


 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 1 de 41

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DE COMEDORES ESCOLARES

<u>Realizado</u> SERVICIO DE SANIDAD ALIMENTARIA	<u>Acordado</u> DELEGACIONES PROVINCIALES DE SANIDAD	<u>Aprobado</u> DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
---	---	---

Nº Versión	Fecha	Puntos Modificados
0	25-09-2009	Edición original del Programa de Supervisión de Comedores Escolares
1	25-09-2010	Edición revisada curso 2010-2011.
2	24-08-2012	Edición revisada curso 2012-2013.
3	31-10-2014	Anexo de instrucciones de gestión de encuesta en NOMADA
4	31-08-2015	Edición revisada y actualizada curso 2015-2016
5	05-09-2019	Edición revisada y actualizada curso 2019-2020
6	14-10-2020	Edición revisada y actualizada curso 2020-2021
7	03-10-2022	Edición revisada y actualizada curso 2022-2023
8	03-10-2023	Edición revisada y actualizada curso 2023-2024

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 2 de 41

ÍNDICE

1.	JUSTIFICACIÓN.....	3
2.	OBJETIVOS	4
3.	ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	5
4.	PERSONAL IMPLICADO Y RESPONSABILIDADES	5
5.	PERIODO DE REALIZACIÓN	5
6.	ESTABLECIMIENTOS A LOS QUE ESTÁ DIRIGIDO EL PROGRAMA	5
7.	DESARROLLO.....	6
7.1.	INTRODUCCIÓN.....	6
7.2.	CENSO DE LAS ACTIVIDADES DE LOS COMEDORES ESCOLARES..	6
7.3.	CONTROL RUTINARIO, SUPERVISIÓN DEL COMEDOR.....	7
7.4.	EVALUACIÓN DE MENÚS.	11
7.5.	CONTROL DE LAS MAQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS. .	13
8.	REGISTROS.....	14
9.	DIFUSIÓN.....	14
10.	REVISIÓN.....	14
11.	EVALUACIÓN	15
12.	MARCO NORMATIVO.....	15
13.	ANEXOS.....	15

NOTA INFORMATIVA:

Los Procedimientos (Programas, PTO, Circulares, Instrucciones, etc.) son documentos de uso interno dentro de su ámbito de aplicación, estando prohibida su reproducción total o parcial y su exportación a unidades externas ajenas a dispositivos oficiales.

El objetivo de este programa es coordinar las actuaciones de los servicios oficiales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, sin perjuicio del necesario conocimiento de la legislación de aplicación.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 3 de 41

1. JUSTIFICACIÓN

La salud de la población escolar está estrechamente condicionada por el tipo de alimentación recibida, por este motivo la Organización Mundial de la Salud (OMS) en su Iniciativa global de salud en la escuela, considera que el comedor escolar puede convertirse en uno de los pilares básicos para la modificación de los hábitos alimentarios inadecuados que están instalándose en la sociedad actual.

Los comedores escolares desempeñan una función nutricional y educativa importante. Por tanto, se ha de cuidar de forma especial el control de este tipo de establecimientos mediante una vigilancia integral, observando meticulosamente los aspectos higiénico-sanitarios y nutricionales, y que a su vez fomenten la adquisición de hábitos alimentarios saludables entre los escolares. En este sentido se ha desarrollado este programa en Castilla- La Mancha.

La ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición promueve que la oferta alimentaria de los centros escolares sea variada y adecuada a las necesidades nutricionales de los alumnos y para ello incorpora importantes medidas como la supervisión de los menús escolares y por otro lado, en las instalaciones que lo permitan, se elaboren menús escolares adaptados a las necesidades especiales de los alumnos que padezcan alergias e intolerancias alimentarias.

Atendiendo a estas consideraciones, debe establecerse la organización de los controles oficiales de los comedores escolares, potenciando los mecanismos de vigilancia y control para garantizar la provisión de alimentos sanos, seguros y saludables.

Además, 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.

Sin menoscabo del cumplimiento de otras normativas, los requisitos básicos se recogen en el Reglamento (CE) 852/04 de higiene de los productos alimenticios, que establece la obligatoriedad de los operadores de los establecimientos alimentarios de crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios APPCC.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 4 de 41


En nuestra Comunidad Autónoma, el Programa de Supervisión de Comedores Escolares, desde su primera edición en 2009, ha contribuido a mantener una evolución positiva en la corrección de incidencias tanto en el control de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones como en la documentación de planes de autocontrol y en los menús servidos a los escolares, contribuyendo a mejorar el perfil nutricional de los centros escolares castellano-manchegos.

A efectos prácticos, según estos principios generales, se establecerán áreas de control, mediante un esquema básico de actuación:

- 1.1- Notificación y revisión permanente del Censo de comedores escolares.
- 1.2- Supervisión oficial, normas específicas de higiene.
- 1.3- Evaluación de menús, incluidos menús especiales para alergias e intolerancias.
- 1.4.- Evaluación de las cantinas y máquinas expendedoras de los centros escolares

2. OBJETIVOS

- Definir los controles oficiales a realizar para la supervisión de los comedores escolares, de acuerdo a programación y en base al riesgo, para comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación respecto a los menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos.
- Establecer la metodología para la vigilancia integral de los comedores escolares.
- Precisar los criterios para la programación, frecuencia y notificación de los controles efectuados en los comedores escolares.
- Fomentar la elaboración de dietas saludables en los comedores escolares.
- Contribuir a promocionar hábitos de alimentación saludables.
- Hacer seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 5 de 41

- Adoptar las medidas que correspondan por la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Todos los comedores escolares, cantinas y máquinas expendedoras de alimentos de los centros de Educación infantil (2º Ciclo), primaria y secundaria, públicos, privados y concertados, así como de centros docentes no universitarios con servicio de residencia de Castilla- La Mancha.

4. PERSONAL IMPLICADO Y RESPONSABILIDADES

El personal y las responsabilidades establecidas en el Procedimiento de Trabajo Oficial de realización de inspecciones. PTO/CO/INSP/1.

5. PERIODO DE REALIZACIÓN

El programa se realizará con periodicidad anual. Teniendo en cuenta el curso escolar, comenzando el periodo de trabajo desde septiembre hasta junio del año siguiente.

El programa se completará anualmente con las instrucciones, que tanto a nivel de Servicios Centrales como de las Delegaciones Provinciales, se consideren necesarias para su correcta aplicación.

6. ESTABLECIMIENTOS A LOS QUE ESTÁ DIRIGIDO EL PROGRAMA

Los establecimientos a los que va dirigido forman un grupo muy heterogéneo, ya que existen diferentes posibilidades mediante las cuales se ofrece el menú en las escuelas y a la hora de abordar la supervisión de estos establecimientos, hay que tener en cuenta esta variabilidad. A la hora de clasificarlos, debemos destacar sobre todo tres puntos:

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 6 de 41

6.1.- Nº de comensales del comedor escolar: es muy variado, ya que hay comedores escolares que sirven el menú desde 1 niño a más de 200 comensales, por tanto, esto se tendrá en cuenta a la hora de ejecutar el programa.

6.2.- Lugar donde se elabora el menú:

6.2.1.- En la cocina del colegio.

6.2.2.- En una cocina fuera del colegio y se trae preparado al colegio (Servicio de catering).

6.2.3.- Otros: existe excepcionalmente un modelo en el que el colegio contrata el servicio de comedor escolar en bares o restaurantes del Municipio.

6.3.- Tipo de gestión que se realiza en el servicio de comedor:

6.3.1.- Gestión externa por empresa privada.

6.3.2.- Gestión del propio colegio.

6.3.3.- Gestión mediante convenios, Ayuntamientos, AMPAS.

7. DESARROLLO

7.1. INTRODUCCIÓN

El desarrollo del programa se llevará a cabo mediante la siguiente metodología, procedimientos y legislación aplicada.

7.2. CENSO DE LAS ACTIVIDADES DE LOS COMEDORES ESCOLARES

Los comedores escolares deberán realizar una Notificación, conforme al Decreto 56/2021, de 11 de mayo, del Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Castilla-La Mancha.

La primera fase del programa de supervisión de comedores escolares será la de actualizar el Censo de establecimientos.

- Los datos se incluirán en el programa INEA (código70.07), incluyendo las cantinas escolares (70.15).

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 7 de 41

- Las Notificaciones, figurarán siempre a nombre del Centro Educativo. Independientemente del tipo de gestión que tengan (se considerarán todos los grupos del punto 6.3.).
- En aquellos casos en los que el servicio de comedor escolar se realice según el modelo bar-restaurante, no figurarán las comunicaciones a nombre del colegio, en cuyo caso deberá ser el propio bar/restaurante el que efectúe la Notificación 70.07, como ampliación de la actividad que ya estuviera desarrollando hasta ese momento (70.01, 70.12, etc) y por tanto se considerará como todos los de código 70.07 dentro del censo de comedores escolares, se anotará en observaciones al colegio al que atienden pero se evitarán las duplicidades en los datos de INEA.
- Para aquellos centros que sean de gestión externa, en el momento en que cambie la empresa adjudicataria del servicio de Comedor Escolar deberán realizar una nueva Notificación (puesto que se trata de una modificación sustancial de la actividad).

Frecuencia y personal encargado:

El mantenimiento del Censo será una actividad permanente del programa, llevada a cabo por los SOSP (Servicios Oficiales de Salud Pública) y supervisada y gestionada por las Delegaciones Provinciales y el ICS (Instituto de Ciencias de la Salud) en su ámbito.

7.3. CONTROL RUTINARIO, SUPERVISIÓN DEL COMEDOR

Esta etapa se llevará a cabo en todos los comedores escolares; en el momento de planificar y abordar la inspección, es importante tener en cuenta de que tipo de comedor se trata, según la clasificación considerada en los apartados 6.1 y 6.2. Así como las cantinas de los centros escolares y las máquinas expendedoras que pudieran estar ubicadas en estos centros. Se podrán aplicar en algunos casos los criterios de flexibilidad reflejados en el PTO/APPCC/7, sin perjuicio de que deban cumplir las exigencias requeridas para ellos.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 8 de 41

Para realizar la supervisión, se seguirá el Procedimiento de Trabajo Oficial de realización de Inspecciones. Se encuentra en INEA y su dirección es: http://www.iccm.es/sanidad/sanidad_alimentaria/PTOs/pto-co-insp-1.pdf

Las fases fundamentales de la supervisión serán:

- Inspección propiamente dicha: supervisión de la documentación de los procedimientos de trabajo y de las instalaciones.
- Comunicación al establecimiento del resultado de la actuación de los Servicios Oficiales de Salud Pública.
- Emisión de un dictamen.
- Propuesta de actuación, en función del dictamen emitido.
- Anotar los datos en INEA.

Teniendo en cuenta el Procedimiento antes mencionado cabe destacar los siguientes puntos para el desarrollo de la supervisión:

7.3.1.- Supervisión de las condiciones sanitarias:


En el transcurso de la inspección se procederá a supervisar si las condiciones sanitarias y de funcionamiento del establecimiento se adecuan a los requisitos legislativos.

Para la supervisión es importante hacer distinción entre los tipos de comedores según el lugar en el que se elabora el menú (punto 6.2).

A.- Comedores con cocina y elaboración en el colegio (grupo 6.2.1.): Esta supervisión podrá afectar a los siguientes aspectos:

Condiciones higiénico-sanitarias en la elaboración e instalaciones, así como su plan de autocontrol, de tal forma que se adecuen a todos los requisitos legislativos correspondientes.

Se tendrá en cuenta todo lo referente al control de alérgenos. Así como cualquier otro programa en el que puedan estar implicados los comedores escolares.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 9 de 41

B.- Comedores sin cocina y con servicio de catering (grupo 6.2.2.): la supervisión podrá afectar a los siguientes aspectos.

Deberán cumplirse todas las condiciones higiénico-sanitarias para que las comidas servidas en ellos cumplan con las normas de aplicación correspondiente, así como cualquier otro programa en el que este tipo de establecimientos pueda verse implicado.

Pero habrá que considerar de forma particular:

- Que la empresa o empresas de catering que sirven el menú, que estén inscritas en el RGSEAA para realizar la actividad de servicio de catering o en el Registro autonómico (en el caso de que la comida sea elaborada y suministrada al colegio por parte de un establecimiento de comidas preparadas, siempre que cumpla los requisitos higiénicos y se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción).
- Medios de transporte en los cuales se transportan los alimentos preparados, temperatura, etc así como envases y recipientes en los cuales se contienen los alimentos (materiales en contacto...).
- Acondicionamiento y conservación de los alimentos hasta el momento de servirlos, así como el Control del proceso de regeneración de los alimentos en su caso, temperaturas, tiempos, material de envases, etc

C.- Grupo de comedores que sirven el menú en Bar- Restaurantes (grupo 6.2.3.):

Se realizará la inspección al Bar- Restaurante como tal y se prestará especial atención a la actividad de servicio de comedor para el colegio. Observando las mismas condiciones que el apartado A (correspondiente al grupo 6.2.1.), especialmente en el lugar donde se lleva a cabo la actividad de comedor escolar. Puede ser que se lleve preparada al colegio siendo del tipo 6.2.2, por tanto, habrá que considerar en cada caso apartado A o bien B.

7.3.2.- Recogida de evidencias y su valoración.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 10 de 41

Se recogerán las evidencias objetivas que determinen el grado de cumplimiento de la normativa sanitaria por parte del establecimiento. Se valorarán conforme al Procedimiento de trabajo oficial de realización de inspecciones. PTO/CO/INSP/1.

7.3.3- Cumplimentación de la documentación y remisión:

Una vez evaluadas las condiciones sanitarias del establecimiento, los S.O.S.P. procederán a cumplimentar la documentación, que corresponda en cada caso (Informe, acta, etc) y anotación programa INEA.

Se remitirá a las Delegaciones Provinciales o ICS información relevante si procede.

Anotaciones en el programa INEA:

Para el grupo de comedores en Bar-Restaurante (grupo 6.2.3.), se anotará en las observaciones iniciales de INEA que se ha revisado la instalación dentro del programa de comedores escolares.

A la hora de comenzar a introducir los datos se considerará:

- Se pondrá el motivo de inspección y como una sola inspección. Ejemplo: en una fecha en la que se ha evaluado el menú y se han visitado y supervisado las instalaciones, lo habitual será que se marque el tipo de inspección que normalmente será convencional y en motivo de la inspección se pueden marcar varias opciones a la vez, que pueden ser, de oficio, supervisión de menú, etc.
- Cuando se supervisan planes que no tengan deficiencias, estos se podrán reflejar, pero se cerrarán en un mismo acto, se anota (CE).
- Cuando se trata de deficiencias con advertencia, propuesta de sanción, etc, hay que revisar que se corrige y marcar como (CO) para entenderse que está subsanada. En caso contrario si persiste la deficiencia no se anotará de nuevo, sino que se aplicará una nueva medida sobre esa incidencia, si se considera conveniente se comunicará a instancia superior, por ejemplo, reflejando la nueva medida.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 11 de 41

Frecuencia.

En este apartado no se establece un número de controles a realizar, los SOSP fijarán la frecuencia de los mismos y para establecerla se considerarán:

- La naturaleza e intensidad de los controles se realizan en base al análisis del riesgo.
- Deben tenerse en cuenta los antecedentes del comedor, (historial y fiabilidad de los autocontroles que haya realizado).
- Número de comensales y grupo de especial control será el 6.2.3., que se sirve en Bar-Restaurante (aunque son minoritarios).

Al ser un grupo de establecimientos de comidas preparadas que por el tipo de comensales se consideran de especial riesgo y por su estacionalidad, no dejarán de visitarse todos al inicio de la temporada de comedor escolar; y dependiendo de las incidencias, se repetirán las visitas cuantas veces fuera necesario para que el servicio ofrecido sea seguro.

7.4. EVALUACIÓN DE MENÚS

La evaluación de menús se realizará según el protocolo de evaluación de menús aportado en el Anexo I del presente programa. Y se evaluarán también los menús alternativos que puedan existir, en caso de que haya escolares con alergias o intolerancias alimentarias.

Para la evaluación de alergias e intolerancias se sustituirán los alimentos que correspondan en cada caso, pero nunca tendrán deficiencia en ninguno de los grupos, deben ser sustituciones similares al mes. Ejemplo: en caso de intolerancia al gluten, el nº de cereales que se les aporte en este menú será el mismo, aunque se trate de arroz o maíz en todos los casos.

Una vez evaluado, se anotarán las deficiencias, pero reflejando claramente que se trata de las deficiencias del menú. Se reflejará y se les hará ver, tanto la información que no se aporta en el menú (nº de días que no se informa de la composición completa de los platos, la información que se debería dar a las familias...), como las deficiencias o excesos de un determinado grupo, así como si es variado o no; cuando se encuentren

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 12 de 41

deficiencias, se les podrá hacer entrega de las recomendaciones aportadas en el Anexo II (Cuadro 2, estructura básica del menú escolar), para que adecuen el menú.

Envío de la información: Tras anotar los datos en INEA, se enviará la información por el correo electrónico de menusescolares@jccm.es, el menú servido, el cuestionario para la evaluación de los menús escolares (SIEMPRE el archivo Excel) y copia del informe de evaluación entregada en el colegio. Asimismo, se remitirá esta información por correo electrónico a la dirección que establezcan a tal efecto las Delegaciones Provinciales de Sanidad, si desde ellas se considera conveniente.

Empresas externas que sirven menús conjunto (el mismo menú):

Cuando existan empresas que sirven a un grupo de establecimientos el mismo menú se realizará una evaluación centralizada y coordinada por las secciones de las Delegaciones provinciales e ICS en colaboración con el Servicio de Sanidad Alimentaria de la Consejería de Sanidad.

- Se procederá a organizar los grupos de evaluación, enviando al Servicio de Sanidad Alimentaria los distintos grupos de colegios con las empresas que sirven el menú.
- Tras realizar la evaluación por el grupo correspondiente, se enviará a los distintos distritos, a la Delegación Provincial de Sanidad correspondiente y a los Servicios Centrales el informe de evaluación y la encuesta.
- Posteriormente SIEMPRE se entregará a cada colegio el informe de evaluación en el que se compruebe “in situ” que se ha servido el menú evaluado y se detallarán de forma individual las incidencias encontradas.
- Respecto a la encuesta de evaluación (archivo Excel) la parte inicial con los datos del colegio, así como nº de escolares o de población infantil con alergias e intolerancias, etc, (PUNTOS 1,2 y 3) se realizará en todos y cada uno de los colegios al inicio del curso y se enviará, independientemente que sea servido por catering común y no se cumplimente el resto de la encuesta.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 13 de 41

Frecuencia y personal responsable

La frecuencia de evaluación de menús será de al menos 2 al año, de la siguiente forma:

Una en la etapa inicial del curso que irá de septiembre a febrero (ambos incluidos) y otra en la etapa final que irá de marzo a junio (ambos incluidos).

Se establecen como mínimo los dos controles de inicio y final y además, en función de los resultados del control inicial, los SOSP fijarán la frecuencia de evaluación del menú en cada centro. Para ello tendrán en cuenta las deficiencias encontradas en las visitas anteriores. Si consideran únicamente necesario realizar las dos visitas mínimas establecidas en un centro escolar, se intentarán alejar en el tiempo con el fin de ver la evolución hasta final de curso. En cualquier caso, los gestores aportarán una copia del menú en los últimos días de cada mes del menú del mes siguiente, y cada SOSP programará las supervisiones cuando crea conveniente.

(*) Respecto a los grupos de evaluación de una determinada empresa de menú conjunto, los encargados de realizar este informe lo realizarán mensualmente, de tal forma que llegue cada mes a las diferentes provincias y en cada distrito puedan organizar sus dos visitas mínimas anuales cuantas veces consideren en cada caso, ya que el informe de evaluación del menú deberá entregarse al menos dos veces al año en todos y cada uno de los colegios y observar “in situ” el menú servido.

Se realizará por los SOSP en coordinación con las Delegaciones Provinciales y los Servicios Centrales.

7.5. CONTROL DE LAS MAQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y CANTINAS DE CENTROS ESCOLARES.

El control de las máquinas expendedoras de alimentos y de las cantinas en los centros escolares del ámbito de aplicación del presente programa se realizará al menos una vez al año, y conforme al ANEXO III. Para realizar su control se utilizará el cuestionario de “Evaluación de menús escolares”, punto 6 referente a máquinas expendedoras de alimentos.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 14 de 41

8. REGISTROS

Para el desarrollo del programa se utilizarán los siguientes documentos:

8.1.- Libro de Control Sanitario de Establecimientos Alimentarios: Se dejará constancia de las actuaciones, para conocimiento del titular del establecimiento (bien formato papel o formato aplicación NÓMADA).

8.2.- Programa "INEA-NÓMADA": Se registrarán las actuaciones de control oficial llevadas a cabo por los SOSP, así como las medidas adoptadas y seguimiento de las mismas en el Programa informático "INEA".

8.3.- Actas de Inspección: cuando el SOSP proponga algunas de las actuaciones vistas en el apartado 7.2.4., las cuales necesitan la cumplimentación de un Acta.

8.4.- Protocolo de Evaluación de menús: Se cumplimentará con las instrucciones. Se utilizará el cuestionario para la evaluación de los menús escolares de INEA / NOMADA).


9. DIFUSIÓN

El Programa estará disponible para todo el personal implicado en la aplicación INEA/NOMADA (listado de procedimientos documentados).

10. REVISIÓN

Este programa será revisado por la Dirección General de Salud Pública (Servicio de Sanidad Alimentaria):

- Siempre que el marco normativo haga necesaria la introducción de nuevas medidas o la modificación de las aquí desarrolladas.
- A la vez que se vayan ampliando o modificando los Anexos del presente programa.
- Tras los resultados de evaluación en la aplicación del procedimiento.
- A instancias de los Delegaciones Provinciales en propuestas motivadas.
- A los dos años de su aprobación o última revisión.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 15 de 41

11. EVALUACIÓN

La Dirección General de Salud Pública, los Servicios de Salud Pública de las Delegaciones Provinciales y las Jefaturas de Distrito, en función de sus responsabilidades, evaluarán la aplicación de este procedimiento, con el fin de mejorar las actuaciones del control oficial y la seguridad alimentaria.

12. MARCO NORMATIVO

- [Reglamento CE nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.](#)
- [Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.](#)
- [Reglamento \(UE\) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.](#)

13. ANEXOS

ANEXO I: PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE MENÚS ESCOLARES.

El siguiente Protocolo se debe cumplimentar en el **cuestionario para la evaluación de los menús escolares, aportado a través de la aplicación INEA y Nómada** cuyo código es: **OTR/FORMULARIO/COMED.ESC**, y se realizará directamente en la tablet (o excepcionalmente ante la imposibilidad de realizarlo en esta herramienta se realizará en el ordenador). Para su cumplimentación en la tablet se aportan las instrucciones del **ANEXO IV** (Obtener la encuesta del programa NÓMADA). La encuesta consta de 5 partes:

1. Datos de identificación del colegio.
2. Datos referentes a alergias e intolerancias.
3. Datos de gestión del comedor.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 16 de 41

4. Información aportada junto al menú.
5. Evaluación cualitativa del menú.
6. Control de máquinas expendedoras y de Cantinas en los colegios.

Hay que destacar también que la evaluación realizada será siempre **cualitativa** y las recomendaciones serán por grupos de alimentos, que es aconsejable que se aporten con los menús diseñados, con la ingesta de estos y con la frecuencia recomendada. La alimentación de la población infantil será la adecuada para su grupo de edad, en macronutrientes y micronutrientes (que aportan estos grupos de alimentos).

Lo más importante es que se atiendan las necesidades individuales de cada uno de los pequeños que asiste a este comedor, dentro de unas pautas generales.

Las empresas aportan la información nutricional cuantitativa en las fichas de elaboración de platos y ellas son las responsables de esa valoración. En el menú mensual no se hará referencia cuantitativa alguna, ya que dependerá de las diferentes cantidades ingeridas de cada uno de los comensales. En casos que se perciba algo anormal se les recomendará que no aparezca en el menú y se anotará como deficiencia (por ejemplo, una valoración de macronutrientes de los que los escolares tomarán en ese día que aparece de forma genérica sin referenciar a ninguna cantidad concreta de los alimentos).

Podemos ver a continuación como se encuentra el cuestionario para la evaluación de los menús escolares que encontraremos en nuestra aplicación: Y como siempre se considerará:

- La unidad de tiempo es 20 días, los meses con vacaciones incompletos, la cumplimentación 5.-evaluación cualitativa del menú, se realizará de forma proporcional.
- Se realizará copia del menú y se adjuntará a la encuesta de evaluación.



CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN DE MENÚS ESCOLARES

Una vez cumplimentado deberán grabarlo con el nombre del colegio y enviarlo a menusescolares@jccm.es.

1.- DATOS DEL COLEGIO

1.1. Fecha:

1.2. Centro escolar: 1.3. Correo electrónico:

1.4. Localidad: 1.5. Provincia:

1.6. Nombre y apellidos de la persona que rellena la encuesta:

1.7. Nº de escolares en el comedor:

1.8. Tipo de enseñanza que imparte

Educación Infantil

Educación Primaria

Educación Secundaria

Bachillerato

Ciclos Formativos

2.- DATOS REFERENTES A ALERGIAS E INTOLERANCIAS

2.1. Nº de escolares con celiaquía o intolerancia al gluten:

2.2. Nº de escolares con otro tipo de alergia o intolerancia:

2.3. Tipo de alergia:

2.4. ¿Existe menú alternativo para celíacos?:

2.5. ¿Existe menú alternativo para alguna otra alergia o intolerancia?:

2.6. En caso afirmativo especificar para qué tipo:

3.- DATOS DE LA GESTIÓN DEL COMEDOR:

3.1. Lugar de elaboración del menú:

3.2. Empresa suministradora del menú:

3.3. Datos de la empresa suministradora:

Nombre:

Dirección:

Localidad: Provincia:

Teléfono: Correo electrónico:

4. INFORMACIÓN APORTADA JUNTO CON EL MENÚ

Para valorar el menú debe tener en cuenta que la unidad de medida es el mes de menú escolar (cuatro semanas), o extrapolar a esta medida en los meses con vacaciones, o fiestas.

4.1. ¿Aporta el menú información complementaria?:	<input checked="" type="checkbox"/>
4.2. Tipo de información que facilita:	<input checked="" type="checkbox"/>
4.3. Información facilitada a las familias:	
4.3.1. ¿Facilita el menú a las familias?:	<input checked="" type="checkbox"/>
4.3.2. ¿Realiza sugerencias para cenas?:	<input checked="" type="checkbox"/>

5.- EVALUACIÓN CUALITATIVA DEL MENÚ ESCOLAR:

5.1. ¿Dos o tres veces a la semana el menú incluye platos o guarniciones cuyo ingrediente principal sean legumbres (*garbanzos, lentejas, judías, guisantes, habitas, otras*)?

<input checked="" type="checkbox"/>	Nº de veces que se sirven legumbres en el menú en todo el mes:	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	--	-------------------------------------

5.2. ¿Al menos una vez al día el menú incluye platos o guarniciones cuyo ingrediente principal sean verduras y/u hortalizas?

<input checked="" type="checkbox"/>	Nº de veces que se sirven verduras en el menú en todo el mes:	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	-------------------------------------

(*) En este caso el plato solo podrá contener como máximo 1/4 de patatas en la composición del plato o guarnición.

5.3. ¿Al menos dos o tres veces a la semana las verduras u hortalizas se consumen crudas (*ensalada, gazpacho, etc*)?:

<input checked="" type="checkbox"/>	Nº de veces que sirven verduras frescas en el menú en todo el mes:	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	--	-------------------------------------

5.4. ¿De dieciocho a veinte veces mensuales el postre incluye fruta natural ?

<input checked="" type="checkbox"/>	Nº de días que el postre es fruta en todos el mes:	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	--	-------------------------------------

5.5. ¿Dos o tres veces a la semana el menú incluye cereales (*pasta, arroz, maíz, etc*) en platos como ingrediente principal?:

<input checked="" type="checkbox"/>	Nº de veces que sirven cereales en el menú en todo el mes:	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	--	-------------------------------------

5.6. ¿Diariamente el menú incluye pan?:

<input checked="" type="checkbox"/>	Nº de días que no lo incluye:	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------------

5.7. ¿Una vez a la semana se incluyen cereales o pan integral?:

<input checked="" type="checkbox"/>	Nº de semanas que lo incluye:	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------------

5.8. ¿Diariamente el menú incluye agua?:

<input checked="" type="checkbox"/>	Nº de días que lo incluye:	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	----------------------------	-------------------------------------

5.9. ¿El menú incluye en alguno de sus platos, como complemento o postre, productos lácteos (*queso, yogur, etc*)?:

<input checked="" type="checkbox"/>	Nº de días que se incluyen lácteos al mes:	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	--	-------------------------------------

5.10. ¿De siete a ocho veces al mes como máximo el menú incluye platos de carne como componente principal o ingrediente esencial en platos únicos tipo cocido, paella, etc?:

<input type="checkbox"/>	cuantas veces en el menú aparece la carne como plato principal:	<input type="checkbox"/>
--------------------------	---	--------------------------

(*) Cuando se trata de carne como segundo plato o bien la carne del cocido, o de la paella como plato único, si para cada comensal equivale a la cantidad de carne correspondiente para su edad, aportada en el programa. se computan también en el total las carnes procesadas. Considerar las observaciones del punto 5.12 para definir carne procesada.

5.11. ¿Tres veces como máximo aparece en el menú carne como complemento de otros platos sin ser el ingrediente principal?:

<input type="checkbox"/>	cuantas veces en el menú aparece la carne como complemento	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--	--------------------------

(*) Se contabiliza la carne que aparece complementando a otros platos como chorizo de las lentejas, carne de los macarrones, etc

5.12. ¿Cuántas veces aparece en el menú embutidos, fiambres, vísceras, carnes procesadas, etc?:

<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
--------------------------	--	--------------------------

(*) Se consideran carnes procesadas los embutidos, fiambres, chuletas Sajonia, etc, así como todos aquellos preparados que aunque lleven carne en su composición, se trate de preparados de carne como hamburguesas, albondigas, etc. Para valorar estos últimos, deberán pedirse las fichas técnicas, dado que pueden haberse preparado en la propia cocina con ingredientes frescos. Si en su composición hay al menos un 80% de carne, se considerará una ración de carne como plato principal.

5.13. ¿Dos o tres veces a la semana el menú incluye platos de pescado?:

<input type="checkbox"/>	cuantas veces en el menú aparece el pescado como plato principal:	<input type="checkbox"/>
--------------------------	---	--------------------------

5.14. ¿Una o dos veces a la semana el menú Incluye platos de pescado azul?:

<input type="checkbox"/>	cuantas veces en el menú aparece el pescado azul:	<input type="checkbox"/>
--------------------------	---	--------------------------

5.15. Número de veces que aparecen los huevos en el menú al mes:

<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
--------------------------	--	--------------------------

5.16. ¿Se sirve un máximo de tres platos precocinados al mes, tipo varitas de pescado, pizzas, croquetas y empanadillas prefabricadas, etc? :

<input type="checkbox"/>	cuantas veces en el menú aparecen platos procesados:	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--	--------------------------

5.17. ¿Ocasionalmente, de cero a dos veces al mes aparecen en el menú alimentos muy dulces (copa de chocolate, pastelitos de nata, refrescos azucarados) de alto valor calórico?:

<input type="checkbox"/>	Nº de días que aparecen al mes:	<input type="checkbox"/>
--------------------------	---------------------------------	--------------------------

5.18. ¿Cuántas veces sirven al mes platos precocinados tipo varitas de pescado, pizzas, croquetas y empanadillas prefabricadas, etc? :

<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
--------------------------	--	--------------------------

5.19. ¿Qué tipos de aceites se utilizan en las preparaciones?:

Freír:	<input type="checkbox"/>	Cocinar:	<input type="checkbox"/>	Aliñar:	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------	-----------------	--------------------------	----------------	--------------------------



6.- CONTROL MÁQUINAS EXPENDEDORAS y CANTINA DE ALIMENTOS EN COLEGIOS

6.1. ¿Dispone el centro de máquina expendedora o cantina de alimentos?:

Seleccione lo que corresponda

(*) Considerar la columna de máquinas o de cantinas. Si existen ambas rellene ambas columnas, sino sólo la correspondiente.

MÁQUINA

CANTINA

6.2. ¿Se encuentra bien identificada?:

6.3. ¿Se encuentra ubicada en zonas de acceso a primaria?:

6.4. ¿Existe publicidad externa?:

6.5. ¿Los alimentos contenidos en la máquina son autorizados?:

6.6. Indique qué alimentos se encuentran en la máquina:

6.6.1. ¿Agua?:

6.6.2. ¿Leche?:

6.6.3. ¿Yogures?:

6.6.4. ¿Pan?:

6.6.5. ¿Fruta fresca?:

6.6.6. ¿Frutos secos no fritos?:

6.6.7. ¿Zumos?:

6.6.8. ¿Otros?:

6.7. ¿Cumple los criterios nutricionales?:

6.7.1. ¿Las porciones tienen un máximo de 200kcal?:

6.7.2. ¿Tienen el 35% máximo de Kcal de la grasa?:

6.7.3. ¿Tienen el 10% máximo de Kcal de la grasa saturada?:

6.7.4. ¿Tienen el 30% máximo de Kcal de los azúcares totales?:

6.7.5. ¿Tienen la porción como máximo 0,5 gr de sal?:

6.7.6. ¿Existen productos con edulcorantes?:

6.7.7. ¿Existen productos con cafeína?:

6.7.8. ¿Qué productos incumplen?:

MÁQUINAS:

CANTINAS:

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 21 de 41

CUMPLIMENTACIÓN DE LA ENCUESTA

En cada apartado se anotarán los siguientes datos:

1.- DATOS DEL COLEGIO:

- Se indicarán claramente los datos del centro. Escolares que comen en el colegio.

2.- DATOS REFERENTES A ALERGIAS E INTOLERANCIAS:

- Indicar el nº de escolares con celiaquía y el nº de escolares con alergias.
- En los tipos de alergias (PUNTO ENCUESTA 2.3) marcar los tipos de alergias. Hay hasta 6 posibilidades, indicar todas las que existan.
- Igualmente, para los tipos de menús que se elaboran (PUNTO ENCUESTA 2.6)

3.- DATOS DE LA GESTIÓN DEL COMEDOR:

- Se identificará claramente si el menú se elabora en la cocina del colegio o fuera.
- Los responsables de la elaboración y gestión son el propio colegio o una empresa externa. Pueden darse otras posibilidades, ejemplos: convenios con Ayuntamientos, en un restaurante, ..., se marcará otros.

4.- INFORMACIÓN APORTADA JUNTO CON EL MENÚ:

- Información complementaria: (PUNTO ENCUESTA 4.1)

Esta información es complementaria y como tal no se tendrá en cuenta a la hora de evaluar el menú, ni se considerará como deficiencia, pero se debe reflejar en la encuesta, se marcará sí o no y después se marcará el tipo de información que aporta de la que aparece en la encuesta (PUNTO ENCUESTA 4.2)

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 22 de 41

- Información aportada a las familias.

Esta información, sí es importante para la evaluación, se deberá informar a los padres y sería conveniente realizarles alguna recomendación para las comidas del resto del día. No deben incluir alegaciones nutricionales en el menú escolar, sobre todo si son alarmistas y sin evidencia científica (por ejemplo: ***“nota informativa para los padres: la adición de romero a la carne reduce los agentes cancerígenos formados por la cocción”***).

5.- EVALUACIÓN CUALITATIVA DEL MENÚ:

- Este apartado es muy importante, para la evaluación, ya que es donde nos van a dar la información de la alimentación que se da a los ESCOLARES y del resultado de esta parte realizaremos el informe de evaluación, contestaremos a las preguntas reflejadas en la encuesta, tal cual viene formulada. Es importante para ello que el menú venga bien detallado y especificado cada plato, no servirá que anoten por ejemplo guarnición sino que definirán lo que es o decir potaje (sino composición de éste)
- Las preguntas se realizan de forma mayoritaria por semanas o diarias, pero se deberá tener en cuenta cuando se pregunta sobre el mes que la unidad de medida son 20 días o en caso de existir menos (por puentes, vacaciones, etc) calcular la respuesta de forma proporcional.
- Se supervisará de igual forma que tipo de aceites se utilizan, así como de pan.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 23 de 41

REALIZACIÓN DEL INFORME

- a) Una vez realizada la encuesta en la cual vemos como se encuentra el menú le debemos anotar las deficiencias respecto a los grupos de alimentos hemos de considerar, equilibrio entre el primer plato y el segundo, variedad a lo largo de las diferentes semanas, etc.
- b) Respecto a la cantidad en la que aparece cada grupo de alimento hemos de considerar, las frecuencias recomendadas para cada 20 días:

Grupo de Alimentos	Frecuencias comedor escolar(cada 20 días)
Fruta	18-20 raciones/mes
Verduras y hortalizas	18-20 raciones/mes
Pan	1 ración/día
Cereales	10-12 raciones/mes.
Legumbres.	8-12 raciones/mes.
Carnes y derivados	7-8 raciones/mes.
Pescados, moluscos...	7-8 raciones/mes
Huevos	4-6 raciones/mes
Lácteos	Complemento
Agua	Diaria

Estas recomendaciones se cumplirán o será igual, si como media se sirve 2 veces legumbres a la semana, 2 veces carne, 2 veces pescado, todos los días alguna verdura como plato principal o guarnición además de las verduras que acompañan a los guisos, y dos veces como primer plato cereales (al menos 1 vez pasta y otra vez arroz), como norma el postre es fruta y se les da un vaso de leche o yogur junto con la fruta, no en sustitución.

Y en este sentido deben ir la corrección de deficiencias en el menú y las recomendaciones para que corrijan las deficiencias. Además de considerar lo que resaltamos a continuación.

- c) El menú además de cumplir el nº de veces que se deben servir cada grupo, debe ser variado, por tanto, se deberá comprobar que no se repitan los alimentos del mismo grupo dos semanas seguidas.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 24 de 41

- d) En el grupo de la carne deberán servir de forma mayoritaria las carnes blancas. La carne roja, así como las carnes procesadas se encontrarán de forma ocasional con un máximo de 3 al mes dentro de este grupo. Como carnes procesadas se consideran alimentos tipo embutido, fiambres, chuletas Sajonia, albóndigas (procedente de carne picada preparada, tipo burger meat, independiente de la proporción de carne), etc.
- e) Para considerar una ración de carne será como plato principal sino será lo que llamamos en la encuesta: *“Cuando se encuentren en pequeños trozos en un plato no se considerará una ración”*.
- f) preparados de pescado, frituras...se debe encontrar ocasionalmente en el menú, y no como plato principal.
- g) Precocinados (canelones, croquetas, pizzas...) de 0 a 3 en el menú.
- h) Las legumbres se deben intercalar entre todas ellas en el menú, pudiendo aparecer como guarniciones en algunos casos.
- i) En los pescados debe haber equilibrio entre blanco y azul.
- j) Platos compuestos como arroz a la cubana, cocido..., se consideran los ingredientes en los distintos grupos.
- k) El aceite a utilizar será preferentemente oliva virgen, para aliñar especialmente; para freír y cocinar podrá utilizarse de oliva o girasol alto oleico.
- l) En cuanto al pan y cereales, se incluirá alguna variedad de integrales al menos una vez a la semana.

Tras realizar la evaluación mediante la encuesta, los resultados de ésta nos servirán para realizar el informe que se le entregará al operador, el cual se realizará anotando las incidencias en el libro de control sanitario del establecimiento, nunca se le dará copia de nuestra encuesta ya que esta es una herramienta de trabajo. En él se reflejará la información que no aparece en el menú o aquella que no es correcta:

- o La composición de los platos ha de ser lo más detallada posible para que la evaluación sea más precisa.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 25 de 41

- La información que se debería dar a los padres. Ha de ser para complementar las otras comidas del día, ningún otro tipo de información o declaración sobre propiedades saludables de los ingredientes, etc.
- A la hora de reflejar las deficiencias respecto a la composición de los platos, es importante tener en cuenta el apartado b (anteriormente descrito), considerando siempre que se trata de una evaluación cualitativa con el fin de que se modifiquen los hábitos alimenticios de los escolares. El menú se valora en su conjunto.
- No identificar ningún alimento como bueno o malo, el menú ha de ser un conjunto.
- Han de estar equilibrados en el primer plato y el segundo. Posibles deficiencias, por ejemplo, en un día sirven albóndigas con patatas y de segundo un pescado en salsa verde. De igual forma, otro día aparece sopa de lluvia y de 2º jamón york con lechuga. En ambos casos no existe equilibrio, en el primer caso del mismo grupo de alimentos proteicos carne o pescado y en el segundo caso, es de distintos grupos o pasta, verduras y carne, pero el conjunto muy pobre. Se reflejará como incidencia.
- Otra posible deficiencia por ejemplo respecto a embutidos, fiambre, preparados de pescado, etc. Se debe encontrar ocasionalmente en el menú, y no como plato principal.
- En los pescados debe haber equilibrio entre blanco y azul.

A la vez que se realizan todas estas consideraciones en el informe se les pueden dar las recomendaciones:

- Correcciones del menú escolar: entregar **Cuadro 2 (Estructura Básica del Menú Escolar) del Anexo II.**
- Recomendaciones para las familias para la complementación del menú escolar: **Cuadro 3 del Anexo II.**

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 26 de 41

ANEXO II. RECOMENDACIONES NUTRICIONALES.

En el siguiente Anexo se aporta información sobre alimentación saludable y cuadros de recomendaciones, tanto para elaborar el menú como para corregir deficiencias. Además, sugerencias para complementar el resto de la alimentación de los niños fuera del colegio.

Las recomendaciones están basadas fundamentalmente en ***La Estrategia NAOS***.

La alimentación ha de ser saludable y equilibrada, aportar la **energía** y los **nutrientes**, necesarios para el organismo, para mantener la salud. La **variedad** en la dieta es garantía de equilibrio. Este criterio de variedad debe ir unido al de **moderación**, ya que se debe comer de todo, pero sin excederse en las cantidades. Para ello se deben seguir las recomendaciones, que dan lugar a que la composición de la dieta sea la adecuada para cubrir las necesidades, especialmente en los niños y adolescentes.

El menú escolar se debe cuidar de forma especial, durante la semana. Son 5 días los que come en el colegio. Le ha de aportar el 35% de los nutrientes y calorías que debe comer al día. La escuela les ha de proporcionar un menú equilibrado y variado a la vez que les ha de fomentar buenos hábitos alimentarios. Es importante informar a la familia sobre los menús que van a tomar e incluso aportar unas orientaciones de menús complementarios para las comidas no realizadas en el centro y de esta forma potenciar la labor educativa en el ámbito familiar.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 27 de 41

Plan semanal de comidas para el escolar

Las recomendaciones semanales del escolar (incluidas todas las comidas del día y los fines de semana, las encontramos en el siguiente cuadro (Cuadro 1).

Cuadro 1: Raciones recomendadas para la población infantil

<u>Alimentos</u>	<u>Recomendaciones</u>		<u>Peso de ración**</u>
Arroz*, cereales*, pasta* patatas	2-3 raciones/día		40-70 g de arroz, pasta 30 g de cereales 80-150 g de patatas
Pan*	2-4 raciones/día		25-50 g de pan
Frutas	> 2-3 raciones/día	> 5 raciones/día	80-50 g de frutas, verduras y hortalizas
Verduras y hortalizas	> 2-3 raciones/día		
Lácteos	2-4 raciones/día		100-200 g de leche/25 g de yogur 20-60 g de queso
Legumbres	2-3 raciones/semana		35-50 g de legumbres
Pescados	> 4 raciones/semana		50-85 g de pescados
Carnes	3-4 raciones/semana		50-85 g de carnes
Huevos	3 raciones/semana		1 huevo

(*) Incluir integrales/ (**) Los pesos indicados se refieren a peso neto crudo listo para cocinar

Fuente: Fundación Española de la Nutrición (FEN). Incluida en la guía de comedores escolares Programa PERSEO

Se aporta una estructura básica de menú y unas recomendaciones para la familia, que se podrán entregar al gestor del establecimiento en caso de existir deficiencias en este sentido.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 28 de 41

Cuadro 2: Estructura básica Menú Escolar

(Fte: *Guía de alimentación para comedores escolares, editada por la Dirección General de Salud Pública*).

El menú ofertado debe estar constituido por los siguientes elementos:

Primer plato: Es recomendable que esté constituido por arroz, pastas, legumbres, patatas o verduras y hortalizas (crudas o cocidas).

Segundo plato: Es de elección el grupo de alimentos proteicos: carne, pescados y huevos.

Guarnición: Puede ser muy diversa y el tipo de alimentos que se utilicen dependerá de la composición del primer plato, aunque generalmente se priorizarán las verduras, hortalizas y ensaladas en sus distintas variedades.

Plato único: Se puede optar por ofrecer un plato único cuando éste contenga todos los elementos de un primer plato y un segundo plato (carne o pescado, patatas, legumbres o verduras, arroz o pasta...)

Pan: se acompañará la comida con una ración de pan.

Postre: La fruta será el postre habitual (los zumos no sustituirán la fruta fresca completamente). La leche es un buen complemento en la alimentación del escolar, pero en ningún caso se presentará como sustituto de la fruta natural en el postre.

Agua: será la bebida de elección para el escolar. Es fundamental que esté siempre presente en la comida y que al niño/a le resulte sencillo acceder a ella.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 29 de 41

Cuadro 3: Recomendaciones a las familias para complementar con la comida del colegio.
(Fte: *Guía de alimentación para comedores escolares, editada por la Dirección General de Salud Pública*).

<p><u>Desayuno</u> (Admite una oferta variada de alimentos). Debe incluir:</p> <p>Un lácteo: leche, yogur, queso fresco.... Un alimento rico en hidratos de carbono complejos: pan, cereales, tostadas, galletas.... Una grasa de complemento: aceite de oliva, margarina... Fruta o zumo de fruta natural. En ocasiones puede incluir alimentos proteicos (como una loncha de jamón, de pavo...)</p> <p><u>Media mañana:</u> Puede tomarse como complemento a los alimentos ingeridos en el desayuno (se pueden tomar uno de los siguientes):</p> <p>Una pieza de fruta. Un yogur. Un hidrato de carbono más un alimento proteico (como un bocadillito de pan y queso...)</p> <p><u>Merienda:</u> Puede incluir:</p> <p>Una pieza de fruta. Un lácteo. Un bocadillito de pan y un alimento proteico variado de un día a otro.</p> <p>La merienda no debe ser excesiva, para que tengan apetito a la hora de la cena. Se evitará que la merienda este constituida por bollos, "chucherías"....</p> <p><u>Cena:</u> Se elegirá en función de los alimentos que haya tomado a lo largo del día. Por ello es importante que los padres conozcan el Menú Escolar. Y podrá estar compuesta por:</p> <p><i>Primer plato</i> formado por verdura, puré o sopa. <i>Segundo plato</i> formado por un alimento proteico (carne, pescado o huevos). Según lo tomado en la comida, para no repetir el alimento. <i>Guarnición</i> de ensalada o verdura (dependerá del primer plato) <i>Fruta, pan y agua.</i></p> <p>Se procurará que la hora de la cena no sea muy cercana a la hora de acostarse. Antes de ir a dormir se puede tomar un complemento de un lácteo si no ha tomado todos los que debería al día.</p> <p><u>La "merienda-cena":</u> puede ser aceptable si se realiza de forma ocasional y en ella se incluyen alimentos variados y con alto valor nutritivo.</p>
--

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 30 de 41

ANEXO III. MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y CANTINAS:

Para su control en CASTILLA-LA MANCHA, tendremos en cuenta:

- Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, artículo 40 en su punto 6. Que enuncia:

” En las escuelas infantiles y en los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados trans, sal y azúcares. Estos contenidos se establecerán reglamentariamente”.

- Documento de Consenso de comedores escolares.

A.- CONSIDERACIONES GENERALES:

- ***Se podrán aplicar sólo a los productos envasados***, ya sea individualmente o en cajas, de tal forma que podamos conocer la composición nutricional del producto.

- Se debe considerar como referencia, envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas, los más comunes en el mercado.

- La persona o empresa responsable del abastecimiento y servicio de estos establecimientos deberá asegurar que se cumplen los criterios.

- Para comprobar que los productos se ajustan a los criterios marcados se realizará mediante:

- El etiquetado nutricional, en aquellos productos que lo contengan.
- Solicitando esta información a las empresas fabricantes o distribuidoras.

B.- RESTRICCIONES DE UBICACIÓN:

- No se permitirá la instalación en zonas donde tengan acceso el alumnado de Educación Infantil, Primaria y/o Educación Especial.

- Se eliminará la publicidad de las máquinas expendedoras situadas en las zonas de alumnado de Educación Secundaria.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 31 de 41

- Ambos tipos de restricciones se aplicarán, respectivamente, para aquellos centros de Régimen Especial (Conservatorios de Música y/o Danza, Escuelas de Arte, Escuelas oficiales de Idiomas, etc.) en relación con los alumnos y alumnas que cursen los ciclos anteriores.

C.- LÍMITES NUTRICIONALES ESTABLECIDOS:

Límites nutricionales vienen dados por porción envasada comercializada:

- Valor energético: Un valor máximo de 200 kilocalorías.
- Grasa:
- El 35 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. (un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas).

No se aplicará a los frutos secos sin grasas añadidas (al tratarse de grasas naturalmente presente en ellos, sólo se aplicará para la grasa. No les excluye de cumplir los límites correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y contenido en sal y azúcares

- El 10 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. (un contenido máximo de 2,2 gramos).
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
 - Azúcares: El 30 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. (contenido máximo 15 gramos)
 - No se aplicará a las frutas y hortalizas, los zumos de frutas sin azúcares añadidos (Son azúcares naturalmente presentes). Y a la leche y productos lácteos no se contabilizará, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que corresponde a 4,8 g/100ml.
- Otros componentes:
 - Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).
 - No contendrán edulcorantes artificiales.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 32 de 41

- No contendrán cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS			
Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100 g*	Contenido por 100 ml*
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤ 100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasas saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg sodio	≤ 1 g sal/400 mg sodio	≤ 0,25 g/100 mg sodio

(Fte.: DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE LA ALIMENTACION EN LOS CENTROS EDUCATIVOS)

D.- ALIMENTOS INCLUIDOS:

- Aguas envasadas, las variedades reconocidas por la legislación. (No obstante, se les debe facilitar la existencia de fuentes)

- Leche, en cualquiera de sus presentaciones (entera, desnatada y semidesnatada). En las cuales no se computará la lactosa naturalmente presente, al igual que en los productos lácteos.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 33 de 41

- Productos lácteos:

Leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc., que no contengan más de 12,3g de azúcar/100 ml por envase de 200 ml.

Quesos con bajo contenido en grasa y que no superen el límite establecido para la sal.

Helados, preferentemente elaborados con leche, siempre que cumplan los límites establecidos para grasa y azúcares.

- Frutos secos que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite) y cuyo contenido en sal y azúcar, no supere el límite establecido. Tamaño de envase que no exceda el valor energético máximo. (No se considerará la grasa naturalmente presente).

- Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas, que no contengan azúcares añadidos.

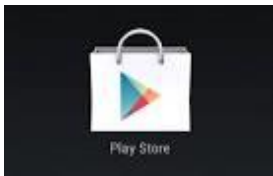
- Zumos de fruta naturales y elaborados a base de concentrado, que no contengan azúcares añadidos o edulcorantes artificiales. No se incluyen los néctares de frutas ni las bebidas mixtas de frutas y leche por la incorporación de azúcares añadidos o edulcorantes artificiales en estos productos.

- Bebidas a base de hortalizas, que contengan, al menos, un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos o edulcorantes artificiales.

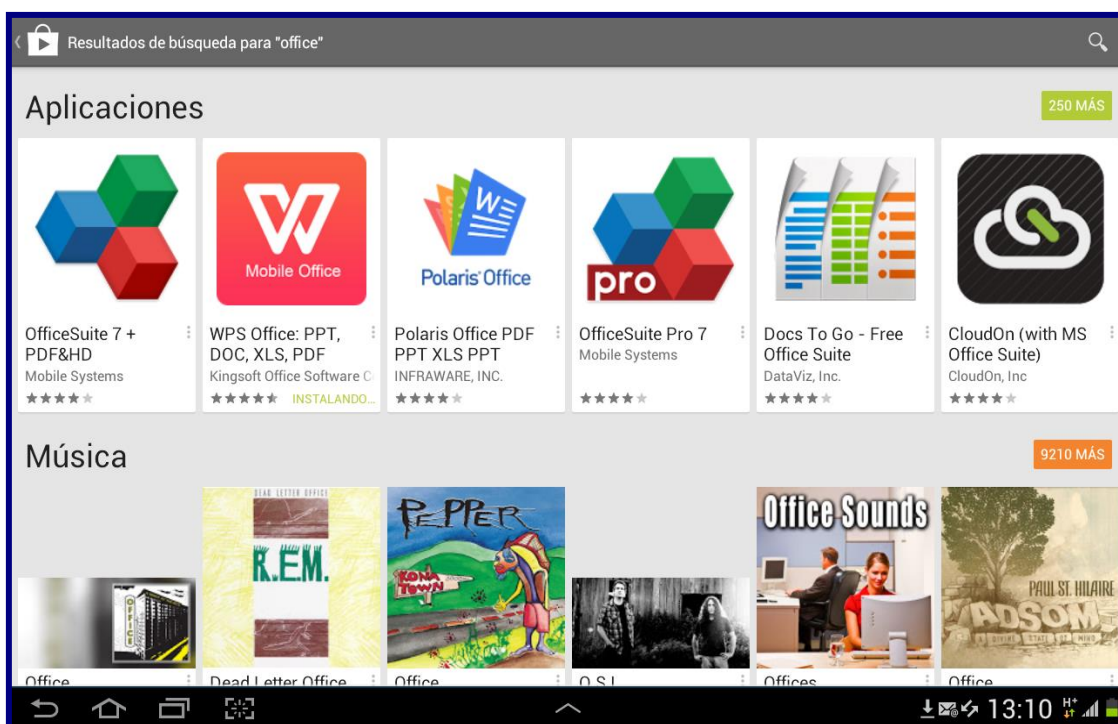
 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Fecha: 03/10/2023 Versión: 8 Página 34 de 41


ANEXO IV. OBTENER ENCUESTAS DEL PROGRAMA NÓMADA.

1º) Descargar en la Tablet una aplicación que nos permita abrir y cumplimentar la encuesta:

TABLET	Abrir la APP PLAY STORE 	<p>En la barra de búsqueda (<i>lupa situada a la derecha</i>) escribiremos <i>office</i> (o <i>palabra similar que nos lleve a una APP de este tipo</i>).</p>
---------------	---	--

La búsqueda nos dará un resultado parecido a éste:



 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 35 de 41

Desde Servicios Centrales se recomienda la instalación de la aplicación **Mobile Office**¹ (**WPS Office**) dado que hemos comprobado que permite trabajar con las encuestas de manera óptima:



Presionamos sobre la APP recomendada² (**Mobile Office –WPS Office**) y le damos a **INSTALAR**.


2º) Crear una carpeta de archivos donde guardar las encuestas:

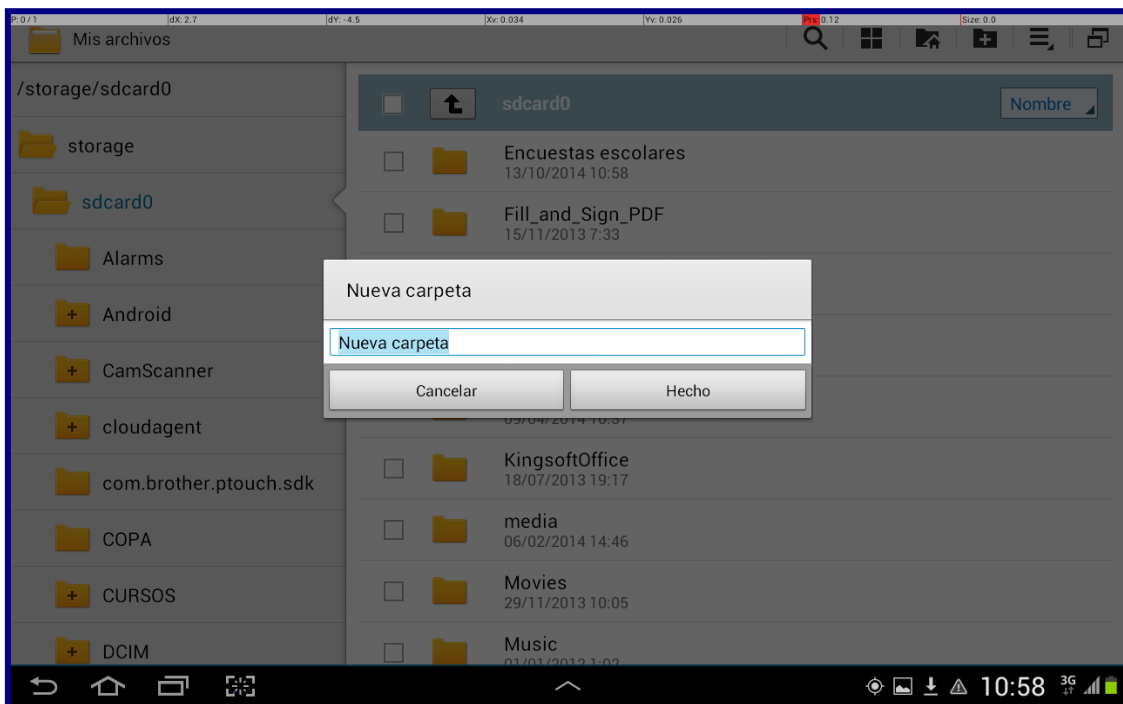
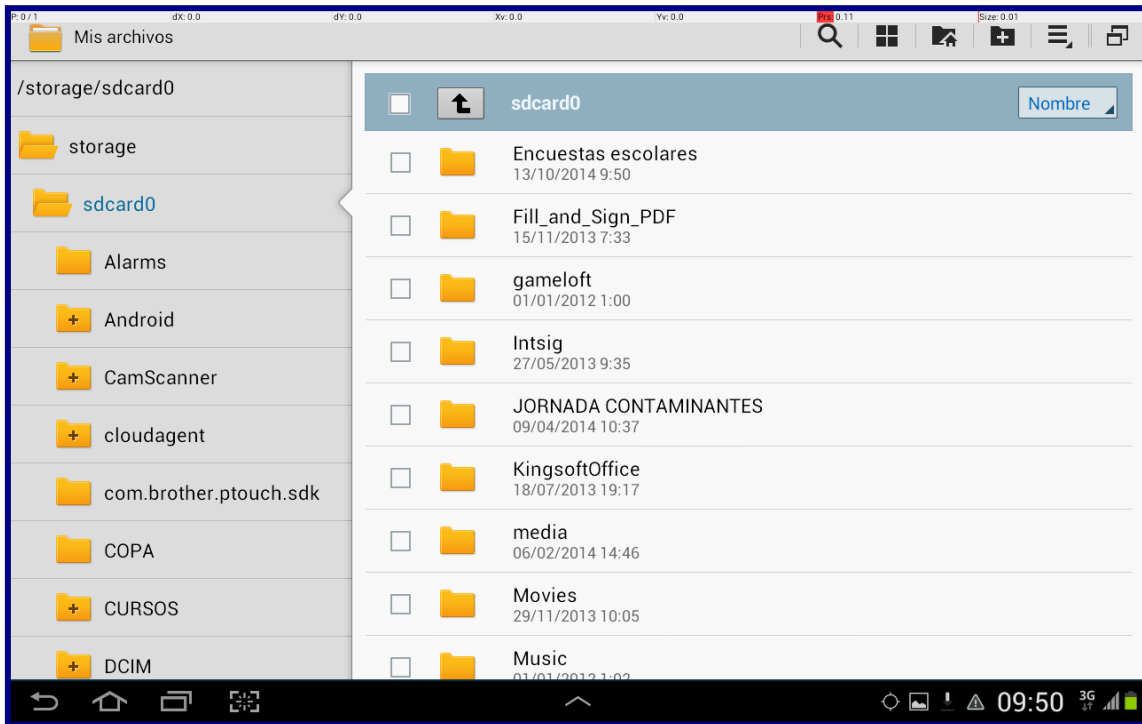
MIS ARCHIVOS	CREAR CARPETA (en la raíz sdcard0) con el nombre Encuestas Escolares .
---------------------	--

Para crear la carpeta presionamos sobre el icono que tiene forma de carpeta de archivos con un signo + en el centro, ubicado arriba a la a la derecha:

¹ Se trata de una APP (*aplicación*) libre, es decir, no es una aplicación gestionada por la JCCM lo que implica que no podemos garantizar que, en un futuro, no se convierta en una APP de pago o que hagan modificaciones que impidan o dificulten el uso de la encuesta.

² Hacemos hincapié en lo de recomendada porque puede funcionar con otras.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Fecha: 03/10/2023
		Versión: 8
		Página 36 de 41

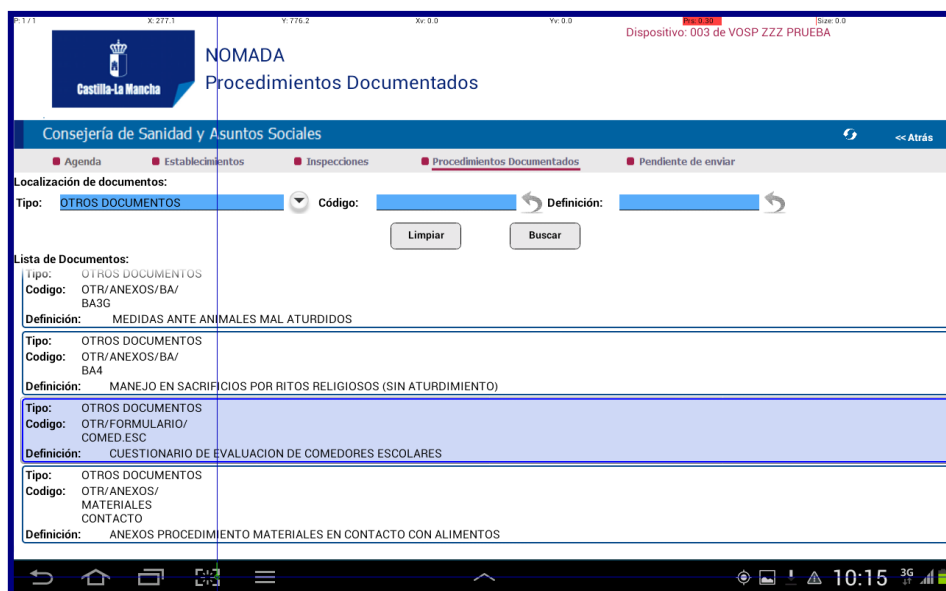


 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Fecha: 03/10/2023
		Versión: 8
		Página 37 de 41

3º) Descargar la encuesta:

Abrimos el NOMADA y vamos a:


Procedimientos Documentados	Tipo: OTROS DOCUMENTOS	BUSCAR	Seleccionamos la encuesta cuyo Código es: OTR/FORMULARIO/COMED.ESC
------------------------------------	-------------------------------	---------------	---

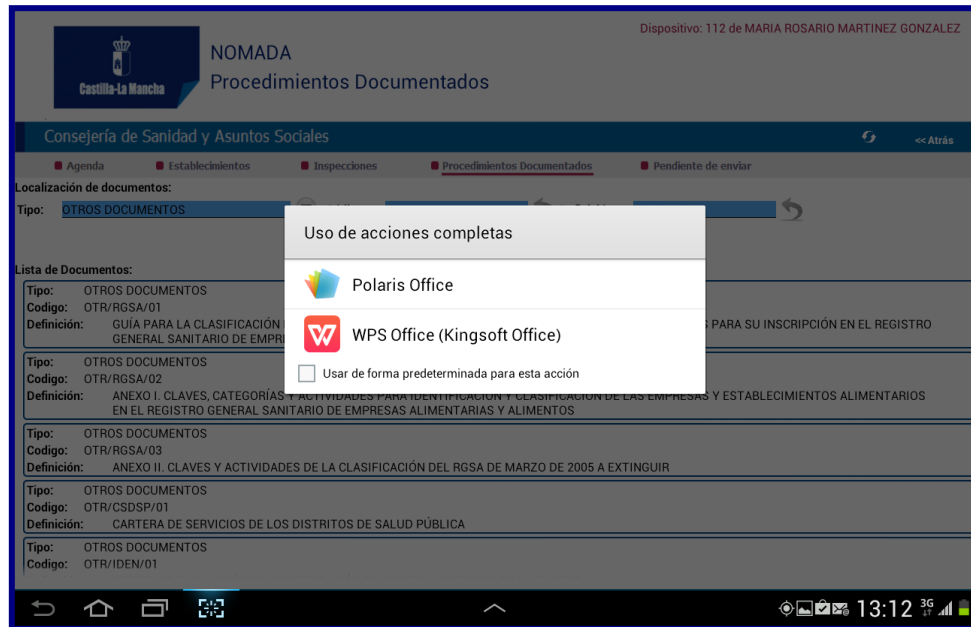


Tanto si escribimos directamente el **Código** en la casilla correspondiente como si escribimos **comed** en la casilla **Definición**, en ambos casos vamos a la encuesta.

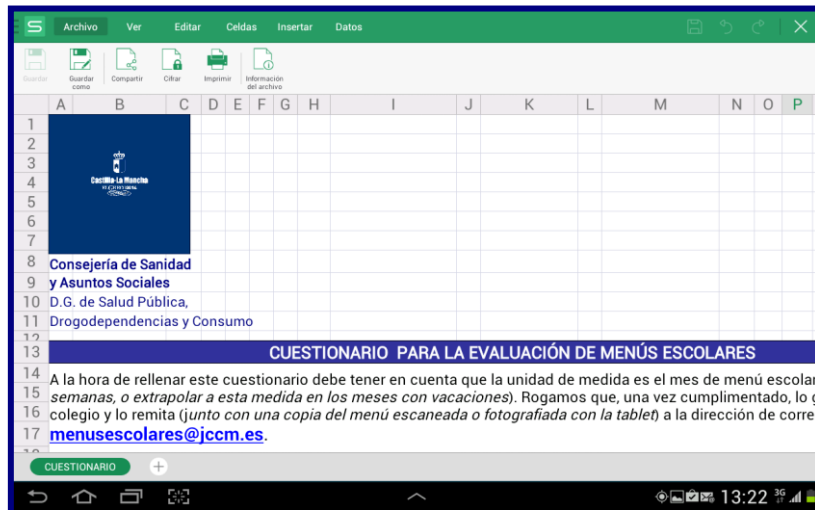
Presionamos sobre el documento seleccionado y el programa nos pedirá que seleccionemos una APP³:

³ Es posible preseleccionar una APP para que siempre se utilice en una acción con lo que nos ahorraríamos este paso.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 38 de 41



Seleccionamos el **WPS Office** y nos abrirá la encuesta:

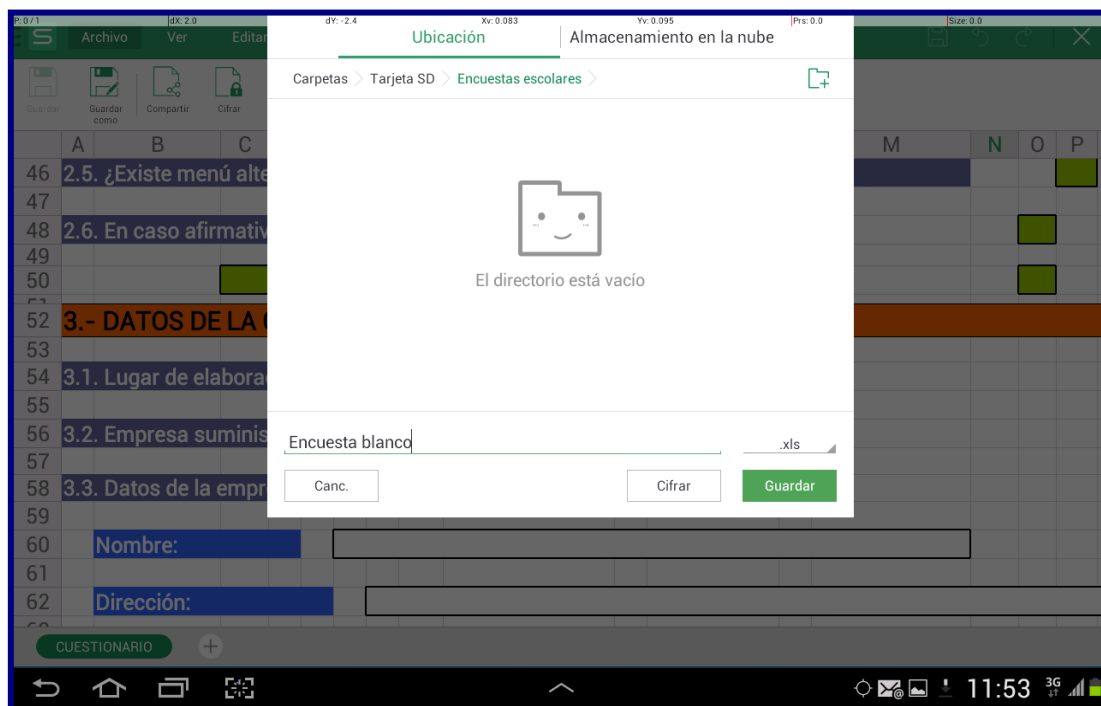


 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
		Fecha: 03/10/2023
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Versión: 8 Página 39 de 41

4º) Guardar la encuesta:

Antes de empezar a rellenar la encuesta es conveniente guardar el archivo. Para ello pulsamos:

ARCHIVO	Guardar como	Lo ideal es denominarla, por ejemplo, encuesta en blanco y guardarla en la carpeta de archivos que hemos creado para ello (Encuestas Escolares).
----------------	---------------------	--



Ahora ya podremos usarla tantas veces como queramos, haciendo una copia cada vez⁴, sin necesidad de tener acceso de datos (Internet) para la descarga de nuevas encuestas.

⁴ Es importante dejar siempre una encuesta en blanco original.

 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Fecha: 03/10/2023
		Versión: 8
		Página 40 de 41

5º) Envío:

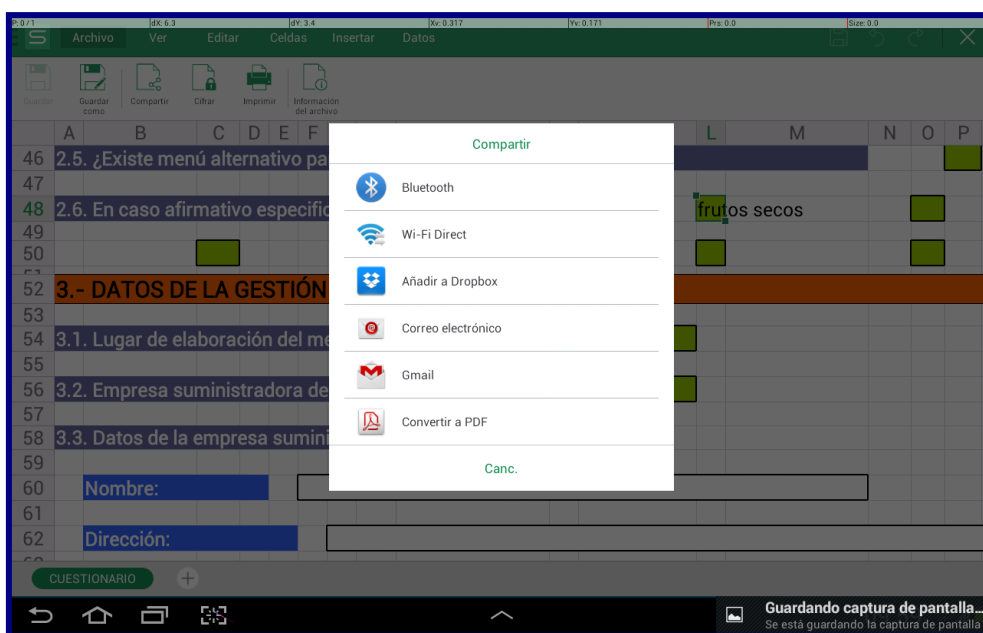
Una vez cumplimentada la encuesta la guardamos:


Archivo	Guardar como	El nombre del archivo debe contener el nombre del colegio y el mes, por ejemplo: GARCILASO-05-14
----------------	---------------------	---

A continuación la enviamos, junto con una copia del menú escaneada o fotografiada con la Tablet, a la siguiente dirección de correo electrónico: menusescolares@jccm.es .

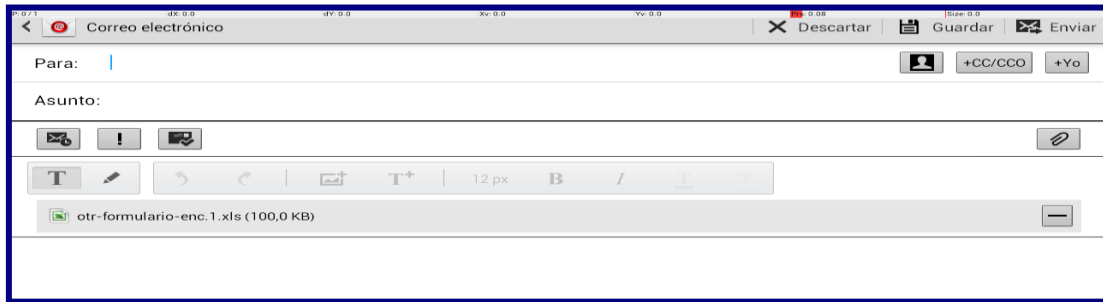
Para ello pulsamos:

Archivo	Compartir	Correo electrónico
----------------	------------------	---------------------------



 Castilla-La Mancha	SANIDAD ALIMENTARIA	Código: PRO/COMES/01
	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	Fecha: 03/10/2023
		Versión: 8
		Página 41 de 41

Al seleccionar **correo electrónico** se abrirá el siguiente cuadro:



En **Para** escribiremos la dirección menusescolares@jccm.es y en **Asunto** el nombre del colegio al que pertenece la encuesta. Cualquier otra información adicional la incluiremos en el cuerpo del correo electrónico.