Revisió del menjador escolar 2026-2027

MENÚS

- [ ] Els menús estan revisats nutricionalment.
- [ ] Les freqüències dels grups d'aliments són adequades.
- [ ] Les tècniques culinàries estan revisades.
- [ ] Les guarnicions i salses estan identificades.
- [ ] S'han comprovat les freqüències de fregits i precuinats.
- [ ] S'han comprovat les freqüències de pa, arròs i pasta integrals.
- [ ] El menú està supervisat per un professional amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

DIETES ESPECIALS

- [ ] Existeix un sistema clar de gestió.
- [ ] Les adaptacions estan correctament identificades.
- [ ] La informació arriba a cuina i servei.
- [ ] S'han contemplat també les necessitats per motius ètics o religiosos.

AL·LÈRGENS

- [ ] Els al·lèrgens estan identificats.
- [ ] La informació és coherent amb els plats servits.
- [ ] Existeix un sistema de comunicació i control.

FAMÍLIES

- [ ] La informació del menú és clara.
- [ ] Es proporciona la informació requerida.
- [ ] Les dietes especials estan correctament comunicades.
- [ ] El menú mensual informa de tècniques culinàries, salses, guarnicions i al·lèrgens.
- [ ] Es faciliten orientacions perquè els sopars complementin el menú del migdia.

OFERTA ALIMENTÀRIA

- [ ] S'ha revisat l'oferta fora del menú.
- [ ] S'han revisat màquines expenedores i cafeteria quan correspongui.

SOSTENIBILITAT

- [ ] S'han revisat els criteris aplicables.
- [ ] Existeix un pla per adaptar progressivament la compra i l'oferta.

Font: Reial decret 315/2025, art. 9