INFORME ANUAL 2025

Programa 16.

Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares



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

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

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

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

Con el fin de armonizar la implementación del programa, se recomienda utilizar como guía en el marco del mismo el *Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías, de acuerdo con el programa 16 del PNCOCA 2021-2025*, que fue aprobado posteriormente por la CI, en marzo de 2022, por supuesto, sin menoscabo de que se puedan aplicar otros criterios más exigentes de acuerdo con 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 2024 a junio de 2025) por parte de las autoridades correspondientes de las comunidades autónomas.

En relación con ese periodo, 16 comunidades autónomas 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 16 CC. AA. se distribuyen de la siguiente manera:

- 13 212 centros con comedor escolar
- 395 centros con máquinas expendedoras (información aportada por 13 CC. AA.)
- 1266 centros con cafeterías (información aportada por 14 CC. AA.)
- 405 cocinas centrales (información aportada por 11 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 disponen de máquinas expendedoras y cafeterías, se puede realizar control de la composición nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en las mismas, así como de la ubicación y la publicidad de las máquinas expendedoras.

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

- 5073 centros con comedor escolar (38,40 %)
- 206 centros con máquinas expendedoras (52,15 %)
- 478 centros con cafeterías (37,76 %)
- 66 cocinas centrales (16,30 %)

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

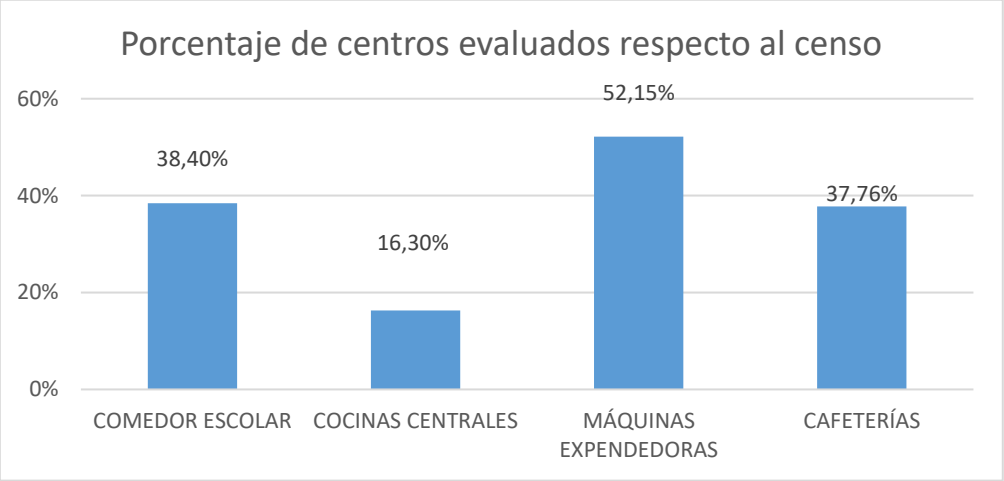


Gráfico 16.1 Porcentaje de centros evaluados respecto de los datos de censo disponibles.

El gráfico 16.2 muestra el porcentaje de alumnos y alumnas que hacen uso del comedor escolar, que corresponde con al 34,57 % del alumnado, en término medio, según información aportada por 15 CC. AA. (el rango de unas CC. AA. a otras varía de un 11 a un 60 %).

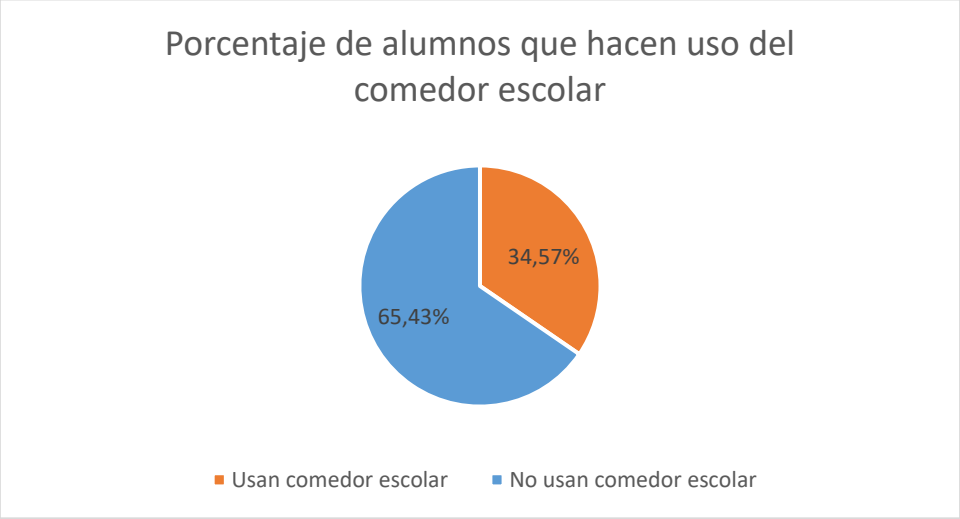


Gráfico 16.2 Porcentaje de escolares que hacen uso del comedor escolar.

RESULTADOS DEL CONTROL

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

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

- Informe favorable, cuando no se detectan no conformidades ni incumplimientos.
- Informe desfavorable, cuando se detectan no conformidades o incumplimientos.
    - No conformidad, cuando los criterios consensuados y recogidos en el protocolo no se cumplen, o cuando no existe concordancia entre la evaluación documental y la evaluación presencial.
    - Incumplimiento, cuando los requisitos evaluados no cumplen con la normativa nacional o autonómica en materia de nutrición y seguridad alimentaria, o bien, cuando las no conformidades detectadas previamente en un control no han sido subsanadas.
- Recomendaciones de mejora, que se realizan si se considera necesario dar indicaciones tanto informativas como obligatorias a cumplir, con objeto de mejorar la calidad nutricional de los menús escolares y la oferta de MEABs y cafeterías, cuando la autoridad competente emite informe favorable o no favorable. Dichas recomendaciones de mejora pueden por tanto realizarse siendo el informe elaborado con resultado favorable, y en el entendimiento de que siempre se remiten recomendaciones de mejora cuando el informe sea desfavorable.

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

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

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

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

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

El gráfico 16.3 muestra el porcentaje de conformidad de cada uno de los criterios anteriores, siendo el que presenta mayor porcentaje de conformidad el consumo semanal de legumbres superior o igual a una ración (94,80 %), seguido del consumo semanal de pescado superior o igual a una ración (91,52 %); por el contrario, solo el 54,05 % de los centros evaluados han cumplido con la frecuencia de consumo semanal de verdura fresca cruda como guarnición igual o superior a tres raciones y únicamente el 54,82 % cumplen con la frecuencia relativa al consumo de carne roja. Globalmente, el 70,08 % de los comedores escolares evaluados cumplen con el 75 % de los criterios consensuados en las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.

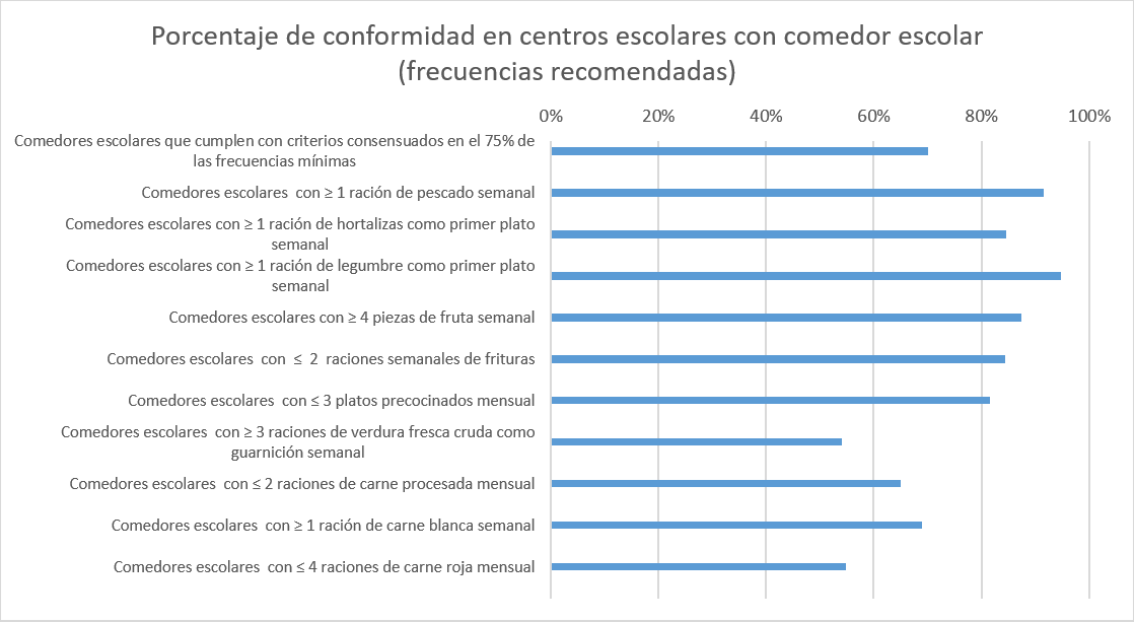


Gráfico 16.3. Porcentaje de cumplimiento en comedores escolares (C.E.) en relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

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

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

Se observa que el 95,96 % de los centros evaluados ha cumplido con el criterio de suministro de agua como única bebida, porcentaje ligeramente mayor respecto al año anterior (91,36 %), seguido de un 89,83 % de centros que proporcionan la información correcta sobre programaciones mensuales. En el gráfico 16.4 se muestra el porcentaje de conformidad de cada uno de los criterios anteriormente indicados.

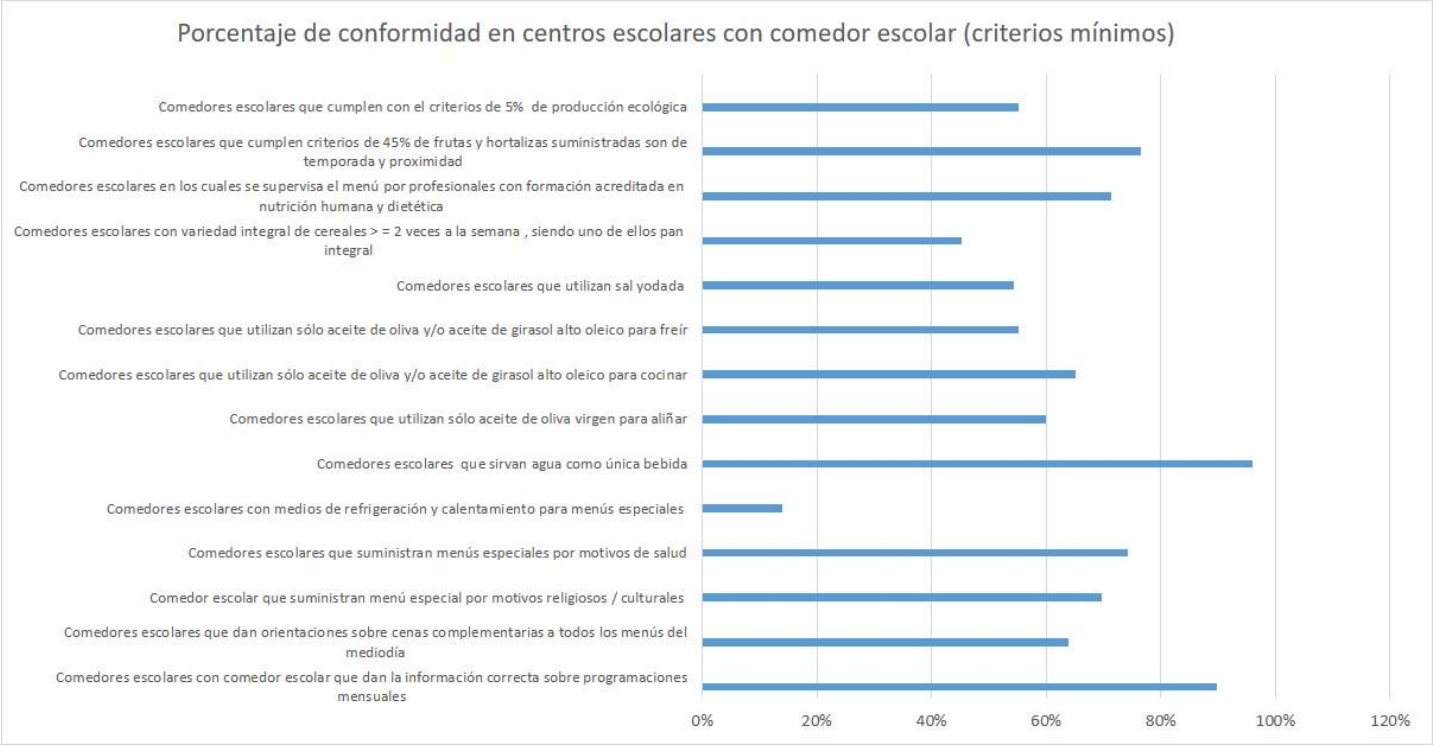


Gráfico 16.4. Porcentaje de cumplimiento en los centros con comedor escolar.

Las autoridades competentes también han llevado a cabo evaluaciones en 66 cocinas centrales o servicios de *catering* que sirven comidas a 1576 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 206 centros de un total de 395 censados (52,15 %), mientras que en el caso de los centros con cafeterías han sido 478 evaluados de los 1266 centros con cafeterías censados (37,76 %) (ambos porcentajes superiores respecto al año anterior, 49,61 % y 32,12 % respectivamente).

El criterio con mayor porcentaje de conformidad ha sido el de ausencia de publicidad en las MEABs ubicadas en los centros escolares (87,38 %), seguido de la correcta ubicación (81,07 %), 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 40,78 % y 34,52 %, respectivamente, apreciándose una ligera mejoría respecto a 2024 (38,62 % y 26,81 %, respectivamente).

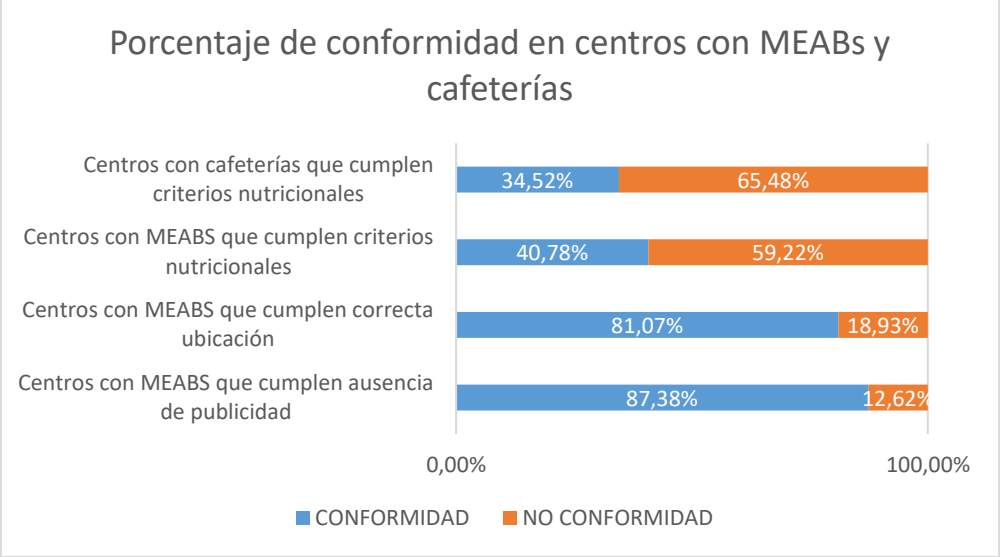


Gráfico 16.5 Porcentaje de conformidad en centros escolares con MEABs y cafeterías.

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 69,36 % han sido con resultado favorable, mientras que 30,64 % han sido informes desfavorables, como se representa a continuación en el gráfico 16.6.

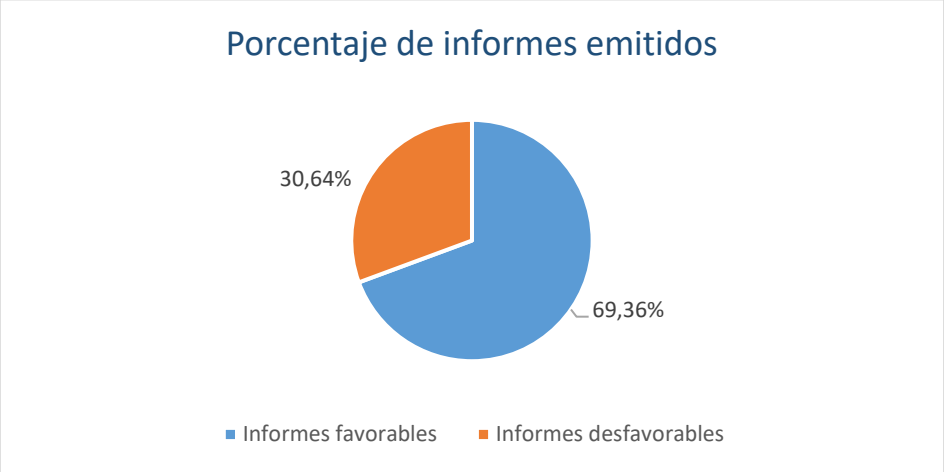


Gráfico 16.6 Porcentaje de informes según la conformidad.

Se observa que en centros escolares con comedor escolar se ha emitido un 72,03 % de informes favorables tras la evaluación. Por su parte, la verificación de los centros con MEABs ha generado un 51,98 % de informes favorables como resultados del control. En relación con las cafeterías, el porcentaje de cocinas evaluadas con informe favorable es de un 50,32 %. Por último y en relación con las cocinas centrales, se ha obtenido un 82,61 %. de informes favorables. En el gráfico 16.7 se representa el porcentaje de informes favorables para cada uno de los centros evaluados.

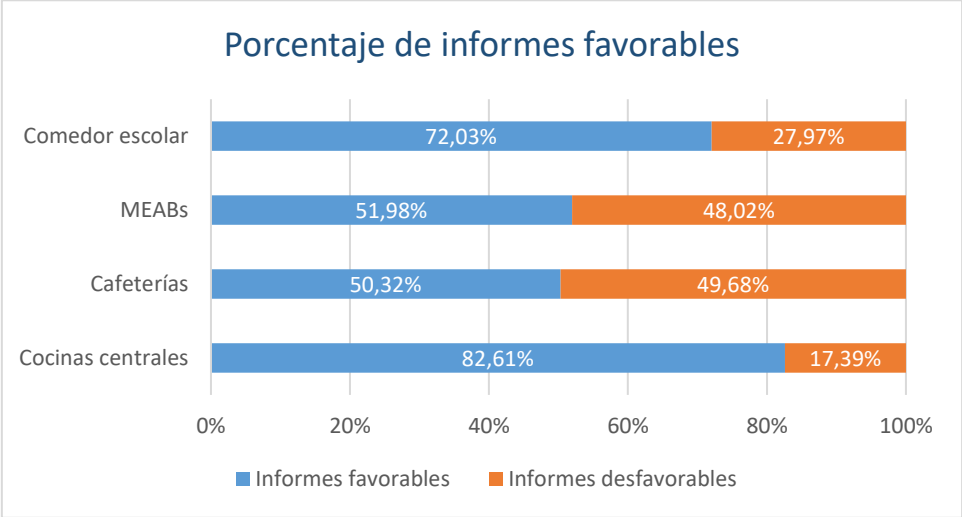


Gráfico 16.7 Porcentaje de informes favorables para cada uno de los centros evaluados.

Por otro lado, la emisión de un informe favorable puede incluir o no recomendaciones. El 82,34 % de los informes favorables de los centros con comedor escolar incluye recomendaciones de mejora, así como el 39,08 % en centros con MEABs, 77,73 % en centros con cafeterías y un 94,74 % en cocinas centrales.

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2025

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 esta, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

En el año 2025, 16 comunidades autónomas han aportado datos para el análisis del Programa 16. En el año 2024, todas las CC. AA aportaron datos, en 2023 aportaron datos 14 comunidades autónomas, 12 comunidades en el año 2022 y 7 CC. AA. en 2021.

Debemos señalar que el presente análisis de tendencias principalmente se centra en los datos de los informes 2022, 2023, 2024 Y 2025. Su comparativa con los datos del informe 2021 debe interpretarse con mucha cautela dada su complejidad, debido a que con posterioridad a la recogida de información del ejercicio 2021 se identificó la necesidad de revisar y simplificar las tablas de recogida de datos, cuya última versión fue consensuada en la Comisión Permanente de Nutrición (CPN) en reunión mantenida en abril de 2023, para la transmisión de los resultados del año 2022 y siguientes.

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

Tal y como se indica en el Protocolo de Criterios Mínimos, la evaluación en el año 2025 ha cumplido con el objetivo del control y seguimiento de al menos 25-30 % de los centros educativos, siendo de un 38,40 %.

A continuación, se muestra el evolutivo de las CC. AA. que han aportado datos para los años 2021, 2022, 2023, 2024 y 2025 incrementándose de 7 a 16 CC. AA. para el año 2025.

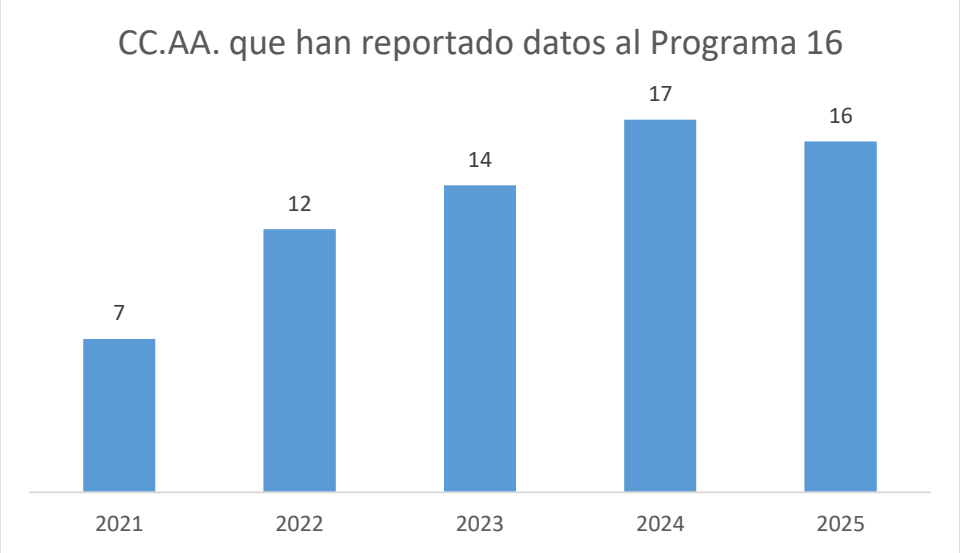


Gráfico 16.8 Tendencia sobre CC. AA. que han aportado datos al Programa 16.

En cuanto al número de escolares que hacen uso del comedor escolar, destacamos que no se disponen datos para el año 2021, ya que fue un criterio adicional incluido en el seno de la Comisión Permanente de Nutrición en el año 2023. Es importante mencionar que estos datos fueron aportados para 2022, 2023, 2024 y 2025 por 10, 12, 16 y 15 CC. AA. respectivamente, siendo en todos los casos alrededor del 30 % los alumnos y alumnas que hacen uso del comedor escolar.

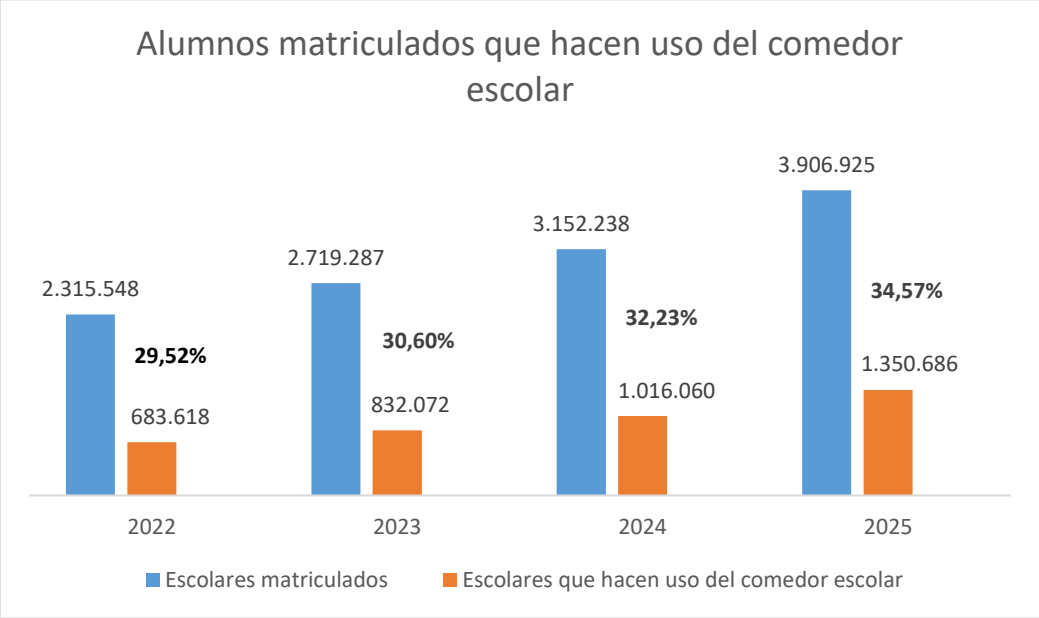


Gráfico 16.9 Evolutivo sobre escolares que hacen uso del comedor escolar.

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

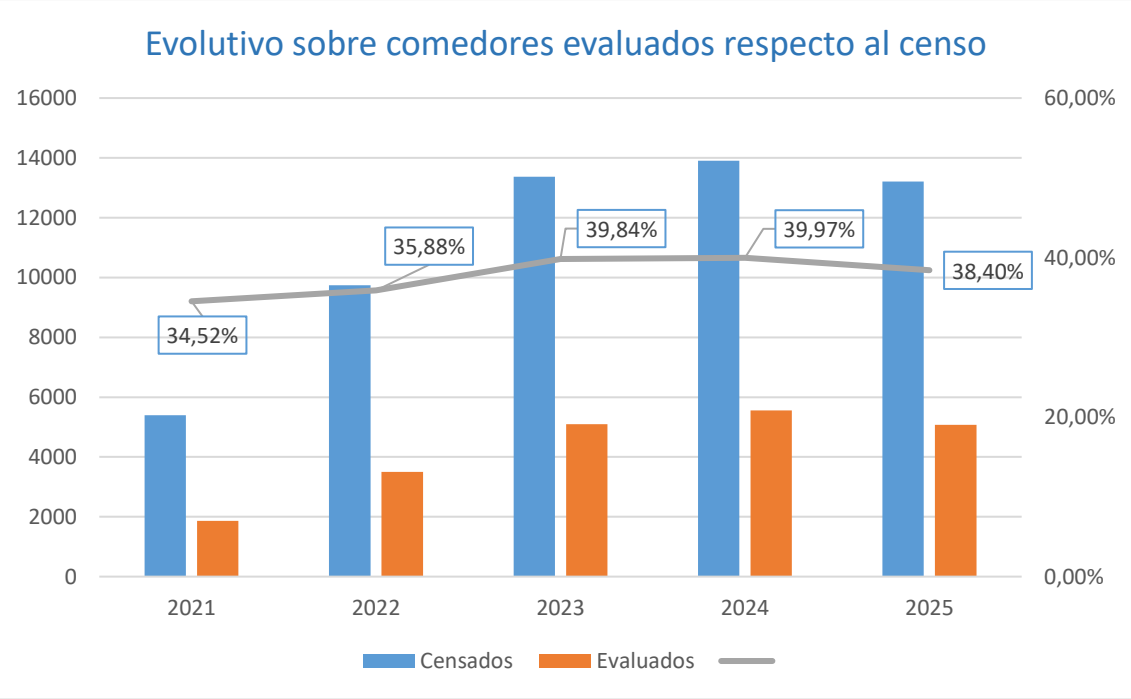


Gráfico 16.10 Evolutivo sobre comedores escolares censados y evaluados.

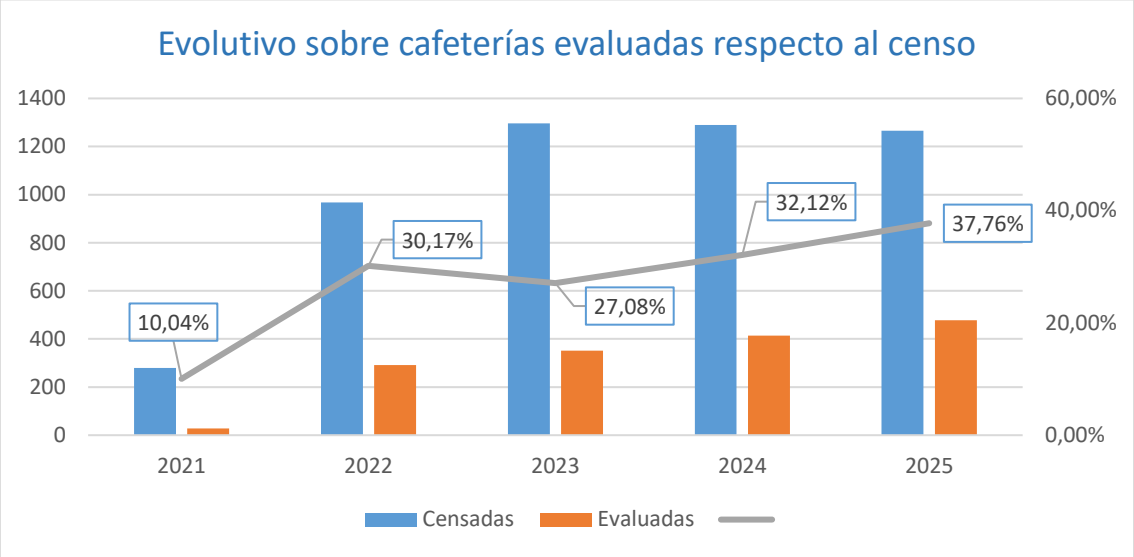


Gráfico 16.11 Evolutivo sobre cafeterías censadas y evaluadas.

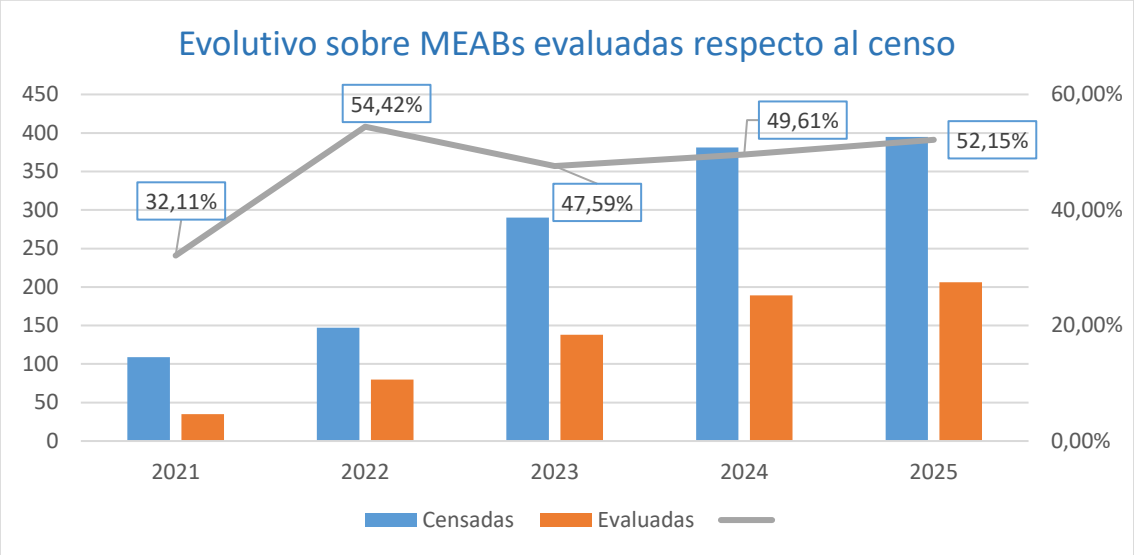


Gráfico 16.12 Evolutivo sobre MEABs censadas y evaluadas.

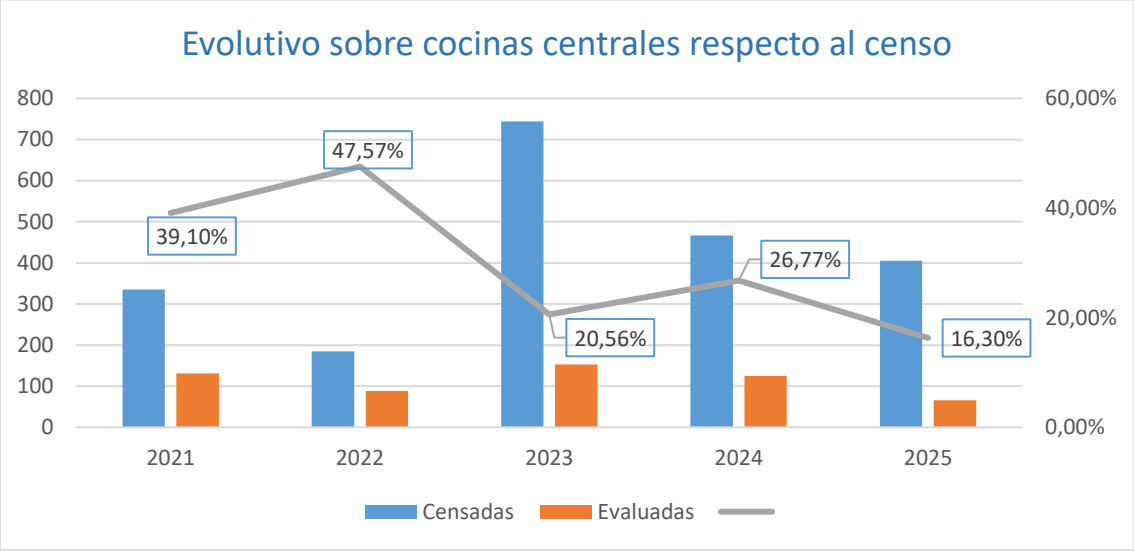


Gráfico 16.13 Evolutivo sobre cocinas centrales censadas y evaluadas.

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

En relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos que han sido objeto de la evaluación de este programa, y con los criterios establecidos en el protocolo de criterios mínimos, se observa que los valores registrados este año se mantienen prácticamente iguales a los del ejercicio anterior, sin cambios muy apreciables.

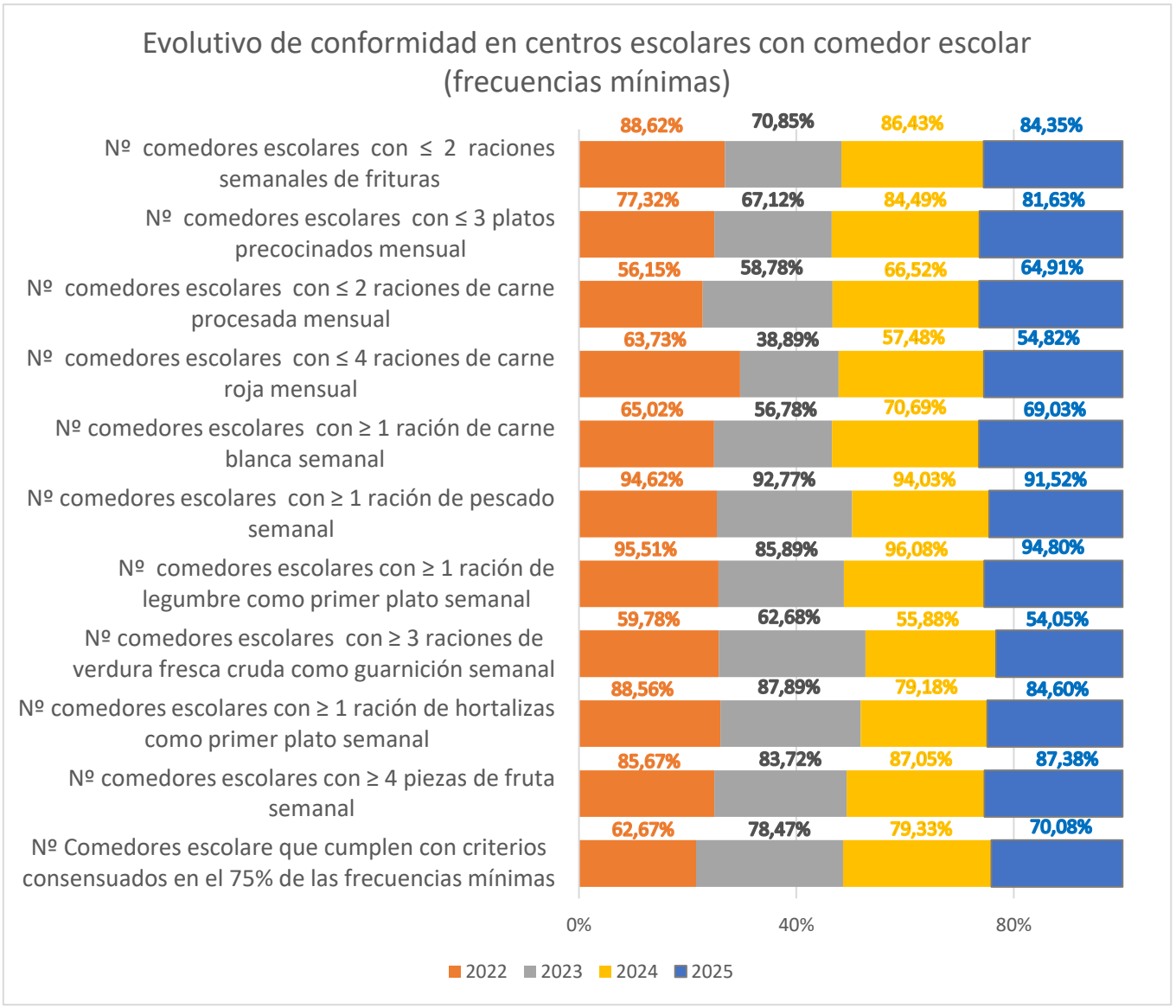


Gráfico 16.14 Evolutivo sobre el cumplimiento de frecuencias mínimas recomendadas en los principales grupos de alimentos en comedores escolares.

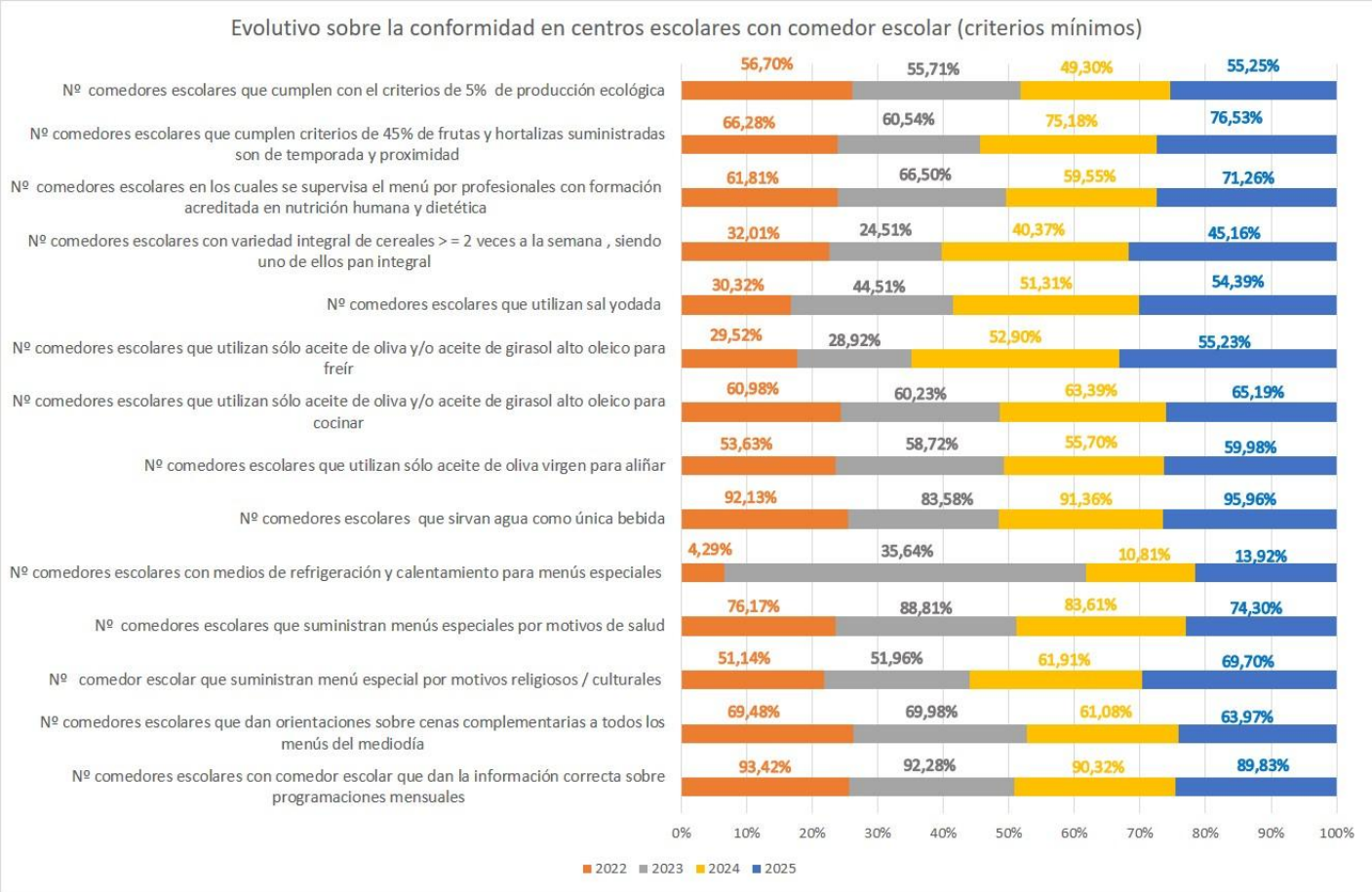


Gráfico 16.15 Evolutivo sobre comedores escolares que cumplen con los criterios recogidos en el Protocolo de Criterios mínimos.

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

En cuanto al cumplimiento en MEABs en ubicación, sin publicidad y con criterios nutricionales, destacar que hay una evolución favorable tanto en el número de MEABs evaluadas como en el nº de MEABs que cumplen criterios nutricionales.

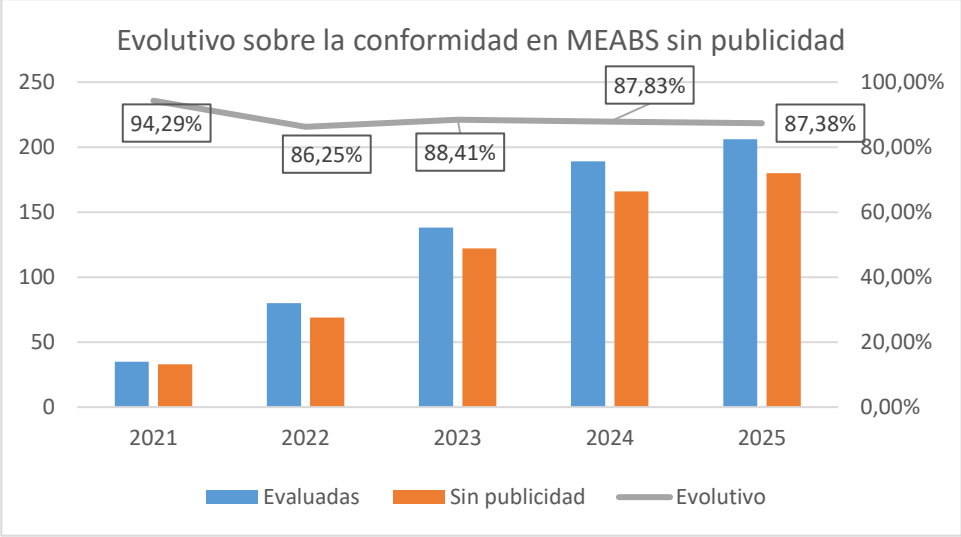


Gráfico 16.16 Evolutivo sobre el cumplimiento de MEABs sin publicidad.

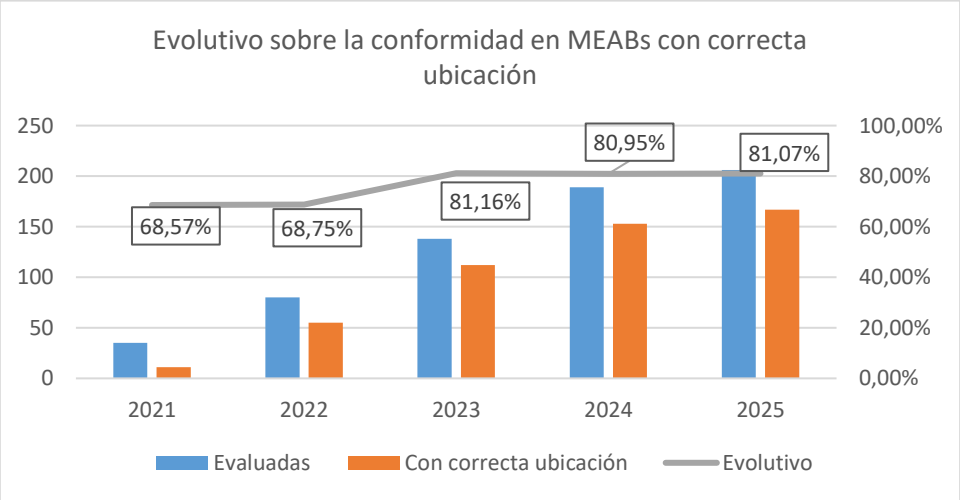


Gráfico 16.17 Evolutivo sobre la conformidad en MEABs con correcta ubicación.

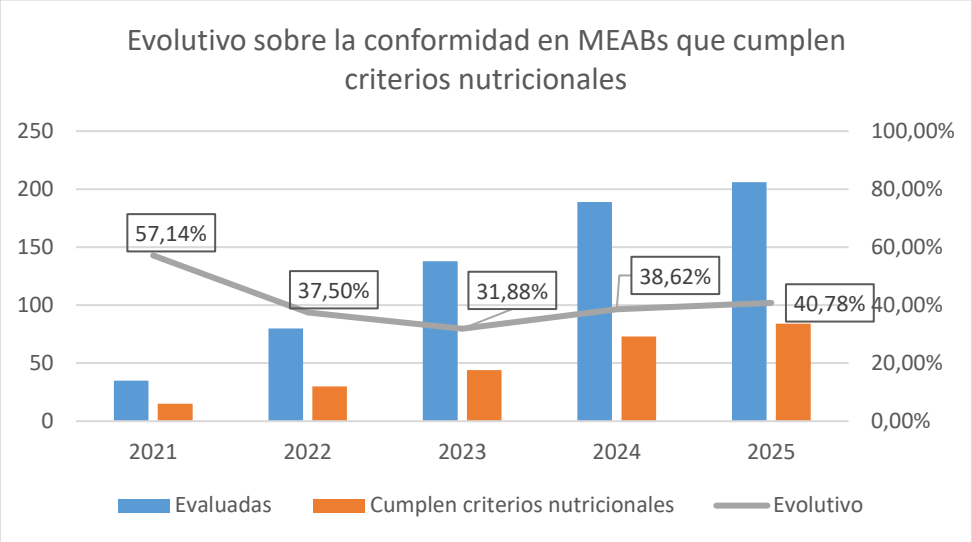


Gráfico 16.18 Evolutivo sobre la conformidad en MEABs que cumplen criterios nutricionales.

Respecto a los criterios nutricionales en cafeterías, el porcentaje de cumplimiento del 2025 alcanza el 34,25 %, porcentaje más elevado respecto al del año anterior (26,81 %).

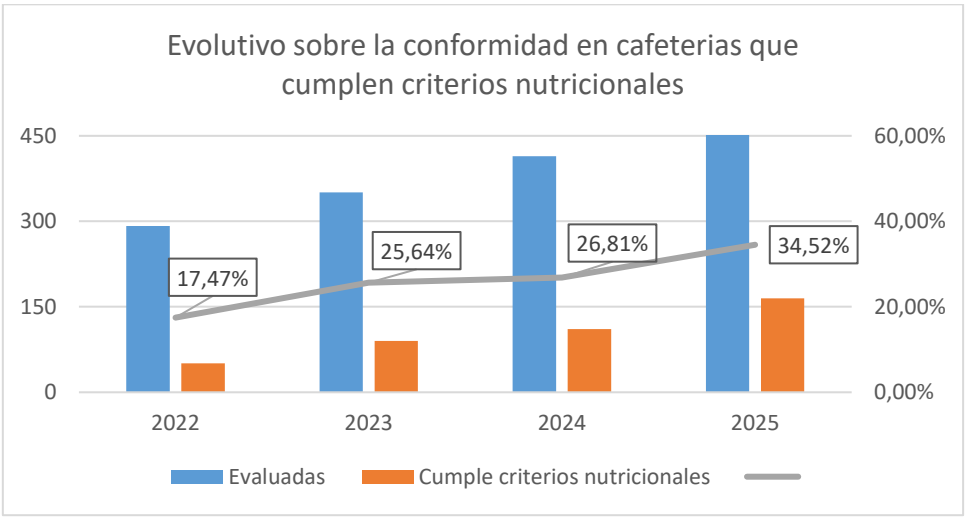


Gráfico 16.19 Evolutivo sobre el cumplimiento de criterios nutricionales en cafeterías.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR	2025
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	5073
	Nº centros con MEABs evaluados	202
	Nº centros con cafeterías evaluados	478
	Nº cocinas centrales evaluadas	66
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	76,11 %
	Porcentaje de conformidad en relación con los criterios establecidos en el Protocolo de Criterios Mínimos	63,61 %
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	167
	Número de centros con MEABs sin publicidad	180
	Número de centros con MEABs que cumplen criterios nutricionales	84
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a la ubicación	81,07 %
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a la publicidad	87,38 %
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a criterios nutricionales	40,78 %
	Número de centros con cafeterías que cumplen criterios nutricionales	165
	Porcentaje de conformidad en centros con cafeterías respecto a criterios nutricionales	34,52 %
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Número de informes emitidos	5193
	Número de informes favorables	3602
	Número de informes desfavorables	1591
	Porcentaje de informes favorables	69,36 %
	Porcentaje de informes desfavorables	30,64 %
	Porcentaje de informes favorables con recomendaciones	81,02 %
	Porcentaje de informes favorables sin recomendaciones	18,98 %

CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En 2025, en el marco del Programa 16 de Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares, los controles en los centros escolares se han distribuido de la siguiente manera:

- 5073 centros con comedor escolar
- 206 máquinas expendedoras (información aportada por 13 CC. AA.)
- 478 cafeterías (información aportada por 13 CC. AA.) y
- 66 cocinas centrales (información aportada por 11 CC. AA.)

El porcentaje de conformidad en comedores ha sido de:

- 70,08 % de los comedores escolares evaluados cumplen con el 75% de los criterios consensuados en las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.

En centros con MEABs:

- 81,07 % de conformidad en relación con la ubicación
- 87,38 % de conformidad en relación con la publicidad
- 40,78 % de conformidad en relación con los criterios nutricionales

En cafeterías:

- 34,52 % de conformidad en relación con los criterios nutricionales

Se han emitido un total de 5193 informes, de los que 3602 han sido favorables (69,36 %) y 1591 han sido desfavorables (30,64 %).

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

Anexo

Tabla 16.1. Datos de censo disponibles y número de centros y cocinas que han sido objeto de evaluación en 2025.

	Resultados		Indicador
	Datos de censo disponible	Nº centros y cocinas centrales evaluados	Porcentaje de centros evaluados respecto al censo
Centros con comedor escolar	13 212	5073	38,40 %
Cocinas centrales	405	66	16,30 %
Centros con MEABs	395	206	52,15 %
Centros con cafeterías	1266	478	37,76 %

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	5073	3555	70,08 %
Nº comedores escolares con ≥ 4 piezas de fruta semanal	5073	4433	87,38 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de hortalizas como primer plato semanal	5073	4292	84,60 %
Nº comedores escolares con ≥ 3 raciones de verdura fresca cruda como guarnición semanal	5073	2742	54,05 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de legumbre como primer plato semanal	5073	4809	94,80 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de pescado semanal	5073	4643	91,52 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de carne blanca semanal	5073	3502	69,03 %
Nº comedores escolares con ≤ 4 raciones de carne roja mensual	5073	2781	54,82 %
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones de carne procesada mensual	5073	3293	64,91 %
Nº comedores escolares con ≤ 3 platos precocinados mensuales	5073	4141	81,63 %
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones semanales de frituras	5073	4279	84,35 %

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

	Resultados		Indicador
	Nº centros evaluados	Nº centros que cumplen	Porcentaje de conformidad
Nº comedores escolares con comedor escolar que dan la información correcta sobre programaciones mensuales	5073	4557	89,83 %
Nº comedores escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía	5073	3245	63,97 %
Nº comedor escolar que suministran menú especial por motivos religiosos / culturales	5073	3536	69,7 0%
Nº comedores escolares que suministran menús especiales por motivos de salud	5073	3769	74,30 %
Nº comedores escolares con medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales *	5073	706	13,92 %
Nº comedores escolares que sirvan agua como única bebida	5073	4864	95,96 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar	5073	3043	59,98 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar	5073	3307	65,19 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír	5073	2802	55,23 %
Nº comedores escolares que utilizan sal yodada	5073	2759	54,39 %
Nº comedores escolares con variedad integral de cereales > = 2 veces a la semana, siendo uno de ellos pan integral	5073	2291	45,16 %
Nº comedores escolares en los cuales se supervisa el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	5073	3615	71,26 %
Criterios de sostenibilidad			
Nº comedores escolares que cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad*	2706	2071	76,53%
Nº comedores escolares que cumplen con el criterio de 5% de producción ecológica*	2706	1495	55,25%

**Datos aportados por 10 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*	206	167	81,07 %
Centros con MEABs que cumplen publicidad*	206	180	87,38 %
Centros con MEABs que cumplen criterios nutricionales*	206	84	40,78 %
Centros con cafeterías que cumplen criterios nutricionales**	478	165	34,52 %

**Datos aportados por 11 CC. AA. ** Datos aportados por 13 CC. AA.*

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

	Resultados			Indicadores		
	Informes totales	Informes favorables	Informes desfavorables	Porcentaje de informes favorables	Porcentaje de informes desfavorables	Porcentaje de informes emitidos respecto al total
Centros con comedor escolar*	4472	3221	1251	72,03 %	27,97 %	86,11 %
Centros con máquinas expendedoras**	202	105	97	51,98 %	48,02 %	3,89 %
Centros con cafeterías***	473	238	235	50,32 %	49,68 %	9,11 %
Cocinas centrales****	46	38	8	82,61 %	17,39 %	0,89 %
TOTAL	5193	3602	1591	69,36 %	30,64 %	100 %

Datos aportados por 14 CC. AA. **Datos aportados por 10 CC. AA.* Datos aportados por 11 CC. AA. **** Datos aportados por 6 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*	2438	523	82,34 %	17,66 %
Centros con máquinas expendedoras**	34	53	39,08 %	60,92 %
Centros con cafeterías***	185	53	77,73 %	22,27 %
Cocinas centrales****	36	2	94,73 %	5,27 %
TOTAL	2693	631	81,02 %	18,98 %

Datos son aportados por 13 CC. AA. ** Datos aportados por 10 CC. AA. * Datos aportados por 11 CC. AA **** Datos aportados por 6 CC. AA.*

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

CC. AA. que han remitido datos al Programa 16	2021	2022	2023	2024	2025
	7	12	14	17	16

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

	2022*	2023**	2024***	2025****
Total de escolares matriculados	2 315 548	2 719 287	3 152 238	3 906 925
Escolares en comedor escolar	683 618 29,52 %	832 072 30,60 %	1 016 060 32,23 %	1 350 686 34,57 %

Datos son aportados por 10 CC. AA. ** Datos aportados por 12 CC. AA.* Datos aportados por 16 CC. AA. **** Datos aportados por 15 CC. AA.*

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

	2021	2022*	2023**	2024***	2025****
Censados	5400	9743	13 369	13 905	13 212
Evaluados	1864 34,52 %	3496 35,88 %	5095 39,84 %	5558 39,97 %	5073 38,40 %

Datos aportados por 12 CC. AA. ** Datos aportados por 14 CC. AA. * Datos aportados por 17 CC. AA. ****Datos aportados por 16 CC.AA.*

.

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

	2021	2022*	2023**	2024***	2025****
Censadas	109	147	290	381	395
Evaluadas	35 32,11 %	80 54,42 %	138 47,59 %	189 49,61 %	206 52,15 %

** Datos aportados por 8 CC. AA. ** Datos aportados por 10 CC. AA. *** Datos aportados por 14 CC. AA. **** Datos aportados por 13 CC.AA.*

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

	2021	2022*	2023**	2024***	2025****
Censadas	279	968	1296	1289	1266
Evaluadas	28 10,04 %	292 30,17 %	351 27,08 %	414 32,12 %	478 37,76 %

** Datos aportados por 6 CC. AA. ** Datos aportados por 10 CC. AA*** Datos aportados por 15 CC. AA. **** Datos aportados por 13 CC.AA.*

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

	2021	2022*	2023**	2024***	2025****
Censadas	335	185	744	467	405
Evaluadas	131 39,10 %	88 47,57 %	153 20,56 %	125 26,77 %	66 16,30 %

** Datos aportados por 8 CC. AA. ** Datos aportados por 13 CC. AA. *** Datos aportados por 14 CC. AA. **** Datos aportados por 11 CC.AA.*

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

	2022	2023	2024	2025
Nº comedores escolares que cumplen con criterios consensuados en el **75 % de las frecuencias mínimas**	2191 62,67 %	4005 78,47 %	4409 79,33 %	3555 70,08 %
Nº comedores escolares con ≥ 4 piezas de **fruta** semanal	2995 85,67 %	4273 83,72 %	4838 87,05 %	4433 87,38 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de hortalizas como primer plato semanal	3096 88,56 %	4486 87,89 %	4401 79,18 %	4292 84,60 %
Nº comedores escolares con ≥ 3 raciones de **verdura fresca** cruda como guarnición semanal	2090 59,78 %	3199 62,68 %	3106 55,88 %	2742 54,05 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de **legumbre** como primer plato semanal	3339 95,51 %	4384 85,89 %	5340 96,08 %	4809 94,80 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de **pescado** semanal	3308 94,62 %	4735 92,77 %	5226 94,03 %	4643 91,53 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de **carne blanca** semanal	2273 65,02 %	2898 56,78 %	3929 70,69 %	3502 69,03 %
Nº comedores escolares con ≤ 4 raciones de **carne roja** mensual	2228 63,73 %	1985 38,89 %	3195 57,48 %	2781 54,82 %
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones de **carne procesada** mensual	1963 56,15 %	3000 58,78 %	3697 66,52 %	3293 64,91 %
Nº comedores escolares con ≤ 3 **platos precocinados** mensual	2703 77,32 %	3426 67,12 %	4696 84,49 %	4141 81,63 %
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones semanales de **frituras**	3098 88,62 %	3616 70,85 %	4804 86,43 %	4279 84,35 %

**Datos para el año 2021 no disponibles.*

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

	2022	2023	2024	2025
Nº comedores escolares con comedor escolar que dan la **información** correcta sobre **programaciones mensuales**	3266 93,42 %	4710 92,28 %	5020 90,32 %	4557 89,83 %
Nº comedores escolares que dan orientaciones sobre **cenas complementarias** a todos los menús del mediodía	2429 69,48 %	3572 69,98 %	3395 61,08 %	3245 63,97 %
Nº comedor escolar que suministran **menú especial por motivos religiosos / culturales**	1788 51,14 %	2652 51,96 %	3441 61,91 %	3536 69,70 %
Nº comedores escolares que suministran **menús especiales por motivos de salud**	2663 76,17 %	4533 88,81 %	4647 83,61 %	3769 74,30 %
Nº comedores escolares con **medios de refrigeración y calentamiento** para menús especiales	150 4,29 %	1819 35,64 %	601 10,81 %	706 13,92 %
Nº comedores escolares que sirvan **agua** como única bebida	3221 92,13 %	4266 83,58 %	5078 91,36 %	4868 95,96 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo **aceite de oliva virgen para aliñar**	1875 53,63 %	2997 58,72 %	3096 55,70 %	3043 59,98 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo **aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar**	2132 60,98 %	3074 60,23 %	3523 63,39 %	3307 65,19 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo **aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír**	1032 29,52 %	1476 28,92 %	2940 52,90 %	2802 55,23 %
Nº comedores escolares que utilizan **sal yodada**	1060 30,32 %	2272 44,51 %	2852 51,31 %	2759 54,39 %
Nº comedores escolares con **variedad integral de cereales** > = 2 veces a la semana, siendo uno de ellos pan integral	1119 32,01 %	1251 24,51 %	2244 40,37 %	2291 45,16 %
Nº comedores escolares en los cuales se supervisa el menú por **profesionales con formación** acreditada en nutrición humana y dietética	2161 61,81 %	3394 66,50 %	3310 59,55 %	3615 71,26 %
Nº comedores escolares que cumplen criterios de 45 % de frutas y hortalizas suministradas son de **temporada y proximidad**	574 66,28 %	1304 60,54 %	1990 75,18 %	2071 76,53 %
Nº comedores escolares que cumplen con el criterio de 5 % de **producción ecológica**	491 56,70 %	1200 55,71 %	1305 49,30 %	1495 55,25 %

**Datos para el año 2021 no disponibles.*

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

	2021	2022*	2023**	2024***	2025****
Evaluadas	35	80	138	189	206
Correcta ubicación	11 68,57 %	55 68,75 %	112 81,16 %	153 80,95 %	167 81,07 %

**Datos aportados por 5 CC. AA. **Datos aportados por 7 CC. AA. ***Datos aportados por 10 CC. AA. ****Datos aportados por 11 CC.AA.*

Tabla 16.15 Evolución sobre el número de MEABs sin publicidad.

	2021	2022*	2023**	2024***	2025****
Evaluadas	35	80	138	189	206
Sin publicidad	33 94,29 %	69 86,25 %	122 88,41 %	166 87,83 %	180 87,38 %

**Datos aportados por 5 CC. AA. **Datos aportados por 7 CC. AA. ***Datos aportados por 10 CC. AA. ****Datos aportados por 11 CC.AA.*

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

	2021	2022*	2023**	2024***	2025****
Evaluadas	35	80	138	189	206
Cumple criterios nutricionales	15 57,14 %	30 37,50 %	44 31,88 %	73 38,62 %	84 40,78 %

*. *Datos aportados por 5 CC. AA. *Datos aportados por 7 CC. AA. ***Datos aportados por 10 CC. AA. ****Datos aportados por 11 CC.AA.*

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

	2021	2022*	2023**	2024***	2025****
Evaluadas	28	292	351	414	478
Cumple criterios nutricionales	Sin datos	51 17,47 %	90 25,64 %	111 26,81 %	165 34,52 %

**Datos aportados por 4 CC. AA. **Datos aportados por 6 CC. AA. ***Datos aportados por 11 CC. AA. ****Datos aportados por 12 CC. AA.*