

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



Versión 1

Aprobado en Comisión Institucional

16 de marzo de 2022

AESAN

Elaborado por el Subgrupo de Trabajo de la Comisión Permanente de Nutrición:

- CCAA participantes: Andalucía, Aragón, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Galicia, La Rioja, Madrid y Murcia.
- Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial.
- Coordinado por: Vocalía NAOS de la AESAN.

Acordado en Comisión Permanente de Nutrición de 15 de diciembre de 2021.

Aprobado en Comisión Institucional de 16 de marzo de 2022.

ÍNDICE

JUSTIFICACIÓN	5
OBJETIVO	5
1. ÁMBITO DE APLICACIÓN	7
2. ACTUACIONES PREVIAS AL CONTROL	7
2.1 Información a las consejerías de educación de la puesta en marcha del programa	7
2.2 Actualización del censo de los centros escolares	7
3. CONTENIDO DE LA ENCUESTA PARA LA EVALUACIÓN DE LOS MENÚS, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS	9
3.1 Comedores escolares	9
3.2 Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas	9
3.3 Cafeterías	10
4. SELECCIÓN DE LOS CENTROS ESCOLARES OBJETO DE EVALUACIÓN ANUAL	10
5. METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA DE LOS CENTROS ESCOLARES	11
5.1 Revisión documental	11
5.1.1 Evaluación documental de los menús de los comedores escolares	11
5.1.2 Evaluación documental de la oferta alimentaria de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEABs) y cafeterías	12
5.1.3 Evaluación documental de las cocinas centrales/catering.....	12
5.2 Evaluación presencial	12
5.2.1 Evaluación presencial de comedores escolares.....	12
5.2.2 Evaluación presencial de MEABs y cafeterías	13
5.2.3 Evaluación presencial de las cocinas centrales/catering.....	13
6. RECOMENDACIONES DE MEJORA, NO CONFORMIDADES, INCUMPLIMIENTOS Y MEDIDAS A ADOPTAR PARA SU CORRECCIÓN	14
7. CRITERIOS MÍNIMOS A CUMPLIR EN LA EVALUACION DE LA OFERTA ALIMENTARIA DE LOS CENTROS ESCOLARES	15
7.1 Criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares.....	15
A. Frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos	16
B. Tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos	18
C. Utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor	18
D. Oferta de agua como única bebida.....	19
E. Oferta de variedades integrales de cereales	19
F. Información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar sobre la programación mensual de los menús	19
F.1 Información sobre la programación mensual de los menús	19
F.2 Información sobre menús complementarios para la cena	20
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	20
G.1 Por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan)	20
G.2 Por motivos culturales, éticos o religiosos.....	21

H. Supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	21
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.....	21
7.2 Criterios mínimos para evaluar la oferta alimentaria de las MEABs.....	22
A. Ubicación de las MEABs	22
B. Presencia/ausencia de publicidad en MEABs	22
C. Cumplimiento de los criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas ofertados en MEABs	22
7.3 Criterios mínimos para evaluar la oferta alimentaria de las cafeterías.....	24
A. Cumplimiento de los criterios nutricionales y de contenido calórico para productos procesados dispensados en cafeterías.....	24
B. Información en materia de alérgenos en productos no envasados.....	25
8. INFORME DE EVALUACIÓN	25
ANEXO I: Tablas de recogida de información para el informe anual de resultados	26

JUSTIFICACIÓN

La demanda de comedores escolares sostenibles y saludables se perfila como una realidad emergente, que se conecta con la creciente preocupación social por las implicaciones del sistema agroalimentario en la salud, la economía y el medio ambiente y que cada vez está más presente, especialmente tras la firma en 2015 del Pacto de Milán, Pacto de Política Alimentaria Urbana que aspira a implantar un sistema más equitativo, saludable y sostenible.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), se refiere a los “entornos que apoyan la salud” y los “ambientes favorables”, para introducir los lugares que presentan protección ante riesgos para la salud. En éste contexto queda definido el *entorno escolar* como un espacio propicio para fomentar hábitos saludables relacionados con la alimentación, educando en salud y ahora también para promover una alimentación sostenible, dado que existe evidencia suficiente sobre el hecho de que los alimentos más saludables son además, los más sostenibles en sus procesos productivos, de ahí la necesidad de aprovechar esta ventana de oportunidad, para introducir en los programas dirigidos al entorno escolar la promoción de una alimentación saludable y sostenible, reforzando los mensajes educativos sobre la importancia de la alimentación saludable, la producción sostenible de alimentos y la reducción del desperdicio de alimentos.

Por otro lado, la *Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición* (en adelante *Ley 17/2011*) constituye la referencia normativa nacional en la promoción de una alimentación saludable, y el nuevo Reglamento de controles oficiales, el *Reglamento (UE) 2017/625 que entró en vigor el 14 de diciembre de 2019*, dispone en su considerando 3 y 4, que “*la legislación de la Unión establece un conjunto de normas armonizadas para garantizar que los alimentos y los piensos sean seguros y saludables*”, y que existe legislación específica respecto a los requisitos de calidad y composición, entre otros.

En base a todo ello, la Comisión Institucional (CI) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición aprobó, en 2019, la inclusión de un nuevo programa en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, con el fin de supervisar la oferta alimentaria en los centros escolares. Posteriormente, en diciembre de 2020 la CI aprobó el nuevo Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (en adelante PNCOCA 2021-2025), que contaba, entre sus novedades, la inclusión del Programa 16 orientado al control oficial de la oferta alimentaria en centros escolares, por lo que procede definir y acordar un protocolo de mínimos para la aplicación del mencionado programa, que detalle los criterios para la evaluación de la calidad nutricional de la oferta alimentaria en los centros escolares.

OBJETIVO

El objetivo principal que se persigue es contribuir a que los centros escolares sean entornos que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el fomento de la calidad nutricional tanto de los menús, como de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías. Para ello se requiere realizar acciones de control y seguimiento, para:

- Conocer y evaluar la calidad nutricional de la oferta alimentaria presente en los centros educativos.
- Establecer mecanismos para que se lleven a cabo medidas correctoras para mejorarla, en base a las recomendaciones de las autoridades competentes y a la legislación existente, en su caso.

El 16 de diciembre de 2020 fue aprobado, por la Comisión Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), el nuevo Plan Nacional de Control Oficial 2021-2025. Entre sus novedades se encuentra la inclusión en control oficial de un nuevo programa sobre control de menús escolares, máquinas expendedoras (MEABs) y cafeterías de los centros escolares, cuyo objetivo es promover en los centros escolares una oferta alimentaria, que cumpla los requisitos de calidad nutricional (Programa 16).

El Programa 16 define el objeto, ámbito de aplicación, objetivos, programación de los controles, así como los aspectos claves en relación con la organización, gestión del control oficial y evaluación de los resultados, contemplando en sus anexos las disposiciones legales existentes y diferentes modelos de cuestionarios de recogida de información e informes de resultados.

No obstante, la Comisión Permanente de Nutrición, en reunión mantenida el 24 de noviembre de 2020, además de acordar elevar este Programa 16 de control oficial a la Comisión Institucional, estableció la constitución de un 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, cafeterías y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEABs)

Las Comunidades Autónomas participantes en el subgrupo de trabajo han sido: Andalucía, Aragón, Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Galicia, La Rioja, Madrid y Murcia.

En este protocolo se recogen las siguientes etapas y actuaciones que se desarrollan a continuación:

- Fijar el ámbito de aplicación.
- Especificar las actuaciones previas al control:
 - Notificación a las Consejerías de Educación.
 - Recogida de información del censo de centros.
- Definir el contenido de la encuesta para la evaluación de los comedores escolares, máquinas expendedoras y cafeterías y cocinas centrales.
- Establecer el procedimiento para la selección de los centros objeto de evaluación anual.
- Establecer los criterios para la programación, frecuencia y realización de los controles efectuados en los comedores escolares, MEABs y cafeterías y cocinas centrales.
- Precisar las actuaciones y metodología de control para llevar a cabo la evaluación, vigilancia y seguimiento de la calidad nutricional de la oferta alimentaria en los comedores escolares, cocinas centrales, MEABs y cafeterías de los centros educativos.
- Determinar recomendaciones de mejora, no conformidades, incumplimientos, y las medidas a adoptar para su corrección.
- Establecer los criterios mínimos a cumplir en la evaluación de la oferta alimentaria de los centros escolares.
- Elaborar el informe de evaluación.
- Diseñar las tablas de recogida de información.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este protocolo se aplica a los centros escolares incluidos en este programa de control oficial: centros educativos públicos, privados y concertados que impartan 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.

2. ACTUACIONES PREVIAS AL CONTROL

En base a estructurar un procedimiento de actuación que englobe todas las actividades a llevar a cabo para facilitar la evaluación de la oferta alimentaria, en el que se aúne la función informativa y asesora que en este programa llevan a cabo las autoridades sanitarias para mejorar la oferta alimentaria, con la de control o vigilancia propiamente dicha, se estima conveniente el desarrollo de las acciones que a continuación se detallan:

2.1 Información a las consejerías de educación de la puesta en marcha del programa

Se considera necesaria la colaboración y cooperación de las Consejerías de Educación o Consejerías competentes en materia de Educación, de cada Comunidad Autónoma, para poner en conocimiento de los centros escolares la implantación del mismo, lo que facilitará la colaboración de los profesionales de los centros educativos con los agentes de control que realicen la inspección.

Asimismo, si se estima oportuno, puede informarse simultáneamente a otros agentes implicados.

2.2 Actualización del censo de los centros escolares

Previamente a la ejecución del control descrito en el Programa 16 del PNCOCA y del presente protocolo se revisará el censo de los centros escolares. Para ello, la información se podrá recabar a través de la colaboración con las Consejerías de Educación o Consejerías competentes en materia de Educación, o mediante encuestas vía telemática o presencial, o mediante cualquier otra opción que se considere oportuna para tal fin y/o en la visita presencial de evaluación in situ de los centros educativos.

La información del censo de establecimientos a controlar que se necesita conocer se detalla a continuación.

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL CENTRO EDUCATIVO

- 1) Nombre del centro y código del centro
- 2) Localidad, código postal y provincia
- 3) Enseñanzas que imparte:
 - Educación infantil
 - Educación primaria
 - Educación especial
 - Educación secundaria
 - Bachillerato
 - Ciclos formativos
- 4) Número de alumnos del centro
- 5) Dispone de servicio de comedor
- 6) Número de alumnos que utilizan el comedor
- 7) Nombre y apellidos y datos de contacto (correo electrónico y teléfono) de la(s) persona(s) responsable(s) de enviar la programación y recibir las notificaciones e informes de evaluación.

A. INFORMACIÓN SOBRE EL COMEDOR ESCOLAR

Datos del tipo de gestión del comedor

- 8) Lugar de elaboración de los menús:
 - Cocina propia (equipo de cocina contratado y gestionado por la Asociación de Madres y Padres de Alumnos (AMPA) o el centro)
 - Empresa de restauración que cocina en el centro
 - Empresa de restauración que sirve desde una cocina central (catering)
 - Otros
- 9) ¿Quién contrata la gestión del comedor? (AMPA, dirección del centro, otros...)
- 10) Nombre y datos de la empresa que presta el servicio:
 - Dirección.
 - Localidad y provincia de ubicación.
 - Correo electrónico y teléfono de contacto.
 - Número de Registro Sanitario.
- 11) ¿Se dispone de un plan de residuos en el servicio de comedor? (en caso afirmativo presentar el plan documentado).

B. INFORMACIÓN SOBRE MÁQUINAS EXPENDEADORAS

- 12) ¿El centro dispone de MEABs?
- 13) ¿Quién contrata la gestión? AMPA, Dirección del centro, empresa, otros
- 14) En caso afirmativo:
 - ¿Qué empresa de vending es la que distribuye? Nombre o razón social, dirección de la persona o empresa responsable del abastecimiento o mantenimiento.
 - Número de inscripción en el registro obligatorio que determine la CCAA para desarrollar la actividad.

C. INFORMACIÓN SOBRE LA CAFETERÍA

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

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

En este apartado se definen los aspectos que deben ser incluidos en la encuesta para poder llevar a cabo la evaluación de la oferta alimentaria de los centros con comedores escolares, máquinas expendedoras y cafeterías.

3.1 Comedores escolares

- **Supervisión de los menús.** Se verificará que la realizan profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética (*Artículo 40.3 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*) (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **Información que se proporciona a las familias tutores o personas responsables de los comensales.** Se comprobará que las familias, tutores o responsables reciben información sobre la programación de los menús del comedor escolar, incluidos aquellos cuyos hijos e hijas tengan necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan). Asimismo, se comprobará que se incluyen orientaciones sobre cenas complementarias al menú del mediodía (*Artículo 40.4 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*) (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **Disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan), culturales, éticos o religiosos (especificando los tipos/clases de menús especiales y el número que se sirven de cada tipo/clase).** Se confirmará que se dispone de estos menús especiales por motivos de salud. Asimismo, se comprobará que se disponen por motivos culturales, éticos o religiosos para el alumnado que lo requiera (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **Existencia de medios de conservación y calentamiento específicos para los menús especiales** que sean preparados por las familias, tutores o responsables de los alumnos y alumnas, en los casos en que las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **Frecuencias semanales o mensuales para los diferentes grupos de alimentos.** Esta información se complementará y contrastará con la evaluación de las programaciones de los menús facilitados por los centros educativos (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **Tipo de aceite utilizado en las frituras, para cocinar y para aliñar** (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **Utilización de sal yodada y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor** (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **Oferta de variedades integrales de cereales** (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **Oferta de agua como única bebida**, indicando como se oferta (jarras de agua o embotellada), en caso contrario, que otros tipos de bebida se sirven (ver criterio de control en apartado 7).
- **Adquisición de alimentos de temporada y de proximidad** para la preparación de los menús (ver criterio de control en apartado 7).
- **Adquisición de alimentos ecológicos** para elaborar los menús (ver criterio de control en apartado 7).

3.2 Máquinas expendedoras de alimentos y bebidas

- **Ubicación de las máquinas expendedoras.** No estarán en zonas de acceso del alumnado de educación infantil y primaria (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **Presencia/ausencia de publicidad en MEABs.** En caso de tener publicidad, especificar de qué tipo (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **Tipos de alimentos y bebidas que se venden.** Número de líneas o dispensadores que hay para las categorías de alimentos y bebidas permitidos, contemplados en el Programa 16.
- **Cumplimiento de los criterios nutricionales y el contenido calórico** establecidos para los alimentos y bebidas que se ofertan. En este caso se verificará que se cumplen los criterios a través del etiquetado

nutricional obligatorio en los productos envasados y/o mediante las fichas técnicas de los productos que facilite la persona responsable de la contratación de las MEABs (ver criterio de control consensuado en apartado 7).

3.3 Cafeterías

- **Cumplimiento de los criterios nutricionales y el contenido calórico** establecido para los productos procesados que se oferten, envasados o no. En este caso se verificará que se cumplen los criterios a través del etiquetado nutricional obligatorio en los productos envasados y/o mediante las fichas técnicas de los productos que facilite la persona responsable de la gestión o contratación de la cafetería (ver criterio de control consensuado en apartado 7).
- **En cafeterías que dispongan de servicio de menús de mediodía:**
 - Tipo de menú (platos combinados, menús completos u otros)
 - Cuantos días a la semana se ofrece este servicio
 - Quién supervisa los menús servidos
- **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**, o 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, de conformidad con lo que establece el *Reglamento 1169/2011 y el 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.

En el caso de que la información se facilite de forma oral, el establecimiento deberá disponer también de esta información de forma escrita y facilitarse en los casos que se requiera (ver criterio de control consensuado en apartado 7).

4. SELECCIÓN DE LOS CENTROS ESCOLARES OBJETO DE EVALUACIÓN ANUAL

Se hará, al menos, el control y seguimiento de un **25-30% de los centros educativos** que figuran en el censo, priorizando en base al análisis del riesgo, el número del alumnado usuario del comedor escolar y teniendo en cuenta criterios de equidad, además de aspectos como los antecedentes del comedor: aspectos a mejorar en evaluaciones anteriores o incumplimientos precedentes, si no han sido inspeccionados en años anteriores, si se ha recibido alguna reclamación.

También se priorizará aquellos centros que también tengan MEABs y cafeterías, porque permitirá obtener datos de la oferta alimentaria global que se ofrece en ellos.

El objetivo a cumplir es que, al menos, **en el periodo de vigencia del actual PNCOCA 2021-2025 se proceda a evaluar la oferta alimentaria de todos los centros escolares incluidos en el ámbito de aplicación de este programa.**

5. METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA DE LOS CENTROS ESCOLARES

La evaluación se llevará a cabo mediante una revisión documental y visitas al centro escolar. En los casos que el servicio de comedor lo suministren empresas, también se podrán realizar visitas a las cocinas centrales.

5.1 Revisión documental

La evaluación de las programaciones de los menús será previa a la visita presencial de los comedores escolares.

5.1.1 Evaluación documental de los menús de los comedores escolares

Se hará la revisión y evaluación de la **programación de los menús escolares** de 4 semanas preferiblemente, si es posible, de dos temporadas: otoño-invierno y primavera-verano.

La evaluación documental para comprobar la calidad nutricional incluirá lo siguiente:

- a) **Comprobar que se cumplen las frecuencias semanales y mensuales de los grupos** de alimentos de la tabla I.
- b) **Revisión de las fichas de elaboración de los menús**, para conocer las cantidades de los diferentes ingredientes que componen los platos del menú, las técnicas culinarias utilizadas en su elaboración, el tipo de aceite utilizado, tamaño de las raciones en función de la edad y el valor energético de todos los platos incluidos los postres y el pan.
- c) **Revisión del etiquetado y en su caso de las fichas técnicas de los ingredientes/platos preparados** que utilizan en la elaboración del menú, para comprobar los contenidos en grasas (saturadas y ácidos grasos trans), azúcar y sal. Se puede solicitar que las envíen junto con la programación de los menús o bien recogerlos durante la visita presencial.
- d) Verificar si hay una planificación para la programación de los menús que tenga en cuenta la **rotación de variedades de los diferentes grupos de alimentos** (hortalizas, legumbres, especies de pescado, tipos de carne, frutas), variedad de recetas, variedad de procesos culinarios.
- e) Si se elaboran **menús especiales**, se revisarán los mismos aspectos señalados para los menús tipo (fichas técnicas de elaboración, fichas técnicas/etiquetado de los alimentos preparados e ingredientes utilizados en su elaboración, frecuencias de grupos de alimentos).
- f) Comprobar la **información sobre los menús que se proporcionan a las familias, tutores o responsables de todos los comensales**, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), verificando que la programación mensual de los menús sea clara y pormenorizada, contemplando:
 - Descripción de los ingredientes principales (variedades de hortalizas, legumbres, frutas, pescado, carne, tipo de postre lácteo).
 - Técnica culinaria utilizada.
 - Tipo de aceite usado.
 - Disponibilidad de la información sobre productos utilizados para la elaboración de los menús, que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios
 - Accesibilidad de dicha información a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así sea requerida.
 - Ejemplos de menús complementarios con la comida del mediodía para las cenas.
 - Ausencia de publicidad.
- g) Verificar que los **menús han sido supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética**.
- h) Revisión de la información disponible en relación con: la **estacionalidad de frutas y hortalizas, el origen de proximidad de los alimentos y la adquisición de alimentos ecológicos**.

5.1.2 Evaluación documental de la oferta alimentaria de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEABs) y cafeterías

La evaluación documental de la oferta alimentaria que se venda en estas instalaciones se realizará, mediante:

- a) Revisión del **etiquetado nutricional obligatorio y/o de las fichas técnicas** que faciliten los proveedores comprobando que todos los alimentos y bebidas cumplen los contenidos nutricionales y el contenido calórico establecidos en el Programa 16¹:
 - 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.
- b) Se revisará, si procediera, el etiquetado frontal voluntario y su categoría de clasificación.

La evaluación se completará con la información que se obtenga de la encuesta realizada, durante la visita presencial al centro educativo.

5.1.3 Evaluación documental de las cocinas centrales/catering

Se comprobarán los mismos aspectos recogidos en el punto 5.1.1 sobre evaluación documental de los menús de los comedores escolares.

5.2 Evaluación presencial

Tras la evaluación documental se realizará una evaluación mediante una visita presencial al centro educativo. En los casos que el servicio de comedor lo suministren empresas, también se podrán realizar visitas a las cocinas centrales. En algunos casos, la evaluación presencial corresponderá a una visita de seguimiento para verificar la implementación de las recomendaciones previamente establecidas en una visita anterior.

Durante la **visita al centro educativo** se mantendrá una **entrevista con la persona responsable del centro o del comedor escolar**, con objeto de informar sobre el programa de evaluación de comedores escolares, MEABs y cafeterías, explicándoles los objetivos que se quieren conseguir, metodología que se utilizará, verificaciones que se realizarán, como se notificarán el resultado de la evaluación etc. A partir de ahí se realizarán las **siguientes actuaciones de control**:

5.2.1 Evaluación presencial de comedores escolares

La evaluación englobará las siguientes actuaciones:

- a) Se comprobará in situ la información facilitada en la encuesta de recogida de información de acuerdo al apartado 3.
- b) Se solicitará las fichas técnicas de los platos que conformen el menú.

¹ Asumiendo envases o porciones de 50 gramos para alimentos sólidos y de 200ml para bebidas.

- c) Comprobar in situ que el menú servido coincide con el planificado en la programación, y en caso de sustitución cumplen las frecuencias recomendadas de los grupos de alimentos y tienen la misma calidad nutricional que el menú sustituido.
- d) Revisar la disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias), culturales, éticos o religiosos para el alumnado que lo requiera, o que en los casos en que las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán al alumnado los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.
- e) Comprobar las condiciones ambientales (iluminación, ventilación, temperatura, ruidos, limpieza); de organización y funcionamiento (ratio de monitores por número de usuarios del comedor, duración de los turnos de comida)².
- f) Análisis sensorial de los menús, (presentación de los platos, temperatura, características organolépticas (sabor, color, olor) comprobando la aceptación o rechazo de los platos por los comensales (comprobación visual de los restos que dejan de los diferentes platos).
- g) Verificar si cuentan con un plan de residuos.

5.2.2 Evaluación presencial de MEABs y cafeterías

En la visita a los centros para hacer la evaluación in situ de los comedores escolares se podrá hacer también la de MEABs y cafeterías, que consistirá en:

- Se comprobará in situ la información facilitada en la encuesta de recogida de información de acuerdo al apartado 3.
- Se revisará el etiquetado nutricional o las fichas técnicas de los alimentos y bebidas de MEABs y cafeterías para comprobar que cumplen los criterios nutricionales y de contenido calórico.
- Comprobar que los alimentos y bebidas que se ofrecen corresponden a los grupos que se recogen en el Programa 16.
- Verificar la ubicación de las MEABs, su correcta identificación y la ausencia de publicidad en MEABs.
- Verificar que los productos no envasados de las cafeterías 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, revisar que el establecimiento disponga también de esta información de forma escrita y se facilite en los casos que se requiera.
- Constatar si en las cafeterías se ofrece servicio de menús para mediodía. En caso afirmativo comprobar qué tipo de menú (platos combinados, menús completos u otros) y quién supervisa estos menús.

5.2.3 Evaluación presencial de las cocinas centrales/catering

Durante el curso escolar se podrá realizar la programación de visitas a las cocinas centrales/catering que presten el servicio de comedor escolar, con la frecuencia que se considere necesario para un adecuado control.

Cuando estas empresas sirven a un conjunto de centros escolares el mismo menú, la evaluación se hará de forma centralizada y coordinada por un único equipo de inspección.

Durante la visita de inspección se llevarán a cabo las siguientes actuaciones:

² El programa 1 de Inspección general de establecimientos contempla determinados aspectos de control relativos a la ventilación y la iluminación, en relación con los locales destinados a los productos alimenticios (*Reglamento 852/2004. Anexo II*), tales como: disponer de medios adecuados de ventilación mecánica o natural; evitar corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir y disponer de suficiente luz natural o artificial.

- a) Evaluación documental de las programaciones de los menús, las fichas técnicas y recetas de los platos que conforman los menús. Se comprobará que describen todos los ingredientes utilizados y sus cantidades, las técnicas culinarias, el aceite utilizado en la elaboración, tamaño de la ración, el contenido calórico.
- b) Valorar la calidad nutricional de las materias primas e ingredientes que utilizan para la elaboración de los platos.
- c) Verificar si cuentan con una planificación para la programación de los menús que tenga en cuenta la rotación de variedades de los diferentes grupos de alimentos (hortalizas, legumbres, especies de pescado, tipos de carne, frutas), variedad de recetas, variedad de procesos culinarios.
- d) Verificar si cuentan con un plan de control y registro de platos con mayor y menor aceptación por los alumnos y se tiene en cuenta a la hora de realizar las programaciones de los menús.
- e) Verificar si cuentan con un plan de residuos.

6. RECOMENDACIONES DE MEJORA, NO CONFORMIDADES, INCUMPLIMIENTOS Y MEDIDAS A ADOPTAR PARA SU CORRECCIÓN

Tras la evaluación documental y/o la inspección mediante visita *in situ* se podrán detectar aspectos del control que cumplen o no con los criterios establecidos.

EL RESULTADO DEL CONTROL OFICIAL PUEDE DAR LUGAR A:

- **Informe favorable**
- **No conformidades**, cuando:
 - Los criterios mínimos a evaluar en los menús escolares y la oferta de alimentos y bebidas de MEABs y cafeterías que se han establecido, en el apartado 7, de forma consensuada no se cumplen.
 - No hay concordancia entre la evaluación documental y la evaluación presencial.
- **Incumplimientos**, cuando:
 - No se cumplen los requisitos establecidos por normativa nacional o autonómica en materia de nutrición y seguridad alimentaria del 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.

Es decir, se indican recomendaciones cuando se detectan no conformidades o incumplimientos en los criterios de control y también cuando no se detecten, pero se considera necesario mejorar algún aspecto de la calidad nutricional.

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

En caso de que se detecten no conformidades o incumplimientos, se procederá a **adoptar medidas para corregirlas**. La autoridad competente adoptará medidas que serán proporcionales a los riesgos para la salud que pudieran derivarse de las no conformidades e incumplimientos detectados. Las medidas serán de aplicación directamente en los centros escolares (dependiendo del tipo de contratación) y/o en las cocinas centrales y pueden ser:

- **Visita de seguimiento:** cuando al realizar la evaluación documental y/o en la visita inicial de evaluación presencial de los comedores escolares, MEABs y cafeterías, se hayan realizado recomendaciones de mejora o se haya detectado alguna no conformidad o incumplimiento. En esta visita de seguimiento se comprobará que se han aplicado las propuestas de mejora recomendadas o las medidas correctoras necesarias.
- **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.**

7. CRITERIOS MÍNIMOS A CUMPLIR EN LA EVALUACION DE LA OFERTA ALIMENTARIA DE LOS CENTROS ESCOLARES

La autoridad competente que ejecuta el programa de control y/o vigilancia correspondiente al Programa 16 en el marco del PNCOCA 2021-2025, a través de la información obtenida mediante la evaluación documental tanto para los menús de los comedores escolares como para MEABs y cafeterías y de las visitas in situ que se realizan para la evaluación presencial de los comedores escolares, MEABs, cafeterías y cocinas centrales, verificará el grado de cumplimiento de los criterios mínimos establecidos a continuación y que deben cumplirse en todos los centros escolares.

Por otro lado, los criterios mínimos aquí seleccionados, que deben ser preceptivos para obtener una evaluación favorable, serán revisados periódicamente con objeto de añadir, si se estima necesario, nuevos requisitos en función de los resultados obtenidos en las actuaciones de control llevadas a cabo en el marco de este programa.

7.1 Criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares

Los criterios mínimos a evaluar son los enumerados a continuación:

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:

F.1. Información sobre la programación mensual de los menús.

F.2. Información sobre menús complementarios para la cena.

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:

G.1. Por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan).

G.2. Por motivos culturales, éticos o religiosos.

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.

A. Frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se revisará y evaluará las frecuencias recomendadas para todos los grupos de alimentos de la programación de los menús escolares correspondientes a 4 semanas, preferiblemente, si es posible, de dos temporadas (otoño-invierno y primavera-verano) verificándose que se cumple las frecuencias establecidas en la tabla I.

La información sobre las frecuencias de los grupos de alimentos que se utilizan en la elaboración de los menús escolares, se obtendrá de la revisión documental de la programación de los menús escolares enviada por los centros educativos y/o las cocinas centrales, de la información recogida en la encuesta, y/o de la visita de evaluación presencial de las cocinas centrales y/o de los comedores escolares, en donde también se verificará que el menú servido el día de la inspección coincide con el que figura en la programación de los menús escolares.

Para la evaluación se contabilizará el número total de alimentos distribuidos por semana, para obtener el total de la programación (20 días) para cada una de las temporadas (otoño-invierno, primavera-verano), si es posible. Asimismo, se contabilizará la frecuencia mensual de platos preparados, carne procesada.

TABLA I. 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	1 ración semanal
	Pasta	1 ración semanal
	Legumbres	1-2 raciones semanales
	Hortalizas (*)	1-2 raciones semanales
Segundo plato	Pescado (blanco, azul, sepia, calamares)	1-3 raciones semanales
	Carnes: <ul style="list-style-type: none"> • Carne blanca (aves y conejo) • Carne roja o procesada (ternera, cerdo, salchichas, hamburguesas...) 	máximo 3 raciones de carne a la semana 1-3 raciones semanales 0-1 ración semanal máximo 2 raciones de carne procesada al mes
	Huevos (tortilla, duro, al horno)	1-2 raciones semanales
	Proteico vegetal (legumbres y derivados, seitan...)	0-5 raciones semanales
	Precocinados (canelones, croquetas, pizzas...)	0-3 raciones mensuales
	Fritos (rebozados, croquetas, enharinados...)	0-2 raciones semanales
Guarnición	Ensalada (verdura fresca cruda)	3-4 guarniciones semanales
	Otros (patatas, salsas, setas, hortalizas, legumbres...)	1-2 guarniciones semanales
	Fritos (patatas, patata chips, rebozados...)	0-1 guarnición semanal

Postres (**)	Fruta fresca	4-5 raciones semanales
	Lácteos (yogur, queso fresco, cuajada) sin azúcar	0-1 ración semanal
	Fruta no fresca (seca, secada, al horno...)	0-1 ración semanal

Consideraciones a tener en cuenta sobre los grupos de alimentos de la Tabla I

(*) 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.

No se considerará una ración de hortalizas como primer plato si está constituida únicamente por patata.

- Se potenciará la utilización de **variedades integrales** (pasta, arroz, pan, etc.), además de cumplir con el criterio mínimo requerido y contemplado en el apartado 7.1.E.
- Por su calidad nutricional, se recomienda aumentar la presencia de **legumbres** en los menús (cocinadas, preferiblemente con hortalizas), considerando, además, que pueden constituir un plato único o un segundo plato (acompañado, por ejemplo, de un entrante de ensalada o de crema de verduras).
- En las pastas no se incluyen las **pizzas** porque se consideran platos precocinados.
- La utilización de **sal** en las preparaciones tiene que de ser moderada y según las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, tiene que ser **yodada**.
- Utilizar **aceite de oliva virgen** para cocinar y aliñar, y que en el comedor haya aceite de oliva accesible para los comensales.
- Se aconseja que haya **agua fácilmente accesible** para los escolares (presencia de jarras con agua en las mesas).
- Hay que adaptar los alimentos, sobre todo las hortalizas, las frutas y el pescado a la **temporada** y a la **disponibilidad** del territorio y zona geográfica cercana, para garantizar un consumo de productos estacionales, locales y de proximidad.

Cuando se cumpla al menos el 75% de las frecuencias recomendadas se considera que la evaluación del menú es **aceptable**, aunque se realizarán recomendaciones dirigidas a la mejora de los menús cuando no se cumpla el 100% con las frecuencias recomendadas.

Criterio de control: Se considera una **NO CONFORMIDAD** cuando no se cumple, al menos, el 75% de las frecuencias recomendadas para los diferentes grupos de alimentos.

Se considera **INCUMPLIMIENTO** en los siguientes casos:

- Cuando no haya cumplimiento con la legislación autonómica en materia de frecuencias recomendadas, si procede.
- Cuando no se cumpla el pliego de prescripciones técnicas establecido en el contrato, si procede.
- Cuando el centro no cumpla con el listado de las recomendaciones fijadas por la autoridad competente y tenga historial de reincidencias.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará medidas que serán proporcionales a los riesgos para la salud que pudieran derivarse de las no conformidades e incumplimientos detectados. Las medidas serán de aplicación directamente en los centros escolares (dependiendo del tipo de contratación) y/o en las cocinas centrales. Entre las posibles medidas a adoptar se encuentra:

- Reevaluación de la programación de las frecuencias en base a una propuesta de mejora de la programación de los menús, especificando los grupos de alimentos en los que se tiene que aumentar o disminuir las frecuencias de consumo.
- Programación de una visita de seguimiento.
- Implementación de sesiones formativas en el propio centro.
- Aumentar el score del centro a la hora de realizar la programación de las visitas en base al riesgo.
- Revisión del contrato de la gestión del comedor.

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

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se comprobará de forma documental en la encuesta y en la visita de evaluación presencial los tipos de aceites que se utilizan para las diferentes preparaciones culinarias, atendiendo a lo establecido en el siguiente cuadro:

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

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

Medidas a adoptar: Propuesta de mejora y visita de seguimiento para verificar que se ha corregido la no conformidad. Se verificará en las fichas de elaboración de los menús los aceites utilizados en las preparaciones culinarias.

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

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se comprobará de forma documental en la encuesta y en la visita de evaluación presencial que solo se utiliza sal yodada en las preparaciones culinarias.

Se comprobará de forma documental en la encuesta y en la visita de evaluación presencial 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: Se considera una **NO CONFORMIDAD** el uso de sal no yodada.

Asimismo, se considera una **NO CONFORMIDAD** el uso 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.

Medidas a adoptar: Propuesta de mejora y visita de seguimiento para verificar que se ha corregido la no conformidad.

D. Oferta de agua como única bebida

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: En el comedor escolar sólo se servirá agua como única bebida. Se comprobará que se favorece su consumo durante la comida, mediante la colocación de jarras de agua en las mesas o por cualquier otro medio que se considere oportuno. Se comprobará de forma documental en la encuesta y en la visita de evaluación presencial.

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

Medidas a adoptar: Propuesta de mejora y visita de seguimiento para verificar que se ha corregido la no conformidad.

E. Oferta de variedades integrales de cereales

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se comprobará que en los menús escolares se ofrece al menos una vez a la semana pan integral y una variedad integral de pasta o arroz. Se comprobará de forma documental en la encuesta y en la visita de evaluación presencial.

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

Medida a adoptar: Propuesta de mejora y visita de seguimiento (que se hará coincidir con el día en que según la programación se sirve alguna de estas variedades integrales) para verificar que se ha corregido la no conformidad y se cumplen las frecuencias recomendadas para este tipo de alimentos.

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

F.1 Información sobre la programación mensual de los menús

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se comprobará la información sobre los menús que se proporcionan a las familias, tutores o personas responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), verificando que la programación mensual de los menús sea clara y pormenorizada, contemplando:

- Descripción de los ingredientes principales (variedades de hortalizas, legumbres, frutas, pescado, carne, tipo de postre lácteo).
- Técnica culinaria utilizada.
- Tipo de aceite usado.
- Disponibilidad de la información sobre productos utilizados para la elaboración de los menús, que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios.
- Accesibilidad de dicha información a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así sea requerida
- Ausencia de publicidad.

Criterio de control: Este criterio, está recogido en el *artículo 40.4 de la ley 17/2011*, por tanto:

- La falta de información sobre los menús escolares se considera un **INCUMPLIMIENTO**.
- Será **NO CONFORMIDAD** cuando la información sobre los menús sea incompleta. Se hará una propuesta de mejora de la información.

Medidas a adoptar: En caso de incumplimiento se solicitará el envío de la nueva información a las familias y a las autoridades sanitarias con las correcciones propuestas.

En caso de no conformidad se hará una propuesta de mejora de la información, solicitando el envío de la programación con las correcciones y en los casos que se tenga programada una visita de seguimiento al centro escolar se verificará que se ha corregido el incumplimiento o la no conformidad.

F.2 Información sobre menús complementarios para la cena

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se comprobará que la información sobre los menús que se proporcionan a las familias, tutores o personas responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), contempla orientaciones para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

Criterio de control: Este criterio, está recogido en el *artículo 40.4 de la ley 17/2011*, por tanto:

- Su no inclusión en la información sobre los menús escolares se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: Se realizará una propuesta de mejora, de cara a su inclusión en la información sobre la programación mensual de los menús remitida, solicitando el envío de la programación con las correcciones solicitadas.

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

G.1 Por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan)

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se comprobará de forma documental en la encuesta o bien en la visita de evaluación que se sirven menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias alimentarias) para el alumnado que lo requiera, o que en los casos en que las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán al alumnado los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia, tutores o responsables.

Criterio de control: El criterio establecido en relación con la disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias), está recogido en el *artículo 40.5 de la ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*, y por tanto su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: En caso de INCUMPLIMIENTO se solicitará que se facilite el suministro de menús especiales para el alumnado que lo necesite o bien los medios necesarios, para conservar y preparar los menús especiales proporcionados por las familias, tutores o responsables. Se verificará mediante visita de seguimiento que se ha corregido el incumplimiento y que se ha informado a las familias, tutores o responsables del alumnado con necesidades especiales de la disponibilidad de medios para conservar y preparar los menús especiales que proporcionen a sus hijos e hijas o de la programación de menús especiales del que dispondrá el centro educativo.

Otras posibles medidas a adoptar:

- Revisión de los programas formativos del personal del centro (educadores, cocineros, gestores, AMPA, etc.).
- Implementación de sesiones formativas en el propio centro.

- Aumentar el score del centro a la hora de realizar la programación de las visitas en base al riesgo.
- Revisión del contrato de la gestión del comedor.

G.2 Por motivos culturales, éticos o religiosos

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: se comprobará de forma documental en la encuesta o bien en la visita de evaluación presencial la disponibilidad de menús especiales por motivos culturales, éticos o religiosos o en los casos en los que no fuera posible, se facilite al alumnado que lo requieran los medios de refrigeración y calentamiento adecuados.

Criterio de control: El no proveer al alumnado de menús especiales por motivos culturales, éticos o religiosos o en su caso los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para los menús especiales que sean proporcionados por las familias se considera una **NO CONFORMIDAD**.

Medidas a adoptar: En caso de NO CONFORMIDAD se realizará una propuesta de mejora y visita de seguimiento para verificar que se ha corregido la no conformidad.

Otras posibles medidas a adoptar:

- Implementación de sesiones formativas en el propio centro.
- Revisión del contrato de la gestión del comedor.

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

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: se comprobará de forma documental en la encuesta o bien en la visita de evaluación presencial que los menús escolares son supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Criterio de control: este criterio, está recogido en el artículo 40.3 de la ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, por tanto, si se verifica que los menús escolares no son supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medida a adoptar: En caso de incumplimiento se solicitará que los menús sean supervisados por profesionales con formación acreditada. Se verificará que se ha corregido el incumplimiento mediante visita de seguimiento.

Otras posibles medidas a adoptar:

- Revisión de los programas formativos del personal del centro (educadores, cocineros, gestores, AMPA, etc.).
- Implementación de sesiones formativas en el propio centro.
- Aumentar el score del centro a la hora de realizar la programación de las visitas en base al riesgo.
- Revisión del contrato de la gestión del comedor.

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

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se comprobará de forma documental en la encuesta o bien en la visita de evaluación presencial la existencia en la programación de los menús escolares de alimentos frescos, de temporada y de proximidad, característicos de la Dieta Mediterránea, valorándose que al menos el 45% de las frutas y hortalizas que se oferten son de temporada y de proximidad.

Asimismo, se comprobará que al menos el 5% del total de alimentos ofertados serán de producción ecológica, porcentaje que podrá ser incrementado progresivamente a medida que se eleve el número de hectáreas dedicadas a la producción ecológica y el número de operadores ecológicos en España.

Criterio de control: Se considera una **NO CONFORMIDAD** el no seguimiento de los criterios mencionados. Sería un

INCUMPLIMIENTO en las CCAA que tengan legislación al respecto.

Medidas a adoptar: Se hará una propuesta de mejora de la programación, solicitando el envío de la programación con las correcciones que realicen y verificación en visita de seguimiento.

7.2 Criterios mínimos para evaluar la oferta alimentaria de las MEABs

- A. Ubicación de las MEABs
- B. Presencia/Ausencia de publicidad en MEABs
- C. Cumplimiento de los criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas ofertados en MEABs

A. Ubicación de las MEABs

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se comprobará de forma documental en la encuesta o bien en la visita presencial que las MEABs no se localizan en zonas de acceso del alumnado de infantil y primaria.

Criterio de control: Se considera una **NO CONFORMIDAD** si están en zonas de acceso del alumnado de infantil y primaria.

Será un **INCUMPLIMIENTO** en las CCAA que tengan legislación que regule la ubicación de las MEABs.

Medidas a adoptar: Propuesta de cambio de la ubicación de las MEABs y visita de seguimiento para verificar que se ha corregido la no conformidad o el incumplimiento según los casos.

Otras posibles medidas a adoptar:

- Implementación de sesiones formativas en el propio centro.
- Aumentar el score del centro a la hora de realizar la programación de las visitas en base al riesgo.
- Revisión del contrato de la MEABs.

B. Presencia/ausencia de publicidad en MEABs

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se comprobará de forma documental en la encuesta y principalmente en la visita de evaluación presencial que las MEABs situadas en las zonas de acceso del alumnado no hay publicidad de alimentos y bebidas ni de cualquier otro producto.

Criterio de control: Se considera una **NO CONFORMIDAD** si se encuentra cualquier forma de publicidad presente en las MEABs.

La existencia de publicidad, será un **INCUMPLIMIENTO** en las CCAA que tengan legislación que regule dicha prohibición.

Medidas a adoptar: Propuesta de mejora indicando la necesidad de retirada de toda forma de publicidad en las MEABs y visita de seguimiento para verificar que se ha corregido la no conformidad o el incumplimiento, según los casos.

Otras posibles medidas a adoptar:

- Implementación de sesiones formativas en el propio centro.
- Aumentar el score del centro a la hora de realizar la programación de las visitas en base al riesgo.
- Revisión del contrato de la MEABs.

C. Cumplimiento de los criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas ofertados en MEABs

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora

Método de control: Se realizará la evaluación documental de la oferta alimentaria que se vende en MEABs, revisando 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 Programa 16.

Criterios nutricionales y de contenido calórico para productos envasados de venta en MEABs (Programa 16) (*):

- 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

Criterio de control: Se considera una **NO CONFORMIDAD** el no cumplimiento de dichos criterios nutricionales y de contenido calórico.

Será un **INCUMPLIMIENTO** en las CCAA que tienen legislación al respecto.

Medidas a adoptar: Propuesta de mejora solicitando que se retiren los alimentos y bebidas que no cumplan los criterios nutricionales y de contenido calórico y visita de seguimiento para verificar que se ha corregido la no conformidad o el incumplimiento, según los casos.

Otras posibles medidas a adoptar:

- Implementación de sesiones formativas en el propio centro.
- Aumentar el score del centro a la hora de realizar la programación de las visitas en base al riesgo.
- Revisión del contrato de la MEABs.

7.3 Criterios mínimos para evaluar la oferta alimentaria de las cafeterías

- A. Cumplimiento de los criterios nutricionales y de contenido calórico para productos procesados dispensados en cafeterías
- B. Información en materia de alérgenos en productos no envasados

A. Cumplimiento de los criterios nutricionales y de contenido calórico para productos procesados dispensados en cafeterías

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Se realizará la evaluación documental de la oferta de alimentos procesados dispensados en cafeterías, revisando 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 Programa 16.

Criterios nutricionales y de contenido calórico para productos procesados de venta en Cafeterías (Programa 16) (*):

- 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

Criterio de control: Se considera una **NO CONFORMIDAD** el no cumplimiento de dichos criterios nutricionales y de contenido calórico.

Será un **INCUMPLIMIENTO** en las CCAA que tienen legislación al respecto.

Medidas a adoptar: Propuesta de mejora solicitando que se retiren los alimentos y bebidas que no cumplan los criterios nutricionales y de contenido calórico y visita de seguimiento para verificar que se ha corregido la no conformidad.

B. Información en materia de alérgenos en productos no envasados

Este criterio se considera obligatorio, se recogerá en el informe de evaluación y se hará una propuesta de mejora.

Método de control: Durante la visita de evaluación presencial se verificará que los productos no envasados de las cafeterías 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, en conformidad con lo establecido en el *Reglamento 1169/2011* y el *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.

Criterio de control: El no seguimiento de este criterio, al estar contemplado en el *Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero*, se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: En caso de **INCUMPLIMIENTO** se solicitará que se facilite la información en materia de alérgenos en los productos no envasados dispensados en cafetería y en los casos en que dicha información se facilite de forma oral, se revisará que el establecimiento disponga también de esta información de forma escrita. Se verificará mediante visita de seguimiento que se ha corregido el incumplimiento.

8. INFORME DE EVALUACIÓN

Una vez realizado la evaluación documental de la programación de los menús de los comedores escolares, y de la oferta de alimentos y bebidas de MEABs y cafeterías, la recogida de información mediante encuesta y la visita presencial al centro escolar se emitirá el informe en el que se reflejarán:

- 1) No conformidades
- 2) Incumplimientos y la referencia a la normativa que se incumple
- 3) Propuestas de mejora
- 4) Medidas a adoptar y
- 5) Aspectos positivos encontrados en la inspección

Como aspectos positivos encontrados en la inspección se reseñarán todos los aspectos que mejoren los criterios mínimos a cumplir establecidos en el protocolo y en el Programa 16 del PNCOCA:

- Criterios de sostenibilidad: como la utilización de utensilios/menaje no desechable, oferta extensa de productos de temporada, de proximidad y ecológicos, utilización de jarras de agua, existencia de un plan de residuos, priorización de compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada y de bienestar animal y la de los productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medio ambiente.
- Aspectos relacionados con la formación de monitores y personal de cocina.
- Recogida de información sobre la composición nutricional de los ingredientes/platos preparados utilizados en la elaboración de los menús (contenido en grasas, grasas trans, azúcares y sal) mediante la revisión del etiquetado nutricional obligatorio o las fichas técnicas proporcionadas por los proveedores, o del etiquetado frontal, si lo tuviera, para proponer a los centros escolares y empresas que presten el servicio de comedor escolar, recomendaciones para mejorar la calidad nutricional de las programaciones de los menús impulsando el cambio hacia la adquisición de los ingredientes/platos preparados con menores contenidos en grasas, grasas saturadas, trans, azúcar y sal.
- Características de los menús: incremento de frecuencias de productos integrales, ausencia o disminución de las frecuencias de platos precocinados y frituras, incremento de la frecuencia de legumbres.
- Presencia de etiquetado nutricional frontal en alimentos y bebidas que se vendan en MEABs y cafeterías, si procede.

El informe con los resultados de la evaluación de la programación de los menús escolares y la oferta alimentaria de MEABs y cafeterías se enviará a la dirección de los centros escolares, AMPAS, a la empresa que gestiona el servicio de comedores escolares, al titular o empresa que gestiona MEABs y cafeterías, al Ayuntamiento en los casos que gestionen el comedor escolar del centro y a la Consejería de Educación.

ANEXO I: Tablas de recogida de información para el informe anual de resultados

Además del informe de evaluación individualizado para cada centro evaluado, los resultados de la evaluación se remitirán anualmente a la AESAN en las tablas diseñadas a tal efecto, a fin de elaborar el informe anual de resultados del Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

Tabla de recogida de información