

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	Compleix
2	Incloure integrals	Incloure	0_0_1	Compleix
3	PASTA	1	1_1_1	Compleix
4	Incloure integrals	Incloure	0_1_1	Compleix
5	LLEGUMS	1 a 2 (Mínim 6 al mes)	2_2_2	Compleix
6	HORTALISSES-PATATA	1 a 2	1_1_1	Compleix
7	CARN	1 a 3	1_2_1	Compleix
8	Prioritzar carn blanca	Prioritzar	3 de 4	Compleix
9	Preparats càrnics	Màxim 4 al mes	0_1_0	Compleix
10	OUS	1 a 2	1_1_1	Compleix
11	PEIX	1 a 3 (Mínim 6 al mes)	2_1_2	Compleix
12	dels quals, BLAU	Alternar	0_1_0	Compleix
13	ENSALADES	3 a 4	4_4_4	Compleix
14	ALTRES	1 a 2	1_1_1	Compleix
15	FRUITA FRESCA DE TEMPORADA	4 a 5	5_5_5	Compleix
16	IOGURT (<12,3g de sucre/100ml)	0 a 1	1_1_1	Compleix
17	OLI PER CUINAR	Oli d'Oliva o Oli de Girasol Alt Oleic		Compleix
18	OLI PER AMANIR	Oli d'Oliva Verge o Oli d'Oliva Verge Extra		Compleix
19	FRITURES	Màxim 2 a la setmana	2_2_2	Compleix
20	PRE CUINATS	Màxim 3 al mes	0_1_0	Compleix

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.**

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 els tipus d'aliments que s'ofereixen en els bars, cantines, quioscs o màquines expenedores ubicats en els seus recintes.

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.