
Programa de revisió de menús escolars a la ciutat de Barcelona

20
18
—
20
19



CSB Consorci Sanitari
de Barcelona



Agència
de Salut Pública



Promoció de la salut

© 2020 Agència de Salut Pública de Barcelona

Tots els drets reservats. No es permet la reproducció total ni parcial de las imatges o textos d'aquesta publicació sense prèvia autorització.

<https://www.aspb.cat/programa-menus-escolars-curs-2018-2019>

Aquesta publicació està sota una llicència

Creative Commons Reconeixement – NO Comercial – Compartir igual (BY-NC-ND)

<https://creativecommons.org/>



Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME) a la ciutat de Barcelona 2018-2019

Responsables de l'Informe

Pilar Ramos

Autories i redacció

Pilar Ramos, Marta Ortiz, Jéssica Nortia, Olga Juárez, Maribel Pasarín. Agència de Salut Pública de Barcelona

Col·laboradors/es

Albert Anton, Lourdes Egea, Marta Font (Agència de Salut Pública de Barcelona)

Maria Blanquer, Maria Manera, Gemma Salvador (Agència de Salut Pública de Catalunya)

Agraïments

A totes les persones que han fet possible aquesta revisió: a les professionals d'infermeria comunitària i inspectors de seguretat alimentària 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, Juárez O, Pasarín M. Servei de Salut Comunitària, Direcció de Promoció de la Salut.

Programa de revisió de menús escolars a la ciutat de Barcelona. Informe curs 2018-2019. Barcelona: Agència de Salut Pública de Barcelona; 2020.

Índex

Resum Executiu	4
Introducció	8
Objectius	9
Metodologia	10
Resultats	12
Conclusions	22
Bibliografia	24
Annex 1	25
Annex 2	30
Annex 3	31

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 especial, 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 revisions de les programacions dels menús escolars realitzades a centres educatius de Barcelona durant el curs 2018-19, la percepció per part de les escoles de la utilitat dels informes d'avaluació lliurats des de l'ASPB i els canvis aplicats a les programacions arrel dels suggeriments de millora proposats.

Mètode

Des del Servei de Salut Comunitària (SESAC) s'ofereix de forma gratuïta la revisió de les programacions dels menús del menjador a les escoles amb una periodicitat triennal². L'avaluació es basa en la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar" (2017), elaborada i editada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya)³, i les recomanacions del document de l'Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición⁴, elaborat en el marc de l'Estratègia NAOS⁵.

En la fase 1, els centres escolars envien una programació de menú mensual, que és revisada per tal d'elaborar un informe per a cada centre. Posteriorment, s'envia aquest informe a cada escola on consta el resultat de l'avaluació, així com unes recomanacions per a la millora dels aspectes avaluats.

Finalment, en la fase 2, s'envia un qüestionari 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. Juntament amb l'enquesta, es sol·licita una nova programació de menús, a partir de la qual es realitzarà una segona avaluació del menú per observar les millores aplicades a la programació de menús gràcies a l'informe inicial.

Resultats

Al llarg del curs 2018-19 es van revisar els menús de 116 centres escolars de Barcelona; això va suposar un 89% dels 130 menús previstos durant aquest període.

Del total de centres on s'ha aplicat el programa, un 96,5% eren d'educació infantil, un 87,1% de primària, i un 37,1% de secundària. El 61,2% dels centres han estat centres públics i el 38,7% centres concertats i privats.

La majoria dels menús escolars revisats s'adequaven als criteris d'alimentació saludable segons les recomanacions vigents en aquest curs escolar. Tots els centres escolars participants disposaven d'un espai exclusiu destinat al menjador.

Del total dels centres, només un 5,2% disposaven de màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB) i es va observar que el percentatge de centres en què l'alumnat de primària no té accés a MEAB era del 100%, mentre que el percentatge de centres en què

l'alumnat de secundària no té accés a MEAB és del 94,8%. Pel que fa a la cantina, un 9,7% dels centres en tenien.

Gairebé totes les programacions (99,1%) van incloure en el menú diari fruites, hortalisses i verdures (cuites o crues). A més, també en quasi totes, es van complir les freqüències recomanades de verdura (92%), d'arròs (85%) i de llegums (89%) en els primers plats, així com de peix (97%), carn (94%) i ous (87%) en els segons plats. La fruita fresca a les postres de 3 a 4 vegades per setmana ha sigut del 99%, però cal augmentar-la a 4-5 vegades per setmana (82%) per tal de seguir les recomanacions de referència.

Un 30% dels centres escolars servien menys amanides com a guarnició de la freqüència recomanada.

Caldria reduir el consum de carns grasses/processades (un 34% ofereix en els seus menús més racions de carns grasses/processades de les recomanades). Al 89,6% dels centres l'oli més utilitzat per amanir va ser el d'oliva. Mentre que per cuinar, un 78,45% dels centres varen fer servir oli d'oliva o gira-sol altooleic.

Es va servir en un 20% més aliments precuinats i en un 4% més fregits dels recomanats.

Pel que fa als menús especials per malaltia, un 97,4% de centres servien menús per a situacions especials, essent els menús més comuns els sense lactosa (85,3%), i els sense gluten (81,9%). Pel que fa als menús per a situacions especials, el 84,48% ha servit menús sense porc, el 58,62% menús sense carn i el 40,52% menús vegetarians. El 91,3% dels centres ofereixen les programacions dels menús especials a les famílies pel seu coneixement.

El 80% dels centres educatius no ofereix cap proteic vegetal com a segon plat, un 19% l'ofereix una vegada a la setmana i l'1% l'ofereix dos cops setmanalment.

En quant a la valoració de l'informe per part dels centres escolars, un 98,2% considera que és una eina útil, un 96,5% opina que els continguts tractats són comprensibles i considera que els agents implicats han col·laborat; un 92,9% creu que les mesures proposades són fàcils d'aplicar i un 94,7% està d'acord que l'informe millora la programació de menús.

Conclusions

El nombre de centres escolars que han participat en el PReME durant el curs 2018-2019 ha sigut de 116; això va suposar un 89,2% dels 130 menús previstos durant aquest període.

La majoria de programacions de menús escolars revisades es van adequar als criteris d'alimentació saludable establerts pel PReME de l'Agència de Salut Pública de Catalunya⁷. Els centres escolars que han participat han mostrat una elevada satisfacció amb els informes realitzats i amb les recomanacions proposades.

Cal millorar el compliment de les freqüències recomanades de carns grasses i processades, augmentar l'ús d'oli d'oliva, sobretot per a cuinar i reduir el consum de plats precuinats i fregits.

Cal augmentar la presència de fruita fresca a les postres i d'amanida com a guarnició, així com potenciar la freqüència de proteïcs vegetals als àpats.

Introducció

El menjador escolar juga un rol important en l'alimentació d'infants i adolescents, no només garantint que l'alumnat tingui accés a una alimentació saludable, sinó 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)⁶ de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), l'any 2006 es va formalitzar el PReME⁷ amb un conveni entre els departaments de Salut i Ensenyament; i des d'aleshores s'ofereix als centres educatius de Catalunya la revisió de la programació de menús dels menjadors escolars cada tres anys, amb la finalitat de millorar la qualitat de la programació dels menús i el seguiment de les recomanacions aplicades per part dels centres.

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 PReME a les escoles d'educació especial, 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 especial, 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 i realitzar un seguiment de l'acceptació i implementació de les mesures de millora suggerides.

Metodologia

La revisió dels menús s'ofereix des de l'ASPB als centres escolars d'educació especial, infantil, primària i secundària de Barcelona ciutat que disposen de servei de menjador escolar. L'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 programa consta de dues fases: fase 1 o inicial, amb la revisió d'una programació de menús i l'elaboració d'un informe inicial; i fase 2 o de seguiment, amb la revisió d'una segona programació i l'elaboració de l'informe de seguiment, juntament amb un qüestionari d'opinió sobre la utilitat i aplicabilitat de l'informe inicial.

El contacte amb les escoles es duu a terme mitjançant dues vies:

- a. Aprofitant les visites periòdiques programades dels inspectors de la Direcció de Seguretat Alimentària (DISAL). Aquests inspectors porten el formulari i l'emplenen amb la persona responsable del centre. El formulari inclou dades sobre les característiques del centre i del menjador, tals com el temps destinat per dinar, el tipus de servei de restauració o la disponibilitat de MEABs i els productes que aquestes ofereixen (veure Annex 1). Els inspectors de seguretat alimentària recullen la programació de menús de quatre setmanes (preferentment d'octubre o de novembre) en paper o la reben posteriorment via correu electrònic.

- b. Des de l'equip del Servei de Salut Comunitària (SESAC) es contacta via correu electrònic amb els centres educatius que no seran visitats per part dels inspectors de la DISAL i es fa l'oferiment de la revisió, demanant que s'ompli tant el formulari com que es faciliti la programació de menús.

Amb aquesta informació, els/les professionals del SESAC duen a terme la revisió dels menús seguint els criteris de recomanació del PReME (veure Annex 2). Els principals aspectes que s'avaluen estan basats en la guia de "L'alimentació saludable en l'etapa escolar"¹ (2017), elaborada i editada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya), i les recomanacions de l'Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición².

Amb les dades de la revisió s'elabora un informe individualitzat que es lliura a les persones responsables del menjador escolar de cada centre: direcció, famílies, empresa de restauració, etc. L'informe inclou recomanacions i indica quan hi ha aspectes a millorar.

Després de tres mesos d'haver-se lliurat aquest primer 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 inicial, la seva utilitat i ús, així com el grau d'adhesió a les mesures recomanades, per la qual cosa es sol·licita una nova programació de menús de quatre setmanes.

A partir d'aquesta programació de menús es realitzarà un segon informe de seguiment, en base a la mateixa estructura i criteris que l'informe inicial.

Resultats

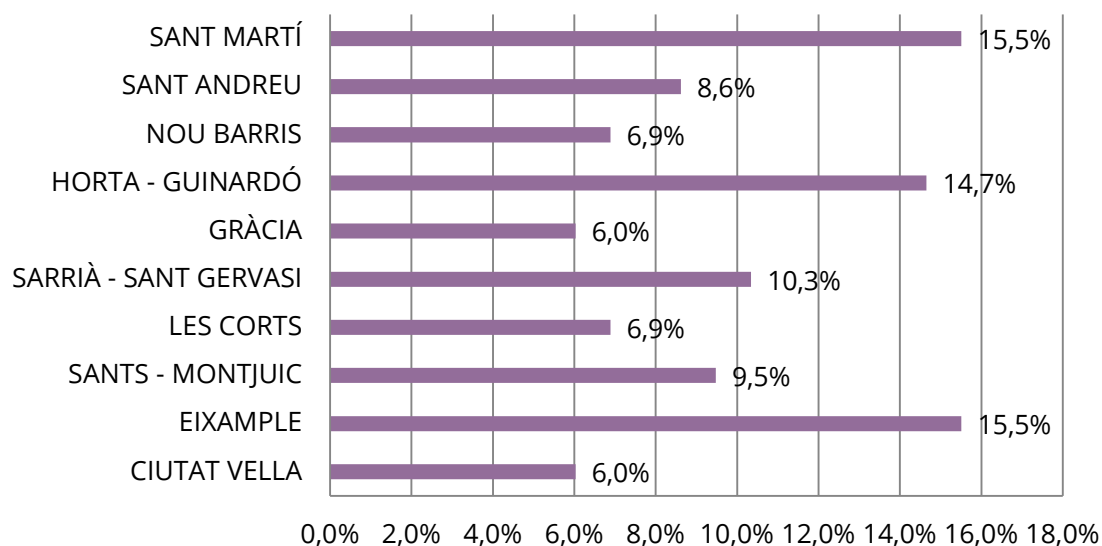
Fase 1: Valoració inicial

El nombre de centres escolars que han participat en el PReME durant el curs 2018-2019 ha sigut de 116; això suposa un 89,2% dels 130 menús previstos durant aquest període.

El nombre d'alumnat als quals ha arribat la revisió de menús per aquest curs escolar ha estat de 32.017. Del total de centres on s'ha aplicat el programa, un 96,5% eren d'educació infantil, un 87,1% d'educació primària, i un 37,1% d'educació secundària. El 61,2% dels centres han estat centres públics i el 38,7% centres concertats i privats.

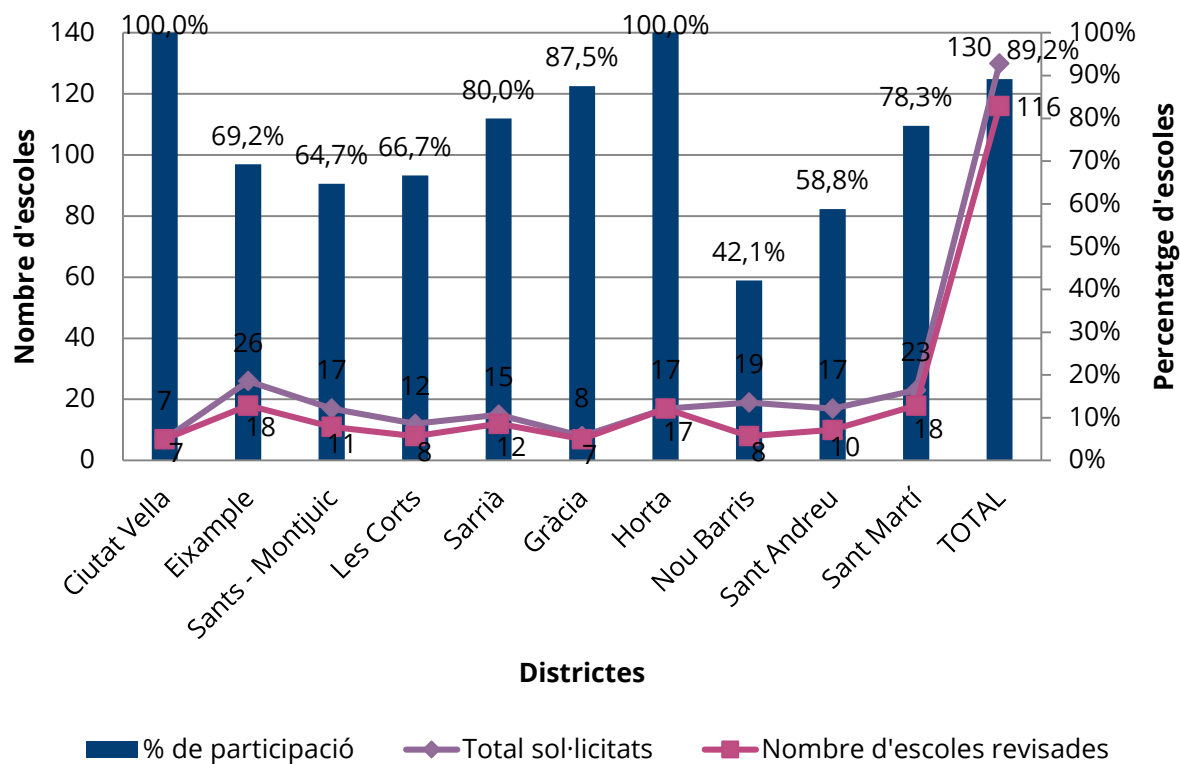
A la figura 1 s'observa el percentatge de menús revisats durant el curs 2018-19 segons el districte, del total de centres educatius als que es va convidar a participar (que cada any són 130). Destaca que aquest curs escolar s'han revisat menús de tots els districtes de Barcelona.

Figura 1. Distribució dels centres escolars amb menús revisats segons districtes. Curs 2018-2019.



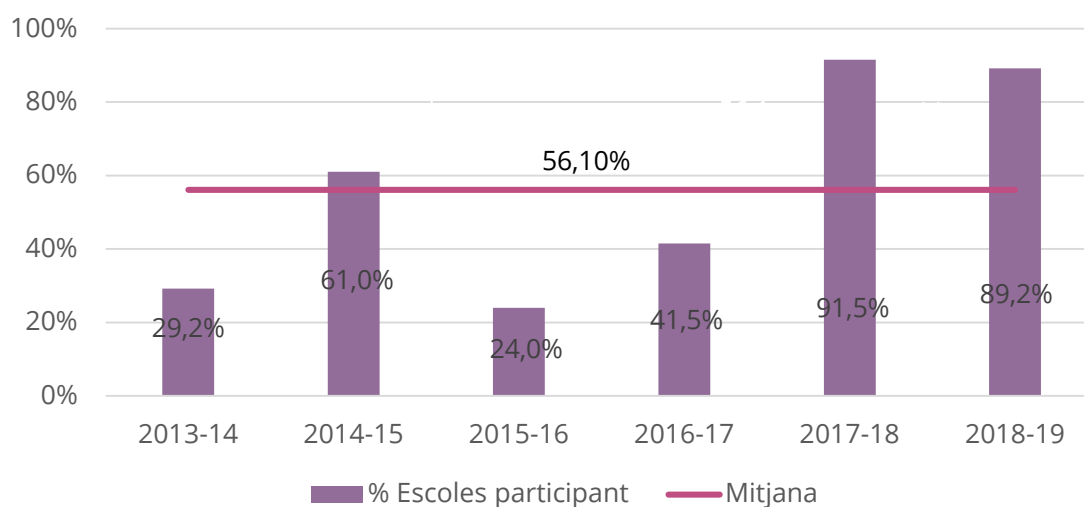
A la Figura 2 es pot observar amb més detall la participació del PReME a la ciutat de Barcelona durant el curs 2018-19. Tenint en compte com referència els centres als que se'ls va oferir, no el total dels centres de la ciutat, els districtes amb una menor participació varen ser Nou Barris (42,1%) i Sant Andreu (58,8%), mentre que Ciutat Vella i Horta-Guinardó varen tenir un 100% de participació.

Figura 2. Participació del programa PReME entre els centres sol·licitants. Barcelona. Curs 2018-2019



A la figura 3 es pot observar l'evolució i la cobertura de la revisió de menús escolars a la ciutat de Barcelona, així com la mitjana (56,1%) des del curs 2013-14 al curs 2018-19.

Figura 3. Evolució i cobertura de la revisió de menús i mitjana dels cursos escolars des de 2013-14 a 2018-19.



El curs 2018-19 la gestió del menjador dels centres avaluats ha estat a càrrec majoritàriament de la direcció del centre (68,1%), seguit de l'AMPA (23,3%) i en menor mesura d'altres entitats (8,6%).

Respecte al servei de restauració que utilitzen els centres, la majoria (62,1%) ha estat una empresa que cuina a l'escola, un 25,9% de les escoles ha estat cuina pròpia, un 7,8% ha estat una empresa que serveix des d'una cuina central; el 4,3% han estat altres serveis.

Dels 116 centres, 113 han gaudit d'un espai destinat al menjador. Pel que respecta a les MEAB, només en tenien 6 centres, i només 11 centres tenien cantina. El percentatge de centres en què l'alumnat de primària no ha tingut accés a les MEAB ha sigut del 100%, mentre que el percentatge de centres en què l'alumnat de secundària no té accés a MEAB ha estat del 94,8%.

En relació amb el temps disponible per dinar que els centres han donat a cada torn: un 8,6% ha donat menys de 30 minuts, un 7,8% ha donat més de 60 minuts, un 31% ha donat entre 31 i 45 minuts i un 42,2% ha donat entre 46 i 60 minuts. Un 10,4% dels centres no va

respondre quant ha sigut el temps que el centre dóna al torn de dinar.

La utilització d'oli d'oliva per amanir ha estat d'un 89,7% de centres, mentre que la utilització d'oli d'oliva o gira-sol altooleic per cuinar ha estat del 78,4%.

Respecte als menús especials i per malaltia, 112 centres dels 116 valorats aquest curs han servit menús especials per a malaltia, sent els més comuns els menús sense lactosa (85,3%) i sense gluten (81,9%). Pel que fa als menús de situacions especials, el 84,5% ha servit menús sense porc, el 58,6% menús sense carn i el 40,5% menús vegetarians. S'aprecia un augment en l'oferta d'aquest últim tipus de menú respecte el 26% de centres escolars que l'oferien el curs anterior. Dels menús per a situacions especials, el 91,3% dels centres n'ofereixen les programacions a les famílies. El 13,2% de les escoles han deixat que es pugui dur carmanyola amb el menú especial.

La totalitat dels centres revisats (100%) ha tingut presència diària d'aliments frescos (fruites i/o hortalisses) i el 98,2% dels centres ha tingut en els seus menús presència diària de verdures i hortalisses.

Respecte a les freqüències de consum recomanades, el 82% ha complert la freqüència recomanada de fruita fresca; el 89% ha arribat a la freqüència recomanada de llegums al primer plat; el 92% ha servit verdura com a primer plat; el 97% ha complert la freqüència recomanada de peix i el 94% la de carn.

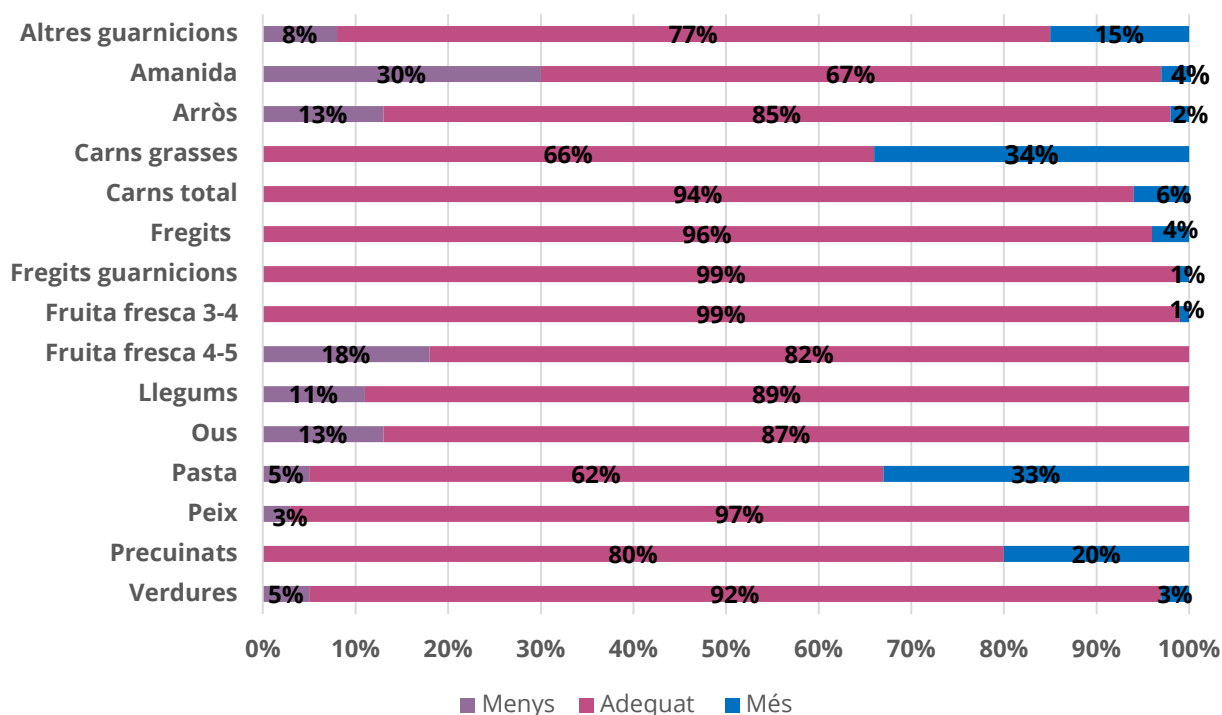
Per als primers plats, el compliment va ser alt en general, el 92% per a la verdura, el 85% per a l'arròs i el 89% per als llegums. El 33% de programacions contenien més pasta de la recomanada.

Per als segons plats, el compliment va ser del 97% per al peix, 87% per als ous, 94% per a la carn i 67% per a l'amanida de guarnició (un 30% servien menys amanides de les recomanades).

Es va servir en un 20% més aliments precuinats i en un 4% més fregits dels recomanats.

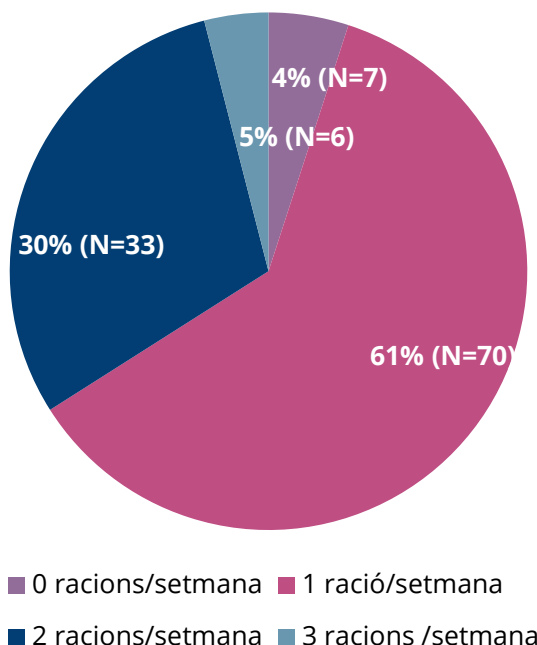
L'adequació de les programacions dels menús als criteris de freqüències recomanades de les guies esmentades va ser alta (Figura 4).

Figura 4. Percentatge de compliment de les freqüències recomanades als menús revisats al curs 2018-19



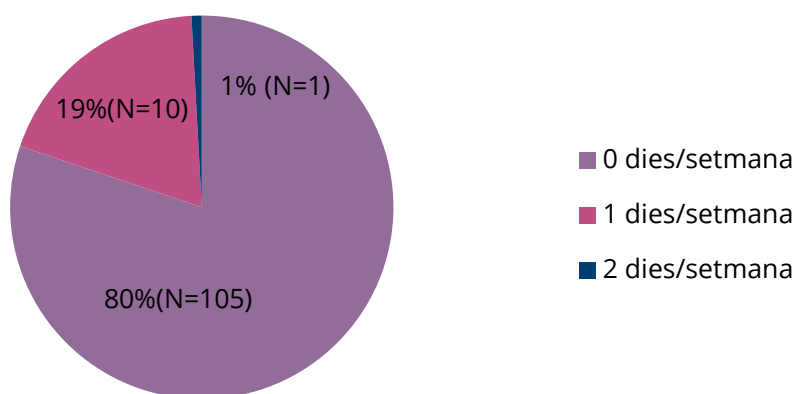
A la figura 5 es pot observar el percentatge d'escoles que han complert amb la freqüència recomanada de consum de carns grasses/processades. Un 34% ofereix en els seus menús més racions de carns grasses/processades de les recomanades setmanalment (la freqüència recomanada és de 0-1 com màxim).

Figura 5. Percentatge d'escoles que compleixen amb les freqüències de consum recomanades de carns grasses/processades de segon plat el curs 2018-2019



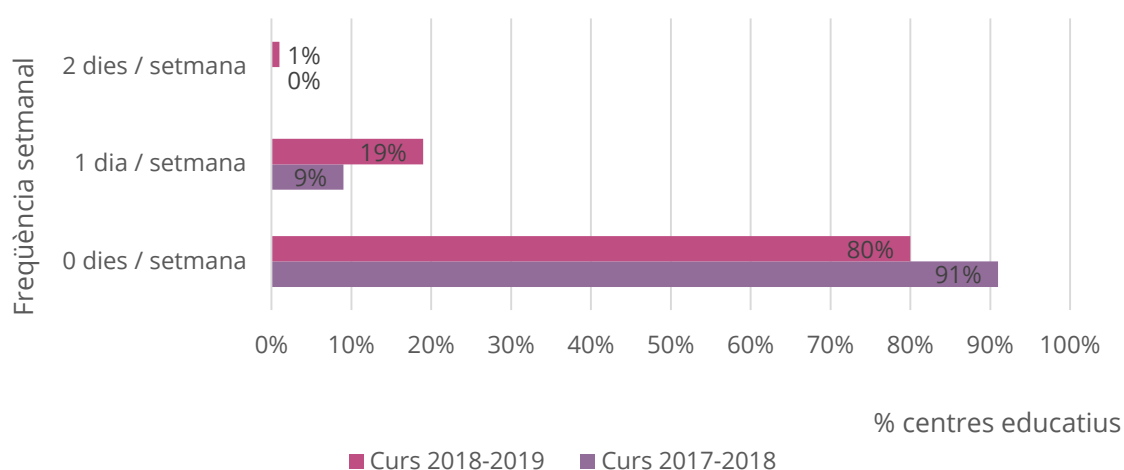
En quant a la presència de proteïcs vegetals: el 80% dels centres educatius no ofereix cap proteïc vegetal com a segon plat, un 19% l'ofereix una vegada a la setmana i l'1% l'ofereix dos cops setmanalment. A la figura 6, es mostra el percentatge d'escoles segons la freqüència de proteïna vegetal com a segon plat.

Figura 6. Percentatge d'escoles que ofereixen proteïcs vegetals com a segon plat en el curs 2018-2019.



A la figura 7, es fa una comparació del curs 2017-2018 i 2018-2019 en relació amb la presència setmanal de proteïcs vegetals com a segon plat. Es pot veure un augment en la presència de proteïna vegetal d'un curs respecte a l'altre.

Figura 7. Comparació de la freqüència de proteïna vegetal com a segon plat entre el curs 2017-2018 i el curs 2018-2019



Fase 2: Seguiment

Passats 6 mesos de la primera revisió, als centres educatius participants se'ls va tornar oferir l'avaluació del menú escolar, per tal de detectar si les recomanacions s'havien portat a terme i identificar les millores incorporades. Els centres que han participat en la segona fase han estat 57 (43,8%).

La resposta per part dels centres escolars al qüestionari de seguiment va ser molt satisfactòria, un 98,2% considera que és una eina útil, un 96,5% opina que els continguts tractats són comprensibles i considera que els agents implicats han col·laborat; un

92,9% creu que les mesures proposades són fàcils d'aplicar i un 94,7% està d'acord que l'informe millora la programació de menús.

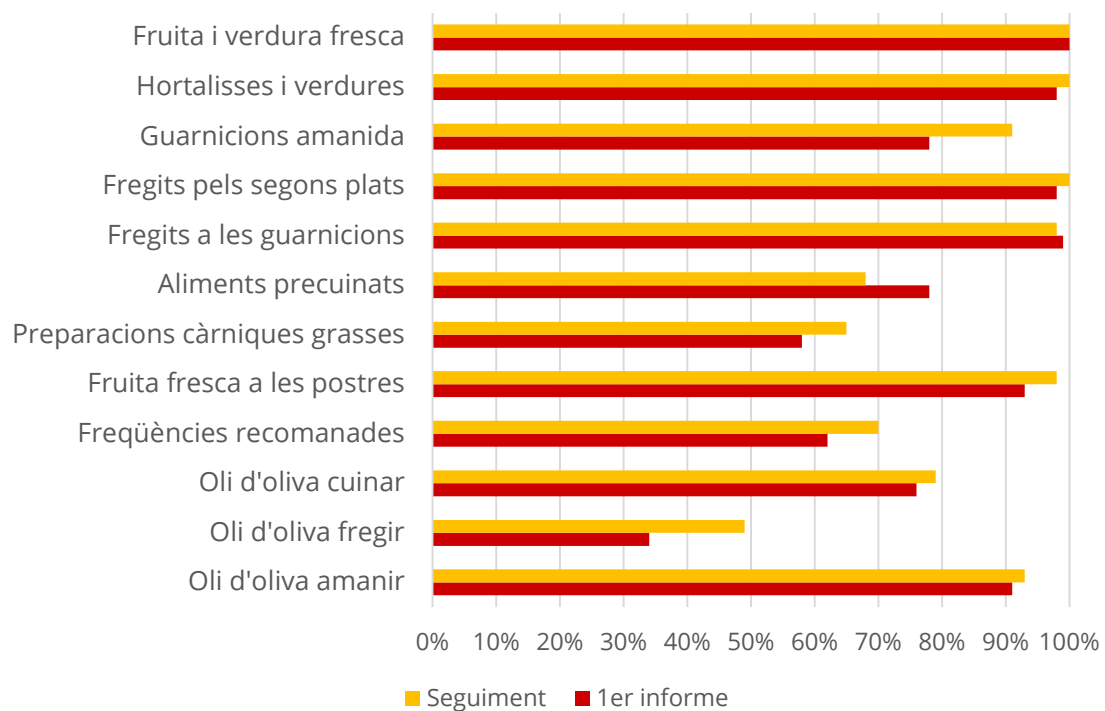
L'informe d'avaluació s'ha donat a conèixer a la direcció del centre en un 92,9% de les escoles avaluades, a la persona responsable del menjador escolar (82,4%), a l'empresa de restauració (68,4%), i en menor mesura al consell escolar (26,3%) i a les famílies (29,8%).

En els informes de seguiment s'ha evidenciat la introducció d'algunes millores, com per exemple la utilització de l'oli d'oliva tant per amanir, com per fregir i cuinar. El compliment de freqüències recomanades dels diversos grups d'aliments també ha millorat, així com la presència de fruita fresca a les postres, la presència de guarnicions amb amanida i la presència d'hortalisses i verdures.

Per una banda, la freqüència de fregits, tant a les guarnicions com als segons plats, ha estat adequada per part de gairebé el total dels centres. Per una altra banda, encara queda per millorar la presència de preparacions càrniques grasses i la presència de precuinats, que tant a la primera programació revisada com a la segona, la presència ha estat molt elevada.

A la figura 8 es pot veure la comparació del percentatge de centres que compleixen les freqüències recomanades d'aliments que avalua el PReME, entre l'enquesta inicial i la de seguiment, per al curs 2018-2019.

Figura 8. Comparació del percentatge de centres que compleixen les freqüències recomanades d'aliments que avalua el PReME, entre l'enquesta inicial i la de seguiment per al curs 2018-2019.



Conclusions

Durant el curs escolar 2018-2019, el PReME a la ciutat de Barcelona ha arribat a un total de 116 centres educatius, el 89% dels centres als que es va oferir la revisió de les programacions de menús, una cobertura una mica més baixa que la del curs anterior (91,5%).

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 expenedores d'aliments i/o begudes als centres, amb només un 5,2% del total de centres.

Als centres escolars on s'ha realitzat la revisió inicial s'hi ha apreciat un compliment majoritari de les freqüències recomanades de consum per als diferents tipus d'aliments, destacant els aliments frescos (fruites i/o hortalisses) i verdures i hortalisses (cuites o crues) (99,1%), els llegums, el compliment de la freqüència d'arròs (85%) entre els primers plats (89%); el peix (97%) i la carn (94%) i els ous (87%) com a segons plats; els aliments frescos al menú diari (fruites i/o hortalisses) (100%), la fruita fresca com a postres (82%) i l'oli d'oliva per amanir (89,6%). S'ha observat un augment en l'oferta de proteïcs vegetals en els segons plats.

En els informes de seguiment, destaca la millora del compliment de les recomanacions pel que fa als olis utilitzats, ja que va augmentar la utilització d'oli d'oliva per amanir, fregir i cuinar, tot i que encara queda espai per a la millora.

Tot i que aquests resultats són positius, encara queda lloc per a la millora pel que respecta a l'oferiment de fruita fresca 4-5 dies a la

setmana, el de llegums com a primer plat i a la utilització d'oli d'oliva per amanir.

Cal millorar el compliment de les freqüències recomanades de carns grasses, disminuir els fregits, augmentar l'ús d'oli d'oliva tant per cuinar com per amanir i reduir el consum de plats precuinats. Cal augmentar el consum de fruita fresca a les postres i l'ús d'amanida com a guarnició, així com potenciar la freqüència de la proteïna vegetal als àpats.

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 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de Sanidad. Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS). Disponible a:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm

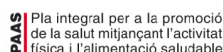
⁶ Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació

saludable (PAAS). Disponible a <https://goo.gl/FxXLck>

⁷ Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReME). Disponible a

<https://goo.gl/VR2sn>

Annex 1



Sol·licitud Programa de revisió de menús escolars (PReME) 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:

Disposeu 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

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'"orujo")	☐	☐	☐
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
☐ Crustacis
☐ Mol·luscos
☐ Peix
☐ Ous
☐ Soja
☐ Llet
☐ Cacauets
☐ Fruites seques
☐ 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?

Quin tipus d'aliments ofereix a la cantina?

☐	Entrepans de pemil (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, llom...)
☐	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



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 oferiu?.....

☐ 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 oferiu 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
☐	

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



CSB Consorci Sanitari de Barcelona
Agència de Salut Pública



Programa de Revisió de Menús Escolars



Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable

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'"orujo")	☐	☐	☐
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** **o** **in**

www.aspb.cat