



Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

FSE estudia la viabilidad y propuestas de mejora para el nuevo RD de comedores escolares

16-09-2022

El pasado jueves (15 de septiembre) el Ministerio de Consumo abrió a consulta pública el proyecto de real decreto para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. El texto apuesta por la utilización de productos de proximidad y ecológicos, la disminución de fritos y sal, y fija criterios para la elaboración. La patronal del sector, Food Service España, está analizando el detalle del texto y las posibles implicaciones, para poder presentar propuestas de mejora.

Tras la publicación, el pasado 15 de septiembre, del nuevo proyecto del Real Decreto para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, publicado por el Ministerio de Consumo, la patronal del sector de la restauración colectiva, Food Service España (FSE), ha comunicado que va a *“analizar en detalle el contenido y las implicaciones de este borrador para poder hacer una valoración, con la profundidad que requiere el proyecto, y poder contribuir, desde nuestro sector, a mejorar en todo lo posible su contenido”*.

El proyecto, que parte de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan), establece una serie de criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad, para orientar la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos, para garantizar el derecho al acceso a una alimentación y nutrición de calidad. Hay que tener en cuenta que el comedor escolar es un entorno idóneo para la prevención de la obesidad infantil (17,3 % de niños y niñas de 6 a 9 años tienen obesidad, un 4,2 % obesidad severa y un 40,6 % con exceso de peso), y que resulta también clave para garantizar a todas las niñas y niños, con independencia de su nivel de renta, (el problema se agrava en los hogares con menores ingresos), el acceso a alimentos seguros, nutritivos, saludables y también sostenibles con el medio ambiente.

Teniendo en cuenta el tiempo que los niños y niñas pasan en la escuela, y el hecho de que muchos escolares consumen al menos una comida principal en ella, desde el gobierno se considera adecuado regular la oferta alimentaria en los centros educativos con un triple objetivo:

1. Estimular patrones alimentarios saludables y promover comportamientos que pueden mantenerse hasta la edad adulta.
2. Contribuir a disminuir las desigualdades socioeconómicas al ofrecer a los escolares de familias más vulnerables la oportunidad de acceder a una alimentación saludable, desde edades tempranas.
3. Conseguir una mayor y mejor eficiencia en la utilización de los fondos públicos al reconocer la contratación pública como una herramienta idónea para el logro de las políticas medioambientales relacionadas con el cambio climático, la mejor utilización de los recursos y la producción y el consumo sostenibles.

Para ello, el real decreto:

- Establece criterios para promover la oferta de alimentos frescos, ecológicos, de temporada y de proximidad, característicos de la dieta Mediterránea, en los centros educativos.
- Fija los criterios para la elaboración de los menús escolares, de forma que se garantice que sean equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de niñas y niños, al tiempo que se establece la obligación de informar de su contenido al entorno familiar de los menores.
- Contempla las necesidades especiales de las personas aquejadas de alergias o intolerancias alimentarias, y de aquellas que, por motivos culturales, éticos o religiosos necesitan menús alternativos.
- Promueve técnicas culinarias saludables (horno, vapor, hervido y plancha), frente a frituras, rebozados, sofritos y preparaciones con salsas.
- Establece el uso de agua del grifo (siempre que las condiciones del suministro lo permitan), como bebida de elección.
- Prohíbe la venta de determinados tipos de alimentos y bebidas en centros educativos en base a su composición y calidad nutricional.
- Fija requisitos en relación con la oferta de alimentos y bebidas en máquinas expendedoras y sobre su ubicación.
- Indica la necesidad de que los pliegos de prescripciones técnicas que rigen la contratación pública incorporen criterios sociales y medioambientales.

Por último, el real decreto dota de respaldo legal las actuaciones de control oficial que las comunidades autónomas llevan a cabo, al evaluar la oferta alimentaria en centros escolares, de acuerdo al Programa 16 sobre menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025.

La federación, Food Service España, ha declarado así mismo que respondió a las consultas del Ministerio de Consumo sobre algunos aspectos e iniciativas que planteaba el proyecto; *“pero hasta hoy –jueves 15 de septiembre- no hemos conocido el contenido final del borrador de RD que se ha elaborado y publicado”*. A partir de ese mismo día se ha abierto un periodo de consulta pública hasta el **7 de octubre de 2022 a las 6:59 horas**, mediante el envío de un correo electrónico al buzón consultapublicaeesan@aesan.gob.es.

– Texto íntegro del RD: ‘Normas de desarrollo de los artículos 40 y 41 de la ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos’.

Noticias Relacionadas

- Consumo quiere garantizar por decreto un menú escolar saludable, sostenible y de calidad
- Los comedores escolares de los colegios públicos madrileños en situación crítica
- El servicio de comedor en los colegios andaluces, en la cuerda floja
- La oferta económica de los colegios en Valencia pasa del 49% al 10% en su valoración general