

**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 llegum un mínim de sis vegades al mes en els primers plats, i de sis vegades al mes en els segons plats.	✗	✗
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, pizzes, arrebossats, hamburgueses de tofu, etc.) un màxim de dues vegades al mes.	✓	✗
Presència de carns en els segons plats un màxim de sis vegades al mes.	✗	✗
Presència de carns vermelles i processades (vedella, porc, salsitxes, hamburgueses, etc.) com a màxim una vegada a la setmana (en dues de les quatre setmanes), per tant, dues vegades al mes com a màxim.	✗	✗
Presència de fruita fresca en les postres 4 - 5 dies a la setmana, amb un màxim d'un dia amb altres postres 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.	✗	✓
Utilització de sal iodada per preparar els aliments	✓	✓
Presència diària de pa integral	✓	✓
Presència d'aigua accessible per als comensals.	✓	✓