

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

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

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

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

Con el fin de armonizar la implementación del programa, se recomienda utilizar como guía en el marco de este programa el *Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías, de acuerdo al programa 16 del PNCOCA 2021-2025*, que fue aprobado posteriormente por la CI, en marzo del 2022, sin menoscabo de que se puedan aplicar otros criterios más exigentes de acuerdo a procedimientos de cada CC.AA.

Con objeto de realizar la evaluación que, con carácter anual, se realiza del PNCOCA y concretamente para evaluar la implantación de los criterios establecidos en este programa a nivel nacional, se ha recabado información correspondiente al período escolar (septiembre de 2021 y junio de 2022) por parte de las autoridades correspondientes de las comunidades autónomas.

Debe mencionarse que, debido a la dificultad para la recogida y análisis de la información de este programa, se ha identificado la necesidad de simplificar las tablas de recogida de datos y sus indicadores, cuya versión revisada ha sido consensuada en la Comisión Permanente de Nutrición en reunión mantenida en abril de 2023, para la transmisión de resultados de este año 2022. Este es el contexto en el que se enmarca el presente informe.

En 2022, 12 CC.AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

### CONTROLES REALIZADOS

El control se ha realizado en los siguientes centros:

- ✚ **Centros con comedor escolar**, con el fin de evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares
- ✚ **Centros con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEABs)**, con el fin de verificar su ubicación y presencia de publicidad, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas puestos a la venta

- ✚ **Centros con cafeterías**, para verificar la calidad nutricional de los alimentos y bebidas puestos a la venta
- ✚ **Cocinas centrales y/o servicios de catering** que dan servicio a los comedores escolares, con el fin de verificar la calidad nutricional de los menús

Entre los datos solicitados a las CC.AA. se encuentra el censo de los centros con comedor escolar, MEABs, cafeterías y cocinas centrales. Los datos del censo facilitados este año por las 12 CC.AA., se distribuyen de la siguiente manera:

- 9743 centros con comedor escolar
- 147 centros con máquinas expendedoras (información aportada por 9 CC.AA.)
- 968 centros con cafeterías
- 185 cocinas centrales (información aportada por 10 CC.AA.)

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

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

- 3496 centros con comedor escolar (35,88 %)
- 80 centros con máquinas expendedoras (54,42 %)
- 292 centros con cafeterías (30,17 %)
- 88 cocinas centrales (47,57 %)

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

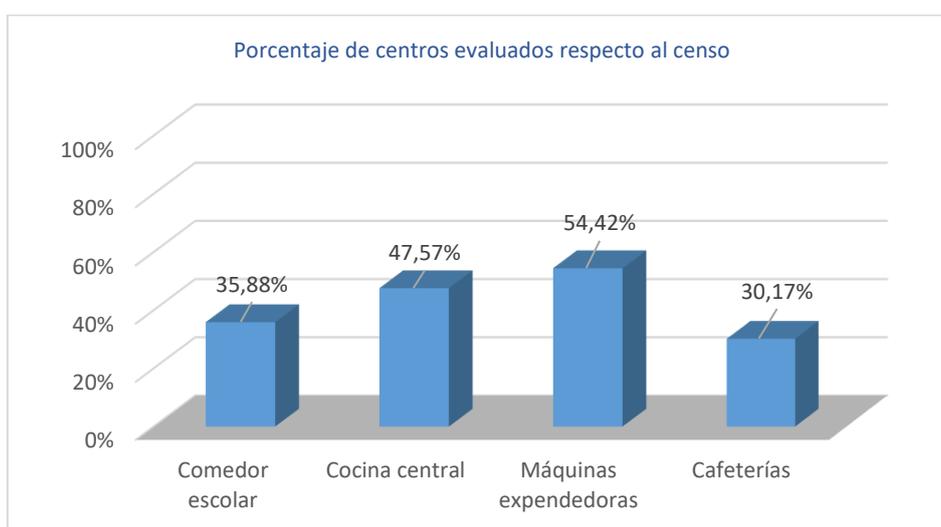


Gráfico 16.1 Porcentaje de centros evaluados respecto de los datos de censo disponibles.

Por otro lado, este año se incorpora la información acerca del número de alumnos que hacen uso del comedor escolar. El gráfico 16.2 muestra el porcentaje de alumnos que hacen uso del comedor escolar,

que corresponde con el 29,52 % del alumnado, en término medio según información aportada por 10 CC.AA. (el rango de unas CC.AA. a otras varía de un 10 a un 53%).



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

## RESULTADOS DEL CONTROL

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

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

- **Informe favorable**, cuando no se detectan no conformidades ni incumplimientos.
- **Informe desfavorable**, cuando se detectan no conformidades o incumplimientos.
  - **No conformidad**, cuando los criterios consensuados y recogidos en el protocolo no se cumplen, o cuando no exista concordancia entre la evaluación documental y la evaluación presencial.
  - **Incumplimiento**, cuando los requisitos evaluados no cumplen con la normativa nacional o autonómica en materia de nutrición y seguridad alimentaria, o bien, cuando las no conformidades detectadas previamente en un control no han sido subsanadas.
- **Recomendaciones de mejora**, cuando la autoridad competente, en el informe elaborado con resultado favorable, considera necesario emitir recomendaciones, con objeto de mejorar la calidad nutricional de los menús escolares y la oferta alimentaria, en el entendimiento de que siempre se remiten recomendaciones de mejora cuando el informe sea desfavorable.

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

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

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

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

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

El gráfico 16.3 muestra el porcentaje de conformidad de cada uno de los criterios anteriores, siendo el mayor porcentaje de conformidad el de consumo de legumbre como primer plato de al menos una ración semanal o superior (95,51 %), seguido del consumo semanal de pescado superior o igual a uno (94,62 %); por el contrario, solo el 56,15 % de los centros evaluados han cumplido con la frecuencia de consumo mensual de carne procesada igual o inferior a dos. Globalmente, el 62,67% de los comedores escolares evaluados cumplen con el 75% de los criterios consensuados en las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.

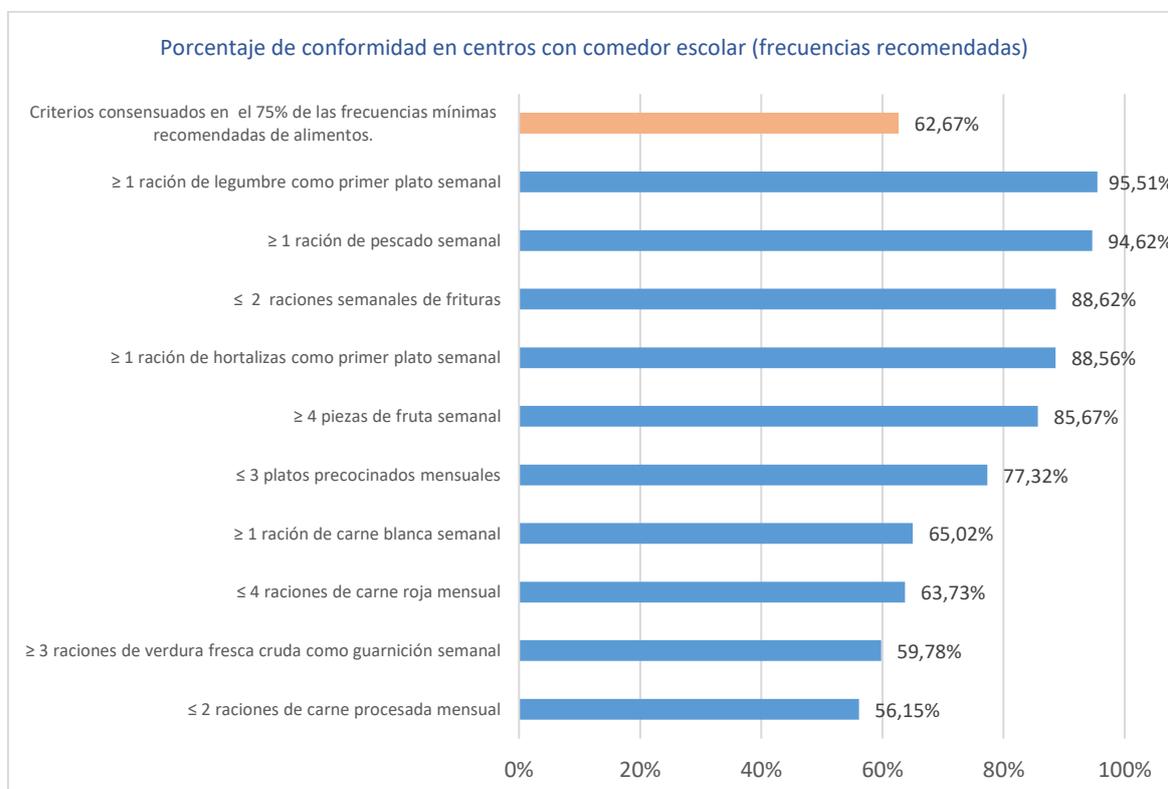


Gráfico 16.3. Porcentaje de cumplimiento en comedores escolares en relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

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

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

Se observa que el 93,42 % de los centros evaluados ha cumplido con el criterio de información proporcionada de las programaciones mensuales, seguido de un 92,13 % de centros que presentan conformidad respecto a la oferta de agua como única bebida. En el gráfico 16.4 se muestra el porcentaje de conformidad de cada uno de los criterios anteriormente indicados.

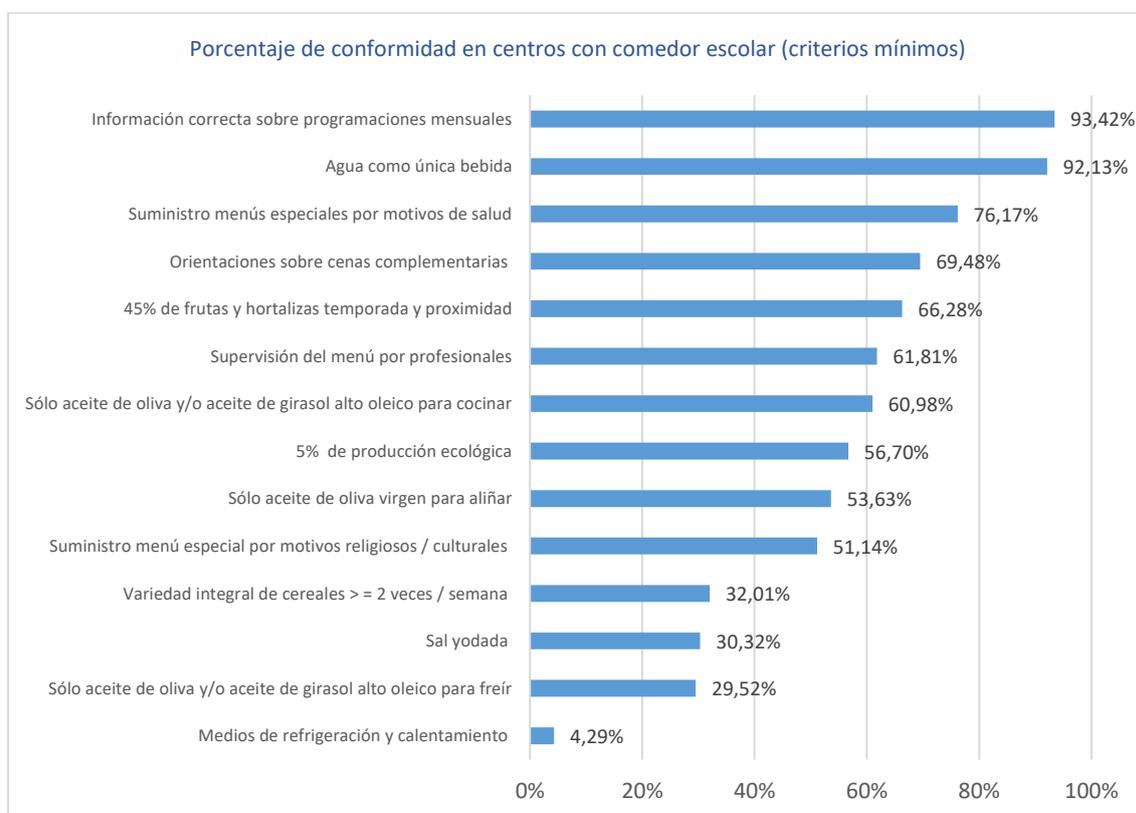


Gráfico 16.4. Porcentaje de cumplimiento en los centros con comedor escolar.

Las autoridades competentes también han llevado a cabo evaluaciones en 88 cocinas centrales o servicios de *catering* que sirven comidas a los 1633 centros escolares.

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

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

El número de centros escolares con MEABs evaluados ha sido de 80 centros de un total de 147 censados. (54,42 %), mientras que en el caso de los centros con cafeterías han sido 292 evaluados de los 968 centros con cafeterías censados (30,17 %).

El criterio con mayor porcentaje de conformidad ha sido el de ausencia de publicidad en los centros escolares con MEABs (86,25 %), seguido de la ubicación (68,75 %), como se puede observar en el gráfico 16.5. Por otra parte, los centros que han cumplido con los criterios nutricionales tanto en MEABs como en cafeterías han sido de 37,50 % y 17,47 %, respectivamente.

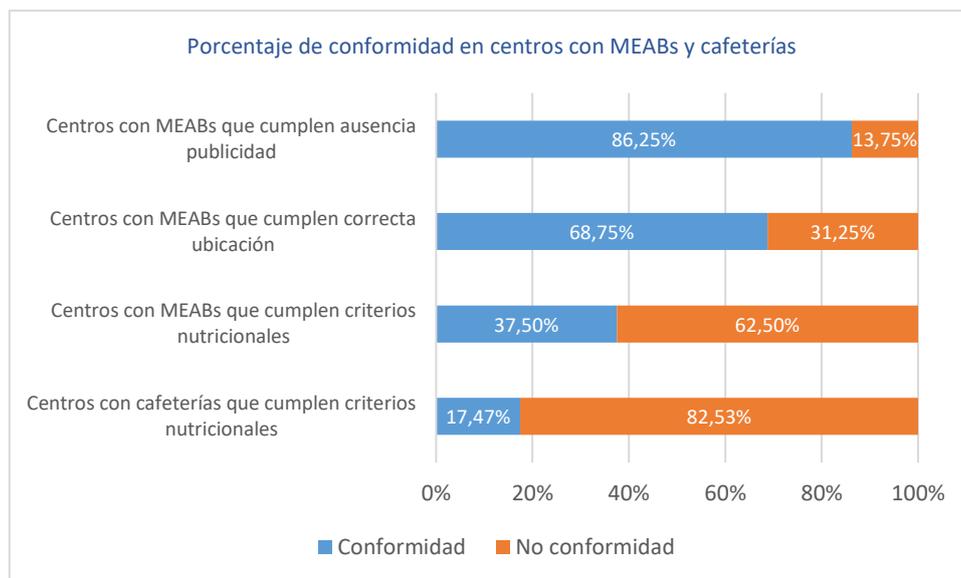


Gráfico 16.5 Porcentaje de conformidad en centros escolares con MEABs y cafeterías.

## MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

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

Del total de informes emitidos, el 77,95 % han sido con resultado favorable, mientras que 22,05 % han sido informes desfavorables, como se representa a continuación en el gráfico 16.6.

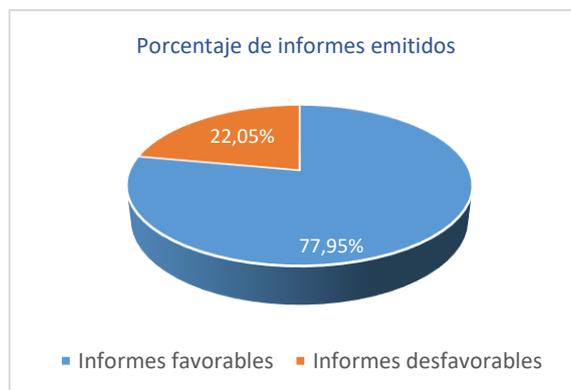


Gráfico 16.6 Porcentaje de informes según la conformidad.

Se observa que en centros escolares con comedor escolar se han emitido un 80,43 %, de informes favorables tras la evaluación; a continuación, la verificación de los centros con MEABs ha generado un 66,25 % de informes favorables como resultados del control. En el caso de los centros con cafeterías, el porcentaje de informes favorables ha sido el más bajo, con un 40,14 %. En relación con las cocinas centrales, el porcentaje de cocinas evaluadas con informe favorable es de un 64,29%. En el gráfico 16.7 se representa el porcentaje de informes favorables para cada uno de los centros evaluados.

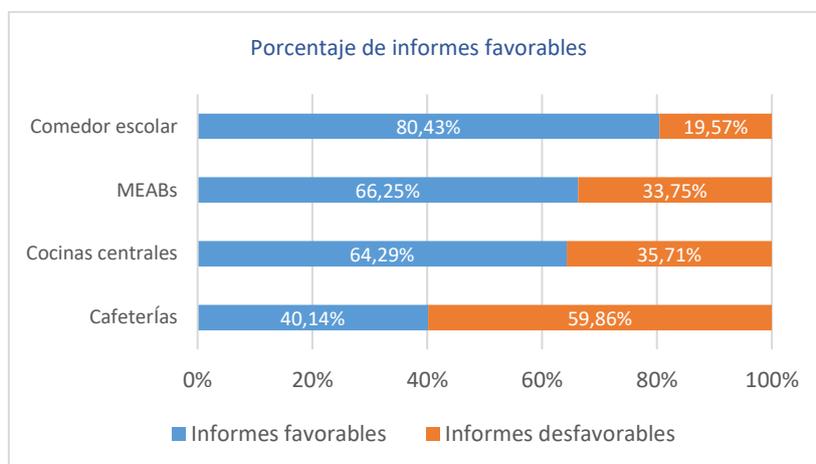


Gráfico 16.7 Porcentaje de informes favorables para cada uno de los centros evaluados.

Por otro lado, la emisión de un informe favorable puede incluir o no recomendaciones. El 78,60 % de los informes favorables de los centros con comedor escolar incluye recomendaciones de mejora, así como el 86,79 % de los informes favorables de centros con MEABs. Respecto a las cafeterías y cocinas centrales, el 64,41% y el 75,93%, de los informes favorables incluyen recomendaciones de mejora.

## ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2022

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

En el año 2022 han aportado datos 12 comunidades autónomas, respecto al año 2021 en el que fueron 7.

El análisis de los resultados de este programa en los años 2021 y 2022 se ha realizado comparando los indicadores que se representan en el siguiente gráfico, si bien debe interpretarse con mucha cautela dada la complejidad de dicha comparación, principalmente motivada por las dificultades que aún sigue planteando la recogida de información y registro de estas actividades de control oficial, y las variaciones que se han realizado en las tablas de recogida de información en aras a una mayor simplicidad y operatividad:

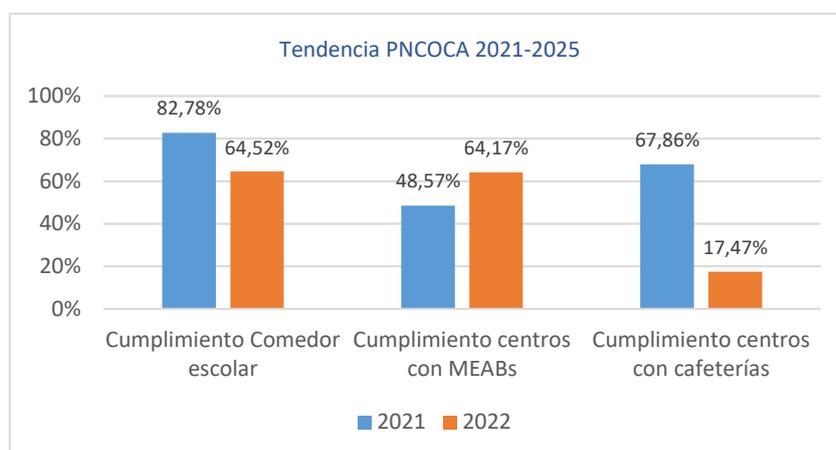


Gráfico 16.8. Evolución de los indicadores de tendencia Programa 16.

La tendencia en el cumplimiento de la normativa de los centros escolares es variable dependiendo del tipo de centro evaluado. En 2022 se han emitido 3392 informes tras la evaluación, de los cuales 2644 han sido favorables (77,95 %).

## EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR	2022
1. Realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, de acuerdo a una programación en base al riesgo	Nº centros con comedor escolar evaluados	3496
	Nº centros con MEABs evaluados	80
	Nº centros con cafeterías evaluados	292
	Nº cocinas centrales evaluadas	88
2. Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas y guías con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.	Porcentaje de conformidad en relación con las frecuencias mínimas recomendadas	76,15 %
	Porcentaje de conformidad en relación con los criterios establecidos en el Protocolo de Criterios Mínimos	55,56 %
3. Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa de aplicación, en los pliegos de prescripciones técnicas y guías, sobre máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares en relación con la oferta, la ubicación y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.	Número de centros con MEABs con correcta ubicación	55
	Número de centros con MEABs sin publicidad	69
	Número de centros con MEABs que cumplen criterios nutricionales	30
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a la ubicación	68,75 %
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a la publicidad	86,25 %
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a criterios nutricionales	37,50%
	Número de centros con cafeterías que cumplen criterios nutricionales	51
	Porcentaje de conformidad en centros con cafeterías respecto a criterios nutricionales	17,47 %
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Número de informes emitidos	3392
	Número de informes favorables	2644
	Número de informes desfavorables	748
	Porcentaje de informes favorables	77,95 %
	Porcentaje de informes desfavorables	22,05 %
	Porcentaje de informes favorables con recomendaciones	78,35 %
	Porcentaje de informes favorables sin recomendaciones	21,65 %



## CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En 2022 en el marco del programa 16 de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares, los controles en los centros escolares, según información aportada por 12 CC.AA., se han distribuido de la siguiente manera:

- 3496 centros con comedor escolar
- 80 máquinas expendedoras (información aportada por 9 CC.AA.)
- 292 cafeterías y
- 88 cocinas centrales (información aportada por 10 CC.AA.)

El porcentaje de conformidad en comedores ha sido de:

- 62,67% de los comedores escolares evaluados cumplen con el 75% de los criterios consensuados en las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.

En centros con MEABs:

- 68,75 % en relación con la ubicación
- 86,25 % en relación con la publicidad
- 37,50 % en relación con los criterios nutricionales

En cafeterías:

- 17,47 % en relación con los criterios nutricionales

Se ha emitido un total de 3392 informes, de los que 2644 han sido favorables (77,95 %) y 748 han sido desfavorables (22,05 %).

Con respecto al año anterior, se ha detectado un aumento en el porcentaje de conformidad en el caso de centros con MEABs, del 48,57 % al 64,17 %, mientras que el porcentaje de conformidad en comedor escolar y centros con cafeterías ha presentado un ligero descenso.

Dado que es el segundo año en el que se recogen datos relacionados con este programa de control a nivel nacional, no puede descartarse cierta variabilidad en cuanto al envío de información entre las diferentes CC.AA. No obstante, los resultados mostrados sirven de orientación para identificar los aspectos susceptibles de mejora en la ejecución de este programa por parte de todas las AA.CC y sobre todo sirven de base para trabajar en el desarrollo de una mejor armonización y homogeneidad de la recogida de datos.

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

## Anexo

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

	Resultados		Indicador
	Datos de censo disponible	Nº centros y cocinas centrales evaluados	Porcentaje de centros evaluados respecto al censo
Centros con comedor escolar	9743	3496	35,88 %
Cocinas centrales	185	88	47,57 %
Centros con MEABs	147	80	54,42 %
Centros con cafeterías	968	292	30,17 %
<b>TOTAL</b>	<b>10 858</b>	<b>3956</b>	<b>35,82 %</b>

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

	Resultados		Indicador
	Nº centros evaluados	Nº centros que cumplen	Porcentaje de conformidad
Nº comedores escolares que cumplen con criterios consensuados en el 75% de las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.	3496	2191	62,67 %
Nº comedores escolares con $\geq 4$ piezas de fruta semanal	3496	2995	85,67 %
Nº comedores escolares con $\geq 1$ ración de hortalizas como primer plato semanal	3496	3096	88,56 %
Nº comedores escolares con $\geq 3$ raciones de verdura fresca cruda como guarnición semanal	3496	2090	59,78 %
Nº comedores escolares con $\geq 1$ ración de legumbre como primer plato semanal	3496	3339	95,51 %
Nº comedores escolares con $\geq 1$ ración de pescado semanal	3496	3308	94,62 %
Nº comedores escolares con $\geq 1$ ración de carne blanca semanal	3496	2273	65,02 %
Nº comedores escolares con $\leq 4$ raciones de carne roja mensual	3496	2228	63,73 %
Nº comedores escolares con $\leq 2$ raciones de carne procesada mensual	3496	1963	56,15 %
Nº comedores escolares con $\leq 3$ platos precocinados mensuales	3496	2703	77,32 %
Nº comedores escolares con $\leq 2$ raciones semanales de frituras	3496	3098	88,62 %
<b>PROMEDIO</b>			<b>76,15 %</b>

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

	Resultados		Indicador
	Nº centros evaluados	Nº centros que cumplen	Porcentaje de conformidad
Nº comedores escolares con comedor escolar que dan la información correcta sobre programaciones mensuales	3496	3266	93,42 %
Nº comedores escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía	3496	2429	69,48 %
Nº comedor escolar que suministran menú especial por motivos religiosos / culturales	3496	1788	51,14 %
Nº comedores escolares que suministran menús especiales por motivos de salud	3496	2663	76,17 %
Nº comedores escolares con medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales	3496	150	4,29 %
Nº comedores escolares que sirvan agua como única bebida	3496	3221	92,13 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar	3496	1875	53,63 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar	3496	2132	60,98 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír	3496	1032	29,52 %
Nº comedores escolares que utilizan sal yodada	3496	1060	30,32 %
Nº comedores escolares con variedad integral de cereales $\geq$ 2 veces a la semana, siendo uno de ellos pan integral	3496	1119	32,01 %
Nº comedores escolares en los cuales se supervisa el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	3496	2161	61,81 %
<b>Criterios de sostenibilidad*</b>			
Nº comedores escolares que cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad*	866	574	66,28 %
Nº comedores escolares que cumplen con el criterio de 5% de producción ecológica*	866	491	56,70 %
<b>PROMEDIO</b>			55,56 %

\*Datos aportados por 4 CC.AA.

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

	Resultado		Indicador
	Nº centros evaluados	Nº centros que cumplen	Porcentaje de conformidad
Centros con MEABs que cumplen ubicación*	80	55	68,75 %
Centros con MEABs que cumplen publicidad*	80	69	86,25 %
Centros con MEABs que cumplen criterios nutricionales*	80	30	37,50 %
Centros con cafeterías que cumplen criterios nutricionales**	292	51	17,47 %

\*Datos aportados por 5 CC.AA. \*\*Datos aportados por 3 CC.AA.

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

	Resultados			Indicadores		
	Informes totales	Informes favorables	Informes desfavorables	Porcentaje de informes favorables	Porcentaje de informes desfavorables	Porcentaje de informes emitidos por centro (TOTAL)
Centros con comedor escolar	3081	2478	603	80,43 %	19,57 %	90,83 %
Centros con máquinas expendedoras*	80	53	27	66,25 %	33,75 %	2,36 %
Centros con cafeterías**	147	59	88	40,14 %	59,86 %	4,33 %
Cocinas centrales***	84	54	30	64,29 %	35,71 %	2,48 %
<b>TOTAL</b>	<b>3392</b>	<b>2644</b>	<b>748</b>	<b>77,95 %</b>	<b>22,05 %</b>	<b>100,00 %</b>

\*Datos aportados por 5 CC.AA. \*\*Datos aportados por 4 CC.AA. \*\*\* Datos aportados por 7 CC.AA.

Tabla 16.6 Número de informes favorables con recomendaciones.

	Resultados		Indicadores	
	Nº informes favorables con recomendaciones	Nº informes favorables sin recomendaciones	Porcentaje informes favorables con recomendaciones	Porcentaje informes favorables sin recomendaciones
Centros con comedor escolar*	1561	425	78,60 %	21,40 %
Centros con máquinas expendedoras**	46	7	86,79 %	13,21 %
Centros con cafeterías***	38	21	64,41 %	35,59 %
Cocinas centrales****	41	13	75,93 %	24,07 %
<b>TOTAL</b>	<b>1686</b>	<b>466</b>	<b>78,35 %</b>	<b>21,65 %</b>

\*Datos son aportados por 8 CC.AA. \*\* Datos aportados por 5 CC.AA. \*\*\* Datos aportados por 4 CC.AA. \*\*\*\* Datos aportados por 7 CC.AA.