



Servicio  
Canario de la Salud  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

# Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2014 - 2015





Servicio  
Canario de la Salud  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

## **Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2014-2015**

Dirección General de Salud Pública  
Servicio Canario de la Salud

Diseño, trabajo de campo y análisis realizado por:



## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	5
2. METODOLOGÍA.....	7
2.1. Población de estudio .....	7
2.2. Recogida de datos.....	7
2.3. Trabajo de campo.....	7
2.4. Cuestionario.....	7
2.5. Porcentaje de inspección .....	8
3. CARACTERÍSTICAS DE LOS CENTROS .....	10
3.1. Distribución geográfica .....	10
3.2. Tipo de servicio .....	11
3.3. Tamaño del comedor .....	12
4. MENÚ EN COMEDORES ESCOLARES.....	15
4.1. Raciones de alimentos según edades.....	15
4.2. Envío a las familias .....	16
4.3. Oferta de menús especiales.....	18
5. TIPO DE ALIMENTOS OFERTADOS EN LOS MENÚS .....	22
5.1. Indicador NAOS 2.1.1 Fruta fresca .....	22
5.2. Indicador NAOS 2.1.2 Verdura .....	24
5.3. Indicador NAOS 2.1.3 Legumbres .....	25
5.4. Indicador NAOS 2.1.4 Pescado .....	27
5.5. Indicador NAOS 2.1.5 Platos precocinados .....	29
5.6. Oferta de carne magra .....	31
5.7. Oferta de cereales .....	31
5.8. Oferta de guarniciones.....	33
5.9. Oferta de huevos .....	35
5.10. Oferta de lácteos.....	36
ANEXO I: Cuestionario.....	38

1

# Introducción

## 1. INTRODUCCIÓN

La Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias es responsable de la realización del presente informe sobre el trabajo de la "Inspección de Menús Escolares", en la Comunidad Autónoma de Canarias, en el curso 2014-2015.

En este informe se incluye una comparativa de los aspectos que también estaban incluidos en el Informe del curso anterior: "Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2013 – 2014".

Cabe destacar que la metodología utilizada en el curso 2013-2014 fue la encuesta autocumplimentada por los centros, mientras que en el curso 2014-2015 los datos fueron recogidos por inspectores.

2

# Metodología

## 2. METODOLOGÍA

### 2.1. Población de estudio

La población objetivo del presente estudio son los centros escolares que ofertan el servicio de comedor, en la Comunidad Autónoma de Canarias. Según datos de la Consejería Educación, Universidades y Sostenibilidad, la población de estudio tiene un tamaño total de 468 centros.

### 2.2. Recogida de datos

La recogida de datos para este estudio se realizó a través de cuestionarios a papel cumplimentados por lo/as inspectores/as.

### 2.3. Trabajo de campo

El trabajo de campo se realizó entre los meses de febrero y junio de 2015.

La empresa Servicios Estadísticos de Canarias, ha sido responsable de la grabación de los cuestionarios, del análisis de datos y de la elaboración del presente informe.

### 2.4. Cuestionario

El cuestionario ha sido diseñado por la Dirección General de la Salud Pública del Servicio Canario de Salud. Ha sido incluido como ANEXO I del presente informe.

## 2.5. Porcentaje de inspección

El presente estudio se basa en la realización de inspecciones de menús en los centros escolares con comedor de Canarias. La Consejería Educación, Universidades y Sostenibilidad ha proporcionado las cifras de centros escolares con comedor, por islas, en Canarias.

En la siguiente tabla se muestran los porcentajes de centros inspeccionados.

**TABLA 1. PORCENTAJE DE INSPECCIÓN**

	<b>Total de centros</b>	<b>Inspeccionados</b>	<b>%</b>
FUERTEVENTURA	32	23	71,9%
GRAN CANARIA	185	158	85,4%
LANZAROTE	28	27	96,4%
EL HIERRO	3	3	100,0%
LA GOMERA	10	10	100,0%
LA PALMA	21	23	109,5%
TENERIFE	189	227	120,1%
<b>TOTAL</b>	<b>468</b>	<b>471</b>	<b>100,6%</b>

# 3

## Características de los centros

### 3. CARACTERÍSTICAS DE LOS CENTROS

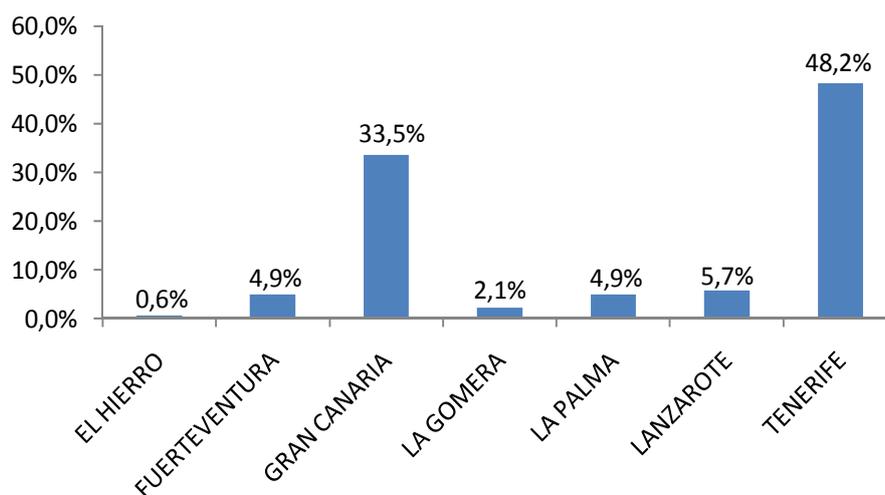
En este apartado se muestra información sobre las características generales de los centros que han sido inspeccionados, como la localización geográfica, el tipo de servicio del comedor, o el número de comensales.

En el análisis de los datos se han excluido dos centros inspeccionados que solo ofrecían desayunos y en las que, por tanto, no se pudo cumplimentar el cuestionario.

#### 3.1. Distribución geográfica

La distribución de los centros escolares inspeccionados por isla, es la siguiente:

**GRÁFICA 1. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS INSPECCIONADOS POR ISLA**



**TABLA 2. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR ISLA**

	Total centros	%	Inspeccionados	%
FUERTEVENTURA	32	6,8%	23	4,9%
GRAN CANARIA	185	39,5%	158	33,5%
LANZAROTE	28	6,0%	27	5,7%
EL HIERRO	3	0,6%	3	0,6%
LA GOMERA	10	2,1%	10	2,1%
LA PALMA	21	4,5%	23	4,9%
TENERIFE	189	40,4%	227	48,2%
<b>TOTAL</b>	<b>468</b>	<b>100%</b>	<b>471</b>	<b>100,0%</b>

### 3.2. Tipo de servicio

En la siguiente tabla se muestra la distribución de los centros según el tipo de servicio del comedor escolar, si es de gestión directa o de gestión contratada.

**TABLA 3. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR TIPO DE SERVICIO**

	N	%
Gestión directa	168	35,7%
Gestión contratada	303	64,3%
<b>CANARIAS</b>	<b>471</b>	<b>100,0%</b>

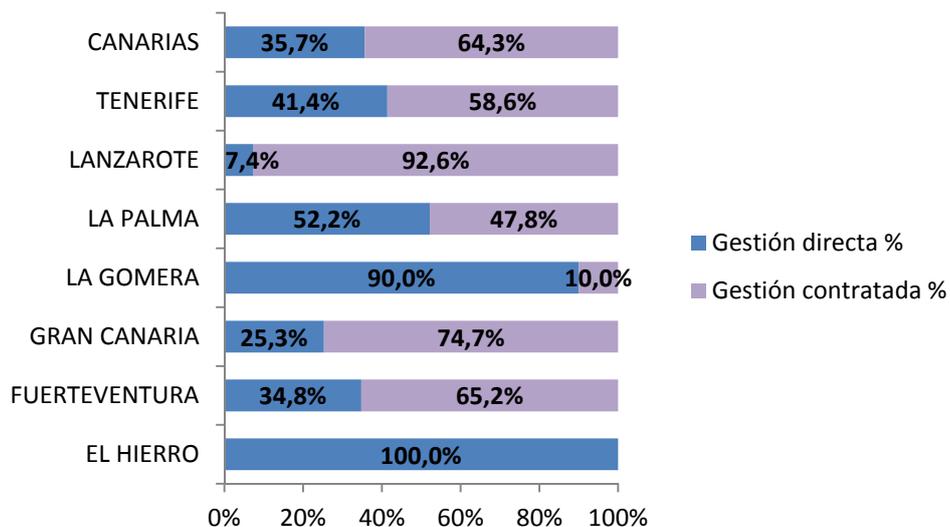
Observamos en la tabla que más de la mitad de los comedores escolares de Canarias, el 64,3%, tienen una gestión contratada, por el 35,7% que tiene gestión directa. Por provincias, los comedores escolares de gestión directa son más frecuentes en Santa Cruz de Tenerife (44,9%) que en Las Palmas (24,0%).

**TABLA 4. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR SERVICIO Y PROVINCIA**

	Gestión directa		Gestión contratada		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%
LAS PALMAS	50	24,0%	158	76,0%	208	100,0%
S/C DE TENERIFE	118	44,9%	145	55,1%	263	100,0%
<b>TOTAL</b>	<b>168</b>	<b>35,7%</b>	<b>303</b>	<b>64,3%</b>	<b>471</b>	<b>100,0%</b>

En lo que se refiere a la distribución por islas se observa en el siguiente gráfico que las islas de La Palma (55,2%), La Gomera (90,0%) y El Hierro (100%) tienen un porcentaje de comedores con gestión directa superior al 50%. Lanzarote cuenta con un porcentaje inferior al 10% y el resto de las islas oscilan entre el 25% y el 45%.

GRÁFICA 2. DISTRIBUCIÓN DE LOS CENTROS POR SERVICIO E ISLA



### 3.3. Tamaño del comedor

En este apartado se recogen los resultados referentes al tamaño del comedor. Se ha definido el tamaño del comedor como el número total de alumnos que asisten al mismo, en el momento de la inspección.

En la siguiente tabla se muestra el tamaño medio de los comedores (número medio de comensales) por isla.

TABLA 5. TAMAÑO MEDIO DE LOS CENTROS POR ISLA

	N	Media
EL HIERRO	3	181,7
FUERTEVENTURA	23	150,0
GRAN CANARIA	155	159,2
LA GOMERA	10	99,1
LA PALMA	23	93,7
LANZAROTE	27	159,7
TENERIFE	223	195,0
<b>CANARIAS</b>	<b>464</b>	<b>171,6</b>

Base: Total de centros que disponen del número de comensales

El número medio de alumnos en los comedores escolares de Canarias es de 171,6 comensales. Dicha media es superada por las islas de Tenerife y el Hierro con 195 y 181,7, respectivamente. Las medias más bajas las encontramos en La Palma (93,7) y en La Gomera (99,1).

# 4

## Menús en comedores escolares

## 4. MENÚ EN COMEDORES ESCOLARES

En este apartado se recoge información sobre cómo diseñan los menús los comedores escolares y cómo se envía la información a las familias. También se muestran los datos sobre la oferta de menús especiales según las distintas patologías.

### 4.1. Raciones de alimentos según edades

En este apartado se analiza si los comedores escolares ofrecen raciones de alimentos (tamaño) según las diferentes edades.

**TABLA 6. SIRVEN MENÚS PARA DIFERENTES EDADES**

	2013/2014*	2014/2015
<b>CANARIAS</b>	<b>52,1%</b>	<b>61,8%</b>
LAS PALMAS	54,3%	56,3%
S/C DE TENERIFE	49,8%	66,2%
Gestión directa	67,1%	63,1%
Gestión contratada	44,5%	61,1%
Menos de 100 comensales	50,4%	54,4%
De 101 a 200 comensales	50,3%	66,3%
Más de 200 comensales	57,4%	64,4%

\*En el curso 2013/2014 se preguntaba: "¿El contenido calórico del menú sigue las recomendaciones atendiendo a las diferentes edades?"

Observamos en la tabla anterior que el porcentaje de comedores escolares de Canarias que en el curso 2014/2015 ofrecen raciones de alimentos (tamaño) según las diferentes edades, es del 61,8%. Los centros de las islas pertenecientes a la provincia de Santa Cruz de Tenerife cuentan con un porcentaje algo superior (66,2%) a los centros de la provincia de Las Palmas (56,3%).

Atendiendo a los datos del curso anterior, 2013/2014, y teniendo en cuenta la diferencia de redacción en las preguntas, detectamos un aumento de casi 10 puntos porcentuales en el curso 2014/2015 (61,8% frente a 52,1%), para el total de Canarias.

## 4.2. Envío a las familias

El 41,0% de los centros escolares de toda Canarias facilita información a las familias, cada mes, seguido de un 40,1% para el envío trimestral y un 9,3% para el envío anual. Centrándonos en el tipo de gestión del comedor observamos que los de gestión directa se decantan por el envío mensual (49,4%) mientras que los colegios con gestión contratada optan por el envío trimestral (52,5%).

**TABLA 7. FRECUENCIA DE ENVÍO DE LA INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS**

	SEMANTAL	MENSUAL	BIMENSUAL	TRIMESTRAL	ANUAL
<b>CANARIAS</b>	<b>1,9%</b>	<b>41,0%</b>	<b>6,8%</b>	<b>40,1%</b>	<b>9,3%</b>
LAS PALMAS	1,0%	29,3%	1,0%	61,5%	6,7%
S/C DE TENERIFE	2,7%	50,2%	11,4%	23,2%	11,4%
Gestión directa	3,6%	49,4%	3,0%	17,9%	23,8%
Gestión contratada	1,0%	36,3%	8,9%	52,5%	1,3%
Menos de 100 comensales	1,3%	38,1%	6,9%	41,3%	11,9%
De 101 a 200 comensales	1,8%	35,5%	6,5%	46,7%	8,3%
Más de 200 comensales	3,0%	50,4%	7,4%	31,9%	6,7%

La comunicación de los menús ofertados a las familias es, esencialmente, por escrito (94,1% del total de centros escolares en Canarias). Además, el 41,2% lo hace también a través de su página web. La opción de informar a través de la web, es más frecuente cuanto mayor es el tamaño del comedor (25,0% para los de menos de 100 comensales, por el 60,0% de más de 200 comensales).

Las otras formas de información nombradas por los centros, en orden decreciente al número de centros que los utilizan, son: tablón de anuncios, correo electrónico, aplicaciones (whatsapp, telegram, redes sociales,...), y entrega a los padres o alumnos.

TABLA 8. FORMA DE ENVÍO DE LA INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS

	POR ESCRITO	POR WEB	VERBAL	OTROS
<b>CANARIAS</b>	<b>94,1%</b>	<b>41,2%</b>	<b>3,2%</b>	<b>8,3%</b>
LAS PALMAS	95,7%	43,3%	3,8%	9,6%
S/C DE TENERIFE	92,8%	39,5%	2,7%	7,2%
Gestión directa	91,1%	42,3%	2,4%	8,9%
Gestión contratada	95,7%	40,6%	3,6%	7,9%
Menos de 100 comensales	96,3%	25,0%	4,4%	8,8%
De 101 a 200 comensales	95,9%	42,6%	2,4%	7,7%
Más de 200 comensales	88,9%	60,0%	2,2%	8,9%

En la siguiente tabla vemos que la información que se envía a las familias sobre los menús incluye, en un 26,3%, las técnicas culinarias utilizadas, y en un 35,7%, las recomendaciones nutricionales para completar la alimentación en el domicilio.

TABLA 9. INFORMACIÓN QUE SE ENVÍA A LAS FAMILIAS

	2013/2014		2014/2015	
	Técnicas culinarias utilizadas	Recomendaciones nutricionales	Técnicas culinarias utilizadas	Recomendaciones nutricionales
<b>CANARIAS</b>	<b>30,9%</b>	<b>37,1%</b>	<b>26,3%</b>	<b>35,7%</b>
LAS PALMAS	30,8%	39,4%	22,6%	36,5%
S/C DE TENERIFE	31,0%	34,5%	29,3%	35,0%
Gestión directa	51,1%	11,3%	32,7%	15,5%
Gestión contratada	20,7%	50,0%	22,8%	46,9%
Menos de 100 comensales	21,3%	38,2%	25,0%	36,3%
De 101 a 200 comensales	33,9%	39,0%	26,0%	40,8%
Más de 200 comensales	38,0%	32,4%	27,4%	30,4%

Las mayores diferencias en la información que aportan aparecen entre los centros de gestión directa y los de gestión contratada. Mientras que casi la mitad de los centros con gestión contratada informan sobre las recomendaciones nutricionales (46,9%), en los de gestión directa este porcentaje apenas supera el 15%.

La tendencia se invierte en lo que se refiere a la información sobre las técnicas culinarias, pues la incluyen el 22,8% de centros de gestión contratada, por el 32,7% de gestión directa.

En la comparación con el curso 2013/2014 se observa en la tabla que la información referente a las técnicas culinarias disminuye en los colegios con gestión directa (51,1% frente a 32,7% del curso 2014/2015). En los centros de gestión contratada los porcentajes permaneces estables.

### 4.3. Oferta de menús especiales

El porcentaje de comedores de Canarias que ofertan menús especiales ha disminuido más de un 10% en el curso 2014/2015, 84,7% frente al 97,9% del curso anterior.

En lo que se refiere al tipo de gestión los porcentajes en los centros escolares de gestión directa han disminuido más (96,5% frente a 78,0%) que en los de gestión contratada (98,6% frente a 88,4%).

**TABLA 10. OFERTA MENÚS ESPECIALES POR DIVERSAS CAUSAS**

	% de comedores que ofertan menús especiales	
	2013/2014	2014/2015
<b>CANARIAS</b>	<b>97,9%</b>	<b>84,7%</b>
LAS PALMAS	96,9%	81,3%
S/C DE TENERIFE	99,0%	87,5%
Gestión directa	96,5%	78,0%
Gestión contratada	98,6%	88,4%
Menos de 100 comensales	96,4%	76,3%
De 101 a 200 comensales	98,3%	86,4%
Más de 200 comensales	99,1%	92,6%

Los principales motivos por los que se oferta menús especiales son:

**TABLA 11. MOTIVOS POR LOS QUE SE OFERTAN MENÚS ESPECIALES**

<b>2014/2015</b>						
	Alergia alimentaria	Alergias al látex	Alergias al gluten	Diabetes	Dislipemias	Otros
<b>CANARIAS</b>	78,9%	3,5%	61,9%	21,6%	29,1%	51,6%
LAS PALMAS	75,7%	3,6%	59,8%	16,0%	34,9%	59,2%
S/C DE TENERIFE	81,3%	3,5%	63,5%	25,7%	24,8%	46,1%
Gestión directa	84,7%	1,5%	67,9%	31,3%	28,2%	42,0%
Gestión contratada	76,1%	4,5%	59,0%	16,8%	29,5%	56,3%
Menos de 100 comensales	67,2%	2,5%	44,3%	12,3%	25,4%	47,5%
De 101 a 200 comensales	81,5%	5,5%	64,4%	19,2%	26,7%	52,7%
Más de 200 comensales	87,2%	2,4%	77,6%	34,4%	36,8%	55,2%

**Nota:** porcentajes calculados sobre los centros que sí ofertan menús especiales

Los motivos en el curso 2013/2014 son:

<b>2013/2014</b>					
	Alergia alimentaria	Alergia al látex	Intolerancia al gluten	Por causas religiosas	Otros
<b>TOTAL</b>	<b>87,7%</b>	<b>9,6%</b>	<b>64,8%</b>	<b>50,1%</b>	<b>38,1%</b>
LAS PALMAS	85,6%	11,6%	63,4%	56,5%	38,0%
S/C DE TENERIFE	89,9%	7,5%	66,3%	43,2%	38,2%
GESTIÓN DIRECTA	90,6%	6,5%	62,3%	41,3%	45,7%
GESTIÓN CONTRATADA	86,3%	11,2%	66,1%	54,5%	34,3%
MENOS DE 100	78,0%	6,8%	47,0%	31,8%	31,1%
DE 100 A 200	89,2%	10,8%	68,8%	54,5%	40,3%
MÁS DE 200	97,2%	11,2%	80,4%	65,4%	43,0%

**Nota:** porcentajes calculados sobre el total de centros que ofertan menús especiales

Cabe destacar que, para todos los motivos (salvo para alumnos alérgicos al látex en el curso 2014/2015), existe una relación directamente proporcional con el

tamaño del comedor: a mayor tamaño, mayor porcentaje de centros que ofertan un menú especial por dicho motivo.

Además, para este curso, se han incorporado al estudio nuevas patologías, tales como la diabetes y dislipemias, con un 21,6% y un 29,1%, respectivamente.

En cuanto a los otros motivos por los que se ofertan menús especiales en el curso 2014/2015, un 29,6% de los centros que lo hacen, lo hacen por motivos religiosos, un 21,4% por alergia a la lactosa, un 18,4% por dietas hipocalóricas, un 9,2% para dietas sin huevo, un 8,3% por motivos de obesidad, un 6,8% para alergia a los frutos secos y menús sin carne y un 6,3% para vegetarianos. El resto de motivos, son inferiores al 5%.

5

# Comprobación frecuencia de los alimentos

## 5. TIPO DE ALIMENTOS OFERTADOS EN LOS MENÚS

En este apartado se recogen los resultados referidos al porcentaje de centros que ofertan determinadas alimentos, y con qué frecuencia.

En particular, se analizan seis indicadores incluidos en la Estrategia NAOS "Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad", elaborado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en 2005, que son la fruta fresca, la verdura, las legumbres, el pescado, los platos precocinados (definidos como pizzas, canalones, empanadillas, rebozados empanados, etc.). También se analizan las frecuencias de consumo semanal de carne magra, cereales, guarniciones, huevos y lácteos.

### 5.1. Indicador NAOS 2.1.1 Fruta fresca

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es la siguiente:

**Indicador 2.1.1:**  
**Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de fruta fresca a la semana.**

**Definiciones:** fruta mínima semanal recomendada: 4 piezas.

Fórmula: 
$$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 4 \text{ piezas de fruta semanales}}{\text{N}^\circ \text{ de colegios evaluados}} \times 100$$

TABLA 12. INDICADOR NAOS 2.1.1 SOBRE FRUTA FRESCA

	Colegios que ofrecen 4 o 5 piezas de fruta a la semana
<b>CANARIAS</b>	<b>15,5%</b>
LAS PALMAS	21,6%
S/C DE TENERIFE	10,6%
Gestión directa	28,6%
Gestión contratada	8,3%

INDICADOR NAOS 2.1.1 SOBRE FRUTA FRESCA

	Colegios que ofrecen 4 o 5 piezas de fruta a la semana
Menos de 100 comensales	15,6%
De 101 a 200 comensales	14,2%
Más de 200 comensales	17,8%

Observamos en la tabla que tan solo el 15,5% de los comedores escolares de Canarias incluye en sus menús el mínimo de raciones recomendadas de fruta fresca a la semana, 4 o más. Por provincias, vemos que el porcentaje es mayor en Las Palmas que en Santa Cruz de Tenerife, 21,6% y 10,6%, respectivamente.

Por tipo de gestión, el porcentaje más alto es en centros con gestión directa, con un 28,6%, mientras que los de gestión contratada, el porcentaje es inferior al 9%, exactamente 8,3%.

En la siguiente tabla se muestran los datos del indicador de NAOS, sobre fruta fresca, obtenidos en el curso 2013/2014 frente a los hallados en el curso 2014/2015:

**TABLA 13. INDICADOR NAOS SOBRE FRUTA FRESCA. COMPARACIÓN POR CURSOS**

	Colegios que ofrecen 4 o 5 piezas de fruta por semana	
	2013/2014	2014/2015
<b>CANARIAS</b>	<b>51,9%</b>	<b>15,5%</b>
LAS PALMAS	54,3%	21,6%
S/C DE TENERIFE	49,3%	10,6%
Gestión directa	64,3%	28,6%
Gestión contratada	45,6%	8,3%
Menos de 100 comensales	51,8%	15,6%
De 101 a 200 comensales	49,7%	14,2%
Más de 200 comensales	55,6%	17,8%

Cabe resaltar la considerable diferencia en los datos obtenidos para el total de Canarias en ambos cursos, 51,9% y actualmente, un 15,5%.

## 5.2. Indicador NAOS 2.1.2 Verdura

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es:

**Indicador 2.1.2:**  
**Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de verdura a la semana.**

**Definiciones:** verdura mínima semanal recomendada: 4 raciones.

Fórmula: 
$$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 4 \text{ raciones de verdura semanales}}{\text{N}^{\circ} \text{ de colegios evaluados}} \times 100$$

**TABLA 14. INDICADOR 2.1.2 SOBRE VERDURA**

	Colegios que ofrecen 4 o 5 raciones de verdura a la semana
<b>CANARIAS</b>	<b>31,0%</b>
LAS PALMAS	29,3%
S/C DE TENERIFE	32,3%
Gestión directa	31,0%
Gestión contratada	31,0%
Menos de 100 comensales	30,0%
De 101 a 200 comensales	32,0%
Más de 200 comensales	31,1%

En el caso de las raciones de verdura semanales recomendadas, 4 o más, el porcentaje de comedores escolares que lo cumplen en Canarias es del 31,0%. Es decir 3 de cada 10 comedores escolares ofertan verdura 4 o más veces a la semana. Por provincias, este porcentaje es ligeramente más alto en Santa Cruz de Tenerife, 32,3%, que en Las Palmas, 29,3%.

No se aprecian diferencias por tipo de gestión: 31,0% en ambos casos.

En la siguiente tabla se reflejan los datos del indicador de NAOS, sobre verdura, obtenidos en el curso 2013/2014 frente a los hallados en el curso 2014/2015:

**TABLA 15. INDICADOR NAOS SOBRE VERDURA. COMPARACIÓN POR CURSOS**

Colegios que ofrecen 4 o 5 raciones de verdura a la semana		
	<b>2013/2014</b>	<b>2014/2015</b>
<b>CANARIAS</b>	<b>90,3%</b>	<b>31,0%</b>
LAS PALMAS	91,9%	29,3%
S/C DE TENERIFE	88,6%	32,3%
Gestión directa	90,9%	31,0%
Gestión contratada	90,0%	31,0%
Menos de 100 comensales	90,5%	30,0%
De 101 a 200 comensales	87,7%	32,0%
Más de 200 comensales	94,4%	31,1%

Al igual que con el indicador de fruta fresca, podemos observar la notable disminución en la oferta de más de 4 raciones de verdura semanales.

En todos los variables estudiadas (provincia del centro, tipo de servicio del comedor y número de comensales) los datos obtenidos en el curso 2014/2015 son inferiores, al menos un 50% con respecto al curso 2013/2014.

### 5.3. Indicador NAOS 2.1.3 Legumbres

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es la siguiente:

**Indicador 2.1.3:**  
**Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de legumbres a la semana.**

**Definiciones:** legumbres mínima semanales recomendadas: 1 ración.

**Fórmula:**  $\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 1 \text{ ración de legumbres semanal}}{\text{N}^\circ \text{ de colegios evaluados}} \times 100$

**TABLA 16. INDICADOR 2.1.3 SOBRE LEGUMBRES**

	Colegios que ofrecen más de una ración de legumbres a la semana
<b>CANARIAS</b>	<b>93,8%</b>
LAS PALMAS	94,2%
S/C DE TENERIFE	93,5%
Gestión directa	95,2%
Gestión contratada	93,1%
Menos de 100 comensales	93,8%
De 101 a 200 comensales	95,3%
Más de 200 comensales	93,3%

En la tabla observamos que más de un 90% de los comedores escolares de Canarias, el 93,8%, incluyen en sus menús la ración mínima semanal recomendada de legumbres.

Por provincias, Las Palmas alcanza el 94,2% de comedores por el 93,5% en Santa Cruz de Tenerife. Por tipo de servicio, la gestión directa alcanza el 95,2% por el 93,1% de comedores con gestión contratada. En la siguiente tabla se comparan los datos del indicador NAOS por curso:

**TABLA 17. INDICADOR NAOS SOBRE LEGUMBRES. COMPARACIÓN POR CURSOS**

	Colegios que ofrecen más de una ración de legumbres a la semana	
	2013/2014	2014/2015
<b>CANARIAS</b>	<b>97,9%</b>	<b>93,8%</b>
LAS PALMAS	99,1%	94,2%
S/C DE TENERIFE	96,5%	93,5%
Gestión directa	98,6%	95,2%
Gestión contratada	97,5%	93,1%
Menos de 100 comensales	95,6%	93,8%
De 101 a 200 comensales	98,9%	95,3%
Más de 200 comensales	99,1%	93,3%

Tanto en el curso 2013/2014 como en el 2014/2015, el porcentaje de centros que ofrecen la cantidad de raciones de legumbres recomendadas supera 90%, un 97,9% para el curso pasado y un 93,8% para el 2014/2015.

#### 5.4. Indicador NAOS 2.1.4 Pescado

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es la siguiente:

**Indicador 2.1.4:**  
**Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de pescado a la semana.**

**Definiciones:** pescado mínimo semanal recomendado: 1 ración.

**Fórmula:** 
$$\frac{\text{Comedores escolares con } \geq 1 \text{ ración de pescado semanal}}{\text{Nº de colegios evaluados}} \times 100$$

**TABLA 18. INDICADOR 2.1.4 SOBRE PESCADO**

	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un mínimo de raciones de pescado a la semana
<b>TOTAL</b>	<b>96,2%</b>
LAS PALMAS	99,0%
S/C DE TENERIFE	93,9%
GESTIÓN DIRECTA	96,4%
GESTIÓN CONTRATADA	96,0%
Menos de 100 comensales	96,9%
De 100 a 200 comensales	97,0%
Más de 200 comensales	95,6%

La casi totalidad de comedores escolares de Canarias, el 96,2%, incluyen en sus menús las raciones mínimas semanales recomendadas (una) de pescado. Por provincias, contemplamos que en Las Palmas casi el 100%, concretamente el 99%, incluye una o más raciones de pescado a la semana. No hay diferencias por tipo de servicio del comedor.

En la siguiente tabla se muestran los datos del indicador de NAOS, sobre pescado, para ambos cursos 2013/2014 y 2014/2015:

**TABLA 19. INDICADOR SOBRE PESCADO.COMPARACIÓN POR CURSOS**

	Colegios que ofrecen más de una ración de pescado a la semana	
	2013/2014	2014/2015
<b>CANARIAS</b>	<b>97,4%</b>	<b>96,2%</b>
LAS PALMAS	97,3%	99,0%
S/C DE TENERIFE	97,5%	93,9%
Gestión directa	100,0%	96,4%
Gestión contratada	96,1%	96,0%
Menos de 100 comensales	96,4%	96,9%
De 101 a 200 comensales	98,9%	97,0%
Más de 200 comensales	96,3%	95,6%

Si comparamos los datos obtenidos con el curso anterior vemos que el total de centros que aportan la cantidad recomendada de pescado para toda Canarias apenas ha variado, pasando de un 97,4% en el curso 2013/2014 a un 96,2% en el curso 2014/2015.

También observamos esta tendencia en los colegios de la provincia de Santa Cruz de Tenerife (97,5% frente a 93,9%) y, además, en la clasificación de los centros por tipo de servicio. Sin embargo, notamos un pequeño aumento en la provincia de Las Palmas de un 97,3% a un 99,0%

## 5.5. Indicador NAOS 2.1.5 Platos precocinados

La definición de este indicador en el documento de la estrategia NAOS es la siguiente:

**Indicador 2.1.5:**  
**Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un máximo de platos precocinados a la semana.**

**Definiciones:** número máximo de platos precocinados\* semanales recomendado: 1 plato

[\*Se preguntó por pizzas, canalones, empanadillas, rebozados empanados]

Fórmula:  $\frac{\text{Comedores escolares con } \leq 1 \text{ plato precocinado semanal}}{\text{Nº de colegios evaluados}} \times 100$

TABLA 20. INDICADOR 2.1.5 SOBRE PLATOS PRECOCINADOS

	Porcentaje de comedores que en su menú incluyen un máximo de platos precocinados* a la semana
<b>TOTAL</b>	<b>48,2%</b>
LAS PALMAS	42,8%
S/C DE TENERIFE	52,5%
GESTIÓN DIRECTA	43,5%
GESTIÓN CONTRATADA	50,8%
Menos de 100 comensales	46,3%
De 100 a 200 comensales	49,7%
Más de 200 comensales	49,6%

El 48,2% de los comedores escolares de Canarias incluye en sus menús un número máximo de 1 plato a la semana de platos precocinados (pizzas, canalones, empanadillas, rebozados empanados, etc.).

Por provincias el indicador NAOS sobre platos precocinados es más alto en Santa Cruz de Tenerife, con un 52,5%, que en Las Palmas, con un 42,8%.

En los comedores de gestión contratada el porcentaje de menús que incluyen un máximo de un plato precocinado a la semana es mayor que en los de gestión directa, 50,8% frente a 43,5%, respectivamente.

**TABLA 21. INDICADOR SOBRE PLATOS PRECOCINADOS.COMPARACIÓN POR CURSOS**

Colegios que ofrecen menos de una ración  
de platos precocinados a la semana

	<b>2013/2014</b>	<b>2014/2015</b>
<b>CANARIAS</b>	<b>96,2%</b>	<b>48,2%</b>
LAS PALMAS	96,4%	42,8%
S/C DE TENERIFE	96,0%	52,5%
Gestión directa	94,4%	43,5%
Gestión contratada	97,2%	50,8%
Menos de 100 comensales	96,4%	46,3%
De 101 a 200 comensales	95,5%	49,7%
Más de 200 comensales	97,2%	49,6%

Al igual que en indicadores anteriores, para el de fruta fresca y para el de verduras, notamos una gran disminución en el porcentaje de centros que ofrecen a lo sumo una ración de platos precocinados, 96,2% el curso anterior frente al 48,2% en 2014/2015.

Para el resto de variables estudiadas (la provincia, el tipo de servicio del centro y el número de comensales) la diferencia entre los datos oscila entre un 40% y un 50%.

## 5.6. Oferta de carne magra

En la siguiente tabla se muestra el número de veces a la semana que se oferta la carne magra en los comedores escolares.

**TABLA 22. FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL DE CARNE MAGRA**

	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
<b>CANARIAS</b>	<b>52,6%</b>	<b>40,7%</b>	<b>6,2%</b>	<b>0,2%</b>	<b>0,2%</b>
LAS PALMAS	53,1%	40,8%	6,1%	0,0%	0,0%
S/C DE TENERIFE	52,3%	40,7%	6,2%	0,4%	0,4%
Gestión directa	52,9%	40,5%	5,9%	0,0%	0,7%
Gestión contratada	52,5%	40,8%	6,3%	0,4%	0,0%
Menos de 100 comensales	50,3%	41,8%	7,2%	0,7%	0,0%
De 101 a 200 comensales	59,6%	35,9%	4,5%	0,0%	0,0%
Más de 200 comensales	46,0%	46,0%	7,3%	0,0%	0,8%

Podemos observar que algo más de la mitad de los comedores escolares de toda Canarias, el 52,6%, oferta carne magra una sola vez a la semana, seguido de un 40,7% que lo hace dos veces a la semana, un 6,2% tres veces a la semana y un 0,4% cuatro o cinco veces a la semana.

En la distribución de los centros, tanto por provincia como por tipo de servicio, no se presentan grandes diferencias con respecto a la frecuencia del consumo de carne magra por semana.

## 5.7. Oferta de cereales

En este apartado incluimos los datos referentes al consumo de cereales, tales como el pan y el pan integral.

Los datos se recogen en la tabla de la siguiente página.

TABLA 23. FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL DE PAN

	Ninguna vez	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
<b>CANARIAS</b>	<b>0,5%</b>	<b>0,7%</b>	<b>1,6%</b>	<b>5,9%</b>	<b>9,9%</b>	<b>81,5%</b>
LAS PALMAS	0,0%	1,0%	1,6%	2,6%	1,0%	93,8%
S/C DE TENERIFE	0,9%	0,4%	1,7%	8,5%	17,1%	71,4%
Gestión directa	1,4%	0,0%	4,2%	4,2%	5,6%	84,7%
Gestión contratada	0,0%	1,1%	0,4%	6,7%	12,1%	79,8%
Menos de 100 comensales	0,0%	1,4%	1,4%	6,3%	10,5%	80,4%
De 101 a 200 comensales	0,0%	0,6%	1,9%	5,1%	11,5%	80,8%
Más de 200 comensales	1,6%	0,0%	1,6%	6,5%	7,3%	82,9%

De la tabla anterior podemos deducir que un 81,5% de comedores escolares de Canarias ofrece pan un total de cinco veces a la semana. El resto de opciones cuentan con un porcentaje menor del 10%.

Por provincias, la oferta de pan cinco veces a la semana cuenta con un 93,8% de centros en Las Palmas frente al 71,4% en Santa Cruz de Tenerife.

En lo referido al tipo de gestión, los porcentajes de oferta de pan cinco veces a la semana son mayores en centros con gestión propia (84,7%) que en los de gestión contratada (79,8%).

TABLA 24. FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL DE PAN INTEGRAL

	Ninguna vez	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
<b>CANARIAS</b>	<b>17,0%</b>	<b>41,8%</b>	<b>19,1%</b>	<b>1,4%</b>	<b>0,7%</b>	<b>19,9%</b>
LAS PALMAS	0,0%	15,0%	30,0%	0,0%	0,0%	55,0%
S/C DE TENERIFE	19,8%	46,3%	17,4%	1,7%	0,8%	14,0%
Gestión directa	20,4%	29,6%	13,0%	3,7%	0,0%	33,3%
Gestión contratada	14,9%	49,4%	23,0%	0,0%	1,1%	11,5%
Menos de 100 comensales	18,4%	38,8%	20,4%	2,0%	2,0%	18,4%
De 101 a 200 comensales	14,6%	45,8%	20,8%	2,1%	0,0%	16,7%
Más de 200 comensales	18,2%	40,9%	15,9%	0,0%	0,0%	25,0%

En lo que se refiere al pan integral la mayor frecuencia en toda Canarias es de una vez por semana, 41,8%, seguida de cinco veces por semana con un 19,9%, y de dos veces por semana, un 19,1%. Cabe destacar que un 17,0% de centros no ofrece pan integral.

Por provincias, la oferta de pan integral es mayor en Las Palmas (la oferta de cinco veces por semana, con un 55,0%, es la más frecuente) que en Santa Cruz de Tenerife (la oferta más frecuente es la de una vez por semana, con un 46,3%).

Por tipo de servicio, la oferta de pan integral es más habitual en la gestión contratada (se ofrece pan integral en el 85,1% de los centros) que en la gestión contratada (se ofrece pan integral en el 79,6% de los centros).

## 5.8. Oferta de guarniciones

En este apartado incluimos los datos referentes a la oferta de ensaladas y papas como guarnición.

**TABLA 25. FRECUENCIA DEL CONSUMO SEMANAL DE PAPAS COMO GUARNICIÓN.**

	Ninguna vez	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
<b>CANARIAS</b>	<b>0,2%</b>	<b>52,8%</b>	<b>38,5%</b>	<b>6,7%</b>	<b>1,6%</b>	<b>0,2%</b>
LAS PALMAS	0,5%	63,8%	30,1%	4,6%	1,0%	0,0%
S/C DE TENERIFE	0,0%	43,8%	45,4%	8,3%	2,1%	0,4%
Gestión directa	0,0%	36,9%	49,7%	11,5%	1,3%	0,6%
Gestión contratada	0,4%	61,6%	32,3%	3,9%	1,8%	0,0%
Menos de 100 comensales	0,0%	53,3%	39,3%	4,0%	2,7%	0,7%
De 101 a 200 comensales	0,6%	57,8%	34,4%	6,5%	0,6%	0,0%
Más de 200 comensales	0,0%	46,1%	43,0%	9,4%	1,6%	0,0%

Observamos en la tabla que poco más de la mitad de centros de toda Canarias, 52,8% ofertan papas como guarnición una vez a la semana, un 38,5%

las ofrece dos veces a la semana y un 6,7% tres veces a la semana, el resto de opciones tienen porcentajes menores al 2%.

Por provincias cabe destacar que en Santa Cruz de Tenerife algo más de la mitad de los centros, el 56,2%, ofrece papas como guarnición dos o más veces a la semana, por el 35,7% de la provincia de Las Palmas.

De forma similar observamos que el 63,1% los centros de gestión directa ofrecen papas como guarnición dos o más veces por semana, por el 38,0% de los de gestión contratada.

**TABLA 26. FRECUENCIA DEL CONSUMO SEMANAL DE ENSALADA COMO GUARNICIÓN.**

	Ninguna vez	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
<b>CANARIAS</b>	<b>0,9%</b>	<b>49,0%</b>	<b>40,6%</b>	<b>7,5%</b>	<b>0,9%</b>	<b>1,1%</b>
LAS PALMAS	0,5%	45,2%	45,2%	7,5%	0,5%	1,0%
S/C DE TENERIFE	1,2%	52,0%	36,9%	7,5%	1,2%	1,2%
Gestión directa	0,0%	32,1%	48,4%	16,4%	1,9%	1,3%
Gestión contratada	1,4%	58,2%	36,3%	2,7%	0,3%	1,0%
Menos de 100 comensales	1,3%	51,3%	38,8%	7,9%	0,0%	0,7%
De 101 a 200 comensales	1,2%	52,5%	39,5%	6,2%	0,0%	0,6%
Más de 200 comensales	0,0%	42,4%	43,2%	9,1%	3,0%	2,3%

Centrándonos en la oferta de ensalada como guarnición observamos que en la mitad de los comedores escolares de Canarias, el 49,0%, la oferta una vez a la semana. En la otra mitad, 50,1%, la oferta dos o más veces.

Por provincias, en Las Palmas el 54,2% de los comedores ofertan ensalada dos o más veces por semana, por el 46,8% de Santa Cruz de Tenerife.

La oferta de ensalada es más alta en los comedores de gestión directa (68,0% oferta dos o más veces a la semana), que en los de gestión contratada (40,3%).

## 5.9. Oferta de huevos

En la siguiente tabla se recogen los resultados sobre la oferta de huevos en los comedores.

TABLA 27. FRECUENCIA DEL CONSUMO SEMANAL DE HUEVOS.

	Ninguna vez	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
<b>CANARIAS</b>	<b>4,8%</b>	<b>83,9%</b>	<b>10,8%</b>	<b>0,5%</b>	<b>0,0%</b>	<b>0,0%</b>
LAS PALMAS	2,5%	90,5%	7,0%	0,0%	0,0%	0,0%
S/C DE TENERIFE	6,4%	79,1%	13,6%	0,9%	0,0%	0,0%
Gestión directa	0,7%	84,8%	13,8%	0,7%	0,0%	0,0%
Gestión contratada	7,3%	83,3%	9,0%	0,4%	0,0%	0,0%
Menos de 100 comensales	6,3%	82,7%	10,2%	0,8%	0,0%	0,0%
De 101 a 200 comensales	5,8%	84,9%	9,4%	0,0%	0,0%	0,0%
Más de 200 comensales	1,9%	86,1%	11,1%	0,9%	0,0%	0,0%

Observamos que el 83,4% de los comedores escolares de Canarias ofertan huevos una vez a la semana. Un 10,8% los oferta dos o más veces. Ningún centro oferta huevos cuatro o más veces a la semana, y lo que la ofertan tres veces apenas suponen el 0,5% del total en Canarias.

Cabe destacar que en el 99,3% de los comedores de gestión directa ofertan huevos, al menos una vez a la semana, por el 92,7% de los de gestión contratada.

Vemos en la tabla que a mayor tamaño del comedor, mayor porcentaje de centros que ofertan huevos: 93,7% para los de menos de 100 comensales por el 98,1% de los de más de 200 comensales.

## 5.10.Oferta de lácteos

En la siguiente tabla se recogen los resultados sobre la oferta de lácteos en los comedores de Canarias.

**TABLA 28. FRECUENCIA DEL CONSUMO SEMANAL DE LÁCTEOS.**

	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
<b>CANARIAS</b>	<b>27,0%</b>	<b>62,6%</b>	<b>7,1%</b>	<b>1,1%</b>	<b>2,2%</b>
LAS PALMAS	27,6%	64,3%	3,5%	2,0%	2,5%
S/C DE TENERIFE	26,5%	61,3%	9,9%	0,4%	2,0%
Gestión directa	33,1%	48,4%	10,2%	2,5%	5,7%
Gestión contratada	23,7%	70,2%	5,4%	0,3%	0,3%
Menos de 100 comensales	27,7%	60,6%	9,0%	0,0%	2,6%
De 101 a 200 comensales	27,0%	63,8%	7,4%	0,6%	1,2%
Más de 200 comensales	26,2%	63,1%	4,6%	3,1%	3,1%

Observamos en la tabla que uno de cada cuatro comedores escolares de Canarias, el 27,0%, ofertan lácteos una vez a la semana. Más de la mitad de los centros, el 62,6%, ofertan los lácteos dos veces. Sólo un 10,4% los oferta más de dos veces.

Por tipo de servicios, la gestión directa tiene el porcentaje más alto de centros que ofertan lácteos una vez a la semana (33,1% frente al 23,7% de los de gestión contratada), pero también tiene el porcentaje más alto de los que los ofertan tres o más veces (18,4% frente al 6,0% de los de gestión contratada).

# ANEXO I

## ANEXO I: Cuestionario



### PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE LOS MENÚS EN COMEDORES ESCOLARES

**IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO ESCOLAR:**  
 Nombre:.....  
 Código: ..... Teléfono:..... Responsable comedor.....  
 Localidad: ..... Municipio: ..... Isla:.....  
 Día de la inspección: día... mes..... año.....  
 Hora de la inspección:.....  
 Número TOTAL DE COMENSALES del comedor..... Tramos de edad: desde..... hasta..... años  
 Número de turnos de comedor..... Número de comensales por turno.....  
 Nombre y apellidos de la persona que informa al inspector/a:

En los ANEXO I-II hay información para ayudar en la correcta ejecución del protocolo.

#### GESTIÓN DE MENÚS

Por favor ponga una X en la casilla correspondiente, según su criterio. En algunos casos la respuesta puede ser múltiple

1. Tipo de servicio:

Gestión directa	<input type="checkbox"/>
Gestión contratada	<input type="checkbox"/>

Nombre de la empresa.....

2. Frecuencia de envío de la información a las familias:

semanal	<input type="checkbox"/>
mensual	<input type="checkbox"/>
trimestral	<input type="checkbox"/>
anual	<input type="checkbox"/>

En aquellos casos cuya respuesta sea una elaboración mensual, indique si el mismo menú se repite de forma idéntica en el siguiente mes

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

3. Vía utilizada para la comunicación:  
(posibilidad de varias opciones)

por escrito	<input type="checkbox"/>
web	<input type="checkbox"/>
verbal	<input type="checkbox"/>
Otro (especificar)	<input type="checkbox"/>

4. Valoración del menú escrito: valorar los siguientes apartados del menú programado en el día de la inspección, adjuntar a este informe copia del menú ( la programación según esté estipulado).

4.1. Valor Calórico Total (V.C.T.)

SI	Del menú del día	<input type="checkbox"/>
SI	De cada plato	<input type="checkbox"/>
NO		<input type="checkbox"/>

4.2. ¿Se ofrecen raciones de alimentos (tamaño), según las diferentes edades? La valoración de la cantidad del menú dependerá del TAMAÑO de las raciones según la edad. Para ayudar en esta valoración ver Anexo II.

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

En caso afirmativo especificar la edad.

< de 4 años	<input type="checkbox"/>
Entre 4 y 8 años	<input type="checkbox"/>
> de 8 años	<input type="checkbox"/>

# Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2014-2015



4.3. En la plantilla del menú ¿se describen los alimentos que componen cada plato de forma detallada\*?

\* Ej: *pescado con verduras: incorrecto; Merluza al horno con zanahorias y tomate: correcto*

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

	1º Plato	2º Plato	Guarnición	Postre
SI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.4. ¿Se especifica el valor nutricional del menú?

(Porcentaje de Hidratos de carbono, proteínas y grasas)

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

4.5. ¿Se especifica la técnica culinaria utilizada (*hervir, guisar, freír, asar, hornear*)?

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

4.6. ¿Se da información para las familias recomendando los complementos de los alimentos para el resto de las tomas del día?

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

5. ¿Se especifica la cualificación de la persona que elabora el menú?

Especificar cualificación en caso afirmativo.....

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

6. ¿Hay menús especiales para diferentes patologías?

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

Tipos de menús y patologías. Por favor ponga una X en las casillas correspondientes

Alergia a alimentos	Alergia a látex	Intolerancia al gluten	Diabetes	Dislipemias	Otros (especificar)
<input type="checkbox"/>					

## COMPROBACIÓN DEL MENÚ DEL DÍA

7. Compruebe si la oferta del menú escrito se corresponde con el menú que está analizando.

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

Valore la coincidencia de la oferta escrita en cada uno de los platos

	1º Plato	2º Plato	Guarnición	Postre
SI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

En caso negativo, especificar por qué plato ha sido sustituido:

1º Plato	2º Plato	Guarnición	Postre

8. Aspecto organoléptico del menú:

Valore del 1 al 5 cada parámetro. Representando 1=muy malo/muy inadecuado, 2=malo/inadecuado, 3= normal, 4=bueno/adecuado, 5=muy bueno/muy adecuado

	Presentación	Olor
1º plato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2º plato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Guarnición	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Postre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# Estudio sobre la situación de los comedores escolares en Canarias 2014-2015



9. Compruebe en el menú si se sirve exclusivamente agua como bebida
- |    |  |
|----|--|
| SI |  |
| NO |  |

En caso negativo, por favor indique qué otro tipo de bebida se oferta.....

10. Compruebe si el aceite que se utiliza para fritura y aliños es aceite de oliva.
- | Aceite oliva | Aliños | Fritura |
|--------------|--------|---------|
| <b>SI</b>    |        |         |
| <b>NO</b>    |        |         |
- En caso negativo, por favor indique cuál es el aceite que se utiliza.....*

11. Compruebe el contenido de los diferentes platos en el menú del día de la inspección (*señale con una X las diferentes posibilidades*):

	Verdura (potajes)	Hortalizas	Arroz	Pasta	Papas	Legumbres
<b>1º Platos</b>						

	Carne	Pescado	Huevos
<b>2º Platos</b>			

	Verduras	Hortalizas	Papas guisadas	Papas fritas	Legumbres	Ensaladas variadas
<b>Guarnición</b>						

	Fruta fresca	Zumo de fruta natural	Yogurt	Otro postre (especificar)
<b>Postre</b>				

## COMPROBACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL DE LOS ALIMENTOS

12. Valorar sobre el menú programado el número de veces a la semana que se oferta los siguientes alimentos.

*Por favor ponga una X en la casilla correspondiente*

	Una vez	Dos veces	Tres veces	Cuatro veces	Cinco veces
<b>FRUTA</b>					
<b>VERDURA</b>					
<b>ENSALADAS</b>					
<b>LEGUMBRES</b>					
<b>PAN</b>					
<b>PAN INTEGRAL</b>					
<b>PESCADO</b>					
<b>CARNE MAGRA</b>					
<b>HUEVOS</b>					
<b>GUARNICIÓN DE PAPAS</b>					
<b>LÁCTEOS</b>					
<b>PLATOS PRECOCINADOS*</b>					

\*Pizzas, canalones, empanadillas, rebozados empanados.

**RECUERDE ADJUNTAR EL MENÚ ANALIZADO Y LA PROGRAMACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR.**

Nombre y apellidos del inspector o inspectora.....  
Firma