



EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES DE ANDALUCÍA



Plan EVACOLE V5 Curso Escolar 2019 – 2020

Firmado por	Director General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica  José María de Torres Medina
Fecha	27 / 08 / 2019

Coordinación de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental

Antonio Hernández Jiménez
Moreno Castro Francisco Javier
Domínguez Hernández Manuel
Vigaray Dobarganes José Luis

Grupo de referencia (Grupo EVACOLE)

Arjona Murube Carolina	DS Condado Campiña.
Arques Mateo María Dolores	AGS Norte de Cádiz.
Berlanga Ruiz José	AGS Sur de Sevilla.
Colmenero Mozas Margarita	DS Jaén.
Galán Zurita Diego	DS Guadalquivir.
Méndez Arroyo Ángela	AGS Serranía.
Martínez Cuadra María Dolores	DS Almería.
Molina Martínez Antonio	AGS Nordeste de Granada.
Moreno Castro Francisco Javier	AGS Norte de Cádiz.
Rodríguez Fernández María Luisa	Ayuntamiento de Sevilla
Rubio Alcaraz Antonio	DS Almería.

Control de cambios aplicados al curso escolar 2019 - 2020	Páginas
Actualización del diagrama de evaluaciones curso escolar 2019 – 2020.	8
Proyecto MEDITA: Finalización de la fase de ejecución del (Evaluaciones MEDITA). Inicio fase de evaluación del proyecto.	13
Se exceptúan del grupo de precocinados los platos preparados a base de hortalizas que cumplan con los criterios saludables.	23 y 24
Criterios nutricionales cuando se planifique un diseño único de menú basal común para niños y niñas con edades entre 3 – 8 años o en su defecto 9 – 13 años.	35
Promoción del usos en los comedores escolares de un Peso / Bascula de cocina como herramienta de autocontrol, para garantizar el correcto tamaño de las raciones según edad y cuando proceda sexo. En los comedores escolares gestionados por la Agencia a partir del presente curso escolar es de obligado cumplimiento disponer de este equipamiento.	39
Ajuste en relación con el criterio de conformidad para el bloque Remisión / entrega del menú. Conforme siempre que el comedor escolar garantice que la información del menú llega a todas las familias a las familias, tutores o responsables de los comensales, con independencia del mecanismo de difusión utilizado por el comedor escolar.	49
Ajuste del Ítem; Formación del personal encargado de la atención y cuidado de los comensales. En los comedores escolares gestionados por la Agencia a partir del presente curso escolar es de obligado cumplimiento disponer de registro específico “Modelo de declaración de formación del personal”	51

INDICE

1.	Introducción	7
2.	Intervenciones sanitarias en salud pública: Promoción de la salud.....	8
3.	Alimentación saludable en la edad escolar	9
	Distribución de los alimentos en las diferentes comidas del día	9
	Pirámide de la alimentación	9
	Problemática en la alimentación en edad escolar.....	10
	Hábitos alimentarios saludables en edad escolar y adolescencia.....	11
	Decálogo saludable	11
	Importancia de la actividad Física	12
4.	Proyecto MEDITA.....	13
	Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía.....	14
	Objetivos generales	14
	Objetivos específicos	14
	Metodología	14
	Población diana	15
	Selección de centros escolares con oferta alimentaria	15
	Planificación de las actividades de evaluación	16
	Informe de evaluación.....	17
	Evaluación presencial de cocinas centrales.....	17
	Evaluación de la oferta alimentaria tipo comedor escolar en función del tipo de gestión	18
	Inicio y finalización del plan.....	20
6.	Plan EVACOLE: Evaluación de la oferta alimentaria Comedor escolar	21
	6.1 COMEDOR ESCOLAR: Evaluación nutricional del menú escolar	22
	6.1.1) Requisitos Nutricionales Críticos	22
	Consideraciones a tener en cuenta en la valoración de los Requisitos Nutricionales Críticos.....	22
	Platos precocinados en el menú escolar	22
	Orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.....	24
	6.1.2) Contenidos de la Evaluación Nutricional	25
	6.1.2.1) Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos	26
	6.1.2.2) Requisitos nutricionales específicos.	28

Consideraciones a tener en cuenta en la valoración de los Requisitos Nutricionales Específicos.....	29
6.1.2.3) Recetas diferentes por grupos de alimentos.....	29
6.1.2.4) Rotación de alimentos en el menú.....	30
6.1.2.5) Procesos culinarios de los alimentos.....	31
6.1.2.6) Información a las familias: contenido informativo del menú	31
Consideraciones a tener en cuenta en la valoración de Información a las familias	32
6.1.3) COMEDOR ESCOLAR: Resultado de la Evaluación Nutricional.....	36
6.2) COMEDOR ESCOLAR: Evaluación Presencial de la oferta alimentaria	37
6.2.1) Requisitos Presenciales Críticos.....	37
Consideraciones a tener en cuenta en la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos	37
6.2.2) Contenidos de la Evaluación Presencial.....	39
6.2.2.1) Condiciones ambientales del comedor escolar.....	40
6.2.2.2) Servicio de comedor.....	40
6.2.2.3) Análisis sensorial.....	43
6.2.2.4) Consumo de los platos que componen el menú	44
6.2.2.5) Requisitos específicos presenciales.....	48
6.2.2.6) Supervisión del menú escolar.....	49
6.2.2.7) Remisión / entrega del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales	49
6.2.2.8) Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús servidos	50
6.2.2.9) Verificación de actividades relacionadas con la promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables.....	51
6.2.3) COMEDOR ESCOLAR: Resultado de la Evaluación Presencial	52
7. Plan EVACOLE: Evaluación Presencial de Cocina Centrales	53
7.1 COCINA CENTRAL: Evaluación Presencial.....	53
7.1.1 Valoración documental de fichas técnicas	53
7.1.2 Valoración de materias primas, ingredientes y componentes de los platos y elaboraciones que conforman el menú.	54
7.1.3) Valoración de productos o platos precocinados (elaboraciones externas).....	55
7.1.4) Valoración Sensorial de los Platos y elaboraciones	56
7.1.5) Tamaños de las raciones y cantidad de los ingredientes por plato / elaboración.....	57
7.1.6) Etiquetado e información dirigida al comedores escolar en cada uno de los platos / elaboraciones envasadas (5ª gama)	58
7.2 COCINA CENTRAL: Resultado de la Evaluación Presencial	59
8. Plan EVACOLE: Evaluación Presencial de Maquinas Expendedoras, cantinas y Quioscos ..60	

8.1	Oferta alimentaria tipo Máquinas expendedoras, Cantinas / Quioscos	60
	Guía de Alimentos recomendables	60
	Alimentos Híper-calóricos no recomendables:	61
8.1	MAQUINA EXPENDEDORA: Evaluación Presencial.....	62
8.1.1	Requisitos Presenciales Críticos (Maquinas Expendedoras)	62
8.1.2	Características generales de la máquina expendedora	63
8.1.3	Características nutricionales y saludables (máquina expendedora).....	63
8.1.4	Criterios nutricionales en los productos ofertados en la Máquina Expendedora	64
8.2	MAQUINA EXPENDEDORA: Resultado de la Evaluación Presencial	66
8.3	CANTINAS Y QUIOSCOS: Evaluación Presencial	67
8.3.1	Requisitos Presenciales Críticos (Quiosco y Cantinas)	67
8.3.2	Características generales de cantinas y quioscos	68
8.3.3	Características nutricionales y saludables a (cantinas y quioscos)	68
8.3.4	Criterios nutricionales en los productos ofertados en Cantinas y Quioscos.....	69
8.4	CANTINAS Y QUIOSCOS: Resultado de la Evaluación Presencial.....	71
9.	Evaluación del Plan: indicadores	72
10.	Bibliografía.....	79
	ANEXO I: Recogida general de información (comedor escolar)	80
	ANEXO II: Evaluación nutricional del menú escolar	82
	ANEXO III: Evaluación presencial de la oferta alimentaria	88
	ANEXO IV: Modelo de informe de evaluación de la oferta alimentaria comedor escolar	101
	ANEXO V: Evaluación Presencial de cocina centrales.....	106
	ANEXO VI: Modelo de informe de evaluación presencial de cocinas centrales	113
	ANEXO VII: Tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar	115
	ANEXO VIII: Orientaciones para la valoración por grupos de alimentos	117
	ANEXO IX: Evaluación Presencial de la oferta alimentaria tipo máquinas expendedoras, cantinas y quioscos en Centros Escolares de Andalucía.....	120
	ANEXO X: Evaluación de la oferta alimentaria tipo máquina expendedora	121
	ANEXO XI: Modelo de informe de evaluación presencial de Maquinas Expendedoras	126
	ANEXO XII: Evaluación de la oferta alimentaria tipo cantinas y quioscos	128
	ANEXO XIII: Modelo de informe de evaluación presencial de Cantinas / Quiosco	133

1. Introducción

El plan de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía, Plan EVACOLE, se enmarca dentro de las actividades de Promoción de la Salud, desarrolladas por el personal de Protección de la Salud, aportando una visión sanitaria efectiva de revisión, comprobación y asesoría, ampliando así el horizonte y alcance de actuaciones que se vienen desarrollando en este sentido, en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

El principal argumento de intervención es sin duda el informe de evaluación, conjuntamente con la labor asesora del personal de protección de la salud, que participa en la evaluación, ya que en él, se describen las no conformidades detectadas como consecuencia de la evaluación y/o verificación, indicándose en todo caso, la evidencia detectada con respecto a las recomendaciones o criterios establecidos en el plan, así como, las propuestas de mejora oportunas que se recomiendan al comedor escolar. Igualmente se pueden incorporar puntos fuertes identificados durante la evaluación.

Esta propuesta de intervención en el ámbito escolar pretende favorecer la implantación y el mantenimiento de menús equilibrados y hábitos saludables, y por consiguiente incrementar la calidad de los menús escolares. En definitiva esta iniciativa tiene como objetivo, contribuir a la reducción de la prevalencia de sobrepeso y obesidad de la población infantil y juvenil.

En Andalucía el Decreto 70/2008 de 26 de febrero, que regula entre otros contenidos, las funciones del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía, especialidades de Farmacia y Veterinaria, y establece en su artículo 4.b, las actividades de promoción de la salud. Fruto de ello, en el ámbito de Protección de la Salud, durante el curso escolar 2010 – 2011, se inició una estrategia de intervención sanitaria, en el ámbito de la alimentación escolar impulsado por las Consejerías de Igualdad, Salud y Políticas Sociales y Educación, Cultura y Deporte, y la colaboración de las Universidades Andaluzas de Granada, Córdoba y Pablo Olavide de Sevilla, así como de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD), implementándose a través del *Programa de Evaluación de menús escolares de Andalucía 2010*, en el que participaron los Distritos de Atención Primaria / Áreas de Gestión Sanitaria (DAP/AGS) pertenecientes al Sistema Sanitario Público de Andalucía.

En los últimos años el plan ha sufrido sustanciales modificaciones y adaptaciones en relación a su contenido y alcance original, principalmente para alinear su contenido con las directrices establecidas en la ley 17 / 2011 de 5 de julio, ley de seguridad alimentaria y nutrición.

Los criterios nutricionales y demás contenidos en relación con las recomendaciones que establece el presente plan, tiene como principales referencias, las directrices y recomendaciones establecidas el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los centros educativos, y la Guía de comedores escolares del Programa PERSEO, del Ministerio de Sanidad y Consumo., Ministerio de Educación, Política Social y Deporte.

Como consecuencia, las actividades de evaluación de las ofertas alimentarias existentes en los centros escolares de Andalucía quedarán encuadradas en el ámbito de un Plan que pasa a denominarse “Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía; PLAN EVACOLE”, el cual tendrá un desarrollo anual mediante la ejecución de un Programa; PROGRAMA EVACOLE, el cual siempre será coincidente con cada curso escolar.

En cada programa se especificarán los alcances y actividades de evaluación que correspondan para cada curso escolar, con el objeto de garantizar la consecución de los objetivos establecidos en el plan. Para las evaluaciones de los comedores escolares gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación y formación, en cada programa se establecerá un calendario de periodos de evaluación correspondiente a cada curso escolar.

La evaluación nutricional y la evaluación presencial del menú escolar, mantiene un formato muy similar al del curso escolar 2018 – 2019.

En relación con el **proyecto MEDITA**, durante el presente curso escolar se llevará a cabo el análisis y la evaluación del proyecto, así como, de los resultados obtenidos, con el objeto de valorar la pertinencia de incorporar las los contenidos y las estrategias desarrolladas en el proyecto en el plan EVACOLE.

Finalmente el plan mantiene el modelo de **evaluación presencial de las propias cocinas centrales**, incorporando un modelo puntuable que categoriza a las cocinas centrales a igual que los comedores escolares en: Deficiente, Mejorable y Óptimo.



2. Intervenciones sanitarias en salud pública: Promoción de la salud.

En Andalucía, el **Decreto 70/2008 de 26 de febrero**, regula entre otros, las funciones del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía, especialidades de Farmacia y Veterinaria, y establece en su artículo 4, las funciones en el ámbito de la Protección de la Salud, Promoción de la Salud, Formación e investigación. Siendo estos campos de conocimiento, de amplio espectro de conocimiento, los cuales están sometidos a continuas modificaciones por los avances técnicos y científicos, sin olvidar las modificaciones y actualizaciones en el ámbito de las normativas reglamentarias que los regulan, por lo que resulta crucial disponer de una formación de carácter continuada, dirigida y específica para estos profesionales como garantía de calidad, para la prestación de los servicios en salud que la sociedad actual demanda.

La **Ley 16/2011, de 23 de diciembre**, de Salud Pública de Andalucía, en su artículo 90 dedicado a la cooperación y las alianzas para el desarrollo profesional continuado, establece que la Administración Sanitaria Pública de Andalucía fomentará la cooperación entre todas las instituciones académicas en la formación continua de los profesionales que desarrollan su tarea en el ámbito de la salud pública.

En su artículo 10, establece el derecho a disfrutar de un adecuado nivel de salud pública. La población en Andalucía tiene derecho a que las Administraciones públicas de Andalucía desarrollen políticas con objeto de conseguir un adecuado nivel de salud pública, de forma que se incluyan la promoción de estilos de vida saludables y la prevención de las enfermedades.

Ya en su artículo 12 reconoce el derecho a la promoción de la salud, estableciendo como responsabilidad por parte de la administración, desarrollar estrategias educativas sobre la alimentación, la nutrición y hábitos saludables, en particular para los niños y niñas, y que la oferta alimentaria de los centros escolares, sanitarios y asistenciales sea equilibrada nutricionalmente, atendiendo a la demanda de dietas específicas adecuadamente indicadas por motivos de salud y promoviendo la existencia de menús saludables en los establecimientos públicos y privados que sirvan comidas.

La **Ley 17/2011, de 5 de julio**, de seguridad alimentaria y nutrición, dedica su artículo 39 a la Prevención de la obesidad a través de los servicios de salud, estableciendo que las autoridades sanitarias facilitarán las condiciones y los recursos necesarios, incluida la formación, para que todo el personal sanitario de atención primaria y las oficinas de farmacia ofrezcan a los pacientes una información sencilla sobre hábitos alimentarios y de actividad

física. Además, facilitarán los recursos necesarios para la detección precoz del sobrepeso, la obesidad y los trastornos de la conducta alimentaria, y desarrollarán los programas necesarios para lograr su prevención.

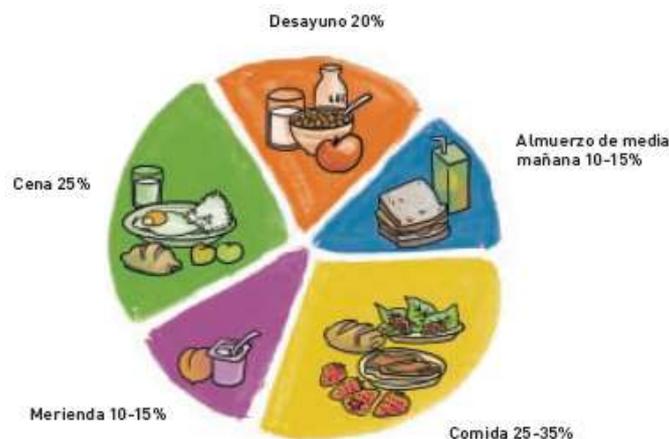
En su artículo 40 indica que las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en guarderías y centros escolares sean variadas, equilibradas, estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y deberán ser supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética, de acuerdo con las guías y objetivos nutricionales establecidos por el departamento competente en materia sanitaria, siendo responsables los titulares de la guardería o centro escolar. En relación con los productos no saludables en el entorno, este mismo artículo establece la prohibición de venta de alimentos con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares sencillos, ya sea mediante máquinas expendedoras o en cantinas, bares o locales similares situados en el interior de los centros escolares.

Para garantizar la salud pública como un bien social, así como verificar el cumplimiento de la normativa vigente, la participación de los profesionales resulta esencial para dar respuesta a las necesidades actuales y futuras en el ámbito de la salud, siendo necesario acreditar la máxima capacidad técnica posible como garantía de un acorde desarrollo profesional en el ámbito de la promoción de la salud, y en especial en garantizar una alimentación equilibrada en el entorno escolar.

3. Alimentación saludable en la edad escolar

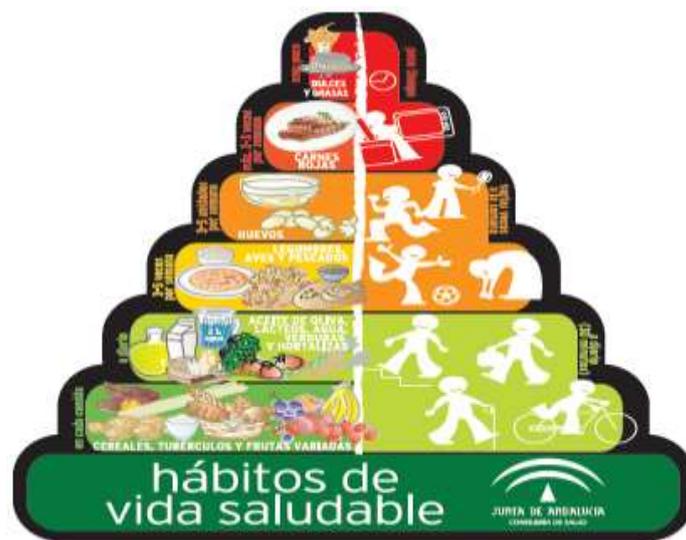
Distribución de los alimentos en las diferentes comidas del día

Para considerar como equilibrada una dieta, el total de calorías que se ingieren a lo largo del día, deberá estar repartida en el día, independientemente de la edad, sexo y actividad física. Concretamente, la dieta de los/las niños/as en edad escolar debe distribuirse en al menos 4 comidas (desayuno, comida, merienda y cena), siendo opcional el almuerzo de media mañana. Es recomendable repartir la energía diaria (el total de calorías que se toman al día) conforme a las siguientes proporciones:



Pirámide de la alimentación

La pirámide de la alimentación saludable representa los diferentes grupos de alimentos y la frecuencia de consumo recomendada para cada uno de ellos. En la base de la pirámide se encuentran los alimentos que deben consumirse todos los días. Conforme se aumenta de nivel, la frecuencia de consumo va disminuyendo progresivamente, encontrándose en el centro de la pirámide los alimentos de consumo semanal y en el vértice los alimentos de consumo ocasional y moderado.



Pirámide de alimentación saludable. http://www.csalud.junta-andalucia.es/salud/sites/csalud/contenidos/InformacionGeneral/c_3_c_1_vida_sana/alimentacion_equilibrada_actividad_fisica/materiales.

Problemática en la alimentación en edad escolar

Los problemas más frecuentes, en niños y niñas en edad escolar son sin duda el sobrepeso y la obesidad por la ingesta elevada de alimentos poco saludables y una baja actividad física. Los escolares suelen consumir de forma excesiva principalmente grasa y proteínas y una proporción de hidratos de carbono inferior a la recomendada. El programa de comedores escolares de la Comunidad de Madrid, en relación a los problemas de alimentación en la edad escolar propone las siguientes causas:

- Gran dispersión de valores en el aporte calórico.
- Distribución calórica inadecuada a lo largo del día: desayuno escaso y muchos “picoteos”.
- Consumo de snacks: en los escolares mayores y adolescentes, hasta un 18 por 100 de la ingesta energética diaria fuera de las comidas.
- Aporte de proteínas excesivo, sobre todo de origen animal.
- Ingesta de hidratos de carbono complejos baja y excesivo aporte de azúcares refinados.
- Consumo elevado de grasas, principalmente saturadas (carnes, bollería, etc.).
- Disminución del consumo de leche, siendo ésta descremada con mucha frecuencia.
- Aumento de bebidas y zumos azucarados.
- Creciente preocupación por la figura corporal desde edades tempranas como los cinco o seis años, sobre todo en niñas.

PRINCIPALES ERRORES		
TIPOS DE ALIMENTOS		DISTRIBUCION DE LAS COMIDAS
POR EXCESO	POR DEFECTO	
Fritos y precocinados Alimentos de origen animal Azúcar y grasas en alimentos manufacturados Bebidas y refrescos azucarados	Verduras Pescado Frutas Legumbres	No desayunar Saltarse las comidas Exceso de picoteo

Hábitos alimentarios saludables en edad escolar y adolescencia.

La obesidad no es accidental. Se puede prevenir respetando algunas sugerencias, tales como las establecidas por la estrategia NAOS, en relación con los hábitos alimentarios saludables. Cuanta mayor variedad de alimentos exista en la dieta, mayor garantía de que la alimentación es equilibrada y de que contiene todos los nutrientes necesarios.

Los cereales (pan, pasta, arroz, etc.), las patatas y legumbres deben constituir la base de la alimentación, de manera que los hidratos de carbono representen entre el 50 % y el 58 % de las calorías de la dieta.

Se recomienda que las grasas no superen el 30 % de la energía consumida diariamente, debiendo reducirse el consumo de grasas saturadas y ácidos grasos trans.

Las proteínas deben aportar entre el 12% y el 15% de las calorías diarias, debiendo combinar proteínas de origen animal y vegetal.

Se debe incrementar la ingesta diaria de frutas, verduras y hortalizas hasta alcanzar, al menos, 400 g/día. Esto es, consumir como mínimo, 5 raciones al día de estos alimentos.

Moderar el consumo de productos ricos en azúcares simples, como golosinas, dulces y refrescos.

Reducir el consumo de sal, de toda procedencia, a menos de 5 g/día, y promover la utilización de sal yodada.

Beber entre uno y dos litros de agua al día.

Nunca prescindir de un desayuno completo, compuesto por lácteos, cereales (pan, galletas, cereales de desayuno...) y frutas, al que debería dedicarse entre 15 y 20 minutos de tiempo. De esta manera, se evita o reduce la necesidad de consumir alimentos menos nutritivos a media mañana y se mejora el rendimiento físico e intelectual en el colegio.

Involucrar a todos los miembros de la familia en las actividades relacionadas con la alimentación: hacer la compra, decidir el menú semanal, preparar y cocinar los alimentos, etc.

En relación al perfil calórico, El documento de consenso sobre alimentación en los centros educativos incluye tabla con la ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).

Población	Edad, Años	Energía, Kcal/día	35% Energía, Kcal/día
Niñas	3 a 8	1642	575
Niños	3 a 8	1742	610
Niñas	9 a 13	2071	725
Niños	9 a 13	2279	798
Niñas	14 a 18	2368	829
Niños	14 a 18	3152	1103

Decálogo saludable

La guía CECU sobre hábitos alimentarios saludables, presenta las siguientes propuestas que pretenden ayudar a realizar una alimentación más saludable:

1. Elegir una alimentación variada, esto asegura el consumo de todos los nutrientes necesarios para el mantenimiento de tu salud.

2. Comer todos los días alimentos de todos los grupos, para asegurar una dieta variada y sana.
3. Incluir en la alimentación 5 raciones de frutas y verduras para garantizar una buena salud.
4. Respetar las horas de comida; recordando que como mínimo hay que hacer tres comidas al día, aunque lo ideal son cinco comidas: desayuno, merienda a media mañana, comida, merienda y cena.
5. Moderar el consumo de comidas rápidas como pizza, hamburguesas, patatas fritas, refrescos y chuches. Son alimentos que aportan grandes cantidades de azúcar, sal y grasas saturadas, elementos que se recomienda consumir de forma ocasional, debido a su relación con algunas enfermedades como obesidad, diabetes e hipertensión.
6. ¡¡¡Disfrutar de la comida!!!, compartir los tiempos de comida con tu familia y/o amigos.
7. No existen alimentos buenos, ni malos... lo que existen son malos hábitos de alimentación. Todos los alimentos pueden formar parte de una alimentación sana y equilibrada, si se respetan las pautas de la pirámide de los alimentos.
8. Evitar el picoteo entre comidas. El picoteo no es saludable, y si es posible hay que evitarlo, se debe escoger alimentos más saludables, como frutos secos, fruta o yogur.
9. Tomar suficiente agua a lo largo del día, especialmente antes de practicar algún deporte.
10. Realizar al menos 60 minutos de actividad física al día.

Importancia de la actividad Física

La práctica de ejercicio físico diario es de vital importancia para un estado de salud adecuado. Por eso es conveniente reducir el tiempo que dedicamos a tareas o actividades sedentarias como sentarnos frente al ordenador, los videojuegos o ver la tele.

En la población infantil y adolescente diversos organismos recomiendan implantar programas de actividad física fuera del horario escolar, adaptados a la edad y a sus preferencias de los escolares, por tanto se necesitan lugares y oportunidades para hacer actividad física fuera del horario escolar como parte de un estilo de vida saludable, para lo cual las instalaciones recreativas existentes en los centros escolares, tales como gimnasios de escuelas y patios de recreo, deben estar disponibles.

Los resultados de los diferentes estudios realizados demuestran que predominantemente se observa en la población infantil y juvenil un estilo de vida sedentario, lo que contribuye a un incremento de obesidad. Por ello es necesario conocer con detalle los patrones de actividad física y deportiva en la población escolar y disponer de instrumentos que permitan realizar un seguimiento. En general, los estudios realizados en relación con la actividad física y la práctica del deporte indican que la promoción de estas actividades en niños y niñas en edad escolar, producen un efecto positivo en el rendimiento académico.

La guía de recomendaciones para la promoción de la actividad física, editada por la Consejería de Salud, establece recomendaciones generales de actividad física para la infancia y adolescencia, entre las que destaca el realizar 60 minutos o más de actividad física diaria, centrándose especialmente en tres tipos de ejercicios:

Ejercicios aeróbicos de intensidad moderada-vigorosa, intentando que se realice actividad física de alta intensidad (vigorosa) al menos 3 días por semana, ejercicios de fortalecimiento muscular como parte de los 60 minutos diarios de actividad física, al menos 3 días a la semana y ejercicios de fortalecimiento/crecimiento óseo como parte de los 60 minutos diarios de actividad física, al menos 3 días por semana.

En relación a los beneficios de la actividad física para la salud, la guía indica que existe una fuerte evidencia científica que establece que la practica regular de la actividad física mejora determinados aspectos en la salud en menores y adolescente.(11)

- La capacidad aeróbica y la fuerza muscular.
- La salud ósea.
- El perfil lipídico.



- Tensión arterial.
- Resistencia a la insulina.
- La composición corporal.
- Reduce los síntomas de depresión y ansiedad, aunque en este caso la evidencia es moderada.



4. Proyecto MEDITA

Durante el curso escolar 2018 -2019, se ha realizado todas las evaluaciones establecidas en el Proyecto MEDITA incorporando los contenidos y las estrategias establecidas en el proyecto.

Durante el presente curso escolar 2019 -2020, el Proyecto MEDITA entra en fase de valoración y evaluación de resultados, mediante la recopilación de la información obtenida, análisis de la información y evaluación.

Igualmente se inicia la fase final para el desarrollo de la nueva aplicación para la evaluación de la oferta alimentaria en los centros escolares de Andalucía (e-vacole^{Net}) que permitirá el acceso desde las redes de la Consejería de Salud y del Servicio Andaluz de Salud, y desde Internet y que incorpora la herramienta de autoevaluación para las empresas, gestores y operadores responsables de la planificación de los menús en los centros escolares de Andalucía.

Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía.

Objetivos generales

- a) Favorecer la implantación de menús equilibrados y hábitos saludables en el entorno escolar.
- b) Incrementar la calidad de los menús escolares.
- c) Contribuir a la reducción de la prevalencia de sobrepeso y obesidad de la población infantil y juvenil Andaluza.

Objetivos específicos

1. Evaluar la calidad de la oferta alimentaria mediante el estudio de los menús, del servicio y productos alimentarios ofertados, y verificar las acciones de promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables en el entorno escolar.
2. Adecuar e incrementar el consejo sanitario sobre alimentación saludable y actividad física.
3. Formar al personal experto de Protección de la Salud para aumentar la efectividad de la promoción del ejercicio físico y la alimentación saludable.
4. Mejorar el cumplimiento de la legislación vigente y promover cambios para opciones más saludables y facilitar la información a la ciudadanía.
5. Favorecer la participación del personal experto de Protección de la Salud, en programas y proyectos relacionados con la promoción de dietas saludables y equilibradas, así como, actividades relacionadas con hábitos saludables alimentarios e higiénicos.

Metodología

Aunque la mejora de los hábitos alimentarios saludables en el entorno escolar en los últimos años es indudable, con los datos de prevalencia de obesidad y sobrepeso infantil existentes, es muy necesario mejorar la dieta de los escolares tal y como propone la encuesta nacional sobre comedores escolares y demanda de dietas especiales. La mejora de los hábitos alimentarios en el entorno escolar, está considerada como una herramienta eficaz para la prevención del sobrepeso y de la obesidad infantil, siendo necesario garantizar de forma permanente que los alimentos y bebidas que se sirvan o puedan ser adquiridos en los centros escolares, respondan a los criterios de equilibrio nutricional, especialmente el menú escolar el cual debe estar acorde con las recomendaciones nutricionales para una dieta sana y equilibrada.

Para la oferta tipo “comedor escolar” se realizará la evaluación para este tipo de oferta alimentaria, a partir de los menús planificados por los responsables de los comedores escolares seleccionando un periodo de 4 semanas consecutivas, la evaluación se realizará mediante la valoración y evaluación nutricional del menú, la evaluación presencial de la oferta alimentaria, así como la evaluación presencial de las cocinas centrales que prestan servicios a los comedores escolares.

Para la obtener los datos y evidencias necesarias que requiere la correcta ejecución del plan, lo correcto será utilizar metodologías basadas en la comunicación efectiva, desarrollando el mayor grado de empatía posible con los profesionales del centro escolar; cumplimentación de protocolos y cuestionarios, entrevistas, inspección de registros, observación directa, etc.

Como herramienta de evaluación, para el curso escolar 2019 - 2020 se mantiene la aplicación informática “ALIAM – EVACOLE” en el entorno del sistema de información en protección de la Salud (SIGAP- ALIAM), que permite introducir toda la información y los resultados obtenidos de las evaluaciones realizadas, por lo que se garantiza la recopilación de los indicadores y la posibilidad de tabular los resultados de aquellas variables recogidas en el plan y que pueden ser de interés para su estudio y difusión.

 <p>Servicio Andaluz de Salud CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS</p>	<p>Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía CURSO ESCOLAR 2019 - 2020</p>	 <p>Interreg España - Portugal <small>Unión Europea</small></p>
---	---	---

Como material de trabajo, se utilizarán cuestionarios y protocolos específicos para la recogida de datos, así como del documento; *“Evaluación de Menús Escolares de Andalucía: Manual de ejecución del programa de evaluación”* editado por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

Igualmente como documento de consulta se dispone de la *“Guía Técnica para la evaluación de la oferta alimentaria en Centros escolares de Andalucía y Manual de la aplicación ALIAM-EVACOLE”* que incluye los capítulos relacionados con los contenidos de la evaluación, así como, las metodologías más adecuadas para implementar en cada caso. Toda la documentación de referencia se encuentra disponible en la Web de la Consejería de Salud, tanto en el apartado dedicado a promoción como de protección de la salud.

http://www.csalud.junta-andalucia.es/salud/sites/csalud/portal/index.jsp?opcion=listadoTematico&idioma=es&perfil=org&tema=/temas_es/P_4_SALUD_PUBLICA/P_4_PROTECCION_DE_LA_SALUD/&desplegar=/temas_es/P_4_SALUD_PUBLICA/

Población diana

La evaluación de la oferta alimentaria de los centros escolares tendrá como objetivo, los centros escolares públicos o privados con comedor escolar, dirigido a escolares a partir de 3 años de edad.

Desde el curso escolar 2016-2017, el Ayuntamiento de Sevilla, competente en la evaluación de la oferta alimentaria en los centros escolares de la ciudad de Sevilla, desarrolla en su ámbito el Plan EVACOLE.

Quedan excluidos los centros universitarios, y los centros escolares existentes en las ciudades de Málaga y Granada, cuyas actuaciones en este ámbito corresponden a sus respectivos Ayuntamientos.

Selección de centros escolares con oferta alimentaria

A partir del censo de centros escolares con oferta alimentaria, cada DAP / AGS y los Ayuntamientos que participan en el plan, seleccionarán los centros que serán objeto durante el año escolar de la evaluación según los criterios establecidos en el plan. Los criterios de selección y priorización quedarán fijados para cada curso escolar en el “Programa de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía” (Programa EVACOLE), que establece las actividades específicas que serán objeto de ejecución en cada uno de los cursos escolares donde se aplica el Plan EVACOLE.

Censo centros escolares con oferta alimentaria

Actualmente el censo de centros escolares que disponen de algún tipo de oferta alimentaria está disponible en la base de datos de la aplicación “ALIAM – EVACOLE”, perteneciente al entorno del sistema de información y gestión en Protección de la Salud (Linus 06 – ALIAM), permitiendo en relación al censo, realizar las altas/bajas de centros escolares con oferta alimentaria.

La dirección de la unidad de protección de la salud de cada DAP / AGS, y los Ayuntamientos que participan en el plan, asignarán a los profesionales con el perfil EVACOLE, los centros escolares con oferta alimentaria que serán objeto de la evaluación.

Con el objeto de facilitar las tareas de evaluación, minimizar la variabilidad y garantizar la coherencia técnica en los informes, será necesario reforzar la coordinación y comunicación entre los profesionales que participan en el programa, para la planificación de los comedores escolares que están previstos evaluar en cada fase o periodo.

La selección de los centros escolares se realiza desde los DAP / AGS, y los Ayuntamientos que participan en el Plan, aunque cualquier centro escolar puede solicitar su inclusión, a través del siguiente correo electrónico “aliam.sc.sspa@juntadeandalucia.es”.

En esta selección se incluirán, cuando sea posible, a aquellos centros que presten el servicio de comedor escolar y hayan solicitado su inclusión a través de los mecanismos que establezca la Consejería de Educación.

Planificación de las actividades de evaluación

Las actividades de evaluación se desarrollan en dos fases a lo largo del curso escolar, en todos los centros escolares que cumplen los criterios de inclusión establecidos en el plan. El Programa EVACOLE, que para cada curso escolar se establezca, determinará las fechas concretas de inicio y fin correspondientes a las evaluaciones iniciales y de seguimiento.

El plan es coincidente con el curso escolar y se desarrolla en dos fases:

1ª Fase: Evaluación Inicial

A partir del censo de centros escolares con oferta alimentaria, los Distrito de Atención Primaria / Área de Gestión Sanitaria (DAP / AGS), y los ayuntamientos que participan en el plan, evaluarán la oferta alimentaria existente, durante la primera fase del curso escolar, realizándose en este periodo las denominadas “evaluaciones iniciales”.

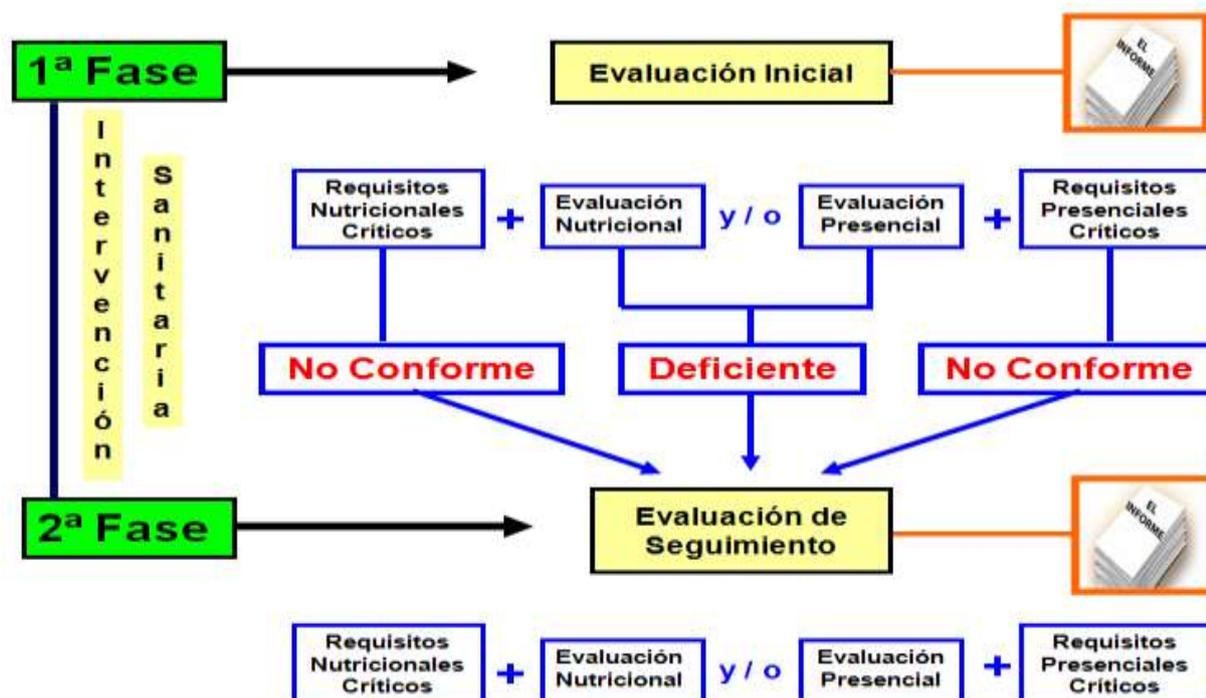
De los resultados correspondientes a esta fase, se obtiene un análisis descriptivo de los diferentes indicadores y variables contempladas en el plan, transmitiendo una imagen fija de la situación de los comedores escolares en Andalucía, según los criterios y recomendaciones establecidos en el Plan.

2ª Fase: Evaluación de seguimiento

Esta segunda fase se desarrolla una vez finalizada la fase de evaluación inicial, y solo será pertinente en aquellos comedores escolares evaluados en la fase inicial, que hubiesen obtenido un resultado “Deficiente” en la Evaluación Nutricional y/o en la Evaluación Presencial. Igualmente será necesario realizar evaluación de seguimiento cuando el resultado de los Requisitos Nutricionales o presenciales Críticos, resulten “No Conforme”.

El interés de esta segunda fase, será determinar la eficacia de la intervención realizada, es decir, identificar la capacidad de cambio o evolución en relación con la anterior clasificación “Deficiente”, mediante la implementación por parte del centro escolar, de las propuestas reflejadas en el informe realizado y remitido en la primera fase.

Con el objeto de garantizar que el informe de evaluación (Informe de evaluación de seguimiento) es entregado al centro escolar con comedor escolar en una fecha adecuada, se evitará la realización de las evaluaciones de seguimiento en el último periodo de evaluación que se programa en cada curso escolar, salvo situación excepcional y justificada.



Informe de evaluación

El principal argumento de intervención es la elaboración del “Informe de Evaluación”, el cual será remitido a cada centro escolar con oferta alimentaria evaluada. En dicho informe se describirán las *No Conformidades* detectadas, indicándose en todo caso, la *Evidencia* que la sustenta, sin olvidar los *Puntos Fuertes* detectados. Finalmente para cada *No Conformidad* observada se propondrán las *Propuestas de Mejora* que se consideren oportunas respecto a las recomendaciones o criterios establecidos en el plan.

Finalizadas las actividades de evaluación previstas, se realizará un informe atendiendo al modelo establecido en el anexo IV, el cual será remitido a la persona responsable del centro escolar. Para los centros escolares donde la empresa prestadora del servicio es distinta al titular del centro escolar (modalidad de cocina propia o externalizada) se enviara desde cada DAP/AGS /Ayuntamiento una copia del informe de evaluación dirigida la empresa responsable de la prestación del servicio de comedor.

Se fija como criterio de calidad la remisión del informe de evaluación un plazo no superior a **20 días naturales**, una vez finalizadas las actuaciones de evaluación presencial, en el caso de evaluaciones de la oferta alimentaria tipo comedor escolar, se entenderá que los 20 días serán contados a partir del último día del periodo evaluado (que en todos los casos coincidirá con un viernes).

Cuando excepcionalmente la evaluación de seguimiento se realice en el último periodo, el plazo de entrega del informe se realizará con la mayor celeridad posible.

Todos los informes de evaluación remitidos desde DAP/AGS /Ayuntamiento al centro escolar con comedor escolar evaluado, deberán ir firmados por el Agente de Salud Pública que realizó la evaluación de la oferta alimentaria correspondiente.



Evaluación presencial de cocinas centrales

Con un modelo similar a la evaluación de los comedores escolares, la evaluación presencial de las cocina centrales conllevará la emisión de un informe de evaluación dirigido a la cocina central evaluada.

Cuando tras la evaluación inicial se obtenga un resultado deficiente en la evaluación presencial, se acordará con la empresa la realización de una evaluación de seguimiento, dentro del curso escolar en el que se realizó la evaluación inicial.

Evaluación de la oferta alimentaria tipo comedor escolar en función del tipo de gestión

En Andalucía los comedores escolares en función de la modalidad de gestión, se dividen en dos grupos:

1. Gestión Propia.
2. Gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación.

Comedores escolares de gestión propia

Tiene la consideración de comedor escolar en la modalidad de gestión propia, cuando el centro presta el servicio, mediante su propio personal, instalaciones y equipamiento necesario, incluyendo todas las etapas productivas; desde la adquisición de materias primas y productos hasta el servicio en el comedor, incluyendo la atención al alumnado durante la prestación del servicio.

En los centros privados con servicio de comedor, la gestión propia puede estar externalizada total o parcialmente. Los comedores privados (no públicos) con independencia de la modalidad de cocina que disponga, se consideran a todos los efectos como comedores escolares de gestión propia.

Comedores escolares de gestión propia en la modalidad directa o indirecta:

- a. Comedor escolar de titularidad pública servidos por Cocina Propia.
- b. Comedor escolar de titularidad privada (no publica), con independencia de la modalidad de cocina que disponga (cocina propia, Cocina externalizada, cocina servida por cocina central)

Cuando un comedor de gestión propia es seleccionado para realizar la evaluación de su oferta alimentaria mediante la ejecución del Plan EVACOLE, comprende la Evaluación Nutricional y la Evaluación Presencial, así como los requisitos Nutricionales y Presenciales Críticos, dicha evaluación será asignada al Profesional de la unidad de Protección de la Salud del DAP / AGS, o Ayuntamiento, que tenga el perfil EVACOLE, establecido en el Plan Funcional.

Comedores escolares gestionados por la Agencia

La Agencia Pública Andaluza de Educación, es el organismo perteneciente a la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía, responsable de la gestión de los servicios complementarios a la enseñanza en el marco del Plan de Apoyo a las Familias Andaluzas, en centros escolares de titularidad pública con oferta alimentaria tipo comedor escolar.

Los centros cuyo comedor escolar es gestionado por la Agencia, están sometidos al cumplimiento del Pliego de Prescripciones Técnicas que rige en la contratación por la Agencia Pública Andaluza de Educación y Formación.

Entre otros requisitos, el Pliego establece que todos los menús planificados (cuatro semanas consecutivas) en los comedores escolares gestionados por la Agencia en cada curso escolar, deber cumplir con los requisitos establecidos en el Plan EVACOLE.

Los comedores escolares gestionados por Agencia Pública Andaluza de Educación son:

- c. Comedor escolar de titularidad pública servidos por Cocina Central.
- d. Comedor escolar de titularidad pública con la modalidad de cocina externalizada, también denominada "cocina in situ", gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación.

Colaboración entre Agencia Pública Andaluza de Educación y Consejería de Salud

Para el presente curso escolar 2019 – 2020, la Consejería de Salud, a través de La Coordinación de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental, será la encargada de realizar la evaluación y aprobación de los menús basales propuestos por las empresas /operadores adjudicatarios del Pliego de Prescripciones Técnicas, a partir del estudio de las planillas de los menús diseñados para cada uno de los periodos en los que se va a realizar la prestación del menú escolar.

Grupo EVACOLE: Grupo técnico de referencia.

Con el objeto de dar respuesta a las evaluaciones de los menús escolares propuestos por las empresas / operadores designados por la Agencia Pública Andaluza de Educación, se ha constituido el Grupo EVACOLE, dirigido por la Coordinación de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental. Actualmente está conformado por 11 profesionales.

El Grupo EVACOLE es el responsable de realizar la Evaluación Nutricional del menú escolar y los requisitos nutricionales críticos correspondientes, en todos los periodos establecidos para cada curso escolar, en los comedores escolares gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación.

Para su aprobación deberán obtener un resultado de la evaluación nutricional "Óptima" (puntuación superior a 90 puntos sobre un máximo de 100), así como obtener resultado conforme (respuestas afirmativas / no procede) en los requisitos nutricionales críticos establecidos. Los menús que no alcancen un resultado de Calidad Nutricional Óptima u obtengan un resultado No Conforme en los requisitos nutricionales críticos, serán evaluados desfavorablemente y tendrán que volver a rediseñar los menús, presentando la correspondiente propuesta de mejora, que será nuevamente objeto de evaluación.

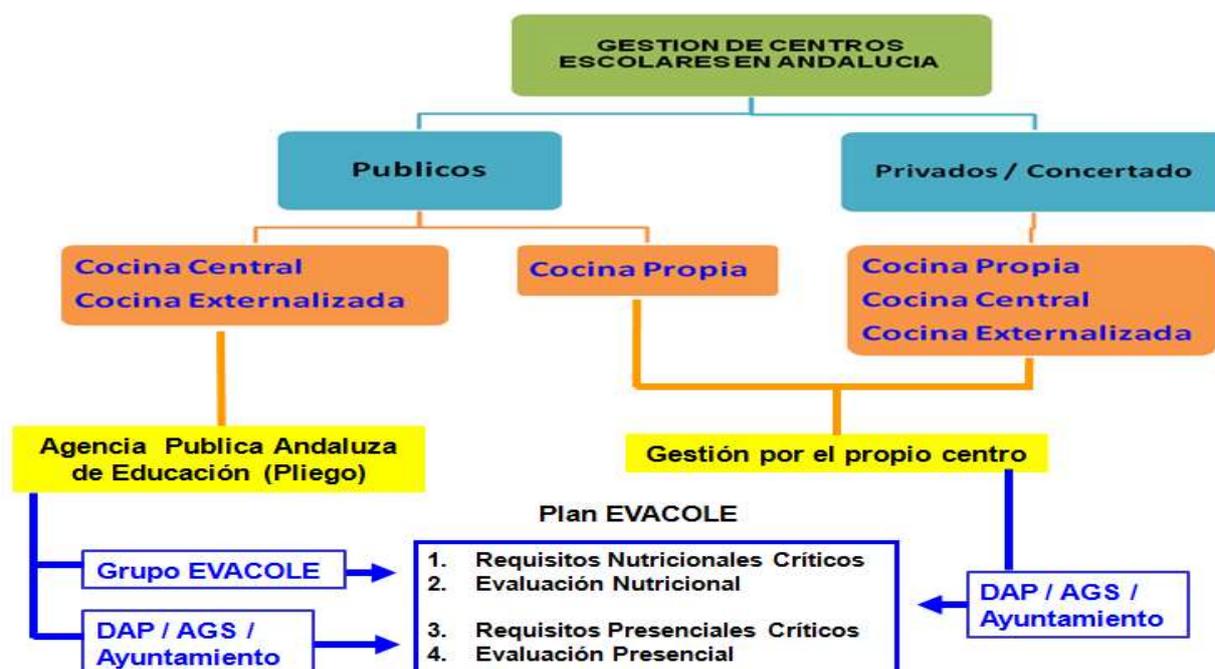
En cualquier caso la evaluación del menú dará lugar a un informe de evaluación acompañado si procede de las propuestas de mejora que correspondan.

Las evaluaciones nutricionales de los menús y la valoración de los requisitos nutricionales críticos, quedarán registradas en la aplicación informática; "ALIAM – EVACOLE", pudiendo ser descargadas por los profesionales con perfil EVACOLE (DAP / AGS / Ayuntamiento), y continuar con la Evaluación presencial correspondiente.

Evaluación presencial en comedores gestionados por la Agencia

La evaluación presencial, será realizada por el Profesional de la unidad de Protección de la Salud del DAP / AGS, o Ayuntamiento que tenga el perfil EVACOLE. Para ello deberá planificar las fechas de la evaluación presencial, seleccionado uno de los periodos establecidos para la realización de la evaluación nutricional, cumplimentando correctamente en la aplicación las fechas de inicio y fin del periodo, seleccionado dentro de ese periodo las fechas de las visitas al comedor escolar.

Las fechas de los periodos establecidos en cada curso escolar se encuentran disponibles en el Programa de Evaluación de la oferta alimentaria (PROGRAMA EVACOLE).



Inicio y finalización del plan

Cada DAP / AGS y Ayuntamiento que participa en el plan, contactará con cada uno de los centros escolares seleccionados, solicitando la colaboración necesaria, informando e invitando al centro a la participación. El profesional asignado para cada evaluación en la fase presencial, realizará al menos 2 visitas al centro escolar.

En la primera visita se mantendrá una entrevista con la persona responsable del centro o responsable del comedor escolar, con el objeto de informar del alcance y contenidos del plan, solicitando la información y documentación que resulte necesaria, y cumplimentando el protocolo de recogida de datos del centro e información general, anexo I.

Finalizada la entrevista informativa se podrá realizar la primera de las visitas de evaluación presencial previstas al comedor escolar, cumplimentando el protocolo de evaluación presencial; anexo III, o acordar con la persona responsable del centro la fecha de la visita o visitas pendientes de realizar.

En los centros escolares con oferta alimentaria tipo comedor escolar, se solicitará el menú correspondiente al periodo objeto de evaluación (cuatro semanas consecutivas), salvo para los centros escolares gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación perteneciente a la Consejería de Educación, pues en estos casos la información y los documentos relativos a la evaluación nutricional y valoración de requisitos nutricionales críticos, estarán disponibles en la aplicación ALIAM – EVACOLE, en fecha anterior al inicio de las actividades especificadas en el plan, una vez resulten aprobados tras su evaluación por el Grupo EVACOLE en cada uno de los periodos establecidos para cada curso escolar.

Como las evaluaciones se desarrollan por periodos de 4 semanas consecutivas es muy importante establecer claramente la fecha de inicio y de fin de cada evaluación.

Inicio del periodo de evaluación: Primer día del menú correspondiente al periodo evaluado de 4 semanas consecutivas (coincide en lunes).

Fin del periodo de evaluación: Último día del menú correspondiente al periodo evaluado de 4 semanas consecutivas (coincide en viernes).

Evaluaciones extraordinarias

El plan EVACOLE contempla la realización de evaluaciones extraordinarias, ante situaciones de incidencia u otro tipo de actuaciones justificada, como pueden ser denuncias, reclamaciones, etc.

Se trata de evaluaciones a demanda, que en ningún caso podrán ser consideradas como iniciales o de seguimiento.

Este tipo de evaluación deberá ser consensuada previamente con la Coordinación de Seguridad alimentaria y Salud Ambiental para poder llevarla a cabo.

En relación con los alcances y contenidos de evaluación que establece el Plan EVACOLE, las evaluaciones extraordinarias pueden ser:

a) Extraordinarias Completas:

Se realiza la evaluación Nutricional y Presencial completa, valorando todos los contenidos que establece el Plan EVACOLE.

b) Extraordinarias Parciales:

Se evalúan aspectos o contenidos concretos establecidos en el Plan EVACOLE

6. Plan EVACOLE: Evaluación de la oferta alimentaria Comedor escolar

EVALUACION NUTRICIONAL DEL MENU ESCOLAR		Resultado		
Requisitos Nutricionales Críticos		Conforme	No Conforme	
Resultado de la Evaluación Nutricional	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Contenidos de la Evaluación Nutricional				
Frecuencia de consumo semanal	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Requisitos nutricionales específicos	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Recetas diferentes	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Rotación de alimentos	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Procesos culinarios	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Información a las familias: Contenido informativo del menú	Deficiente	Mejorable	Óptima	
EVALUACION PRESENCIAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA		Resultado		
Requisitos Presenciales Críticos		Conforme	No Conforme	
Resultado de la Evaluación Presencial	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Contenidos de la Evaluación Presencial				
Condiciones ambientales del comedor escolar	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Servicio de comedor	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Análisis Sensorial	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Consumo de platos que componen el menú	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Requisitos específicos	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Supervisión del menú escolar	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Remisión / entrega del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Plan de Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Actividades de Promoción de la actividad física y hábitos alimentarios e higiénicos saludables	Deficiente	Mejorable	Óptima	

6.1 COMEDOR ESCOLAR: Evaluación nutricional del menú escolar

6.1.1) Requisitos Nutricionales Críticos

Los requisitos nutricionales críticos son requisitos de obligado cumplimiento en relación con las características nutricionales del menú escolar, para garantizar los objetivos de Plan EVACOLE. Se plantean 3 objetivos críticos que pueden variar o ser modificados a lo largo del tiempo.

1º	La frecuencia de consumo semanal para la verdura (cruda más cocinada) y para la fruta fresca es ≥ 4 raciones.	SI	NO
2º	La frecuencia de consumo semanal para los platos precocinados es ≤ 1 ración.	SI	NO
3º	En la planilla del menú, se proporcionan orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.	SI	NO

Criterios de Conformidad / No Conformidad:

Para ser Conforme no puede tener un “NO” en ninguno de los tres requisitos.

Resultado de la valoración de los Requisitos Nutricionales Críticos:

Requisitos Nutricionales Críticos	No Conforme
	Conforme

Consideraciones a tener en cuenta en la valoración de los Requisitos Nutricionales Críticos

Las frecuencias de consumo semanal indicadas en los criterios nutricionales críticos, son coincidentes con los criterios establecidos a nivel nacional en la Estrategia NAOS (Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad), en concreto en la Evaluación y Seguimientos de la Estrategia Naos, conjunto mínimo de indicadores.

Platos precocinados en el menú escolar

La valoración de los criterios nutricionales específicos tiene especial interés en los platos precocinados, porque este es el grupo de alimentos de los valorados hasta la fecha, que presentan un mayor grado de incumplimientos nutricionales y relacionados con la frecuencia de consumo semanal. En los menús escolares podemos observar la presencia de “**Platos Precocinados**”, bien como componente principal, o bien como un ingrediente / guarnición que acompaña a un plato principal.

En otros casos, se pueden observar platos o elaboraciones culinarias que pueden presentar como ingrediente algún “Producto precocinado” y el resultado final del plato, no tendría por qué ser identificado como “Plato Precocinado”, siempre y cuando estos ingredientes no determinen la caracterización final del plato, ni impidan que este deba elaborarse y cocinarse en las propias instalaciones.

Ejemplos de platos elaborados con algún ingrediente precocinado, no considerado como “Plato Precocinado”

Nombre del plato	Ingredientes precocinados
Paella / arroces	Caldos / fondo precocinado
Pizza de elaboración propia	Base de pizza preelaborada y congeladas

El Plan EVACOLE valora la presencia en el menú escolar de “**platos precocinados**” bien como plato principal, cuyas cantidades pueden ser equivalentes a una ración, o bien como un ingrediente/guarnición que acompaña a un plato principal, en este caso, las cantidades pueden ser equivalentes a media ración.

Plato Precocinado / Plato preparado: es el producto obtenido por la mezcla y condimentación de alimentos animales y vegetales, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, tratados por el calor u otro procedimiento que asegure su conservación, y prestos a ser consumidos después de un breve calentamiento.

En base a estas definiciones podemos identificar “Plato Precocinado” como un alimento de conveniencia, que **no ha sido elaborado / cocinado** en las instalaciones de cocina del centro escolar o en las cocinas centrales de las empresas que prestan el servicio, presente en el menú escolar como plato principal (asociado a una ración) o como guarnición (asociado a media ración), que requieren o no un simple tratamiento térmico de regeneración (calentamiento), o terminación (horno fritura) antes de su consumo.

Para realizar una valoración correcta, será necesario disponer de las fichas técnicas de los platos o elaboraciones, donde se indiquen claramente los ingredientes que la componen, y en el caso de “productos precocinados” puedan identificarse perfectamente en la lista de ingredientes.

Sin pretender ser exhaustivo, a continuación se indican algunos **ejemplos de platos precocinados**:

1. Platos preparados a base de carne, pescado o verduras, precocinados y congelados, listos para su consumo tras un proceso corto de fritura / horneado y sin necesidad de descongelarlos previamente; croquetas, nugget, san jacobos, flamenquín, palitos, varitas, pescado rebozado, empanadilla, etc.
2. Platos preparados envasados y esterilizados a base de legumbres, carnes o verduras, ya preparados que únicamente requieren de un calentamiento previo para su consumo; fabada, lentejas, cocido, albóndigas, pisto de verdura, etc.
3. Caldos, consomés, sopas y cremas preparadas y listas para su consumo, condensados y concentrados, deshidratados o congelados, incluidas las cremas y sopas de hortalizas (gazpacho, salmorejo, etc.), con la excepción de los Gazpachos / Salmorejo que cumplan los criterios saludables
4. Platos a base de arroz precocinados y congelados y los platos de arroz precocidos y conservados, listos para su consumo tras un breve cocinado en horno microondas o convencional; arroz tres delicias, etc.
5. Platos de verduras precocinadas y congeladas solas o combinadas con carne o mariscos prácticamente listas para su consumo, tras un breve calentamiento en sartén o en horno convencional sin necesidad de descongelarlos previamente; menestras, salteados de verduras, etc.
6. Platos preelaborados y congelados, listos para su consumo después de un horneado; Pizzas, canelones, lasaña, ravioli, etc.
7. Pizzas completas, precocinadas, envasadas en envases plásticos y refrigeradas, que están listas para su consumo tras un horneado corto; Pizzas refrigeradas.
8. Tortillas cocinadas, envasadas al vacío o en atmósfera modificada, que se comercializan refrigeradas / congeladas, listas para su consumo tras un breve calentamiento.
9. Plato preparados a base de carne o pescado envasados normalmente al vacío, comercializados en refrigeración, listos para el consumo tras un breve calentamiento en horno convencional u horno microondas; Pollo asado, carnes braseadas, etc.
10. Productos Precocinados que habitualmente forman parte como ingredientes de platos / elaboraciones pertenecientes a los grupos de alimentos en los que se determina la frecuencia de consumo semanal: Verdura cocinada, legumbres, carne, pescado y huevo, en cantidades suficientes como para considerarse media ración; Huevo cocido precocinado en una ensalada o sopa, Tomate frito precocinado en un plato de pasta, surimi en una ensalada de verduras frescas, etc.

	<p>Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía CURSO ESCOLAR 2019 - 2020</p>	
---	---	---

A efectos del Plan EVACOLE, no se consideraran platos precocinados:

1. Productos de cuarta gama; productos hortícolas lavados, troceados y envasados para su consumo, como pueden ser las mezclas de ensaladas.
2. Conservas de legumbres, verduras y hortalizas envasadas y maíz, sometidas a procesos de esterilización, que habitualmente se utiliza como ingrediente en un plato o elaboración.
3. Verduras y hortalizas congeladas sometidas a un proceso previo de escaldado (cocción interrumpida) antes de la congelación.
4. Conservas de pescado y mariscos que habitualmente se utiliza como ingrediente en platos o elaboración.
5. Preparados cárnicos los cuales están sujetos por definición a su normativa específica.
6. Elaboraciones a base de hortalizas frescas y naturales (Gazpachos y Salmorejos) que cumplan los criterios saludables.

En todo caso los platos precocinados y productos precocinados deben cumplir los requisitos nutricionales específicos para formar parte del menú escolar como plato principal o ingrediente.

Criterios nutricionales de los productos y platos precocinados.

1. Las materias primas e ingredientes serán de la máxima calidad posible.
2. El aceite como ingrediente cumplirá los requisitos nutricionales, siendo aceite vegetal mono-insaturado, aceite de oliva, aceites poli-insaturados, aceite de girasol con contenido en ácido oleico $\geq 75\%$.
3. La carne debe ser de naturaleza magra.
4. Ausencia de potenciadores de sabor y grasas trans en los platos / elaboraciones.

Criterios nutricionales específicos para las elaboraciones a base de hortalizas frescas y naturales (Gazpachos y Salmorejos) saludables.

1. Elaboraciones a base de verduras crudas, con alto contenido en hortalizas en relación a otros ingredientes.
2. Sin procesar o mínimamente procesadas.
3. Sin aditivos.
4. ingrediente aceite de oliva virgen extra.
5. Sin azúcares añadidos.

Orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

En relación con la orientación a los padres, sobre las propuestas saludables que deberían incorporar en la planificación del resto de comidas consumidas en el entorno del hogar, especialmente en las cenas, con un objeto prioritario de facilitar el mayor nivel posible de equilibrio y continuidad de propuestas alimentarias saludables, en el conjunto de la dieta ideal para niños y niñas en edad escolar.

En este sentido la ley 17 / 2011 de seguridad alimentaria y nutrición establece en su artículo 40.4 que; Las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

Como criterio de referencia podrá utilizarse las recomendaciones establecidas en la Guía de Comedores Escolares, Programa Perseo (capítulo 10, opciones de cena), que establecen unas recomendaciones dietéticas en la infancia y raciones recomendadas para la población infantil. Estas recomendaciones generales deben de ir acompañadas de orientaciones concretas para que desde los hogares, los padres puedan planificar una propuesta de cena en línea con el menú del medio día planificado por el comedor escolar.

Por ello no podrá ser considerado conforme cuando exclusivamente, se aporte información general que pudiera obtenerse de documentos técnicos y científicos, sin conexión directa con las propuestas del menú escolar.

La valoración con resultado conformes, además de las recomendaciones generales anteriormente descritas, deben plantear al menos, para cada una de las semanas que conforman el periodo, propuestas de consumo de los grupos de alimentos hasta completar la frecuencia diaria o semanal que se establece en el conjunto de almuerzo y cena.

6.1.2) Contenidos de la Evaluación Nutricional

La evaluación nutricional Consistirá en realizar una valoración del menú aportado por el centro escolar durante un periodo de 4 semanas consecutivas, comparándose con las recomendaciones establecidas en el presente plan. Está compuesta por 48 ítems agrupados en 6 dimensiones, cada una de las cuales presentan contenidos y puntuación diferentes.

Las cuatro primeras dimensiones tiene como referencia las recomendaciones establecidas en la guía de comedores escolares del plan PERSEO, al cual se les ha añadido la valoración de información que aporta el menú escolar dirigido a las familias, en consonancia con los requisitos establecidos en el artículo 40.4 de la Ley 17 / 2011 de seguridad alimentaria y nutrición.

Los bloques o dimensiones de contenido nutricional que serán objeto de valoración son:

1. Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos en el menú.
2. Requisitos nutricionales específicos.
3. Recetas diferentes por grupos de alimentos en el menú.
4. Rotación de alimentos que componen el menú.
5. Procesos culinarios de los alimentos que componen el menú.
6. Información a las familias (contenido informativo del menú).

Se tendrá en cuenta el **anexo VII**, que aporta información del tamaño orientativo de las raciones por tramos de edad de la población en edad escolar para los principales grupos de alimentos.

Para la interpretación correcta de las frecuencias se tendrá en cuenta el **anexo VIII**, "Orientaciones para la valoración por grupos de alimentos".

Finalmente mediante el modelo de baremación propuesto, **anexo II** se realizará la clasificación del resultando una evaluación de calidad nutricional del menú: Deficiente / Mejorable / Óptima.

La evaluación nutricional del menú escolar se realiza a partir del análisis y estudio documental del menú escolar planificado en un periodo propuesto, identificado en el menú escolar los grupos de alimentos, la frecuencia ofertada, la variabilidad de los contenidos y la información que contiene.

A partir de dicha información se realizará una valoración, verificando si los contenidos nutriciones del menú escolar, se ajustan a los criterios establecidos en el Plan EVACOLE.

Para realizar la evaluación nutricional correctamente, es necesario disponer de los siguientes documentos:

1. **Menú escolar objeto de evaluación: 4 semanas / 20 días consecutivos.**
2. **Fichas Técnicas de los platos / elaboraciones que componen el menú. (contenido y peso / volumen de los ingredientes en crudo)**
3. **Anexo VII: Tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar (Russolillo G, Marques I).**

Para la Evaluación Nutricional del menú escolar, es condición necesaria que el comedor escolar disponga de las fichas técnicas de los platos / elaboraciones que componen el menú, indicando la información cualitativa y cuantitativa del plato para una ración estándar, dirigido al menos a la población escolar de menor edad.

Siempre y cuando las cantidades indicadas en las fichas técnicas (peso en crudo), se adecuen a las recomendaciones establecidas en el anexo VII, "Tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar" (Russolillo G, Marques I), en los platos que conforman el menú escolar se considerará:

- a) Un alimento del grupo que se presente como **principal** en un primero o segundo plato del menú escolar, equivale a: 1 ración.
- b) Un alimento del grupo que se presente como **Ingredientes** de un plato principal, en un primero o segundo plato del menú escolar, equivale a ½ ración.
- c) Un alimento del grupo que se presente como **guarnición** de un plato principal del menú escolar, equivale a ½ ración.
- d) La pieza de fruta o cantidad de fruta ofertada en el menú escolar, equivale a una ración de fruta.

Con el objeto de facilitar que las cantidades propuestas en las fichas técnicas, se corresponden con las cantidades indicadas en el anexo VII, cuando se detecten desviaciones en este apartado, siempre deberán quedar descritas en el informe de evaluación como una "No Conformidad", cuando dichas desviaciones sean poco significativas, y el profesional evaluador no lo considere como una "No Conformidad", la desviación observada deberá quedar indicada en el informe de evaluación como una observación.

Semanas incompletas / días festivos o sin servicio de comedor

La planificación de los menús escolares siempre incorporará, las propuestas de menús para los días festivos o sin el servicio de comedor, dentro del periodo establecido de funcionamiento del comedor escolar, de forma que la planificación de cada semana será siempre completa (5 días / semana).

Para estos casos, la inclusión de los menús que se correspondan a días festivos o sin comedor en la planilla, tendrá como objeto plantear una propuesta de recomendación dirigida a los padres para estos días, con el objeto de dar continuidad nutricional a la planificación realizada en el menú escolar.

Para la Evaluación Nutricional del menú escolar, es condición necesaria que los menús escolares se planifiquen y se entreguen a los padres completos, aunque el periodo planificado presente algún día festivo o sin actividad de comedor escolar, en tal caso, el menú que no va a ser servido en el comedor, constituirá una recomendación para ese día, dirigida a los padres.

6.1.2.1) Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos

En este apartado se valorará las raciones para cada uno de los grupos de alimentos identificados en el menú escolar:

Grupo de alimentos	Semanas (20 días)				RECOMENDACIONES (Raciones / semana en menú escolar)	Puntos
	1º	2º	3º	4º		
Verdura cocinada					2 a 3	
Verdura cruda					2 a 3	
Legumbres					1 a 2	
Carne					1 máxima como plato principal + 0,5 como ingrediente (ejemplo; Patatas con carne) : Total:1,5	

Pescado					1 - 2	
Fruta (fresca) (1)					4-5 (1 de ellas puede ser sustituida por un Zumo de frutas, en el periodo de 4 semanas / 20 días consecutivos.)	
Fritos					1 máxima como principal y otra como guarnición. Total 1,5	
Pre-cocinados					0 - 1	
Huevo					1 - 2	
Pasta, arroz y patatas					3 a 4 entre pasta, arroz y patatas.	
Pan Integral					1 mínima	
Total						

Los zumos ofertados podrán sustituir a la fruta fresca con una frecuencia máxima de 1 vez en el periodo de 4 semanas, refiriéndose exclusivamente a zumos de frutas 100% directos o procedentes de concentrados reconstituídos hasta la proporción media presente en las frutas u hortalizas de las que proceden según su normativa específica, y que no contengan azúcares añadidos.

Criterio de valoración

La valoración de la frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos, se realizará por semana, siendo el valor de cada semana el siguiente; Cumple el criterio: 1 puntos / semana, No Cumple el criterio: 0 puntos / semana. El resultado final del periodo de 4 semanas consecutivas puede tomar 5 valores posibles:

Valor = 0 puntos: En las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones.

Valor = 1 punto: De las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones en 3 semanas, y en 1 de ellas se ha cumplido.

Valor = 2 puntos: De las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones en 2 semanas, y en 2 de ellas se ha cumplido.

Valor = 3 puntos: De las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones en 1 semanas, y en 3 de ellas se ha cumplido.

Valor = 4 puntos: En las 4 semanas del periodo se han cumplido las recomendaciones.

Resultado de la valoración de frecuencia de consumo semanal:

FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 44 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

6.1.2.2) Requisitos nutricionales específicos.

En este apartado se valorarán aspectos específicos nutricionales en relación con la planificación de menú propuesto, consta de los siguientes ítems:

1	Cuando se cumple el criterio de la frecuencia de fruta fresca en el periodo evaluado 4 semanas de servicio, como máximo 1 postre no es fruta fresca o postre lácteo.	SI	NO	<p>Cumple: 2 puntos</p> <p>No cumple: 0 puntos</p> <p>Máximo 20 puntos</p>
2	Se incluyen como ingredientes embutidos grasos (ejemplo chorizo, morcilla, etc.) en pequeñas cantidades en preparación culinarias del tipo guisos y potajes de legumbres, etc., con una frecuencia máxima de 2 veces en el periodo de 4 semanas de servicio.	SI	NO	
3	Se utiliza exclusivamente carne de naturaleza magra (≤ 10 % de materia grasa) para la elaboración de platos a base de carne (hamburguesas, salchichas, pasta con carne, albóndigas, etc.).	SI	NO	
4	Se evita la utilización de materias primas o alimentos que contienen aditivos potenciadores del sabor (Ejemplo glutamato monosódico presente en algunos caldos concentrados, aperitivos, precocinados, etc.).	SI	NO	
5	Para los platos / elaboraciones que van a ser consumidas en crudo (ejemplo aliño) se utiliza aceite de oliva virgen extra.	SI	NO	
6	Para las platos / elaboraciones incluyendo tipo fritura, se utiliza aceite vegetal mono-insaturado; aceite de oliva, o poli-insaturados; aceite de girasol con contenido en ácido oleico ≥ 75 %.	SI	NO	
7	Para la condimentación de platos / elaboraciones se utiliza sal yodada.	SI	NO	
8	Se evita la utilización de materias primas / alimentos que contienen grasas trans para la elaboración del menú escolar, salvo los productos de origen animal que contengan de manera natural, ácidos grasos trans.	SI	NO	
9	La oferta de pescado graso (azul y semigraso) en el menú escolar es al menos 2 veces en el periodo evaluado (4 semanas), limpio, exentos de espinas, escamas y vísceras, con o sin piel, y en su caso fileteado. Si existiera más de una propuesta de pescado azul en conserva solo se contará como una de las dos establecidas.	SI	NO	
10	La oferta de pescado de especies grandes longevas (pez espada, tiburón, etc.) se presenta en raciones con un gramaje de 50 gramos, no pudiendo servirse más de una de estas especies en la misma semana.	SI	NO	

Resultado de la valoración de los requisitos nutricionales específicos:

REQUISITOS NUTRICIONALES ESPECÍFICOS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 20 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

Consideraciones a tener en cuenta en la valoración de los Requisitos Nutricionales Específicos.

Para la valoración sobre la identificación de la especies en categoría de azul / blanco, se utilizará como referencia bibliográfica los siguientes documentos por este orden:

- (1) Manual práctico sobre pescados y mariscos frescos. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. 2009 FROM.
- (2) USDA. (USDA Food Composition Databases)
- (3) Aquimer (<http://www.nutraqua.com>).
- (4) Otras referencias solventes y reconocidas.

Las especies de pescado propuestas en el menú escolar deberán quedar claramente identificadas con el **nombre científico de la especie propuesta (género y especie)** en la ficha técnica que acompaña al plato del cual forma parte como componente o ingrediente.

En el menú escolar no podrá ofertarse pescados de las familias de los Gempilidos.

Los Gempilidos (familia Gempylidae), escolares o caballas pelágicas que poseen un sistema de flotación rico en aceite con efecto purgante, siendo también conocidos como “peces del aceite de ricino”, principalmente la carne y las espinas presenta importantes cantidades esteres cerosos con un contenido que oscila entre el 18 y 21 %, que son indigestibles para los humanos, siendo las especies de mayor interés el Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus y Gempylus serpens.

6.1.2.3) Recetas diferentes por grupos de alimentos

Para la valoración de las recetas diferentes se han seleccionado 8 grupos de alimentos, con el objeto de comprobar que para un mismo grupo se oferta la máxima variedad de recetas posibles, facilitando a los escolares el conocimiento de las distintas preparaciones culinarias que pueden proponerse en el menú escolar.

Se identificarán las recetas que componen los platos que conforman el menú, indicando el número de repeticiones observadas en los tres periodos establecidos durante el ciclo de 4 semanas consecutivas (1ª con 2ª, 2ª con 3ª y 3ª con 4ª), cuando no se observen repetición de recetas en los tres periodos se aplica un valor de 2 puntos, cuando se observen repetición en al menos 1 periodo, se aplica un valor de 0 puntos.

Grupos de alimentos	Repeticiones entre semanas			Número de recetas diferentes	<p style="text-align: center;">Cumple con las recomendaciones: 1 punto</p> <p style="text-align: center;">No cumple con las recomendaciones: 0 puntos</p> <p style="text-align: center;">Máximo: 8 puntos</p>
	1º y 2º	2º y 3º	3º y 4º		
Verdura cocinada				No repetir en 2 semanas	
Verdura cruda				No repetir en 2 semanas	
Pasta				No repetir en 2 semanas	
Arroz				No repetir en 2 semanas	
Patatas				No repetir en 2 semanas	
Carne y derivados				No repetir en 2 semanas	
Pescado moluscos y crustáceos				No repetir en 2 semanas	
Huevos				No repetir en 2 semanas	

Receta: Conjunto de instrucciones que indican los ingredientes que forman parte de una preparación culinaria seguida de las fases o etapas necesarias para su elaboración.

Criterio de valoración

La valoración de recetas diferentes, se realizará sobre el resultado final no debiendo incumplir en ninguno de los tres periodos; 1º) entre la 1ª y 2ª semana, 2º entre la 2ª y 3ª semana y 3º) entre la 3ª y 4ª semana.

Resultado de la valoración de Las Recetas Diferentes:

RECETAS DIFERENTES POR GRUPOS DE ALIMENTOS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 8 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

6.1.2.4) Rotación de alimentos en el menú

Se contabilizará el número de alimentos distintos, con el objeto de valorar la variedad de la oferta.

GRUPO DE ALIMENTOS	Alimentos identificados	Recomendaciones	Cumple con las recomendaciones: 1 punto No cumple con las recomendaciones: 0 puntos Máximo: 6 puntos
Verduras crudas		Mínimo 5 diferentes	
Verduras cocinadas		Mínimo 5 diferentes	
Legumbres		Mínimo 3 diferentes	
Carne		Mínimo 3 diferentes	
Pescado		Mínimo 3 diferentes	
Fruta		Mínimo 4 diferentes	

Resultado de la valoración de la rotación de alimentos:

ROTACION DE ALIMENTOS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 6 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

6.1.2.5) Procesos culinarios de los alimentos

Se contabilizará el número de procesos culinarios distintos aplicados en el menú para grupos de alimentos.

GRUPO DE ALIMENTOS	Procesos culinarios distintos	Recomendaciones	<p>Cumple con las recomendaciones: 1 puntos</p> <p>No cumple con las recomendaciones: 0 puntos</p> <p>Máximo: 4 puntos</p>
Verduras y hortalizas		Mínimo 3	
Carne		Mínimo 2	
Pescado		Mínimo 2	
Huevos		Mínimo 2	

Resultado de la valoración de los procesos culinarios:

PROCESOS CULINARIOS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 4 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

6.1.2.6) Información a las familias: contenido informativo del menú

En esta dimensión se valorará el contenido de la información presente en la planilla del menú planificado por el comedor escolar, por considerarse esencial que los padres puedan conocer el contenido de la propuesta alimentaria que se oferta en el comedor escolar, comprender los requerimientos nutricionales saludables necesarios en la edad infantil y juvenil, y facilitar la planificación de las restantes comidas previstas para el día.

En este sentido, la ley 17/2011, establece que las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

Contenidos establecidos en la valoración de la Información a las familias

1	¿La planificación del menú escolar se realiza con una rotación de al menos 4 semanas consecutivas?	SI	NO	<p>Cumple con las recomendaciones:</p> <p>2 puntos</p>
2	¿Se especifican claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato?	SI	NO	
3	¿Se especifican claramente la composición de las guarniciones?	SI	NO	
4	¿Se especifican claramente el tipo de postre?	SI	NO	<p>No cumple con las recomendaciones:</p> <p>0 puntos</p>
5	¿Se especifica el proceso culinario al que se somete a cada plato?	SI	NO	
6	¿En la planilla del menú, se proporciona orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía?	SI	NO	

7	¿La información remitida conlleva consejos u otras informaciones adicionales de interés relacionadas con la promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables?	SI	NO	Máximo: 18 puntos
8	¿Se dispone de las fichas técnicas de los platos que componen el menú, incluyendo los productos precocinados? Incluye la información del peso el Plato / Elaboración / Producto servido en función de para los grupos de edad y sexo.	SI	NO	
9	¿Se dispone de la información nutricional del menú según establece el Reglamento 1169 / 2011 de 25 de octubre?, indicando: Valor energético, cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Incluye el valor energético del menú diario (niñas), al menos para el grupo de menor edad disponible en el comedor escolar.	SI	NO	

Resultado de la valoración Información a las familias:

INFORMACION A LAS FAMILIAS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 18 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

Consideraciones a tener en cuenta en la valoración de Información a las familias

Uno de los objetivos prioritarios del menú escolar es fomentar el consumo de una dieta equilibrada, mediante la variedad de alimentos, preparaciones y texturas, dando prioridad a los alimentos que presentan mayor índice de rechazo en la alimentación en edad escolar, tales como legumbres, pescado, frutas y verduras, basándose en las raciones y en la frecuencia establecidas en el menú escolar.

Para garantizar la mayor variedad posible de los platos y productos que componen el menú escolar, la planificación se realizará con una rotación mínima de al menos 4 semanas.

La información contenida en el menú escolar debe especificar claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato, la composición de las guarniciones, el tipo de postre, y el proceso culinario especificar al que se somete a cada plato.

Para el caso de la fruta, no será necesario indicar en cada menú diario el tipo de fruta que se oferta, será suficiente con indicar “fruta fresca”, siempre y cuando se indique en la planilla las frutas que están previstas ofertar en el periodo.

En relación con las orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía, ver los criterios establecidos en el apartado de Requisitos Nutricionales Críticos.

Referido a la información que puede acompañar a las planillas de menús remitidas a las familias, también es de interés incorporar en la información del menú, otras informaciones o recomendaciones dirigidas a las familias, tutores o responsables, en especial las relacionadas con los hábitos alimentarios e higiénico saludables y con la promoción de la actividad física.

Fichas técnicas de los platos que componen el menú

Las fichas técnicas son un elemento fundamental y necesario dentro del sistema de autocontrol, pues entre otras acciones, permite realizar la rastreabilidad (trazabilidad) del producto, y de las materias primas que forman parte del mismo, relacionar lo que puede pasar con ese producto, en cuanto a su composición, y otros factores como pueden ser la conservación y duración, y permite tener claramente definido cada uno de los productos, su presentación, su composición, estado, conservación, proveedor, condiciones para su transporte, etc.

Las fichas técnicas, deben hacer referencia a las **cantidades en crudo** de los ingredientes que componen el plato (información cualitativa y cuantitativa), así como, el peso del plato una vez **elaborado o cocinado**, listo para el consumo.

Para ello se debe tener en cuenta que para algunos alimentos; por ejemplo; cereales, legumbres, pasta, pescado y carne, existe una desviación del peso del plato en crudo respecto a peso del plato elaborado o cocinado.

En todo caso, en la ficha técnica se indicará el criterio que se ha utilizado para ajustar el peso del plato en crudo en relación con el plato cocinado.

Además, tal y como se ha indicado en el apartado anterior de "Contenidos de la Evaluación nutricional " las fichas técnicas aportan la información cualitativa y cuantitativa que es necesaria para realizar la valoración del plato/elaboración y determinar para los grupos de alimentos establecidos la asignación de las raciones presentes (ración / media ración).

Contenidos mínimo que debe indicar las fichas técnicas de los menús servidos en los comedores escolares

1. Composición cualitativa y cuantitativa del plato / elaboración en crudo, referido al grupo de menor edad y sexo (niñas), que conforman los usuarios del comedor escolar.
2. Peso del plato / elaborado listo para el consumo según los grupos de edad y sexo.
3. Criterio adoptado para el ajuste de las cantidades en crudo con respecto al peso final de los ingredientes una vez elaborado o cocinado.

Modelo orientativo de información cualitativa y cuantitativa (peso en crudo)

Nombre del Plato / Elaboración / Producto:								
Ingredientes (en crudo)	Niñas		H. de carbono	Proteínas	Lípidos	Ac. grasos saturado	Azúcares	sal
	Peso (g)	Kcal.						

Modelo orientativo de información del peso del plato cocinado listo para el consumo en función de la edad y SEXO.

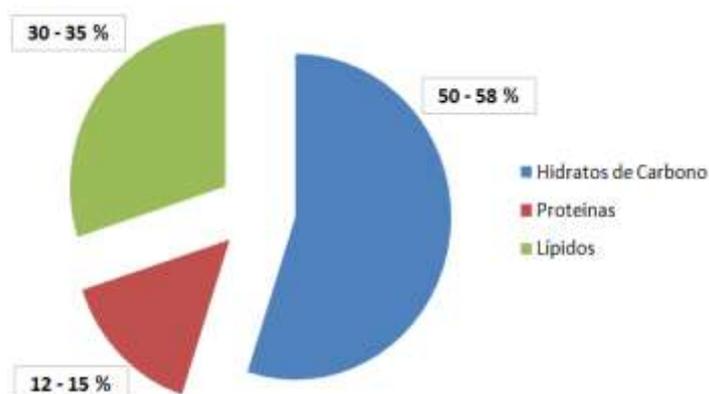
Nombre del plato								
Peso de la unidad de envasado elaborado / cocinado (barqueta)								
Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	niñas	niños	niñas	niños	niñas	niños	niñas	niños
Número de raciones / barqueta								
Peso de la ración indicada en la barqueta (gramos)								

Información nutricional del menú

Los menús para la población escolar deben suministrar aportes alimentarios en cantidad y calidad suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales, teniendo en cuenta que la edad escolar es una etapa de crecimiento y desarrollo corporal. Deben planificarse para garantizar que aproximadamente el 35 % de las necesidades energéticas diarias, en relación al perfil calórico.

La Guía de Comedores Escolares del Programa Perseo, establece de forma general los porcentajes recomendados que deben aportar los macronutrientes a partir de la energía total.

Porcentajes recomendados que deben aportar los macronutrientes.



Macronutrientes:

Según establece la Guía de Comedores Escolares del Programa Perseo, el perfil calórico debe calcularse teniendo en cuenta la ingesta de todo el día, por lo que se pueden permitir en el menú escolar pequeñas desviaciones, ya que este representa solo la comida del medio día (aproximadamente el 35 % de la ingesta del día).

La expresión correcta a objeto de su valoración debe indicarse en porcentajes. A los efectos del cálculo, la energía que obtienes de los macronutrientes es:

Carbohidratos: 4 kcal por 1 g

Proteína: 4 kcal por 1 g

Grasa: 9 kcal por 1 g

Valor calórico:

El documento de consenso sobre alimentación en los centros educativos incluye tabla con la ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).

Población	Edad, Años	Energía, Kcal/día	35% Energía, Kcal/día
Niñas	3 a 8	1642	575
Niños	3 a 8	1742	610
Niñas	9 a 13	2071	725
Niños	9 a 13	2279	798
Niñas	14 a 18	2368	829
Niños	14 a 18	3152	1103

 <p>Servicio Andaluz de Salud CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS</p>	<p>Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía CURSO ESCOLAR 2019 - 2020</p>	 <p>Interreg España - Portugal <small>Unión Europea</small></p>
---	---	---

Los menús escolares deben garantizar las necesidades calóricas y los porcentajes de macronutrientes establecidos, para garantizar una alimentación equilibrada y saludable en función de los grupos de edad cuando sea procedente del sexo.

La evaluación nutricional de los menús escolares que se planifican para cada periodo, se realiza a partir de las propuestas (planillas de menús y fichas técnicas) en relación con las necesidades de los usuarios del comedor escolar de menor edad, sin olvidar que para el resto de los grupos de edad presentes en el comedor escolar, sus necesidades y requisitos nutricionales deben estar igualmente garantizados.

El criterio de energía y macronutrientes se establecerá en el rango de edad indicado anteriormente con una tolerancia de $\pm 10\%$.

Como se podrá comprobar en la tabla anterior, las diferencias del valor calórico entre niños y niñas de edades comprendidas entre 3 y 8 años o en su defecto 9 – 13 años, es inferior a este porcentaje, lo cual aplicando la tolerancia establecida (10 %), es posible plantear un menú escolar con un perfil calórico común para ambos sexos, es decir, es posible planificar menús únicos para niños y niñas para estas edades.

No obstante, esta diferencia son más significativas según aumenta la edad, concretamente el valor calórico para niños y niñas perteneciente a los grupos de edad entre 14 y 18 años presenta una diferencia cercana al 25 %, bastante superior a la tolerancia establecida, por lo que la planificación de los menús escolares para estas edades deben tener en cuenta la consideración de género.

Perfil calórico para el diseño de un menú escolar común (niños y niñas de infantil)

Aunque el documento de consenso establece diferencia en relación al perfil calórico por grupos de edad según el sexo, teniendo en cuenta la tolerancia establecida en el plan, es posible se diseñar un único menú basal común para niños y niñas para usuarios entre 3 – 8 años, siempre y cuando se cumpla los siguientes criterios:

Grupos de edad entre 3 – 8 años: Valores de referencia:

Los requerimientos calóricos para las niñas se establecen en 575 Kcal. (límite inferior)

Los requerimientos calóricos para los niños se establecen en 610 Kcal. (límite superior)

Valor medio: 592,5 Kcal.

Grupos de edad entre 9 – 13 años: Valores de referencia:

Los requerimientos calóricos para las niñas se establecen en 725 Kcal. (límite inferior)

Los requerimientos calóricos para los niños se establecen en 798 Kcal. (límite superior)

Valor medio: 761,5 Kcal.

Criterio:

Todos los menús correspondiente al periodo evaluado (20 menús /día), deben presentar un perfil calórico dentro del intervalo establecido como límite inferior (575 / 725 Kcal) que se corresponde con las niñas y el límite superior que se corresponde con los niños (610 / 798 Kcal), y además, el valor de la **mediana** debe ser mayor o igual que el **valor medio**,

Mediana: Es el valor que ocupa el lugar central de todos los datos cuando éstos están ordenados de menor a mayor.

A modo de ejemplo: Cuando el menú escolar objeto de la valoración se corresponda para el grupo de edad de infantil, los 20 menús que conforman el periodo evaluado deben presentar un perfil calórico entre 575 - 610 Kcal, además para cumplir con el segundo criterio, que la **mediana** debe ser mayor o igual que la **media**, al menos en 10 días de los 20 posibles, el perfil calórico del menú escolar debe ser mayor que 592,5 Kcal y menor de 610 Kcal.

6.1.3) COMEDOR ESCOLAR: Resultado de la Evaluación Nutricional

El resultado de la evaluación nutricional del menú se obtiene a partir del valor que aporta cada uno de los 6 contenidos o dimensiones que la componen.

Para cada una de las dimensiones se ha atribuido una ponderación, a partir del cual se obtiene una clasificación categórica aplicando la escala; Deficiente, Mejorable y Óptima.

No obstante este resultado está condicionado al resultado obtenido en la valoración de los requisitos nutricionales críticos, de tal forma que, el resultado de la evaluación nutricional nunca podrá obtener un resultado “Mejorable” u “Óptimo” sin que haya obtenido un resultado “Conforme” en los requisitos nutricionales críticos, con independencia de los puntos totales obtenidos tras la valoración de cada una de las dimensiones que conforman la evaluación nutricional.

DIMENSIONES		PUNTUACION MAXIMA
1	Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos	44
2	Requisitos nutricionales Específicos	20
3	Recetas diferentes por grupos de alimentos	8
4	Rotación de alimentos que componen el menú	6
5	Procesos culinarios de los alimentos que componen el menú	4
6	Información a las familias: Contenido informativo del menú.	18
TOTAL		100 Puntos

Puntuación total	Escala	Resultado de la Evaluación Nutricional
0 – 100 puntos	0 – 70	Deficiente
	> 70 – 90	Mejorable
	> 90 – 100	Óptima

Cuando el resultado de la valoración de los Requisitos Nutricionales Críticos resulte No Conforme, el resultado de la Evaluación Nutricional será siempre Deficiente, con independencia de la puntuación obtenida

6.2) COMEDOR ESCOLAR: Evaluación Presencial de la oferta alimentaria

6.2.1) Requisitos Presenciales Críticos

Los requisitos presenciales críticos al igual que ocurre con los requisitos nutricionales críticos, serán de obligado cumplimiento para garantizar los objetivos de Plan EVACOLE en aquellos aspectos que se consideren claves. Se plantean 3 objetivos críticos que pueden variar o ser modificados a lo largo del tiempo.

1º	No se producen cambios en el menú servido que está siendo objeto de evaluación con respecto al menú planificado por el centro escolar y enviado a los padres, o al menú autorizado en el caso de comedores escolares gestionados por Agencia Pública Andaluza de Educación, cuya consecuencia sea la modificación de la evaluación nutricional.	SI	NO	No aplica
2º	En el comedor escolar está disponible la información necesaria para garantizar que los platos y elaboraciones servidas son acordes a los grupos de edad y sexo, bien en las fichas técnicas, en la etiqueta de los platos envasados (barquetas) o en documentos de acompañamiento. Y durante el servicio de comidas a partir de la información disponible, se controla el tamaño de los platos / elaboración / productos, servido en el comedor escolar, en función de los grupos de edad establecidos (anexo VII) y el sexo de los usuarios.	SI	NO	No aplica
3º	Cuando el comedor escolar dispone de alumnos / usuarios del comedor que requieren menús especiales, se elaboran menús especiales adaptados al alumnado por motivos de salud (alergias o intolerancias, diagnosticadas por especialistas, y que mediante certificado médico acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud). Cuando no sea posible su elaboración, se facilita a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados y de uso exclusivo, para que puedan conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia. (Artículo 40.5. Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición). <i>Cuando el comedor no disponga de alumnos con requerimientos especiales, se indicara la opción "SI"</i>	SI	NO	No aplica

Criterios de Conformidad / No Conformidad:

Para ser Conforme no puede tener un "NO" en ninguno de los tres requisitos en la segunda visita presencial.

Resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos:

Requisitos Presenciales Críticos	No Conforme
	Conforme

Consideraciones a tener en cuenta en la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos

Cambios en el menú servido con respecto al planificado

En consonancia con lo que establece la ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición, en su artículo 40.4, en relación con la obligación que tienen los comedores escolares de proporcionar a las familias la programación mensual de los menús, los menús planificados en los comedores escolares de Andalucía, que responden a los criterios y recomendaciones que establece el Plan EVACOLE, no deben sufrir cambios en el momento de la prestación del servicio, salvo por motivos justificados.

En cualquier caso, dichos cambios deberán respetar la frecuencia de consumo, de los grupos de alimentos, no podrán reducir o mermar las características nutricionales del menú anterior.

Para el caso de los menús escolares servidos los centros escolares gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación, los cuales están sometidos en todos los periodos del curso escolar a autorización tras evaluación previa antes de la prestación del servicio, en ningún caso las modificaciones introducidas podrá modificar a la baja la puntuación obtenida en dicha evaluación nutricional.

En el caso de detectar modificación del menú durante el periodo objeto de la evaluación presencial se realizará las comprobaciones con el objeto de verificar que se mantienen tras las modificaciones las características nutricionales que establece el Plan EVACOLE, en especial:

1. La sustitución se realiza respetando el grupo de alimentos, y las cantidades inicialmente planificadas (ración / media ración) de tal forma que no se modifica la frecuencia de consumo semanal.
2. La sustitución de un plato, elaboración o producto en el menú, no supondrá un incumplimiento de los apartados o contenidos establecidos en la evaluación nutricional.

Control del tamaño de los platos / elaboración / productos, servido en el comedor escolar

En control del tamaño de las raciones, platos o productos en relación con los grupos de edad y el sexo, es uno de los elementos fundamentales para garantizar que el menú servido es adecuado a sus necesidades, y por tanto mantiene los atributos nutricionales que fueron propuestos implantados en la fase de diseño y planificación del menú escolar.

Por tanto es necesario garantizar una adecuada correspondencia entre los menús planificados, que necesariamente deben responder a los criterios nutricionales saludables que establece el Plan EVACOLE, y el menú servido y consumido por los usuarios en el comedor escolar.

En este ámbito, incluye de forma sistemática como criterio la **no repetición** de platos y elaboraciones que conforman el menú escolar, salvo fruta fresca. Por consiguiente cuando se observen repetición de platos, se deberá dictaminar dicha práctica como no conforme.

Como referencia, se tendrá en cuenta el **anexo VII**, que aporta información del tamaño orientativo de las raciones por tramos de edad de la población en edad escolar para los principales grupos de alimentos (Rusolillo G, Marques I.), teniendo en cuenta que estas cantidades propuestas están referidas a un gramaje expresado en peso crudo y neto.

En este sentido, el comedor escolar debe tener definido el tamaño de la ración estándar (plato cocinado listo para el consumo) en función de la edad y sexo.

Par ello se debe quedar claramente identificado en:

1. Ficha técnica del plato / elaboración / producto.
2. Etiqueta del producto envasado (barqueta 5ª gama), o documento de acompañamiento cuando se trate de platos preparados (V gama) servidos en la modalidad de línea fría.

Modelo orientativo de información del peso del plato cocinado listo para el consumo según edad y sexo.

Nombre del plato								
Peso de la unidad de envasado elaborado / cocinado (barqueta)								
Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	niñas	niños	niñas	niños	niñas	niños	niñas	niños
Número de raciones / barqueta								
Peso de la ración indicada en la barqueta (gramos)								

Para poder garantizar el control del tamaño de las raciones, sería conveniente que los comedores escolares dispongan de una pequeña **báscula tipo cocina**, que permita comprobar el peso de los platos o elaboraciones una vez servidas, o los productos servidos en el comedor escolar como pueden ser las frutas enteras o presentadas en porciones, este tipo de herramientas ha demostrado ser muy eficaz para realizar las labores de autocotrol en relación con el tamaño de las raciones.

Para los comedores escolares gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación; Públicos con la modalidad de servidos por cocina central y cocina externalizada, a partir del presente curso escolar la existencia en el comedor escolar de una pequeña bascula es de obligado cumplimiento según establece el Pliego de Prescripciones Técnicas 2019.

Igualmente los profesionales de la cocina y monitores del comedor deberán disponer de la **información** necesaria sobre el peso / volumen, de los utensilios, equipos y menaje utilizados durante el servicio de comedor, para garantizar que los tamaños de los platos o raciones son los adecuados.

Entendiendo que la **formación** es una herramienta eficaz para garantizar la correcta planificación y servicio de los menús escolares, puede ser necesario realizar actividades formativas dirigidas al personal de cocina y comedor, sobre contenidos relacionados con la alimentación equilibrada y saludable, en el contexto de la elaboración de los menús, así como durante el servicio de comedor escolar.

6.2.2) Contenidos de la Evaluación Presencial

La evaluación presencial del comedor escolar, consistirá en la valoración y evaluación de los contenidos específicos del comedor escolar, en relación con los productos y del servicio.

Cada profesional realizará al menos en **2 visitas de verificación**, durante el periodo de 4 semanas consecutivas, siendo aconsejable que existe un tiempo razonable entre la primera y la segunda visita. La elección de estas fechas debe responder a criterios de eficacia, garantizando la mayor incidencia sobre la intervención prevista en el Plan, para ello se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos.

- a) Las no conformidades detectadas en la evaluación nutricional.
- b) Los días del periodo objeto de verificación (4 semanas consecutivas) cuya propuesta de menú puede presentar a priori un mayor índice de rechazo entre los comensales.
- c) Cualquier otro aspecto que permita el mayor impacto posible en nuestras intervenciones.

Los contenidos de la Evaluación Presencial objeto de verificación en el comedor escolar son:

1. Condiciones ambientales del comedor escolar.
2. Servicio de comedor.
3. Análisis sensorial.
4. Consumo de platos que componen el menú.
5. Requisitos específicos presenciales
6. Supervisión del menú escolar.
7. Remisión / entrega del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales.
8. Plan de control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús.
9. Actividades de promoción de la actividad física y hábitos alimentarios e higiénicos saludables.

Para la valoración de estos contenidos se tendrán en cuenta las metodologías basadas en la entrevista y observación. Igualmente es conveniente revisar la existencia de equipos de medición, revisión y comprobación del etiquetado de materias primas y alimentos envasados, fichas técnicas, así como, otras documentaciones de interés; menús anteriores, registros, etc.

En general cualquier desviación de la puntuación máxima debe ser entendida como No Conformidad, cuando se trate de una escala, la consideración de No Conformidades identificadas deben ser interpretadas de forma gradual.

6.2.2.1) Condiciones ambientales del comedor escolar.

Los contenidos a valorar en esta dimensión serán los siguientes:

1. Condiciones ambientales del comedor escolar: Iluminación.
2. Condiciones ambientales del comedor escolar: Ventilación.
3. Condiciones ambientales del comedor escolar: Control de ruidos.
4. Condiciones ambientales del comedor escolar: Temperatura.

Esta dimensión presenta un modelo de respuesta mediante escala de likert, y para ello se tendrá en cuenta que “Totalmente adecuada” se correspondería con las mejores condiciones posibles siendo valoradas con el máximo (1 punto), y “Nada adecuadas” se corresponderían con condiciones más desfavorables (0 puntos). El resto de opciones contemplan los estados intermedios (0,75, 0,50, 0,25 puntos.)

	Totalmente adecuadas	Bastante adecuadas	Ni adecuada ni inadecuadas	Poco adecuadas	Nada adecuadas
Puntuación	1	0,75	0,5	0,25	0

Resultado de la valoración de las condiciones ambientales del comedor escolar:

CONDICIONES AMBIENTALES		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 4 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

6.2.2.2) Servicio de comedor.

Esta dimensión presenta un modelo de respuesta dicotómica, las respuestas “Sí” serán valoradas con 2 puntos, y “No” serán valoradas con 0 puntos. Los contenidos a valorar serán los siguientes:

1. Cantidad disponible observada acorde con el número de comensales.
2. Relación de Usuario / Monitores es conforme.
3. No se producen cambios en el menú servido que está siendo objeto de evaluación con respecto al menú planificado por el centro escolar y enviado a los padres, o al menú autorizado en el caso de comedores escolares gestionados por Agencia Pública Andaluza de Educación, cuya consecuencia sea la modificación de la evaluación nutricional.
4. Se registran las variaciones del menú, cuando el servido no coincide con el programado, indicando las causas. Cuando se determina que es coincidente el servido con el programado, se marcará la opción “SI”.
5. Durante el servicio de comidas, se controla el tamaño de los platos / elaboración / productos, servido en el comedor escolar, en función de los grupos de edad establecidos (anexo VII) y el sexo de los usuarios.

- Con independencia del cumplimiento sobre el control del tamaño de las raciones (requisito presencial Crítico nº 2), no se producen repeticiones de platos, salvo los postres ofertados como fruta fresca.
- En relación con los platos que requieren regeneración térmica o calentamiento antes del consumo; se cumple el procedimiento establecido: método, tiempo y temperatura.

Resultado de la valoración del servicio de comedor:

SERVICIO DE COMEDOR		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 14 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

Consideraciones a tener en cuenta en la valoración del Servicio de Comedor

Los comedores escolares deben disponer en sus fichas técnicas de producción, de la información sobre el tamaño / cantidad estándar de las raciones de los ingredientes del plato / elaboración, acorde con los grupos de edad y sexo, peso de la ración en crudo y cocinada lista para el consumo, de tal forma que las raciones suministradas estén acorde con las recomendaciones establecidas.

En el caso del uso de platos envasados en línea fría (5º gama) esta información debe de quedar indicada además en las fichas técnicas, en el propio envase o documento de acompañamiento.

Igualmente, para el caso de platos envasados en línea fría (5º gama), se deberá indicar en la etiqueta del producto el procedimiento de regeneración térmica / calentamiento adecuado para cada uno de los platos que componen el menú escolar, indicado claramente: método, temperatura y tiempo.

Finalmente para cada plato se indicará la temperatura o rango de temperatura propuesto para el consumo.

Calculo de la cantidad disponible en relación con el nº de comensales:

Para garantizar que las raciones servidas en el comedor escolar cubren las necesidades nutricionales energéticas y de macronutrientes, en función entre otros factores de la edad y sexo, es necesario valorar que las cantidades disponibles de alimento, son acordes al número de usuarios existentes en el comedor escolar.

Para valorar sí dichas cantidades son acordes, se realizará una comprobación lo más representativa posible representativa mediante pesada de los platos, elaboraciones o productos disponibles en el comedor.

Menú (1º visita)

Plato	Nombre		Cantidad Observada
1º			Kg.
2º			Kg.
Guarn.			Kg.
Postre			Uds.
Pan	Unidades	Peso /uds.	g.

Menú (2º visita)

Plato	Nombre		Cantidad Observada
1º			Kg.
2º			Kg.
Guarn.			Kg.
Postre			Uds.
Pan	Unidades	Peso /uds.	g.

Cantidad disponible observada acorde con el número de comensales	SI	NO
--	----	----

Cantidad disponible observada acorde con el número de comensales	SI	NO
--	----	----

1. Las cantidades de alimentos disponibles para el primer plato, segundo plato, guarnición, se indicarán en unidades de peso (kilos).
2. En el caso del postre, cuando se trate de unidades/envases individuales se expresarán en unidades.
3. En el caso del pan, cuando se trate de porciones envasadas o no, se indicarán el número de unidades y el peso de la porción (gramos).

El resultado de las comprobaciones deberán ser acordes con las cantidades (peso del plato. Elaboración o producto cocinado, listo para el consumo) indicadas del plato en las fichas técnicas o etiquetas de los envases o documentos de acompañamiento.

En aquellos casos donde el peso del plato, elaboración o producto listo para el consumo no esté afectado por la preparación culinaria; por ejemplo (platos de verdura cocinada, ensaladas de verduras crudas, patatas, frutas, pan, etc.), el peso en crudo puede considerarse equivalente al peso cocinado, y por consiguiente deberá presentar un tamaño de la ración acorde con las recomendaciones establecidas en el anexo VII; que indican el tamaño orientativo de las raciones por tramos de edad de la población en edad escolar para los principales grupos de alimentos (Rusolillo G, Marques I.)

En aquellos casos donde el peso del plato, elaboración o producto listo para el consumo, puede resultar afectado por la preparación culinaria, por ejemplo; (platos de legumbres, arroz, pasta, carne pescado, etc.), el peso en crudo puede presentar diferencias significativas en relación con el peso cocinado, siendo la cocina del comedor escolar o cocina central responsable del servicio, quien indicará en todo caso las desviaciones que procedan, y será responsable de indicar el peso del plato, elaboración o producto cocinado, listo para el consumo.

Calculo de la relación numero de usuario / numero de monitores

Todos los comedores escolares dispondrán de monitores / cuidadores y, en su caso, personal de atención a los alumnos que bajo las directrices de la persona responsable del centro directamente o a través del responsable de comedor, atenderán a los usuarios del comedor, especialmente a los alumnos de educación infantil.

En cada una de las visitas se indicará el número de personal de cocina y monitores por cada uno de los ciclos establecidos, presentes en el momento de la visita.

Para establecer la conformidad de la relación entre el personal de atención al alumnado y los usuarios del comedor, se utilizarán los requisitos establecidos en la Orden de 17 abril de 2017 de la Consejería de Educación que establece el siguiente criterio, aunque en todo caso, el número de personas para la atención al alumnado será de dos como mínimo.

- a) Para el alumnado de educación secundaria obligatoria, por cada treinta y cinco comensales o fracción superior a veinte, una persona.
- b) Para el alumnado de educación primaria, por cada veinticinco comensales o fracción superior a quince, una persona.
- c) Para el alumnado de educación infantil, por cada quince comensales o fracción superior a diez, una persona.

Primera visita		Segunda visita	
Recuento usuarios en el comedor	nº	Recuento usuarios en el comedor	nº
Infantil 1º ciclo (1 – 3 años)		Infantil 1º ciclo (1 – 3 años)	
Infantil 2º ciclo infantil (3 – 6 años)		Infantil 2º ciclo infantil (3 – 6 años)	
Primaria (EPO)		Primaria (EPO)	
Secundaria (ESO)		Secundaria (ESO)	
Educación especial		Educación especial	
Bachiller (16 – 18 años)		Bachiller (16 – 18 años)	
Formación Profesional		Formación Profesional	

Recuento de personal en el comedor	nº	Recuento de personal en el comedor	nº
Personal de cocina Cocinero/a Auxiliar		Personal de cocina Cocinero/a Auxiliar	
Monitores Infantil		Monitores Infantil	
Monitores primaria		Monitores primaria	
Monitores secundaria		Monitores secundaria	

Relación Usuario/Monitores conforme	SI	NO	Relación Usuario/Monitores conforme	SI	NO
-------------------------------------	----	----	-------------------------------------	----	----

6.2.2.3) Análisis sensorial

El análisis sensorial se compone de dos bloques referidos a la valoración organoléptica de los platos que componen el menú, así como, de las condiciones propias de presentación tanto del propio alimento como de los útiles y equipamiento utilizado durante el servicio.

Los contenidos a valorar en esta dimensión serán los siguientes:

Bloque I: Valoración sensorial de los platos

Valoración sensorial (atributos sensoriales)	}	Primer plato. Segundo plato (principal / guarnición) Pan Postre
---	---	--

Bloque II: Presentación de los platos

El segundo bloque del análisis sensorial los componen tres apartados; Presentación, apariencia y color, Temperatura y Equipamiento y menaje

Esta dimensión presenta un modelo de respuesta mediante escala de likert.

Se tendrá en cuenta que “excelente” se correspondería con la mayor consideración con respecto a los aspectos sensoriales y presentación de los platos observados, siendo valorados con el máximo (4/2 puntos), e “inaceptable” se corresponderían con las condiciones más desfavorables valorando con 0 puntos. El resto de opciones contemplan los estados intermedios (3/1,5, 2/1 y 1/0,5 puntos).

Valoración sensorial	Excelente	Buena	Regular	Deficiente	Inaceptable
Primero	4	3	2	1	0
Segundo (principal + guarnición)	4	3	2	1	0
Pan	2	1,5	1	0,5	0
Postre	2	1,5	1	0,5	0
Presentación	Excelente	Bastante adecuado	Aceptable	Poco adecuado	Inaceptable
Presentación, apariencia y color	2	1,5	1	0,5	0
Temperatura	2	1,5	1	0,5	0
Equipamiento y menaje	2	1,5	1	0,5	0

Análisis sensorial: Valoración sensorial (12 puntos) + Presentación (6puntos) = 18 puntos.

Resultado del análisis sensorial (valoración sensorial + presentación de los platos)

VALORACION SENSORIAL		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 18 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

6.2.2.4) Consumo de los platos que componen el menú

La valoración del consumo se refiere siempre a los platos servidos en el comedor escolar y no consumidos.

Esta dimensión presenta un modelo de respuesta mediante escala de likert.

Se tendrá en cuenta que “completo / muy alto” se correspondería con la mayor consideración con respecto al consumo, siendo valorados con el máximo (8 puntos), y “nulo / muy bajos” se corresponderían con las condiciones más desfavorables valorando con 0 puntos. El resto de opciones contemplan los estados intermedios (6, 4 y 2 puntos).

	Completo / Muy alto	Alto	Moderado	Bajo	Nulo / Muy Bajo
PRIMER PLATO	8	6	4	2	0
SEGUNDO PLATO	8	6	4	2	0
POSTRE	8	6	4	2	0

Se valora el consumo del PRIMER PLATO, SEGUNDO PLATO y POSTRE, una vez finalizado el servicio de comedor, con la particularidad que el segundo plato puede presentarse como plato único o bien acompañado de una guarnición. En tal caso, cuando el menú objeto de valoración presenta un SEGUNDO PLATO con GUARNICION, el valor de estos apartados se reduce a la mitad (50 % para el segundo principal y 50 % para la guarnición).

Resultado de la valoración del consumo de los platos

CONSUMO		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 24 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

La determinación del consumo de los platos; Alimentos servidos y no consumidos, que componen el menú los días de las visitas presenciales, puede realizarse mediante dos metodologías diferentes:

- Método de estimación visual (método Comstock).
- Método mediante pesada (dinamómetro).

A) Valoración de residuos del plato (servido y no consumido) por el método de estimación visual

Estimación visual de los residuos (método de Comstock), metodología basada en la comparación de los platos al comienzo y a la finalización del servicio de comedor y supone valorar una muestra sobre el total de platos servidos.

El método para determinar el consumo de los platos / elaboraciones que componen el menú en cada verificación es mediante estimación visual directa de los residuos, comparando al comienzo y al final del servicio de comedor aplicándose en los siguientes platos:

- Primer plato.
- Segundo Plato (único o componente principal).
- Guarnición del 2º plato (si existe).
- Postre.

Estado del plato al final de la comida



Criterio para la determinación de la proporción de residuo observado

Observación	Puntos
1 Plato intacto o con residuos $\geq 75\%$	0 puntos
2 Plato con un residuo entre 50 – 75 %	2 puntos
3 Plato con un residuo del 50 %	4 puntos
4 Plato con un residuo entre 25 – 50 %	6 puntos
5 Plato vacío o con un residuo $\leq 25\%$	8 puntos

Para cada grupo de edad presente en el comedor escolar, se seleccionará al menos 5 observaciones, siendo el número total nunca inferior a 5 observaciones por cada grupo de edad y para cada plato ofertado en el menú escolar objeto de verificación, salvo que el número de comensales sea inferior a esta cantidad.

Seleccionado el número de observaciones (muestras) por cada grupo de edad, se aplica el criterio que relaciona el residuo que queda en el plato, una vez finalizado el servicio de comedor en relación con la cantidad originalmente ofertada. Cada una de las opciones valoradas en la observación realizada, presenta una puntuación (mínimo 0, máximo 4).

Plantilla para el cálculo de observaciones en función de los grupos de comensales existentes

Grupo de edad	Nº de alumnos	1ª Visita			
		Numero de observaciones (*)			
		1º plato	2º plato	Guarn.	Postre
Infantil					
Primaria					
Secundaria					
Bachiller					
	Total				

Nº de alumnos	Numero de observaciones (*)	2ª Visita			
		Numero de observaciones (*)			
		1º plato	2º plato	Guarn.	Postre
Total					

(*) Al menos 5 observaciones, por cada grupo de edad y para cada plato ofertado en el menú escolar

El resultado de la valoración obtenida en puntos (0 –8 puntos) aplicando el criterio establecido en la tabla anterior se indicará en la plantilla de aplicación del criterio.

Plantilla para la aplicación del criterio a las muestras observadas y valoradas.

1ª Plato		2ª Pato (principal)		Guarnición (sí existe)		Postre	
Observaciones realizadas	Valoración (puntos)						
1ª		1ª		1ª		1ª	
2ª		2ª		2ª		2ª	
3ª		3ª		3ª		3ª	
4ª		4ª		4ª		4ª	
5ª		5ª		5ª		5ª	
6ª		6ª		6ª		6ª	
7ª		7ª		7ª		7ª	
8ª		8ª		8ª		8ª	
9ª		9ª		9ª		9ª	
10ª		10ª		10ª		10ª	
11ª		11ª		11ª		11ª	
12ª		12ª		12ª		12ª	
13ª		13ª		13ª		13ª	
14ª		14ª		14ª		14ª	
15ª		15ª		15ª		15ª	
16ª		16ª		16ª		16ª	
17ª		17ª		17ª		17ª	
18ª		18ª		18ª		18ª	
19ª		19ª		19ª		19ª	
20ª		20ª		20ª		20ª	
21ª		21ª		21ª		21ª	
22ª		22ª		22ª		22ª	
23ª		23ª		23ª		23ª	
24ª		24ª		24ª		24ª	
25ª		25ª		25ª		25ª	
Total Puntos		Total Puntos		Total Puntos		Total Puntos	
Media		Media		Media		Media	

Comparando el valor medio obtenido en la plantilla para la aplicación del criterio a las muestras observadas y valoradas, con el criterio para determinar el consumo, se obtiene un valor que coincide en la categoría asignada al consumo. Cuando el valor obtenido en la puntuación media no alcance un valor entero, la categorización del consumo se realizará ajustando los decimales al valor entero más próximo.

Criterio para determinar el consumo en función de la puntuación obtenida:

Puntuación media	Observación	Consumo
0 puntos	Plato intacto o con residuos $\geq 75\%$	Nulo / Muy Bajo
2 puntos	Plato con un residuo entre 50 – 75 %	Bajo
4 puntos	Plato con un residuo del 50 %	Moderado
6 puntos	Plato con un residuo entre 25 – 50 %	Alto
8 puntos	Plato vacío o con un residuo $\leq 25\%$	Completo / Muy Alto

B) Valoración de residuos del plato (servido y no consumido) por el método de pesada

Mediante esta técnica, se calcula el peso o se pesan los platos de las bandejas seleccionadas antes de que los usuarios empiecen a comer y posteriormente se pesan los residuos una vez hayan terminado, considerando las porciones no consumibles de alimentos. Supone valorar el 100 % de los platos o productos servidos.

Peso plato estándar = Peso del contenido de un plato servido (representativo del total de platos servidos)

Peso producto estándar = Peso del producto servido (ejemplo; pieza de fruta entera o troceada).

Residuo no comestible, son restos no evitables por no ser comestibles (pieles de plátano, huesos, cáscaras, etc.) de los potencialmente evitables.

Cantidad de comida servida = Peso del plato o producto estándar x número de platos servidos.

Cantidad de residuos (servido y no consumido) = Peso total del residuo no consumido - residuo no comestible.



Cálculos:

$$\text{Porcentaje del residuo obtenido: 1º plato} = \frac{\text{Cantidad de residuos del 1º plato}}{\text{Cantidad del 1º plato servido}} \times 100 =$$

$$\text{Porcentaje del residuo obtenido: 2º plato} = \frac{\text{Cantidad de residuos del segundo plato}}{\text{Cantidad del 2º plato servido}} \times 100 =$$

$$\text{Porcentaje del residuo obtenido: Guarnición} = \frac{\text{Cantidad de residuos de la guarnición}}{\text{Cantidad de guarnición servida}} \times 100 =$$

$$\text{Porcentaje del residuo obtenido: Postre} = \frac{\text{Cantidad de residuos del postre}}{\text{Cantidad de postre servida}} \times 100 =$$

Material necesario

Dinamómetro con sujeción mediante gancho, Contenedor para bolsa (Cubo), Bolsa para contener los residuos (bolsa de residuos sólidos de distinto color).

6.2.2.5) Requisitos específicos presenciales

Esta dimensión presenta un modelo de respuesta dicotómica, las respuestas “Sí” serán valoradas con 1 punto, y “No” serán valoradas con 0 puntos.

	SI	NO
Puntuación	1	0

Los contenidos a valorar en esta dimensión serán los siguientes:

1. Se utiliza aceite de oliva virgen extra para consumo en crudo, ejemplo; ensaladas, aliños, etc.
2. Para las platos / elaboraciones incluyendo tipo fritura, se utiliza aceite vegetal mono-insaturado; aceite de oliva o poli-insaturados; aceite de girasol con contenido en ácido oleico $\geq 75\%$.
3. Para la condimentación de los platos se utiliza sal yodada.
4. Utilización de carne de naturaleza magra ($\leq 10\%$ de materia grasa) para la elaboración de platos a base de carne (hamburguesas, salchichas, pasta con carne, albóndigas, etc.).
5. La fruta servida de primera calidad, de coloración y madurez uniforme, ausencia de frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados.
6. Se evita la utilización de materias primas o alimentos que contienen aditivos potenciadores del sabor en aquellos platos o elaboraciones donde puedan ser utilizados. (Ejemplo glutamato monosódico presente en algunos precocinados caldos concentrados, aperitivos, etc.).
7. Se evita la utilización de materias primas / alimentos que contienen grasas trans para la elaboración del menú escolar, salvo los productos de origen animal que contengan de manera natural, ácidos grasos trans.
8. Se dispone de la información sobre el contenido de ácidos grasos trans en los alimentos o materias primas adquiridas (fichas técnicas, etiquetas, etc.).

Resultado de la valoración de los requisitos presenciales específicos

REQUISITOS PRESENCIALES ESPECIFICOS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 8 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

Consideraciones a tener en cuenta en la valoración de los requisitos específicos presenciales

La valoración de los requisitos específicos se realizará mediante revisión de las materias primas y los productos que conforman el menú escolar, incluyendo la revisión del etiquetado.

Para el caso de platos envasados en línea fría (5ª gama), la información debe de quedar indicada en las fichas técnicas y en el propio envase o documento de acompañamiento.

6.2.2.6) Supervisión del menú escolar

La ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, establece que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares deben ser variadas, equilibradas y adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, de tal forma que todos los menús servidos en los comedores escolares serán siempre supervisados por profesionales con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética.

Los contenidos a valorar en esta dimensión serán los siguientes:

Comprobar si el menú es supervisado o no.

	SI	NO
Puntuación	3	0

Cuando el comedor escolar es gestionado por la Agencia Pública Andaluza de Educación y Formación, se indicará siempre "SI". En caso afirmativo indicar titulación del profesional que lo supervisa (no indicar el cargo que desempeña).

Resultado de la valoración de la supervisión del menú escolar

SUPERVISION DEL MENU ESCOLAR		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 3 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

6.2.2.7) Remisión / entrega del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales

Es responsabilidad fundamentalmente de las familias, la transmisión de adecuados hábitos sobre nutrición y alimentación, principalmente mediante el consumo variado de alimentos, y el respeto de todas las comidas importantes del día, desde el desayuno hasta la cena, por lo que es muy importante garantizar el conocimiento del menú escolar por parte de los padres. La información detallada en el menú escolar facilitará ofrecer cada día a sus hijos una dieta variada y equilibrada.

La información a los padres del menú previsto, se realizará con fecha previa al periodo que comprende el servicio del menú, incluyendo la información relacionada con los menús alternativos y las recomendaciones de menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

Se considerará conforme, en consonancia con lo establecido en el artículo 40.4 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, cuando el comedor escolar garantice que la información del menú llega a todas las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), de la forma más clara y detallada posible, con independencia del mecanismo de difusión utilizado; entrega en papel, insertar el menú escolar en el tablón de anuncios, página web del centro escolar, etc..

	SI	NO
Puntuación	9	0

Resultado de la Remisión / entrega del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales

REMISIÓN / ENTREGA DEL MENÚ		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 9 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

6.2.2.8) Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús servidos

El centro escolar debe disponer de un plan documentado que permita la redefinición del menú, en función de los resultados obtenidos mediante el control y seguimiento del consumo real de los platos que componen el menú (repetición de platos, variabilidad de los menús, aceptación o rechazo de los platos, etc.) estableciendo las correcciones oportunas en función de las desviaciones detectadas.

Los contenidos a valorar en esta dimensión serán los siguientes:

1. Comprobar sí el comedor escolar dispone de un plan, programa o procedimiento documentado que contemple el control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús servidos. El cual contemple al menos los siguientes contenidos:
 - a. Persona Responsable.
 - b. Descripción del procedimiento de control sobre el consumo real del menú ofertado, y el grado de aceptación/rechazo de los platos que conforman el menú.
2. Comprobar sí en función del grado de aceptación se controla el consumo real de los platos del menú.
3. Comprobar sí de forma documentada se dispone de criterios internos para valorar la aceptación o rechazo de los platos que componen el menú escolar, por ejemplo incluye escalas de valoración a los platos en función de la aceptación o rechazo.
4. Comprobar sí existe un registro de incidencias, puntos débiles, factores o causas que condicionan el rechazo de los platos del menú, y que requieren modificación cambios o mejoras.
5. Comprobar sí se aplican medidas correctoras, y estas quedan registradas; sustitución de un producto por otro perteneciente del mismo grupo, ajuste de la temperatura en el momento del servicio, modificación de la presentación, de la textura, de la propia la receta, de la técnica culinaria, etc.

	SI	NO
Puntuación	3	0

Resultado de la valoración del Control y Seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús servidos.

ACEPTACION / RECHAZO DE LOS MENUS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 15 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

6.2.2.9) Verificación de actividades relacionadas con la promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables

Los aspectos objeto de verificación serán aquellos que se realicen o desarrollen en el centro educativo, estas actividades suelen estar programadas para su ejecución a lo largo del año escolar.

	SI	NO
Puntuación	1	0

Los contenidos a valorar en esta dimensión serán los siguientes:

1. Comprobar si el personal encargado de la atención y cuidado del alumnado (monitores y/profesores) dispone de formación y conocimientos específicos de nutrición equilibrada y saludable, promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables, criterios y recomendaciones establecidas en el Plan EVACOLE, de aplicación directa en el comedor escolar y especialmente en la prestación del servicio de comedor.

Para los comedores escolares gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación, a partir del presente curso escolar según establece el Pliego de Prescripciones Técnicas 2019, en cada comedor escolar se dispondrá de un anexo 3, "Modelo de Declaración de Formación del personal" que podrá ser objeto de verificación en la valoración del presente ítem.

2. Comprobar si el comedor escolar dispone de soportes visuales decorativos: Murales, póster, carteles, fotos, dibujos, etc., relacionados con promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables.
3. Comprobar si desde el comedor escolar se fomenta el conocimiento de los alimentos, así como los aspectos gastronómicos y el gusto por las recetas tradicionales de diferentes zonas geográficas del país o diferentes culturas. En caso afirmativo determinar la frecuencia:

<i>Diaria</i>	<i>Semanal</i>	<i>Quincenal</i>	<i>Mensual</i>	<i>Trimestral</i>	<i>Semestral</i>	<i>Anual</i>
---------------	----------------	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------------

4. Comprobar si en el centro escolar se realizan juegos y entretenimientos relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables. En caso afirmativo determinar la frecuencia:

<i>Diaria</i>	<i>Semanal</i>	<i>Quincenal</i>	<i>Mensual</i>	<i>Trimestral</i>	<i>Semestral</i>	<i>Anual</i>
---------------	----------------	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------------

5. Comprobar si en el centro escolar se realizan actividades de promoción de hábitos higiénicos saludables. En caso afirmativo determinar la frecuencia:

<i>Diaria</i>	<i>Semanal</i>	<i>Quincenal</i>	<i>Mensual</i>	<i>Trimestral</i>	<i>Semestral</i>	<i>Anual</i>
---------------	----------------	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------------

Resultado de la valoración de la promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables.

ACTIVIDAD FÍSICA, HÁBITOS ALIMENTARIOS E HIGIÉNICOS SALUDABLES		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 5 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

6.2.3) COMEDOR ESCOLAR: Resultado de la Evaluación Presencial

De la puntuación obtenida en cada ítem en la primera y segunda verificación se obtendrá el valor medio. La suma de los valores medios obtenidos en las 9 dimensiones de la evaluación presencial, establecerá dentro de la escala el resultado de la evaluación compuesta por tres categorías: Deficiente / Mejorable / Óptima.

No obstante este resultado está condicionado al resultado obtenido en la valoración de los requisitos presenciales críticos, de tal forma que, el resultado de la evaluación presencial nunca podrá obtener un resultado "Mejorable" u "Óptimo" sin que haya obtenido un resultado "Conforme" en los requisitos presenciales críticos, con independencia de los puntos totales obtenidos tras la valoración de cada una de las dimensiones que conforman la evaluación presencial.

DIMENSIÓN		Puntuación Máxima
1	Condiciones ambientales del comedor escolar	4
2	Servicio de comedor	14
3	Análisis Sensorial	18
4	Consumo de platos que componen el menú	24
5	Requisitos específicos presenciales	8
6	Supervisión del menú escolar	3
7	Información del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales	9
8	Plan de Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús	15
9	Actividades de Promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables	5
Total		100

Puntuación 1ª visita	Puntuación 2ª visita	Puntuación Media	ESCALA	Resultado
			0 – 70	Deficiente
			> 70 – 90	Mejorable
			> 90 – 100	Óptima
0 – 100 puntos	0 – 100 puntos	0 – 200 / 2		

Cuando el resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos resulte No Conforme, el resultado de la Evaluación Presencial será siempre Deficiente, con independencia de la puntuación obtenida.

7. Plan EVACOLE: Evaluación Presencial de Cocina Centrales

EVALUACION PRESENCIAL DE COCINAS CENTRALES		Resultado		
Resultado de la Evaluación Presencial	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Contenidos de la Evaluación Presencial				
Valoración documental de fichas técnicas	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Valoración de materias primas, ingredientes y componentes de los platos y elaboraciones que conforman el menú	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Valoración de productos o platos precocinados	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Valoración Sensorial: de Platos y elaboraciones	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Tamaños de las raciones y cantidad de los ingredientes por plato / elaboración	Deficiente	Mejorable	Óptima	
Etiquetado e información dirigida al comedores escolar en cada uno de los platos / elaboraciones envasadas (5ª gama)	Deficiente	Mejorable	Óptima	

7.1 COCINA CENTRAL: Evaluación Presencial

La evaluación presencial de las cocinas centrales consistirá en la comprobación de los contenidos específicos de la producción alimentaria destinada a los comedores escolares de Andalucía.

7.1.1 Valoración documental de fichas técnicas

Para la valoración de los menús propuestos se disponen de planillas de menús y las correspondientes fichas técnicas de los platos y elaboraciones, (FT-Nutricionales). En el departamento de Cocina se disponen de Fichas Técnicas o fichas operacionales, similares al recetario, (FT-operacionales), las cuales habitualmente presentan mas información que las FT nutricionales, incluyendo métodos y técnicas empleadas, elaboración, puntos clave, tiempos, temperatura, escandallo, etc.

La valoración documental consistirá en comprobar la adecuación y correspondencia entre los dos tipos de fichas técnicas en relación con los ingredientes, las cantidades / peso en crudo y las técnicas culinarias utilizadas.

Se valorarán 10 Fichas Técnicas Nutricionales / Fichas Técnicas operacionales.

Nombre del plato / elaboración		Conforme / No Conforme	<p>Conforme:</p> <p>1 puntos.</p> <p>No Conforme:</p> <p>0 puntos</p> <p>Máximo =</p> <p>10 puntos</p>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Resultado de la valoración documental de fichas técnicas.

VALORACION DOCUMENTAL DE FICHAS TECNICAS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 10 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

7.1.2 Valoración de materias primas, ingredientes y componentes de los platos y elaboraciones que conforman el menú.

La valoración se realizará mediante revisión de las condiciones generales de los productos, almacenamiento e integridad de los envases y embalajes, incluyendo las características y calidad de los productos utilizados en las elaboraciones.

Valoración		Conforme / No Conforme	
1	Materias primas y productos almacenados a temperatura no regulada (termoestables).		Conforme: 3 puntos.
2	Calidad de la fruta, verduras y hortalizas.		
3	Calidad del pescado		
4	Calidad de la carne y derivados.		
5	Utilización de carne magra ($\leq 10\%$ de materia grasa).		No Conforme: 0 puntos
6	Utiliza cantidades pequeñas de de embutidos grasos incorporado a los plato / elaboraciones (ejemplo chorizo en las legumbres).		
7	No utiliza ingredientes que contienen potenciadores de sabor (Ejemplo glutamato monosódico) en la elaboración de platos / elaboraciones que conforman el menú.		
8	Utiliza aceite vegetal mono-insaturado; aceite de oliva o poli-insaturados; aceite de girasol con contenido en ácido oleico $\geq 75\%$ en las elaboraciones de los platos / elaboraciones con técnica culinaria tipo fritura, cocinado y aceite de oliva virgen extra, en las elaboraciones que van a ser consumidas en crudo (ejemplo elaboración de gazpacho, salmorejo, etc.)		Máximo= 27 puntos
9	No utiliza grasas tras o ingredientes que la contienen en la elaboración de platos / elaboraciones que conforman el menú, salvo los productos de origen animal que contengan de manera natural.		

Resultado de la valoración materias primas, ingredientes de los platos y elaboraciones.

VALORACION DE MATERIAS PRIMAS, INGREDIENTES Y ELABORACIONES		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 27 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

7.1.3) Valoración de productos o platos precocinados (elaboraciones externas)

La valoración consistirá en revisar los platos precocinados propiamente dichos (precocinados adquiridos por la cocina central para formar parte de los menús escolares, así como, los productos precocinados que se utilizan como ingredientes, dicha revisión se realizará a dos niveles:

Verificar que los productos precocinados o platos precocinados descritos en las fichas técnicas nutricionales, son los que están disponibles en cocina y van a ser utilizados como ingredientes o platos propiamente dichos en el menú escolar, y además, cumplen los criterios nutricionales establecidos en el Plan EVACOLE.

A partir de los menús (planillas de menús) disponible en cualquiera de los periodos evaluados se valorarán 5 productos / ingredientes precocinados o platos precocinados.

Productos precocinado revisado		Conforme / No Conforme	Conforme: 2 puntos. No Conforme : 0 puntos Máximo total = 10 puntos
1			
2			
3			
4			
5			

Criterios nutricionales de los productos / platos precocinados.

1. Las materias primas e ingredientes serán de la máxima calidad posible.
2. El aceite como ingrediente cumplirá los requisitos nutricionales establecidos, siendo aceite vegetal mono-insaturado, aceite de oliva, aceites poli-insaturados, aceite de girasol con contenido en ácido oleico ≥ 75 %. En elaboraciones que van a ser consumidas en crudo (ejemplo elaboración de gazpacho, salmorejo, etc.), aceite de oliva virgen extra.
3. La carne debe ser de naturaleza magra.
4. Ausencia de potenciadores de sabor y grasas trans en los platos / elaboraciones.

Resultado de la valoración de productos / platos precocinados.

VALORACION DE PRODUCTOS Y PLATOS PRECOCINADOS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 10 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

7.1.4) Valoración Sensorial de los Platos y elaboraciones

El análisis sensorial se compone de dos bloques referidos a la valoración organoléptica de los platos elaborados en la cocina central, y de forma similar al modelo establecido para la valoración sensorial del menú escolar, esta dimensión presenta un modelo de respuesta mediante escala de likert.

1. Bloque I: Valoración Sensorial de los platos
2. Bloque II: Apariencia y Color

Valoración sensorial	Excelente	Buena	Regular	Deficiente	Inaceptable
	4	3	2	1	0
Apariencia y color	Excelente	Bastante adecuado	Aceptable	Poco adecuado	Inaceptable
	2	1,5	1	0,5	0

La valoración sensorial se realizará, seleccionando 7 platos o elaboraciones realizadas por la cocina central, disponibles durante la realización de la evaluación presencial, que representen por su variedad en cuanto a los grupos de alimentos, recetas y técnicas culinarias, a los menús escolares diseñados y elaborados por la cocina central.

Siempre que sea posible la selección de platos o elaboraciones deben guardar la proporción indicada en el siguiente cuadro:

Plato / elaboración	Apariencia y Color	Valoración sensorial	Valor máximo
Primer plato 1	0 - 2	0 - 4	6
Primer plato 2	0 - 2	0 - 4	6
Segundo plato 1	0 - 2	0 - 4	6
Segundo plato 2	0 - 2	0 - 4	6
Guarnición 1	0 - 2	0 - 4	6
Guarnición 2	0 - 2	0 - 4	6
Complemento (ejemplo salsas)	0 - 2	0 - 4	6
Total			42

Resultado del análisis sensorial (valoración sensorial + apariencia y olor)

VALORACION SENSORIAL COCINA CENTRAL		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 42 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

7.1.5) Tamaños de las raciones y cantidad de los ingredientes por plato / elaboración

Cada unidad de envasado (barqueta) de un plato o elaboración debe indicar por grupo de edad y sexo, el tamaño o peso del plato servido, con el fin de garantizar que las cantidades de alimentos ingeridas en el plato servido, son acordes con las cantidades indicadas en las fichas técnicas, las cuales fueron la base documental para la valoración de la frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos, dictaminando en función de las cantidades indicadas (peso en crudo) “0 ración”, “½ ración” o “1 ración”.

Modelo orientativo de información del peso del plato cocinado listo para el consumo en función de la edad y sexo.

Nombre del plato								
Peso de la unidad de envasado (barqueta)								
Grupos de edad	3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
Sexo	niñas	niños	niñas	niños	niñas	niños	niñas	niños
Número de raciones / barqueta								
Peso de la ración indicada en la barqueta.								

El objetivo de este apartado, es comprobar a partir de un plato / elaboración, que el peso de los ingredientes en crudo que se indican en las fichas técnicas se corresponde con el peso final del plato / elaboración cocinada o terminada lista para el consumo. Para ello será necesario revisar las fichas técnicas operacionales, sobre todo de aquellos productos donde puede existir una desviación del peso del ingrediente crudo respecto a peso del plato elaborado o cocinado (cereales, legumbres, pasta, pescado y carne)

Plato / elaboración		Conforme / No Conforme	Conforme: 2 puntos. No Conforme: 0 puntos Máximo = 8 puntos
1			
2			
3			
4			

Resultado de la valoración del tamaño de las raciones y cantidad de los ingredientes por plato/elaboración

TAMAÑO DE LAS RACIONES		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 8 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

7.1.6) Etiquetado e información dirigida al comedores escolar en cada uno de los platos / elaboraciones envasadas (5º gama)

Cada unidad de envasado (barqueta) de un plato o elaboración debe indicar en su etiquetado la siguiente información, sin menoscabo de garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de envasado de productos alimentarios.

Información sobre el origen

1. Datos identificativos de la Cocina Central que elabora el producto (barqueta 5º gama).

Información sobre el producto

1. Nombre del plato
2. Ingredientes.
3. Peso.
4. Fechas de elaboración y caducidad.
5. Tipo de aceite utilizado.
6. Tipo de sal.
7. En los platos con ingrediente carne, la naturaleza de la carne magra ($\leq 10\%$ de materia grasa).
8. En platos con ingredientes de pescado, nombre de la especie.

Información para el servicio

1. Tamaño / cantidad estándar de las raciones de los ingredientes del plato / elaboración, acorde con los grupos de edad y sexo.
2. Procedimiento de regeneración del producto (método – temperatura – tiempo).
3. Temperatura o rango de temperatura propuesto para el servicio.

Valoración		Conforme / No Conforme	Conforme: 1 puntos.
1	Información sobre el origen		No Conforme: 0 puntos Máximo = 3 puntos
2	Información sobre el producto		
3	Información para el servicio		

Resultado de la valoración del Etiquetado e información dirigida al comedores escolar en cada uno de los platos / elaboraciones envasadas (5º gama)

ETIQUETADO BARQUETAS 5º GAMA		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 3 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

7.2 COCINA CENTRAL: Resultado de la Evaluación Presencial

De la puntuación obtenida en cada ítem se obtendrá el valor que corresponda. La suma de los valores en las 6 dimensiones de la evaluación presencial, establecerá dentro de la escala el resultado de la evaluación compuesta por tres categorías: Deficiente / Mejorable / Óptima.

DIMENSIONES		PUNTUACION MAXIMA
1	Valoración documental de fichas técnicas	10
2	Valoración de materias primas, ingredientes y componentes de los platos y elaboraciones que conforman el menú	27
3	Valoración de productos o platos precocinados	10
4	Valoración Sensorial: de Platos y elaboraciones	42
5	Tamaños de las raciones y cantidad de los ingredientes por plato / elaboración	8
6	Etiquetado e información dirigida al comedores escolar en cada uno de los platos / elaboraciones envasadas (5º gama)	3
TOTAL		100 Puntos

Puntuación total obtenida	Escala	Resultado de la Evaluación
0 – 100 puntos	0 – 70	Deficiente
	>70 – 90	Mejorable
	>90 – 100	Óptima

8. Plan EVACOLE: Evaluación Presencial de Maquinas Expendedoras, cantinas y Quioscos

8.1 Oferta alimentaria tipo Máquinas expendedoras, Cantinas / Quioscos

Los alimentos y bebidas presentes en *máquinas expendedoras, cantinas y quioscos* dirigidas a los escolares, deben ser coherentes con las recomendaciones nutricionales para la población en edad escolar, y facilitar la adopción de hábitos alimentarios saludables. Es frecuente observar que los productos ofertados en estos tipos de ofertas alimentarias contienen cantidades excesivas de grasas, azúcares o sal, dificultando las actividades de promoción de los hábitos alimentarios saludables, que desde el propio centro y comedor escolar se vienen desarrollando en los últimos años.

La Resolución del Parlamento Europeo, de 25 de septiembre de 2008 sobre el Libro Blanco, pide y anima a que “dejen de vender, en los centros educativos, alimentos y bebidas con alto contenido en grasas, sal o azúcar y con pobre valor nutricional”. Entre las sociedades científicas del ámbito de la nutrición y alimentación existe consenso a la hora de limitar a un consumo ocasional, determinados alimentos y bebidas que cuando se ingieren en exceso, son considerados poco saludables por su elevada densidad energética (alto contenido en grasas y/o azúcares), gran cantidad de sal y, al mismo tiempo, bajo aporte de proteínas, fibra, vitaminas o minerales.

Guía de Alimentos recomendables

Aguas envasadas, no se consideran aguas aquellas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes, incluidos en la categoría de bebidas refrescantes.

Leche, (entera, desnatada y semidesnatada).

Productos lácteos (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.), elaborados a partir de leche entera, desnatada o semidesnatada, que no contengan más de 12,3g de azúcar/100 ml (4,8g lactosa + 7,5g añadidos) ó 24,6g de azúcar (9,6g lactosa + 15g añadidos) por envase de 200 ml.

Quesos con bajo contenido en grasa y que no superen el límite establecido para la sal.

Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas, que no contengan azúcares añadidos.

Zumos de fruta naturales y elaborados a base de concentrado, que no contengan azúcares añadidos o edulcorantes artificiales. No se incluyen los néctares de frutas ni las bebidas mixtas de frutas y leche por la incorporación de azúcares añadidos o edulcorantes artificiales en estos productos.

Bebidas a base de hortalizas, que contengan, al menos, un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos o edulcorantes artificiales.

Cereales de desayuno y barritas de cereales siempre que cumplan los límites establecidos para grasas, sal y azúcares.

Galletas y bollería, cuando cumplan los límites establecidos para el contenido en grasas, especialmente saturadas, y azúcares.

Frutos secos que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido.

Helados, preferentemente elaborados con leche, siempre que cumplan los límites establecidos para grasa y azúcares.

Sándwiches, siempre que cumplan los límites establecidos para grasas, sal y azúcares.

Bocadillos, preferiblemente elaborados con pan integral.

Productos de panadería (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los límites establecidos para grasas azúcares y sal.

 <p>Servicio Andaluz de Salud CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS</p>	<p>Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía CURSO ESCOLAR 2019 - 2020</p>	 <p>Interreg España - Portugal <small>Unión Europea</small></p>
---	---	---

Alimentos Híper-calóricos no recomendables:

Son alimentos con un alto contenido calórico proveniente de azúcares o grasas y con bajo valor nutricional.

Golosinas: Masas obtenidas por concentraciones o mezcla de azúcar en un porcentaje que oscila entre el 10 y el 80 por ciento sobre el producto final, a las que se les añaden o no otros ingredientes y/o aditivos autorizados, tales como caramelos, goma de mascar o chicles, confites, geles dulces, dulces de regaliz, merengues, fondants y golosinas líquidas para congelar.

Bollería industrial: Alimentos ricos en hidratos de carbono (entre el 49% y el 62%) y con alto contenido en grasas (entre el 16% y el 30%), pero pobre en proteínas (entre el 4% y el 8%), destacando su elevado aporte calórico (entre 400 y 500 calorías por cada 100 gramos).

Aperitivos, snacks y similares. Alimentos de forma variable de relativa baja densidad y pequeño peso por unidad, elaborados fundamentalmente a partir de almidón procedente de productos tales como patatas, maíz, arroz, trigo y otros vegetales, y otros ingredientes alimenticios, mediante la fritura con aceites o grasas comestibles, el secado o el horneado, incluidas las cortezas de cerdo y las pipas saladas.

Bebidas Híper-calóricas: son bebidas con un alto contenido en azúcares sencillos, que aportan un alto valor calórico y un valor nutricional bajo, tales como bebidas refrescantes azucaradas y aromatizadas, zumos con azúcar añadido o batidos con alto contenido en azúcar añadido.

Siguiendo el criterio de limitar el contenido de grasas, azúcares y sal, los alimentos y bebidas distribuidos en los centros educativos, el plan adopta las recomendaciones establecidas en el documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos, que propone los siguientes niveles nutricionales por porción envasada o comercializada:

1. Un valor energético máximo de 200 kilocalorías.
2. El 35 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas, con excepción de los frutos secos sin grasas añadidas, pues se trata de grasa naturalmente presente en ellos, principalmente insaturada. (1)
3. El 10 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas, con excepción de los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, principalmente insaturada. (1)
4. El 30 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares, con excepción de las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. (2)
5. Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
6. Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).
7. No contendrán edulcorantes artificiales.
8. No contendrán cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.

(1) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional que no debe desaprovecharse en los escolares. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

(2) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. 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 g/100ml.

8.1 MAQUINA EXPENDEDORA: Evaluación Presencial

La evaluación presencial tiene como objeto evaluar la oferta alimentaria de los centros escolares con oferta alimentaria tipo máquinas expendedoras, verificando que dicha oferta cumpla con los criterios nutricionales establecidos en el Plan.

MAQUINAS EXPENDEDORAS		Resultado		
Requisitos Presenciales Críticos		Conforme	No Conforme	
Resultado de la Evaluación Presencial		Deficiente	Mejorable	Óptima
Contenidos de la Evaluación				
Características generales de la máquina expendedora		Deficiente	Mejorable	Óptima
Características nutricionales y saludables de los productos ofertados		Deficiente	Mejorable	Óptima
Criterios nutricionales de los alimentos y bebidas puestos a la venta (por porción envasada o comercializada)		Deficiente	Mejorable	Óptima

8.1.1 Requisitos Presenciales Críticos (Máquinas Exendedoras)

Los requisitos presenciales críticos al igual que ocurre con los establecidos en la evaluación de la oferta alimentaria tipo Comedor Escolar, serán de obligado cumplimiento para garantizar los objetivos de Plan EVACOLE en aquellos aspectos que se consideren claves. Se plantean 3 objetivos críticos que pueden variar o ser modificados a lo largo del tiempo.

1º	La máquina expendedora tiene accesible y visible la información al consumidor de los productos ofertados según establece el Reglamento 1169 / 2011 de 25 de octubre, referido a los alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.	SI	NO
2º	Ubicación correcta de las máquinas expendedoras. (Ubicada en zonas destinadas a alumnos de edad mayor o igual al de secundaria, y no será accesible para alumnos de enseñanza infantil, primaria y educación especial).	SI	NO
3º	Ausencia de publicidad en máquinas expendedoras, relacionada con la actividad física y la alimentación, sin la autorización previa de las autoridades educativas.	SI	NO

Criterios de Conformidad / No Conformidad:

Para ser Conforme no puede tener un "NO" en ninguno de los tres requisitos en la visita presencial.

MAQUINAS EXPENDEDORAS: Resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos:

Requisitos Presenciales Críticos	No Conforme
	Conforme

8.1.2 Características generales de la máquina expendedora

Características generales de la máquina expendedora	Cumple		Puntos
La máquina expendedora está debidamente identificada, indicando de forma clara, legible y fácilmente visible, en la parte exterior de la máquina, el nombre y dirección de la persona o empresa responsable del abastecimiento y mantenimiento de la misma. (Art.4.2. R.D 3484/2000, de 29 de diciembre.)	SI	NO	4 puntos
Se indica de forma visible al público y a través del cristal, la información al consumidor cantidad de calorías netas por porción envasada o comercializada.	SI	NO	4 puntos
Se incluye Información en la propia maquina o junto a ella, con soportes visuales relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables (mural, póster, cartelería, fotos, etc.)	SI	NO	4 puntos
Se dispone de una fuente de agua potable accesible, refrigerada y gratuita, integrada en la propia máquina distribuidora de alimentos envasados y bebidas, o próxima a la misma.	SI	NO	4 puntos
Total Características generales de las maquinas expendedoras			16 puntos

Resultado de la valoración de las características generales de la máquina expendedora:

CARCATERISTICAS GENERALES MAQUINA EXPENDEDEDORA		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 16 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

8.1.3 Características nutricionales y saludables (máquina expendedora)

Características nutricionales y saludables de la oferta alimentaria máquina expendedora	Cumple		Puntos
Ausencia de bebidas refrescantes hipercalóricas (1)	SI	NO	4 puntos
Se potencia o incentiva el consumo de los productos más saludables.	SI	NO	4 puntos
Se ofertan en la maquina productos de proximidad (2), tomando como referencia la dieta mediterránea.	SI	NO	4 puntos
Se oferta en la maquina productos de temporada, tomando como referencia la dieta mediterránea.	SI	NO	4 puntos
No se ofertan frutos secos muy ricos en grasas (fritos) y sal añadida.	SI	NO	4 puntos
Se ofertan alimentos que incluyan como ingrediente cereales integrales	SI	NO	4 puntos
Se oferta fruta fresca (100 % natural, en piezas enteras o mínimamente procesadas, sin aplicación de tratamiento térmico)	SI	NO	4 puntos
Total Características nutricionales y saludables de la oferta alimentaria			28 puntos

- (1) *Bebidas refrescantes hipercalóricas: Son aquellas bebidas refrescantes que tienen en su composición una cantidad de azúcares añadidos superior a 2,5 gramos por cada 100 cl.*
- (2) *Productos de proximidad: Producto agroalimentario procedente de la producción primaria de la tierra, o de la ganadería o resultante de un proceso de transformación, cuya venta se produzca por la fórmula de venta directa, definida en el Decreto 163/2016, de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los productos primarios desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor, bien in situ, bien en establecimientos de comercio al por menor sin intermediarios, o bien en mercados, de forma que no intervenga más de un intermediario entre el productor y el consumidor final.*

Resultado de la valoración de las características nutricionales y saludables de la oferta alimentaria (máquina expendedora):

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES y SALUDABLES MÁQUINA EXPENDEDORA		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 28 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

8.1.4 Criterios nutricionales en los productos ofertados en la Máquina Expendedora

La valoración de los criterios nutricionales de los productos (alimentos sólidos y bebidas) ofertadas en la máquina expendedora, consistirá en revisar a partir del etiquetado de los productos ofertados, su adecuación a los criterios nutricionales establecidos en el Plan EVACOLE. Los criterios nutricionales que establece el Plan, son los establecidos por el Documento de Consenso sobre alimentación en los centros educativos.

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100 g ⁽¹⁾	Contenido por 100 ml ⁽¹⁾
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤ 100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasas saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg. sodio	≤ 1 g sal/400 mg. sodio	≤ 0,25 g/100 mg. sodio

(1) *Asumiendo envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas*

Revisión de los criterios nutricionales en los productos ofertados en la Máquina Expendedora

Se seleccionarán al menos 10 productos alimenticios envasados y etiquetados (sólidos o líquidos), cuando en la máquina se oferta más de 10 productos, y cuando el número de productos ofertados sea inferior a 10, se revisarán todos.

PRODUCTOS OFERTADOS Y REVISADOS	Conforme (Cumple SI)	No Conforme (cumple no)								
		Ene	G.T	G.S	Ac. T	Azu	Sal	Edul	Caf	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Criterios nutricionales de los alimentos y bebidas puestos a la venta (por porción envasada o comercializada)		Cumple		Información	Puntos
Ene	Valor energético de los productos es < 200 kilocalorías.	SI	NO	No disponible	7 puntos
G.T.	El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas. Este criterio no se aplicará a la leche entera, yogur o frutos secos sin grasas añadidas (1)	SI	NO	No disponible	7 puntos
G.S	El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Ac. T	Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Azu	El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares. Este criterio no se aplicará a frutas, verduras y zumos de fruta o a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos. (2)	SI	NO	No disponible	7 puntos
Sal	Máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio.)	SI	NO	No disponible	7 puntos
Edu	Sin edulcorantes artificiales.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Caf	Sin contenido en cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Total criterios nutricionales					56 puntos

- (1) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional que no debe desaprovecharse en los escolares. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.
- (2) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. 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 g/100ml

En el caso de que la información no esté disponible, se entenderá como incumplimiento (No cumple)

Resultado de la valoración de Los requisitos nutricionales de los productos ofertados:

REQUISITOS NUTRICIONALES PRODUCTOS OFERTADOS EN MAQUINA EXPENDEDORA		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 56 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

8.2 MAQUINA EXPENDEDORA: Resultado de la Evaluación Presencial

DIMENSIONES		PUNTUACION MAXIMA
1	Características generales de la máquina expendedora	16
2	Características de nutricionales y saludables de la oferta alimentaria	28
3	Criterios nutricionales de los alimentos y bebidas puestos a la venta (por porción envasada o comercializada)	56
TOTAL		100 Puntos

Resultado de la Evaluación Presencial de la oferta alimentaria de la máquina expendedora

Escala	Categoría
0 – 70	Deficiente
> 70 – 90	Mejorable
> 90 - 100	Óptima

Cuando el resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos resulte No Conforme, el resultado de la Evaluación Presencial será siempre Deficiente, con independencia de la puntuación obtenida.

8.3 CANTINAS Y QUIOSCOS: Evaluación Presencial

La evaluación presencial tiene como objeto evaluar la oferta alimentaria de los centros escolares con oferta alimentaria tipo Cantinas y Quioscos, verificando que dicha oferta cumpla con los criterios nutricionales establecidos en el Plan.

QUIOSCOS Y CANTINAS	Resultado		
Requisitos Presenciales Críticos	Conforme	No Conforme	
Resultado de la Evaluación Presencial	Deficiente	Mejorable	Óptima
Contenidos de la Evaluación			
Características generales de los Quioscos / Cantinas	Deficiente	Mejorable	Óptima
Características de nutricionales y saludables de los productos ofertados	Deficiente	Mejorable	Óptima
Criterios nutricionales de los alimentos y bebidas puestos a la venta (por porción envasada o comercializada)	Deficiente	Mejorable	Óptima

8.3.1 Requisitos Presenciales Críticos (Quiosco y Cantinas)

Los requisitos presenciales críticos al igual que ocurre con los establecidos en la evaluación de la oferta alimentaria tipo Comedor Escolar, serán de obligado cumplimiento para garantizar los objetivos de Plan EVACOLE en aquellos aspectos que se consideren claves. Se plantean 3 objetivos críticos que pueden variar o ser modificados a lo largo del tiempo.

1º	Sobre los productos no envasados, se dispone de la información nutricional del menú según establece el Reglamento 1169 / 2011 de 25 de octubre, indicando: Valor energético, cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.	SI	NO
2º	Sobre los productos no envasados, se dispone de la información al consumidor de los productos ofertados según establece el Reglamento 1169 / 2011 de 25 de octubre, referido a los alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.	SI	NO
3º	Ausencia de publicidad en el Quiosco/ Cantina, relacionada con la actividad física y la alimentación, sin la autorización previa de las autoridades educativas.	SI	NO

Criterios de Conformidad / No Conformidad:

Para ser Conforme no puede tener un “NO” en ninguno de los tres requisitos en la visita presencial.

QUIOSCOS Y CANTINAS: Resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos:

Requisitos Presenciales Críticos	No Conforme
	Conforme

8.3.2 Características generales de cantinas y quioscos

Características generales de las cantinas y quioscos	Cumple		Puntos
Se traslada a los padres información sobre los contenidos de la oferta alimentaria existente en el quiosco / cantina.	SI	NO	4 puntos
Se dispone en el Quiosco / Cantina de soportes visuales relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables (mural, póster, cartelería, fotos, etc.)	SI	NO	4 puntos
En el Quiosco / Cantina, se garantiza el acceso al agua potable de forma gratuita (Recipiente o botella con agua fresca y los vasos para su consumo).	SI	NO	4 puntos
En el interior del Quiosco / Cantina se indica mediante un soporte visual la leyenda; "Esta agua es la bebida más saludable y sostenible".	SI	NO	4 puntos
Total Características generales de cantinas y quioscos			16 puntos

Resultado de la valoración de las características generales de cantinas y quioscos:

CARACTERÍSTICAS GENERALES CANTINAS Y QUIOSCOS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 16 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

8.3.3 Características nutricionales y saludables a (cantinas y quioscos)

Características nutricionales y saludables de la oferta alimentaria cantinas y quioscos	Cumple		Puntos
Ausencia de bebidas refrescantes hipercalóricas (1)	SI	NO	4 puntos
Se potencia o incentiva el consumo de los productos más saludables.	SI	NO	4 puntos
Se ofertan productos de proximidad (2), tomando como referencia la dieta mediterránea.	SI	NO	4 puntos
Se oferta productos de temporada, tomando como referencia la dieta mediterránea.	SI	NO	4 puntos
No se ofertan frutos secos muy ricos en grasas (fritos) y sal añadida.	SI	NO	4 puntos
Se ofertan alimentos que incluyan como ingrediente cereales integrales.	SI	NO	4 puntos
Se oferta fruta fresca (100 % natural, en piezas enteras o mínimamente procesadas, sin aplicación de tratamiento térmico).	SI	NO	4 puntos
Total Características nutricionales y saludables de la oferta alimentaria			28 puntos

- (3) *Bebidas refrescantes hipercalóricas: Son aquellas bebidas refrescantes que tienen en su composición una cantidad de azúcares añadidos superior a 2,5 gramos por cada 100 cl.*
- (4) *Productos de proximidad: Producto agroalimentario procedente de la producción primaria de la tierra, o de la ganadería o resultante de un proceso de transformación, cuya venta se produzca por la fórmula de venta directa, definida en el Decreto 163/2016, de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los productos primarios desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor, bien in situ, bien en establecimientos de comercio al por menor sin intermediarios, o bien en mercados, de forma que no intervenga más de un intermediario entre el productor y el consumidor final.*

Resultado de la valoración de las características nutricionales y saludables de la oferta alimentaria (cantinas y quioscos):

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES y SALUDABLES CANTINAS Y QUIOSCOS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 28 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

8.3.4 Criterios nutricionales en los productos ofertados en Cantinas y Quioscos

La valoración de los criterios nutricionales de los productos (alimentos y bebidas) ofertadas en cantinas y quioscos, consistirá en revisar a partir del etiquetado de los productos ofertados, su adecuación a los criterios nutricionales establecidos en el Plan EVACOLE.

Los criterios nutricionales que establece el Plan, son los establecidos por el Documento de Consenso sobre alimentación en los centros educativos.

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100 g ⁽¹⁾	Contenido por 100 ml ⁽²⁾
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤ 100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasas saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg. sodio	≤ 1 g sal/400 mg. sodio	≤ 0,25 g/100 mg. sodio

(1) *Asumiendo envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas*

Revisión de los criterios nutricionales en los productos ofertados en Cantinas y Quioscos

Se seleccionarán al menos 10 productos alimenticios envasados y etiquetados (sólidos o líquidos), cuando en la cantina/quiosco se oferta más de 10 productos, y cuando el número de productos ofertados sea inferior a 10, se revisarán todos.

PRODUCTOS OFERTADOS Y REVISADOS	Conforme SI / NO	No Conforme								
		Ene	G.T	G.S	Ac. T	Azu	Sal	Edul	Caf	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Criterios nutricionales de los alimentos y bebidas puestos a la venta (por porción envasada o comercializada)		Cumple		Información	Puntos
Ene	Valor energético de los productos es < 200 kilocalorías.	SI	NO	No disponible	7 puntos
G.T.	El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas. Este criterio no se aplicará a la leche entera, yogur o frutos secos sin grasas añadidas (1)	SI	NO	No disponible	7 puntos
G.S	El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Ac. T	Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Azu	El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares. Este criterio no se aplicará a frutas, verduras y zumos de fruta o a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos. (2)	SI	NO	No disponible	7 puntos
Sal	Máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio.)	SI	NO	No disponible	7 puntos
Edu	Sin edulcorantes artificiales.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Caf	Sin contenido en cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Total criterios nutricionales					56 puntos

- (1) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional que no debe desaprovecharse en los escolares. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.
- (2) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. 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 g/100ml

En el caso de que la información no esté disponible, se entenderá como incumplimiento (No cumple)

Resultado de la valoración de Los requisitos nutricionales de los productos ofertados:

REQUISITOS NUTRICIONALES PRODUCTOS OFERTADOS EN CANTINAS Y QUIOSCOS		
Intervalo de puntos	Escala	Resultado de la Valoración
0 – 56 puntos	0 – 70 %	Deficiente
	> 70 – 90 %	Mejorable
	> 90 %	Óptima

8.4 CANTINAS Y QUIOSCOS: Resultado de la Evaluación Presencial

DIMENSIONES		PUNTUACION MAXIMA
1	Características generales de cantinas y quioscos.	16
2	Características de nutricionales y saludables de la oferta alimentaria.	28
3	Criterios nutricionales de los alimentos y bebidas puestos a la venta (por porción envasada o comercializada).	56
TOTAL		100 Puntos

Resultado de la Evaluación Presencial de la oferta alimentaria de cantinas y quioscos

Escala	Categoría
0 – 70	Deficiente
> 70 – 90	Mejorable
> 90 - 100	Óptima

Cuando el resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos resulte No Conforme, el resultado de la Evaluación Presencial será siempre Deficiente, con independencia de la puntuación obtenida.

9. Evaluación del Plan: indicadores

Tendrá como eje fundamental evaluar los objetivos del plan con una periodicidad anual, a partir de la evaluación de los resultados obtenidos en anualmente en cada programa, así como, la difusión y publicación de los resultados obtenidos con el objeto de promover la información y el conocimiento.

Para realizar la evaluación se utilizarán indicadores de proceso, que proporcionen la información necesaria para la evaluación y control y la consecución de los objetivos establecidos.

INDICADORES DE PROCESO: Indicador de la actividad, analiza si se han realizado las acciones propuestas y ayuda a identificar las medidas correctoras.

Ámbito	Distritos de Atención Primaria / Área de Gestión Sanitaria. Servicio Andaluz de Salud Ayuntamiento de Sevilla.
Fuente	Registro de Datos aplicación ALIAM – EVACOLE Registro de datos aplicación ALIAM ^{net}
Periodicidad	ANUAL

COMEDORES ESCOLARES

Porcentaje de Centros Escolares con oferta tipo comedor escolar evaluados.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número centros escolares con oferta alimentaria tipo comedor escolares evaluados}}{\text{Censo de centros escolares con oferta alimentaria tipo comedor escolar}} \times 100$$

EVALUACION NUTRICIONAL. Indicadores Nutricionales Críticos:

1. Porcentaje de comedores escolares evaluados con frecuencia de consumo semanal de verdura (Cruda más Cocinada) ≥ 4 raciones.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de comedores escolares evaluados con una frecuencia de consumo semanal de verdura (Cruda más Cocinada) y fruta fresca es } \geq 4 \text{ raciones.}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

2. Porcentaje de comedores escolares evaluados con frecuencia de consumo semanal de precocinados es ≤ 1 ración.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de comedores escolares evaluados con una frecuencia de precocinados } \leq 1 \text{ ración.}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

3. Porcentaje de comedores escolares evaluados se proporciona orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

Formula indicador por DAP / AGS

$$\frac{\text{Número de comedores escolares evaluados donde se proporciona orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

EVALUACION NUTRICIONAL. Resultado de la Evaluación Nutricional

4. Porcentaje de comedores escolares evaluados con resultado de la Evaluación Nutricional Deficiente.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de comedores escolares evaluados con Evaluación Nutricional **DEFICIENTE**}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

5. Porcentaje de comedores escolares evaluados con resultado de la Evaluación Nutricional Mejorable.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de comedores escolares evaluados Evaluación Nutricional **MEJORABLE**}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

6. Porcentaje de comedores escolares evaluados con Resultado de la Evaluación Nutricional Óptima.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de comedores escolares evaluados con Evaluación Nutricional **OPTIMA**}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

EVALUACION PRESENCIAL. Indicadores Presenciales Críticos:

1. Porcentaje de comedores escolares donde no se producen cambios en el menú servido con respecto al menú planificado cuya consecuencia sea la modificación de la evaluación nutricional

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de comedores escolares comedores escolares donde no se producen cambios en el menú servido con respecto al menú planificado}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

2. Porcentaje de comedores donde, se controla el tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato.

Formula indicador

$$\frac{\text{Porcentaje de comedores donde se dispone de la información sobre el tamaño de las raciones y se realiza el control del tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

- 3 Porcentaje de comedores donde se elaboran menús especiales adaptados al alumnado por motivos de salud, o se facilita los medios necesarios de refrigeración y calentamiento.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de comedores donde se elaboran menús especiales adaptados al alumnado por motivos de salud, o se facilita los medios necesarios de refrigeración y calentamiento}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

EVALUACION PRESENCIA. Resultado de la Evaluación Presencial

- 4 Porcentaje de comedores escolares evaluados con resultado de la Evaluación Presencial Deficiente.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de comedores escolares evaluados con Evaluación Presencial **DEFICIENTE**}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

- 5 Porcentaje de comedores escolares evaluados con resultado de la Evaluación Presencial Mejorable.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de comedores escolares evaluados con Evaluación Presencial **MEJORABLE**}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

- 6 Porcentaje de comedores escolares evaluados con Resultado de la Evaluación Presencial Óptima.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de comedores escolares evaluados con Evaluación Presencial **OPTIMA**}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

COCINAS CENTRALES

Porcentaje de cocinas centrales evaluadas.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número cocinas centrales evaluadas}}{\text{Censo de cocinas centrales que prestan servicio de comedor escolar en centros escolares}} \times 100$$

EVALUACION PRESENCIA. Resultado de la Evaluación Presencial

- 1 Porcentaje de cocinas centrales evaluadas con resultado de la Evaluación Presencial Deficiente.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de cocinas centrales evaluadas con Evaluación Presencial **DEFICIENTE**}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

- 2 Porcentaje de cocinas centrales evaluadas con resultado de la Evaluación Presencial Mejorable.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de cocinas centrales evaluadas con Evaluación Presencial **MEJORABLE**}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

3. Porcentaje de cocinas centrales evaluadas con resultado de la Evaluación Presencial Óptima.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de cocinas centrales evaluadas con Evaluación Presencial **OPTIMA**}}{\text{Total comedores escolares evaluados}} \times 100$$

MAQUINAS EXPENDEDORAS

Porcentaje de Centros Escolares con oferta tipo Máquina expendedora evaluada.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora evaluada}}{\text{Censo de centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora}} \times 100$$

Porcentaje de maquinas expendedoras evaluadas.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número maquinas expendedora evaluadas}}{\text{Censo de maquinas expendedoras existentes en los centros escolares}} \times 100$$

EVALUACION PRESENCIAL. Indicadores Presenciales Críticos:

1. Porcentaje de centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, que tienen accesible y visible la información al consumidor de los productos ofertados según establece el Reglamento 1169 / 2011.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, que tienen accesible y visible la información al consumidor de los productos según el Rto. 1169/2011}}{\text{Total centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora evaluada}} \times 100$$

2. Porcentaje de centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, con ubicación correcta de las maquinas expendedoras.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, con ubicación correcta de las maquinas expendedoras}}{\text{Total centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora evaluada}} \times 100$$

3. Porcentaje de centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, sin publicidad.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, sin publicidad}}{\text{Total centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora evaluada}} \times 100$$

EVALUACION PRESENCIA. Resultado de la Evaluación Presencial

- 4 Porcentaje de maquinas expendedora evaluadas Deficiente.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de maquinas expendedoras evaluadas **DEFICIENTE**}}{\text{Total maquinas expendedoras existentes en los centros escolares}} \times 100$$

- 5 Porcentaje de maquinas expendedora evaluada Mejorable.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de maquinas expendedoras evaluadas **MEJORABLE**}}{\text{Total maquinas expendedoras existentes en los centros escolares}} \times 100$$

- 6 Porcentaje de maquinas expendedora evaluadas Optima.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de maquinas expendedoras evaluadas **OPTIMA**}}{\text{Total maquinas expendedoras existentes en los centros escolares}} \times 100$$

- 7 Porcentaje de Centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, que han obtenido un resultado de la evaluación Deficiente, en al menos una de las maquinas existentes

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, que han obtenido un resultado de la evaluación **DEFICIENTE**, en al menos una de las maquinas existentes}}{\text{Total centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora evaluada}} \times 100$$

- 8 Porcentaje de Centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, que han obtenido un resultado de la evaluación Mejorable u Optimo, en todas las maquinas expendedoras existentes

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, que han obtenido un resultado de la evaluación **MEJORABLE U OPTIMO**, en todas las maquinas expendedoras existentes}}{\text{Total centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora evaluada}} \times 100$$

- 9 Porcentaje de Centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, que han obtenido un resultado de la evaluación Optimo, en todas las maquinas expendedoras existentes

Formula indicador

 <p>Servicio Andaluz de Salud CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS</p>	<p>Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía CURSO ESCOLAR 2019 - 2020</p>	 <p>Interreg España - Portugal <small>Trabaja con tu vecino</small></p>
---	---	---

Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora, que han obtenido un resultado de la evaluación **OPTIMO**, en todas las maquinas expendedoras existentes X 100

Total centros escolares con oferta alimentaria tipo máquina expendedora evaluada

CANTINAS Y QUIOSCOS

Porcentaje de Centros Escolares con oferta tipo Cantina y Quiosco evaluada.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada}}{\text{Censo de centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco}} \times 100$$

EVALUACION PRESENCIAL. Indicadores Presenciales Críticos:

1. Porcentaje de centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco, que dispone de la información nutricional del menú según el Reglamento 1169 / 2011, en los productos no envasados.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de centros escolares con oferta alimentaria cantina y quiosco, que dispone de la información nutricional del menú según el Rto. 1169/2011, en los productos no envasados}}{\text{Total centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada}} \times 100$$

2. Porcentaje de centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco, que dispone de la información al consumidor de los productos ofertados no envasados, según el Reglamento 1169 / 2011.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco, que dispone de la información al consumidor de los productos ofertados no envasados, según el Rto. 1169/2011}}{\text{Total centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada}} \times 100$$

3. Porcentaje de centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco, con ausencia de publicidad.

Formula indicador

$$\frac{\text{Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco, sin publicidad}}{\text{Total centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada}} \times 100$$

EVALUACION PRESENCIAL. Resultado de la Evaluación Presencial

4. Porcentaje de Centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada Deficiente.

Formula indicador

Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada **DEFICIENTE**

Total centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada X 100

5 Porcentaje Centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada, Mejorable.

Formula indicador

Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada
MEJORABLE

Total centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada X 100

6 Porcentaje de Centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada, Óptima.

Formula indicador

Número de centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada **OPTIMA**

Total centros escolares con oferta alimentaria tipo cantina y quiosco evaluada X 100

10. Bibliografía

Ley de seguridad alimentaria y nutrición. L Nº 17/2011 (5 de julio 2011).

Consejo Interterritorial. Sistema Nacional de Salud (CISNS). Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Pleno CISNS- 21 de julio de 2010. Disponible <http://www.naos.aesan.mspsi.gob.es/naos/escolar/>.

Guía de comedores escolares. Programa Perseo. Ministerio de Sanidad y Consumo. Ministerio de Educación, Política Social y Deporte. Madrid, 2008. www.perseo.aesan.mspsi.gob.es/docs/docs/guias/GUIA_COMEDORES_ESCOLARES.pdf.

Guía de alimentación para comedores escolares. Castilla La Mancha. Consejería de Educación. Dirección General de Salud Pública y Participación. Disponible en: <http://pagina.jccm.es/sanidad/salud/promosalud/pdf/gcomedoresescolares>.

Materiales para la Promoción de la alimentación equilibrada y la actividad física. Carteles. Pirámide de alimentación saludable. Disponible en: http://www.csalud.junta-andalucia.es/salud/sites/csalud/contenidos/InformacionGeneral/c_3_c_1_vida_sana/alimentacion_equilibrada_actividad_fisica/materiales.

Programa comedores escolares Comunidad de Madrid. Disponible en: http://www.madrid.org/dat_capital/servicio/impresos_pdf/Programa_comedores_escolares

Ministerio de Sanidad y Consumo. Estrategia para la nutrición, actividad física, prevención de la obesidad (NAOS). Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo; 2005. Disponible en: <http://www.naos.aesan.msssi.gob.es/naos/ficheros/estrategia/estrategianaos.pdf>

Guía CECU de hábitos alimentarios saludables. Disponible en: http://www.ceu.es/publicaciones/habitos_alimentarios.pdf.

Keener, D., Goodman, K., Lowry, A., Zaro, S., & Kettel Khan, L. (2009). Recommended community strategies and measurements to prevent obesity in the United States: Implementation and measurement guide. Atlanta, GA: U.S. Department of Health and Human Services, Centers for Disease Control and Prevention.

J. Javier Orduna Zubiri, I. López Martínez. Ejercicio físico, consumo máximo de oxígeno y hábitos alimentarios en un colectivo de adolescentes en Bilbao. Rev. Esp. Nutr. Comunitaria 2003;9 (1):14-19

Guía de recomendaciones para la promoción de la actividad física, 2010. Consejería de Salud. Junta de Andalucía. Disponible en: http://www-csalud.dmsas.sda.sas.junta-andalucia.es/contenidos/andaluciaessalud/docs/130/Guia_Recomendaciones_AF.pdf.

J. R. Martínez Álvarez, R. García Alcón, A. Villarino Marín, L. Serrano Morago y M.ª D. Marrodán Serrano. Encuesta nacional sobre comedores escolares y demanda de dietas especiales. *Nutrición Hospitalaria*. 2012;27(1):252-255.

Evaluación de menús escolares de Andalucía. Manual de ejecución del programa de evaluación, 2011. Consejería de Salud. Junta de Andalucía. Disponible en: <http://www-csalud.dmsas.sda.sas.juntaandalucia.es/contenidos/andaluciaessalud/docs/144/Libro%20men%C3%BAs.pdf>.

Achón, M., Alonso-Apperte, E., Varela-Moreiras, G., & García, A. (2007). Alimentos precocinados. Madrid: Gráficas Jomagar, SL.

Orden de 17 abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.

Resolución del Parlamento Europeo de 25 de septiembre de 2008, sobre el Libro Blanco "Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación.

ANEXO I: Recogida general de información (comedor escolar)

DATOS DEL CENTRO ESCOLAR

Identificación del centro

CENTRO ESCOLAR		CIF	
CODIGO IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO			
DIRECCION			Nº
MUNICIPIO	C P	PROVINCIA	
TELEFONOS			
CORREO ELECTRONICO			

Características del centro escolar

TITULARIDAD DEL CENTRO ESCOLAR	PUBLICO	CONCERTADO	PRIVADO
CENTRO DE ACTUACION EDUCATIVA PREFERENTE (Centro ZAEP)	SI	NO	
PRESTA SERVICIO A PERSONAS DEPENDIENTES O CON NECESIDADES ESPECIALES	SI	NO	
TIPO DE DEPENDENCIA Y NECESIDAD ESPECIAL			

Tipo de la oferta alimentaria

COMEDOR ESCOLAR	SI	NO
MAQUINA EXPENDEDORA	SI	NO
CANTINA / QUIOSCO	SI	NO

Menú escolar objeto de evaluación

Tipo de evaluación	Inicial	Seguimiento	Extraordinaria
Periodo de evaluación seleccionado (1)			
Fecha Inicio Evaluación (Primer día del menú que va a ser evaluado: Lunes)			
Fecha Final Evaluación (Ultimo día del menú que va a ser evaluado: Viernes)			

(1) Aplicados a comedores escolares gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación y Formación.

 <p>Servicio Andaluz de Salud CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS</p>	Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía CURSO ESCOLAR 2019 - 2020	 <p>Interreg España - Portugal <small>Unión Europea</small></p>
---	--	---

Identificación del comedor escolar

DIRECCIÓN COMEDOR				Nº			
CIF							
MUNICIPIO			CP			PROVINCIA	
TELEFONOS							
Características del comedor escolar							
Horario del comedor	Inicio:			Fin:			
Modalidad de cocina	Cocina Propia	Cocina Externalizada		Cocina Central			
Con alumnado que requieren menús especiales; alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y certificado médico que acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud. (Ley 17 / 2011 de 15 de junio)						SI	NO

EMPRESA SUMINISTRADORA (COCINA EXTERNALIZADA O COCINA CENTRAL)
--

Identificación de la empresa

EMPRESA				RSEAA		
CODIGO IDENTIFICACIÓN EMPRESA (CODIGO ALBEGA)						
RESPONSABLE EN EL COMEDOR						
DIRECCION					Nº	
MUNICIPIO			CP			PROVINCIA
TELEFONO				FAX		
CORREO ELECTRONICO						

ANEXO II: Evaluación nutricional del menú escolar

Profesional que realiza la evaluación		Fecha	
---------------------------------------	--	-------	--

REQUISITOS NUTRICIONALES CRÍTICOS			
1	La frecuencia de consumo semanal para la verdura (cruda más cocinada) y para la fruta fresca es ≥ 4 raciones.	SI	NO
2	La frecuencia de consumo semanal para los platos precocinados es ≤ 1 ración.	SI	NO
3	En la planilla del menú, se proporcionan orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.	SI	NO

Cuando el resultado de la valoración de los Requisitos Nutricionales Críticos resulte No Conforme, el resultado de la Evaluación Nutricional será siempre Deficiente, con independencia de la puntuación obtenida

Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos

Grupo de alimentos	Semanas (20 días)				RECOMENDACIONES (Raciones / semana en menú escolar)	Puntos
	1º	2º	3º	4º		
Verdura cocinada					2 a 3	
Verdura cruda					2 a 3	
Legumbres					1 a 2	
Carne					1 máxima como plato principal + 0,5 como ingrediente (ejemplo; Patatas con carne) : Total:1,5	
Pescado					1 - 2	
Fruta (fresca) (1)					4-5 (1 de ellas puede ser sustituida por un Zumo de frutas, en el periodo de 4 semanas / 20 días consecutivos.)	
Fritos					1 máxima como principal y otra como guarnición. Total 1,5	
Pre-cocinados					0 - 1	
Huevo					1 - 2	
Total: pasta, arroz y patatas					3 a 4 entre pasta, arroz y patatas.	
Pan Integral					1 mínima	
Total						

(1) Los zumos de fruta podrán ofertarse en el menú según los criterios establecidos en el anexo IX, con una frecuencia máxima de 1 vez cada 4 semanas consecutivas.

Resultado de la valoración de frecuencia de consumo semanal:

FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 44 puntos	0 – 70 %	0 – 31	Deficiente
	> 70 – 90 %	32 – 40	Mejorable
	> 90 %	41 - 44	Óptima

Requisitos nutricionales específicos

1	Cuando se cumple el criterio de la frecuencia de fruta fresca en el periodo evaluado 4 semanas de servicio, como máximo 1 postre no es fruta fresca o postre lácteo.	SI	NO	<p>Cumple con las recomendaciones: 2 puntos</p> <p>No cumple con las recomendaciones: 0 puntos</p> <p>Máximo total 20 puntos</p>
2	Se incluyen como ingredientes embutidos grasos (ejemplo chorizo, morcilla, etc.) en pequeñas cantidades en preparación culinarias del tipo guisos y potajes de legumbres, etc., con una frecuencia máxima de 2 veces en el periodo de 4 semanas de servicio.	SI	NO	
3	Se utiliza exclusivamente carne de naturaleza magra (≤ 10 % de materia grasa) para la elaboración de platos a base de carne (hamburguesas, salchichas, pasta con carne, albóndigas, etc.).	SI	NO	
4	Se evita la utilización de materias primas o alimentos que contienen aditivos potenciadores del sabor (Ejemplo glutamato monosódico presente en algunos caldos concentrados, aperitivos, precocinados, etc.).	SI	NO	
5	Para los platos / elaboraciones que van a ser consumidas en crudo (ejemplo aliño) se utiliza aceite de oliva virgen extra.	SI	NO	
6	Para las platos / elaboraciones incluyendo tipo fritura, se utiliza aceite vegetal mono-insaturado; aceite de oliva o poli-insaturados; aceite de girasol con contenido en ácido oleico ≥ 75 %.	SI	NO	
7	Para la condimentación de platos / elaboraciones se utiliza sal yodada.	SI	NO	
8	Se evita la utilización de materias primas / alimentos que contienen grasas trans para la elaboración del menú escolar, salvo los productos de origen animal que contengan de manera natural, ácidos grasos trans.	SI	NO	
9	La oferta de pescado graso (azul y semigraso) en el menú escolar es al menos 2 veces en el periodo evaluado (4 semanas), limpio, exentos de espinas, escamas y vísceras, con o sin piel, y en su caso fileteado. Si existiera más de una propuesta de pescado azul en conserva solo se contará como una de las dos establecidas.	SI	NO	
10	La oferta de pescado de especies grandes longevas (pez espada, tiburón, etc) se presenta en raciones con un gramaje de 50 gramos, no pudiendo servirse más de una de estas especies en la misma semana.	SI	NO	

Resultado de la valoración de los requisitos nutricionales específicos:

REQUISITOS NUTRICIONALES ESPECÍFICOS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 20 puntos	0 – 70 %	0 – 14	Deficiente
	> 70 – 90 %	16 – 18	Mejorable
	> 90 %	20	Óptima

Recetas diferentes por grupos de alimentos.

Grupos de alimentos	Repeticiones entre semanas			Número de recetas diferentes	Puntos	<p>Cumple con las recomendaciones: 1 puntos</p> <p>No cumple con las recomendaciones: 0 puntos</p> <p>Máximo total 8 puntos</p>
	1º y 2º	2º y 3º	3º y 4º			
Verdura cocinada				No repetir en 2 semanas		
Verdura cruda				No repetir en 2 semanas		
Pasta				No repetir en 2 semanas		
Arroz				No repetir en 2 semanas		
Patatas				No repetir en 2 semanas		
Carne y derivados				No repetir en 2 semanas		
Pescado moluscos y crustáceos				No repetir en 2 semanas		
Huevos				No repetir en 2 semanas		

Resultado de la valoración de Las Recetas Diferentes:

RECETAS DIFERENTES POR GRUPOS DE ALIMENTOS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 8 puntos	0 – 70 %	0 – 6	Deficiente
	> 70 – 90 %	7	Mejorable
	> 90 %	8	Óptima

Rotación de alimentos que componen el menú

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº de alimentos distintos	Recomendaciones	Puntos	Cumple con las recomendaciones: 1 puntos No cumple con las recomendaciones: 0 puntos Máximo total 6 puntos
Verduras crudas		Mínimo 5 diferentes		
Verduras cocinadas		Mínimo 5 diferentes		
Legumbres		Mínimo 3 diferentes		
Carne		Mínimo 3 diferentes		
Pescado		Mínimo 3 diferentes		
Fruta		Mínimo 4 diferentes		

Resultado de la valoración de la rotación de alimentos:

ROTACION DE ALIMENTOS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 6 puntos	0 – 70 %	0 – 4	Deficiente
	> 70 – 90 %	5	Mejorable
	> 90 %	6	Óptima

Procesos culinarios de los alimentos que componen el menú

GRUPO DE ALIMENTOS	Nº de procesos culinarios distintos	Recomendaciones	Puntos	Cumple con las recomendaciones: 1 puntos No cumple con las recomendaciones: 0 puntos Máximo total 4 puntos
Verduras y hortalizas		Mínimo 3		
Carne		Mínimo 2		
Pescado		Mínimo 2		
Huevos		Mínimo 2		

Resultado de la valoración de los procesos culinarios:

PROCESOS CULINARIOS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 4 puntos	0 – 70 %	0 – 3	Deficiente
	> 70 – 90 %	---	Mejorable
	> 90 %	4	Óptima

Información a las familias: Contenido informativo del menú

1	¿La planificación del menú escolar se realiza con una rotación de al menos 4 semanas consecutivas?	SI	NO	<p>Cumple con las recomendaciones: 2 puntos</p> <p>No cumple con las recomendaciones: 0 puntos</p> <p>Máximo total = 18 puntos</p>
2	¿Se especifican claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato?	SI	NO	
3	¿Se especifican claramente la composición de las guarniciones?	SI	NO	
4	¿Se especifican claramente el tipo de postre?	SI	NO	
5	¿Se especifica el proceso culinario al que se somete a cada plato?	SI	NO	
6	¿En la planilla del menú, se proporciona orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía?	SI	NO	
7	¿La información remitida conlleva consejos u otras informaciones adicionales de interés relacionadas con la promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables?	SI	NO	
8	¿Se dispone de las fichas técnicas de los platos que componen el menú, incluyendo los productos precocinados? Incluye la información del peso el Plato / Elaboración / Producto servido en función de para los grupos de edad y sexo.	SI	NO	
9	¿Se dispone de la información nutricional del menú según establece el Reglamento 1169 / 2011 de 25 de octubre?, indicando: Valor energético, cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Incluye el valor energético del menú diario (niñas), al menos para el grupo de menor edad disponible en el comedor escolar.	SI	NO	

Resultado de la valoración Información a las familias:

INFORMACION A LAS FAMILIAS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 18 puntos	0 – 70 %	0 – 12	Deficiente
	> 70 – 90 %	14 – 16	Mejorable
	> 90 %	18	Óptima

Resultado de la valoración nutricional del menú escolar

DIMENSIONES		PUNTUACION
1	Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos en el comedor escolar.	44
2	Requisitos nutricionales específicos.	20
3	Recetas diferentes por grupos de alimentos en el comedor escolar.	8
4	Rotación de alimentos que componen el menú.	6
5	Procesos culinarios de los alimentos que componen el menú.	4
6	Información a las familias. Contenido informativo del menú	18
TOTAL		100 Puntos

Puntuación total obtenida	escala	Resultado de la Evaluación
0 – 100 puntos	0 – 70	Calidad Deficiente
	> 70 – 90	Calidad Mejorable
	> 90 – 100	Calidad Óptima

Cuando el resultado de la valoración de los Requisitos Nutricionales Críticos resulte No Conforme, el resultado de la Evaluación Nutricional será siempre Deficiente, con independencia de la puntuación obtenida

ANEXO III: Evaluación presencial de la oferta alimentaria

Profesional que realiza la evaluación		Fecha	
---------------------------------------	--	-------	--

REQUISITOS PRESENCIALES CRITICOS		1ª Visita			2ª Visita		
		SI	NO	No aplica	SI	NO	No aplica
1	No se producen cambios en el menú servido que está siendo objeto de evaluación con respecto al menú planificado por el centro escolar y enviado a los padres, o al menú autorizado en el caso de comedores escolares gestionados por Agencia Pública Andaluza de Educación, cuya consecuencia sea la modificación de la evaluación nutricional.						
2	En el comedor escolar está disponible la información necesaria para garantizar que los platos y elaboraciones servidas son acordes a los grupos de edad y sexo, bien en las fichas técnicas, en la etiqueta de los platos envasados (barquetas) o en documentos de acompañamiento. Y durante el servicio de comidas a partir de la información disponible, se controla el tamaño de los platos / elaboración / productos, servido en el comedor escolar, en función de los grupos de edad establecidos (anexo VII) y el sexo de los usuarios.						
3	Cuando el comedor escolar dispone de alumnos / usuarios del comedor que requieren menús especiales, se elaboran menús especiales adaptados al alumnado por motivos de salud (alergias o intolerancias, diagnosticadas por especialistas, y que mediante certificado médico acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud). Cuando no sea posible su elaboración, se facilita a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados y de uso exclusivo, para que puedan conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia. (Artículo 40.5. Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición) <i>Cuando el comedor no disponga de alumnos con requerimientos especiales, se indicara la opción "SI"</i>						

Cuando el resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos resulte No Conforme, el resultado de la Evaluación Presencial será siempre Deficiente, con independencia de la puntuación obtenida.

FECHA 1º VISITA:

Horario funcionamiento del comedor

Inicio:	Fin:
---------	------

FECHA 2º VISITA:

Horario funcionamiento del comedor

Inicio:	Fin:
---------	------

1) Condiciones ambientales del comedor escolar

		1ª Visita		2ª Visita		Global
		Resultado	Puntos	Resultado	Puntos	Media
1	ILUMINACIÓN	Totalmente adecuadas	1	Totalmente adecuadas	1	
		Bastante adecuadas	0.75	Bastante adecuadas	0.75	
		Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	
		Poco adecuadas	0.25	Poco adecuadas	0.25	
		Nada adecuadas	0	Nada adecuadas	0	
2	VENTILACIÓN	Totalmente adecuadas	1	Totalmente adecuadas	1	
		Bastante adecuadas	0.75	Bastante adecuadas	0.75	
		Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	
		Poco adecuadas	0.25	Poco adecuadas	0.25	
		Nada adecuadas	0	Nada adecuadas	0	
3	CONTROL DE RUIDOS	Totalmente adecuadas	1	Totalmente adecuadas	1	
		Bastante adecuadas	0.75	Bastante adecuadas	0.75	
		Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	
		Poco adecuadas	0.25	Poco adecuadas	0.25	
		Nada adecuadas	0	Nada adecuadas	0	
4	TEMPERATURA	Totalmente adecuadas	1	Totalmente adecuadas	1	
		Bastante adecuadas	0.75	Bastante adecuadas	0.75	
		Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	
		Poco adecuadas	0.25	Poco adecuadas	0.25	
		Nada adecuadas	0	Nada adecuadas	0	
Máximo de puntos = 4 puntos						

CONDICIONES AMBIENTALES			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 - 4 puntos	0 - 70	0 - 2,75	Deficiente
	> 70 - 90	> 2,75 - 3,5	Mejorable
	> 90 - 100	> 3,5 - 4	Óptima

2) Servicio de comedor

		1ª Visita			2ª Visita			Global
		SI	NO	Puntos	SI	NO	Puntos	Media
1	Cantidad disponible observada acorde con el número de comensales							
2	La relación de Usuario / Monitores es conforme							
3	No se producen cambios en el menú servido que está siendo objeto de evaluación con respecto al menú planificado por el centro escolar y enviado a los padres, o al menú autorizado en el caso de comedores escolares gestionados por Agencia Pública Andaluza de Educación, cuya consecuencia sea la modificación de la evaluación nutricional.							
4	Se registran las variaciones del menú, cuando el servido no coincide con el programado, indicando las causas. <i>Cuando se determina que no han existido o no se producen variaciones, se indicará la opción "SI"</i>							
5	Durante el servicio de comidas, se controla el tamaño de los platos / elaboración / productos, servido en el comedor escolar, en función de los grupos de edad establecidos (anexo VII) y el sexo de los usuarios							
6	Con independencia del cumplimiento o no sobre el control del tamaño de las raciones (requisito presencial Crítico nº 2), no se producen repeticiones de platos, salvo los postres cuando estos se oferten como fruta fresca. En cualquier caso la repetición de los platos no debe ser una práctica aceptada, salvo la fruta fresca.							
7	En relación con los platos que requieren regeneración térmica o calentamiento antes del consumo; ¿se cumple el procedimiento establecido: método, tiempo y temperatura?							
Cumple (SI): 2 puntos. No cumple (No) : 0 puntos		Máximo total = 14 puntos						

SERVICIO DE COMEDOR			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 14 puntos	0 – 70	0 – 10	Deficiente
	> 70 – 90	> 12 - 13	Mejorable
	> 90 – 100	> 13 - 14	Óptima

Calculo de la cantidad disponible en relación con el número de comensales:

- Las cantidades de alimentos disponibles para el primer plato, segundo plato, guarnición, se indicarán en unidades de peso (kilos).
- En el caso del postre, cuando se trate de unidades/envases individuales se expresarán en unidades.
- En el caso del pan, cuando se trate de porciones envasadas o no, se indicarán el número de unidades y el peso de la porción (gramos).

Menú (1º visita)

Plato	Nombre	Cantidad Observada
1º		Kg.
2º		Kg.
Guarn.		Kg.
Postre		Uds.
Pan	Unidades	Peso /uds. g.

Menú (2º visita)

Plato	Nombre	Cantidad Observada
1º		Kg.
2º		Kg.
Guarn.		Kg.
Postre		Uds.
Pan	Unidades	Peso /uds. g.

Cantidad disponible observada acorde	SI	NO
--------------------------------------	----	----

Cantidad disponible observada acorde	SI	NO
--------------------------------------	----	----

Calculo de la relación numero de usuario / numero de monitores

FECHA 1º VISITA:

Recuento usuarios en el comedor nº

Infantil 1º ciclo (1 – 3 años)	
Infantil 2º ciclo infantil (3 – 6 años)	
Primaria (EPO)	
Secundaria (ESO)	
Educación especial	
Bachiller (16 – 18 años)	
Formación profesional	

Recuento de personal en el comedor nº

Personal de cocina cocinero/a auxiliar	
Monitores Infantil	
Monitores primaria	
Monitores secundaria	

Relación Usuario/Monitores conforme	SI	NO
-------------------------------------	----	----

FECHA 2º VISITA:

Recuento usuarios en el comedor nº

Infantil 1º ciclo (1 – 3 años)	
Infantil 2º ciclo infantil (3 – 6 años)	
Primaria (EPO)	
Secundaria (ESO)	
Educación especial	
Bachiller (16 – 18 años)	
Formación profesional	

Recuento de personal en el comedor nº

Personal de cocina cocinero/a auxiliar	
Monitores Infantil	
Monitores primaria	
Monitores secundaria	

Relación Usuario/Monitores conforme	SI	NO
-------------------------------------	----	----

3) Análisis sensorial

Valoración sensorial (atributos)	1ª Visita		2ª Visita		Global
	Resultado	Puntos	Resultado	Puntos	Media
Primer plato	Excelente	4	Excelente	4	
	Buena	3	Buena	3	
	Regular	2	Regular	2	
	Deficiente	1	Deficiente	1	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Segundo Plato (Principal y Guarnición si la presenta)	Excelente	4	Excelente	4	
	Buena	3	Buena	3	
	Regular	2	Regular	2	
	Deficiente	1	Deficiente	1	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
postre	Excelente	2	Excelente	2	
	Buena	1.5	Buena	1.5	
	Regular	1	Regular	1	
	Deficiente	0.5	Deficiente	0.5	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Pan	Excelente	2	Excelente	2	
	Buena	1.5	Buena	1.5	
	Regular	1	Regular	1	
	Deficiente	0.5	Deficiente	0.5	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Presentación	1ª Visita		2ª Visita		Global
	Resultado	Puntos	Resultado	Puntos	Media
Presentación, apariencia y color	Excelente	2	Excelente	2	
	Bastante adecuado	1,5	Bastante adecuado	1,5	
	Aceptable	1	Aceptable	1	
	Poco adecuado	0,5	Poco adecuado	0,5	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Temperatura	Excelente	2	Excelente	2	
	Bastante adecuada	1,5	Bastante adecuada	1,5	
	Aceptable	1	aceptable	1	
	Poco adecuada	0,5	Poco adecuada	0,5	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Equipamiento y menaje	Excelente	2	Excelente	2	
	Bastante adecuado	1,5	Bastante adecuado	1,5	
	Aceptable	1	Aceptable	1	
	Poco adecuado	0,5	Poco adecuado	0,5	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Total Análisis Sensorial = 12 + 6 = 18 puntos					

Análisis sensorial: Valoración sensorial (12 puntos) + Presentación (6puntos) = 18 puntos.

VALORACION SENSORIAL			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 18 puntos	0 – 70	0 – 12,5	Deficiente
	> 70 – 90	> 12,5 - 16	Mejorable
	> 90 – 100	> 16 - 18	Óptima

4) Consumo de los platos que componen el menú

Consumo de platos		1ª Visita		2ª Visita		Global
		Resultado	Puntos	Resultado	Puntos	Media
1	PRIMER PLATO	completo / muy alto	8	completo / muy alto	8	
		alto	6	alto	6	
		moderado	4	moderado	4	
		bajo	2	bajo	2	
		nulo / muy bajo	0	nulo / muy bajo	0	
2	SEGUNDO PLATO	completo / muy alto	8 / 4	completo / muy alto	8 / 4	
		alto	6 / 3	alto	6 / 3	
		moderado	4 / 2	moderado	4 / 2	
		bajo	2 / 1	bajo	2 / 1	
		nulo / muy bajo	0 / 0	nulo / muy bajo	0 / 0	
3	GUARNICION DEL 2º PLATO	completo / muy alto	4	completo / muy alto	4	
		alto	3	alto	3	
		moderado	2	moderado	2	
		bajo	1	bajo	1	
		nulo / muy bajo	0	nulo / muy bajo	0	
4	POSTRE	completo / muy alto	8	completo / muy alto	8	
		alto	6	alto	6	
		moderado	4	moderado	4	
		bajo	2	bajo	2	
		nulo / muy bajo	0	nulo / muy bajo	0	
Máximo de puntos = 24 puntos						

Se valora el consumo del primer plato, segundo plato y postre, con la particularidad que el segundo plato puede presentarse como plato único o bien acompañado de una guarnición. En tal caso, cuando el menú objeto de valoración presenta segundo plato con guarnición, el valor de los apartados 2 y 3 se unifican en una sola escala de; 8, 6, 4, 2, 0 puntos aportando cada bloque el 50 % del valor.

CONSUMO DE LOS PLATOS QUE COMPONEN EL MENÚ			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 24 puntos	0 – 70	0 – 17	Deficiente
	> 70 – 90	> 17 – 22	Mejorable
	> 90 – 100	> 22 - 24	Óptima

Criterio para la determinación de la proporción de residuo observado

Observación	Categoría de consumo	Puntuación Máxima
1 Plato intacto o con residuos $\geq 75\%$	Nulo / Muy Bajo	0 puntos
2 Plato con un residuo entre 50 – 75 %	Bajo	2 puntos
3 Plato con un residuo del 50 %	Moderado	4 puntos
4 Plato con un residuo entre 25 – 50 %	Alto	6 puntos
5 Plato vacío o con un residuo $\leq 25\%$	Completo / Muy Alto	8 puntos

Calculo del consumo de platos del menú (servidos y no consumidos)

VALORACIÓN DE RESUDUOS DEL PLATOPOR EL METODO DE PESADA (exclusivamente Grupo Evacole)

Plato / producto	1ª Visita				2ª Visita			
	Peso plato estándar	Platos servidos	Comida servida	Peso residuos	Peso plato estándar	Platos servido	Comida servida	Peso residuos
Primero								
Segundo								
Guarnición								
Postre								

$$\text{Porcentaje de residuo obtenido (Primero / Segundo / Guarnición / Postre)} = \frac{\text{Cantidad / peso de residuos}}{\text{Cantidad de comida servida}} \times 100$$

VALORACIÓN DE RESIDUOS DEL PLATO POR EL METODO DE ESTIMACIÓN VISUAL:

Grupo de edad	Nº de alumnos	1ª Visita				2ª Visita			
		Numero de observaciones (*)				Numero de observaciones (*)			
		1º	2º	Guarn.	Postre	1º	2º	Guarn.	Postre
Infantil									
Primaria									
Secundaria									
Bachiller									
Total									

(*) Al menos 5 observaciones, por cada grupo de edad y para cada plato ofertado en el menú escolar

PRIMERA VISITA: Plantilla para la aplicación del criterio a las muestras observadas y valoradas.						FECHA:	
1ª Plato		2ª Pato (único / principal)		Guarnición (sí existe)		Postre	
Observaciones	Valoración (puntos)	Observaciones	Valoración (puntos)	Observaciones	Valoración (puntos)	Observaciones	Valoración (puntos)
1ª		1ª		1ª		1ª	
2ª		2ª		2ª		2ª	
3ª		3ª		3ª		3ª	
4ª		4ª		4ª		4ª	
5ª		5ª		5ª		5ª	
6ª		6ª		6ª		6ª	
7ª		7ª		7ª		7ª	
8ª		8ª		8ª		8ª	
9ª		9ª		9ª		9ª	
10ª		10ª		10ª		10ª	
11ª		11ª		11ª		11ª	
12ª		12ª		12ª		12ª	
13ª		13ª		13ª		13ª	
14ª		14ª		14ª		14ª	
15ª		15ª		15ª		15ª	
16ª		16ª		16ª		16ª	
17ª		17ª		17ª		17ª	
18ª		18ª		18ª		18ª	
19ª		19ª		19ª		19ª	
20ª		20ª		20ª		20ª	
21ª		21ª		21ª		21ª	
22ª		22ª		22ª		22ª	
23ª		23ª		23ª		23ª	
24ª		24ª		24ª		24ª	
25ª		25ª		25ª		25ª	
Total Puntos		Total Puntos		Total Puntos		Total Puntos	
Media		Media		Media		Media	

SEGUNDA VISITA: Plantilla para la aplicación del criterio a las muestras observadas y valoradas.						FECHA:	
1ª Plato		2ª Pato (único / principal)		Guarnición (sí existe)		Postre	
Observaciones	Valoración (puntos)	Observaciones	Valoración (puntos)	Observaciones	Valoración (puntos)	Observaciones	Valoración (puntos)
1º		1º		1º		1º	
2ª		2ª		2ª		2ª	
3ª		3ª		3ª		3ª	
4ª		4ª		4ª		4ª	
5ª		5ª		5ª		5ª	
6ª		6ª		6ª		6ª	
7ª		7ª		7ª		7ª	
8ª		8ª		8ª		8ª	
9ª		9ª		9ª		9ª	
10ª		10ª		10ª		10ª	
11ª		11ª		11ª		11ª	
12ª		12ª		12ª		12ª	
13ª		13ª		13ª		13ª	
14ª		14ª		14ª		14ª	
15ª		15ª		15ª		15ª	
16ª		16ª		16ª		16ª	
17ª		17ª		17ª		17ª	
18ª		18ª		18ª		18ª	
19ª		19ª		19ª		19ª	
20ª		20ª		20ª		20ª	
21ª		21ª		21ª		21ª	
22ª		22ª		22ª		22ª	
23ª		23ª		23ª		23ª	
24ª		24ª		24ª		24ª	
25ª		25ª		25ª		25ª	
Total Puntos		Total Puntos		Total Puntos		Total Puntos	
Media		Media		Media		Media	

5) Requisitos específicos presenciales

		1ª Visita			2ª Visita			Global
		SI	NO	Puntos	SI	NO	Puntos	Media
1	Se utiliza aceite de oliva virgen extra para consumo en crudo, ejemplo; ensaladas, aliños, etc.							
2	Para las platos / elaboraciones incluyendo tipo fritura, se utiliza aceite vegetal mono-insaturado; aceite de oliva o poli-insaturados; aceite de girasol con contenido en ácido oleico $\geq 75\%$ (Incluidos productos precocinados)							
3	Para la condimentación de los platos se utiliza sal <i>vodada</i> .							
4	Utilización de carne de naturaleza magra ($\leq 10\%$ de materia grasa) para la elaboración de platos a base de carne (hamburguesas, salchichas, pasta con carne, albóndigas, etc.).							
5	La fruta servida de primera calidad, de coloración y madurez uniforme, ausencia de frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados.							
6	Se evita la utilización de materias primas o alimentos que contienen aditivos potenciadores del sabor en aquellos platos o elaboraciones donde puedan ser utilizados. (Ejemplo glutamato monosódico presente en algunos precocinados caldos concentrados, aperitivos, etc.).							
7	Se evita la utilización de materias primas / alimentos que contienen grasas trans para la elaboración del menú escolar, salvo los productos de origen animal que contengan de manera natural ácidos grasos trans.							
8	Se dispone de la información sobre el contenido de ácidos grasos "trans" en los alimentos o materias primas adquiridas (fichas técnicas, etiquetas, etc.)							
Cumple (SI): 1 puntos.				Máximo total = 8 puntos				
No cumple (No) : 0 puntos								

REQUISITOS PRESENCIALES ESPECIFICOS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 8 puntos	0 – 70	0 - 6	Deficiente
	> 70 – 90	> 6 - 7	Mejorable
	> 90 – 100	> 7 - 8	Óptima

6) Supervisión del menú escolar

¿Se supervisan los menús servidos en el comedor escolar? (1)	SI	NO	<p>Cumple (SI): 3 puntos. No cumple (NO): 0 puntos</p>
En caso afirmativo describir la titulación del profesional que realiza la (indicar la titulación no el cargo que desempeña)			

(1) Cuando el comedor escolar es gestionado por la Agencia Pública Andaluza de Educación y Formación, se indicará siempre "Si"

SUPERVISION DEL MENU ESCOLAR			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 3 puntos	0 – 70	0	Deficiente
	> 70 – 90	---	Mejorable
	> 90 – 100	3	Óptima

7) Remisión / entrega del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales

¿Se proporciona la programación de los menús a las familias, tutores o responsables de los comensales?	SI	NO	<p>Cumple (SI): 9 puntos. No cumple (NO) : 0 puntos</p>
Incluye las recomendaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía (Requisito Nutricional Crítico nº 3).			

REMISIÓN / ENTREGA DEL MENÚ			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 9 puntos	0 – 70	0	Deficiente
	> 70 – 90	---	Mejorable
	> 90 – 100	9	Óptima

8) Plan de Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús

¿Se dispone de un plan, documentado que contemple el control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús servidos?	SI	NO	<p>Cumple (SI): 3 puntos. No cumple (NO) : 0 puntos Máximo = 15 puntos</p>
¿Se controla el consumo real de cada menú ofertado en función del grado de aceptación de los platos?	SI	NO	
¿Existen criterios internos para valorar la aceptación o rechazo de los platos?	SI	NO	
¿Existe un registro de incidencias, desviaciones o puntos débiles que requieren modificación, cambios o mejoras?	SI	NO	
¿Se aplican y se registran las medidas correctoras oportunas?	SI	NO	

ACEPTACION / RECHAZO DE LOS MENUS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 15 puntos	0 – 70	0 – 10,5	Deficiente
	> 70 – 90	> 10,5 – 13,5	Mejorable
	> 90 – 100	> 13,5 - 15	Óptima

9) Promoción de la actividad física y hábitos alimentarios e higiénicos saludables

Dispone el personal encargado de la atención y cuidado del alumnado (monitores y/profesores) de formación y conocimientos específicos de nutrición equilibrada y saludable, promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables, criterios y recomendaciones establecidas en el Plan EVACOLE, de aplicación directa en el comedor escolar y especialmente en la prestación del servicio de comedor						SI	NO	Cumple (SI): 1 puntos No cumple (No) : 0 puntos Máximo = 5 puntos
Especificar las actividades formativas:								
¿Se disponen de soportes visuales en el comedor relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables (mural, póster, cartelería, fotos, etc.)?						SI	NO	
¿Se fomenta desde el comedor escolar el conocimiento de los alimentos, así como los aspectos gastronómicos y el gusto por las recetas tradicionales de diferentes zonas geográficas del país o diferentes culturas?						SI	NO	
¿Frecuencia?								
<i>Semanal</i>	<i>Quincenal</i>	<i>Mensual</i>	<i>Trimestral</i>	<i>Semestral</i>	<i>Anual</i>			
¿Se realizan juegos y entretenimientos relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables?						SI	NO	
¿Frecuencia?								
<i>Semanal</i>	<i>Quincenal</i>	<i>Mensual</i>	<i>Trimestral</i>	<i>Semestral</i>	<i>Anual</i>			
¿Se realizan actividades de promoción de hábitos higiénicos saludables; higiene y limpieza de las manos antes de iniciar la comida, cepillado de dientes después de la comida, hábitos de compostura durante la comida, etc.?						SI	NO	
¿Frecuencia?								
<i>Diario</i>	<i>Semanal</i>	<i>Quincenal</i>	<i>Mensual</i>	<i>Trimestral</i>	<i>Semestral</i>	<i>Anual</i>		

ACTIVIDAD FÍSICA, HáBITOS ALIMENTARIOS E HIGIÉNICOS SALUDABLES			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 5 puntos	0 – 70	0 - 3	Deficiente
	> 70 – 90	> 3 – 4,5	Mejorable
	> 90 – 100	> 4,5 - 5	Óptima

Resultado de la evaluación presencial

DIMENSIÓN		Puntuación Máxima
1	Condiciones ambientales del comedor escolar	4
2	Servicio de comedor	14
3	Análisis Sensorial	18
4	Consumo de platos que componen el menú	24
5	Requisitos específicos presenciales	8
6	Supervisión del menú escolar	3
7	Información del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales	9
8	Plan de Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús	15
9	Actividades de Promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables	5
Total		100

Puntuación 1ª visita	Puntuación 2ª visita	Puntuación Media	ESCALA	Resultado
			0 – 70	Deficiente
0 – 100 puntos	0 –100 puntos	0 – 200 / 2	> 70 – 90	Mejorable
			> 90 – 100	Óptima

Cuando el resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos resulte No Conforme, el resultado de la Evaluación Presencial será siempre Deficiente, con independencia de la puntuación obtenida.

 <p>Servicio Andaluz de Salud CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS</p>	Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía CURSO ESCOLAR 2019 - 2020	 <p>Interreg España - Portugal <small>Unión Europea</small></p>
---	--	---

ANEXO IV: Modelo de informe de evaluación de la oferta alimentaria comedor escolar

Identificación del centro escolar

CENTRO ESCOLAR				CIF		
CODIGO IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO						
DIRECCION					Nº	
MUNICIPIO			C P	PROVINCIA		
TELEFONO/S						
DIRECTOR/A DEL CENTRO ESCOLAR						
CORREO ELECTRONICO						

Características del comedor escolar

TITULARIDAD DEL CENTRO ESCOLAR	PUBLICO		CONCERTADO	PRIVADO
MODALIDAD DE COCINA	Cocina Propia	Cocina Externalizada	Cocina Central	
EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO				

Entidad evaluadora Área / Distrito/ Ayuntamiento

AGS / DAP / Ayuntamiento	
NOMBRE Y APELLIDOS (ASP)	

Datos de la Evaluación realizada

Tipo de evaluación	Inicial	Seguimiento	Extraordinaria
Periodo de evaluación seleccionado (2)			
Fecha inicio de la Evaluación	Fecha Final de la Evaluación		
EVALUACION PRESENCIAL	Día de la semana		Fecha
1ª visita:			
2ª visita:			

(2) Aplicados a comedores escolares gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación y Formación.

EVALUACION NUTRICIONAL

Requisitos Nutricionales Críticos	
--	--

REQUISITOS NUTRICIONALES CRITICOS
Descripción de no conformidades:
Propuestas de mejora:
Puntos fuertes:

Resultado de la Evaluación nutricional		Puntos obtenidos
---	--	-------------------------

FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL POR GRUPOS DE ALIMENTOS EN EL MENU	Resultado de la Valoración	
Descripción de no conformidades:		
Propuestas de mejora:		
Puntos fuertes:		

REQUISITOS NUTRICIONALES ESPECIFICOS	Resultado de la Valoración	
Descripción de no conformidades:		
Propuestas de mejora:		
Puntos fuertes:		

RECETAS DIFERENTES POR GRUPOS DE ALIMENTOS QUE COMPONEN EL MENU	Resultado de la Valoración	
Descripción de no conformidades:		
Propuestas de mejora:		
Puntos fuertes:		

ROTACION DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN EL MENU	Resultado de la Valoración	
Descripción de no conformidades:		
Propuestas de mejora:		
Puntos fuertes:		

 <p>Servicio Andaluz de Salud CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS</p>	Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía CURSO ESCOLAR 2019 - 2020	 <p>Interreg España - Portugal <small>Unión Europea</small></p>
---	--	---

PROCESOS CULINARIOS DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN EL MENU	Resultado de la Valoración	
Descripción de no conformidades: Propuestas de mejora: Puntos fuertes:		

INFORMACION A LA FAMILIAS: CONTENIDO INFORMATIVO DEL MENÚ	Resultado de la Valoración	
Descripción de no conformidades: Propuestas de mejora: Puntos fuertes:		

Nota.: Para los comedores escolares gestionados por la Agencia Pública Andaluza de Educación, indicar la fecha del informe de la Evaluación Nutricional y el código ASP Profesional que la realizó (Grupo EVACOLE)

EVALUACION PRESENCIAL

Requisitos Presenciales Críticos	
---	--

REQUISITOS PRESENCIALES CRITICOS
Descripción de no conformidades: Propuestas de mejora: Puntos fuertes:

Resultado de la Evaluación Presencial		Puntos obtenidos
--	--	-------------------------

CONDICIONES AMBIENTALES DEL COMEDOR ESCOLAR	Resultado de la Valoración	
Descripción de no conformidades: Propuestas de mejora: Puntos Fuertes:		

SERVICIO DE COMEDOR	Resultado de la Valoración	
Descripción de no conformidades: Propuestas de mejora: Puntos fuertes:		

 <p>Servicio Andaluz de Salud CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS</p>	<p>Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía CURSO ESCOLAR 2019 - 2020</p>	  <p>Interreg España - Portugal <small>Andalucía - Porto e Algarve</small></p>
---	---	---

ANÁLISIS SENSORIAL	Resultado de la Valoración	
<p>Descripción de no conformidades:</p> <p>Propuestas de mejora:</p> <p>Puntos fuertes:</p>		

CONSUMO DE PLATOS QUE COMPONEN EL MENU	Resultado de la Valoración	
<p>Descripción de no conformidades:</p> <p>Propuestas de mejora:</p> <p>Puntos fuertes::</p>		

REQUISITOS ESPECÍFICOS PRESENCIALES	Resultado de la Valoración	
<p>Descripción de no conformidades:</p> <p>Propuestas de mejora:</p> <p>Puntos fuertes:</p>		

SUPERVISIÓN DEL MENU ESCOLAR	Resultado de la Valoración	
<p>Descripción de no conformidades:</p> <p>Propuestas de mejora:</p> <p>Puntos fuertes:</p>		

REMISIÓN / ENTREGA DEL MENÚ ESCOLAR A LAS FAMILIAS, TUTORES O RESPONSABLES DE LOS COMENSALES	Resultado de la Valoración	
<p>Descripción de no conformidades:</p> <p>Propuestas de mejora:</p> <p>Puntos fuertes:</p>		

PLAN DE CONTROL Y SEGUIMIENTO SOBRE ACEPTACION / RECHAZO DEL MENU	Resultado de la Valoración	
<p>Descripción de no conformidades:</p> <p>Propuestas de mejora:</p> <p>Puntos fuertes:</p>		

 <p>Servicio Andaluz de Salud CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS</p>	<p>Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía CURSO ESCOLAR 2019 - 2020</p>	 <p>Interreg España - Portugal <small>Unión Europea</small></p>
---	---	---

ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FISICA, HABITOS ALIMENTARIOS E HIGIENICOS SALUDABLES	Resultado de la Valoración	
<p>Descripción de no conformidades:</p> <p>Propuestas de mejora:</p> <p>Puntos fuertes:</p>		

OTROS ASPECTOS IDENTIFICADOS (indicar)
<p>Descripción de no conformidades:</p> <p>Propuestas de mejora:</p> <p>Puntos fuertes:</p>

En a de de 201

Fdo.:

ANEXO V: Evaluación Presencial de cocina centrales

Profesional que realiza la evaluación		Fecha	
---------------------------------------	--	-------	--

Identificación de la cocina central

EMPRESA		CODIGO ALBEGA	
DIRECCION (Centro de Producción)			Nº
MUNICIPIO		C P	PROVINCIA
TELEFONO/S		CORREO ELECTRONICO	
RESPONSABLE			

Datos de la Evaluación realizada

Tipo de evaluación	Inicial	Seguimiento	Extraordinaria
EVALUACION PRESENCIAL	Día de la semana		Fecha
1ª visita:			

1) Valoración documental de fichas técnicas

Se valoran la adecuación de 10 Fichas Técnicas Nutricionales con respecto a las Fichas Técnicas operacionales.

Nombre del plato / elaboración	Conforme / No Conforme	
1		Conforme: 1 puntos. No Conforme : 0 puntos Máximo = 10 puntos
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

VALORACION DOCUMENTAL DE FICHAS TECNICAS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 10 puntos	0 – 70	0 - 7	Deficiente
	> 70 – 90	> 7 - 9	Mejorable
	> 90 – 100	10	Óptima

2) Valoración de materias primas, ingredientes y componentes de los platos y elaboraciones que conforman el menú

Valoración		Conforme / No Conforme	
1	Materias primas y productos almacenados a temperatura no regulada (termoestables).		<p>Conforme: 3 puntos.</p> <p>No Conforme : 0 puntos</p> <p>Máximo = 27 puntos</p>
2	Calidad de la fruta, verduras y hortalizas.		
3	Calidad del pescado		
4	Calidad de la carne y derivados.		
5	Utilización de carne magra ($\leq 10\%$ de materia grasa).		
6	Utiliza cantidades pequeñas de de embutidos grasos incorporado a los platos / elaboraciones (ejemplo chorizo en las legumbres).		
7	No utiliza ingredientes que contienen potenciadores de sabor (Ejemplo glutamato monosódico) en la elaboración de platos / elaboraciones que conforman el menú.		
8	Utiliza aceite vegetal mono-insaturado; aceite de oliva o poli-insaturados; aceite de girasol con contenido en ácido oleico $\geq 75\%$ en las elaboraciones de los platos / elaboraciones con técnica culinaria tipo fritura, cocinado y aceite de oliva virgen extra, en las elaboraciones que van a ser consumidas en crudo (ejemplo elaboración de gazpacho, salmorejo, etc.)		
9	No utiliza grasas tras o ingredientes que la contienen en la elaboración de platos / elaboraciones que conforman el menú, salvo los productos de origen animal que contengan de manera natural.		

VALORACION DOCUMENTAL DE FICHAS TECNICAS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 27 puntos	0 – 70	0 - 18	Deficiente
	> 70 – 90	21 – 24	Mejorable
	> 90 – 100	27	Óptima

3) Revisión de productos precocinados y elaboraciones externas

Se valorarán 5 productos / ingredientes precocinados o platos precocinados.

Productos precocinado revisado		Conforme / No Conforme	Conforme: 2 puntos No Conforme : 0 puntos Máximo = 10 puntos
1			
2			
3			
4			
5			

Criterios nutricionales de los productos / platos precocinados.

5. Las materias primas e ingredientes serán de la máxima calidad posible.
6. El aceite como ingrediente cumplirá los requisitos nutricionales establecidos, siendo aceite vegetal mono-insaturado, aceite de oliva, aceites poli-insaturados, aceite de girasol con contenido en ácido oleico ≥ 75 %. En elaboraciones que van a ser consumidas en crudo (ejemplo elaboración de gazpacho, salmorejo, etc.), aceite de oliva virgen extra.
7. La carne debe ser de naturaleza magra.
8. Ausencia de potenciadores de sabor y grasas trans en los platos / elaboraciones.

VALORACION DE PRODUCTOS Y PLATOS PRECOCINADOS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 10 puntos	0 – 70	0 - 7	Deficiente
	> 70 – 90	8 - 9	Mejorable
	> 90 – 100	10	Óptima

4) Valoración Sensorial: Análisis Organoléptico de los Platos y elaboraciones

Valoración sensorial (atributos)	Apariencia color		Valoración sensorial		TOTAL
	Resultado	Puntos	Resultado	Puntos	
Primer plato 1	Excelente	2	Excelente	4	
	Bastante adecuado	1,5	Buena	3	
	Aceptable	1	Regular	2	
	Poco adecuado	0,5	Deficiente	1	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Primer plato 2	Excelente	2	Excelente	4	
	Bastante adecuado	1,5	Buena	3	
	Aceptable	1	Regular	2	
	Poco adecuado	0,5	Deficiente	1	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Segundo plato 1	Excelente	2	Excelente	4	
	Bastante adecuado	1,5	Buena	3	
	Aceptable	1	Regular	2	
	Poco adecuado	0,5	Deficiente	1	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Segundo plato 2	Excelente	2	Excelente	4	
	Bastante adecuado	1,5	Buena	3	
	Aceptable	1	Regular	2	
	Poco adecuado	0,5	Deficiente	1	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Guarnición 1	Excelente	2	Excelente	4	
	Bastante adecuado	1,5	Buena	3	
	Aceptable	1	Regular	2	
	Poco adecuado	0,5	Deficiente	1	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Guarnición 2	Excelente	2	Excelente	4	
	Bastante adecuado	1,5	Buena	3	
	Aceptable	1	Regular	2	
	Poco adecuado	0,5	Deficiente	1	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
Complemento 1	Excelente	2	Excelente	4	
	Bastante adecuado	1,5	Buena	3	
	Aceptable	1	Regular	2	
	Poco adecuado	0,5	Deficiente	1	
	Inaceptable	0	Inaceptable	0	
TOTAL					

Plato / elaboración	Apariencia y Color	Valoración sensorial	Valor máximo
Primer plato 1	0 - 2	0 - 4	6
Primer plato 2	0 - 2	0 - 4	6
Segundo plato 1	0 - 2	0 - 4	6
Segundo plato 2	0 - 2	0 - 4	6
Guarnición 1	0 - 2	0 - 4	6
Guarnición 2	0 - 2	0 - 4	6
Complemento (ejemplo salsas)	0 - 2	0 - 4	6
Total Puntos			42

VALORACION SENSORIAL COCINA CENTRAL			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 42 puntos	0 – 70	0 – 29,5	Deficiente
	> 70 – 90	> 29,5 – 38	Mejorable
	> 90 – 100	> 38 – 42	Óptima

5) Tamaños de las raciones y cantidad de los ingredientes por ración

Comprobar en 4 platos / elaboraciones que el peso de los ingredientes en crudo que se indican en las fichas técnicas se corresponde con el peso final del plato / elaboración cocinada o terminada lista para el consumo.

Comprobar que el factor de corrección entre el peso de la ración en crudo y ración del plato cocinado utilizado por la cocina central es correcto.

Plato / elaboración		Conforme / No Conforme	Conforme: 2 puntos. No Conforme : 0 puntos Máximo = 8 puntos
1			
2			
3			
4			

TAMAÑO DE LAS RACIONES			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 8 puntos	0 – 70	0 – 6	Deficiente
	> 70 – 90	---	Mejorable
	> 90 – 100	8	Óptima

5) Etiquetado e información dirigida al comedores escolar en cada uno de los platos / elaboraciones envasadas (5º gama)

Valoración		Conforme / No Conforme
1	<p><u>Información sobre el origen:</u></p> <p>1. Datos identificativos de la Cocina Central que elabora el producto (barqueta 5º gama).</p>	
2	<p><u>Información sobre el producto</u></p> <p>9. Nombre del plato</p> <p>10. Ingredientes.</p> <p>11. Peso.</p> <p>12. Fechas de elaboración y caducidad.</p> <p>13. Tipo de aceite utilizado.</p> <p>14. Tipo de sal.</p> <p>15. En los platos con ingrediente carne, la naturaleza de la carne magra ($\leq 10\%$ de materia grasa).</p> <p>16. En platos con ingredientes de pescado, nombre de la especie.</p>	<p>Conforme: 1 puntos.</p> <p>No Conforme : 0 puntos</p> <p>Máximo = 3 puntos</p>
3	<p><u>Información para el servicio</u></p> <p>2. Tamaño / cantidad estándar de las raciones de los ingredientes del plato / elaboración, acorde con los grupos de edad y sexo.</p> <p>4. Procedimiento de regeneración del producto (método – temperatura – tiempo).</p> <p>5. Temperatura o rango de temperatura propuesto para el servicio.</p>	

ETIQUETADO BARQUETAS 5º GAMA			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 3 puntos	0 – 70	0	Deficiente
	> 70 – 90	---	Mejorable
	> 90 – 100	3	Óptima

COCINA CENTRAL: Resultado de la Evaluación Presencial

DIMENSIONES		PUNTUACION MAXIMA
1	Valoración documental de fichas técnicas	10
2	Valoración de materias primas, ingredientes y componentes de los platos y elaboraciones que conforman el menú	27
3	Valoración de productos o platos precocinados (elaboraciones externas)	10
4	Valoración Sensorial: Análisis Organoléptico de los Platos y elaboraciones	42
5	Tamaños de las raciones y cantidad de los ingredientes por plato / elaboración	8
6	Etiquetado e información dirigida al comedores escolar en cada uno de los platos / elaboraciones envasadas (5ª gama)	3
TOTAL		100 Puntos

	Escala	Resultado de la Evaluación
0 – 100 puntos	0 – 70	Deficiente
	>70 – 90	Mejorable
	>90 – 100	Óptima

ANEXO VI: Modelo de informe de evaluación presencial de cocinas centrales

Identificación de la Cocina Central

EMPRESA				CODIGO ALBEGA		
DIRECCION (Centro de Producción)					Nº	
MUNICIPIO			C P	PROVINCIA		
TELEFONO/S			CORREO ELECTRONICO			
RESPONSABLE						
PERSONA DE CONTACTO						

Entidad evaluadora Área / Distrito/ Ayuntamiento

AGS / DAP / Ayuntamiento	
NOMBRE Y APELLIDOS (ASP)	

Datos de la Evaluación realizada

Tipo de evaluación	Inicial	Seguimiento	Extraordinaria
EVALUACION PRESENCIAL	Día de la semana		Fecha
1ª visita:			

EVALUACION PRESENCIAL DE LA COCINA CENTRAL

Resultado de la Evaluación		Puntos Obtenidos
----------------------------	--	------------------

VALORACION DOCUMENTAL DE FICHAS TECNICAS	Resultado de la Valoración	
Descripción de No conformidades: Propuestas de Mejora: Puntos Fuertes:		

VALORACION DE INGREDIENTES Y COMPONENTES DE LOS PLATOS Y ELABORACIONES QUE CONFORMAN EL MENÚ.	Resultado de la Valoración	
Descripción de No conformidades: Propuestas de Mejora: Puntos Fuertes:		

ANEXO VII: Tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar

Russolillo G, Marques I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús (2010). www.intercambiodealimentos.com

		3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
		Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
LÁCTEOS	Queso (ración)	25-30 g	1 loncha fina	50-60 g	2 lonchas finas	50-60	2 lonchas finas	50-60	2 lonchas finas
	Leche (postre)	100 ml	1 vaso pequeño o ½ vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso
CEREALES, LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS	Legumbres (plato principal) ⁽¹⁾	30 g	2 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	90 g	6 cucharadas soperas
	Legumbres (guarnición) ⁽¹⁾	15 g	1 cucharada sopera	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas
	Patatas (plato principal) ⁽¹⁾	150-200 g	1 unidad pequeña	200-250 g	1 unidad mediana	200-250 g	1 unidad mediana	200-250 g	1 unidad mediana
	Patatas (guarnición) ⁽¹⁾	90-100 g	1 unida pequeña tamaño huevo	90-100 g	1 unida pequeña tamaño huevo	190-200 g	1 unida pequeña	190-200 g	1 unida pequeña
	Arroz, pasta (plato principal) ⁽²⁾	50-60 g	1 plato pequeño (plato hondo)	60-80 g	1 plato mediano (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)
	Arroz, pasta (sopa) ⁽²⁾	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)
	Arroz, pasta (guarnición) ⁽¹⁾	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	35-40 g	2 cucharada soperas de arroz 4 cucharadas soperas de pasta
VERDURAS	Plato principal	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3	200-250 g	1 plato mediano (plato llano) 3	200-250	1 plato grande (plato llano)
	Guarnición	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	120-150 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3
FRUTA	Fruta fresca	80-100 g	1 unidad pequeña	1-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana

3 - 6 años	7 - 12 años	13-15 años	16-18 años
-------------------	--------------------	-------------------	-------------------

		Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
CARNES Y DERIVADOS, AVES, PESCADO Y HUEVOS	Filete (1)	50-60 g	1 filete pequeño	80-90 g	1 filete pequeño	110-120 g	1 filete mediano	110-120 g	1 filete mediano
	Chuletas de cerdo (5)	0-80 g	1 chuleta pequeña	00-120 g	chuleta grande	100-120 g	1 chuleta grande	140-150 g	2 chuletas pequeñas
	Costillas cordero (5)	70-80 g	2 costillas de cordero	100-120 g	3 costillas de cordero	100-120 g	3 costillas de cordero	140.150 g	4 costillas de cordero
	Carne picada (albóndigas, hamburguesa) (1)	30-60 g	1 plato pequeño	80-90 g	1 plato pequeño	110-120 g	1 plato mediano	110-120 g	1 plato mediano
	Carne picada (arroz, pasta) (1)	15-20 g	1 cucharada sopera	20-30 g	1 cucharada sopera colmada	20-30 g	1 cucharada sopera colmada	20-30 g	1 cucharada sopera colmada
	Pollo (guisado, asado) bruto (4)	80-90 g	1 muslito pequeño	150-160 g	1 muslo pequeño	230-250 g	1 muslo grande	300-320 g	1 muslo grande o 2 muslos medianos
	Pescado en filetes (1)	70-80 g	1 filete pequeño	100-120 g	1 filete pequeño	150-160 g	1 filete mediano	150-160 g	1 filete mediano
	Huevos	1 unidad		1-2 unidades		2 unidades		2 unidades	
Embutido y Fiambre (1)	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	

(1) Gramaje expresado en peso crudo y neto.

(2) Gramaje expresado en peso crudo. Medida culinaria estimada con el peso en cocido. En el caso de la sopa como plato principal la medida culinaria se ha expresado teniendo en cuenta el peso cocido y el caldo de acompañamiento.

(3) En el caso de ensalada variada un plato grande (plato llano).

(4) En el caso de ensalada variada un plato mediano (plato llano).

(5) Gramaje expresado en peso crudo y bruto.

Se Modifica de los valores del tamaño orientativo de las raciones de pan para los grupos de edad 3 – 6 y 7 – 12 años. Fuente Perseo, P. (2008). Guía de comedores escolares. Ministerio de sanidad y consumo.

PAN	3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
Pan tipo barra (acompañamiento)	20 - 50 g	1 porción mediana	20 - 50 g	1 porción mediana	60 g	1 porción mediana (6 dedos de largura)	60 g	1 porción mediana
Pan tipo payés (acompañamiento)	20 – 50 g	1 rebanada mediana	20 – 50 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada mediana

ANEXO VIII: Orientaciones para la valoración por grupos de alimentos

Composición del menú escolar

Cada menú debe estar constituido por dos platos y en ellos deben estar representadas además de las verduras, alimentos que aporten hidratos de carbono y proteínas. Los alimentos ricos en hidratos de carbono deben entrar a formar parte de los menús en una proporción mayor que los alimentos constituidos únicamente por proteínas. Ejemplo: arroz con pollo, arroz 2/3 del plato, pollo 1/3.

Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada y deben adaptarse a la edad del usuario y en el servicio las cantidades deben ajustarse a las necesidades por edad.

Se deben, evitar los postres excesivamente dulces y/o demasiados grasos y ricos en energía.

El tamaño de las raciones aproximadas por edad se indica en el anexo VII del plan.

Verduras

El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada, congeladas o en conserva, como primer plato o en forma de guarnición, debe tener al menos entre 1 y 2 días en semana un plato principal constituido por verduras-hortalizas. La semana que únicamente contenga 1 plato principal de verduras debe continuarse con otra semana que incluya 2 platos principales. Se deben incluir tanto verduras crudas como cocinadas a razón de 2-3 veces a la semana cada una de ellas.

Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán preferentemente de temporada y de primera calidad. Las verduras ofrecidas pueden ser cocinadas o en crudo formando parte de ensaladas.

Las ensaladas compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales deben suponer una media del 50% de las preparaciones constituidas por verduras dentro del menú semanal, las ensaladas deben tener el peso de una ración de verduras y deben estar constituidas por vegetales de varios tipos siendo más atractivas las de diferentes colores, identificándose claramente en los menús, indicando sus componentes. En el 50% restante se podrán ofrecer preparaciones constituidas básicamente con verduras cocinadas.

Legumbres

Serán siempre de primera calidad y deben ofertarse preferentemente entre 1 – 2 ocasiones por semana. Hay que tener en cuenta que las legumbres, son ricas en proteínas e hidrato de carbono, y por lo tanto aportan proteínas a la dieta. La legislación alimentaria española establece que las legumbres comercializadas en fresco sean consideradas como verduras u hortalizas, como es el caso de los guisantes y las judías verdes, pero no hay que olvidar que este grupo de alimentos presenta cantidades no despreciables de proteínas y por lo tanto, podrán sustituir parcialmente a las carnes o pescados como fuentes de proteínas.

Carnes

Tanto las carnes como las aves deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido en la normativa alimentaria en vigor, siendo en todos los casos de las máximas categorías. La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiéndose por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10%. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas, etc., estas deben ser de naturaleza magra.

Se debe incluir carne como plato principal en el menú una vez a la semana, pudiendo usarse media ración más, esporádicamente como complemento en otro plato, en distinto día al que se sirvió carne como plato principal. La carne que se usará deberá ser magra y podrá ser de pollo, pavo, cerdo, ternera, conejo, etc.

Se permite la inclusión de algún tipo de embutido en la preparación de platos como lentejas, potajes, etc., siempre y cuando las cantidades de estos embutidos sean reducidas y proporcionales y con una frecuencia máxima de 2 veces en el periodo de 4 semanas consecutivas.

Huevos

Los huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido en la normativa alimentaria en vigor, siendo en todos los casos de las máximas categorías. Se incluirán un máximo de dos huevos a la semana en forma de revueltos, tortilla o cocidos, en el menú del comedor escolar debiendo cumplir las preparaciones hechas con huevos con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

Pescado

Los pescados irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente. Se servirán limpios, exentos de espinas, escamas y vísceras, con o sin piel, y en su caso fileteado. Se debe ofertar pescado entre 1 – 2 en dos veces a la semana.

En el caso de los pescados de grandes especies longevas tales como Pez espada, Tiburón, Atún, etc, normalmente consumidos en fresco o congelada y fileteada, el gramaje a utilizar quedará limitado a 50 gramos / semana, no pudiendo servirse más de una de estas especies en la misma semana.

Para la valoración sobre la identificación de la especie en categoría de Azul / Blanco, se utilizará como referencia bibliográfica en primer orden el Manual práctico sobre pescados y mariscos frescos. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. 2009 FROM, y en orden sucesivo; USDA y Aquimer (<http://www.nutraqua.com>), u otras referencias solventes y reconocidas. No obstante cuando no se disponga de la información necesaria en las referencias anteriormente citadas, el Operador / Gestor podrá aportar referencias bibliográficas igualmente solventes y reconocidas que indiquen la categoría del pescado ofertado en el menú escolar en función de valoración nutricional.

En la oferta de pescado azul se podrá combinar pescado en conserva con pescado elaborado a partir de pescado (fresco / congelado), al menos una de las oferta de pescado azul procederá de pescado elaborado / cocinado (plancha, horno, guisado, etc.)

Las especies de pescado propuesta en el menú escolar deberán quedar claramente identificadas con el nombre científico de la especie propuesta (género y especie) en la Ficha Técnica que acompaña al plato del cual forma parte como componente o ingrediente.

En el menú escolar no podrá incorporarse pescados de las familias de los Gempilidos.

Cereales

Los cereales empleados serán de calidad extra o primera y en algunas ocasiones se pueden utilizar cereales. Los alimentos que son fuentes de hidratos de carbono deben proponerse en el menú escolar de la forma más variada posible, evitando repetir las pastas, patatas o arroces en una misma semana. En el caso de macarrones / tallarines se elaborarán según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Para el aporte de hidratos de carbono complejos se contará con la patata en sus formas de preparación, guisada, cocida o asada.

El tamaño orientativo de las raciones de pan (acompañamiento) para los grupos de edad 3 – 6 y 7 – 12 años, se establece según los criterios del Plan Perseo (Guía de comedores escolares. Ministerio de sanidad y consumo. 2008) que establece un gramaje entre 20 y 50 gramos.

Para los grupos de edad 13 – 15 y 16 – 18 años el tamaño orientativo de las raciones de pan será el indicado en anexo V, siendo la cantidad recomendada de 60 gramos.

Aceites

El aceite utilizado para consumo en crudo, serán siempre de aceite de oliva virgen extra. Para el reto de elaboraciones incluido las frituras, se utilizará el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico. El aceite de girasol alto oleico empleado deberá tener una proporción de oleico superior al 75%.

Frituras

Las preparaciones que se utilicen la fritura en aceite no podrán incluirse frecuentemente en el menú escolar, limitándose a una media de una vez a la semana como principal y otra como guarnición, y nunca el mismo día.

Alimentos pre-cocinados:

Desde el punto de vista tecnológico los pre-cocinados son los productos resultantes de una preparación culinaria no completada, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación principalmente por el frío, y dispuestos a ser consumidos después de un breve tratamiento térmico.

En un contexto más amplio los alimentos denominados “*Alimentos de Conveniencia: platos preparados, alimentos precocinados y toda una nueva gama de productos mínimamente procesados*” se definen como cualquier plato total o parcialmente preparado, en el que una parte significativa del tiempo, la energía o la habilidad culinaria es asumida por el fabricante, el procesador o el distribuidor de los alimentos, liberando de esta tarea al ama de casa o el consumidor.

Los datos disponibles evidencian que en los comedores escolares se realizan aportes excesivos de productos precocinados. En nuestro país, se ha aumentado en gran medida el consumo de productos de elaboración industrial, como los alimentos pre-cocinados o listos para servir, que con frecuencia originan un mayor aporte de sal, grasas saturadas y azúcares.

Estos alimentos deben cumplir todos los criterios nutricionales:

3. Materias primas e ingredientes serán de la máxima calidad posible.
4. Con Ingredientes principal (carne o pescado) deben contener al menos el 80% del producto de referencia.
5. Aceite como ingredientes; vegetal mono-insaturado, aceite de oliva, aceites poli-insaturados, aceite de girasol con contenido en ácido oleico $\geq 75\%$.
6. Carne debe ser de naturaleza magra.
7. Ausencia de potenciadores de sabor y grasas trans en los platos / elaboraciones.

Los derivados cárnicos; preparados de carne y productos cárnicos, regulados por la norma europea y la norma específica nacional no se considerarán productos precocinados.

El plan establece como limitación el consumo de alimentos pre-cocinados en el menú escolar a una frecuencia máxima de 1 ración semanal.

Frutas y Otros postres (yogurt, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales, etc.)

Las frutas deben ser de la temporada, se excluirán los frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme. La fruta fresca debe ofrecerse como postre en una proporción de 4 a 5 veces por semana, debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo que sean piezas de frutas diferentes. También podrá ofertarse macedonia de fruta fresca.

El plan pretende fomentar el consumo de fruta fresca y de temporada, por ello cuando se cumple el criterio de la frecuencia de fruta fresca en el periodo evaluado 4 semanas, el máximo de postres disponibles será de 4, de los cuales 3 pueden ser lácteo cualquier postre, aunque se debería evitar los postres excesivamente dulces y/o demasiados grasos y ricos en energía.

En cuanto al uso de zumos, solo se aceptarán zumos de frutas 100% directos o procedentes de concentrados reconstituidos hasta la proporción media presente en las frutas u hortalizas de las que proceden según su normativa específica y que no contengan azúcares añadidos. Los zumos con las características anteriormente citadas únicamente podrán aparecer 1 vez cada 4 semanas.

Los postres lácteos se ofertan con una frecuencia entre 1 – 3 veces en el periodo de 4 semanas consecutivas.

Cuando la fruta ofertada en el menú sea de IV gama, se indica de forma clara tanto en las planillas del menú como en las fichas técnicas.

ANEXO IX: Evaluación Presencial de la oferta alimentaria tipo máquinas expendedoras, cantinas y quioscos en Centros Escolares de Andalucía

Identificación del Centro Escolar:

CENTRO ESCOLAR		CIF	
CODIGO IDENTIFICACION DEL CENTRO ESCOLAR			
DIRECCION		Nº	
MUNICIPIO		C P	PROVINCIA
TELEFONOS			
CORREO ELECTRONICO			

Características Centro escolar

TITULARIDAD DEL CENTRO ESCOLAR	PUBLICO	CONCERTADO	PRIVADO
UBICACIÓN EN ZONAS CON NECESIDADES DE TRANSFORMACIÓN SOCIAL (1)	SI	NO	
PRESTA SERVICIO A PERSONAS DEPENDIENTES O CON NECESIDADES ESPECIALES	SI	NO	
TIPO DE DEPENDENCIA Y NECESIDAD ESPECIAL			

(1) Zonas con necesidades de transformación social. Son espacios urbanos concretos y físicamente delimitados en cuya población concurren situaciones estructurales de pobreza grave y exclusión social, y en las que sean significativamente apreciables problemas en las siguientes materias: (a) Vivienda, deterioro urbanístico, déficit de infraestructura, equipamiento y servicios públicos, (b) Elevados índices de absentismo y fracaso escolar. (c) Altas tasas de desempleo, junto a graves carencias formativas profesionales, (d) Significativas deficiencias higiénico-sanitarias, (e) Deficiencias en la cohesión social interna de la zona y con el resto del municipio y (f) Situación de discriminación y segregación socioeconómica y espacial con el resto del municipio.

Tipo de la oferta alimentaria

MAQUINA EXPENDEDORA	SI	NO
CANTINA / QUIOSCO	SI	NO
Numero de maquinas expendedoras que prestan servicio en el centro		
Número de Operadores Económicos / empresas que prestan servicio en el centro		

Instalaciones y Equipamiento del Centro escolar en relación con la Oferta Alimentaria Existente

El centro escolar dispone de fuentes de agua potable, apropiadas y accesibles al alumnado en los espacios comunes y de recreo.	SI	NO
Las fuentes de aguas existentes, disponen de cartel o leyenda que indique "Esta agua es la bebida más saludable y sostenible"	SI	NO

ANEXO X: Evaluación de la oferta alimentaria tipo máquina expendedora

Máquina expendedora evaluada

Tipo de evaluación	Inicial	Seguimiento	Extraordinaria
Tipo de máquina expendedora	Bebidas	Alimentos	Mixta
Código identificación de la máquina			
Ubicación de la máquina			

Empresa Responsable / Operador Económico

Razón Social			CIF		
Código ALBEGA			Teléfono		
Dirección					
Población			CD	Provincia	
Correo electrónico					
Persona Responsable					

Entidad Evaluadora

DS / AGS / Ayuntamiento				
Profesional que realiza la evaluación			Fecha	

Máquinas expendedoras: Requisito Presenciales Críticos

1	La máquina expendedora tiene accesible y visible la información al consumidor de los productos ofertados según establece el Reglamento 1169 / 2011 de 25 de octubre, referido a los alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.	SI	NO
2	Ubicación correcta de las maquinas expendedoras. (Ubicada en zonas destinadas a alumnos de edad mayor o igual al de secundaria, y no será accesible para alumnos de enseñanza infantil, primaria y educación especial.	SI	NO
3	Ausencia de publicidad en maquinas expendedoras, relacionada con la actividad física y la alimentación, sin la autorización previa de las autoridades educativas.	SI	NO

MAQUINAS EXPENDEADORAS: Resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos:

Requisitos Presenciales Críticos	No Conforme
	Conforme

Características generales de la máquina expendedora

	Cumple		Puntos
	SI	NO	
La máquina expendedora está debidamente identificada, indicando de forma clara, legible y fácilmente visible, en la parte exterior de la máquina, el nombre y dirección de la persona o empresa responsable del abastecimiento y mantenimiento de la misma. (Art.4.2. R.D 3484/2000, de 29 de diciembre.)	SI	NO	4 puntos
Se indica de forma visible al público y a través del cristal, la información al consumidor cantidad de calorías netas por porción envasada o comercializada.	SI	NO	4 puntos
Se incluye Información en la propia maquina o junto a ella, con soportes visuales relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables (mural, póster, cartelera, fotos, etc.)	SI	NO	4 puntos
Se dispone de una fuente de agua potable accesible, refrigerada y gratuita, integrada en la propia máquina distribuidora de alimentos envasados y bebidas, o próxima a la misma.	SI	NO	4 puntos
Total Características generales de las maquinas expendedoras			16 puntos

Cumple= 4 puntos. NO cumple 0 puntos

CARCATERISTICAS GENERALES MAQUINA EXPENDEORA			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 16 puntos	0 – 70	0 – 12	Deficiente
	> 70 – 90	---	Mejorable
	> 90 – 100	16	Óptima

Características nutricionales y saludables de los productos ofertados	Cumple		Puntos
	SI	NO	
Se potencia o incentiva el consumo de los productos más saludables.	SI	NO	4 puntos
Se ofertan en la maquina productos de proximidad (2), tomando como referencia la dieta mediterránea.	SI	NO	4 puntos
Se oferta en la maquina productos de temporada, tomando como referencia la dieta mediterránea.	SI	NO	4 puntos
No se ofertan frutos secos muy ricos en grasas (habitualmente fritos) y sal añadida.	SI	NO	4 puntos
Se ofertan alimentos que incluyan como ingrediente cereales integrales	SI	NO	4 puntos
Se oferta fruta fresca (100 % natural, en piezas enteras o mínimamente procesadas, sin aplicación de tratamiento térmico)	SI	NO	4 puntos
Total Características generales de los productos comercializados			28 puntos

Cumple= 4 puntos. NO cumple 0 puntos

(5) *Bebidas refrescantes hipercalóricas: Son aquellas bebidas refrescantes que tienen en su composición una cantidad de azúcares añadidos superior a 2,5 gramos por cada 100 cl.*

- (6) *Productos de proximidad: Producto agroalimentario procedente de la producción primaria de la tierra, o de la ganadería o resultante de un proceso de transformación, cuya venta se produzca por la fórmula de venta directa, definida en el Decreto 163/2016, de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los productos primarios desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor, bien in situ, bien en establecimientos de comercio al por menor sin intermediarios, o bien en mercados, de forma que no intervenga más de un intermediario entre el productor y el consumidor final.*

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES y SALUDABLES MÁQUINA EXPENDEDORA			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 28 puntos	0 – 70	0 – 20	Deficiente
	> 70 – 90	24	Mejorable
	> 90 – 100	28	Óptima

Revisión de los criterios nutricionales en los productos ofertados en la Máquina Expendedora

Se seleccionarán al menos 10 productos alimenticios envasados y etiquetados (sólidos o líquidos), cuando en la máquina se oferten más de 10 productos, y cuando el número de productos ofertados sea inferior a 10, se revisarán todos.

PRODUCTOS OFERTADOS Y REVISADOS	Conforme (cumple SI)	No Conforme (cumple no)							
		Ene	G.T	G.S	Ac. T	Azu	Sal	Edul	Caf
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Criterios nutricionales de los alimentos y bebidas puestos a la venta (por porción envasada o comercializada)		Cumple		Información	Puntos
Ene	Valor energético de los productos es < 200 kilocalorías.	SI	NO	No disponible	7 puntos
G.T.	El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas. Este criterio no se aplicará a la leche entera, yogur o frutos secos sin grasas añadidas (1)	SI	NO	No disponible	7 puntos
G.S	El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Ac. T	Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Azu	El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares. Este criterio no se aplicará a frutas, verduras y zumos de fruta o a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos. (2)	SI	NO	No disponible	7 puntos
Sal	Máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio.)	SI	NO	No disponible	7 puntos
Edu	Sin edulcorantes artificiales.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Caf	Sin contenido en cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Total Criterios nutricionales					56 puntos

(3) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional que no debe desaprovecharse en los escolares. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

(4) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. 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 g/100ml

En el caso de que la información no esté disponible, se entenderá como incumplimiento (No cumple)

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS			
Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100 g ^(*)	Contenido por 100 ml ^(*)
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤ 100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasas saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg. sodio	≤ 1 g sal/400 mg. sodio	≤ 0,25 g/100 mg. sodio

REQUISITOS NUTRICIONALES PRODUCTOS OFERTADOS EN MAQUINA EXPENDEDORA			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 56 puntos	0 – 70	0 – 42	Deficiente
	> 70 – 90	49	Mejorable
	> 90 – 100	56	Óptima

MAQUINA EXPENDEDORA: Resultado de la Evaluación Presencial

Criterios Presenciales Críticos (Maquinas Expendedoras)

VALORACION	Requisitos Presenciales Críticos			Valoración Global
	1	2	3	Conforme / No Conforme
Conforme (C) No Conforme (NC)				

Valoración máquina expendedora

DIMENSIONES		PUNTUACION MAXIMA
1	Características generales de la máquina expendedora	16
2	Características de nutricionales y saludables de la oferta alimentaria	28
3	Criterios nutricionales de los alimentos y bebidas puestos a la venta (por porción envasada o comercializada)	56
TOTAL		100 Puntos

Resultado de la Evaluación Presencial de la oferta alimentaria de la máquina expendedora

Escala	Categoría
0 – 70	Deficiente
> 70 – 90	Mejorable
> 90 - 100	Óptima

Cuando el resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos resulte No Conforme, el resultado de la Evaluación Presencial será siempre Deficiente, con independencia de la puntuación obtenida.

ANEXO XI: Modelo de informe de evaluación presencial de Máquinas Exendedoras

Identificación del Centro Escolar

CENTRO ESCOLAR		CIF	
CODIGO IDENTIFICACION DEL CENTRO ESCOLAR			
DIRECCION		Nº	
MUNICIPIO		C P	PROVINCIA
TELEFONOS			
CORREO ELECTRONICO			

Máquina expendedora evaluada

Tipo de evaluación	Inicial	Seguimiento	Extraordinaria
Código identificación		Fecha de la evaluación Presencial	
Tipo de máquina expendedora	Bebidas	Alimentos	Mixta
Ubicación de la máquina			
Empresa responsable (operador económico)			

Entidad Evaluadora

DS / AGS / Ayuntamiento	
Profesional que realiza la evaluación	

EVALUACION PRESENCIAL DE LA MAQUINA EXPENDEDORA

Requisitos Presenciales Críticos	
---	--

REQUISITOS PRESENCIALES CRITICOS
Descripción de no conformidades:
Propuestas de mejora:
Puntos fuertes:

Resultado de la Evaluación		Puntos Obtenidos
-----------------------------------	--	-------------------------

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MÁQUINA EXPENDEDORA	Resultado de la Valoración	
<p>Descripción de No conformidades:</p> <p>Propuestas de Mejora:</p> <p>Puntos Fuertes:</p>		

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SALUDABLES DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN LA MAQUINA EXPENDEDORA	Resultado de la Valoración	
<p>Descripción de No conformidades:</p> <p>Propuestas de Mejora:</p> <p>Puntos Fuertes:</p>		

CRITERIOS NUTRICIONALES EN LOS PRODUCTOS OFERTADOS EN LA MÁQUINA EXPENDEDORA	Resultado de la Valoración	
<p>Descripción de No conformidades:</p> <p>Propuestas de Mejora:</p> <p>Puntos Fuertes:</p>		

OTROS ASPECTOS IDENTIFICADOS (Indicar)
<p>Descripción de No conformidades:</p> <p>Propuestas de Mejora:</p> <p>Puntos Fuertes:</p>

Ena de de 20 ..

Fdo.:

ANEXO XII: Evaluación de la oferta alimentaria tipo cantinas y quioscos

Cantina / Quiosco Evaluado

Tipo de evaluación	Inicial	Seguimiento	Extraordinaria
Fecha de la evaluación Presencial			
Código identificación			

Empresa Responsable / Operador Económico

Razón Social			CIF		
Código ALBEGA			Teléfono		
Dirección					
Población			CD	Provincia	
Correo electrónico					
Persona Responsable					

Entidad Evaluadora

DS / AGS / Ayuntamiento				
Profesional que realiza la evaluación			Fecha	

Cantinas y quioscos: Requisito Presenciales Críticos

1	Sobre los productos no envasados, se dispone de la información nutricional del menú según establece el Reglamento 1169 / 2011 de 25 de octubre, indicando: Valor energético, cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.	SI	NO
2	Sobre los productos no envasados, se dispone de la información al consumidor de los productos ofertados según establece el Reglamento 1169 / 2011 de 25 de octubre, referido a los alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.	SI	NO
3	Ausencia de publicidad en el Quiosco/ Cantina, relacionada con la actividad física y la alimentación, sin la autorización previa de las autoridades educativas.	SI	NO

QUIOSCOS Y CANTINAS: Resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos:

Requisitos Presenciales Críticos	No Conforme
	Conforme

Cumple= 4 puntos. NO cumple 0 puntos

Características generales de las cantinas y quioscos	Cumple		Puntos
Se traslada a los padres información sobre los contenidos de la oferta alimentaria existente en el quiosco / cantina.	SI	NO	4 puntos
Se dispone en el Quiosco / Cantina de soportes visuales relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables (mural, póster, cartelería, fotos, etc.)	SI	NO	4 puntos
En el Quiosco / Cantina, se garantiza el acceso al agua potable de forma gratuita (Recipiente o botella con agua fresca y los vasos para su consumo).	SI	NO	4 puntos
En el interior del Quiosco / Cantina se indica mediante un soporte visual la leyenda; "Esta agua es la bebida más saludable y sostenible".	SI	NO	4 puntos
Total Características generales de cantinas y quioscos			16 puntos

Cumple= 4 puntos. NO cumple 0 puntos

CARACTERÍSTICAS GENERALES CANTINAS Y QUIOSCOS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 16 puntos	0 – 70	0 – 12	Deficiente
	> 70 – 90	---	Mejorable
	> 90 – 100	16	Óptima

Características nutricionales y saludables de la oferta alimentaria cantinas y quioscos	Cumple		Puntos
Ausencia de bebidas refrescantes hipercalóricas (1)	SI	NO	4 puntos
Se potencia o incentiva el consumo de los productos más saludables.	SI	NO	4 puntos
Se ofertan productos de proximidad (2), tomando como referencia la dieta mediterránea.	SI	NO	4 puntos
Se oferta productos de temporada, tomando como referencia la dieta mediterránea.	SI	NO	4 puntos
No se ofertan frutos secos muy ricos en grasas (fritos) y sal añadida.	SI	NO	4 puntos
Se ofertan alimentos que incluyan como ingrediente cereales integrales.	SI	NO	4 puntos
Se oferta fruta fresca (100 % natural, en piezas enteras o mínimamente procesadas, sin aplicación de tratamiento térmico).	SI	NO	4 puntos
Total Características nutricionales y saludables de la oferta alimentaria			28 puntos

Cumple= 4 puntos. NO cumple 0 puntos

- (7) *Bebidas refrescantes hipercalóricas: Son aquellas bebidas refrescantes que tienen en su composición una cantidad de azúcares añadidos superior a 2,5 gramos por cada 100 cl.*
- (8) *Productos de proximidad: Producto agroalimentario procedente de la producción primaria de la tierra, o de la ganadería o resultante de un proceso de transformación, cuya venta se produzca por la fórmula de venta directa, definida en el Decreto 163/2016, de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los productos primarios desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor, bien in situ, bien en establecimientos de comercio al por menor sin intermediarios, o bien en mercados, de forma que no intervenga más de un intermediario entre el productor y el consumidor final.*

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES y SALUDABLES CANTINAS Y QUIOSCOS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 28 puntos	0 – 70	0 – 20	Deficiente
	> 70 – 90	24	Mejorable
	> 90 – 100	28	Óptima

Revisión de los criterios nutricionales en los productos ofertados en Cantinas y Quiosco

Se seleccionarán al menos 10 productos alimenticios envasados y etiquetados (sólidos o líquidos), cuando en la el quiosco / cantina se oferten más de 10 productos, y cuando el número de productos ofertados sea inferior a 10, se revisarán todos.

PRODUCTOS OFERTADOS Y REVISADOS	Conforme (cumple SI)	No Conforme (cumple no)							
		Ene	G.T	G.S	Ac. T	Azu	Sal	Edul	Caf
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

- (5) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional que no debe desaprovecharse en los escolares. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

(6) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. 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 g/100ml

Criterios nutricionales de los alimentos y bebidas puestos a la venta (por porción envasada o comercializada)		Cumple		Información	Puntos
Ene	Valor energético de los productos es < 200 kilocalorías.	SI	NO	No disponible	7 puntos
G.T.	El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas. Este criterio no se aplicará a la leche entera, yogur o frutos secos sin grasas añadidas (1)	SI	NO	No disponible	7 puntos
G.S	El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Ac. T	Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Azu	El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares. Este criterio no se aplicará a frutas, verduras y zumos de fruta o a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos. (2)	SI	NO	No disponible	7 puntos
Sal	Máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio.)	SI	NO	No disponible	7 puntos
Edu	Sin edulcorantes artificiales.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Caf	Sin contenido en cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.	SI	NO	No disponible	7 puntos
Total Criterios nutricionales					56 puntos

En el caso de que la información no esté disponible, se entenderá como incumplimiento (No cumple)

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS			
Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100 g ^(*)	Contenido por 100 ml ^(*)
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤ 100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasas saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg. sodio	≤ 1 g sal/400 mg. sodio	≤ 0,25 g/100 mg. sodio

REQUISITOS NUTRICIONALES PRODUCTOS OFERTADOS EN CANTINAS Y QUIOSCOS			
Intervalo de puntos	Escala	Valor	Resultado de la Valoración
0 – 56 puntos	0 – 70	0 – 42	Deficiente
	> 70 – 90	49	Mejorable
	> 90 – 100	56	Óptima

CANTINAS Y QUIOSCOS: Resultado de la Evaluación Presencial

Criterios Presenciales Críticos (Cantinas / Quiosco)

VALORACION	Requisitos Presenciales Críticos			Valoración Global
	1	2	3	Conforme / No Conforme
Conforme (C) No Conforme (NC)				

Valoración Cantinas y quioscos

DIMENSIONES		PUNTUACION MAXIMA
1	Características generales de cantinas y quioscos.	16
2	Características de nutricionales y saludables de la oferta alimentaria.	28
3	Criterios nutricionales de los alimentos y bebidas puestos a la venta (por porción envasada o comercializada).	56
TOTAL		100 Puntos

Resultado de la Evaluación Presencial de la oferta alimentaria de cantinas y quioscos

Escala	Categoría
0 – 70	Deficiente
> 70 – 90	Mejorable
> 90 - 100	Óptima

Cuando el resultado de la valoración de los Requisitos Presenciales Críticos resulte No Conforme, el resultado de la Evaluación Presencial será siempre Deficiente, con independencia de la puntuación obtenida.

ANEXO XIII: Modelo de informe de evaluación presencial de Cantinas / Quiosco

Identificación del Centro Escolar

CENTRO ESCOLAR		CIF	
CODIGO IDENTIFICACION DEL CENTRO ESCOLAR			
DIRECCION			Nº
MUNICIPIO		C P	PROVINCIA
TELEFONOS			
CORREO ELECTRONICO			

Cantina / Quiosco

Tipo de evaluación	Inicial	Seguimiento	Extraordinaria
Código identificación	Fecha de la evaluación Presencial		
Horario de funcionamiento			
Empresa responsable (operador económico)			

Entidad Evaluadora

DS / AGS / Ayuntamiento	
Profesional que realiza la evaluación	

EVALUACION PRESENCIAL DE CANTINA / QUIOSCO

Requisitos Presenciales Críticos	
---	--

REQUISITOS PRESENCIALES CRITICOS
Descripción de no conformidades:
Propuestas de mejora:
Puntos fuertes:

Resultado de la Evaluación		Puntos Obtenidos
-----------------------------------	--	-------------------------

