

## 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

Escola Mata de Jonc

gener 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   | 0-1-1-1 | Compleix                    |
| 2  | Incloure integrals            | Incloure                                    | 0-0-1-0 | Compleix                    |
| 3  | PASTA                         | 1   | 1-2-1-1 | Compleix, excepte 1 setmana |
| 4  | Incloure integrals            | Incloure                                    | 1-0-1-0 | Compleix                    |
| 5  | LLEGUMS                       | 1 a 2 (Mínim 6 al mes)                      | 2-2-1-2 | Compleix                    |
| 6  | HORTALISSES - PATATA          | 1 a 2                                       | 1-1-0-1 | Compleix                    |
| 7  | CARN                          | 1 a 3                                       | 1-2-1-2 | Compleix                    |
| 8  | Prioritzar carn blanca        | Prioritzar                                  | 0-1-1-1 | Compleix                    |
| 9  | Preparats càrnis              | Màxim 4 al mes                              | 1-0-0-1 | Compleix                    |
| 10 | OUS                           | 1 a 2                                       | 0-1-0-1 | Compleix                    |
| 11 | PEIX                          | 1 a 3 (Mínim 6 al mes)                      | 1-2-1-2 | Compleix                    |
| 12 | dels quals, Blau              | Alternar                                    | 0-1-0-0 | Compleix                    |
| 13 | ENSALADES                     | 3 a 4                                       | 2-3-3-3 | Compleix                    |
| 14 | ALTRES                        | 1 a 2                                       | 1_2_2   | Compleix                    |
| 15 | FRUITA FRESCA DE TEMPORADA    | 4 a 5                                       | 3-5-4-5 | Compleix                    |
| 16 | YOGUR (<12,3g de sucre/100ml) | 0 a 1                                       | 0-0-0-0 | Compleix                    |
| 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                        | 1-1-2-1 | Compleix                    |
| 20 | PRE CUINATS                   | Màxim 3 al mes                              | 1-0-1-0 | 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 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

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 y/o la documentació necessària per conèixer els continguts nutricionals i el tipus d'aliments que s'ofereixen en els bars, cantines, quioscos o màquines expendedores ubicades en el seu recinte.

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.

