

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

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

Ninguno de los diez centros analizados en Navarra suspende y las valoraciones van del 'bien' al 'muy bien'. El precio medio diario (5,7 euros) es un 16% superior a la media del estudio (4,9 euros)

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 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 **Navarra, diez centros** (cuatro públicos y seis concertados) de los 39 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 semanales. La nota global con la que se valoraron fue de un '**bien**', en la media del informe e igual a la calificación final obtenida en un estudio similar realizado en 2004.

Muy pocas carencias se encontraron en los menús escolares de los centros navarros visitados. Ninguno de ellos suspendió el examen de la revista y fueron valorados con un

'bien' o un 'muy bien'. Y es que los 20 menús cumplían las frecuencias de consumo recomendadas en **verduras, legumbres y pescado fresco** (como mínimo deben incluirse cada una de ellas una vez a la semana), así como de fruta fresca. También con los **productos precocinados y derivados cárnicos grasos** se cumplen los preceptos mínimos: en ninguno se halló este tipo de alimentos más de dos días a la semana, frecuencia máxima aconsejada. Pese a ello, la nota media final no pudo pasar de un 'bien' debido a la escasa variedad en las guarniciones vegetales como acompañamiento de los segundos platos. Así sucede con las ensaladas, tan fundamentales en la dieta infantil, y que sólo se componen de lechuga, y en ocasiones, de tomate, dejando a un lado otros alimentos nutritivos como el maíz, la remolacha o la berenjena.

En todos los centros analizados en la comunidad foral se ofrece la posibilidad de preparar platos alternativos para los menores con diabetes, alérgicos, celíacos o que no consumen ciertos productos por motivos religiosos. Además, si hay algún alumno con otro tipo de problemas de salud se debe informar al centro.

En Navarra, el **precio** medio diario de un menú escolar es de 5,7 euros, un 16% por encima del conjunto del estudio (casi 5). El incremento de este coste respecto a los recogidos en 2004 (4,6 euros) ha sido de un 24%, casi 10 puntos por encima del IPC acumulado en este periodo (un 14,6%). En la mayoría de centros se ofrecen descuentos y subvenciones a las familias para costear el servicio de comedor.

Las diferencias de precios en función de la titularidad del colegio son perceptibles en esta comunidad: el precio medio de los cuatro colegios públicos estudiados en Navarra dobla el de los concertados (3,9 euros de los concertados frente a 8,3 euros de los públicos). No obstante, el coste más oneroso (9,5 euros) se halló en un colegio público, y el más económico (2,7 euros) correspondió a un centro concertado. Esta singularidad viene dada por el hecho de que en los cuatro centros educativos públicos analizados en el informe, es la Asociación de Padres y Madres de Alumnos la encargada de contratar a la empresa de catering, la Administración no interviene. Además, el hecho de que haya disminuido el número de comensales por cuidador (de 40 a 15 comensales por monitor en Infantil y Primaria) implica un mayor gasto. De todas formas, el coste medio de los comedores públicos gestionados por el Gobierno Foral de Navarra supera los 6 euros (también más caro que los concertados), y la mayor parte de los alumnos tienen subvencionado este servicio.

En líneas generales, la calidad dietética de los menús escolares no registra variaciones significativas en función de la titularidad pública o concertada. En los dos casos aprueban el análisis realizado por esta revista con un 'bien' o un 'muy bien'. Por último, todos los centros facilitan los menús a los padres de los alumnos, siempre por escrito y mensualmente.

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.