



## Menú General, mes de gener de 2026

Els menús s'acompanyen de pa moreno i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per trempar.

Les fruites del mes de gener són: frambuesa, fresa, kiwi, mandarina de proximitat, poma, taronja de proximitat, pera, plàtan, pomelo.

Las hortalisses del mes de gener són: bledes, carxofes, api, albergínia, bròquil, carabassà, carabassa, ceba, col lombarda, col repollo, coliflor, escarola, espinac, lletuga, cogombre, pebre, porro, rave, tomàtiga, pastanaga.

Fruites i hortalisses de producció integrada de proximitat.

Cada mes s'oferirà ou campero de proximitat a les receptes on estigui permès utilitzar ou fresc.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <div>7</div> <div>Ensalada d'iceberg, roble, pastanaga, tomàtiga, blat de les índies i olives (4)</div> <div>Llenties estofades amb Arròs i Verdures (1)</div> <div>(ceba, tomàtiga, mongetes tendres, pastanaga)</div> <div>Fruita Cítrica</div> <div>Suggeriment de sopar: Remanat d'ou amb verdures i pa torrat / Fruita</div> | <div>8</div> <div>Crema de Bròquil amb Crostons (1)</div> <div>Pollastre a la planxa</div> <div>Ceba, Xampinyons, Carabassa i Patata</div> <div>Fruita de Temporada</div> <div>Suggeriment de sopar: Puré de verdures i verat a la planxa amb ensalada / Fruita</div> | <div>9</div> <div>Espaguetis integrals a la Carbonara (ceba, nata, pernil) (1,3,6,7)</div> <div>Bacallà enfarinat (farina de blat i de ciurons) (1,4)</div> <div>Ensalada d'iceberg, roble, tomàtiga i tonyina (4)</div> <div>Fruita de Temporada</div> <div>Suggeriment de sopar: Tortillas mexicanes de verdures i carn / Fruita</div> |
| <div>12</div> <div>Ensalada amb Tonyina (4) (romana, espinac, pastanaga)</div> <div>Arròs integral a la Cubana (3)</div> <div>(all, tomàtiga triturada, aromàtiques i ou fresc)</div> <div>Fruita de Temporada</div> <div>Suggeriment de sopar: Sepia aguiada amb ceba i patata / Fruita</div>                                   | <div>13</div> <div>Mongetes Blanques estofadas amb Patata i Verdures</div> <div>Gallineta enfarinada (farina de blat i farina de ciurons) (1,4)</div> <div>Ensalada d'iceberg, romana, tomàtiga i olives</div> <div>Fruita Cítrica</div> <div>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i indiots amb xampinyons / Fruita</div> | <div>14</div> <div>Crema de Verdures</div> <div>Pilotes de Carn mixta (6,7,9,12)</div> <div>Patata i Salsa de Tomàtiga amb Verdures (all, ceba, tomàtiga triturada, pastanaga, pèsols)</div> <div>Fruita de Temporada</div> <div>Suggeriment de sopar: Ensalada i truita de patata i verdura / Fruita</div> | <div>15</div> <div>Sopa de Brou de Carn amb Fideu integral (1,3)</div> <div>Salmó a la planxa (4)</div> <div>Bròquil i Pastanaga bullits</div> <div>Fruita de Temporada</div> <div>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb bròquil i tomàtiga cherri / Fruita</div>                                                | <div>16</div> <div>Ciurons estofats amb Patata i Verdures (ceba, tomàtiga, bledes, espinacs, carabassa)</div> <div>Pollastre a la planxa amb ceba</div> <div>Ensalada d'iceberg, roure, tomàtiga, pastanaga i blat de les índies</div> <div>Fruita Cítrica</div> <div>Suggeriment de sopar: Quiche variada / Fruita</div>         |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <div>19</div> <div>Ensalada d'iceberg, roble, pastanaga, tomàtiga, ou i olives (3)</div> <div>Macarrons integrals amb Salsa a la Bolonyesa Vegetal (1,3,6) (ceba, pastanaga, tomàtiga triturada, soja texturizada)</div> <div>Fruita Cítrica</div> <div>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i tortitas de bròquil / Fruita</div> | <div>20</div> <div>Festiu</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <div>21</div> <div>Cuinat de Llenties amb Verdures (1)</div> <div>Truita de Patata i Ceba (3)</div> <div>Ensalada d'iceberg, roble, pastanaga i tonyina (4)</div> <div>Fruita Cítrica</div> <div>Suggeriment de sopar: Quínoa amb verdures i fruits secs / Fruita</div>                                     | <div>22</div> <div>Arròs Brut</div> <div>Lluç enfarinat (farina de blat i de ciurons) (1,4)</div> <div>Ensalada d'iceberg, roble, tomàtiga i blat de les índies</div> <div>Fruita de Temporada</div> <div>Suggeriment de sopar: Bullit de patata i verdures amb ou bullit / Fruita</div>                                | <div>23</div> <div>Crema de Carabassa</div> <div>Cuixetes de Pollastre al forn</div> <div>Ceba, Pastanaga i Patata</div> <div>Fruita de Temporada</div> <div>Suggeriment de sopar: Ensalada i falàfel de ciurons amb cuscús / Fruita</div>                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <div>26</div> <div>Sopa de Brou de Pollastre amb Fideu integral (1,3)</div> <div>Seitons en Tempura (1,2,3,4,7,14)</div> <div>Ensalada d'iceberg, roble, tomàtiga i olives</div> <div>Fruita de Temporada</div> <div>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb pisto / Fruita</div>                                           | <div>27</div> <div>Cuinat de Llenties amb Verdures</div> <div>Escalop d'Indiot (ou, pa ratllat) (1,3)</div> <div>Patata rostida i Tomàtiga trempada</div> <div>Fruita Cítrica</div> <div>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita amb ensalada / Fruita</div>                                                         | <div>28</div> <div>Arròs 3 delícies amb Pernil cuit (6)</div> <div>Ou bullit (3)</div> <div>Ensalada d'iceberg, romana, pastanaga i tonyina (4)</div> <div>Fruita de Temporada</div> <div>Suggeriment de sopar: Llenties amb verdures i cuscús / Fruita</div>                                               | <div>29</div> <div>Ensalada d'iceberg, roble, pastanaga i blat de les índies</div> <div>Aguiat de Ciurons amb Fideus gruixats i Verdures (1,3,9)</div> <div>(ceba, tomàtiga, pèsols, pastanaga, api, nap)</div> <div>Fruita Cítrica</div> <div>Suggeriment de sopar: Lluç al forn amb verdures i moniato / Fruita</div> | <div>30</div> <div>Crema de Coliflor i Pastanaga</div> <div>Pizza casolana Margarita (1,7)</div> <div>Tomàtiga trempada amb Olives</div> <div>Fruita de Temporada</div> <div>Suggeriment de sopar: Ensalada i quesadillas variades / Fruita</div>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruita seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs

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

CEIP Es Molinar

gener de 2026

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                                    | 0-1-0-0 | Compleix     |
| 3  | PASTA                         | 1                                           | 1-1-1-1 | Compleix     |
| 4  | Incloure integrals            | Incloure                                    | 1-1-1-1 | Compleix     |
| 5  | LLEGUMS                       | 1 a 2 (Mínim 6 al mes)                      | 1-2-2-2 | Compleix     |
| 6  | HORTALISSES - PATATA          | 1 a 2                                       | 1-1-1-1 | Compleix     |
| 7  | CARN                          | 1 a 3                                       | 1-2-1-1 | Compleix     |
| 8  | Prioritzar carn blanca        | Prioritzar                                  | 1-1-1-1 | Compleix     |
| 9  | Preparats càrnis              | Màxim 4 al mes                              | 0-1-0-0 | Compleix     |
| 10 | OUS                           | 1 a 2                                       | 0-1-1-1 | Compleix     |
| 11 | PEIX                          | 1 a 3 (Mínim 6 al mes)                      | 1-2-1-1 | Compleix     |
| 12 | dels quals, Blau              | Alternar                                    | 0-1-0-1 | Compleix     |
| 13 | ENSALADES                     | 3 a 4                                       | 2-3-3-4 | Compleix     |
| 14 | ALTRES                        | 1 a 2                                       | 1-2-2-1 | Compleix     |
| 15 | FRUITA FRESCA DE TEMPORADA    | 4 a 5                                       | 3-5-5-5 | 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                        | 1-2-2-2 | Compleix     |
| 20 | PRE CUINATS                   | Màxim 3 al mes                              | 0-0-0-1 | 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. (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 letiquetat 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.





## Menú General, mes de enero de 2026

Los menús se acompañan de pan moreno y agua. La cocina utiliza aceite de oliva virgen para cocinar y virgen extra para aliñar.

Las frutas del mes de enero serán: mandarina de proximidad, naranja de proximidad, manzana, pera, plátano.

Las hortalizas del mes de enero son: acelgas, alcachofas, apio, berenjena, brócoli, calabacín, calabaza, cardo, cebolla, col lombarda, col, col repollo, coliflor, escarola, espinaca, lechuga, pepino, pimiento, puerro, rábano, tomate, zanahoria.

Frutas y hortalizas de producción integrada de proximidad.

Cada mes se ofrecerá huevo campero de proximidad en las recetas en las que se permite utilizar huevo fresco.

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                              |                                                                                  |                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 7                                                                                            | 8                                                                                | 9                                                                                         |
|                                                                                   |                                                                                   | Ensalada de iceberg, roble, zanahoria, tomate, maíz y aceitunas (4)                          | Crema de Brócoli con Crostones (1)                                               | Espaguetis integrales a la Carbonara (cebolla, nata, jamón) (1,3,6,7)                     |
|                                                                                   |                                                                                   | Lentejas estofadas con Arroz y Verduras (1)                                                  | Pollo a la plancha                                                               | Bacalao enharinado (harina de trigo y de garbanzos) (1,4)                                 |
|                                                                                   |                                                                                   | (cebolla, tomate, judías verdes, zanahoria)                                                  | Cebolla, Champiñones, Calabaza y Patata                                          | Ensalada de iceberg, roble, tomate y atún (4)                                             |
|                                                                                   |                                                                                   | Fruta Cítrica                                                                                | Fruta de Temporada                                                               | Fruta de Temporada                                                                        |
|                                                                                   |                                                                                   | Sugerencia de cena: Revuelto de huevo con verduras y pan tostado / Fruta                     | Sugerencia de cena: Puré de verduras y caballa a la plancha con ensalada / Fruta | Sugerencia de cena: Tortillas mexicanas de verduras y carne / Fruta                       |
| 12                                                                                | 13                                                                                | 14                                                                                           | 15                                                                               | 16                                                                                        |
| Ensalada con Atún (4) (romana, espinaca, roble, zanahoria)                        | Alubias con Patata y Verduras (cebolla, tomate, acelgas, espinacas, calabaza)     | Crema de Verduras                                                                            | Sopa de Caldo de Carne con Fidevi integral (1,3)                                 | Garbanzos estofados con Patata y Verduras (cebolla, tomate, acelgas, espinacas, calabaza) |
| Arroz integral a la Cubana                                                        | Gallineta enharinada (1,4) (harina de trigo y harina de garbanzos)                | Albóndigas de Carne mixta (6,7,9,12)                                                         | Salmón a la plancha (4)                                                          | Pollo a la plancha con cebolla                                                            |
| (ajo, tomate triturado, aromáticos y huevo fresco) (3)                            | Ensalada de iceberg, romana, tomate y aceitunas                                   | Patata y Salsa de Tomate con Verduras (ajo, cebolla, tomate triturado, zanahoria, guisantes) | Brócoli y Zanahoria hervidos                                                     | Ensalada de iceberg, roble, tomate, zanahoria y maíz                                      |
| Fruita de Temporada                                                               | Fruta Cítrica                                                                     | Fruta de Temporada                                                                           | Fruta de Temporada                                                               | Fruta Cítrica                                                                             |
| Sugerencia de cena: Sepia guisada con cebolla y patata / Fruta                    | Sugerencia de cena: Sopa de pasta y pavo con champiñones / Fruta                  | Sugerencia de cena: Ensalada y tortilla de patata y verdura / Fruta                          | Sugerencia de cena: Espirales de legumbre con brócoli y tomate cherry / Fruta    | Sugerencia de cena: Quiche variadas / Fruta                                               |
| 19                                                                                | 20                                                                                | 21                                                                                           | 22                                                                               | 23                                                                                        |
| Ensalada de iceberg, roble, zanahoria, tomate, huevo y aceitunas (3)              | Festivo                                                                           | Garbanzos estofados con Verduras                                                             | Arroz Brut                                                                       | Crema de Calabaza                                                                         |
| Macarrones integrales con Salsa a la Boloñesa Vegetal (1,3,6)                     |                                                                                   | Tortilla de Patata y Cebolla (3)                                                             | Merluza enharinada (harina de trigo y de garbanzos) (1,4,14)                     | Muslito de Pollo al horno                                                                 |
| (cebolla, zanahoria, tomate triturado, soja texturizada)                          |                                                                                   | Ensalada de iceberg, roble, zanahoria y atún (4)                                             | Ensalada de iceberg, roble, tomate y maíz                                        | Cebolla, Zanahoria y Patata                                                               |
| Fruta Cítrica                                                                     |                                                                                   | Fruta Cítrica                                                                                | Fruta de Temporada                                                               | Fruta de Temporada                                                                        |
| Sugerencia de cena: Sopa de pasta y tortitas de brócoli / Fruta                   |                                                                                   | Sugerencia de cena: Quínoa con verduras y frutos secos / Fruta                               | Sugerencia de cena: Hervido de patata y verduras con huevo cocido / Fruta        | Sugerencia de cena: Ensalada y falafel de garbanzos con cuscús / Fruta                    |
| 26                                                                                | 27                                                                                | 28                                                                                           | 29                                                                               | 30                                                                                        |
| Sopa de Caldo de Pollo con Fidevi integral (1,3)                                  | Guiso de Lentejas con Verduras                                                    | Arroz 3 delicias con Jamón cocido (6)                                                        | Ensalada de iceberg, roble, zanahoria y maíz                                     | Crema de Coliflor y Zanahoria                                                             |
| Boquerones en Tempura (1,2,3,4,7,14)                                              | Escalope de Pavo (huevo, pan rallado) (1,3)                                       | Huevo cocido (3)                                                                             | Estofado de Garbanzos con Fideo grueso y Verduras (1,3,9)                        | Pizza casera Margarita (1,7)                                                              |
| Ensalada de iceberg, roble, tomate y aceitunas                                    | Patata asada y Tomate aliñado                                                     | Ensalada de iceberg, romana, zanahoria y atún (4)                                            | (cebolla, tomate, guisantes, zanahoria, apio, nabo)                              | Tomate aliñado con Aceitunas                                                              |
| Fruta de Temporada                                                                | Fruta Cítrica                                                                     | Fruta de Temporada                                                                           | Fruta Cítrica                                                                    | Fruta de Temporada                                                                        |
| Sugerencia de cena: Espirales de legumbre con pisto / Fruta                       | Sugerencia de cena: Sopa de pasta y tortilla con ensalada / Fruta                 | Sugerencia de cena: Lentejas con verduras y cuscús / Fruta                                   | Sugerencia de cena: Merluza al horno con verduras y boniato / Fruta              | Sugerencia de cena: Ensalada y quesadillas variadas / Fruta                               |

1: Gluten 2: Crustáceos 3: Huevo 4: Pescado 5: Cacahuete 6: Soja 7: Leche 8: Frutos secos de cáscara 9: Apio 10: Mostaza 11: Sésamo 12: Sulfitos 13: Altramucos 14: Moluscos

## Valoración del cumplimiento del Decreto 39/2019, de 17 de mayo, sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears

CEIP Es Molinar

enero de 2026

### Artículos del Decreto 39/2019, de 17 de mayo que se aplican en los Centros Educativos

**Artículo 16. Vigilancia y Control. Valoración de la programación del menú por parte de personal cualificado con formación acreditada en nutrición humana y dietética.**

#### Artículo 4. Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares y la frecuencia de consumo semanal

|    | Grupos de Alimentos             | Frecuencia Semanal                                    | Menú    | OBSERVACIONES |
|----|---------------------------------|-------------------------------------------------------|---------|---------------|
| 1  | ARROZ                           | 1                                                     | 0-1-1-1 | Cumple        |
| 2  | Incluir integrales              | Incluir                                               | 0-1-0-0 | Cumple        |
| 3  | PASTA                           | 1                                                     | 1-1-1-1 | Cumple        |
| 4  | Incluir integrales              | Incluir                                               | 1-1-1-1 | Cumple        |
| 5  | LEGUMBRES                       | 1 a 2 (Mínimo 6 al mes)                               | 1-2-2-2 | Cumple        |
| 6  | HORTALIZAS-PATATA               | 1 a 2                                                 | 1-1-1-1 | Cumple        |
| 7  | CARNE                           | 1 a 3                                                 | 1-2-1-1 | Cumple        |
| 8  | Priorizar carne blanca          | Priorizar                                             | 1-1-1-1 | Cumple        |
| 9  | Preparados cárnicos             | Máximo 4 al mes                                       | 0-1-0-0 | Cumple        |
| 10 | HUEVOS                          | 1 a 2                                                 | 0-1-1-1 | Cumple        |
| 11 | PESCADO                         | 1 a 3 (Mínimo 6 al mes)                               | 1-2-1-1 | Cumple        |
| 12 | de los cuales, Azul             | Alternar                                              | 0-1-0-1 | Cumple        |
| 13 | ENSALADAS                       | 3 a 4                                                 | 2-3-3-4 | Cumple        |
| 14 | OTRAS                           | 1 a 2                                                 | 1-2-2-1 | Cumple        |
| 15 | FRUTA FRESCA DE TEMPORADA       | 4 a 5                                                 | 3-5-5-5 | Cumple        |
| 16 | YOGUR (<12,3g de azúcar/ 100ml) | 0 a 1                                                 | 0-0-0-0 | Cumple        |
| 17 | ACEITE PARA COCINAR             | Aceite de Oliva o Aceite de Girasol Alto Oleico       |         | Cumple        |
| 18 | ACEITE PARA ALIÑAR              | Aceite de Oliva virgen o Aceite de Oliva virgen Extra |         | Cumple        |
| 19 | FRITURAS                        | Máximo 2 a la semana                                  | 1-2-2-2 | Cumple        |
| 20 | PRECOCINADOS                    | Máximo 3 al mes                                       | 0-0-0-1 | Cumple        |

#### Artículo 5. Información de los menús a las familias

Las personas responsables de los centros educativos han de proporcionar a las familias, personas que ejercen la tutela o responsables de los comensales, incluyendo las personas con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias y otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús de la manera más clara y detallada posible y les han de orientar con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

La información sobre los menús debe ser accesible a personas con cualquier tipo de diversidad funcional, cuando así lo requieran.

Asimismo, se tiene que poner a disposición de las familias, personas que ejerzan la tutela o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimentarios y por las normas sobre la información a las personas consumidoras.

#### Artículo 16. Vigilancia y control

La documentación justificativa de la valoración de la programación del menú por parte de personal cualificado con formación acreditada en nutrición humana y dietética. (este documento)

La existencia de fichas técnicas de los menús, con la medida de los ingredientes que los integran (volumen y peso).

Las personas responsables de la oferta alimentaria de los centros educativos, de los centros sanitarios y de las dependencias administrativas sanitarias deben tener a disposición de la Dirección General de Salud Pública y Participación el etiquetado nutricional de los alimentos envasados y/o la documentación necesaria para saber los contenidos nutricionales y el tipo de alimentos que se ofrecen en los bares, cantinas, quioscos o máquinas expendedoras ubicado en sus recintos.

Los centros educativos, a través del consejo escolar, pueden constituir una comisión de comedor con el fin de hacer el seguimiento, la valoración del servicio de comedor, de conformidad con el contenido de este Decreto.

