

Article 4. Requisits i criteris per a la programació dels menús escolars i la freqüència de consum setmanal

| | Grups d'Aliments | Freqüència Setmanal | Menú | OBSERVACIONS |
|----|--------------------------------|---|-----------|--------------|
| 1 | ARRÒS | 1 | 0-1-1-1-1 | Complex |
| 2 | Incloure integrals | Incloure | 0-1-0-0-0 | Complex |
| 3 | PASTA | 1 | 2-2-1-2-1 | No complex |
| 4 | Incloure integrals | Incloure | 0-0-1-1-0 | Complex |
| 5 | LLEGUMS | 1 a 2 (Mínim 6 al mes) | 0-1-2-2-1 | Complex |
| 6 | HORTALISSES - PATATA | 1 a 2 | 0-1-1-1-0 | Complex |
| 7 | CARN | 1 a 3 | 1-2-2-1-2 | Complex |
| 8 | Prioritzar carn blanca | Prioritzar | 0-2-1-0-1 | No complex |
| 9 | Preparats càrnis | Màxim 4 al mes | 0-0-1-1-1 | Complex |
| 10 | OUS | 1 a 2 | 0-1-1-1-1 | Complex |
| 11 | PEIX | 1 a 3 (Mínim 6 al mes) | 1-2-2-2-0 | Complex |
| 12 | dels quals, Blau | Alternar | 0-1-0-1-0 | Complex |
| 13 | ENSALADES | 3 a 4 | 2-3-3-3-2 | Complex |
| 14 | ALTRES | 1 a 2 | 0-2-2-2-1 | Complex |
| 15 | FRUITA FRESCA DE TEMPORADA | 4 a 5 | 2-5-5-5-3 | Complex |
| 16 | YOGUR (<12,3g de sucre/ 100ml) | 0 a 1 | 0-0-0-0-0 | Complex |
| 17 | OLI PER CUINAR | Oli d'Oliva o Oli de Girasol Alt Oleic | | Complex |
| 18 | OLI PER TREMPAR | Oli d'Oliva Verge o Oli d'Oliva Verge Extra | | Complex |
| 19 | FRITURES | Màxim 2 a la setmana | 1-2-1-2-2 | Complex |
| 20 | PRE CUINATS | Màxim 3 al mes | 0-1-0-1-1 | Complex |

Article 5. Informació dels menús a les famílies

1 Les persones responsables dels centres educatius han de proporcionar a les famílies, persones que exerceixen la tutela o responsables dels comensals, incloent-hi les persones amb necessitats especials (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres malalties que així ho exigeixin), la programació mensual dels menús de la manera més clara i detallada possible i les han d'orientar amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari amb el menú del migdia.

2 La informació sobre els menús ha de ser accessible a persones amb qualsevol tipus de diversitat funcional, quan així es requereixi.

3 Així mateix, s'ha de posar a disposició de les famílies, persones que exerceixin la tutela o responsables dels comensals la informació dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús que sigui exigible per les normes sobre etiquetatge de productes alimentaris i per les normes sobre la informació a les persones consumidores.

Article 16. Vigilància i control

4 La documentació justificativa de la **valoració de la programació del menú per part de personal qualificat amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.**

5 **L'existència de fitxes tècniques dels menús, amb la mesura dels ingredients que els integren (volum i pes).**

9 Les persones responsables de l'oferta alimentària dels centres educatius, dels centres sanitaris i de les dependències administratives sanitàries han de tenir a disposició de la Direcció General de Salut Pública i Participació l'etiquetatge nutricional dels aliments envasats i/o la documentació necessària per saber els continguts nutricionals i els tipus d'aliments que s'ofereixen en els bars, cantines, quioscs o màquines expenedores ubicats en els seus recintes.

11 Els centres educatius, a través del consell escolar, **poden constituir una comissió de menjador a fi de fer el seguiment i la valoració del servei de menjador**, de conformitat amb el contingut d'aquest Decret.

