



**CONTRALORÍA
GENERAL DE
LA REPÚBLICA**
PARAGUAY

MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

SISTEMA DE CONTROL INTERNO NORMA DE REQUISITOS MÍNIMOS MECIP 2015	Código: FO-CG-19/01
	Versión: 1

Contraloría General de la República

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero
Escuela Básica N° 4479 General de Brigada
Raimundo Rolón, Distrito de Lima
Departamento de San Pedro

Resolución CGR N° 714/24

Marzo, 2025
Asunción, Paraguay

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la
transparencia con procesos innovadores y competentes
en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar
la diferencia en la vida de los ciudadanos.

Tel: (595 21) 6200 000 • cgr@contraloria.gov.py
Bruselas N° 1880 • Asunción, Paraguay
www.contraloria.gov.py





**CONTRALORÍA
GENERAL DE
LA REPÚBLICA**
PARAGUAY

MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

Contraloría General de la República (CGR)

Principales Autoridades

Dr. Camilo D. Benítez Aldana
Contralor General

Dr. Augusto José Félix Paiva
Subcontralor General

Equipo Auditor

Dirección General de Control de Organismos Departamentales y Municipales

Funcionario	Función	Afectación por Nota CGR N°
Abg. Ignacio Carlos Dellavedova	Coordinador	810/25
C.P. Víctor Gabriel Orrego	Supervisor	810/25
Lic. Richard López Benítez	Auditor	810/25
Sra. Adela Collante	Auditora	810/25

VISION

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.

Tel: (595 21) 6200 000 • cgr@contraloria.gov.py
Bruselas N° 1880 • Asunción, Paraguay
www.contraloria.gov.py





MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

INFORME DE VERIFICACIÓN
“PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO”
ESCUELA BÁSICA N° 4479 GENERAL DE BRIGADA RAIMUNDO ROLÓN,
DISTRITO DE LIMA, DEPARTAMENTO DE SAN PEDRO

1. Origen de la verificación

Por Resolución CGR N° 714 del 07/08/24 *“Por la cual se reglamenta la vigilancia y control del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo financiado con recursos del FONAE”, en el Capítulo II – Alerta y Control Concurrente punto 5 establece “La repetición recurrente de alertas de la misma naturaleza, dará lugar a que la DGTIC ponga a conocimiento de la DGCG a efectos de su análisis y posterior planificación de una actividad de control”.*

Al respecto, en la Nota CGR N° 810 del 20/02/25, se comunicó a la Escuela Básica N° 4479 General de Brigada Raimundo Rolón, ubicada en el Distrito de Lima, Departamento de San Pedro, los temas o aspectos que serán objeto de revisión, la Unidad Misional responsable, los funcionarios designados, etc.

2. Objetivo General

Verificar la implementación del Programa de Almuerzo Escolar en cumplimiento de las leyes y reglamentaciones del programa Hambre Cero de Paraguay, específicamente la Ley N° 5210/14 de *“Alimentación Escolar y Control Sanitario”* y su Decreto Reglamentario N° 2366/14 y sus modificaciones, y la Ley N° 7264/24 *“Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar para la Universalización equitativa de la Alimentación Escolar (Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo), modifica y amplía la Ley N° 5210/2014 “De Alimentación Escolar y Control Sanitario” y sus posteriores modificaciones y modifica la Ley N° 6628/2020 “Que establece la gratuidad de los cursos de admisión y de grado en todas las Universidades Públicas del País, en el Instituto Superior de Bellas Artes, en Institutos de Formación Docente, dependientes del Ministerio de Educación y Ciencias y en el Instituto Nacional de Salud y modifica los Artículos 3°, 5° y 6° de la Ley N° 4758/2012 “Que crea el Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo (FONACIDE) y el Fondo para la Excelencia de la Educación y la Investigación” y sus modificatorias”* y el Decreto Reglamentario N° 1584/24 *“Por el cual se reglamenta la Ley N° 7264/2024 (“Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo)”*”.

3. Alcance

La Verificación In Situ realizada el día martes 25/02/25, abarcó la revisión de los procesos de preparación, distribución y calidad del almuerzo escolar proporcionado a los estudiantes de la Escuela Básica N° 4479 General de Brigada Raimundo Rolón, del Distrito de Lima, Departamento de San Pedro.

La actividad de control fue realizada de conformidad a las Normas Internacionales de las Entidades Fiscalizadoras Superiores (ISSAI), por sus siglas en inglés que son emitidas por la Organización Internacional de Entidades Fiscalizadoras Superiores (INTOSAI), las Normas Internacionales de Auditoría (NIA) que son compatibles con la Norma de Auditoría Gubernamental del Paraguay (NAGUP), el Manual de Auditoría Gubernamental y el Manual de Auditoría “Tesarekó”, que contiene disposiciones para las actividades en materia de control gubernamental, fundamento principal de referencia de las actividades de verificación y control de la CGR.

Las observaciones son el resultado del análisis de lo verificado en la fecha arriba señalada, siendo dichos actos, de exclusiva responsabilidad de los funcionarios intervinientes en las operaciones que estuvieron sujetas a verificación.

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

4. Desarrollo del Informe Final

Introducción

El 20 de junio de 2014 a través de la Ley N° 5210/14 “*DE ALIMENTACION ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO*”, en su Artículo 1° se crea la Ley Alimentación Escolar y Control Sanitario, en atención a los derechos de la alimentación y salud del estudiante, con el fin de garantizar su bienestar físico durante el período de asistencia en la Institución Educativa.

La Ley N° 7264/24 “*Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar para la Universalización equitativa de la Alimentación Escolar (Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo), modifica y amplía la Ley N° 5210/2014 “De Alimentación Escolar y Control Sanitario” y sus posteriores modificaciones y modifica la Ley N° 6628/2020 “Que establece la gratuidad de los cursos de admisión y de grado en todas las Universidades Públicas del País, en el Instituto Superior de Bellas Artes, en Institutos de Formación Docente, dependientes del Ministerio de Educación y Ciencias y en el Instituto Nacional de Salud y modifica los Artículos 3°, 5° y 6° de la Ley N° 4758/2012 “Que crea el Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo (FONACIDE) y el Fondo para la Excelencia de la Educación y la Investigación” y sus modificatorias*”, en su artículo 7° establece que la Contraloría General de la República controlará la administración, distribución, gestión y ejecución de los recursos financieros del Fondo Nacional de Alimentación Escolar (FONAE), en el ámbito de su competencia.

Considerando este marco normativo y a los efectos de verificar como se desarrolla el proceso del servicio de Almuerzo Escolar y su cumplimiento, este equipo de trabajo se presentó en la Escuela Básica N° 4479 General de Brigada Raimundo Rolón, del Distrito de Lima, Departamento de San Pedro.

La verificación in situ consistió en observar la recepción de los insumos, el proceso de preparación del Almuerzo Escolar hasta la provisión de los alimentos al último estudiante del turno mañana de la Institución Educativa beneficiada, así como, la revisión de los documentos obrantes en el local educativo sobre la recepción de los insumos, utensilios y equipamientos para el servicio del Almuerzo Escolar, y la verificación de la existencia de los mismos.

Respecto a la verificación de la disponibilidad de insumos, utensilios y equipos requeridos para cumplir con el menú cíclico de la semana, se observó que algunos de los equipos básicos y esenciales para garantizar un servicio adecuado en el Almuerzo Escolar no fueron proporcionados.

A pesar de lo mencionado, las autoridades de la Institución Educativa, así como el personal y los asistentes encargados de la preparación del almuerzo escolar, lograron organizar y servir el almuerzo a los estudiantes presentes, asegurando que se llevara a cabo el servicio a pesar de las dificultades.

Es importante informar que el Servicio de Almuerzo Escolar inició el martes 25/02/25 y no lunes 24/02/25 como estaba previsto, a causa de que parte de los insumos alimenticios requeridos para la preparación del Almuerzo no fueron proveídos por la empresa proveedora, situación que fue solucionada al día siguiente martes 25/02/25, día de la verificación in situ por parte de este equipo de trabajo, que, alrededor de las 09:30 horas, la empresa proveedora se presentó en la institución para entregar los insumos alimenticios faltantes, que con estos insumos, ya fue posible preparar el Almuerzo Escolar.

Los procedimientos puntuales aplicados durante la verificación, cuyos resultados se señalan en el presente Informe, se citan continuación:

- Verificaciones in situ (Acta de Verificación N° 01 de fecha 25/02/25 realizada en la Escuela Básica N° 4479 General de Brigada Raimundo Rolón).

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



**CONTRALORÍA
GENERAL DE
LA REPÚBLICA**
PARAGUAY

MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

- Entrevistas (Acta de Entrevista Documentada N° 01 de fecha 25/02/25, realizada a una madre de un alumno de la escuela).

Las observaciones presentadas en este informe se basan en los resultados obtenidos en la Verificación In Situ realizada en la Institución Educativa y la documentación visualizada en la verificación.

Asimismo, se debe señalar que la gestión de las operaciones verificadas es de exclusiva responsabilidad de las Instituciones responsables de la financiación y provisión de los insumos, utensilios y equipamientos para el Servicio de Almuerzo Escolar.

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.

Tel: (595 21) 6200 000 • cgr@contraloria.gov.py
Bruselas N° 1880 • Asunción, Paraguay
www.contraloria.gov.py





MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental, que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio de la sociedad.

Desarrollo

Capítulo I

Cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución CONAE N° 001/24

El Consejo Nacional de Alimentación Escolar, a través de la Resolución CONAE N° 001/24 "POR LA CUAL SE APRUEBAN LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0)", en su Artículo 1° establece: "Aprobar los "Lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución."

A continuación, se exponen aquellas situaciones más representativas que demuestran que no se cumplieron con los lineamientos para el Servicio de Alimentación Escolar:

- **Equipamientos mínimos requeridos para el servicio de Almuerzo Escolar no fueron proveídos por la empresa proveedora**

Durante la Verificación In Situ, se visualizó que no se proveyó a la institución educativa la totalidad de los utensilios y equipamientos mínimos requeridos para el Servicio de Almuerzo Escolar por parte de la empresa contratada para el efecto, conforme lo disponen los lineamientos para el servicio de Almuerzo Escolar aprobado por Resolución CONAE N° 001/24. A continuación, se detallan los utensilios y equipamientos que no fueron entregados:

- Mesada para preparación.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios.
- Pileta de lavado.
- Basureros con tapa para la recolección de los residuos y su posterior clasificación según su composición en orgánicos e inorgánicos.
- Mesas y sillas según cantidad de alumnos.

Esta situación fue señalada en el Acta de Verificación N° 01 de fecha 25/02/25.

Imágenes obtenidas en la Verificación In Situ de algunos equipamientos proveídos:



Mesas utilizadas para preparación de los almuerzos perteneciente a la institución



La empresa no proveyó de mobiliarios, situación por la que los insumos se encontraban en el piso.

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental, que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio de la sociedad.



25 feb. 2025 10:33:10
Vía Sin Nombre
Nueva Germania
San Pedro
Esc. Bás. 4479 Gral. de Brigada Raimundo Rolón

Pileta de lavado utilizada por las cocineras, teniendo en cuenta que la misma no fue proveída por la empresa.



25 feb. 2025 09:30:42
Paso Tuna
Lima
San Pedro
Esc. Bás. 4479 Gral. de Brigada Raimundo Rolón

Cesto de basura proveído por la empresa, no se pudo clasificar según su composición en orgánicos e inorgánicos.

Al respecto la Resolución CONAE N° 001/24 "POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0)" en su Artículo 1° establece: "Aprobar los "Lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución."

El Anexo en su Capítulo II – Lineamientos Técnicos Nutricionales, Sección II. Almuerzo Escolar, apartado "Alimentos preparados en las escuelas (Cocinando en las Escuelas)", establece: "Es el alimento preparado en la institución educativa, en un área definida (cocina) que debe ser adecuada y equipada para la manipulación de los alimentos; pudiendo tener las siguientes variantes:

a) Como intermediario con una empresa contratada: Alimentos preparados en la escuela cuyos insumos, equipamientos, personal de cocina y todo lo necesario para la elaboración, conservación y distribución de los alimentos, son proveídos por una empresa contratada por medio de los mecanismos legales. El alimento en su totalidad debe ser preparado en la escuela."

Así también, en la Sección V. Infraestructura y Equipamiento para alimentación escolar, apartado "Equipamientos y utensilios mínimos requeridos para cocina y comedor de la Institución Educativa", establece: "La cocina comedor de la institución educativa, deberá contar con los equipamientos y utensilios mínimos, como:

(...).

c) Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente de contaminación).

d) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separado de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.

e) Piletas de lavado.

(...).

j) Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa.

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

k) Mesas y sillas según volumen”.

Asimismo, el Anexo en su Capítulo III - Procedimientos Administrativos, Sección IV – Buenas prácticas de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos, apartado “Manipulación de desechos”, establece:

“La institución educativa deberá prever un lugar para arrojar los residuos (contenedor, cestos o basureros con tapa), y clasificarlos según su composición (orgánica, inorgánica, entre otros) el cual deberá estar separado a una distancia razonable del lugar de manipulación de los alimentos...”.

En atención a lo dispuesto en los lineamientos para el servicio de Almuerzo Escolar, se deberá realizar las gestiones para que la empresa proveedora entregue la totalidad de los utensilios y equipamientos mínimos requeridos para el Servicio de Almuerzo Escolar.

- **Miembros del Equipo de Gestión de Instituciones Educativas EGIE no participaron en la recepción del servicio de Almuerzo Escolar**

Durante la Verificación In Situ realizada en la Institución Educativa, se informó al equipo de trabajo que en el momento de la recepción de los insumos y equipamientos, los miembros del EGIE no estuvieron presentes, conforme lo dispone la Resolución CONAE N° 001/24.

Esta situación fue señalada en el Acta de Verificación N° 01 de fecha 25/02/25.

Al respecto la Resolución CONAE N° 001/24 *“POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0)”* en su Artículo 1° establece: *“Aprobar los “Lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución.”*

El Anexo en su Capítulo I – Disposiciones Generales, apartado Organización y participación de la institución educativa, establece: *“El responsable de la institución educativa deberá organizar la institución para recibir el servicio de alimentación escolar, para el efecto; deberá involucrar a los miembros de la comunidad educativa por medio del Equipo de Gestión de Instituciones Educativas (EGIE), para el caso de las instituciones indígenas se deberá involucrar el Equipo de Gestión Comunitario Indígena (EGCI)”*

La Institución Educativa deberá realizar las gestiones para que el Equipo de Gestión de Instituciones Educativas (EGIE) participe del proceso de recepción del servicio de alimentación escolar.

- **No se cuenta con Protocolo de Prevención documentado en caso de intoxicación alimentaria, fuga de gas y/o incendio en las instituciones educativas, en el marco del proceso del servicio de Alimentación Escolar.**

Durante la verificación in situ, no se visualizó la existencia de un protocolo de prevención documentado en caso de intoxicación alimentaria, fuga de gas y/o incendio en las instituciones educativas, conforme lo disponen los lineamientos para el servicio de Alimentación Escolar aprobado por Resolución CONAE N° 001/24.

Esta situación fue señalada en el Acta de Verificación N° 01 de fecha 25/02/25.

Al respecto la Resolución CONAE N° 001/24 *“POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0)”* en su Artículo 1° establece: *“Aprobar los “Lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución.”*

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

El Anexo en su Capítulo III de “Procedimientos Administrativos”, en su Sección V “Protocolo de Prevención”, establece: *“Una comunidad escolar preparada puede hacer la diferencia al momento de una emergencia en cuanto a intoxicaciones alimentarias, fuga de gas tóxico, quemaduras y accidentes por algunas situaciones generadas en la cocina y en el comedor”.*

Se deben de tener en cuenta los siguientes puntos:

Medidas para prevenir una intoxicación alimentaria.

Los insumos alimenticios pueden ya estar contaminados desde su origen, o contaminarse en las distintas etapas de su manipulación y/o elaboración,

Sin lugar a duda, las medidas de prevención en las intoxicaciones alimentarias estarán a vinculadas fundamentalmente a: cuidado de la higiene personal y ambiental, correcto manejo y control de: producción, elaboración, expedición de los alimentos. Por ello; se deberá tener en cuenta los criterios de inocuidad expuestos en este documento en la Sección IV.

En caso de intoxicación alimentaria en una institución educativa se deberán tener en cuenta las siguientes acciones:

- a) *Derivar inmediatamente al intoxicado al Centro de Salud más cercano.*
- b) *Comunicar a los padres que el estudiante requiere asistencia médica.*
- c) *Notificar a las autoridades correspondientes (Departamento de Vigilancia de la Salud del MSPBS, Responsables de la Alimentación Escolar de la Gobernación o MDS y a la DGAE del MDS)*
- d) *Suspender inmediatamente las actividades del comedor hasta no tomar acciones que aseguren el correcto funcionamiento del mismo.*
- e) *Investigar para detectar precozmente posibles fuentes de contaminación y agentes causantes.*
- f) *Extremar las medidas de higiene en la preparación de los alimentos.*

Medidas para prevenir una fuga de gas.

- a) *Revise y verifique siempre que su instalación de gas y conexiones no tenga fugas, colocando agua con jabón o detergente en sus uniones, pero nunca verifique con fuego.*
- b) *Asegúrese de que su instalación de gas cuente con un regulador de presión y válvula de paso que permita su cierre rápido en caso de fuga.*
- c) *Si tiene contenedores de gas intercambiables, revise que le sean entregados en buenas condiciones. No permita que le instalen tanques golpeados, oxidados o con una válvula defectuosa.*
- d) *Antes de salir, revise siempre que las llaves de la cocina, hornallas y hornos estén bien cerradas.*
- e) *Prever un espacio fuera de la cocina/comedor, un espacio exclusivo para la instalación del balón de gas.*

En caso de una fuga de gas en una institución educativa deberán tener en cuenta las siguientes acciones:

- a) *Cierre la llave general de alimentación, normalmente ubicada en el recipiente de almacenamiento.*
- b) *Abra puertas y ventanas para que circule el aire.*
- c) *No busque el área de fuga con una flama, sólo con espuma de jabón.*
- d) *No conecte ni desconecte la energía eléctrica; los interruptores “siempre” generan chispas y éstas, provocan una explosión.*
- e) *Avise inmediatamente a la subestación de Bomberos más cercana a su domicilio o a la compañía de gas, para que atiendan la emergencia, y vigile que el personal especializado repare la fuga.*
- f) *Si la fuga se presenta directamente en la válvula del recipiente y se enciende una flama, conserve la calma y trate de controlarla.*

(...)

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

Medida para prevenir un incendio.

- a) *No deje nada cocinando en el fuego ni aparatos eléctricos de gran consumo en marcha cuando abandone su lugar de cocción.*
- b) *Limpie periódicamente los filtros de la campana extractora de la cocina.*
- c) *Evite las corrientes de aire en la cocina que pudieran apagar el gas especialmente si está usted en otra habitación.*
- d) *Evite almacenar combustibles innecesarios en la cocina/comedor, como periódicos, pinturas, etc.*
- e) *En caso de fuga de gas no encienda ni apague luces; ventile al máximo posible y avise a los Bomberos.*
- f) *Si percibe olor a tostado, revise y localice el origen, puede tratarse de un sobrecalentamiento de la instalación eléctrica que originará un peligroso cortocircuito o un incendio.*
- g) *Contar con un extintor del tipo CO2.*
- h) *Dispone de un balde con arena lavada.*

Se recomienda la implementación inmediata de un protocolo de prevención y actuación ante situaciones de intoxicación alimentaria, fugas de gas y/o incendios, de acuerdo a los lineamientos del servicio de Almuerzo Escolar aprobado.

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental, que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio de la sociedad.

Capítulo II

Condiciones de infraestructura donde se prepara y se sirve el Almuerzo Escolar

El Consejo Nacional de Alimentación Escolar a través de la Resolución CONAE N° 001/24 "POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0)" en su Artículo 1° establece: "Aprobar los "Lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución."

El Anexo de esta resolución en su Capítulo II de "Lineamientos Técnicos Nutricionales", en su Sección V "Infraestructura y equipamientos para la Alimentación Escolar", establece: "Infraestructura mínima para la implementación de un servicio de alimentación escolar.

La infraestructura en las Instituciones educativas para el almacenamiento de los insumos alimenticios y no alimenticios, la preparación y/o distribución del servicio de alimentación escolar es un requerimiento crucial para la inocuidad, la calidad alimentaria y nutricional, y la buena gestión del PAE-H0 y comprende aspectos relacionados a la construcción o adecuación de espacios para la cocina comedor, la compra, mantenimiento o la provisión de los equipamientos y utensilios culinarios necesarios.

Las instituciones educativas que no cuenten con una infraestructura adecuada (comedor escolar), para el servicio de almuerzo escolar o cena deberán habilitar las aulas para que cumplan la función de comedor, asegurando de esa manera que los estudiantes estén a gusto a la hora de recibir ese alimento y lo hagan en condiciones adecuadas.

Infraestructura mínima para cocina comedor de la Institución educativa.

La planificación de los espacios debe permitir la elaboración de alimentos mediante un flujo lineal (no debe entrecruzarse el flujo del área sucia con el producto terminado) y optimizar los recursos disponibles para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones (desde la recepción de los insumos hasta la distribución del alimento terminado), permitir una limpieza adecuada, que a su vez facilite el control de las mismas.

Estas áreas deberán estar situadas preferiblemente en zonas exentas de olores, humo, polvo, plagas y otros contaminantes, no expuestas a inundaciones.

La Infraestructura de la cocina y comedor deberá de tener en cuenta los siguientes aspectos:

- a) Los pisos deberán ser de materiales resistentes al tránsito, lavables sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben estar en buenas condiciones de conservación y preferentemente nivelados.*
- b) Las paredes, deberán ser de materiales no absorbentes y lavables, lisas, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección, preferentemente de color claro.*
- c) Los techos deberán ser de material que impida la acumulación de suciedad, reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos, y de fácil limpieza.*
- d) Las ventanas, puertas y otras aberturas deberán ser de fácil limpieza y estar en buenas condiciones de conservación, deberán estar provistas de protección anti plagas (telas metálicas).*
- e) Deberá contar con un sistema de red de agua potable para la realización de las operaciones de producción, cocción y limpieza de los utensilios e insumos alimenticios. Caso contrario, utilizar métodos recomendados en las Guías Alimentarias del Paraguay para potabilizar el agua a ser utilizar.*
- f) Deberá disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.*

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental, que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio de la sociedad.

g) Deberá preverse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones.

h) Deberá tener iluminación natural y/o artificial (lámparas de luz fluorescente o incandescente) suficiente que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos, con protección en caso de roturas.

i) Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores a paredes, techos o al piso, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación, distribución y consumo de alimentos.

j) Deberá contar con una ventilación adecuada. Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de las protecciones y sistemas para evitar el ingreso “

Como resultado de la verificación in Situ realizada a la Institución Educativa, se informa que la escuela no cuenta con una cocina comedor como infraestructura tal, y de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas por el Ministerio de Educación y Ciencias, visualizándose que el espacio asignado para el almacenamiento de todos los insumos, utensilios, equipamientos y preparación del Almuerzo Escolar, corresponde a un aula sin muchas comodidades, sin embargo, se destaca que a pesar de esto, la voluntad de las autoridades de la Institución Educativa y el personal de cocina lograron que el servicio del Almuerzo Escolar para los estudiantes sea preparado de la mejor manera.

En cuanto al espacio físico utilizado para servir el Almuerzo Escolar a los estudiantes, fue asignado un aula para el nivel inicial y demás ciclos.

Imágenes obtenidas en la Verificación In Situ:



Espacio físico utilizado para realizar la preparación y servido del almuerzo escolar. El mismo corresponde a un aula de la institución reacondicionada como cocina.

En atención a lo expuesto, es innegable la gran necesidad existente de infraestructura (cocina-comedor) en la Institución Educativa, para asegurar la inocuidad en el proceso de almacenamiento y preparación de los alimentos y lograr que los estudiantes estén a gusto a la hora de recibir ese alimento y lo hagan en condiciones adecuadas.

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

Capítulo III

Aplicación del Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE) y Registro Único del Estudiante (RUE) por parte de la Institución Educativa en el Programa de Hambre Cero en las Escuelas.

El Consejo Nacional de Alimentación Escolar a través de la Resolución CONAE N° 051/24 *“POR LA CUAL SE DISPONE EL USO OBLIGATORIO DEL SISTEMA INTEGRADO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (SIAE) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0)”* resolvió en su Artículo 1° *“Disponer el uso obligatorio del Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE) por parte de los Entes Ejecutores, empresas adjudicadas e instituciones educativas participantes del Programa Hambre Cero en las Escuelas, el cual será administrado por el MDS a través de la Dirección General de Alimentación Escolar(DGAE), como único mecanismo electrónico de gestión y ejecución de los procesos relacionados a dicho Programa.”*

Así también el Ministerio de Educación y Ciencias a través de la Resolución N° 142/25 *“Por la cual se dispone el uso obligatorio del Registro Único del Estudiante y de la Plataforma Paraguay Aprende para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada beneficiadas del país”*, en su Artículo 1° establece, *“Disponer el uso obligatorio del Registro Único del Estudiante (RUE) y de la Plataforma Paraguay Aprende para la ejecución del “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero” en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada beneficiadas del país”*.

Asimismo, el Artículo 2° dispone, *“Ordenar que, a partir del primer día de clase y por todo el año lectivo del calendario educativo nacional vigente, los directores y docentes de instituciones educativas beneficiadas con el “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0)”, registren la información necesaria en el RUE y en Paraguay Aprende, para la ejecución efectiva del programa, conforme con el reglamento que forma parte como anexo de la presente resolución”*.

A continuación, se expone la situación de la utilización de estos sistemas:

- **La Institución educativa beneficiada del Programa de Alimentación Escolar no utiliza el Sistema Integrado de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas (PAE-H0).**

Durante la Verificación In Situ de las instalaciones de la Institución Educativa, se indagó sobre el uso del Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE) para la ejecución del Programa de Almuerzo Escolar. En respuesta, se informó que la escuela hasta la fecha no utilizó ese sistema.

Este hecho quedó registrado en el Acta de Verificación N° 01, con fecha 25/02/25.

Al respecto la Resolución CONAE N° 051/24 *“POR LA CUAL SE DISPONE EL USO OBLIGATORIO DEL SISTEMA INTEGRADO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (SIAE) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0)”* resolvió en su Artículo 1° *“Disponer el uso obligatorio del Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE) por parte de los Entes Ejecutores, empresas adjudicadas e instituciones educativas participantes del Programa Hambre Cero en las Escuelas, el cual será administrado por el MDS a través de la Dirección General de Alimentación Escolar(DGAE), como único mecanismo electrónico de gestión y ejecución de los procesos relacionados a dicho Programa.”*

En atención a lo dispuesto en la Resolución CONAE N° 051/24, se recomienda la utilización del Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE) en el marco del Programa Hambre Cero en las Escuelas.

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

- **Las raciones recibidas en el día no fueron registradas en el módulo recepciones de alimentaciones escolares del Sistema Informativo RUE.**

Durante la Verificación In Situ llevada a cabo, se verificó que la Institución Educativa no está realizando el registro diario de las raciones recibidas en el módulo correspondiente del Sistema Informativo RUE, tal como lo establece la Resolución MEC N° 142/25.

Este hallazgo fue reflejado en el Acta de Verificación N° 01 del 25/02/25.

Al respecto la Resolución MEC N° 142/25, en su Artículo 1° *“Dispone el uso obligatorio del Registro Único del Estudiante (RUE) y de la Plataforma Paraguay Aprende para la ejecución del “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero” en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada beneficiadas del país”.*

Asimismo, el Artículo 2° *“Ordena que, a partir del primer día de clase y por todo el año lectivo del calendario educativo nacional vigente, los directores y docentes de instituciones educativas beneficiadas con el “Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0)”, registren la información necesaria en el RUE y en Paraguay Aprende, para la ejecución efectiva del programa, conforme con el reglamento que forma parte como anexo de la presente resolución”.*

Así también el Anexo, en su punto 7 *“Recepciones de Raciones de Alimentación Escolar”*, establece que: *“El Director o Encargado de Despacho de la institución educativa deberá registrar de forma diaria, en el módulo “Recepciones de alimentaciones escolares” del RUE, la cantidad de raciones de los servicios de alimentación escolar recibidas en la institución educativa beneficiaria, conforme al menú cíclico”.*

En atención a lo dispuesto en la Resolución MEC N° 142/25, se recomienda el registro diario en el Sistema Único del Estudiante de las raciones recibidas por los estudiantes.

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental, que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio de la sociedad.

Capítulo IV
Situación del Control Sanitario en los estudiantes

La Ley N° 5210/14 “DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO” en su Artículo 3° establece: “A los efectos de esta Ley, se entiende por Sistema de Control Sanitario al control integral en las instituciones educativas de lo siguiente:

1. Prevención de caries con fluorización;
2. Control de peso y talla;
3. Detección y tratamiento de dificultades de la visión;
4. Atención odontológica;
5. Atención médica;
6. Vacunaciones;
7. Agua potable;
8. Educación para la salud;
9. Desparasitación; y,
10. Baños higiénicos.”

Como resultado de la verificación in Situ realizada a la Institución Educativa, y a las consultas realizadas, se informa que la institución no cuenta con mecanismos de prevención de caries con fluorización a los estudiantes.

En cuanto al control de peso y talla, atenciones médicas, el director informó que las mismas se realizan a finales del mes de marzo.

En cuanto a los Baños higiénicos, se visualizó que los sanitarios para los estudiantes no son higiénicos, a simple vista se nota que corresponde a una infraestructura vieja, no adecuados, con muchas necesidades de mejoras.

Imágenes obtenidas en la Verificación In Situ:



Baños precarios y en malas condiciones utilizados por los estudiantes.

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



**CONTRALORÍA
GENERAL DE
LA REPÚBLICA**
PARAGUAY

MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

La necesidad existente de todo lo que implica el control sanitario para los estudiantes, es una realidad que se debe analizar de manera inmediata y buscar mecanismos prácticos y aplicables que conlleven a soluciones inmediatas, teniendo en cuenta de que la condición de salud satisfactoria del estudiante es uno de los requisitos esenciales para un adecuado rendimiento escolar.

Es nuestro Informe
Asunción, marzo de 2025

Sra. Adela Collante
Auditora

Lic. Richard López Benítez
Auditor

C.P. Víctor Gabriel Orrego
Supervisor

Abg. Ignacio Dellavedova
Coordinador

Dirección General de Organismos Departamentales y Municipales

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.

Tel: (595 21) 6200 000 • cgr@contraloria.gov.py
Bruselas N° 1880 • Asunción, Paraguay
www.contraloria.gov.py

