

INFORME SUPERVISIÓ DE MENÚ ESCOLAR

En virtut del que disposa el **RD 315/2025**, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament 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, el menú ha estat supervisat per professionals amb formació acreditada.

Per a l'anàlisi de la composició del menú es prenen com a referència les freqüències de consum obligatòries* a complir a les programacions els menús del mig dia servits al centre educatiu (Article 9: Requisits i Criteris per a la programació dels menús escolars)

El no compliment d'algun dels requisits i criteris obligatoris es tipifica en aquest informe com a **INCOMPLIMENT**.

Aquesta avaluació no fa al·lusió a recomanacions o aspectes presents al RD relacionats amb la composició dels menús que no tenen caràcter obligatori. Com a part de la supervisió del menú es proposen mesures per a l'esmena dels incompliments detectats, així com comentaris de millora voluntaris derivats de l'anàlisi dietètica realitzada pel dietista.



Alineados
con la Nueva
Normativa

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

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


Ámbito de aplicación

Centros públicos, concertados y privados
Educación Infantil 3.º ciclo, primaria, secundaria, bachillerato, educación especial o ciclos formativos de FP


¿Cómo se controla?

Programa de Control de la Cadena Alimentaria
Ministerio de Sanidad

Programación de Menús

Primeros

Arroz → 1 ración/semana
→ 1 ración/semana
Pasta → 1 ración/semana
Legumbres → 1-2 raciones/semana
Hortalizas → 1-2 raciones/semana

Segundos

Carnes → máx. 3 raciones/semana
→ máx. 1 ración/semana de carne roja.
Máx. 2 raciones/mes de carne procesada.
Pescado → 1-3 raciones/semana
Huevos → 1-2 raciones/semana
Platos con base de proteína vegetal → 1-3 raciones/semana

Guarniciones

Ensaladas Variadas → 3-4 raciones/semana
Otras (patatas, hortalizas y legumbres) → 1-2 raciones/semana

Postres

Frutas frescas → 4-5 raciones/semana
Otros → máx. 1 ración/semana
Preferiblemente yogur sin azúcar o queso fresco.

Otras consideraciones:

Arroz/Pasta integral → mín. 4 veces/mes
Frituras → máx. 1 vez/semana
Pan Integral → mín. 2 veces/semana

Priorizar alternar → pescado azul/blanco
Se podrán incluir crustáceos y moluscos.
Precocinados → máx. 1 vez/mes
Sal yodada → en cantidad reducida


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



INFORME SUPERVISIÓ DE MENÚ ESCOLAR **SANT GABRIEL BARCELONA**

MES D'AVALUACIÓ: **NOVEMBRE 2026**

RESULTAT DE LA SUPERVISIÓ DE LA COMPOSICIÓ DEL MENU

Per a l'avaluació de les freqüències setmanals dels diferents grups d'aliments del menú s'han extrapolat les freqüències obligatòries al nombre de dies amb servei de menjador escolar durant el període objecte d'avaluació, prenent com a referència per complir les freqüències de consum obligatòries setmanes de 5 dies de servei.

Sota aquest criteri d'extrapolació, al menú supervisat **NO S'HA DETECTAT INCOMPLI-MENTS** a les freqüències d'aliments.