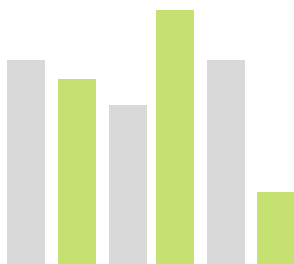


## **ANALISIS NUTRICIONAL MENÚS TELEPIZZA Y RODILLA SERVIDOS PARA SUPLIR LA COMIDA DEL COMEDOR PARA NIÑOS/AS DE FAMILIAS RECEPTORAS DE RMI**

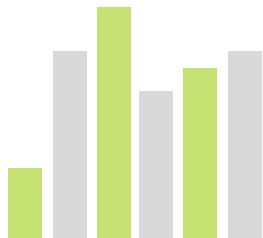
Comparativa con el pliego de prescripciones técnicas por las que se rige el acuerdo marco de prestación del servicio de comedor escolar por parte de las empresas de catering de la Comunidad de Madrid



[WWW.JUSTICIAALIMENTARIA.ORG](http://WWW.JUSTICIAALIMENTARIA.ORG)







## PARTE 1 Incumplimiento de condiciones:

Los menús incumplen el pliego en los siguientes puntos:

- No incluye verduras todos los días.
- No aporta fruta en cantidad suficiente (4/5 raciones por semana según pliegos).
- No se priorizan alimentos vegetales: verduras y frutas y se limitan los alimentos con mayor valor energético pero escaso contenido en nutrientes.
- No incluyen legumbres.
- No se utilizan preferentemente alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (cereales, cereales integrales, patatas, verduras, leguminosas, etc.).
- En la programación mensual, no se incluye en los menús alguna variedad de alimentos integrales (pasta, arroz y/o pan).
- Los menús no cumplen con las frecuencias de consumo de ninguno de los grupos de alimentos especificados en el anexo III.

**Anexo III**  
Orientaciones prácticas para el desarrollo de los menús del comedor escolar

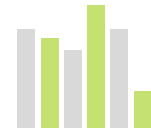
Grupos de alimentos y alimentos	Frecuencias	Nº de alimentos distintos por subgrupo que se ofertan
Fruta fresca	4-5 raciones/semana	≥ 4 semana
Verduras y hortalizas	1 vez/día (de las cuales ≥ 4 veces al mes deberán ser plato principal)	≥ 4 mes
Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz, etc.	1 vez/día (de las cuales 4-8 raciones al mes legumbres como plato principal)	≥ 3 mes ≥ 3 mes
Carnes	5-8 raciones/mes	≥ 3 mes
Pescado, moluscos y crustáceos	5-8 raciones/mes	≥ 2 mes
Pescado azul		≥ 2 mes
Huevos	4-7 raciones/mes	-
Leche	Complemento (≥ 1 vez/semana)	-
Lácteos	0-1 ración/semana	≥ 1 mes
Pan	1 ración/día	≥ 1 mes
Agua	Diaria	-

Prescripciones técnicas nutricionales. Dirección General de Educación Infantil, Primaria y Secundaria. Comunidad de Madrid. Expte: C 322A/003- 2017.

<http://www.madrid.org/contratos-publicos/1354651477913/1350930820359/1354651513558.pdf>



- Los menús no siguen la estructura ideal propuesta en el punto 6.2



**PARTE 1**  
**Incumplimiento de**  
**condiciones:**

Estructura ideal de un menú saludable

Primer plato	Segundo plato	Guarnición	Postre	Complemento
Verduras y hortalizas	Carne o pescado	Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz, etc.	Fruta	Lácteo
Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz, etc.	Carne o pescado o huevos	Verduras y hortalizas	Fruta	Lácteo

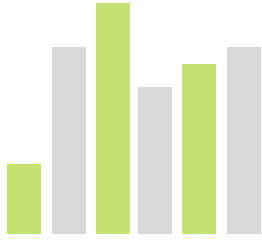
Fuente: Guía de comedores escolares. Programa Perseo. 2008.

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/profesores\\_escuela\\_activa.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/profesores_escuela_activa.pdf)

- Hay un claro desequilibrio calórico entre los menús ofertados. Dependiendo del día, el menú aporta de 244 kcal hasta 720 kcal.
- Más del 10% de la energía aportada por los menús proviene de ácidos grasos saturados.
- No se indica el valor nutricional en proteínas, lípidos e hidratos de carbono.
- Los menús no están adecuados a las necesidades nutricionales de los alumnos, según su edad y la actividad física que realizan.
- No se limitan los alimentos con alto contenido en grasas y azúcares.
- No se limitan el uso de alimentos precocinados.
- No se modera el uso de sal.
- No se diversifican los procesos culinarios utilizados.
- No se diseñan los menús con recetas de acuerdo a la estacionalidad.
- No incluye opciones alternativas para intolerantes, alérgenos, vegetarianos o una adaptación cultural.
- No se aporta información sobre las sustancias y/o ingredientes de los menús que pueden causar alergia para cada plato que compone el menú.
- No se fomenta el conocimiento de los alimentos ni de los aspectos gastronómicos.
- No queda claro si los menús servidos están supervisados por profesionales con formación en Nutrición Humana y Dietética como se especifica en pliegos.







## PARTE 2

### Valoración nutricional de los menús ofertados

- La falta de verduras y frutas, elimina de la dieta de los escolares la principal fuente de fibra, hidratos de carbono complejos, minerales y vitaminas. Esto puede derivar en problemas gastrointestinales, estreñimiento y deficiencia de micronutrientes.
- Las carnes procesadas ofertadas (jamón “York”, sucedáneo de pollo, etc.) así como el resto de productos refinados en los que se basan los menús, aportan una cantidad insuficiente de nutrientes y fibra. Esto contribuye al desarrollo de enfermedades no transmisibles como diabetes tipo II, obesidad e hipertensión, entre otros y malnutrición.
- La falta de alternativas para intolerantes, alérgenos, vegetarianos o una adaptación cultural, deja sin opciones a intolerantes, alérgenos, vegetarianos y población musulmana. Esta última con gran representación entre las familias receptoras de la renta mínima de inserción.
- El aporte calórico es insuficiente en varios de los menús ofertados. Los niños y niñas en edad escolar están en crecimiento y por tanto necesitan un aporte calórico regular y adecuado a su edad.
- El consumo de comida preparada durante más de 21 días (tiempo estimado que tardamos en interiorizar un hábito) contribuye a fijar hábitos alimenticios no saludables, que pueden incluso perdurar en la edad adulta.
- La opción elegida por la Comunidad de Madrid no cubre las necesidades de los niños y niñas de familias que deciden no ir a recoger el menú por considerarlo inapropiado, a aquellas que no se pueden desplazar hasta el establecimiento asignado para recoger el menú, ni a las familias que en condiciones normales recibían un descuento en la cuota de comedor.

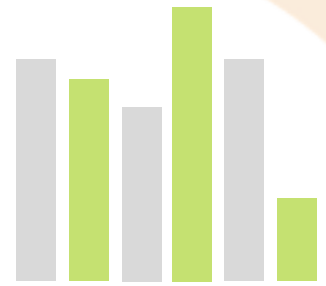




## **VIRGINIA CABALLERO DE LEÓN**

### **DIETISTA-NUTRICIONISTA ESPECIALIZADA EN SALUD PÚBLICA.**

Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Autónoma de Madrid. Master de Nutrición en Salud Pública por la Universidad de Westminster. Reino Unido. Diploma de Experto Universitario en Nutrición en Salud Pública, Seguridad Alimentaria y Educación al Consumidor – UNED



Orden 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid.

[http://www.madrid.org/wleg\\_pub/secure/normativas/contenidoNormativa.jsf?opcion=VerHtml&nmnorma=3218&cdestado=P#no-back-button](http://www.madrid.org/wleg_pub/secure/normativas/contenidoNormativa.jsf?opcion=VerHtml&nmnorma=3218&cdestado=P#no-back-button)

Pliego de prescripciones técnicas por las que se regirá el acuerdo marco para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias inherentes al mismo, a adjudicar por procedimiento abierto mediante pluralidad de criterios.

<http://www.madrid.org/contratos-publicos/1354651477913/1350930820359/1354651513558.pdf>

Asesoramiento nutricional del menú escolar. Comunidad de Madrid.

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/asesoramiento-nutricional-menu-escolar>

Regulación de la jornada y comedor escolar. Comunidad de Madrid.

<https://www.comunidad.madrid/servicios/educacion/regulacion-jornada-comedor-escolar>

Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos.

[www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento\\_consenso.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf)

Guía para una escuela activa y saludable. Orientación para los Centros de Educación Primaria. Estrategia NAOS. Programa Perseo.

[www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/profesores\\_escuela\\_activa.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/profesores_escuela_activa.pdf)



**JUSTICIA  
ALIMENTARIA  
VSF**

[WWW.JUSTICIAALIMENTARIA.ORG](http://WWW.JUSTICIAALIMENTARIA.ORG)