



# Memòria 2023

# 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

# 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, una oferta de revisió de les programacions dels menús dels centres docents anomenada [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. 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](#) 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 dona resposta a la [Llei 17/2011](#), de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

El PReME és un programa triennal que dona cobertura 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 elaboració de l'informe de seguiment. Aquesta fase es va iniciar l'any 2012, i s'ofereix a tots els centres escolars que han realitzat la fase 1.
- **Fase 3.** Avaluació sensorial dels menús i del menjador. Es va iniciar com a prova pilot el 2015. Es va portar a terme del 2018 al 2020 en centres que havien seguit la fase 1 i la fase 2. Durant el curs 2020-2021 no es va dur a terme degut a la pandèmia de la COVID-19, i de moment no s'ha reactivat.

L'any 2023 s'han rebut i avaluat **762 programacions de menús (537 informes inicials i 225 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 **89.642 alumnes**.

# Resum de les dades clau

Nombre d'informes de revisió inicial elaborats (fase 1)	537
Nombre d'informes de seguiment elaborats (fase 2)	225
Nombre total d'alumnes dels centres avaluats	184.577
Nombre de comensals dels centres avaluats	89.642 (49,5%)
Percentatge de centres en què els alumnes de primària no tenen accés a MEAB*	99,8%
Percentatge de centres en què els alumnes de secundària no tenen accés a MEAB*	92,2%
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	47,3%
Presència diària d'aliments frescos** (fruites i/o hortalisses)	99,4%
Presència diària de verdures i hortalisses (crues o cuites)	99,0%

\* MEAB: màquines expenedores d'aliments i begudes.

\*\*Que es consumeixen sense coure

## Percentatge de compliment de les freqüències setmanals recomanades

	Compliment	Recomanació setmanal
Freqüència recomanada de fruita fresca	93,5%	4-5
Freqüència recomanada d'hortalisses (primer plat)	98,3%	1-2
Freqüència recomanada de llegums (primer plat)	96,6%	1-2
Freqüència recomanada de llegums (segon plat)	59,6%	1-2
Freqüència recomanada de peix	73,9%	1
Freqüència recomanada de carn	73,0%	1-2

Millors destacades en els dos informes	1r informe	Seguiment
Presència de llegum (compliment mensual)	12,6%	→ 30,5%
Presència de carns vermelles i processades	22,1%	→ 37,5%
Ús de sal iodada	74,6%	→ 86,4%
Presència de pa integral	30,1%	→ 48,9%
Freqüència recomanada d'aliments	27,8%	→ 43,5%
Oli d'oliva o de gira-sol altooleic per fregir	63,7%	→ 78,2%
Oli d'oliva verge per amanir	45,5%	→ 56,8%

# Compliment d'indicadors del PReME

**Taula 1.** Percentatge de centres que compleixen els indicadors del PReME, 2023.

	Compliment	Intervals recomanats
Fruita fresca a les postres	95,6%	✓ 4-5 dies amb fruita fresca a les postres
Llegums al primer plat	97,5%	✓ 1-2 dies amb llegums de primer plat a la setmana
Llegums en primers i segons plats	7,2%	✓ 12 dies amb llegums al mes entre primers i segons plats
Hortalisses al menú diari	99,0%	✓ ≤ 5 dies sense hortalisses al mes
Aliments frescos (fruites o hortalisses) al menú diari	99,4%	✓ ≤ 5 dies sense aliments frescos/mes
Oli d'oliva verge per amanir	47,3%	✓ Afirmen que utilitzen oli d'oliva verge per amanir

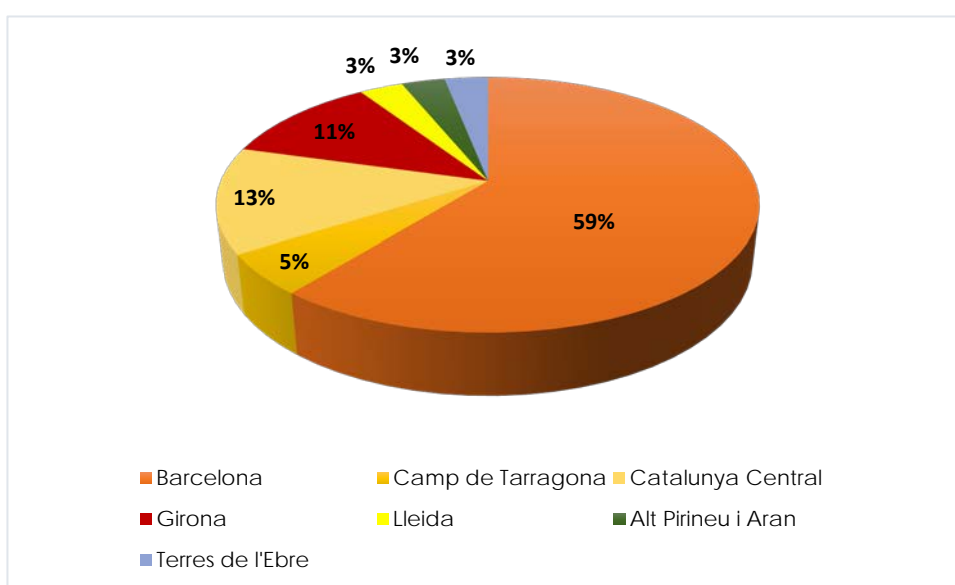
**Taula 2.** Nombre absolut i relatiu de centres que compleixen els indicadors del PReME, 2023.

Nombre de criteris que compleixen	Nombre de centres	Percentatge de centres
0	0	0,0%
1	1	0,2%
2	6	1,1%
3	24	4,5%
4	240	45,1%
5	247	46,4%
6	14	2,6%

# 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, 2023.



Aquesta distribució geogràfica correspon, sobretot, als territoris que durant l'any 2023 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 du a terme l'Agència de Salut Pública de Barcelona, i les dades no estan incloses en aquesta explotació. Per a més informació, consulteu el [Programa de revisió de menús escolars \(PReME\) a la ciutat de Barcelona 2022-2023](#).

En relació amb el **tipus de centres docents**, les programacions avaluades han estat majoritàriament de centres públics (79,2%), de nivell educatiu d'infantil i primària (96,6%) i algunes de secundària (21,7%). Cal esmentar que la **gestió del menjador** depèn sobretot de l'associació de famílies d'alumnes (AFA) (37,9%), de la direcció del centre (27,5%) i del consell comarcal (23,5%).

Un 56,2% dels centres contracten un **servei de restauració** extern però que cuina a les instal·lacions de l'escola mateixa, un 31,2% tenen contractat un servei de restauració que hi du el dinar des d'una cuina central i un 10,7% disposa de cuina amb espai i personal propi.

En el 55,9% dels centres, el **temps per dinar** és d'entre 45 i 60 minuts; en un 21,7% dels centres, d'entre 30 i 45 minuts; en un 15,9% dels centres, de més d'una hora, i en un 3,3%, de menys de 30 minuts. La gran majoria dels centres (95,0%) disposa d'un **espai exclusiu destinat a menjador**.

Dels centres que han participat en el PReME durant l'any 2023, un centre de primària disposa de **màquines expenedores d'aliments o begudes (MEAB)** accessibles als alumnes. En el cas de secundària, la disponibilitat per als alumnes és d'un 7,8% (9 centres) del total dels centres de secundària.

El 95,0% dels centres ofereixen **menús especials**, entre els quals destaquen els menús sense cereals ni derivats amb gluten (73,7%), sense llet (72,9%), sense ou (57,0%), sense fruita seca (56,4%) i sense peix (53,0%). Així mateix, el 80,1% disposen de menús sense carn de porc, per a infants de religió musulmana; el 84,3% ofereixen un menú sense carn i el 61,8% un menú vegetarià (sense carn ni peix).

Del total de centres avaluats, tan sols 32 (6,1%) 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

En el 99,0% de les programacions se serveixen **hortalisses en el menú diari** (cuites o crues). També s'observa que en el 99,4% de les programacions s'inclouen diàriament **hortalisses crues (amanida) o fruita fresca**.

Pel que fa al **tipus d'oli** que s'utilitza per amanir, un 47,3% 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 90,1% 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 67,3% 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 71,1% dels qüestionaris de sol·licitud s'indica que és sal iodada.

En el 44,9% dels qüestionaris de sol·licitud s'indica que s'ofereix, al llarg de la setmana, **pa blanc i integral**, mentre que el 21,8% l'ofereix només integral. En el 37,4% s'indica que s'ofereix pa integral cada dia.

En el 98,3% de qüestionaris s'indica que al menjador hi ha **aigua accessible** per als infants.

En un 81,2% dels qüestionaris es respon que es fa ús d'**aliments precuinats**.

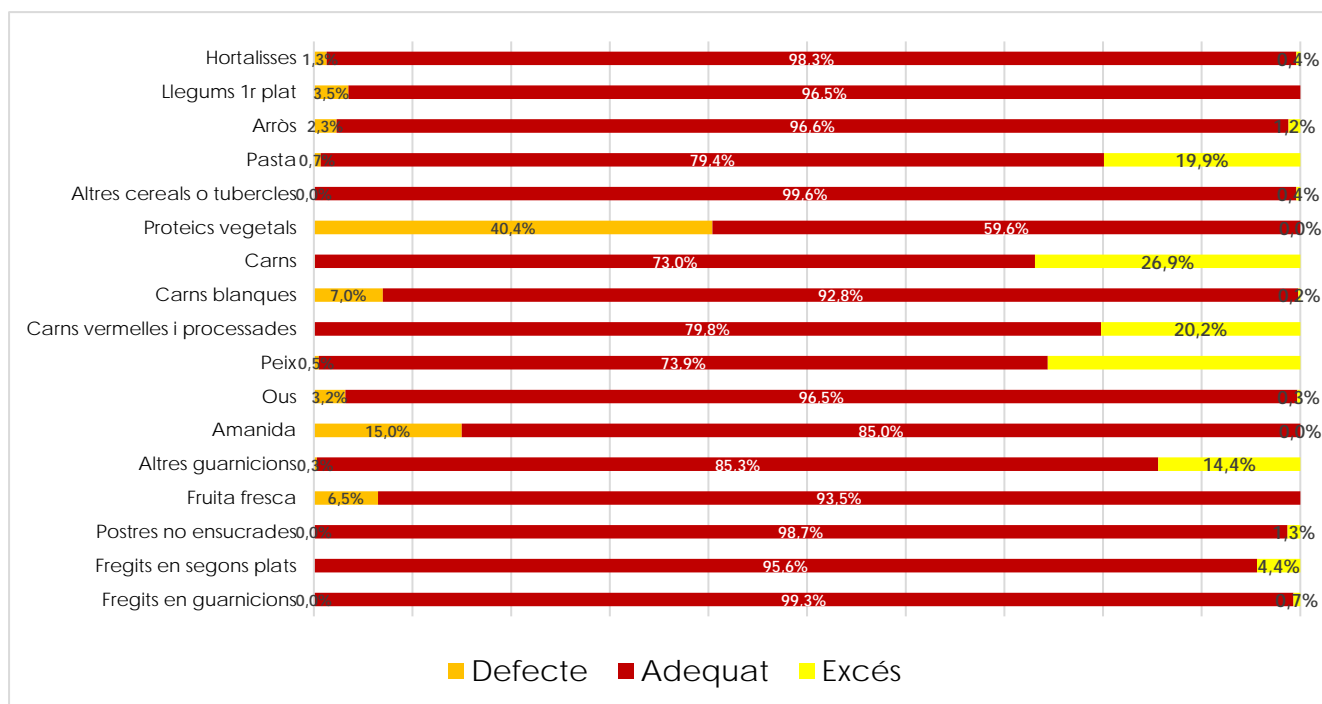
El percentatge mitjà de compliment de les **freqüències de consum setmanals en els primers plats**, com es pot veure en el gràfic 2, és del 96,6% per a l'**arròs**; del 79,4%, per a la **pasta** (en el 19,9% se serveix més pasta de la recomanada); del 96,6%, per als **llegums**, i del 98,3%, per a les **hortalisses**.

En relació amb el compliment de les **freqüències de consum setmanals per als segons plats**, el compliment del **peix** és del 73,9% (en el 25,6% se serveix més peix del recomanat); per als **ous** és del 96,5%. En relació amb la **carn**, el compliment setmanal és del 73,0% (en el 26,9% 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 79,8% (0-1 vegades/setmana), i en les carns blanques al 92,8% (1-2 vegades/setmana). En relació amb els **proteics vegetals** (llegums i derivats) el compliment és del 59,6% (en el 40,4% se serveix menys llegums dels recomanats). Quant a l'**amanida** de guarnició, es compleixen les recomanacions en un 85,0% dels casos (en un 15,0% se serveixen menys amanides de les recomanades).

Pel que fa a les postres, el 93,5% serveixen les racions setmanals recomanades de **fruita fresca** (4-5 vegades/setmana).

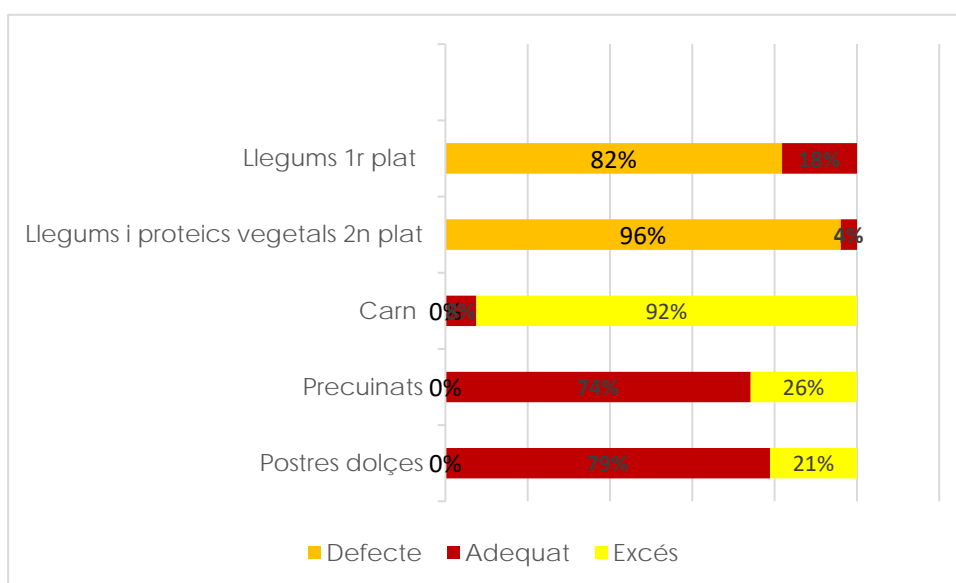
La presència de **fregits** en els segons plats és adequada en el 95,6% dels casos i la presència de fregits en les guarnicions en el 99,3% dels casos.

**Gràfic 2.** Percentatge de compliment de les **freqüències setmanals** recomanades per la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar, 2023*.



Tal com es pot veure en el gràfic 3, en relació amb el **compliment mensual** de la freqüència de **llegums** (llegums  $\geq 6$  vegades/mes com a primers plats i  $\geq 6$  vegades/mes com a segons plats), en el primer cas (llegums de primer plat), el compliment és del 18,2%, i en el cas dels llegums de segon, només del 3,9%. En el cas de les **carns** ( $\leq 6$  vegades/mes), el compliment se situa en un 7,5%. Quan s'analitza la presència d'**aliments precuinats** a la programació de menús, el resultat indica que el 74,2% compleixen amb la recomanació ( $\leq 2$  vegades/mes).

**Gràfic 3.** Percentatge de compliment de les **freqüències mensuals** recomanades per la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar, 2023*.



### 4.3. Valoració de les dades de l'informe inicial

Com a resultat de l'avaluació en la fase 1, 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 als alumnes **més de 30 minuts per dinar**.
- La gran majoria dels centres disposen d'un **espai exclusiu destinat al menjador**.
- Només centre de primària disposa de **MEAB** accessibles per als alumnes (i són minoritàries a secundària –9 centres–).
- La immensa majoria dels centres ofereixen menús especials i la majoria dels centres ofereixen menús **sense carn i sense carn de porc** per a infants que no mengen carn i de religió musulmana, respectivament.
- La gran majoria de centres tenen **aigua accessible** 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 de llegums, arròs i hortalisses** en els primers plats, **ous** i **carns blanques** en els segons i **fruita** en les postres.

■ 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 del PReME (vegeu la taula 2).

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

■ 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**, i els que ofereixen **pa integral**.

■ Cal millorar el compliment pel que fa al **peix** als segons plats, per reduir-ne la presència.

■ Cal reduir la presència de **carns vermelles i processades**.

■ Cal augmentar el compliment de les freqüències recomanades de l'**amanida** com a guarnició.

■ El compliment **mensual** respecte dels **proteics vegetals** (llegums i derivats) de segon plat necessita millorar.

■ Cal reduir la freqüència d'**aliments precuinats**.

# Resultats dels informes de seguiment

---

L'any 2023 s'han elaborat 225 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 96,4% el considera una eina útil;
- el 100% opina que els continguts tractats són comprensibles;
- el 59,9% creu que les mesures proposades són fàcils d'aplicar;
- el 87,8% considera que els agents implicats hi han col·laborat;
- el 82,2% està d'acord o molt d'acord que l'informe millora la programació de menús.

### L'informe s'ha fet conèixer als agents següents

- la direcció del centre: 91,1%;
- la persona responsable del menjador escolar: 77,8%;
- l'empresa de restauració: 80,0%;
- l'associació de famílies d'alumnes: 51,1%;
- el consell escolar: 16,4%;
- el claustre: 13,8%.

## Canvis que els centres manifesten fer en les programacions de menús

El 73,3% afirma que han pogut adoptar alguna de les recomanacions que aportava l'informe, entre les quals destaquen:

- la presència d'hortalisses en el menú diari: 37,0%
- la presència de llegums: 60,0%
- la presència de carns vermelles i processades: 53,9%
- la presència de fregits: 36,4%
- la presència de precuinats: 33,3%
- la presència de fruita fresca a les postres: 23,6%
- la freqüència setmanal dels diferents tipus d'aliments: 43,6%
- el tipus d'oli utilitzat: 46,7%
- la descripció dels plats i informació que es dona a les famílies: 18,2%

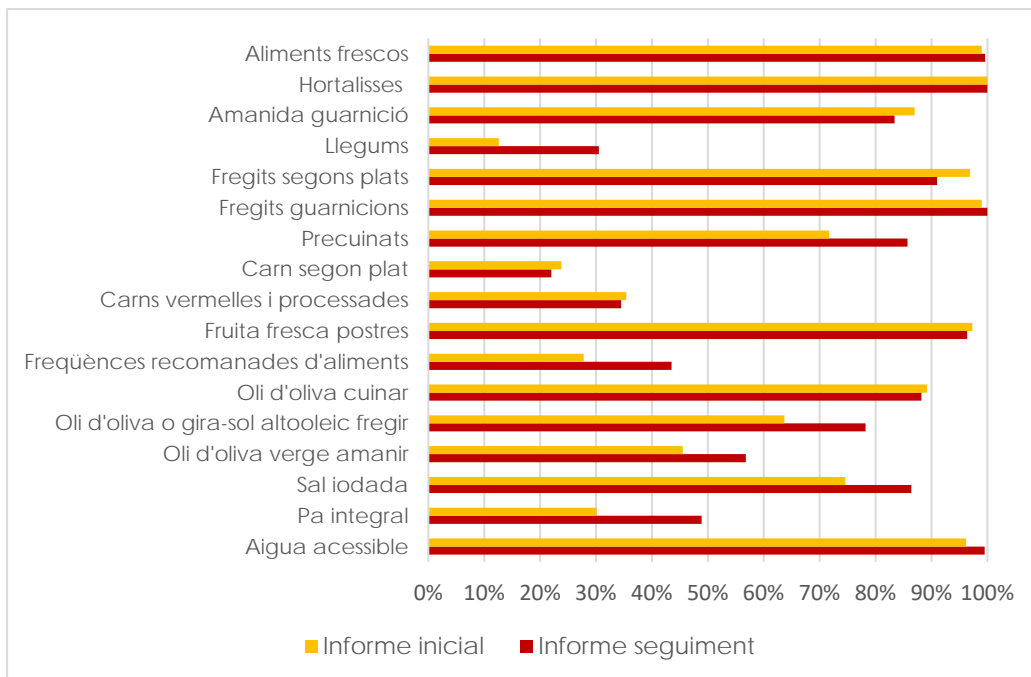
## 5.2. Comparació del compliment de les recomanacions entre el primer informe (fase 1) i el de seguiment (fase 2)

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 (%) que inclou la taula 1 entre els informes inicials (fase 1) i els de seguiment (fase 2) del PReME, 2023.

	1r informe	Seguiment
Aliments frescos	99,1%	99,6%
Hortalisses	100%	100%
Amanida com a guarnició	87,0%	83,4%
Llegums (compliment mensual)	12,6%	30,5%
Fregits en segons plats	96,9%	91,0%
Fregits en guarnicions	98,7%	100%
Precuinats	71,7%	85,7%
Carn de segon plat	23,8%	22,0%
Carns vermelles i processades	35,4%	34,5%
Fruita fresca a les postres	97,3%	96,4%
Freqüència recomanada d'aliments	27,8%	43,5%
Oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar	89,2%	88,2%
Oli d'oliva o de gira-sol altooleic per fregir	63,7%	78,2%
Oli d'oliva verge per amanir	45,5%	56,8%
Sal iodada	74,6%	86,4%
Pa integral	30,1%	48,9%
Aigua accessible	96,2%	99,5%

**Gràfic 4.** Canvis observats en el compliment de variables (%) entre els informes inicials (fase 1) i els de seguiment (fase 2) del PReME, 2023.



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 millora en la presència de llegums, precuinats, les freqüències de consum recomanades dels diferents aliments, l'ús de sal iodada, l'oferta de pa integral, els olis per fregir i amanir, i en menor grau, l'accessibilitat de l'aigua, l'oferta d'aliments frescos i els fregits en les guarnicions. Així mateix, cal destacar el manteniment de la presència d'hortalisses en les programacions.



# Conclusions

---

Durant l'any 2023, 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, l'oferta 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 per als llegums, l'arròs i hortalisses en els primers plats; d'ous i carns blanques en els segons plats, i de fruita, a 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 per als fregits, les guarnicions i els segons plats.

**Pel que fa als aspectes millorables**, tot i que l'evolució de la inclusió de l'amanida con a guarnició ha estat molt favorable en els darrers anys, se'n pot augmentar encara més el compliment. Així mateix, cal que es redueixi la presència de carns vermelles i processades i peix en els segons plats i dels aliments precuinats, mentre que cal augmentar les freqüències dels llegums en els segons plats. També és necessari augmentar la presència d'oli d'oliva verge per amanir, que la sal que s'utilitzi sigui iodada, que hi hagi presència diària de pa integral, i que l'aigua sigui accessible sempre al menjador.

**Com a resultat dels informes de seguiment**, s'ha fet palesa la millora, especialment, de l'oferta de llegums, de precuinats, l'ús de sal iodada, l'oferta de pa integral i els olis per amanir i fregir. També ha millorat molt el compliment de la freqüència recomanada d'aliments.

**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.

# Equip PReME de l'ASPCAT

---

## SERVEIS CENTRALS

- Maria Blanquer
- Laura Vila
- Cristina Viader
- 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 (SR Girona)
- Marta Belmonte (SR Barcelona)
- Olga Juárez i Pilar Ramos (ASPB)

## MAQUETACIÓ

- Roser Castellà

## ASSESSORAMENT LINGÜÍSTIC

- Servei de Planificació Lingüística. Departament de Salut

## CONTACTE

[preme.menus@gmail.com](mailto:preme.menus@gmail.com)  
[menus.escolars@gencat.cat](mailto:menus.escolars@gencat.cat)

## PReME

[https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio\\_salut/alimentacio\\_salud/able/PReME/](https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_salud/able/PReME/)

## CANAL SALUT

<http://canalsalut.gencat.cat>

## ASPCAT

<http://salutpublica.gencat.cat>



# Annex 1

## Freqüències d'aliments i tècniques culinàries recomanades en la programació dels menús del menjador escolar (PReME)

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL 2020
<b>Primers plats</b>	
Hortalisses <sup>1</sup>	1-2
Llegums <sup>2</sup>	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs <sup>3</sup>	1
Pasta <sup>3</sup>	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>	
<b>Segons plats</b>	
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, seitan, fruites seques) o formatge, si el menú és lactovegetarià.</i>	5
Carns <sup>4</sup> Carns blanques Carns vermelles i processades	1-2 (≤ 6 al mes) 1-2 0-1 (≤ 2 al mes)
Peix <sup>5</sup>	1
Ous	1
<b>Guarnicions</b>	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pastes, <sup>3</sup> arròs, <sup>3</sup> bolets, etc.)	1-2
<b>Postres</b>	
Fruita fresca i de temporada	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
<b>Tècniques culinàries</b>	<b>FREQÜÈNCIA MENSUAL</b>
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 <b>hortalissa o fruita fresca</b> a cada àpat.	✓	✓
Presència diària d' <b>hortalisses</b> en el menú (en el 1r plat, 2n plat i/o guarnició).	✓	✓
Presència de <b>guarnicions d'hortalissa</b> fresca crua (amanida), amb un mínim de tres dies a la setmana.	✓	✓
Presència de <b>legum</b> , amb un mínim de sis vegades al mes en els primers plats i de sis vegades en els segons plats.	✗	✗
Presència de <b>fregits per als segons</b> plats, amb un màxim de dues vegades per setmana.	✓	✓
Presència de <b>fregits per a les guarnicions</b> , amb un màxim d'una vegada per setmana.	✓	✓
Presència d' <b>aliments precuinats</b> (canelons, croquetes, crestes, pizzes, arrebossats, hamburgueses de tofu, etc.), amb un màxim de dues vegades al mes.	✗	✓
Presència de <b>carns</b> en els segons plats, amb un màxim de sis vegades al mes.	✓	✓
Presència de <b>carns vermelles i processades</b> (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 <b>fruita fresca a les postres</b> (4-5 dies de fruita), amb un màxim d'un dia amb altres postres sense endolcir.	✓	✓
Compliment de les <b>freqüències recomanades d'aliments</b> .	✓	✓
Utilització d' <b>oli</b> d'oliva verge, d'oliva o de gira-sol altooleic per <b>cuinar</b> .	✓	✓
Utilització d' <b>oli</b> d'oliva verge, d'oliva o de gira-sol altooleic per <b>fregir</b> .	✓	✓
Utilització d' <b>oli d'oliva verge</b> per amanir.	?	✓
Utilització de <b>sal iodada</b> per preparar els aliments.	✓	✓
Presència diària de <b>pa integral</b> .	✓	✓
Presència d' <b>aigua</b> accessible per als comensals.	✓	✓