

Valoració del compliment del Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània als centres educatius i sanitaris de les Illes Balears

Catering Julio Tundidor Molina S.L.

maig de 2025

Articles del Decret 39/2019, de 17 de maig que s'apliquen al Centres Educatius

Article 16. Vigilància i control. Valoració de la programació del menú per part de personal qualificat amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

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	1-1-1-1-1	Cumple
2	Incloure integrals	Incloure	0-1-0-1-0	Cumple
3	PASTA	1	1-1-1-1	Cumple
4	Incloure integrals	Incloure	0-1-0-1	Cumple
5	LLEGUMS	1 a 2 (Mínim 6 al mes)	2-1-2-2	Cumple
6	HORTALISSES - PATATA	1 a 2	0-1-2-1-2	Cumple
7	CARN	1 a 3	0-2-2-2-2	Cumple
8	Prioritzar carn blanca	Prioritzar	0-1-1-1-2	Cumple
9	Preparats càrnis	Màxim 4 al mes	0-0-1-0-0	Cumple
10	OUS	1 a 2	1-1-1-1-1	Cumple
11	PEIX	1 a 3 (Mínim 6 al mes)	0-2-2-2-1	Cumple
12	dels quals, Blau	Alternar	0-0-1-0-1	Cumple
13	ENSALADES	3 a 4	1-3-3-3-3	Cumple
14	ALTRES	1 a 2	0-2-2-2-2	Cumple
15	FRUITA FRESCA DE TEMPORADA	4 a 5	1-4-4-4-4	Cumple
16	YOGURT (<12,3g de sucre/100ml)	0 a 1	0-1-1-1-1	Cumple
17	OLI PER CUINAR	Oli d'Oliva o Oli de Girasol Alt Oleic		Compleix
18	OLI PER TREMPAR	Oli d'Oliva Verge o Oli d'Oliva Verge Extra		Compleix
19	FRITURES	Màxim 2 a la setmana	1-2-2-2-2	Cumple
20	PRE CUINATS	Màxim 3 al mes	0-0-0-0-1	Cumple

Article 5. Informació dels menús a les famílies

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.

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

Així mateix, s'ha de posar a disposició de les famílies, persones que exerceixen 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

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

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

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 el tipus d'aliments que s'ofereixen als bars, cantines, quioscs o màquines expendedors ubicat als seus recintes.



Valoració del compliment del Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània als centres educatius i sanitaris de les Illes Balears

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.



María Colomer Valiente
Dietista-nutricionista Col IB00005
Membre d'Honor de l'Acadèmia Espanyola de Nutrició i Dietètica ACAD0089

