
Escola Onze de Setembre (Sant Quirze del Vallès)

PReME

Programa de Revisió de Menús Escolars

INFORME DEL SEGUIMENT

Escola Onze de Setembre - 22/05/2019

El següent informe s'elabora en base a la resposta al qüestionari de seguiment de la revisió de la programació del menú escolar (MES-Q2), presentat pel vostre centre en referència als menús del mes de Maig, del curs 2018 - 2019, i amb el qual es pretén valorar l'acceptació i el grau d'implantació de les mesures suggerides en l'informe de la primera revisió.

El present document us permet comparar l'evolució dels aspectes positius i d'aquells que encara són susceptibles de millora en la vostra programació de menús.

A la pàgina següent s'inclou un quadre resum de la valoració de diferents aspectes de la vostra programació de menús: la columna de l'esquerra correspon a l'avaluació que es feia en l'informe de la primera revisió, és a dir, abans que aplicéssiu els suggeriments de millora, mentre que la columna de la dreta reflecteix els mateixos aspectes un cop rebut l'informe d'avaluació.

Enhorabona! Us animem a continuar treballant en aquesta línia.

Per a més informació, es pot consultar la guia "[L'alimentació saludable a l'etapa escolar, 2017](#)" o el document annex "[Recomanacions per millor la qualitat de les programacions de menús a l'escola](#)".

També us recomanem consultar el document "[Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a les famílies](#)".

Per a més informació, podeu visitar la pàgina següent: [Programa de Revisió de Menús Escolars \(PReME\)](#).

També podeu visitar la pàgina web: <http://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/>

Escola Onze de Setembre (Sant Quirze del Vallès)

Resum dels aspectes positius i dels aspectes a millorar en la programació

✓ Aspectes positius
 ✗ Aspectes a millorar
 ? No es pot valorar per manca d'informació

La columna de l'esquerra correspon a l'informe de la primera revisió i la columna de la dreta a l'informe de seguiment:

	Informe 1a revisió	Informe Seguiment
Presència d'alguna verdura o fruita fresca a cada àpat.	✓	✓
Presència diària d' hortalisses i verdures en el menú (al 1r plat _p.ex. crema de carbassó_, al 2n plat _p.ex. pollastre guisat amb ceba i pebrot_ o a la guarnició _p.ex. enciam, tomàquet i olives_)	✓	✓
Presència de guarnicions de verdura fresca crua (amanida) amb un mínim de tres dies a la setmana.	✓	✓
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 de tonyina, pizzes, arrebossats, etc.), amb una freqüència màxima de tres vegades al mes.	✓	✓
Presència de carns vermelles i processades (vedella, porc, salsitxes, hamburgueses, etc.) amb una freqüència màxima d'una vegada per setmana.	✓	✓
Presència de fruita fresca a les postres (4-5 dies fruita) amb un màxim d'un dia amb postres làctics (preferentment iogurt sense endolcir).	✓	✓
Compliment de les freqüències recomanades d'aliments (Taula 2).	✓	✓
Utilització d' oli d'oliva per cuinar.	✓	✓
Utilització d' oli d'oliva per amanir.	✓	✓
Utilització d' oli d'oliva per fregir.	✓	✓