



**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: 2

Contraloría General de la República

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero
Escuela Básica N° 5339 “Ireneo Rodríguez Del
Puerto”
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
Bruselas N° 1880 • Asunción, Paraguay
www.contraloria.gov.py





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	2711/2025
Lic. Piedad Aguilera del Puerto	Supervisora	2711/2025
MSc. René Ayala Cáceres	Auditor	2711/2025
Lic. Víctor Mauro Ramírez	Auditor	2711/2025

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.



**INFORME DE VERIFICACIÓN
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO
ESCUELA BÁSICA N° 5339 “IRENEO RODRIGUEZ DEL PUERTO”
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° 2711 del 02/05/2025, se comunicó a la Escuela Básica N° 5339 “Ireneo Rodríguez Del Puerto”, 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° 5339 “Ireneo Rodríguez Del Puerto”, ubicada en el Distrito de San Ignacio, Departamento de Misiones, en fecha 05/05/2025 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 República.



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, este Equipo Auditor se constituyó en la Escuela Básica N° 5339 “Ireneo Rodríguez Del Puerto”, ubicada en el Distrito de San Ignacio, Departamento de Misiones, el día lunes 05/05/2025.

En la Verificación *in situ* realizada, el Equipo Auditor se entrevistó con la Profesora Yenny González, Directora de la Escuela, 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 *In Situ* 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.

La Empresa proveedora dotó a la Institución Educativa de todos los utensilios y equipamientos mínimos para el resguardo de insumos requeridos para el Servicio de Almuerzo Escolar.

Las observaciones presentadas en éste 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 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, son señalados a continuación:

- Acta de Verificación *in situ* N° 01 del 05/05/2025, realizada en la Escuela Básica N° 5339 “Ireneo Rodríguez Del Puerto”.



MISIÓN

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

- Entrevista Documentada N° 01 del 05/05/2025, realizada a la madre de un alumno de la Escuela.
- Entrevista Documentada N° 02 del 05/05/2025, realizada 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 día lunes 05/05/2025, el Equipo Auditor entrevistó a la Directora de la Escuela Básica N° 5339 “Ireneo Rodríguez Del Puerto”, la Profesora Yenny González, con Matricula N° 79234 y C.I. N° 4.152.349. La misma informó que los Niveles Educativos que reciben Alimentación Escolar son los de: Inicial, Educación Escolar Básica 1° y 2° Ciclo de los Turnos Mañana y Tarde

Del mismo modo, se visualizó la elaboración del menú, correspondiente al día lunes 05/05/2025, según el Menú Cíclico Semanal del Programa de Almuerzo Escolar, para 29 (veintinueve) alumnos/raciones de almuerzo, que se señalan más abajo en el apartado “Composición del menú cíclico servido en el Almuerzo Escolar”.

Conforme a lo observado por el Equipo Auditor, 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.

Con relación al Menú señalado elaborado y servido a los alumnos, el Equipo Auditor en presencia de la Directora y el personal de cocina, procedió a verificar las cualidades organolépticas del menú en cuanto al sabor, olor y apariencia de la comida; presentando características positivas, sin objeción alguna al respecto.

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

PARAGUAY
TEKOMBŌE
HA TEMBIKUA
MOTENONDEHA

Grupo Belmac.

Menú Cíclico

SEMANA 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
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	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con poroto	Guiso de fideo con pollo	Polenta 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	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
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	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
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

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.

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

Se visualizó en la elaboración del menú del día lunes 05/05/2025, según el recetario del Menú Cíclico, consistente en 29 (veintinueve) raciones de almuerzo escolar, para alumnos matriculados en el Nivel Inicial, Educación Escolar Básica 1° y 2° Ciclo de los Turnos Mañana y Tarde, cuya composición correspondía al siguiente detalle:

- ✓ Plato Principal : Fideo con salsa de carne
- ✓ Ensalada : Repollo, tomate y zanahoria
- ✓ Postre : Arroz con leche

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.

A continuación, se exponen tomas fotográficas del menú servido a los alumnos de la Institución:



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.

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.

Durante la verificación *in situ*, el Equipo Auditor realizó un recorrido por la Institución Educativa; donde cabe mencionar que la Escuela cuenta con espacio físico destinado al funcionamiento de la Cocina-Comedor, donde la misma posee buena iluminación y ventilación natural; también pudo constatar que dicho lugar, presenta buenas condiciones de limpieza y orden adecuados.

A continuación, se presentan imágenes ilustrativas de lo señalado:





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.

Durante la Verificación *In Situ* en el sector de almacenamiento de insumos, se constató que la Institución Educativa cuenta con suficiente equipamiento, como ser: estantes, heladera, y congelador para el almacenamiento y la conservación correcta de los insumos y productos, desde el momento de la recepción de los mismos.

La Directora ha manifestado durante la entrevista, que el congelador con que cuenta la Institución Educativa es propiedad de la Institución.

A continuación, se presentan imágenes ilustrativas de lo señalado:

MISIÓN

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



Aspectos generales de conservación de los alimentos.

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 adecuada de los alimentos.**

Durante la verificación *in situ*, en el marco del proceso de elaboración del Almuerzo Escolar, se observó manipulación adecuada de los alimentos, destacándose prácticas como el corte y picado de insumos sobre mesadas de fácil limpieza.

Asimismo, se constató que el personal de cocina utiliza los elementos básicos como ser: delantal, calzado cerrado y cubre cabello, en cumplimiento de las condiciones higiénicas requeridas, conforme puede apreciarse en las siguientes imágenes:

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.



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 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.**

Durante 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 los lineamientos para el servicio de Almuerzo Escolar aprobado por Resolución CONAE N° 053/24.

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.

Esta situación fue señalada en el Acta de Verificación N° 01 del lunes 05/05/2025; por lo que se expone a continuación las siguientes imágenes:



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 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:



MISIÓN

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

- a) Heladera y congeladora (freezer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario.
- b) Cocina industrial o fogón de fácil limpieza con horno y plancha de hierro.
- c) Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por si misma un agente de contaminación.
- d) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- e) Piletas de lavado.
- f) Balanza con capacidad hasta 5 kilogramos.
- g) Báscula con capacidad hasta 150 200 kilogramos, cuando corresponda.
- h) 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.
- i) Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos, entre otros) según necesidad, aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.
- j) Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa".
- k) Mesas y sillas según volumen.

❖ **Fortalezas**

❖ Espacio físico e infraestructura acorde a la cantidad de alumnos, para la implementación del Programa de Almuerzo Escolar.
❖ Comedor con buena iluminación y ventilación.
❖ El Programa promueve una alimentación equilibrada, fomentando buenos hábitos
❖ La alimentación adecuada promueve el crecimiento y el desarrollo saludable de los alumnos.

Conclusión

El Equipo Auditor durante la Verificación *In Situ* realizada el día lunes 05/05/2025, en la Escuela Básica N° 5339 "Ireneo Rodríguez Del Puerto", del Distrito de San Ignacio, Departamento de Misiones, se visualizó que se implementa de manera óptima el programa de almuerzo Escolar, a través del cual los estudiantes en su totalidad reciben los alimentos en condiciones adecuadas.

La Institución cuenta con espacio destinado como Cocina/Comedor para el servicio, que a su vez cuenta con condiciones óptimas en cuanto a la higiene, iluminación y ventilación, para la provisión del almuerzo escolar a los alumnos.

Las raciones de almuerzo escolar servidas a los alumnos, poseen cualidades organolépticas positivas, en referencia al sabor, olor y apariencia; con buena aceptación por parte de los alumnos y los padres de los mismos.

Es nuestro Informe
Asunción, mayo de 2025

Lic. Víctor Mauro Ramírez
Auditor

MSc. René Ayala Cáceres
Auditor

Lic. Piedad Aguilera Del Puerto
Supervisora

Abg. Ignacio Carlos Dellavedova
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.