OBJETIVO OPERATIVO 2 (INFORME ANUAL 2024)

Objetivo: Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en el Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares (Programa 16) con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente

Los indicadores que a continuación se desarrollan para el objetivo operativo 2 se referirán a los centros escolares con comedor escolar evaluados anualmente.

2.1 Finalidad: comprobar el cumplimiento de las frecuencias establecidas para diferentes grupos de alimentos en los menús de los comedores escolares.

2.1.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen las frecuencias mínimas recomendadas para los diferentes grupos de alimentos del Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares (Programa 16): **79,33 %**

(*) Cuando se cumpla al menos el 75% de las frecuencias recomendadas en el Protocolo del Programa 16, se considera que la evaluación del menú es favorable en este criterio, aunque se realizarán recomendaciones dirigidas a la mejora de las frecuencias recomendadas cuando no se cumpla el 100%.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con las frecuencias recomendadas	Porcentaje
5.558	4409	79,33 %

Tabla 1. Datos aportados por 17 CC. AA

2.1.2 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de fruta fresca a la semana: **87,05 %**

Definición: fruta mínima semanal recomendada: 4 piezas

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencia ración fruta	Porcentaje
5.558	4838	87,05 %

Tabla 2. Datos aportados por 17 CC. AA

2.1.3 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de hortalizas a la semana: **79,18 %**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de hortalizas como primer plato: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencia hortalizas	Porcentaje
5.558	4.401	79,18 %

Tabla 3. Datos aportados por 17 CC. AA

2.1.4 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de verduras frescas crudas como guarnición a la semana: **55,88 %**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de ensalada de verdura fresca cruda como guarnición: 3 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencias verduras frescas crudas como guarnición	Porcentaje
5.558	3.106	55,88 %

Tabla 4. Datos aportados por 17 CC. AA

2.1.5 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de legumbres como primer plato a la semana: **96,08 %**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de legumbres como primer plato: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de legumbres	Porcentaje
5.558	5.340	96, 08%

Tabla 5. Datos aportados por 17 CC. AA

2.1.6 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de pescado a la semana: **94,03 %**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de pescado: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de pescado	Porcentaje
5.558	5. 226	94,03 %

Tabla 6. Datos aportados por 17 CC. AA

2.1.7 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen con la frecuencia mínima recomendada de carne blanca a la semana: **70,69 %**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de carne blanca: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne blanca	Porcentaje
5.558	3.929	70,69 %

Tabla 7. Datos aportados por 17 CC. AA

2.1.8 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de carne roja al mes: **57,48 %**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de carne roja: 4 raciones, siempre que no haya ninguna ración mensual de carne procesada.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne roja	Porcentaje
5.558	3.195	57, 48 %

Tabla 8. Datos aportados por 17 CC. AA

2.1.9 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de carne procesada al mes: **66,52 %**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de carne procesada: 2 raciones.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne procesada	Porcentaje
5.558	3.697	66,52 %

Tabla 9. Datos aportados por 17 CC. AA

2.1.10 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de platos precocinados al mes**: 84,49 %**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de platos precocinados: 3 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de platos precocinados	Porcentaje
5.558	4.696	84,49 %

Tabla 10. Datos aportados por 17 CC. AA

2.1.11 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de frituras a la semana: **86,43 %**

Definición: frecuencia máxima semanal recomendada de frituras: 2 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de frituras	Porcentaje
5.558	4.804	86, 43 %

Tabla 11. Datos aportados por 17 CC. AA

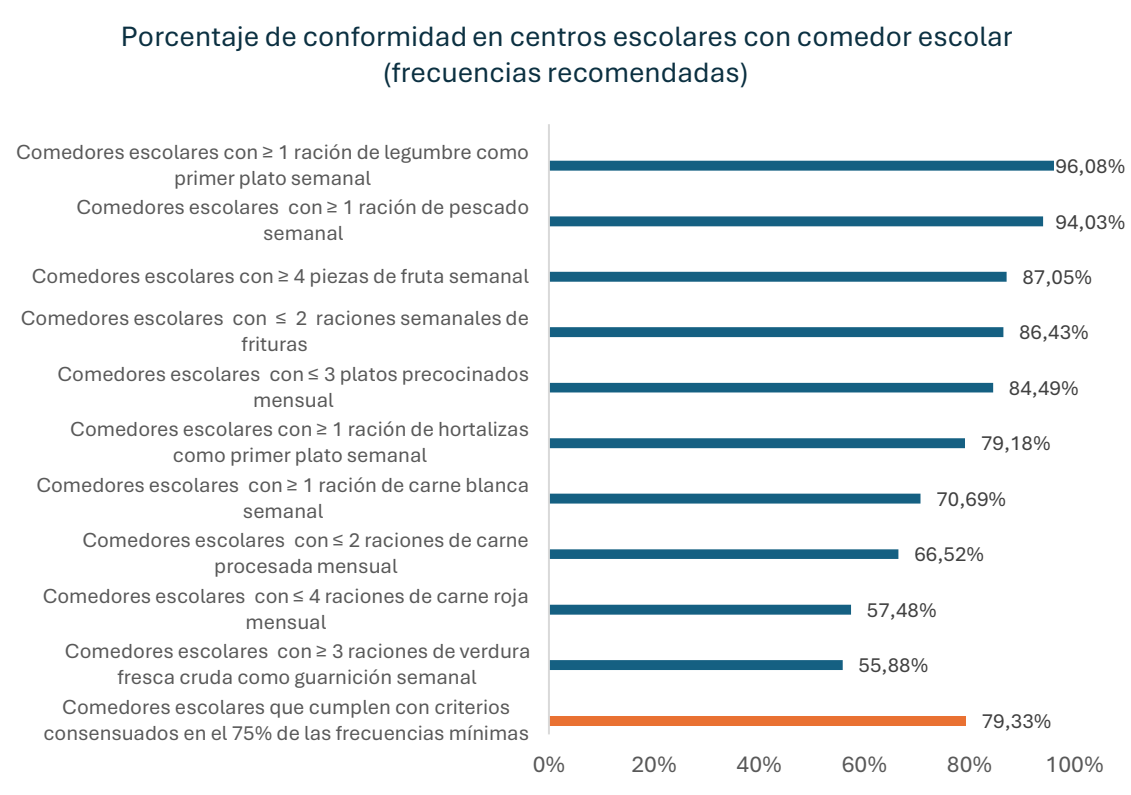

Gráfico 1. Porcentaje de cumplimiento en comedores escolares en relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

2.2 Finalidad: comprobar la información proporcionada sobre los menús escolares a la familia, tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar.

2.2.1 Porcentaje de centros escolares que dan información correcta sobre la programación mensual de los menús a las familias tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar: **90,32 %**

Definición: información correcta, clara y detallada de la programación mensual de todos los menús.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que proporcionan información del menú a la familia	Porcentaje
5.558	5.020	90, 32%

Tabla 12. Datos aportados por 17 CC. AA

2.2.2 Porcentaje de centros escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía a las familias tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar: **61,08 %**

Definición: información con orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias	Porcentaje
5.558	3.395	61,08 %

Tabla 13. Datos aportados por 17 CC. AA

2.3 Finalidad: comprobar que se suministran menús especiales por motivos de salud, (alergias e intolerancias), éticos y religiosos.

2.3.1 Porcentaje de centros que suministran menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias): **83,61 %**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que suministras menú especial por motivos de salud	Porcentaje
5.558	4.647	83, 61%

Tabla 14. Datos aportados por 17 CC. AA

2.3.2 Porcentaje de centros que suministran menús especiales por motivos éticos o religiosos**: 61,91 %**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que suministras menú especial por éticos o religiosos	Porcentaje
5.558	3.441	61,91 %

Tabla 15. Datos aportados por 17 CC. AA

2.4 Finalidad: comprobar que se facilitan los medios de refrigeración y calentamiento de uso exclusivo para los menús especiales.

2.4.1 Porcentaje de centros que facilitan medios de refrigeración y calentamientos para menús especiales: **10,81 %**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que facilitan medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales	Porcentaje
5.558	601	10,81 %

Tabla 16. Datos aportados por 10 CC. AA

2.5 Finalidad: comprobar que en el comedor escolar sólo se sirve agua como bebida.

2.5.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que sirven sólo agua como bebida: **91,36 %**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares con agua como única bebida	Porcentaje
5.558	5.078	91,36 %

Tabla 17. Datos aportados por 17 CC. AA

2.6 Finalidad: comprobar el tipo de aceite utilizado para la preparación de los platos del menú escolar.

2.6.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar: **55,70 %**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan solo aceite de oliva virgen para aliñar	Porcentaje
5.558	3.096	55,70 %

Tabla 18. Datos aportados por 17 CC. AA

2.6.2 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar: **63,39 %**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar	Porcentaje
5.558	3.523	63,39 %

Tabla 19. Datos aportados por 17 CC. AA

2.6.3 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír: **28,92%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír	Porcentaje
5.558	2.949	52,90 %

Tabla 20. Datos aportados por 17 CC. AA

2.7 Finalidad: comprobar que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias: **51,31 %**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que utilizan sal yodada	Porcentaje
5.558	2.852	**51,31 %**

Tabla 21. Datos aportados por 17 CC. AA

2.8 Finalidad: comprobar que se ofertan variedades integrales de cereales (pan, arroz, pasta).

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un mínimo de variedades integrales de cereale**s: 40,37 %**

Definición: al menos una vez a la semana pan integral y una variedad integral de pasta o arroz.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús incluyen variedades de cereal integral.	Porcentaje
5.558	2.244	40,37 %

Tabla 22. Datos aportados por 17 CC. AA

2.9 Finalidad. Comprobar que se supervisa el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar en el que el menú es supervisado por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética: **59,55 %**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús son supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	Porcentaje
5.558	3.310	59,55 %

Tabla 23. Datos aportados por 17 CC. AA

2.10 Finalidad. Comprobar que se cumplan criterios de temporada y proximidad.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad: **75,18 %**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús cumple criterios de temporada y proximidad.	Porcentaje
2.647	1.990	75,18 %

Tabla 24. Datos aportados por 10 CC. AA

2.11 Finalidad. Comprobar que se cumplen criterios de producción ecológica.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen con el 5% de producción ecológica: **49,30 %**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús cumple criterios de producción ecológica.	Porcentaje
2.647	1.305	49,30 %

Tabla 25. Datos aportados por 11 CC. AA

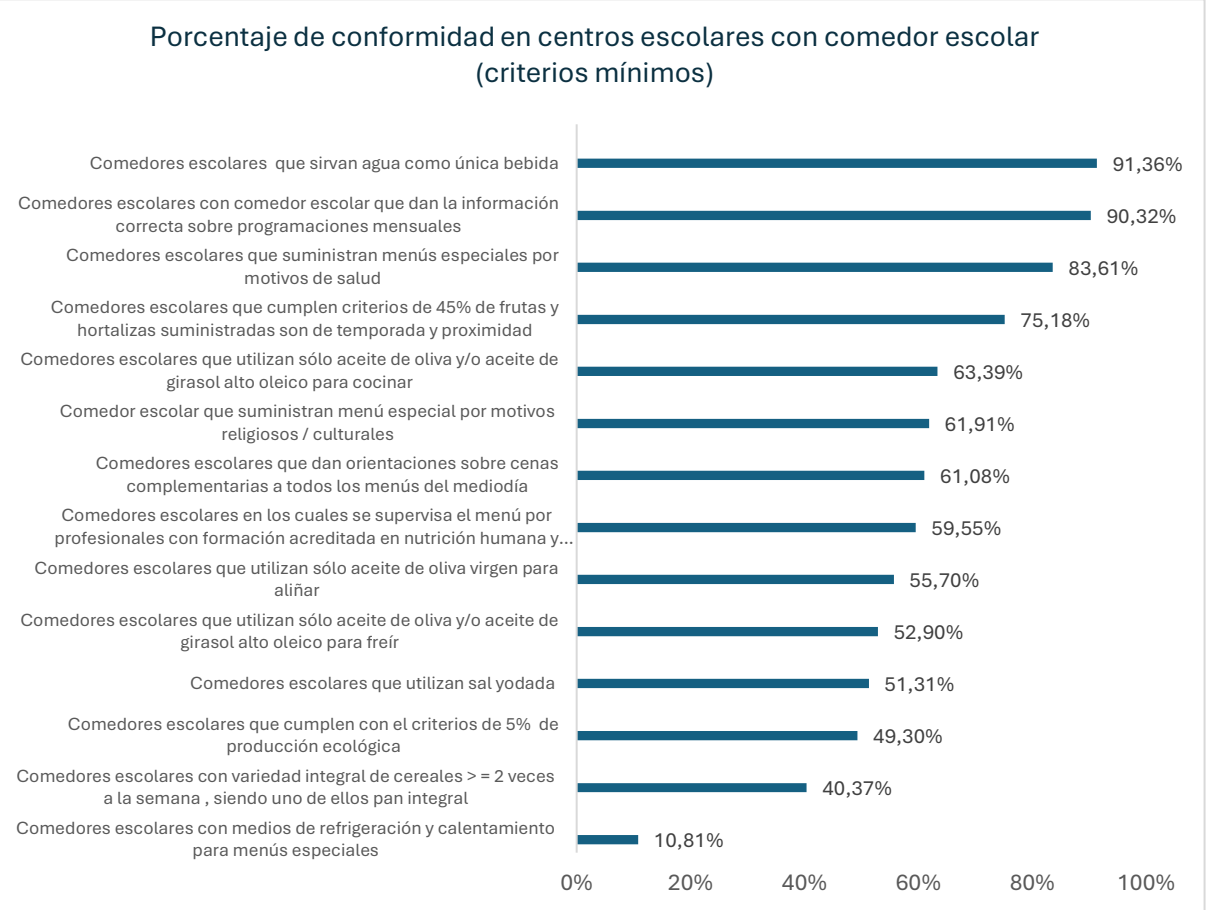

Gráfico 2. Porcentaje de cumplimiento en los centros con comedor escolar.

OBJETIVO OPERATIVO 2 (INFORME ANUAL 2023)

Objetivo: Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en el Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares (Programa 16) con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente

L**os indicadores que a continuación se desarrollan para el objetivo operativo 2 se referirán a los centros escolares con comedor escolar evaluados anualmente**.

2.12 Finalidad: comprobar el cumplimiento de las frecuencias establecidas para diferentes grupos de alimentos en los menús de los comedores escolares.

2.12.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen las frecuencias mínimas recomendadas para los diferentes grupos de alimentos del Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares (Programa 16): **78,47%**

(*) Cuando se cumpla al menos el 75% de las frecuencias recomendadas en el Protocolo del Programa 16, se considera que la evaluación del menú es favorable en este criterio, aunque se realizarán recomendaciones dirigidas a la mejora de las frecuencias recomendadas cuando no se cumpla el 100%.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con las frecuencias recomendadas	Porcentaje
5.104	4005	78,47%

Tabla 26. Datos aportados por 14 CC. AA

2.12.2 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de fruta fresca a la semana: **83,72%**

Definición: fruta mínima semanal recomendada: 4 piezas

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencia ración fruta	Porcentaje
5.104	4273	83,72%

Tabla 27. Datos aportados por 14 CC. AA

2.12.3 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de hortalizas a la semana: **87,89%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de hortalizas como primer plato: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencia hortalizas	Porcentaje
5.104	4.486	87,89%

Tabla 28. Datos aportados por 14 CC. AA

2.12.4 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de verduras frescas crudas como guarnición a la semana: **62,68 %**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de ensalada de verdura fresca cruda como guarnición: 3 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencias verduras frescas crudas como guarnición	Porcentaje
5.104	3199	62,68%

Tabla 29. Datos aportados por 14 CC. AA

2.12.5 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de legumbres como primer plato a la semana: **85,89%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de legumbres como primer plato: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de legumbres	Porcentaje
5.104	4.384	85,89%

Tabla 30. Datos aportados por 14 CC. AA

2.12.6 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de pescado a la semana: 92,77**%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de pescado: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de pescado	Porcentaje
5.104	4.735	92,77%

Tabla 31. Datos aportados por 14 CC. AA

2.12.7 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen con la frecuencia mínima recomendada de carne blanca a la semana: 56,78**%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de carne blanca: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne blanca	Porcentaje
5.104	2.898	56,78%

Tabla 32. Datos aportados por 14 CC. AA

2.12.8 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de carne roja al mes: **38,89%**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de carne roja: 4 raciones, siempre que no haya ninguna ración mensual de carne procesada.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne roja	Porcentaje
5.104	1.985	38,89%

Tabla 33. Datos aportados por 14 CC. AA

2.12.9 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de carne procesada al mes: **58,78%**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de carne procesada: 2 raciones.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne procesada	Porcentaje
5.104	3.000	58,78%

Tabla 34. Datos aportados por 14 CC. AA

2.12.10 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de platos precocinados al mes**: 67,12%**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de platos precocinados: 3 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de platos precocinados	Porcentaje
5.104	3.426	67,12%

Tabla 35. Datos aportados por 14 CC. AA

2.12.11 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de frituras a la semana:**70,85 %**

Definición: frecuencia máxima semanal recomendada de frituras: 2 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de frituras	Porcentaje
5.104	3.616	70,85%

Tabla 36. Datos aportados por 14 CC. AA

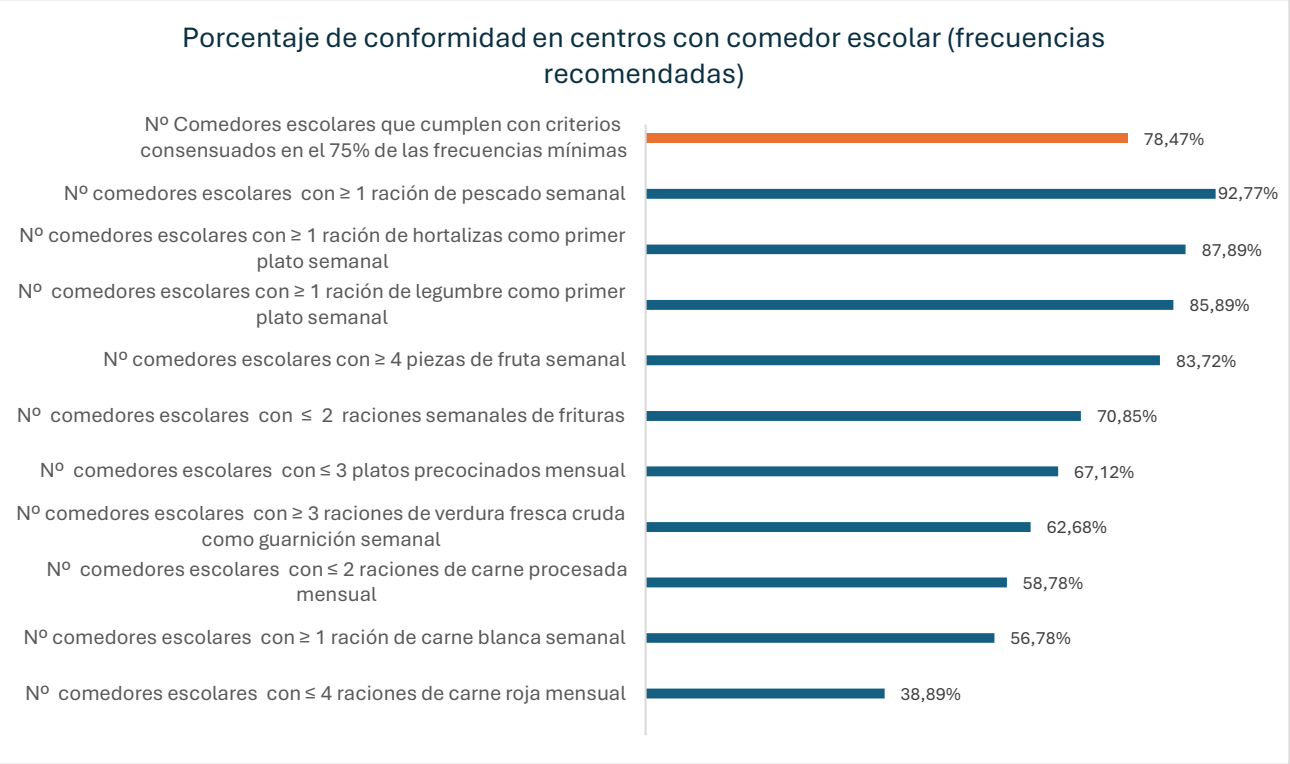

Gráfico 3. Porcentaje de cumplimiento en comedores escolares en relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

2.13 Finalidad: comprobar la información proporcionada sobre los menús escolares a la familia, tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar.

2.13.1 Porcentaje de centros escolares que dan información correcta sobre la programación mensual de los menús a las familias tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar: **92,28 %**

Definición: información correcta, clara y detallada de la programación mensual de todos los menús.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que proporcionan información del menú a la familia	Porcentaje
5.104	4.710	92,28%

Tabla 37. Datos aportados por 14 CC. AA

2.13.2 Porcentaje de centros escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía a las familias tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar: **69,98%**

Definición: información con orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias	Porcentaje
5.104	3.572	69,98%

Tabla 38. Datos aportados por 14 CC. AA

2.14 Finalidad: comprobar que se suministran menús especiales por motivos de salud, (alergias e intolerancias), éticos y religiosos.

2.14.1 Porcentaje de centros que suministran menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias): **88,81%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que suministras menú especial por motivos de salud	Porcentaje
5.104	4.533	88,81%

Tabla 39. Datos aportados por 14 CC. AA

2.14.2 Porcentaje de centros que suministran menús especiales por motivos éticos o religiosos**: 51,96%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que suministras menú especial por éticos o religiosos	Porcentaje
5.104	2.652	51,96%

Tabla 40. Datos aportados por 10 CC. AA

2.15 Finalidad: comprobar que se facilitan los medios de refrigeración y calentamiento de uso exclusivo para los menús especiales.

2.15.1 Porcentaje de centros que facilitan medios de refrigeración y calentamientos para menús especiales: **35,64%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que facilitan medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales	Porcentaje
5.104	1.819	35,64%

Tabla 41. Datos aportados por 8 CC.AA

2.16 Finalidad: comprobar que en el comedor escolar sólo se sirve agua como bebida.

2.16.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que sirven sólo agua como bebida: **83,58%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares con agua como única bebida	Porcentaje
5.104	4.266	83,58%

Tabla 42. Datos aportados por 13 CC. AA

2.17 Finalidad: comprobar el tipo de aceite utilizado para la preparación de los platos del menú escolar.

2.17.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar: **58,72%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan solo aceite de oliva virgen para aliñar	Porcentaje
5.104	2.997	58,72%

Tabla 43. Datos aportados por 14 CC. AA

2.17.2 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar: **60,23%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar	Porcentaje
5.104	3.074	60,23%

Tabla 44. Datos aportados por 13 CC. AA

2.17.3 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír: **28,92%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír	Porcentaje
5.104	1.476	28,92%

Tabla 45. Datos aportados por 11 CC. AA

2.18 Finalidad: comprobar que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias: **44,51%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que utilizan sal yodada	Porcentaje
5.104	2.272	**44,51%**

Tabla 46. Datos aportados por 10 CC. AA

2.19 Finalidad: comprobar que se ofertan variedades integrales de cereales (pan, arroz, pasta).

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un mínimo de variedades integrales de cereale**s: 24,51%**

Definición: al menos una vez a la semana pan integral y una variedad integral de pasta o arroz.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús incluyen variedades de cereal integral.	Porcentaje
5.104	1.251	24,51%

Tabla 47. Datos aportados por 13 CC. AA

2.20 Finalidad. Comprobar que se supervisa el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar en el que el menú es supervisado por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética: **66,50%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús son supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	Porcentaje
5.104	3.394	66,50%

Tabla 48. Datos aportados por 12 CC. AA

2.21 Finalidad. Comprobar que se cumplan criterios de temporada y proximidad.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad: **60,54%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús cumple criterios de temporada y proximidad.	Porcentaje
2.154	1.304	60,54%

Tabla 49. Datos aportados por 7 CC. AA

2.22 Finalidad. Comprobar que se cumplen criterios de producción ecológica.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen con el 5% de producción ecológica: **55,71%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús cumple criterios de producción ecológica.	Porcentaje
2.154	1.200	55,71%

Tabla 50. Datos aportados por 7 CC. AA

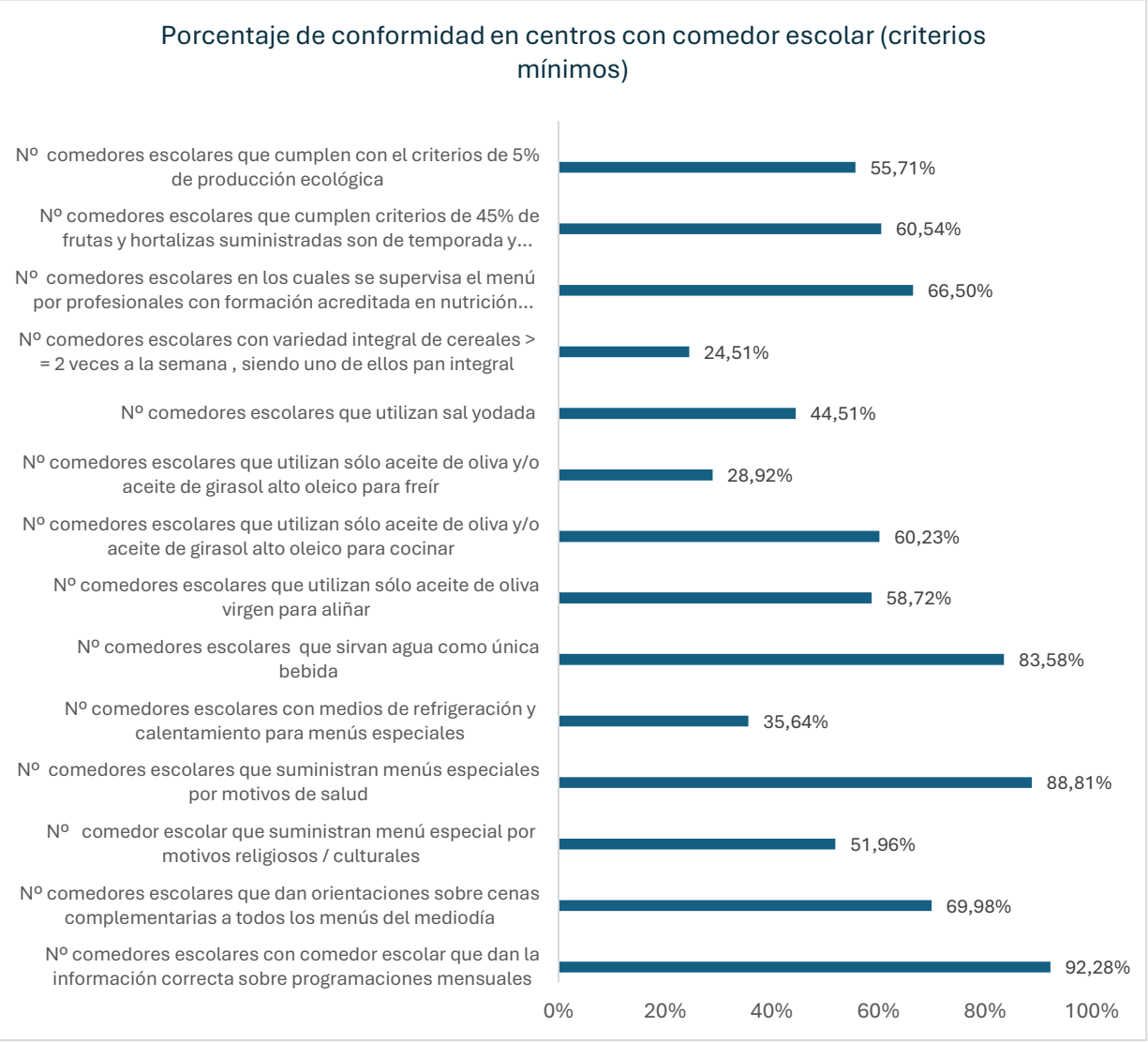

Gráfico 4. Porcentaje de cumplimiento en los centros con comedor escolar.

OBJETIVO OPERATIVO 2 (INFORME ANUAL 2022)

Objetivo: Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en el Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares (Programa 16) con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente

L**os indicadores que a continuación se desarrollan para el objetivo operativo 2 se referirán a los centros escolares con comedor escolar evaluados anualmente**.

2.23 Finalidad: comprobar el cumplimiento de las frecuencias establecidas para diferentes grupos de alimentos en los menús de los comedores escolares.

2.23.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen las frecuencias mínimas recomendadas para los diferentes grupos de alimentos del Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares (Programa 16): **62,67%**

(*) Cuando se cumpla al menos el 75% de las frecuencias recomendadas en el Protocolo del Programa 16, se considera que la evaluación del menú es favorable en este criterio, aunque se realizarán recomendaciones dirigidas a la mejora de las frecuencias recomendadas cuando no se cumpla el 100%.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con las frecuencias recomendadas	Porcentaje
3496	2191	62,67%

Tabla 51. Datos aportados por 10 CC. AA

2.23.2 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de fruta fresca a la semana: **85,67%**

Definición: fruta mínima semanal recomendada: 4 piezas

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencia ración fruta	Porcentaje
3496	2995	85,67%

Tabla 52. Datos aportados por 12 CC. AA

2.23.3 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de hortalizas a la semana: **88,56%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de hortalizas como primer plato: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencia hortalizas	Porcentaje
3496	3096	88,56%

Tabla 53. Datos aportados por 12 CC. AA

2.23.4 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de verduras frescas crudas como guarnición a la semana: **59,78%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de ensalada de verdura fresca cruda como guarnición: 3 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen frecuencias verduras frescas crudas como guarnición	Porcentaje
3496	2090	59,78%

Tabla 54. Datos aportados por 10 CC. AA

2.23.5 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de raciones de legumbres como primer plato a la semana: **95,51%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de legumbres como primer plato: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de legumbres	Porcentaje
3496	3339	95,51%

Tabla 55. Datos aportados por 12 CC. AA

2.23.6 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús cumplen con la frecuencia mínima recomendada de pescado a la semana: **94,62%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de pescado: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de pescado	Porcentaje
3496	3308	94,62%

Tabla 56. Datos aportados por 12 CC. AA

2.23.7 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen con la frecuencia mínima recomendada de carne blanca a la semana: **65,02%**

Definición: frecuencia mínima semanal recomendada de carne blanca: 1 ración

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne blanca	Porcentaje
3496	2273	65,02%

Tabla 57. Datos aportados por 10 CC. AA

2.23.8 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de carne roja al mes: **63,73%**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de carne roja: 4 raciones, siempre que no haya ninguna ración mensual de carne procesada.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne roja	Porcentaje
3496	2228	63,73%

Tabla 58. Datos aportados por 9 CC. AA

2.23.9 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de carne procesada al mes: **56,15%**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de carne procesada: 2 raciones.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de carne procesada	Porcentaje
3496	1963	56,15%

Tabla 59. Datos aportados por 9 CC. AA

2.23.10 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de platos precocinados al mes: **77,32%**

Definición: frecuencia máxima mensual recomendada de platos precocinados: 3 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de platos precocinados	Porcentaje
3496	2703	77,32%

Tabla 60. Datos aportados por 11 CC. AA

2.23.11 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un máximo de frituras a la semana: **88,62%**

Definición: frecuencia máxima semanal recomendada de frituras: 2 raciones

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que cumplen con frecuencias de frituras	Porcentaje
3496	3098	88,62%

Tabla 61. Datos aportados por 11 CC. AA

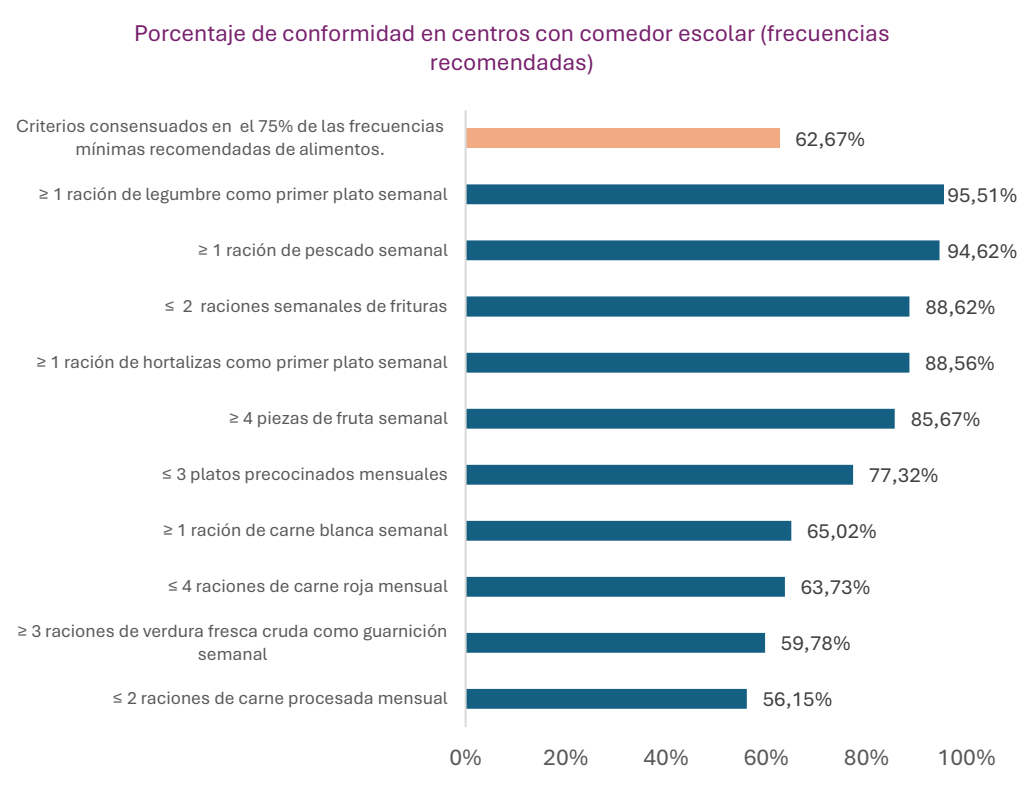

Gráfico 5. Porcentaje de cumplimiento en comedores escolares en relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

2.24 Finalidad: comprobar la información proporcionada sobre los menús escolares a la familia, tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar.

2.24.1 Porcentaje de centros escolares que dan información correcta sobre la programación mensual de los menús a las familias tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar: **92,42%**

Definición: información correcta, clara y detallada de la programación mensual de todos los menús.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que proporcionan información del menú a la familia	Porcentaje
3496	3266	93,42%

Tabla 62. Datos aportados por 12 CC. AA

2.24.2 Porcentaje de centros escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía a las familias tutores o personas responsables del alumnado usuario del servicio de comedor escolar: **69,48%**

Definición: información con orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias	Porcentaje
3496	2429	69,48%

Tabla 63. Datos aportados por 11 CC. AA

2.25 Finalidad: comprobar que se suministran menús especiales por motivos de salud, (alergias e intolerancias), éticos y religiosos.

2.25.1 Porcentaje de centros que suministran menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias): **76,17%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que suministras menú especial por motivos de salud	Porcentaje
3496	2663	76,17%

Tabla 64. Datos aportados por 12 CC. AA

2.25.2 Porcentaje de centros que suministran menús especiales por motivos éticos o religiosos: **51,14%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que suministras menú especial por éticos o religiosos	Porcentaje
3496	1788	51,14 %

Tabla 65. Datos aportados por 9 CC. AA

2.26 Finalidad: comprobar que se facilitan los medios de refrigeración y calentamiento de uso exclusivo para los menús especiales.

2.26.1 Porcentaje de centros que facilitan medios de refrigeración y calentamientos para menús especiales: **4,29%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que facilitan medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales	Porcentaje
3496	150	4,29%

Tabla 66. Datos aportados por 4 CC.AA

2.27 Finalidad: comprobar que en el comedor escolar sólo se sirve agua como bebida.

2.27.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que sirven sólo agua como bebida: **92,13%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares con agua como única bebida	Porcentaje
3496	3221	92,13%

Tabla 67. Datos aportados por 12 CC. AA

2.28 Finalidad: comprobar el tipo de aceite utilizado para la preparación de los platos del menú escolar.

2.28.1 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar: **53,63%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan solo aceite de oliva virgen para aliñar	Porcentaje
3496	1875	53,63%

Tabla 68. Datos aportados por 12 CC. AA

2.28.2 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar: **60,98%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar	Porcentaje
3496	2132	60,98%

Tabla 69. Datos aportados por 10 CC. AA

2.28.3 Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír: **29,52%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares utilizan aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír	Porcentaje
3496	1032	29,52%

Tabla 70. Datos aportados por 9 CC. AA

2.29 Finalidad: comprobar que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que utilizan sal yodada para aderezar las preparaciones culinarias: **30,32%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares que utilizan sal yodada	Porcentaje
3496	1060	**30,32%**

Tabla 71. Datos aportados por 8 CC. AA

2.30 Finalidad: comprobar que se ofertan variedades integrales de cereales (pan, arroz, pasta).

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar cuyos menús incluyen un mínimo de variedades integrales de cereale**s: 32,01%**

Definición: al menos una vez a la semana pan integral y una variedad integral de pasta o arroz.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús incluyen variedades de cereal integral.	Porcentaje
3496	1119	32,01%

Tabla 72. Datos aportados por 11 CC. AA

2.31 Finalidad. Comprobar que se supervisa el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar en el que el menú es supervisado por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús son supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	Porcentaje
3496	2161	61,81%

Tabla 73. Datos aportados por 10 CC. AA

2.32 **Finalidad**. Comprobar que se cumplan criterios de temporada y proximidad.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad: **66,28%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús cumple criterios de temporada y proximidad.	Porcentaje
866	574	66,28%

Tabla 74. Datos aportados por 4 CC. AA

2.33 **Finalidad**. Comprobar que se cumplen criterios de producción ecológica.

Porcentaje de centros escolares con comedor escolar que cumplen con el 5% de producción ecológica: **56,70%**

Número de centros escolares con comedor evaluados	Centros escolares cuyos menús cumple criterios de producción ecológica.	Porcentaje
866	491	56,70%

Tabla 75. Datos aportados por 4 CC. AA

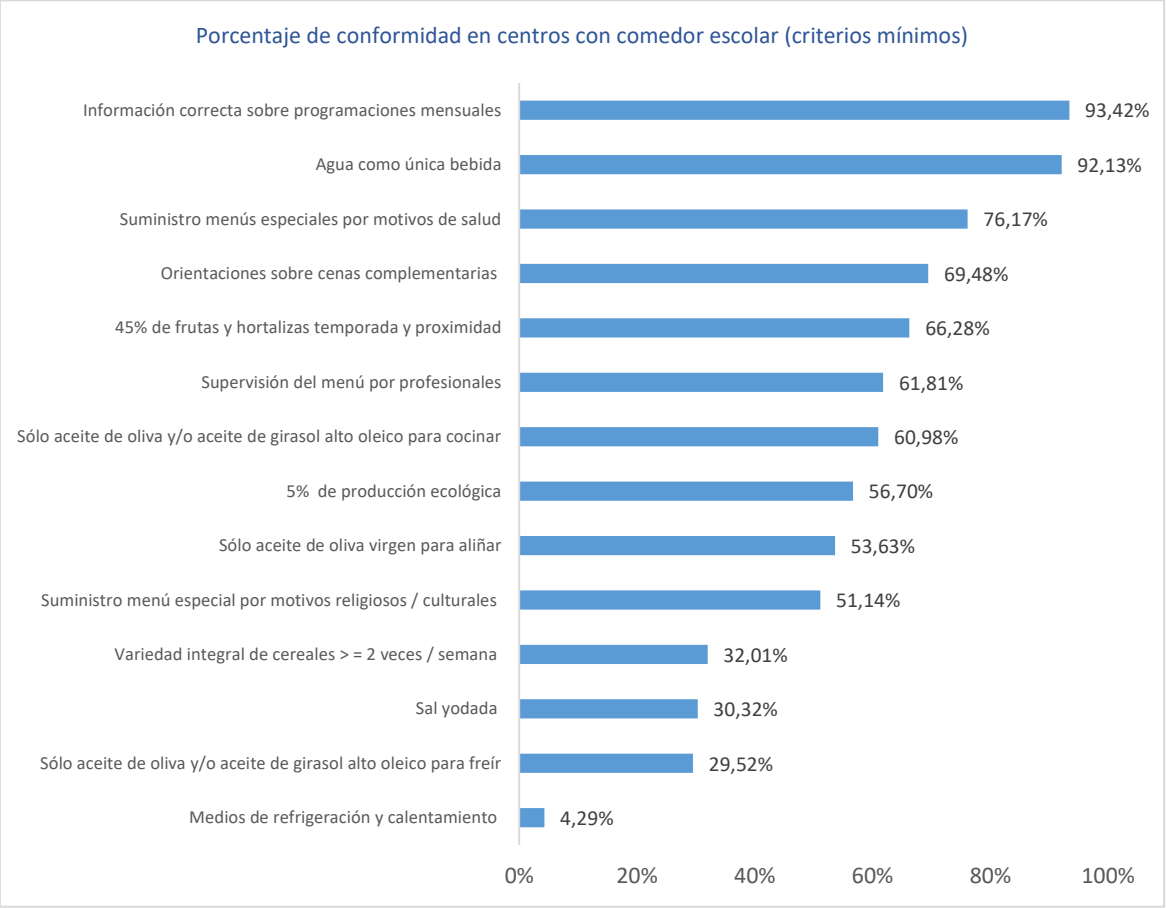

Gráfico 6. Porcentaje de cumplimiento en los centros con comedor escolar.