

INFORME DE SEGUIMENT

Centre Escola Lillet a Güell
Municipi La Pobla de Lillet
Data 19/03/2021
Programació Mes de març del curs 2020-21

L'informe de seguiment següent s'elabora sobre la base del qüestionari de seguiment i la programació del menú escolar presentats pel vostre centre, i s'hi valoren l'acceptació i el grau d'implantació de les mesures suggerides en l'informe de la primera revisió.

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

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 aplicuéssiu els suggeriments de millora, mentre que la columna de la dreta reflecteix els mateixos aspectes un cop rebut l'informe inicial d'avaluació.

Enhorabona, totes les modificacions susceptibles de millora han estat aplicades amb èxit. Us animem a continuar en aquesta línia.

És convenient que feu la màxima difusió d'aquest informe entre tots els agents implicats concernits (AFA, empresa de restauració, direcció del centre, professionals de la cuina i el menjador, etc.). En aquest sentit, us recomanem que publiqueu l'informe al web del centre, a un lloc ben visible, preferentment a l'apartat "menjador" o "menú escolar", si en disposeu.

Per a més informació podeu consultar la guia:

[L'alimentació saludable a l'etapa escolar. Edició 2020.](#)

També us recomanem que consulteu el document:

[Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a famílies.](#)

Per a més informació podeu visitar la pàgina del programa:

[Programa de revisió de menús escolars \(PReME\).](#)

Resum dels principals aspectes valorats com a positius o que és convenient que milloreu de la vostra programació de menús.

✓ 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 inicial	Informe seguiment
Presència d'alguna hortalissa o fruita fresca a cada àpat.	✓	✓
Presència diària d'hortalisses en el menú (en el primer plat, segon plat i/o guarnició).	✓	✓
Presència de guarnicions d'hortalisses crues (amanida) un mínim de tres dies a la setmana.	✓	✓
Presència de fregits en els segons plats un màxim de dues vegades a la setmana.	✓	✓
Presència de fregits en les guarnicions un màxim d'una vegada a la setmana.	✓	✓
Presència d'aliments precuinats (canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, etc.) com a màxim 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 en les postres 4 o 5 dies a la setmana amb un màxim d'un dia amb postres làctics (preferentment iogurt sense endolcir).	✗	✓
Compliment de les freqüències recomanades de consum d'aliments (llegums, hortalissa, arròs, peix, ous, etc.) (Taula 2).	✗	✓
Utilització d'oli d'oliva verge, d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar.	?	✓
Utilització d'oli d'oliva verge, d'oliva o de gira-sol altooleic per fregir.	?	✓
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir.	✓	✓