



**CONTRALORÍA  
GENERAL DE  
LA REPÚBLICA**  
PARAGUAY

**MISIÓN**

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

<b>SISTEMA DE CONTROL INTERNO NORMA DE REQUISITOS MÍNIMOS MECIP 2015</b>	<b>Código: FO-CG-19/01</b>
	<b>Versión: 2</b>

# Contraloría General de la República

## INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero  
Escuela Básica N° 5343 "Rosa Pérez de Ruiz"  
Distrito de San Ignacio  
Departamento de Misiones

**Resolución CGR N° 308/2025**

**Mayo, 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](mailto:cgr@contraloria.gov.py)  
Bruselas N° 1880 • Asunción, Paraguay  
[www.contraloria.gov.py](http://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 Dellavedova Cosp	Coordinador	2710/2025
Lic. Piedad Aguilera del Puerto	Supervisora	2710/2025
Ing. Com. María Liz Mareco	Auditora	2710/2025
Lic. Carlos Benítez Pesoa	Auditor	2710/2025

**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](mailto:cgr@contraloria.gov.py)  
Bruselas N° 1880 • Asunción, Paraguay  
[www.contraloria.gov.py](http://www.contraloria.gov.py)





**INFORME DE VERIFICACIÓN  
“PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO”  
ESCUELA BÁSICA N° 5343 “ROSA PÉREZ DE RUIZ”  
DISTRITO DE SAN IGNACIO - DEPARTAMENTO DE MISIONES**

**1. Origen de la verificación**

Por Resolución CGR N° 308 del 30/04/25 *“Por la cual se amplía el Artículo 3° de la Resolución CGR N° 592/24 “Por la cual se aprueba el Plan General de Auditorías (PGA) de la Contraloría General de la República para el Ejercicio Fiscal 2025, en cuyo Artículo 3° Numeral 15, se dispuso la Verificación del Programa de Alimentación Hambre Cero ...”*

Al respecto, en la Nota CGR N° 2710 del 02/05/2025, se comunicó a la Escuela Básica N° 5343 “Rosa Pérez de Ruiz”, ubicada en el Distrito de San Ignacio, Departamento de Misiones, los temas o aspectos que serán objeto de revisión, la Unidad Misional responsable, los funcionarios designados, etc.

**2. Objetivo General**

Verificar si los estudiantes de la Institución Educativa reciben el Almuerzo Escolar, según menú cíclico del día ; así como, el servicio para la elaboración, manejo y distribución del almuerzo., en el marco de 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* consiste en la revisión de la provisión del almuerzo, los procesos de elaboración, distribución del almuerzo escolar proporcionado a los estudiantes y servicio en general de la Empresa proveedora, en cuanto a los utensilios y equipamientos mínimos requeridos para el manejo de los alimentos, de la Escuela Básica N° 5343 “Rosa Pérez de Ruiz”, del Distrito de San Ignacio, Departamento de Misiones, en fecha 06/05/2025 bajo la modalidad *“Cocinando en las Escuelas”*.

La actividad de control se realiza 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) Contraloría General de la Republica.

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.

#### 4. Desarrollo del Informe Final de Verificación

##### 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 de 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 el marco normativo y a los efectos de verificar como se desarrolla el proceso del servicio de Almuerzo Escolar y su cumplimiento, éste Equipo Auditor se constituyó en la Escuela Básica N° 5343 “*Rosa Pérez de Ruiz*”, del Distrito de San Ignacio, Departamento de Misiones, el día martes 06/05/2025.

En la Verificación *in situ* realizada, el Equipo Auditor se entrevistó con el Profesor Albino Galeano Vera, Encargado de Despacho de la Institución Educativa, quién informó que están habilitados para la Alimentación Escolar, para alumnos del Nivel Inicial (Jardín y Preescolar) y Escolar Básica (1° y 2° Ciclo), de los Turnos Mañana y Tarde.

La verificación consistió en la observación de las condiciones en cuanto al manejo de los insumos, el proceso de elaboración del Almuerzo Escolar, hasta la provisión de los alimentos a los alumnos de la Institución Educativa beneficiada; así como, la revisión de los documentos obrantes en el local educativo.

Respecto al control sobre 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, como ser cucharones de 100 y 50 ml y porta nombres.

Las observaciones presentadas en éste informe, se basan en los resultados obtenidos en la Verificación 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 encargadas de la financiación y provisión de los insumos, utensilios y equipamientos para el Servicio de Almuerzo Escolar.



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

- Verificación *in situ* (Acta de Verificación N° 02 del 06/05/2025, realizada en la Escuela Básica N° 5343 “Rosa Pérez Ruiz”).
- Entrevista (Acta de Entrevista Documentada N° 03 del 06/05/2025, realizada a la madre de un alumno de la Escuela).
- Entrevista (Acta de Entrevista Documentada N° 04 del 06/05/2025, realizada a la madre de un alumno de la Escuela).

## Capítulo I

### Cantidad y condiciones de la provisión del Almuerzo Escolar.

#### ❖ Provisión de Almuerzo Escolar servido, modalidad “Cocinando en las Escuelas”

En la Verificación *in situ* realizada el 06/05/25, el Equipo Auditor se entrevistó con el Profesor Albino Galeano Vera, Encargado de Despacho de la Escuela, quién informó que se encontraban habilitados para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, los alumnos del Nivel Inicial Jardín y Preescolar y Escolar Básica 1° y 2° Ciclo, de los Turnos Mañana y Tarde.

Al respecto, el día de la verificación se visualizó la provisión de los Insumos, según consta en la “Nota de Entrega de Mercadería”- ID 457976 de fecha 06/05/2025, para la elaboración del menú del Almuerzo Escolar, correspondiente para 48 (cuarenta y ocho) raciones de almuerzo, para los alumnos de la Institución Educativa.

Y conforme a los documentos señalados, se informa que no se detectaron diferencias entre la cantidad de las raciones entregadas por la empresa proveedora y la cantidad de alumnos inscriptos, según lo informado por la responsable de la Institución Educativa.

Por otra parte, es importante mencionar que el almuerzo escolar, presenta un buen aspecto, olor y sabor; según lo manifestado por los alumnos, padres y responsable de la Institución.

A continuación, se detalla el menú cíclico establecido para la semana, conforme se puede visualizar en la siguiente imagen:



**MISIÓN**

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUAY TEKOMBO'E HA TEMBIKUA'A MOTENOMONDIA | Grupo Belmac.

**Menú Cíclico**

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con fideo	Locro	Vori vori de pollo
Ensalada	Repollo, tomate, zanahoria	Lechuga, tomate, zanahoria	Lechuga, tomate, cebolla	Repollo, tomate, zanahoria	Remolacha, tomate, cebolla
Postre	Crema	Fruta de estación - Banana	Fruta cítrica - Naranja	Fruta de estación - Banana	Fruta de estación - Piña

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con poroto	Guiso de fideo con pollo	Poleinta con salsa de carne	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de arroz con carne
Ensalada	Remolacha, tomate, cebolla	Lechuga, tomate, zanahoria	Repollo, tomate, zanahoria	Lechuga, tomate, cebolla	Repollo, remolacha, zanahoria
Postre	Fruta cítrica - Mandarina	Banana con miel	Ensalada de frutas - Piña, Naranja, Banana	Fruta de estación - Piña	Crema

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Fideo con salsa de carne (opcional cualquier tipo de fideo)	Vori vori de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Albóndiga de carne con arroz
Ensalada	Repollo, tomate, zanahoria	Lechuga, tomate, zanahoria	Lechuga, tomate, cebolla	Tomate, pepino, zanahoria	Repollo, remolacha, zanahoria
Postre	Arroz con leche	Fruta de estación - Banana	Fruta cítrica - Naranja	Banana con miel	Fruta de estación - Piña

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de carne con arroz	Picadito de pollo con puré de papas	Salsa de legumbres con arroz queso	Guiso de fideo con pollo	Vori vori de carne
Ensalada	Repollo, tomate, zanahoria	Lechuga, pepino, zanahoria	Tomate, pepino, zanahoria	Repollo, remolacha, zanahoria	Repollo, pepino, zanahoria
Postre	Dulce de batata	Banana con miel	Fruta cítrica - Mandarina	Fruta de estación - Banana	Fruta de estación + Piña

❖ **Composición del menú cíclico servido en el Almuerzo Escolar.**

Se visualizó en la elaboración del menú del día martes 06/05/2025, según el recetario del Menú Cíclico, consistente en 48 (cuarenta y ocho) raciones de almuerzo escolar, para alumnos matriculados en el Nivel Inicial (Jardín y Preescolar) y Escolar Básica (1° y 2° Ciclo), consistente en:

- ✓ Plato Principal : Vori Vori con Pollo
- ✓ Ensalada : Lechuga y tomate y zanahoria
- ✓ Postre : Fruta de estación - Banana

Es importante señalar que, los alimentos entregados del plato principal, ensaladas y postre coincidieron en su totalidad con el Menú Cíclico establecido para la semana y el día, conforme se expone en la siguiente imagen:

**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.



Cabe resaltar lo establecido en la Resolución del CONAE N° 053/2024 “Por el 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) V2”, resuelve en el artículo 1° **“Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el 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)”;** conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución”, en el artículo 2° **“Encomendar a todas las entidades ejecutoras de la Alimentación Escolar, la aplicación de los mecanismos necesarios para apoyar y garantizar el cumplimiento de la presente disposición”**, en el Anexo, en el Capítulo II Lineamientos Técnicos Nutricionales, en la Sección II Almuerzo Escolar, expresa: **“Estandarización de los alimentos.**

Las preparaciones culinarias se encuentran estandarizadas, y deberán ser utilizadas por las convocantes (MDS y Gobernaciones) para elaborar el Proyecto de Almuerzo y Cena Escolar, respetando el “Recetario PAE-H0” que se encuentra disponible en la página Web del MDS <https://www.mds.gov.py/> que direcciona al portal del Programa Hambre Cero <https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>. El mismo podrá ser actualizado por el equipo técnico de la DGAE del MDS, en coordinación con el INAN.

Composición del menú y preparación.

El menú para el servicio de almuerzo escolar deberá estar compuesto indefectiblemente por:

- a. Plato principal;
- b. Ensalada, y
- c. Postre.

Las preparaciones culinarias deben ser elaboradas y servidas en el día.

### ...ENSALADAS

Servicio y combinación de ensaladas

Debe ser servida visiblemente separado del plato principal y estará compuestamente obligatoriamente por al menos 3 vegetales, según disponibilidad local.

**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.

*Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.*

*Cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contenga repollo, coliflor y brócoli.*

*Composición de las ensaladas*

*La combinación de las ensaladas podrá contener según la disponibilidad local: rabanito, remolacha, repollo, rúcula, tomate, variedad de zapallos, zanahoria, berro, brócoli, cebolla, chaucha, choclo, coliflor, lechuga, pepino, arvejas.*

*Los vegetales citados más arriba, podrán ser libremente reemplazados entre ellos, ya que las diferentes combinaciones no representan impacto calórico significativo...”.*

❖ **Condición del espacio físico donde almuerzan los estudiantes.**

Se visualizó que el Almuerzo Escolar se realizó en la Cocina/Comedor de la Institución Educativa, donde se pudo observar que contaba con la cantidad de mobiliario necesario para el servicio de almuerzo, en buenas condiciones de higiene, iluminación y ventilación, conforme se puede visualizar en la siguiente imagen:



Al respecto la Resolución CONAE N° 053/24 “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) V2” en su Artículo 1° establece: “Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el 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), 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.*

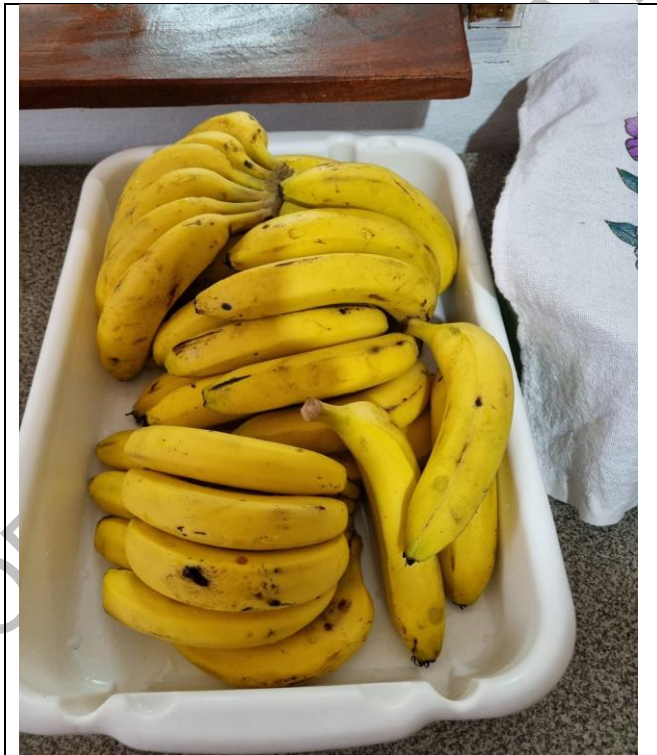
## Capítulo II

### Condiciones del almacenamiento de insumos, manipulación y elaboración de los Alimentos

#### ❖ Insumos almacenados en condiciones adecuadas.

En la Verificación *In Situ*, se visualizó que el almacenamiento de los alimentos fueron los adecuados, conforme a los lineamientos establecidos en el CONAE, verificándose:

- Insumos almacenados en cajas ubicadas correctamente, conforme se expone en la siguiente imagen:



- Se observó que los alimentos no perecederos fueron almacenados de forma correcta e higiénica en mobiliarios.

*Aspectos generales de conservación de los alimentos.*



**MISIÓN**

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

*La manipulación higiénica de los alimentos permite conservar y prolongar la vida útil de un producto alimenticio, manteniendo sus propiedades nutritivas por más tiempo, y es imprescindible para evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).*

*Las condiciones para conservar los insumos para el servicio de almuerzo/cena escolar son los siguientes:*

(...).

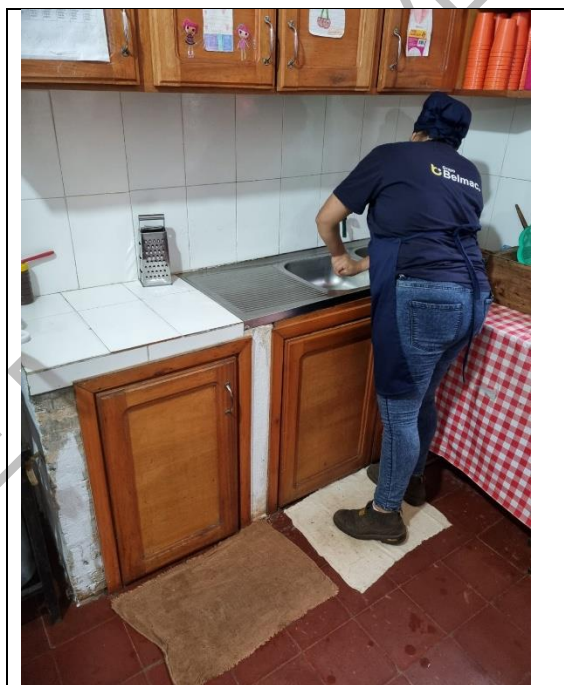
*c) Refrigeración y congelación: mantener en condiciones de refrigeración o congelación según la naturaleza de los alimentos, todos los alimentos perecederos y semi-perecederos.*

(...).

*i) Alimentos perecederos: refrigerar los alimentos perecederos a menos 5 °C, evitando cortes de la cadena de frío para garantizar su inocuidad.”*

❖ **Manipulación inadecuada de los alimentos.**

Durante la Verificación *In Situ*, se visualizó una manipulación inadecuada de los alimentos, por parte del personal auxiliar de cocina contratado por la Empresa proveedora teniendo en cuenta que los mismos carecían de elementos básicos como ser: tapabocas, guantes de látex descartables y porta nombres, conforme se puede visualizar en la siguiente imagen:



Al respecto la Resolución CONAE N° 053/24 “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) V2” en su Artículo 1° establece: “Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el 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), 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 – Procedimientos Administrativos, Sección IV – Buenas prácticas de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos, establece: “*Condiciones de manipulación de los alimentos.*”

(...).

*Higiene del personal encargado de manipular los alimentos.*

*Todo el personal que manipule alimentos, es decir desde el momento de la recepción, preparación de los menús y distribución de los mismos debe tener todos los cuidados de control para evitar ETA.*

*Para el efecto, los indicadores de higiene y manipulación de alimentos que deben ser cumplidas son las siguientes:*

(...).

*c) Tener el cabello limpio, corto o recogido, completamente cubierto con cofia o cubre pelo, incluso si utiliza kepi o gorro.*

*d) Utilizar delantal limpio, preferentemente de color claro; y calzados cerrados...”*

❖ **Utensilios y equipamientos mínimos requeridos para el servicio de Almuerzo Escolar, fueron entregados por la empresa proveedora.**

En el transcurso de la Verificación *In Situ*, se visualizó que 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 en los lineamientos para el servicio de Almuerzo Escolar, aprobado por Resolución CONAE N° 053/24.

Esta situación fue señalada en el Acta de Verificación N° 02 del 06/05/2025, por lo que se puede observar en la siguiente imagen:



Al respecto la Resolución CONAE N° 053/24 “**POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE**”

**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.

ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) V2” en su Artículo 1° establece: “Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el 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), 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.”

Asimismo, en el apartado “UTENSILIOS Y UNIDAD DE MEDIDA DEL ALIMENTO” establece:

“Utensilios para el servido de los alimentos.

Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones del plato principal, ensalada y postres, se detallan a continuación:

Cuadro 10. Características para el servicio de alimentos.		
Preparaciones	Tipo de utensilio	Capacidad
Sopas, caldos, guisados y estofados	Cucharones	200 ml
Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros	Cucharones	100 ml
Fideos tipo espaguetis, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo	Pinzas	
Postres	Cucharones	50 ml

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:

- Heladera y congeladora (freezer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario.
- Cocina industrial o fogón de fácil limpieza con horno y plancha de hierro.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por si misma un agente de contaminación.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos Domi sanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- Piletas de lavado.
- Balanza con capacidad hasta 5 kilogramos.
- Báscula con capacidad hasta 150 200 kilogramos, cuando corresponda.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tablas diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandeja y otros), según necesidad, se deben evitar los utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos, entre otros) según necesidad, aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.
- Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa”.
- Mesas y sillas según volumen.

**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.

**Fortalezas**

❖ Beneficia la nutrición de los estudiantes al proporcionarles alimentos frescos.
❖ Mejora el rendimiento académico de los alumnos y reduce el ausentismo.
❖ Comedor acorde a las especificaciones de aseo y pulcritud en los utensilios utilizados, ya sea en la elaboración de los menús, como así también en la distribución a los alumnos.
❖ El comedor cuenta con una buena iluminación y ventilación adecuada.

**Conclusión**

El Equipo Auditor constató que la Escuela Básica N.º 5343 “Rosa Pérez de Ruiz”, ubicada en el Distrito de San Ignacio, Departamento de Misiones, se destaca por el impacto positivo del Programa Hambre Cero en el aspecto nutricional. Asimismo, se evidenció que las raciones de almuerzo fueron entregadas a la totalidad de alumnos matriculados en la Institución.

A su vez, se observó la Institución cuenta con una cocina/comedor con todos los equipamientos básicos para el desarrollo del servicio, lo que garantiza un ambiente óptimo y salubre para los estudiantes.

Es nuestro Informe  
Asunción, mayo de 2025

**Ing. Com. María Liz Mareco**  
Auditora

**Lic. Carlos Benítez**  
Auditor

**Lic. Piedad Aguilera del Puerto**  
Supervisora

**Abg. Ignacio Dellavedova Cosp**  
Coordinador

**Dirección General de Control de Organismos Departamentales y Municipales**

**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.