

Menús escolares: analizados, durante dos semanas, los menús diarios de 211 centros educativos en 18 provincias del país, entre ellos, diez de Granada

Mejora la calidad nutricional de los menús escolares, pero uno de cada tres son mediocres o malos

De los diez centros visitados en Granada, sólo uno suspende la evaluación nutricional, aunque la carencia de verduras se ha observado en la mayoría de los menús. El precio medio diario (3,8 euros) es un 20% más barato que la media del estudio

Para un millón y medio de menores españoles el centro escolar es su comedor diario de lunes a viernes. Por ello, es importante que el menú que consumen en el colegio sea equilibrado y saludable, o, lo que es casi lo mismo, que garantice la ingesta frecuente de pescado, fruta, legumbre, verdura y hortalizas, y reduzca la de precocinados y bollería.

CONSUMER EROSKI ha estudiado dos menús semanales de cada uno de los 211 colegios (públicos, concertados y privados) de 18 provincias de nuestro país incluidos en el informe. La principal conclusión es que aunque la calidad nutricional de los menús escolares ha mejorado notablemente en los últimos años (se han comparado los resultados de este informe con los de uno equivalente publicado en 2004), aún son muchos los que adolecen de carencias relevantes. Entre ellas, que el 17% de los colegios no ofrecen verduras y hortalizas como mínimo un día a la semana, y que un 10% no dan pescado -fresco o congelado, pero no precocinado- a los alumnos siquiera una vez a la semana. En lo positivo, ninguno de los 211 colegios se excede en la oferta de bollería y dulces, ya que sólo se dispensan a los más pequeños y en ocasiones especiales. **Las mejoras más relevantes de esta evolución** han sido la incorporación de más pescado a los menús escolares (el *incumplimiento* ha pasado del 30% hace cuatro años al 10% actual) y otro tanto con la verdura (se pasa del 36% de 2004 al 17% actual). También hay que interpretar como valioso que el 14% de colegios sin legumbre en sus menús registrado hace cuatro años se haya convertido en el 6% actual. Sin olvidar que la reducción desde el 15% hasta el 5% de los colegios con exceso de precocinados y frituras (san jacobos, salchichas, croquetas, calamares). Esta mejora en la calidad nutricional ha venido, sin embargo, de la mano de un importante incremento en el precio del menú escolar: de los 3,8 euros diarios de media de 2004 se ha pasado a los 4,9 euros actuales, un aumento del 29%, el doble del IPC acumulado en este periodo, que es el 15%.

En **Granada, diez centros** (todos de titularidad pública) de los 37 a los que se solicitó información remitieron los datos requeridos: dos menús semanales que incluían primer plato, segundo plato y postre. Se analizaron por tanto 20 menús. La nota global con la que se valoraron se sitúa entre el **'aceptable'** y el **'bien'**, algo más baja que la media del estudio de **CONSUMER EROSKI** ('bien').

De los diez centros estudiados en Granada, sólo uno de ellos suspende la evaluación dietética, aunque cinco de ellos aprueban con un mediocre 'aceptable'. La principal razón: en seis de los colegios no se incluye verdura al menos una vez a la semana.

La situación se agravaba en uno de los centros escolares (el único valorado con un 'mal'): por no ofrecer verdura a sus alumnos ni una vez en las dos semanas de menú, y dispensar más de dos veces por semana precocinados (nuggets de pollo, calamares rebozados o embutidos).

No obstante, todos los colegios estudiados en Granada cumplían las frecuencias de consumo recomendadas en **legumbres** (como mínimo deben incluirse una vez a la semana), **pescado fresco** (lo aconsejado también es incluirlo al menos una vez a la semana, ya sea azul o blanco) y **fruta fresca** (al menos 2 veces por semana) en sus menús. También cumplían las recomendaciones a la hora de no servir **pasteles y bollos** como producto principal del postre y sólo en ocasiones muy especiales.

En 8 de los 10 centros analizados se ofrece la posibilidad de preparar platos alternativos para los menores con problemas de diabetes, alérgicos, sobrepeso, celíacos o que no consumen ciertos productos por motivos religiosos. Además, facilitan los menús a los padres de los alumnos, generalmente de forma escrita y con periodicidad mensual.

En los colegios analizados en la provincia granadina, el **precio** medio diario de un menú escolar es de 3,8 euros, un 23% más barato que la media del conjunto del estudio (4,9 euros). El menú más caro de los estudiados en Granada cuesta 3,9 euros y el más económico 3,3 euros. En la mayoría de los centros se ofrecen ayudas y subvenciones a las familias para costear el servicio de comedor.

Más información:

- en la tabla que aparece en la página siguiente
- en el sitio web exclusivo para periodistas www.consumer.es/prensa
- y si quieres consultar dudas o concertar una entrevista, te atendemos en los siguientes números de teléfono: **94-6211293** (la oficina) y **619257910** (el móvil).

Recibe un cordial saludo:

Iñigo Marauri, Redactor-Jefe de CONSUMER EROSKI

Ricardo Oleaga, Director de CONSUMER EROSKI

Defectos nutricionales de los menús escolares analizados en 211 centros escolares de todo el país *

Provincia	No verdura (1)	No legumbre (2)	No pescado (3)	Escasa fruta fresca (4)	Exceso de precocinados (5)	Abuso de dulces (6)
A Coruña	27%	46%	18%	18%	36%	0%
Álava	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Alicante	30%	20%	10%	0%	0%	0%
Asturias	58%	0%	8%	17%	0%	0%
Barcelona	0%	0%	31%	0%	6%	0%
Cantabria	27%	0%	18%	0%	9%	0%
Córdoba	55%	9%	9%	0%	9%	0%
Granada	60%	0%	0%	0%	10%	0%
Guipúzcoa	9%	0%	9%	9%	9%	0%
Madrid	0%	0%	6%	0%	0%	0%
Málaga	9%	0%	0%	0%	0%	0%
Murcia	15%	23%	15%	0%	8%	0%
Navarra	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Sevilla	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Valencia	8%	8%	17%	0%	8%	0%
Valladolid	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Vizcaya	0%	0%	0%	9%	0%	0%
Zaragoza	0%	8%	31%	0%	0%	0%
Total 2008	17%	6%	10%	3%	5%	0%
Total 2004 (7)	36%	14%	30%	8%	15%	3%

(1). Porcentaje de colegios que no incluyen verdura al menos una vez por semana en las dos semanas analizadas.

(2). Id. que no incluyen legumbre al menos una vez por semana.

(3). Id. que no incluyen pescado al menos una vez por semana.

(4). Id que no incluyen fruta fresca al menos dos veces por semana.

(5). Id. que ponen precocinados y frituras (san jacobos, salchichas, croquetas) más de dos veces por semana.

(6). Id que ponen como postre dulces o bollería más de dos veces por semana

(7) Datos de un informe similar publicado en 2004 por CONSUMER EROSKI

* Los datos se refieren exclusivamente a los menús escolares de los centros comparados: 211 en este informe de 2008, y 201 centros escolares en el de 2004.