Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Ministerio de la Presidencia, Justicia y Relaciones con las Cortes
«BOE» núm. 92, de 16 de abril de 2025
Referencia: BOE-A-2025-7659

ÍNDICE

Preámbulo . . . 3

CAPÍTULO I. Disposiciones generales . . . 6

Artículo 1. Objeto. . . . 6

Artículo 2. Ámbito de aplicación. . . . 7

Artículo 3. Definiciones. . . . 7

CAPÍTULO II. Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos . . . 7

Artículo 4. Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares. . . . 7

Artículo 5. Prohibición de venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares en centros educativos. . . . 8

Artículo 6. Prohibición de venta de productos envasados con un alto contenido en cafeína en centros educativos. . . . 9

Artículo 7. Requisitos adicionales a la oferta alimentaria en máquinas expendedoras de centros educativos. . . . 9

Artículo 8. Medidas para favorecer el acceso al agua de consumo. . . . 9

CAPÍTULO III. Medidas dirigidas a la programación de los menús escolares . . . 9

Artículo 9. Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares. . . . 9

Artículo 10. Disponibilidad de menús especiales. . . . 10

Artículo 11. Información de los menús al entorno familiar. . . . 10

CAPÍTULO IV. Control y régimen sancionador 11

Artículo 12. Controles oficiales. 11

Artículo 13. Régimen sancionador. 11

Disposiciones adicionales 11

Disposición adicional única. 11

Disposiciones derogatorias 11

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.. 11

Disposiciones finales 11

Disposición final primera. Título competencial. 11

Disposición final segunda. Entrada en vigor. 11

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: sin modificaciones

I

El artículo 43 de la Constitución Española encomienda a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios y fomentar la educación sanitaria, la educación física y el deporte.

La malnutrición en todas sus formas afecta en la actualidad a todos los países y su abordaje con un carácter global es imprescindible para alcanzar el Objetivo de Desarrollo Sostenible 2 «Hambre cero» contemplado en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas.

Desde hace más de dos décadas, tanto en España como en el resto de Europa, la obesidad supone un serio problema de salud y un verdadero reto de salud pública. En España y según los datos más recientes del «Estudio ALADINO 2023. Estudio sobre la Alimentación, Actividad física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España 2023» del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), hay un 15,9 % de niños y niñas de 6 a 9 años con obesidad, un 3,6 % de los escolares con obesidad severa y un 36,1 % con exceso de peso (sobrepeso y obesidad). En entornos familiares con un menor nivel de ingresos se observa que las prevalencias de exceso de peso continúan sin cambios de mejora. Así, la prevalencia en el exceso de peso en las familias con ingresos inferiores a los 18.000 euros llega hasta el 46,7 %, frente al 29,2 % de las familias que ingresan más de 30.000 euros. Todo ello se asocia a graves consecuencias para la salud tanto a corto como a largo plazo. Además, y según la Organización Mundial de la Salud, alrededor del 60 % de la población infantil con exceso de peso arrastrará esta circunstancia a la vida adulta.

Por otro lado, la Convención sobre los Derechos del Niño, adoptada en 1989 y ratificada por España en 1990, reconoce en sus artículos 24 y 27 los derechos de los niños y niñas a gozar del más alto nivel posible de salud y a una nutrición adecuada y la Observación General n.º 15 (2013) del Comité de los Derechos del Niño resalta la necesidad de adoptar medidas encaminadas a garantizar el acceso a alimentos inocuos, nutricionalmente adecuados y culturalmente apropiados.

Asimismo, las Conclusiones del Consejo de la Unión Europea «Alimentación sana para la infancia: un futuro saludable para Europa» (2018/C 232/01), exigen políticas de prevención ambiciosas y eficaces integrando la salud en todas las políticas. También exigen prestar especial atención a los niños y niñas de entornos socioeconómicos más desfavorecidos y en situaciones de vulnerabilidad.

II

La demanda de comedores escolares sostenibles y saludables es una realidad emergente que se conecta con la creciente preocupación social por las implicaciones del sistema alimentario en la salud, la economía y el medio ambiente, y que cada vez está más presente, especialmente tras la firma del Pacto de Milán de política alimentaria urbana.

Dada la cantidad de tiempo que los niños y niñas pasan en la escuela, así como el hecho de que muchos escolares consumen al menos una comida principal diaria en estos centros, el entorno escolar es clave para estimular comportamientos y patrones alimentarios saludables en toda la población y en las diferentes clases sociales. Debe señalarse que los requisitos y criterios que orientan la oferta y programación de los menús servidos en los comedores escolares y las frecuencias de consumo que se establecen para cada grupo de alimentos hacen referencia a la comida del mediodía ofrecida en el comedor escolar de lunes a viernes, comida que es complementada por la oferta alimentaria del entorno familiar en los restantes momentos de consumo, como son el desayuno, la merienda y la cena, así como por todas las comidas del fin de semana, lo que permite un equilibrio y ajuste a las recomendaciones dietéticas establecidas para toda la semana.

El comedor escolar es una pieza clave para reducir la pobreza infantil, además de ser en muchas ocasiones el único recurso que tienen muchos niños, niñas y adolescentes para acceder a una comida saludable al día. Asimismo, destaca la importancia que tiene la educación en nutrición, como eje transversal, en el proceso formativo de los escolares. La adquisición de hábitos alimentarios saludables durante la infancia y adolescencia no solo impacta positivamente en el rendimiento y el desarrollo, sino que también promueve una cultura de salud preventiva que se extiende a lo largo de la vida. En este sentido, es importante tener en cuenta en la alimentación en la etapa escolar las recomendaciones de consumo de alimentos elaboradas por los organismos de referencia en seguridad alimentaria para disminuir la exposición de este grupo de población a determinados contaminantes.

El objetivo de garantizar el acceso a una alimentación y nutrición de calidad que persigue este real decreto se encuentra asimismo alineado con el Plan de Acción Estatal para la Implementación de la Garantía Infantil Europea (2022-2030), el II Plan Nacional de Derechos Humanos (2023-2027) y el Plan Estratégico Nacional para la Reducción de la Obesidad Infantil (2022-2030), que reconoce, en su medida 81, que se garantizarán menús adaptados para el alumnado que así lo requiera por motivos de salud o culturales (éticos y religiosos), y en su medida 75 que se garantizará la oferta de comedor escolar en todas las etapas educativas, promoviendo una alimentación saludable y priorizando la disponibilidad de cocina propia y la sostenibilidad.

III

La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, dispone en su artículo 6 que las actuaciones de las administraciones públicas sanitarias tienen que estar orientadas a la promoción de la salud, y en su artículo 18 determina la necesidad de adoptar acciones orientadas a la prevención de los riesgos para la salud derivados de los productos alimenticios, incluyendo la mejora de sus cualidades nutritivas.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, establece el marco normativo básico en el ámbito de la nutrición, dedicando su capítulo VII al desarrollo de medidas orientadas al fomento de la alimentación saludable, la actividad física y la prevención de la obesidad. Dicho capítulo contempla en su artículo 40 un conjunto relevante de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar.

Asimismo, el artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, prevé que cuando las administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración tendrán que introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirve sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio. Estos requisitos deberán de ser objeto de especial consideración dentro de los criterios de adjudicación del contrato.

La disposición final quinta de la Ley 17/2011, de 5 de julio, establece en favor del Gobierno una habilitación normativa para el desarrollo reglamentario de esta ley. Este real decreto se ampara en lo dispuesto en dicha disposición.

A su vez el artículo 16 de la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, establece que las actuaciones de promoción de la salud tendrán que prestar especial atención al ámbito educativo.

Puesto que los poderes públicos realizan un gasto anual en alimentos y bebidas de gran magnitud, es clave que dicho gasto público se realice atendiendo a los más altos estándares sobre la base de criterios nutricionales y de sostenibilidad. En este sentido, la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, prioriza la mejor relación calidad-precio de cara a lograr objetivos de tipo social, medioambiental, de innovación y de defensa de la competencia.

También, el Real Decreto 6/2018, de 12 de enero, por el que se crea la Comisión Interministerial para la incorporación de criterios ecológicos en la contratación pública, subraya la importancia de estos como herramienta para el logro de las políticas medioambientales.

Asimismo, la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética, realiza en sus artículos 22 y 31 una mención explícita a la relación entre alimentación y

cambio climático, subrayando la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, la importancia de reducir al mínimo los efectos negativos de la generación y gestión de los residuos, en la salud humana y el medio ambiente.

IV

Por otro lado, la Comisión Europea ha adoptado la Estrategia «De la Granja a la Mesa», que propone medidas para mejorar la disponibilidad y promover dietas saludables y sostenibles en los servicios de restauración institucional con criterios mínimos obligatorios en la adquisición de alimentos.

La alimentación saludable y sostenible constituye una prioridad en el ámbito educativo y social, siendo fundamental para el desarrollo y bienestar de los escolares. En este contexto, la dieta mediterránea adquiere una relevancia especial, no solo por sus beneficios para la salud, sino también por su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO.

Asimismo, tanto el Plan de Acción Europeo sobre Alimentación y Nutrición 2015-2020 de la Oficina Regional para Europa de la Organización Mundial de la Salud, como el Plan de Acción de la UE contra la Obesidad Infantil 2014-2020, consideraban el entorno escolar como un entorno esencial en la prevención de la obesidad infantil. Este aspecto también se ha abordado en la Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios de 2021, donde se ha puesto de manifiesto la importancia del comedor escolar como una de las estrategias para garantizar el acceso de la ciudadanía a alimentos seguros, saludables y sostenibles.

La importancia de este tema es ampliamente contemplada en el artículo 40 de la Ley 17/2011, de 5 de julio. El apartado 6 de dicho artículo establece que en las escuelas infantiles y en los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, azúcares y sal, añadiendo que dichos contenidos se establecerán reglamentariamente.

En julio de 2010, el Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, aprobó el Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Las recomendaciones contenidas en dicho documento han inspirado la contratación pública en el ámbito educativo, a través de su inclusión en mayor o menor medida en los pliegos de prescripciones técnicas para dicha contratación. Si bien los criterios establecidos para la oferta alimentaria de máquinas expendedoras, cantinas y quioscos en centros educativos recogidos en dicho documento de consenso han sido contemplados íntegramente en diferentes textos normativos de algunas comunidades autónomas, se observa la necesidad de revisarlos y articular los mecanismos necesarios que garanticen su utilización plena por todas las administraciones públicas competentes en este ámbito.

Posteriormente, en diciembre de 2020, la Comisión Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (en adelante, AESAN) aprobó el cuarto Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025, que incluye el Programa 16 de menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares. En el contexto de dicho programa, en marzo de 2022, la Comisión Institucional consensuó un protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares, siendo oportuna una base normativa que respalde a nivel nacional dichos criterios. Garantizar que todos los centros educativos cumplan con los criterios mínimos para una alimentación saludable, de calidad y sostenible, es uno de los objetivos específicos contemplado en el Plan Estratégico Nacional para la Reducción de la Obesidad Infantil (medidas 83, 84 y 85), donde se recoge la necesidad de garantizar que toda la oferta alimentaria de los centros cumpla con lo establecido en el Programa 16 del PNCOCA 2021-2025.

V

Por todo lo señalado, este real decreto cumple, de acuerdo con el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, con los principios de necesidad y eficacia, al tener como objetivo el garantizar un

elevado nivel de protección de la salud de los escolares, promoviendo una alimentación saludable y sostenible a través de la inclusión de criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos, establecidos en el contexto de la Estrategia NAOS sobre Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad, de la AESAN.

Se ha tenido en cuenta el principio de proporcionalidad, ya que se recogen las disposiciones necesarias e imprescindibles para la mejora de la nutrición y se ha garantizado el principio de seguridad jurídica, ya que esta norma es coherente con el marco jurídico, tanto con la legislación estatal y autonómica vigente, como con las Directivas europeas y las recomendaciones de organizaciones internacionales en materia de salud.

De acuerdo con el principio de seguridad jurídica, el real decreto se remite al régimen sancionador ya establecido en la Ley 17/2011, de 5 de julio. Por otra parte, la disposición final segunda prevé una entrada en vigor diferida para determinados criterios cuyo cumplimiento por parte de los centros educativos puede presentar mayores dificultades, estableciéndose un plazo de tiempo suficiente para que los contratos de suministros de alimentos puedan adaptarse a las nuevas disposiciones.

Se ha observado el principio de transparencia, definiendo claramente en este preámbulo los objetivos y justificación de la norma y posibilitando el acceso a los documentos durante el proceso de elaboración de la misma, de conformidad con la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno. Además, en el proceso de elaboración de este real decreto se han sustanciado los trámites de consulta pública previa y de información pública.

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española, que reserva al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

Finalmente, en aplicación del principio de eficiencia, la norma no supone más cargas administrativas de las estrictamente necesarias.

Han sido consultadas las comunidades autónomas y las ciudades de Ceuta y Melilla, de acuerdo con el artículo 26 apartado 6 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, y del artículo 17.1 del Estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, aprobado por el Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto.

Asimismo, han sido consultados los sectores afectados y las asociaciones de personas consumidoras y usuarias, habiendo emitido informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, de la Ministra de Educación, Formación Profesional y Deportes, del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, de la Ministra de Sanidad, y de la Ministra de Juventud e Infancia, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 15 de abril de 2025,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Objeto.*

Este real decreto tiene por objeto el establecimiento de las medidas que, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, deben adoptarse en el ámbito escolar para garantizar una alimentación saludable y sostenible. En particular, se establecen los criterios mínimos de calidad nutricional y sostenibilidad que deben observarse en la contratación de los servicios y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas en los centros educativos, así como los requisitos aplicables a la programación de los menús escolares.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

El presente real decreto se aplica a los centros educativos públicos, a los centros concertados y a los centros privados, que imparten educación infantil (2.º ciclo), primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de formación profesional de grado básico o medio.

Artículo 3. *Definiciones.*

1. A los efectos de este real decreto serán de aplicación las definiciones contempladas en la normativa de la Unión Europea, nacional y autonómica en materia de nutrición, seguridad alimentaria y sostenibilidad.

2. A los efectos de este real decreto, se entenderá por:

a) Alimentos frescos: aquellos productos alimenticios no transformados y no sometidos a procesos térmicos de conservación.

b) Azúcares añadidos: los azúcares refinados utilizados en la preparación de alimentos, así como el azúcar de mesa.

c) Azúcares libres: azúcares añadidos más los azúcares presentes de forma natural en la miel, los jarabes, los zumos de fruta y los concentrados de zumo de fruta.

d) Canal corto de distribución: aquella cadena de distribución en la que intervienen un número limitado de agentes económicos y las relaciones geográficas y sociales de cercanía entre los productores, los transformadores y los consumidores.

e) Carne procesada: carne transformada mediante salazón, curado, fermentación, ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su conservación.

f) Frutas y hortalizas de temporada: aquellas contempladas en los calendarios de frutas y hortalizas de temporada publicados por la Administración General del Estado o por las administraciones autonómicas.

g) Grasas saturadas: todos los ácidos grasos que no presenten doble enlace, de acuerdo con la definición adoptada en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.

CAPÍTULO II

Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos

Artículo 4. *Criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares.*

1. En la contratación de los servicios y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas en los comedores escolares se aplicarán los siguientes criterios:

a) La oferta de alimentos y bebidas en centros educativos estará compuesta, fundamentalmente, por alimentos frescos, de temporada y procedentes de canales cortos de distribución como: hortalizas, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas, frutos secos y aceite de oliva, que incluya también un consumo moderado de fuentes de proteínas de origen animal como pescado, huevos, lácteos y carne, preferentemente de ave y conejo.

b) Al menos el 45 % de las raciones de frutas y hortalizas que se oferten serán de temporada.

c) Al menos el 5 % del total del coste de adquisición de alimentos ofertados serán de producción ecológica. Alternativamente, al menos 2 platos principales de comida al mes será de producto ecológico.

d) Se priorizará la compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada, de acuerdo con el artículo 2.a) del Real Decreto

1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas y la de los productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente, de acuerdo a certificaciones o distintivos de sostenibilidad y trazabilidad, como el estándar MSC, la certificación ASC (acuicultura sostenible) u otros similares.

e) Se introducirán elementos orientados a la reducción al mínimo de la generación de residuos y el desperdicio alimentario, así como a su recogida separada para su posterior reciclado, y al menor impacto ambiental a lo largo del ciclo de vida del producto o servicio, de conformidad con lo previsto en la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

f) Se dará prioridad a utilizar técnicas culinarias más saludables como horno, vapor, hervido, plancha, sofritos y salsas de tomate, frente a otras como frituras, rebozados, y preparaciones con otras salsas.

g) El aceite utilizado para aliñar las ensaladas será aceite de oliva virgen o virgen extra y para cocinar y freír se utilizará preferentemente aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico.

h) Por motivos medioambientales, el aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado.

i) Se utilizará sal yodada y se reducirá la cantidad añadida en las preparaciones, sustituyéndose por el uso de especias como alternativa.

j) Se limitará en las elaboraciones el uso de concentrados de caldo u otros potenciadores del sabor y, en el caso de usarse, se utilizarán las opciones existentes en el mercado con un 25 % reducido en sal.

k) Se reducirá el uso de envases monodosis, de conformidad con el mandato previsto en el artículo 55 de la Ley 7/2022, de 8 de abril. En todo caso, los envases monodosis de sal, azúcar, aceite de oliva virgen, vinagre y otras salsas contendrán como máximo las siguientes cantidades: 3 gramos para el azúcar, 0,8 gramos para la sal, 10 ml para el aceite de oliva virgen, 8 ml para el vinagre y 10 gramos para otras salsas.

2. Los criterios recogidos en el apartado 1 son de aplicación a los centros educativos públicos, concertados y privados contemplados en el artículo 2.

Artículo 5. *Prohibición de venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares en centros educativos.*

1. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 40.6 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, queda prohibida, en las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas instaladas en los centros educativos y en las cafeterías de estos centros, la venta de alimentos y bebidas con un contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares, que superen los siguientes criterios nutricionales por porción:

a) No contendrán más de 200 kilocalorías.

b) El 35 % como máximo de las kilocalorías procederán de la grasa, con un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción envasada. Este límite no se aplicará a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.

c) El 10 % como máximo de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas, con un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada. Este límite no se aplicará a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.

d) No contendrán ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.

e) El 10 % como máximo de las kilocalorías procederán de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 gramos de azúcares añadidos o libres por porción envasada. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos, ni a los zumos de frutas y bebidas a base de hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 gramos/100 ml.

f) Contendrán un máximo de 0,5 gramos de sal (0,2 gramos de sodio) por porción envasada.

2. En la oferta de alimentos y bebidas en las cafeterías de los centros educativos se priorizarán los productos vegetales, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas,

frutos secos, característicos de la dieta mediterránea, que incluya también un consumo moderado de fuentes de proteínas de origen animal como pescado, huevos, lácteos y carne, preferentemente de ave y conejo.

3. Los criterios contemplados en el apartado 1 no son de aplicación a las comidas preparadas o acondicionadas en el propio centro.

Artículo 6. *Prohibición de venta de productos envasados con un alto contenido en cafeína en centros educativos.*

1. En los centros educativos no se permitirá la venta de productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg/100 ml.

2. Esta prohibición no se aplicará a la adquisición de este tipo de productos por adultos en espacios no accesibles al alumnado.

Artículo 7. *Requisitos adicionales a la oferta alimentaria en máquinas expendedoras de centros educativos.*

1. Las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas no se localizarán en zonas a las que pueda acceder el alumnado de infantil y primaria.

2. Las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas no dispondrán de publicidad de ningún alimento y bebida ni de cualquier otro producto.

Artículo 8. *Medidas para favorecer el acceso al agua de consumo.*

1. Las administraciones públicas favorecerán el acceso al agua mediante la implantación de fuentes de agua, adecuadamente señalizadas, que ofrezcan agua potable de forma gratuita, en espacios comunes y de recreo, durante toda la jornada escolar y extraescolar, incluyendo los periodos de almuerzo.

2. Se dispondrá de jarras de agua de consumo en las mesas de los comedores escolares, salvo que no sea posible debido a las condiciones del suministro, en cuyo caso se priorizaran envases grandes reutilizables.

CAPÍTULO III

Medidas dirigidas a la programación de los menús escolares

Artículo 9. *Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares.*

1. Las comidas servidas en los centros educativos deberán ser equilibradas y adaptadas a las necesidades nutricionales y recomendaciones de seguridad alimentaria de cada grupo de edad. Para ello, deberán ser supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

2. Los menús escolares, servidos de lunes a viernes, se confeccionarán teniendo en cuenta las frecuencias de consumo para los diferentes grupos de alimentos, sobre la base de la estructura tradicional de los componentes de la comida del mediodía en nuestra cultura:

a) Primeros platos:

1.º Hortalizas: de una a dos raciones por semana.
2.º Legumbres: de una a dos raciones por semana.
3.º Arroz: una ración por semana.
4.º Pasta: una ración por semana.

b) Segundos platos:

1.º Pescados: de una a tres raciones por semana.
2.º Huevos: de una a dos raciones por semana.
3.º Carnes: máximo tres raciones a la semana. Máximo una ración de carne roja a la semana. Máximo dos raciones de carne procesada al mes.
4.º Platos cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal: de una a cinco raciones por semana. En aquellos centros educativos que realicen una oferta de menú

vegetariano, los cinco segundos platos se basarán en alimentos que aporten exclusivamente proteína vegetal.

c) Guarniciones:

1.º Ensaladas variadas: de tres a cuatro raciones por semana.
2.º Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres): de una a dos raciones por semana.

d) Postres:

1.º Frutas frescas: de cuatro a cinco raciones por semana.
2.º Otros postres, preferentemente yogur y cuajada sin azúcar añadido, queso fresco: máximo una vez a la semana.

3. Otros requisitos:

a) Agua como única bebida. Se garantizará la presencia de agua de consumo como única bebida, salvo que no sea posible debido a las condiciones del suministro.
b) Al menos dos veces a la semana se ofrecerá pan integral.
c) Al menos cuatro veces al mes el arroz o la pasta será integral.
d) Se priorizará el pescado azul y blanco de forma alterna y se podrán incluir crustáceos y moluscos.
e) Se primarán las ensaladas y guarnición de verdura fresca, frente a otras formas de presentación.
f) Se prohibirá el consumo de frutos secos enteros en los menores de 6 años por el riesgo de asfixia.
g) Las frituras se limitarán como máximo a una ración por semana.
h) El consumo de platos precocinados tales como pizzas, canelones, croquetas, empanadillas, pescados o carnes rebozadas, análogos vegetales, entre otros, se limitará como máximo a una ración al mes.
i) Utilización de sal yodada, de forma reducida.

Artículo 10. *Disponibilidad de menús especiales.*

1. Los centros educativos deberán disponer de menús especiales para el alumnado con diagnóstico médico de alergias o intolerancias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan, y que mediante el correspondiente certificado médico acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudiquen a su salud o, en su caso, dispondrán de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar, sin peligro para la salud del alumnado afectado.
2. Los centros educativos deberán disponer de menús especiales para el alumnado que lo requiera, por motivos éticos o religiosos, o, en su caso, se dispondrá de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar, sin peligro para la salud del alumnado afectado.

Artículo 11. *Información de los menús al entorno familiar.*

1. Los centros educativos informarán a las familias, tutores o personas responsables del alumnado de la planificación mensual de los menús que se servirán de forma clara y detallada, y les orientarán con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía, de acuerdo con las recomendaciones dietéticas vigentes de las autoridades sanitarias.
2. En los casos de los menús elaborados expresamente para el alumnado con necesidades especiales, se proporcionará también a los progenitores, tutores o responsables la información del párrafo anterior.
3. La información incluirá el nombre de los platos, la técnica culinaria de elaboración, los tipos de salsas y guarniciones y el listado de alérgenos presentes en cada uno de los platos. Respecto de los postres, se indicará también la variedad en el caso de las frutas o el tipo de lácteo.

4. Toda la información anterior estará disponible en los tablones de anuncios, en las páginas web de los centros docentes o en cualquier otro medio de fácil acceso para todas las familias, tutores o responsables del alumnado que haga uso del servicio del comedor escolar, ya sea de forma permanente o de forma ocasional. Esta información será también accesible a personas con discapacidad.

CAPÍTULO IV

Control y régimen sancionador

Artículo 12. *Controles oficiales.*

Las autoridades competentes llevarán a cabo controles oficiales, en la forma y con la frecuencia en que éstas dispongan, en el marco de los Planes Nacionales de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, sobre el cumplimiento de lo previsto en este real decreto.

Artículo 13. *Régimen sancionador.*

El incumplimiento de lo establecido en esta norma podrá ser objeto de sanción por parte de la administración competente, de conformidad con lo previsto en el artículo 50.2.c) de la Ley 17/2011, de 5 de julio.

Disposición adicional única.

Lo dispuesto en el presente real decreto no podrá suponer un incremento del coste total del menú para las familias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas normas con igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente real decreto.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor a los doce meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado». No obstante, lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 4, entrará en vigor a los veinticuatro meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 15 de abril de 2025.

FELIPE R.

El Ministro de la Presidencia, Justicia y Relaciones con las Cortes,
FÉLIX BOLAÑOS GARCÍA

Este documento es de carácter informativo y no tiene valor jurídico.