

Memòria 2024



**Generalitat
de Catalunya**



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

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

1. 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, un programa per oferir la revisió de les planificacions dels menús dels centres docents anomenat, [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 donant resposta al que indica la [Llei 17/2011](#), de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (article 40). 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](#) (ASPB) 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](#) 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 és un programa triennal que dona cobertura a 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 menús 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 menús, i l'elaboració de l'informe de seguiment.
- **Fase 3.** Avaluació sensorial del dinar, per valorar la satisfacció de l'oferta alimentària i ambiental del menjador escolar, mitjançant qüestionaris adreçats a comensals, a monitors/es i a tècnics/ques de salut pública.

L'any 2024 s'han rebut i avaluat **689 programacions de menús (387 informes inicials i 302 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 **67.952 alumnes**.

2. Resum de les dades claus

Nombre d'informes de revisió inicial elaborats (fase 1)	387
Nombre d'informes de seguiment elaborats (fase 2)	302
Nombre total d'alumnes dels centres avaluats	135.397
Nombre de comensals dels centres avaluats	67.952 (49,5%)
Percentatge de centres en què l'alumnat de primària no té accés a MEAB*	99,7%
Percentatge de centres en què l'alumnat de secundària no té accés a MEAB*	99,5%
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	50,0%
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 (Annex 1: Freqüències d'aliments recomanades)

	Compliment	Recomanació
Fruita fresca	94,3%	4-5
Hortalisses (primer plat)	97,8%	1-2
Llegums (primer plat)	96,7%	1-2
Llegums (segon plat)	62,1%	1-2
Peix	75,7%	1
Carn	67,5%	1-2

Millores destacades en l'informe de seguiment

	1r informe		Seguiment
Freqüència mensual de llegums	11,9%	→	19,2%
Freqüència setmanal de carn en segons plats	14,2%	→	32,8%
Freqüència setmanal de carns vermelles i processades	28,1%	→	41,4%
Freqüència setmanal de precuinats	75,8%	→	93,0%
Presència diària de pa integral	34,6%	→	54,0%
Ús de sal iodada	67,6%	→	83,4%
Oli d'oliva o de gira-sol altooleic per fregir	59,9%	→	77,4%
Oli d'oliva verge per amanir	53,1%	→	63,3%

3. Compliment d'indicadors del PReME

Taula 1. Percentatge de centres que compleixen els sis indicadors clau del PReME, 2024.

	Compliment	Intervals recomanats
Fruita fresca a les postres	93,5%	✓ 4-5 dies amb fruita fresca a les postres
Llegums al primer plat	97,9%	✓ 1-2 dies amb llegums de primer plat a la setmana
Llegums en primers i segons plats	8,9%	✓ 12 dies amb llegums al mes entre primers i segons plats
Hortalisses al menú diari	100%	✓ ≤ 5 dies sense hortalisses al mes
Aliments frescos (fruites o hortalisses) al menú diari	99,5%	✓ ≤ 5 dies sense aliments frescos al mes
Oli d'oliva verge per amanir	50,0%	✓ Utilitzen oli d'oliva verge per amanir

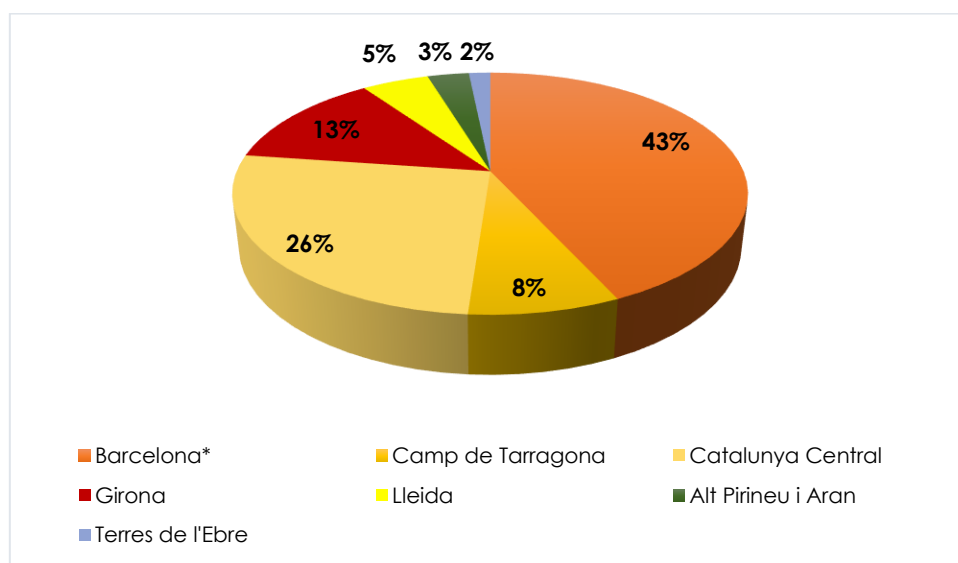
Taula 2. Nombre absolut i relatiu de centres que compleixen els 6 indicadors clau del PReME, 2024.

Nombre de criteris que compleixen	Nombre de centres	Percentatge de centres
0	0	0,0%
1	0	0,0%
2	2	0,5%
3	15	3,9%
4	184	48,2%
5	155	40,6%
6	26	6,8%

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, 2024.



*No inclou la ciutat de Barcelona.

Aquesta distribució geogràfica correspon, sobretot, als territoris que durant l'any 2024 han tingut com a objectiu el PReME dins les tasques dels equips de salut pública territorial.

Les escoles de la ciutat de Barcelona no s'inclouen en aquesta distribució, ja que el desenvolupament del PReME el duu a terme l'ASPB, i les dades no estan incloses en aquest anàlisi de dades. Per a més informació, consulteu el [Programa de revisió de menús escolars \(PReME\) a la ciutat de Barcelona](#).

En relació amb el tipus de centres docents, les programacions avaluades han estat majoritàriament de centres públics (75,7%), de nivell educatiu d'infantil i primària (72,1%), algunes de primària i secundària (23,2%), algunes només de secundària (2,1%), i centres d'educació especial (2,6%). Cal esmentar que la **gestió del menjador** depèn sobretot de l'associació de famílies d'alumnes (AFA) (33,6%), del consell comarcal (27,1%) i de la direcció del centre (26,9%).

Un 49,9% dels centres contracten un **servei de restauració** extern, però que cuina a les instal·lacions de l'escola mateixa, un 29,5% tenen contractat un servei de restauració que hi du el dinar des d'una cuina central i un 15,8% disposa de cuina amb espai i personal propi.

En el 48,8% dels centres, el **temps per dinar** és d'entre 45 i 60 minuts; en un 23,8% dels centres, d'entre 30 i 45 minuts; en un 18,3% dels centres, de més d'una hora, i en un 1,8%, de menys de 30 minuts. La gran majoria dels centres (90,2%) disposa d'un **espai exclusiu destinat al menjador**.

Dels centres que han participat en el PReME durant l'any 2024, solament un centre de primària disposa de **màquines expenedores d'aliments o begudes (MEAB)** accessibles a l'alumnat. En el cas de secundària, la disponibilitat per a l'alumnat és d'un 0,5% (2 centres) del total dels centres de secundària.

El 93,8% dels centres ofereixen **menús especials** per a al·lèrgies o intoleràncies, entre els quals destaquen els menús sense llet (75,5%), sense cereals ni derivats amb gluten (73,1%), sense ou (61,8%), sense fruita seca (59,7%) i sense peix (54,8%). Així mateix, el 80,1% disposen de menús sense carn de porc, per a infants de religió musulmana; el 81,9% ofereixen un menú sense carn i el 68,9% un menú vegetarià (sense carn ni peix).

Del total de centres avaluats, tan sols 27 (7,0%) 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

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 94,3% per a l'**arròs**; del 80,8% per a la **pasta** (en el 18,6% se serveix més pasta de la recomanada); del 96,7% per als **llegums**, i del 97,8% per a les **hortalisses**.

En relació amb el compliment de les **freqüències de consum setmanals en els segons plats**, el compliment del **peix** és del 75,7% (en el 23,4% se serveix més peix del recomanat); per als **ous**, és del 96,0%. En relació amb la **carn**, el compliment setmanal és del 67,5% (en el 32,5% 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 74,2% i en les **carns blanques** al 95,3%.

En relació amb els **aliments proteics vegetals** (llegums i derivats) el compliment és del 62,1% (en el 37,0% se serveix menys llegums dels recomanats). Quant a l'**amanida** de guarnició, es compleixen les recomanacions en un 83,9% dels casos (en un 16,1% se serveixen menys amanides de les recomanades).

En el 97,8% 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 a les postres, el 94,3% dels centres serveixen les racions setmanals recomanades de **fruita fresca**.

La presència de **fregits** en els segons plats és adequada en el 96,3% dels casos i la presència de fregits en les guarnicions ho és en el 99,7% dels casos.

Pel que fa al **tipus d'oli** que s'utilitza per amanir, un 50,0% 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 76,2% 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 62,3% indica que és d'oliva, d'oliva verge o de gira-sol altooleic.

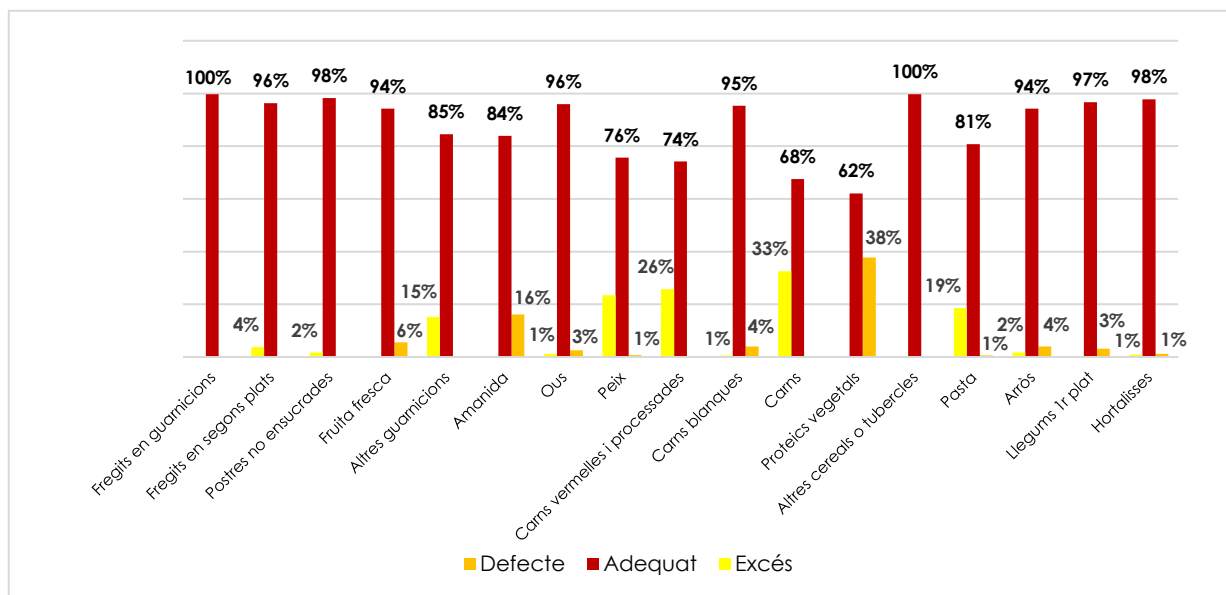
En relació amb el **tipus de sal** que s'utilitza, en el 71,6% dels qüestionaris de sol·licitud s'indica que és sal iodada.

El 28,2% de centres només ofereix **pa blanc**, mentre que el 19,9% l'ofereix **només integral**. El 44,2% indica que s'ofereix **pa integral cada dia**.

En el 97,4% de qüestionaris s'indica que al menjador hi ha **aigua accessible** als infants.

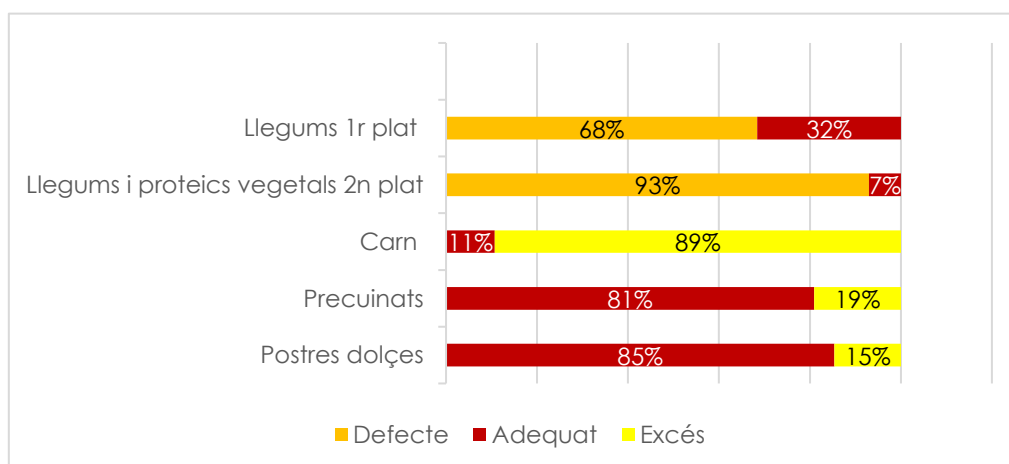
Segons la informació recollida al qüestionari, un 77,0% dels centres indiquen que es fa ús d'**aliments precuinats**.

Gràfic 2. Percentatge de compliment de les freqüències setmanals recomanades d'aliments i tècniques culinàries.



Tal com es pot veure en el gràfic 3, en relació amb el **compliment mensual** de la freqüència recomanada de **llegums**, en el primer cas (llegums de primer plat), el compliment és del 31,6%, i en el cas dels llegums de segon, només del 7,0%. En el cas de les **carns**, el compliment se situa en un 10,7%, i per als aliments **precuinats** és del 80,9%.

Gràfic 3. Percentatge de compliment de les freqüències mensuals recomanades.



4.3. Valoració de les dades de l'informe inicial

Com a resultat de l'avaluació inicial, 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 a l'alumnat **més de 30 minuts per dinar**.
- La gran majoria dels centres disposen d'un **espai exclusiu destinat al menjador**.
- Només un centre de primària i dos de secundària disposen de **MEAB** accessibles a l'alumnat.
- Gairebé tots els centres ofereixen menús especials i la majoria dels centres ofereixen menús **sense carn de porc** per a infants de religió musulmana.
- Pràcticament tots els centres tenen **aigua accessible** als infants 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, tubercles i hortalisses** en els primers plats, **ous i carns blanques** en els segons, **amanida** de guarnició i **fruita** en les postres. Caldria reduir la presència de carns vermelles i processades i de peix i augmentar la de llegums i/o proteïcs vegetals en els segons plats.
- Hi ha un percentatge molt elevat de programacions en què es compleixen les freqüències recomanades de **fregits** en els segons plats, i tres quartes parts ho fan quant als **precuinats**.

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

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

- Encara que el compliment de **llegums** de primer plat i segon plat és força elevat (la major part de centres n'ofereix només 1 vegada a la setmana, quan la recomanació és 1-2 vegades a la setmana), el compliment mensual és molt baix. Això es deu a que la recomanació mensual és de 12 vegades al mes entre primers i segons plats.
- 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**
- Cal millorar el compliment setmanal pel que fa al **peix** i la **carn** als segons plats, per reduir-ne la freqüència. El compliment **mensual** de **carns** totals i de **carns vermelles i processades** necessita millorar.

5. Resultats dels informes de seguiment

Durant l'any 2024 s'han elaborat 302 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 94,4% el considera una eina útil.
- El 96,7% opina que els continguts tractats són comprensibles.
- El 62,2% creu que les mesures proposades són fàcils d'aplicar.
- El 87,5% considera que els agents implicats hi han col·laborat.
- El 83,8% està d'acord o molt d'acord que l'informe millora la programació de menús.

L'informe s'ha donat a conèixer als agents següents:

- La direcció del centre: 92,4%.
- La persona responsable del menjador escolar: 78,8%.
- L'empresa de restauració: 78,1%.
- L'associació de famílies d'alumnes: 50,0%.
- El consell escolar: 14,2%.
- El claustre: 14,6%.

Millors que els centres manifesten haver fet en les programacions de menús:

El 76,5% afirma que han pogut adoptar alguna de les recomanacions de millora que proposava l'informe, entre les quals destaquen:

- La presència d'hortalisses en el menú diari: 25,8%.
- La presència de llegums: 36,1%.
- La presència de carns vermelles i processades: 36,8%.
- La presència de fregits: 21,9%.
- La presència de precuinats: 26,2%.
- La presència de fruita fresca a les postres: 16,2%.
- La freqüència setmanal dels diferents tipus d'aliments: 30,8%.
- El tipus d'oli utilitzat: 29,8%.
- La descripció dels plats i la informació que es dona a les famílies: 14,2%.

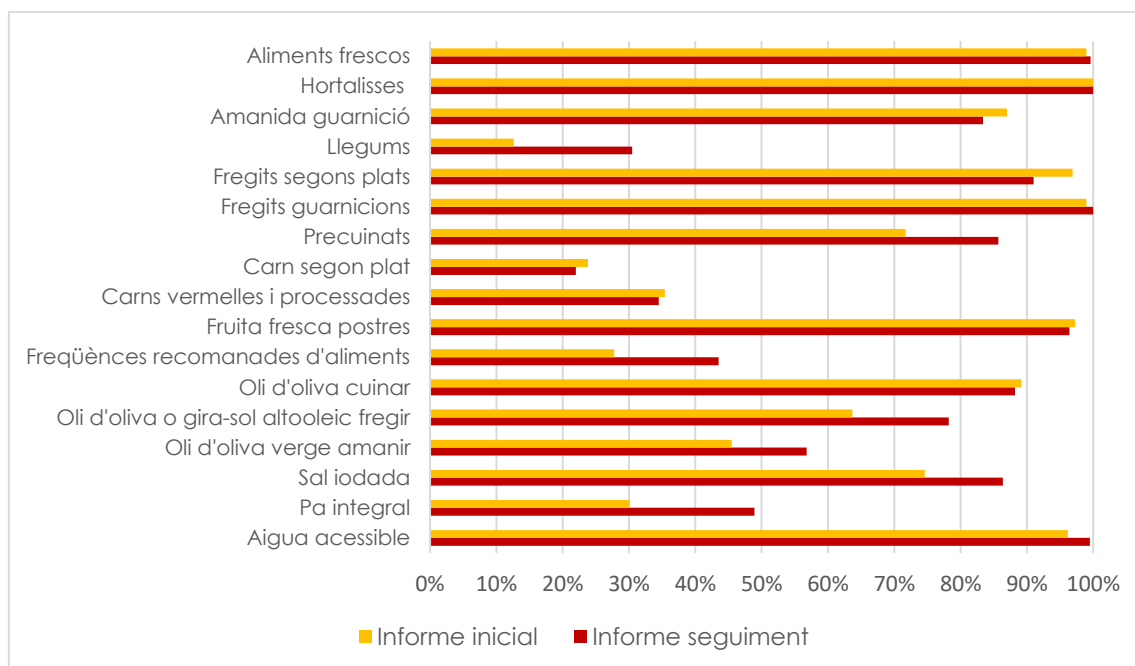
5.2. Comparació del compliment de les recomanacions entre el primer informe (fase 1) i el de seguiment (fase 2)

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 (%) d'aliments i tècniques culinàries entre els informes inicials (fase 1) i els de seguiment (fase 2).

	1r informe	Seguiment	Diferència
Aliments frescos	98,7%	99,0%	+ 0,3%
Hortalisses	99,3%	99,7%	+ 0,4%
Amanida com a guarnició	83,8%	87,1%	+ 3,3%
Llegums (compliment mensual)	11,9%	19,2%	+ 7,3%
Fregits en segons plats	99,0%	96,0%	+ 3,0%
Fregits en guarnicions	99,7%	99,7%	0,0%
Precuinats	75,8%	93,0%	+ 17,2%
Carn de segon plat	14,2%	32,8%	+ 18,6%
Carns vermelles i processades	28,1%	41,4%	+ 13,3%
Fruita fresca a les postres	94,7%	94,4%	- 0,3%
Freqüència recomanada d'aliments	36,8%	38,7%	+ 1,9%
Oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar	86,2%	85,8%	- 0,4%
Oli d'oliva o de gira-sol altooleic per fregir	59,9%	77,4%	+ 17,5%
Oli d'oliva verge per amanir	53,1%	63,3%	+ 10,2%
Sal iodada	67,6%	83,4%	+ 15,8%
Pa integral	34,6%	54,0%	+ 19,4%
Aigua accessible	98,3%	98,0%	- 0,3%

Gràfic 4. Canvis observats en el percentatge de compliment de variables d'aliments i tècniques culinàries entre els informes inicials (fase 1) i els de seguiment (fase 2).



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 reducció de la presència de carn i de carn vermella i processada en els segons plats, de precuinats, de l'ús de sal iodada, de l'oferta de pa integral, dels olis per fregir i amanir, i en menor grau, dels llegums, l'oferta d'aliments frescos i d'amanida de guarnició. Així mateix, cal destacar el manteniment de la presència de fregits en les guarnicions

6. Conclusions

Durant l'any 2024, el PReME ha arribat a un bon nombre de centres i alumnes. Ha evidenciat la poca presència de MEAB als centres docents, la gran oferta de menús especials, la disposició 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 de llegums, arròs i hortalisses en els primers plats; d'ous i carns blanques en els segons plats, d'amanida en la guarnició i de fruita en 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 de fregits en les guarnicions i en els segons plats, així com els precuinats.

Pel que fa als aspectes millorables, cal que es redueixi la presència de carn total, a expenses de reduir les carns vermelles i processades, i de peix en els segons plats. Cal augmentar la presència dels llegums tant en els primers com en els segons plats, per tal de millorar la freqüència recomanada mensual. També és necessari augmentar la presència d'oli d'oliva verge per amanir, que la sal que s'utilitzi sigui iodada i que hi hagi presència diària de pa integral.

Com a resultat dels informes de seguiment, s'ha fet palesa la millora, especialment, de l'oferta de pa integral, de carn en general, i de carn vermella i processada en particular, de l'oferta de precuinats, de l'ús de sal iodada, i dels olis per amanir i fregir.

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.

7. Equip PReME de l'ASPCAT

SERVEIS CENTRALS

- Maria Blanquer
- Laura Vila
- Cristina Viader
- Ariadna Vilà
- Maria Manera
- Gemma Salvador
- Lydia Allueva
- Jordina Capella
- 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 i Joana Terrades (SR Girona)
- Marta Belmonte (SR Barcelona)
- Olga Juárez i Anna Pérez (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_saludable/PReME/

CANAL SALUT

<http://canalsalut.gencat.cat>

ASPCAT

<http://salutpublica.gencat.cat>

8. Annexos

Annex 1. Freqüències d'aliments i tècniques culinàries recomanades en la programació dels menús del menjador escolar

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, seitán, fruites seques) o formatge, si el menú és lactovegetarià.</i>	5
Carns ⁴	1-2 (≤ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	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.	✓	✓