

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**

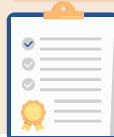
Desarrollo de la Ley 17/2011 | Seguridad alimentaria y nutrición

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.

- T.
- 1
- 3
- 8
- 3
- 4
- 5



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**