

EXPERIENCIA DE CASTILLA LA MANCHA EN LA INTEGRACIÓN EN EL ÁMBITO DEL CONTROL OFICIAL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA INSPECCIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES

RETOS Y DIFICULTADES



CONTENIDOS

Base legislativa para la inspección de la oferta alimentaria en los centros escolares

Breve descripción de la CA para entender el porqué hemos planteado así el programa de comedores escolares – Modelo de CLM

Coordinación de las estructuras que participan

Recursos con los que contamos. Formación: curso comedores escolares ICS

Desarrollo del programa. Evolución.



Objetivo prioritario:

Art. 40 sobre medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, promueve que la oferta alimentaria de los centros escolares sea variada, equilibrada y adecuada a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad de los alumnos



¿Cómo?

- Las autoridades competentes velarán  supervisión de los menús escolares.
- Elaboración de menús adaptados a las necesidades especiales de los que padezcan alergias e intolerancias alimentarias,
- Garantizando menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.
- Información a las familias sobre la programación mensual de los menús.
- Y orientación para complementar con la cena.



Artículo 41. Medidas dirigidas a las Administraciones públicas.

CONDICIONES PARA LA LICITACIÓN DE CONCESIONES Para sus servicios de restauración.

Deberán introducir en el pliego de prescripciones técnicas:

- Requisitos para que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.
- Supervisarán todo ello, atendiendo a las guías y objetivos nutricionales, establecidos por el departamento competente en materia sanitaria.
- Estos requisitos deberán ser objeto de especial consideración dentro de los criterios de adjudicación del contrato.

FUNDAMENTAL:

- 1.- Coordinación con la Consejería de Educación:
 - Participando en las mesas de contratación, o bien
 - Participando en la convocatoria
- 2.- Coordinación con Promoción de la Salud
- 3.- Disponer de recursos en todo el territorio de la CA: SOSP



SUPERFICIE TOLEDO: 15.369 km²

SUPERFICIE CIUDAD REAL: 19.813 km²

SUPERFICIE CUENCA: 17.141 km²

SUPERFICIE ALBACETE: 14.858 km²

SUPERFICIE GUADALAJARA: 12.167 km²

SUPERFICIE TOTAL CLM: 79.463 km²

5 PROVINCIAS

–919 Municipios

–1.600 Núcleos de Población

36 Distritos de Salud

180 Zonas de Salud



- Escasa densidad demográfica.
- Gran dispersión de población.

CONSEJERÍA DE SANIDAD

SS.CC.=
C. A.

SG de Sanidad

DG de Salud Pública

DG de Planificación,
Ordenación e Inspección

Servicios
Jurídicos

Servicio de Sanidad
Ambiental, Salud Laboral
y Laboratorios

Servicio de Sanidad
Alimentaria

Servicio de
Epidemiología

Servicio de
Promoción de la Salud

Servicio de Programas
de Salud Pública



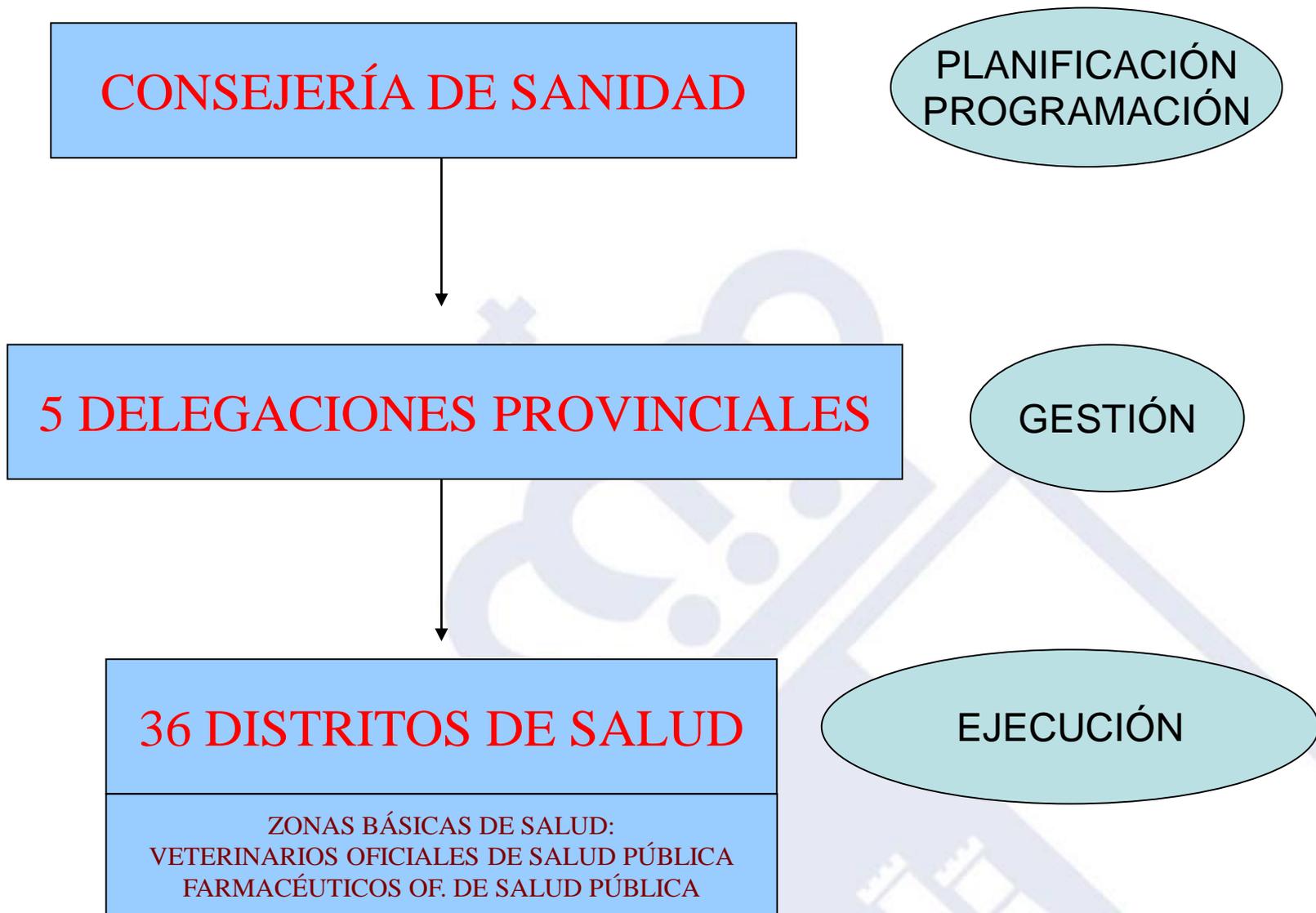
Castilla-La Mancha

Sección de Coordinación
de Laboratorios



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN





Recursos humanos:

Equipos multidisciplinares

FOSP, VOSP

VETERINARIOS	
PROVINCIA	VOSP
ALBACETE	36
CIUDAD REAL	55
CUENCA	41
GUADALAJARA	26
TOLEDO	51
TOTALES	209

FARMACÉUTICOS	
PROVINCIA	FOSP
ALBACETE	14
CIUDAD REAL	19
CUENCA	15
GUADALAJARA	12
TOLEDO	25
TOTALES	85

Total de efectivos:
294 IOSP

Entre sus funciones: el control oficial y la educación sanitaria.



2010

CURSO DE FORMACIÓN DE COMEDORES ESCOLARES. ICS.

- Presencial
- On line

Casos prácticos para
llevar a cabo la
evaluación

OBJETIVO:

Proporcionar la metodología para llevar a cabo los programas de supervisión oficial de COMEDORES ESCOLARES.

CONTENIDO DEL CURSO:

- EVALUACIÓN DE MENÚS ESCOLARES. Criterios de aplicación del control oficial en la evaluación.
- Formación específica en nutrición humana y dietética
- ALERGIAS E INTOLERANCIAS. Pautas en el control de menús para escolares con al. e int.
- Condiciones higiénico sanitarias para llevar a cabo la elaboración de este tipo de menús.
- Supervisión oficial de las normas de higiene en los comedores escolares.

OTROS CURSOS:

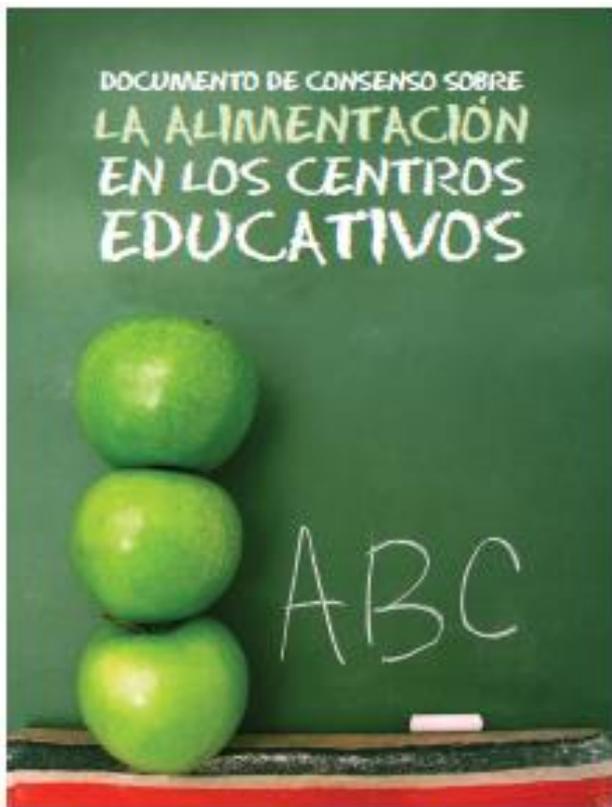
Taller de Supervisión oficial de comedores colectivos para grupos de especial riesgo.

La nutrición en comedores colectivos públicos

Establecimientos de comidas preparadas: supervisión de peligros específicos

Nutrición en edad escolar: aspectos generales y evaluación de menús de comedores escolares

PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DE COMEDORES ESCOLARES



	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Fecha: 14/10/2020
		Versión: 6
		Página 1 de 43

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

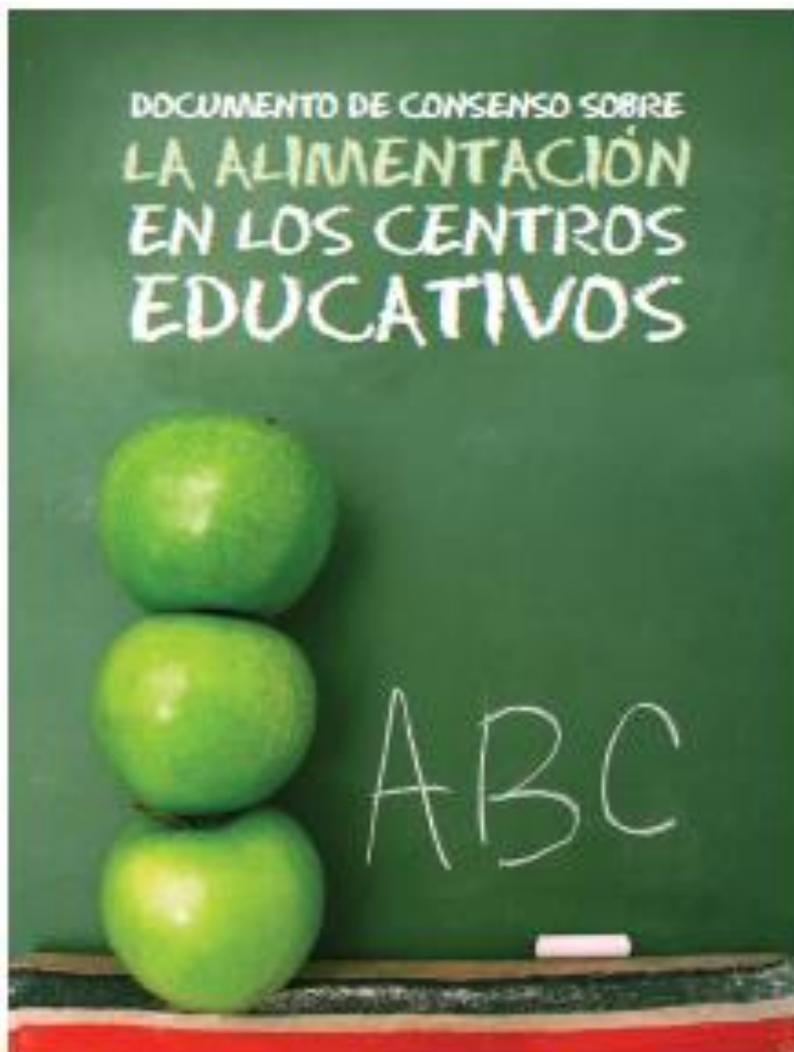
PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DE COMEDORES ESCOLARES

<p><u>Realizado</u> SERVICIO DE SANIDAD ALIMENTARIA</p> <p>Firmado digitalmente en TOLEDO a 14-10-2020 por Patricia Rodríguez García Cargo: Jefa de Servicio</p>	<p><u>Acordado</u> DELEGACIONES PROVINCIALES DE SANIDAD</p>	<p><u>Aprobado</u> DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA</p> <p>Firmado digitalmente el 15-10-2020 por Juan José Camacho Parejo Cargo: Director/a General</p>
---	--	---

Grupo de trabajo ME-CCAA-MSPS comenzó a elaborarse en el 2009. Participa CLM.

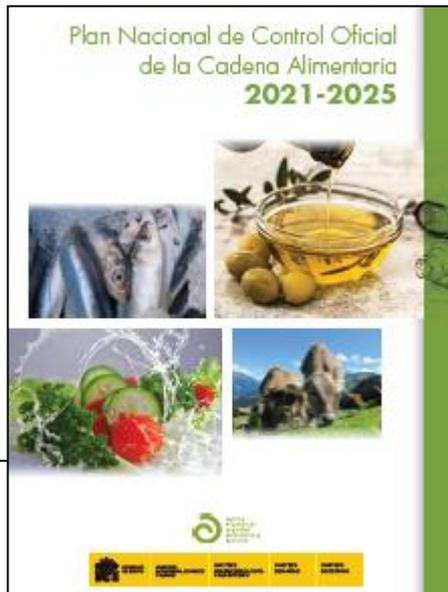
Nº Versión	Fecha	Puntos Modificados
0	25-09-2009	Edición original del Programa de Supervisión de Comedores Escolares
1	25-09-2010	Edición revisada curso 2010-2011.
2	24-08-2012	Edición revisada curso 2012-2013.
3	31-10-2014	Anexo de Instrucciones de gestión de encuesta en NOMADA
4	31-08-2015	Edición revisada y actualizada curso 2015-2016
5	05-09-2019	Edición revisada y actualizada curso 2019-2020
6	14-10-2020	Edición revisada y actualizada curso 2020-2021





Inspección y seguimiento

“En cada Comunidad Autónoma, las **autoridades sanitarias** serán las encargadas de hacer la inspección y el seguimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los locales donde se oferten los menús escolares, así como de las cantinas y máquinas expendedoras, habilitando los mecanismos oportunos para proceder a la revisión y control a fin de velar para que los menús suministrados se adecuen a los estándares fijados”.



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

Programa 16

- Menús escolares
- Máquinas expendedoras
- Cafeterías de centros escolares

INSPECCIÓN INTEGRAL

OMS:

“Entornos que apoyan la salud”: lugares que presentan protección ante riesgos para la salud.

“Entorno escolar” – alimentación:

- Segura y
- Saludable

Reglamento (UE) 2017/625: alimentos seguros y saludables

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Fecha: 14/10/2020
		Versión: 6
		Página 1 de 43

***DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD PÚBLICA***

***PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DE COMEDORES
ESCOLARES***

<p><u>Realizado</u> SERVICIO DE SANIDAD ALIMENTARIA</p> <p>Firmado digitalmente el 14/10/2020 por Patricia Rodríguez García Cargo: Jefe de Servicio</p>	<p><u>Acordado</u> DELEGACIONES PROVINCIALES DE SANIDAD</p>	<p><u>Aprobado</u> DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA</p> <p>Firmado digitalmente el 15/10/2020 por Juan José Carracho Parejo Cargo: Directoría General</p>
---	---	---

Nº Versión	Fecha	Puntos Modificados
0	25-09-2009	Edición original del Programa de Supervisión de Comedores Escolares
1	25-09-2010	Edición revisada curso 2010-2011.
2	24-08-2012	Edición revisada curso 2012-2013.
3	31-10-2014	Anexo de instrucciones de gestión de encuesta en NOMADA.
4	31-08-2015	Edición revisada y actualizada curso 2015-2016
5	05-09-2019	Edición revisada y actualizada curso 2019-2020
6	14-10-2020	Edición revisada y actualizada curso 2020-2021

Control oficial. IOSP

Establece la organización de los controles oficiales de los comedores escolares, potenciando los mecanismos de vigilancia y control para garantizar la provisión de alimentos sanos, seguros y saludables, desde el punto de vista de supervisión de:

- **Condiciones higiénico-sanitarias.**
- **Composición nutricional de los menús y menús alternativos.**
- **Y de la información adicional de estos menús.**

OBJETIVOS PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DE COMEDORES ESCOLARES

- Definir los controles oficiales a llevar a cabo para supervisión de comedores escolares.
- Establecer la metodología para la vigilancia integral de los comedores escolares.
- Precisar los criterios para la programación, frecuencia y notificación de los controles.
- Fomentar la elaboración de dietas saludables en los comedores escolares.
- Contribuir a promocionar hábitos de alimentación saludables.

ÁMBITO:

Todos los colegios de CLM (públicos, concertados y privados) con comedor escolar de:

- Educación infantil (2º Ciclo).
- Primaria
- Secundaria.
- Y centros docentes no universitarios con servicio de residencia de CLM

TIPOLOGÍA DE ESTABLECIMIENTOS CENSADOS:

Nº de comensales:

Desde los que sirven menús a un pequeño grupo de niños, hasta los que llegan a 600 comensales (unos 200).

Lugar donde se elabora el menú:

- **Cocina del colegio**, menos de la mitad de los colegios.
- **Catering** y se sirve en el colegio (mayoritario, > mitad del censo).
- Convenio con restaurante (< del 1%).

Tipo de Gestión para el comedor:

- **Empresa externa** que gestiona el servicio independientemente de donde se elabore el menú, (mayoritaria en CLM)
- < % gestionada por el **propio colegio**.

FRECUENCIA DE SUPERVISIÓN

CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS:

Por el tipo de comensales se consideran de especial riesgo

- Deben visitarse **todos al inicio de la temporada de comedor escolar**
- Y **dependiendo de las incidencias**, se repetirán las visitas cuantas veces fuera necesario para que el servicio ofrecido sea seguro.

EVALUACIÓN DEL MENÚ:

La frecuencia de evaluación de menús será de **al menos 2 al año.**

- Una en la **etapa inicial** del curso que irá de septiembre a febrero (ambos incluidos).
- Y otra en la **etapa final** que irá de marzo a junio (ambos incluidos).

Estacionalidad
del menú

EVALUACIÓN DEL MENÚ.

Consideraciones

Evaluación siempre **cualitativa** y recomendaciones por **grupos de alimentos**.

El menú escolar aporta el **35%** de la alimentación del escolar sólo **5 días** a la semana, por tanto el menú se valora en su conjunto.

La escuela les ha de proporcionar:

- Un menú **equilibrado** y **variado**.
- Fomentar **buenos hábitos alimentarios**.
- Y **complementar** con la alimentación recibida en **casa**.

Es importante informar a los padres sobre los menús que van a tomar.

Y aportar orientaciones para complementar.

EVALUACIÓN DEL MENÚ.

Sistemática

-La evaluación de menús: **Protocolo de evaluación de menús aportado en el Anexo I del programa.**

-Se evalúan **también los menús alternativos** en caso de que haya escolares con alergias o intolerancias alimentarias.

CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN DE MENÚS ESCOLARES

1.- DATOS DEL COLEGIO

1.1. Fecha:

1.2. Centro escolar:

1.3. Correo electrónico:

1.4. Localidad:

1.5. Provincia:

1.6. Nombre y apellidos de la persona que rellena la encuesta:

1.7. Nº de alumnos en el comedor:

1.8. Tipo de enseñanza que imparte

Educación Infantil

Educación Primaria

Educación Secundaria

Bachillerato

Ciclos Formativos

2.- DATOS REFERENTES A ALERGIAS E INTOLERANCIAS

2.1. Nº de escolares con celiacía o intolerancia al gluten:

2.2. Nº de escolares con otro tipo de alergia o intolerancia:

2.3. Tipo de alergia:

2.4. ¿Existe menú alternativo para celiacos?:

2.5. ¿Existe menú alternativo para alguna alergia o intolerancia?:

2.6. En caso afirmativo especificar para qué tipo:

CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN DE MENÚS ESCOLARES

3.- DATOS DE LA GESTIÓN DEL COMEDOR:

3.1. Lugar de elaboración del menú:

3.2. Empresa suministradora del menú:

3.3. Datos de la empresa suministradora:

Nombre:

Dirección:

Localidad: Provincia:

Teléfono: Correo electrónico:

4. INFORMACIÓN APORTADA JUNTO CON EL MENÚ

A la hora de rellenar este cuestionario para valorar el menú debe tener en cuenta que la unidad de medida es el mes de menú escolar (cuatro semanas), o extrapolar a esta medida en los meses con vacaciones, o fiestas.

4.1. ¿Aporta el menú información complementaria?:

4.2. Tipo de información que facilita:

4.3. Información facilitada a las familias:

4.3.1. ¿Facilita el menú a las familias?:

4.3.2. ¿Realiza sugerencias para cenas?:



MES

CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN DE MENÚS ESCOLARES

5.- EVALUACIÓN CUALITATIVA DEL MENÚ ESCOLAR:

5.1. ¿Doce o tres veces a la semana el menú incluye platos o guarniciones cuyo ingrediente principal sean legumbres (garbanzos, lentejas, judías, guisantes, habitas, otras)?

Nº de semanas que la respuesta es negativa:

5.2. ¿Al menos una vez al día el menú incluye platos o guarniciones cuyo ingrediente principal sean verduras y/u hortalizas?

Nº de días que la respuesta es negativa:

5.3. ¿Al menos dos o tres veces a la semana las verduras u hortalizas se consumen crudas (ensalada, gazpacho, etc) ?

Nº de semanas que la respuesta es negativa:

5.4. ¿De dieciocho a veintidós veces mensuales el postre incluye fruta natural ?

Nº de días que el postre no incluye fruta:

5.5. ¿Doce o tres veces a la semana el menú incluye cereales (pasta, arroz, maíz, etc) en platos como ingrediente principal?:

Nº de semanas que la respuesta es negativa:

5.6. ¿Diariamente el menú incluye pan?:

Nº de días que no lo incluye:

5.7. ¿Diariamente el menú incluye agua?:

Nº de días que no lo incluye:

CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN DE MENÚS ESCOLARES

5.8. ¿El menú incluye en alguno de sus platos, como complemento o postre, productos lácteos (queso, yoghurt, etc)?:

Nº de días que se incluyen lácteos al mes:

5.9. ¿De siete a ocho veces al mes como máximo el menú incluye platos de carne como componente principal o ingrediente esencial en platos únicos tipo cocido, paella, etc?:

Nº de días que la respuesta es negativa:

5.10. ¿Tres veces como máximo aparece en el menú carne como complemento de otros platos sin ser el ingrediente principal?:

Nº de veces que la respuesta es negativa:

5.11. ¿Cuántas veces aparece en el menú embutidos, fiambres, vísceras, etc?:

5.12. ¿Cuántas veces aparece en el menú carne como componente principal o ingrediente esencial en platos únicos tipo cocido, paella, etc?:

5.13. ¿Cuántas veces aparece en el menú carne como complemento de otros platos sin ser el ingrediente principal?:

5.14. ¿Dos o tres veces a la semana el menú incluye platos de pescado?:

Nº de semanas que la respuesta es negativa:

5.15. ¿Una o dos veces a la semana el menú incluye platos de pescado azul?:

Nº de semanas que la respuesta es negativa:

5.16. Número de veces que aparezcan los huevos en el menú al mes:

5.17. ¿Se sirve un máximo de tres platos precocinados al mes, tipo varitas de pescado, pizzas, croquetas y empanadillas prefabricadas, etc? :

Nº de días que la respuesta es negativa:

5.18. ¿Ocasionalmente, de cero a dos veces al mes aparecen en el menú alimentos muy dulces (copa de chocolate, pastelitos de nata, refrescos azucarados) de alto valor calórico?:

Nº de días que aparecen al mes:

5.19. ¿Cuántas veces sirven al mes platos precocinados tipo varitas de pescado, pizzas, croquetas y empanadillas prefabricadas, etc? :

CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN DE MENÚS ESCOLARES

6.- CONTROL MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS EN COLEGIOS

6.1. ¿Dispone el centro de máquina expendedora de alimentos?:	<input type="checkbox"/>
6.2. ¿Se encuentra bien identificada?:	<input type="checkbox"/>
6.3. ¿Se encuentra ubicada en zonas de acceso a primaria?:	<input type="checkbox"/>
6.4. ¿Existe publicidad externa?:	<input type="checkbox"/>
6.5. ¿Los alimentos contenidos en la máquina son autorizados?:	<input type="checkbox"/>
6.6. ¿Indique que alimentos se encuentran en la máquina?:	
6.6.1. ¿Agua?:	<input type="checkbox"/>
6.6.2. ¿Leche?:	<input type="checkbox"/>
6.6.3. ¿Yogures?:	<input type="checkbox"/>
6.6.4. ¿Pan?:	<input type="checkbox"/>
6.6.5. ¿Fruta fresca?:	<input type="checkbox"/>
6.6.6. ¿Frutos secos no fritos?:	<input type="checkbox"/>
6.6.7. ¿Zumos?:	<input type="checkbox"/>
6.6.8. ¿Otros?:	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	
6.7. ¿Cumple los criterios nutricionales?:	
6.7.1. ¿Las porciones tienen un máximo de 200kcal?:	<input type="checkbox"/>
6.7.2. ¿Tienen el 35% máximo de Kcal de la grasa?:	<input type="checkbox"/>
6.7.3. ¿Tienen el 10% máximo de Kcal de la grasa saturada?:	<input type="checkbox"/>
6.7.4. ¿Tienen el 30% máximo de Kcal de los azúcares totales?:	<input type="checkbox"/>
6.7.5. ¿Tienen la porción como máximo 0,5 gr de sal?:	<input type="checkbox"/>
6.7.6. ¿Existen productos con edulcorantes?:	<input type="checkbox"/>
6.7.7. ¿Existen productos con cafeína?:	<input type="checkbox"/>
6.7.8. ¿Qué productos incumplen?:	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	

INFORME PARA EL CENTRO:

Se anotan las deficiencias encontradas “in situ” y en el menú:

1. Información que no se aporta en el menú.
2. Deficiencias o excesos de un algún grupo.
3. Si es variado o no.

Junto al INFORME; se podrá hacer entrega de las recomendaciones aportadas en el Anexo II (estructura básica del menú escolar), para que adecuen el menú.

Envío de la información: Tras anotar los datos en BASE DE DATOS INFORMATICA, se enviará el cuestionario, menú servido e informe al correo genérico menusescolares@jccm.es.

Empresa externa con menú conjunto para más de un colegio:

- Evaluación centralizada y coordinada desde SSCC y Delegaciones.

Objetivo: dar el mismo mensaje en todos los colegios en los que se sirve ese menú, que exista una única evaluación de un mismo menú.

- Se organizan grupos de evaluación.

- Tras realizar la evaluación por el grupo correspondiente, se envía a los distintos Distritos, DDPP y a SSCC el informe de evaluación y la encuesta.

- La evaluación se hace todos los meses, para que los SOSP verifiquen in situ cuando quieran.



ANEXO II: Recomendaciones – Estrategia NAOS (variedad, moderación) Raciones recomendadas para la población infantil

ESTRUCTURA BÁSICA DEL MENÚ

El menú ofertado debe estar constituido por los siguientes elementos:

Primer plato: Es recomendable que esté constituido por arroz, pastas, legumbres, patatas o verduras y hortalizas (crudas o cocidas).

Segundo plato: Es de elección el grupo de alimentos proteicos: carne, pescados y huevos.

Guarnición: Puede ser muy diversa y el tipo de alimentos que se utilicen dependerá de la composición del primer plato, aunque generalmente se priorizarán las verduras, hortalizas y ensaladas en sus distintas variedades.

Plato único: Se puede optar por ofrecer un plato único cuando éste contenga todos los elementos de un primer plato y un segundo plato (carne o pescado, patatas, legumbres o verduras, arroz o pasta...)

Pan: se acompañará la comida con una ración de pan.

Postre: La fruta será el postre habitual (los zumos no sustituirán la fruta fresca completamente). La leche es un buen complemento en la alimentación del escolar, pero en ningún caso se presentará como sustituto de la fruta natural en el postre.

Agua: será la bebida de elección para el escolar.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA FAMILIA

RECOMENDACIONES A LAS FAMILIAS

Desayuno (Admite una oferta variada de alimentos). Debe incluir:
Un lácteo: leche, yogur, queso fresco....

Un alimento rico en hidratos de carbono complejos: pan, cereales, tostadas, galletas....

Una grasa de complemento: aceite de oliva, margarina...

Fruta o zumo de fruta natural.

En ocasiones puede incluir alimentos proteicos (como una loncha de jamón, de pavo...)

Media mañana: Puede tomarse como complemento a los alimentos ingeridos en el desayuno (uno de los siguientes):

Una pieza de fruta.

Un yogur.

Un hidrato de carbono más un alimento proteico (como un bocadillito de pan y queso...)

Merienda: Puede incluir:

Una pieza de fruta.

Un lácteo.

Un bocadillito de pan y un alimento proteico variado de un día a otro.

La merienda no debe ser excesiva, para que tengan apetito a la hora de la cena. Se evitará que la merienda este constituida por bollos, "chucherías"....

Cena: Se elegirá en función de los alimentos que haya tomado a lo largo del día. Por ello es importante que los padres conozcan el Menú Escolar. Y podrá estar compuesta por:

Primer plato formado por verdura, puré o sopa.

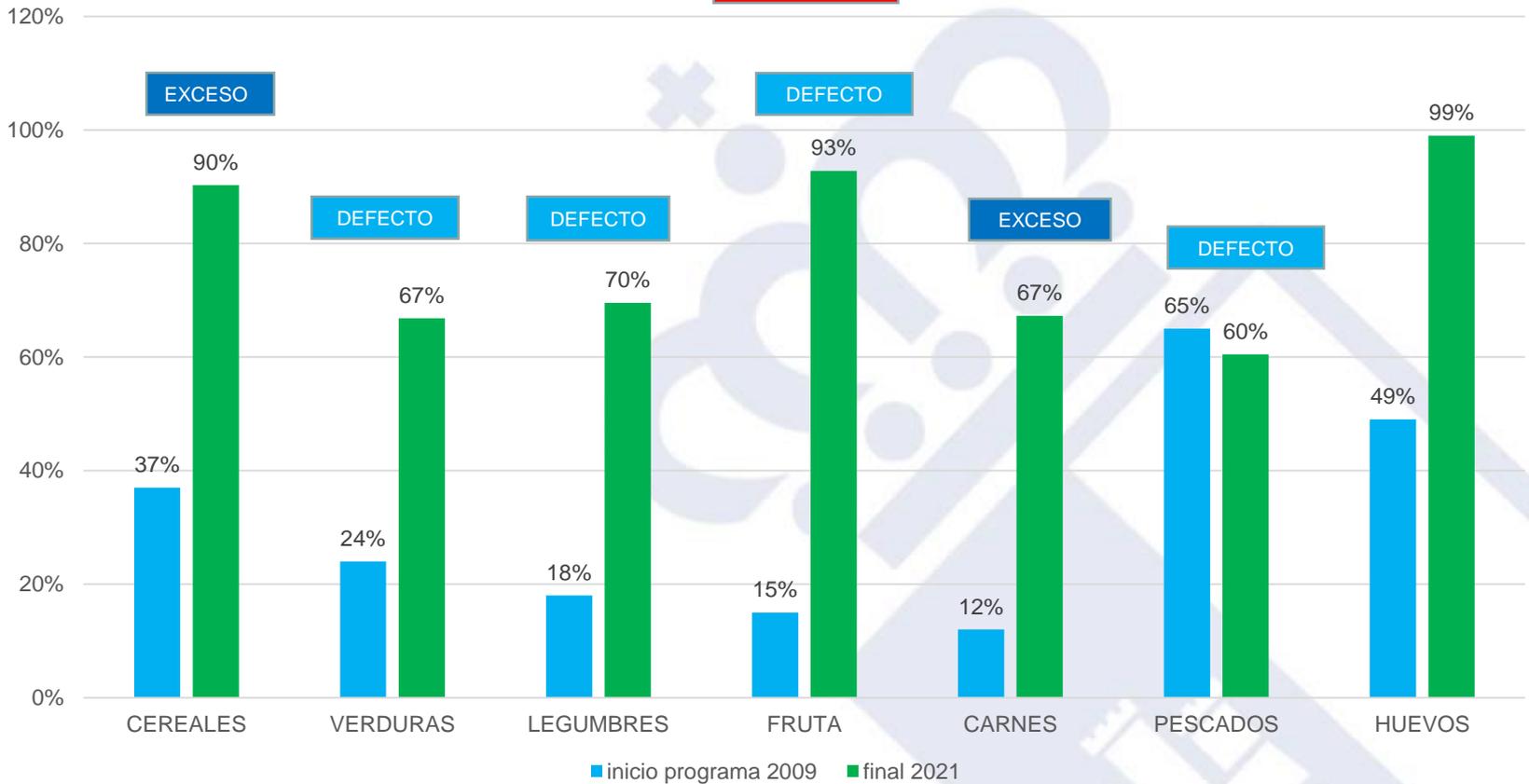
Segundo plato formado por un alimento proteico (carne, pescado o huevos). Según lo tomado en la comida, para no repetir el alimento.

Guarnición de ensalada o verdura (dependerá del primer plato)

Fruta, pan y agua.

RESULTADOS PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES

PROPORCIÓN DE MENÚS QUE CUMPLEN LAS RECOMENDACIONES



INFORMACIÓN ADICIONAL DEL MENÚ

2021	INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA (Ej: INF NUTRICIONAL, HÁBITOS SALUDABLES,...)	MENU FAMILIA	CENAS
PROPORCIÓN DE COLEGIOS	86%	99%	75%
2009	37%	51%	38%

Información ha mejorado, expresando cada vez mejor la composición de los platos y siendo más detallada.

MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS

TIPOS ALERGENOS	%COLEGIOS CON MENÚ ALTERNATIVOS
lácteos	33%
frutas	20%
huevos y derivados	29%
pescados y crustáceos	29%
frutos secos	25%
otros	32%
celiacos	29%

TIPOS ALERGENOS	%COLEGIOS CON POBLACIÓN ESCOLAR CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS
lácteos	33%
frutas	20%
huevos y derivados	29%
pescados y crustáceos	29%
frutos secos	25%
otros	32%
celiacos	28%

Se ha venido observado que hay más escolares con alergias/intolerancias cada año que utilizan el servicio de comedor. Se debe a la experiencia en la preparación de los menús especiales, así como una mayor oferta.

El cumplimiento ha sido muy elevado, han mejorado condiciones higiénicas y menús.

Puntos en los que se debe seguir insistiendo:

- Se debe prestar especial atención a **planes de autocontrol y documentación**.
- Manipulaciones, todas aquellas relacionadas con el **almacenamiento** en todas sus modalidades.
- Control de las **comidas testigo**.
- En cuanto al **menú**, mejorar en todos los grupos.
- **Fruta:** se ha conseguido disminuir los postres dulces y en el caso de los lácteos no sustituir por fruta.
- Aumentar la proporción de **pescado azul**.
- Seguir aumentando las verduras y **legumbres** y disminuyendo la carne, sobre todo las grasas.

Objetivo: todos los colegios en los 5 años. CLM todos en 1 año

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

25-30%
de los
colegios

Ventajas/Inconvenientes



VENTAJAS:

- Todos los colegios en todo el territorio CLM se inspeccionan en cada curso escolar, ya sean públicos, concertados o privados.
- Se inspeccionan las cocinas centrales.
- Control oficial de condiciones higiénicosanitarias.
- Se puede comprobar in situ que lo que se sirve en el comedor es realmente el menú que se ha enviado y evaluado sobre papel. Revisión documental y visitas al centro escolar.

INCONVENIENTES:



- Diferentes servicios oficiales pudieran producirse diferencias de criterios. Se soluciona con una buena coordinación y sistema de homogeneización de criterios desde SSCC.

ESPERO QUE HAYA SIDO DE SU INTERÉS

MUCHAS GRACIAS

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
SERVICIO DE SANIDAD ALIMENTARIA



Castilla-La Mancha

