

Rev Esp Nutr Hum Diet. 2021; 25(2).
doi: 10.14306/renhyd.25.2.1237 [ahead of print]

Freely available online - OPEN ACCESS



Revista Española de Nutrición Humana y Dietética

Spanish Journal of Human Nutrition and Dietetics

MATERIALES ADICIONALES

Ramos P, Ortiz M, Nortia J, Juárez O, Antón A, Blanquer M. Metodología de implementación de un programa de revisión de menús en comedores escolares. Rev Esp Nutr Hum Diet. 2021; 25(2). doi: 10.14306/renhyd.25.2.1237 [ahead of print]

La Revista Española de Nutrición Humana y Dietética se esfuerza por mantener a un sistema de publicación continua, de modo que los artículos se publiquen antes de su formato final (antes de que el número al que pertenecen se haya cerrado y/o publicado). De este modo, intentamos poner los artículos a disposición de los lectores/usuarios lo antes posible.

The Spanish Journal of Human Nutrition and Dietetics strives to maintain a continuous publication system, so that the articles are published before its final format (before the number to which they belong is closed and/or published). In this way, we try to put the articles available to readers/users as soon as possible.

Anexo MA1. Programa de revisión de menús escolares (PreME) de los centros docentes de Cataluña (Q1).

**Programa de revisión de menús escolares (PreME)
de los centros docentes de Cataluña (Q1)**

1. Fecha.....

2. Datos de identificación del centro escolar

Código del centro.....
Nombre del centro.....
Municipio del centro.....
Número de alumnos del centro.....
Nombre y apellidos de la persona solicitante.....
Cargos dentro del centro
(director/a, presidente/a del AMPA...)
Dirección electrónica.....
Teléfono de contacto.....

3. Datos del servicio del comedor

¿Qué número de alumnos utilizan de media el servicio del comedor?.....
Tiempo disponible para cada turno:

¿Disponen de un espacio exclusivo destinado a comedor?

Sí
 No

Aclaraciones:

¿Quién contrata la gestión del comedor?

AMPA
 Dirección del centro
 Consejo Comarcal
 Otros (especificarlos):

¿Qué tipo de servicio de restauración ofrecéis?

Cocina propia (equipo de cocina contratada y gestionada directamente por el AMPA o la escuela)
 Empresa de restauración que cocina a la escuela
 Empresa de restauración que sirve desde una cocina central (servicio de comida)
 Otros (especificarlos):

Nombre de la empresa de restauración

4. Aceites que utilizáis para cocinar o para aliñar

Aceites utilizados	Para freír	Para cocinar	Para aliñar
Aceite de oliva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aceite de oliva virgen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aceite de orujo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aceite de girasol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aceite de girasol alto oleico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aceite de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros aceites: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Sal que utilizáis

¿Utilizáis sal iodada para preparar los alimentos?

- Sí
- No

6. Pan que ofrecéis con la comida

¿Qué tipo de pan ofrecéis?_

- Blanco
- Integral

¿Ofrecéis pan integral cada día?:

- Sí
- No

¿Está disponible en la mesa?

- Sí
- No

7. Agua accesible

En el comedor, hay agua accesible a los niños/as?

- Sí
- No

8. Alimentos precocinados (no elaborados en vuestra cocina)

¿Servís alimentos precocinados (canelones, croquetas, empanadas, pizzas, rebozados, hamburguesas de tofu, etc.)?

- Sí
- No

¿Cuáles?

9. Menús especiales

¿Servís menús especiales para casos de alergias/ intolerancias?

- Sí
- No

¿Para que alergias/intolerancias?

- Cereales y derivados con gluten
- Crustáceos
- Moluscos
- Pescado
- Huevos
- Soja
- Leche
- Cacahuets
- Frutos secos
- Frutas frescas

¿Servís menús especiales?

- Sin carne de cerdo
- Sin carne
- Vegetariano (sin carne ni pescado)

¿Ofrecéis a las familias la programación de los menús per a alergias/intolerancias?

- Sí
- No

¿Ofrecéis a las familias la programación de los menús especiales?

- Sí
- No

10. Comidas preparadas

¿Dais opción a las familias para que lleven fiambra con la comida preparada?

- Sí
- No

En caso afirmativo, la opción de fiambra la ofrecéis:

- Solamente a alumnado que requiere una alimentación especial
- A todo el alumnado
- Al alumnado de educación infantil
- Al alumnado de educación primaria
- Al alumnado de educación secundaria
- Otros:

¿Qué número de alumnos en total utilizan este servicio?

El punto 11 sólo lo tenéis que rellenar si el centro tiene máquinas expendedoras de alimentos y bebidas a disposición del alumnado.

11. Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEAB) accesibles para el alumnado

¿El centro ofrece alimentos o bebidas al alumnado mediante máquinas expendedoras?

- Sí. Número de MEAB:
- No (Pasar al punto 8)

Aclaraciones:

¿Quién contrata la gestión?

- AMPA
- Dirección del centro
- Empresa:
- Otros (especificarlos)

Ubicación:

- Espacios de acceso al alumnado de educación infantil i primaria (de 3 a 12 años)
- Espacios de acceso al alumnado de educación secundaria (> de 12 años)

¿Contienen imágenes o publicidad de marcas concretas?

- No
- Sí. Qué tipo de imágenes o publicidad

No

Comentarios

La cantina se encuentra a disposición de:

- El alumnado de educación primaria (de 6 a 12 años)
- El alumnado de educación secundaria obligatoria (de 12 a 16 años)
- El alumnado de bachillerato o ciclos formativos (de 16 a 18 años)

¿Servís menús de medio día?

No. ¿Qué servicios ofrecéis?

Sí. Marcad la opción que se ajuste a vuestra oferta:

Servís platos combinados.

Disponéis de una programación de menús semanal o mensual:

¿Qué días de la semana servís menús?

Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes

¿Sé revisan?

No

Sí. ¿Quién los revisa?

Dietista-nutricionista Cocinero/a Monitor/a

Profesor/a

Otros.....

No disponéis de una programación de menús, sólo servís comida cuando alguien os lo pide expresamente.

¿Qué tipos de bebidas ofrecéis en la cantina?

<input type="checkbox"/>	Agua
<input type="checkbox"/>	Café
<input type="checkbox"/>	Leche entera
<input type="checkbox"/>	Leche semidesnatada o desnatada
<input type="checkbox"/>	Batidos de leche y chocolate
<input type="checkbox"/>	Yogures, yogures líquidos
<input type="checkbox"/>	Zumos de fruta de bric
<input type="checkbox"/>	Zumos de fruta naturales 100%
<input type="checkbox"/>	Bebidas de zumos de frutas i leche
<input type="checkbox"/>	Zumos de tomate, de zanahoria u otras hortalizas
<input type="checkbox"/>	Refrescos de cola, naranja...
<input type="checkbox"/>	Refrescos (sin azúcares) de cola, naranja...
<input type="checkbox"/>	Bebidas isotónicas
<input type="checkbox"/>	Bebidas alcohólicas
<input type="checkbox"/>	Cerveza sin alcohol
<input type="checkbox"/>	

¿Qué tipos de alimentos ofrecéis en la cantina?

<input type="checkbox"/>	Bocadillos de jamón (cocido y curado)
<input type="checkbox"/>	Bocadillos de queso
<input type="checkbox"/>	Bocadillos de embutido
<input type="checkbox"/>	Bocadillos de atún, sardinas...

	Bocadillos de tortilla
	Bocadillos vegetales(lechuga, tomate, olivas, aguacate...)
	Bocadillos calientes(hamburguesa, butifarra, lomo...)
	Sándwiches (pan de molde)
	Bastoncitos de pan, pan de cereales...
	Cereales de almuerzo / barritas de cereales
	Galletas María
	Galletas de chocolate o con chocolate
	Galletas saladas
	Patatas fritas o similares
	Croissants, madalenas, napolitanas, bollos, palmeras, cañas
	Donuts i similares
	Bollos de chocolate...
	Barritas de chocolate...
	Chocolatinas
	Caramelos u otras golosinas
	Helados
	Frutos secos (almendras, cacahuetes, nueces, avellanas, orejones, pasas, mezclas ...)
	Pipas, palomitas, maíz tostado...
	Frutas frescas

Anexo MA2. Cuestionario de seguimiento del informe de revisión de la programación de menús escolares (Q2).

CUESTIONARIO DE SEGUIMIENTO DEL INFORME DE REVISIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE MENÚS ESCOLARES (Q2)

Código del centro:
Nombre del centro:.....
Municipio:..... Fecha:.....
Correo electrónico de la persona de contacto:

▪ Valoración del informe

Coloque una cruz en la casilla que corresponda con la opinión que tenéis sobre el informe de la programación de los menús de vuestro centro:

	Muy en desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
El informe es una herramienta útil				
Los contenidos tratados son comprensibles				
Las medidas propuestas son fáciles de implementar				
Los agentes implicados han colaborado				
El informe comportará una mejora de la programación				

Comente lo que considere adecuado de las valoraciones anteriores:

.....
.....

▪ Difusión del informe

Marque a quien se ha dado a conocer:

- Dirección Claustro Consejo Escolar AMPA
 Responsable del comedor escolar Empresa de restauración

Comentarios:

.....
.....

▪ **Cambios en la programación de los menús**

¿Habéis podido adoptar alguna de las recomendaciones previstas al informe? Sí No

○ ¿Si habéis contestado que sí, qué tipos de cambios habéis hecho?

- En relación con la presencia de hortalizas en el menú diario.
- En relación con la presencia de fritos.
- En relación con la presencia de precocinados.
- En relación con la presencia de legumbres.
- En relación con la presencia de carnes rojas y procesadas.
- En relación con la presencia de fruta fresca en los postres.
- En relación con la frecuencia semanal de los diferentes tipos de alimentos.
- En relación con los tipos de aceite utilizados.
- En relación con la presencia de pan integral.
- En relación al tipo de sal.
- En relación a la accesibilidad del agua
- En relación con la descripción de los platos y con la información que se da a las familias (especificarlo):
.....
.....

- Otros (especificarlos):
.....
.....

Si habéis contestado que **no**, especificar cuáles han sido los motivos:
.....
.....

- Indicad que aceites utilizáis actualmente:

Aceites utilizados	Para freír	Para cocinar	Para aliñar
Aceite de oliva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aceite de oliva virgen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aceite de orujo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aceite de girasol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aceite de girasol altooleic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aceite de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros aceites: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Indicad si utilizan **sal yodada** per preparar los alimentos: Sí No

- Indicad si ofrecéis **pan integral** cada día: Sí No

- Indicad si en el comedor, hay **agua** accesible para los niños/as:

Sí No

- Indicad si utilizáis **alimentos precocinados**: Sí No

¿Cuáles?:

- **¿Qué otras actividades creéis necesarias para la mejora del menú escolar? (Comentarios u observaciones que queráis hacer)**