

INFORME ANUAL 2024

Programa 16.

Menús escolares, máquinas
expendedoras y cafeterías
de los centros escolares





PROGRAMA 16. MENÚS ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS DE LOS CENTROS ESCOLARES

El bienestar nutricional de los niños y niñas en las escuelas tiene una importancia capital y el comedor escolar es un servicio complementario presente en más de la mitad de los centros escolares, por ello, la evaluación de la calidad nutricional en dichos centros ha mostrado mejoras en la aplicación de las recomendaciones de la *Estrategia NAOS* y dada su relevancia, este programa se ha incluido como estrategia nacional dentro del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA 2021-2025).

El Programa 16, aprobado por la Comisión Institucional (CI) de la AESAN en diciembre de 2020, tiene como objetivo general contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

Para ello, los inspectores realizan controles documentales y visitas *in situ* para evaluar el cumplimiento de la normativa y recomendaciones en relación con la programación de menús en los centros escolares, la calidad nutricional de los ingredientes empleados en los menús, y las frecuencias recomendadas de los diferentes grupos de alimentos; asimismo, tienen como objetivo revisar la oferta de alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

Con el fin de armonizar la implementación del programa, se recomienda utilizar como guía en el marco del mismo el *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 PNCOCA 2021-2025*, que fue aprobado posteriormente por la CI, en marzo de 2022, por supuesto, sin menoscabo de que se puedan aplicar otros criterios más exigentes de acuerdo a procedimientos de cada CC. AA.

Con objeto de realizar la evaluación que, con carácter anual, se realiza del PNCOCA y concretamente para evaluar la implantación de los criterios establecidos en este programa a nivel nacional, se ha recabado información correspondiente al período escolar (septiembre de 2022 a junio de 2023) por parte de las autoridades correspondientes de las comunidades autónomas.

En relación con ese periodo, todas las CCAA a excepción de las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla, han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

CONTROLES REALIZADOS

El control se ha realizado en los siguientes centros:

- **Centros con comedor escolar**, con el fin de evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares
- **Centros con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEABs)**, con el fin de verificar su ubicación y presencia de publicidad, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas puestos a la venta
- **Centros con cafeterías**, para verificar la calidad nutricional de los alimentos y bebidas puestos a la venta
- **Cocinas centrales y/o servicios de catering** que dan servicio a los comedores escolares, con el fin de verificar la calidad nutricional de los menús



Entre los datos solicitados a las CC. AA. se encuentra el censo de los centros con comedor escolar, MEABs, cafeterías y cocinas centrales. Los datos del censo facilitados este año por las 17 CC. AA., se distribuyen de la siguiente manera:

- 13 905 centros con comedor escolar
- 381 centros con máquinas expendedoras (información aportada por 13 CC. AA.)
- 1.289 centros con cafeterías (información aportada por 14 CC. AA.)
- 467 cocinas centrales (información aportada por 14 CC. AA.)

Los controles realizados en los centros escolares consisten en una revisión documental de las programaciones de los menús y una evaluación presencial mediante visita al centro. En aquellos centros que dispongan de máquinas expendedoras y cafeterías, se puede realizar control de la composición nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en las mismas, así como de la ubicación y la publicidad de las máquinas expendedoras.

En relación con los datos del censo presentados, el número de centros evaluados se distribuye de la siguiente manera:

- 5.558 centros con comedor escolar (39,97 %)
- 189 centros con máquinas expendedoras (49,61 %)
- 414 centros con cafeterías (32,12 %)
- 125 cocinas centrales (26,77 %)

En el gráfico 16.1 se muestra el porcentaje de centros con comedores escolares, máquinas expendedoras, cafeterías y cocinas centrales, que han sido evaluados respecto de los datos de censo disponibles para cada uno de ellos.

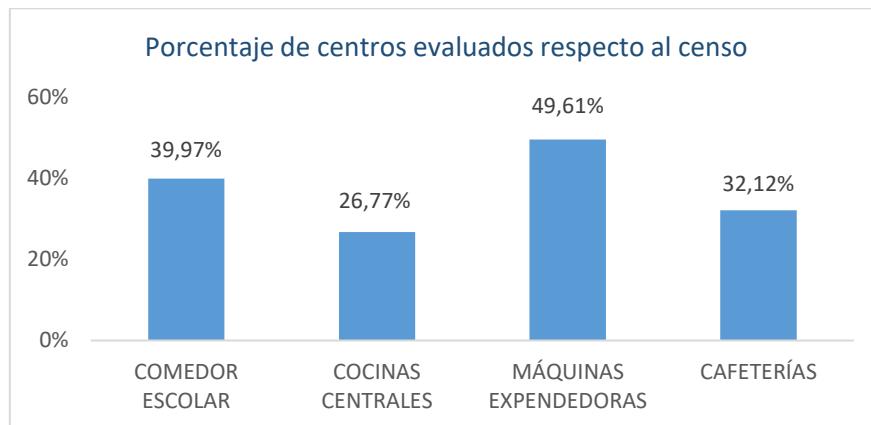


Gráfico 16.1 Porcentaje de centros evaluados respecto de los datos de censo disponibles.

El gráfico 16.2 muestra el porcentaje de alumnos y alumnas que hacen uso del comedor escolar, que corresponde con al 32,23 % del alumnado, en término medio, según información aportada por 16 CC. AA. (el rango de unas CC. AA. a otras varía de un 10 a un 56 %).

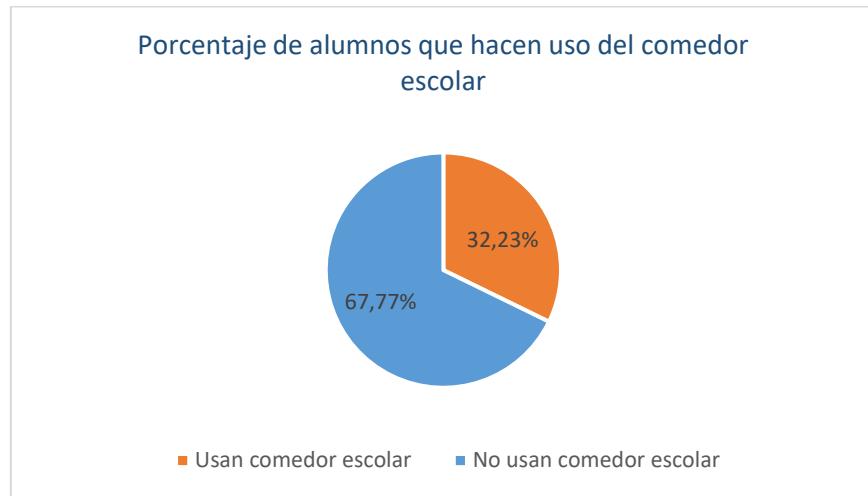


Gráfico 16.2 Porcentaje de escolares que hacen uso del comedor escolar.

RESULTADOS DEL CONTROL

Este programa tiene como objetivo realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares; también evalúa la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, ubicación y publicidad en MEABs, entre otros, de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Para evaluar el grado de cumplimiento o conformidad se toma como referencia la normativa nacional y autonómica existente, y los criterios mínimos consensuados con las CC. AA. con carácter obligatorio y que se recogen en el protocolo del programa. Los resultados del control se reflejan de la siguiente forma:

- **Informe favorable**, cuando no se detectan no conformidades ni incumplimientos.
- **Informe desfavorable**, cuando se detectan no conformidades o incumplimientos.
 - **No conformidad**, cuando los criterios consensuados y recogidos en el protocolo no se cumplen, o cuando no exista concordancia entre la evaluación documental y la evaluación presencial.
 - **Incumplimiento**, cuando los requisitos evaluados no cumplen con la normativa nacional o autonómica en materia de nutrición y seguridad alimentaria, o bien, cuando las no conformidades detectadas previamente en un control no han sido subsanadas.
- **Recomendaciones de mejora**, que se realizan si 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 cafeterías, cuando la autoridad competente emite informe favorable o no favorable. Dichas recomendaciones de mejora pueden por tanto realizarse siendo el informe elaborado con resultado favorable, y en el entendimiento de que siempre se remiten recomendaciones de mejora cuando el informe sea desfavorable.

A continuación, se muestran los resultados recogidos en el marco de este programa en relación con el cumplimiento de las frecuencias y de criterios mínimos, distribuidos entre centros con comedores escolares, MEABs, cafeterías y cocinas centrales.



Evaluación de la programación de menús en comedores escolares y cocinas centrales

Entre los objetivos de este programa se encuentra comprobar, con respecto a los **menús escolares**, el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos establecidos en los pliegos de prescripciones técnicas, así como los establecidos en el *Protocolo de criterios mínimos*.

A continuación, se muestran las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos que han sido objeto de evaluación en este programa:

- Cumplimiento de los criterios consensuados en el 75 % de las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.
- Consumo superior o igual a:
 - 4 piezas de fruta semanal;
 - 1 ración de hortalizas como primer plato semanal;
 - 3 raciones de verdura fresca cruda como guarnición semanal;
 - 1 ración de legumbre como primer plato semanal;
 - 1 ración de pescado semanal;
 - 1 ración de carne blanca semanal.
- Consumo inferior o igual a:
 - 4 raciones de carne roja mensual;
 - 2 raciones de carne procesada mensual;
 - 3 platos precocinados mensuales;
 - 2 raciones semanales de frituras.

El gráfico 16.3 muestra el porcentaje de conformidad de cada uno de los criterios anteriores, siendo el mayor porcentaje de conformidad el consumo semanal de legumbres superior o igual a una ración (96,08 %), seguido del consumo semanal de pescado superior o igual a una ración (94,03 %); por el contrario, solo el 55,88 % de los centros evaluados han cumplido con la frecuencia de consumo semanal de verdura fresca cruda como guarnición igual o superior a tres raciones. Globalmente, el 79,33 % de los comedores escolares evaluados cumplen con el 75 % de los criterios consensuados en las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos, porcentaje ligeramente superior al del anterior curso escolar (78,47%).



Porcentaje de conformidad en centros escolares con comedor escolar (frecuencias recomendadas)

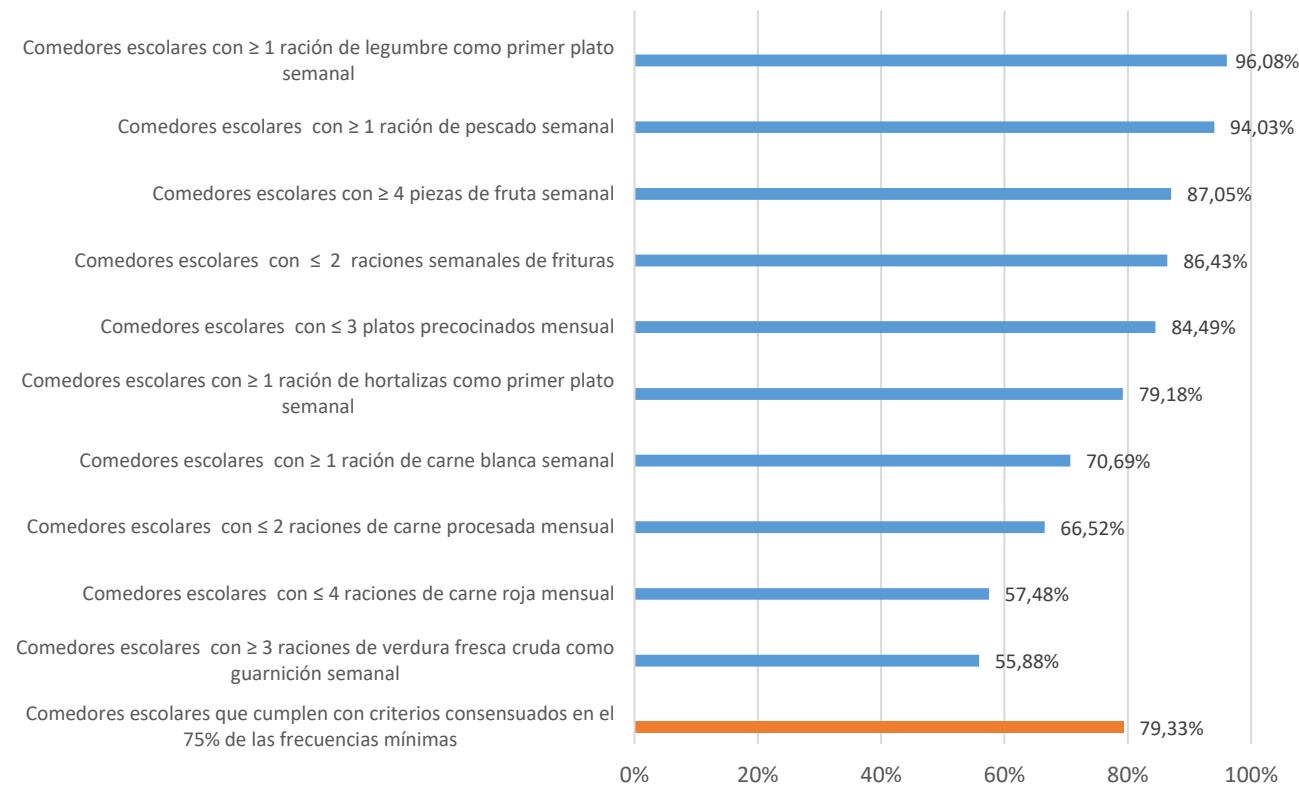


Gráfico 16.3. Porcentaje de cumplimiento en comedores escolares en relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

Por otro lado, en los centros escolares con comedor escolar se verifica además la conformidad del centro escolar en relación con los criterios establecidos en el *Protocolo de Criterios Mínimos*:

- proporciona la información correcta sobre programaciones mensuales;
- proporciona orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía;
- suministran menú especial por motivos religiosos/éticos;
- suministran menús especiales por motivos de salud;
- proporcionan medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales;
- sirven agua como única bebida;
- utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar;
- utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar;
- utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír;
- utilizan sal yodada;
- ofertan variedad integral de cereales al menos 2 veces por semana, siendo uno de ellos pan integral;
- supervisan el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética;
- cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad;
- cumplen con los criterios de 5% de producción ecológica.

Se observa que el 91,36 % de los centros evaluados ha cumplido con el criterio de suministro de agua como única bebida, seguido de un 90,32 % de centros que proporcionan la información correcta sobre programaciones mensuales (frente al 88,81% en 2023). En el gráfico 16.4 se muestra el porcentaje de conformidad de cada uno de los criterios anteriormente indicados.



Porcentaje de conformidad en centros escolares con comedor escolar (criterios mínimos)



Gráfico 16.4. Porcentaje de cumplimiento en los centros con comedor escolar.

Las autoridades competentes también han llevado a cabo evaluaciones en 125 cocinas centrales o servicios de *catering* que sirven comidas a 2460 centros escolares.

Evaluación de la oferta alimentaria y criterios nutricionales de máquinas expendedoras y cafeterías.

En la evaluación realizada en **máquinas expendedoras y cafeterías** de los centros escolares se verifica la ubicación, publicidad, composición nutricional y contenido calórico de alimentos ofertados en los centros con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, así como los criterios nutricionales y contenido calórico de los alimentos ofertados en las cafeterías de los centros escolares.

El número de centros escolares con MEABs evaluados ha sido de 189 centros de un total de 381 censados (49,61 %), mientras que en el caso de los centros con cafeterías han sido 414 evaluados de los 1289 centros con cafeterías censados (32,12 %).

El criterio con mayor porcentaje de conformidad ha sido el de ausencia de publicidad en las MEABs ubicadas en los centros escolares (87,83 %), seguido de la correcta ubicación (80,95 %), como se puede observar en el gráfico 16.5. Por otra parte, los centros que han cumplido con los criterios nutricionales tanto en MEABs como en cafeterías han sido de 38,62 % y 26,81 %, respectivamente, apreciándose una mejoría respecto a 2023.



Porcentaje de conformidad en centros con MEABs y cafeterías

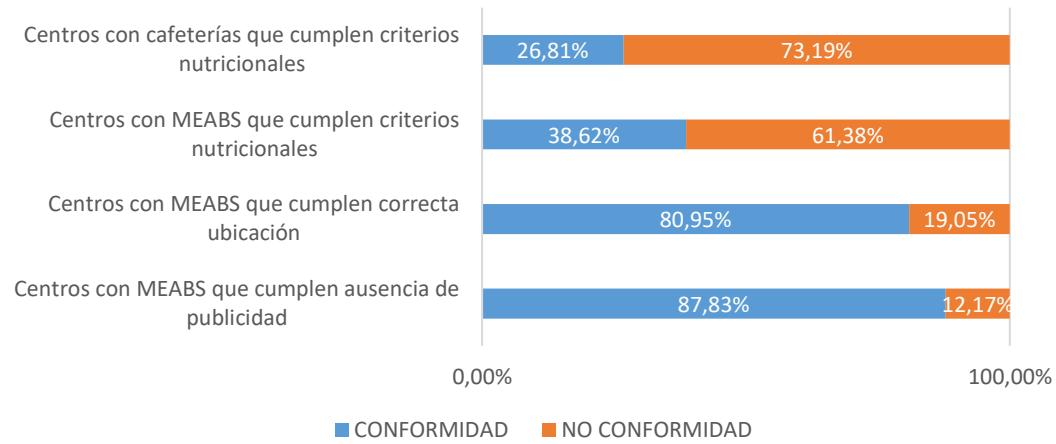


Gráfico 16.5 Porcentaje de conformidad en centros escolares con MEABs y cafeterías.

MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

Con el fin de asegurar la eficacia del programa de control, las AA.CC. en sus controles emiten un informe favorable, con o sin recomendaciones de mejora, o bien, un informe desfavorable, en caso de detectar no conformidades o incumplimientos.

Del total de informes emitidos, el 74,63 % han sido con resultado favorable, mientras que 25,37 % han sido informes desfavorables, como se representa a continuación en el gráfico 16.6.

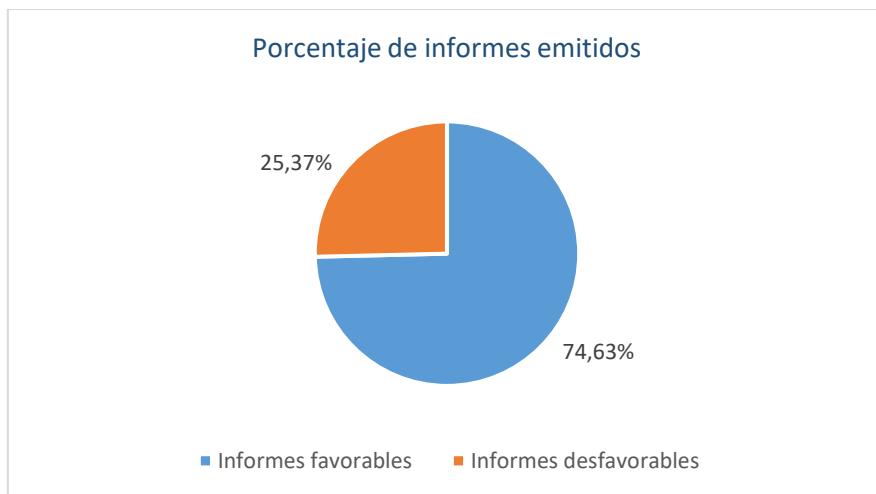


Gráfico 16.6 Porcentaje de informes según la conformidad.

Se observa que en centros escolares con comedor escolar se ha emitido un 76,72 % de informes favorables tras la evaluación, a continuación, la verificación de los centros con MEABs ha generado un 76,80 % de informes favorables como resultados del control. En relación con las cocinas centrales, el porcentaje de cocinas evaluadas con informe favorable es de un 76,53 %. Por último y en relación con las cafeterías, se



ha obtenido un 49,36% de informes favorables. En el gráfico 16.7 se representa el porcentaje de informes favorables para cada uno de los centros evaluados.

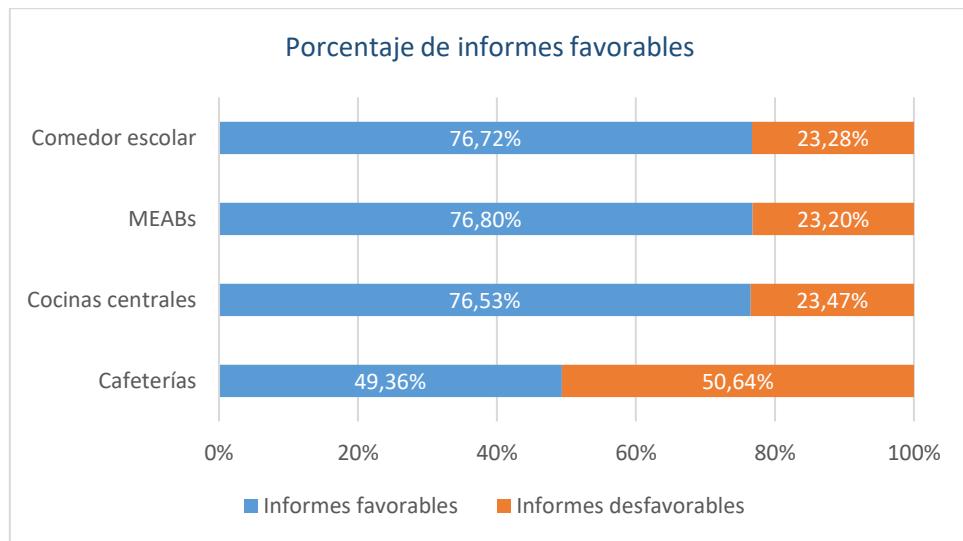


Gráfico 16.7 Porcentaje de informes favorables para cada uno de los centros evaluados.

Por otro lado, la emisión de un informe favorable puede incluir o no recomendaciones. El 93,41 % de los informes favorables de los centros con comedor escolar incluye recomendaciones de mejora, así como el 38,26 % en centros con MEABs, 69,38 % en centros con cafeterías y un 94,03 % en cocinas centrales.

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2023

El objetivo general del **Programa 16 de Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares** del PNCOC 2021-2025 es contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de esta, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

En el año 2024 las 17 Comunidades Autónomas han aportado datos para el análisis del Programa 16. En el año 2023 aportaron datos 14 Comunidades Autónomas, 12 Comunidades en el año 2022 y 7 CC. AA. en 2021.

Debemos señalar que el presente análisis de tendencias, principalmente se centra en los datos de los informes 2022, 2023 y 2024. Su comparativa con los datos del informe 2021 debe interpretarse con mucha cautela dada su complejidad, debido a que con posterioridad a la recogida de información del ejercicio 2021, se identificó la necesidad de revisar y simplificar las tablas de recogida de datos, cuya última versión fue consensuada en la Comisión Permanente de Nutrición (CPN) en reunión mantenida en abril de 2023, para la transmisión de los resultados del año 2022 y siguientes.

El presente análisis de la tendencia de cumplimiento del Programa 16 se efectúa, por tanto, de acuerdo con las tablas de recogida de información mencionadas y los objetivos operativos descritos en el Protocolo de Criterios Mínimos del Programa 16.

Tal y como se indica en el Protocolo de Criterios Mínimos, la evaluación en el año 2024 ha cumplido con el objetivo del control y seguimiento de al menos 25-30 % de los centros educativos, siendo de un 39,97 %.



A continuación, se muestra el evolutivo de las **CC. AA. que han aportado datos para los años 2021, 2022, 2023 y 2024** incrementándose de 7 a 17 CC. AA. para el año 2024.



Gráfico 16.8 Tendencia sobre CC. AA. que han aportado datos al Programa 16.

En cuanto al **número de escolares que hacen uso del comedor escolar**, destacamos que no se disponen datos para el año 2021, ya que fue un criterio adicional incluido en el seno de la Comisión Permanente de Nutrición en el año 2023. Es importante mencionar que estos datos fueron aportados para 2022, 2023 y 2024 por 10, 12 y 16 CC. AA. respectivamente, siendo en todos los casos alrededor del 30 % los alumnos y alumnas que hacen uso del comedor escolar.

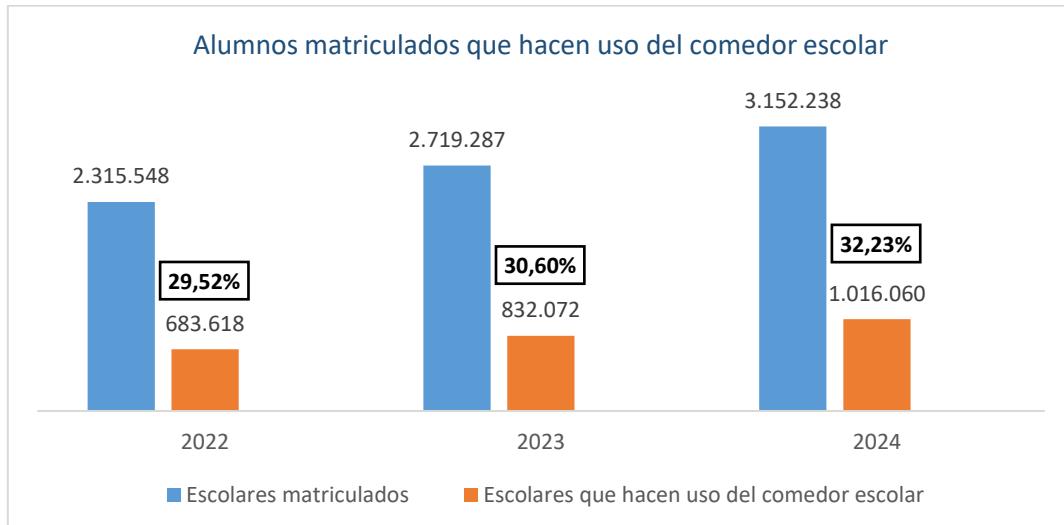


Gráfico 16.9 Evolutivo sobre escolares que hacen uso del comedor escolar

Respecto al **censo y evaluación de comedores escolares, MEABs, cafeterías y cocinas centrales evaluadas**, a continuación, se exponen las gráficas con la evolución desde 2021, aumentando en todos los casos el censo y el número de evaluaciones realizadas, salvo en el caso del número de evaluaciones realizadas en cocinas centrales.

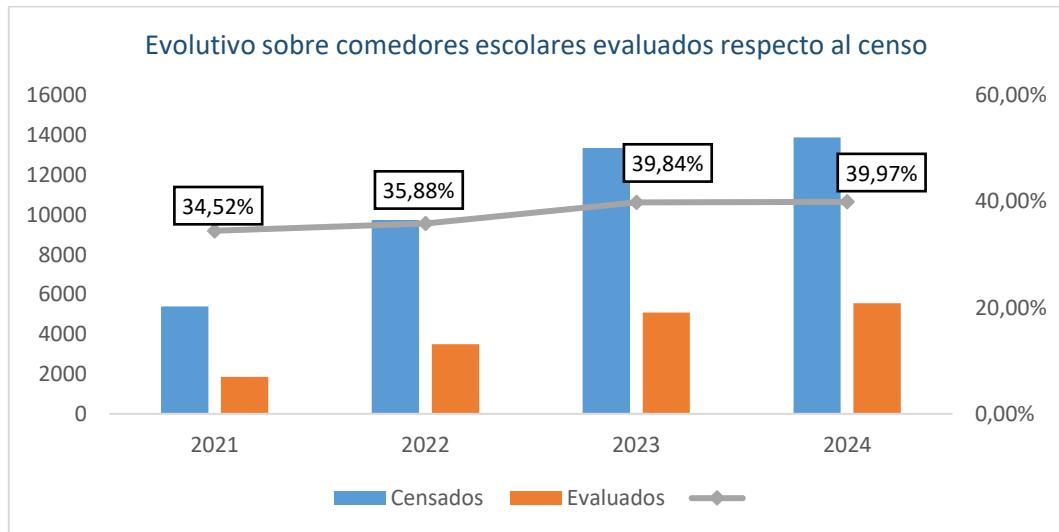


Gráfico 16.10 Evolutivo sobre comedores escolares censados y evaluados.

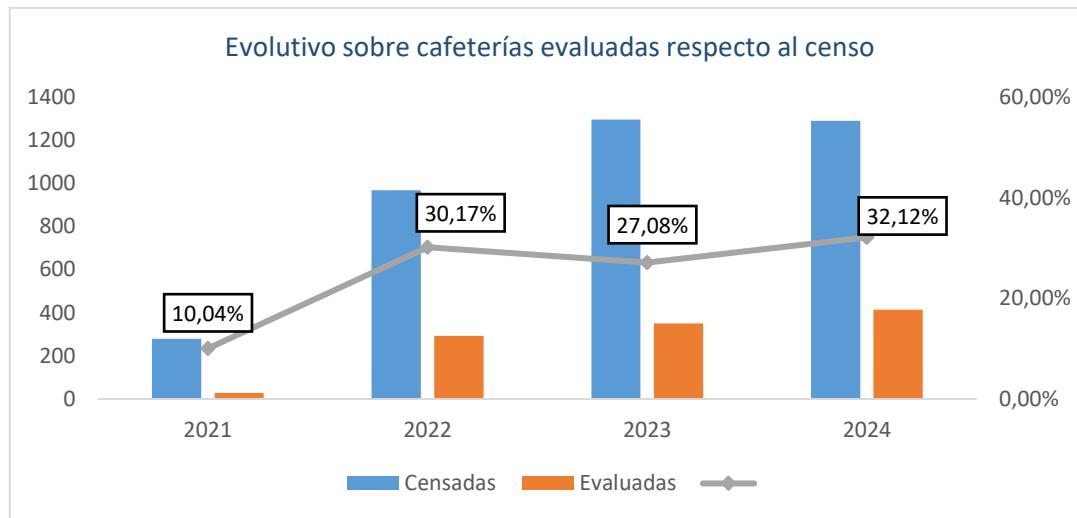


Gráfico 16.11 Evolutivo sobre cafeterías censadas y evaluadas.

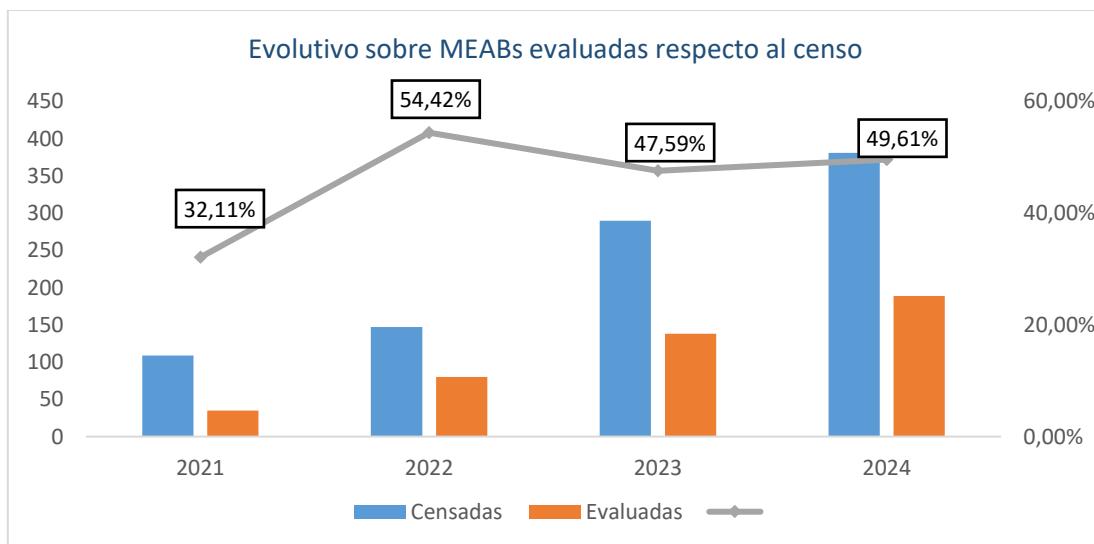


Gráfico 16.12 Evolutivo sobre MEABs censadas y evaluadas.

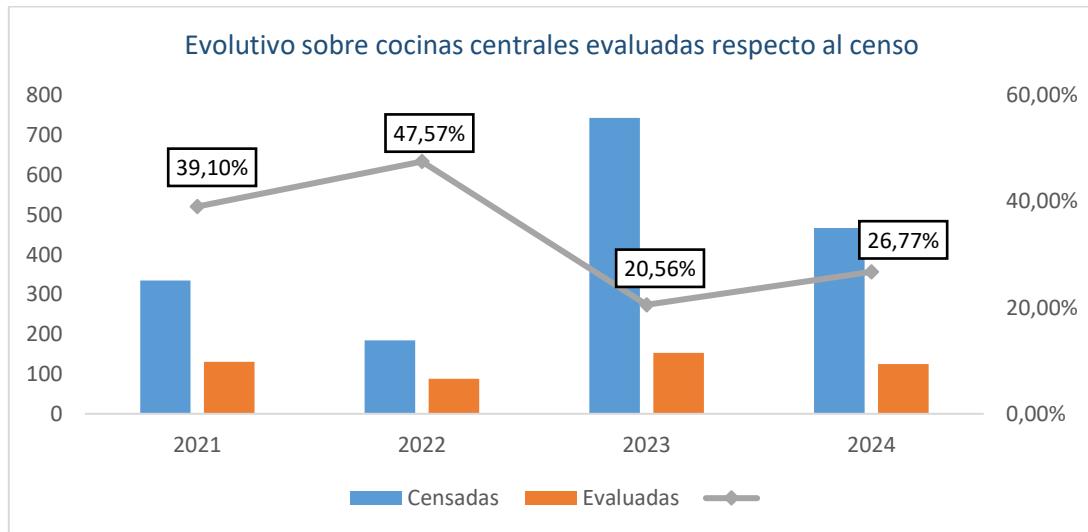


Gráfico 16.13 Evolutivo sobre cocinas centrales censadas y evaluadas.

💡 Tendencia en la evaluación de la programación de menús en comedores escolares

En relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos que han sido objeto de la evaluación de este programa, y con los criterios establecidos en el protocolo de criterios mínimos, se observa con carácter general un aumento en el cumplimiento, tanto de frecuencias como de criterios en el evolutivo del programa.



Evolutivo de conformidad en centros escolares con comedor escolar (frecuencias mínimas)

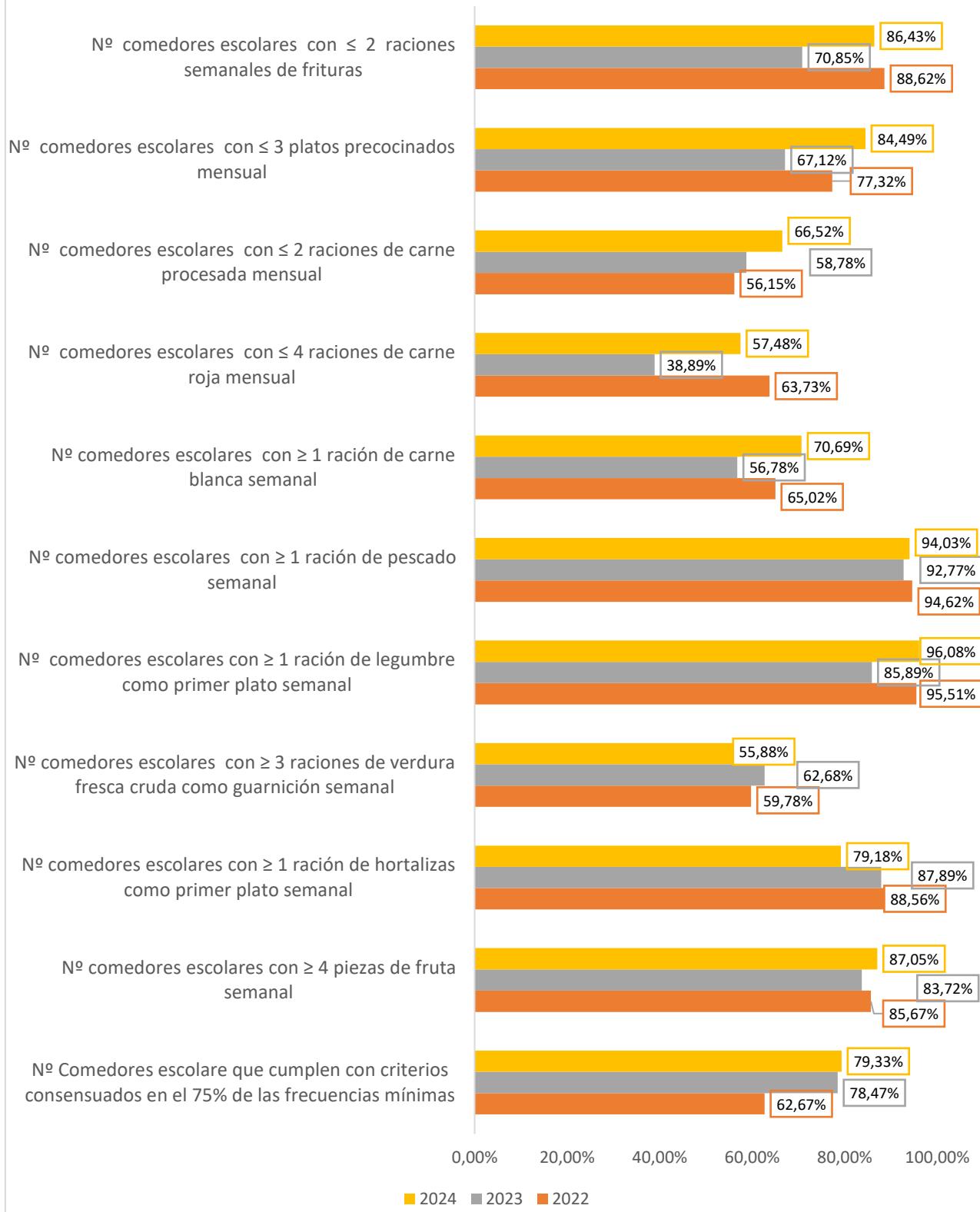


Gráfico 16.14 Evolutivo sobre el cumplimiento de frecuencias mínimas recomendadas en los principales grupos de alimentos en comedores escolares



Evolutivo sobre la conformidad en centros escolares con comedor escolar (frecuencias mínimas)

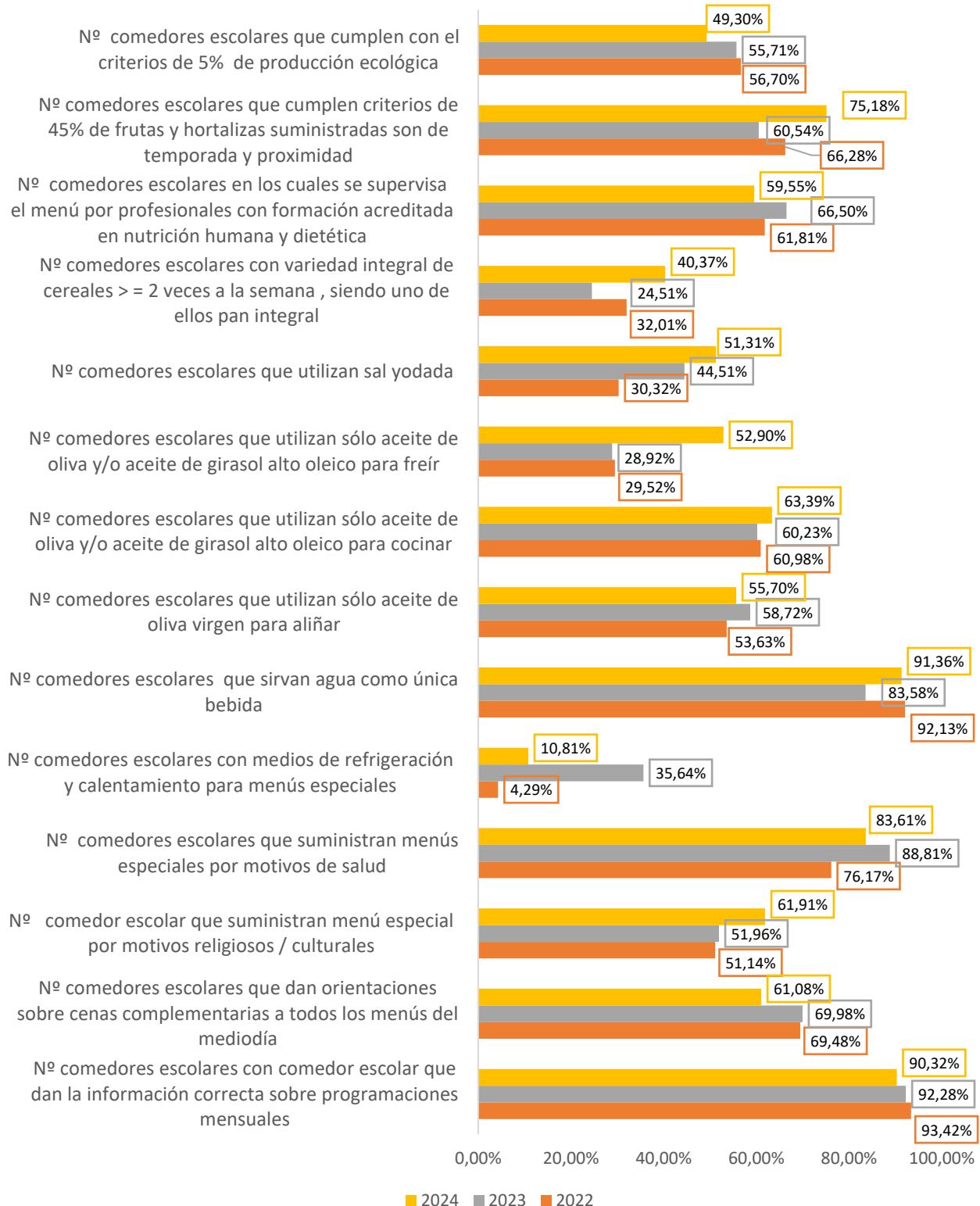


Gráfico 16.15 Evolutivo sobre comedores escolares que cumplen con los criterios recogidos en el Protocolo de Criterios mínimos.



► **Tendencia en la evaluación de la oferta alimentaria y criterios nutricionales de máquinas expendedoras y cafeterías.**

En cuanto al cumplimiento en MEABs en ubicación, sin publicidad y con criterios nutricionales, destacar que hay una evolución favorable tanto en el número de MEABs evaluadas, como en las MEABs que cumplen dichos criterios.

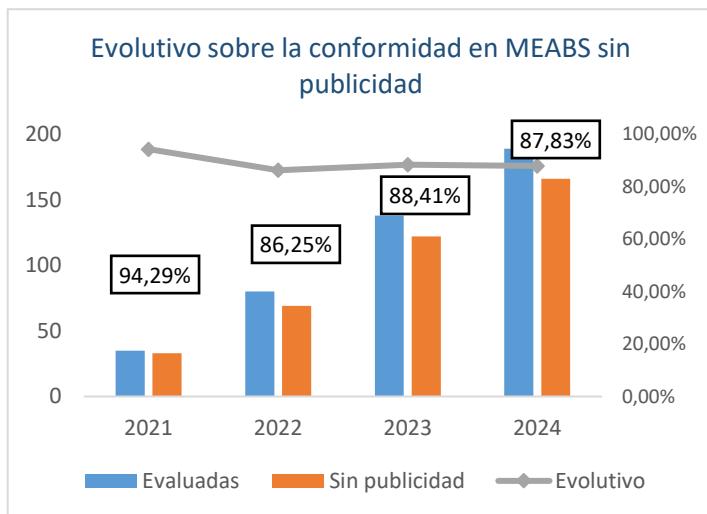


Gráfico 16.16 Evolutivo sobre el cumplimiento de MEABs sin publicidad.

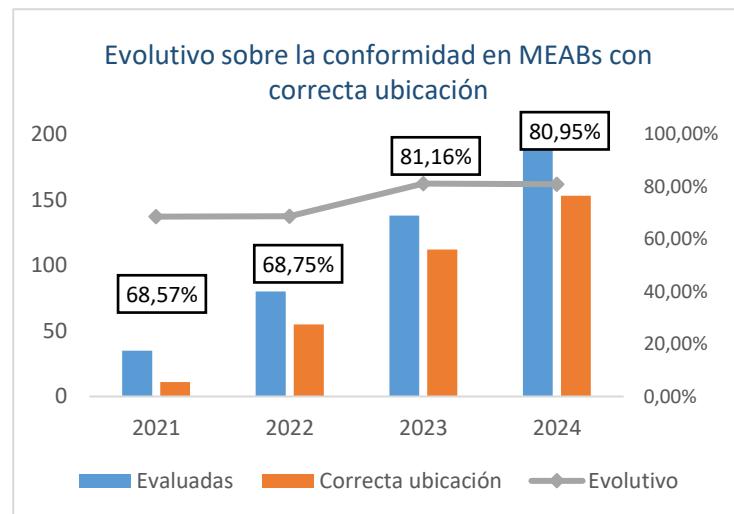


Gráfico 16.17 Evolutivo sobre el cumplimiento de MEABs con correcta ubicación.

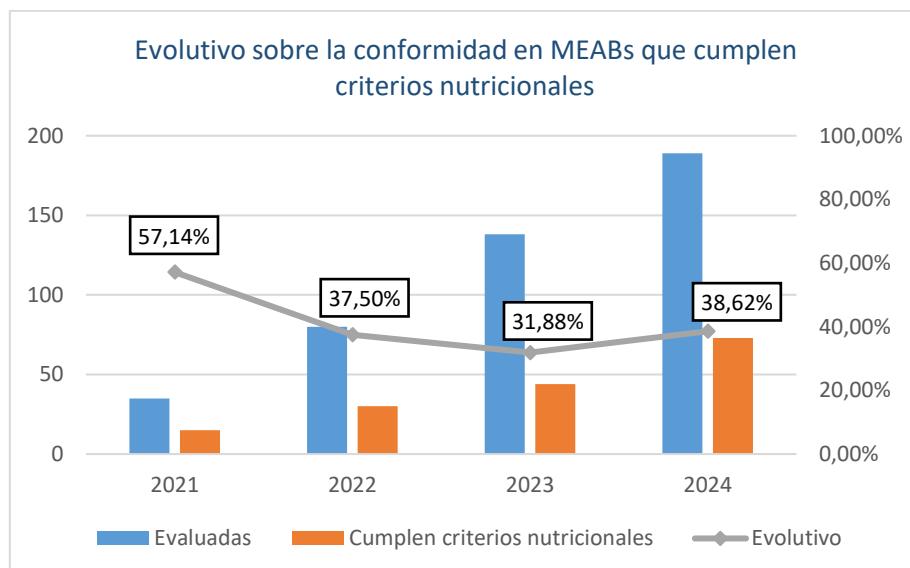


Gráfico 16.18 Evolutivo sobre el cumplimiento de criterios nutricionales en MEABs.

Respecto a los criterios nutricionales en cafeterías, el porcentaje de cumplimiento del 2024 alcanza el 26,81 %, muy similar al año anterior (25,64 %).

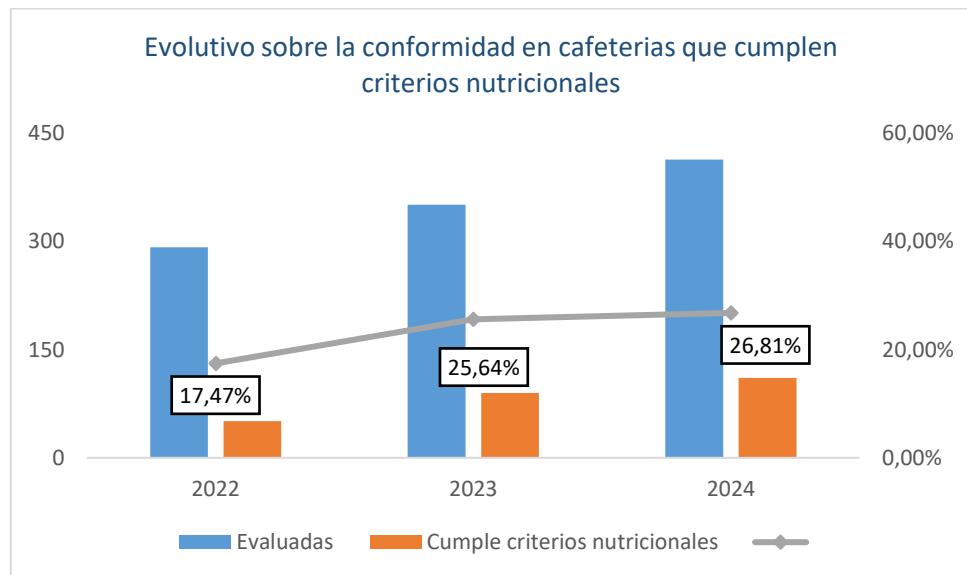


Gráfico 16.19 Evolutivo sobre el cumplimiento de criterios nutricionales en cafeterías.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR	2024
1. Realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, de acuerdo a una programación en base al riesgo.	Nº centros con comedor escolar evaluados	5558
	Nº centros con MEABs evaluados	189
	Nº centros con cafeterías evaluados	414
	Nº cocinas centrales evaluadas	125
2. Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas y guías con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.	Porcentaje de conformidad en relación con las frecuencias mínimas recomendadas	77,78 %
	Porcentaje de conformidad en relación con los criterios establecidos en el Protocolo de Criterios Mínimos	60,49 %
3. Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa de aplicación, en los pliegos de prescripciones técnicas y guías, sobre máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares en relación con la oferta, la ubicación y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.	Número de centros con MEABs con correcta ubicación	153
	Número de centros con MEABs sin publicidad	166
	Número de centros con MEABs que cumplen criterios nutricionales	73
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a la ubicación	80,95 %
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a la publicidad	87,83 %
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a criterios nutricionales	38,62 %
	Número de centros con cafeterías que cumplen criterios nutricionales	111
	Porcentaje de conformidad en centros con cafeterías respecto a criterios nutricionales	26,81 %
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Número de informes emitidos	5096
	Número de informes favorables	3803
	Número de informes desfavorables	1293
	Porcentaje de informes favorables	74,63 %
	Porcentaje de informes desfavorables	25,37 %
	Porcentaje de informes favorables con recomendaciones	90,24 %
	Porcentaje de informes favorables sin recomendaciones	9,76 %



CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En 2024 en el marco del Programa 16 de Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares, los controles en los centros escolares se han distribuido de la siguiente manera:

- 5558 centros con comedor escolar
- 189 máquinas expendedoras (información aportada por 14 CC. AA.)
- 414 cafeterías (información aportada por 15 CC. AA.) y
- 125 cocinas centrales (información aportada por 14 CC. AA.)

El porcentaje de conformidad en comedores ha sido de:

- 79,33 % de los comedores escolares evaluados cumplen con el 75% de los criterios consensuados en las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.

En centros con MEABs:

- 80,95 % de conformidad en relación con la ubicación
- 87,83 % de conformidad en relación con la publicidad
- 38,62 % de conformidad en relación con los criterios nutricionales

En cafeterías:

- 26,81 % de conformidad en relación con los criterios nutricionales

Se han emitido un total de 5096 informes, de los que 3803 han sido favorables (74,63 %) y 1293 han sido desfavorables (25,37 %).

La información detallada de los controles y los resultados de este programa de control se muestra a continuación en el anexo.



Anexo

Tabla 16.1. Datos de censo disponibles y número de centros y cocinas que han sido objeto de evaluación en 2023.

	Resultados		Indicador
	Datos de censo disponible	Nº centros y cocinas centrales evaluados	Porcentaje de centros evaluados respecto al censo
Centros con comedor escolar	13905	5558	39,97 %
Cocinas centrales	467	125	26,77 %
Centros con MEABs	381	189	49,61 %
Centros con cafeterías	1289	414	32,12 %

Tabla 16.2. Porcentaje de conformidad en centros con comedor escolar en relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

	Resultados		Indicador
	Nº centros evaluados	Nº centros que cumplen	Porcentaje de conformidad
Nº comedores escolares que cumplen con criterios consensuados en el 75% de las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos	5558	4409	79,33%
Nº comedores escolares con ≥ 4 piezas de fruta semanal	5558	4838	87,05%
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de hortalizas como primer plato semanal	5558	4401	79,18%
Nº comedores escolares con ≥ 3 raciones de verdura fresca cruda como guarnición semanal	5558	3106	55,88%
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de legumbre como primer plato semanal	5558	5340	96,08%
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de pescado semanal	5558	5226	94,03%
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de carne blanca semanal	5558	3929	70,69%
Nº comedores escolares con ≤ 4 raciones de carne roja mensual	5558	3195	57,48%
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones de carne procesada mensual	5558	3697	66,52%
Nº comedores escolares con ≤ 3 platos precocinados mensuales	5558	4696	84,49%
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones semanales de frituras	5558	4804	86,43%



Tabla 16.3. Porcentaje de conformidad en centros con comedor escolar en relación con los criterios establecidos en el protocolo de criterios mínimo.

	Resultados		Indicador
	Nº centros evaluados	Nº centros que cumplen	Porcentaje de conformidad
Nº comedores escolares con comedor escolar que dan la información correcta sobre programaciones mensuales	5558	5020	90,32 %
Nº comedores escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía	5558	3395	61,08 %
Nº comedor escolar que suministran menú especial por motivos religiosos / culturales	5558	3441	61,91 %
Nº comedores escolares que suministran menús especiales por motivos de salud	5558	4647	83,61%
Nº comedores escolares con medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales *	5558	601	10,81 %
Nº comedores escolares que sirvan agua como única bebida	5558	5078	91,36 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar	5558	3096	55,70 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar	5558	3523	63,39 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír	5558	2940	52,90 %
Nº comedores escolares que utilizan sal yodada	5558	2852	51,31 %
Nº comedores escolares con variedad integral de cereales > = 2 veces a la semana, siendo uno de ellos pan integral	5558	2244	40,37 %
Nº comedores escolares en los cuales se supervisa el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	5558	3310	59,55 %
Criterios de sostenibilidad			
Nº comedores escolares que cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad*	2647	1990	75,18%
Nº comedores escolares que cumplen con el criterio de 5% de producción ecológica**	2647	1305	49,30

*Datos aportados por 10 CC. AA. **Datos aportados por 9 CC. AA

Tabla 16.4. Porcentaje de conformidad en centros escolares con MEABs y cafeterías.

	Resultado		Indicador
	Nº centros evaluados	Nº centros que cumplen	Porcentaje de conformidad
Centros con MEABs que cumplen ubicación*	189	153	80,95 %
Centros con MEABs que cumplen publicidad*	189	166	87,83 %
Centros con MEABs que cumplen criterios nutricionales*	189	73	38,62 %
Centros con cafeterías que cumplen criterios nutricionales**	414	111	26,81 %

*Datos aportados por 10 CC. AA. ** Datos aportados por 11 CC. AA



Tabla 16.5. Resultados de la evaluación. Número de informes favorables y desfavorables.

	Resultados			Indicadores		
	Informes totales	Informes favorables	Informes desfavorables	Porcentaje de informes favorables	Porcentaje de informes desfavorables	Porcentaje de informes emitidos respecto al total
Centros con comedor escolar*	4428	3397	1031	76,72 %	23,28 %	86,89 %
Centros con máquinas expendedoras**	181	139	42	76,80 %	23,20 %	3,55 %
Centros con cafeterías***	389	192	197	49,36 %	50,64 %	7,63 %
Cocinas centrales****	98	75	23	76,53 %	23,47 %	1,92 %
TOTAL	5096	3803	1293	74,63 %	25,37 %	100 %

*Datos aportados por 15 CC. AA. **Datos aportados por 9 CC. AA. *** Datos aportados por 10 CC. AA.

**** Datos aportados por 8 CC. AA.

Tabla 16.6 Número de informes favorables con recomendaciones.

	Resultados		Indicadores	
	Nº informes favorables con recomendaciones	Nº informes favorables sin recomendaciones	Porcentaje informes favorables con recomendaciones	Porcentaje informes favorables sin recomendaciones
Centros con comedor escolar*	2964	209	93,41 %	6,59 %
Centros con máquinas expendedoras**	44	71	38,26 %	61,74 %
Centros con cafeterías***	145	64	69,38 %	30,62 %
Cocinas centrales****	63	4	94,03 %	5,97 %
TOTAL	3216	348	90,24%	9,76 %

*Datos son aportados por 13 CC. AA. ** Datos aportados por 9 CC. AA. *** Datos aportados por 10 CC. AA

**** Datos aportados por 7 CC. AA.

Tabla 16.7 Evolución sobre el número de CC. AA que han aportado datos.

CC. AA. que han remitido datos al Programa 16	2021	2022	2023	2024
	7	12	14	17

Tabla 16.8 Evolución sobre el número de alumnos y alumnas que hacen uso del comedor escolar.

	2022*	2023**	2024***
Total de escolares matriculados	2 315 548	2 719 287	3 152 238
Escolares en comedor escolar	683 618 29,52 %	832 072 30,60 %	1 016 060 32,23 %

*Datos son aportados por 10 CC. AA. ** Datos aportados por 12 CC. AA. *** Datos aportados por 16 CC. AA.



Tabla 16.9 Evolución sobre el número de comedores escolares censados y evaluados.

	2021	2022*	2023**	2024***
Censados	5400	9743	13369	13905
Evaluados	1864 34,52 %	3496 35,88 %	5095 39,84 %	5558 39,97 %

*Datos aportados por 12 CC. AA. ** Datos aportados por 14 CC. AA. *** Datos aportados por 17 CC. AA

Tabla 16.10 Evolución sobre el número de MEABs en comedores escolares censadas y evaluadas.

	2021	2022*	2023**	2024***
Censadas	109	147	290	381
Evaluadas	35 32,11 %	80 54,42 %	138 47,59 %	189 49,61 %

* Datos aportados por 8 CC. AA. ** Datos aportados por 10 CC. AA. *** Datos aportados por 14 CC. AA.

Tabla 16.11 Evolución sobre el número de cafeterías en comedores escolares censadas y evaluadas.

	2021	2022*	2023**	2024***
Censadas	279	968	1296	1289
Evaluadas	28 10,04 %	292 30,17 %	351 27,08 %	414 32,12 %

* Datos aportados por 6 CC. AA. ** Datos aportados por 10 CC. AA. *** Datos aportados por 15 CC. AA.

Tabla 16.12 Evolución sobre el número de cocinas centrales censadas y evaluadas.

	2021	2022*	2023**	2024***
Censadas	335	185	744	467
Evaluadas	131 39,10 %	88 47,57 %	153 20,56 %	125 26,77 %

* Datos aportados por 8 CC. AA. ** Datos aportados por 13 CC. AA. *** Datos aportados por 14 CC. AA.



Tabla 16.13 Evolución sobre los comedores escolares que cumplen frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

	2022	2023	2024
Nº comedores escolares que cumplen con criterios consensuados en el 75 % de las frecuencias mínimas	2191 62,67 %	4005 78,47 %	4409 79,33 %
Nº comedores escolares con ≥ 4 piezas de fruta semanal	2995 85,67 %	4273 83,72 %	4838 87,05 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de hortalizas como primer plato semanal	3096 88,56 %	4486 87,89 %	4401 79,18 %
Nº comedores escolares con ≥ 3 raciones de verdura fresca cruda como guarnición semanal	2090 59,78 %	3199 62,68 %	3106 55,88 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de legumbre como primer plato semanal	3339 95,51 %	4384 85,89 %	5340 96,08 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de pescado semanal	3308 94,62 %	4735 92,77 %	5226 94,03 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de carne blanca semanal	2273 65,02 %	2898 56,78 %	3929 70,69 %
Nº comedores escolares con ≤ 4 raciones de carne roja mensual	2228 63,73 %	1985 38,89 %	3195 57,48 %
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones de carne procesada mensual	1963 56,15 %	3000 58,78 %	3697 66,52 %
Nº comedores escolares con ≤ 3 platos precocinados mensual	2703 77,32 %	3426 67,12 %	4696 84,49 %
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones semanales de frituras	3098 88,62 %	3616 70,85 %	4804 86,43 %

*Datos para el año 2021 no disponibles.

Tabla 16.14 Evolución sobre el número de comedores escolares que cumplen con los criterios establecidos en el protocolo de criterios mínimos.

	2022	2023	2024
Nº comedores escolares con comedor escolar que dan la información correcta sobre programaciones mensuales	3266 93,42 %	4710 92,28 %	5020 90,32 %
Nº comedores escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía	2429 69,48 %	3572 69,98 %	3395 61,08 %
Nº comedor escolar que suministran menú especial por motivos religiosos / culturales	1788 51,14 %	2652 51,96 %	3441 61,91 %
Nº comedores escolares que suministran menús especiales por motivos de salud	2663 76,17 %	4533 88,81 %	4647 83,61 %
Nº comedores escolares con medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales	150 4,29 %	1819 35,64 %	601 10,81 %
Nº comedores escolares que sirvan agua como única bebida	3221 92,13 %	4266 83,58 %	5078 91,36 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar	1875 53,63 %	2997 58,72 %	3096 55,70 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar	2132 60,98 %	3074 60,23 %	3523 63,39 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír	1032 29,52 %	1476 28,92 %	2940 52,90 %
Nº comedores escolares que utilizan sal yodada	1060 30,32 %	2272 44,51 %	2852 51,31 %
Nº comedores escolares con variedad integral de cereales >= 2 veces a la semana, siendo uno de ellos pan integral	1119 32,01 %	1251 24,51 %	2244 40,37 %
Nº comedores escolares en los cuales se supervisa el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	2161 61,81 %	3394 66,50 %	3310 59,55 %
Nº comedores escolares que cumplen criterios de 45 % de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad	574 66,28 %	1304 60,54 %	1990 75,18 %
Nº comedores escolares que cumplen con el criterio de 5 % de producción ecológica	491 56,70 %	1200 55,71 %	1305 49,30 %



*Datos para el año 2021 no disponibles.

Tabla 16.14 Evolución sobre el número de MEABs que cumplen con una correcta ubicación.

	2021	2022*	2023**	2024***
Evaluadas	35	80	138	189
Correcta ubicación	11 68,57 %	55 68,75 %	112 81,16 %	153 80,95 %

*Datos aportados por 5 CC. AA. **Datos aportados por 7 CC. AA. ***Datos aportados por 10 CC. AA.

Tabla 16.15 Evolución sobre el número de MEABs sin publicidad.

	2021	2022*	2023**	2024***
Evaluadas	35	80	138	189
Sin publicidad	33 94,29 %	69 86,25 %	122 88,41 %	166 87,83 %

*Datos aportados por 5 CC. AA. **Datos aportados por 7 CC. AA. ***Datos aportados por 10 CC. AA.

Tabla 16.16 Evolución sobre el número de MEABS que cumplen con criterios nutricionales.

	2021	2022*	2023**	2024***
Evaluadas	35	80	138	189
Cumple criterios nutricionales	15 57,14 %	30 37,50 %	44 31,88 %	73 38,62 %

. *Datos aportados por 5 CC. AA. *Datos aportados por 7 CC. AA. ***Datos aportados por 10 CC. AA.

Tabla 16.17 Evolución sobre el número de cafeterías que cumplen con criterios nutricionales.

	2021	2022*	2023**	2024***
Evaluadas	28	292	351	414
Cumple criterios nutricionales	Sin datos	51 17,47 %	90 25,64 %	111 26,81 %

*Datos aportados por 4 CC. AA. **Datos aportados por 6 CC. AA. ***Datos aportados por 11 CC. AA.