates amb amanida i taronja
	65,30	3.405	0,019	

Dies de servei	20,00
Promig diari en kg	3,27

PROJECTE SI PENSO NO LLENÇO

Mes: ABRIL'25

Menjador
Escola
Sagarra

Dia	Total kg	Nombre d' infants	Promig en Kg. per infant	Menú del dia:
1	4,80	186	0,026	Amanida verda amb tonyina, lleties estofades i taronja
2	4,35	184	0,024	Arròs a la milanesa, rap al forn, amanida i iogurt.
3	8,70	192	0,045	Verdura, pollastre al forn al curri i plàtan.
4	2,65	188	0,014	Vichyssoise, macarrons integrals a la bolonyesa vegetal i poma.
5				
6				
7	2,74	193	0,014	Arròs amb tomàquet, lluç al forn, amanida i poma.
8	3,95	190	0,021	Fideuada de verdures, truita de carbassó i plàtan.
9	2,20	185	0,012	Crema de pastanaga, cigrons amb samfaina i ou dur i pera.
10	4,50	189	0,024	Sopa d'au amb pistons, pollastre al forn amb llimona, amanida i iogurt.
11	6,15	190	0,032	Amanida de patata, estofat de vedella i taronja.
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22	5,10	192	0,027	Crema de carbassó, lleties amb arròs i poma.
23	5,20	187	0,028	Menú Sant Jordi, sopa de lletres, llibrets amanida i pastís.
24	1,40	188	0,007	Mongetes blanques estofades, truita francesa i iogurt.
25	3,90	187	0,021	Minestra de verdures, salmó al forn amb amanida i plàtan.
26				
27				
28	0,55	189	0,003	Macarrons a la carbonara, fogoner al forn amb salsa verda i amanida i pera.
29	5,25	187	0,028	Paella de verdures i cigrons, hamburguesa vegetal i poma.
30	3,15	185	0,017	Patata imongeta verda, mandonguilles amb salsa de tomàquet i plàtan.
31				
	64,59	3.012	0,021	

Dies de servei	16,00
Promig diari en kg	4,04

PROJECTE SI PENSO NO LLENÇO

Mes: MAIG'25

Menjador
Escola
Sagrada

Dia	Total kg	Nombre d' infants	Promig en Kg. per infant	Menú del dia:
1				
2				
3				
4				
5	4,50	187	0,024	Macarrons integrals amb salsa napolitana, truita de patates i poma
6	2,40	189	0,013	Amanida de llenties, hamburguesa mitxa, amanida i plàtan
7	2,75	181	0,015	Patata i mongeta verda, pollatres amb amanida i taronja
8	4,95	187	0,026	Arròs tres delícies, rap al forn i iogurt
9	2,40	174	0,014	Amanida verda amb formatge fresc, espirals integrals amb bolonyesa vegetal i pera
10				
11				
12	3,05	183	0,017	Amanida de cigrons, rap al forn i poma
13	4,30	195	0,022	Arròs amb tomàquet, truita de carbassó, amanida i plàtan
14	3,70	190	0,019	Vichyssoise, mandonguilles vegetals amb cuscús i pera
15	7,03	188	0,037	Minestra de verdures, estofat de gall d'indi amb xampinyons i iogurt
16	2,14	187	0,011	Amanida de pasta, polastre al forn amb ceba, amanida i poma
17				
18				
19	2,40	194	0,012	Espirals integrals amb salsa al pesto, truita francesa amb hummus i bastonets de pastanaga i poma
20	2,05	195	0,011	Crema de carbassó, llenties amb arròs i pera
21	3,35	189	0,018	Amanida russa, pernillets de pollastre al forn i amanida i plàtan
22	2,85	190	0,015	Mongetes blanques saltejades amb all i julivert, salsitxes amb amanida i iogurt
23	3,45	176	0,020	Pata i bròquil amb formatge gratinat, seitons al forn amanida i síndria
24				
25				
26	4,65	184	0,025	Arròs a la cassola, hamburguesa vegetal, amanida i poma
27	4,70	190	0,025	Cigrons estofats, opus durs amb salsa de tomàquet i formatge gratinat i plàtan
28	3,00	191	0,016	Crema de verdures i fideuada de peix i poma
29	4,10	192	0,021	Amanida grega, souvlaki amb pa de pita i iogurt grec
30	4,95	183	0,027	Macarrons integrals amb salsa de bolets, lluç al forn amb amanida i poma
31				
72,72	3.745	0,019		

Dies de servei	20,00
Promig diari en kg	3,64

PROJECTE SI PENSO NO LLENÇO

Mes: JUNY'25

Menjador
Escola
Sagarra

Dia	Total kg	Nombre d' infants	Promig en Kg. per infant	Menú del dia:
1				
2	3,55	188	0,019	Espirals integrals amb salsa napolitana, truita de patatas amb amanida
3	1,70	193	0,009	Amanida verda amb tonyina, lleties estofades amb hortalisses
4	5,45	186	0,029	Arròs a la milanesa, rap al forn amb sofregit d'alls i l'amanida
5	3,85	185	0,021	Patata, pèsols i pastanaga, pernillets de pollastre al forn al curri i amanida
6	2,60	179	0,015	Vichyssoise, macarrons integrals amb bolonyesa vegetal
7				
8				
9				
10	3,75	185	0,020	Arròs amb tomàquet, truita de carbassó amb amanida
11	2,95	185	0,016	Crema de pastanaga, cigrons amb samfaina i ou dur
12	1,50	183	0,008	Pasta al pesto, lluç al forn amb amanida i iogurt natural
13	3,50	181	0,019	Amanida de patata amb tonyina, pollastre al forn amb llimona i amanida
14				
15				
16	2,20	184	0,012	Crema de carbassó, lleties amb arròs
17	2,15	191	0,011	Espirals integrals a la norma, salmó al forn amb amanida
18	4,75	183	0,026	Amanida d'arròs, estofat de gall d'indi amb salsa
19	2,70	190	0,014	Menú especial escollit pels infants
20	3,35	191	0,018	Minestra de verdures amb patata, truita a la francesa amb amanida.
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
	44,00	2.604	0,017	

Dies de servei	14,00
Promig diari en kg	3,14

DADES PER INFORMAR A L'ADMINISTRACIÓ PÚBLICA

Aquest document recull les dades necessàries per fer la declaració anual obligatòria del malbaratament alimentari. Les dades apareixen automàticament en omplir el "Registre de quantificació del MA de cada mes".

PMA Si penso no llenço - Escola Josep M^a de Sagarra - Curs 24-25

Resum de dades recollides mes a mes

Malbaratament	703,20	kg
Dies de servei	177	
Dinars servits	32.585	

Anàlisi de les dades recollides durant el curs

Mitjana malbaratament diari	0,02	kg
Mitjana per dinar servit en g	0,022	g

IMPACTES DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

El malbaratament alimentari té un cost ambiental, social i econòmic. En aquesta taula podreu veure les oportunitats de reduir la petjada ambiental i tenir una gestió més eficient de la cuina escolar.

Estimació malbaratament anual	703,20
Estimació malbaratament per menú servit	0,022

Impactes del malbaratament alimentari

Ambientals	Emissions de CO2 (t CO2eq)	1,76 t
	Peljada hídrica	13523 l
Socials	Superfície	7523 l
	Àpats equivalents	1563
Econòmics	Quants diners hem malbaratat**	1.758 €

[Per fer aquest càlcul hem tingut en compte:](#)

> Càlculs elaborats amb les equivalències ambientals del malbaratament alimentari de la FAO

> Un àpat equival a 0,45 kg de menjar

> El cost orientatiu de matèria primera en restauració col·lectiva es de 2,5 €/kg

Quin és el cost ambiental, social i econòmic del malbaratament del nostre menjador? En aquesta taula ho podreu veure.

Aspecte	Quantitat	Equivalència pràctica
Malbaratament total	703,20	
Àpats equivalents	1563	Suficient per alimentar uns 24 infants durant un mes sencer (2 àpats al dia)
Emissions CO2	1,65 t CO 2 eq	Equival a emissions d'un cotxe recorreguent 11.700 -12.000 km
Peljada hídrica	1245,085 litres	Equival a 4 piscines petites (de 30.000 litres)
Cost econòmic malbaratament	1.758 €	Es podria invertir en millorar el servei o materials

En el present informe, es avaluava que la quantitat de menjar malbaratat anual correspon exclusivament a les restes que queden als plats dels infants un cop finalitzat el seu àpat. Aquest menjar no consumit pot ser degut a la falta de gana o a les preferències alimentàries dels infants.

Pel contrari, les racions preparades però no servides als infants no es consideren malbaratament, ja que són reutilitzades pels mestres i monitors/es l'endemà, evitant el desaprofitament d'aquests aliments.

Així doncs, el malbaratament avaluat en aquest informe correspon únicament al menjar servit als plats que no ha estat consumit pels infants.

Sabeu què passa quan llençem menjar del nostre plat?

Doncs no només estem llençant menjar... també estem llençant diners, aigua, terra i l'esforç de molta gent que ha treballat per fer arribar aquest menjar fins aquí.

Aquest any, hem fet números i... sabeu què?
Hem llençat menjar per valor de 1.758 €!

Amb aquests diners es poden fer coses molt útils i divertides per tots vosaltres, com per exemple:

- Comprar material per pintar , jocs o pilotes pel pati.
- Portar llibres nous pel racó de lectura.
- Organitzar un taller de cuina.

Per això és tan important **no llençar el menjar del plat**, demanar només el que creiem que ens menjarem, i si no ens agrada gaire, menjar la quantitat mínima.