

Assessorament nutricional dels menjadors escolars

Englobada dins les actuacions de l'Estratègia d'alimentació saludable i vida activa, durant el curs 2008-09 i 2009-2010 es varen dur a terme visites a tots els col·legis públics, concertats, privats, estrangers i d'educació especial de les Illes Balears.

Des del Servei de Seguretat Alimentària d'aquesta Conselleria es realitzaren les visites, per part dels tècnics de protecció de la salut.

Els objectius foren els següents:

- Revisar les condicions d'infraestructura dels locals, la manipulació dels aliments i la implantació de l'autocontrol.
- Conèixer el nombre d'alumnes que utilitzen els menjadors.
- Comprovar la coincidència dels menús que s'ofereixen amb la informació que es dona als pares.
- Conèixer els greixos utilitzats en les fritures dels aliments i el tipus de pa que es dona pel dinar.
- Valorar els menús de forma qualitativa, per comprovar l'adequació a les recomanacions de la dieta mediterrània.
- Fer recomanacions de millora en els menús que estiguin per fora de les recomanacions.

Els resultats foren:

- L'oferta educativa pública va ser de 217 centres, dels quals 164 comptaven amb servei de menjador i l'oferta no pública va ser de 130 centres, dels quals 117 comptaven amb servei de menjador a les Illes Balears
- El nombre de nins que menjaven a l'escola durant els cursos revisats va ser d'11.019, que representa un 18,4 % dels nins escolaritzats en centres públics i de 14.076 que representa un 28,3 % dels nins escolaritzats en centres concertats.
- Els resultats de la valoració del menú quant al compliment de les freqüències dels diferents grups d'aliments va ser menor per les verdures i hortalisses i pels ous i superava en molts de casos el màxim de 4 lactis

mensuals en detriment de la presència de fruita. També hi ha presència en excés de precuinats.

- El % de menús que complien el 100% de les freqüències recomanades es varen identificar com excel·lents, els que complien el 75% s'identificaren com a acceptables i els restants com a millorables.

	Escoles públiques	Escoles no públiques
Excel·lents	4,5%	8,2%
Acceptables	47,7%	35,3%
Millorables	47,7%	55,3%

- Es va comprovar que el 98,9 % de les programacions que es donen als pares coincidien amb els menús que es donaven diàriament als nins.
- El 95 % dels menjadors no disposava de l'opció de triar o alternar el pa, majoritàriament es donava pa blanc.
- El greix més utilitzat per les fritures va ser l'oli de gira-sol.

Les millors propostes varen ser les següents:

- Potenciar el consum de verdures i hortalisses, fruita fresca, peix i llegums.
- Disminució de l'ús de precuinats.
- 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.

Actuacions de continuïtat:

- Transcorregut un temps i ja dins un nou curs escolar, 2009-10, s'ha tornat a fer valoració del 47,7% dels menús identificats com a millorables a les escoles públiques, seguint les mateixes pautes que anteriorment es varen fixar del total de menús valorats per segona vegada, únicament 3 es va considerar havien millorat.

- Promocionar l'alimentació saludable a través dels consells de salut que s'oferien introduir en les programacions dels menús que donen als pares.
- Seguir fent valoracions de menús, ja sigui per motius de campanya o de sol·licituds particulars de pares o empreses.
- Col·laborar amb la Conselleria d'Educació i Cultura fent las valoracions dels menús elaborats per empreses que participen en l'adjudicació de menjadors a escoles públiques.