

# **Estudi comparatiu de la valoració de menús d'escoles públiques de les Illes Balears**

Curs 2008-09

Curs 2011-12

## **Objectiu**

Descriure l'evolució que han tingut els menús de les escoles públiques des de la primera valoració del curs 2008-09 a la del 2011-12

# Metodologia

Durant el curs 2011-12 s'han valorat els menús que han servit les escoles públiques de les Illes. En la recopilació han intervingut:

- La Conselleria d' Educació que trimestralment ens ha presentat el menú que han servit les empreses adjudicatàries dels menjadors escolars en el darrer concurs.
- Els tècnics de protecció de la salut de la Conselleria que, aprofitant les visites de control que realitzen a les escoles han recollit el menú.

# Resultats

Taula comparativa del número d'escoles i número de menjadors

ILLA	CURS 2008-09		CURS 2011-12	
	CENTRES OBERTS	CENTRES AMB MENJADOR	CENTRES OBERTS	CENTRES AMB MENJADOR
MALLORCA	160	137	157	138
MENORCA	19	13	20	12
EIVISSA-FORM	37	8	37	14
TOTAL	216	158	214	164

# Resultats

Taula comparativa de número de menús valorats

<b>CURS ESCOLAR</b>	<b>MENÚS</b>	<b>EMPRESSES ELABORADORES</b>	<b>MENJADORS</b>
<b>CURS 2008-09</b>	48	48	158
<b>CURS 2011-12</b>	43	43	164

Taula comparativa de número de usuaris de menjador

<b>CURS ESCOLAR</b>	<b>USUARIS</b>
<b>CURS 2008-09</b>	11.019
<b>CURS 2011-12</b>	8.950

# Qualificació

- **EXCEL·LENTS:** compleixen totes les freqüències, més les tècniques culinàries variades i combinacions dels plats adequades.
- **ACCEPTABLES:** compleixen les freqüències de tres dels quatre grups d'aliments el consum del qual es vol potenciar, més tècniques culinàries diverses i/o combinacions dels plats adequades.
- **MILLORABLES:** no compleixen cap de les anteriors qualificacions.

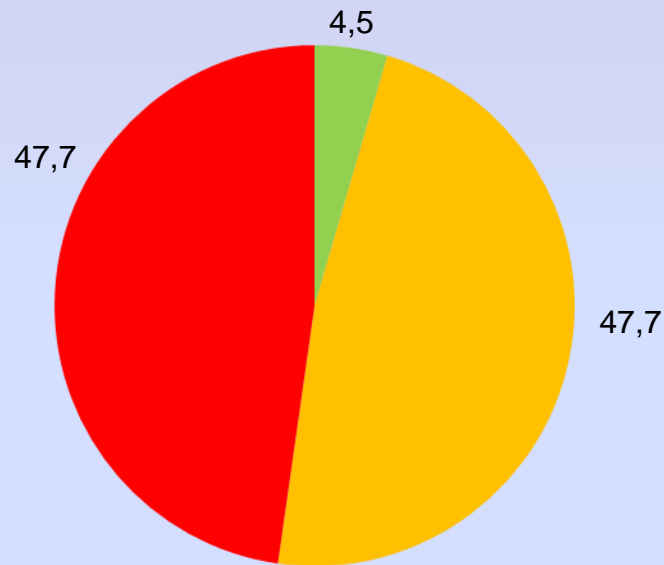
# Resultats

## Taula % qualificació menús

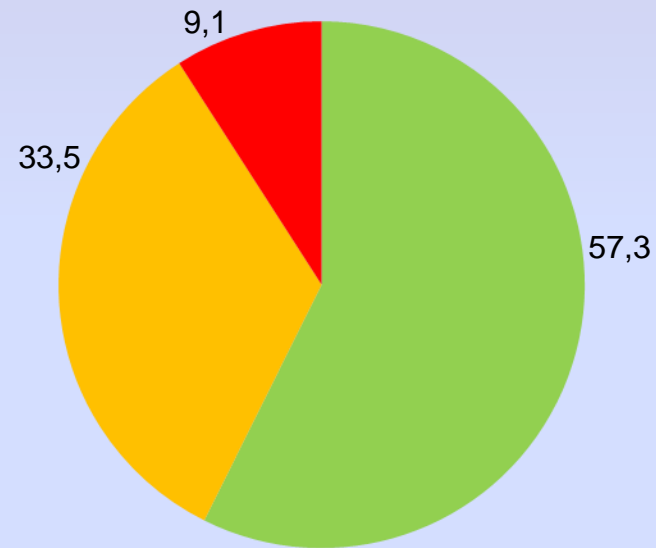
QUALIFICACIÓ	CURS 2008-09	CURS 2011-12
EXCEL·LENT	4.5%	57.3%
ACCEPTABLE	47.7%	33.5%
MILLORABLE	47.7%	9.1%

# Gràfic representatiu del % qualificació menús

## Curs 2008-09



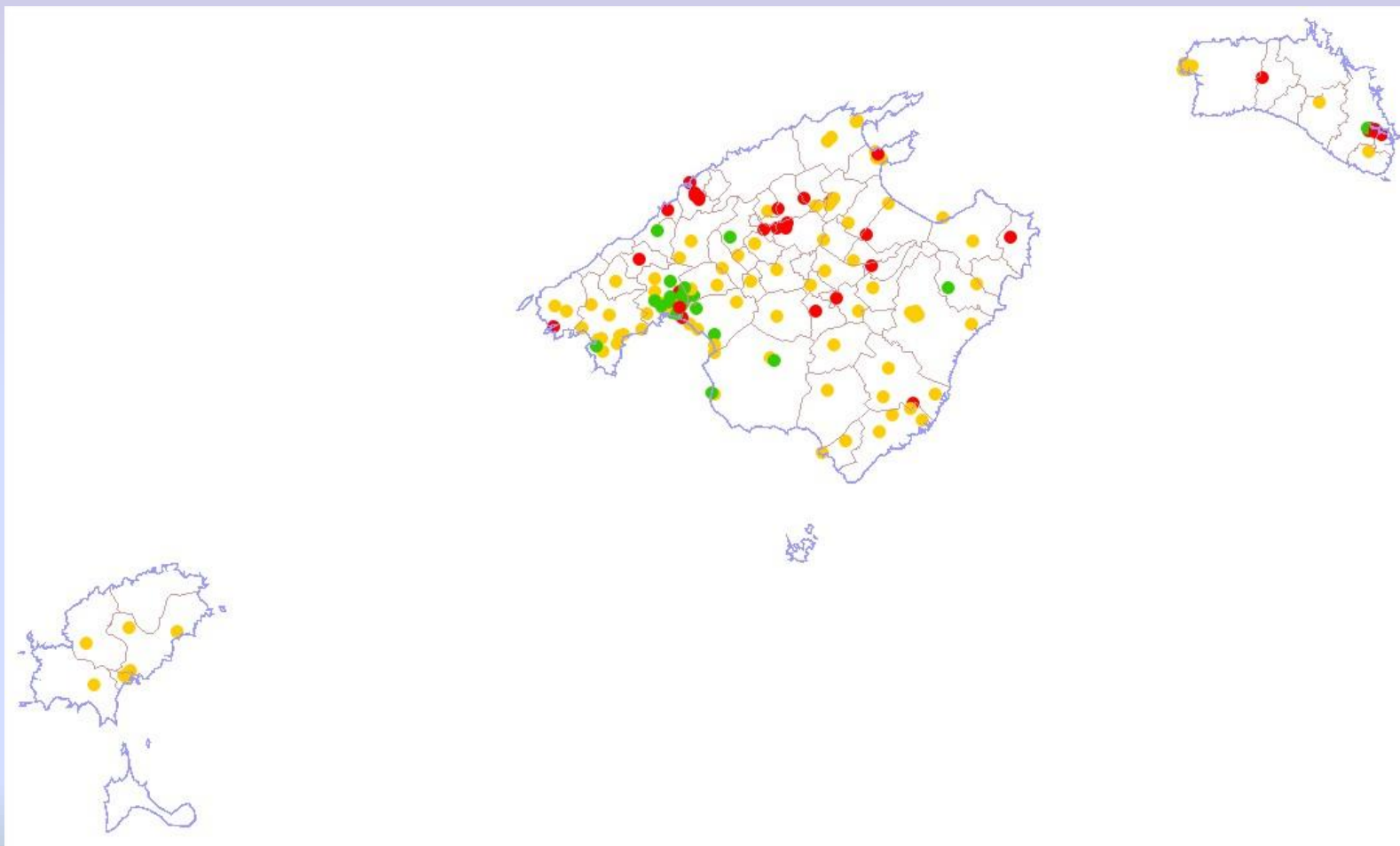
## Curs 2011-12



- excel·lents
- acceptables
- millorables

# Resultats 2008/09

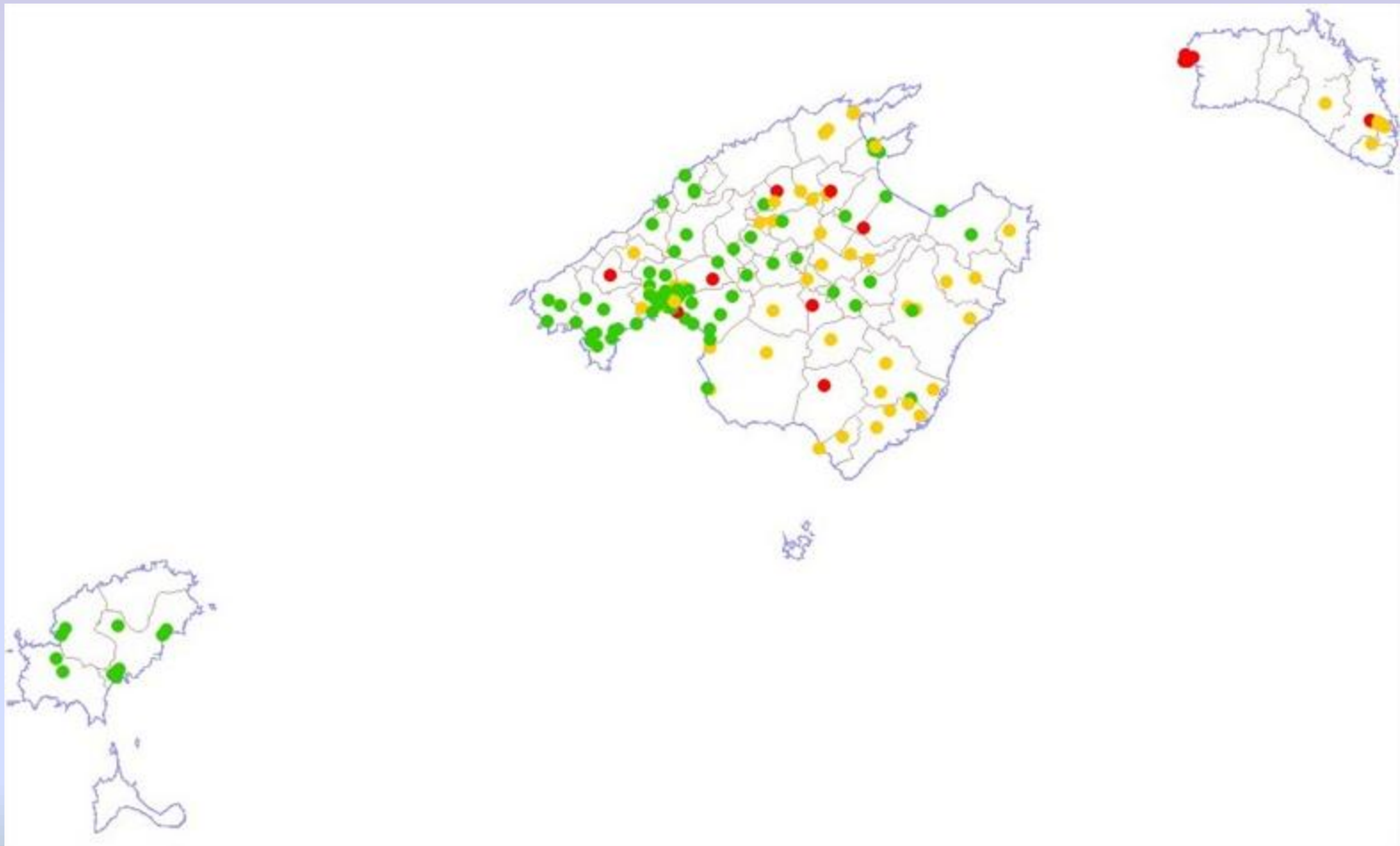
## mapa qualificació menús





# Resultats 2011/12

## mapa qualificació menús

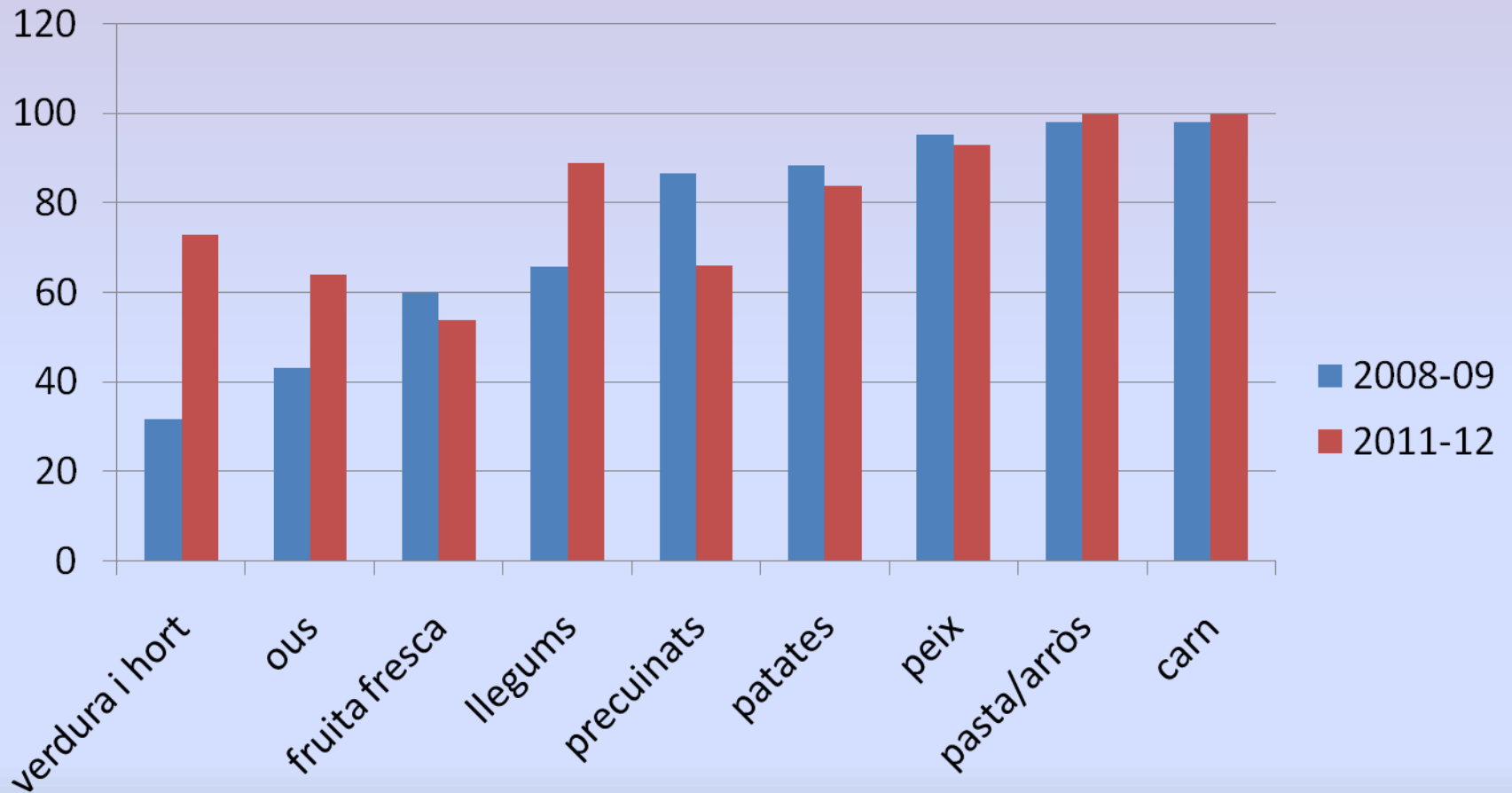


# Resultats

% compliment de les freqüències dels diferents grups d'aliments

<b>GRUPS ALIMENTS</b>	<b>% COMPLIMENT CURS 2008-09</b>	<b>% COMPLIMENT CURS 2011-12</b>	<b>FREQÜÈNCIES MENSUALS RECOMENADES</b>
<b>VERDURES I HORTALISSES</b>	31,8	73	<b>18-20</b>
<b>PATATES</b>	88,6	84	<b>4-8</b>
<b>PASTA/ARRÒS</b>	98,1	100	<b>4-8 (c.u)</b>
<b>LLEGUMS</b>	65,9	89	<b>4-8</b>
<b>CARN I DERIVATS</b>	98,1	100	<b>4-12</b>
<b>PEIX</b>	95,4	93	<b>4-12</b>
<b>OUS</b>	43,1	64	<b>4-8</b>
<b>FRUITA FRESCA</b>	59,9	54*	<b>Mínim 16</b>
<b>PRECUINATS</b>	86,6	66*	<b>Màxim 3</b>

# Gràfic representatiu del % de compliment de les freqüències dels grups d'aliments



# Resultats

## % Altres característiques del menú

CARACTERISTIQUES DEL MENÚ	% COMPLIMENT CURS 2008-09	% COMPLIMENT CURS 2011-12
CLAREDAT EN ELS COMPONENTS DEL PLAT	75	98
PLATS DE LA CUINA TRADICIONAL	40,9	86
TÈCNIQUES CULINÀRIES DIVERSES	59,2	87
COMBINACIONS DELS PLATS	--	51
ESTRUCTURACIÓ DELS MENÚS	--	95

# Conclusió

S'observa una notable millora dels menús que es serveixen als centres educatius fruit de la creixent sensibilització dels actors implicats (empreses elaboradores, escoles, AMIPAS i Administració)

# Actuacions divulgatives fetes des de l' inici

- (1a i 2a edició) Reunió divulgativa de les actuacions fetes i resultats el 20 d'octubre de 2008 i el 23 de juny de 2009 respectivament, amb participació de C. Salut, C. Educació, representants AMIPAS, empreses alimentàries, professionals.
- (3a edició) La Salut en 3D, Empresa, Escola, Salut el 8 de juny de 2010 a la seu de la Cambra de Comerç amb participació de C. Salut, C. Educació, empreses alimentàries, responsables d'escoles, professionals.
- Diverses notes de premsa publicades en els diaris locals de les Illes
- Participació en una taula redona a IB radio
- Assessorament per part de la Conselleria de Salut a través d'informes que s'han enviat a les empreses elaboradores i a les escoles. I també per part dels tècnics de salut pública al realitzar la visita d'inspecció

## **Actuacions divulgatives fetes des de l' inici**

- Introducció de canvis en els plecs tècnics per a l'adjudicació dels menjadors a les escoles públiques fruit de l'acord de col·laboració Educació /Salut. Valoració qualitativa i seguiment trimestral dels menús que oferien les empreses guanyadores del concurs.
- S'ha oferit a les empreses i escoles adjuntar consells de salut en el menú mensual, 6 empreses que serveixen a 72 escoles s'han sumat a aquesta iniciativa (representa un 52,1% del total d'escoles amb menjador a Mallorca)
- Pàgina web de la Estratègia d'alimentació saludable i vida activa <http://e-alvac.caib.es/>
- Entada en vigor de la Llei de Seguretat Alimentària i Nutrició el juliol de 2011

## Actuacions de futur:

- Seguir cooperant amb la Conselleria d'Educació en la millora dels menús escolars
- Aconseguir que els menús qualificats com millorables passin a una categoria superior
- Arribar amb els consells de salut a més empreses i escoles
- Seguir promocionant una alimentació saludable a l'àmbit escolar
- Donar suport a empreses i escoles en pro d'una millora en l'alimentació dels nins