



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

INFORME TÈCNIC DE VALORACIÓ DELS MENÚS ESCOLARS DE LES ESCOLES

1.Requisits i criteris per a la programació dels menús escolars i la freqüència de consum setmanal. (Article 4)

Arròs (1v/setmana) ----- Correcte* (Hi ha mesos on cada setmana s'ofereix dues vegades; altres mesos hi ha algunes setmanes de 2 vegades)

Pasta (1 v/setmana) ---- No Correcte (s'ofereix pasta dues vegades a la setmana normalment)

Llegums 1-2 v/set ---- Correcte

Hortalisses i patates com a primer plat -- Correcte

Carn 1-3 v/setmana --- La freqüència de carn no és mai menor de 3 vegades, algunes vegades s'ofereix 4 vegades

Peix 1-3v/setmana --- Correcte

Ous 1-2 v/setmana ---- Correcte

Amanides 3-4 v/setmana --- Correcte

Postres : Fruita 4-5 v/set Lactis 0-1 v/set --- Correcte

Pel que fa al compliment del decret hi ha a més una sèrie de ítems:

a) Utilització oli d'oliva verge per amanir i per cuinar oli d'oliva o oli de gira-sol alto oleic.	SI*	Només especifica que els trempats es fan amb oli d'oliva
b) Presència de l'aigua com a única beguda	SI	
c) Alternança de l'oferta de peix blanc i blau sis racions al mes	SI	S'ofereix peix blanc (Hoki, Lluç,rap) i blau (palometa, salmó i tonyina)
d) Al menys sis preparacions de llegums al mes.	SI	

e) Priorització de les carns blanques i magres	SI	
f) Les guarnicions dels segons plats han de ser a base de verdures i/o hortalisses crues o cuites	SI	
g) Per a les postres làcties s'ha de prioritzar el iogurt(menys de 12.3 g de sucre /100 ml)	NO	No especifica ni tipus de iogurt ni quantitat de sucre que conté
h) Oferta preferentment de les formes de cereals integrals en el pa, pasta o arròs	SI*	Pasta , si; arròs, no. El pa és moreno però no integral
i) Utilitzar tècniques culinàries senzilles sense saboritzants i poca sal.	SI	
j)Els fregits s'han de limitar com a màxim a dos per setmana	SI	
k)L'ús de precuinats (pizzes, croquetes) un màxim de tres per mes	SI	
l)L'ús de preparats càrnics (hamburgueses, salsitxes,..) un màxim de quatre per mes. Cal evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides	SI	

El decret indica també que els menús han d'estar supervisats per personal qualificat amb formació acreditada en nutrició i dietètica **SI**

A l'article 5 el decret parla de la informació a les famílies:

1. Les persones responsables dels centres educatius han de proporcionar a les famílies, persones que exerceixen la tutela o responsables dels comensals, incloent-hi les persones amb necessitats especials (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres malalties que així ho exigeixin), la programació mensual dels menús de la manera més clara i detallada possible i **les han d'orientar amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari amb el menú del migdia. SI**
2. La informació sobre els menús ha de ser accessible a persones amb qualsevol tipus de diversitat funcional, quan així es requereixi.

3. Així mateix, s'ha de posar a disposició de les famílies, persones que exerceixin la tutela o responsables dels comensals la informació dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús que sigui exigible per les normes sobre etiquetatge de productes alimentaris i per les normes sobre la informació a les persones consumidores. **SI**

Palma 25 d'agost de 2022

Catalina Núñez

Tècnica de salut pública