

Programa 2.16.

Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.



Versión 1
Aprobado en Comisión Institucional

1 de octubre de 2025

AESAN

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	1
2. OBJETIVOS.....	3
3. ÁMBITO DE APLICACIÓN	3
4. ACTUACIONES PREVIAS AL CONTROL.....	4
5. CONTENIDO DEL CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN DE LOS MENÚS, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS	5
5.1 Comedores escolares	5
5.2 Máquinas Expendedoras de Alimentos y Bebidas y Cafeterías	6
6. SELECCIÓN DE CENTROS ESCOLARES OBJETO DE EVALUACIÓN ANUAL POR CURSO ESCOLAR	6
7. METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA DE LOS CENTROS ESCOLARES	7
7.1 Revisión documental	7
7.1.1 Evaluación documental de los menús de los comedores	7
7.1.2 Evaluación documental de la oferta alimentaria de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEABs) y cafeterías	8
7.1.3 Evaluación documental de las cocinas centrales	9
7.2 Evaluación presencial	9
7.2.1 Evaluación presencial de comedores escolares	10
7.2.2 Evaluación presencial de MEABs y cafeterías	10
8. CRITERIOS MÍNIMOS A CUMPLIR EN LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA DE LOS CENTROS EDUCATIVOS	11
8.1. Criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares..	11
A. Frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos.....	11
B. Tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos.....	13
C. Utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y uso de concentrados u otros potenciadores del sabor	14
D. Oferta de agua como única bebida.....	14
E. Oferta de variedades integrales de cereales.....	14
F. Información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar sobre la programación mensual de los menús	15
G. Disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de refrigeración y calentamiento específico para estos menús especiales.....	15

H. Supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.....	16
I. Criterios de sostenibilidad:.....	17
- Información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas	17
- Adquisición de alimentos ecológicos.....	17
- Depósito del aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado	17
J. Supervisión del uso de los envases monodosis	18
8.2. Criterios mínimos para evaluar la oferta alimentaria de las MEABs y cafeterías.....	18
A. Ubicación de las MEABs.....	18
B. Ausencia de publicidad en MEABs	19
C. Cumplimiento de los criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas ofertados en MEABs y cafeterías	19
D. Prohibición de venta de productos envasados con un alto contenido en cafeína en centros educativos	19
E. Supervisión del uso de los envases monodosis	20
9. INCUMPLIMIENTOS, MEDIDAS A ADOPTAR PARA SU CORRECCIÓN, DEFICIENCIAS Y RECOMENDACIONES DE MEJORA	20
10. INFORME DE EVALUACIÓN	21
11. INDICADORES.....	23
12. ANEXOS.....	30
ANEXO I: Disposiciones legales.....	30
ANEXO II: Evaluación sensorial de menús escolares	34
ANEXO III: Modelo de informe de evaluación sensorial	46

PROGRAMA 2.16.: MENÚS ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS DE LOS CENTROS ESCOLARES.

1. INTRODUCCIÓN

Desde hace más de dos décadas, las cifras de obesidad suponen un serio problema de salud y un verdadero reto de salud pública. Según datos del 2020, más de la mitad de la población adulta española presenta exceso de peso, de los cuales un 16 % padece obesidad y un 37,6 % sobrepeso. El problema es más grave en la población infantil, con un 15,9 % de niños y niñas de 6 a 9 años con obesidad, un 3,6 % de los escolares con obesidad severa y un 36,1 % con exceso de peso (sobrepeso y obesidad), según datos del estudio ALADINO 2023, lo que se asocia a graves consecuencias para la salud, tanto a corto como a largo plazo, afecta a la calidad de vida de estos escolares, y se relaciona con baja autoestima, con las consecuencias que esto genera de rechazo, fracaso escolar y exclusión. Además, y según la Organización Mundial de la Salud alrededor del 60 % de la población infantil con exceso de peso arrastrará esta circunstancia a la vida adulta.

Cabe destacar, no obstante, algunos de los resultados positivos del estudio ALADINO 2023. Se ha producido un descenso de 4,5 puntos porcentuales en escolares con exceso de peso entre 2019 y 2023, (3,1 puntos porcentuales en el caso del sobrepeso y 1,4 para la obesidad). Analizando el exceso de peso por sexo, en ambos sexos es significativamente menor con respecto a todas las ediciones anteriores.

Aun así, las mayores prevalencias de exceso de peso y obesidad se siguen produciendo en las familias de rentas medias y bajas, permaneciendo prácticamente sin cambios de mejora en el grupo de menor nivel de renta. De ahí la importancia de garantizar, en condiciones de equidad, el acceso a una alimentación y nutrición de calidad en centros educativos.

La demanda de comedores escolares sostenibles y saludables es una realidad emergente que se conecta con la creciente preocupación social por las implicaciones del sistema alimentario en la salud, la economía y el medio ambiente cada vez está más presente, especialmente tras la firma del Pacto de Milán de política alimentaria urbana.

Dada la cantidad de tiempo que los niños y niñas pasan en la escuela, así como el hecho de que muchos escolares consumen al menos la comida del mediodía en estos centros, el entorno escolar es clave para estimular comportamientos y patrones alimentarios saludables en toda la población y en las diferentes clases sociales.

El comedor escolar es una pieza clave en la reducción de inequidades en salud y en la reducción de la pobreza infantil, además de ser en muchas ocasiones el único recurso que tienen muchos niños, niñas y adolescentes para acceder a una comida saludable al día. En este sentido, la vigilancia de la calidad nutricional en comedores escolares se constituye como una herramienta para lograr una igualdad real. Asimismo, destaca la importancia que tiene la educación alimentaria-nutricional como eje transversal, en el proceso formativo de los escolares. La adquisición de hábitos alimentarios saludables durante la infancia y adolescencia no solo impacta positivamente en el rendimiento y el desarrollo, sino que también promueve una cultura de salud preventiva que se extiende a lo largo de la vida.

A nivel nacional, y coordinado por la Agencia española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), el Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud aprobó en julio de 2010, el **Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos**. Las recomendaciones contenidas en dicho documento han inspirado la contratación pública en el ámbito educativo, a través de su inclusión en mayor o menor medida en los pliegos de prescripciones técnicas para dicha contratación. Asimismo, los criterios para orientar la oferta alimentaria de máquinas expendedoras, cantinas y kioscos en centros educativos han sido ya objeto de regularización por parte de ciertas CC.AA.

Desde un punto de vista normativo, la *Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición*, establece el marco normativo básico en el ámbito de la nutrición, en el artículo 40 y 41 se contemplan un conjunto de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar y prevé que, cuando las Administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración, tienen que introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirva sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.

Es con la publicación del *Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios*, dónde se encuentra la oportunidad, al hablar de otras actividades de control, de incluir la oferta alimentaria en las actividades de control oficial. Por ello, en diciembre de 2020, la Comisión Institucional de la AESAN aprobó el **cuarto Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025**, que incluyó por primera vez un **programa de control de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías en centros escolares**, el **Programa 16**, consensuado con todas las CC.AA. En el contexto de dicho programa, en marzo de 2022, la Comisión Institucional consensuó un **protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares**, siendo oportuna una base normativa que de respaldo normativo a dichos criterios.

Asimismo, el *Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas*, establece los requisitos para la realización de estos controles y otras actividades oficiales, de acuerdo con el artículo 9 y el artículo 14 del citado Reglamento.

Por otro lado, la garantía de que todos los centros educativos cumplan con los criterios mínimos para una alimentación saludable, de calidad y sostenible, es uno de los objetivos específicos contemplado en el **Plan Estratégico Nacional para la Reducción de la Obesidad Infantil** (medidas 83, 84 y 85), donde se recoge la necesidad de garantizar que toda la oferta alimentaria de los centros cumpla con lo establecido en el Programa 16 del PNCOCA 2021-2025.

Finalmente, el *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*, dota de carácter imperativo a las actuaciones de control oficial, que llevan a cabo las autoridades competentes al evaluar la oferta alimentaria, de acuerdo con los requisitos establecidos en el RD 315/2025 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.

El *Real Decreto 315/2025* 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. Estableciendo 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*.

El objetivo de garantizar el acceso a una alimentación y nutrición de calidad que persigue el *Real Decreto 315/2025*, se encuentra alineado con el Plan de Acción del Gobierno para la implementación de la Recomendación (UE) del Consejo de 14 de junio de 2021 por la que se establece una Garantía Infantil Europea, el II Plan de Derechos Humanos del Gobierno de España y el Plan Estratégico Nacional para la Reducción de la Obesidad Infantil (2022-2030), que tiene como objetivo la reducción de la obesidad y el sobrepeso infantil de forma intersectorial, y en el que explícitamente se recoge la necesidad de garantizar que toda la oferta alimentaria de los centros cumpla con lo establecido en el Programa 16 del PNCOCA 2021-2025.

Por todo lo establecido anteriormente, en el **nuevo programa 16 del quinto PNCOCA (2026-2030)** se procede a revisar el programa anterior, a la luz de los criterios mínimos establecidos en el *Real Decreto 315/2025* para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

La disposición final segunda del *Real Decreto 315/2025* establece que éste entrará en vigor a los doce meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» (abril de 2026). No obstante, lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 4, entrará en vigor a los veinticuatro meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» (abril de 2027).

Esto se traduce en la práctica en que los criterios recogidos en el real decreto serán de aplicación a partir

del curso 2026/2027, excepto los recogidos en el artículo 4, que serán de aplicación a partir del curso 2027/2028.

Para ello, las autoridades competentes deberán modificar los pliegos de prescripciones técnicas para la contratación de los servicios de comedor escolar, MEABs y cafeterías, para adaptarlos a los criterios recogidos en el citado real decreto y en este programa de control, de cara a los cursos 2026/2027 y 2027/2028 respectivamente. También deberán adaptarse los servicios y suministros de alimentos y bebidas en los centros escolares que se ríjan por contratos privados.

2. OBJETIVOS

Objetivo general: Garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el *Real Decreto 315/2025* para 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 de mediodía, como en los alimentos y bebidas suministrados en máquinas expendedoras y cafeterías.

Objetivos operativos:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de forma armonizada que garanticen la oferta de alimentación saludable y sostenible en centros educativos públicos, centros concertados y centros privados, que imparten educación infantil (2º ciclo), primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de formación profesional de grado básico o medio, de acuerdo a una programación en función del riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el adecuado cumplimiento de los criterios nutricionales y de sostenibilidad en la oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares y de los requisitos y criterios para la programación de los menús escolares, establecidos en el *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*, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.
- **Objetivo operativo 3:** Comprobar el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en el *Real Decreto 315/2025* sobre la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en máquinas expendedoras y cafeterías de los centros educativos, la ubicación de las máquinas expendedoras y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos en las mismas, así como el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.
- **Objetivo operativo 4:** Adoptar medidas por parte de la autoridad sanitaria competente ante los incumplimientos detectados.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este programa de control aplica a los centros educativos públicos, a los centros concertados y a los centros privados, que imparten educación infantil (2º ciclo), primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de formación profesional de grado básico o medio, que dispongan de servicio de comedor escolar, MEABs y cafeterías.

4. ACTUACIONES PREVIAS AL CONTROL

Se considera relevante proceder a la revisión del censo de centros escolares con comedor escolar, MEABs, cafeterías y de las cocinas centrales que prestan servicio a este tipo de centros previo a la evaluación de la oferta alimentaria en cada periodo en el que se realicen los controles respectivos. Para ello, la información relativa a centros escolares podría recabarse, por ejemplo, a través de la colaboración con las Consejerías de Educación o Consejerías competentes en materia de Educación, mediante cuestionarios vía telemática o presencial, o mediante cualquier otra opción que se considere oportuna para tal fin y/o en la visita presencial de evaluación in situ de los centros educativos.

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

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL CENTRO EDUCATIVO

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

A. INFORMACIÓN SOBRE EL COMEDOR ESCOLAR

Datos del tipo de gestión del comedor

- 8) Lugar de elaboración de los menús:
 - Cocina de gestión propia (equipo de cocina contratado y gestionado por la Asociación de Madres y Padres de Alumnos/as o Asociación de Familias de Alumnos/as (AMPA o AFA) o el centro)
 - Empresa de restauración que cocina en el centro: Servicio In situ.
 - Empresa de restauración que sirve desde una cocina central: Servicio transportado.
 - Empresa de restauración que combina ambos servicios: Servicio Mixto.
 - Otros.
- 9) ¿Quién contrata la gestión del comedor? (AMPA, dirección del centro, otros...)
- 10) Nombre y datos de la empresa que presta el servicio:
 - Dirección
 - Localidad y provincia de ubicación
 - Correo electrónico y teléfono de contacto
 - Número de Registro Sanitario
- 11) ¿Se dispone de un plan de residuos en el servicio de comedor? (en caso afirmativo presentar el plan documentado y si es posible especificar si es de aceite de segundo uso, plásticos o excedentes alimentarios).

B. INFORMACIÓN SOBRE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

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

C. INFORMACIÓN SOBRE LA CAFETERÍA

- 14) ¿El centro dispone de cafetería?
- 15) En caso afirmativo:
 - ¿Quién contrata la gestión? AMPA, Dirección del centro, empresa, otros
 - Nombre o razón social, dirección de la persona o empresa responsable de su explotación
 - Número de inscripción en el registro obligatorio que determine la CCAA para desarrollar la actividad

5. CONTENIDO DEL CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN DE LOS MENÚS, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS

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

5.1 Comedores escolares

- **Supervisión de los menús.** Se verificará que la realizan profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética (*artículo 40.3 de la Ley 17/2011, de 5 de julio y artículo 9.1. del RD 315/2025, de 15 de abril*).
- **Información que se proporciona a las familias, tutores o personas responsables de los comensales.** Se comprobará que las familias, tutores o responsables reciben información sobre la programación de los menús del comedor escolar, también el caso del alumnado con necesidades especiales, por motivos de salud (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), éticos o religiosos. Asimismo, se comprobará que se incluyen orientaciones sobre cenas complementarias al menú del mediodía (*artículo 40.4 de la Ley 17/2011, de 5 de julio y artículo 11 del RD 315/2025, de 15 de abril*).
- **Disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan), éticos o religiosos (especificando los tipos/clases de menús especiales y el número que se sirven de cada tipo/clase) o en su caso, disponibilidad de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar, sin peligro para la salud del alumnado.** Se confirmará que se dispone de estos menús especiales por motivos de salud, éticos o religiosos, o en su defecto, que disponen de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar (*artículo 40.5. de la Ley 17/2011, de 5 de julio en relación con los motivos de salud y artículo 10 del RD 315/2025, de 15 de abril*).
- **Frecuencias semanales o mensuales para los diferentes grupos de alimentos.** Esta información

se complementará y contrastará con la evaluación de las programaciones de los menús facilitados por los centros educativos (artículo 9.2. y 9.3. del RD 315/2025, de 15 de abril).

- **Tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos** (artículo 4.1.g) del RD 315/2025, de 15 de abril).
- **Utilización de sal yodada y limitación del uso de concentrados u otros potenciadores del sabor** que deberán tener un contenido reducido en sal (artículo 4.1.i) y 4.1.j) del RD 315/2025, de 15 de abril).
- **Oferta de variedades integrales de cereales** (artículo 9.3.b) y 9.3.c) del RD 315/2025, de 15 de abril).
- **Oferta de agua como única bebida**, indicando cómo se oferta (jarras de agua o embotellada), o en caso contrario, qué otros tipos de bebida se sirven (artículo 9.3.a) y artículo 8.2. del RD 315/2025, de 15 de abril).
- **Adquisición de, al menos, un 45% de las raciones de frutas y hortalizas de temporada** (artículo 4.1.b) del RD 315/2025, de 15 de abril)).
- **Al menos el 5% del total del coste de adquisición de alimentos ofertados sean de producción ecológica. Alternativamente, al menos 2 platos principales de comida al mes son de producto ecológico** artículo 4.1.c) del RD 315/2025, de 15 de abril).
- **Contenido de los envases monodosis.** En aquellos casos en los que se utilicen envases monodosis de sal, azúcar, aceite de oliva virgen, vinagre y otras salsas, tanto en comedores escolares como en cafeterías, estos deben contener como máximo las siguientes cantidades: 3 gramos para el 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 (artículo 4.1.k) del RD 315/2025, de 15 de abril).

5.2 Máquinas Expendedoras de Alimentos y Bebidas y Cafeterías

- **Cumplimiento de los criterios nutricionales y el contenido calórico** establecidos para los productos ofertados procesados por porción envasada (artículo 5.1. del RD 315/2025, de 15 de abril). Se verificará que se cumplen los criterios a través del etiquetado nutricional obligatorio en los productos envasados y/o mediante las fichas técnicas de los productos que facilite la persona responsable de la contratación de las MEABs o de la explotación de las cafeterías.
- **Ubicación de las máquinas expendedoras.** No estarán en zonas de acceso del alumnado de educación infantil y primaria (artículo 7.1. del RD 315/2025, de 15 de abril).
- **Ausencia de publicidad en MEABs.** Las MEABs no dispondrán de publicidad de ningún alimento y bebida ni de cualquier otro producto (artículo 7.2. del RD 315/2025, de 15 de abril).
- **Supervisión de que no se dispensan en las máquinas de vending accesibles al alumnado y cafeterías de los centros educativos productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg/100 ml** (artículo 6.1 del RD 315/2025, de 15 de abril).

6. SELECCIÓN DE CENTROS ESCOLARES OBJETO DE EVALUACIÓN ANUAL POR CURSO ESCOLAR

De acuerdo con el *Reglamento (UE) 2017/625*, las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada. Asimismo, el *Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas*, establece los requisitos para la realización de estos controles y otras actividades oficiales, de acuerdo con el artículo 9 y el artículo 14 del citado Reglamento.

Con la finalidad de organizar estos controles, las autoridades competentes de las CCAA disponen de una metodología para la programación de los controles a partir de una priorización del riesgo, teniendo en cuenta el impacto en salud y estableciendo en base a ello unas frecuencias para la realización de los controles.

Las autoridades competentes determinarán los centros educativos concretos en los que realizar los controles programados, teniendo en cuenta el riesgo asociado al número de usuarios de los comedores, número y ubicación de máquinas expendedoras y oferta de productos de las cafeterías, así como otros criterios organizativos. Además de estos controles programados en función del riesgo, las autoridades competentes realizan controles no programados, cuando haya algún motivo que haga sospechar a la autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo, a consecuencia de denuncia.

Durante el periodo de vigencia del PNCOCA 2026-2030 se realizará el control y seguimiento de todos los centros educativos que figuran en el censo, priorizando anualmente en función del riesgo, el número del alumnado usuario del comedor escolar y teniendo en cuenta criterios de equidad, además de aspectos como los antecedentes del comedor: aspectos a mejorar en evaluaciones anteriores o incumplimientos precedentes, si no han sido inspeccionados en cursos anteriores, o si se ha recibido alguna reclamación. También se priorizarán aquellos centros que tengan MEABs y cafeterías, porque permitirá obtener datos de la oferta alimentaria global que se ofrece en ellos.

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

La evaluación se llevará a cabo mediante una revisión documental. Adicionalmente a las revisiones documentales, las AACC programarán las visitas in situ sobre la prestación del servicio a los centros que anualmente determinen conforme a lo establecido en el apartado 6.

7.1 Revisión documental

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

7.1.1 Evaluación documental de los menús de los comedores

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

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

- a) **Comprobar que se cumplen las frecuencias semanales y mensuales de los grupos de alimentos y de los criterios contemplados en el RD 315/2025, de 15 de abril.**

- b) **Revisión de las fichas de elaboración de los menús**, para conocer las cantidades de los diferentes ingredientes que componen los platos del menú, las técnicas culinarias utilizadas en su elaboración, el tipo de aceite utilizado, alérgenos y cereales integrales, entre otros.
- c) Verificar si hay una planificación para la programación de los menús que tenga en cuenta la **rotación de variedades de los diferentes grupos de alimentos** (hortalizas, legumbres, especies de pescado, tipos de carne, frutas), variedad de recetas, variedad de procesos culinarios.
- d) Si se elaboran **menús especiales**, se revisarán los mismos aspectos señalados para los menús tipo (fichas técnicas de elaboración, fichas técnicas/etiquetado de los alimentos preparados e ingredientes utilizados en su elaboración, frecuencias de grupos de alimentos).
- e) Comprobar la **información sobre los menús que se proporcionan a las familias, tutores o responsables de todos los comensales**, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias, otras enfermedades que así lo exijan o cuestiones éticas o religiosas), verificando que la programación mensual de los menús sea clara y pormenorizada, contemplando:
- Nombre completo de los platos. Con una descripción de los ingredientes principales (variedades de hortalizas, legumbres, frutas, pescado, carne, tipo de postre lácteo).
 - Técnica culinaria utilizada.
 - Tipos de salsas y guarniciones.
 - Alérgenos.
 - Tipo de aceite usado, tipo de sal y tipo de pan, pasta y arroz.
 - Accesibilidad de dicha información a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así sea requerida.
 - Ejemplos de menús complementarios con la comida del mediodía para las cenas.
 - Ausencia de publicidad.
- f) Verificar que los **menús han sido supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética**.
- g) Revisión de la información disponible en relación con: la **estacionalidad y variedad de frutas y hortalizas, y la adquisición de alimentos ecológicos**.

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

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

- a) Revisión del etiquetado nutricional obligatorio y/o de las fichas técnicas que faciliten los proveedores comprobando que los productos ofertados por porción cumplen los contenidos nutricionales y el contenido calórico establecidos en el artículo 5.1. del *RD 315/2025, de 15 de abril*¹.

¹ Dichos criterios nutricionales deben cumplirse con independencia del tamaño del envase

- No contengan más de 200 kilocalorías.
 - El 35%, como máximo, de las kilocalorías proceda de la grasa, con 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 procederán de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 gramos 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 frutas² 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.
 - Contengan un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción.
- b) Ausencia de productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg/100 ml.
- c) La evaluación se completará con la información que se obtenga del cuestionario realizado durante la visita presencial al centro educativo.

7.1.3 Evaluación documental de las cocinas centrales

Se comprobarán los mismos aspectos recogidos en el punto 7.1.1. sobre evaluación documental de los menús de los comedores escolares.

7.2 Evaluación presencial

Durante **la visita al centro educativo** se mantendrá una **entrevista con la persona responsable del centro o del comedor escolar**, si no se ha tenido previamente, con objeto de informar sobre el programa de evaluación de comedores escolares, MEABs y cafeterías, explicándoles los objetivos que se quieren conseguir, metodología que se utilizará, verificaciones que se realizarán, cómo se notificará el resultado de

² Entendiendo por zumos de frutas, la denominación contenida en *el Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana*.

Zumo de frutas: el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede.

Esta excepción no aplicaría a otros productos similares definidos en el Anexo I.A. del *Real Decreto 781/2013*.

la evaluación, etc. En los casos que el servicio de comedor lo suministren empresas, también se podrán realizar visitas a las cocinas centrales.

Se realizarán las **siguientes actuaciones de control**:

7.2.1 Evaluación presencial de comedores escolares

La evaluación englobará las siguientes actuaciones:

- a) Comprobar in situ la información facilitada en el cuestionario de recogida de información.
- b) Comprobar in situ que el menú servido coincide con el planificado en la programación, y en caso de sustitución cumplen las frecuencias recomendadas de los grupos de alimentos y tienen la misma calidad nutricional que el menú sustituido.
- c) Revisar la disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan), éticos o religiosos para el alumnado que lo requiera. Sólo en el caso de que no se disponga de tales menús se revisará la disponibilidad de medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar, sin peligro para la salud del alumnado afectado.
- d) Comprobar, cuando se estime oportuno por la autoridad competente, las condiciones ambientales (iluminación, ventilación, temperatura, ruidos, limpieza); de organización y funcionamiento (ratio de monitores por número de usuarios del comedor, duración de los turnos de comida)³.
- e) Análisis sensorial de los menús, cuando se estime oportuno por la autoridad competente: presentación de los platos, temperatura, características organolépticas (sabor, color, olor) comprobando la aceptación o rechazo de los platos por los comensales.
- f) Verificar si cuentan con un plan de residuos.

7.2.2 Evaluación presencial de MEABs y cafeterías

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

- Comprobar in situ la información facilitada en el cuestionario de recogida de información.
- Supervisar la ubicación de las MEABs, su correcta identificación y la ausencia de publicidad en las mismas.
- Comprobar que no se dispensan en las máquinas de vending accesibles al alumnado y en las cafeterías de los centros educativos productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg/100 ml.

Finalmente, y cuando se estime oportuno por la autoridad competente, se podría aprovechar la visita presencial para hacer promoción y educación para la salud sobre alimentación saludable y sostenible. Este aspecto se podría trabajar tanto con los profesionales del comedor y como con los miembros de la comunidad educativa.

³ El programa 1 de Inspección general de establecimientos contempla determinados aspectos de control relativos a la ventilación y la iluminación, en relación con los locales destinados a los productos alimenticios (Reglamento 852/2004. Anexo II), tales como: disponer de medios adecuados de ventilación mecánica o natural; evitar corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar construidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir y disponer de suficiente luz natural o artificial.

8. CRITERIOS MÍNIMOS A CUMPLIR EN LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA DE LOS CENTROS EDUCATIVOS

La autoridad competente que ejecuta el programa de control y/o vigilancia correspondiente al Programa 16 en el marco del PNCOCA 2026-2030, a través de la información obtenida mediante la evaluación documental tanto para los menús de los comedores escolares como para MEABs y cafeterías y de las visitas in situ que se realizan para la evaluación presencial de los comedores escolares, MEABs y cafeterías, verificará el grado de cumplimiento de los criterios mínimos establecidos a continuación, contemplados en el *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* y por tanto, de obligado cumplimiento en todos los centros escolares.

8.1. Criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares

Los criterios a evaluar son los enumerados a continuación:

- A. Frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos.
- B. Tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos.
- C. Utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y limitación del uso de concentrados u otros potenciadores del sabor.
- D. Oferta de agua como única bebida.
- E. Oferta de variedades integrales de cereales.
- F. Información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar sobre la programación de los menús. Y en su caso, de las programaciones de menús especiales.
- G. Disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de refrigeración y calentamiento específico para estos menús especiales:
 - Por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan).
 - Por motivos éticos o religiosos.
- H. Supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.
- I. Criterios de sostenibilidad:
 - Información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas.
 - Adquisición de alimentos ecológicos.
 - Depósito del aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado.
- J. Supervisión del uso de los envases monodosis.

A. Frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos

Este criterio es relativo a las distintas frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos, que se consideran obligatorias, y se recogerán en el informe de evaluación, proponiendo medidas a adoptar para corrección ante los incumplimientos detectados.

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

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

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

TABLA I. Frecuencias de consumo para los diferentes grupos de alimentos en la programación de los menús escolares

COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS	ALIMENTOS	RACIONES CON FRECUENCIA SEMANAL (5 DIAS) / RACIONES CON FRECUENCIA MENSUAL
Primer plato	Arroz	1 ración semanal
	Pasta	1 ración semanal
	Legumbres	1-2 raciones semanales
	Hortalizas (*)	1-2 raciones semanales
Segundo plato	Pescado (blanco, azul, crustáceos, moluscos)	1-3 raciones semanales
	Carnes: Carne roja (ternera, cerdo...)	Máximo 3 raciones semanales
	Carne procesada (salchichas, hamburguesas...)	Máximo 1 ración semanal
	Huevos (tortilla, duro, al horno)	1-2 raciones semanales
Guarnición	Proteico vegetal (legumbres y derivados, seitán...)	1-5 raciones semanales
	Ensaladas variadas	3-4 guarniciones semanales
Postres (**)	Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres)	1-2 guarniciones semanales
	Fruta fresca	4-5 raciones semanales
	Otros postres, preferentemente yogur y cuajada sin azúcar añadido, queso fresco	Máximo 1 ración semanal
Otros requisitos	Frituras	Máximo 1 ración semanal
	Platos precocinados: pizzas, canelones, croquetas, empanadillas, pescados o carnes rebozadas, análogos vegetales, entre otros (***)	Máximo 1 ración mensual

(*) Según el Código Alimentario Español hortaliza es cualquier planta herbácea hortícola en sazón que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinada. La denominación de verdura distingue a un grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencias).

(**) Se limitará la oferta de postres dulces a ocasiones especiales vinculadas con fiestas de la comunidad autónoma, donde se podrán ofrecer postres dulces típicos de la cultura gastronómica popular.

(***) Este límite no se aplica a los de elaboración propia, como las hamburguesas y empanadillas elaboradas en cocina.

En los menús escolares también puede contemplarse, de forma ocasional o habitual, el uso de un **plato único** que combine de manera equilibrada todos los grupos de alimentos recomendados. Esta opción puede resultar adecuada desde el punto de vista nutricional, siempre que cumpla con las recomendaciones de frecuencia y variedad establecidas.

OTROS REQUISITOS PARA LA PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS ESCOLARES

- Se priorizará el pescado azul y blanco de forma alterna y se podrán incluir crustáceos y moluscos.
 - Se primarán las ensaladas y guarnición de verdura fresca, frente a otras formas de presentación.
 - Se prohibirá el consumo de frutos secos enteros en los menores de 6 años por el riesgo de asfixia.
 - En aquellos centros educativos que realicen una oferta de menú vegetariano estricto o menú vegano, los cinco segundos platos se podrán basar en alimentos que aporten exclusivamente proteína vegetal.
-

Criterio de control: Este criterio está recogido en el artículo 9.2. y 9.3. del *RD 315/2025*, que serán de aplicación a partir del curso escolar 2026-2027, por lo que su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados.

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

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

Método de control: Se comprobará de forma documental en el cuestionario y en la visita de evaluación presencial los tipos de aceites que se utilizan para las diferentes preparaciones culinarias.,

Se verificará en las fichas de elaboración de los menús los aceites utilizados en las preparaciones culinarias y en la visita de evaluación presencial.

Criterio de control: Este criterio está recogido en el artículo 4.1.g) del *RD 315/2025*, que será de aplicación a partir del curso escolar 2027-2028, que establece que el aceite utilizado para aliñar será aceite de oliva virgen o virgen extra por lo que su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Asimismo, dicho artículo también establece que para cocinar y freír se utilizará preferentemente aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico, por lo que la autoridad competente podría considerar una **DEFICIENCIA** la utilización de otros aceites diferentes a los recomendados, y emitir una recomendación de mejora.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse del incumplimiento detectado.

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

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

Método de control: Se comprobará de forma documental en el cuestionario y en la visita de evaluación presencial que solo se utiliza sal yodada en las preparaciones culinarias y que se reduce la cantidad añadida en las preparaciones, sustituyéndose por el uso de especias como alternativa.

Se comprobará de forma documental en el cuestionario y en la visita de evaluación presencial que se evita el uso de concentrados para caldos y otros potenciadores del sabor. En caso de que de forma ocasional se estime necesario su uso, se utilizarán las opciones existentes en el mercado con un 25% reducido de sal.

Criterio de control: Este criterio está contemplado en el artículo 4.1.i) y 4.1.j) del RD 315/2025, que serán de aplicación a partir del curso escolar 2027-2028, y, por tanto, su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados.

D. Oferta de agua como única bebida

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

Método de control: En el comedor escolar sólo se servirá agua como única bebida. Se comprobará que se disponen de jarras de agua de consumo en las mesas de los comedores escolares, salvo que no sea posible debido a las condiciones del suministro, en cuyo caso se priorizaran envases grandes reutilizables.

Criterio de control: Este criterio está contemplado en el artículo 9.3.a) del RD 315/2025, que será de aplicación a partir del curso escolar 2026-2027, y, por tanto, su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse del incumplimiento detectado.

E. Oferta de variedades integrales de cereales

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

Método de control: Se comprobará que en los menús escolares se ofrece al menos dos veces a la semana pan integral y que al menos cuatro veces al mes el arroz o la pasta es integral. Se comprobará de forma documental en el cuestionario y en la visita de evaluación presencial.

Criterio de control: Este criterio está contemplado en el artículo 9.3.b) y 9.3.c) del RD 315/2025, que serán de aplicación a partir del curso escolar 2026-2027, y, por tanto, su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medida a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados.

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

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

Método de control: Se comprobarán los siguientes aspectos:

La información sobre los menús que se proporcionan a las familias, tutores o personas responsables del alumnado sobre la planificación mensual de los menús, se realiza de forma clara y detallada, y se orienta con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía, de acuerdo con las recomendaciones dietéticas vigentes de las autoridades sanitarias.

En los casos de los menús elaborados expresamente para el alumnado con necesidades especiales, se comprobará que también se proporciona a los progenitores, tutores o responsables la información del párrafo anterior.

La información incluirá el nombre de los platos, la técnica culinaria de elaboración, los tipos de salsas y guarniciones, y el listado de alérgenos presentes en cada uno de los platos. Respecto de los postres, se indicará también la variedad en el caso de las frutas o el tipo de lácteo.

Toda la información anterior está disponible en los tablones de anuncios, en las páginas web de los centros docentes o en cualquier otro medio de fácil acceso para todas las familias, tutores o responsables del alumnado que haga uso del servicio del comedor escolar, ya sea de forma permanente o de forma ocasional. Esta información será también accesible a personas con discapacidad.

Criterio de control: Este criterio, está recogido en el *artículo 40.4 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, y en el artículo 11 del RD 315/2025*, por tanto:

La falta de información sobre los menús escolares se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Será **DEFICIENCIA** cuando la información sobre los menús sea incompleta. Se hará una propuesta de mejora de la información.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados.

G. Disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de refrigeración y calentamiento específico para estos menús especiales

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

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

Método de control: Se comprobará de forma documental en el cuestionario o bien en la visita de evaluación que se sirven menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias alimentarias) para el alumnado que lo requiera. En aquellos casos, en que las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de

cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán al alumnado los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia, tutores o responsables. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.

Criterio de control: El criterio establecido en relación con la disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias), está recogido en el *artículo 40.5 de la Ley 17/2011, de 5 de julio* y en el *artículo 10.1. del RD 315/2025*, y por tanto su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados. Se podrá solicitar que se facilite el suministro de menús especiales para el alumnado que lo necesite o bien los medios necesarios, para conservar y preparar los menús especiales proporcionados por las familias, tutores o responsables.

G.2. Por motivos éticos o religiosos

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

Método de control: se comprobará de forma documental en el cuestionario o bien en la visita de evaluación presencial la disponibilidad de menús especiales por motivos éticos (menús veganos o vegetarianos) o religiosos. En los casos que no sea posible se comprobará que se facilita al alumnado que lo requieran los medios de refrigeración y calentamiento adecuados.

Criterio de control: El criterio establecido en relación con la disponibilidad de menús especiales por motivos éticos y religiosos, o alternativamente de medios de refrigeración y calentamiento adecuados está recogido en el artículo 10.2. del *RD 315/2025*, que será de aplicación a partir del curso escolar 2026-2027, y por tanto su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados. Se podrá solicitar que se facilite el suministro de menús especiales para el alumnado que lo necesite o bien los medios necesarios, para conservar y preparar los menús especiales proporcionados por las familias, tutores o responsables

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

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

Método de control: se comprobará de forma documental en el cuestionario o en su caso, en la documentación aportada durante la visita de evaluación presencial que los menús escolares son supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Criterio de control: este criterio, está recogido en el *artículo 40.3 de la Ley 17/2011, de 5 de julio*, y 9.1. del *RD 315/2025*, por tanto, si se verifica que los menús escolares no son supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medida a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse del incumplimiento detectado. Se podrá solicitar la documentación que justifique que los menús sean supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

I. Criterios de sostenibilidad:

- Información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas

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

Método de control: Se comprobará que, al menos, el 45% de las raciones de frutas y hortalizas que se oferten sean de temporada.

Criterio de control: Este criterio está recogido en el artículo 4.1.b) del RD 315/2025, que será de aplicación a partir del curso escolar 2027-2028, por lo que su no seguimiento se considera un INCUMPLIMIENTO.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados.

- Adquisición de alimentos ecológicos

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

Método de control: Se comprobará que, al menos, el 5 % del total del coste de adquisición de alimentos ofertados serán de producción ecológica, o alternativamente, al menos 2 platos principales de comida al mes sean de producto ecológico como ingrediente principal.

Criterio de control: Estos criterios están recogidos en el artículo 4.1.c) del RD 315/2025, que será de aplicación a partir del curso escolar 2027-2028, por lo que su no seguimiento se considera un INCUMPLIMIENTO.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados.

- Depósito del aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado

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

Método de control: Se comprobará que el aceite culinario sobrante, por motivos medioambientales, se deposita en los circuitos de reciclado.

Criterio de control: Estos criterios están recogidos en el artículo 4.1.h) del RD 315/2025, que será de aplicación a partir del curso escolar 2027-2028, por lo que su no seguimiento se considera un INCUMPLIMIENTO.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas. En caso de incumplimiento podrá solicitarse el envío de la programación con las correcciones que realicen y verificación en visita de seguimiento.

J. Supervisión del uso de los envases monodosis

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

Método de control: Se comprobará de forma documental en el cuestionario o bien en la visita de evaluación presencial que, se promueve la reducción del uso de envases monodosis y en aquellos casos en los que se utilicen envases monodosis de sal, azúcar, aceite de oliva virgen, vinagre y otras salsas, en comedores escolares, estos contengan como máximo las siguientes cantidades: 3 gramos para el 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..

Criterio de control: Este criterio está recogido en el artículo 4.1.K. del RD 315/2025, que será de aplicación a partir del curso escolar 2027-2028, por lo que su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medida a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados.

8.2.Criterios mínimos para evaluar la oferta alimentaria de las MEABs y cafeterías

- A. Ubicación de las MEABs
- B. Ausencia de publicidad en MEABs
- C. Cumplimiento de los criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas ofrecidos en MEABs y cafeterías
- D. Prohibición de venta de productos envasados con un alto contenido en cafeína en centros educativos
- E. Supervisión del uso de los envases monodosis.

A. Ubicación de las MEABs

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

Método de control: Se comprobará de forma documental en el cuestionario y principalmente en la visita de evaluación presencial que las MEABs no se localizan en zonas de acceso del alumnado de infantil y primaria.

Criterio de control: Este criterio está recogido en el artículo 7.1. del RD 315/2025, que será de aplicación a partir del curso escolar 2026-2027, por lo que su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados. Se podrá realizar una propuesta de cambio de la ubicación de las MEABs, que podrá ser supervisada en visitas de seguimiento.

B. Ausencia de publicidad en MEABs

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

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

Criterio de control: Este criterio está recogido en el *artículo 7.2. del RD 315/2025*, que será de aplicación a partir del curso escolar 2026-2027, por lo que su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados. Se podrá realizar una propuesta indicando la necesidad de retirada de toda forma de publicidad en las MEABs, que podrá ser supervisada en visitas de seguimiento.

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

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

Método de control: Se comprobará de forma documental y/o en la visita de evaluación presencial la oferta alimentaria que se vende en las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas instaladas en los centros educativos y en las cafeterías de estos centros, para comprobar que la venta de productos ofertados respeta los siguientes criterios nutricionales por porción (independientemente de su peso):

- No contendrán más de 200 kilocalorías.
- El 35% como máximo de las kilocalorías procederán de la grasa, con un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción envasada. Este límite no se aplicará a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
- El 10 % como máximo de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas, con un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada. Este límite no se aplicará a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
- No contendrán ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- El 10 % como máximo de las kilocalorías procederán de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 gramos 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/100 ml.

Criterio de control: Este criterio está recogido en el *artículo 5.1. del RD 315/2025*, que será de aplicación a partir del curso escolar 2026-2027, por lo que su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medidas a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse de los incumplimientos detectados.

D. Prohibición de venta de productos envasados con un alto contenido en cafeína en centros

educativos

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

Método de control: Se comprobará de forma documental en el cuestionario y en la visita de evaluación presencial que no se dispensan en los espacios accesibles al alumnado de los centros educativos productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg/100 ml.

Criterio de control: Este criterio está recogido en el artículo 6 del RD 315/2025, que será de aplicación a partir del curso escolar 2026-2027, por lo que su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medida a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse del incumplimiento detectado.

E. Supervisión del uso de los envases monodosis

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

Método de control: Se comprobará de forma documental en el cuestionario o bien en la visita de evaluación presencial que, se promueve la reducción del uso de envases monodosis y en aquellos casos en los que se utilicen envases monodosis de sal, azúcar, aceite de oliva virgen, vinagre y otras salsas, en cafeterías, estos contengan como máximo las siguientes cantidades: 3 gramos para el 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.

Criterio de control: Este criterio está recogido en el artículo 4.1.K. del RD 315/2025, que será de aplicación a partir del curso escolar 2027-2028, por lo que su no seguimiento se considera un **INCUMPLIMIENTO**.

Medida a adoptar: La autoridad competente adoptará las medidas que estime oportunas, y que serán proporcionales a los riesgos que para la salud estimen que pudieran derivarse del incumplimiento detectado.

9. INCUMPLIMIENTOS, MEDIDAS A ADOPTAR PARA SU CORRECCIÓN, DEFICIENCIAS Y RECOMENDACIONES DE MEJORA

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

EL RESULTADO DEL CONTROL OFICIAL PUEDE DAR LUGAR A:

- **Incumplimientos**, cuando no se cumplen los requisitos establecidos como obligatorios en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y el 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. Los incumplimientos contemplados en el informe darán lugar a un **informe desfavorable**.
- **Informe favorable**, cuando se cumplen todos los requisitos establecidos como obligatorios en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y el 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.
- El informe elaborado, ya sea favorable o no, puede recoger **deficiencias**, cuando se cumplen los requisitos obligatorios establecidos en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y el 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, pero no aquellos establecidos como recomendaciones u opcionales, o bien existen aspectos que se podrían modificar con objeto de mejorar la calidad nutricional de los menús escolares y la oferta de MEABs y cafeterías.

MEDIDAS A ADOPTAR EN CASO DE INCUMPLIMIENTO

En caso de que se detecten incumplimientos, se procederá a **adoptar medidas para corregirlos**. La autoridad competente adoptará medidas que serán proporcionales a los riesgos para la salud que pudieran derivarse de las mismas. Las medidas serán de aplicación directamente en los centros escolares (dependiendo del tipo de contratación) y/o en las cocinas centrales. **Entre las posibles medidas a adoptar se encuentran, entre otras:**

- **Reevaluación de la programación de las frecuencias de los diferentes grupos de alimentos en los menús.**
- **Revisión de los programas formativos** del personal del centro (educadores, cocineros, gestores, AMPA, etc.).
- **Implementar sesiones formativas en el propio centro.**
- **Aumentar el score del centro a la hora de realizar la programación de las visitas en función del riesgo.**
- **Incrementar la frecuencia de visitas al centro en la programación en función del riesgo.**
- **Revisión del contrato de la gestión del comedor, MEABs y cafeterías y/o revisión del pliego de prescripciones técnicas.**
- **Visita de seguimiento:** En esta visita de seguimiento se comprobará que se han aplicado las medidas correctoras necesarias.
- **Medidas sancionadoras de acuerdo con lo previsto en el artículo 50.2.c) de la Ley 17/2011, de 5 de julio.**

RECOMENDACIONES DE MEJORA

En caso de que se detecten deficiencias, se podrán emitir recomendaciones **de mejora, si la autoridad competente lo estima oportuno**.

10. INFORME DE EVALUACIÓN

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

- 1) Incumplimientos y la referencia a la normativa que se incumple
- 2) Deficiencias

- 3) Medidas a adoptar ante los incumplimientos detectados
- 4) Recomendaciones de mejora ante las deficiencias, si la autoridad competente lo estima oportuno y
- 5) Aspectos positivos encontrados en la inspección, si procede y así lo estima oportuno la autoridad competente.

Como aspectos positivos encontrados en la inspección se podrían reseñar todos los aspectos que mejoren los criterios mínimos a cumplir establecidos en el *RD 315/2025*, o que a criterio de la autoridad competente aporten un valor añadido:

- **Criterios de sostenibilidad:** como la utilización de utensilios/menaje no desechable, oferta más amplia de productos de temporada, procedente de canales cortos de distribución y ecológicos, y existencia de un plan de residuos.
- **Priorización de la compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada,** de acuerdo con el artículo 2.a) del *Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas y la de los productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente*, de acuerdo a certificaciones o distintivos de sostenibilidad y trazabilidad, como el estándar MSC, la certificación ASC (acuicultura sostenible) u otros similares.
- **Introducción de 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 al menor impacto ambiental a lo largo del ciclo de vida del producto o servicio, de conformidad con lo previsto en la *Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular* y en la *Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario*.
- **Priorización de la utilización de técnicas culinarias más saludables** como horno, vapor, hervido, plancha, sofritos y salsas de tomate, frente a otras como frituras, rebozados, y preparaciones con otras salsas.
- **Aspectos relacionados con la formación de monitores y personal de cocina.**
- **Recogida de información sobre la composición nutricional de los ingredientes/platos preparados utilizados en la elaboración de los menús** (contenido en grasas, grasas trans, azúcares y sal) mediante la revisión del etiquetado nutricional obligatorio o las fichas técnicas proporcionadas por los proveedores, o del etiquetado frontal, si lo tuviera, para proponer a los centros escolares y empresas que presten el servicio de comedor escolar, recomendaciones para mejorar la calidad nutricional de las programaciones de los menús impulsando el cambio hacia la adquisición de los ingredientes/platos preparados con menores contenidos en grasas, grasas saturadas, trans, azúcar y sal.
- **Características de los menús:** incremento de frecuencias de productos integrales, ausencia o disminución de las frecuencias de platos precocinados y frituras, incremento de la frecuencia de legumbres.

El informe con los resultados de la evaluación de la programación de los menús escolares y la oferta alimentaria de MEABs y cafeterías se enviará a la dirección de los centros escolares, AMPAS, a la empresa que gestiona el servicio de comedores escolares, al titular o empresa que gestiona MEABs y

cafeterías, al Ayuntamiento en los casos que gestionen el comedor escolar del centro y a la Consejería de Educación.

11. INDICADORES

Objetivo operativo 1:

Realizar controles de forma armonizada que garanticen la oferta de alimentación saludable y sostenible en centros educativos públicos, centros concertados y centros privados, que imparten educación infantil (2.^º ciclo), primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de formación profesional de grado básico o medio, de acuerdo a una programación en función del riesgo.

1.1- Finalidad: conocer el número de controles realizados por año

1.1.1- Porcentaje de centros escolares con comedor escolar evaluados

$$\frac{\text{nº centros escolares con comedor escolar evaluados por año}}{\text{nº total de centros escolares con comedor escolar censados}} \times 100$$

1.1.2- Porcentaje de cocinas centrales evaluadas

$$\frac{\text{nº cocinas centrales que prestan servicio de comedor escolar a los centros escolares evaluadas por año}}{\text{nº de cocinas centrales que prestan servicio de comedor escolar a los centros escolares censadas}} \times 100$$

1.1.3- Porcentaje de centros escolares con MEABs evaluados

$$\frac{\text{nº de centros escolares con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas evaluadas por año}}{\text{nº total de centros escolares con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas censadas}} \times 100$$

1.1.4- Porcentaje de centros escolares con cafeterías evaluados

$$\frac{\text{nº de centros escolares con cafeterías evaluadas por año}}{\text{nº total de centros escolares con cafeterías censadas}} \times 100$$

Objetivo operativo 2:

Comprobar el cumplimiento de los criterios nutricionales y de sostenibilidad en la oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares y de los requisitos y criterios para la programación de los menús escolares, establecidos en el *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, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente*.

NOTA: 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 con la frecuencia establecida recomendada de raciones de fruta fresca a la semana.

Definición: frecuencia mínima de 4 piezas de fruta fresca a la semana.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \geq 4 \text{ piezas de fruta fresca semanales}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.1.2- Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima establecida de raciones de hortalizas a la semana.

Definición: frecuencia mínima de 1 ración de hortalizas como primer plato a la semana.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \geq 1 \text{ ración de hortalizas como primer plato semanal}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.1.3- Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima establecida de raciones de ensaladas variadas como guarnición a la semana

Definición: frecuencia mínima de 3 raciones de ensaladas variadas como guarnición a la semana.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \geq 3 \text{ raciones de ensaladas variadas como guarnición semanal}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.1.4- Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima establecida de raciones de legumbres como primer plato a la semana

Definición: frecuencia mínima de 1 ración de legumbres como primer plato a la semana.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \geq 1 \text{ ración de legumbres como primer plato semanal}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.1.5- Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima establecida de pescado a la semana

Definición: frecuencia mínima de 1 ración de pescado a la semana.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \geq 1 \text{ raciones de pescado semanal}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.1.6 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima de huevos a la semana.

Definición: frecuencia mínima de 1 ración de huevos a la semana.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \geq 1 \text{ raciones de huevos semanal}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.1.7- Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús no superan un máximo de carne a la semana.

Definición: frecuencia máxima de 3 raciones de carne a la semana.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \leq 3 \text{ ración de carne semanal}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.1.8- Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús no superan un máximo de carne roja a la semana.

Definición: frecuencia máxima de 1 ración de carne roja a la semana.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \leq 1 \text{ ración de carne roja semanal}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.1.9- Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús no superan un máximo de carne procesada al mes.

Definición: frecuencia máxima de 2 raciones de carne procesada al mes.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \leq 2 \text{ raciones de carne procesada mensuales}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.1.10- Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima de segundo plato cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal a la semana.

Definición: frecuencia mínima de 1 segundo plato cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal a la semana.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \geq 1 \text{ ración de segundo plato cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal semanal}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.1.11- Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús no superan un máximo de platos precocinados al mes.

Definición: frecuencia máxima de 1 ración de platos precocinados al mes.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar con } \leq 1 \text{ platos precocinados mensuales}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.2- Finalidad: comprobar la información proporcionada sobre la planificación mensual de los menús de forma clara y detallada y las orientaciones de cena complementaria con el menú de medio día de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

2.2.1- Porcentaje de centros escolares que dan información clara y detallada sobre la planificación mensual de los menús a las familias tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros que dan información clara y detallada sobre la planificación mensual de los menús}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluado}} \times 100$$

2.2.2- Porcentaje de centros escolares que dan orientaciones sobre menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía de acuerdo con las recomendaciones dietéticas vigentes de las autoridades sanitarias a las familias tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar.

$$\frac{\text{nº de centros que dan orientaciones sobre menús adecuados para que la cena sea complementaria al menú del mediodía}}{\text{nº de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.3- Finalidad: comprobar que se suministran menús especiales por motivos de salud (alergias e intolerancias), éticos y religiosos cuando el alumnado lo requiera.

2.3.1 Porcentaje de centros que suministran menús especiales por motivos de salud cuando el alumnado lo requiera.

$$\frac{\text{nº de centros que suministran menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias)}}{\text{nº de centros escolares con comedor escolar evaluados a los que se les ha requerido el suministro de menús especiales por motivos de salud}} \times 100$$

2.3.2 Porcentaje de centros que suministran menús especiales por motivos éticos o religiosos cuando el alumnado lo requiera.

$$\frac{\text{nº de centros que suministran menús especiales por motivos éticos o religiosos}}{\text{nº de centros escolares con comedor escolar evaluados a los que se les ha requerido el suministro de menús especiales por motivos éticos o religiosos}} \times 100$$

2.4- Finalidad: comprobar que en el caso de los centros educativos en los que se haya requerido, pero no se suministren menús especiales, se facilitan alternativamente los medios de refrigeración y calentamiento para los menús especiales por motivos de salud (alergias e intolerancias), éticos o religiosos proporcionados por las familias.

2.4.1 Porcentaje de centros que disponen de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial por motivos de salud (alergias e intolerancias) proporcionado por las familias, en el caso de los centros educativos que no lo suministren y el alumnado lo requiera.

$$\frac{\text{nº de centros que disponen de medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial por motivos de salud (alergias e intolerancias) proporcionado por las familias, en el caso de los centros educativos que no lo suministren y el alumnado lo requiera}}{\text{nº de centros escolares con comedor escolar evaluados que no suministren menús especiales por motivos de salud y el alumnado lo requiera}} \times 100$$

2.4.2 Porcentaje de centros que disponen de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial por motivos éticos o religiosos proporcionado por las familias, en el caso de los centros educativos que no lo suministren y el alumnado lo requiera.

$$\frac{\text{nº de centros que disponen de medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial por motivos éticos o religiosos proporcionado por las familias, en el caso de los centros educativos que no lo suministren y el alumnado lo requiera}}{\text{nº de centros escolares con comedor escolar evaluados que no suministren menús especiales por motivos éticos o religiosos y el alumnado lo requiera}} \times 100$$

2.5-Finalidad: comprobar que en el comedor escolar se sirva agua como única bebida.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con comedor escolar que sirven agua como única bebida}}{\text{nº de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

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 aceite de oliva virgen o virgen extra para aliñar.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con comedor escolar que utilizan aceite de oliva virgen o virgen extra para aliñar}}{\text{nº de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.6.2-Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan preferentemente aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar y freír.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar que utilizan preferentemente aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar y freír}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

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

Porcentajes de centros escolares con comedor escolar que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar que utilizan sal yodada para las preparaciones culinarias}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

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

2.8.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que ofrecen un mínimo de pan integral.

Definición: frecuencia mínima de 2 raciones de pan integral a la semana.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar que ofrecen pan integral } \geq 2 \text{ raciones semanales}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.8.2 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que ofrecen un mínimo arroz o pasta integral.

Definición: frecuencia mínima de 4 raciones de arroz o pasta integral al mes.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar que ofrecen arroz o pasta integral } \geq 4 \text{ raciones mensuales}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

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 cuyos menús son supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

$$\frac{n^{\circ} \text{ comedores escolares cuyo menú es supervisado por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética}}{n^{\circ} \text{ centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.10- Finalidad: comprobar que se cumplen criterios de sostenibilidad en la oferta alimentaria de centros escolares.

2.10.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que ofertan frutas y hortalizas de temporada.

Definición: Al menos el 45% de las raciones de frutas y hortalizas que se ofertarán serán de temporada.

$$\frac{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar que ofertan } \geq 45\% \text{ de las raciones de fruta y hortalizas de temporada}}{n^{\circ} \text{ de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

2.10.2 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que ofertan productos ecológicos.

Definición: Al menos el 5 % del total del coste de adquisición de alimentos ofertados serán de producción ecológica.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con comedor escolar que ofertan} \geq 5\% \text{ del coste de adquisición de alimentos de producción ecológica}}{\text{nº de centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

Objetivo operativo 3:

Comprobar el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en el *Real Decreto 315/2025 sobre la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en máquinas expendedoras y cafeterías de los centros educativos*, la ubicación de las máquinas expendedoras y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos en las mismas, así como el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.

3.1- Finalidad: conocer la ubicación de MEABs en los centros escolares, la presencia/ausencia de publicidad y comprobar que los alimentos y bebidas de MEABs y cafeterías cumplen los contenidos nutricionales y de contenido calórico establecidos en el Programa 16.

3.1.1 - Porcentaje de centros escolares con MEABs con correcta ubicación

Definición: ubicación fuera de las zonas a las que puede acceder el alumnado de educación infantil y primaria.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con MEABs con ubicación fuera de las zonas a las que acceda el alumnado de educación infantil y primaria}}{\text{nº centros escolares con MEABs evaluados}} \times 100$$

3.1.2- Porcentaje de centros escolares con MEABs sin publicidad.

Definición: no dispondrán de publicidad de ningún alimento y bebida ni de cualquier otro producto.

$$\frac{\text{nº de centros con MEAB sin publicidad de ningún alimento y bebida ni de cualquier otro producto}}{\text{nº centros escolares con MEABs evaluados}} \times 100$$

3.1.3- Porcentaje de centros escolares con MEABs que contienen alimentos y bebidas que cumplen los criterios nutricionales y de contenido calórico establecidos.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con MEABs que cumplen los criterios nutricionales y de contenido calórico establecidos}}{\text{nº centros escolares con MEABs evaluadas}} \times 100$$

3.1.2- Porcentaje de centros escolares con cafeterías que contienen alimentos y bebidas que cumplen los criterios nutricionales y de contenido calórico establecidos.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con cafeterías que cumplen los criterios nutricionales y de contenido calórico establecidos}}{\text{nº centros escolares con cafeterías evaluadas}} \times 100$$

3.2 Finalidad: conocer los centros escolares que no permiten la venta de productos envasados con alto contenido en cafeína establecidos en el Real Decreto 315/2025.

3.2.1 Porcentaje de centros escolares con MEABs que no permiten la venta al alumnado de productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15mg/100ml.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con MEABS que no permiten la venta de productos envasados con contenido en cafeína superior a } 15\text{mg/100ml}}{\text{nº centros escolares con MEABS evaluados}} \times 100$$

3.2.1 Porcentaje de centros escolares con cafeterías que no permiten la venta al alumnado de productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15mg/100ml.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con cafeterías que no permiten la venta de productos envasados con contenido en cafeína superior a } 15\text{mg/100ml}}{\text{nº centros escolares con cafeterías evaluados}} \times 100$$

Objetivo operativo 4:

Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

4.1. Porcentaje de centros escolares con comedor escolar con informe desfavorable.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con comedor escolar con informe desfavorable}}{\text{nº centros escolares con comedor escolar evaluados}} \times 100$$

4.2. Porcentaje de centros escolares con MEABs con informe desfavorable.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con MEABs con informe desfavorable}}{\text{nº centros escolares con MEABs evaluados}} \times 100$$

4.2. Porcentaje de centros escolares con cafeterías con informe desfavorable.

$$\frac{\text{nº de centros escolares con cafeterías con informe desfavorable}}{\text{nº centros escolares con cafeterías evaluados}} \times 100$$

4.3. Porcentaje de cocinas centrales con informe desfavorable.

$$\frac{\text{nº de cocinas centrales con informe desfavorable}}{\text{nº de cocinas centrales evaluadas}} \times 100$$

12. ANEXOS

ANEXO I: Disposiciones legales

1. Legislación comunitaria

Nº Referencia	Asunto
Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011	sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión
Reglamento (CE) No 1924/2006 del Parlamento europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006	relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
Reglamento (CE) No 1925/2006 del Parlamento europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006	sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos
Reglamento (CE) No 353/2008 de la Comisión de 18 de abril de 2008	por el que se establecen normas de desarrollo para las solicitudes de autorización de declaraciones de propiedades saludables con arreglo al artículo 15 del Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo
Reglamento (CE) N o 1169/2009 de la comisión de 30 de noviembre de 2009	que modifica el Reglamento (CE) nº 353/2008, por el que se establecen normas de desarrollo para las solicitudes de autorización de declaraciones de propiedades saludables con arreglo al artículo 15 del Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo
Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011	sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reglamento (UE) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004	sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y normativa de desarrollo

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

2. Legislación nacional

Nº Referencia	Asunto
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

Ley 17/2011, de 5 de julio	de seguridad alimentaria y nutrición
Ley 33/2011, de 4 de octubre	General de Salud Pública
Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero	sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero	por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor
Ley 9/2017, de 8 de noviembre	de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014
Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre	por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
Real Decreto 562/2025, de 1 de julio	relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas

Se encuentra disponible en la página web de la AESAN.

3. Legislación autonómica

CCAA	Nº Referencia	Asunto
Andalucía	Ley 16/2011, de 23 de diciembre	de Salud Pública de Andalucía
Andalucía	Orden de 17 abril de 2017	por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar
Andalucía	Orden de 31 de julio de 2012	por la que se modifica la Orden de 3 de agosto de 2010
Andalucía	Decreto 6/2017, de 16 de enero	por el que se regulan los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar
Aragón	Orden de 12 de junio de 2000	del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se dictan instrucciones para la organización y el funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios
Asturias	Decreto 17/2018, de 18 de abril	por el que se regulan las Comisiones de Salud Escolar de los centros docentes del Principado de Asturias
Islas Baleares	Decreto 39/2019, de 17	sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros

	de mayo	educativos y sanitarios de las Illes Balears
Islas Canarias	Orden de 25 de febrero de 2003	por la que se regula la organización y funcionamiento de los comedores escolares en los centros públicos docentes no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes
Islas Canarias	Orden de 24 de abril de 2009 modificada parcialmente por Orden de 28 de marzo de 2014	por la que se regula el procedimiento para la obtención de plazas y así como las bases de concesión de subvenciones para los comedores escolares en los centros públicos docentes no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes
Islas Canarias	Ley 6/2014, de 25 de julio	Canaria de Educación no Universitaria
Cantabria	Orden ECD/37/2012, de 15 de mayo de 2012	que regula el funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar en los centros públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte
Cantabria	Orden ECD/63/2014, de 14 de mayo, que modifica la orden ECD/37/2012, de 15 de mayo	por la que se regula el funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar en los centros públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte
Castilla-La Mancha	Decreto 138/2012, de 11/10/2012	por el que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar de los centros docentes públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de Castilla-La Mancha
Castilla y León	Decreto 20/2008, de 13 de marzo	por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León
Castilla y León	Orden EDU/693/2008	por el que se desarrolla el Decreto 20/2008
Castilla y León	Orden EDU/288/2015, de 7 de abril	por la que se modifica la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008 de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar
Castilla y León	Orden EDU/748/2016, 19 de agosto	por la que se desarrolla el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar
Comunidad de Madrid	Decreto 77/2021, de 23 de junio	del Consejo de Gobierno, por el que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid
Comunidad Valenciana	Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell	de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat
Comunidad Valenciana	Orden 53/2012, de 8 de agosto	de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedores escolar en los centros docentes no universitarios de la Generalitat dependientes de la conselleria con competencia en materia de educación
Comunidad Valenciana	Orden 43/2016, de 3 de agosto	de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se modifica la Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y

PROGRAMA 2.16. MENÚS ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS DE LOS CENTROS ESCOLARES

		Empleo, por la que se regula el servicio de comedores escolar en los centros docentes no universitarios de la Generalitat dependientes de la conselleria con competencia en materia de educación
Extremadura	Decreto 192/2008, de 12 de septiembre	por el que se regulan los servicios de comedor escolar y aula matinal en los centros públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura
Extremadura	Decreto 195/2013, de 22 de octubre, por el que se modifica el Decreto 192/2008, de 12 de septiembre	por el que se regulan los servicios de comedor escolar y aula matinal en los centros públicos de la CCAA de Extremadura
Galicia	Decreto 132/2013, de 1 de agosto	por el que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios dependientes de la Consellería con competencias en materia de educación
La Rioja	Decreto 25/2019, de 14 de junio	para promover una alimentación saludable en todos los centros educativos y sanitarios de La Rioja y en organismos pertenecientes a la administración autonómica
Murcia	Decreto n.º 97/2010, de 14 de mayo	por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los Centros Docentes no Universitarios
Murcia	Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006	por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia
Comunidad foral de Navarra	Decreto foral 3/2019, de 16 de enero	por el que se establecen medidas de fomento de estilos saludables de alimentación y del ejercicio físico en las escuelas infantiles y en los centros escolares no universitarios de la comunidad foral de Navarra
Comunidad foral de Navarra	Decreto foral 58/2024, de 29 de mayo	por el que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Foral de Navarra
País Vasco	Orden de 22 de marzo de 2000, del Consejero de Educación, Universidades e Investigación	por la que se convoca a los centros docentes públicos, en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2.º ciclo) cuyo comedor escolar no se encuentre en régimen de gestión directa, para que opten por este modelo de gestión del servicio de comedor

ANEXO II: Evaluación sensorial de menús escolares

Cuestionario para comensales

Ciclo Superior de Educación Primaria (10-12 años)

Nos interesa conocer **tu opinión** sobre algunos aspectos de la comida escolar.

Tus respuestas nos permitirán saber el grado de satisfacción y las posibles mejoras que se podrían llevar a cabo en este servicio.

Tus respuestas son muy importantes y totalmente confidenciales.

Por favor, responde todas las preguntas con mucha atención. Marca con una "X" la respuesta que corresponda con lo que piensas.

Encuestador/a:

Nombre del colegio:

Municipio:

Fecha: ___ / ___ / ____

¿Cuántos años tienes? _____

¿CUÁNTOS días comes en el colegio?

- Esporádicamente (sólo ocasionalmente) 1
- o 2 días a la semana
- 3, 4 o 5 días a la semana

¿Crees que EL TIEMPO que tienes para comer es adecuado?

- Sí
- No ¿Por qué? Es demasiado Demasiado poco

En general, ¿la CANTIDAD DE ALIMENTOS que te sirven es adecuada?

- Sí
- No ¿Por qué? Es demasiado Demasiado poco

¿Te gusta el OLOR de los platos que cocinan en el colegio?

- Sí
- No

El SABOR de la comida escolar es:

- Muy bueno Bueno Normal Malo Muy malo

La comida del colegio, en comparación con la de casa, te gusta:

- Más (la del colegio es mejor)
 Igual
 Menos (la de casa es mejor)

La TEXTURA y CONSISTENCIA de los alimentos es (puedes marcar más de una opción):

VERDURA HERVIDA

- Adecuada y satisfactoria
- Pastosa/demasiado cocida
- Cruda/poco cocida
- Aguada

PASTA/ARROZ

- Adecuada y satisfactoria
- Pastosa/demasiado cocida
- Dura/demasiado cruda
- Reseca
- Oleosa/grasienta

LEGUMBRES

- Adecuada y satisfactoria
- Demasiado cocidas
- Duras/demasiado crudas

CARNE

- Adecuada y satisfactoria
- Oleosa/grasienta
- Demasiado cocida/quemada/seca
- Demasiado cruda/sangrienta

PESCADO

- Adecuada y satisfactoria
- Oleosa/grasienta
- Demasiado cocida/quemada/seca
- Demasiado cruda

HUEVOS

- Adecuada y satisfactoria
- Oleosa/grasienta
- Demasiado cocida/quemada
- Demasiado cruda/líquida
- Reseca

ENSALADA

- Adecuada y satisfactoria
- Aguada

POSTRES

- Adecuada y satisfactoria
- Demasiado madura/suave/macerada (fruta)
- Demasiado verde, dura (fruta)
- Seca (macedonia)

¿Qué sucede cuando QUIERES REPETIR un alimento o plato: puedes repetir?

- No
- Sí. ¿De qué puedes repetir?

¿Qué pasa si NO QUIERES comer algo?

- Me lo como todo porque me gusta todo
- Me obligan a comer todo igualmente
- Pacto con el monitor/a para comer una parte y dejar
- otra No lo como, porque:
 - Nos permiten dejarlo en el plato
 - Se lo doy a mis compañeros/as
 - Lo escondo y luego lo tiro

PUNTÚA cómo valoras la comida del colegio (0 significa que no te gusta en absoluto, y 10 que te gusta mucho):

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Cuestionario para monitores/as

Nos interesa conocer **tu opinión** sobre algunos aspectos de la comida escolar.

Tus respuestas nos permitirán saber el grado de satisfacción y las posibles mejoras que se podrían llevar a cabo en este servicio.

Tus respuestas son muy importantes y totalmente confidenciales.

Colegio:

Código del Centro:

Municipio:

1. Nombre monitor/a:

2. Fecha ___/___/___

3. ¿Conoces a los niños/as por su nombre?

Sí No

4. ¿Has recibido formación sobre alergias e intolerancias alimentarias?

Sí No

5. Si un/a niño/a tuviera un shock anafiláctico, ¿sabrías cómo actuar?

Sí No

6. ¿Conoces guías o documentos de recomendaciones sobre alimentación saludable?

Sí No

7. Acerca de repetir alimentos y platos, ¿pueden repetir?

No

Sí ¿De qué pueden repetir?

¿Pueden repetir tantas veces como quieran? Sí No

¿Qué criterio se sigue para establecer si pueden repetir o no?

Se sigue un protocolo o norma establecida

Cada monitor/a aplica su criterio particular

8. En relación con no querer comer algo, ¿qué criterio se sigue cuando un niño/a no quiere comer un determinado plato/alimento?

Se sigue un protocolo o norma establecida

Cada monitor/a aplica su criterio particular

9. ¿Qué se hace cuando un niño/a dice que no quiere comer un determinado plato/comida?

Permanece en la mesa hasta que termina (se lo tiene que acabar)

Se pacta comer una cantidad y dejar otra

Se insiste en probar una pequeña cantidad

Se respeta que no lo quiera comer

10. De la comida que se sirve en el comedor del colegio:

¿Qué es lo que más les gusta a los niños/as? (2 respuestas para cada plato)

Primer plato _____

Segundo plato_____

Acompañamiento del segundo plato_____

Postres_____

¿Qué es lo que menos les gusta a los niños/as? (2 respuestas para cada plato)

Primer plato _____

Segundo plato_____

Acompañamiento del segundo plato_____

Postres_____

11. ¿Hay un tiempo mínimo para comer?

Sí ¿Cuánto?

No

12. ¿Hay un tiempo máximo para comer?

Sí ¿Cuánto?

No

13. ¿Hay un tiempo designado para cada plato?

Sí ¿Cuánto?

No

14. ¿Se promueve la participación de los niños/as en las tareas del comedor?

No
 Sí ¿De qué forma?

- Poner la mesa
- Recoger
- Servir
- Reciclar
- Ayudar a comer a los pequeños

15. ¿Se hacen talleres de cocina?

Sí No

16. ¿Coméis lo mismo que los niños/as?

Sí No

17. ¿Coméis al mismo tiempo que los niños y niñas?

Sí No

18. ¿Tienes alguna sugerencia para mejorar el servicio?

- Sí
¿Cuál?
- No

¡Muchas gracias por vuestra colaboración!

Cuestionario para encuestador/a

Colegio:

Código del centro:

Municipio:

Persona de contacto y su cargo en el colegio:

Nombre de la empresa de restauración que sirve comida (o cocina propia):

1. Nombre encuestador/a: _____

2. Fecha __ / __ / ____

3. Día semana: Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes

4. Menú del día:

Primer plato:

Segundo plato:

Guarnición:

Postres:

Bebida:

¿Cuál? _____

¿Está disponible en la mesa? Sí No

Pan:

Tipo: _____

¿Está disponible en la mesa? Sí No

¿Se corresponde al menú que se especificó en la programación de menús?

Sí No ¿Qué cambios has detectado?

5. ¿Cuántos turnos hay para comer? ¿A qué horas acceden los niños y niñas al comedor?

¿De cuánto tiempo disponen para comer?

- Nº de turnos:
- Hora de inicio de cada turno:

- Tiempo disponible para comer: min

Turno que se evalúa: Primero Segundo Tercero

Número de niños/as en el turno que se evalúa: _____

6. ¿Dónde comen?

- Comedor
- Aula polivalente
- Aula habitual reconvertida
- Otro: _____

7. Utensilios que utilizan:

- Bandejas
- Platos
- Vasos de plástico
- Vasos de cristal
- Servilletas

8. ¿Cuántos niños/as hay por cada monitor/a (relación comensal/monitor/a)?

9. ¿Cómo se realiza el emplatado?

- Sistema de cinta de emplatado
- Una persona adulta les sirve la comida
- Ellos/as mismos/as se sirven la comida
- A través de bandejas/termos que se distribuyen por el comedor
- Primer y segundo plato se sirven al mismo tiempo
- El segundo plato se sirve una vez que el primer plato se ha terminado

10. ¿La temperatura de los platos en el momento que se sirve es apropiada?

Primer plato:

Por su naturaleza, ¿la temperatura en el momento de comerlo era adecuada?

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> Más caliente | <input type="checkbox"/> Más fría |
| <input type="checkbox"/> No | | |

Segundo plato:

Por su naturaleza, ¿la temperatura en el momento de comerlo era adecuada?

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> Más caliente | <input type="checkbox"/> Más fría |
| <input type="checkbox"/> No | | |

Guarnición:

Por su naturaleza, ¿la temperatura en el momento de comerlo era adecuada?

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> Más caliente | <input type="checkbox"/> Más fría |
| <input type="checkbox"/> No | | |

Postre:

Por su naturaleza, ¿la temperatura en el momento de comerlo era adecuada?

Sí
 No

Más caliente Más fría

11. La textura, consistencia y sabor de la comida es:

PRIMER PLATO

Adecuada y satisfactoria
 No adecuada:

- Oleosa/grasienta
- Pastosa/ demasiado cocida (p.ej., pasta, arroz, verduras)
- Dura/demasiado cruda (p.ej., legumbres, pasta, arroz, carne)
- Aguada (p.ej., ensalada, verduras hervidas)
- Seca (p.ej., pasta, carne)
- Salada
- Insípida ("sosa")

SEGUNDO PLATO

Adecuada y satisfactoria
 No adecuada:

- Oleosa/grasienta
- Pastosa/ demasiado cocida (p.ej., pasta, arroz, verduras)
- Dura/demasiado cruda (p.ej., legumbres, pasta, arroz, carne)
- Aguada (p.ej., ensalada, verduras hervidas)
- Seca (p.ej., pasta, carne)
- Salada
- Insípida ("sosa")

GUARNICIÓN

Adecuada y satisfactoria
 No adecuada:

- Oleosa/grasienta
- Pastosa/ demasiado cocida (p.ej., pasta, arroz, verduras)
- Dura/demasiado cruda (p.ej., legumbres, pasta, arroz, carne)
- Aguada (p.ej., ensalada, verduras hervidas)
- Seca (p.ej., pasta, carne)
- Salada
- Insípida ("sosa")

POSTRE (responder solo si es a base de fruta fresca)

Adecuada y satisfactoria
 No adecuada:

- Oleosa/grasienta

- Pastosa/ demasiado cocida (p.ej., pasta, arroz, verduras)
- Dura/demasiado cruda (p.ej., legumbres, pasta, arroz, carne)
- Aguada (p.ej., ensalada, verduras hervidas)
- Seca (p.ej., pasta, carne)
- Salada
- Insípida ("sosa")

12. ¿Crees que la presentación de los platos es atractiva? (La apariencia general, cómo están dispuestos en el plato, la presencia de alimentos aguados, resecos o quemados, etc.).

Primer plato:

- Sí
- No

Segundo plato:

- Sí
- No

Guarnición:

- Sí
- No

Postre:

- Sí
- No*

*si es fruta y tiene manchas, está verde o demasiado madura, etc.

¿Hay un mínimo de 3 colores (por comida completa)?

- Sí
- No

13. ¿Hay ruido en el comedor?

- Sí ¿Cuál es el grado de molestia? Muy molesto Molesto No molesto
- No

14. ¿La temperatura del comedor es cómoda?

0= En Absoluto					Muy cómoda= 10					
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

15. ¿Cómo consideras la iluminación del comedor?

- Demasiado fuerte, deslumbra
- Adecuada
- Demasiado floja, hay oscuridad

16. ¿Cómo consideras la ventilación del comedor?

- Demasiado fuerte, se crean corrientes de aire
- Adecuada
- Demasiado suave, los olores están estancados

17. ¿Cómo consideras el espacio del comedor (tamaño, atractivo físico, distribución de espacios)?

- Muy adecuado
- Conveniente
- Inadecuado

18. Acerca de la repetición de alimentos y platos: ¿Se puede repetir? (Preguntar a un monitor/a del comedor)

- No.
- Sí. ¿De qué pueden repetir?

¿Se sigue algún protocolo o regla establecida? (Para responder "sí" debe existir por escrito y debemos poder verlo o recibirllo por correo)

- Sí
- No

**19. En relación a no querer comer un cierto alimento (preguntar a un monitor/a del comedor):
¿Se sigue algún protocolo o regla establecida? (Para responder "Sí" debe existir por escrito y debemos poder verlo o recibirllo por correo)**

- Sí
- No

20. ¿Cuál es el sistema de conservación de los alimentos servidos? (Preguntar al personal de cocina)

- Línea caliente
- Línea fría

**21. Qué se hace con los alimentos que se han preparado/cocinado pero no se han servido?
(Preguntar al personal de cocina)**

- Se tiran
- Se llevan a casa
- Se reutilizan para otra preparación
- Se donan

¿Existe un protocolo sobre la gestión de los excedentes? (Preguntar al personal de cocina)

- Sí
- No

22. Como comensal, pon una nota global en la evaluación de este comedor:

0 = Muy malo	Muy bueno= 10
---------------------	----------------------

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

23. ¿Cuál es el precio del menú?

Por comensal/día:

Por comensal/semana:

Por comensal/mes:

ANEXO III: Modelo de informe de evaluación sensorial

INFORME SOBRE LA EVALUACIÓN PRESENCIAL DEL MENÚ Y LA SALA DEL COMEDOR

Nombre del centro. Mes del año

Este informe corresponde a la tercera fase, evaluación sensorial, del curso 202X – 202X. Esta nueva fase permite complementar algunos de los aspectos de las evaluaciones realizadas hasta el momento, con el fin de continuar la mejora de la oferta del comedor en los centros educativos, aumentar el grado de satisfacción de los comensales e iniciar estrategias que ayuden a reducir el despilfarro de los alimentos en el entorno del comedor escolar.

El siguiente informe se elabora a partir de los datos obtenidos in situ en la evaluación del centro educativo el día: _____. En este informe se facilita la información más relevante que puede ser de utilidad para mejorar la planificación y preparación de comidas para el curso escolar, así como el entorno y el acompañamiento durante las mismas.

El informe se divide en cuatro partes. En las tres primeras se muestra un conjunto de los resultados de los cuestionarios:

- Valoración de los/las alumnos/as
- Valoración de monitores/as
- Valoración del encuestador/a

En la cuarta parte, "valoración global", se presenta un resumen con los aspectos más destacados de estas evaluaciones.

Para cualquier duda, podéis poneros en contacto en la siguiente dirección de correo electrónico:
xxxxxxxx@xxxxx.xx

Valoración de los/las alumnos/as (Nº alumnos/as)

1. ¿Qué sucede cuando quieres repetir un alimento o plato, puedes repetir?

- ____% sí
- ____% no

2. ¿Qué pasa cuando no quieres comer algo?

- ___% me obligan a comer todo igualmente
- ___% pacto con el monitor/a comer una parte y dejar la otra
- ___% el monitor/a me permite dejarlo en el plato
- ___% se lo doy a mis compañeros/as
- ___% lo escondo y luego lo tiro

3. ¿Qué aspectos crees que se podrían mejorar en el comedor?

- ___el tiempo que tienes para comer
- ___la cantidad de alimento servido
- ___el olor de los platos
- ___el sabor de los platos

4. ¿Cómo valoras la comida de la escuela?

____/10

Valoración de monitores/as (Nº monitores/as)**1. ¿Conoces a los niños/as por su nombre?**

- ___% sí
- ___% no

2. ¿Has recibido formación sobre alergias e intolerancias alimentarias?

- ___% sí
- ___% no

3. Si un/a niño/a tuviera un shock anafiláctico, ¿sabrías cómo actuar?

- ___% sí
- ___% no

4. ¿Conoces guías o documentos de recomendaciones sobre alimentación saludable?

- ___% sí
- ___% no

5. Acerca de repetir alimentos y platos, ¿pueden repetir?

- ___% sí
- ___% no

6. ¿Qué se hace cuando un/a niño/a dice que no quiere comer un determinado plato/comida?

- ___% permanece en la mesa hasta que termina (se lo tiene que acabar)
- ___% se pacta comer una cantidad y dejar otra
- ___% se insiste en probar una pequeña cantidad
- ___% se respeta que no quiera comer

7. ¿Se promueve la participación de los niños/as en las tareas del comedor?

- ___% sí
- ___% no

Valoración del encuestador/a

Menú servido en la escuela el día de la encuesta:

Primer plato:

Segundo plato:

Guarnición:

Postres:

1. Utensilios que se utilizan:

2. ¿La temperatura de los platos en el momento que se sirve es apropiada?

Primer plato:

Segundo plato:

Guarnición:

Postres:

3. La textura, consistencia y sabor de la comida es:

Primer plato:

Segundo plato:

Guarnición:

Postres:

4. ¿Hay ruido en el comedor?

5. ¿La temperatura del comedor es cómoda?

___/10

6. ¿Cómo consideras la iluminación del comedor?

7. ¿Cómo consideras la ventilación del comedor?
8. ¿Cómo consideras el espacio del comedor (tamaño, atractivo físico, distribución de espacios)?
9. ¿Qué se hace con los alimentos que se han preparado/cocinado pero no se han servido?
10. Nota global de la evaluación del comedor: ____/10

Valoración general

-Aspectos positivos:

-Aspectos a mejorar:

Valoración del comedor según los/las encuestadores/as:

Valoración del comedor según los/las estudiantes: