

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA, JUSTÍCIA I RELACIONS AMB LES CORTS

7659 *Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.*

I

L'article 43 de la Constitució espanyola encomana als poders públics organitzar i tutelar la salut pública a través de mesures preventives i de les prestacions i serveis necessaris i fomentar l'educació sanitària, l'educació física i l'esport.

La malnutrició en totes les seves formes afecta en l'actualitat tots els països i abordar-la amb un caràcter global és imprescindible per assolir l'objectiu de desenvolupament sostenible 2 «Fam zero» que estableix l'Agenda 2030 per al Desenvolupament Sostenible de l'Organització de les Nacions Unides.

Des de fa més de dues dècades, tant a Espanya com a la resta d'Europa, l'obesitat implica un problema de salut seriós i un vertader repte de salut pública. A Espanya i segons les dades més recents de l'«Estudi ALADINO 2023. Estudi sobre l'alimentació, l'activitat física, el desenvolupament infantil i l'obesitat a Espanya 2023» de l'organisme autònom Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN), hi ha un 15,9% de nens i nenes de 6 a 9 anys amb obesitat, un 3,6% dels escolars amb obesitat severa i un 36,1% amb excés de pes (sobrepès i obesitat). En entorns familiars amb un nivell d'ingressos inferior s'observa que les prevalences d'excés de pes continuen sense canvis de millora. Així, la prevalença en l'excés de pes en les famílies amb ingressos inferiors als 18.000 euros arriba fins al 46,7%, enfront del 29,2% de les famílies que ingressen més de 30.000 euros. Tot això s'associa a greus conseqüències per a la salut tant a curt com a llarg termini. A més, i segons l'Organització Mundial de la Salut, al voltant del 60% de la població infantil amb excés de pes arrossegirà aquesta circumstància en la vida adulta.

D'altra banda, la Convenció sobre els drets de l'infant, adoptada el 1989 i ratificada per Espanya el 1990, reconeix en els articles 24 i 27 els drets dels nens i nenes a gaudir del nivell de salut més alt possible i a una nutrició adequada i l'Observació general núm. 15 (2013) del Comitè dels Drets de l'Infant ressalta la necessitat d'adoptar mesures encaminades a garantir l'accés a aliments innocus, nutricionalment adequats i culturalment apropiats.

Així mateix, les conclusions del Consell de la Unió Europea «Alimentació sana per a la infància: un futur saludable per a Europa» (2018/C 232/01) exigeixen polítiques de prevenció ambicioses i eficaces que integrin la salut en totes les polítiques. També exigeixen prestar una atenció especial als nens i nenes d'entorns socioeconòmics més desfavorits i en situacions de vulnerabilitat.

II

La demanda de menjadors escolars sostenibles i saludables és una realitat emergent que es connecta amb la preocupació social creixent per les implicacions del sistema alimentari en la salut, l'economia i el medi ambient, i que cada cop està més present, especialment després de la signatura del Pacte de Milà de política alimentària urbana.

Donada la quantitat de temps que els nens i nenes passen a l'escola, així com el fet que molts escolars consumeixen almenys un àpat principal diari en aquests centres, l'entorn

escolar és clau per estimular comportaments i patrons alimentaris saludables en tota la població i en les diferents classes socials. Cal assenyalar que els requisits i criteris que orienten l'oferta i la programació dels menús servits als menjadors escolars i les freqüències de consum que s'estableixen per a cada grup d'aliments fan referència a l'àpat del migdia que s'ofereix al menjador escolar de dilluns a divendres, àpat que és complementat per l'oferta alimentària de l'entorn familiar en els moments de consum restants, com són l'esmorzar, el berenar i el sopar, així com per tots els àpats del cap de setmana, cosa que permet un equilibri i ajust a les recomanacions dietètiques establertes per a tota la setmana.

El menjador escolar és una peça clau per reduir la pobresa infantil, a més de ser moltes vegades l'únic recurs que tenen molts infants i adolescents per accedir a un àpat saludable al dia. Així mateix, destaca la importància que té l'educació en nutrició, com a eix transversal, en el procés formatiu dels escolars. L'adquisició d'hàbits alimentaris saludables durant la infància i l'adolescència no tan sols impacta positivament en el rendiment i el desenvolupament, sinó que també promou una cultura de salut preventiva que s'estén al llarg de la vida. En aquest sentit, és important tenir en compte en l'alimentació a l'etapa escolar les recomanacions de consum d'aliments elaborades pels organismes de referència en seguretat alimentària per disminuir l'exposició d'aquest grup de població a determinats contaminants.

Així mateix, l'objectiu de garantir l'accés a una alimentació i nutrició de qualitat que persegueix aquest Reial decret està alineat amb el Pla d'acció estatal per a la implementació de la garantia infantil europea (2022-2030), el II Pla nacional de drets humans (2023-2027) i el Pla estratègic nacional per a la reducció de l'obesitat infantil (2022-2030), que reconeix, en la mesura 81, que es garantiran menús adaptats per a l'alumnat que així ho requereixi per motius de salut o culturals (ètics i religiosos) i, en la mesura 75, que es garantirà l'oferta de menjador escolar en totes les etapes educatives, es promourà una alimentació saludable i es prioritzarà la disponibilitat de cuina pròpia i la sostenibilitat.

III

La Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, disposa en l'article 6 que les actuacions de les administracions públiques sanitàries han d'estar orientades a la promoció de la salut, i l'article 18 determina la necessitat d'adoptar accions orientades a la prevenció dels riscos per a la salut derivats dels productes alimentaris, inclosa la millora de les seves qualitats nutritives.

La Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, estableix el marc normatiu bàsic en l'àmbit de la nutrició, i dedica el capítol VII al desplegament de mesures orientades al foment de l'alimentació saludable, l'activitat física i la prevenció de l'obesitat. El capítol esmentat estableix en l'article 40 un conjunt rellevant de mesures especials dirigides a l'àmbit escolar.

Així mateix, l'article 41 de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, preveu que quan les administracions públiques llicitin les concessions dels serveis de restauració han d'introduir en el plec de prescripcions tècniques requisits perquè l'alimentació que se serveix sigui variada, equilibrada i adaptada a les necessitats nutricionals dels usuaris del servei. Aquests requisits han de ser objecte d'especial consideració dins dels criteris d'adjudicació del contracte.

La disposició final cinquena de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, estableix a favor del Govern una habilitació normativa per al desplegament reglamentari d'aquesta Llei. Aquest Reial decret s'empara en el que disposa la disposició esmentada.

Al seu torn l'article 16 de la Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública, estableix que les actuacions de promoció de la salut han de prestar especial atenció a l'àmbit educatiu.

Atès que els poders públics efectuen una despesa anual en aliments i begudes de gran magnitud, és clau que aquesta despesa pública es dugui a terme atenent els estàndards més alts sobre la base de criteris nutricionals i de sostenibilitat. En aquest sentit, la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament

jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, prioritza la millor relació qualitat-preu amb vista a aconseguir objectius de tipus social, mediambiental, d'innovació i de defensa de la competència.

També, el Reial decret 6/2018, de 12 de gener, pel qual es crea la Comissió interministerial per a la incorporació de criteris ecològics en la contractació pública, subratlla la importància d'aquests com a eina per atènyer les polítiques mediambientals.

Així mateix, la Llei 7/2021, de 20 de maig, de canvi climàtic i transició energètica, en els articles 22 i 31 fa una menció explícita a la relació entre alimentació i canvi climàtic, i la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular, subratlla la importància de reduir al mínim els efectes negatius de la generació i gestió dels residus en la salut humana i el medi ambient.

IV

D'altra banda, la Comissió Europea ha adoptat l'Estratègia «De la granja a la taula», que proposa mesures per millorar la disponibilitat i promoure dietes saludables i sostenibles en els serveis de restauració institucional amb criteris mínims obligatoris en l'adquisició d'aliments.

L'alimentació saludable i sostenible constitueix una prioritat en l'àmbit educatiu i social, i és fonamental per al desenvolupament i el benestar dels escolars. En aquest context, la dieta mediterrània adquireix una rellevància especial, no tan sols pels seus beneficis per a la salut, sinó també pel seu reconeixement com a patrimoni cultural immaterial de la humanitat per la UNESCO.

Així mateix, tant el Pla d'acció europeu sobre alimentació i nutrició 2015-2020 de l'Oficina Regional per a Europa de l'Organització Mundial de la Salut com el Pla d'acció de la UE contra l'obesitat infantil 2014-2020 consideraven l'entorn escolar com un entorn essencial en la prevenció de l'obesitat infantil. Aquest aspecte també s'ha abordat en la Cimera de les Nacions Unides sobre els sistemes alimentaris de 2021, on s'ha posat de manifest la importància del menjador escolar com una de les estratègies per garantir l'accés de la ciutadania a aliments segurs, saludables i sostenibles.

La importància d'aquest tema es té en compte àmpliament a l'article 40 de la Llei 17/2011, de 5 de juliol. L'apartat 6 de l'article esmentat estableix que a les escoles infantils i als centres escolars no s'ha de permetre la venda d'aliments i begudes amb un alt contingut en àcids grassos saturats, àcids grassos trans, sucres i sal, i afegeix que aquests continguts s'han d'establir per reglament.

El juliol de 2010, el Ple del Consell Interterritorial del Sistema Nacional de Salut va aprovar el Document de consens sobre l'alimentació als centres educatius. Les recomanacions que conté aquest document han inspirat la contractació pública en l'àmbit educatiu, a través de la seva inclusió en major o menor mesura en els plecs de prescripcions tècniques per a la contractació esmentada. Si bé els criteris establerts per a l'oferta alimentària de màquines expenedores, cantines i quioscos en centres educatius recollits en el document de consens esmentat s'han previst íntegrament en diferents textos normatius d'algunes comunitats autònomes, s'observa la necessitat de revisar-los i articular els mecanismes necessaris que en garanteixin la utilització plena per part de totes les administracions públiques competents en aquest àmbit.

Posteriorment, el desembre de 2020, la Comissió Institucional de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (d'ara endavant, AESAN) va aprovar el quart Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària (PNCOCA) 2021-2025, que inclou el Programa 16 de menús escolars, màquines expenedores i cafeteries dels centres escolars. En el context d'aquest programa, el març de 2022, la Comissió Institucional va consensuar un protocol de criteris mínims per avaluar l'oferta alimentària en centres escolars, i és oportuna una base normativa que avaluï en l'àmbit nacional els criteris esmentats. Garantir que tots els centres educatius compleixin els criteris mínims per a una alimentació saludable, de qualitat i sostenible és un dels objectius específics que estableix el Pla estratègic nacional per a la reducció de l'obesitat infantil (mesures 83, 84 i 85), on es recull la necessitat de garantir que tota l'oferta alimentària dels centres compleixi el que estableix el Programa 16 del PNCOCA 2021-2025.

V

Per tot el que s'ha assenyalat, aquest Reial decret compleix, d'acord amb l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, els principis de necessitat i eficàcia, atès que té com a objectiu garantir un nivell elevat de protecció de la salut dels escolars, i promou una alimentació saludable i sostenible a través de la inclusió de criteris nutricionals i de sostenibilitat per a la contractació, adquisició i oferta d'aliments i begudes en centres educatius, establerts en el context de l'Estratègia NAOS sobre nutrició, activitat física i prevenció de l'obesitat, de l'AESAN.

S'ha tingut en compte el principi de proporcionalitat, ja que es recullen les disposicions necessàries i imprescindibles per a la millora de la nutrició i s'ha garantit el principi de seguretat jurídica, ja que aquesta norma és coherent amb el marc jurídic, tant amb la legislació estatal i autonòmica vigent com amb les directives europees i les recomanacions d'organitzacions internacionals en matèria de salut.

D'acord amb el principi de seguretat jurídica, el Reial decret es remet al règim sancionador ja establert a la Llei 17/2011, de 5 de juliol. D'altra banda, la disposició final segona preveu una entrada en vigor diferida per a determinats criteris el compliment dels quals per part dels centres educatius pot presentar més dificultats, i s'estableix un termini de temps suficient perquè els contractes de subministraments d'aliments es puguin adaptar a les noves disposicions.

S'ha observat el principi de transparència, s'ha definit clarament en aquest preàmbul els objectius i la justificació de la norma i s'ha possibilitat l'accés als documents durant el procés per elaborar-la, de conformitat amb la Llei 19/2013, de 9 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern. A més, en el procés d'elaboració d'aquest Reial decret s'han substanciat els tràmits de consulta pública prèvia i d'informació pública.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.16a de la Constitució espanyola, que reserva a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació general de la sanitat.

Finalment, en aplicació del principi d'eficiència, la norma no implica més càrregues administratives de les estrictament necessàries.

Han estat consultades les comunitats autònomes i les ciutats de Ceuta i Melilla, d'acord amb l'article 26, apartat 6, de la Llei 50/1997, de 27 de novembre, del Govern, i de l'article 17.1 de l'Estatut de l'organisme autònom Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, aprovat pel Reial decret 697/2022, de 23 d'agost.

Així mateix, s'han consultat els sectors afectats i les associacions de persones consumidores i usuàries, i s'ha rebut l'informe de la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

En virtut d'això, a proposta del ministre de Drets Socials, Consum i Agenda 2030, de la ministra d'Educació, Formació Professional i Esports, del ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, de la ministra de Sanitat, i de la ministra de Joventut i Infància, d'acord amb el Consell d'Estat, i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres a la reunió del dia 15 d'abril de 2025,

DISPOSO:

CAPÍTOL I

Disposicions generals**Article 1. Objecte.**

Aquest Reial decret té per objecte establir les mesures que, d'acord amb el que disposen els articles 40 i 41 de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, s'han d'adoptar en l'àmbit escolar per garantir una alimentació saludable i

sostenible. En particular, s'estableixen els criteris mínims de qualitat nutricional i sostenibilitat que s'han d'observar en la contractació dels serveis i subministraments relacionats amb l'oferta d'aliments i begudes en els centres educatius, així com els requisits aplicables a la programació dels menús escolars.

Article 2. Àmbit d'aplicació.

Aquest Reial decret s'aplica als centres educatius públics, als centres concertats i als centres privats, que imparteixen educació infantil (2n cicle), primària, educació especial, educació secundària obligatòria, batxillerat o cicles formatius de formació professional de grau bàsic o mitjà.

Article 3. Definicions.

1. Als efectes d'aquest Reial decret són aplicables les definicions que estableix la normativa de la Unió Europea, nacional i autonòmica en matèria de nutrició, seguretat alimentària i sostenibilitat.

2. Als efectes d'aquest Reial decret, s'entén per:

a) Aliments frescos: els productes alimentaris no transformats i no sotmesos a processos tèrmics de conservació.

b) Sucres afegits: els sucres refinats utilitzats en la preparació d'aliments, així com el sucre de taula.

c) Sucres lliures: sucres afegits més els sucres presents de forma natural en la mel, els xarops, els suc de fruita i els concentrats de suc de fruita.

d) Canal curt de distribució: aquella cadena de distribució en la qual intervenen un nombre limitat d'agents econòmics i les relacions geogràfiques i socials de proximitat entre els productors, els transformadors i els consumidors.

e) Carn processada: carn transformada mitjançant salaó, curació, fermentació, fumatge o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació.

f) Fruïtes i hortalisses de temporada: les que estableixen els calendaris de fruïtes i hortalisses de temporada publicats per l'Administració General de l'Estat o per les administracions autonòmiques.

g) Greixos saturats: tots els àcids grassos que no presentin doble enllaç, d'acord amb la definició que adopta l'annex I del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió.

CAPÍTOL II

Criteris nutricionals i de sostenibilitat per a la contractació, l'adquisició i l'oferta d'aliments i begudes en centres educatius

Article 4. *Criteris nutricionals i de sostenibilitat per a la contractació, l'adquisició i l'oferta d'aliments i begudes en menjadors escolars.*

1. En la contractació dels serveis i subministraments relacionats amb l'oferta d'aliments i begudes en els menjadors escolars s'han d'aplicar els criteris següents:

a) L'oferta d'aliments i begudes en centres educatius ha d'estar composta, fonamentalment, per aliments frescos, de temporada i procedents de canals curts de distribució, com ara: hortalisses, llegums, cereals preferiblement integrals, fruïtes, fruits

secs i oli d'oliva, que inclogui també un consum moderat de fonts de proteïnes d'origen animal com ara peix, ous, lactis i carn, preferentment d'au i conill.

b) Almenys el 45% de les racions de fruites i hortalisses que s'ofereixin han de ser de temporada.

c) Almenys el 5% del total del cost d'adquisició d'aliments oferts han de ser de producció ecològica. Alternativament, almenys 2 plats principals de menjar al mes han de ser de producte ecològic.

d) S'ha de prioritzar la compra d'aliments en la producció dels quals s'hagin respectat les normes de producció integrada, d'acord amb l'article 2.a) del Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles, i la dels productes alimentaris marins i de l'aqüicultura més respectuosos amb el medi ambient, d'acord amb certificacions o distintius de sostenibilitat i traçabilitat, com l'estàndard MSC, la certificació ASC (aquicultura sostenible) o d'altres de similars.

e) S'han d'introduir elements orientats a la reducció al mínim de la generació de residus i el malbaratament alimentari, així com a la seva recollida separada per al reciclatge posterior, i al mínim impacte ambiental al llarg del cicle de vida del producte o servei, de conformitat amb el que preveu la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.

f) S'ha de donar prioritat a utilitzar tècniques culinàries més saludables com ara coure al forn i al vapor, bullir, coure a la planxa i fer sofregits i salses de tomàquet, enfront d'altres com ara fregir, arrebossar i fer preparacions amb altres salses.

g) L'oli utilitzat per amanir les amanides ha de ser oli d'oliva verge o verge extra i per cuinar i fregir s'ha d'utilitzar preferentment oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic.

h) Per motius mediambientals, l'oli culinari sobrant s'ha de dipositar en els circuits de reciclatge.

i) S'ha d'utilitzar sal iodada i se n'ha de reduir la quantitat afegida en les preparacions, i s'ha de substituir per l'ús d'espècies com a alternativa.

j) En les elaboracions s'ha de limitar l'ús de concentrats de brou o altres potenciadors del gust i, en cas que se n'utilitzin, s'ha d'optar per les opcions existents en el mercat amb un 25% reduït en sal.

k) S'ha de reduir l'ús d'envasos monodosi, de conformitat amb el manament que preveu l'article 55 de la Llei 7/2022, de 8 d'abril. En tot cas, els envasos monodosi de sal, sucre, oli d'oliva verge, vinagre i altres salses han de contenir com a màxim les quantitats següents: 3 grams per al sucre, 0,8 grams per a la sal, 10 ml per a l'oli d'oliva verge, 8 ml per al vinagre i 10 grams per a altres salses.

2. Els criteris que recull l'apartat 1 són aplicables als centres educatius públics, concertats i privats que estableix l'article 2.

Article 5. Prohibició de venda d'aliments i begudes amb un alt contingut en àcids grassos saturats, àcids grassos trans, sal i sucres en centres educatius.

1. De conformitat amb el que disposa l'article 40.6 de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, queda prohibida, en les màquines expenedores d'aliments i begudes instal·lades als centres educatius i a les cafeteries d'aquests centres, la venda d'aliments i begudes amb un contingut en àcids grassos saturats, àcids grassos trans, sal i sucres que superi els criteris nutricionals per porció següents:

a) No han de contenir més de 200 quilocalories.

b) El 35% com a màxim de les quilocalories han de procedir del greix, amb un contingut màxim de 7,8 grams de greixos totals per porció envasada. Aquest límit no s'aplica a la llet sencera, els iogurts i els fruits secs sense greixos afegits.

c) El 10% com a màxim de les quilocalories han de procedir dels greixos saturats, amb un contingut màxim de 2,2 grams de greixos saturats per porció envasada. Aquest límit no s'aplica a la llet sencera, els iogurts i els fruits secs sense greixos afegits.

d) No han de contenir àcids grassos trans, excepte els presents de forma natural en productes lactis i carnis.

e) El 10% com a màxim de les quilocalories han de procedir dels sucres afegits o lliures, amb un contingut màxim de 5 grams de sucres afegits o lliures per porció envasada. Aquest límit no s'aplica a les fruites i hortalisses que no continguin sucres afegits, ni als suc de fruites i begudes a base d'hortalisses que no continguin sucres afegits. En la llet i els productes lactis no s'ha de comptabilitzar, a l'hora d'aplicar aquest límit, el sucre naturalment present en la llet (lactosa), que aproximadament correspon a 4,8 grams/100 ml.

f) Han de contenir un màxim de 0,5 grams de sal (0,2 grams de sodi) per porció envasada.

2. En l'oferta d'aliments i begudes a les cafeteries dels centres educatius s'han de prioritzar els productes vegetals, els llegums, els cereals preferiblement integrals, les fruites, els fruits secs, característics de la dieta mediterrània, que inclogui també un consum moderat de fonts de proteïnes d'origen animal, com ara peix, ous, lactis i carn, preferentment d'au i conill.

3. Els criteris que estableix l'apartat 1 no són aplicables als menjars preparats o condicionats al mateix centre.

Article 6. Prohibició de venda de productes envasats amb un alt contingut en cafeïna en centres educatius.

1. Als centres educatius no es permet la venda de productes envasats amb un contingut de cafeïna superior als 15 mg/100 ml.

2. Aquesta prohibició no s'aplica a l'adquisició d'aquest tipus de productes per part d'adults en espais no accessibles a l'alumnat.

Article 7. Requisits addicionals a l'oferta alimentària en màquines expenedores de centres educatius.

1. Les màquines expenedores d'aliments i begudes no s'han de localitzar en zones a les quals pugui accedir l'alumnat d'infantil i primària.

2. Les màquines expenedores d'aliments i begudes no han de disposar de publicitat de cap aliment ni beguda ni de cap altre producte.

Article 8. Mesures per afavorir l'accés a l'aigua de consum.

1. Les administracions públiques han d'afavorir l'accés a l'aigua mitjançant la implantació de fonts d'aigua, senyalitzades adequadament, que ofereixin aigua potable de forma gratuïta, en espais comuns i d'esbarjo, durant tota la jornada escolar i extraescolar, inclosos els períodes de dinar.

2. S'ha de disposar de gerres d'aigua de consum a les taules dels menjadors escolars, llevat que no sigui possible a causa de les condicions del subministrament, cas en què s'han de prioritzar envasos grans reutilitzables.

CAPÍTOL III

Mesures dirigides a la programació dels menús escolars

Article 9. Requisits i criteris per a la programació dels menús escolars.

1. Els àpats servits en els centres educatius han de ser equilibrats i adaptats a les necessitats nutricionals i les recomanacions de seguretat alimentària de cada grup d'edat. Per a això, han de ser supervisats per professionals amb una formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

2. Els menús escolars, servits de dilluns a divendres, s'han de confeccionar tenint en compte les freqüències de consum per als diferents grups d'aliments, sobre la base de l'estructura tradicional dels components de l'àpat del migdia en la nostra cultura:

- a) Primers plats:
 - 1r Hortalisses: d'una a dues racions per setmana.
 - 2n Llegums: d'una a dues racions per setmana.
 - 3r Arròs: una ració per setmana.
 - 4t Pasta: una ració per setmana.
- b) Segons plats:
 - 1r Peixos: d'una a tres racions per setmana.
 - 2n Ous: d'una a dues racions per setmana.
 - 3r Carns: màxim tres racions a la setmana. Màxim una ració de carn vermella a la setmana. Màxim dues racions de carn processada al mes.
 - 4t Plats la base dels quals siguin aliments que aportin proteïna d'origen vegetal: d'una a cinc racions per setmana. En els centres educatius que facin una oferta de menú vegetarià, els cinc segons plats s'han de basar en aliments que aportin exclusivament proteïna vegetal.
- c) Guarnicions:
 - 1r Amanides variades: de tres a quatre racions per setmana.
 - 2n Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums): d'una a dues racions per setmana.
- d) Postres:
 - 1r Fruïtes fresques: de quatre a cinc racions per setmana.
 - 2n Altres postres, preferentment iogurt i quallada sense sucre afegit, formatge fresc: màxim una vegada a la setmana.
- 3. Altres requisits:
 - a) Aigua com a única beguda. S'ha de garantir la presència d'aigua de consum com a única beguda, llevat que no sigui possible a causa de les condicions del subministrament.
 - b) Almenys dues vegades a la setmana s'ha d'oferir pa integral.
 - c) Almenys quatre vegades al mes l'arròs o la pasta ha de ser integral.
 - d) S'ha de prioritzar el peix blau i blanc de forma alterna i es poden incloure crustacis i mol·luscos.
 - e) S'ha de donar prioritat a les amanides i la guarnició de verdura fresca enfront d'altres formes de presentació.
 - f) Es prohibeix el consum de fruits secs sencers en els menors de 6 anys pel risc d'asfíxia.
 - g) Els fregits s'han de limitar com a màxim a una ració per setmana.
 - h) El consum de plats precuinats, com ara pizzes, canelons, croquetes, crestes, peixos o carns arrebossades, anàlegs vegetals, entre d'altres, s'ha de limitar com a màxim a una ració al mes.
 - i) Utilització de sal iodada, de forma reduïda.

Article 10. Disponibilitat de menús especials.

1. Els centres educatius han de disposar de menús especials per a l'alumnat amb diagnòstic mèdic d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries o altres malalties que ho exigeixin, i que mitjançant el certificat mèdic corresponent acreditï la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquin la seva salut o, si s'escau, han de disposar dels mitjans de

refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per l'entorn familiar, sense perill per a la salut de l'alumnat afectat.

2. Els centres educatius han de disposar de menús especials per a l'alumnat que ho requereixi, per motius ètics o religiosos, o, si s'escau, han de disposar dels mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per l'entorn familiar, sense perill per a la salut de l'alumnat afectat.

Article 11. *Informació dels menús a l'entorn familiar.*

1. Els centres educatius han d'informar les famílies, tutors o persones responsables de l'alumnat sobre la planificació mensual dels menús que se serviran d'una manera clara i detallada, i els han d'orientar amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari amb el menú del migdia, d'acord amb les recomanacions dietètiques vigents de les autoritats sanitàries.

2. En els casos dels menús elaborats expressament per a l'alumnat amb necessitats especials, s'ha de proporcionar també als progenitors, tutors o responsables la informació del paràgraf anterior.

3. La informació ha d'incloure el nom dels plats, la tècnica culinària d'elaboració, els tipus de salses i guarnicions i la llista d'al·lèrgens presents en cadascun dels plats. Respecte de les postres, s'ha d'indicar també la varietat en el cas de les fruites o el tipus de lacti.

4. Tota la informació anterior ha d'estar disponible als taulers d'anuncis, a les pàgines web dels centres docents o en qualsevol altre mitjà de fàcil accés per a totes les famílies, tutors o responsables de l'alumnat que facin ús del servei del menjador escolar, ja sigui de forma permanent o de forma ocasional. Aquesta informació també ha de ser accessible a persones amb discapacitat.

CAPÍTOL IV

Control i règim sancionador

Article 12. *Controls oficials.*

Les autoritats competents han de portar a terme controls oficials, en la forma i amb la freqüència en què aquestes disposin, en el marc dels plans nacionals de control oficial de la cadena alimentària, sobre el compliment del que preveu aquest Reial decret.

Article 13. *Règim sancionador.*

L'incompliment del que estableix aquesta norma pot ser objecte de sanció per part de l'Administració competent, de conformitat amb el que preveu l'article 50.2.c) de la Llei 17/2011, de 5 de juliol.

Disposició addicional única.

El que disposa aquest Reial decret no pot suposar un increment del cost total del menú per a les famílies.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogades totes les normes amb un rang igual o inferior que s'oposin al que disposa aquest Reial decret.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que estableix l'article 149.1.16a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació general de la sanitat.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor al cap de dotze mesos de la seva publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat». No obstant això, el que disposa l'apartat 2 de l'article 4 entra en vigor al cap de vint-i-quatre mesos de la seva publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 15 d'abril de 2025.

FELIPE R.

El ministre de la Presidència, Justícia i Relacions amb les Corts,
FÉLIX BOLAÑOS GARCÍA