



**Govern de les Illes Balears**

Conselleria de Salut i Consum

Direcció General de Salut Pública i Participació

**ESTRATÈGIA ALIMENTACIÓ  
SALUDABLE  
I VIDA ACTIVA  
ENTORN EDUCATIU**

**CAMPANYA DE REVISIÓ DELS MENJADORS EN  
ELS CENTRES EDUCATIUS PÚBLICS D'INFANTIL I  
PRIMARIA  
DE LES ILLES BALEARS  
CURS 2008-2009**

# OBJECTIUS

- Revisar condicions d'infraestructura i manipulació
- Comprovar el grau de compliment de l'autocontrol
- Conèixer el tipus d'empreses elaboradores que actuen dintre dels centres
- Comprovar que a cada centre hi ha l'empresa assignada
  
- Conèixer el número d'alumnes que mengen als centres
- Comprovar la coincidència dels menús
- Comprovar quin tipus de pa es dona
- Veure quins greixos s'utilitzen per fregir
- Valorar qualitativament els menús

# DISTRIBUCIÓ DE CENTRES PÚBLICS PER ILLES

ILLES	CENTRES OBERTS	AMB MENJADOR
MALLORCA	160	137
MENORCA	19	13
EIVISSA FORMENTERA	37	8
TOTAL	216	158

# VALORACIÓ DEL MENÚS

- S'ha fet valoració qualitativa dels menús
- La programació habitual és d'un mes
- Hi ha 48 empreses elaboradores
- S'han utilitzat guies d'alimentació saludable com a referència (SENC, Generalitat Catalunya, Govern de les Illes Balears)
- S'han establert criteris concrets
- S'ha enviat un informe als centres i empreses

# ÀREES DE MILLORA: HIGIÈNICO-SANITÀRIES

- Intensificar la implantació de l'autocontrol
- Fomentar el control de la descongelació en refrigeració
- Millorar els sistemes de control de plagues
- Dotar als centres d'armaris per guardar els productes de neteja i desinfecció

# ÀREES DE MILLORA: INFRAESTRUCTURA

- Dotar els centres de menjador exclusiu
- Fomentar que els centres disposin de taules per mantenir els menjars a les temperatures reglamentàries
- Que els rentamans disposin de la dotació complementària per poder funcionar
- Comprovar que les finestres disposin de protecció antiinsectes

- Dotar als centres de rentavaixelles de capacitat suficient per donar abast a tota la vaixela que utilitzen
- Comprovar que les cuines que reparteixen a altres cuines, disposin d'equipament suficient per dur-ho a terme (cambra freda)

# ÀREES DE MILLORA: ORGANITZACIÓ

- Millorar el temps entre la recepció i el servei del menjar
- Comprovar que els centres amb concessió de càtering es comportin com a tal
- Assegurar-se que els centres reparteixin als centres públics assignats i no a altres
- Fomentar que els centres guardin la documentació referent a l'autorització, anàlisi d'aigua, neteja i desinfecció dels aljubs i control de les plagues



# ÀREES DE MILLORA: VALORACIÓ MENÚS

- Fomentar la programació dels menús amb periodicitat mensual
- Aconsellar que en les programacions figuri la distribució dels postres diàriament
- Fomentar l'augment de la presència de verdures i hortalisses en les programacions
- Augmentar la presència d'ous
- Disminuir la presència de lactis

# INDICADORS

Escoles inspeccionades/ programades	158/158	
Menús valorats/ rebuts	154/156	44/48
Comensals / nins escolarritzats	11019/60411	18,4%
Coincidència de la menús servits	156/158	
Greix utilitzat	102/158	oli de gira-sol
Freqüència tipus de pa	9/158	
Menús favorables (excel+accept)	52,27 %	
Menús millorables	47,73 %	