

Programa 16

Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares



Versión 2
Aprobado en Comisión Institucional
16 de marzo de 2022
AESAN

ÍNDICE

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	3
2. OBJETIVOS	5
3. CRITERIOS PARA LA PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES	5
4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN	6
4.1. Punto de control.....	6
4.2. Métodos de control.....	6
4.2.1. Control de menús escolares.....	7
4.2.2. Control de máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares	8
4.2.3. Información de los resultados.....	10
4.2.4. Seguimiento.....	10
4.3. Descripción de no conformidades/incumplimientos	10
4.4 Medidas adoptadas ante incumplimientos	10
5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS	11
6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA.....	11
ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa	13
1.Legislación comunitaria.....	13
2.Legislación nacional	13
3.Legislación autonómica.....	14
4.Pliegos de prescripciones técnicas para comedores escolares	16
5.Documentos oficiales y Guías técnicas de recomendaciones	17
ANEXO II: Modelo de cuestionario inicial.....	19
ANEXO III: Modelo de Informe inicial y recomendaciones	20
ANEXO IV: Modelo de tres cuestionarios	20
ANEXO V: Modelo de informe de evaluación presencial a remitir al centro docente.....	20
ANEXO VI: Modelo de informe de evaluación presencial a remitir al municipio	20
ANEXO VII: Modelo de carta de seguimiento	20
ANEXO VIII: Modelo de cuestionario de seguimiento	20
ANEXO IX: Modelo de Informe de seguimiento	20

PROGRAMA 16: MENÚ ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS DE LOS CENTROS ESCOLARES

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El bienestar nutricional de los niños y niñas en las escuelas tiene una importancia capital, siendo vital sentar los cimientos para el bienestar de los menores en esta edad formativa. Por ello, tanto el Plan de Acción Europeo sobre Alimentación y Nutrición 2015-2020 de la Oficina Regional para Europa de la Organización Mundial de la Salud (OMS), como el Plan de Acción para prevenir la obesidad en niños 2014-2020 de la Unión Europea, consideran el entorno escolar como un entorno esencial en la prevención de la obesidad infantil.

Por otro lado, la demanda de **comedores escolares sostenibles y saludables** se perfila como una realidad emergente, que se conecta con la creciente preocupación social por las implicaciones del sistema agroalimentario en la salud, la economía y el medio ambiente y que cada vez está más presente, especialmente tras la firma en 2015 del Pacto de Milán, Pacto de Política Alimentaria Urbana que aspira a implantar un sistema más equitativo, saludable y sostenible.

Es numerosa la cantidad de niños que tienen acceso a comida en los centros escolares, lo que puede contribuir a la mejora de su dieta a largo plazo y a la prevención de la obesidad y a reducir los factores de riesgo relacionados con la aparición de enfermedades no transmisibles asociadas.

Considerando la cantidad de tiempo que los niños y niñas pasan en la escuela, así como el hecho de que muchos escolares consumen al menos una comida principal diaria allí, generalmente la comida del mediodía, que debe proporcionar el 35% de la energía diaria requerida, el entorno escolar es clave para estimular comportamientos y patrones alimentarios saludables en todas las clases sociales, comportamientos que pueden mantenerse hasta la edad adulta. El comedor escolar es, hoy día, un servicio educativo que atiende a la educación para la salud, alimentación e higiene y educa para la responsabilidad, el ocio y la convivencia.

El objeto de este programa es promover en los centros escolares una oferta alimentaria, que cumpla los requisitos de calidad nutricional, a través de actividades de inspección por la autoridad competente, describiendo el modo en el que realizar el control y seguimiento de los criterios establecidos, tanto en las programaciones de los menús, como en los alimentos y bebidas dispensados a través de las máquinas expendedoras y cafeterías.

Para la consecución del programa se entiende por evaluación de la calidad nutricional la comprobación de que los alimentos e ingredientes utilizados para la elaboración de los menús (aceites, salsas industriales, carnes procesadas, sopas, cremas, quesos, postres lácteos, yogures etc.) tengan el mejor perfil nutricional, es decir que su composición o contenido en sal, azúcar, grasas saturadas, grasas *trans*, sea la más favorable, dentro de la diversidad que existe en el mercado, para conformar una dieta saludable.

El comedor escolar no solo tiene una función nutricional, sino también una función educativa, en el que se adquieren hábitos saludables y se destina tiempo para la sociabilización.

El comedor escolar es un servicio dependiente del centro docente, y puede llevarse a cabo mediante distintas modalidades:

- gestión directa por parte del propio centro docente,
- contratación del servicio a empresas del sector,
- acuerdos o convenios de colaboración para la prestación del servicio por otras instituciones u organismos públicos, confederaciones, federaciones o asociaciones de madres y padres de alumnos, u otras organizaciones sociales sin fines de lucro.

La contratación de la oferta alimentaria y de otros aspectos debe regirse por principios y requisitos recogidos en los *pliegos de prescripciones técnicas* y en las *guías técnicas de recomendaciones*, que deben de contemplar criterios de calidad nutricional y sostenibilidad, oportunamente. Las empresas adjudicatarias tienen que estar inscritas en el Registro General Sanitario de empresas alimentarias y alimentos (RGSEAA), o bien, en el registro autonómico, según corresponda; y en cualquiera de los casos, deben cumplir con el

conjunto de prescripciones indicadas, así como con toda la legislación vigente en materia de seguridad, calidad e higiene de los alimentos, así como cualquier otra que le resulte de aplicación para llevar a cabo el adecuado ejercicio de sus actividades.

Cuando el servicio comedor de los centros escolares disponga de una gestión dependiente de los servicios públicos, estas actividades están sometidas al obligado cumplimiento del pliego de prescripciones técnicas establecido.

La oferta alimentaria y de bebidas ofrecida por los centros también puede tener otras variantes, como son las **máquinas expendedoras y cafeterías**.

Las administraciones públicas deben controlar que la alimentación que se ofrezca a la población infantil y juvenil en estos centros, en cualquiera de sus modalidades, sea segura con respecto a la higiene y adecuada, con calidad nutricional y sensorial, teniéndose en cuenta criterios de sostenibilidad. Como referencia se muestra la siguiente documentación relevante:

- El *Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos* (en adelante Documento de Consenso) aprobado el 21 de julio de 2010 por el *Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud* establece que, en cada CCAA, las autoridades sanitarias velarán para que se cumplan los criterios nutricionales y la frecuencia de consumo de alimentos en los menús escolares y sobre la oferta alimentaria disponible en máquinas expendedoras, cantinas y quioscos presentes en los centros educativos.
- La *Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición*, establece que las autoridades competentes velarán por que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética. Además, indica que las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

Por otro lado, prevé que cuando las Administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración, deberán introducir en el *pliego de prescripciones técnicas* requisitos para que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio. Igualmente, supervisarán todo ello, atendiendo a las guías y objetivos nutricionales, establecidos por el departamento competente en materia sanitaria. Estos requisitos deberán ser objeto de especial consideración dentro de los criterios de adjudicación del contrato.

Además, se prohíbe *la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares en las escuelas infantiles y en los centros escolares* e indica que serán espacios protegidos de la publicidad.

- En las recomendaciones de la Región Europea de la OMS, se insta a los gobiernos a utilizar una variedad de herramientas políticas que generen entornos alimentarios más saludables, e incluyen las "estrategias de reformulación" reflejadas en el *Plan de Acción para la Prevención y el Control de las Enfermedades No Trasmisibles (ENT) en la Región Europea de OMS 2016-2025*.
- El *Pacto Verde Europeo* establece cómo hacer de Europa el primer continente climáticamente sostenible en 2050 con crecimiento sostenible e inclusivo para impulsar la economía, mejorar la salud y la calidad de vida de las personas. *La Estrategia de la granja a la mesa* de la Comisión Europea está enmarcada en este Pacto Verde, que aborda de manera integral los desafíos de sistemas alimentarios sostenibles y reconoce los vínculos entre personas sanas, sociedades saludables y un planeta sano.
- Por parte de la AESAN se elaboró el *Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020* (en adelante PLAN), y que recoge postulados compartidos por el *Grupo de Alto Nivel sobre nutrición y actividad física (High Level Group on Nutrition and Physical Activity)* de la Comisión Europea (en adelante HLG&PA).

Por lo tanto, con estas consideraciones este programa de control se basa en los criterios establecidos en los pliegos de prescripciones técnicas, las guías técnicas elaboradas por las CCAA, la normativa autonómica, el

Documento de Consenso, y el PLAN, que complementa algunas de las recomendaciones del anterior, con el fin de efectuar, la revisión y **control de las programaciones de los menús escolares y de los alimentos ofertados en las máquinas expendedoras y en cafeterías ubicadas en los centros escolares**. También y de forma opcional se aborda el funcionamiento del comedor escolar, así como la evaluación de la calidad sensorial. Con todo ello se pretende que en pocos años y en todo el territorio estatal, las comidas y alimentos ofrecidos a los niños/as en el ámbito escolar sean cada vez de mejor calidad nutricional y además pueda constatarse su evolución acorde a un ejercicio de compromiso por parte tanto de las autoridades educativas, como de las sanitarias y de las empresas que les atañe.

Estos controles pueden ser realizados en el marco de los controles oficiales programados o controles oficiales no programados e incluirán en primer lugar una evaluación documental de la programación de menús y de la información requerida en el cuestionario y si procede una inspección *in situ* mediante visitas de control a los centros escolares o cocinas centrales para comprobar la correcta implementación de lo descrito en la documentación evaluada.

Toda la normativa nacional y autonómica, así como la documentación relacionada que sirve de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el **anexo I**.

2. OBJETIVOS

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.

Objetivos operativos:

- **Objetivo operativo 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.
- **Objetivo operativo 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.
- **Objetivo operativo 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.
- **Objetivo operativo 4:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

3. CRITERIOS PARA LA PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

Las programaciones de menús y la información relativa al resto de oferta alimentaria de los centros docentes serán objeto de evaluación y a partir de ahí la programación de las visitas a los centros escolares puede incluir las siguientes modalidades:

1. **Visitas programadas**, de acuerdo a criterios como:
 - resultados preliminares de la evaluación de las programaciones y cuestionarios remitidos,
 - historial de informes y de propuestas de mejora,
 - historial de compromiso en la implementación de mejoras cuando el centro contrata el servicio comedor,
 - criterios de riesgo e historial de incumplimientos de la empresa contratista
 - censo del alumnado,
 - franjas de edades, etc.,

También se llevarán a cabo visitas programadas para verificar o realizar el seguimiento de cualquiera de los compromisos, o requisitos que se hayan adoptado mediante convenios o legislación, con el objetivo de mejorar la calidad nutricional de la oferta alimentaria que tengan los centros educativos.

Estas visitas programadas según estimen las CCAA pueden realizarse de forma simultánea a las visitas de inspección programadas del Programa 1 de inspección higiénico-sanitaria de los establecimientos.

2. **Visitas no programadas**, que se realizan en base a denuncias, incumplimientos detectados, o por la falta de implementación de las recomendaciones establecidas por las autoridades durante su visita.

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Tomando como base la programación del punto anterior, las autoridades competentes de las CC.AA. efectúan los controles de acuerdo con procedimientos documentados para verificar el cumplimiento de los requisitos descritos en la legislación autonómica, los pliegos de prescripciones técnicas, las guías técnicas y otros documentos sobre recomendaciones, así como el Documento de Consenso.

Las actividades de control y vigilancia relacionadas con este programa se realizarán para evaluar la **programación de menús** y la información remitida mediante el **cuestionario** cumplimentado, la revisión documental y si procede, mediante visitas a los centros educativos, o bien, a las cocinas centrales o *catering* contratados por el centro educativo para tal fin.

4.1. Punto de control

La **revisión documental** de la programación de menús y de la información recibida mediante el cuestionario desde los centros escolares se suele realizar en las **oficinas de la autoridad competente**, dado que requiere una revisión exhaustiva de toda la información de la oferta de menús, y una valoración detallada.

Las **visitas de inspección** se realizan sobre:

- Los **centros docentes** públicos, privados o concertados, que dispongan de algún tipo de oferta alimentaria que impartan el segundo ciclo de educación infantil, la educación primaria, la educación especial y la educación secundaria (institutos de educación secundaria que impartan educación secundaria obligatoria, bachillerato y formación profesional básica), autorizados por la Consejería competente en materia de educación.
- Otro punto de control puede aplicarse sobre la **cocina central**, empresas de *catering* o restauración social que tengan el contrato del servicio de comedor escolar con los centros educativos.

4.2. Métodos de control

El control en el marco de este programa se basa en la revisión documental y en la evaluación *in-situ* mediante visita de control al centro escolar, o bien, a las cocinas centrales en caso que se considere necesario.

A través de las Consejerías de Sanidad, o bien, de la institución sanitaria correspondiente, se solicita a los centros educativos la remisión de la programación de menús correspondiente a 4 semanas (20 días), para cada una de las dos temporadas (primavera-verano y otoño-invierno), junto con un cuestionario cumplimentado, que recabe como mínimo la información siguiente:

- Fecha
- Datos de identificación del centro (titularidad, nivel educativo, datos de contacto, etc.)
- Datos del servicio comedor:
 - número de comensales,
 - gestión del comedor,
 - tipo de servicio de restauración,
 - aceites empleados para cocinar y aliñar
 - oferta de menús para situaciones especiales (en atención a patologías o cuestiones éticas o religiosas)
- Comidas preparadas por las familias y medios para su conservación
- Presencia de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y/o cafeterías accesibles para el alumnado.

El **anexo II** recoge un modelo de cuestionario inicial.

4.2.1. Control de menús escolares

El desarrollo de esta actuación debe coincidir con la duración del curso escolar y puede constar de las siguientes etapas:

1. Revisión documental

Consiste en efectuar una evaluación inicial de los menús programados por los centros educativos, a través de la documentación pertinente y la información aportada por el centro, supervisando entre otros, la calidad nutricional de los ingredientes utilizados en la elaboración de los menús y las frecuencias recomendadas para los diferentes grupos de alimentos con el objeto de determinar el grado de compromiso de la frecuencia semanal de consumo de determinados alimentos y la media mensual, obteniéndose el grado de cumplimiento medio de la programación. También pueden revisarse otros aspectos como por ejemplo los criterios de sostenibilidad o temporalidad.

Para la evaluación de las frecuencias y de la calidad nutricional de los menús, se puede considerar lo siguiente:

- 1) Fichas técnicas de los platos que componen el menú, cantidades de los ingredientes que componen el plato (información cualitativa y cuantitativa), tamaño de las raciones, contenido calórico, etc.
- 2) Requisitos nutricionales específicos en caso de intolerancias o alergias
- 3) Rotación de alimentos en el menú
- 4) Técnicas culinarias
- 5) Procedimiento de información a las familias y la descripción pormenorizada de los menús que se les comunica.

A partir de la información remitida por los Centros, que incluye la programación de los menús y el cuestionario, los técnicos de las autoridades competentes, realizan una valoración y elaboran un informe de evaluación sobre aspectos cuantitativos y cualitativos del menú, en base a los requisitos y criterios establecidos en la legislación autonómica correspondiente, los pliegos de prescripciones técnicas, otras guías técnicas y recomendaciones, o bien, el Documento de Consenso. Así mismo, el informe debe incluir las deficiencias o los incumplimientos detectados, junto con la evidencia que la sustenta. Para cada uno de ellos se hará una propuesta con recomendaciones y sugerencias de mejora o cualquier otra actuación que corresponda de acuerdo a la normativa o documentos de referencia mencionados.

Por otro lado, se pueden tener en cuenta algunas de las recomendaciones más relevantes del PLAN respecto de las características nutricionales del menú escolar, que establece como aspectos críticos que:

- 1) La oferta de pan integral sea al menos una vez por semana y
- 2) Oferta de platos a base de carnes magras frente a otras carnes como segundo plato.

El **anexo III** incluye recomendaciones y un modelo de informe inicial en el que se recogerían los resultados de esta evaluación. (Con el fin de consensuar los aspectos a evaluar relacionados con este programa, se ha elaborado un *Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías*).

*Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares:
comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías*

Respecto a las frecuencias de diferentes grupos de alimentos de las programaciones de los menús, como norma general se puede considerar que se sigue adecuadamente un criterio cuando se cumpla, al menos, el 75% de las recomendaciones establecidas.

La notificación de los resultados de la evaluación documental se realiza mediante envío de una carta, junto con el informe, dirigida a los agentes implicados (centro docente, asociación de familias de alumnos/as, empresa de *catering* y en algunas ocasiones también al municipio, entre otros). Siempre que se estime oportuno, el informe inicial incluirá recomendaciones a implementar por el centro, lo que puede conllevar la necesidad de hacer un posterior seguimiento de acuerdo a lo descrito en el punto 4.2.4. En ese caso, junto a la documentación anterior se incluirá un cuestionario de seguimiento, o cualquier otra documentación necesaria.

2. Evaluación presencial

Además de la revisión documental y la emisión del informe, los Servicios de Salud Pública, en coordinación con el Departamento de Educación, y teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos, pueden programar una visita al centro con el fin de llevar a cabo una evaluación presencial, bien, como un seguimiento derivado de los resultados de la evaluación previa documental, o bien, aplicando directamente los criterios descritos para la programación en el punto 3.

Durante esta evaluación presencial, se puede recoger la información necesaria para:

- 1) Realizar la revisión de la composición nutricional de los ingredientes y productos empleados en la elaboración de los menús (aceites, platos preparados, salsas industriales, productos cárnicos, conservas, productos del pescado etc.) a través del etiquetado nutricional obligatorio, o bien, de las fichas técnicas proporcionadas por los proveedores o del etiquetado frontal si lo tuviera.
- 2) De forma opcional, se pueden revisar otros aspectos:
 - a) Condiciones ambientales, organización y funcionamiento del servicio de comedor (ratio número de usuarios / número de monitores, proporción del espacio por escolar, iluminación, limpieza, olores, temperatura, ventilación, accesos, control de ruidos, adecuación de los utensilios, duración de las comidas, tamaño de las raciones servidas, grado de implicación de los alumnos/as en el funcionamiento del comedor, etc.)
 - b) Análisis sensorial, que conlleva el consumo de platos que compongan el menú
 - c) Organización de la supervisión del menú escolar
 - d) Procedimiento para la remisión / entrega de la programación de los menús a las familias, tutores o responsables de los comensales
 - e) Plan de seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús
 - f) Criterios de sostenibilidad: si los productos son de temporada, de cercanía, ecológicos, si existe plan de reciclado de residuos, de reducción del desperdicio de alimentos....

Durante la evaluación presencial, la información puede recogerse mediante la observación y la entrevista, y se facilitarán cuestionarios para cumplimentar por el alumnado que utiliza el servicio de comedor escolar, por los monitores y otro que utilizarán los propios inspectores para recoger información. Estos cuestionarios pueden ser cumplimentados y enviados posteriormente a los servicios de Salud Pública para su evaluación. Los tres modelos de cuestionario deben estar disponibles en papel y en formato electrónico. Los modelos de cuestionarios se encuentran detallados en el **anexo IV**.

De este proceso se obtendrá un resultado de evaluación presencial que se describe en el punto 4.2.3.

4.2.2. Control de máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares

Además del impulso en la mejora en los aspectos nutricionales y otros de los menús y su control correspondiente, según un proceso descrito en el punto anterior, se debe realizar un control de la oferta alimentaria y de bebidas de máquinas expendedoras y de cafeterías siguiendo unas actuaciones equivalentes: solicitud, remisión y evaluación de la documentación correspondiente, y evaluación presencial si procede. Para ello, se tendrá como referencia la legislación en vigor, los pliegos de prescripciones técnicas, el Documento de Consenso, el PLAN y las guías técnica.

El control se basará en la comprobación de:

- La oferta de alimentos y bebidas presentes:
 - a) Porcentaje de productos de las siguientes categorías:
 - Aguas envasadas; no se consideran aguas aquellas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes, incluidas en la categoría de bebidas refrescantes. No obstante, se recomienda que el acceso sea gratuito a partir de fuentes o expendedores de agua.
 - Fruta fresca entera o mínimamente procesada
 - Frutos secos naturales o sin azúcares, sal ni grasas añadidas
 - Leche y productos lácteos siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía
 - Yogures y otras leches fermentadas siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía
 - Sándwich y bocadillos que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía
 - Barritas de cereales y cereales de desayuno siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía
 - Productos de panadería siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía
 - Galletas y bollería cuando cumplan los criterios establecidos para el contenido en grasas saturadas grasas trans, sal y azúcares y contenido en energía
 - Zumos de frutas naturales
 - Bebidas a base de hortalizas
 - b) Porcentaje de productos cuya evaluación nutricional se corresponde con la clasificación del etiquetado frontal Nutri-Score A, B, C.
- Los alimentos y bebidas de las máquinas expendedoras y cafeterías no contengan cafeína ni otras sustancias estimulantes.
- El etiquetado nutricional obligatorio y/o la ficha técnica de los alimentos y bebidas verificando que se cumplen los contenidos nutricionales y de contenido calórico que se establece en el Documento de Consenso*, que:
 - a) La porción envasada no contenga más de 200 kilocalorías.
 - b) El 35 %, como máximo, de las kilocalorías proceda de la grasa, esto equivale a 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.
 - c) 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.
 - d) No contengan ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
 - e) El 10 % como máximo de las kilocalorías procedan de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada**. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml
 - f) Contenga un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción envasada

**El Documento de Consenso en su anexo III incluye la justificación de los criterios nutricionales para la oferta alimentaria presente en máquinas expendedoras, cantinas y quioscos en los centros educativos.*

***El valor del contenido en azúcares no es el recogido en el Documento de Consenso, porque esos valores se basaban en la composición nutricional de los alimentos y bebidas que estaban en el mercado en ese momento, pero actualmente se pueden encontrar productos con valores de composición en azúcares más bajos, que cumplan con las recomendaciones de consumo de azúcares libres de la OMS.*

- La ubicación de las máquinas expendedoras, para verificar que no se encuentren en zonas de acceso del alumnado de educación infantil y primaria y/o educación especial, al tratarse de un sistema de autoservicio, de consumo ilimitado y sin supervisión por un adulto.
- La ausencia de publicidad de las que estén situadas en las zonas de alumnado de Educación Secundaria, con el fin de evitar el efecto inductor.

4.2.3. Información de los resultados

Los resultados derivados de la evaluación presencial del comedor escolar, y de la oferta de alimentos y bebidas en máquinas expendedoras y cafeterías, se introducen en una base de datos, sin perjuicio de las que existan a nivel autonómico, y se procede a elaborar un informe de resultados que incluya propuestas de mejora con todos los aspectos a modificar o implementar.

Se remitirá el informe de la evaluación presencial a todos los partes interesadas (centro docente, municipio...). Los **anexos V y VI** son modelos de informe de evaluación presencial a remitir al centro docente y al municipio, respectivamente.

4.2.4. Seguimiento

Como norma general, transcurrido un tiempo no superior a 2-3 meses de la primera revisión documental, se realizará un seguimiento para verificar la implementación y adherencia de las recomendaciones propuestas.

Dependiendo de cada caso, se solicitará a los centros educativos la remisión de un cuestionario de seguimiento cumplimentado y en caso necesario, una nueva programación de menús de 4 semanas para cada una de las dos temporadas.

Una vez recibida la información, se procederá a la valoración de la reprogramación de los menús, y elaboración del informe de seguimiento, con similar estructura y criterios que los descritos para el informe inicial. En caso necesario, puede programarse una visita para evaluación presencial de acuerdo a lo descrito en apartados anteriores.

El **anexo VII** incluye un modelo de carta de seguimiento, el **anexo VIII** incluye el modelo de cuestionario de seguimiento y el **anexo IX** un modelo de informe de seguimiento.

4.3. Descripción de no conformidades/incumplimientos

Se considera como no conformidad cuando en el transcurso de un control realizado, ya sea sobre los menús escolares o sobre los alimentos y bebidas ofertados en las máquinas expendedoras y cafeterías, se compruebe que no se cumple alguno de los requisitos establecidos anteriormente en el apartado 4.2.

Se considera incumplimiento cuando las no conformidades de los requisitos establecidos anteriormente en el apartado 4.2. se correspondan con requisitos establecidos por la normativa nacional o autonómica, o cuando el informe de seguimiento refleje que el centro escolar no ha adoptado las medidas correctoras oportunas en el plazo comprometido.

4.4 Medidas adoptadas ante incumplimientos

Las Autoridades competentes adoptarán las medidas que estimen oportunas. Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la gravedad del incumplimiento y del riesgo para la salud.

Las medidas adoptadas estarán encaminadas a mejorar la calidad nutricional y otros aspectos antes señalados de forma efectiva, con el fin de proteger a la población escolar y a evitar su reaparición y deberán de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Como se ha indicado en el punto 4.2.3. las autoridades competentes elaborarán un informe reflejando las no conformidades detectadas ante las cuales los centros escolares deberán proponer acciones correctivas en un plazo apropiado.

El centro escolar, dispondrá de un período de tiempo que, en caso de no cumplir, puede recibir un apercibimiento en base a la *Ley 17/2011*.

Cuando durante los controles realizados se detecten infracciones a la normativa, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 sobre infracciones en materia de seguridad alimentaria y nutrición de la *Ley 17/2011 de 5 de julio, de Seguridad alimentaria y nutrición*, las autoridades competentes pueden iniciar una propuesta de incoación de expediente sancionador en base al artículo 52 de dicha Ley.

5. RELACIÓN CON OTROS PROGRAMAS

No existen actividades relacionadas directamente con este programa, que se apliquen en otros programas de control del PNCOCA, si bien:

- Programa 1 Inspección de establecimientos alimentarios. En caso que se quiera aprovechar la programación de este programa de control para ejecutar las visitas a los centros escolares o cocinas centrales.
- Programa 4 en el que se describe el control de la información al consumidor, que puede utilizarse como referencia a la hora de aplicar el control de los menús escolares y de los alimentos y bebidas dispensados en las máquinas expendedoras y cafeterías.

6. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Las autoridades competentes realizarán anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa, así como la evolución de los indicadores del programa y del ciclo de planificación del PNCOCA, y a la luz de los resultados obtenidos adoptarán, cuando resulte necesario, medidas sobre los sistemas de control con un enfoque basado en la mejora continua. Para ello, se seguirán las etapas descritas en la *Guía de orientación para la verificación de la eficacia de los controles oficiales*, conforme a la obligación de establecer procedimientos de examen de los controles que se establece en el art. 12.2. del *Reglamento (UE) 2017/625*.

Para ello, se recopilan los datos con toda la información procedente de las CCAA, encargadas de la ejecución del programa, y se analizan mediante los indicadores definidos más adelante.

Indicadores

Indicadores para verificar el cumplimiento de los objetivos de calidad nutricional y operativos del programa:

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR
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.	<p>FINALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer la tendencia del N° controles en los últimos 5 años - Conocer la tendencia del % de no conformidades e incumplimientos en los últimos 5 años
OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADOR
1. Realizar controles para evaluar la calidad nutricional de la oferta alimentaria 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	<p>FINALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer el n° de controles realizados, programados y no programados por tipo (documentales y evaluaciones presenciales)
2. Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación, y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas correspondientes, y otras guías con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente	<p>FINALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer el n° de incumplimientos y resultados no conformes por tipo
3. Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa, sobre los alimentos y bebidas ofrecidos en las máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares	
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los resultados no conformes detectados	<p>FINALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer el n° de medidas/recomendaciones adoptadas por tipo de control y por tipo de medida

Recopilación de datos

El formato para el envío de los datos será establecido por AESAN.

La información recogida en este programa puede aprovecharse para realizar estudios complementarios (cumplimiento de los acuerdos del PLAN, evolución de la reformulación de alimentos y bebidas, utilización del FOP Nutri-Score...).

Informes

Con los datos obtenidos se realiza el informe anual de resultados del PNCOCA elaborado por España.

También servirán para llevar a cabo la explotación estadística de los mismos, que pueden incluirse en la elaboración de memorias anuales y otros informes.

Los datos sobre nutrición no van a mandarse a la Comisión Europea, porque en el nuevo Reglamento para elaborar el informe anual no son requeridos. Los datos recogidos podrán ser utilizados para poder analizar información a nivel nacional y con el fin de mejorar la calidad y eficacia de las actividades de las autoridades sanitarias.

ANEXO I: Disposiciones legales y otros documentos relacionados con el programa

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) Nº 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
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 3484/2000, de 29 de diciembre	por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas
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

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 3 de agosto de 2010	por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes público, así como la ampliación de horario
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	Ley 5/2014, de 26 de junio	de Salud Pública de Aragón
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. https://sede.asturias.es/bopa/2018/04/27/2018-04201.pdf
Islas Baleares	Decreto 39/2019, de 17 de mayo	sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros 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
	Orden de 24 de abril de 2009 modificada parcialmente por Orden de 28 de marzo de 2014 Ley 6/2014, de 25 de julio	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 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

CCAA	Nº Referencia	Asunto
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	Orden 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de Educación	por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid
Comunidad de Madrid	Orden 3028/2005, de 3 de junio, de la Consejería de Educación	por la que se modifica parcialmente la Orden 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid (BOCM de 16 de Junio de 2005)
Comunidad de Madrid	Orden 4212/2006, de 26 de julio	por la que se modifica la Orden 917/2002, de 14 de marzo, Reguladora de los comedores escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid
Comunidad de Madrid	Orden 9954/2012, de 30 de agosto	por la que se modifica la Orden 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares 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 47/2010, de 28 de mayo	de la Conselleria de Educación, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros educativos no universitarios de titularidad de la Generalitat
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
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

4. Pliegos de prescripciones técnicas para comedores escolares

CCAA	Referencia
Andalucía	<p>Pliego de prescripciones técnicas que regirá en la contratación por la agencia pública andaluza de educación de la gestión del servicio público de comedor escolar, en los centros docentes públicos dependientes de la consejería de educación de la junta de Andalucía mediante procedimiento abierto varios criterios de adjudicación</p> <p>https://www.juntadeandalucia.es/temas/contratacion-publica/perfiles-licitaciones/detalle/000000071200.html</p>
Aragón	<p>Pliego de prescripciones técnicas que rigen la contratación del servicio de comedor escolar y del servicio de atención y cuidado del alumnado de centros públicos de educación infantil y primaria y de centros de educación especial</p> <p>https://contrataciondelestado.es/wps/wcm/connect/4ffafb38-c16a-4f70-a690-9fc4931726e0/DOC20180615095140PPT.pdf?MOD=AJPERES</p>
Principado de Asturias	<p>Pliego común para el servicio de catering de los comedores escolares de Asturias. Centros de primaria</p> <p>https://www.astursalud.es/documents/31867/36150/Pliego+Com%C3%BAAn+PT+Catering+Primaria.pdf/4b27aa1e-ebfe-c90f-4f8a-81086e9bc1d7</p>
Islas Baleares	<p>Pliego de prescripciones técnicas que tienen que regir la prestación del servicio público de comedor escolar de los centros educativos públicos de la comunidad autónoma de las Illes Balears curso 2019/2020, 2020/2021 i 2021/2022</p> <p>file:///C:/Users/cvillar/Downloads/DOC20191029121949PPT+comedores+%20(6).pdf</p>
Castilla la Mancha	<p>Pliego de Prescripciones Técnicas curso 2015/2017. Contratos comedores escolares en los centros docentes públicos no universitarios. Provincias de Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo</p> <p>https://contrataciondelestado.es/wps/wcm/connect/cf0867cf-786e-4a63-9a80-648fa5c08698/DOC20160602143949PliegoTecnico.PDF?MOD=AJPERES</p>
Castilla y León	<p>Pliego de prescripciones técnicas que rigen la contratación del servicio público de comedores escolares dependiente de la Consejería de Educación en las diferentes provincias de la Comunidad de Castilla y León.</p> <p>https://www.educa.jcyl.es/es/licitaciones/prestacion-servicio-publico-comedor-escolar-centros-docen-7</p>
Extremadura	<p>Pliego de prescripciones técnicas que regirá la contratación del servicio de catering para los comedores escolares y servicios de aulas matinales en centros docentes de la comunidad autónoma de Extremadura para los cursos escolares 2018/20192019/2020</p> <p>file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/DOC20180802174410SER1809002+PPT+negociado+SIN+PUBLICIDAD.pdf</p>
Madrid	<p>Pliego de prescripciones técnicas por las que se regirá el acuerdo marco para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo, a adjudicar por procedimiento abierto mediante pluralidad de criterios</p> <p>https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/educacion/pliego_prescripciones_tecnicas_firmado.pdf</p>
País Vasco	<p>Pliego de cláusulas técnicas expediente de homologación de los servicios de catering</p> <p>http://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/comedores_08_09/pliego_clausulas_08_09_c.pdf</p>

5. Documentos oficiales y Guías técnicas de recomendaciones

- **A nivel europeo**

Organismo	Referencia
Parlamento Europeo	Resolución del Parlamento Europeo de 25 de septiembre de 2008, sobre el Libro Blanco "Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación"

- **A nivel nacional**

Organismo / CCAA	Referencia
CISNS	Consejo Interterritorial. Sistema Nacional de Salud (CISNS). Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Pleno CISNS- 21 de julio de 2010. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf
Ministerio Consumo	de Ministerio de Sanidad y Consumo. Estrategia para la nutrición, actividad física, prevención de la obesidad (NAOS). Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo; 2005. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm
AESAN	PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020. Estrategia NAOS. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm
Andalucía	Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Plan EVACOLE). Disponible en: https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/programas-salud/paginas/evaluacion-andalucia.html
Andalucía	Materiales para la Promoción de la alimentación equilibrada y la actividad física. Carteles. Pirámide de alimentación saludable. Disponible en: https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/adulta/paginas/alimentacion-equilibrada.html
Andalucía	Evaluación de menús escolares de Andalucía. Manual de ejecución del programa de evaluación, 2011. Consejería de Salud. Junta de Andalucía. Disponible en: https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/delegate/content/5a090012-aa45-4686-bdf5-9c611f6d44e4
Asturias	Alimentación saludable y de producción ecológica en los comedores escolares de Asturias. Disponible en: https://www.astursalud.es/documents/31867/36150/Programa+Comedores+Escolares+de+Asturias.pdf/01909192-4b84-7033-a59b-2960005b980c
Aragón	Guía de comedores escolares. Comunidad Autónoma de Aragón. Disponible en: http://www.educaragon.org/files/GUIA%20DE%20COMEDORES%20ESCOLARES.pdf

Organismo / CCAA	Referencia
Principado Asturias	Hábitos de alimentación y consumo saludable. Disponible en: de https://www.educastur.es/documents/10531/40652/habitos_alimentacion_saludable.pdf/76c7cdac-f0c9-45f2-954c-093dee4a3f56
Principado Asturias	Cuadernos de menús escolares. Disponible en: de https://www.astursalud.es/documents/31867/36150/Cuaderno+de+men%C3%BAs+escolares.pdf/9c889d68-ead4-09a6-19a0-d1ee5066a77f
Islas Baleares	Alimentació saludable i vida activa. Disponible en: http://e-almac.caib.es/es/index.html
Islas Canarias	Guía pediátrica de la alimentación. Pautas de alimentación y actividad física de 0 a 18 años. http://www.programapipo.com/wp-content/uploads/2012/05/GUIA-ALIMENTACION-INFANTIL.pdf
Islas Canarias	Menús saludables desde los 4 hasta los 18 años. http://www.programapipo.com
Castilla-La Mancha	Guía de alimentación para comedores escolares. Castilla La Mancha. Consejería de Educación. Dirección General de Salud Pública y Participación. Disponible en: https://www.castillalamancha.es/content/gu%C3%ADa-de-alimentaci%C3%B3n-para-comedores-escolares
Castilla-La Mancha	PRG/COMES/01. Programa de supervisión de Comedores Escolares
Castilla-La Mancha	OTR/COMED.ESC/COVID19. Servicio de comedor escolar en estado de alarma por Covid-19.
Castilla-La Mancha	PTO-CO-INEA-PR. Pto- uso del programador de INEA
Castilla-La Mancha	OTR/RSEA-CLM/01. Guía del registro sanitario de empresas y establecimientos alimentarios de Castilla-la Mancha
Castilla y León	Guía alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León https://www.educa.jcyl.es/es/guiasypublicaciones/guia-alimentaria-comedores-escolares-castilla-leon-462c
Cataluña	La alimentación saludable en la etapa escolar. Edición 2020 http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf
	Acompañar las comidas de los niños. Consejos para comedores escolares y para las familias. https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/1986/acompanyar_apats_infants_2016_cas.pdf?sequence=2
	Criterios alimentarios para la contratación de la gestión del comedor de centros educativos. Edición 2020 http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/criteris-contractacio/criteris-preme-accessible.pdf
Comunidad Valenciana	Guía para los menús en comedores escolares 2018 http://www.san.gva.es/documents/151311/7497836/Guia+Menu+Comedores+Escolares+GVA+2018.pdf

Organismo / CCAA	Referencia
Extremadura	<p>Guía de alimentación para centros escolares. 2003</p> <p>https://saludextremadura.ses.es/filescms/web/uploaded_files/CustomContentResources/Gu%C3%ADa%20de%20alimentaci%C3%B3n%20para%20centros%20escolares.pdf</p>
Galicia	<p>Guía de axuda para programar os menús escolares.</p> <p>https://www.sergas.es/Saude-publica/Documents/478/Guias_menus_escolares.pdf</p>
Madrid	<p>Guía práctica para la planificación del menú del comedor escolar.</p> <p>http://www.madrid.org/dat_capital/deinteres/impresos_pdf/GuiaMenuEscolar.pdf</p> <p>Programa comedores escolares Comunidad de Madrid. Disponible en:</p> <p>https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/educacion/p1206_guia_comedores_escolares_programa_perseo.pdf</p>
Murcia	<p>Guía de la alimentación y actividad física de los escolares. Ayuntamiento de Murcia</p> <p>https://ayuntamientomurcia-salud.es/images/stories/IMAGENES-WEB/documentos/guia_alimentacion_2007_2008.pdf</p>
Comunidad Foral de Navarra	<p>Guía de alimentación para la planificación de menús escolares</p> <p>https://www.navarra.es/documents/48192/5404380/Guia+Alimentacion+saludable.pdf/60441d25-7467-b8b5-427f-004f3ee3abd8?t=1602762250983</p> <p>Recomendaciones dietéticas en los menús escolares</p> <p>https://bategin.alimentacionsaludable.eus/wp-content/uploads/2020/02/recomend_diet_menu_cap_3_es.pdf</p>
País Vasco	<p>Guía de recomendaciones para una alimentación saludable en la edad escolar</p> <p>https://bategin.alimentacionsaludable.eus/guia-de-recomendaciones-para-una-alimentacion-saludable-en-edad-escolar/</p> <p>Recomendaciones de complementación de menús escolares</p> <p>https://bategin.alimentacionsaludable.eus/wp-content/uploads/2020/02/recom_complem_menu_esc_cap_4_es.pdf</p>
La Rioja	<p>Alimentación de 4 a 12 años. Orientaciones para madres y padres</p> <p>https://www.riojasalud.es/f/rs/docs/Alimentacion_de_4_a_12_an%CC%83os_2019.pdf</p>

ANEXO II: Modelo de cuestionario inicial

ANEXO II: Modelo de cuestionario inicial

ANEXO III: Modelo de Informe inicial y recomendaciones

ANEXO III: Modelo de Informe inicial y recomendaciones

ANEXO IV: Modelo de tres cuestionarios

ANEXO IV Modelo de cuestionario inicial

ANEXO V: Modelo de informe de evaluación presencial a remitir al centro docente

ANEXO V Modelo de informe de evaluación presencial a remitir al centro docente

ANEXO VI: Modelo de informe de evaluación presencial a remitir al municipio

ANEXO VI Modelo de informe de evaluación presencial a remitir al municipio

ANEXO VII: Modelo de carta de seguimiento

ANEXO VII Modelo de carta de seguimiento

ANEXO VIII: Modelo de cuestionario de seguimiento

ANEXO VIII Modelo de cuestionario de seguimiento

ANEXO IX: Modelo de Informe de seguimiento

ANEXO IX Modelo de informe de seguimiento