



**PReME** Programa de Revisió de Menús Escolars

El Programa de Revisió de Menús Escolars (**PReME**), liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), té com a objectiu oferir a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació de menús que serveixen al menjador escolar, amb la finalitat de millorar la qualitat de l'oferta.

**Qui?**

EQUIPS DE SALUT PÚBLICA, AMB EL SUPORT DE DIETISTES-NUTRICIONISTES DE LA SUBDIRECCIÓ DE PROMOCIÓ DE LA SALUT DE L'ASPCAT

## DURANT EL 2019...

**El PReME va arribar a 85.720 alumnes.**

Es van revisar 487 programacions menús, i es va fer seguiment de les millores aplicades a 289 centres escolars.

## ES VA OBSERVAR QUE...

**EL 93,2% DELS CENTRES OFERIEI MENÚS ADAPTATS**

**Per al·lèrgies i intoleràncies**

73,5% Sense cereals amb gluten

70,8% Sense lactosa

60,8% Sense ou

59,6% Sense fruita seca

52,4% Sense peix

**Menús especials**

73,9% Sense carn de porc

28,3% Sense carn ni peix

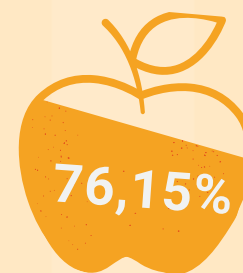


*Amb menús adaptats a la diversitat!*

## EL PReME VA AVALUAR 5 INDICADORS ALIMENTARIS

### ELS COMPLIEN LES ESCOLES?

<b>1</b>	<b>FRUITA FRESCA DE POSTRES</b> 4-5 vegades per setmana	80,0%
<b>2</b>	<b>LLEGUMS DE PRIMER PLAT</b> 1-2 vegades a la setmana	91,6%
<b>3</b>	<b>HORTALISSES AL MENÚ DIARI</b> Cada dia de la setmana	98,4%
<b>4</b>	<b>ALIMENTS FRESCOS AL MENÚ DIARI</b> Cada dia de la setmana	98,9%
<b>5</b>	<b>OLI D'OLIVA PER AMANIR</b> Utilitzen oli d'oliva per amanir	96,3%



**COMPLIEN  
ELS 5 CRITERIS!**

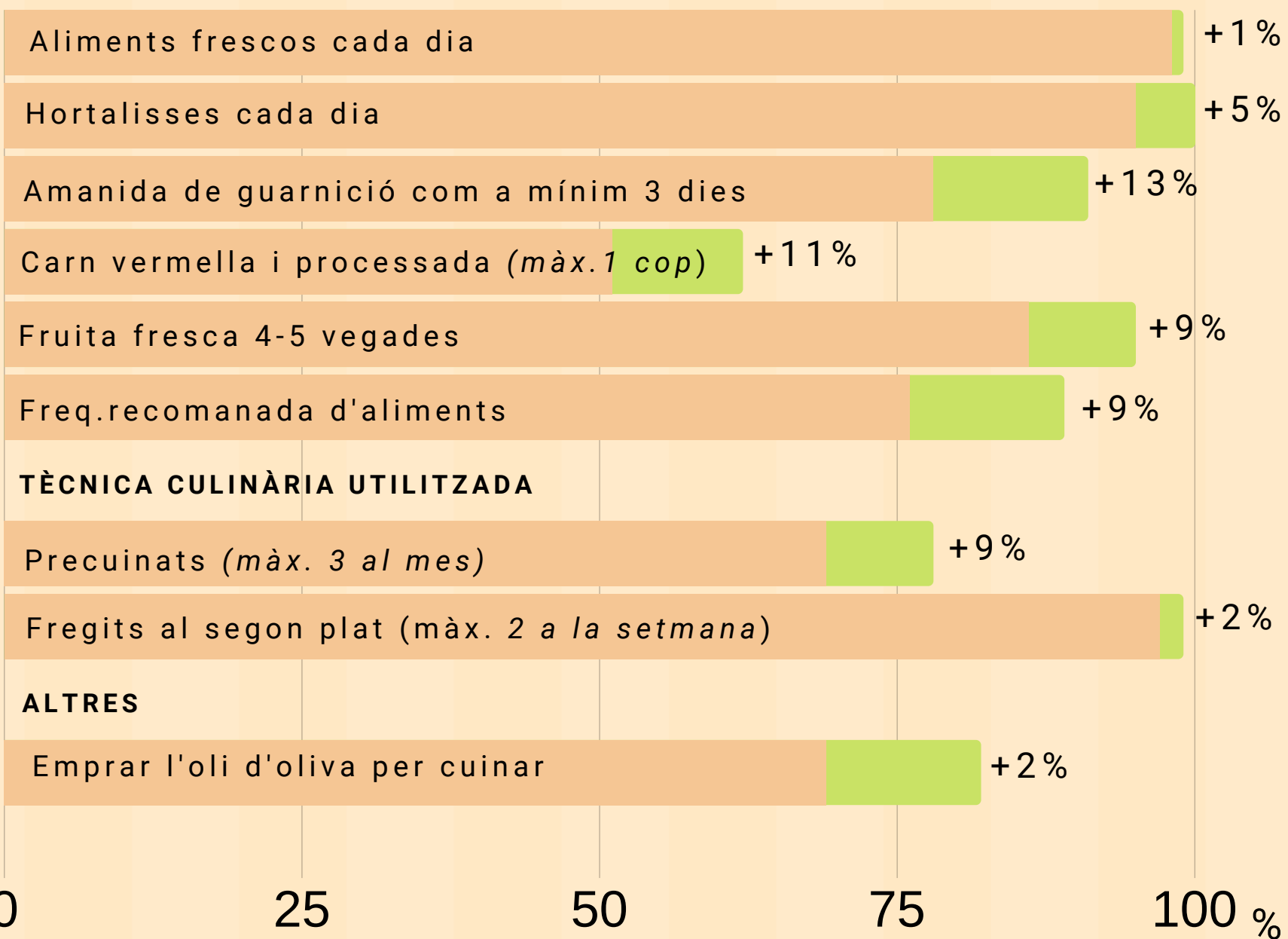
**A TOTS ELS CENTRES SE'LS VA PROPOSAR MILLORES I ES VA VALORAR EL COMPLIMENT A LA FASE DE SEGUIMENT**



## EN EL SEGUIMENT VA AUGMENTAR L'ADHERÈNCIA A LES RECOMANACIONS

### PERCENTATGES DE MILLORA RESPECTE A L'INFORME INICIAL

#### FREQÜÈNCIA RECOMANADA D'ALIMENTS



## I A MÉS A MÉS ES VA VEURE QUE...

Els alumnes **no tenen accés**, pràcticament en cap centre, a màquines expenedores d'aliments i begudes.

el **100%**

a primària

el **99,2%**

a secundària



**NO TENEN ACCÉS A MÀQUINES EXPENEDORES**

## CONCLUSIONS

Les avaluacions inicials van mostrar una bona qualitat dels menús, que va millorar en els indicadors de seguiment.

Cal incrementar l'ús de l'oli d'oliva per cuinar, així com la presència de fruita fresca de postres. Al mateix temps cal reduir la freqüència de precuinats, així com les carns en general i en especial les carns vermelles i processades.