

## Valoración del cumplimiento del Decreto 39/2019

Artículos del Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears que aplican al comedor escolar

Cocinados Benjamín

enero de 2023

### Artículo 4. Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares y la frecuencia de consumo semanal

	Grupos de Alimentos	Frecuencia Semanal	Menú	OBSERVACIONES
1	ARROZ	1	1-1-1-0	Cumple
2	Incluir integrales	Incluir	0-0-1-0	Cumple
3	PASTA	1	2-1-2-1	No cumple
4	Incluir integrales	Incluir	1-1-1-1	Cumple
5	LEGUMBRES	1 a 2 (Mínimo 6 al mes)	2-2-2-1	Cumple
6	HORTALIZAS-PATATA	1 a 2	1-1-1-1	Cumple
7	CARNE	1 a 3	2-3-2-2	Cumple
8	Priorizar carne blanca	Priorizar	1-2-2-1	Cumple
9	Preparados cárnicos	Máximo 4 al mes	1-1-1-0	Cumple
10	HUEVOS	1 a 2	1-1-1-0	Cumple
11	PESCADO	1 a 3 (Mínimo 6 al mes)	2-1-2-0	Cumple
12	de los cuales, Azul	Alternar	0-1-0-0	Cumple
13	ENSALADAS	3 a 4	3-3-3-1	Cumple
14	OTRAS	1 a 2	2-2-2-1	Cumple
15	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	4 a 5	4-4-4-2	Cumple
16	YOGUR (<12,3g de azúcar/ 100ml)	0 a 1	1-1-1-0	Cumple (10,7g de azúcar/100ml)
17	ACEITE PARA COCINAR	Aceite de Oliva o Aceite de Girasol Alto Oleico		Cumple
18	ACEITE PARA ALIÑAR	Aceite de Oliva Virgen o Aceite de Oliva Virgen Extra		Cumple
19	FRITURAS	Máximo 2 a la semana	2-1-2-1	Cumple
20	PRECOCINADOS	Máximo 3 al mes	0-0-0-0	Cumple

### Artículo 5. Información de los menús a las familias

Las personas responsables de los centros educativos deben proporcionar a las familias, personas que ejercen la tutela o responsables de los comensales, incluyendo a las personas 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 deben orientarlas con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

La información sobre los menús debe ser accesible a personas con cualquier tipo de diversidad funcional, cuando así se requiera.

Asimismo, se pondrá a disposición de las familias, personas que ejerzan la tutela o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios y por las normas sobre la información a las personas consumidoras.

### Artículo 16. Vigilancia y control

La documentación justificativa de la valoración de la programación del menú por parte de personal cualificado con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

La existencia de fichas técnicas de los menús, con la medida de los ingredientes que los integran (volumen y peso).

Las personas responsables de la oferta alimentaria de los centros educativos, de los centros sanitarios y de las dependencias administrativas sanitarias deben tener a disposición de la Dirección General de Salud Pública y Participación el etiquetado nutricional de los alimentos envasados y/o la documentación necesaria para saber los contenidos nutricionales y los tipos de alimentos que se ofrecen en los bares, cantinas, quioscos o máquinas expendedoras ubicados en sus recintos.

Los centros educativos, a través del consejo escolar, pueden constituir una comisión de comedor a fin de realizar el seguimiento y la valoración del servicio de comedor, de conformidad con el contenido de este Decreto.