



ESTRATÈGIES PER A **MILLORAR LA SATISFACCIÓ I REDUIR EL MALBARATAMENT D'ALIMENTS AL MENJADOR ESCOLAR**

Programa de revisió de menús escolars (PReME): avaluació sensorial

Francesc Casadesús Puigoriol

Programa de revisió de menús escolars (PReME): avaluació sensorial

1. Descripció:

- Fer una valoració sensorial dels menús servits en una mostra representativa de menjadors escolars de les Regions Sanitàries de Lleida i l'Alt Pirineu i Aran
- UdL i Ensenyament

2. Objectius

Objectiu principal:

- Valorar sensorialment “in situ” el menú servit

Objectius secundaris:

- Valorar el grau de satisfacció dels comensals
- Valorar presencialment el menjador
- Aportar consideracions de cara a millorar el propi qüestionari utilitzat

Dades generals

- Dades generals:

Total de centres	38
Total d'alumnes enquestats	584
Total d'alumnes usuaris	3961
Total d'alumnes al centre	10718
% total ús del menjador	36,96%

- Un 85,15% de nens i un 86,71% de nenes enquestats dinen a l'escola 3,4 o 5 dies a la setmana
- Un 38,70% considera que el menjar és normal, un 25,86% que és bo i un 18,66% que és molt bo
- Un 86% de nens considera que el temps que tenen per dinar és adequat (mitjana 43,21 min.)
- Un 63% diu que l'olor els agrada i un 36% que diu que no
- Un 71% troba més bo el menjar de casa, un 23% diu que és igual i un 6% que és més bo el de l'escola

Dades generals

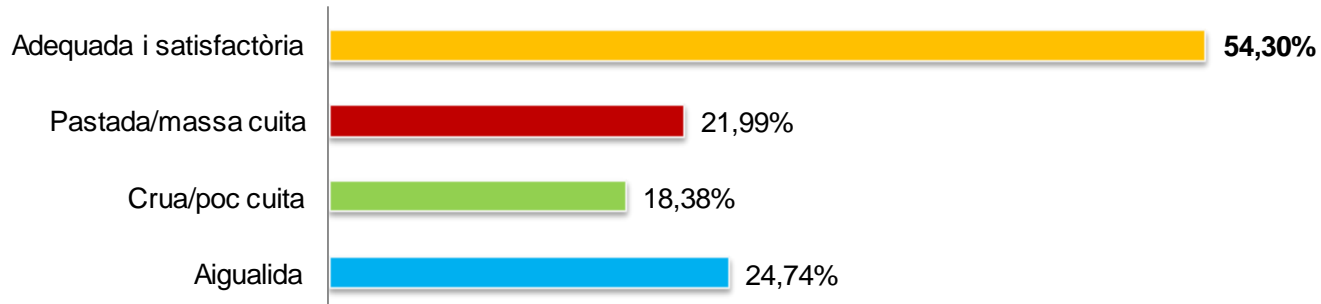
- En un **64,10%** s'utilitzen safates i en **39,90%** s'utilitzen plats
- En un **84,62%** s'utilitzen vasos de plàstic i en un **15,38%** de vidre. Tots els ganivets utilitzats són sense serra
- En un **64,10%** de centres els nens no han de fer tasques i en **39,90%** sí, essent recollir i netejar la taula les més freqüents
- En un **56,41%** l'escudellat és fa en cinta i en un **43,59%** a la taula.
- S'aprecia alguna font d'informació d'una alimentació saludable en un **56,41%** de menjadors.
- **La mitjana de la ràtio nens/monitor és de 19**
- Contractació del servei de menjador: l'AMPA en un **58,97%**, la direcció del centre en un **2,56%**, el consell comarcal en un **33,33%** i l'ajuntament en un **5,13%**

Dades generals

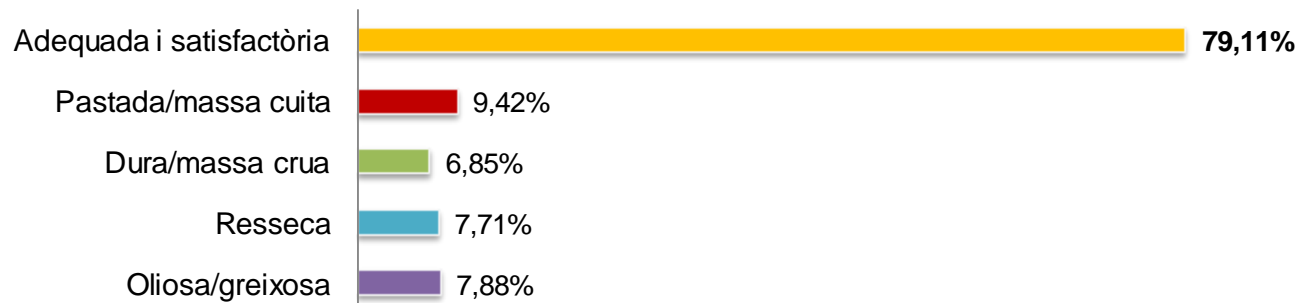
- **39 centres: en 26 es cuina al mateix centre amb gestió de l'AMPA (12 centres) o per part d'una empresa de restauració (14 centres). Els altres 13 és amb servei de càtering, un dels quals és amb línia freda**
- **Al 100% dels centres la beguda és aigua i en un 61,54% està disponible a la taula**
- **Quant al tipus de pa servit, només en un dels 39 centres hi ha pa integral. En un 84,62% no està disponible a la taula i en un 15,38% sí, essent un d'ells el que ofereix pa integral**
- **El menú correspon a la programació en un 87,18% dels casos**
- **Un 51% tenen dos torns i en un 59% és el segon l'avaluat**

Resultats comensals: textura i consistència

- Verdura bullida

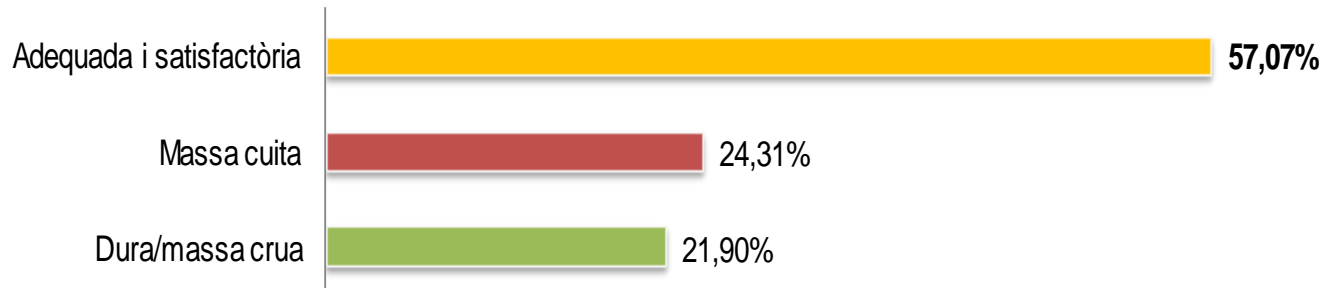


- Pasta i arròs

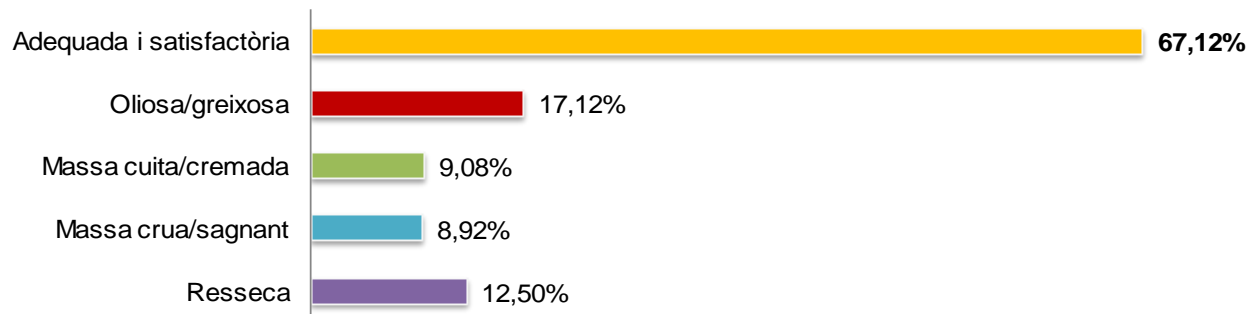


Resultats comensals: textura i consistència

- Llegums

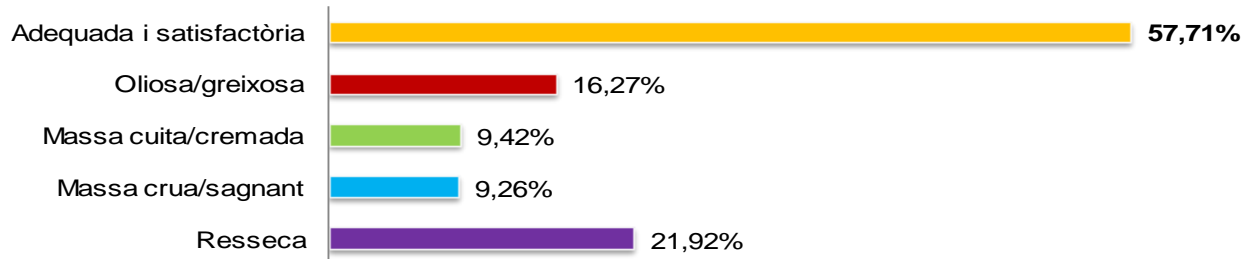


- Carn

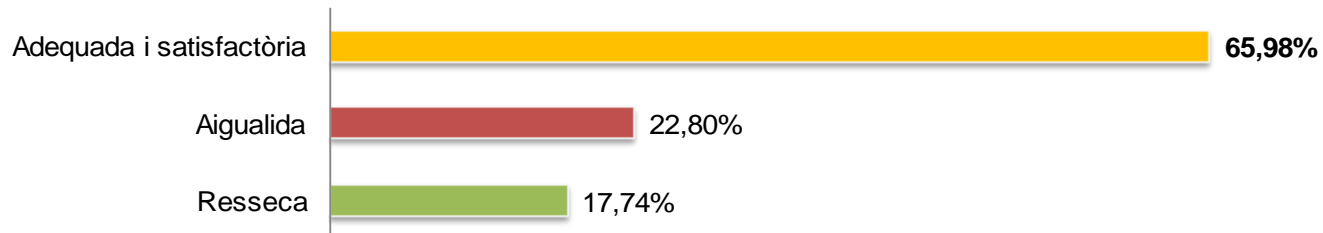


Resultats comensals: textura i consistència

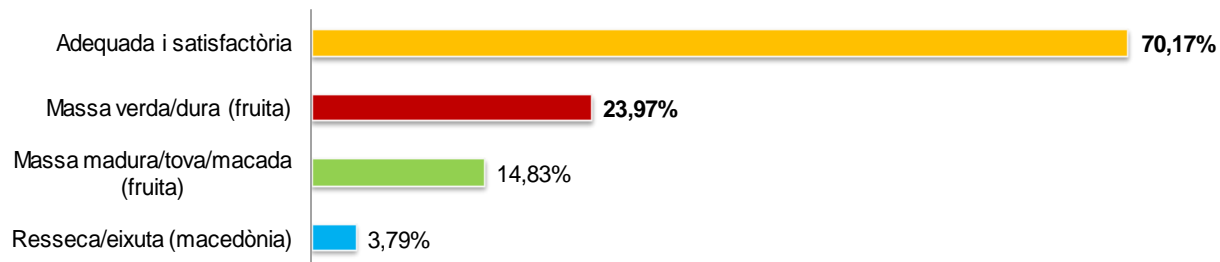
• Peix



• Amanida

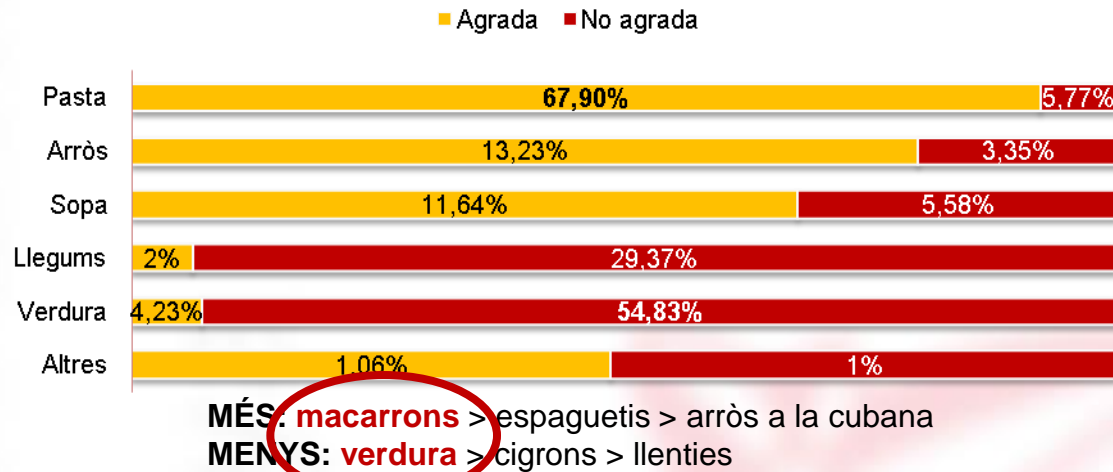


• Postres



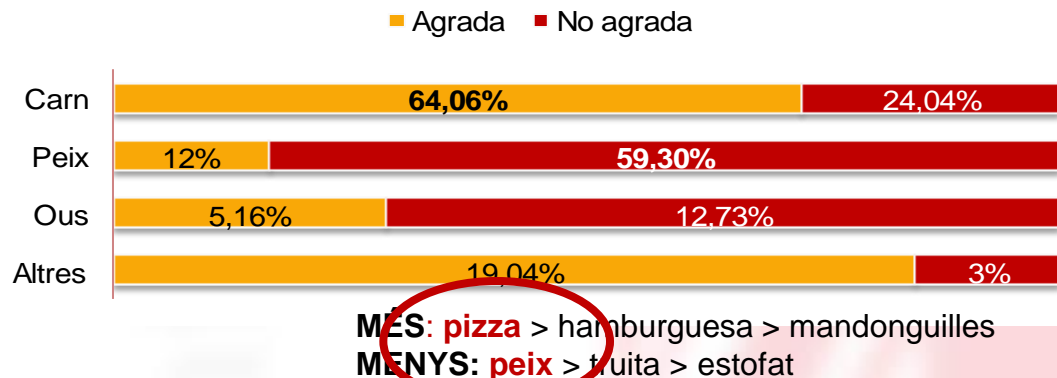
Resultats comensals: preferències alimentàries

• Preferències del primer plat



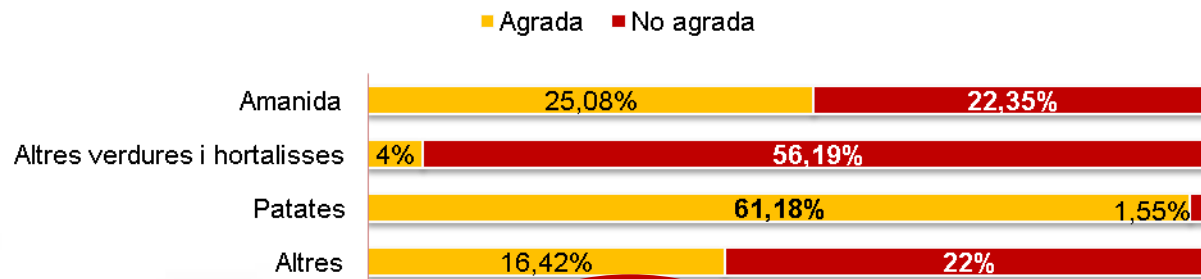
La resposta a la pregunta sobre quin és el menjar que més els agrada i que menys els agrada plat a plat no estava acotada, i per tant s'ha optat per fer una classificació per grups d'aliments de les diferents respostes obtingudes.

• Preferències del segon plat



Resultats comensals: preferències alimentàries

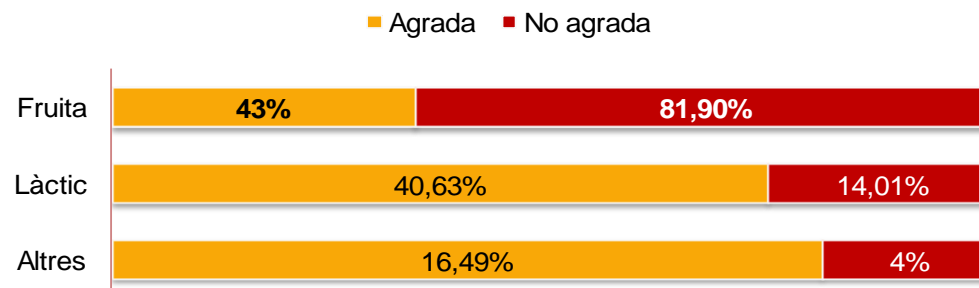
- Preferències de l'acompanyament del 2n plat



MÉS: patates fregides > amanida > patates xips

MENYS: samfaina > amanida > tomàquet

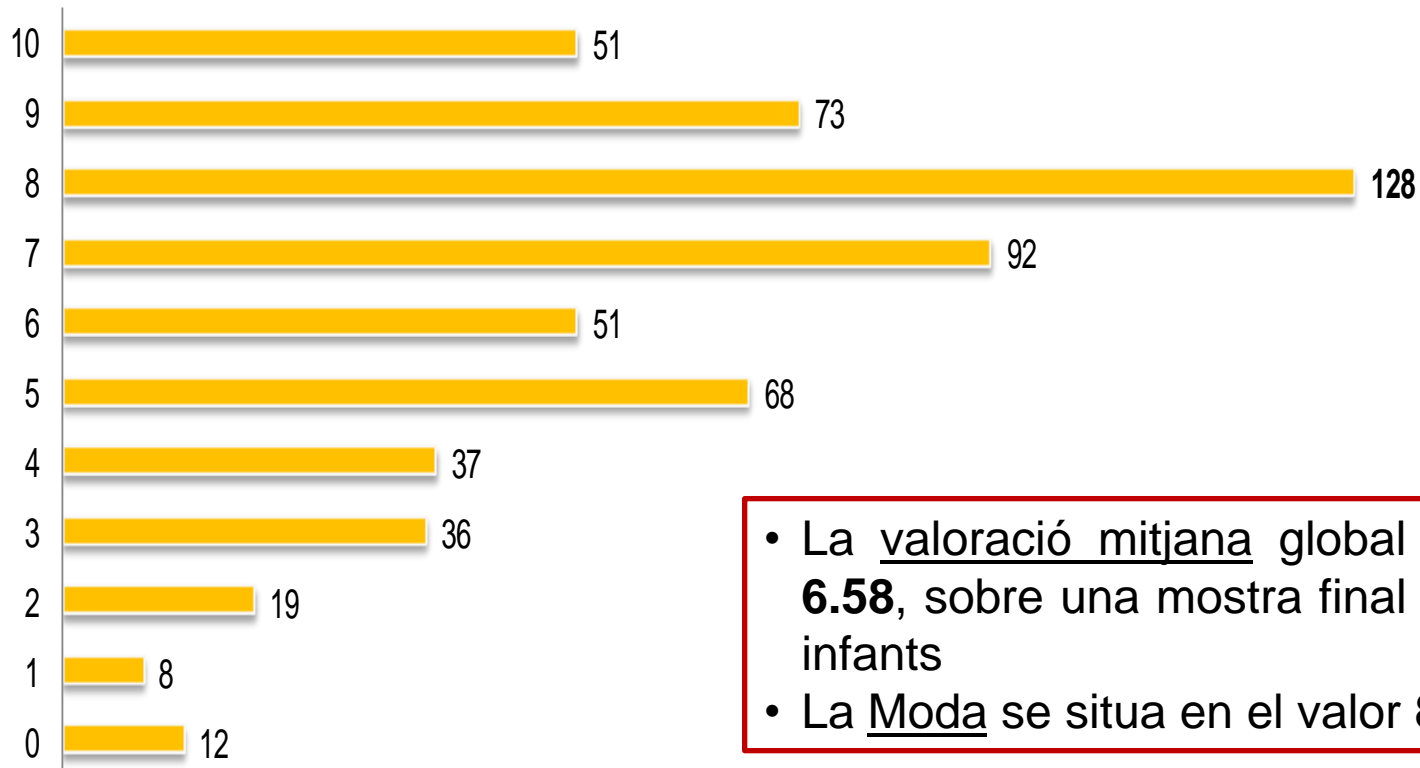
- Preferències de les postres



MÉS: gelat > natilla > maduixes

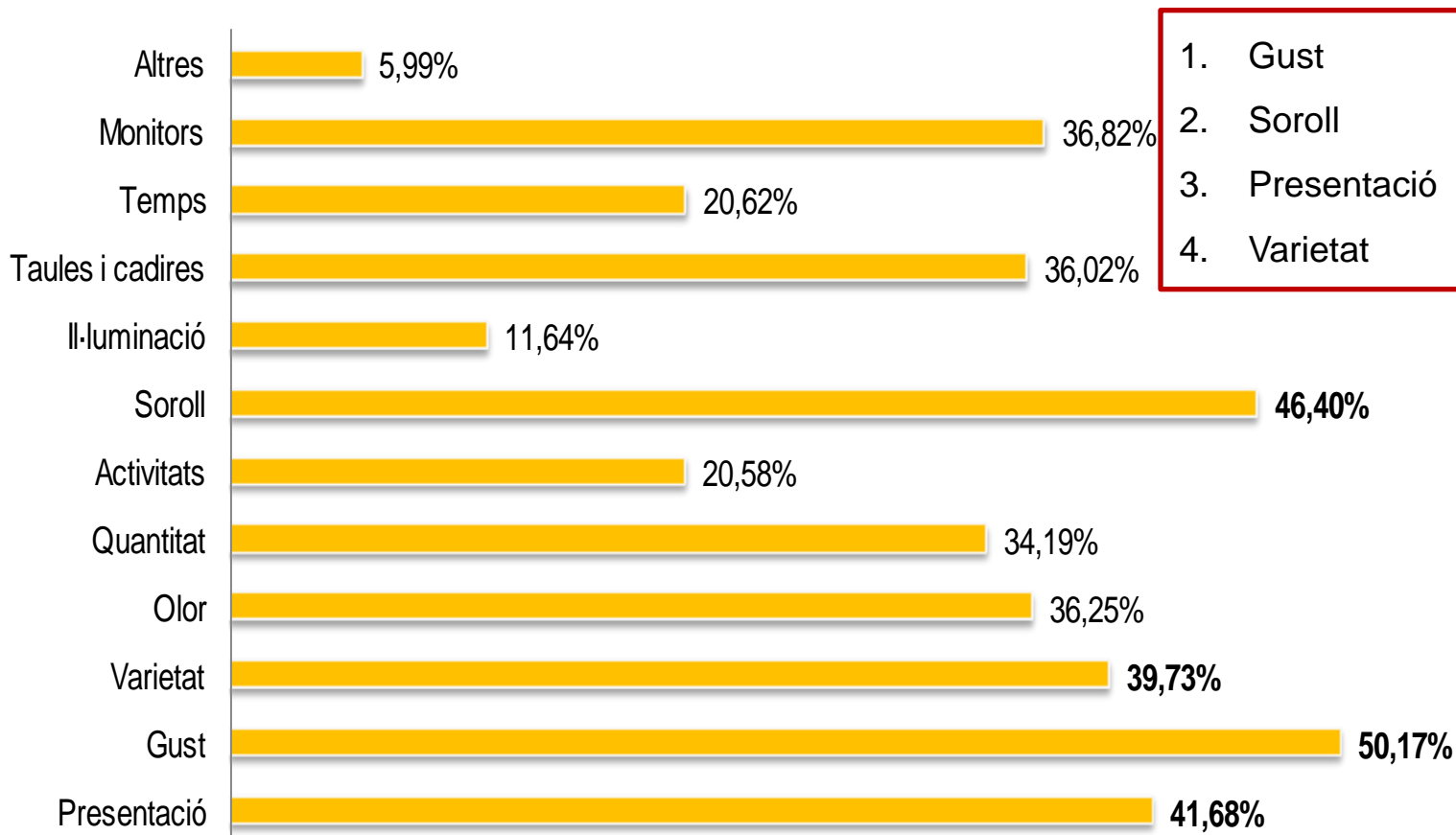
MENYS: pera > maduixes > plàtan

Resultats comensals: grau de satisfacció



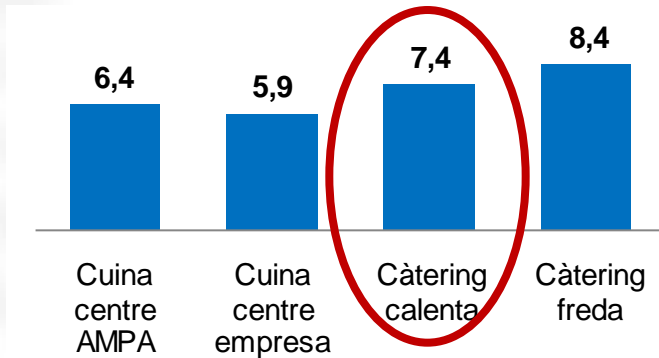
- La valoració mitjana global és del **6.58**, sobre una mostra final de 582 infants
- La Moda se situa en el valor **8**.

Resultats comensals: possibles àrees per millorar

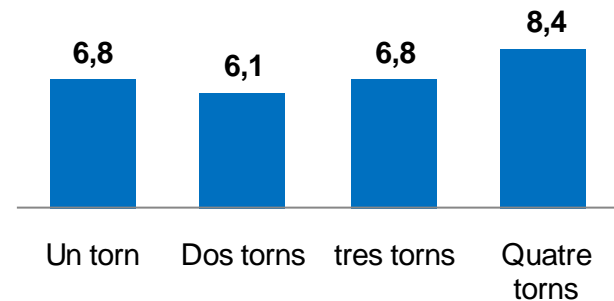


Satisfacció segons diverses variables

Tipus de cuina



Número de tornos



Estris utilitzats per a menjar

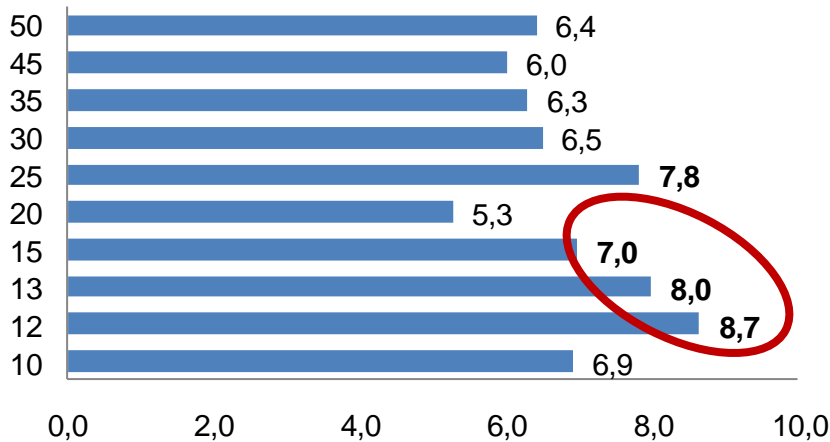
- La **satisfacció és superior en els menjadors on els nens mengen en plats (7,5)** que els que mengen en safates (6,0)
- També **on s'utilitzen gots de vidre la nota és superior (7,3)** que en el cas dels gots de plàstic (6,5)

Lloc de l'escudellat

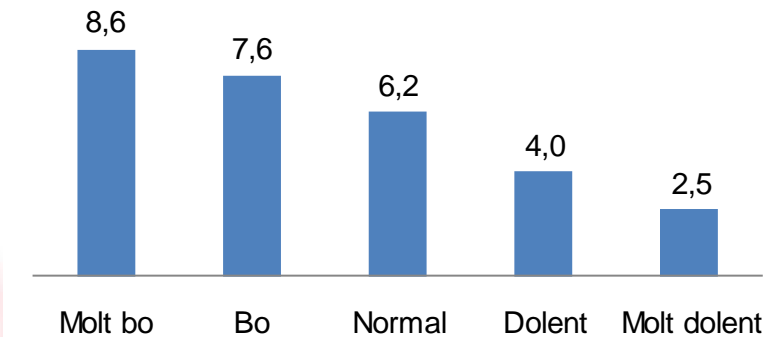
Quan es fa a la taula tenen millor valoració (7,3) que en cinta (6,0)

Satisfacció segons diverses variables

Segons la ràtio nens/monitor



Segons el gust



Segons l'olor

La puntuació mitjana dels nens que els agrada l'olor del menjar és de 7,63 mentre que als que no els agrada és de 4,8

Satisfacció segons diverses variables

Menjar alguna altra peça de fruita al llarg del dia:

- Sempre 49,6%
- Alguna vegada 43,1%
- Mai 0,04%

En quin moment mengen la fruita:

- Esmorzar 40,14%
- Berenar 52,23%
- Sopar 60,59%
- Altres 11,52%

**Un 25 % de nens menja a l'escola aliments que no menja a casa.
El més freqüents són: llegums (cigrans), verdures i peix.**

Resultats avaluador

Gust	1r plat	Nota mitjana	2n plat	Nota mitjana	Guarnició	Nota mitjana	Postres	Nota mitjana
Molt bo	3 (7,69%)	8,3	4 (10,26%)	8,3	1 (2,70%)	8,0	1 (2,56%)	9,0
Bo	12 (30,77%)	7,5	13 (33,33%)	7,0	8 (21,62%)	7,9	19 (48,72%)	7,0
Normal	24 (61,54%)	5,8	21 (53,85%)	6,0	28 (75,68%)	6,1	19 (48,72%)	5,8
Dolent	----		1(2,56%)	4,0	----		----	
Molt dolent	----		----		----		----	

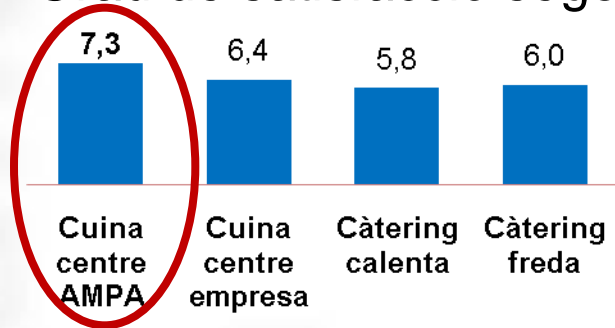
Textura	1r plat		2n plat		Guarnició		Postres	
Adequada	24 (61,54%)	6,9	27 (69,23%)	7,0	24 (66,67%)	7,0	36 (92,31%)	6,5
No adequada	15 (38,46%)	5,8	12 (30,77%)	5,3	12 (33,33%)	5,9	3 (7,69%)	6,7

Presentació	1r plat		2n plat		Guarnició		Postres	
Adequada	24 (61,54%)	7,0	18 (46,15%)	7,4	19 (50%)	7,4	31 (79,49%)	6,7
No adequada	15 (38,46%)	5,6	21 (53,85%)	5,7	19 (50%)	5,6	8 (20,51%)	5,5

Temperatura	1r plat	2n plat	Guarnició	Postres
Adequada	97,30%	64,10%	71,8%	100%
No adequada	2,7%	35,90%	28,20%	8 (20,51%)

Resultats avaluador

- Grau de satisfacció segons el tipus de cuina i gestió



- **Els menjadors on l'escudellat es fa a taula tenen una major puntuació (6,9)** en relació a aquells on es fa en cinta (6,1)
- **En els menjadors que utilitzen plats la nota mitjana és de 7,4**, mentre que si utilitzen safates és de 6,0. **Si s'utilitzen gots de vidre la mitjana de la puntuació és de 8,0** i en cas de gots de plàstic és de 6,2
- La nota mitjana de l'avaluador és de **6,49**

Conclusions

- **Els aliments que més agraden són els macarrons de primer, la pizza de segon , les patates fregides d'acompanyament i els gelats per postres**
- **Els aliments que menys agraden són la verdura de primer, el peix de segon, la samfaina d'acompanyament i la pera per postres**
- **Importància de certs factors que tot i no estar directament relacionats amb el menjar, si que afecten en el grau de satisfacció global: el lloc de servir, el tipus d'estris que s'utilitzen o la ràtio d'alumnes per monitor**
- **Dins a les possibles àrees per millorar la principal és el gust**

Conclusions

- **Un 80,5% de comensals aprovaria el dinar de l'escola, i el 19,5% el suspendria**
- **La nota mitjana és de 6,58, que no s'allunya de la nota mitjana de l'avaluador que és 6,49**
- **Les valoracions dels comensals no s'allunyen de les de l'avaluador**
- **Aquesta nova fase ha permès complementar alguns dels aspectes de les valoracions realitzades fins ara, per tal de poder continuar en la millora de la qualitat de l'oferta del servei de menjador als centres educatius**

Gràcies

Serveis Territorials d'Ensenyament a Lleida

Agència de Salut Pública de Catalunya

Universitat de Lleida

Universitat de Vic

Jaume Folguera

Laura Mazcaray

Iris Navarro

Francesc Casadesús Puigoriol

fcasadesus.puigoriol@gencat.cat