



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



¡come sano y muévete!

SEMINARIO DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EN EL ÁMBITO DEL CONTROL OFICIAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES

PROTOCOLO DE CRITERIOS MÍNIMOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES: COMEDORES ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y CAFETERÍAS

*COMISIÓN PERMANENTE DE NUTRICIÓN
28 de abril de 2022*

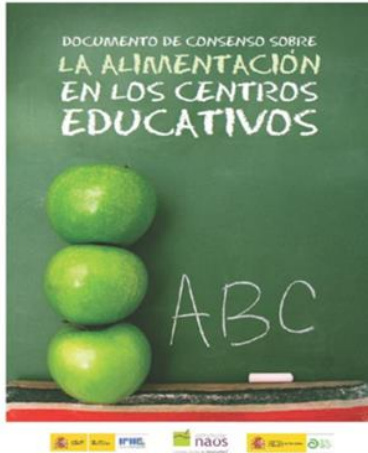
TERESA ROBLEDO DE DIOS

TÉCNICA ASESORA

VOCALÍA ASESORA PARA LA ESTRATEGIA NAOS

AESAN. MINISTERIO DE CONSUMO

IMPORTANCIA DEL ENTORNO EDUCATIVO



DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN LOS CENTROS EDUCATIVOS (2010)



LEY 17/2011 DE 5 DE JUNIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
ARTICULO 40 MEDIDAS ESPECIALES DIRIGIDAS AL ÁMBITO ESCOLAR
ARTÍCULO 41 SOBRE MEDIDAS DIRIGIDAS A LAS ADM. PUBLICAS



CRITERIOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN ALIMENTARIA, EDUCACIÓN NUTRICIONAL O PROMOCIÓN DEL DEPORTE O ACTIVIDAD FÍSICA EN ESCUELAS INFANTILES Y CENTROS ESCOLARES (2015)



PROGRAMA DE FRUTAS, HORTALIZAS Y LECHE EN LAS ESCUELAS (2009)



Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares, cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad

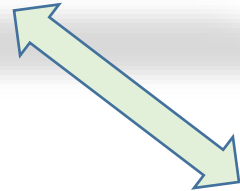


ANTECEDENTES: PLANES NACIONALES DE CONTROL OFICIAL

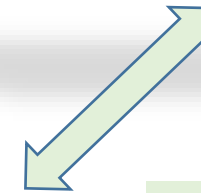
PLAN NACIONAL DE CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA (PNCOCA)
Planificación



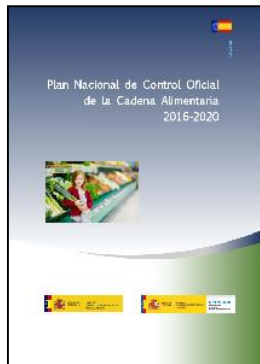
INFORME ANUAL
Evaluación de resultados



AUDITORÍAS
Valoración de la eficacia



REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO: RELATIVO A LOS CONTROLES Y OTRAS ACTIVIDADES OFICIALES



2016-2020



2011-2015



2007-2010

OPORTUNIDAD DE CAMBIO

- **CENTROS ESCOLARES: ENTORNOS PROMOTORES DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE.**
- Entorno clave para para regular la calidad alimentaria y nutricional.
- Impulsar la vigilancia y el control de la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en centros escolares.
- Evitar la falta de homogeneidad en el establecimiento de criterios.

**Aprobado por COMISIÓN INSTITUCIONAL
AESAN**

16 de diciembre de 2020

Plan Nacional de Control Oficial
de la Cadena Alimentaria
2021-2025



Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025

Programa 16

**Menús escolares, máquinas
expendedoras y cafeterías
de los centros escolares**



Versión 1
Aprobado en Comisión Institucional
16 de diciembre de 2020
AESAN

**Aprobado por la
Comisión Permanente
de Nutrición
Aesan
24 de noviembre de 2020**



PROGRAMA 16: MENÚ ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS DE LOS CENTROS ESCOLARES

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

- Evaluar calidad nutricional** y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los **menús escolares**.
- Evaluar calidad nutricional** de los alimentos y bebidas de **máquinas expendedoras y cafeterías** de centros educativos.
- Comprobar 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 de máquinas expendedoras y cafeterías.
- Seguimiento de la implementación de las medidas de mejora** propuestas por la autoridad competente.
- Adoptar medidas** por parte de la autoridad competente **ante los incumplimientos detectados**.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Centros educativos públicos, privados y concertados que imparten: educación infantil (2º ciclo), primaria, educación especial, secundaria (institutos de educación secundaria que impartan educación secundaria obligatoria, bachillerato y ciclo formativo de grado básico), que dispongan de servicio de comedor escolar, MEABs y cafeterías

MÉTODO DE CONTROL

- 1.- **revisión documental y**
- 2.- **Evaluación in-situ mediante visita de control al centro escolar, o bien, a las cocinas centrales en caso que se considere necesario.**

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES EN BASE AL RIESGO



COMISIÓN INSTITUCIONAL AESAN

16 de diciembre de 2020

Creación de un Grupo de Trabajo. COMISIÓN PERMANENTE DE NUTRICIÓN (CPN)

SUBGRUPO DE TRABAJO PARA:

consensuar un protocolo de recogida mínima de información que facilite unos criterios comunes en la vigilancia de la calidad nutricional en los comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías.

13 CCAA PARTICIPANTES:

Andalucía, Aragón, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Galicia, La Rioja, Madrid y Murcia

PROCEDIMIENTO DE TRABAJO:

REUNIONES WEBEX:

- 17 de diciembre de 2020: reunión constitutiva
- 25 de mayo de 2021
- 21 de octubre de 2021

TRABAJO ONLINE

Aprobado por la Comisión Permanente de Nutrición: 15 de diciembre de 2021



Aprobado por la Comisión Institucional: 16 de marzo de 2022

PROTOCOLO DE CRITERIOS MÍNIMOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES: COMEDORES ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y CAFETERÍAS DE ACUERDO AL PROGRAMA 16 DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2021-2025



PROTOCOLO DE CRITERIOS MÍNIMOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/entorno_escolar.htm

- OBJETIVOS (PROGRAMA 16)
- ÁMBITO DE APLICACIÓN (PROGRAMA 16)
- **ACTUACIONES PREVIAS AL CONTROL**
 - INFORMACIÓN A LAS CONSEJERÍAS DE EDUCACIÓN SOBRE LA PUESTA EN MARCHA DEL PROGRAMA
 - ACTUALIZACIÓN DEL CENSO DE LOS CENTROS ESCOLARES
- **CONTENIDO DE LA ENCUESTA PARA LA EVALUACIÓN DE LOS MENÚS, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS**
- **SELECCIÓN DE LOS CENTROS ESCOLARES OBJETO DE EVALUACIÓN ANUAL**
- **METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA DE LOS CENTROS ESCOLARES**
- **RECOMENDACIONES DE MEJORA, NO CONFORMIDADES, INCUMPLIMIENTOS Y MEDIDAS A ADOPTAR PARA SU CORRECCIÓN**
- **CRITERIOS MÍNIMOS A CUMPLIR EN LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA DE LOS CENTROS ESCOLARES**
 - PARA EVALUAR LOS MENÚS DE LOS COMEDORES ESCOLARES
 - PARA EVALUAR LA OFERTA ALIMENTARIA DE LAS MEABS
 - PARA EVALUAR LA OFERTA ALIMENTARIA DE LAS CAFETERÍAS

PROTOCOLO DE CRITERIOS MÍNIMOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES: COMEDORES ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y CAFETERÍAS DE ACUERDO AL PROGRAMA 16 DEL PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2021-2025



ACTUACIONES PREVIAS AL CONTROL

ACTUALIZACIÓN DEL CENSO DE LOS CENTROS ESCOLARES

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL CENTRO EDUCATIVO

- Nombre del centro y código del centro
- Localidad, código postal y provincia
- **Enseñanzas que imparte**
- Número de alumnos del centro
- Dispone de servicio de comedor
- **Número de alumnos que utilizan el comedor**
- Nombre y apellidos y datos de contacto (correo electrónico y teléfono) de la(s) persona(s) responsable(s)

A. INFORMACIÓN SOBRE EL COMEDOR ESCOLAR

- **Lugar de elaboración de los menús:**
 - cocina propia
 - empresa de restauración que cocina en el centro
 - empresa de restauración que sirve desde una cocina central (catering)
 - Otros
- **Quién contrata la gestión del comedor** (AMPA, dirección del centro, otros...)
- Nombre y datos de la empresa que presta el servicio (incluyendo **número de Registro Sanitario**)
- ¿Se dispone de un **plan de residuos** en el servicio de comedor? (en caso afirmativo presentar el plan documentado)

B. INFORMACIÓN SOBRE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

- ¿El centro **dispone de MEABs**?
- ¿**Quién contrata** la gestión: AMPA, Dirección del centro, empresa, otros?
- En caso afirmativo:
 - ¿**Qué empresa** de vending es la que distribuye?
 - Número de inscripción en el registro obligatorio que determine la CCAA para desarrollar la actividad

C. INFORMACIÓN SOBRE LA CAFETERÍA

- ¿El centro dispone de cafetería?
- ¿Quién contrata la gestión: AMPA, Dirección del centro, empresa, otros?
- En caso afirmativo:
 - Número de inscripción en el registro obligatorio que determine la CCAA para desarrollar la actividad

CONTENIDO DE LA ENCUESTA PARA LA EVALUACIÓN DE LOS MENÚS, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS

COMEDORES ESCOLARES

Supervisión de los menús. Profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética (Artículo 40.3)

Información que se proporciona a las familias tutores o responsables de los comensales (Art. 40.4)

Disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (Art. 40.4), culturales, éticos o religiosos

Existencia de medios de conservación y calentamiento específicos para los menús especiales

Frecuencias semanales o mensuales para los diferentes grupos de alimentos

Tipo de aceite utilizado en las frituras, para cocinar y para aliñar

Utilización de sal yodada y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor

Oferta de variedades integrales de cereales

Oferta de agua como única bebida, indicando como se oferta (jarras de agua o embotellada)

Adquisición de alimentos de temporada y de proximidad y de alimentos ecológicos

MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Ubicación de las máquinas expendedoras

Presencia/ausencia de publicidad en MEABs

Tipos de alimentos y bebidas que se venden (categorías de alimentos y bebidas permitidos, contemplados en el Programa 16)

Cumplimiento de los criterios nutricionales y del contenido calórico

CAFETERÍAS

Cumplimiento de los criterios nutricionales y el contenido calórico establecido para los productos procesados que se oferten, envasados o no

En cafeterías que dispongan de **servicio de menús de mediodía** (tipo de menú...)

Supervisión de que los productos no envasados que se vendan en la cafetería llevan la **información en materia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia** (Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero)

SELECCIÓN DE LOS CENTROS ESCOLARES OBJETO DE EVALUACIÓN ANUAL

Al menos, **anualmente**, control y seguimiento de un **25-30% de los centros educativos** que figuran en el censo, priorizando en base al análisis del riesgo, número del alumnado usuario del comedor escolar, antecedentes del comedor...

En el periodo de vigencia del actual PNCOCA **2021-2025** se proceda a evaluar la oferta alimentaria del **100% de todos los centros escolares**.

METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA

REVISIÓN DOCUMENTAL

COMEDORES ESCOLARES/COCINAS CENTRALES

Revisión y evaluación de la programación de los **menús escolares de 4 semanas**, si es posible, 2 temporadas.

Supervisión de los contenidos de la encuesta. A través de:

- Programaciones/ Fichas de elaboración de los menús
- Revisión del etiquetado y en su caso de las fichas técnicas de los ingredientes/platos preparados
- Rotación de variedades de los diferentes grupos de alimentos
- Tipos de menús especiales
- ...

Revisión de la **información: la estacionalidad de frutas y hortalizas, el origen de proximidad de los alimentos y la adquisición de alimentos ecológicos.**

MEABs/CAFETERÍAS

Etiquetado nutricional obligatorio y/o de las **fichas técnicas** que faciliten los proveedores.

EVALUACIÓN PRESENCIAL

1. Entrevista con la persona responsable del centro o del comedor escolar.

2. Comprobar in situ la información facilitada en la encuesta de recogida de información:

- que el **menú servido coincide con el planificado**, y en caso de sustitución que cumplen las frecuencias recomendadas...
- disponibilidad de **menús especiales**/condiciones organizativas
- condiciones ambientales** (iluminación, ventilación, temperatura, ruidos, limpieza); (PROGRAMA 1 DE INSPECCIÓN GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS) **organización y funcionamiento** (ratio de monitores por número de usuarios del comedor, duración de los turnos de comida)
- análisis sensorial de los menús**, (presentación de los platos, temperatura, características organolépticas (sabor, color, olor); aceptación/rechazo de los platos (comprobación visual de los restos que dejan de los diferentes platos)
- Verificar si cuentan con un plan de residuos**
- la ubicación de las MEABs, ausencia/presencia de publicidad**
- ...

RESULTADO DEL CONTROL OFICIAL

Informe favorable

No conformidades:

- ✓ los criterios mínimos a evaluar consensuados como obligatorios (apartado 7 del protocolo), no se cumplen
- ✓ no hay concordancia entre la evaluación documental y la evaluación presencial

Incumplimientos:

- ✓ Cuando dichos criterios obligatorios están establecidos por normativa nacional o autonómica (anexo I del programa 16 del PNCOCA)
- ✓ Las no conformidades previas para las que no se han adoptado medidas correctoras

Recomendaciones de mejora:

El informe elaborado, ya sea favorable o no, puede contener recomendaciones de mejora.

Se emite una recomendación de mejora cuando se considera necesario dar indicaciones tanto informativas como obligatorias a cumplir, con objeto de mejorar la calidad nutricional de los menús escolares y la oferta de MEABs y cafetería.

MEDIDAS A ADOPTAR EN CASO DE NO CONFORMIDAD Y/O INCUMPLIMIENTO

Visitas de seguimiento

Reevaluación de la programación de las frecuencias de los diferentes grupos de alimentos en los menús

Revisión de los programas formativos del personal del centro (educadores, cocineros, gestores, AMPA, etc.)

Implementar sesiones formativas en el propio centro

Incrementar la frecuencia de visitas al centro en la programación en base al riesgo

Revisión del contrato de la gestión del comedor, MEABs y cafeterías y/o revisión del pliego de prescripciones técnicas

CRITERIOS PRECEPTIVOS PARA QUE LOS MENÚS ESCOLARES OBTENGAN UNA EVALUACIÓN FAVORABLE (I)

Criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares (apartado 7.1.)

A. Frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos

B. Tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos

C. Utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor

D. Oferta de agua como única bebida

E. Oferta de variedades integrales de cereales

F. Información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar sobre la programación mensual de los menús

G. Disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de conservación y calentamiento específico para estos menús especiales:

H. Supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética

I. Criterios de sostenibilidad: Información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas, el origen de proximidad de los alimentos y la adquisición de alimentos ecológicos

CRITERIOS PRECEPTIVOS PARA QUE LOS MENÚS ESCOLARES OBTENGAN UNA EVALUACIÓN FAVORABLE (II)

FRECUENCIAS DE ALIMENTOS RECOMENDADAS EN LA PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS ESCOLARES

COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS	ALIMENTOS	RACIONES RECOMENDADAS CON FRECUENCIA SEMANAL (5 días)/ RACIONES RECOMENDADAS CON FRECUENCIA MENSUAL
Primer plato	Arroz Pasta Legumbres Hortalizas (*)	1 ración semanal 1 ración semanal 1-2 raciones semanales 1-2 raciones semanales
Segundo plato	Pescado (blanco, azul, sepia, calamares) Carnes: Carne blanca (aves y conejo) Carne roja o procesada (ternera, cerdo, salchichas, hamburguesas) Huevos (tortilla, duro, al horno) Proteico vegetal (legumbres y derivados, seitan..) Precocinados (canelones, croquetas, pizzas...) Fritos (rebozados, croquetas, enharinados...)	1-3 raciones semanales Máximo 3 raciones de carne a la semana • 1-3 raciones semanales • 0-1 ración semanal Máximo 2 raciones de carne procesada al mes 1-2 raciones semanales 0-5 raciones semanales 0-3 raciones mensuales 0-2 raciones semanales
Guarnición	Ensalada (verdura fresca cruda) Otros (patatas, salsas, setas, hortalizas, legumbres...) Fritos (patatas, patata chips, rebozados...)	3-4 guarniciones semanales 1-2 guarniciones semanales 0-1 guarnición semanal
Postres (**)	Fruta fresca Lácteos (yogur, queso fresco, cuajada) sin azúcar Fruta no fresca (seca, secada, al horno...)	4-5 raciones semanales 0-1 ración semanal 0-1 ración semanal

(*) Según el Código Alimentario Español hortaliza es cualquier planta herbácea hortícola en sazón que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinada. La denominación de verdura distingue a un grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencias).

(**) Se limitará la oferta de postres dulces a ocasiones especiales vinculados con fiestas de la comunidad autónoma, donde se podrán ofertar postres dulces típicos de la cultura gastronómica popular.

MÉTODO DE CONTROL

Se revisará y evaluará la programación de los menús escolares correspondientes a 4 semanas, preferiblemente, si es posible, de dos temporadas

CRITERIO DE CONTROL

NO CONFORMIDAD cuando no se cumple, al menos, el 75% de las frecuencias recomendadas

INCUMPLIMIENTO cuando se incumpla la legislación autonómica, o no se cumpla el pliego de prescripciones técnicas establecido en el contrato o el centro tenga historial de reincidencias

CRITERIOS PRECEPTIVOS PARA QUE LOS MENÚS ESCOLARES OBTENGAN UNA EVALUACIÓN FAVORABLE (III)

TIPO DE ACEITE UTILIZADO EN LA PREPARACIÓN DE LOS PLATOS

	Freír	Cocinar	Aliñar
Aceite de oliva virgen			X
Aceite de oliva	X	X	
Aceite de girasol alto oleico	X		

Criterio de control: Se considera una **NO CONFORMIDAD** la utilización de otros aceites diferentes a los recomendados.

OFERTA DE AGUA COMO ÚNICA BEBIDA

Criterio de control: **NO CONFORMIDAD** si no se disponen de medios adecuados y suficientes para proveer al alumnado de agua como única bebida durante la comida

OFERTA DE VARIEDADES INTEGRALES DE CEREALES

Criterio de control: **NO CONFORMIDAD** si no se ofrece como **mínimo una vez por semana pan integral y una variedad integral de pasta o arroz**

UTILIZACIÓN DE SAL YODADA PARA LAS PREPARACIONES CULINARIAS Y USO DE CONCENTRADOS U OTROS POTENCIADORES DEL SABOR

Método de control: Se comprobará que se evita el uso de concentrados para caldos y otros potenciadores del sabor. En caso de que de forma ocasional se estime necesario su uso, se utilizarán las opciones existentes en el mercado con un 30% reducido de sal

Criterio de control: **NO CONFORMIDAD** el uso de sal no yodada y el uso de concentrados para caldos u otros potenciadores del sabor, salvo que excepcionalmente se utilicen las opciones existentes en el mercado con un 30% reducido de sal.

INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS, TUTORES O PERSONAS RESPONSABLES DEL ALUMNADO USUARIO DEL COMEDOR ESCOLAR SOBRE LA PROGRAMACIÓN MENSUAL DE LOS MENÚS

Método de control: Se comprobará la información sobre los menús que se proporcionan, incluidos de aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), sea clara y pormenorizada, y contemple orientaciones para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía

Criterio de control: **INCUMPLIMIENTO** (artículo 40.4 de la ley 17/2011)

CRITERIOS PRECEPTIVOS PARA QUE LOS MENÚS ESCOLARES OBTENGAN UNA EVALUACIÓN FAVORABLE (IV)

DISPONIBILIDAD DE MENÚS ESPECIALES PARA EL ALUMNADO QUE LO REQUIERA, O EN SU CASO, MEDIOS DE CONSERVACIÓN Y CALENTAMIENTO ESPECÍFICO PARA ESTOS MENÚS ESPECIALES

Por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan)

Criterio de control: INCUMPLIMIENTO (artículo 40.5 de la ley 17/2011)

Por motivos culturales, éticos o religiosos

Criterio de control: NO CONFORMIDAD

SUPERVISIÓN DE LOS MENÚS POR PROFESIONALES CON FORMACIÓN ACREDITADA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Criterio de control: INCUMPLIMIENTO (artículo 40.3 de la ley 17/2011)

CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN RELACIÓN CON LA ESTACIONALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS, EL ORIGEN DE PROXIMIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

Método de control: Se comprobará la existencia de alimentos frescos, de temporada y de proximidad, , valorándose que, al menos, el **45% de las frutas y hortalizas que se oferten son de temporada y de proximidad y el 5% del total de alimentos ofertados sean de producción ecológica**

Criterio de control:

NO CONFORMIDAD su no seguimiento

INCUMPLIMIENTO: en las CCAA con legislación al respecto

CRITERIOS PRECEPTIVOS PARA QUE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS OBTENGAN UNA EVALUACIÓN FAVORABLE

UBICACIÓN DE LAS MEABS

Método de control: no se localizan en zonas de acceso del alumnado de infantil y primaria

Criterio de control:

NO CONFORMIDAD si están en zonas de acceso del alumnado de infantil y primaria

INCUMPLIMIENTO: en las CCAA con legislación al respecto

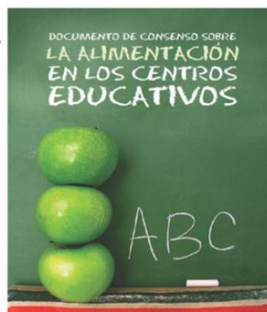
PRESENCIA/AUSENCIA DE PUBLICIDAD EN MEABS

Método de control: no hay publicidad de alimentos y bebidas ni de cualquier otro producto

Criterio de control:

NO CONFORMIDAD si se encuentra cualquier forma de publicidad

INCUMPLIMIENTO: en las CCAA con legislación al respecto



CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN MEABS (*)

- La **porción envasada no contenga más de 200 kilocalorías.**
- El 35 %, como máximo, de las kilocalorías proceda de la grasa, esto equivale a un **contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción envasada.**
Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
- El 10 %, como máximo de las kilocalorías procedan de las grasas saturadas, con un contenido máximo de **2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada.**
Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
- **No contengan ácidos grasos trans**, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- El 10 % como máximo de las kilocalorías procedan de los azúcares añadidos o libres, con un **contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada.**
Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.
- Contenga un **máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción envasada.**

(*) Asumiendo envases o porciones de 50 gramos para alimentos sólidos y de 200ml para bebidas

Método de control: revisando el etiquetado nutricional obligatorio y/o las fichas técnicas que faciliten los proveedores de dicha oferta

Criterio de control: NO CONFORMIDAD si se encuentra cualquier forma de publicidad/
INCUMPLIMIENTO: en las CCAA con legislación al respecto

CRITERIOS PRECEPTIVOS PARA QUE LAS CAFETERÍAS OBTENGAN UNA EVALUACIÓN FAVORABLE

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS NUTRICIONALES Y DE CONTENIDO CALÓRICO PARA PRODUCTOS PROCESADOS DISPENSADOS EN CAFETERÍAS

Método de control: Se revisará el etiquetado nutricional obligatorio y/o las fichas técnicas que faciliten los proveedores de dicha oferta, comprobando que todos los alimentos y bebidas cumplen los contenidos nutricionales y el contenido calórico establecidos en el apartado de alimentos y bebidas ofertadas en MEABs

Criterio de control: NO CONFORMIDAD su no cumplimiento

INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALÉRGENOS EN PRODUCTOS NO ENVASADOS

Método de control: se verificará que los productos no envasados lleven la información en materia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia o dicha información se facilita a través de carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, o por el propio operador de forma oral antes de finalizar la compra.

En el caso de que la información se facilite de forma oral, se revisará que el establecimiento disponga también de esta información de forma escrita y la facilite en los casos que se requiera.

Criterio de control: INCUMPLIMIENTO. *Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.*

INDICADORES PROGRAMA 16 PNCOCA

Objetivo operativo 1:

Realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los **menús escolares**, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de **máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos**, de acuerdo a una programación en base al riesgo.

Finalidad: conocer el número de controles realizados por año

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.

Finalidad:

- **comprobar el cumplimiento de las frecuencias establecidas para diferentes grupos de alimentos**
- **comprobar la información proporcionada sobre los menús escolares a la familia, tutores o personas responsables**
- **comprobar que se suministran menús especiales por motivos de salud (alergias e intolerancias)**
- **comprobar que se facilitan los medios de refrigeración y calentamiento de uso exclusivo para los menús especiales por motivos de salud**
- **comprobar que sólo se sirve agua como bebida**
- **comprobar el tipo de aceite utilizado**
- **comprobar que utilizan sal yodada**
- **comprobar que se ofertan variedades integrales de cereales**

Objetivo operativo 3:

Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa de aplicación, en los pliegos de prescripciones técnicas y guías, sobre máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares en relación con la oferta de los alimentos y bebidas ofrecidos, la ubicación y la ausencia de publicidad y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.

Finalidad: conocer la ubicación de MEABs en los centros escolares, la presencia/ausencia de publicidad y comprobar que los alimentos y bebidas de MEABs y cafeterías cumplen los contenidos nutricionales y de contenido calórico establecidos en el Programa 16

Objetivo operativo 4:

Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los resultados no conformes detectados

Finalidad: conocer el porcentaje de centros escolares con recomendaciones en caso de no conformidad o incumplimiento

