

**INSTRUCCIÓN 1/2026**

ASUNTO: Instrucción para el funcionamiento y gestión del Menú Único Ordinario en los Talleres de Alimentación de los Centros Penitenciarios dependientes de la Secretaría General de Instituciones Penitenciarias.

I. INTRODUCCIÓN.

En el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se establecen los principios generales, los requisitos y las responsabilidades de la información alimentaria. Esta normativa deberá aplicarse a todos los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria y a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades. El objetivo que se pretende conseguir es alcanzar un nivel de protección elevado de la salud, para lo cual es imprescindible disponer de la información nutricional de todos los platos que se elaboran. Se debe contar con una lista que recoja toda la información obligatoria que debe facilitarse en relación con todos los alimentos destinados a las colectividades.

En esta misma línea, el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, 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 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, señala la obligatoriedad de la información alimentaria respecto de todos los alimentos destinados a las colectividades.

Por su parte, 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, subraya que es preciso desarrollar un procedimiento que asegure la trazabilidad de los alimentos y los ingredientes alimentarios a lo largo de toda la cadena alimentaria, ya que es un factor esencial para garantizar la seguridad alimentaria.

El Encargo de la Secretaria General de Instituciones Penitenciarias (en adelante SGIIPP) al medio propio Entidad Estatal Trabajo Penitenciario y Formación Para el Empleo (en adelante TPFE), establece en su cláusula segunda que corresponden a ésta los siguientes cometidos: *“el aprovisionamiento de los víveres necesarios para la elaboración de los racionados”* y *“el poder de dirección y organización de los trabajos que se desarrollen en los talleres productivos de las cocinas en los centros penitenciarios”*. En el Pliego de Prescripciones Técnicas se indica la obligación de TPFE



de cumplir la normativa vigente en materia de higiene de los alimentos. Por tanto, es TPFE quien ostenta la competencia para gestionar la información alimentaria en los talleres de alimentación de los centros.

En la actualidad cada centro penitenciario tiene sus menús propios, lo que dificulta enormemente la elaboración de las fichas técnicas de los platos, que es la base para lograr la información nutricional precisa. Cada centro elabora sus platos conforme a sus propios criterios, y éstos difieren enormemente de unas zonas a otras, incluso respecto a establecimientos penitenciarios que están cercanos geográficamente.

Para realizar los estudios preliminares en la implantación del menú único ordinario se ha tenido en cuenta el mandato contenido en el apartado 1 del artículo 226 del Reglamento Penitenciario, aprobado por Real Decreto 190/1996, de 9 de febrero, en el que se indica: "En todos los Centros Penitenciarios se proporcionará a los internos una alimentación convenientemente preparada, que debe responder a las exigencias dietéticas de la población penitenciaria y a las especificidades de edad, salud, trabajo, clima, costumbres y, en la medida de lo posible, convicciones personales y religiosas". La adecuación del menú al clima y a las costumbres supone una gran complejidad, ya que es difícil disponer de un menú único ordinario que goce de aceptación en todos los centros dependientes de la SGIIPP, habida cuenta de las notables diferencias existentes entre unos y otros.

Por todo lo anterior, se ha estimado que se deben delimitar las zonas geográficas que agrupen centros homogéneos y poco distantes entre sí, para poder de este modo diseñar menús únicos para todos los centros situados en cada una de esas zonas. Esta solución permite cumplir con lo establecido en la legislación de la Unión Europea y en el Reglamento Penitenciario vigente, pasando de tener 63 menús diferentes a solo 15, correspondientes a cada uno de los grupos creados.

II. OBJETIVO.

El objetivo de la presente Instrucción es implantar un menú único ordinario para los centros penitenciarios ubicados en cada una de las zonas geográficas delimitadas. A tal fin, se contemplarán los principales tipos de menús existentes actualmente y denominados: ordinario, musulmán, por indicación sanitaria (actual: enfermería, dieta DUE, dieta blanda, astringente, etc.) y el correspondiente a las unidades de madres.

El proyecto se iniciará con la implantación del menú ordinario. Además, de forma coordinada con la Subdirección General de Sanidad Penitenciaria, se evaluará la posible unificación de menús por indicación sanitaria, tomando como referencia la actual Dieta Unificada de Enfermería (DUE), así como la definición de menús



complementarios en función de las necesidades en salud específicas (entre otros, riesgo cardiovascular, patología digestiva o diabetes).

Quedan excluidos de la presente Instrucción los menús especiales elaborados con ocasión de las festividades de Navidad, Fin de Año y Nuestra Señora de la Merced, que continuarán confeccionándose en cada centro conforme a criterios propios.

III. CARACTERÍSTICAS.

El menú único ordinario, tendrá una rotación de dos semanas y consistirá en catorce menús diarios (desayuno, comida y cena) con tres de reserva, teniendo en consideración la distinción entre menú de invierno y menú de verano. Cada centro podrá establecer el orden que considere oportuno. Ningún centro podrá modificar el menú por su propia cuenta, con la salvedad de los imprevistos que pudieran suceder y que deberán ser convenientemente registrados.

Los cambios en el menú único ordinario requieren seguir el procedimiento establecido en el punto VII. Ante una urgencia justificada, podrán realizarse cambios en el menú, dando cuenta inmediata al Servicio de Producción III.

Las características sustanciales del menú único ordinario para todos los centros penitenciarios del mismo grupo son las siguientes:

- Tendrán los mismos menús.
- Dispondrán de las mismas fichas técnicas para la elaboración de los platos.
- Se elaborarán los racionados de la misma forma, con los mismos ingredientes y con las mismas cantidades.
- Se ha procurado hacer coincidir los grupos de centros con los expedientes de compras de materias primas, con lo que se conseguirá una homogenización dentro de cada expediente.

El menú único ordinario así configurado supondrá las siguientes mejoras:

- Reducción del número de expedientes de compra local.
- Mejora en las previsiones de necesidades de materias primas.
- Incremento de la seguridad alimentaria.
- Mayor equilibrio nutricional.

En definitiva, se pretende conseguir una mejor gestión en el servicio de alimentación que se presta a la población penitenciaria.



IV. GRUPOS DE CENTROS.

Se han establecido 15 grupos, que se corresponden con las zonas geográficas en las que se integran los distintos centros, conforme a lo indicado a continuación:

1. Badajoz y Cáceres.
2. Algeciras, Ceuta, Puerto I, Puerto II y Puerto III.
3. Albolote, Almería, Jaén, Málaga y Málaga II.
4. Córdoba, Hospital Psiquiátrico de Sevilla, Huelva, Sevilla y Sevilla II.
5. Castellón, Castellón II, Valencia, cumplimiento y preventivos.
6. Daroca, Teruel y Zaragoza.
7. Arrecife, Las Palmas I, Las Palmas II, Santa Cruz de la Palma y Tenerife.
8. Burgos, El Dueso, Logroño, Pamplona y Soria.
9. Melilla.
10. Asturias, La Moraleja, León, Topas y Valladolid.
11. A Lama, Bonxe, Monterroso, Ourense y Teixeira.
12. Ibiza, Mallorca y Menorca.
13. Alicante I, Alicante II, Hospital Psiquiátrico de Alicante, Murcia I y Murcia II.
14. Albacete, Alcázar de San Juan, Cuenca, Herrera de la Mancha, Ocaña I y Ocaña II.
15. Ávila, Madrid I, Madrid II, Madrid III, Madrid IV, Madrid V, Madrid VI, Madrid VII y Segovia.

Los CIS independientes se incluirán en el mismo grupo que el Centro encargado de elaborar sus racionados:

- ✓ CIS de Algeciras “Manuel Montesinos y Molina”, menú grupo 2.
- ✓ CIS de Granada “Matilde Cantos Fernández” y CIS de Málaga “Evaristo Martín Nieto”, menú grupo 3.
- ✓ CIS de Huelva “David Beltrán Catalá” y CIS de Sevilla “Luis Jiménez de Asúa”, menú grupo 4.
- ✓ CIS de Valencia “Torre Espioca”, menú grupo 5.
- ✓ CIS de Tenerife “Mercedes Pinto”, menú grupo 7.
- ✓ CIS de A Coruña “Carmela Árias y Diaz de Rábago”, menú grupo 11.
- ✓ CIS de Palma de Mallorca “Joaquín Ruiz–Giménez Cortes”, menú grupo 12.
- ✓ CIS de Murcia “Guillermo Miranda”, menú grupo 13.
- ✓ CIS de Madrid “Victoria Kent”, menú grupo 15.
- ✓ CIS de Alcalá de Henares “Melchor Rodríguez García”, menú grupo 15.
- ✓ CIS de Navalcarnero “Josefina Aldecoa”, menú grupo 15.



V. PROCEDIMIENTO DE IMPLANTACIÓN.

El procedimiento de implantación del menú único ordinario consta de las siguientes fases:

Fase 1. Visita inicial a cada uno de los centros que integran el grupo establecido en el punto IV, por el Servicio de Producción III de TPFE para explicar el proyecto y recoger todos los puntos de vista.

Fase 2. Solicitud menús actuales de cada centro que han sido informados a la Junta Económico-Administrativa.

Fase 3. Confección por parte del Servicio de Producción III de un menú único ordinario para catorce días, escogiendo los mejores platos de los aportados por cada centro. Se seleccionarán aquellos que gozan de una mayor aceptación, al tiempo que sean equilibrados y adecuados para la población penitenciaria.

Fase 4. Remisión del menú unificado a todos los centros del grupo, que dispondrán de un plazo aproximado de un mes para hacer las observaciones que estimen oportunas. En esta fase deberán participar todas las partes implicadas: Dirección, Jefes/as de cocina, Cocineros/as, Subdirección Médica, responsables de alimentación, Gestor/a de Asuntos Económicos y Administrativos, Coordinador/a de Producción y quien determine la dirección del centro.

Fase 5. Desde el Servicio de Producción III se procederá al estudio de las observaciones formuladas que, en la medida de lo posible, serán recogidas en el menú.

Fase 6. Fichas técnicas. Cada centro confeccionará y enviará las fichas técnicas de los platos de su menú que han sido seleccionados.

Fase 7. El departamento de calidad del Servicio de Producción III estudiará y corregirá, en su caso, cada una de las fichas técnicas confeccionadas y se procederá a fijar los valores nutricionales conforme a lo establecido por la legislación europea. Una vez realizado, se remitirán a todos los Centros.

Fase 8. Los Centros informarán del menú a su respectiva Junta Económico Administrativa.

Fase 9. Se iniciará la aplicación del menú único ordinario conforme al calendario establecido en el Anexo I.

VI. DISEÑO DE LOS MENÚS, ELABORACIÓN Y HOJAS DE RACIONADO.

Todos los menús actuales han sido diseñados conjuntamente por el/la Director/a del departamento de cocina y/o cocineros/as y por los/as funcionarios/as responsables de la alimentación. Han sido supervisados por el/la Administrador/a y el servicio



sanitario del Centro Penitenciario, e informados detalladamente a la Junta Económico Administrativa.

Una vez implantado el menú único, diariamente el/la funcionario/a responsable de la alimentación hará entrega al responsable de cocina de las materias primas necesarias, según lo indicado en la ficha técnica, tanto en cantidad como en ingredientes, para elaborar el menú correspondiente. Estos datos quedarán recogidos en la hoja de racionado.

El/la Director/a de cocina y/o cocineros/as realizarán la elaboración del plato conforme a lo indicado en la ficha técnica, no pudiendo alterar ningún elemento, salvo circunstancias sobrevenidas debidamente informadas al Servicio de Producción III de TPFE.

El devengo de las plazas, es decir, el número de menús a suministrar cada día por el taller de alimentación, se calculará en función de la población interna existente en el recuento de las cero horas. Se justificará mediante certificado firmado por el/la Administrador/a o Director/a del centro. En todo caso, se seguirá lo que se especifique en el vigente acuerdo suscrito entre la SGIIPP y TPFE.

La dirección del centro valorará la procedencia de dar publicidad al menú de la semana colocando el detalle en cada uno de los módulos o en los comedores.

VII. PROCEDIMIENTO PARA LA INTRODUCCIÓN DE CAMBIOS EN LOS RACIONADOS.

Disponer de las mismas fichas técnicas no significa que los menús sean inamovibles. Si bien no pueden ser alterados por criterio unilateral de un centro, podrán ser modificados aplicando el siguiente procedimiento:

1. Cuando un centro quiera sustituir un plato por otro nuevo del que no haya ficha técnica, éste deberá ser estudiado conjuntamente por el/la Director/a de cocina y/o cocineros/as, el/la funcionario/a responsable de alimentación y el/a Administrador/a del centro. De igual manera, deberá ser supervisado por el servicio sanitario y por la Dirección.
2. La Dirección del centro realizará petición motivada a la Gerencia de TPFE durante el mes de enero, si se trata de un cambio que afecte a los menús de primavera-verano, o durante el mes de junio, si el cambio afecta a los menús de otoño-invierno. Se deberá remitir el plato con la correspondiente ficha técnica.



3. El cambio será estudiado por el Departamento de Calidad del Servicio de Producción III y por el resto de centros del mismo grupo para determinar la posibilidad de incluirlo o de sustituirlo.
4. En el supuesto de ser aceptado el cambio, se comunicará la decisión a todos los centros del grupo y se fijarán determinarán los valores nutricionales.

VIII. INCIDENCIAS.

Las incidencias pueden ser de dos tipos:

1. Las relacionadas con las materias primas. En este caso, se seguirá el procedimiento de seguimiento de proveedores establecido en noviembre de 2012, recogido en el Manual de Procedimiento (Referencia ASA2).
2. Las producidas como consecuencia de no poder cumplir con lo establecido en las fichas técnicas. En este supuesto se deberá dejar constancia de la incidencia y de su causa en el Anexo II, en el que se relacionarán todas las incidencias que deberán ser remitidas mensualmente al Servicio de Producción III del Área de Producción de TPFE.

IX. SEGUIMIENTO.

Se constituirá una Comisión de seguimiento por cada uno de los 15 grupos establecidos, que tendrá como función el análisis y evaluación del proceso de implantación del menú único.

Dicha comisión estará formada, de una parte, por un representante de cada uno de los centros y, de otra, por un representante de TPFE. Los representantes de los centros serán designados por el/la Director/a. El representante de TPFE será designado por el/la Director/a-Gerente de la Entidad.

La comisión se reunirá, en sesión ordinaria, al menos una vez al semestre y, en sesión extraordinaria, cuando cualquiera de los centros del respectivo grupo lo solicite.

X. VIGENCIA Y DEROGACIÓN.

La entrada en vigor de esta Instrucción se producirá al día siguiente de su recepción.

Quedan sin efecto cuantas instrucciones, órdenes de servicio o circulares de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en la presente Instrucción.

EL PRESIDENTE DE LA ENTIDAD ESTATAL TRABAJO PENITENCIARIO Y FORMACIÓN PARA EL EMPLEO. - Ángel Luis Ortiz González.

**ANEXO I****Calendario estimado de inicio del menú único ordinario en cada centro penitenciario**

2026	
Primavera/verano	Grupo 1. Badajoz y Cáceres
Primavera/verano	Grupo 2. Algeciras, Ceuta, Puerto I, Puerto II y Puerto III.
Primavera/verano	Grupo 3. Albolote, Almería, Jaén, Málaga y Málaga II.
Otoño/invierno	Grupo 4. Córdoba, Hospital Psiquiátrico Sevilla, Huelva, Sevilla y Sevilla II.
Otoño/invierno	Grupo 5. Castellón, Castellón II, Valencia cumplimiento y Valencia preventivos.
2027	
Primavera/verano	Grupo 6. Daroca, Teruel y Zaragoza.
Primavera/verano	Grupo 7. Arrecife, Las Palmas, las Palmas II, Santa Cruz de la Palma y Tenerife.
Otoño/invierno	Grupo 8. Burgos, El Dueso, Logroño, Pamplona y Soria.
Otoño/invierno	Grupo 9. Melilla.
2028	
Primavera/verano	Grupo 10. Asturias, La Moraleja, León, Topas y Valladolid.
Primavera/verano	Grupo 11. A Lama, Bonxe, Monterroso, Ourense y Teixeiro.
Otoño/invierno	Grupo 12. Ibiza, Mallorca, y Menorca.
Otoño/invierno	Grupo 13. Alicante, Alicante II, Hospital Psiquiátrico Alicante, Murcia y Murcia II.
2029	
Primavera/verano	Grupo 14. Albacete, Alcázar de San Juan, Cuenca, Herrera de la Mancha, Ocaña I y Ocaña II
Primavera/verano	Grupo 15. Ávila, Madrid I, Madrid II, Madrid III, Madrid IV, Madrid V, Madrid VI, Madrid VII y Segovia.

