DOCUMENTO DE TRABAJO

Estudio de caso sobre alimentación escolar: **España**

Elaborado por el Consorcio de Investigación sobre Salud Escolar y Nutrición, una iniciativa de la Coalición de Comidas Escolares

Presentado por:
Albert F. Arcarons – Centro de Investigaciones Sociológicas, España
Sara Ayllón – Departamento de Economía, Universitat de Girona, España
Maria Blanquer – Programa de Revisión de Menús Escolares (PReME), Agència de Salut Pública de Catalunya, España
Clarisa Giamello – Educo, España
Samuel Lado – Departamento de Economía, Universitat de Girona, España
María Lafuente – Educo, España
Gemma Salvador – Subdirecció General de Promoció de la Salut, Agència de Salut Pública de Catalunya, España
Jon San Vicente – Educo, España

Junio 2026

Índice

Antecedentes históricos 1
Perfil del país 2
Población y economía 2
Educación 2
Seguridad alimentaria, nutrición y salud 3
Diseño y aplicación de los programas de comedores escolares 4
Descripción 4
Objetivos 4
Cobertura 5
Focalización 5
Tipo de comida 5
Normas nutricionales 6
Adquisición de alimentos 7
Marco jurídico y evolución de las políticas públicas 7
Costes de aplicación 8
Financiación 9
Monitoreo y evaluación 10
Lecciones aprendidas y mejores prácticas 10
Desafíos 11
Agradecimientos 12
Recursos y fuentes de datos relacionados 12
Autor correspondiente 14
Citación 14
Apéndice 1 15
Apéndice 2 17
Apéndice 3 18
Apéndice 4 19
Apéndice 5 20
Apéndice 6 21

Nota para los lectores

Los documentos de trabajo publicados por el Consorcio son versiones preliminares de investigaciones que no han sido publicados en una revista ni sometidos a un proceso de revisión por pares. El objetivo de su difusión es compartir los datos existentes, facilitar el análisis comparativo y fomentar colaboraciones. El contenido o las opiniones expresadas en el documento son responsabilidad exclusiva del autor(a) o de los autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista del Consorcio de Investigación sobre Salud Escolar y Nutrición. Cualquier error de comisión u omisión es responsabilidad únicamente de los autores y no puede atribuirse a ninguna de las instituciones mencionadas anteriormente.

Antecedentes históricos

España es una monarquía parlamentaria organizada en 17 comunidades autónomas (CC.AA.) y 2 ciudades autónomas (Ceuta y Melilla), 50 provincias y 8.132 municipios. Las CC.AA. cuentan con amplias competencias en educación, sanidad y servicios sociales. El castellano es la lengua oficial del Estado, aunque coexisten otras lenguas cooficiales como el catalán, el gallego y el euskera, que se utilizan en el sistema educativo de Cataluña, Galicia, País Vasco, Navarra, Comunidad Valenciana e Islas Baleares.

En España, los comedores escolares surgieron más tarde que en otros países. Inicialmente se vincularon a la filantropía y al higienismo de finales del siglo XIX para garantizar la alimentación y el bienestar de niños, niñas y adolescentes (NNA) en situación de pobreza, promover la escolarización y fomentar hábitos de higiene y convivencia. En 1901, se fundó en Madrid la Asociación de Caridad Escolar para proporcionar almuerzos, ropa, calzado y asistencia sanitaria, destacando la función pedagógica y su impacto en la salud infantil y futura. Siete años después de la fundación del primer comedor escolar, se publicó el Real Decreto de 8 de febrero de 1908,[1] que atribuía a las juntas locales el fomento de las cantinas escolares, aunque en la práctica dicho impulso continuó recayendo en asociaciones caritativas y en las propias maestras.[2] Durante la Segunda República (1931-1936), los comedores se integraron en la labor educativa y su financiación combinaba Estado, ayuntamientos y donativos. Tras la Guerra Civil, la Ley de Educación Primaria de 1945 estableció la obligatoriedad de comedores y roperos escolares en escuelas públicas, gratuitos para el alumnado en situación de vulnerabilidad. Posteriormente, la Orden de 20 de julio de 1954[3] reglamentó el funcionamiento de las comidas escolares y, entre otros aspectos, destacó su función pedagógica, así como la obligación de los maestros y maestras de prestar este servicio a cambio de una compensación económica (MEFPD, 2024).[4] A finales de los años cincuenta y comienzos de los sesenta, el régimen franquista, ya plenamente arraigado, alcanzó una mayor legitimación internacional gracias a los acuerdos firmados con Estados Unidos en 1953, que facilitaron la llegada de alimentos de primera necesidad (Trescastro-López y Trescastro-López, 2013). En 1955 se publicaron las normas ejecutivas para el desarrollo de la Ayuda Social Americana,[5] las cuales destacaban la importancia de las cantinas escolares, cuya gestión debía recaer en el Servicio Escolar de Alimentación y Nutrición (SEAN), creado un año antes, en 1954. En 1961 se creó el Programa de Educación en Alimentación y Nutrición (EDAL-UN), en colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). Además de promover el desarrollo del comedor escolar, este programa se centró en mejorar el contenido nutricional de los almuerzos y en impulsar la educación alimentaria (Esplugues-Pellicer y Trescastro-López, 2012). Con la llegada de la democracia, los Reales Decretos 3186/1978, de 1 de diciembre,[6] y 140/1990, de 26 de enero,[7] descentralizaron la

[1] Gaceta de Madrid núm. 39, de 8 de febrero de 1908.

[2] Véase el informe presentado por la maestra y pedagoga Justa Freire en 1927 sobre la organización del comedor escolar: http://cedros.residencia.csic.es/imagenes/Portal/ArchivoJAE/analesjae/1924-18-20.pdf.

[3] BOE núm. 209, de 28 de julio de 1954.

[4] El papel asignado a la mujer por la dictadura franquista también quedó reflejado en la Orden de 20 de julio de 1954, que subraya: "*La Dirección, en las Escuelas de niñas, proveerá para que las mayores, principalmente las que cursan el cuarto período escolar, practiquen, en la medida posible, los conocimientos de formación femenina que en la Escuela reciben, interviniendo en el arreglo y adorno del comedor, servicio de mesas, etc.*" (BOE núm. 209, de 28 de julio de 1954, p. 1).

[5] BOE núm. 45, de 14 de febrero de 1958.

[6] BOE núm. 18, de 20 de enero de 1979.

[7] BOE núm. 32, de 6 de febrero de 1990.

gestión de los comedores escolares, otorgando a las Direcciones Provinciales mayor responsabilidad y capacidad de decisión. Ante la necesidad de reorganizar la legislación sobre comedores escolares, el Ministerio de Educación y Ciencia publicó la orden de 24 de noviembre de 1992,[8] que regula aspectos como su financiación, los tipos de usuarios, las modalidades de gestión y la organización interna del servicio. Poco después, las CC.AA. empezaron a asumir competencias en materia educativa. Esto propició la descentralización progresiva del servicio de comedor escolar y dio lugar a la aparición de normativa complementaria específica en cada región sobre aspectos como la organización, la gestión, los precios, las becas, los requisitos nutricionales complementarios y los mecanismos de control, vigente hasta la actualidad (Tiana-Ferrer, 2025).

Perfil del país

Población y economía

España es una economía capitalista avanzada y la cuarta economía más grande de la Unión Europea. Su estructura productiva está fuertemente orientada al sector servicios, donde el turismo actúa como principal motor económico. Pese a ser uno de los principales exportadores de productos agrarios a nivel europeo y mundial, el sector primario tiene un peso relativamente reducido: supone cerca del 2,5% del Producto Interior Bruto (PIB) y el 3,4% del empleo. A nivel demográfico (Tabla 1), España tiene 49,7 millones de habitantes y la población de nacionalidad extranjera representa alrededor del 15%, con un crecimiento significativo en las últimas décadas.

Tabla 1: Principales indicadores demográficos y económicos

Población total (2026 T1)[a]	Población total de 5 a 19 años (2026 T1)	Número de personas empleadas en el sector agrícola (2026 T1)[b]	Producto Interior Bruto per cápita (2024)[c]
Total: 49.687.120 Hombres: 24.400.285 Mujeres: 25.286.835 Extranjeros: 7.346.414	7.259.959	Total: 793.400 Hombres: 593.500 Mujeres: 199.900	32.633€

Fuente: [a] Estadística Continua de Población (ECP), [b] Encuesta de Población Activa (EPA) y [c] Contabilidad Regional de España, Instituto Nacional de Estadística (INE).

Educación

Las competencias en educación están transferidas a las 17 CC.AA. En las dos ciudades autónomas de Ceuta y Melilla se atribuyen al Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes (MEFPD). A pesar de la descentralización de la política educativa, existen, sin embargo, elementos comunes básicos. El sistema educativo se divide en seis etapas: infantil de primer (0-3 años) y segundo ciclo (3-6); primaria (6-12); secundaria obligatoria (12-16); secundaria postobligatoria (16-18); y superior (a partir de los 18). La educación secundaria obligatoria incluye también la Formación Profesional (FP) de Grado Básico. La secundaria postobligatoria la conforman el bachillerato y la FP de Grado Medio, y la superior se compone de FP de Grado Superior y estudios universitarios. La educación obligatoria va de los 6 a los 16 años. Por lo que se refiere a la titularidad del centro educativo, existen centros públicos

[8] BOE núm. 294, de 8 de diciembre de 1992.

(que ofrecen una educación gratuita) y centros privados. Entre los privados, son mayoría los concertados, que al recibir fondos públicos tienen la obligación de ofrecer una enseñanza gratuita. Si bien, en la práctica, la gratuidad de la enseñanza concertada no excluye la existencia de aportaciones económicas solicitadas a las familias, especialmente cuando se vinculan a otros conceptos o servicios.

Tabla 2: Datos clave de la educación no universitaria, curso 2024/2025

Número total de estudiantes	Número total de escuelas	Tamaño medio de los grupos escolares	Número de NNA que participan en comidas escolares	Porcentaje de NNA con derecho a comidas escolares gratuitas
8.324.011 (51,5% alumnos; 48,5% alumnas)	28.658 (67,4% públicas; 32,6% privadas)	• 20,7 alumnos/as (educación primaria) • 24,5 alumnos (educación secundaria obligatoria)	2.391.316	n/d[a]

Notas: [a]No existe un dato para el conjunto del país, ya que este porcentaje varía en función de las distintas regulaciones de las CC.AA. (Apéndice 4). Más información y cifras sobre el sistema educativo en el Apéndice 1.
Fuente: Datos de las estadísticas del MEFPD para las enseñanzas no universitarias: https://www.educacionfpydeportes.gob.es/servicios-al-ciudadano/estadisticas.html

Seguridad alimentaria, nutrición y salud

Tanto el exceso de peso como el acceso a estilos de vida saludable presentan un claro gradiente social. Entre niños/as de 6 a 9 años, la prevalencia de obesidad se duplica para los que viven en hogares con un menor nivel de renta comparado con los que viven en hogares con un mayor poder adquisitivo (23,6% vs. 10,9%).[9] Asimismo, para NNA de 8 a 16 años, la diferencia en obesidad entre el cuartil más bajo y el más alto de renta del hogar es de siete puntos (15,4% vs. 8,7%).[10]

Entre la población infantil (0-17 años), en torno al 7% vive en un hogar que no puede permitirse una comida de carne, pollo o pescado (o equivalente vegetariano) al menos cada dos días. Entre los menores de 16 años, un 2,5% no come fruta fresca y verduras al menos una vez al día porque el hogar no puede permitírselo y un 2,7% (≈190.000) no come al menos una comida de carne, pollo o pescado (o equivalente vegetariano) al día también por este motivo.[11] Por último, una de las particularidades del caso español es que dispone de un plan integral de reducción de la obesidad infantil, con varias medidas destinadas a la mejora de la política de comedores escolares.[12]

- **Inseguridad alimentaria:** Un 6,5% del total de la población padece inseguridad alimentaria moderada o severa, entendida —conforme al marco de Naciones Unidas y al indicador FIES— como dificultades de acceso regular a alimentos suficientes,

[9] *Estudio ALADINO 2023* (AESAN): https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/detalle/aladino_2023.htm
[10] *Estudio PASOS 2022* (Fundación Gasol): https://gasolfoundation.org/es/estudio-pasos/
[11] Estimaciones propias a partir de la Encuesta de Condiciones de Vida (2024). Para la infancia menor de 16 años se utiliza el módulo rotatorio sobre infancia, en el que las preguntas hacen referencia a los NNA y no al hogar en general. Por este motivo los porcentajes son menores.
[12] *Obesidad infantil - En plan bien* (Ministerio de Sanidad): https://www.sanidad.gob.es/areas/promocionPrevencion/infanciaAdolescencia/infancia/obesidad/home.htm

inocuos y nutritivos, adecuados en cantidad y calidad para una vida activa y saludable.[13]

- **Retraso del crecimiento en niños de 5 a 19 años (%):** no disponible.
- **Carencia de micronutrientes en niños de 5 a 19 años (%):** no disponible.
- **Delgadez en niños de 5 a 19 años (%):** 1,5% (Niños: 2,0%; Niñas: 0,9%)
- **Sobrepeso en niños de 5 a 19 años (%):** 30,9% (Niños: 31,7%; Niñas: 30,1%)
- **Obesidad en niños de 5 a 19 años (%):** 10,5% (Niños: 11,8%; Niñas: 9,1%)[14]

Diseño y aplicación de los programas de comedores escolares

Descripción

El tipo de servicio de restauración o gestión de los menús suele variar entre centros. Puede ser a través de una cocina propia que elabora y sirve los menús diarios; empresas de restauración escolar externas que cocinan en la propia escuela; o empresas de restauración escolar externas que sirven desde una cocina central, trasladando los menús a través de línea fría o caliente. La contratación del servicio de comedor escolar puede ser directa por parte del propio centro docente (o asociaciones de madres y padres del alumnado); mediante licitaciones convocadas por ayuntamientos o federaciones de municipios; o, en algunas CC.AA., mediante licitaciones a través de la consejería de educación correspondiente. La contratación de la oferta alimentaria y de otros aspectos debe regirse por principios y requisitos recogidos en los pliegos de prescripciones técnicas y en las guías técnicas de recomendaciones, que deben contemplar criterios de calidad nutricional y sostenibilidad, oportunamente. Las empresas adjudicatarias tienen que estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), o bien, en el registro autonómico, según corresponda. En cualquiera de los casos, deben cumplir con el conjunto de prescripciones indicadas, así como con toda la legislación vigente en materia de seguridad, calidad e higiene de los alimentos, y cualquier otra que le resulte de aplicación para llevar a cabo el adecuado ejercicio de sus actividades. Cuando el servicio de comedor de los centros escolares disponga de una gestión dependiente de los servicios públicos, estas actividades están sometidas al obligado cumplimiento del pliego de prescripciones técnicas establecido.

Objetivos

Los programas de comedores escolares en España tienen como objetivo principal garantizar que los centros educativos sean entornos promotores de una alimentación saludable y sostenible para contribuir a la mejora de la salud infantil, y particularmente a la prevención de problemas como la obesidad, con una prevalencia comparativamente alta en la infancia y la adolescencia. Asimismo, los programas de comedores tienen como objetivo fomentar hábitos alimentarios saludables mediante la educación alimentaria; impulsar modelos de consumo sostenibles basados en productos de proximidad, de producción ecológica y de temporada; y garantizar la equidad e inclusión en el acceso a una alimentación de calidad

[13] *Measuring hunger, food security and food consumption* (FAO): https://www.fao.org/measuring-hunger/access-to-food/about-the-food-insecurity-experience-scale-(fies)/en
[14] Observatorio Global de la Salud (OMS): https://www.who.int/data/gho/data/themes/topics/topic-details/GHO/body-mass-index

para la reducción de las desigualdades, teniendo en cuenta también la adaptación a necesidades sanitarias, culturales o éticas. Los comedores escolares además acompañan a NNA en su desarrollo educativo, son promotores de socialización e integración y contribuyen a la conciliación de la vida laboral y familiar en muchos hogares.

Cobertura

El servicio de comedor escolar no tiene carácter universal, lo que se traduce en una cobertura desigual que se manifiesta en una oferta y disponibilidad muy dispar según la C.A., titularidad del centro y etapa educativa, así como en una limitada disponibilidad de datos oficiales armonizados. Según datos del MEFPD, 2,4 millones de alumnos/as hacen uso del servicio de comedor escolar, un 29,6% sobre el total de alumnos matriculados.[15] Sin embargo, no existen datos oficiales sobre la cobertura efectiva de los distintos programas autonómicos. Los centros educativos de titularidad privada ofrecen en mayor medida el servicio (88,5% los concertados y 72,8% los no concertados) en comparación con los públicos (61,6%). En cuanto a las diferencias por etapa educativa, destaca la baja oferta en los centros de secundaria obligatoria y bachillerato/FP, por debajo del 10% en los centros públicos (Apéndice 1). Si observamos la distribución del uso del comedor escolar por CC.AA., las diferencias se acentúan todavía más (Apéndice 2).

Cada año se realiza un seguimiento específico de esta cuestión mediante la publicación de un informe en el marco del *Programa 16 sobre menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares*, integrado en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA).

Focalización

Teniendo en cuenta que no existe un sistema de comedores universal y que cada C.A. se encarga de definir sus propios criterios de focalización, no existen datos armonizados sobre los criterios de selección y su aplicación. Sin embargo, se estima que, mientras 982.000 alumnos (15,1 %) reciben alguna beca o subsidio de comedor, 1,3 millones no obtienen beca a pesar de necesitarla (Educo, 2025).

Tipo de comida

Generalmente, las comidas se sirven en un espacio especialmente diseñado como comedor dentro de la escuela, donde los comensales se sientan en las mesas. Excepcionalmente, en algunas escuelas se sirven las comidas en aulas polivalentes o en el aula. En algunos centros, las comidas se sirven en bandejas y en otros en platos. En la mayoría de centros se ofrece, aparte del menú basal (normalmente centrado en el modelo de dieta mediterránea), opciones para situaciones especiales en atención a patologías (alergias o intolerancias) o a cuestiones éticas o religiosas (sin carne de cerdo, sin carne, opción vegetariana, etc.), en consonancia con lo establecido en el artículo 40.5 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, [16] y el artículo 10 del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.[17]

---

[15] *Las cifras de la educación en España. Curso 2023-2024* (MEFPD): https://www.educacionfpydeportes.gob.es/servicios-al-ciudadano/estadisticas/indicadores/cifras-educacion-espana/2023-2024.html

[16] BOE núm. 160, de 6 de julio de 2011.

[17] BOE núm. 92, de 16 de abril de 2025.

Las comidas se suelen estructurar en primer plato (ensalada, sopas, legumbres, pasta, arroz, etc.), segundo plato (legumbres, huevos, pescado o carne) con guarnición (ensalada, patatas, hortalizas, etc.), postres (fruta fresca, yogur), que se acompañan de pan y agua (Apéndice 3).

Normas nutricionales

En abril de 2025 se aprobó el Real Decreto 315/2025 por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011. Esta legislación fija criterios nutricionales y de sostenibilidad para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en centros educativos; prohíbe la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido de azúcares o cafeína; y detalla los requisitos y criterios para la programación de los menús escolares, siendo de aplicación a los centros educativos públicos, concertados y privados que imparten educación infantil de segundo ciclo, primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o FP de grado básico o medio.

El Decreto incorpora criterios mínimos comunes como instrumento de cohesión territorial y garantía de equidad en el acceso a una alimentación saludable y sostenible en el entorno escolar. Establece frecuencias mínimas y máximas obligatorias para grupos de alimentos, técnicas culinarias saludables y restricciones explícitas sobre productos procesados y precocinados. Además, incorpora medidas para reducir el desperdicio alimentario, un régimen sancionador para garantizar el cumplimiento y añade la obligación de ofrecer como mínimo un segundo plato a la semana basado en proteína vegetal, así como la disponibilidad de menús especiales no solo por motivos de salud, sino también éticos o religiosos, reforzando el principio de equidad. Esto refleja un enfoque integral, que articula la alimentación escolar como instrumento de salud pública, cohesión territorial y sostenibilidad, con una gobernanza intersectorial más robusta. Para su entrada en vigor se han establecido plazos, de manera que las CC.AA. tengan tiempo de aplicar las adaptaciones necesarias en relación sobre todo con sus pliegos de prescripciones técnicas para la contratación de los servicios de comedor escolar, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías.

Una fortaleza destacable de la norma es que su seguimiento está integrado en las actividades de vigilancia y control oficial que desarrollan las consejerías de sanidad de las CC.AA. en el marco del Programa 16 del PNCOCA 2026-2030, lo que proporciona una estructura consolidada para evaluar el grado de cumplimiento y orientar mejoras futuras.

Antes de la aprobación de la normativa, tanto el gobierno central como los autonómicos ya promovían la alimentación saludable en los centros escolares, fomentando la oferta de menús equilibrados, sabrosos y nutritivos. Este impulso se plasmó en 2010 con la elaboración del *Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos,*[18] que fue aplicado por la mayoría de las CC.AA. con ligeras variaciones. Las recomendaciones contenidas en dicho documento han orientado la contratación pública en materia de alimentación escolar. Asimismo, las frecuencias de consumo recomendadas en los menús de los centros educativos también se detallan en los sucesivos PNCOCA 2021-2025 y 2026-2030 – Programa 16, a los que el Real Decreto 315/2025 da respaldo legal.[19] Por último, en diciembre de 2025 se publicó

[18] *Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos* (AESAN): https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf

[19] *Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025* (AESAN): https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2021-2025/DOC_24_Programa_16_Menus.pdf

Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030 (AESAN): https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/pncoca/2026/Programa_2.16_Menus_escolares_.pdf

el *Documento de consenso sobre la alimentación saludable y sostenible en el primer ciclo de educación infantil*, promovido por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) con el objetivo de establecer unos criterios comunes para orientar la alimentación durante esta etapa educativa (0-3 años).[20]

Adquisición de alimentos

El Real Decreto 315/2025 establece criterios de sostenibilidad para la contratación y adquisición de alimentos. En concreto, establece que al menos el 5 % del total del coste de adquisición de alimentos ofertados sea de producción ecológica, o, de forma alternativa, que al menos dos platos principales de comida al mes sean de producto ecológico. Asimismo, ordena que se priorice la compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada de productos agrícolas y la de los productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente, de acuerdo con certificaciones o distintivos de sostenibilidad y trazabilidad, como el estándar MSC, la certificación ASC (acuicultura sostenible) u otros similares. Algunas CC.AA. ya habían comenzado previamente a trabajar en el diseño de políticas para la compra pública de alimentos, con el objetivo de impulsar la transición hacia modelos de producción y de compra de alimentos de temporada, de proximidad, sostenibles, de la cultura gastronómica propia y que fomenten tanto la equidad en la distribución a lo largo de la cadena alimentaria como el arraigo de la población en zonas rurales y marítimas. La mayor parte de las guías sobre alimentación saludable en el entorno escolar incorporan mensajes y estrategias para mejorar la sostenibilidad, aparte de la seguridad y el equilibrio y calidad de la oferta. Asimismo, se ha aprobado el PNCOCA 2026-2030, el cual incluye el nuevo Programa 16, revisado a la luz de los criterios mínimos establecidos en el Real Decreto 315/2025.

Marco jurídico y evolución de las políticas públicas

El comedor escolar es un servicio complementario regulado tanto por el Estado como por las CC.AA.[21] Mientras que estas últimas han asumido la tarea de legislar aspectos como la organización, la gestión, los precios, las becas y los mecanismos de control (Apéndice 4), en los últimos 15 años el Estado se ha centrado en garantizar, entre otros aspectos, un marco normativo coordinado orientado a la salud pública y la nutrición escolar. A continuación, se listan y resumen los principales documentos de referencia:

- **Estrategia NAOS (2005):** marco intersectorial para promover la alimentación saludable y la actividad física, con especial atención a la infancia. Incluye premios anuales para reconocer iniciativas en distintos ámbitos, incluido el escolar.
- **Documento de consenso sobre la alimentación en centros educativos (2010):** contiene recomendaciones sobre nutrición, organización, relación con las familias y medidas de seguimiento del comedor escolar. Su objetivo es mejorar la calidad de la oferta alimentaria y su integración en el ámbito educativo.
- **Ley 17/2011 (artículo 40):** atribuye a las autoridades educativas la responsabilidad de promover la enseñanza de la nutrición y la alimentación en escuelas infantiles y centros escolares. Los centros deben proporcionar a las familias un programa mensual de menús y, cuando sea posible, orientar sobre los menús de la cena. Además,

[20] *Documento de consenso sobre la alimentación saludable y sostenible en el primer ciclo de educación infantil* (AESAN): https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/entorno_escolar/ALIMENTACION_PRIMER_CICLO_EI.pdf

[21] BOE núm. 340, de 30 de diciembre de 2020.

garantiza menús adaptados a alumnos/as con alergias o intolerancias, o medios adecuados para conservar menús especiales proporcionados por la familia.

- **Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria y actividad física en escuelas (2015):** Normativa destinada a promover la alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad en centros educativos. Establece criterios claros para la autorización de campañas y programas dirigidos al alumnado.
- **Ley Orgánica 3/2020 (modificación de la LOE):** Establece la obligación de ofrecer servicios gratuitos de comedor y transporte al alumnado de enseñanza obligatoria que estudie fuera de su municipio de residencia. No contempla medidas equivalentes para alumnos/as con dificultades económicas dentro del mismo municipio.
- **PNCOCA 2021-2025 y 2026-2030 – Programa 16:** Programa estatal que realiza controles para evaluar la calidad nutricional de los menús escolares, verificar el cumplimiento de la normativa y sancionar incumplimientos. Garantiza que los comedores cumplan estándares nutricionales y de seguridad.
- **Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares (2022):** Define criterios concretos para evaluar la calidad nutricional de los menús escolares. Su objetivo es asegurar la oferta de alimentos equilibrados y saludables en todos los centros.
- **Plan estratégico nacional para la reducción de la obesidad infantil 2022-2030:** Prioriza garantizar la disponibilidad del comedor escolar en todas las etapas educativas. Busca asegurar el cumplimiento de la normativa vigente, fomentar hábitos alimentarios saludables y reducir la desigualdad desde la perspectiva de los determinantes sociales de la salud.
- **Guía de escuelas promotoras de salud (2023):** Proporciona herramientas y recomendaciones para que los centros escolares promuevan la salud integral del alumnado, incluyendo alimentación, actividad física y educación en hábitos saludables.
- **Real Decreto 315/2025:** Legislación estatal específica sobre alimentación en centros escolares. Establece criterios de sostenibilidad, calidad y nutrición para los menús, consolidando un marco normativo coordinado basado en leyes y estrategias previas.
- **Normativa de becas de comedor por C.A.:** Exceptuando Ceuta y Melilla, todas las CC.AA. legislan y gestionan de manera independiente sus programas de becas comedor. Determinan criterios de acceso, ayudas económicas y gestión del servicio para alumnado vulnerable.

Costes de aplicación

Dado que la gestión del servicio de comedor escolar está descentralizada en las CC.AA., los precios máximos que pueden cobrar los centros por su prestación varían. Navarra (7,50€) y Cataluña (7,25€) son los territorios con los precios más elevados en el curso escolar 2025/2026, mientras que en Aragón (4,30€) y Extremadura (4,32€) se registran los importes más bajos. La información sobre la estructura y desglose de los costes no está disponible para todas las CC.AA., por lo que no se pueden valorar con precisión las diferencias de precio. Sin embargo, se estima que parte de estas diferencias podrían explicarse por disparidades de costes en productos locales o por los requisitos nutritivos y medioambientales de los pliegos de cada comunidad autónoma, así como por el coste de contratación de personal para el acompañamiento en el comedor y para las actividades durante el tiempo de mediodía.

Tabla 3. Coste del comedor escolar, curso 2023-2024

Número total de estudiantes	8.324.011
Coste medio de una comida (€)	5,17[a]
Coste de la materia prima (%)	n/d
Costes laborales (%)	n/d
Participación de las familias (%)	70,3
Presupuesto municipal por niño y comida (€)	n/d
Presupuesto público por niño y comida (€)	1,57[b]
Número de días lectivos por año en un curso académico	175
Número de días de comedor escolar en un curso académico	175

Notas: [a] Media del precio de un menú escolar ponderada según el alumnado usuario en cada C.A. [b] Presupuesto calculado teniendo en cuenta que las administraciones públicas aportan aproximadamente el 29,69% del presupuesto y teniendo en cuenta el coste total anual del servicio de comedor (sin incluir todos los costes de infraestructura y mantenimiento), el número de usuarios y los días de comedor al año.
Fuente: Datos compilados por Educo a partir de fuentes oficiales institucionales (Apéndice 5).

El apéndice 5 presenta la estimación del coste anual por comunidad autónoma para el curso 2023/2024, así como la inversión en becas comedor. En cuanto al desglose de los costes, el gobierno autonómico de Cataluña publica anualmente una memoria explicativa en la que detalla la metodología utilizada para determinar el precio máximo del servicio de comedor escolar, así como la justificación de los incrementos recientes (Apéndice 6).

Financiación

El coste total[22] ascendió en el curso 2023/2024 a más de 2.164 millones de euros, de los cuales 643 son financiados por las administraciones públicas a través de becas comedor. La financiación de los comedores escolares se sostiene sobre una combinación de recursos públicos y pago directo de las familias, si bien el peso principal sigue recayendo en los hogares. El 70% del coste anual es asumido directamente por las familias. Es importante tener en cuenta que este coste total considera al alumnado usuario, por lo que no contempla al alumnado que no puede acceder por no recibir beca y no poder asumir el precio. Además, según los últimos datos de la encuesta sobre el gasto de los hogares en educación, elaborada por el Instituto Nacional de Estadística, el servicio de comedor escolar constituye la partida a la que las familias destinan más recursos: 480 euros anuales de media, lo que equivale al 30,4% del gasto total medio en educación, que asciende a 1.576 euros en el curso 2023/2024. Asimismo, es imprescindible valorar que este coste supone una barrera para el acceso al comedor de muchos NNA. De acuerdo con una encuesta realizada por Educo (2022), la principal barrera para el uso del comedor escolar es económica.

En la mayoría de las CC.AA., el comedor es un servicio abierto a todo el alumnado siempre que haya plazas disponibles. Sin embargo, la posibilidad real de utilizarlo depende, en buena medida, de si la familia puede asumir el coste diario del menú o si dispone de algún tipo de ayuda económica. A lo largo de los últimos años, las administraciones autonómicas han ido

[22] Este coste total considera lo contemplado en el precio diario del comedor, y no incluye en la mayoría de los casos los gastos de infraestructura y mantenimiento.

reforzando la financiación pública a través de becas y subvenciones. En el curso 2016/2017, las ayudas de comedor llegaban a unos 655.300 alumnos. En el curso 2023/2024, la cifra se aproxima al millón, 982.192 beneficiarios. Este crecimiento se refleja también en el volumen de recursos. La inversión total del conjunto de las CC.AA. ha pasado, en ese mismo periodo, de unos 337 millones de euros a alrededor de 643 millones. No solo se conceden más becas, sino que, en muchos casos, estas cubren una parte mayor del precio del servicio que hace unos años (Educo, 2025). Aun así, la financiación pública no alcanza a todo el alumnado que la necesitaría. Algo más del 15% del alumnado recibe algún apoyo económico para ir al comedor, mientras que la tasa de riesgo de pobreza o exclusión social (AROPE) para la infancia es más del doble (33,8%). Esto significa que una parte importante de la infancia en situación de vulnerabilidad no cuenta con beca, o solo dispone de ayudas parciales. En muchos casos, ese apoyo parcial reduce el coste, pero no lo elimina, y el tramo que queda a cargo de la familia continúa siendo un obstáculo.

El coste del comedor se cubre, por tanto, a tres bandas. Lo que pagan las familias, lo que asumen las administraciones autonómicas mediante becas y subvenciones, y, en menor medida, las aportaciones de ayuntamientos u otros programas específicos. Sin embargo, estas últimas suelen tener un alcance limitado y no sustituyen a una financiación estable dentro del propio sistema educativo. A esta limitación se suma la cuestión del calendario. La mayor parte de los fondos se concentran en los meses lectivos y la ayuda se interrumpe cuando las escuelas cierran. Durante el verano, la Navidad o la Semana Santa, muchos NNA pierden el acceso a la comida que reciben a diario durante el curso. Solo en algunas CC.AA. se mantiene la beca comedor en el periodo estival como parte del mismo sistema de ayudas. En otros casos se recurre a programas de menor escala, convocatorias específicas o proyectos impulsados por entidades sociales para intentar cubrir, al menos parcialmente, ese vacío.

Monitoreo y evaluación

A diferencia de la literatura existente en otros entornos, en España no existen todavía análisis para el conjunto del país que muestren el impacto causal de los programas de comedores escolares en NNA y, en particular, en su desarrollo educativo, social, conductual, físico, etc. Aunque se pueden observar o intuir correlaciones positivas entre la participación en los comedores escolares y algunas de las dimensiones mencionadas, no se dispone de estudios que muestren de forma rigurosa una relación causa-efecto. La única excepción es el análisis de Ayllón y Lado (2025), que, para el caso particular de la ciudad de Barcelona, muestra cómo la obtención de una beca comedor se traduce en un mayor rendimiento en lengua catalana (y no así en otras lenguas, en Ciencias o en Matemáticas). Un análisis en profundidad de los datos indica que, de hecho, este resultado se produce porque la beca comedor no solo permite a los niños y niñas acceder a una comida diaria, sino que también les ofrece la oportunidad de pasar más tiempo en la escuela y de compartir, socializar e interactuar con otros compañeros y compañeras de mayor nivel socioeconómico, que suelen tener un mejor dominio del catalán y de quienes pueden aprender.

Lecciones aprendidas y mejores prácticas

Entre los distintos modelos de política de comedores existentes en el país, destacarían como lecciones aprendidas y buenas prácticas las siguientes:

- Definir las ayudas de comedor como un derecho subjetivo y evitar la estigmatización que pueden generar es una condición necesaria para el éxito de los programas focalizados. En el día a día de las escuelas, no se permite que los NNA beneficiarios de estas ayudas sean identificados. De esta forma, estos programas no provocan ningún tipo de estigmatización entre el alumnado.
- Eliminar las barreras de acceso a las becas comedor es clave para reducir el *non take-up*. La reducción de la documentación que deben aportar los hogares o la asignación automática de la beca mediante la interoperabilidad de distintas bases de datos han demostrado ser estrategias eficaces para llegar a más alumnado en situación de vulnerabilidad.
- La calidad de la provisión del servicio determina su impacto. Los programas que adoptan un enfoque integral —entendiendo los comedores escolares como una política de salud pública, con criterios nutricionales estrictos e inspecciones sistemáticas, a la vez que como una política de equidad educativa y de promoción de estilos de vida saludables— son más efectivos. Una buena práctica en este sentido es el Programa de Revisión de Menús Escolares (PReME) de Cataluña, pionero en España. Las tendencias de mejora de la calidad de los menús que se ofrecen en los centros escolares de Cataluña demuestran la eficacia del programa desde su implementación (Blanquer-Genovart et al., 2022). Incorporar criterios de sostenibilidad y soberanía alimentaria puede tener efectos positivos multiplicativos (Benito-Cobeña et al., 2025). Programas como *Ecocomedores* (Canarias) o *Horta-Cuina* (Comunidad Valenciana) representan ejemplos paradigmáticos de como conectar los comedores escolares con productores locales que suministran productos ecológicos y de temporada.
- Reconocer la baja participación de la infancia. Solo uno de cada cuatro NNA señala haber sido consultado/a en alguna ocasión sobre cuestiones relacionadas con el comedor escolar. A pesar de esto, el 94,7% considera que debería preguntarse su opinión (Educo, 2025).

Para mayor detalle acerca de buenas prácticas, tanto en los distintos niveles de la administración (local, autonómico y estatal) como en el tercer sector, se pueden consultar los programas o iniciativas premiadas en el marco de la *Estrategia NAOS*, o recogidas en documentos como la *Guía de comedores sobresalientes*.[23]

Desafíos

Pese a los distintos avances señalados, los sistemas de alimentación escolar siguen afrontando desafíos importantes en varios ejes. En términos de cobertura y acceso, los principales desafíos son el refuerzo de los programas de becas para que todo el alumnado en riesgo de pobreza o exclusión social pueda acceder al servicio, así como la extensión del servicio a todas las etapas educativas (incluyendo la secundaria, donde la oferta es muy limitada). En cuanto a la calidad, es importante seguir avanzando en los aspectos nutricionales y su cumplimiento, pero también en la concreción del comedor como espacio educativo y de cuidado. En términos de gestión, existen desafíos importantes relacionados con la infraestructura y el personal, la sostenibilidad y la soberanía alimentaria, y la coordinación entre los distintos niveles de la administración y la rendición de cuentas. Por último, otro desafío es la creación de un marco a nivel regional y nacional con objetivos e indicadores

[23] *Guía de comedores sobresalientes* (AESAN): https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/entorno_escolar/Guia_comedores_escolares.pdf

compartidos que permita el seguimiento de la implementación de la política de comedores escolares y el cumplimiento de los criterios de calidad establecidos, así como la disponibilidad de datos armonizados para poder evaluar el impacto de los diferentes programas en distintas dimensiones. Actualmente, a nivel nacional, se cuenta con los datos recogidos anualmente en el marco del Programa 16 del PNCOCA, y de los indicadores relacionados con los objetivos operativos publicados por el Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad.[24]

Agradecimientos

Se agradece a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) su apoyo institucional para la elaboración del presente documento y sus aportaciones al texto final.

Recursos y fuentes de datos relacionados

Asociación de Caridad Escolar (1905). Cantinas escolares en España. Memoria aprobada por la junta general de la Asociación de Caridad Escolar en 14 de julio de 1905. https://bnedigital.bne.es/bd/card?oid=0000051631&site=bdh

Ayllón, S.; Lado, S. (2025). More than just lunch: School-meal subsidies and language proficiency, IZA Discussion Paper núm. 17631. https://www.iza.org/publications/dp/18042/the-causal-impact-of-school-meal-programmes-on-children-in-developed-economies-a-meta-analysis

Benito-Cobeña, J.; Batlle-Bayer, L., Bach-Faig, A.; Giner, M.P.; Salvador, G.; Manera, M.; Blanquer, M.; Vila, L.; Roca, M.; Fresán, U. (2025). Evolution, trade-offs and optimization of the environmental impact of school meal dietary recommendations. *Science of The Total Environment*, 995, 180102. https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2025.180102

Blanquer-Genovart, M.; Manera-Bassols, M.; Salvador-Castell, G.; Cunillera-Puértolas, O.; Castell-Abat, C.; Cabezas-Peña, C. (2022). School menu review programme (PReME): Evaluation of compliance with dietary recommendations during the period 2006–2020 in Catalonia. *BMC Public Health*, 22: 2173. https://doi.org/10.1186/s12889-022-14571-1

Caballero Treviño, C. (2011). De la cantina escolar al comedor escolar, *Cabás. Revista Internacional sobre Patrimonio Histórico-Educativo*, núm. 6. https://doi.org/10.35072/CABAS.2011.96.60.001

Educo (2022). El comedor escolar. La visión de las familias. https://educowebmedia.blob.core.windows.net/educowebmedia/educospain/media/docs/publicaciones/2022/el-comedor-escolar-en-espana_la-vision-de-las-familias.pdf

Educo (2025). Vuelta al cole, ¿vuelta al comedor? Lo que dicen los datos. https://admin.educo.org/getmedia/7dae0fbe-2848-4d24-a8cf-6c2cae2e26bd/INFORME_vuelta-al-cole_2025.pdf

Educo (2025). Comer en el cole: alimentación, educación y equidad. La visión de niñas, niños y adolescentes sobre el espacio comedor. https://admin.educo.org/getmedia/0fd2db8d-e0e7-4082-9cd5-f2fa625b98d1/informe_comedor_2025.pdf

[24] Observatorio de la nutrición y estudio de la obesidad (AESAN): https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/indicadores.htm

Esplugues-Pellicer, J. X.; Trescastro-López E. M. (2012). El programa de educación en alimentación y nutrición. Cuando la alimentación española era satisfactoria (1961-1972). En M. Gracia Arnaiz (coord.), Alimentación, salud y cultura. Encuentros interdisciplinares (pp. 424-440). https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=704244

Fundación Profesor Uría (2022). Comedor escolar, normativas autonómicas. Estudio descriptivo. https://admin.educo.org/getmedia/d704c69a-dfe4-40bf-89ae-91532f24b782/comedor-escolar,-normativas-autonomicas_estudio-descriptivo_uria-2022.pdf

González M. Á. S. J.; Baviera L. C. B.; Moreno-Villares J. M. (2021). School lunch menus in Spain. A review on recommendations and policy, *Anales de Pediatría*, 95(1): 55.e1-55.e9. https://doi.org/10.1016/j.anpede.2021.01.006

Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes (2024). De las cantinas a los comedores escolares. Biblioteca de Educación. https://www.educacionfpydeportes.gob.es/biblioteca-central/blog/2024/marzo/comedores-escolares.html

Save the Children (2022). Garantizar comedor escolar sano y gratuito a toda la infancia en riesgo de pobreza, Save the Children España. https://www.savethechildren.es/sites/default/files/2022-05/Garantizar_comedor_escolar_sano_gratuito_a_toda_infancia_en_riesgo_de_pobreza.pdf

Tiana-Ferrer, A. (2025). La construcción de un sistema educativo descentralizado. *Revista de Educación*, 410, 87-110. https://doi.org/10.4438/1988-592X-RE-2025-410-705

Trescastro-López, E. M.; Bernabeu-Mestre, J.; Galiana-Sánchez, M. E. (2013). Nutrición y salud pública: políticas de alimentación escolar en la España contemporánea (1931-1978), *Asclepio. Revista de Historia de la Medicina y de la Ciencia*, 65 (2): p026. http://dx.doi.org/10.3989/asclepio.2013.570

Trescastro-López, E. M.; Trescastro-López, S. (2013). La educación en alimentación y nutrición en el medio escolar: el ejemplo del Programa EDALNU, *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 17(2): e84-e90. https://doi.org/10.14306/renhyd.17.2.11

Autor correspondiente

Albert F. Arcarons, Centro de Investigaciones Sociológicas, albert.arcarons@cis.es

Citación

Arcarons, Albert F.; Ayllón, Sara; Blanquer, Maria; Giamello, Clarisa; Lado, Samuel; Lafuente, María; Salvador, Gemma; San Vicente, Jon; (2026) School Meals Case Study: Spain [*Estudio de caso sobre alimentación escolar: España*]. Working Paper of the Research Consortium for School Health and Nutrition. London School of Hygiene & Tropical Medicine, London. DOI: https://doi.org/10.17037/PUBS.04682329



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

Apéndice 1

Tabla A1: Principales datos del sistema educativo por etapa educativa y sexo, curso 2024/2025

	Núm. estudian-tes (en miles)	Núm. centros (que imparten cada enseñanza)	Tamaño medio grupos escolares (por unidad)	% estudiantes que participan en comidas escolares[a]	% estudiantes con derecho a comedor escolar gratuito
Educación infantil de 1er ciclo (0-3 años)					
Ambos sexos	488,5	11.465	12,3	71,2% (púb.)[b] 79,9% (priv.)[b]	n/d
Hombre	253,2				
Mujer	235,3				
Educación infantil de 2o ciclo (3-6 años)					
Ambos sexos	1.078,6	14.020	18,0	54,2% (púb.) 58,8% (priv.)	n/d
Hombre	554,6				
Mujer	524,0				
Educación primaria (6-12 años)					
Ambos sexos	2.707,9	13.858	20,7	48,9% (púb.) 51,4% (priv.)	n/d
Hombre	1.394,4				
Mujer	1313,5				
Educación especial					
Ambos sexos	45,4	2.970	5,3	n/d	n/d
Hombre	30,4				
Mujer	15,0				
Educación secundaria obligatoria (12-16 años)					
Ambos sexos	2.174,1	7.561 (ESO) 2.292 (FPB)	24,5 (ESO) 11,9 (FPB)	3% (púb.) 27,2% (priv.)	n/d
Hombre	1.136,7				
Mujer	1.037,4				
Educación secundaria postobligatoria (16-18 años)					
Ambos sexos	1.175,5	4.934 (Bach.) 3.623 (FPM)	25,7 (Bach.) 19,8 (FPM)	n/d	n/d
Hombre	581,2				
Mujer	594,3				
Educación superior (más de 18 años)					
Ambos sexos	2.461,0	3.815 (FPS) 92 (Univ.)	20,0 (FPS)	n/d	n/d
Hombre	1.109,9				
Mujer	1.351,1				

Notas: [a] Curso 2023/2024. [b] No incluye Cataluña por falta de datos para esta etapa educativa.
Fuente: Datos de las estadísticas del MEFPD para las enseñanzas no universitarias y del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MCIU) para las universitarias:
https://www.educacionfpydeportes.gob.es/servicios-al-ciudadano/estadisticas.html
https://www.ciencia.gob.es/Ministerio/Estadisticas/SIIU/Estudiantes.html

El número de unidades escolares –definidas como grupo de alumnos/as del mismo o de diferentes grados y niveles que reciben enseñanza conjuntamente a lo largo del año académico– se sitúa en 401.436 (276.091 en centros públicos y 125.345 en privados). Por otro lado, el profesorado de enseñanzas no universitarias asciende a los 793.215 docentes.

La tasa de escolarización en el primer ciclo de educación infantil se sitúa en el 55,8% (18 puntos por encima de la media de la UE), aunque presenta diferencias significativas por comunidad autónoma y nivel socioeconómico. Si se considera únicamente la infancia de 2

años, la tasa de escolarización supera el 70%. Por otro lado, y a pesar de no ser una etapa obligatoria, la educación infantil de segundo ciclo presenta una tasa de escolarización muy alta que suele oscilar en torno al 97%.[25] En cuanto a la financiación del sistema educativo, la inversión pública total se sitúa alrededor de los 68.000 millones de euros, lo que equivale aproximadamente al 4,5% del PIB.

[25] *Cifras clave de la educación y atención a la primera infancia en Europa. Edición 2025* (INEE): https://inee.educacion.es/2025/02/04/cifras-clave-de-la-educacion-y-atencion-a-la-primera-infancia-en-europa-edicion-2025/

Apéndice 2

Tabla A2: Asistencia al comedor escolar en educación primaria (% del alumnado escolarizado en centros públicos que usa el comedor)

Territorio	Curso escolar 2019-2020	Curso escolar 2023-2024
Andalucía	33,0%	36,4%
Aragón	25,8%	38%
Asturias	39,0%	42,3%
Islas Baleares	17,0%	21,2%
Canarias	57,0%	59,9%
Cantabria	28,0%	30,8%
Castilla y León	38,0%	39,7%
Castilla-La Mancha	23,0%	25,7%
Catalunya	54,4%	54,4% [a]
Comunidad Valenciana	55,0%	60,6%
Extremadura	21,0%	26,1%
Galicia	49,0%	53,5%
Comunidad de Madrid	55,0%	60,6%
Región de Murcia	16,0%	19,9%
Navarra	45,0%	38,2%
País Vasco	78,0%	80,6%
La Rioja	26,0%	28,0%
Ceuta	9,0%	14,4%
Melilla	4,0%	4,1%
TOTAL España	**44,8%**	**48,9%**

Notas: [a] El dato de Cataluña 2023/2024 corresponde al curso escolar 2019/2020.

Fuente: Adaptado del informe *Vuelta al cole, ¿vuelta al comedor?* (p.9) de Educo (2025).

Apéndice 3

Tabla A3: Grupos de alimentos que conforman los menús escolares y frecuencia semanal

Grupos de alimentos	Frecuencia semanal
Primeros platos	
Arroz	1
Pasta[a]	1
Legumbres	1-2
Hortalizas y verduras (incluyendo las patatas)	1-2
	Segundos platos
Pescado (blanco, azul, crustáceos, moluscos)	1-3
Carnes	Máximo 3
Carne roja	Máximo 1
Carne procesada	Máximo 2 (al mes)
Proteico vegetal	1-5
Huevos	1-2
	Guarniciones
Ensaladas variadas	3-4
Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres…)	1-2
	Postres
Fruta fresca	4-5
Otros postres (preferentemente yogur y cuajada sin azúcares añadidos, queso fresco, etc.)	Máximo 1

Notas: [a] En las pastas no se incluyen las pizzas porque, salvo excepciones, se consideran platos precocinados.

Apéndice 4

Tabla A4: Marco normativo del servicio de comedor escolar por comunidad autónoma

Andalucía	Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía Decreto 6/2017, de 16 de enero Orden de 17 abril de 2017
Aragón	Orden de 12 de junio de 2000
Principado de Asturias [a]	Ley 11/1984, de 15 de octubre
Cantabria	Orden ECD/37/2012, de 15 de mayo de 2012
Castilla-La Mancha	Decreto 138/2012, de 11/10/2012
Castilla y León	Decreto 20/2008, de 13 de marzo
Cataluña [b]	Decreto 160/1996, de 14 de mayo
Extremadura	Decreto 192/2008, de 12 de septiembre (modificado por el Decreto 195/2013, de 22 de octubre)
Galicia	Decreto 132/2013, de 1 de agosto
Islas Baleares	Resolución de 9 de septiembre de 2003 Decreto 39/2019, de 17 de mayo
Canarias	Orden de 25 de febrero de 2003
La Rioja	Orden 27/2006, de 28 de septiembre
Comunidad de Madrid	Decreto 77/2021, de 23 de junio
Región de Murcia	Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006
Comunidad Foral de Navarra	Decreto foral 246/1991, de 24 de julio Orden foral 186/1993, de 11 de mayo
País Vasco	Orden de 22 de marzo de 2000
Comunidad Valenciana	Orden 53/2012, de 8 de agosto

Notas: Ceuta y Melilla siguen el marco normativo estatal. No se incluye la regulación relativa al acceso a las becas comedor, ya que varía cada curso académico. [a] Marco autonómico, pero regulación municipal. [b] Marco autonómico y comarcal.

Fuente: Adaptación de Fundación Profesor Uría (2022).

Apéndice 5

Tabla A5: Costes del comedor escolar e inversión en becas por comunidad autónoma, curso 2023/2024

CC.AA.	Precio por día (€)[a]	Alumnado usuario[b]	Coste total anual (€)[c]	Inversión en becas (€)[d]
Andalucía	4,98	396.483	353.432.875,86	138.100.800
Aragón	4,86	51.724	44.482.640	11.167.000
Asturias	4,20	38.401	28.224.735	6.098.835
Islas Baleares	5,31	45.992	42.982.283,52	8.879.900
Canarias	3,65	104.900	67.004.875	18.846.100
Cantabria	5,50	18.797	18.092.112,5	2.463.900
Castilla y León	5,58	76.815	74.581.219,8	18.558.600
Castilla-La Mancha	4,65	61.662	50.177.452,5	8.916.100
Cataluña	6,91	246.683	303.415.156,34	210.498.731
Comunidad Valenciana	4,25	338.344	254.519.274	71.544.100
Extremadura	4,32	27.309	20.645.604	122.900
Galicia	5,60	139.253	136.467.940	41.615.584,1
Madrid	5,50	548.802	531.240.336	60.110.900
Murcia	5,07	44.506	39.487.948,5	4.020.900
Navarra	6,00	37.174	39.032.700	n/d
País Vasco	4,60	178.316	143.544.380	38.216.100
La Rioja	6,75	12.235	14.452.593,75	2.221.600
Ceuta	4,69	1.276	1.047.277	748.300
Melilla	4,69	1.367	1.128.376,48	386.300
TOTAL		**2.370.039**	**2.163.959.780,25**	**642.516.650,1**

Notas: El alumnado usuario contempla las etapas educativas infantil (primer y segundo ciclo), primaria, secundaria obligatoria, especial, bachillerato y formación profesional.

Fuente: Datos compilados a partir de fuentes oficiales institucionales. [a] Datos de los boletines oficiales y fuentes educativas de cada comunidad autónoma (curso 2023/2024). [b] MEFPD. [c] Calculado a partir del precio diario del menú, el alumnado usuario y los días lectivos de servicio comedor de cada comunidad autónoma; elaboración propia de Educo. [d] MEFPD y Generalitat de Catalunya.

Apéndice 6

Tabla A6: Estructura de coste y parámetros empleados para determinar el precio máximo del servicio de comedor escolar en Cataluña, curso 2025/2026

Estructura de coste (€/menú)		
Personal de cocina	1,74	23,08%
Materia primera alimentaria	2,09	27,72%
Otros suministros y reposición	0,35	4,64%
Estructura	0,53	7,02%
Vestuario	0,02	0,27%
Prevención de riesgos	0,04	0,53%
Beneficios	0,28	3,71%
Nómina monitores	2,00	26,53%
IVA	0,49	6,50%
Total	**7,54**	**100%**
Parámetros empleados		
Horas diarias de atención		2,5/2
Ratios de monitores		Infantil primer ciclo: 1/8
		Infantil segundo ciclo: 1/15
		Educación primaria: 1/25
		Educación secundaria: 1/30
Días lectivos		177
Personal de cocina		Cocinero: 5/8 horas diarias
		Ayudante: 2 horas diarias
Estructura empresarial		Director, administrativo
Tasa de absentismo laboral		5,00%
Beneficio		0,28€/menú
Materia prima		2,09€/menú
Mantenimiento y reposición de equipamiento		0,20€/menú
Vestuario		145€ persona/año
Prevención de riesgos		90,16€ persona/año
Suministros no alimentarios		0,15 €/menú

Fuente: Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional per al curs 2025-2026.

En la tabla A6 se recoge el detalle de todos los componentes del coste para el curso 2025/2026. Los costes de personal (cocineros, ayudantes de cocina y monitores) representan aproximadamente la mitad del precio máximo y dependen del número de comensales y del curso académico. Por ejemplo, en educación primaria se requiere un monitor por cada 25 alumnos, ratio que se amplía a 30 en el caso de la educación secundaria. Por su parte, los alimentos y otros insumos suponen en torno al 32%. El 18% restante se distribuye entre los costes de estructura, los márgenes de beneficio, el vestuario y la prevención de riesgos laborales.