



Programa de Revisió
de Menús Escolars

ANY 2023

El Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb el Departament d'Educació, 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.

El PReME va arribar a **89.642 alumnes** que feien ús del servei de menjador escolar.

Es van rebre i avaluar un total de **762 programacions de menús escolars**, de les quals es van generar 537 informes inicials amb suggeriments de millora i 225 informes de seguiment.



PRINCIPALS INDICADORS DEL PReME

Grau de compliment en els menús escolars:

- **Fruita fresca a les postres (4-5 vegades per setmana):** **95,6%**
- **Hortalisses al menú diari (≤ 5 dies sense hortalisses/mes):** **99,0%**
- **Aliments frescos (fruites o hortalisses) al menú diari (≤ 5 dies sense frescos/mes):** **99,4%**
- **Llegums al primer plat (1-2 vegades per setmana):** **97,5%**
- **Llegums en primers i segons plats (12 dies amb llegums al mes):** **7,2%**
- **Oli d'oliva verge per amanir:** **47,3%**

MÀQUINES EXPENEDORES D'ALIMENTS I BEGUDES (MEABs)

Sols 1 centre d'educació primària disposa de MEABs per a l'alumnat. **Un 7,8% dels centres d'educació secundària** evaluats disposen de MEABs accessibles a l'alumnat.

MENÚS ADAPTATS

El **95% dels centres** disposen de menús adaptats: sense gluten (73,7%), sense llet (72,9%), sense ou (57,0%), sense fruita seca (56,4%) i sense peix (53,0%). També hi ha menús sense carn de porc (80,1%), sense carn (84,3%) i vegetarians (61,8%).

COMPLIMENT DE FREQUÈNCIES SETMANALS DE L'INFORME INICIAL



PRINCIPALS PERCENTATGES DE MILLORA EN EL SEGUIMENT



CONCLUSIONS

Les programacions de menús escolars inclouen gairebé sempre hortalisses i/o fruita fresca a diari i compleixen la freqüència setmanal recomanada d'arròs, hortalisses, llegums de primer plat i ous. Es podria millorar reduint la presència de carn i peix dels segons plats, i augmentant la proteïna vegetal i l'amanida de guarnició. Els informes de seguiment han presentat millores, especialment en l'oferta de pa integral i de llegums mensuals, la reducció de l'ús de precuinats i la qualitat de l'oli per fregir.