

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

REAL DECRETO 315/2025

De 15 abril por el que se establecen las normas de desarrollo de la ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.





Alineados
con la **Nueva
Normativa**

RD 315/2025 • ENTRADA EN VIGOR: **abril de 2026**

Desarrollo de la Ley 17/2011 | Seguridad alimentaria y nutrición

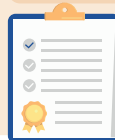
Ámbito de aplicación



Centros públicos, concertados
y privados

Educación infantil 2.º ciclo, primaria, secundaria,
bachillerato, educación especial o ciclos formativos de FP

¿Cómo se controla?



Programa de Control de la Cadena
Alimentaria

Ministerio de Sanidad

Programación de Menús

Primeros



Arroz
→ **1 ración/semana**

Pasta

→ **1 ración/semana**



Legumbres
→ **1-2 raciones/semana**

Hortalizas

→ **1-2 raciones/semana**



Segundos

Carnes

→ **máx. 3 raciones/semana**

Máx. 1 ración/semana de carne roja.

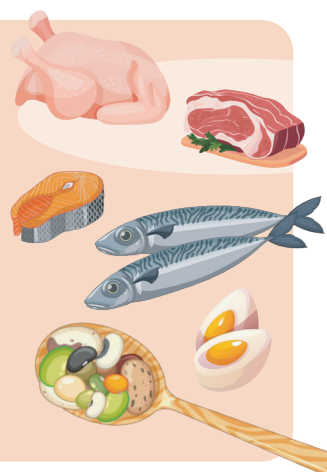
Máx. 2 raciones/mes de carne procesada.

Pescado → **1-3 raciones/semana**

Huevos → **1-2 raciones/semana**

Platos con base de proteína

vegetal → **1-5 raciones/semana**



Guarniciones

Ensaladas Variadas

→ **3-4 raciones/semana**

Otras (patatas, hortalizas y legumbres)

→ **1-2 raciones/semana**



Postres

Frutas frescas → **4-5 raciones/semana**

Otros → **máx. 1 ración/semana**

Preferiblemente yogur sin azúcar o queso fresco.



Otras consideraciones:



Arroz/Pasta integral → **mín. 4 veces/mes**



Priorizar alternar → **pescado azul/blanco**
Se podrán incluir crustáceos y moluscos.



Frituras → **máx. 1 vez/semana**



Precocinados → **máx. 1 vez/mes**



Pan Integral → **mín. 2 veces/semana**



Sal yodada → **en
cantidad reducida**

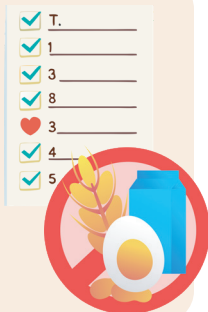
¡Agua siempre disponible y única bebida!

Promoviendo el uso de jarras reutilizables y fuentes de agua potable.

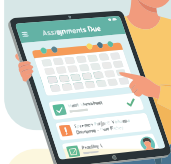


Menús especiales

Menús disponibles para alumnado con alergias, intolerancias o enfermedades debidamente acreditadas con certificado médico. Menús adaptados por motivos éticos o religiosos.



Información clara para las familias



Planificación mensual de los menús que se servirán.



Orientaciones para que la cena sea complementaria con el menú de mediodía.



Máquinas de vending y cafetería

VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CENTRO ESCOLAR

Prohibición venta de productos ricos en sal, azúcares, grasas, calorías y cafeína.

Cantidad máxima permitida por porción envasada:

> 200 Kcal

Grasas, azúcares y sal (por porción)

· Máx. 35% Kcal procedentes de grasas y máx. 7,8 g de grasa.

· Máx. 10% Kcal procedentes de grasas saturadas y máx. 2,2 g.

· Máx. 10% Kcal procedentes de azúcar añadido o libres y máx. de 5 g.

· Máx. 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

Cafeína > 15mg/100ml

> Prohibida la ubicación de máquinas de vending en zonas de paso de acceso de infantil y primaria. No dispondrán de publicidad.

> Estas prohibiciones no son de aplicación a los productos preparados en el centro.



¡Inspirando a través de la alimentación!

ENTRADA EN VIGOR: abril de 2027

SOSTENIBILIDAD

CRITERIOS NUTRICIONALES Y DE SOSTENIBILIDAD PARA LA CONTRATACIÓN Y ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COMEDORES ESCOLARES

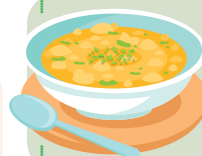


• **Frutas y hortalizas de temporada:**

> **45%** de las raciones serán de temporada.

• **Alimentos ecológicos:**

> **5%** del total de coste o 2 platos principales al mes.



Limitación uso de concentrados

De caldos y potenciadores de sabor
En caso de ser utilizados será con un contenido reducido en sal (-25%).

Aceites

✓ Para aliñar: **aceite de oliva virgen o virgen extra.**

✓ Para cocinar: **preferiblemente, aceite de girasol alto oleico o aceite de oliva.**



Menor uso de monodosis de aderezos y limitación de su tamaño:



Azúcar → **3 g**



Sal → **0,8 g**



Otras salsas → **10 g**



Aceite de oliva virgen → **10 ml**



Vinagre → **8 ml**