



## Guía de medición: Por una buena comida en la escuela

Este documento ha sido adaptado del material original de Rikolto para SF4C. El documento tiene como objetivo ayudarnos a obtener una visión general de la oferta alimentaria en la escuela, de lo que ya existe en torno a la educación alimentaria y nutricional y cuál es la política nutricional existente.

### ¿Comenzamos?

Con esta medición de referencia pretendemos hacernos una idea de:

- La oferta nutricional
- Lo que ya existe en términos de educación alimentaria y nutricional
- La política nutricional existente en la escuela

Se pretende utilizar las conclusiones de este análisis para llegar a:

- Una política integrada de nutrición sostenible
- Contenidos pedagógicos adaptados a lo largo de los distintos cursos escolares y asignaturas
- Un plan concreto, paso a paso, para hacer de la alimentación saludable y sostenible una oferta real en la escuela

Este análisis contiene cuatro secciones:

1. Información general (para la dirección)
2. Oferta nutricional (para cocina)
3. Educación alimentaria y nutricional (para profesores)
4. Política nutricional (para la dirección)



## Información general

**Nombre de la escuela:**  
**Número de teléfono:**  
**Dirección postal:**  
**Dirección de correo electrónico:**

Número de alumnos	
Número de trabajadores	
Gestión	
Autoridad competente (consejo escolar)	
Grupo escolar/comunidad	
Tipo de formación (primaria, secundaria...)	
Oferta de estudios	

## Contactos de los responsables de la escuela

Nombre	Función	Teléfono	Correo electrónico



### Grupos de trabajo dentro de la escuela

Tipo	Número de miembros	Frecuencia reuniones	Operatividad
Consejo escolar			
AMPA / AFA			
Consejo medioambiente			
Comisión de convivencia			

**Completado por:**



## Oferta alimentaria

	<b>¿Cómo está ahora?</b> (Rellene esta columna para identificar la situación inicial en la escuela)	<b>Momento de la evaluación</b> (Rellene esta columna unos meses más tarde y descubra qué ha cambiado)
¿Se dispone de espacios especialmente acondicionados para la hora de la comida? ¿Qué es exactamente lo que está presente?		
¿Disponen los espacios de instalaciones de reducción del ruido?		
¿Existen otras instalaciones de confort?		
¿Cuántos asientos hay?		
¿Cuánto dura el descanso para comer?		
¿Cuál es la media real de la duración de la comida?		
¿Cuántas comidas se sirven al día?		
¿Sirven también desayunos?		
¿Traen los estudiantes su almuerzo/merienda?		



	<b>¿De qué manera se organiza ahora...?</b>	<b>Momento de la evaluación</b>
Servicio		
Separación / recogida de residuos		
Lavado		

**Completado por:**



## Cocina y comedor escolar

### Naturaleza y estructura de la cocina escolar

- ¿Hay una cocina totalmente equipada en el sitio (fogones, nevera, despensa, lavavajillas, etc.)? (S/N)
- ¿La cocina es propia? (S/N)
- ¿La cocina está gestionada por un servicio de catering?(S/N)
- En caso afirmativo, proveer de los datos de contacto del catering:
  - Nombre del catering
  - Nombre del responsable
  - Teléfono
  - Correo electrónico
- ¿Qué servicio presta?
- ¿Tiene una cocina central? (S/N)

### Planificación de los menús

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
¿Cuándo?		
¿Quién?		
¿Ciclo del menú?		
¿Qué criterios se aplican al componer los menús? (ej. productos de temporada)		
¿Cómo y con qué frecuencia surgen nuevas recetas?		
¿Se tiene en cuenta la opinión de la dirección? (De las familias, del alumnado...?)		
¿Hay algún control / seguimiento?		



## Compra y contratación

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
¿Quién se encarga de las compras?		
¿Con qué frecuencia se realizan?		
¿Cómo es la política de contratación pública?		
¿Cuál es la proporción de los distintos productos enumerados a continuación...? <ul style="list-style-type: none"><li>• Productos frescos</li><li>• Productos congelados</li><li>• Productos ultra-procesados</li><li>•</li></ul>		



## Cocina / unidad de producción

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
¿Dónde se preparan las comidas?		
¿Número de empleados?		
¿Horas de trabajo?		
Flujo de producción / método de trabajo (p.ej. hora de comienzo, manera de comunicación, etc.		
Controles: ¿internos / externos?		
¿Se utilizan materiales desechables? En caso afirmativo, ¿cuáles?		



## Menú

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
¿Se pueden elegir entre diferentes comidas? ¿Ingredientes? ¿Primeros platos? ¿Segundos platos? ¿Acompañamientos? ¿Salsas? ¿Postres?		
¿Hay oferta vegetariana?		
¿Qué pasa con las peticiones especiales (sin gluten, halal...)?		
¿Cómo se organiza la oferta (en caso de que exista buffet)?		

Entregar un ejemplo del menú del mes pasado

¿cuáles son los cinco platos de éxito dentro del menú a lo largo del año?

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_



## Precio

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
¿Cómo se establece el precio del menú /venta de los productos?		
¿Cubren los precios el coste de los ingredientes / materia prima?		
¿Cubren los precios el coste de producción?		
¿Cubren los precios el coste de personal?		
¿Existen condiciones especiales de precios, por ejemplo, para familias vulnerables?		
¿Quién lleva el control de los costes de producción, personal, etc.?		



## Proveedores

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
Procedimientos de las órdenes y entregas		
Procedimiento de gestión de existencias		
Criterios principales en la selección de proveedores		
Principales proveedores de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Frutas</li><li>• Verduras</li><li>• Legumbres</li><li>• Carne</li><li>• Pescado</li><li>• Pan</li><li>• Cereales</li><li>• Productos lácteos</li><li>• Frutos secos</li><li>• Productos dietéticos (sin gluten, sin lactosa...?)</li><li>• Otros</li></ul>		

**Completado por:**



## Tentempiés

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
¿Hay posibilidad de comprar aperitivos y dulces en la escuela? ¿Dónde exactamente?		
Indicar número y tipo de máquina		
Tipo de contrato		
¿Quién se encarga de la gestión?		
Contenido y precios		
¿Existe alguna posibilidad de comprar fruta fresca en la escuela? ¿Dónde exactamente?		
¿Hay oferta de bebidas (frías/calientes)?		
Indicar número		
Tipo de contrato		
¿Quién se encarga de la gestión?		
Contenido y precios		
¿Hay fuentes de agua?		



## Proveedores

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
Procedimientos de las órdenes y entregas		
Procedimiento de gestión de existencias		
Criterios principales en la selección de proveedores		
Principales proveedores de máquinas expendedoras para: <ul style="list-style-type: none"><li>• Frutas</li><li>• Verduras</li><li>• Pan</li><li>• Cereales</li><li>• Productos lácteos</li><li>• Frutos secos</li><li>• Productos dietéticos (sin gluten,...)</li><li>• Productos envasados</li><li>• Café, té y artículos relacionados</li><li>• Bebidas frías</li></ul>		

## Oferta de comida/bebida durante actos y eventos especiales

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
¿Qué tipo de oferta existe?		
¿Quién determina la oferta?		

**Completado por:**



## Educación nutricional

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
La nutrición/alimentación saludable como tema durante las clases		
En caso afirmativo, ¿en qué asignatura(s)?		
Indicar año de estudio, metodología y contenido (para cada una de ellas)		
En caso de que esté como parte de un proyecto o de forma transversal, indicarlo.		

## Acciones

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
¿Existían ya acciones celebradas en torno a la nutrición?		
¿En torno a qué temas? ¿Siguen estas acciones activas en la escuela?		
En el pasado, ¿se organizaban acciones en torno a un día o una semana temática? (ej. semana del comercio justo?)		
¿Cómo se comunicaban estas acciones?		

Completado por:



## Política nutricional

	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
¿Existe una política sanitaria en la escuela?		
En caso afirmativo, ¿está en el reglamento escolar? ¿En qué términos?		
¿Hace referencia la política sanitaria a la nutrición? En caso afirmativo, ¿en qué términos?		
¿Cuál es la situación actual de la nutrición en la escuela? ¿Qué se puede hacer? ¿Qué no se puede hacer?		
¿Hay directrices sobre lo que se puede o no se puede incluir en almuerzos y/o meriendas?		
¿Fomenta o limita la escuela el consumo de determinados tentempiés y/o bebidas? ¿De qué manera?		
¿Existen acuerdos en torno al agua de grifo?		
¿Conocen las familias esta política? En caso afirmativo, ¿cómo se les informa?		



	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
¿Tiene la escuela una visión de la <b>alimentación sostenible</b> desarrollada?		
En caso afirmativo, ¿cuáles son los elementos clave de esa visión?		
¿Quién participó o participará en el desarrollo de esa visión?		
¿Cómo se comunica?		
¿Se están tomando iniciativas para controlar el consumo de productos cárnicos y/o lácteos? En caso afirmativo, ¿cuál?		
¿En qué medida se fomenta el consumo de productos de temporada y/o de proximidad?		
¿Existe una política de reducción de residuos? En caso afirmativo, ¿cuál?		
¿Tiene en cuenta la escuela la producción sostenible de alimentos a la hora de comprar alimentos y/o bebidas?		



	¿Cómo está ahora?	Momento de la evaluación
En caso afirmativo, ¿cuál es la proporción de productos ecológicos certificados?		
¿Tiene en cuenta la escuela el comercio justo a la hora de comprar alimentos y/o bebidas?		
En caso afirmativo, ¿cuál es la proporción de productos de comercio justo?		
¿Tiene en cuenta la escuela el pescado sostenible a la hora de comprar alimentos?		
En caso afirmativo, ¿cuál es la proporción de pescado sostenible?		
¿En qué medida se comunica sobre alimentación sostenible en la escuela?		
¿Cómo puede el alumnado, familias y docentes dar su opinión?		

**Completado por:**