



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/22902

24/04/2025

66015

AUTOR/A: GONZÁLEZ-ROBATTO PEROTE, Jacobo (GVOX); RAMÍREZ DEL RÍO, José (GVOX); ROBLES LÓPEZ, Joaquín (GVOX)

RESPUESTA:

En relación con el asunto interesado, se señala que la disponibilidad de menús especiales por motivos éticos o religiosos, prevista en el artículo 10 del “Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos”, amplía las previsiones ya recogidas en el artículo 40.4 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el caso del alumnado con alergias o intolerancias alimentarias.

Por ello, y en línea con lo establecido en el artículo 40.4 de la Ley 17/2011, los centros podrán disponer alternativamente de medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por las familias, cuando las condiciones materiales de cualquier tipo o las instalaciones y los locales de cocina no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales.

Por lo que respecta a la cuestión 2, cabe señalar que, de acuerdo con lo indicado en el artículo 4.1.a) del Real Decreto 315/2025, “La oferta de alimentos y bebidas en centros educativos estará compuesta, fundamentalmente, por alimentos frescos, de temporada y procedentes de canales cortos de distribución como: hortalizas, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas, frutos secos y aceite de oliva, que incluya también un consumo moderado de fuentes de proteínas de origen animal como pescado, huevos, lácteos y carne, preferentemente de ave y conejo”.

Adicionalmente, el artículo 5.2 indica que: “En la oferta de alimentos y bebidas en las cafeterías de los centros educativos se priorizarán los productos vegetales, legumbres, cereales preferiblemente integrales, frutas, frutos secos, característicos de la dieta mediterránea, que incluya también un consumo moderado de fuentes de proteínas



de origen animal como pescado, huevos, lácteos y carne, preferentemente de ave y conejo.”

Por tanto, el Real Decreto garantiza que tanto los menús escolares, como el resto de la oferta alimentaria en centros educativos, estén alineados con las características de la dieta mediterránea.

El citado Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, tiene el objetivo de garantizar el acceso a una alimentación y nutrición de calidad en el ámbito escolar. Se encuentra alineado con el Plan de Acción Estatal para la Implementación de la Garantía Infantil Europea (2022-2030), el II Plan Nacional de Derechos Humanos (2023-2027) y el Plan Estratégico Nacional para la Reducción de la Obesidad Infantil (2022-2030), que reconoce, en su medida 81, que se garantizarán menús adaptados para el alumnado que así lo requiera por motivos de salud o culturales (éticos y religiosos).

Las medidas incluidas en el Real Decreto no podrán suponer un incremento del coste total del menú para las familias. Ello deberá ser verificado por las administraciones competentes en la organización de los comedores escolares, Comunidades Autónomas, con fórmulas compatibles con la autonomía de los centros escolares y la colaboración, en su caso, de otras administraciones.

Madrid, 05 de junio de 2025