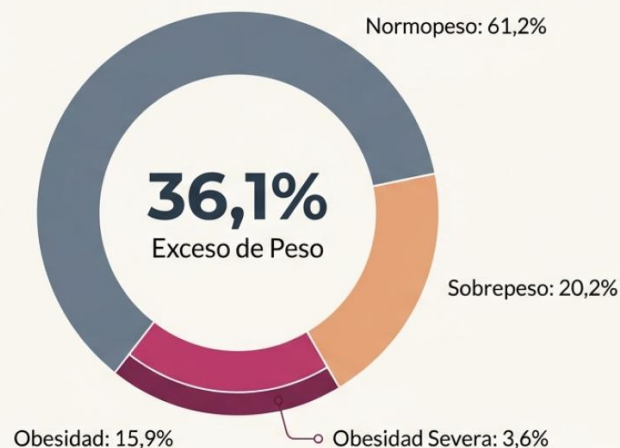
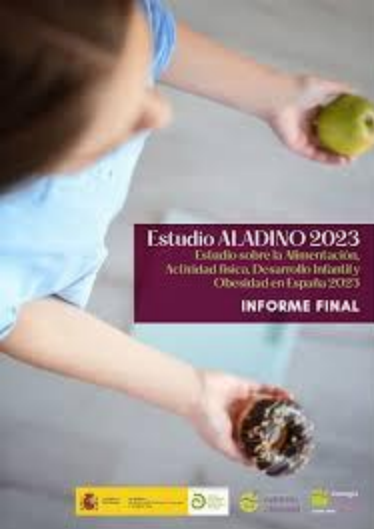


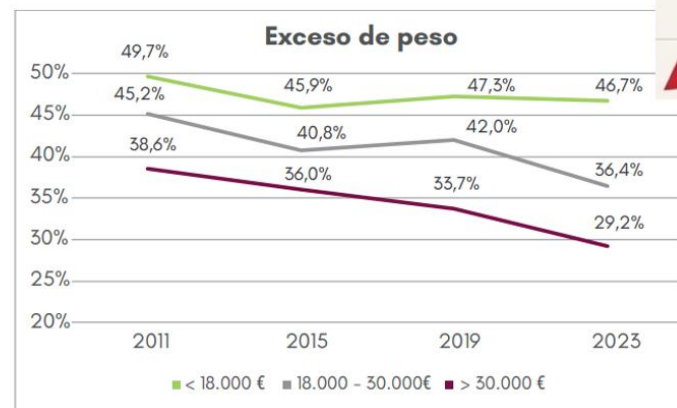
***REAL DECRETO 315/2025, DE 15 DE ABRIL, PARA EL
FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS Y TRABAJOS
EN OTROS ENTORNOS COMUNITARIOS***

TERESA ROBLEDO DE DIOS
TÉCNICA ASESORA
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE NUTRICIÓN
AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030





Una Brecha que se Cronifica: Evolución del Exceso de Peso por Nivel de Renta



Estancamiento en rentas bajas.

CASI EL DOBLE

El tiempo de exposición a pantallas es casi el doble en los hogares de renta baja.

La Brecha Socioeconómica

Menos de 18.000 €
(Ingresos Anuales)



46,7%
Prevalencia de Exceso de Peso



Los hábitos empeoran con menores ingresos: Aumenta el sedentarismo y el consumo de bebidas azucaradas.

Más de 30.000 €
(Ingresos Anuales)



29,2%
Prevalencia de Exceso de Peso

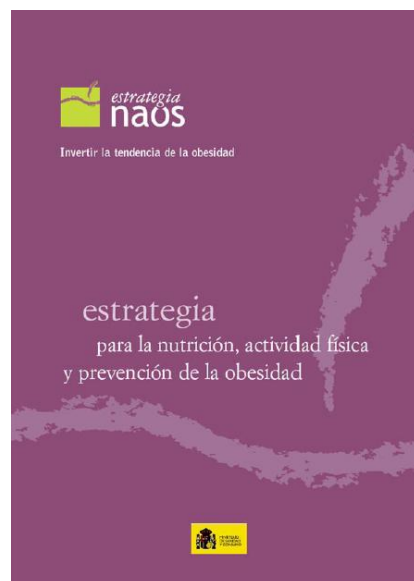
La desigualdad de ingresos es un factor clave. El exceso de peso casi no ha mejorado en familias de bajos ingresos desde 2011.

Riesgo 1,6 veces mayor

La prevalencia de exceso de peso en hogares de renta baja es 1,6 veces superior a la de los hogares de renta alta, revelando una profunda brecha social.


8x MÁS

El consumo frecuente de refrescos azucarados es 8 veces mayor en los hogares de renta más baja.





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



Logo of the Spanish Government (Gobierno de España) and the Ministry of Health (Ministerio de Sanidad).

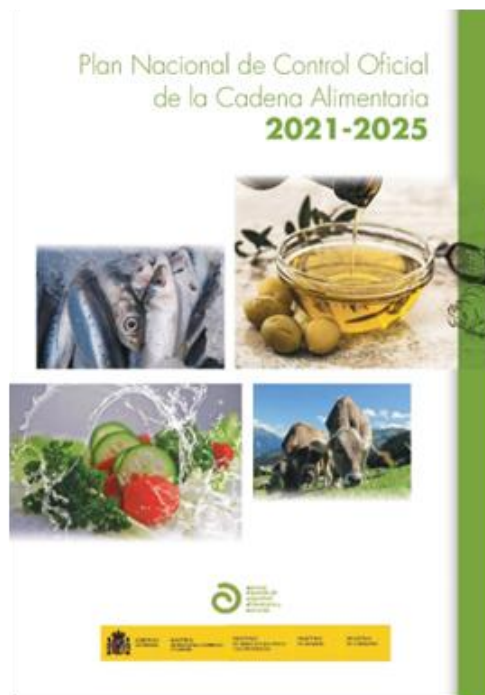
Logo of AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición).

Logo of NAOS (Nivel de Actividad y Obesidad).

Logo of ENLIE (Encuesta Nacional de Ingesta Alimentaria).



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



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

Programa 16

Menús escolares, máquinas
expendedoras y cafeterías
de los centros escolares



Versión 1
Aprobado en Comisión Institucional
14 de diciembre de 2020
ADAM



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
14 de marzo de 2021
ADAM





El real decreto persigue que **los centros escolares sean entornos que promuevan una alimentación saludable y sostenible**, mediante el desarrollo de medidas dirigidas a orientar el diseño de los menús escolares y a conformar la oferta de los alimentos y bebidas suministrados en máquinas expendedoras y cafeterías. Se establece para ello una serie de criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad que orienten la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros escolares, en consonancia con lo establecido en los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (LSAN).

La norma persigue **transformar el comedor escolar en un entorno promotor de salud, sostenibilidad y equidad** y también **promover la contratación pública como herramienta para el logro de las políticas medioambientales** relacionadas con el cambio climático, la mejor utilización de los recursos y la producción y el consumo sostenible.

Por último, se **dota de carácter imperativo a las actuaciones de control oficial**, que llevan a cabo las comunidades autónomas al evaluar la oferta alimentaria siguiendo los criterios comunes consensuados con todas las comunidades autónomas para la evaluación en centros escolares, de acuerdo al protocolo de criterios mínimos del **Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025**.



CONSULTA PÚBLICA PREVIA

Del 28 abril al 12 de mayo de 2022

Recibidas 46 alegaciones

TRÁMITE DE AUDIENCIA

Del 15 de septiembre al 7 de octubre de 2022

Recibidas 1250 informes de alegaciones

https://www.consumo.gob.es/sites/consumo.gob.es/files/rd_y_r_alimentacion_en_centros_escolares_08.09.22.pdf



Un proceso amplio y coordinado





DICTAMEN FAVORABLE DEL CONSEJO DE ESTADO 7 de Marzo de 2025

PARTE EXPOSITIVA

CAPÍTULO I. Disposiciones generales

- Artículo 1. Establece el objeto del proyecto.
- Artículo 2. Determina su ámbito de aplicación.
- Artículo 3. Establece las definiciones aplicables a efectos de la norma.

CAPÍTULO II. Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos

- Artículo 4. Establece los criterios generales de calidad nutricional y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares.
- Artículo 5. Prohíbe la venta de determinados tipos de alimentos y bebidas en centros educativos en base a su composición y calidad nutricional (con un alto contenido en ácidos grasos saturados, trans, sal y azúcar).
- Artículo 6. Prohibición de venta de productos envasados con un alto contenido en cafeína en centros educativos.
- Artículo 7. Requisitos adicionales a la oferta alimentaria en máquinas expendedoras de centros educativos.
- Artículo 8. Medidas para favorecer el acceso al agua de consumo.

Capítulo III. Medidas especiales dirigidas a la programación de los menús escolares

- Artículo 9. Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares.
- Artículo 10. Disponibilidad de menús especiales.
- Artículo 11. Información de los menús al entorno familiar.

Capítulo IV. Control y régimen sancionador

- Artículo 12. Controles Oficiales
- Artículo 13. Régimen sancionador


Disposición adicional única

Disposición derogatoria única. Derogación normativa

Disposición final primera. Título competencial

Disposición final segunda. Entrada en vigor

OBJETO: Este Real Decreto tiene por objeto el establecimiento de las medidas que, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, deben adoptarse en el ámbito escolar para garantizar una alimentación saludable y sostenible.



En particular, se establecen los criterios mínimos de calidad nutricional y sostenibilidad que deben observarse en la contratación de los servicios y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas en los centros educativos, así como los requisitos aplicables a la programación de los menús escolares.

ÁMBITO DE APLICACIÓN: Centros educativos, *públicos, privados y concertados*, que imparten educación infantil (2º ciclo), primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de grado básico o medio.

Criterios generales de calidad nutricional y de sostenibilidad, a contemplar en con la oferta de alimentos y bebidas en los comedores escolares



Estará compuesta por alimentos frescos, de temporada y **procedentes de canales cortos de distribución** como: hortalizas, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas, frutos secos y aceite de oliva, característicos de la dieta mediterránea, que incluye también un consumo moderado de fuentes de proteínas de origen animal como pescado, huevos, lácteos y carne, preferentemente de ave y conejo



Al menos 45% de frutas y hortalizas de temporada y 5% del total del coste de adquisición de alimentos de producción ecológica/ alternativamente al menos 2 platos principales al mes



Se priorizará la compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada y la de los productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente



Se introducirán elementos orientados a la reducción al mínimo de la generación de residuos y el desperdicio alimentario, así como a su recogida separada para su posterior reciclado y menor impacto ambiental (Ley 7/2022, de 8 de abril)



Se tendrán en cuenta las necesidades de menús especiales por motivos de salud, éticos o religiosos



Se contempla tipo de aceites, sal yodada, reducción del uso de concentrados de caldo u otros potenciadores de sabor, envases monodosis
Máximo 3 gramos azúcar, 0,8 gramos para la sal, 10 ml para el aceite de oliva virgen, 8 ml para el vinagre y 10 gramos para otras salsas.



Se dará prioridad a utilizar técnicas culinarias más saludables como horno, vapor, hervido, plancha, sofritos y salsas de tomate, frente a otras como frituras, rebozados...



***Supervisión por profesionales
con formación acreditada en
nutrición humana y dietética***

Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares

Primeros platos:

- Hortalizas: de una a dos raciones por semana.
- Legumbres: de una a dos raciones por semana.
- Arroz: una ración por semana.
- Pasta: una ración por semana.

Segundos platos:

- Pescados: de una a tres raciones por semana.
- Huevos: de una a dos raciones por semana.
- Carnes: máximo tres raciones a la semana. Máximo una ración de carne roja a la semana. Máximo dos raciones de carne procesada al mes.
- Platos cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal: de una a cinco raciones por semana. En aquellos centros educativos que realicen una oferta de menú vegetariano, los cinco segundos platos se basarán en alimentos que aporten exclusivamente proteína vegetal.

Guarniciones:

- Ensaladas variadas: de tres a cuatro raciones por semana.
- Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres): de una a dos raciones por semana.

Postres:

- Frutas frescas: de cuatro a cinco raciones por semana.
- Otros postres, preferentemente yogur y cuajada sin azúcar añadido, queso fresco: máximo una vez a la semana.

Se favorecerá el acceso al agua mediante la implantación de fuentes de agua

Jarras de agua de consumo en las mesas de los comedores escolares

Disponibilidad de menús especiales: de salud, éticos y religiosos

O, en su caso, se dispondrá de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar

Información al entorno familiar: planificación mensual de los menús, orientación con menús adecuados para que la cena sea complementaria, alérgenos, técnica culinaria...

Agua como única bebida

Al menos dos veces a la semana se ofrecerá pan integral

Al menos cuatro veces al mes el arroz o la pasta será integral

Se primarán las ensaladas y guarnición de verdura fresca, frente a otras formas de presentación

Se alternará pescado azul y blanco y se podrán incluir crustáceos y moluscos

Se prohibirá el consumo de frutos secos enteros en los menores de 6 años por el riesgo de asfixia

Las frituras se limitarán como máximo a una ración por semana

El consumo de platos precocinados tales como pizzas, canelones, croquetas, empanadillas, pescados o carnes rebozadas, análogos vegetales, entre otros, se limitará como máximo a una ración al mes

Utilización de sal yodada, de forma reducida

Criterios nutricionales que limitan la oferta de productos procesados por porción envasada

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**.

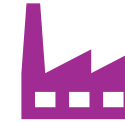
- *Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.*

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, ni a los zumos de frutas y bebidas a base de hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 gramos/100ml.*

Contenga un **máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción envasada**.



**Máquinas
expendedoras de
alimentos y bebidas
instaladas los
centros educativos**

**Ubicación y
publicidad**



Cafeterías



En los centros educativos no se permitirá la venta de productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg /100 ml.

Control oficial en el marco de los Planes Nacionales de Control Oficial de la Cadena Alimentaria



Régimen sancionador. De conformidad con lo previsto en el artículo 50.2.c) de la Ley 17/2011, de 5 de julio.



Programa 16

Menús escolares, máquinas
expendedoras y cafeterías
de los centros escolares

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



*REAL DECRETO 315/2025, DE 15 DE
ABRIL, POR EL QUE SE ESTABLECEN
NORMAS DE DESARROLLO DE LA LEY
17/2011, DE 5 DE JULIO, DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y
NUTRICIÓN, PARA EL FOMENTO DE
UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE EN CENTROS
EDUCATIVOS*

SEGUNDO PROGRAMA 16 PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2026-2030

**APROBADO POR
COMISION INSTITUCIONAL
1 de octubre de 2025**



**PROYECTO DE REAL DECRETO POR EL QUE SE
ESTABLECEN CRITERIOS PARA EL FOMENTO
DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE EN CENTROS DE TITULARIDAD
PÚBLICA Y CENTROS PRIVADOS PARA
PERSONAS DEPENDIENTES O CON
NECESIDADES ESPECIALES**



Compra pública de alimentos reconocida como una herramienta estratégica para dirigir el sistema alimentario hacia la sostenibilidad y al fomento de hábitos alimentarios más saludables.

Papel clave de la contratación pública en la “**Estrategia Europa 2020**”, considerada como uno de los instrumentos que deben utilizarse para conseguir un crecimiento inteligente, sostenible e integrador, garantizando al mismo tiempo un uso más eficiente de los fondos públicos.

la Comisión Europea aprobó en 2020 el **Pacto Verde Europeo** que supuso la base de planes y estrategias como el “**Plan de Acción de Economía Circular**”, la “**Estrategia de la Granja a la mesa**” y la “**Estrategia sobre la biodiversidad**” en pro de un sistema alimentario equitativo, saludable y respetuoso con el medio ambiente.

Política de salud pública impulsada por la OMS: Plan de acción para formular y aplicar políticas públicas relativas a la adquisición de alimentos y los servicios de restauración (2021).

La **Estrategia Nacional de Alimentación (ENA) del MAPA** contempla la compra publica como palanca de vertebración de los canales cortos de comercialización, apoyando a las personas productoras locales, facilitando el acceso a mercados locales e incentivando estos canales de cara a la promoción de productos locales, frescos y de temporada.

Fomentar una alimentación saludable y sostenible en centros dependientes de las administraciones públicas, mediante el establecimiento de criterios mínimos de calidad nutricional y sostenibilidad que deben observarse en los contratos de los servicios y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas, incluidos los servicios de venta automática de alimentos y bebidas.

Garantizar que las comidas servidas en centros, tanto de titularidad pública como privada, que atiendan a personas dependientes o con necesidades especiales se asienten en las recomendaciones dietéticas sobre alimentación saludable y sostenible para todos los grupos de edad y ajustándose a los diferentes contextos pertinentes, asegurando la correcta alimentación de las personas usuarias de estos centros y servicios.



CONSULTA PÚBLICA PREVIA



DEL 22 DE MAYO AL 21 DE
JUNIO DE 2025



126 INFORMES DE
OBSERVACIONES



**INICIO DEL TRAMITE DE
AUDIENCIA. DICIEMBRE 2025**

GRACIAS

XVI
CONVENCIÓN NAOS
XVII • XVIII
PREMIOS ESTRATEGIA NAOS
18 diciembre Aula Maluquer, Madrid

#ComedorConIgualdad