

INFORME DE VALORACIÓ DE LA PROGRAMACIÓ DE Menús**NOU PATUFET D'OCTUBRE 2016**

La Llei 17/2011, de 5 de juliol, de Seguretat Alimentària i Nutrició publicada al *Boletín Oficial del Estado*, en el capítol VII, article 40, responsabilitza a les autoritats sanitàries competents a vetllar per tal que els menjars servits en els centres docents siguin variats, equilibrats i adaptats a les necessitats dels comensals.

El següent informe s'elabora en base a la programació de menús del mes d'octubre, del curs 2016-2017. Els canvis proposats se suggereixen per tal de millorar l'equilibri de la programació, tenint en compte que una programació de menús és idònia quan contempla:

- **aspectes nutricionals** (nombre de grups d'aliments, freqüència d'utilització dels diferents aliments, presència d'aliments frescos, predomini d'aliments d'origen vegetal, etc.),
- **aspectes higiènics** (aliments i preparacions innocus),
- **aspectes sensorials** (textures, temperatures, sabors, colors...),
- la inclusió de **tècniques culinàries** variades i apropiades a l'edat i a les característiques dels comensals,
- la **consonància amb l'estació de l'any**, a la vegada que promou l'ús d'aliments frescos, de temporada, locals i de proximitat, contribuint així a mantenir la cultura gastronòmica, a dinamitzar l'activitat productiva agrària local i afavorint la sostenibilitat ambiental i
- **altres aspectes** (oferta gastronòmicament variada, quantitats que respecten la sensació de gana dels comensals, reducció del malbaratament alimentari, inclusió de propostes relacionades amb l'entorn, les festes i celebracions, etc.).

Considerem que les principals funcions que el menjador escolar ha d'atendre són:

- **Proporcionar** als infants un menjar de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com quant a criteris higiènics i sensorials.
- **Desenvolupar i reforçar** l'adquisició d'hàbits higiènics i alimentaris saludables.
- **Fomentar** un bon comportament i la utilització adequada del material i dels estris del menjador, així com promoure els aspectes socials i de convivència dels àpats.

Tot seguit us presentem una taula (Taula 1) que representa un resum dels principals aspectes valorats com a positius o que seria convenient que milloréssiu de la vostra programació de menús.

Taula 1. Principals aspectes valorats de la programació de menús presentada

✓ Aspectes positius ✗ Aspectes a millorar ? no es pot valorar per manca d'informació

Presència d'alguna verdura o fruita fresca a cada àpat.	✓
Presència diària d' hortalisses i verdures en el menú (al 1r plat: p.ex. crema de carbassó, al 2n plat: p.ex. vedella guisada amb ceba i pebrot o a la guarnició p.ex. enciam, tomàquet i olives)	✓
Presència de guarnicions de verdura fresca crua (amanida) amb un mínim de tres dies a la setmana.	✓
Presència de fregits per als segons plats amb un màxim de dues vegades per setmana	✓
Presència de fregits per a les guarnicions , amb un màxim d'una vegada per setmana.	✓
Presència d' aliments precuinats (canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, etc.), amb una freqüència màxima de tres vegades al mes .	✓
Presència de preparacions càrniques grasses (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) amb una freqüència màxima d'una vegada per setmana	✓
Presència de fruita fresca a les postres (4-5 dies fruita) amb un màxim d'un dia amb postres làctics (preferentment iogurt).	✓
Compliment de les freqüències recomanades d'aliments (arròs, verdura, llegum, ous, etc.) (Taula 2).	✓
Utilització d' oli d'oliva per cuinar i per fregir.	✓ / ✓
Utilització d' oli d'oliva per amanir.	✓

Recomanacions:

- **Felicitats** per aquest menú on destaca positivament la presència d'oli d'oliva per cuinar, fregir i amanir i l'increment de peix i verdura en els vostres àpats.
- **Felicitats** també per no donar precuinats. Faltaria potser augmentar la freqüència d'amanida (verdura fresca crua).
- **Recomanem** reduir el consum de pasta. Entenem que la quantitat de pasta d'un plat de sopa és menor que la d'un plat de macarrons i des del punt de vista nutricional, no és cap inconvenient que se serveixin dues racions de pasta a la setmana. No obstant, les recomanacions de consens són servir 1 cop /setmana pasta (tant si és en forma de sopa o d'altres preparacions) per tal que l'aliment que es repeteix en la setmana de 5 dies escolars sigui, o bé llegums o bé hortalisses, ja que son aliments menys consumits pels infants.