

ASUNTO.- PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES: COMEDORES ESCOLARES, MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y CAFETERÍAS.

La demanda de **comedores escolares sostenibles y saludables** se perfila como una realidad emergente que se conecta con la creciente preocupación social por las implicaciones del sistema agroalimentario en la salud, la economía y el medio ambiente. Dicha demanda está cada vez más presente, especialmente tras la firma del Pacto de política alimentaria urbana de Milán en 2015, el cual aspira a implantar sistemas alimentarios más equitativos, saludables y sostenibles.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) habla de “entornos que apoyan la salud” y de “ambientes favorables”, cuando éstos presentan protección frente a riesgos para la salud. Así, el entorno escolar es un ambiente propicio para fomentar hábitos saludables de alimentación, y ahora también para promover una alimentación sostenible, ya que existe evidencia suficiente de que los alimentos más saludables son además los más sostenibles.

Por otra parte, la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, constituye la referencia normativa nacional para la promoción de una alimentación saludable. En ella se establece la necesidad de la Estrategia de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (NAOS) para fomentar una alimentación saludable y promover la práctica de la actividad física, contemplando medidas especiales dirigidas a menores, particularmente en el ámbito escolar. Señala también que las autoridades competentes velarán por que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y adaptadas a las necesidades nutricionales de cada edad.

Por todo ello, coordinado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), se ha puesto en marcha este Programa, con el objeto de promover una oferta alimentaria escolar que cumpla dichos requisitos, a través de actividades de inspección por la autoridad competente.

Con este fin, desde la Consejería de Salud y en colaboración con la Consejería de Educación, se va a llevar a cabo la evaluación de la calidad nutricional de los menús escolares, esto es, la comprobación de que los alimentos e ingredientes utilizados tienen el mejor perfil nutricional para conformar una dieta saludable.

Del mismo modo, se comprobará que la oferta de alimentos y bebidas de las máquinas expendedoras y cafeterías está alineada con estos principios.

En ese espíritu de colaboración de la Consejería de Salud con este centro educativo, próximamente recibirán un primer cuestionario en el que se les solicitará información acerca de todos esos extremos; esto es, sobre las comidas ofrecidas por el centro y sobre alimentos y bebidas dispensados a través de las máquinas expendedoras y cafeterías, en su caso. Además, con el fin de comenzar la supervisión de los menús ofertados, se les requerirá el envío de algunos de ellos.

Agradeciendo de antemano su inestimable colaboración, reciba un cordial saludo,

David Artime García
Director General de Ordenación,
Evaluación y Equidad Educativa
Consejería de Educación

Lidia Clara Rodríguez García
Directora General de
Salud Pública
Consejería de Salud

José Ignacio Altolaquirre Bernácer
Director de la Agencia de
Seguridad Alimentaria, Sanidad
Ambiental y Consumo
Consejería de Salud