



OBJETIVO OPERATIVO 2 (INFORME ANUAL 2022)

Objetivo: Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en el [Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares \(Programa 16\)](#) con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente

Los indicadores que a continuación se desarrollan para el objetivo operativo 2 se referirán a los centros escolares con comedor escolar evaluados anualmente.

2.1 Finalidad: comprobar el cumplimiento de las frecuencias establecidas para diferentes grupos de alimentos en los menús de los comedores escolares.

2.1.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen las frecuencias mínimas recomendadas para los diferentes grupos de alimentos del Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares (Programa 16): **62,67%**

(*) Cuando se cumpla al menos el 75% de las frecuencias recomendadas en el Protocolo del Programa 16, se considera que la evaluación del menú es favorable en este criterio, aunque se realizarán recomendaciones dirigidas a la mejora de las frecuencias recomendadas cuando no se cumpla el 100%.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con las frecuencias recomendadas	Porcentaje
3496	2191	62,67%

Datos aportados por 10 CC. AA

2.1.2 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de fruta fresca a la semana: **85,67%**

Definición: fruta mínima semanal recomendada: 4 piezas

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencia ración fruta	Porcentaje
3496	2995	85,67%

Datos aportados por 12 CC. AA

2.1.3 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de hortalizas a la semana: **88,56%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de hortalizas como primer plato: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencia hortalizas	Porcentaje
3496	3096	88,56%

Datos aportados por 12 CC. AA



- 2.1.4 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de verduras frescas crudas como guarnición a la semana: **59,78%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de ensalada de verdura fresca cruda como guarnición: 3 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencias verduras frescas crudas como guarnición	Porcentaje
3496	2090	59,78%

Datos aportados por 10 CC. AA

- 2.1.5 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de legumbres como primer plato a la semana: **95,51%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de legumbres como primer plato: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de legumbres	Porcentaje
3496	3339	95,51%

Datos aportados por 12 CC. AA

- 2.1.6 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de pescado a la semana: **94,62%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de pescado: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de pescado	Porcentaje
3496	3308	94,62%

Datos aportados por 12 CC. AA

- 2.1.7 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen con la frecuencia mínima recomendada de carne blanca a la semana: **65,02%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de carne blanca: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne blanca	Porcentaje
3496	2273	65,02%

Datos aportados por 10 CC. AA



- 2.1.8 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de carne roja al mes: **63,73%**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de carne roja: 4 raciones, siempre que no haya ninguna ración mensual de carne procesada.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne roja	Porcentaje
3496	2228	63,73%

Datos aportados por 9 CC. AA

- 2.1.9 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de carne procesada al mes: **56,15%**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de carne procesada: 2 raciones.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne procesada	Porcentaje
3496	1963	56,15%

Datos aportados por 9 CC. AA

- 2.1.10 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de platos precocinados al mes: **77,32%**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de platos precocinados: 3 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de platos precocinados	Porcentaje
3496	2703	77,32%

Datos aportados por 11 CC. AA

- 2.1.11 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de frituras a la semana: **88,62%**

Definición: frecuencia máxima semanal recomendada de frituras: 2 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de frituras	Porcentaje
3496	3098	88,62%

Datos aportados por 11 CC. AA

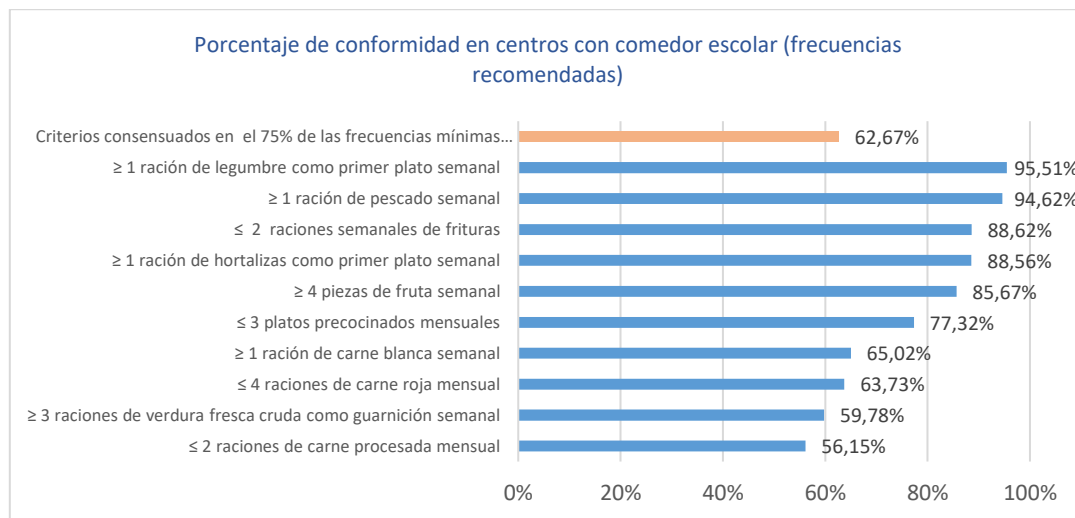


Gráfico 1. Porcentaje de cumplimiento en comedores escolares en relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

2.2 Finalidad: comprobar la información proporcionada sobre los menús escolares a la familia, tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar.

2.2.1 Porcentaje de centros escolares que dan información correcta sobre la programación mensual de los menús a las familias tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar: **92,42%**

Definición: información correcta, clara y detallada de la programación mensual de todos los menús.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que proporcionan información del menú a la familia	Porcentaje
3496	3266	93,42%

Datos aportados por 12 CC. AA

2.2.2 Porcentaje de centros escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía a las familias tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar: **69,48%**

Definición: información con orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias	Porcentaje
3496	2429	69,48%

Datos aportados por 11 CC. AA



2.3 Finalidad: comprobar que se suministran menús especiales por motivos de salud, (alergias e intolerancias), éticos y religiosos.

2.3.1 Porcentaje de centros que suministran menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias): **76,17%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que suministras menú especial por motivos de salud	Porcentaje
3496	2663	76,17%

Datos aportados por 12 CC. AA

2.3.2 Porcentaje de centros que suministran menús especiales por motivos éticos o religiosos: **51,14%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que suministras menú especial por éticos o religiosos	Porcentaje
3496	1788	51,14 %

Datos aportados por 9 CC. AA

2.4 Finalidad: comprobar que se facilitan los medios de refrigeración y calentamiento de uso exclusivo para los menús especiales.

2.4.1 Porcentaje de centros que facilitan medios de refrigeración y calentamientos para menús especiales: **4,29%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que facilitan medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales	Porcentaje
3496	150	4,29%

Datos aportados por 4 CC.AA

2.5 Finalidad: comprobar que en el comedor escolar sólo se sirve agua como bebida.

2.5.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que sirven sólo agua como bebida: **92,13%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares con agua como única bebida	Porcentaje
3496	3221	92,13%

Datos aportados por 12 CC. AA

2.6 Finalidad: comprobar el tipo de aceite utilizado para la preparación de los platos del menú escolar.



2.6.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar: **53,63%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan solo aceite de oliva virgen para aliñar	Porcentaje
3496	1875	53,63%

Datos aportados por 12 CC. AA

2.6.2 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar: **60,98%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar	Porcentaje
3496	2132	60,98%

Datos aportados por 10 CC. AA

2.6.3 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír: **29,52%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír	Porcentaje
3496	1032	29,52%

Datos aportados por 9 CC. AA

2.7 Finalidad: comprobar que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias: **30,32%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que utilizan sal yodada	Porcentaje
3496	1060	30,32%

Datos aportados por 8 CC. AA

2.8 Finalidad: comprobar que se ofertan variedades integrales de cereales (pan, arroz, pasta).

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un mínimo de variedades integrales de cereales: **32,01%**



Definición: al menos una vez a la semana pan integral y una variedad integral de pasta o arroz.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús incluyen variedades de cereal integral.	Porcentaje
3496	1119	32,01%

Datos aportados por 11 CC. AA

2.9 Finalidad. Comprobar que se supervisa el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar en el que el menú es supervisado por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús son supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	Porcentaje
3496	2161	61,81%

Datos aportados por 10 CC. AA

2.10 Finalidad. Comprobar que se cumplan criterios de temporada y proximidad.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad: **66,28%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús cumple criterios de temporada y proximidad.	Porcentaje
866	574	66,28%

Datos aportados por 4 CC. AA

2.11 Finalidad. Comprobar que se cumplen criterios de producción ecológica.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen con el 5% de producción ecológica: **56,70%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús cumple criterios de producción ecológica.	Porcentaje
866	491	56,70%

Datos aportados por 4 CC. AA

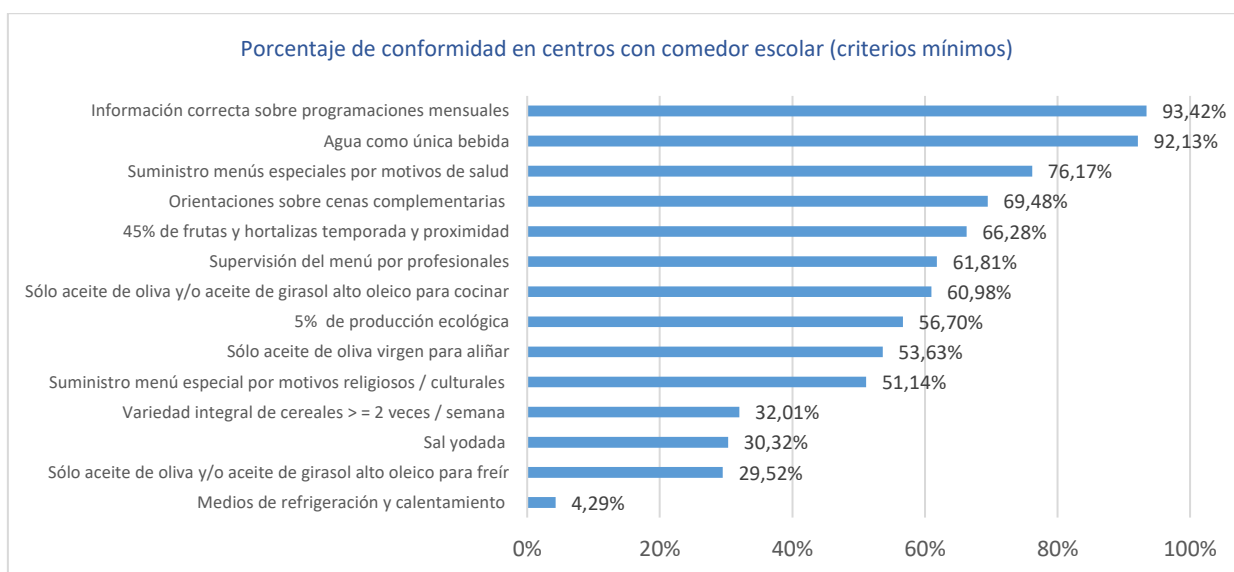


Gráfico 2. Porcentaje de cumplimiento en los centros con comedor escolar.