

INFORME ANUAL 2023

Programa 16.

Menús escolares, máquinas
expendedoras y cafeterías
de los centros escolares





PROGRAMA 16. MENÚS ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS DE LOS CENTROS ESCOLARES

El bienestar nutricional de los niños y niñas en las escuelas tiene una importancia capital y el comedor escolar es un servicio complementario presente en más de la mitad de los centros escolares, por ello, la evaluación de la calidad nutricional en dichos centros, ha mostrado mejoras en la aplicación de las recomendaciones de la *Estrategia NAOS* y dada su relevancia, este programa se ha incluido como estrategia nacional dentro del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA 2021-2025).

El Programa 16, aprobado por la Comisión Institucional (CI) de la AESAN en diciembre de 2020, tiene como objetivo general contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

Para ello, los inspectores realizan controles documentales y visitas *in situ* para evaluar el cumplimiento de la normativa y recomendaciones en relación con la programación de menús en los centros escolares, la calidad nutricional de los ingredientes empleados en los menús, y las frecuencias recomendadas de los diferentes grupos de alimentos; asimismo, tiene como objetivo revisar la oferta de alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

Con el fin de armonizar la implementación del programa, se recomienda utilizar como guía en el marco de este programa el *Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías, de acuerdo al programa 16 del PNCOCA 2021-2025*, que fue aprobado posteriormente por la CI, en marzo del 2022, por supuesto, sin menoscabo de que se puedan aplicar otros criterios más exigentes de acuerdo a procedimientos de cada CC. AA.

Con objeto de realizar la evaluación que, con carácter anual, se realiza del PNCOCA y concretamente para evaluar la implantación de los criterios establecidos en este programa a nivel nacional, se ha recabado información correspondiente al período escolar (septiembre de 2022 y junio de 2023) por parte de las autoridades correspondientes de las comunidades autónomas.

En relación con ese periodo, 14 CC. AA. han informado de la realización de controles y sus resultados en el marco de este programa.

CONTROLES REALIZADOS

El control se ha realizado en los siguientes centros:

-  **Centros con comedor escolar**, con el fin de evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares
-  **Centros con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (MEABs)**, con el fin de verificar su ubicación y presencia de publicidad, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas puestos a la venta
-  **Centros con cafeterías**, para verificar la calidad nutricional de los alimentos y bebidas puestos a la venta
-  **Cocinas centrales y/o servicios de catering** que dan servicio a los comedores escolares, con el fin de verificar la calidad nutricional de los menús

Entre los datos solicitados a las CC. AA. se encuentra el censo de los centros con comedor escolar, MEABs, cafeterías y cocinas centrales. Los datos del censo facilitados este año por las 14 CC. AA., se distribuyen de la siguiente manera:

- 13 369 centros con comedor escolar
- 290 centros con máquinas expendedoras (información aportada por 10 CC. AA.)
- 1296 centros con cafeterías ((información aportada por 9 CC. AA.)
- 744 cocinas centrales (información aportada por 10 CC. AA.)

Los controles realizados en los centros escolares consisten en una revisión documental de las programaciones de los menús y una evaluación presencial mediante visita al centro. En aquellos centros que dispongan de máquinas expendedoras y cafeterías, se puede realizar control de la composición nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en las mismas, así como la ubicación y la publicidad de las máquinas expendedoras.

En relación con los datos del censo presentados, el número de centros evaluados se distribuye de la siguiente manera:

- 5095 centros con comedor escolar (39,84 %)
- 138 centros con máquinas expendedoras (47,59 %)
- 351 centros con cafeterías (27,08 %)
- 153 cocinas centrales (20,56 %)

En el gráfico 16.1 se muestra el porcentaje de centros con comedores escolares, máquinas expendedoras, cafeterías y cocinas centrales, que han sido evaluados respecto de los datos de censo disponibles para cada uno de ellos.

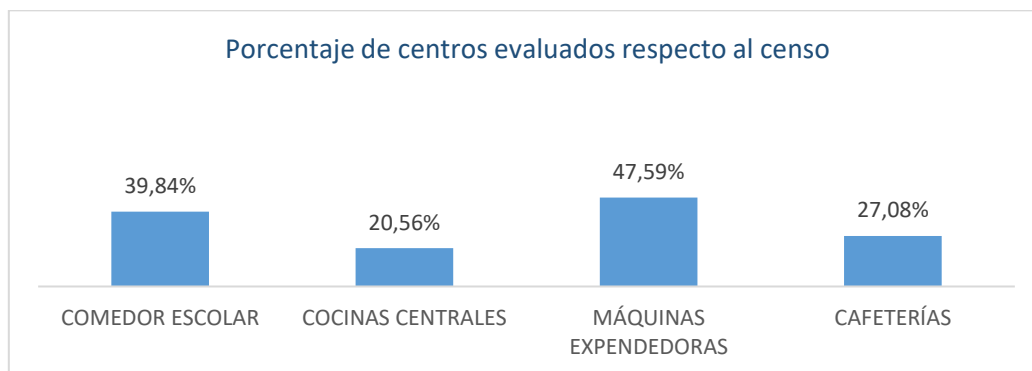


Gráfico 16.1 Porcentaje de centros evaluados respecto de los datos de censo disponibles.

El gráfico 16.2 muestra el porcentaje de alumnos y alumnas que hacen uso del comedor escolar, que corresponde con el 30,60 % del alumnado, en término medio, según información aportada por 12 CC. AA. (el rango de unas CC. AA. a otras varía de un 11 a un 64 %).

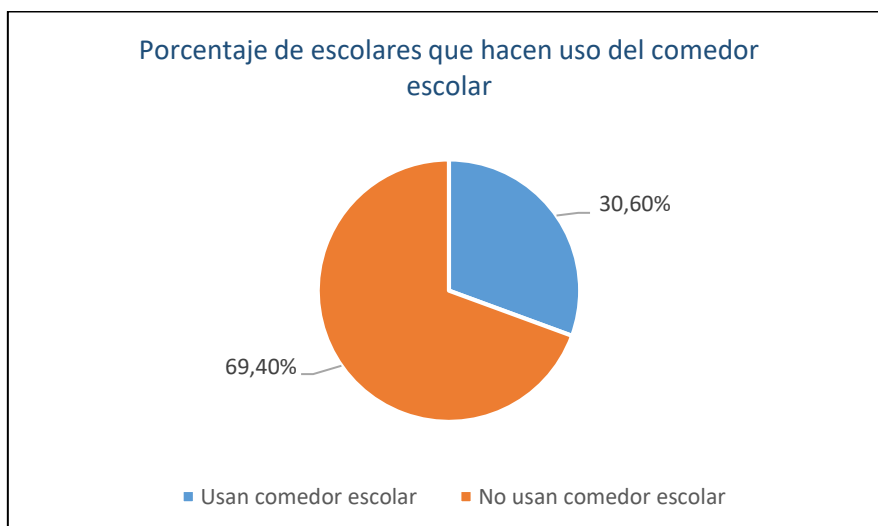


Gráfico 16.2 Porcentaje de escolares que hacen uso del comedor escolar.

RESULTADOS DEL CONTROL

Este programa tiene como objetivo realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares; también evalúa la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, ubicación y publicidad en MEABs, entre otros, de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Para evaluar el grado de cumplimiento o conformidad se toma como referencia la normativa nacional y autonómica existente, y los criterios mínimos consensuados con las CC. AA. con carácter obligatorio y que se recogen en el protocolo del programa. Los resultados del control se reflejan de la siguiente forma:

- **Informe favorable**, cuando no se detectan no conformidades ni incumplimientos.
- **Informe desfavorable**, cuando se detectan no conformidades o incumplimientos.
 - **No conformidad**, cuando los criterios consensuados y recogidos en el protocolo no se cumplen, o cuando no exista concordancia entre la evaluación documental y la evaluación presencial.
 - **Incumplimiento**, cuando los requisitos evaluados no cumplen con la normativa nacional o autonómica en materia de nutrición y seguridad alimentaria, o bien, cuando las no conformidades detectadas previamente en un control no han sido subsanadas.
- **Recomendaciones de mejora**, que se realizan si se considera necesario dar indicaciones tanto informativas como obligatorias a cumplir, con objeto de mejorar la calidad nutricional de los menús escolares y la oferta de MEABs y cafeterías, cuando la autoridad competente emite informe favorable o no favorable. Dichas recomendaciones de mejora pueden por tanto realizarse siendo el informe elaborado con resultado favorable, y en el entendimiento de que siempre se remiten recomendaciones de mejora cuando el informe sea desfavorable.

A continuación, se muestran los resultados recogidos en el marco de este programa en relación con el cumplimiento de las frecuencias y de criterios mínimos, distribuidos entre centros con comedores escolares, MEABs, cafeterías y cocinas centrales.



Evaluación de la programación de menús en comedores escolares y cocinas centrales

Entre los objetivos de este programa se encuentra comprobar, con respecto a los **menús escolares**, el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos establecidos en los pliegos de prescripciones técnicas, así como los establecidos en el *Protocolo de criterios mínimos*.

A continuación, se muestran las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos que han sido objeto de evaluación en este programa:

- Cumplimiento de los criterios consensuados en el 75 % de las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.
- Consumo superior o igual a:
 - 4 piezas de fruta semanal;
 - 1 ración de hortalizas como primer plato semanal;
 - 3 raciones de verdura fresca cruda como guarnición semanal;
 - 1 ración de legumbre como primer plato semanal;
 - 1 ración de pescado semanal;
 - 1 ración de carne blanca semanal.
- Consumo inferior o igual a:
 - 4 raciones de carne roja mensual;
 - 2 raciones de carne procesada mensual;
 - 3 platos precocinados mensuales;
 - 2 raciones semanales de frituras.

El gráfico 16.3 muestra el porcentaje de conformidad de cada uno de los criterios anteriores, siendo el mayor porcentaje de conformidad el consumo semanal de pescado superior o igual a una ración (92,77 %), seguido del consumo semanal de hortalizas como primer plato superior o igual a uno (87,89 %); por el contrario, solo el 38,89 % de los centros evaluados han cumplido con la frecuencia de consumo mensual de carne roja igual o inferior a cuatro. Globalmente, el 78,47 % de los comedores escolares evaluados cumplen con el 75 % de los criterios consensuados en las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.

Porcentaje de conformidad en centros con comedor escolar (frecuencias recomendadas)

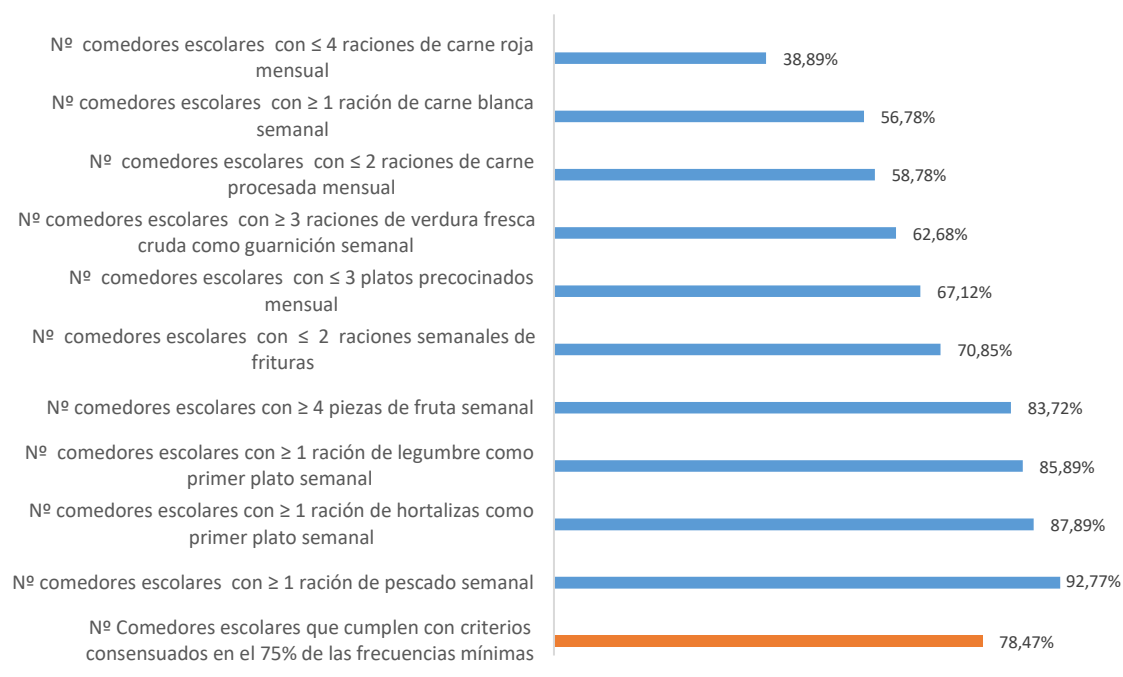


Gráfico 16.3. Porcentaje de cumplimiento en comedores escolares en relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

Por otro lado, en los centros escolares con comedor escolar se verifica además la conformidad del centro escolar en relación con los criterios establecidos en el *Protocolo de Criterios Mínimos*:

- proporciona la información correcta sobre programaciones mensuales;
- proporciona orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía;
- suministran menú especial por motivos religiosos/éticos;
- suministran menús especiales por motivos de salud;
- proporcionan medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales;
- sirven agua como única bebida;
- utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar;
- utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar;
- utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír;
- utilizan sal yodada;
- ofertan variedad integral de cereales al menos 2 veces por semana, siendo uno de ellos pan integral;
- supervisan el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética;
- cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad;
- cumplen con los criterios de 5% de producción ecológica.

Se observa que el 92,28 % de los centros evaluados ha cumplido con el criterio de información proporcionada de las programaciones mensuales, seguido de un 88,81 % de centros que suministran menús especiales por motivos de salud. En el gráfico 16.4 se muestra el porcentaje de conformidad de cada uno de los criterios anteriormente indicados.

Porcentaje de conformidad en centros con comedor escolar (criterios mínimos)

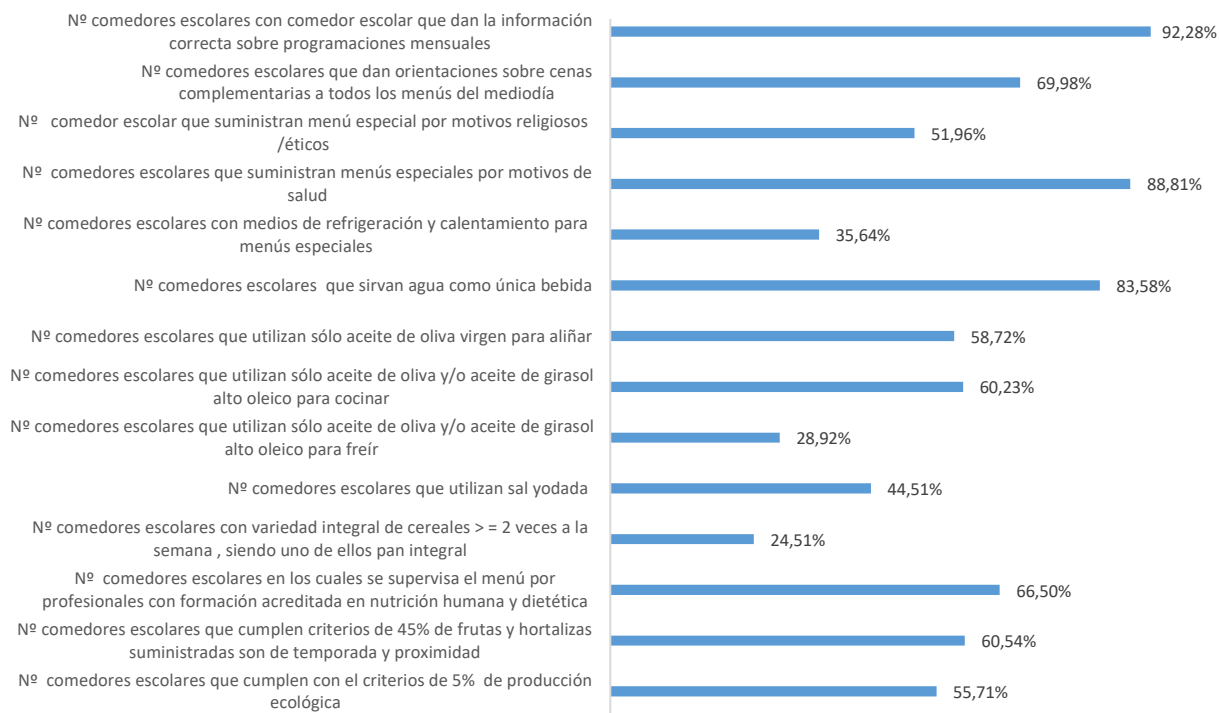


Gráfico 16.4. Porcentaje de cumplimiento en los centros con comedor escolar.

Las autoridades competentes también han llevado a cabo evaluaciones en 153 cocinas centrales o servicios de *catering* que sirven comidas a los 2316 centros escolares.

Evaluación de la oferta alimentaria y criterios nutricionales de máquinas expendedoras y cafeterías.

En la evaluación realizada en **máquinas expendedoras y cafeterías** de los centros escolares se verifica la ubicación, publicidad, composición nutricional y contenido calórico de alimentos ofertados en los centros con máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, así como los criterios nutricionales y contenido calórico de los alimentos ofertados en las cafeterías de los centros escolares.

El número de centros escolares con MEABs evaluados ha sido de 138 centros de un total de 290 censados. (47,59 %), mientras que en el caso de los centros con cafeterías han sido 351 evaluados de los 1296 centros con cafeterías censados (27,08 %).

El criterio con mayor porcentaje de conformidad ha sido el de ausencia de publicidad en las MEABs ubicadas en los centros escolares (88,41 %), seguido de la correcta ubicación (81,16 %), como se puede observar en el gráfico 16.5. Por otra parte, los centros que han cumplido con los criterios nutricionales tanto en MEABs como en cafeterías han sido de 31,88 % y 25,64 %, respectivamente.

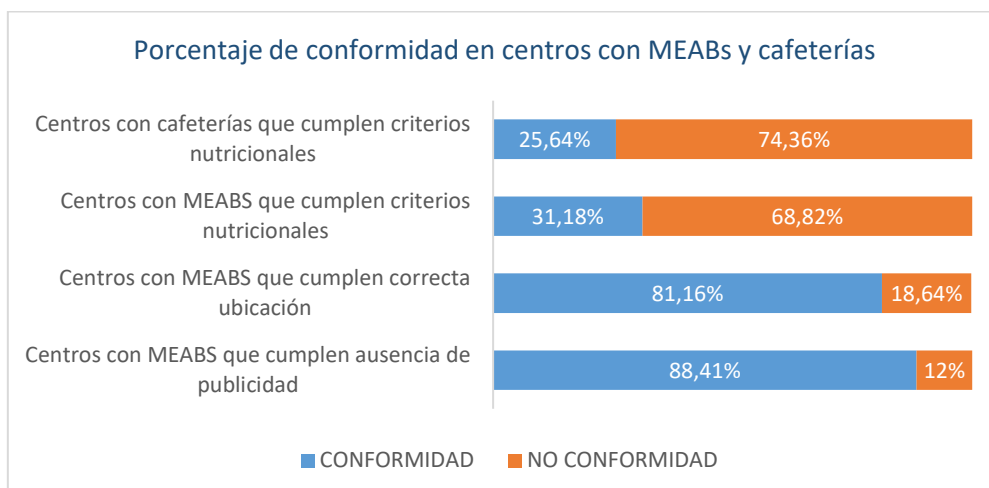


Gráfico 16.5 Porcentaje de conformidad en centros escolares con MEABs y cafeterías.

MEDIDAS ADOPTADAS FRENTE A LOS INCUMPLIMIENTOS

Con el fin de asegurar la eficacia del programa de control, las AA.CC. en sus controles emiten un informe favorable, con o sin recomendaciones de mejora, o bien, un informe desfavorable, en caso de detectar no conformidades o incumplimientos.

Del total de informes emitidos, el 62,80 % han sido con resultado favorable, mientras que 37,20 % han sido informes desfavorables, como se representa a continuación en el gráfico 16.6.

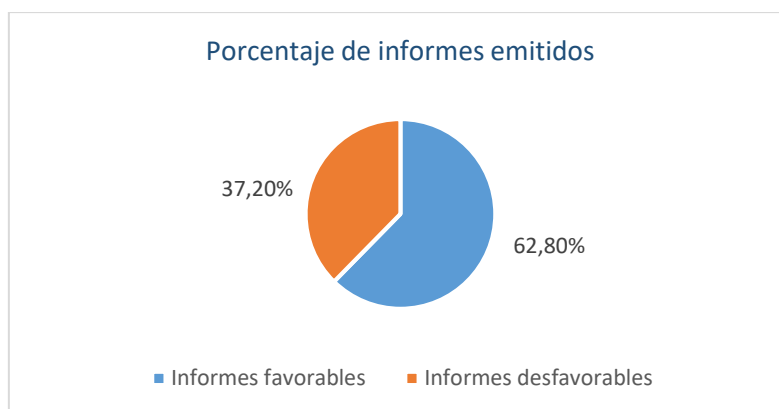


Gráfico 16.6 Porcentaje de informes según la conformidad.

Se observa que en centros escolares con comedor escolar se ha emitido un 66,05 % de informes favorables tras la evaluación, a continuación, la verificación de los centros con MEABs ha generado un 65,22 % de informes favorables como resultados del control. En relación con las cocinas centrales, el porcentaje de cocinas evaluadas con informe favorable es de un 19,85 %. En el gráfico 16.7 se representa el porcentaje de informes favorables para cada uno de los centros evaluados.

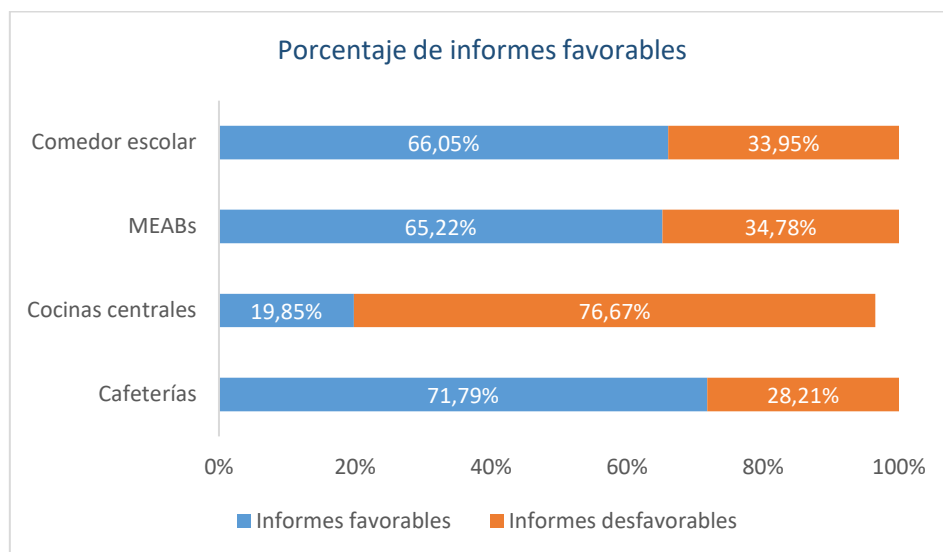


Gráfico 16.7 Porcentaje de informes favorables para cada uno de los centros evaluados.

Por otro lado, la emisión de un informe favorable puede incluir o no recomendaciones. El 66,46 % de los informes favorables de los centros con comedor escolar incluye recomendaciones de mejora, así como el 52,22 % de los informes favorables de centros con MEABs.

ANÁLISIS DE TENDENCIAS 2021-2023

El objetivo general del **Programa 16 de Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares** del PNCOCA 2021-2025 es contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de esta, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías.

En el año 2023 han aportado datos 14 Comunidades Autónomas, en comparación con las 12 Comunidades que enviaron datos en el año 2022 en el marco de este programa y las 7 CC. AA. en 2021.

Debemos señalar que el presente análisis de tendencias, principalmente se centra en los datos de los informes 2022 y 2023. Su comparativa con los datos del informe 2021 debe interpretarse con mucha cautela dada su complejidad, debido a que con posterioridad a la recogida de información del ejercicio 2021, se identificó la necesidad de revisar y simplificar las tablas de recogida de datos, cuya última versión fue consensuada en la Comisión Permanente de Nutrición (CPN) en reunión mantenida en abril de 2023, para la transmisión de los resultados del año 2022 y siguientes.

El presente análisis de la tendencia de cumplimiento del Programa 16 se efectúa, por tanto, de acuerdo con las tablas de recogida de información mencionadas y los objetivos operativos descritos en el Protocolo de Criterios Mínimos del Programa 16.

Tal y como se indica en el Protocolo de Criterios Mínimos, la evaluación en el año 2023 ha cumplido con el objetivo del control y seguimiento de al menos 25-30 % de los centros educativos, siendo de un 38,84 %.

A continuación, se muestra el evolutivo de las **CC. AA. que han aportado datos para los años 2021, 2022, 2023**, incrementándose de 7 a 14 CC. AA. para el año 2023.

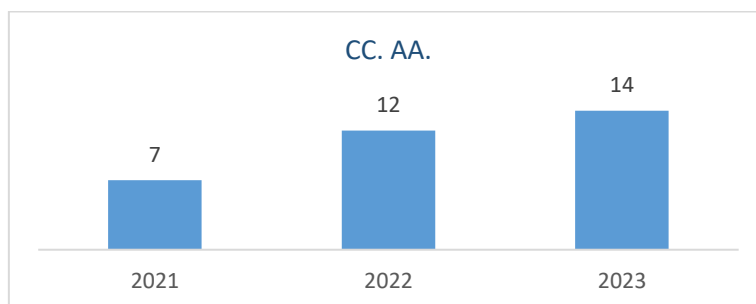


Gráfico 16.8 Tendencia sobre CC. AA. que han aportado datos al Programa 16.

En cuando al **número de escolares que hacen uso del comedor escolar**, destacamos que no se disponen datos para el año 2021, ya que fue un criterio adicional incluido en el seno de la Comisión Permanente de Nutrición en el año 2023. Es importante mencionar que estos datos fueron aportados para 2022 y 2023 por 10 y 12 CC. AA. respectivamente, siendo en ambos casos alrededor del 30 % los alumnos y alumnas que hacen uso del comedor escolar.

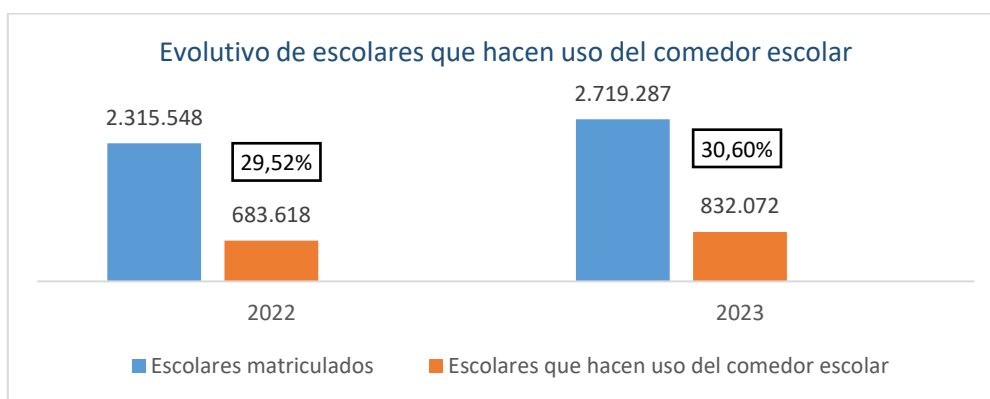


Gráfico 16.9 Evolutivo sobre escolares que hacen uso del comedor escolar

Respecto al **censo y evaluación de comedores escolares, MEABs, cafeterías y cocinas centrales evaluadas**, a continuación, se exponen las gráficas con la evolución desde 2021, aumentando en todos los casos, el censo y el número de evaluaciones realizadas.

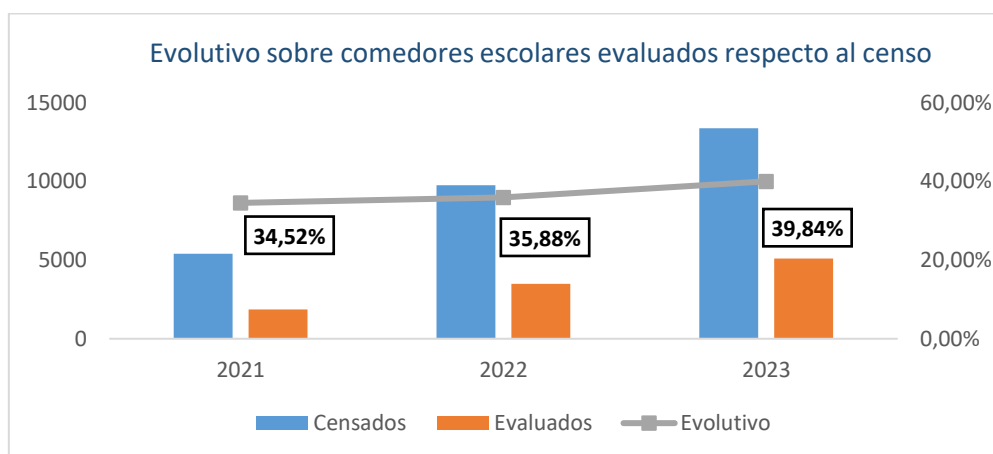


Gráfico 16.10 Evolutivo sobre comedores escolares censados y evaluados.

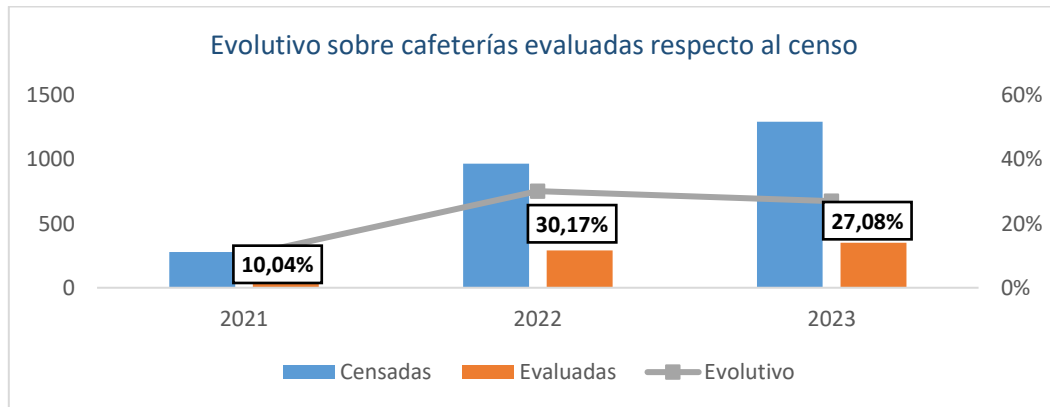


Gráfico 16.11 Evolutivo sobre cafeterías censadas y evaluadas.

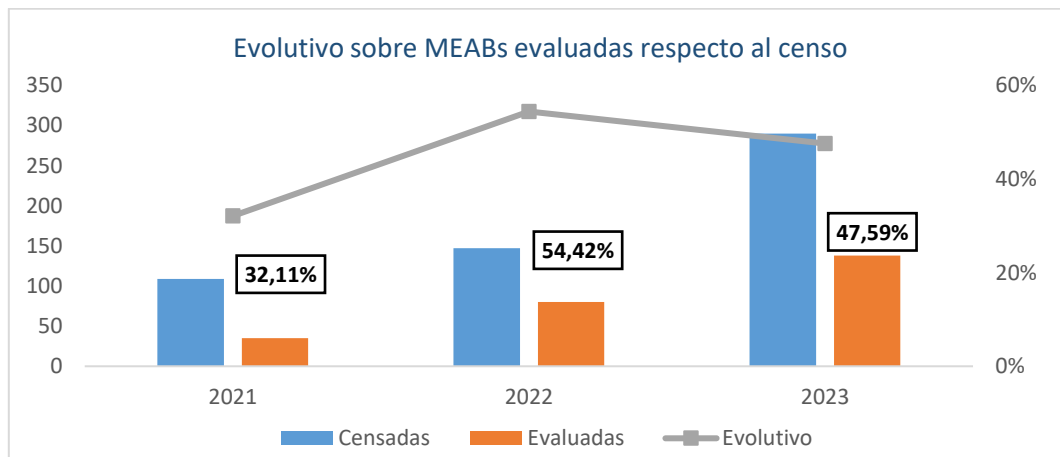


Gráfico 16.12 Evolutivo sobre MEABs censadas y evaluadas.

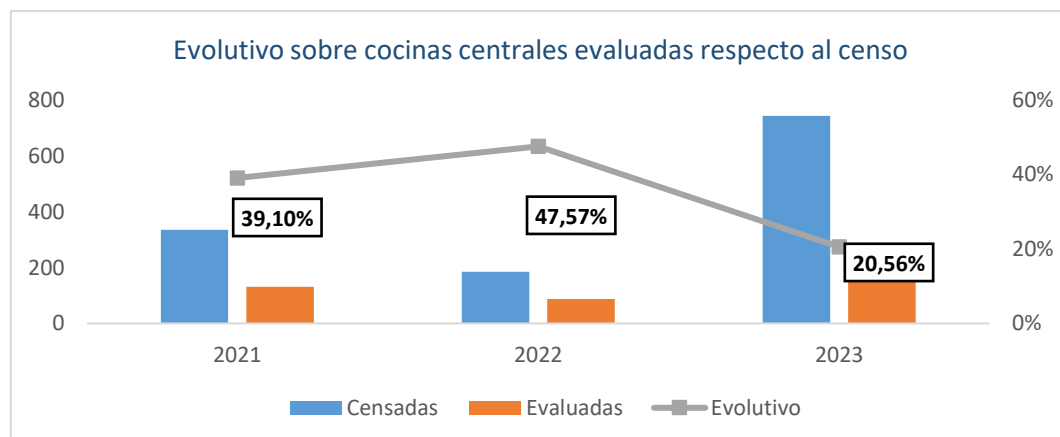


Gráfico 16.13 Evolutivo sobre cocinas centrales censadas y evaluadas.



Tendencia en la evaluación de la programación de menús en comedores escolares

En relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos que han sido objeto de la evaluación de este programa, y con los criterios establecidos en el protocolo de criterios mínimos, se observa un aumento en el cumplimiento, tanto de frecuencias como de criterios en el año 2023 respecto al 2022.

Evolutivo de conformidad en centros escolares con comedor escolar (frecuencias mínimas)

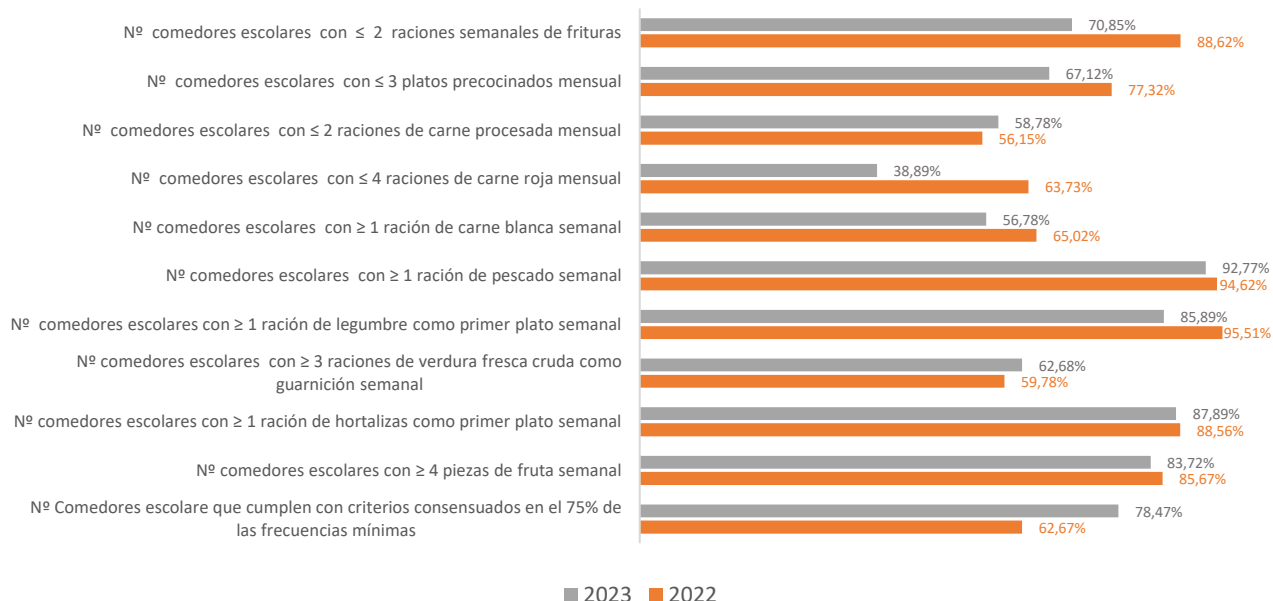


Gráfico 16.14 Evolutivo sobre el cumplimiento de frecuencias mínimas recomendadas en los principales grupos de alimentos en comedores escolares

Evolutivo sobre la conformidad en centros escolares con comedor escolar (criterios mínimos)



Gráfico 16.15 Evolutivo sobre comedores escolares que cumplen con los criterios recogidos en el Protocolo de Criterios mínimos.

Tendencia en la evaluación de la oferta alimentaria y criterios nutricionales de máquinas expendedoras y cafeterías.

En cuanto al cumplimiento en MEABs en ubicación, sin publicidad y con criterios nutricionales, destacamos que hay una evolución favorable tanto en el número de MEABs evaluadas, como en las MEABs que cumplen dichos criterios.

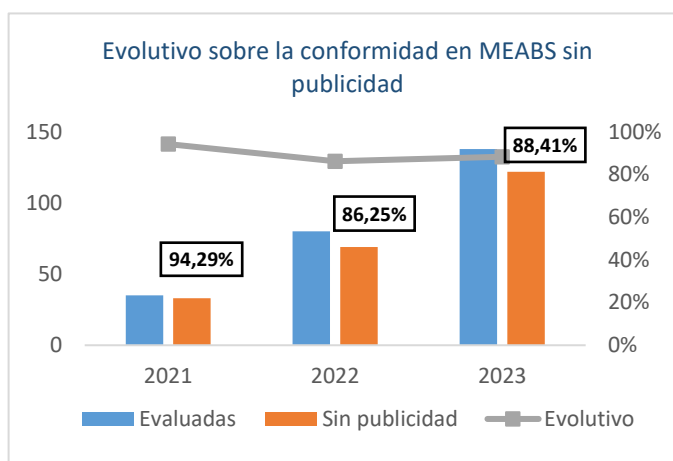


Gráfico 16.16 Evolutivo sobre el cumplimiento de MEABs sin publicidad.

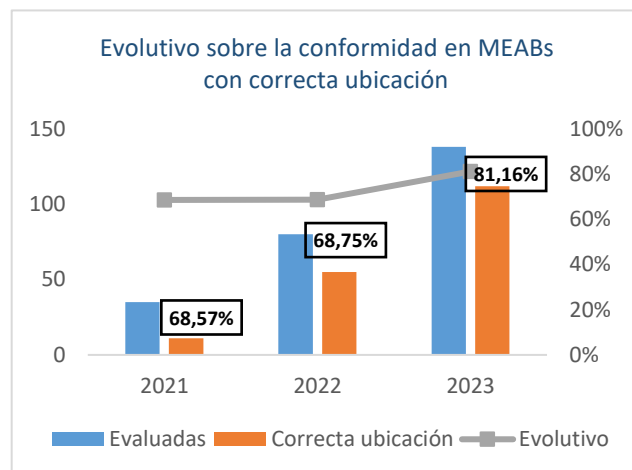


Gráfico 16.17 Evolutivo sobre el cumplimiento de MEABs con correcta ubicación.

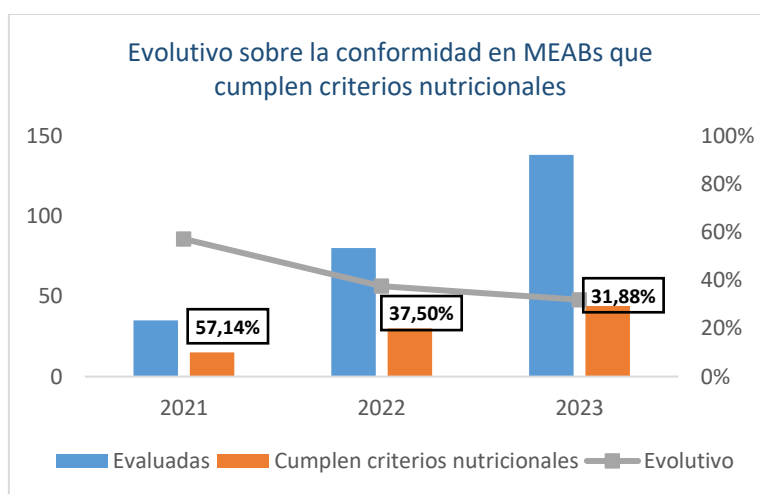


Gráfico 16.18 Evolutivo sobre el cumplimiento de criterios nutricionales en MEABs.

Respecto a los criterios nutricionales en cafeterías, el porcentaje de cumplimiento del 2023 alcanza más del 25 %, 7 puntos superior al año 2022.

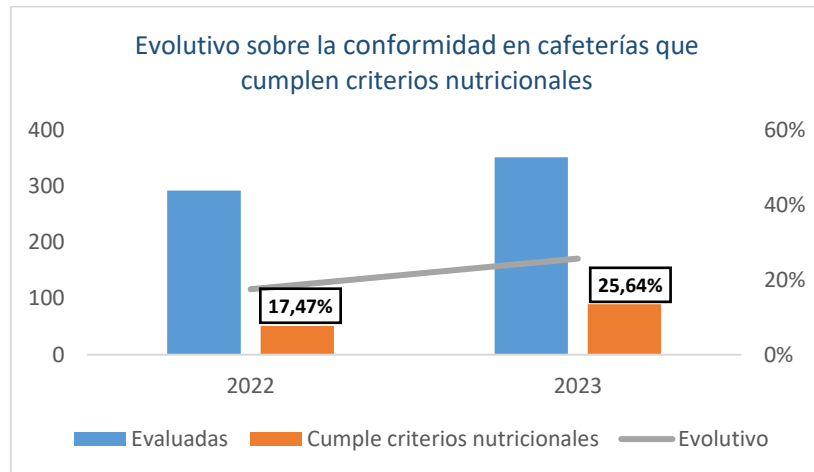


Gráfico 16.19 Evolutivo sobre el cumplimiento de criterios nutricionales en cafeterías.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVO GENERAL	INDICADOR	2023
1. Realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, de acuerdo a una programación en base al riesgo	Nº centros con comedor escolar evaluados	5095
	Nº centros con MEABs evaluados	138
	Nº centros con cafeterías evaluados	351
	Nº cocinas centrales evaluadas	153
2. Comprobar el cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas y guías con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.	Porcentaje de conformidad en relación con las frecuencias mínimas recomendadas	71,26 %
	Porcentaje de conformidad en relación con los criterios establecidos en el Protocolo de Criterios Mínimos	58,80 %
3. Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa de aplicación, en los pliegos de prescripciones técnicas y guías, sobre máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares en relación con la oferta, la ubicación y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.	Número de centros con MEABs con correcta ubicación	112
	Número de centros con MEABs sin publicidad	122
	Número de centros con MEABs que cumplen criterios nutricionales	44
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a la ubicación	81,16 %
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a la publicidad	88,41 %
	Porcentaje de conformidad en centros con MEABs respecto a criterios nutricionales	31,88%
	Número de centros con cafeterías que cumplen criterios nutricionales	90
	Porcentaje de conformidad en centros con cafeterías respecto a criterios nutricionales	25,64 %
4. Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Número de informes emitidos	4855
	Número de informes favorables	3049
	Número de informes desfavorables	1806
	Porcentaje de informes favorables	62,80 %
	Porcentaje de informes desfavorables	37,20%
	Porcentaje de informes favorables con recomendaciones	66,15%
	Porcentaje de informes favorables sin recomendaciones	31,68 %



CONCLUSIONES DEL PROGRAMA

En 2023 en el marco del programa 16 de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares, los controles en los centros escolares, según información aportada por 14 CC. AA., se han distribuido de la siguiente manera:

- 5095 centros con comedor escolar
- 138 máquinas expendedoras (información aportada por 10 CC. AA.)
- 351 cafeterías y
- 153 cocinas centrales (información aportada por 10 CC. AA.)

El porcentaje de conformidad en comedores ha sido de:

- 78,47 % de los comedores escolares evaluados cumplen con el 75% de los criterios consensuados en las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.

En centros con MEABs:

- 81,16 % en relación con la ubicación
- 88,41 % en relación con la publicidad
- 31,88 % en relación con los criterios nutricionales

En cafeterías:

- 25,64 % en relación con los criterios nutricionales

Se han emitido un total de 4855 informes, de los que 3049 han sido favorables (62,80 %) y 1806 han sido desfavorables (37,20 %).

La información detallada de los controles y los resultados de este programa de control se muestra a continuación en el anexo.



Anexo

Tabla 16.1. Datos de censo disponibles y número de centros y cocinas que han sido objeto de evaluación en 2023.

	Resultados		Indicador
	Datos de censo disponible	Nº centros y cocinas centrales evaluados	Porcentaje de centros evaluados respecto al censo
Centros con comedor escolar	13369	5095	39,84 %
Cocinas centrales	744	153	20,56 %
Centros con MEABs	290	138	47,59 %
Centros con cafeterías	1296	351	27,08 %

Tabla 16.2. Porcentaje de conformidad en centros con comedor escolar en relación con las frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos

	Resultados		Indicador
	Nº centros evaluados	Nº centros que cumplen	Porcentaje de conformidad
Nº comedores escolares que cumplen con criterios consensuados en el 75% de las frecuencias mínimas recomendadas de alimentos.	5104	4005	78,47 %
Nº comedores escolares con ≥ 4 piezas de fruta semanal	5104	4273	83,72 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de hortalizas como primer plato semanal	5104	4486	87,89 %
Nº comedores escolares con ≥ 3 raciones de verdura fresca cruda como guarnición semanal	5104	3199	62,68 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de legumbre como primer plato semanal	5104	4384	85,89 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de pescado semanal	5104	4735	92,77 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de carne blanca semanal	5104	2898	56,78 %
Nº comedores escolares con ≤ 4 raciones de carne roja mensual	5104	1985	38,89 %
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones de carne procesada mensual	5104	3000	58,78 %
Nº comedores escolares con ≤ 3 platos precocinados mensuales	5104	3426	67,12 %
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones semanales de frituras	5104	3616	70,85 %



Tabla 16.3. Porcentaje de conformidad en centros con comedor escolar en relación con los criterios establecidos en el protocolo de criterios mínimo

	Resultados		Indicador
	Nº centros evaluados	Nº centros que cumplen	Porcentaje de conformidad
Nº comedores escolares con comedor escolar que dan la información correcta sobre programaciones mensuales	5104	4710	92,28 %
Nº comedores escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía	5104	3572	69,98 %
Nº comedor escolar que suministran menú especial por motivos religiosos / culturales	5104	2625	51,96 %
Nº comedores escolares que suministran menús especiales por motivos de salud	5104	4533	88,81 %
Nº comedores escolares con medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales *	5104	1819	35,64 %
Nº comedores escolares que sirvan agua como única bebida	5104	4266	83,58 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar	5104	2997	58,72 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar	5104	3074	60,23 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír	5104	1476	28,92 %
Nº comedores escolares que utilizan sal yodada	5104	2272	44,51 %
Nº comedores escolares con variedad integral de cereales > = 2 veces a la semana, siendo uno de ellos pan integral	5104	1251	24,51 %
Nº comedores escolares en los cuales se supervisa el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	5104	3394	66,50 %
Criterios de sostenibilidad*			
Nº comedores escolares que cumplen criterios de 45% de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad*	2154	1304	60,54 %
Nº comedores escolares que cumplen con el criterio de 5% de producción ecológica*	2154	1200	55,71 %

*Datos aportados por 7 CC. AA.

Tabla 16.4. Porcentaje de conformidad en centros escolares con MEABs y cafeterías

	Resultado		Indicador
	Nº centros evaluados	Nº centros que cumplen	Porcentaje de conformidad
Centros con MEABs que cumplen ubicación*	138	112	81,16 %
Centros con MEABs que cumplen publicidad*	138	122	88,41 %
Centros con MEABs que cumplen criterios nutricionales**	138	44	31,88 %
Centros con cafeterías que cumplen criterios nutricionales***	351	90	25,64 %

*Datos aportados por 7 CC. AA. ** Datos aportados por 6 CC. AA ***Datos aportados por 6 CC. AA.



Tabla 16.5. Resultados de la evaluación. Número de informes favorables y desfavorables

	Resultados			Indicadores		
	Informes totales	Informes favorables	Informes desfavorables	Porcentaje de informes favorables	Porcentaje de informes desfavorables	Porcentaje de informes emitidos por centro (TOTAL)
Centros con comedor escolar*	3977	2627	1350	66,05 %	33,95 %	81,91 %
Centros con máquinas expendedoras**	138	90	48	65,21 %	34,78 %	2,84 %
Centros con cafeterías**	351	252	99	71,79 %	28,21 %	7,22 %
Cocinas centrales***	389	80	309	20,56 %	79,49 %	8,01 %
TOTAL	4855	3049	1806	62,80 %	37,205 %	100,00 %

*Datos aportados por 13 CC. AA. **Datos aportados por 7 CC. AA. *** Datos aportados por 9 CC. AA.

Tabla 16.6 Número de informes favorables con recomendaciones.

	Resultados		Indicadores	
	Nº informes favorables con recomendaciones	Nº informes favorables sin recomendaciones	Porcentaje informes favorables con recomendaciones	Porcentaje informes favorables sin recomendaciones
Centros con comedor escolar*	1702	859	66,45 %	33,55 %
Centros con máquinas expendedoras**	47	43	52,22 %	47,78 %
Centros con cafeterías**	195	57	77,38 %	22,62 %
Cocinas centrales***	73	7	91,25 %	8,75 %
TOTAL	2017	966	67,62 %	32,38 %

*Datos son aportados por 10 CC. AA. ** Datos aportados por 7 CC. AA. *** Datos aportados por 9 CC. AA

Tabla 16.7 Evolución sobre el número de CC. AA que han aportado datos.

CC. AA. que han remitido datos al Programa 16	2021	2022	2023
	7	12	14

Tabla 16.8 Evolución sobre el número de alumnos y alumnas que hacen uso del comedor escolar.

	2022*	2023**
Total de escolares matriculados	2 315 548	2 719 287
Escolares en comedor escolar	683 618 29,52 %	832 072 30,60 %

*Datos son aportados por 10 CC. AA. ** Datos aportados por 12 CC. AA.



Tabla 16.9 Evolución sobre el número de comedores escolares censados y evaluados.

	2021	2022*	2023**
Censados	5400	9743	13369
Evaluados	1864	3496	5095
	34,52 %	35,88 %	40 %

*Datos aportados por 12 CC. AA. ** Datos aportados por 14 CC. AA.

Tabla 16.10 Evolución sobre el número de MEABs en comedores escolares censadas y evaluadas.

	2021	2022*	2023**
Censadas	109	147	290
Evaluadas	35	80	138
	32,11 %	54,42 %	47,59 %

* Datos aportados por 8 CC. AA. ** Datos aportados por 10 CC. AA.

Tabla 16.11 Evolución sobre el número de cafeterías en comedores escolares censadas y evaluadas.

	2021	2022*	2023**
Censadas	279	968	1296
Evaluadas	28	292	351
	10,04 %	30,17 %	27,08 %

* Datos aportados por 6 CC. AA. ** Datos aportados por 10 CC. AA.

Tabla 16.12 Evolución sobre el número de cocinas centrales censadas y evaluadas.

	2021	2022*	2023**
Censadas	335	185	744
Evaluadas	131	88	153
	39,10 %	47,57 %	20,56 %

* Datos aportados por 8 CC. AA. ** Datos aportados por 13 CC. AA.



Tabla 16.13 Evolución sobre los comedores escolares que cumplen frecuencias mínimas recomendadas de los principales grupos de alimentos.

	2022	2023
Nº Comedores escolares que cumplen con criterios consensuados en el 75 % de las frecuencias mínimas	2191 62,67 %	4005 78,47 %
Nº comedores escolares con ≥ 4 piezas de fruta semanal	2995 85,67 %	4273 83,72 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de hortalizas como primer plato semanal	3096 88,56 %	4486 87,89 %
Nº comedores escolares con ≥ 3 raciones de verdura fresca cruda como guarnición semanal	2090 59,78 %	3199 62,68 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de legumbre como primer plato semanal	3339 95,51 %	4384 85,89 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de pescado semanal	3308 94,62 %	4735 92,77 %
Nº comedores escolares con ≥ 1 ración de carne blanca semanal	2273 65,02 %	2898 56,78 %
Nº comedores escolares con ≤ 4 raciones de carne roja mensual	2228 63,73 %	1985 38,89 %
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones de carne procesada mensual	1963 56,15 %	3000 58,78 %
Nº comedores escolares con ≤ 3 platos precocinados mensual	2703 77,32 %	3426 67,12 %
Nº comedores escolares con ≤ 2 raciones semanales de frituras	3098 88,62 %	3616 70,85 %

**Datos para el año 2021 no disponible.*

Tabla 16.14 Evolución sobre el número de comedores escolares que cumplen con los criterios establecidos en el protocolo de criterios mínimos.

	2022	2023
Nº comedores escolares con comedor escolar que dan la información correcta sobre programaciones mensuales	3266 93,42 %	4710 92,28 %
Nº comedores escolares que dan orientaciones sobre cenas complementarias a todos los menús del mediodía	2429 69,48 %	3572 69,98 %
Nº comedor escolar que suministran menú especial por motivos religiosos / culturales	1788 51,14 %	2652 51,96 %
Nº comedores escolares que suministran menús especiales por motivos de salud	2663 76,17 %	4533 88,81 %
Nº comedores escolares con medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales	150 4,29 %	1819 35,64 %
Nº comedores escolares que sirvan agua como única bebida	3221 92,13 %	4266 83,58 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva virgen para aliñar	1875 53,63 %	2997 58,72 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para cocinar	2132 60,98 %	3074 60,23 %
Nº comedores escolares que utilizan sólo aceite de oliva y/o aceite de girasol alto oleico para freír	1032 29,52 %	1476 28,92 %
Nº comedores escolares que utilizan sal yodada	1060 30,32 %	2272 44,51 %
Nº comedores escolares con variedad integral de cereales ≥ 2 veces a la semana, siendo uno de ellos pan integral	1119 32,01 %	1251 24,51 %
Nº comedores escolares en los cuales se supervisa el menú por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética	2161 61,81 %	3394 66,50 %
Nº comedores escolares que cumplen criterios de 45 % de frutas y hortalizas suministradas son de temporada y proximidad	574 66,28 %	1304 60,54 %
Nº comedores escolares que cumplen con el criterios de 5 % de producción ecológica	491 56,70 %	1200 55,71 %

**Datos para el año 2021 no disponible.*



Tabla 16.14 Evolución sobre el número de MEABS que cumplen con una correcta ubicación.

	2021	2022*	2023**
Evaluated	35	80	138
Correct location	11 68,57 %	55 68,75 %	112 81,16 %

*Datos aportados por 5 CC. AA. **Datos aportados por 7 CC. AA.

Tabla 16.15 Evolución sobre el número de MEABS sin publicidad.

	2021	2022*	2023**
Evaluated	35	80	138
Without advertising	33 94,29 %	69 86,25 %	122 88,41 %

*Datos aportados por 5 CC. AA. **Datos aportados por 7 CC. AA.

Tabla 16.16 Evolución sobre el número de MEABS que cumplen con criterios nutricionales.

	2021	2022*	2023**
Evaluated	35	80	138
Meets nutritional criteria	15 57,14 %	30 37,50 %	44 31,88 %

*Datos aportados por 5 CC. AA. **Datos aportados por 7 CC. AA.

Tabla 16.17 Evolución sobre el número de cafeterías que cumplen con criterios nutricionales.

	2021	2022*	2023**
Evaluated	28	292	351
Meets nutritional criteria	ND	51 17,47 %	90 25,64 %

*Datos aportados por 4 CC. AA. **Datos aportados por 6 CC. AA.