



---

# Guía con las directrices para el funcionamiento de las cafeterías escolares de centros educativos públicos de Canarias

---



**Gobierno  
de Canarias**  
*islas iguales*

La siguiente guía es un extracto de la *Resolución N.º 573/2025 de Dirección General de Administración de Centros, Escolarización y Servicios Complementarios por la que se aprueba la guía que contiene las directrices específicas para el funcionamiento de los espacios destinados a cafetería escolar ubicados en centros educativos públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes*, sin que su contenido sustituya, modifique o condicione la aplicación de dicha normativa.



## **Guía por la que se establecen directrices para el funcionamiento de las cafeterías escolares existentes en centros educativos públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes**

Dirección General de Administración de Centros, Escolarización y Servicios Complementarios  
Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes

---

Octubre, 2025



## Índice

1. Objeto.....	3
2. Productos y materias primas a ofertar en las cafeterías escolares.....	3
3. Preparación y servicio de comidas.....	5
4. Controles.....	7
5. Sanidad y Limpieza.....	7
6. Obligaciones generales.....	10
7. Publicidad.....	11
8. Actividades.....	12



El presente documento es un extracto de la *Resolución N.º 573/2025 de Dirección General de Administración de Centros, Escolarización y Servicios Complementarios por la que se aprueba la guía que contiene las directrices específicas para el funcionamiento de los espacios destinados a cafetería escolar ubicados en centros educativos públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes*, que en su anexo incorpora esta guía con el fin de orientar a las personas y entidades que gestionan las cafeterías escolares en los centros públicos no universitarios de Canarias.

Más allá del cumplimiento de la normativa sanitaria y de seguridad alimentaria, estas directrices buscan reforzar el papel de la cafetería como un espacio que contribuye a la educación en hábitos de vida saludables, a la sostenibilidad y al bienestar de toda la comunidad educativa.

Con esta guía, la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes quiere ofrecer un marco claro y práctico que ayude a prestar un servicio seguro, de calidad y coherente con la función formativa de los centros.

Quienes regentan las cafeterías escolares son parte esencial de este compromiso: con su trabajo diario contribuyen a que el alumnado disponga de una alimentación equilibrada y de un entorno que favorezca la salud, la convivencia y el aprendizaje.

## 1. Objeto



Establecer directrices específicas relativas a la publicidad y consumo de determinados productos, así como respecto de los controles y actividades a desarrollar, entre otros, y que han de aplicarse para el otorgamiento de autorizaciones para el uso privativo y lucrativo de los espacios destinados a cafetería escolar situados en centros educativos públicos no universitarios dependientes de la Consejería competente en materia de educación.

## 2. Productos y materias primas a ofertar en las cafeterías escolares

1. Se dará preferencia a los productos frescos, ecológicos, de comercio justo y repostería integral. Además, la oferta deberá incluir productos aptos para personas celíacas.

En la medida de lo posible, la oferta incluirá productos ecológicos, de temporada y de proximidad.

2. La cafetería escolar ofrecerá desayuno escolar al alumnado que forme parte del Programa de Desayuno Escolar financiado por la CEFPADF conforme a lo establecido en el mismo. Los desayunos incluyen al menos un bocadillo y un vaso de leche o equivalente.



3. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la persona autorizada acreditará documentalmente mediante requerimiento que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, corroborándose que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia. Además, la persona autorizada presentará a la Consejería la relación de sus suministradores cuando le fuese requerido.

Los métodos de verificación serán los siguientes:

- Albaranes de procedencia y cantidad de productos suministrados
- Certificados de origen de los productos utilizados.

Se deberá garantizar que ninguno de los productos a utilizar es un organismo modificado genéticamente (OMGs), también llamados transgénicos, lo cual se comprobará a través de sus etiquetados.

Asimismo, se deberá garantizar un correcto almacenamiento y método de conservación de las materias primas, que en general, deberán cumplir con los siguientes criterios:



- Todas las materias primas utilizadas en la preparación de las comidas o aperitivos cumplirán con la legislación sanitaria vigente.
- Todos los productos alimenticios envasados atenderán al RD 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, en lo relativo a la indicación del lote y a la lengua del etiquetado, modificado a su vez por RD 238/2000, de 18 de febrero. Del mismo modo debe cumplir con lo dispuesto en el Reglamento UE 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el RD 126/2015, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, en especial en lo relativo a la obligación de información al consumidor en materia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia.
- Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los productos deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
- Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:



**a) Comidas congeladas  $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .**

**b) Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas  $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ .**

**c) Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas  $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ .**



**d) Comidas calientes  $\geq 63\text{ }^{\circ}\text{C}$ .**

- Ninguna de las materias primas podrá estar en contacto con el suelo, tanto durante la conservación, como durante su preparación culinaria.
- Las comidas ya preparadas, cuando sean expuestas, permanecerán aisladas y protegidas en vitrinas o armarios y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.



- Todos los alimentos ofertados tendrán etiquetado correcto, siendo especialmente importante que indiquen la información sobre alérgenos de forma clara y fácilmente accesible para el alumnado.

### 3. Preparación y servicio de comidas



Atendiendo al **artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición**, la alimentación servida debe ser variada, equilibrada, atendiendo a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y a las guías y objetivos nutricionales establecidos por el departamento competente en materia sanitaria. No se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares.

Los criterios nutricionales y de contenido calórico de los productos ofertados en las cafeterías escolares serán los siguientes atendiendo a lo establecido en el Programa 16, perteneciente al Programa Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025:

- La porción envasada **no contendrá más de 200 kilocalorías**.
- **El 35 %, como máximo, de las kilocalorías procederá de la grasa** (esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción envasada). Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
- **El 10 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas**, con un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada. Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
- **No contendrán ácidos grasos trans**, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- **El 10 %, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares añadidos o libres**, con un contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.
- Contenga un **máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio)** por porción envasada.

La preparación y el servicio de comidas, en general, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Las materias primas una vez retiradas de las cámaras, serán utilizadas de inmediato, comprobándose previamente las condiciones de conservación.



- Las comidas deberán prepararse con la menor antelación posible al momento de consumo.
- Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados y se cumplirá con los requisitos establecidos en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Los condimentos empleados, así como las especias, deberán estar autorizados por la legislación correspondiente.
- Para salsas, cremas y natas el plazo de consumo será de 24 horas, y a su vez deberán conservarse en frigorífico.
- Las ensaladas con vegetales crudos se sumergirán durante 5 minutos en una solución de hipoclorito sódico (7mgr/litro), o lejía de sosa sin detergente. Se lavarán abundantemente.
- Nunca se cortará sobre la misma superficie carne cocinada y cruda.
- No se permitirá la congelación de carnes o pescados una vez realizada su descongelación.
- No se podrán usar guantes de látex para impedir que la transferencia de las proteínas de este material a los alimentos que sean manipulados con estos causen reacciones alérgicas en personas sensibilizadas.
- El control de calidad e higiene de los alimentos deberá realizarse al menos una vez al trimestre por una empresa especializada en esta materia y siempre a cargo del contratista.







## 4. Controles

1. La persona autorizada, de conformidad con lo dispuesto en el **Reglamento CE nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios**, debe aplicar un sistema de autocontrol de su actividad alimentaria. Este sistema debe incluir, como mínimo: control de proveedores, control del agua, control de limpieza y desinfección, control de desinsectación y desratización (control de plagas), plan de mantenimiento, plan de eliminación de residuos, plan de formación de manipuladores, control de la trazabilidad y recepción – transporte.

El sistema de autocontrol podrá seguir el sistema de **análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)**, u otro similar, que garantice asimismo la higiene de los productos alimenticios, el control de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente. Para garantizar su cumplimiento, en las cafeterías se realizarán las correspondientes inspecciones sanitarias y de trabajo.

2. La persona autorizada tendrá la obligación de **reservar y conservar refrigeradamente cada día, una pequeña cantidad de cada comida preparada en los platos combinados y en los sándwiches y bocadillos elaborados con vegetales y salsas**, en las condiciones técnico-sanitarias adecuadas durante 72 horas, con la finalidad, en su caso, de poder analizarlas con prontitud si aparecieran problemas de intoxicación alimentaria.

Dichas muestras se conservarán en el centro y estarán a disposición de la Dirección del centro educativo, de la Dirección General de Administración de Centros, Escolarización y Servicios Complementarios de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes y de las autoridades sanitarias, en caso de ser requeridas.

3. La Dirección General de Administración de Centros, Escolarización y Servicios Complementarios velará también por la calidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados, las condiciones de consumo (cantidades, presentación, temperatura), precios, cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados, así como el aseo del personal que preste servicio en la cafetería escolar. Para ello, se tendrán en cuenta las recomendaciones efectuadas por la Inspección de Salud Pública, que realiza inspecciones sanitarias periódicamente.

## 5. Sanidad y Limpieza

1. La persona autorizada, una vez obtenida la autorización, debe realizar la comunicación previa para su inscripción en el **Registro Sanitario de Canarias**, de tal manera que forme parte de los establecimientos inspeccionados por Salud Pública como comercio al por menor.

De acuerdo con el artículo 7 de la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, está prohibido el consumo de tabaco en los centros educativos y, por tanto, en las instalaciones donde se preste el servicio de cafetería.



La prestación del servicio no podrá ser motivo de situaciones que sean molestas, insalubres o peligrosas.



2. Las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria básicas que a continuación se detallan, deberán seguirse en las cafeterías objeto de autorización.

2.1.- La cocina y el comedor deberán cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación, y en particular el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

2.2.- Será por cuenta de la persona autorizada la limpieza de vajilla, del material de comedor y cocina y de los locales y dependencias interiores de cocina, comedor, of-  
fice, cámaras frigoríficas, almacenes de alimentos y baños y vestuarios utilizados por las empresas (siempre que estos últimos fuesen de uso exclusivo), así como la reposición del material por uso indebido o inadecuado.

2.3.- Los espacios dedicados al servicio de cafetería, deberán cumplir como mínimo los siguientes requisitos:

- Se hallarán permanentemente en buen estado de limpieza, tanto el espacio interior como exterior de la barra. Se limpiará o barrerá cuantas veces sea necesario, evitando en todo momento el levantamiento de polvo al realizar estas actuaciones ("barrido higiénico"). Nunca deben ser barridos los suelos en seco y en ningún caso cuando se estén preparando alimentos. Las dependencias deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección con la periodicidad que se considere necesaria.
- Las paredes internas, suelos, ventanas, techos y todas las demás partes de los locales de cocina y cafetería, deberán mantenerse limpios, no permitiéndose excesos de ruidos, humos ni malos olores en dichos locales.
- La superficie de las barras se mantendrá permanentemente en buen estado de limpieza, suprimiendo la excesiva permanencia de platos u otros servicios.
- Dispondrán de local, de almacén o de despensa para los productos alimenticios.
- El almacenaje de los productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, se hará de tal forma que no suponga ningún riesgo de



contaminación para los alimentos. Deberán guardarse lejos de las áreas de almacenamiento y preparación de los alimentos, en un armario y con los recipientes cerrados.

- Se podrá contar con cuarto o almacén para residuos sólidos aislado de la zona de manipulación.
- El almacenamiento de residuos dispondrá de dispositivos o recipientes higiénicos inalterables, fácilmente lavables y en buen estado de conservación. Además, antes de ser depositados en contenedores, serán introducidos en bolsas de plástico. Una vez llenos, los contenedores serán trasladados a un local convenientemente separado de los locales de cocina. La limpieza de los contenedores será diaria.
- La persona autorizada deberá conocer la legislación relativa a vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento. Tendrá que implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde a un mejor comportamiento medioambiental. Atendiendo a exigencias de política ambiental, los adjudicatarios deberán llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados. A tal efecto, deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente los siguientes residuos:
  - Aceites vegetales
  - Papel y cartón
  - Plásticos y envases
  - Vidrio
  - Basuras orgánicas
- Los residuos serán evacuados por la puerta y horario que indique el centro, dentro de los contenedores adecuados, depositándolos posteriormente en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los Servicios Municipales.

3. La persona autorizada quedará obligada a contratar de forma periódica, con una frecuencia no superior a 6 meses, un servicio externo de limpieza integral, desinfección y control de plagas.



## 6. Obligaciones generales

1. Todo el personal debe disponer de formación continuada en materia higiénico-sanitaria, incluyendo formación sobre alérgenos alimentarios. El contenido y periodicidad de la formación estará en consonancia con las tareas que realice. La acreditación de esta formación podrá ser solicitada por la Consejería en cualquier momento. Este personal deberá estar uniformado convenientemente.
2. La persona autorizada deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, en caso de tener personal a su cargo. En este caso, ostentará respecto al mismo, a todos los efectos, la condición de empresario/a.
3. La persona autorizada deberá observar el cumplimiento del Reglamento de Régimen Interior del centro educativo, en concreto los períodos en los que el alumnado pueda hacer uso del servicio de cafetería.
4. La persona autorizada deberá abstenerse de hacer publicidad dentro del recinto de las instalaciones y de usar altavoces o aparatos análogos sin la previa autorización de la Dirección del centro. Además deberá impedir que terceros realicen tales acciones sin la previa autorización de la Consejería.
5. La persona autorizada no podrá vender bebidas alcohólicas salvo autorización expresa de la Consejería.
6. La persona autorizada será responsable del uso inadecuado de las llaves que se le entreguen para el acceso a la cafetería.
7. La persona autorizada no podrá efectuar obras o reformas sin previo consentimiento expreso de la Consejería y previo aviso a la Dirección del centro.
8. Al transcurrir el plazo de vigencia de la autorización, la persona autorizada deberá retirar los enseres de su propiedad, en el plazo máximo de 15 días, desde que la Dirección del centro educativo se lo notifique. Si transcurrido dicho plazo el adjudicatario no ha cumplido con esta obligación, la dirección, a fin de garantizar la continuidad en la prestación del servicio, podrá acceder a la instalación y retirarlos, quedando bajo la custodia del centro en lugar seguro hasta que su titular los retire.





## 7. Publicidad

1. La Consejería se reservará todo el espacio disponible para publicidad en los locales destinados a cafetería. Conforme a ello, podrá colocar en la cafetería escolar la publicidad institucional o cualquier otra que se estime oportuna.

2. Atendiendo a lo estipulado en el artículo 40.7 de la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, “las escuelas infantiles y los centros escolares serán espacios protegidos de la publicidad. Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en los centros así como el patrocinio de equipos y eventos deportivos en el ámbito académico deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas competentes, de acuerdo con los criterios establecidos por las autoridades sanitarias que tengan por objetivo promover hábitos nutricionales y deportivos saludables y prevenir la obesidad”.

3. La persona autorizada no podrá realizar promociones, ofertas o cualquier otra acción de naturaleza análoga de productos no saludables que promuevan el consumo de los siguientes tipos de productos:

- **Productos sólidos:** Bollería, tartas, helados, golosinas, chocolatinas, galletas (alimentos procesados en general), hamburguesas industriales, perritos calientes, kebabs, salchichas, patatas fritas, y similares, salvo que sus ingredientes sean ecológicos, integrales y/o incluyan proteínas alternativas.
- **Bebidas:** Refrescos carbonatados, bebidas con edulcorantes añadidos, agua u otras bebidas con sabores, bebidas energéticas, y/o bebidas para deportistas.

4. Cualquier acción publicitaria que la empresa adjudicataria desee realizar en los locales donde se desarrolle la concesión, deberá contar con la autorización de la Consejería a través de los centros educativos.

5. En los locales donde se desarrolle la concesión, no se podrá exponer publicidad de terceros sin su previo y explícito acuerdo. También tendrá prohibida la colocación de anuncios o cualquier otro elemento de propaganda, y la realización de cualquier acto que pueda afectar a unas adecuadas condiciones de limpieza, ambientación o decoro del conjunto de los servicios educativos.





## 8. Actividades

En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas a las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante, asambleas de personal propio o de terceros, y la práctica de cualquier juego de azar, siempre y cuando lleve aparejada la obtención de un premio, sea cual sea su naturaleza.

Queda rigurosamente prohibida la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio.

Las personas autorizadas no podrán colocar máquinas de venta de tabaco.

No se podrán elaborar ni dispensarse alimentos o servicios con finalidad distinta al objeto de la autorización.



