

NUEVO RD 315/2025

INFORMACIÓN PARA LOS PAPÁS SOBRE EL COMEDOR ESCOLAR



Información básica sobre el Real Decreto de Comedores Escolares

El RD 315/2025 es una norma que desarrolla la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Su objetivo es garantizar una alimentación más saludable y sostenible en los centros educativos, además de buscar la incorporación de criterios de sostenibilidad en la alimentación en el cole.

Fue publicado en el BOE el 16 de abril de 2025, **entrando en vigor el 16 de abril de 2026**. Durante estos meses se irá aplicando progresivamente y, a partir del siguiente curso se deberá aplicar en su totalidad.

Se aprueba como respuesta al problema creciente de sobrepeso y obesidad infantil en España, que afecta a cerca del 40 % de los niños y niñas de entre 6 y 9 años. De aplicación en todos los centros educativos —públicos, concertados y privados— que imparten educación infantil (2.º ciclo), primaria, secundaria, bachillerato o formación profesional básica y media, especialmente a los comedores escolares, cafeterías y máquinas expendedoras que existan dentro de los centros.

Se trata de una normativa compleja pero muy necesaria en la que todos debemos tomar parte.

Gracias por su colaboración



RESUMEN Real Decreto 315/2025 - Alimentación Saludable en Centros Educativos

Objetivo 1: PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y EQUILIBRADA – DIETA MEDITERRANEA



Objetivo 2: FOMENTAR UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y RESPONSABLE



OBLIGATORIO

PRIMEROS PLATOS

- **Hortalizas:** 1-2 raciones/semana
- **Legumbres:** 1-2 raciones/semana
- **Arroz:** 1 ración/semana
- **Pasta:** 1 ración/semana
- **Arroz y Pasta:** al menos 4/mes **será integral**

SEGUNDOS PLATOS

- **Pescados:** 1-3/semana (azul y blanco), incluidos crustáceos y moluscos.
- **Huevos:** 1-2 raciones/semana
- **Carnes:** máx.3/semana
- **Carne roja:** máx. 1/semana
- **Carne procesada:** máx. 2/mes
- **Proteína vegetal:** (legumbre, cereales, quinoa...) 1-5/semana

RECOMENDACIONES ADICIONALES

- **Frituras** máx. 1/semana
- **Platos precocinados:** máx. 1/mes (pizzas, canelones, croquetas, empanadillas, rebozados, análogos vegetales)
- **Prohibido el consumo de frutos secos enteros en menores de 6 años** por riesgo de asfixia.

GUARNICIONES

- **Ensaladas:** 3-4 raciones/semana
- **Otras** (patatas, hortalizas): 1-2/semana
- **Priorizar ensaladas y verdura fresca.**

A lo largo de estos meses y, de cara a conseguir su total implantación para el siguiente curso, iremos incorporando todos los requisitos informando a todas las partes interesadas, familias y centros educativos.

POSTRES

- **Frutas frescas:** 4-5 raciones/semana
- **Otros** (preferentemente yogur o cuajada sin azúcar): máx. 1/semana