

PReme – Fase 3

Programa de Revisió de Menús Escolars

INFORME DE LA VALORACIÓ SENSORIAL DEL MENÚ I DEL MENJADOR

Codi Centre: 25003299

Escola: Escola Rosa Campà

El present informe correspon a la tercera fase, la de valoració sensorial, del programa de revisió de menús escolars (PReme), del **curs 2024 - 2025**. Aquesta nova fase del PReme permet complementar alguns dels aspectes de les valoracions realitzades fins ara (fase-1, d'avaluació inicial i fase-2, de seguiment), per tal de poder continuar en la millora de la qualitat de l'oferta del servei de menjador als centres educatius, incrementar el grau de satisfacció dels comensals i iniciar estratègies que ajudin a reduir el malbaratament d'aliments en l'entorn del menjador escolar.

El següent informe s'elabora en base a les dades obtingudes en l'avaluació in situ a la vostra escola el dia: **11/06/2025**

i que pot ser d'utilitat per millorar la planificació i elaboració dels àpats del curs escolar, així com l'entorn i l'acompanyament de l'àpat.

L'informe es divideix en quatre parts. A les tres primeres es presenta un recull dels resultats dels qüestionaris:

- valoració dels/de les alumnes: **12 enquesta/es**
- valoració dels/de les enquestadors/es: **1 enquesta/es**
- valoració dels/de les monitors/es: **2 enquesta/es**

Els resultats es mostren en valors absoluts (quantitat), percentatge (%) o amb la mitjana de les puntuacions (0-10). En les preguntes de resposta múltiple els resultats poden sumar més del 100%. A la quarta part, "valoració global", es presenta un resum amb els aspectes més destacats d'aquestes valoracions, acompanyats d'algunes recomanacions.

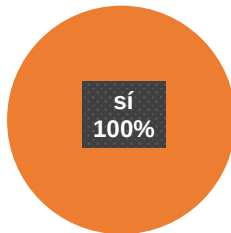
Per a més informació, podeu consultar la guia ["L'alimentació saludable en l'etapa escolar"](#).

També us recomanem consultar el document ["Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a famílies"](#) i [visitar](#) la pàgina web del programa: [Programa de Revisió de Menús Escolars \(PReme\)](#).

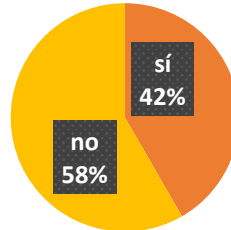
Valoració dels/de les alumnes

1. Valoració del temps, quantitat i olor del menjar:

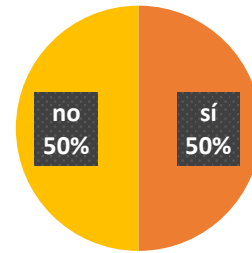
El TEMPS que tens per
dinar consideres que és
adequat?



En general, la
QUANTITAT DE MENJAR
que et serveixen és
adequada?

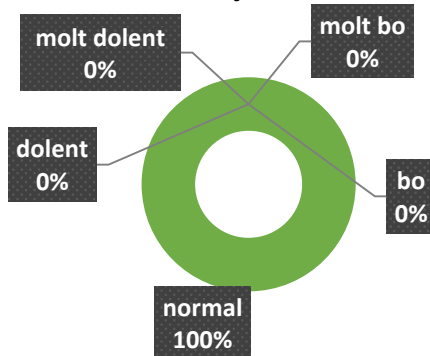


T'agrada L'OLOR dels
plats cuinats a l'escola?

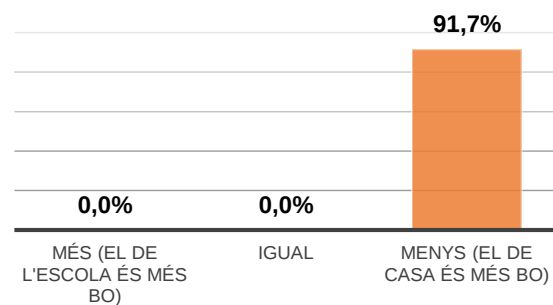


2. Valoració del menjar de l'escola:

El GUST del menjar de l'escola és:

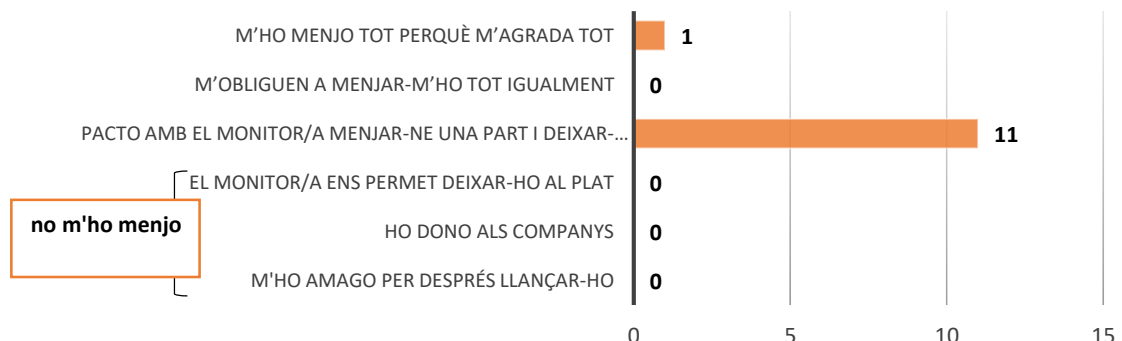


El menjar de l'escola, comparat amb el
de casa, t'agrada:



3. Respecte repetir o no voler menjar algun aliment o plat: **Pots repetir? 100% sí**

Què passa si NO VOLS menjar alguna cosa?



4. Puntuació de com valoren dinar a l'escola: **5,0**



5. Quins aspectes creus que es podrien millorar del menjador:

La presentació dels plats:  0 1 2 3  5 6 7 8 9 10 

El gust dels plats:  0 1 2 3 4  6 7 8 9 10 

La varietat dels plats:  0 1 2 3 4  6 7 8 9 10 

L'olor dels plats:  0 1 2 3 4 5  7 8 9 10 

Les activitats que s'organitzen:  0 1 2  4 5 6 7 8 9 10 

El soroll:  0 1 2 3 4  6 7 8 9 10 

La il·luminació:  0 1 2 3 4 5  7 8 9 10 

Les taules i cadires:  0 1 2 3 4  6 7 8 9 10 

Els gots, plats, coberts o safates:  0 1 2 3 4 5  7 8 9 10 

El temps que tens per menjar:  0 1 2 3 4 5 6 7  9 10 

La quantitat que et serveixen:  0 1 2 3 4  6 7 8 9 10 

Els/les monitors/es:  0 1 2 3 4 5 6 7  9 10 

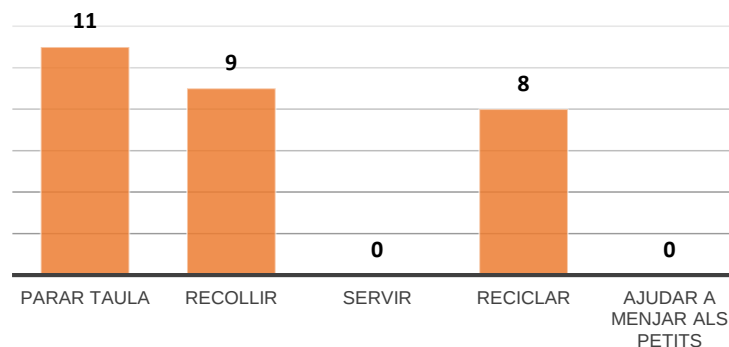
Altres aspectes valorats: **11 respostes**

Parar la taula	Caldo, truita i ou. No parar taula	La truita i el caldo amb carn i patata i suc taronja
Les activitats als grans	Els gots	
Millorar caldo i truita	S'organitzen manualitats un mica infantils, més dies de futbol	Més futbol
Que la truita no estigui amarga	Que l'Esther ens faci menjador	Més futbol

6. Participes en les tasques del menjador? **100% sí**

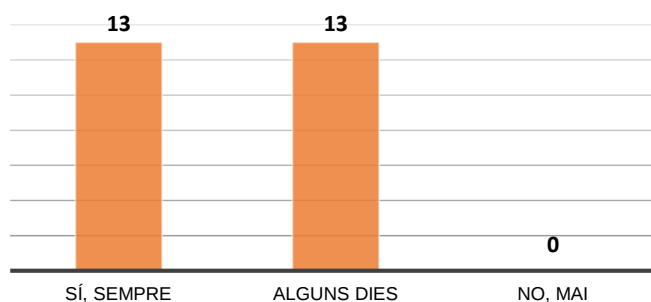


Tasques en les que participen:

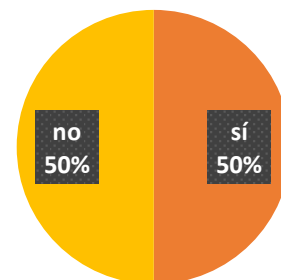


7. Fora de l'escola:

A part de la fruita del dinar, menges alguna altra peça de fruita al llarg del dia?



Menges a l'escola aliments que no menges a casa teva?



Valoració dels/de les enquestadors/es

Menú servit a l'escola el dia de l'enquesta:

Primer plat: Amanida de patata

Segon plat: Pollastre

Guarnició: Amanida

Postres: Poma

1. Estris que fan servir: **gots de vidre, hi ha estovalles, plats**
2. La temperatura dels plats al moment de servir és adequada?

Primer plat: No, més calent

Segon plat: No, més fred

Guarnició: Sí

Postres: Sí

3. Què se'n fa del menjar que s'ha preparat/cuinat però no s'ha servit?

S'enduu a casa, és reutilitzat per una altra preparació

4. La textura, la consistència i el gust del menjar és:

Primer plat: Adequada i satisfactòria

Segon plat: No adequada, resseca/eixuta

Guarnició: No adequada

Postres: Adequada i satisfactòria

5. Hi ha soroll al menjador?

Sí, no es fa molest

6. La temperatura del menjador és confortable?

5

7. Com consideres la il·luminació del menjador?

Adequada

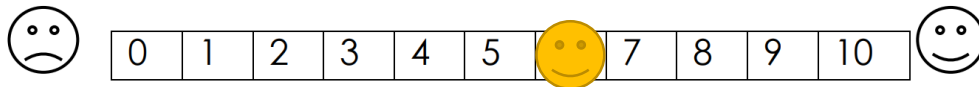
8. Com consideres la ventilació del menjador?

Adequada

9. Com consideres l'espai del menjador (mida, atractiu físic, distribució dels espais)?

Molt adequat

10. Nota global a l'avaluació del menjador:



Valoració dels/de les monitors/es

1. Coneixes els infants pel seu nom?

100% Sí

2. Has rebut formació sobre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries?

100% Sí

3. En cas de que un infant tingués un xoc anafilàctic, sabries com actuar?

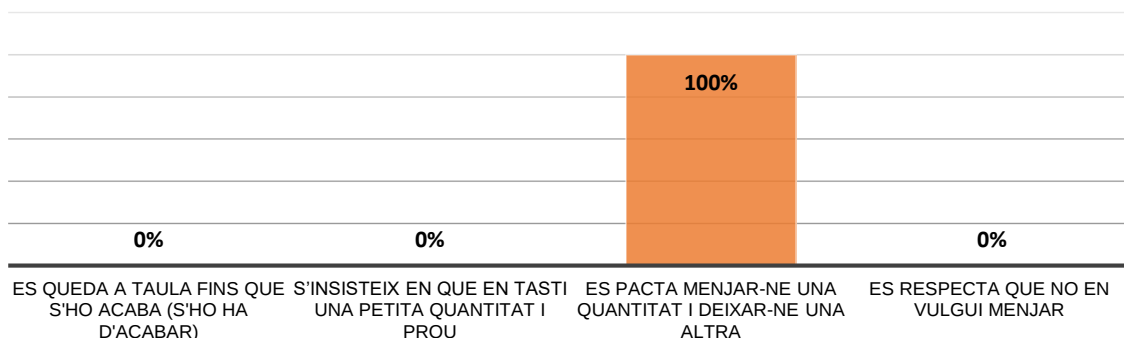
100% Sí

4. Coneixes el document "Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a famílies"?

50% Sí

5. Què es fa quan un infant diu que no vol menjar un cert plat/aliment?

Què es fa quan un infant diu que no vol menjar un cert plat/aliment?

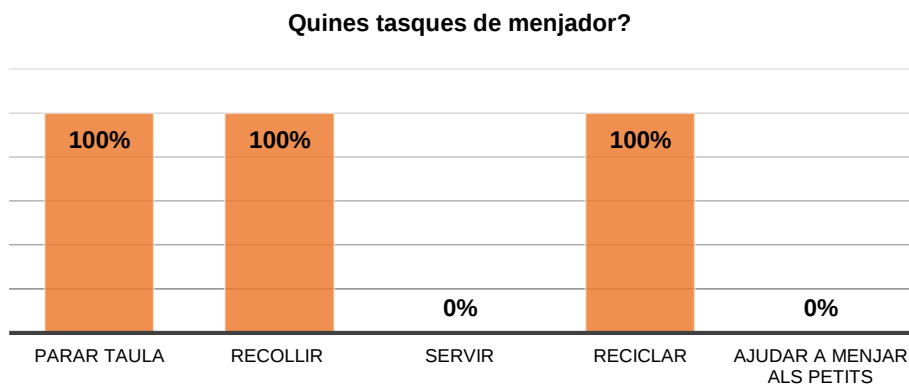


6. Respecte a repetir aliments i plats: poden repetir tantes vegades com vulguin?

100% Sí

7. Es promou la participació dels infants en les tasques del menjador? **100% Sí**

8. Quines?



9. Tens alguna proposta per millorar el servei? **100% No**



Recomanacions de confort:

El menjador escolar és un espai adequat per reforçar una sèrie d'hàbits que s'aprenen a casa, com ara les habilitats que faciliten destresa i les actituds correctes per comportar-se a taula (seure adequadament, usar el tovalló i els coberts de manera adequada, etc.). També és un entorn idoni per afavorir els aspectes de convivència i de relació social de l'acte de menjar i per promoure l'autonomia i la responsabilitat en els processos que es desenvolupen en l'entorn del menjador (parar i desparar taula, servir-se o servir els altres companys/es, etc.).

Per tal d'assegurar que aquestes actituds es podran dur a terme d'una manera satisfactòria és imprescindible que els infants disposin dels elements necessaris i en les condicions adequades, tant al menjador (coberts, tovallons d'ús personal o d'un sol ús, espais i mobiliari adequats) com als lavabos (sabó líquid amb dosificador, paper eixugamans, paper higiènic i mobiliari adequat).

Queda palès, doncs, que l'espai del menjador pot esdevenir un espai veritablement confortable si es té cura de petits detalls com la il·luminació, la ventilació, les olors, el soroll i els estris, entre d'altres. Així, sempre que sigui possible, s'ha de procurar que la il·luminació sigui natural i suficient i ventilar sovint l'espai per evitar que s'hi acumulin les olors dels diferents menjars. A més, i per tal de reduir el soroll del menjador, cal recordar a l'alumnat que no s'ha de parlar gaire fort ni cridar i que cal tenir cura a l'hora de fer servir i moure els estris (coberts, paneres, etc.) i el mobiliari (cadires). El fet d'utilitzar gots de vidre i una vaixel·la adequada, -evitant les safates- millorarà, també, la sensació de benestar dels infants en el moment de l'àpat.

Recomanacions d'acceptació dels àpats:

És important que els infants tinguin una bona acceptació dels àpats que se'ls serveixen. Les recomanacions que s'exposen a continuació poden resultar útils per millorar aquesta acceptació aconseguint, d'aquesta manera, que el grau de satisfacció dels comensals també augmenti:

- Resulta imprescindible dissenyar una composició del menú acurada, que tingui en compte el grau d'acceptació de l'aliment (evitar, per exemple, la presència de dos plats de baixa acceptació com verdura i peix, en un mateix menú) i que eviti les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres (evitar, per exemple, servir un primer i un segon plat amb una alta densitat energètica, com pot ser un guisat de cigrons i pollastre al forn amb patates); canviar les tècniques de preparació, la presentació i la condimentació dels aliments pot millorar l'acceptació de molts plats.
- Variar les formes de cocció (bullit, vapor, al forn, guisat, arrebossat, fregit), a més de facilitar la digestibilitat de l'àpat, també enriqueix el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats per part dels infants. A més, cal adequar les textures a les necessitats de cada grup d'edat: més toves i fàcils de mastegar per als més petits i evitant l'excés de triturats, carns picades i aliments tous per als més grans.
- El menú, a banda de ser equilibrat nutricionalment, ha d'intentar ser atractiu i evitar la monotonia. Per això, la presentació i els colors de les preparacions són molt importants i cal, també, evitar la repetició de l'estructura dels menús segons el dia de la setmana: els dilluns "pasta i peix", els dimarts "llegums i ou", etc.
- També cal adaptar les tècniques culinàries a les característiques de l'edat dels infants i evitar les preparacions seques i eixutes. Les coccions de carn i de peix a la planxa resulten, amb freqüència, molt eixutes (a excepció de les hamburgueses, broquetes, salsitxes i botifarres). Per això, són més adequades les preparacions al forn, els guisats, els estofats i els fregits.
- Cal que cada plat arribi al comensal a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any. Cal evitar els reescalfaments reiterats dels aliments o dels plats prèviament preparats, ja que fan que la qualitat nutritiva, higiènica i sensorial disminueixi.

Totes aquestes recomanacions juntament amb el fet que cal tenir en compte i cuidar l'opinió, la relació i l'actitud dels monitors i monitores, del personal de cuina i dels mateixos infants quant al moment de l'àpat a l'escola, de ben segur que poden ser molt útils per tal d'optimitzar el grau d'acceptació dels plats.

Recomanacions sobre malbaratament dels aliments:

Les característiques que defineixen el menjador escolar (menú únic i previsió molt ajustada del nombre de comensals), fan que, possiblement, la major part del malbaratament es produeixi al plat o a la taula; és per això que, per disminuir el malbaratament, sigui necessari tenir en compte als propis comensals.

Fer participar a l'infant sobre la quantitat que vol menjar, a més de promoure la responsabilitat sobre la seva alimentació, pot contribuir a evitar o reduir el malbaratament alimentari, pel fet que es poden ajustar les quantitats de manera més real que a partir d'uns valors fixos i estàndards.

Coneixent l'acceptació dels diferents aliments i plats, es poden preveure els gramatges que cal comprar i cuinar, després que la programació de menús hagi rotat una o dues vegades. Per facilitar aquests ajustos és necessari promoure una comunicació fluida entre l'equip de monitors i la cuina o empresa de restauració.

Les estratègies per prevenir el malbaratament es centraran doncs en:

- Millora de l'acceptació dels àpats (qualitat gastronòmica): escollir aliments de bona qualitat; disseny de menú tenint en compte grau d'acceptació de l'aliment, tècniques culinàries i combinacions de plats; tenir cura de l'entorn i el confort, etc.
- Flexibilització de les racions que s'han d'escudellar: respectar sensació gana, ajustar racions en funció de l'acceptació del plat, etc.
- Optimització de la planificació i l'execució del servei: garantir coordinació entre personal de cuina, menjador i escola; utilitzar en la producció diària, les quantitats de matèries primes en funció del nombre d'infants, etc.

Podeu trobar més informació al capítol 7 de la guia "[L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020](#)".

Lleida, 25 de juny de 2025