

Estimats,

Ens adreçem a vostè amb la finalitat d'informar-lo sobre les novetats normatives que afectaran els centres educatius a partir del proper curs escolar, conforme al que disposa el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, publicat al BOE núm. 92, de 16 d'abril de 2025.

Aquest Reial decret estableix noves normes per fomentar una alimentació saludable i sostenible als centres escolars, en desenvolupament de la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. A continuació, se'n resumeixen els aspectes més rellevants:

1. Àmbit d'aplicació

Afecta tots els centres educatius públics, concertats i privats que imparteixen ensenyaments des d'educació infantil fins a formació professional.

2. Composició i qualitat dels menús escolars

- Els àpats hauran de ser equilibrats i supervisats per professionals en nutrició.
- Els menús escolars, servits de dilluns a divendres, es confeccionaran tenint en compte les freqüències de consum dels diferents grups d'aliments, segons l'estructura tradicional dels components del dinar en la nostra cultura:

a) Primers plats:

1. Hortalisses: d'una a dues racions per setmana.
2. Llegums: d'una a dues racions per setmana.
3. Arròs: una ració per setmana.
4. Pasta: una ració per setmana.

b) Segons plats:

1. Peixos: d'una a tres racions per setmana.
2. Ous: d'una a dues racions per setmana.
3. Carns: màxim tres racions a la setmana. Màxim una ració de carn vermella a la setmana. Màxim dues racions de carn processada al mes.
4. Plats amb base d'aliments que aportin proteïna d'origen vegetal: d'una a cinc racions per setmana. Als centres educatius amb opció de menú vegetarià, els cinc segons plats estaran basats exclusivament en proteïna vegetal.

c) Guarnicions:

1. Amanides variades: de tres a quatre racions per setmana.
2. Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums): d'una a dues racions per setmana.

d) Postres:

1. Fruita fresca: de quatre a cinc racions per setmana.
2. Altres postres, preferiblement iogurt sense sucre afegit: màxim una vegada per setmana.

e) Altres requisits:

1. Aigua com a única beguda. Es garantirà la presència d'aigua potable com a única beguda, llevat que no sigui possible per les condicions del subministrament.
2. Com a mínim dues vegades per setmana s'oferirà pa integral.
3. Almenys el 5 % del total del cost d'adquisició d'aliments oferts seran de producció ecològica. Alternativament, almenys 2 plats principals de menjar al mes serà de producte ecològic.
4. Com a mínim quatre vegades al mes l'arròs o la pasta serà integral.
5. Es prioritzarà el consum altern de peix blau i blanc, i es podran incloure crustacis i mol·luscs.
6. Es donaran preferència a les amanides i guarnicions de verdura fresca, davant d'altres formes de presentació.
7. Es prohibirà el consum de fruits secs sencers en menors de 6 anys pel risc d'asfíxia.
8. Els fregits es limitaran a una ració per setmana com a màxim.
9. El consum de plats precuinats com pizzes, canelons, croquetes, crestes, entre altres, es limitarà a una ració al mes com a màxim.
10. S'utilitzarà sal iodada, de forma reduïda.

3. Menús especials

Els centres hauran d'oferir menús adaptats per:

- Motius de salut (al·lèrgies, intoleràncies, malalties).
- Motius ètics o religiosos.

4. Informació a les famílies

- Els centres hauran d'informar mensualment les famílies sobre els menús i la seva composició, incloent-hi al·lèrgens, tècniques culinàries i suggeriments per complementar l'alimentació a casa.

Sabem que aquests canvis suposen una transformació important en la gestió del menjador escolar, però també una gran oportunitat per millorar la salut, el benestar i l'equitat en els nostres centres educatius.

Atentament,

Departament de seguretat alimentària i nutrició

CATERING VOSTRA CUINA SL