

INFORME SUPERVISIÓN DE MENÚ ESCOLAR

En virtud de lo dispuesto en el **RD 315/2025**, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, el menú ha sido supervisado por profesionales con formación acreditada en Nutrición Humana y Dietética.

Para el análisis de la composición del menú se toman como referencia las frecuencias de consumo obligatorias* a cumplir en las programaciones los menús del medio día servidos en el centro educativo (Artículo 9: Requisitos y Criterios para la programación de los menús escolares)

El no cumplimiento de alguno de los requisitos y criterios obligatorios se tipifica en el presente informe como INCUMPLIMIENTO.

La presente evaluación no hace alusión a recomendaciones u aspectos presentes en el RD relacionados con la composición de los menús que carecen de carácter obligatorio, Como parte de la supervisión del menú se proponen medidas para la subsanación de los incumplimientos detectados, así como comentarios de mejora voluntarios derivados del análisis dietético realizado por el dietista.

Alineados
con la Nueva
Normativa

RD 315/2025 • ENTRADA EN VIGOR: **abril de 2026**

Desarrollo de la Ley 17/2011 | Seguridad alimentaria y nutrición

Ámbito de aplicación

Centros públicos, concertados y privados
Educación infantil 2º ciclo, primaria, secundaria, bachillerato, educación especial o ciclos formativos de FP

¿Cómo se controla?

Programa de Control de la Cadena Alimentaria
Ministerio de Sanidad

Programación de Menús

Primeros

Arroz → 1 ración/semana
→ 1 ración/semana Pasta

Legumbres → 1-2 raciones/semana
→ 1-2 raciones/semana Hortalizas

Segundos

Carnes → máx. 3 raciones/semana
Máx. 1 ración/semana de carne roja.
Máx. 2 raciones/mes de carne procesada.

Pescado → 1-3 raciones/semana

Huevos → 1-2 raciones/semana

Platos con base de proteína vegetal → 1-5 raciones/semana

Guarniciones

Ensaladas Variadas → 3-4 raciones/semana

Otras (patatas, hortalizas y legumbres) → 1-2 raciones/semana

Postres

Frutas frescas → 4-5 raciones/semana

Otros → máx. 1 ración/semana
Preferiblemente yogur sin azúcar o queso fresco.

Otras consideraciones:

Arroz/Pasta integral → mín. 4 veces/mes

Frituras → máx. 1 vez/semana

Pan Integral → mín. 2 veces/semana

Priorizar alternar → pescado azul/blanco
Se podrán incluir crustáceos y moluscos.

Precocinados → máx. 1 vez/mes

Sal yodada → en cantidad reducida

¡Agua siempre disponible y única bebida!
Promoviendo el uso de jarras reutilizables y fuentes de agua potable.

IQ021 An 3 ver 2001 Menús escolares RD 315/2025

INFORME SUPERVISIÓN DE MENÚ ESCOLAR C. SAN JUAN EVANGELISTA

MES DE EVALUACIÓN: **ABRIL 2026**

RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN DE LA COMPOSICION DEL MENU

Para la evaluación de las frecuencias semanales de los diferentes grupos de alimentos del menú se han extrapolado las frecuencias obligatorias al número de días con servicio de comedor escolar durante el periodo objeto de evaluación, tomando como referencia para el cumplimiento de las frecuencias de consumo obligatorias semanas de 5 días de servicio.

Bajo este criterio de extrapolación, el menú supervisado presenta **INCUMPLIMIENTOS** de las frecuencias de alimentos relativas a

EXCESO: **FRITOS.**

DEFECTO: **PROTEINA VEGETAL.**

Propuestas de subsanación:

	INCUMPLIMIENTO	SUBSANACIÓN
SEMANA 1		
SEMANA 2	<p>Exceso de fritos</p> <p>Defecto de proteína vegetal</p>	<p>Sustituir elaboración frita por una al horno/plancha.</p> <p>Incluir como segundo plato una ración con base de proteína vegetal.</p>
SEMANA 3		
SEMANA 4	<p>Exceso de fritos</p>	<p>Sustituir elaboración frita por una al horno/plancha.</p>
FRECUENCIAS MENSUALES		