



El Programa de Revisión de Menús Escolares (PReme), liderado por la Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT), en colaboración con el Departamento de Educación, ofrece a todos los centros educativos de Cataluña un informe de evaluación de la programación del menú escolar para mejorar la calidad de

EL AÑO 2022

El PReme alcanzó 65.942 alumnos que hacían uso del servicio de comedor escolar. Se recibieron y evaluaron un total de 478 programaciones de menús escolares, de las que se generaron 374 informes iniciales con sugerencias de mejora y 104 informes de seguimiento.

RESULTADOS DE LOS INDICADORES PREMIO

Grado de cumplimiento de los menús escolares:

- Fruta fresca en el postre (4-5 veces por semana): 97,9%
- Hortalizas en el menú diario (≤ 5 días sin hortalizas/mes): 100,0%
- Alimentos frescos (frutas u hortalizas) en el menú diario (≤ 5 días sin frescos/mes): 99,5%
- Legumbres en el primer plato (1-2 veces por semana): 98,1%
- Legumbres en primeros y segundos platos (12 días con legumbres al mes): 6,7%
- Aceite de oliva virgen para aliñar 45,3%

MENÚS ADAPTADOS

El 94,6% de los centros educativos disponen de menús adaptados:

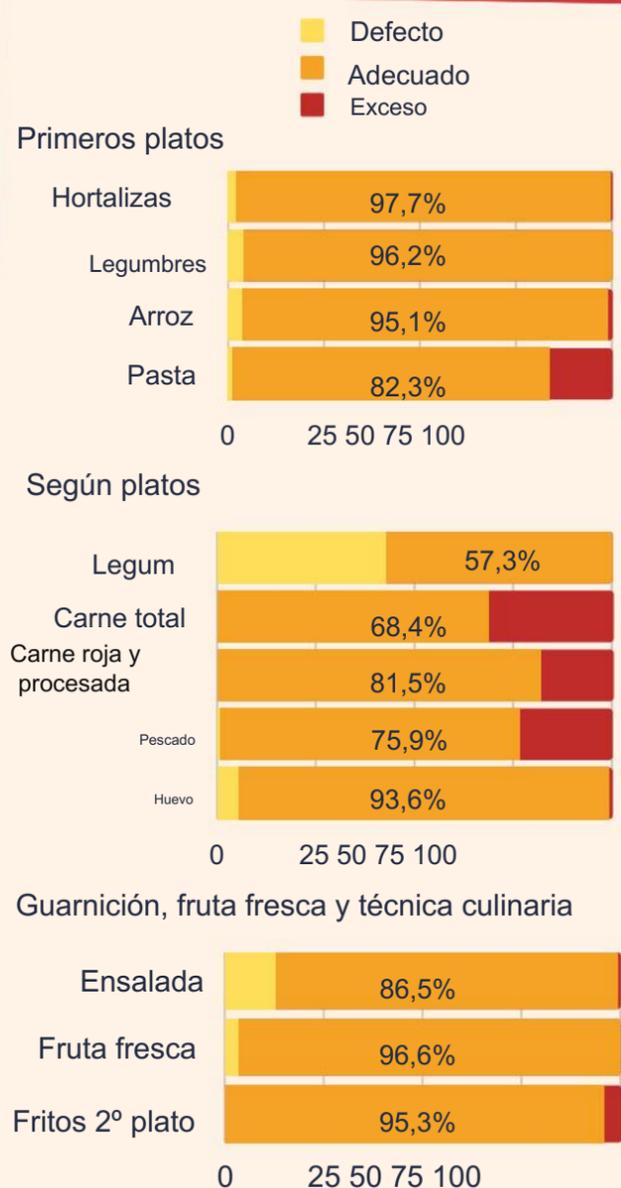
- 76,4% Sin gluten
- 75,4% Sin carne de cerdo
- 74,8% Sin leche
- 60,4% Sin frutos secos
- 61,5% Sin huevo
- 50,9% Sin pescado
- 40,4% Vegetariano

MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (MEAB)

Jefe de programación de centros de educación secundaria dispone de MEABs para el alumnado. Sólo uno dispone de MEABs accesibles a

CUMPLIMIENTO DE FRECUENCIAS SEMANALES RECOMENDADAS EN EL INFORME INICIAL

PRINCIPALES PORCENTAJES DE MEJORA EN EL SEGUIMIENTO RESPECTO A EL INFORME INICIAL



CONCLUSIONES

Las programaciones de menús escolares incluyen casi siempre hortalizas y/o fruta fresca a diario y cumplen la frecuencia semanal recomendada de arroz, hortalizas, pasta y huevos. Los menús podrían mejorar reduciendo la presencia de carne y pescado de los segundos platos, aumentando la legumbre y la ensalada de guarnición. Los informes de seguimiento han presentado mejoras significativas, especialmente en la oferta de pan integral, el uso de sal yodada y la calidad del aceite para freír.

Memoria completa del PREMIO 2022 [AQUÍ](#)

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

Salut/ Agència de Salut Pública de Catalunya