



Memòria 2022

Índex

1. Antecedents	3
2. Resum de les dades clau	5
3. Compliment d'indicadors del PReME	6
4. Resultats dels informes inicials de revisió	7
4.1. Dades del centre i del menjador.	7
4.2. Dades relatives a la revisió de la programació de menús	8
4.3. Valoració de les dades de l'informe inicial.	11
5. Resultats dels informes de seguiment	13
5.1. Dades del qüestionari de seguiment	13
5.2. Comparació del compliment de les recomanacions entre el primer informe (fase 1) i el de seguiment (fase 2).	14
6. Conclusions	17
7. Equip PReME de l'ASPCAT	18
8. Annexos	19

Antecedents

En el marc del Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable (**PAAS**) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), i paral·lelament a l'Estratègia per a la nutrició, l'activitat física i la prevenció de l'obesitat (**Estratègia NAOS**), l'any 2006 es va iniciar, mitjançant un conveni entre els departaments de Salut i d'Educació, una oferta de revisió de les programacions dels menús dels centres docents anomenada **Programa de revisió de menús escolars (PReME)**. Aquest programa té com a objectiu posar a disposició de tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació dels menús que se serveixen en el menjador escolar amb la finalitat de millorar-ne la qualitat.

Els informes d'avaluació de les programacions de menús del PReME han estat elaborats per un equip de dietistes-nutricionistes de la Subdirecció General de Promoció de la Salut de l'ASPCAT. El programa es desenvolupa a tot Catalunya a través de la implicació dels tècnics de salut pública de l'ASPCAT de cada territori i en coordinació amb els municipis i consells comarcals. A la ciutat de Barcelona, el PReME el desenvolupa l'**Agència de Salut Pública de Barcelona** de forma coordinada amb l'ASPCAT.

Els aspectes principals que s'avaluen en les programacions dels menús es basen en la taula de freqüències recomanades (vegeu l'annex 1) de la guia **L'alimentació saludable en l'etapa escolar, 2020**, en el contingut de la qual s'ha tingut en compte el **Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos** (2010), de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, elaborat en el marc de l'Estratègia NAOS. El PReME dona resposta a la **Llei 17/2011**, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

El PReME és un programa triennal que dona cobertura entre una tercera i una quarta part de tots els menjadors escolars de Catalunya cada any. El programa s'estructura en 3 fases:

- **Fase 1.** Avaluació inicial d'una programació de menú mensual i elaboració de l'informe corresponent amb suggeriments de millora.
- **Fase 2.** Seguiment de les mesures adoptades després de la recepció de l'informe inicial amb l'avaluació d'una nova programació de menú, i elaboració de l'informe de seguiment. Aquesta fase es va iniciar l'any 2012, i s'ofereix a tots els centres escolars que han realitzat la fase 1.
- **Fase 3.** Avaluació sensorial dels menús i del menjador. Es va iniciar com a prova pilot el 2015. Es va portar a terme del 2018 al 2020 en centres que havien seguit la fase 1 i la fase 2. Durant el curs 2020-2021 no es va dur a terme degut a la pandèmia de la COVID-19, i de moment no s'ha reactivat.

L'any 2022 s'han rebut i avaluat **478 programacions de menú (374 informes inicials i 104 informes de seguiment)**, procedents de centres de primària, de secundària i d'educació especial. En total, en aquests centres utilitzen el servei de menjador escolar **65.942 alumnes**.

Resum de les dades clau

Nombre d'informes de revisió inicial elaborats (fase 1)	374
Nombre d'informes de seguiment elaborats (fase 2)	104
Nombre total d'alumnes dels centres avaluats	133.329
Nombre de comensals dels centres avaluats (49,5%)	65.942
Percentatge de centres en què els alumnes de primària no tenen accés a MEAB*	100%
Percentatge de centres en què els alumnes de secundària no tenen accés a MEAB*	99,0%
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	45,3%
Presència diària d'aliments frescos** (fruites i/o hortalisses)	99,5%
Presència diària de verdures i hortalisses (crues o cuites)	100%

* MEAB: màquines expenedores d'aliments i begudes.

**Que es consumeixen sense coure

Percentatge de compliment de les freqüències setmanals recomanades

	Compliment	Recomanació setmanal
Freqüència recomanada de fruita fresca	96,6%	4-5
Freqüència recomanada d'hortalisses (primer plat)	97,7%	1-2
Freqüència recomanada de llegums (primer plat)	96,2%	1-2
Freqüència recomanada de llegums (segon plat)	57,3%	1-2
Freqüència recomanada de peix	75,9%	1
Freqüència recomanada de carn	68,4%	1-2

Milliores destacades en els dos informes

	1r informe	Seguiment
Presència de llegum (compliment mensual)	2,9%	→ 21,2%
Presència de carns vermelles i processades	22,1%	→ 37,5%
Ús de sal iodada	62,9%	→ 89,7%
Presència de pa integral	25,0%	→ 50,0%
Freqüència recomanada d'aliments	10,6%	→ 46,2%

Compliment d'indicadors del PReME

Taula 1. Percentatge de centres que compleixen els indicadors del PReME, 2022.

	Compliment	Intervals recomanats
Fruita fresca a les postres	97,9%	✓ 4-5 dies amb fruita fresca a les postres
Llegums al primer plat	98,1%	✓ 1-2 dies amb llegums de primer plat a la setmana
Llegums en primers i segons plats	6,7%	✓ 12 dies amb llegums al mes entre primers i
Hortalisses al menú diari	100%	✓ ≤ 5 dies sense hortalisses/mes
Aliments frescos (fruites o hortalisses) al menú diari	99,5%	✓ ≤ 5 dies sense aliments frescos/mes
Oli d'oliva verge per amanir	45,3%	✓ Afirmen que utilitzen oli d'oliva verge per amanir

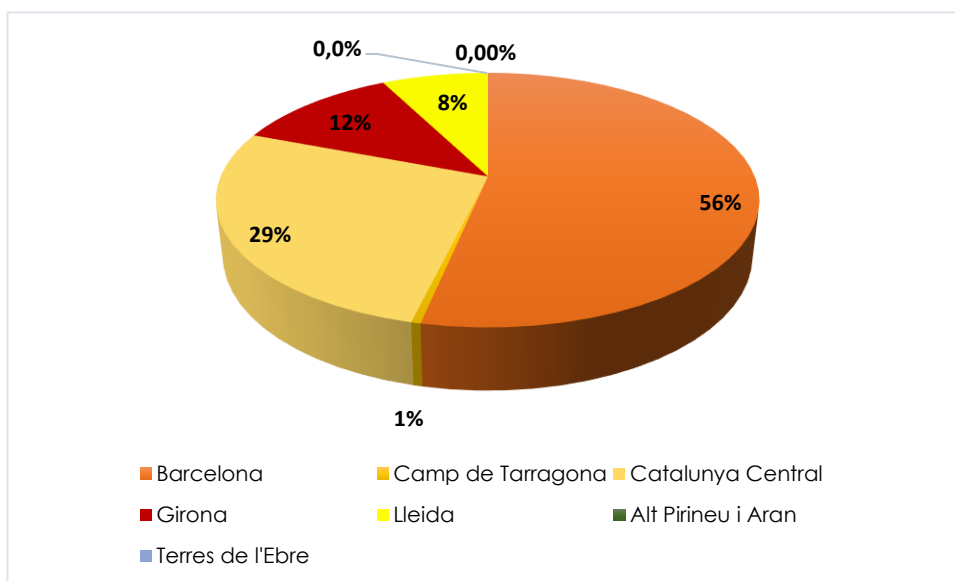
Taula 2. Nombre absolut i relatiu de centres que compleixen els indicadors del PReME, 2022.

Nombre de criteris que compleixen	Nombre de centres	Percentatge de centres
0	0	0,0%
1	0	0,0%
2	1	0,3%
3	7	1,9%
4	184	49,5%
5	175	47,0%
6	5	1,4%

Resultats dels informes inicials de revisió

4.1. Dades del centre i del menjador

Gràfic 1. Distribució de les sol·licituds de revisió i dels informes d'avaluació per regions sanitàries del PReME, 2022.



Aquesta distribució geogràfica correspon, sobretot, als territoris que durant l'any 2022 han tingut com a objectiu el PReME dins les tasques dels equips de salut pública territorial. Aquest any, l'RS Alt Pirineu i Aran i l'RS Terres de l'Ebre no han desenvolupat el PReME.

Les escoles de la ciutat de Barcelona no s'inclouen en aquesta distribució, ja que el desenvolupament del PReME el du a terme l'Agència de Salut Pública de Barcelona, i les dades no estan incloses en aquesta explotació. Per a més informació, consulteu el [Programa de revisió de menús escolars \(PReME\) a la ciutat de Barcelona 2021-2022](#).

En relació amb el **tipus de centres docents**, les programacions avaluades han estat majoritàriament de centres públics (73,0%), de nivell educatiu d'infantil i primària (94,4%) i algunes de secundària (25,4%). Cal esmentar que la **gestió del menjador** depèn sobretot de l'associació de famílies d'alumnes (AFA) (42,1%), de la direcció del centre (30,7%) i del consell comarcal (19,8%).

Un 56,2% dels centres contracten un **servei de restauració** extern però que cuina a les instal·lacions de l'escola mateixa, un 30,4% tenen contractat un servei de restauració que hi du el dinar des d'una cuina central i un 12,9% disposa de cuina amb espai i personal propi.

En el 54,5% dels centres, el **temps per dinar** és d'entre 45 i 60 minuts; en un 26,8% dels centres, d'entre 30 i 45 minuts; en un 14,4% dels centres, de més d'una hora, i en un 4,2%, de menys de 30 minuts. La gran majoria dels centres (94,9%) disposa d'un **espai exclusiu destinat a menjador**.

Dels centres que han participat en el PReME durant l'any 2022, cap centre de primària disposa de **màquines expenedores d'aliments o begudes (MEAB)** accessibles als alumnes. En el cas de secundària, la disponibilitat per als alumnes és d'un 1,0% (1 centre) del total dels centres de secundària.

El 94,6% dels centres ofereixen **menús especials**, entre els quals destaquen els menús sense llet (74,8%), sense cereals ni derivats amb gluten (76,4%), sense ou (61,5%), sense peix (50,9%) i sense fruita seca (60,4%). Així mateix, el 75,4% disposen de menús sense carn de porc, per a infants de religió musulmana, el 64,7% ofereixen un menú sense carn i el 40,4% un menú vegetarià (sense carn ni peix).

Del total de centres avaluats, tan sols 17 (4,6%) ofereixen la possibilitat als infants de portar el dinar preparat de casa amb una **carmanyola**.

4.2. Dades relatives a la revisió de la programació de menús

En el 100% de les programacions se serveixen **hortalisses en el menú diari** (cuites o crues). També s'observa que en el 99,5% de les programacions s'inclouen diàriament **hortalisses crues (amanida) o fruita fresca**.

Pel que fa al **tipus d'oli** que s'utilitza per amanir, un 45,3% de centres utilitza l'oli recomanat, que és l'oli d'oliva verge. Pel que fa al tipus d'oli que s'utilitza per

cuinar, en el 85,6% dels qüestionaris de sol·licitud s'indica que és d'oliva, d'oliva verge o de gira-sol altooleic. Pel que fa al tipus d'oli que s'utilitza per fregir, el 59,9% indica que és d'oliva, d'oliva verge o de gira-sol altooleic.

En relació amb el **tipus de sal** que s'utilitza, en el 70,7% dels qüestionaris de sol·licitud s'indica que és sal iodada.

En el 55,0% dels qüestionaris de sol·licitud s'indica que s'ofereix **pa blanc i integral**, mentre que el 10,0% l'ofereix només integral. En el 29,6% s'indica que s'ofereix pa integral cada dia.

En el 96,4% de qüestionaris s'indica que al menjador hi ha **aigua accessible** per als infants.

En un 86,4% s'indica que es fa ús d'**aliments precuinats**.

El percentatge mitjà de compliment de les **freqüències de consum setmanals en els primers plats**, com es pot veure en el gràfic 2, és del 95,5% per a l'**arròs**; del 82,3%, per a la **pasta**¹(en el 16,6% se serveix més pasta de la recomanada); del 96,2%, per als **llegums**, i del 97,7%, per a les **hortalisses**.

En relació amb el compliment de les **freqüències de consum setmanals per als segons plats**, el compliment del **peix** és del 75,9% (en el 23,6% se serveix més peix del recomanat); per als **ous** és del 93,6%. En relació amb la **carn**, el compliment setmanal és del 68,4% (en el 31,6% se serveix més carn de la recomanada). En el cas de les **carns vermelles i processades** (vedella, porc, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.), el compliment de les recomanacions arriba al 81,5% (0-1 vegades/setmana), i en les carns blanques al 96,5% (1-2 vegades/setmana). En relació amb els **proteics vegetals** (llegums i derivats) el compliment és del 57,3% (en el 42,7% se serveix menys llegums dels recomanats). Quant a l'**amanida** de guarnició, es compleixen les recomanacions en un 86,5% dels casos (en un 12,7% se serveixen menys amanides de les recomanades).

Pel que fa a les postres, el 96,6% serveixen les racions setmanals recomanades de **fruita fresca** (4-5 vegades/setmana).

La presència de **fregits** en els segons plats és adequada en el 95,3% dels casos i la presència de fregits en les guarnicions en el 99,5% dels casos.

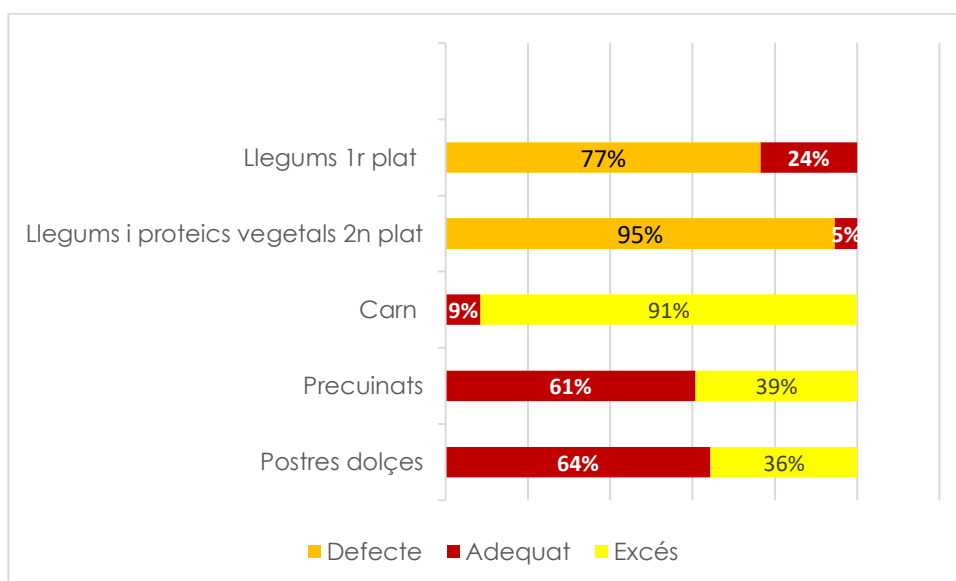
Gràfic 2. Percentatge de compliment de les **frequències setmanals** recomanades per la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar, 2022.*



1. La freqüència recomanada de pasta (i també d'arròs) en els primers plats és d'una vegada per setmana, amb la finalitat de fomentar el consum dels llegums i les hortalisses (una o dues vegades per setmana). La raó principal per la qual en el 16,6% de programacions s'ofereix més pasta de la recomanada és la pràctica habitual al nostre entorn de servir pasta dos cops per setmana (una en forma de plat principal, com ara macarrons amb salsa de tomàquet, i una altra en forma de sopa). Aquest fet, malgrat tot, no suposa cap problema nutricional ni dietètic en l'alimentació dels infants.

Tal com es pot veure en el gràfic 3, en relació amb el **compliment mensual** de la freqüència de **llegums** (llegums ≥ 6 vegades/mes com a primers plats i ≥ 6 vegades/mes com a segons plats), en el primer cas (llegums de primer plat), el compliment és del 23,5%, i en el cas dels llegums de segon, només del 5,3%. En el cas de les **carns** (≤ 6 vegades/mes), el compliment se situa en un 8,6%, i per als aliments **precuinats** (≤ 2 vegades/mes) se situa en el 60,7%.

Gràfic 3. Percentatge de compliment de les **freqüències mensuals** recomanades per la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar, 2022*.



4.3. Valoració de les dades de l'informe inicial

Com a resultat de l'avaluació en la fase 1, es fa una valoració positiva dels punts següents:

- Hi ha un **nombre elevat de centres i alumnes** beneficiaris del PReME.
- Gairebé la totalitat de les escoles ofereixen als alumnes **més de 30 minuts per dinar**.
- La gran majoria dels centres disposen d'un **espai exclusiu destinat al menjador**.
- Cap centre de primària disposa de **MEAB** accessibles per als alumnes (i són absolutament minoritàries a secundària –1 centre–).
- La immensa majoria dels centres ofereixen menús especials i gairebé tres quartes parts dels centres ofereixen menús **sense carn de porc** per a infants musulmans.
- La gran majoria de centres tenen **aigua accessible** al menjador.
- Gairebé totes les programacions **inclouen hortalisses crues o fruita fresca en el menú diari**.

■ Quasi la totalitat de les programacions inclouen **hortalisses (crues o cuites) en el menú diari**.

■ Es compleixen en un elevat percentatge de casos les **freqüències recomanades d'arròs i hortalisses** en els primers plats, **ous** en els segons i **fruita** en les postres. Caldria reduir la presència de peix i la de carns vermelles i processades i augmentar la de llegums i/o proteics vegetals.

■ Hi ha un percentatge molt elevat de programacions en què es compleixen les freqüències recomanades de **fregits** en els segons plats, i més de la meitat ho fan quant als **precuinats**.

Així mateix, cal destacar que la gran majoria de centres compleixen 4 o 5 dels 6 indicadors del PReME (vegeu la taula 2).

Com a resultat de la revisió inicial, cal millorar els aspectes següents:

■ Cal augmentar el percentatge de centres que utilitzen **oli d'oliva verge** per amanir i el **d'oliva o gira-sol altooleic** per fregir.

■ Cal augmentar el percentatge de centres que utilitzen **sal iodada**, i els que ofereixen **pa integral**.

■ Cal millorar el compliment pel que fa al **peix** i la **carn** als segons plats, per reduir-ne la presència.

■ Cal augmentar el compliment de les freqüències recomanades de l'**amanida** com a guarnició.

■ El compliment **mensual** respecte dels **proteics vegetals** (llegums i derivats) de segon plat i el de **carns** totals necessita millorar. Cal reduir la presència de **carns vermelles i processades**.

■ Cal reduir la freqüència d'**aliments precuinats**.

Resultats dels informes de seguiment

L'any 2022 s'han elaborat 104 informes de seguiment. Els informes de seguiment corresponen a l'avaluació d'una segona programació de menús, que es duu a terme habitualment dos o tres mesos després que s'hagi fet arribar l'informe de revisió inicial a l'escola. A partir de la nova programació de menús i d'un qüestionari, es valora l'acceptació i l'ús del primer informe de revisió, així com el grau de compliment de les mesures que s'hi indiquen.

5.1. Dades del qüestionari de seguiment

Valoració de l'informe

- el 98,1% el considera una eina útil;
- el 99,0% opina que els continguts tractats són comprensibles;
- el 62,1% creu que les mesures proposades són fàcils d'aplicar;
- el 97,0% considera que els agents implicats hi han col·laborat;
- el 90,1% està d'acord o molt d'acord que l'informe millora la programació de menús.

L'informe s'ha fet conèixer als agents següents

- la direcció del centre: 92,3%;
- la persona responsable del menjador escolar: 85,6%;
- l'empresa de restauració: 76,9%;
- l'associació de famílies d'alumnes: 60,6%;
- el consell escolar: 30,8%;
- el claustre: 23,1%.

Canvis que els centres manifesten fer en les programacions de menús

El 94,2% afirma que han pogut adoptar alguna de les recomanacions que aportava l'informe, entre les quals destaquen:

- la presència d'hortalisses en el menú diari: 31,7%
- la presència de llegums: 62,5%
- la presència de carns vermelles i processades: 50,0%
- la presència de fregits: 38,5%
- la presència de precuinats: 35,6%
- la presència de fruita fresca a les postres: 20,2%
- la freqüència setmanal dels diferents tipus d'aliments: 44,2%
- el tipus d'oli utilitzat: 32,7%
- la descripció dels plats i informació que es dona a les famílies: 13,5%

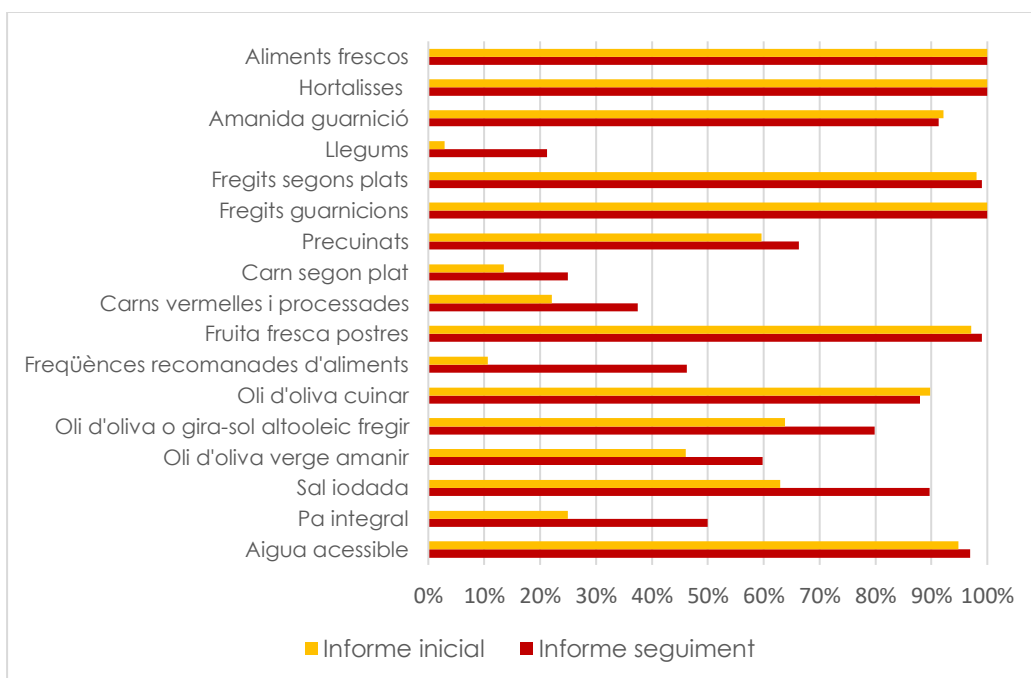
5.2. Comparació del compliment de les recomanacions entre el primer informe (fase 1) i el de seguiment (fase 2)

L'evolució del compliment de les recomanacions proposades en el primer informe s'avalua a partir dels quadres de resum de valoració que incorporen tant el primer informe com l'informe de seguiment (vegeu l'annex 2). Aquest quadre resumeix, a partir d'uns criteris establerts prèviament, quins punts són valorats com a adequats i quins necessiten millorar. Aquesta valoració es fa tant de la programació de menús avaluada en el primer informe de revisió com de la programació de menús lliurada uns quants mesos després, juntament amb el qüestionari de seguiment.

Taula 3. Canvis observats en el compliment de variables (%) que inclou la taula 1 entre els informes inicials (fase 1) i els de seguiment (fase 2) del PReME, 2022.

	1r informe	Seguiment
Aliments frescos	100%	100%
Hortalisses	100%	100%
Amanida com a guarnició	92,2%	91,3%
Llegums (compliment mensual)	2,9%	21,2%
Fregits en segons plats	98,1%	99%
Fregits en guarnicions	100%	100%
Precuinats	59,6%	66,3%
Carn de segon plat	13,5%	25,0%
Carns vermelles i processades	22,1%	37,5%
Fruita fresca a les postres	97,1%	99,0%
Freqüència recomanada d'aliments	10,6%	46,2%
Oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar	89,8%	98,0%
Oli d'oliva o de gira-sol altooleic per fregir	63,8%	79,8%
Oli d'oliva verge per amanir	46,1%	59,8%
Sal iodada	62,9%	89,7%
Pa integral	25,0%	50,0%
Aigua accessible	94,8%	96,9%

Gràfic 4. Canvis observats en el compliment de variables (%) entre els informes inicials (fase 1) i els de seguiment (fase 2) del PReME, 2022.



Tal com es pot observar en el gràfic 4, amb la comparació del compliment de les recomanacions entre el primer informe (fase 1) i el de seguiment (fase 2), destaca la millora en la presència de llegums, carns, precuinats, les freqüències de consum recomanades dels diferents aliments, l'ús de sal iodada, l'oferta de pa integral, els olis per fregir i amanir, i en menor grau, la presència de fruita a les postres i l'accessibilitat de l'aigua i els fregits en els segons plats. Així mateix, cal destacar el manteniment d'aspectes clau de les programacions, com ara la presència d'hortalisses, d'aliments frescos i els fregits en les guarnicions.

Conclusions

Durant l'any 2022, el PReME ha arribat a un bon nombre de centres i alumnes. Ha evidenciat la presència quasi inexistent de MEAB als centres docents, la gran oferta de menús especials, l'oferta d'un temps suficient per dinar amb tranquil·litat i d'un espai exclusiu destinat al menjador.

Cal destacar diversos aspectes positius dels informes inicials dels menús, com ara que es compleixen adequadament les freqüències de consum recomanades per a l'arròs i hortalisses en els primers plats; i de fruita, a les postres. Els menús diaris inclouen gairebé sempre hortalisses i aliments frescos (hortalisses i/o fruites fresques). També es compleixen de manera adequada les freqüències de consum recomanades per als fregits en els segons plats.

Pel que fa als aspectes millorables, tot i que l'evolució de la inclusió de l'amanida con a guarnició ha estat molt favorable en els darrers anys, se'n pot augmentar encara més el compliment. Així mateix, cal que es redueixi la presència de carn i peix en els segons plats i dels aliments precuinats, mentre que cal augmentar les freqüències dels llegums en els primers i segons plats. També és necessari augmentar la presència d'oli d'oliva verge per amanir, que la sal que s'utilitzi sigui iodada, que hi hagi presència diària de pa integral, i que l'aigua sigui accessible sempre al menjador.

Com a resultat dels informes de seguiment, s'ha fet palesa la millora, especialment, de l'oferta de llegums, de carns en els segons plats, de precuinats, l'ús de sal iodada, l'oferta de pa integral i els olis per amanir i cuinar. També ha millorat molt el compliment de la freqüència recomanada d'aliments.

La transversalitat del PReME, amb la implicació de diferents professionals, equips de salut pública territorials tant de l'ASPCAT com també de municipis i consells comarcals, AFA, equips de cuina i menjador, empreses de restauració, etc., és fonamental i suposa un gran valor afegit per garantir una àmplia cobertura i el bon desenvolupament del programa.

Equip PReME de l'ASPCAT

SERVEIS CENTRALS

- Maria Blanquer
- Laura Vila
- Gemma Miranda
- Maria Manera
- Gemma Salvador
- Lydia Allueva
- Conxa Castell
- Ana Bocio
- Carmen Cabezas

REFERENTS TERRITORIALS

- Mònica Serrano
(SR Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre)
- Maria Dolors Coll
(SR Catalunya Central)
- Teresa Hernández
(SR Lleida i Alt Pirineu i Aran)
- Carles Mundet (SR Girona)
- Marta Belmonte (SR Barcelona)
- Olga Juárez i Pilar Ramos (ASPB)

MAQUETACIÓ

- Roser Castellà

ASSESSORAMENT LINGÜÍSTIC

- Servei de Planificació Lingüística. Departament de Salut

CONTACTE

preme.menus@gmail.com
menus.escolars@gencat.cat

PReME

https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_salud/able/PReME/

CANAL SALUT

<http://canalsalut.gencat.cat>

ASPCAT

<http://salutpublica.gencat.cat>



Annex 1

Freqüències d'aliments i tècniques culinàries recomanades en la programació dels menús del menjador escolar (PReME)

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL 2020
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegums ²	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs ³	1
Pasta ³	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou el segon ja no n'ha de dur</i>	
Segons plats	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, ni peix, ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal (llegums i derivats, seitan, fruites seques) o formatge, si el menú és lactovegetarià.</i>	5
Carns ⁴ Carns blanques Carns vermelles i processades	1-2 (≤ 6 al mes) 1-2 0-1 (≤ 2 al mes)
Peix ⁵	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pastes, ³ arròs, ³ bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca i de temporada	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	FREQÜÈNCIA MENSUAL
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	sí
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	sí
Presència diària de pa integral	sí

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

Annex 2

Resum de l'informe de seguiment (fase 2), que incorpora la valoració de diversos punts tant de la primera programació de menús avaluada com de la corresponent al seguiment

	1a revisió	Seguiment
Presència d'alguna hortalissa o fruita fresca a cada àpat.	✓	✓
Presència diària d' hortalisses en el menú (en el 1r plat, 2n plat i/o guarnició).	✓	✓
Presència de guarnicions d'hortalissa fresca crua (amanida), amb un mínim de tres dies a la setmana.	✓	✓
Presència de llegum , amb un mínim de sis vegades al mes en els primers plats i de sis vegades en els segons plats.	✗	✗
Presència de fregits per als segons plats, amb un màxim de dues vegades per setmana.	✓	✓
Presència de fregits per a les guarnicions , amb un màxim d'una vegada per setmana.	✓	✓
Presència d' aliments precuinats (canelons, croquetes, crestes, pizzes, arrebossats, hamburgueses de tofu, etc.), amb un màxim de dues vegades al mes.	✗	✓
Presència de carns en els segons plats, amb un màxim de sis vegades al mes.	✓	✓
Presència de carns vermelles i processades (vedella, porc, salsitxes, hamburgueses, etc.), amb un màxim d'una vegada per setmana (en dues de les quatre setmanes) i, per tant, dues vegades al mes com a màxim.	✗	✗
Presència de fruita fresca a les postres (4-5 dies de fruita), amb un màxim d'un dia amb altres postres sense endolcir.	✓	✓
Compliment de les freqüències recomanades d'aliments .	✓	✓
Utilització d' oli d'oliva verge, d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar .	✓	✓
Utilització d' oli d'oliva verge, d'oliva o de gira-sol altooleic per fregir .	✓	✓
Utilització d' oli d'oliva verge per amanir.	?	✓
Utilització de sal iodada per preparar els aliments.	✓	✓
Presència diària de pa integral .	✓	✓
Presència d' aigua accessible per als comensals.	✓	✓