

# ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE ALS CENTRES EDUCATIUS

REIAL DECRET 315/2025

**De 15 d'abril** pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.



Scolarest



# Scolarest

Ens adaptem a la **Nova Normativa**

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

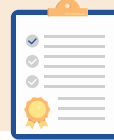
Desenvolupament de la Llei 17/2011 | Seguretat alimentària i nutrició

## Àmbit d'aplicació



Centres públics, concertats i privats  
Educació infantil, 2n cicle, primària, secundària, batxillerat, educació especial o cicles formatius d'FP.

## Com es controla?



Programa de Control de la Cadena Alimentària  
Ministeri de Sanitat

## Programació de Menús

### Primers



Arròs  
→ **1 ració/setmana**



Pasta  
→ **1 ració/setmana**



Llegums  
→ **1-2 racions/setmana**



Hortalisses  
→ **1-2 racions/setmana**

### Segons

#### Carns

→ **màx. 3 racions/setmana**  
Màx. 1 ració/setmana de carn vermella.  
Màx. 2 racions/mes de carn processada.

Peix → **1-3 racions/setmana**

Ous → **1-2 racions/setmana**

Plats amb base de proteïna vegetal → **1-5 racions/setmana**



### Guarnicions

Amanides Variades  
→ **3-4 racions/setmana**



Altres (patates, hortalisses i llegums)  
→ **1-2 racions/setmana**



### Postres

Fruita fresca → **4-5 racions/setmana**

Altres → **màx. 1 ració/setmana**  
Preferiblement iogurt sense sucre o formatge fresc.



### Altres consideracions:



Arròs/Pasta integral → **mín. 4 vegades/mes**



Es prioritza l'alternança → **peix blau/ blanc**

Es poden incloure crustacis i mol·luscs.



Fregits → **màx. 1 vegada/setmana**



Precuinats → **màx. 1 vez/mes**



Pa Integral → **mín. 2 vegades/setmana**



Sal iodada → **quantitat reduïda**

L'aigua és l'única beguda sempre disponible!  
Foment de l'ús de gerres reutilitzables i fonts d'aigua potable.



## Menús especials

**Menús disponibles** per a alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies o malalties degudament acreditades amb certificat mèdic.

Menús adaptats per motius ètics o religiosos.

- ✓ T.
- ✓ 1
- ✓ 3
- ✓ 8
- ♥ 3
- ✓ 4
- ✓ 5



## Informació clara per a les famílies



**Planificació mensual** dels menús que se serviran.



**Orientacions** perquè el sopar es complementi amb el menú del migdia.

## Màquines de venda automàtica i cafeteria

### VENDA D'ALIMENTS I BEGUDES AL CENTRE ESCOLAR

**Prohibició de venda de productes rics en sal, sucres, greixos, calories i cafeïna.**

Quantitat màxima permesa per porció envasada:

❌ > 200 Kcal

❌ Greixos, sucres i sal (per porció)

· Màx. 35% Kcal procedents de greixos i màx. 7,8 g de greix.

· Màx. 10% Kcal procedents de greixos saturats i màx. 2,2 g.

· Màx. 10% Kcal procedents de sucre afegit o lliures i màx. de 5 g.

· Màx. 0,5 g de sal (0,2 g de sodi).

❌ Cafeïna > 15mg/100ml

> Es prohibeix la instal·lació de màquines de venda automàtica a zones de pas d'accés a infantil i primària. No tindran publicitat.

> Aquestes prohibicions no s'apliquen als productes que s'elaboren al centre



# Scolarest

Inspirant a través de l'alimentació!

ENTRADA EN VIGOR: abril de 2027

## SOSTENIBILITAT

**CRITERIS NUTRICIONALS I DE SOSTENIBILITAT PER A LA CONTRACTACIÓ I ADQUISICIÓ D'ALIMENTS I BEGUDES A MENJADORS ESCOLARS**



• **Fruita i verdura de temporada:**  
> **45%** de les racions seran de temporada.

• **Aliments ecològics:**  
> **5%** del total de cost o 2 plats principals al mes.

**Limitació de l'ús de concentrats** de brou i potenciadors del gust

Si es fan servir, tindran un contingut baix en sal (-25%).



## Olis

✓ Per amanir: **oli d'oliva verge o verge extra.**

✓ Per cuinar: **preferiblement, oli de gira-sol alt oleic o oli d'oliva.**



**Menys ús de dosis unitàries d'amaniments i limitació de la mida de les dosis:**



Sucres → **3 g**



Sal → **0,8 g**



Altres salses → **10 g**



Oli d'oliva verge → **10 ml**



Vinagre → **8 ml**