



El Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), ofereix a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació del menú escolar per millorar la qualitat de l'oferta.

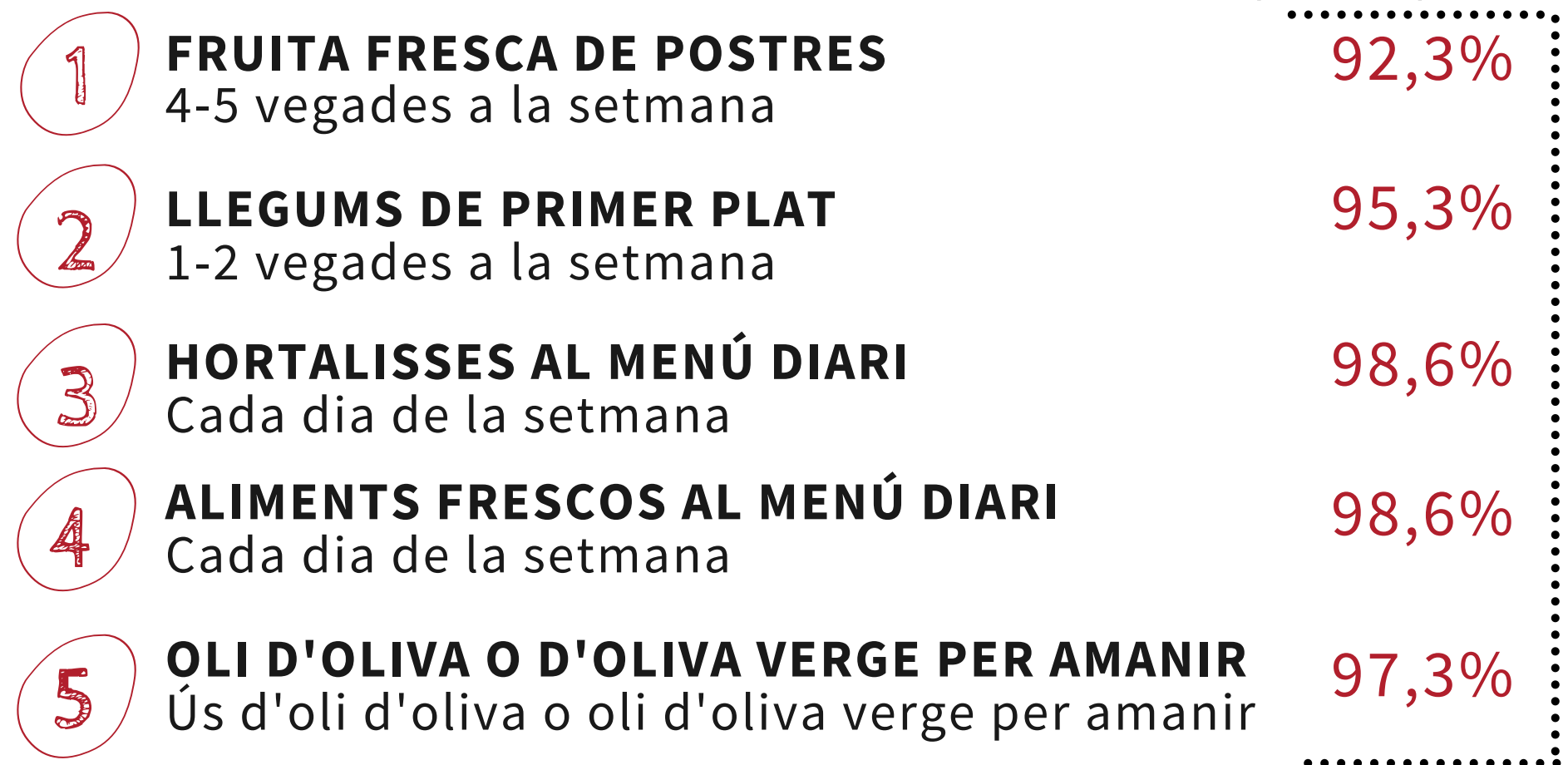
Les dades d'aquesta infografia s'han analitzat en base a les recomanacions de la guia escolar 2017. A partir del mes de setembre del 2020, els criteris de revisió es basen en la nova guia: L'alimentació saludable en l'etapa escolar, edició 2020.

L'any 2020

S'han avaluat les programacions de menús de 300 centres educatius, amb un total de **391 informes generats: 300 inicials + 91 de seguiment.** El PReME ha arribat a **42.540 alumnes.**

El PReME va avaluar 5 indicadors

% d'escoles que compleixen



Menús adaptats

El **90,3%** dels centres han ofert menús adaptats:

Per al·lèrgies i intoleràncies

72% Sense llet
69,7% Sense gluten
55,3% Sense ou
51% Sense fruita seca
50,3% Sense peix

Menús especials

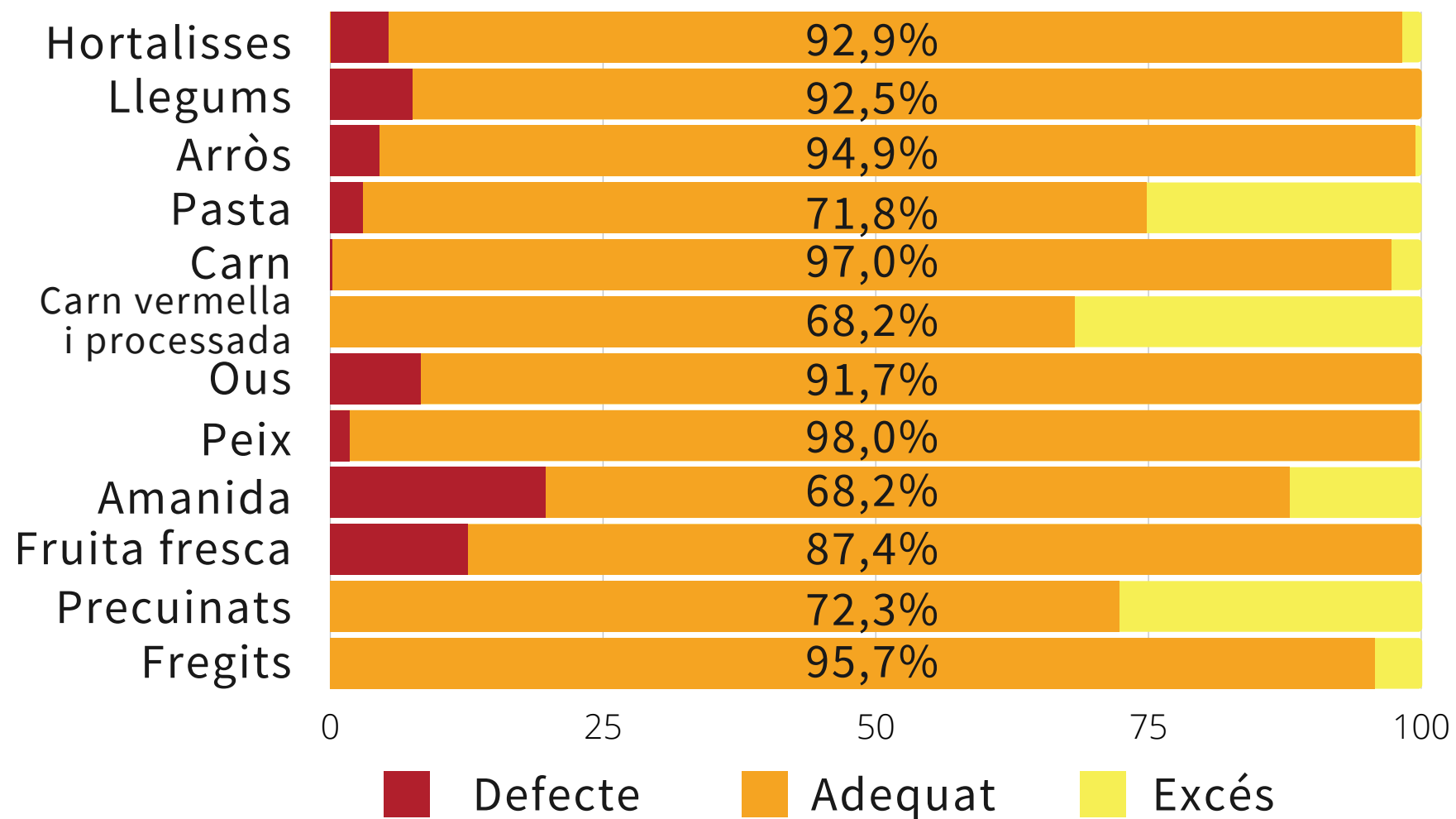
68% Sense porc
27,3% Vegetarià

Màquines expenedores d'aliments i begudes (MEABs)



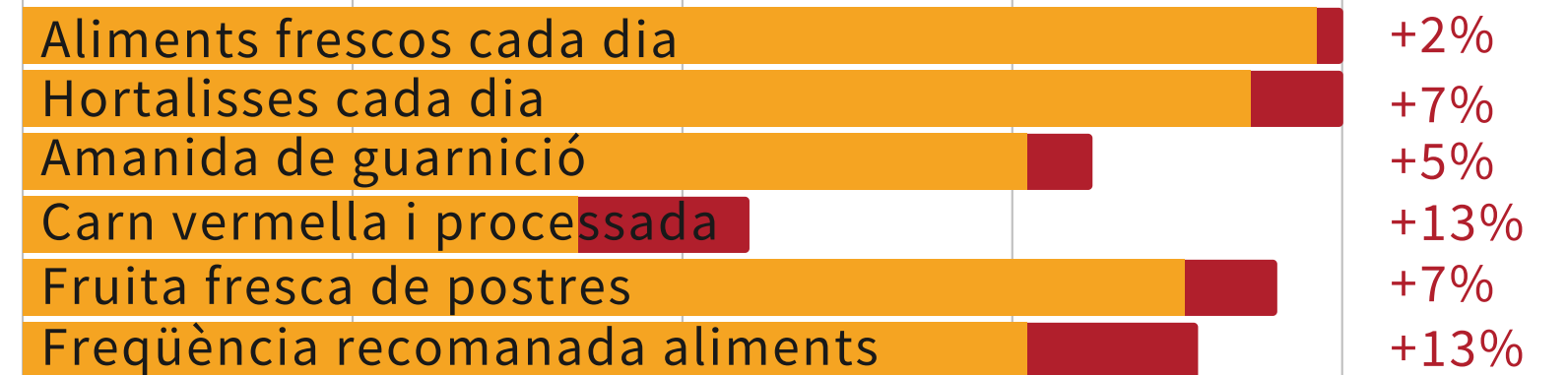
No tenen accés a MEABs

Compliment de les freqüències recomanades en l'informe inicial



En el seguiment ha augmentat l'adherència a les recomanacions

FREQÜÈNCIA RECOMANADA D'ALIMENTS



TÈCNICA CULINÀRIA UTILITZADA



ALTRES



Conclusions

Els percentatges de compliment dels 5 indicadors analitzats són molt elevats. Bona qualitat dels menús inicials, que ha millorat en els informes de seguiment. Poden millorar certs aspectes: increment de fruita a les postres i d'amanida a les guarnicions; reduir la carn vermella i processada, així com de precuinats.

MEMÒRIA PReME 2020



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

Salut/ Agència de Salut Pública de Catalunya