
Programa de revisió de menús escolars a la ciutat de Barcelona

20
17
—
20
18



CSB Consorci Sanitari
de Barcelona



Agència
de Salut Pública



Promoció de la salut

© 2019 Agència de Salut Pública de Barcelona.

Aquest informe està sota una llicència Creative Commons
Reconeixement – NO Comercial – Compartir igual (BY-NC-ND)
<https://creativecommons.org/>

Edita: Agència de Salut Pública de Barcelona



Responsable de l'informe:

Pilar Ramos

Autoria i redacció:

Pilar Ramos, Marta Ortiz, Jéssica Nortia, Lourdes Egea, Olga Juárez, Lucía Artazcoz

Col·laboradores/es:

Eva Gil, Yesenia Cordero, Karen López, Albert Anton

Agraïments:

A totes les persones que han fet possible aquesta revisió i en especial a les professionals del Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (Departament de Salut): Gemma Salvador, Maria Manera i Maria Blanquer. A les professionals d'infermeria comunitària i inspectors de salut pública de l'Agència de Salut Pública de Barcelona.

Als centres escolars que ens han lliurat els seus menús per ser revisats i que amb els nostres suggeriments milloren la salut alimentària del seu alumnat.

Cita recomanada:

Ramos P, Ortiz M, Nortia J, Egea L, Juárez O, Artazcoz L. Servei de Salut Comunitària, Direcció de Promoció de la Salut. Programa de revisió de menús escolars a la ciutat de Barcelona. Informe curs 2017-18. Barcelona: Agència de Salut Pública de Barcelona; 2019

Índex

Índex.....	6
Resum Executiu.....	7
Introducció	9
Objectius.....	10
Metodologia	11
Resultats.....	12
Conclusions	16
Bibliografia.....	17
Annex 1	18
Annex 2	23
Annex 3	24

Resum Executiu

Descripció

El programa de revisió de menús escolars (PreME) s'ofereix des de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) als centres escolars d'educació infantil, primària i secundària de la ciutat de Barcelona¹ que disposen de servei de menjador.

Objectiu

L'objectiu d'aquest informe és presentar l'avaluació de les programacions de menús escolars revisats a Barcelona al curs 2017-18, i la percepció per part de les escoles de la utilitat dels informes d'avaluació lliurats des de l'ASPB.

Mètode

Des del Servei de Salut Comunitària (SESAC)² s'ofereix la revisió de les programacions dels menús del menjador a les escoles amb una periodicitat triennal. L'avaluació es basa en la guia l'alimentació saludable en l'etapa escolar, elaborada i editada conjuntament entre els departaments d'Ensenyament i Salut l'any 2005 (versió 2017)³, i les recomanacions del document de l'Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición⁴, elaborat en el marc de l'Estratègia NAOS⁵. Els centres escolars ens fan arribar els menús, s'analitzen individualment i es prepara el seu informe també individual. Posteriorment, s'envia aquest informe a cada centre escolar on consta l'avaluació, així com recomanacions per a la seva millora. Finalment, s'envia una enquesta de seguiment a la direcció del centre escolar amb la finalitat de valorar la utilitat de la revisió realitzada i l'aplicabilitat de les recomanacions proposades.

Resultats

Al llarg del curs 2017-18 es van revisar els menús de 119 centres escolars de Barcelona als què corresponia la revisió d'aquest curs. Això va suposar un 91,5% dels 130 menús previstos durant aquest període.

En general, hi havia una alta adequació als criteris establerts. Totes els centres escolars participants disposaven d'un espai exclusiu destinat al menjador i es va observar que hi havia un baix percentatge de centres que disposaven de màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB) accessibles a l'alumnat (3,7%).

Quasi totes les programacions (99.1%) van incloure en el menú diari, aliments frescos (fruites i/o hortalisses) i verdures i hortalisses (cuites o crues). A més, també en quasi totes, es van complir les freqüències recomanades de verdura (95%), d'arròs (92%) i de llegums (91%) en els primers plats; així com de peix (96%) i carn (96%) en els segons plats. Tanmateix, cal millorar el compliment de les freqüències recomanades d'ous als segons plats, l'ús d'amanida com a guarnició i la fruita fresca a les postres. Al 89% dels centres l'oli més utilitzat per amanir va ser el d'oliva.

Respecte a la utilitat de l'informe lliurat, un 97% dels centres escolars van considerar que era una eina útil i amb continguts comprensibles, un 92,9% va considerar que les mesures eren de fàcil aplicabilitat i un 97% dels centres van afirmar haver pogut adoptar alguna de les recomanacions que aportava l'informe.

Pel que fa a menús especials per malaltia, un 97,4% de centres servien menús per a situacions especials, essent els menús més comuns sense gluten (82,4%) i sense lactosa (82,35%).

Conclusions

Aquest curs 2017-18 un gran nombre de centres escolars s'han beneficiat del servei del PReME. La majoria dels menús escolars revisats es van adequar als criteris d'alimentació saludable establerts pel PReME⁶. Els centres escolars van mostrar elevada satisfacció amb els informes lliurats i les recomanacions proposades.

Introducció

El menjador escolar pot jugar un important rol en l'alimentació d'infants i adolescents, no només garantint que l'alumnat tingui accés a una alimentació saludable, si no com una eina d'aprenentatge i formació. Fa més de 30 anys els Serveis de Salut Pública Municipals de Barcelona van començar a avaluar les programacions dels menús dels menjadors escolars. En el marc del Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable (PAAS)⁵ de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), l'any 2006 es va iniciar el Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReME)⁶ que és fruit d'un conveni entre els departaments de Salut i Ensenyament i ofereix als centres educatius de Catalunya la revisió de la programació de menús dels menjadors escolars, amb l'elaboració d'un informe amb suggeriments per millorar la qualitat de l'oferta. Des de llavors s'ha anat treballant per tal d'homogeneïtzar tant la intervenció com els criteris de valoració dels menús escolars. Actualment, l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) ofereix la revisió dels menús escolars del Programa PReME a les escoles d'educació infantil, primària i secundària de la ciutat de Barcelona que disposen de servei de menjador escolar.

Objectius

1. Avaluar la programació dels menús escolars dels centres d'educació infantil, primària i secundària de Barcelona.
2. Oferir recomanacions per a la millora de la programació dels menús escolars.
3. Avaluar la percepció de la utilitat de les revisions per part de les escoles.

Metodologia

La revisió dels menús s'ofereix des de l'ASPB als centres escoles d'educació infantil, primària i secundària de Barcelona que disposen de servei de menjador escolar. La oferta es fa a les escoles amb una periodicitat triennal. Aquest període pot reduir-se de manera excepcional en determinades situacions, com quan hi ha canvis de proveïdors dels serveis de menjador o qualsevol altra situació que ho faci recomanable.

El contacte amb les escoles es duu a terme mitjançant dues vies: la primera, des del Servei de Salut Comunitària (SESAC) mitjançant un e-mail, on es fa l'ofertament de la revisió. En aquest e-mail es demana la programació del menú de quatre setmanes (preferentment d'octubre o novembre) juntament amb un formulari amb dades sobre l'organització del centre (veure Annex 1). Entre d'altres, el formulari inclou dades sobre les característiques del centre i del menjador tals com les condicions d'alimentació a l'escola, el temps destinat per dinar, el tipus de servei de restauració o la disponibilitat de MEABS i els productes que aquestes ofereixen. La segona via de contacte és a través dels inspectors escolars, els quals porten el formulari i l'emplenen amb la persona responsable del centre.

Amb aquesta informació, els/les professionals del SESAC duen a terme la revisió dels menús (veure Annex 2). Els principals aspectes que s'avaluen estan basats en la guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar, elaborada i editada conjuntament entre els departaments d'Ensenyament i Salut l'any 2005, de la qual actualment es disposa d'una nova edició: L'alimentació saludable en l'etapa escolar, versió 2013. També es tenen en compte els criteris consensuats entre les professionals que elaboren els informes i les recomanacions de l'Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición⁴.

Amb les dades de la revisió s'elabora un informe individualitzat que es lliura a cada centre escolar. L'informe inclou recomanacions quan hi ha aspectes a millorar. Passats tres mesos després de lliurat aquest informe, s'envia a les escoles un qüestionari de seguiment (veure Annex 3). Aquest té com a objectiu avaluar la satisfacció dels centres escolars amb l'informe realitzat, la seva utilitat i ús i el grau d'adhesió a les mesures recomanades.

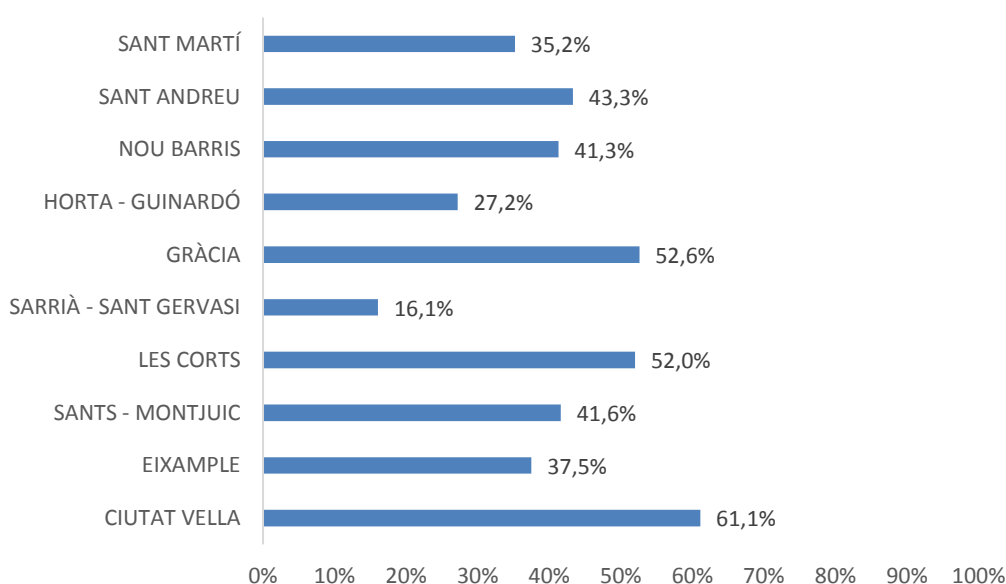
Resultats

Enquesta inicial

Al llarg del curs 2017-18 es van revisar els menús de 119 centres escolars de Barcelona el que va suposar un 91,5% dels 130 menús previstos. Del total de centres que s'han revisat, tots tenien educació infantil, un 94% educació primària, i un 50% educació secundària. Per titularitat, el 47,1% eren centres públics i el 52,9% privats.

A la figura 1 s'observa el percentatge de menús revisats durant el curs 2017-18 segons districte. Destaca que aquest curs escolar s'han revisat menús de tots els districtes de Barcelona.

Figura 1. Percentatge de centres escolars amb menús revisats per districtes el curs 2017-2018



La gestió del menjador de les programacions revisades va dependre sobretot de la direcció del centre (70,6%) o de les Associacions de Famílies de l'Alumnat (AFAs) (14,3%). Quasi les dues tercers parts dels centres (62,2%) utilitzaven un servei de restauració que cuina a l'escola mateix, el 21% disposava de cuina pròpia i un 16,8% contractava un servei de restauració que hi duia el dinar des d'una cuina central. La gran majoria de centres (94,9%) disposaven d'un espai exclusiu destinat a menjador. Respecte al temps per dinar, 6 centres (5%) dedicaven menys de 30 minuts i 53 centres (44,5%) entre 30 i 45 minuts.

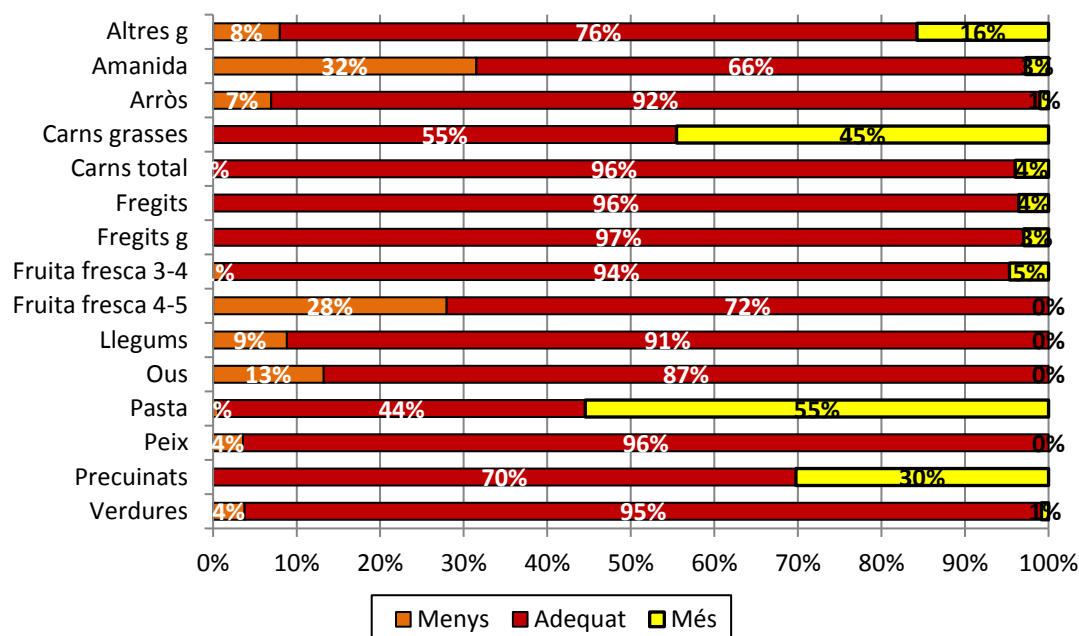
Només 4 centres (3,67%) disposaven de MEAB accessibles a l'alumnat, dels quals cap tenia línia de primària. Pel que fa a la disponibilitat de cantina, només 7 centres (6,0%) en tenien.

El 97,4% servien menús especials per malaltia, sent els més comuns menús sense gluten (82,4%) i menús sense lactosa (82,4%). Respecte als menús en situacions especials, les escoles han servit menús sense porc (76,5%), sense carn (52,9%) i vegetarians (26,1%). Un alt percentatge d'escoles oferien les programacions de menús especials a les famílies (91,3%) i només un 7,9% ofereixen l'opció de portar carmanyola a l'escola.

Respecte al temps que els centres disposen de menjador, només el 5% té un torn de menys de 30 minuts; el 10,9% disposa de més de 60 minuts de menjador i a majoria (70,1%) tenen entre 30 i 60 minuts per torn de menjador.

L'adequació de les programacions dels menús als criteris de les guies esmentades va ser alta (Figura 2).

Figura 2. Percentatge de compliment de les freqüències recomanades als menús revisats al curs 2017-18



En el 98,3% de les programacions servien en el menú diari aliments frescos (fruites i/o hortalisses) i verdures i hortalisses (cuites o crues). Per als primers plats, el compliment va ser alt en general, el 95% per a la verdura, el 92% per a l'arròs i el 91% per als llegums. El 55% de programacions contenien més pasta de la recomanada. Per als segons plats, el compliment va ser del 96% per al peix, 87% per als ous, 96% per a la carn i 66% per a l'amanida de guarnició (un 32% servien menys amanides de les recomanades).

Pel que fa a la presència d'ous, en algunes escoles la freqüència va ser més baixa de la recomanada en considerar que els ous normalment s'ofereixen en els sopars, però l'ideal fora que s'inclouessin també als dinars. Pel que fa a les postres, el 72% servien les racions setmanals recomanades de fruita (4-5 vegades/setmana). Segons el tipus d'oli utilitzat per cuinar, la majoria va fer servir oli d'oliva o de gira-sol alt oleic (73,1%), mentre que per amanir, el més freqüent va ser el d'oliva en un 89,1%.

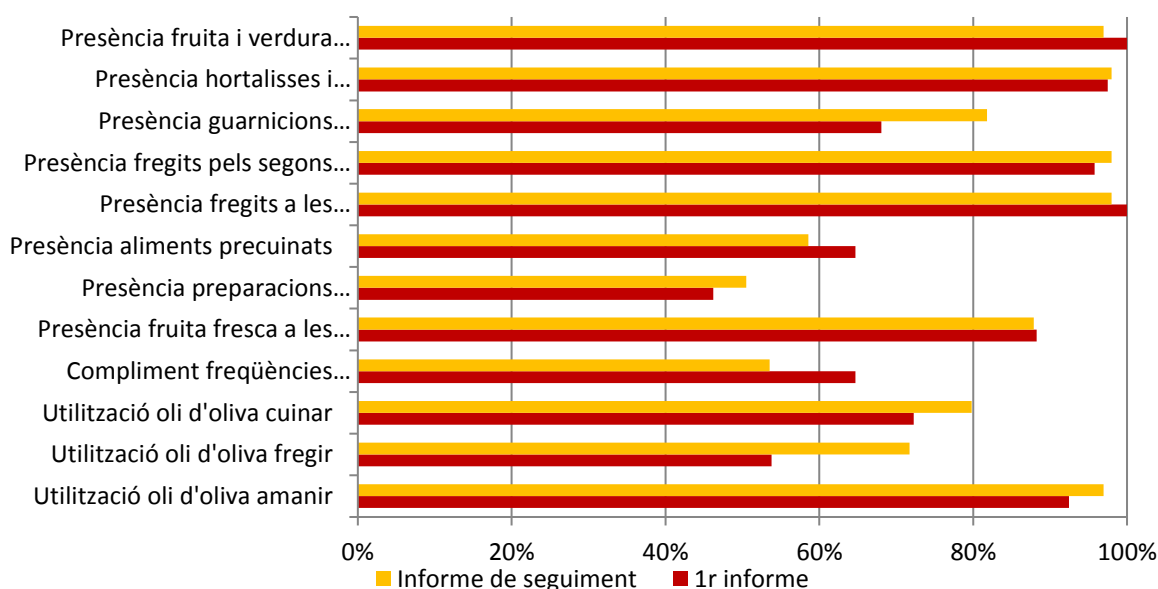
Enquesta seguiment

Passats entre 5-6 mesos de la primera revisió, als centres educatius participants s'els va tornar a avaluar el menú escolar. La resposta per part dels centres escolars en l'enquesta de seguiment va ser força satisfactòria, ja que el 97% considerava la revisió del menú escolar una eina útil. El mateix percentatge opinava que estava d'acord o molt d'acord en que l'informe millorava la programació de menús i el 96% que els continguts tractats eren comprensibles.

Respecte a l'aplicabilitat de les recomanacions, el 92,9% creia que les mesures proposades eren fàcils d'aplicar i el 87,9% dels centres escolars afirmava haver pogut adoptar alguna de les recomanacions de l'informe. L'informe lliurat es va donar a conèixer a diversos col·lectius, la direcció del centre (el 91,9% dels casos), la persona responsable del menjador escolar (74,8%), l'empresa de restauració (78,8%). Aquest informe es va donar a conèixer en menor mesura a òrgans de participació com AFAs (27,4%) o al consell escolar (20,2%).

Es va observar un increment en la presència de fruita i verdura fresca, així com d'amanida com a guarnició. També es va millorar la utilització d'oli d'oliva per cuinar, fregir i amanir. A la figura 3 podem veure l'evolució de la presència de les diferents categories d'aliments.

Figura 3. Comparació de la freqüència d'aliments entre l'enquesta inicial i la de seguiment.



Conclusions

Durant el curs escolar 2017-2018, el PReME ha arribat al 91,5% dels centres de la ciutat de Barcelona, una cobertura molt més alta que el curs anterior (41,5%). Tots els centres disposaven d'un espai exclusiu destinat al menjador i la majoria dedicaven entre 30 i 60 minuts per dinar. Així mateix es va evidenciar l'escassa presència de màquines d'expedició d'aliments als centres, amb només un 4% del total de centres.

Als centres escolars on s'han revisat els menús, s'apreciat un compliment majoritari de les freqüències recomanades de consum per als diferents tipus d'aliments, destacant les hortalisses al menú diari (98,3%), les llegums entre els primers plats (91,2%), el peix i la carn com a segons plats (96%), els aliments frescos al menú diari (fruites i/o hortalisses) (100%), la presència diària de verdures i hortalisses en el menú (98,3%), la fruita fresca com a postres (72%) i l'oli d'oliva per amanir (89,1%).

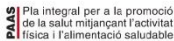
Destaca la millora en l'enquesta de seguiment de les recomanacions pel que fa a l'oli ja que va augmentar la utilització d'oli d'oliva per amanir, fregir i cuinar.

Bibliografia

1. Ajuntament de Barcelona. Departament d'Estadística i Difusió de Dades. (2017). Disponible a: <http://www.bcn.cat/estadistica/catala/index.htm>
2. Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB). Consorci Sanitari de Barcelona. Pla de Salut Comunitària i promoció de la Salut. (Ed.). (2012). Disponible a: <https://goo.gl/C6X5XB>
3. Agència de Salut Pública de Catalunya. Generalitat de Catalunya (ASPCAT). L'alimentació Saludable en l'Etapa Escolar. Ed. 2017. Disponible a <https://goo.gl/LbSMR1>
4. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. (2010). Disponible a <https://goo.gl/eNczoF>
5. Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable (PAAS). Disponible a <https://goo.gl/FxXLck>
6. Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReME). Disponible a <https://goo.gl/VR2snM>



Annex 1



Sol·licitud
Programa de revisió de menús escolars (PRME)
dels centres docents de Catalunya

Cal que feu arribar la sol·licitud, juntament amb les programacions dels menús de quatre setmanes completes, per correu electrònic a: prevencio.escola@aspb.cat

Sol·licitem la revisió de la programació dels menús del nostre centre. Per això, us fem arribar les corresponents al mes d..... (tardor-hivern) o al mes d..... (primavera-estiu).

1. Data.....

2. Dades d'identificació del centre escolar

Codi del centre.....
Nom del centre.....
Municipi del centre.....
Nombre d'alumnes del centre.....
Nom i cognoms de la persona sol·licitant.....
Càrrec dins del centre.....
(director/a, president/a de l'AMPA...)
Adreça electrònica.....
Telèfon de contacte.....

3. Dades del servei de menjador

Quin nombre d'alumnes utilitzen de mitjana el servei de menjador?.....
Temps disponible per a cada torn:.....
Disposau d'un espai exclusiu destinat a menjador?

☐ Sí
☐ No

Aclariments:.....

Qui contracta la gestió del menjador?

☐ AMPA
☐ Direcció del centre
☐ Consell Comarcal
☐ Altres (especifiqueu-los):.....

Quin tipus de servei de restauració ofereix?

☐ Cuina pròpia (equip de cuina contractat i gestionat directament per l'AMPA o l'escola)
☐ Empresa de restauració que cuina a l'escola
☐ Empresa de restauració que serveix des d'una cuina central (servei d'àpats)
☐ Altres (especifiqueu-los):.....

Nom de l'empresa de restauració.....
Correu electrònic de l'empresa de restauració.....

1



4. Olis que utilitzeu per cuinar o per amanir

Olis utilitzats	Per fregir	Per cuinar	Per amanir
Oli d'oliva	☐	☐	☐
Oli d'oliva verge	☐	☐	☐
Oli de samsa (pinyolada, d'"orujó")	☐	☐	☐
Oli de gira-sol	☐	☐	☐
Oli de gira-sol altooleic	☐	☐	☐
Oli de soja	☐	☐	☐
Altres olis:	☐	☐	☐

5. Menús especials

Serviu menús especials per a casos d'al·lèrgies/intoleràncies?

- ☐ Sí
☐ No

Per a quines al·lèrgies/intoleràncies?

- | | |
|--|---|
| ☐ Cereals i derivats amb gluten | ☐ Soja |
| ☐ Crustacis | ☐ Llet |
| ☐ Mol·luscos | ☐ Cacauets |
| ☐ Peix | ☐ Fruites seques |
| ☐ Ous | ☐ Fruites fresques |

Serviu menús especials?

- ☐ Sense carn de porc
☐ Sense carn
☐ Vegetarià (sense carn ni peix)

Oferiu a les famílies la programació dels menús per a al·lèrgies/intoleràncies i dels menús especials?

- ☐ Sí
☐ No

6. Àpats preparats

Doneu opció a les famílies perquè portin la carmanyola amb l'àpat preparat?

- ☐ Sí
☐ No

En cas afirmatiu, l'opció de carmanyola l'oferiu:

- ☐ Solament a l'alumnat que requereixi una alimentació especial
☐ A tot l'alumnat
☐ A l'alumnat d'educació infantil
☐ A l'alumnat d'educació primària
☐ A l'alumnat d'educació secundària

Altres:

Quin nombre d'alumnes en total utilitzen aquest servei?



El punt 8 només l'heu d'omplir si el centre disposa de cantina a disposició de l'alumnat.

8. Cantina

El centre disposa de cantina?

- ☐ Sí
☐ No

Comentaris

La cantina es troba a disposició de:

- ☐ L'alumnat d'educació primària (de 6 a 12 anys)
☐ L'alumnat d'educació secundària obligatòria (de 12 a 16 anys)
☐ L'alumnat de batxillerat o cicles formatius (de 16 a 18 anys)

Serviu menús de migdia?

- ☐ No. Quins serveis ofereu?.....
☐ Sí. Marqueu l'opció que s'ajusti a la vostra oferta:

☐ Serviu plats combinats.

☐ Disposeu d'una programació de menús setmanal o mensual:

Quins dies de la setmana serviu menús?

☐ Dilluns ☐ Dimarts ☐ Dimecres ☐ Dijous ☐ Divendres

Es revisen? ☐ No

☐ Sí. Qui els revisa?

☐ Dietista-nutricionista ☐ Cuiner/a ☐ Monitor/a

☐ Professor/a ☐ Altres.....

☐ No disposeu d'una programació de menús, només serviu menjar quan algú us ho demana expressament.

Quin tipus de begudes ofereu a la cantina?

☐	Aigua
☐	Cafè
☐	Llet sencera
☐	Llet semidesnatada o desnatada
☐	Batuts de llet i xocolata
☐	Iogurts, iogurts líquids
☐	Sucs de fruita de brik
☐	Sucs de fruita naturals 100%
☐	Begudes de suc de fruites i llet
☐	Sucs de tomàquet, de pastanaga o altres hortalisses
☐	Refrescos de cola, taronja...
☐	Refrescos (sense sucres) de cola, taronja...
☐	Begudes isotòniques
☐	Begudes alcohòliques
☐	Cervesa sense alcohol



Quin tipus d'aliments ofereix a la cantina?

Entrepans de pernil (cuit i curat)
Entrepans de formatge
Entrepans d'embotit
Entrepans de tonyina, sardines...
Entrepans de truita
Entrepans vegetals (enciam, tomàquet, olives, alvocat...)
Entrepans calents (hamburguesa, botifarra, lliom...)
Sandvitxos (pa de motlle)
Bastonets de pa, pa de cereals...
Cereals d'esmorzar / barretes de cereals
Galetes maria
Galetes de xocolata o amb xocolata
Galetes salades
Patates fregides o similars
Croissants, magdalenes, napolitanes, brioxos, palmeres, canyes...
Donuts i similars
Brioxos de xocolata...
Barretes de xocolata...
Xocolatines
Caramels o altres lliminadures
Gelats
Fruites seques (ametlles, cacauets, nous, avellanes, orellanes, panses, barreges...)
Pipes, crispets, blat de moro torrat...
Fruites fresques

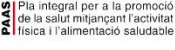
Annex 2

Freqüències recomanades de consum d'aliments en la programació dels menús escolars

COMPOSICIÓ DELS MENÚS	ALIMENTS	RACIONS RECOMANADES PER SETMANA (5 dies)
Primer plat	Arròs	1
	Pasta	1
	Llegums	1-2
	Patata	*
	Verdures i hortalisses	1-2
Segon plat	Peix (blanc, blau, sèpia, calamars)	1-3
	Carn (aus, porc, vedella, conill) / Carns grasses (salsitxes, hamburgueses,...)	1-3/0-1 màxim 3 a la setmana
	Ous (truita, dur, al forn)	1-2
	Precuinats (canelons, croquetes, pizzas, etc.)	0-3 al mes
	Fregits (arrebossats, croquetes, enfarinats, etc.)	0-2
Guarnició	Amanida (verdura fresca crua)	3-4
	Altres (patates, salses, bolets, hortalisses, etc.) Llegums,	1-2
	Fregits (patates, patata xips, arrebossats, etc.)	0-1
Postres	Fruita fresca	4-5
	Lactis (iogurt, formatge fresc, quallada)	0-1
	Fruita no fresca (seca, assecada, al forn, etc.)	0-1
	Dolços (flam, natilles, gelats, pastissos, etc.)	0-1 al mes
* No s'ha de considerar una ració de verdures i hortalisses si el plat està constituït únicament per patata		



Annex 3



QÜESTIONARI DE SEGUIMENT DE L'INFORME DE REVISIÓ DE LA PROGRAMACIÓ DE MENÚS ESCOLARS (MES-Q2)

Codi del centre:

Nom del centre:

Municipi: Data:

Correu electrònic de la persona de contacte:

▪ **Valoració de l'informe**

Poseu una creu en la casella que correspongui amb l'opinió que teniu sobre l'informe de la programació dels menús del vostre centre:

	Molt en desacord	En desacord	D'acord	Molt d'acord
L'informe és una eina útil				
Els continguts tractats són comprensibles				
Les mesures proposades són fàcils d'implementar				
Els agents implicats hi han col·laborat				
L'informe comportarà una millora de la programació				

Comenteu el que considereu adient de les valoracions anteriors:

.....

▪ **Difusió de l'informe**

Marqueu a qui s'ha donat a conèixer:

☐ Direcció ☐ Claustre ☐ Consell Escolar ☐ AMPA

☐ Responsable del menjador escolar ☐ Empresa de restauració

Comentaris:

.....

▪ **Canvis en la programació dels menús**

Heu pogut adoptar alguna de les recomanacions previstes a l'informe? ☐ Sí ☐ No

○ Si heu contestat que **sí**, quin tipus de canvis heu fet?

- ☐ En relació amb la presència de verdures i hortalisses en el menú diari.
- ☐ En relació amb la presència de fregits.
- ☐ En relació amb la presència de precuinats.
- ☐ En relació amb la presència de fruita fresca a les postres.
- ☐ En relació amb la freqüència setmanal dels diferents tipus d'aliments.



- ☐ En relació amb el tipus d'oli utilitzat.
- ☐ En relació amb la descripció dels plats i amb la informació que es dona als pares/mares (especifiqueu-los):

- ☐ Altres (especifiqueu-los):

Si heu contestat que **no**, especifiqueu quins han estat els motius:

- Indiqueu quins olis feu servir actualment:

Olis utilitzats	Per fregir	Per cuinar	Per amanir
Oli d'oliva	☐	☐	☐
Oli d'oliva verge	☐	☐	☐
Oli de samsa (pinyolada, d'"oruja")	☐	☐	☐
Oli de gira-sol	☐	☐	☐
Oli de gira-sol altooleic	☐	☐	☐
Oli de soja	☐	☐	☐
Altres olis: _____	☐	☐	☐

- Quines altres activitats creieu necessàries per a la millora del menú escolar?
(Comentaris o observacions que vulgueu fer.)

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



Promoció de la salut

Connectem
f **t** **y** **in**

www.aspb.cat