Nota informativa

Nuevas normas para garantizar alimentos más saludables en hospitales, residencias y escuelas infantiles

Las bibliotecas, universidades y museos públicos deberán cumplir la nueva normativa y ofrecerán también más frutas, hortalizas, legumbres, pescados, cereales integrales y productos ecológicos.

Madrid, 12 de noviembre de 2026 –El Consejo de Ministros ha aprobado un real decreto que refuerza los criterios de alimentación saludable en hospitales, centros residenciales y escuelas infantiles de 0 a 3 años; tanto de titularidad pública como privada, así como en bibliotecas, universidades y museos públicos. La norma, impulsada por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, tiene como objetivo mejorar la calidad nutricional de los alimentos ofrecidos en estos centros y promover hábitos de consumo más saludables y sostenibles.

Para los consumidores, la nueva regulación supone un avance en la protección del derecho a una alimentación saludable, especialmente para colectivos vulnerables como la infancia, las personas mayores, las personas dependientes y los pacientes hospitalarios.

La norma limita la presencia de alimentos precocinados en los menús de hospitales y residencias para personas mayores, dependientes o con necesidades especiales a un máximo de tres raciones al mes. En el caso de los menús de los hospitales dirigidos a menores de edad y escuelas infantiles de 0 a 3 años, la limitación será aún mayor, permitiéndose únicamente una ración mensual. Asimismo, las frituras se restringirán a un máximo de dos raciones semanales y se excluirán de estos menús destinados a niños y adolescentes los alimentos con alto contenido en grasas saturadas, azúcares o sal añadida.

Por otro lado, el real decreto incorpora determinados estándares de calidad para las frutas y hortalizas que se sirvan en los centros a los que se refiere el texto legislativo. De este modo, establece que -al menos- el 90% de las frutas y el 30% de las hortalizas servidas en estos centros deberán ser frescas y de temporada. Igualmente, al menos, un 10% de estos productos procederán de circuitos cortos de distribución.

La normativa exige una oferta diaria de frutas y hortalizas en los menús y promueve una mayor presencia de estos alimentos en primeros platos, guarniciones, ensaladas y postres.

Entre las medidas aprobadas destaca también el incremento de la presencia de legumbres y otras proteínas vegetales, así como de pescado. En el caso de los productos elaborados a base de cereales, como el pan, el arroz o la pasta, al menos la mitad de la oferta semanal de los menús diarios deberá incluir variedades integrales.

La nueva regulación incorpora igualmente criterios de sostenibilidad y establece que -al menos- el 25% del coste total de adquisición de los alimentos deberá corresponder a productos de producción ecológica.

“Vending”: máquinas expendedoras con opciones más saludables

La norma regula también la oferta de las máquinas expendedoras instaladas en los centros. Al menos el 70% de los productos ofrecidos deberán ser saludables y colocarse en posiciones de mayor visibilidad para facilitar su elección. Queda limitada, igualmente, la presencia de bebidas azucaradas y bebidas energéticas, y se establece la obligación de disponer de fuentes de agua potable gratuitas y adecuadamente señalizadas.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y los puntos de vista expresados son exclusivamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los del Consejo Europeo de Innovación y la Agencia Ejecutiva de Pequeña y Mediana Empresa (EISMEA). Ni la Unión Europea ni la autoridad que concede la financiación pueden ser consideradas responsables de los mismos.

Información, transparencia y protección de las personas consumidoras

Esta iniciativa permite a las personas consumidoras acceder a entornos alimentarios más saludables, contribuye a prevenir enfermedades relacionadas con una alimentación inadecuada y favorece decisiones de consumo más informadas.

La nueva normativa contempla, además, que los menús sean supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética y que se adapten a las necesidades específicas de cada grupo de población ofreciendo menús variados que garanticen las necesidades especiales de cada persona usuaria, ya sea por motivos de salud, éticos o religiosos.

Con esta medida, España avanza en la promoción de hábitos alimentarios saludables y sostenibles, alineados con las recomendaciones de organismos científicos y sanitarios como la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Fuente de la información: Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y los puntos de vista expresados son exclusivamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los del Consejo Europeo de Innovación y la Agencia Ejecutiva de Pequeña y Mediana Empresa (EISMEA). Ni la Unión Europea ni la autoridad que concede la financiación pueden ser consideradas responsables de los mismos.