

ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE ALS CENTRES EDUCATIUS

REIAL DECRET **315/2025**

De 15 d'abril pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.



Scolarest



Scolarest

Alineats
amb la **nova**
normativa

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

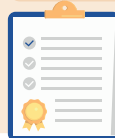
Desenvolupament de la Llei 17/2011 | Seguretat alimentària i nutrició

Àmbit d'aplicació



Centres públics, concertats i privats.
Educació infantil, 2n cicle, primària, secundària, batxillerat,
educació especial o cicles formatius d'FP.

Com es controla?



Programa de Control de la Cadena
Alimentària
Ministeri de Sanitat

Programació de Menús

Primers



Arròs
→ **1 ració/setmana**

Pasta

→ **1 ració/setmana**



Llegums
→ **1-2 racions/setmana**

Hortalisses

→ **1-2 racions/setmana**



Segons

Carns

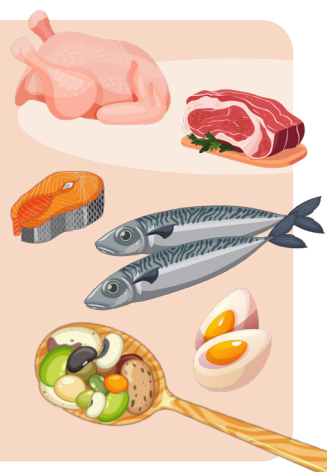
→ **màx. 3 racions/setmana**

Màx. 1 ració/setmana de carn vermella.
Màx. 2 racions/mes de carn processada.

Peix → **1-3 racions/setmana**

Ous → **1-2 racions/setmana**

Plats amb base de proteïna
vegetal → **1-5 racions/setmana**



Guarnicions

Amanides variades
→ **3-4 racions/setmana**

Altres (patates, hortalisses i llegums)
→ **1-2 racions/setmana**



Postres

Fruita fresca → **4-5 racions/setmana**

Altres → **màx. 1 ració/setmana**
Preferiblement iogurt sense sucre o formatge fresc.



Altres consideracions:



Arròs/Pasta integral → **mín. 4 vegades/mes**



Es prioritza l'alternança → **peix blau/blanc**
Es poden incloure crustacis i mol·luscs.



Fregits → **màx. 1 vegada/setmana**



Precuinats → **màx. 1 vegada/mes**



Pa Integral → **mín. 2 vegades/setmana**



Sal iodada → **quantitat reduïda**

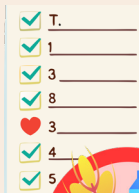
L'aigua és l'única beguda sempre disponible!
Foment de l'ús de gerres reutilitzables i fonts d'aigua potable.



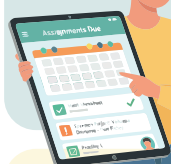
Menús especials

Menús disponibles per a alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies o malalties degudament acreditades amb certificat mèdic.

Menús adaptats per motius ètics o religiosos.



Informació clara per a les famílies



Planificació mensual dels menús que se serviran.



Orientacions perquè el sopar es complementi amb el menú del migdia.

Màquines de venda automàtica i cafeteria

VENDA D'ALIMENTS I BEGUDES AL CENTRE ESCOLAR

Prohibició de venda de productes rics en sal, sucres, greixos, calories i cafeïna

Quantitat màxima permesa per porció envasada:

> 200 Kcal

Greixos, sucres i sal (per porció)

· Màx. 35 % Kcal procedents de greixos i màx. 7,8 g de greix.

· Màx. 10 % Kcal procedents de greixos saturats i màx. 2,2 g.

· Màx. 10 % Kcal procedents de sucre afegit o lliures i màx. de 5 g.

· Màx. 0,5 g de sal (0,2 g de sodi).

Cafeïna > 15mg/100ml

> Es prohibeix la instal·lació de màquines de venda automàtica a zones de pas d'accés a infantil i primària. No tindran publicitat.

> Aquestes prohibicions no s'apliquen als productes que s'elaboren al centre.



Scolarest

Inspirant a través de l'alimentació!

ENTRADA EN VIGOR: abril de 2027

SOSTENIBILITAT

CRITERIS NUTRICIONALS I DE SOSTENIBILITAT
PER A LA CONTRACTACIÓ I ADQUISICIÓ
D'ALIMENTS I BEGUDES A MENJADORS ESCOLARS.



• **Fruita i verdura de temporada:**

> **45%** de les racions seran de temporada.

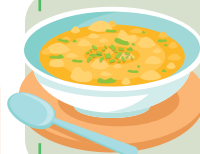
• **Aliments ecològics:**

> **5%** del total de cost o 2 plats principals al mes.

Limitació de l'ús de concentrats

de brou i potenciadors del gust

Si es fan servir, tindran un contingut baix en sal (-25%).



Olis

✓ Per amanir: **oli d'oliva verge o verge extra.**

✓ Per cuinar: **preferiblement, oli de gira-sol alt oleic o oli d'oliva.**



Menys ús de dosis unitàries d'amaniments i limitació de la mida de les dosis:



Sucre → **3 g**



Sal → **0,8 g**



Altres salses → **10 g**



Oli d'oliva verge → **10 ml**



Vinagre → **8 ml**