

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	1-1-1-1	Complex
2	Incloure integrals	Incloure	0-0-1-0	Complex
3	PASTA	1	1-2-2-1	No complex
4	Incloure integrals	Incloure	1-0-1-0	Complex
5	LLEGUMS	1 a 2 (Mínim 6 al mes)	2-2-1-1	Complex
6	HORTALISSES - PATATA	1 a 2	1-1-1-0	Complex
7	CARN	1 a 3	3-2-2-2	Complex
8	Prioritzar carn blanca	Prioritzar	2,5-1-1-1	Complex
9	Preparats càrnis	Màxim 4 al mes	0-1-0-1	Complex
10	OUS	1 a 2	1-1-1-0	Complex
11	PEIX	1 a 3 (Mínim 6 al mes)	1-2-2-1	Complex
12	dels quals, Blau	Alternar	0-1-0-1	Complex
13	ENSALADES	3 a 4	3-3-3-1	Complex
14	ALTRES	1 a 2	2-2-2-2	Complex
15	FRUITA FRESCA DE TEMPORADA	4 a 5	5-5-5-5	Complex
16	YOGUR (<12,3g de sucre/ 100ml)	0 a 1	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	2-2-1-0	Complex
20	PRE CUINATS	Màxim 3 al mes	0-1-0-0	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.

