

Centres d'educació infantil de primer cicle. Assessorament nutricional

Durant el curs 2010-2011 es varen visitar els centres d'educació infantil de primer cicle de les Illes Balears (nins i nines de 0 a 3 anys). Són centres que guarden i/o fan activitat educativa.

En aquesta actuació, hi han participat el Servei de Sanitat Ambiental, el Servei de Seguretat Alimentària, el Servei de Prevenció de la Malaltia de la Direcció General de Salut Pública i Participació i l'Ajuntament de Palma. Les visites han estat realitzades pels tècnics de Protecció de la Salut.

Com actuació englobada dins l'Estratègia d'alimentació saludable i vida activa es va comprovar l'adequació dels menús a la dieta mediterrània.

Els objectius són:

- Revisar les condicions d'infraestructura dels locals, la manipulació dels aliments i la implantació de l'autocontrol.
- Conèixer el nombre d'infants que utilitzen els menjadors.
- Conèixer les característiques dels establiments, relacionades amb l'aigua de consum humà, la prevenció de la legionel·losi, la gestió dels residus, la neteja i el control de plagues.
- Comprovar les condicions de seguretat i els serveis que donen.
- Valorar els menús de forma qualitativa i fer recomanacions de millora, si pertoca.

Els resultats són:

- Els centres d'educació infantil de primer cicle a les Illes Balears visitats va ser de 290 centres, dels quals 205 eren privats i 85 públics.
- 258 centres compten amb servei de menjador, 211 amb cuina pròpia i 47 reben el menjar d'una altra procedència, cuina central, escola, restaurant. etc.
- S'ha valorat el 87,98% dels menús que se serveixen, les causes dels que no s'han valorat han estat perquè només han presentat programació d'una setmana, no disponibilitat de programació o no s'ha recollit.
- Els resultats de la valoració del menús quant al compliment de les freqüències dels diferents grups d'aliments va ser menor a causa de les

verdures, hortalisses i la fruita. Per a la resta dels grups d'aliments, el compliment superava el 50%.

- El menús que complien les freqüències recomanades quant a verdures, fruita, peix i llegums, a més de presència de tècniques culinàries variades, es varen identificar com a excel·lents, els que complien tres dels grups esmenats anteriorment i tècniques culinàries variades o combinacions dels plats s'identificaren com a acceptables i la resta com a millorables.

	Qualificació
Excel·lents	18,06 %
Acceptables	26,43 %
Millorables	55,50 %

Les millors propostes han estat:

- Potenciar el consum de verdures i hortalisses, fruita fresca, peix i llegums.
- Limitar l'ús de precuinats a un màxim de tres preparacions mensuals.
- Aconsellar que en les programacions figurin amb claredat els plats que se serveixen cada dia, amb els aliments que el componen, fins i tot les postres.
- Fomentar les programacions dels menús mensuals, amb la finalitat de veure les variacions de tots els grups d'aliments en les freqüències recomanades.

Actuacions de continuïtat:

- Fer el seguiment al menús valorats com a millorables.