

PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES. Indicadores, Asturias, 2022

Los datos se refieren a los centros con cocina propia que han enviado su menú a la asesoría nutricional este curso (22¹ centros de un total de 95).

Indicadores Programa 16 PNCOCA

Objetivo operativo 2:

Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas y guías con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.

2.1 Finalidad: comprobar el cumplimiento de las frecuencias establecidas para diferentes grupos de alimentos en los menús de los comedores escolares.

2.1.2- Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de fruta fresca a la semana

Definición: fruta mínima semanal recomendada: 4 piezas

$$\frac{n^{\circ} \text{ comedores escolares con } \geq 4 \text{ piezas de fruta semanales}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 86,4 \% \text{ de los centros}$$

2.1.3- Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de hortalizas a la semana

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de hortalizas como primer plato: 1 ración

$$\frac{n^{\circ} \text{ comedores escolares con } \geq 1 \text{ ración de hortalizas como primer plato semanal}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 100 \% \text{ de los centros}$$

2.1.4- Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de verduras frescas crudas como guarnición a la semana

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de ensalada de verdura fresca cruda como guarnición: 3 raciones

$$\frac{n^{\circ} \text{ comedores escolares con } \geq 3 \text{ raciones de verduras frescas crudas como guarnición semanales}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 18,2 \% \text{ de los centros}$$

¹ Enviaron el menú 25 centros escolares pero solo se pudo hacer la valoración de 22 centros porque 3 de ellos enviaron un menú con menos de 20 días lectivos.

2.1.5- Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de legumbres como primer plato a la semana

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de legumbres como primer plato: 1 ración

$$\frac{n^{\circ} \text{ comedores escolares con } \geq 1 \text{ ración de legumbres como primer plato semanal}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 100 \% \text{ de los centros}$$

2.1.6- Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de pescado a la semana

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de pescado: 1 ración

$$\frac{n^{\circ} \text{ comedores escolares con } \geq 1 \text{ raciones de pescado semanal}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 100 \% \text{ de los centros}$$

2.1.7. Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) que cumplen con la frecuencia mínima recomendada de carne blanca a la semana

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de carne blanca: 1 ración

$$\frac{n^{\circ} \text{ comedores escolares con } \geq 1 \text{ raciones de carne blanca semanal}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 36,4 \% \text{ de los centros}$$

2.1.8- Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) cuyos menús incluyen un máximo de carne roja al mes

Definición²: frecuencia máxima mensual recomendada de carne roja: 4 raciones, siempre que no haya ninguna ración mensual de carne procesada

$$\frac{n^{\circ} \text{ comedores escolares con } \leq 4 \text{ raciones de carne roja mensuales}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 27,3 \% \text{ de los centros}$$

2.1.9- Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) cuyos menús incluyen un máximo de carne procesada al mes

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de carne procesada: 2 raciones

$$\frac{n^{\circ} \text{ comedores escolares con } \leq 2 \text{ raciones de carne procesada mensuales}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 13,6 \% \text{ de los centros}$$

² La frecuencia máxima mensual recomendada de carne roja y/o procesada es de 4 raciones al mes

2.1.10- Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) cuyos menús incluyen un máximo de platos precocinados al mes

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de platos precocinados: 3 raciones

$$\frac{n^{\circ} \text{ comedores escolares con } \leq 3 \text{ platos precocinados mensuales}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 100 \% \text{ de los centros}$$

2.5-Finalidad: comprobar que en el comedor escolar sólo se sirve agua como bebida.

Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) que sirven sólo agua como bebida

$$\frac{n^{\circ} \text{ de comedores escolares que sirven sólo agua como bebida}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 22,7 \% \text{ de los centros}^3$$

2.6-Finalidad: comprobar el tipo de aceite utilizado para la preparación de los platos del menú escolar.

2.6.1-Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) que utilizan aceite de oliva virgen para aliñar

$$\frac{n^{\circ} \text{ de comedores escolares que utilizan aceite de oliva virgen para aliñar}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 18,2 \% \text{ de los centros}^4$$

2.6.2-Porcentaje de comedores escolares (centros escolares) que utilizan aceite de oliva para cocinar y freír

$$\frac{n^{\circ} \text{ de comedores escolares que utilizan aceite de oliva para cocinar y freír}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 40,9 \% \text{ de los centros}^5$$

2.7- Finalidad: comprobar que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias.

Porcentajes de comedores escolares (centros escolares) que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias

$$\frac{n^{\circ} \text{ de comedores escolares que utilizan sal yodada para las preparaciones culinarias}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = 40,9 \% \text{ de los centros}^6$$

³ El 77,3 % de los centros no especifica la bebida ofrecida en la comida

⁴ El 63,6 % de los centros no especifica el tipo de aceite utilizado para aliñar

⁵ El 59,1 % de los centros no especifica el tipo de aceite utilizado para cocinar y freír

⁶ El 59,1 % de los centros no especifica el tipo de sal utilizado para cocinar

2.8- Finalidad: comprobar que se ofertan variedades integrales de cereales (pan, arroz, pasta).

Porcentaje de comedores (centros) escolares cuyos menús incluyen un mínimo de variedades integrales de cereales

Definición: al menos una vez a la semana pan integral y una variedad integral de pasta o arroz.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de comedores escolares con variedades integrales de cereales} \geq 2 \text{ vez en semana}}{n^{\circ} \text{ comedores escolares evaluados}} \times 100 = \mathbf{0 \% \text{ de los centros}}$$