

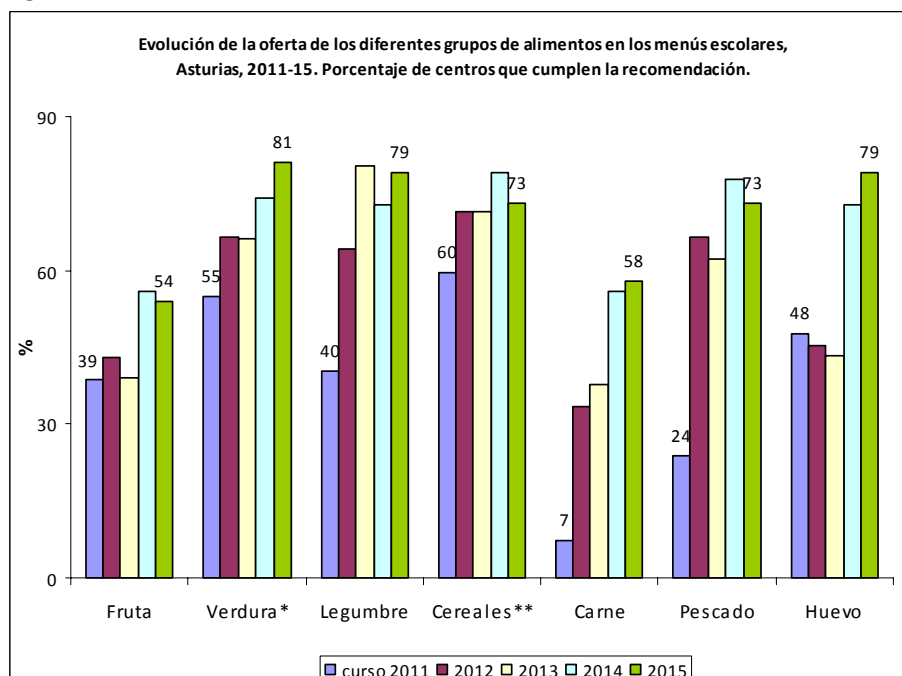
PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES. Indicadores, Asturias, 2015

Los datos se refieren a los centros **con cocina propia** que han enviado su menú a la asesoría nutricional este curso (48 centros de un total de 105).

Indicador 2.1.1 (19)	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de fruta fresca a la semana
Definiciones	fruta mínima semanal recomendada: 4 piezas.
Fuente	Consejería Sanidad y Consejería de Educación
Fórmula	$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 4 \text{ piezas de fruta semanales} * 100}{\text{N}^\circ \text{ de colegios evaluados}}$
Valor	54 % de los centros
Indicador 2.1.2 (20)	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de verdura a la semana
Definiciones	verdura mínima semanal recomendada: 4 raciones.
Fuente	Consejería Sanidad y Consejería de Educación
Fórmula	$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 4 \text{ raciones de verdura semanales} * 100}{\text{N}^\circ \text{ de colegios evaluados}}$
Valor	81 % de los centros
Indicador 2.1.3 (21)	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de legumbres a la semana
Definiciones	legumbres mínimas semanales recomendadas: 1 ración.
Fuente	Consejería Sanidad y Consejería de Educación
Fórmula	$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 1 \text{ ración de legumbres semanal} * 100}{\text{N}^\circ \text{ de colegios evaluados}}$
Valor	98 % de los centros
Indicador 2.1.4 (22)	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de pescado a la semana
Definiciones	pescado mínimo semanal recomendado: 1 ración.
Fuente	Consejería Sanidad y Consejería de Educación
Fórmula	$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 1 \text{ ración de pescado semanal} * 100}{\text{N}^\circ \text{ de colegios evaluados}}$
Valor	100 % de los centros

EVOLUCION DE INDICADORES PROPIOS Y COMENTARIOS:

En la figura se comparan los indicadores desde 2011 a 2015, obtenidos con la misma metodología.



*El grupo de verduras incluye también hortalizas. ** Incluye arroz+ pasta+ patata.

En general, los indicadores han mejorado o se mantienen en cifras altas de cumplimiento de las recomendaciones. A través del servicio de inspección sanitaria que visita anualmente los centros, hemos comprobado que “lo escrito” en el menú se corresponde, fundamentalmente, con lo “cocinado y servido”.

El grupo de verduras/hortalizas alcanza esos % con la presencia de ensalada como guarnición, menos frecuente es la ofrecida como primer plato.

Nuestro indicador para el **pescado** tiene un límite superior (2 veces/semana) ya que los menús presentaban un EXCESO DE PROTEINA ANIMAL (también de pescado y en el primer plato) que queremos corregir, por lo que este indicador es más exigente que el básico del Ministerio (≥ 1 vez/semana). Lo mismo para las **legumbres** (≥ 4 y ≤ 8 /mes).

El objetivo del programa es capacitar y hacer más autónomos a los centros: Algunos ya tienen su propio “cuaderno de menús” con los menús mejorados y revisados por la asesoría nutricional en estos años, por lo que ya son más autónomos. También hemos elaborado el “cuaderno de menús escolares de Asturias”, con los menús saludables de más de 30 centros, disponible en las páginas web de educación y sanidad, para aumentar, igualmente, la autonomía de los centros (no depender tanto de la asesoría nutricional) y reconocer y valorar su esfuerzo.

Carmen Mosquera Tenreiro. Coordinadora Estrategia NAOS en Asturias, julio 2015.