

# AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Av. Corrientes 640 Piso 5º Capital Federal

## Presidente

Lic. Cecilia Segura Rattagan

## Audidores Generales:

Cdra. Mariela Coletta

Ing. Facundo Del Gaiso

Dr. Jorge Garayalde

Lic. María Raquel Herrero

Cdor. Vicente Federico Rodríguez

Lic. Hugo Vásques

**CÓDIGO DE PROYECTO:** 2.16.02

**NOMBRE DEL PROYECTO:**

Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria. Jardines Maternales. Auditoría de Gestión.

**PERÍODO BAJO EXAMEN:** Año 2015

**EQUIPO DESIGNADO:**

Lic. Damián Morán (Director de Proyecto)  
Dra. Maria Noel Grinfeld Lamas (Supervisora a cargo)

**OBJETO:** Dirección General de Servicios a las Escuelas (Unidad Ejecutora 582) programa 51 – Inc. 3.

**OBJETIVO:** Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales en términos de eficacia y eficiencia. Verificar el servicio de comedor en los establecimientos que asistan a niños de 45 días a 3 años de edad.

**FECHA DE APROBACIÓN DEL INFORME:** 30 DE AGOSTO DE 2017

**APROBADO POR:** UNANIMIDAD

**RESOLUCIÓN N°:** 322/17

**INFORME EJECUTIVO**

<b>Lugar y fecha de emisión</b>	Buenos Aires, agosto de 2017
<b>Código de Proyecto</b>	Proyecto N° 2.16.02
<b>Denominación del Proyecto</b>	Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria. Jardines Maternales. Auditoría de Gestión.
<b>Período Examinado</b>	Ejercicio 2015
<b>Jurisdicción</b>	Programa 51, inc. 3
<b>Unidad Ejecutora</b>	U.E. 582 – Dirección General de Servicios a las Escuelas
<b>Objeto de la Auditoría</b>	Programa 51 Dirección General de Servicios a las Escuelas (U.E. 582)
<b>Objetivo de la Auditoría</b>	Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales en términos de eficacia y eficiencia. Verificar el servicio de comedor en los establecimientos que asistan a niños de 45 días a 3 años de edad.
<b>Limitaciones al alcance</b>	<p>No se pudo acceder a la totalidad de la información requerida tanto al organismo auditado como a la Gerencia Operativa de Investigación y Estadística y a la Dirección de Educación Inicial, de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) La DGSE remitió la información de manera incompleta<sup>1</sup>:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• No informó el universo total de establecimientos que reciben servicios alimentarios<sup>2</sup>.</li> <li>• Respecto de los establecimientos informados, no aportó los datos correspondientes al concesionario de cada establecimiento escolar, ni el tipo de servicio adjudicado, ni la cantidad de raciones discriminadas por servicio prestado con detalle de alumnos becados, tipo de beca y docentes</li> </ul> </li> </ol>

<sup>1</sup> A través de las Notas 1257/AGCBA/16, 1481/AGCBA/16 y 1688/AGCBA/16 se requirió el universo de establecimientos que reciben servicios alimentarios actualizado y durante el período auditado, con el detalle de cantidad de raciones por servicio prestado discriminando raciones para alumnos y docentes y concesionario del servicio en cada establecimiento escolar. Y respecto del universo, se solicitó que discrimine aquellos que reciben servicios para niños de 45 días a 3 años de edad.

<sup>2</sup> La información se solicitó respecto del período auditado y del año 2016 en el cual se desarrollaron las tareas de campo.

“2017, Año de las Energías Renovables”

	<p>autorizados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No aportó ningún dato actualizado al período 2016.</li> </ul> <p>En un primer momento solo acompañó un listado de 96 establecimientos escolares. Señaló<sup>3</sup> que <i>“el servicio brindado es el establecido por pliego licitatorio el cual prevé desayunos/meriendas, comedor alumnos y docentes, viandas alumnos y docentes y refrigerios, alcanzando la cantidad de raciones diarias de 18.023 aproximadamente”</i></p> <p>Al requerirse que amplíe el pedido de información por considerarla incompleta<sup>4</sup>, sumó 351 establecimientos respecto de los informados en su primera respuesta y señaló<sup>5</sup> que <i>“por un error material no se contemplaron los JII, JIN y JIC”</i> y que <i>“la cantidad global de raciones es de 60.150”</i>.</p> <p>En ninguna oportunidad<sup>6</sup> aportó la información completa tal como fue solicitada por esta auditoría: no detalló la cantidad de raciones por servicio, tampoco aclaró si el número informado lo era de raciones diarias, semanales, mensuales, ni a que establecimientos correspondían, ni a que concesionarios y a que servicios prestados, y si eran raciones de alumnos becados y/o comprendían también las de docentes autorizados, etc.</p> <p>No disponer de la totalidad de la información requerida a la DGSE impidió la realización de algunos procedimientos previos como así evaluar el alcance general del programa.</p> <p>2) La Dirección de Educación Inicial<sup>7</sup> (DEI) no proporcionó la información requerida, esto es: cantidad de establecimientos del nivel inicial que cuenten con jardín maternal y/o franja etaria de 45 días a 3 años, tipo de jornada por establecimiento (incluyendo jornada extendida), tipo o modalidad de la institución (JIN, JIC, JM, EI, JII), cantidad de secciones por sala para cada establecimiento, y en cada caso si recibían servicios alimentarios de desayuno/merienda, y/o almuerzo/vianda y/o refrigerio, respecto del período 2015 y 2016.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El requerimiento dirigido a la DEI fue respondido por la DGSE<sup>8</sup>, que afirmó que <i>“teniendo en cuenta que la Nota 1292 dirigida a la DGEI solicita la misma información que la suministrada por la presente y que dicha DG aportó sus datos los cuales fueron incluidos, se encuentra con la presente debidamente contestada”</i></li> <li>Asimismo señaló que la información actualizada no</li> </ul>
--	--

<sup>3</sup> En respuesta a las Notas 1257/AGCBA/16 y 1291/AGCBA/16 con fecha 22 de Julio de 2016.

<sup>4</sup> No informó el universo de establecimientos con servicios alimentarios. Respecto del listado que adjuntó (que corresponderían a los establecimientos que brindan servicios para la franja etaria de 45 días a 3 años) omitió informar la cantidad de raciones por establecimiento, por tipo de servicio, detalle de alumnos becados y tipo de beca y de docentes autorizados, etc.,

<sup>5</sup> Nota 1482/AGCBA/16

<sup>6</sup> Por Nota 1688 se reiteraron los puntos que no habían sido contestados en las respuestas a las Notas 1257 y 1482. El auditado solicitó prórroga en dos oportunidades, la que fue concedida por Nota 1844 y 2030. La información no fue acompañada.

<sup>7</sup> Se le requirió información a través de las Notas 1292/16, 1483/16, 1543/16 y 1993

<sup>8</sup> La DGSE al responder la Nota 1257, lo hace también respecto de la Nota 1292 reiterada por la Nota 1410 dirigidas a la DGEI.

correspondía brindarla.

- Nuevamente se solicitó a la DGEI<sup>9</sup> que complete la información requerida en las Notas 1291, 1410 y 1483 aclarando que la misma no se encontraba respondida “*tal como señala la DGSE en respuesta a la Nota 1257 dirigida a dicho organismo. ... Las Notas 1292, 1410 y 1483 requieren información que NO se encuentra respondida...*” por ejemplo, el tipo de jornada y/o modalidad la cantidad de secciones por sala para cada establecimiento.

No contar con la información solicitada a la DEI impidió conocer el universo de establecimientos que asisten a niños del nivel inicial, la modalidad y cantidad de secciones de dichos establecimientos, datos relevantes para la realización de procedimientos previos al trabajo de campo en una auditoría de gestión. Posteriormente no pudieron contrastarse esos datos con los relevados en las escuelas.

- 3) La Gerencia Operativa de Investigación y Estadística<sup>10</sup> (GOIE) no informó la matrícula inicial y final (RA) del sector estatal de las escuelas de Educación Inicial, desagregada por DE, tipo de establecimiento, escalafón y nivel educativo correspondiente al año 2015, y la cantidad de Unidades Educativas de Educación Inicial del sector estatal por escalafón durante el año 2015.

- El Director Ejecutivo de la Unidad de Evaluación Integral de la Calidad y Equidad Educativa respondió<sup>11</sup> en relación a las Notas 1723 y 1575 que “*el requerimiento fue contestado por la DGCLel del Ministerio de Educación*”.
- Nuevamente fue remitida a la GOEI la Nota 1864 requiriendo que informe lo solicitado en las Notas 1575, 1625 y 1723 dejando constancia que la información “*no se encuentra respondida tal y como Ustedes señalan*”

La ausencia de la información solicitada a la Gerencia Operativa de Investigación y Estadística, impidió conocer la matrícula de los establecimientos del nivel inicial datos relevantes para la realización de procedimientos previos al trabajo de campo en una auditoría de gestión. Posteriormente, no pudieron contrastarse con las visitas realizadas a los establecimientos muestreados, como así establecer parámetros de demanda, de alumnos becados, etc.,

Cabe aclarar que la DEI como la GOIE tiene asignada por Decreto 63/GCBA/13<sup>12</sup> responsabilidades dentro de su área que se

<sup>9</sup> A través de la Nota 1993

<sup>10</sup> Se le requirió información a través de las Notas 1575, 1625 (prórroga concedida), 1723 y 1864.

<sup>11</sup> No es el funcionario al cual se le dirigió el pedido de información (con fecha 14/09/16)

<sup>12</sup> Anexo II en Separata en BOCBA 4094 del 15-02-13. Gerencia Operativa de Investigación y Estadística. Descripción de Acciones. Procurar y producir la información cualitativa y cuantitativa sobre el sistema educativo de la CABA a fin de permitir la realización del análisis prospectivo de la realidad educativa local. ... Dirección Educación Inicial. Descripción de Acciones. Implementar las políticas y los programas del nivel inicial. Supervisar el desarrollo de las acciones pedagógicas y administrativas en las escuelas del nivel inicial.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

	<p>corresponden con el tipo de información que les fue requerida por esta auditoría, y por otro lado no han acreditado haber delegado sus competencias en otra área.</p>
<p align="center"><b>Comentarios</b></p>	<p>Como ya se expresara precedentemente, el universo total de establecimientos del Programa 51 (Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria) no fue proporcionado por el auditado pese a habérselo requerido en reiteradas oportunidades<sup>13</sup>, con lo cual no es posible presentar información desagregada por área, nivel, modalidad, que exponga el alcance del programa auditado respecto de la cantidad de instituciones y alumnos que asiste, la cantidad de raciones diarias por servicio y por alumno, etc.,</p> <p>Sólo se cuenta con los datos desagregados respecto de los 27 establecimientos escolares muestreados<sup>14</sup>.</p> <p>Por tratarse de un programa presupuestario de significatividad económica se solicitó al organismo auditado que informe el valor de la ración por servicio actualizado para el período 2016, con las respectivas redeterminaciones de precios.</p> <p>En el pedido se requirió que informe si con posterioridad al mes de Noviembre de 2015 fue solicitada la revisión de precios de la licitación pública 2902/SIGAF/13 a lo cual respondió que <i>“dentro del período auditado no se ha solicitado revisión de los precios de la Licitación Pública 2902/SIGAF/12 con posterioridad al mes de noviembre de 2015”</i><sup>15</sup>.</p> <p>Esta auditoría pudo constatar a través del SIGAF que el valor unitario de la ración al mes de junio de 2016 fue de \$6,24 para el sólido de desayuno, \$54,24 para el almuerzo, y \$18,40 para el refrigerio, conforme la redeterminación de precios N° 9.</p>
<p align="center"><b>Observaciones Principales</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No fue suministrada la información requerida. Los registros que dispone el área son incompletos e inconsistentes advirtiéndose un deficiente control interno que no permite garantizar la integridad de la información suministrada:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. No fue proporcionado el universo total de establecimientos que asiste el Programa bajo análisis, ni la cantidad de raciones por establecimiento y por servicio brindado.</li> <li>1.2. No fue proporcionado en forma completa el total de establecimientos del nivel inicial, ni aquellos a los que asisten a niños de 45 días a 3 años, que cuentan con servicios alimentarios. Se detectaron instituciones pertenecientes a la Dirección de Formación Docente que</li> </ol> </li> </ol>

<sup>13</sup> A través de la Nota 1257/AGCBA/16, 1482/AGCBA/16, 1688/AGCBA/16, 2030/AGCBA/16.

<sup>14</sup> El Programa brinda servicios alimentarios a más de 1000 instituciones dependientes del Ministerio de Educación y más de 300 establecimientos que pertenecen al nivel inicial.

<sup>15</sup> Se requirió la información por Nota 2424/AGCBA/16.

	<p>incluyen establecimientos con servicios alimentarios para esa franja etaria<sup>16</sup> que el auditado no informó.</p> <p>1.3. Se evidenció una notable tardanza por parte de la Dirección General de Servicios a las Escuelas<sup>17</sup> en lo que respecta a la contestación de los requerimientos efectuados (<b>Ver Anexo VI - Notas</b>) y en algunos casos el organismo auditado respondió requerimientos realizados a otras áreas sin acreditar delegación alguna<sup>18</sup></p> <p>1.4. No informó el total de actuaciones por donde tramitaron gastos aprobados con fundamento en el Decreto 556/GCBA/10, ya que a través del SIGAF se detectaron transacciones no informadas en una primera oportunidad, que daban cuenta de 88 expedientes<sup>19</sup>, de los cuales aquellos que cuentan con acto administrativo aprobatorio devengaron gastos por \$4.008.727,87.</p> <p>1.5. No informó el valor de los precios de las raciones y las correspondientes redeterminaciones de precios para el período 2016 durante el cual se realizaron las tareas de campo.</p> <p>1.6. No informó si había tomado conocimiento de los incidentes alimentarios denunciados por la DGHySA ocurridos en los establecimientos escolares a los que asiste el Programa 51 en el año 2015 y si había sancionado a los concesionarios por incumplir con el Art. 35º del PBCP en caso de corresponder.</p> <p>1.7. No informó a que partida fueron imputadas las 5 actuaciones correspondientes a la provisión de refuerzos alimentarios, y por las que habrían tramitado gastos aprobados con fundamento en el Decreto 556/GACBA/10. Al tomar vista de las mismas se advierte que no cuentan con acto administrativo aprobatorio, y no se encuentra el correspondiente PRD<sup>20</sup> en el SIGAF<sup>21</sup>.</p>
--	---

<sup>16</sup> La información se encuentra en la página web del GCBA y fue verificada telefónicamente: de 14 instituciones, en 4 de ellas hay servicios alimentarios para niños del nivel inicial de 45 días a 3 años: ENS (Ini) N° 03 Bernardino Rivadavia DE 04, ENS (Ini) N° 11 Dr. Ricardo Levene DE 06, ENS (Ini) N° 04 Estanislao S. Zeballos DE 08, Inst. (Ini) de Enseñanza Sup en Lenguas Vivas Juan B. Justo.

<sup>17</sup> Existe un circuito informal interno en el cual la Dirección General de Coordinación Legal e Institucional del Ministerio de Educación tiene intervención en los pedidos de información dirigidos al organismo auditado y demás dependencias del Ministerio de Educación, sin quedar claro el rol que ocupa. Los pedidos de prórroga para la contestación de las notas son gestionados generalmente desde la DGCLLeI. En algunas oportunidades también responde los pedidos de información. Por otro lado, en ocasiones el organismo auditado responde los requerimientos formulados a otras áreas, y cuando es reiterado un pedido de información a otra área del Ministerio de Educación, en algunos casos informan que lo solicitado por la AGCBA fue enviado a la DGCLLeI.

<sup>18</sup> Por ejemplo el requerimiento realizado a la DEI por Notas 1292, 1483 y 1543, fue respondido por la DGSE en su respuesta a la Nota 1257 y 1292.

<sup>19</sup> Dicho expedientes fueron requeridos a través de las Notas N° 1694, 1822 y 1893 y puestos a disposición del equipo de auditoría. (Ver análisis en el cuerpo del informe, Punto 3. Gastos pagados por Decreto 556/GCBA/10).

<sup>20</sup> Los datos del PRD surgen de las actuaciones mencionadas, a saber: PRD N° 874123 (Expte. 37470965/15) PRD N° 874743 (Expte. 39293882/15) PRD N° 872993 (Expte. N° 18774003/15) PRD N° 873719 (Expte. N° 23826874/15) y PRD N° 874244 (Expte. N° 34349823/15)

<sup>21</sup> La pantalla del SIGAF indica “NO HAY DATOS PARA ESTA CONSULTA” de lo cual se infiere que no se encuentra PRD en el SIGAF.

“2017, Año de las Energías Renovables”

	<p>2. No se pudo evaluar la meta física con la cantidad de servicios provistos por el ente auditado en el mismo período, en razón de no contar con la información para ello.</p> <p>3. Se observa que en 6 expedientes correspondientes a servicios brindados en el período 2014 no se encuentra agregado el acto administrativo que aprueba el gasto. La DGSE los informó dentro de los que se habría aprobado el gasto por Decreto 556/GCBA/10. Se consultó en el SIGAF y se informa como aprobado por “<i>Disposición N° 1371/2015 FECHA 20/03/2015</i>”</p> <p><b><u>Toma de muestras de alimentos</u></b><sup>22</sup></p> <p>4. Del análisis de las presentaciones realizadas por los concesionarios ante la DGSE, se detectó que en un establecimiento no se tomaron muestras con la frecuencia que indica el Art. 35° del PBCP en un semestre del año 2015<sup>23</sup></p>
--	---

<sup>22</sup> **Art. 35° Control de Alimentos.** El adjudicatario deberá instrumentar en todos los establecimientos educativos, controles de laboratorio muestreando un veinticinco por ciento (25%) de los establecimientos adjudicados mensualmente y rotativamente de forma tal que se hayan muestreado todos los establecimientos antes del receso invernal y nuevamente antes del receso de verano, de esta manera se obtendrán muestras de todos los establecimientos dos (2) veces al año. En los establecimientos donde funcionan los programas vacaciones en la escuela, se deberá realizar un control bacteriológico, como mínimo una vez por servicio brindado, en cada período de prestación. En los establecimientos educativos en los que se brinde el servicio de comedor/vianda, se tomarán muestras obligatoriamente de comidas elaboradas. En aquellos en que se brinde servicio de refrigerio se tomará muestra de sándwich. Donde se preste solamente el servicio de desayuno se tomará muestra de la bebida elaborada (leche con mate cocido, leche chocolatada). En las escuelas infantiles (población de 1 a 3 años) se tomará muestra de comidas elaboradas. En los jardines maternos se deberán tomar muestras de los biberones preparados, listos para el consumo y de las preparaciones finales procesadas para niños de seis (6) meses a un (1) año. En los establecimientos educativos donde se preste el servicio a niños celíacos se deberá realizar, un análisis como mínimo en el que se evalúe la ausencia de gluten. En las plantas elaboradoras se realizarán controles de laboratorio una vez por mes, priorizando las comidas elaboradas y sándwiches, en aquellas donde no haya elaboración se tomarán productos envasados. Asimismo, los diferentes establecimientos educativos que funcionen en un mismo edificio, es decir, en el mismo domicilio, también serán considerados 1 (un) sólo establecimiento a los fines de los controles para la misma categoría tipo de servicios. Cada una de las empresas adjudicatarias contará al inicio de la prestación con el listado de los establecimientos adjudicados donde se consignarán la cantidad de cocinas, así como los establecimientos que comparten la misma dirección a los efectos de establecer los puntos de control, provista por la Gerencia Operativa de Comedores, con copia a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y cualquier modificación que se produzca durante la vigencia del presente pliego. Dichos controles (tanto en establecimientos como en plantas elaboradoras) se realizarán con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipula Código Alimentario Argentino o la Legislación de Referencia (ICMSF), la misma deberá ser detallada en el Protocolo (DGHYSA) y deberá adjuntar el acta de toma de muestra correspondiente firmada por la conducción docente. Se tomarán como parámetros microbiológicos para comidas preparadas y sandwicherías, los especificados en el art. N° 156 tris del Código Alimentario Argentino. Los laboratorios deberán ajustarse a las Buenas Prácticas de acuerdo a las pautas generales de calidad enunciadas en la NORMA ISO/IEC 17025:2005, al igual que los protocolos de análisis que deberán ser redactados como lo especifica dicha norma y de acuerdo a los arts. 6 y 156 tris del C.A.A. En las plantas elaboradoras, se deberá conservar una ración (muestra testigo) del menú del día, sea comedor, vianda, o refrigerio según corresponda en cada caso, durante un mínimo de dos (2) días colocado en heladera, con fecha de elaboración y envuelta, la misma podrá ser solicitada por personal de contralor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en caso de eventuales intoxicaciones para su posterior análisis por el laboratorio de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas deberán ser remitidos a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y a la Dirección General de Servicios a las Escuelas para su conocimiento durante el transcurso del mes posterior al vencido, por ejemplo los resultados de las muestras del mes de marzo deberán entregarse antes del día 30 de abril. Además, deberán estar disponibles en las plantas de elaboración para su verificación y/o evaluación cada vez que lo requiera personal técnico de contralor, designado por el Ministerio de Educación. La falta de envío de los resultados en tiempo y forma será considerada como incumplimiento del presente artículo conforme a lo establecido en el art 91°, del presente pliego. Toda vez que se realice una toma de muestra para realizar análisis bromatológicos deberá asentarse en el Libro de Órdenes y la foja del mismo en el acta de toma de muestra.

<sup>23</sup> En el JM 6 DE 2 (Concesionario Sucesión Rubén Martín SA) no se registraron informes de control de alimentos presentados ante la DGSE correspondientes al primer semestre.

5. Se observó que el 30,10%<sup>24</sup> (31 de 103) de las actas de toma de muestra agregadas a los informes de control bromatológicos presentados ante la DGSE no cuentan con la firma de la autoridad escolar tal como lo indica el PBCP (Art. 35°).
6. Se observaron irregularidades en el 16,50% de los informes bromatológicos (17 de 103) presentados ante la DGSE:
  - ✓ En el 14% de los casos<sup>25</sup> (14 de 103) el acta de toma de muestra no tiene un número que la identifique y en 3 informes bromatológicos correspondientes al mismo establecimiento<sup>26</sup>, no se acompaña la correspondiente acta de toma de muestra.
7. No se encontraron en los libros de órdenes de 14 escuelas<sup>27</sup> las actas de toma de muestra correspondientes al 41% de los informes bromatológicos (42 de 103) presentados ante la DGSE. En los libros de órdenes sólo se dejó constancia del retiro de una muestra por parte de un representante del laboratorio, sin copia y/o constancia del acta de toma de muestra y sin firma y sello de la autoridad escolar.
8. En 1 establecimiento escolar<sup>28</sup> se detectaron registros de toma de muestra de alimentos cuyos informes bromatológicos no fueron presentados ante la DGSE.

#### Visitas a los establecimientos escolares

- **Reclamos registrados en el Libro de Ordenes**

9. Se observó en un establecimiento escolar<sup>29</sup> donde se presta el servicio de comedor, el labrado de 4 actas<sup>30</sup> por incumplimientos al Art. 91° Inc. 3.2. y 9.2 y no se registró inicio de expediente por

<sup>24</sup> Sucesión Rubén Martín S.A JM 6 DE N°2, Alfredo Grasso EI 5 DE 04, Dassault JIN A DE 5, Spataro S.R.L, JM 9 DE 6, Ferraroti SA JII 6 DE 7, Siderum JM 8 DE 9, Siderum JIC 3 DE 9, Enrique Tavolaro S.R.L EI 5 DE 16, Hispan-Torrado UTE JIN E DE 17, Hispan-Torrado UTE JM 6 DE 18.

<sup>25</sup> EI 6 DE 6 Concesionario Servir\*c (se relevaron 8 informes de control bromatológico) EI 4 DE 8 Concesionario Compañía Alimentaria Nacional SA (se relevaron 4 informes de control bromatológico), JII 8 DE 10 Concesionario SIAL SA (se relevaron 2 informes de control bromatológico)

<sup>26</sup> JII 4 DE 15 Concesionario Servicios Integrales Food & Catering SRL (son tres informes de laboratorio correspondientes al análisis de: 1) Leche chocolatada, Vainillas caricias x 2 u2) Polenta con salsa fileto y manzana con alfajor Vimar de dulce de leche y 3) Fideos tirabuzón con salteado de pollo y gelatina. Alfajor Vimar)

<sup>27</sup> JM6 DE 2 Sucesión de Rubén Martín. EI 5 DE 4 Alfredo Grasso, JIN A DE 5 Dassault, JM 9 DE 6 Spataro SRL, JII 6 DE 7 Rodolfo Ferrarotti SA, EI 6 DE 6 Servir\*c SA, JM 8 DE 9 Siderum, JIC 3 DE 9 Siderum, JIN 8 DE 10 SIAL, JII 1 DE 12 Treggio SRL, JII 4 DE 15 Servicios Integrales Food & Catering SRL, JIN E DE 17 Hispan Torrado UTE, JM6 DE 18 Hispan Torrado UTE, EI 11 DE 20 Díaz Vélez SRL.

<sup>28</sup> JII 6 DE 7 Rodolfo Ferrarotti SRL a foja 678 y 1277 del libro de órdenes.

<sup>29</sup> JII N° 6, DE 7

<sup>30</sup> **Acta N° 752** de fecha 10/4/2015 – Artículo 91, Inciso 9.2 Armario de depósito de víveres y cocina con óxido (Fs. 963 Libro de Órdenes) Heladera industrial con puerta y piso oxidado. Burletes rotos. Inciso 3.2 falta malla metálica en la puerta de la cocina (Fs. 963 y 959). **Acta N° 400** de fecha 28/4/2015 – Artículo 91, Incisos: 3.2 Falta malla metálica en puerta de cocina al exterior (reincidencia del Acta 752); Inciso 9.2 Armario de cocina de víveres secos con óxido (reincidencia Acta 752); Inciso 5.1 Falta de higiene en el piso del comedor. **Acta N° 785** de fecha 13/08/2015 – Artículo 91, Inciso 3.2 Falta malla metálica en puerta de cocina al exterior. **Acta N° 792** de fecha 2/10/2015 – Artículo 91, Inciso 9.2 Horno industrial en regular estado, faltan ladrillos refractarios, 4 hornallas no funcionan y la puerta no cierra. Falta colocar filtro en la campana extractora. Estantes del armario con óxido. Inciso 3.3 La malla metálica colocada en la puerta de la cocina no cubre la totalidad de la abertura.

	<p>penalidad (Concesionario Rodolfo Ferrarotti SA).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Documentación concesionario, Control de Plagas y Limpieza de Tanques de Agua</b></li> </ul> <p>10. De las 27 instituciones visitadas, respecto al requisito de contar con el curso de buenas prácticas y la libreta sanitaria vigente, en 2<sup>31</sup> instituciones los concesionarios no cumplen con la totalidad de los requisitos<sup>32</sup>.</p> <p>11. De las 27 instituciones visitadas, en 12 de ellas<sup>33</sup> (44,44%) los concesionarios no cumplen con las exigencias respecto del seguro de ART: en 8 instituciones<sup>34</sup> se pudo corroborar la constancia de ART pero no figuraba en la nómina la totalidad de los empleados asegurados; en 2 instituciones<sup>35</sup> no se encontró la constancia del seguro de ART; en otros 2 casos<sup>36</sup> se encontraba la ART vencida al día de la visita<sup>37</sup>.</p> <p>12. Respecto al control de plagas mensual:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ De las 27 instituciones visitadas, en 10<sup>38</sup> de ellas no se encontraron los comprobantes de todos los meses correspondientes del control mensual.</li> </ul> <p>13. De las 27 instituciones visitadas, 3<sup>39</sup> de ellas no se encontraron los certificados de limpieza de tanque de agua vigentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sobre las preparaciones del servicio</b></li> </ul> <p>De las 27 escuelas visitadas, 24 escuelas brindan servicio de almuerzo (21 con elaboración en la cocina escolar y 3 con vianda caliente). Las tres restantes, brindan servicio de refrigerio (dos) y una de ellas</p>
--	---

<sup>31</sup> Concesionario Sucesión de Rubén Martín SA (JM 6 DE 2), Concesionario Enrique Tavolaro SA (EI N° 5 DE 16)

<sup>32</sup> El auditado manifiesta en su descargo que durante el ciclo lectivo 2017 “observó que las Libretas Sanitarias y los cursos de BPM del personal de cocina del JM N° 6 DE 2° y de la ESC INF N° 5 DE 16 estaban vigentes” y que “en la EI N° 5 DE 16, un nuevo integrante del personal de cocina no poseía certificado de curso de BPM, por lo cual solicitó por medio del libro de órdenes que se lo inscriba para realizar el curso y se labró acta de sanción N° 2119 (actas de verificación N° 18865 y 18184)” Cabe aclarar que no acompañó en su descargo, copia de las mencionadas actas.

<sup>33</sup> Concesionario Sucesión Rubén Martín: JM 6 DE 2, Concesionario Arkino: JII 2 DE 1 y EI 2 DE 14, Concesionario Carmelo A Orrico: EI 8 DE 4, Concesionario Bagala SA: JII 3 DE 13, Concesionario Lamerich: EI 5 DE 2, Concesionario Alfredo Grasso: EI 5 DE 4, Concesionario Friends Food: Jardín insauro 1 DE 4 y EI 6 DE 20, Concesionario SIAL: JII 8 DE 10, Concesionario Treggio SRL: JII 1 DE 12, Concesionario Hispan Torrado: JIN E DE 17.

<sup>34</sup> Concesionario Sucesión Rubén Martín: JM 6 DE 2, Concesionario SIAL: JII 8 DE 10, Concesionario Treggio SRL: JII 1 DE 12, Concesionario Hispan Torrado: JIN E DE 17, Concesionario Bagala SA: JII 3 DE 13, Concesionario Arkino: JII 2 DE 1, Concesionario Carmelo A Orrico: EI 8 DE 4, Concesionario Alfredo Grasso: EI 5 DE 4.

<sup>35</sup> Concesionario Lamerich: EI 5 DE 2, Concesionario Arkino: EI 2 DE 14.

<sup>36</sup> Concesionario Friends Food: EI 6 DE 20 y Jardín Insauro 1 DE 4

<sup>37</sup> El auditado manifiesta en su descargo que “durante el ciclo lectivo 2017, se verificó que en todas las escuelas mencionadas se encuentra la póliza de seguro de ART vigente y el listado de personal cubierto (Actas de verificación N° 18865, 18867, 18033, 18862, 18869, 1888 y 18874) salvo en el JII N° 2 DE 1 y la EI N° 2 DE 14, en las cuales se observó que falta el listado de personal cubierto por la ART; y en la EI N° 5 DE 2 que no poseía la póliza de ART ni el listado de personal cubierto y se solicitó por medio del libro de órdenes”. Cabe aclarar que no acompañó en su descargo, copia de las mencionadas actas.

<sup>38</sup> EI 8 DE 4, JM 6 DE 2, JII 8 DE 10, EI 2 DE 14, JIN E DE 17, JM 9 DE 6, JII 6 DE 7, EI 4 DE 8, JII 3 DE 13, JIC 3 DE 9

<sup>39</sup> EI 6 DE 20, EI 5 DE 2, JII 6 DE 7. En dos escuelas estaba el certificado recientemente vencido. En la EI 6 DE 20 venció el 13/09/16 la visita se realizó el 16/09/16, en la EI 5 DE 2 venció el 02/05/16 la visita se realizó el 13/09/16 y en el JII 6 DE 7, el certificado venció el 03/02/16, la visita se realizó el 07/09/16, y se presentaron varios reclamos para que la empresa encargada realice la limpieza de tanque correspondiente.

“2017, Año de las Energías Renovables”

únicamente servicio de desayuno.

Se controlaron gramajes de los ingredientes de cada preparación<sup>40</sup> como así también del plato final servido contemplando los componentes que lo forman.

14. No se cumple con los gramajes por ración establecidos en el Pliego<sup>41</sup> según el siguiente detalle:

- a) Se constató un déficit de hasta el 30 % en el gramaje de los ingredientes que forman parte de la elaboración del almuerzo del día en 19<sup>42</sup> escuelas;
- b) Se constató un déficit mayor al 30 % en los ingredientes que forman parte del almuerzo en 7<sup>43</sup> escuelas;
- c) Se constató un déficit mayor al 50 % en los ingredientes que forman parte del almuerzo en 8<sup>44</sup> escuelas;
- d) Se constató un déficit del 100 % en los ingredientes que forman parte del almuerzo en 11<sup>45</sup> escuelas;
- e) Se constató un déficit de hasta el 30% en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo en 21<sup>46</sup> escuelas;
- f) Se constató un déficit mayor al 30 % en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo en 12<sup>47</sup> escuelas;
- g) Se constató un déficit mayor al 50 % en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo en 4<sup>48</sup> escuelas.

15. No se cumple con las temperaturas del servicio<sup>49</sup>.

Se realizaron 187 mediciones de temperaturas, de las cuales 134

<sup>40</sup> Por ejemplo: Lista N° 15 del Mosaico Comedor-Invierno en el cual el menú es milanesa con puré de papas, se define como preparación final (componente) al puré y la milanesa por otro lado. Se define como ingrediente a todos los alimentos requeridos en el PBCP para la preparación en sí misma: papa, leche, manteca.

<sup>41</sup> Anexo A – Lista de Ingredientes.

<sup>42</sup> JII N° 4 DE 3 – Caterind SA; EI N° 6 DE 6 Servir C SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro SRL; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 4 DE 11 – Alimentos Integrados SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrados Foods and Catering; EI N° 5 DE 16 – Enrique Tavolaro; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino; EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; EI N° 6 DE 6 – Servir C SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; EI N° 5 DE 16 – Tavolaro; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods.

<sup>43</sup> JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; JM N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín; EI N° 6 DE 6 – Servir C; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 4 DE 11 – Alimentos Integrados; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>44</sup> JM N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín SA; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; JM N° 9 DE 6 – Spataro; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 8 DE 10 – SIAL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods.

<sup>45</sup> EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejía) – Servir C SA; Jardín Maternal N° 09 DE 06 – Spataro; JII N° 06 Luis Perloti DE 07 – Rodolfo Ferrarotti; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11 – Alimentos Integrados; JII N° 03 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 02 DE 14 (Hosp. Tornu) – Arkino SA; EI N° 05 DE 16° – Enrique Tavolaro; EI N° 06 J.F. Salaberry DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino SA.

<sup>46</sup> Jardín Maternal N° 6 DE 2 – Suc. Rubén Martín SA; EI N° 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejía) – Servir C SA; Jardín Maternal N° 09 DE 06 – Spataro; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11 – Alimentos Integrados; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; JIN E Juana Manso DE 17 (N° 05) – Hispan Torrado UTE; Jardín Maternal N° 6 DE 18 – Hispan Torrado UTE; EI N° 06 J.F. Salaberry DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino SA; EI N° 05 DE 02 – Lamerich SRL; Jardín Maternal N° 6 DE 2 – Suc. Rubén Martín SA; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejía) – Servir C SA; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 08 "Caminito" DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación; EI N° 02 DE 14 (Hosp. Tornu) – Arkino SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; EI N° 05 DE 16° – Enrique Tavolaro; EI N° 06 J.F. Salaberry DE 20 – Friends Foods.

<sup>47</sup> Jardín Maternal N° 6 DE 2 – Suc. Rubén Martín SA; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico; EI N° 04 DE 08 – CAN; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 08 DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados; EI N° 02 DE 14 – Arkino SA; EI N° 05 DE 16° – Enrique Tavolaro

JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico; EI N° 06 DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino SA.

<sup>48</sup> EI N° 04 DE 08 – CAN; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados; EI N° 05 DE 16° – Enrique Tavolaro; EI N° 11 DE 21 – Arkino SA

<sup>49</sup> Anexo B – Pto 6.5

“2017, Año de las Energías Renovables”

corresponden a temperatura de servido, 8 a temperatura de cocción y las 43 restantes a temperatura de conservación – en frío y en caliente según corresponda. Se presentaron temperaturas inadecuadas en 82 casos; representando el 44 % del total de las mediciones tomadas. A continuación se detalla a que temperatura corresponde y su grado de incumplimiento:

- a) 50 % en las temperaturas de servido<sup>50</sup> (67<sup>51</sup> sobre un total de 134),
- b) 12.5 % en las temperaturas de cocción (1<sup>52</sup> sobre un total de 8) y
- c) 30.23 % en las temperaturas de conservación (13<sup>53</sup> sobre un total de 43).

16. Se relevaron 198 dietas especiales, de los cuales 52 pertenecen a alumnos y los 146 restantes a docentes. Se observa la falta de prescripción médica<sup>54</sup> en la cual se detalla el tipo de dieta requerida según la patología en 3<sup>55</sup> casos de alumnos (incidencia del 5.8 %) y en 34<sup>56</sup> casos docentes (incidencia del 23.3 %)<sup>57</sup>.

17. No se cumple con el menú entregado a los niños<sup>58</sup> según el siguiente detalle:

- a) Se observa la elaboración y entrega de un menú no acorde a la edad de los niños en dos escuelas<sup>59</sup>
- b) Se observa el incumplimiento del menú entregado a los niños

<sup>50</sup> Cabe aclarar que por tratarse de niños pequeños; la temperatura de servido en caliente superior a los 60 °C puede ser elevada para la sensibilidad de los menores. De todas formas se evaluaron las mediciones tomadas teniendo en cuenta el punto de corte de temperatura establecido en el pliego vigente.

<sup>51</sup> Las temperaturas de servido incumplidas corresponden a alimentos evaluados en todas las escuelas excepto 6 de ellas: JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; EI N° 5 DE 16 – Enrique Tavolaro; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>52</sup> EI N° 8 DE 10 – SIAL SA.

<sup>53</sup> Las temperaturas de alimentos relevadas que incumplen corresponden a las siguientes escuelas: JM N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; EI N° 6 DE 6 n- Servir´C SA; JM N° 6 DE 18 – Hispan Torrado UTE; JIC N° 8 DE 19 – Carmelo Orrico y EI N° 11 DE 20 – Díaz Vélez SA.

<sup>54</sup> Art. 8 inc. c)

<sup>55</sup> EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; JIN A DE 5 – Dassault SA; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA.

<sup>56</sup> Las 34 prescripciones médicas faltantes se contabilizaron según el siguiente detalle: 10 dietas corresponden a la EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; 3 dietas a la EI N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico; 15 dietas a la EI N° 6 DE 6 – Servir´C SA; 2 dietas al JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti; 1 dieta a la EI N° 4 DE 8 – CAN; 2 dietas a la EI N° 8 DE 10 – SIAL; 1 dieta en JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering.

<sup>57</sup> El auditado menciona en su descargo que “durante el año 2016 se procedió a instruir a las autoridades escolares, en las capacitaciones brindadas por personal técnico de la Subgerencia de Nutrición, para que obtengan la totalidad de la documentación requerida en las condiciones correspondientes”

<sup>58</sup> Los menús establecidos por el pliego se contemplan en el Anexo A – Mosaico Maternal

<sup>59</sup> En la EI N° 5 DE 2 se elabora un único menú para toda la comunidad escolar que va desde los 2 años hasta los 5 años. No se utiliza el Mosaico Maternal de 1 a 3 años de edad (empresa concesionaria Lamerich SA). En el JII N° 4 DE 3 se utiliza milanesas pre elaboradas/pre fritas para niños de 3 años; alimento no contemplado en las listas de menú que conforman el mosaico de maternal de 1 a 3 años (empresa concesionaria Caterind SA).

<sup>60</sup> El auditado manifiesta en su descargo que la EI N° 5 del DE 2 se incorporó al edificio de la Escuela Primaria N° 16 DE 2 y acompaña copia de la NO-2015-22108999-DGSE del 26/08/15, en la misma se realizan modificaciones en los menús del nivel inicial, estableciendo respecto de las escuelas que funcionan en el mismo edificio y que comparten cocina, que el concesionario puede optar entre brindar el menú de desayuno y almuerzo por grupo etario (menú de 1 a 3 años) y menú general para los niños de 4 en adelante -modificando los platos que contienen carne picada, o brindar el menú general -modificando los platos que contienen carne picada para la totalidad de los niños. Esta auditoría entiende que a pesar de que las escuelas del nivel inicial fueron agregadas cuando el pliego ya estaba vigente, esta situación ya se encontraba prevista en el mismo y en consecuencia no es una justificación de la situación expresada, y que desde el punto de vista nutricional corresponde dar prioridad al mosaico diseñado para la franja etaria.

	<p>por presentar modificaciones en alguno de sus componentes; ya sea por reemplazo o por falta del mismo en 11<sup>61</sup> establecimientos de los 27 visitados. Alcance del incumplimiento: 40.74%.</p> <p>c) Se observa la asignación del servicio refrigerios<sup>62</sup> en concepto de almuerzo en dos establecimientos escolares<sup>63</sup> en los que asisten niños de 3 años de edad. Éste equipo de auditoría entiende que el servicio de refrigerio no es indicado para niños de tan corta edad como reemplazo de almuerzo ya que el mismo no cumple con los requerimientos de ingesta diaria de los nutrientes específicos para el adecuado crecimiento y desarrollo de los niños<sup>64</sup>.</p> <p>d) Se observa incumplimientos en los planes de alimentación especial respecto a las patologías indicadas en las prescripciones médicas presentadas por los alumnos en dos establecimientos escolares<sup>65</sup>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sobre equipamiento y vajilla<sup>66</sup></b></li> </ul> <p>18. El 96 % de los establecimientos escolares visitados<sup>67</sup> no posee un excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición inmediata de toda aquella vajilla que se deteriore<sup>68</sup>.</p> <p>19. En la Escuela Infantil N° 11 DE 21 (Arkino SA) se observaron platos platos de plástico firme para los niños de 2 a 5 años con presencia de ralladuras por el uso generando focos de contaminación por la retención de suciedad.</p> <p>20. En el Jardín Maternal N° 6 DE 18 (Hispan Torrado – UTE): Se observa que la vianda caliente para los niños de lactario (menores de 1 año) se traslada en bandeja plástica individual de material inadecuado ya que se funde por la temperatura elevada en la que se carga el alimento en la planta elaboradora, generando pérdidas del contenido en la misma.</p>
--	---

<sup>61</sup> EI N° 6 DE 6 – Servir’C SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro SRL; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 4 DE 11 – Alimentos Integrados SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 5 DE 16 – Enrique Tavolaro; JM N° 6 DE 18 – Hispan Torrado UTE; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods SA.

<sup>62</sup> Servicio alimentario compuesto por: sándwich en pan figazza de salchichón con jamón y queso más un alfajor de chocolate triple (JIC N° 8 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico). Sándwich en pan pebete de paleta y queso más una manzana (JIN A DE 5 – Dassault SA).

<sup>63</sup> JIC N° 8 DE 19 y JIN A DE 5.

<sup>64</sup> Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). Buenos Aires 2016. [www.msal.gov.ar](http://www.msal.gov.ar)

<sup>65</sup> En la EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA: Solicitud de planes hipocalórico e hipograso y se les entrega el menú del día general compuesto por medallón de pollo pre frito con puré mixto. En la EI N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico: Solicitud de plan dietético por alergia al chocolate; se le entrega en el desayuno alfajor con baño de chocolate sin reemplazo del solido adecuado.

<sup>66</sup> Art N° 34 – Cláusulas Particulares PBC

<sup>67</sup> Se excluyen aquellas escuelas en las que se entrega solo refrigerio o desayuno.

<sup>68</sup> Art. N° 34

• **En relación a la infraestructura**

21. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a la infraestructura<sup>69</sup> según el siguiente detalle:

✓ Respecto al área de elaboración/manipulación de los alimentos:

a) El 14.8 % (4<sup>70</sup> de 27) de los establecimientos educativos no posee un cielorraso en óptimas condiciones<sup>71</sup>

b) El 43.5 % (10<sup>72</sup> de 23<sup>73</sup>) de los establecimientos educativos poseen desagües en mal estado de mantenimiento y/o cantidad insuficiente<sup>74</sup>

c) El 18.5 % (5<sup>75</sup> de 27) posee los pisos en mal estado de mantenimiento<sup>76</sup>

d) El 25.9 % (7<sup>77</sup> de 27) no posee las paredes en buenas condiciones de mantenimiento<sup>78</sup>

e) El 20 % (5<sup>79</sup> de 25<sup>80</sup>) no posee las aberturas al exterior en buenas condiciones de mantenimiento<sup>81</sup>

f) El 17.4 % (4<sup>82</sup> de 23<sup>83</sup>) no posee las unidades de calor en correcto estado de uso o en la cantidad suficiente para las raciones a elaborar<sup>84</sup>

g) El 16 % (4<sup>85</sup> de 25<sup>86</sup>) de los establecimientos educativos visitados no posee malla de protección contra insectos en las ventanas que se encuentran en zonas de elaboración de alimentos<sup>87</sup>

h) El 26.09 % (6<sup>88</sup> de 23<sup>89</sup>) de los establecimientos educativos no

<sup>69</sup> El auditado manifiesta en su descargo que: “se instruyó a las autoridades escolares para realizar el reclamo a la empresa de mantenimiento correspondiente”.

<sup>70</sup> EI N° 4 DE 8 – CAN; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering SRL.

<sup>71</sup> Anexo B. Punto 3.1.2.2.

<sup>72</sup> JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; EI N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Graso; JIN A DE 5 – Dassault SA; EI N° 9 DE 6 – Spataro SRL; EI N° 6 DE 6 – Servir°C; EI N° 8 DE 10 – Servicios Integrales Foods and Catering SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering.

<sup>73</sup> Queda fuera de la observación aquellas escuelas donde no poseen rejillas y desagües.

<sup>74</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.5.

<sup>75</sup> EI N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Grasso; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; EI N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín.

<sup>76</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.2.

<sup>77</sup> EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; EI N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro SRL; EI N° 6 DE 6 – Servir°C SA; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA.

<sup>78</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.2.

<sup>79</sup> EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; EI N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JIN E 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>80</sup> Quedan fuera de la observación aquellas escuelas que no poseen aberturas al exterior

<sup>81</sup> Anexo B. Punto 3.1.2.2.

<sup>82</sup> JII N° 02 DE 01 – Arkino SA; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico; JII N° 06 DE 07 – Rodolfo Ferrarotti; JII N° 01 DE 12 – Treggio.

<sup>83</sup> Quedan fuera de la observación aquellas escuelas en que se brinda servicio de vianda y refrigerio en la cual no hay cocción.

<sup>84</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.3.2.

<sup>85</sup> EI N° 4 DE 8 – CAN; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>86</sup> Quedan fuera de la observación aquellas escuelas que no poseen aberturas al exterior

<sup>87</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.7.

“2017, Año de las Energías Renovables”

	<p>posee una correcta ventilación – tiraje natural y/o forzada – adecuada y suficiente para evitar el calor excesivo, la condensación de vapores, la acumulación de polvo y olores extraños que puedan afectar los alimentos<sup>90</sup>.</p> <p>i) El 18.52 % (5<sup>91</sup> de 27) no posee las instalaciones de lavado y secado de manos adecuada en zonas de manipulación de alimentos<sup>92</sup>.</p> <p>✓ Respecto al Salón Comedor:</p> <p>a) El 40 % (8<sup>93</sup> de 20<sup>94</sup>) no posee las aberturas al exterior con malla mosquitera<sup>95</sup></p> <p>b) El 21.7 % (5<sup>96</sup> de 23<sup>97</sup>) no posee las sillas y mesas en buen estado de mantenimiento<sup>98</sup>.</p> <p>c) El 30.4 % (7<sup>99</sup> de 23<sup>100</sup>) no posee los artefactos de iluminación protegidos contrarrotura<sup>101</sup>.</p> <p>• <b>Con referencia al personal de los concesionarios</b></p> <p>22. No se dispone de la cantidad de personal<sup>102</sup> acorde al número de raciones a elaborar y distribuir en un 24 % de los establecimientos educativos (6<sup>103</sup> de 25<sup>104</sup>).</p> <p>23. No utilizan los accesorios de su indumentaria según el siguiente detalle:</p> <p>a) Barbijos<sup>105</sup>: en el 52.17 % de los establecimientos educativos visitados (12<sup>106</sup> de 23<sup>107</sup>)</p>
--	---

<sup>88</sup> EI N° 05 DE 02 - Lamerich SRL; EI N° 04 DE 08 – CAN; EI N° 08 DE 10 - Servicios Integrales de Alimentación; JII N° 01 DE 12 – Treggio; JII N° 03 DE 13 - Bagalá SA; JIN E DE 17 - Hispan Torrado UTE.

<sup>89</sup> Quedan fuera de la observación aquellas escuelas en que se brinda servicio de vianda y refrigerio en la cual no hay cocción

<sup>90</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.6.

<sup>91</sup> JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; JM 6 DE 2 - Suc. Ruben Martin SA; EI N° 04 DE 11 - Alimentos Integrados; JII N° 03 DE 13 - Bagalá SA; EI N° 05 DE 16° - Enrique Tavolaro.

<sup>92</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.8.

<sup>93</sup> EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; JII N° 4 DE 3 – Caterind SA; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 4 DE 8 – CAN SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>94</sup> Se excluyen aquellas escuelas en las que no poseen salón comedor o no poseen aberturas al exterior.

<sup>95</sup> PBCP Anexo B Punto 3.1.2.7

<sup>96</sup> JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 4 DE 8 – CAN SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA.

<sup>97</sup> Se excluyen aquellas escuelas que no poseen salón comedor o reciben solo servicio de refrigerio

<sup>98</sup> Art. 14° PBC.

<sup>99</sup> JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; EI N° 4 DE 8 – CAN SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>100</sup> Se excluyen aquellas escuelas que no poseen salón comedor o reciben solo servicio de refrigerio

<sup>101</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.2.7.

<sup>102</sup> Art. 25 PBC

<sup>103</sup> JII N° 04 DE 03 - Caterind SA; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico SRL; JM N° 09 DE 06 – Spataro SRL; EI N° 04 DE 11 - Alimentos Integrados SA; EI 2 DE 14 Arkino SA, JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 - Servicios Integrales Food and Catering SRL.

<sup>104</sup> Hay dos establecimientos que no se encuentran alcanzados por el Art. 25° a) ya que se sirven refrigerios. Cabe aclarar que en ambos establecimientos se observó cantidad de personal adecuado para garantizar el servicio.

<sup>105</sup> PBCP Anexo B. Punto 5.8

<sup>106</sup> JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; EI N° 05 DE 02 - Lamerich SRL; JM N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martin SA; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; Jardín Maternal N° 09 DE 06 - Spataro SRL; JII N° 06 Luis Perloti DE 07 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 08 DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación SA, EI N° 02 DE 14 Arkino SA; EI N° 05 DE 16-Enrique Tavolaro

“2017, Año de las Energías Renovables”

	<p>b) Guantes descartables<sup>108</sup>: en el 41.67 % de los establecimientos educativos visitados (13<sup>109</sup> de 23<sup>110</sup>)</p> <p>c) Plaqueta identificadora<sup>111</sup>: en el 62.96 % de los establecimientos escolares (17<sup>112</sup> de 27)</p> <p>d) Calzado de Seguridad<sup>113</sup>: en el 14.81 % de los establecimientos escolares (4<sup>114</sup> de 27).</p> <p>24. Se observa que los baños y vestuarios para uso del personal<sup>115</sup> de cocina no cumplen con los requisitos establecidos en el pliego vigente según el siguiente detalle:</p> <p>a) El 51.85 % (14<sup>116</sup> de 27) no posee una correcta ventilación y/o iluminación</p> <p>f) El 92.6 % (25<sup>117</sup> de 27) no posee el cartel de aviso recordatorio de lavado de manos luego de utilizar los servicios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones</b><sup>118</sup></li> </ul> <p>25. Se observó falta de higiene en diferentes áreas y/o instalaciones según el siguiente detalle:</p> <p>a) El 25.93 % (7<sup>119</sup> de 27) en las instalaciones de la cocina</p> <p>b) El 27.27 % (6<sup>120</sup> de 22<sup>121</sup>) en los depósitos de alimentos</p> <p>c) El 33.33 % (1<sup>122</sup> de 3<sup>123</sup>) en los contenedores isotérmicos</p>
--	---

SRL; JIN E DE 17 (N° 05) - Hispan SA - Alberto Juan Torrado UTE; JM 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA – UTE; EI N° 06 DE 20 – Friends Foods SA

<sup>107</sup> Quedan afuera de la observación aquellas escuelas en que dicho punto no se evalúa por las prestaciones alimentarias vistas.

<sup>108</sup> PBCP Anexo B. Punto 5.6

109 JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; EI N° 5 DE 04 - Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; Jardín Maternal N° 09 DE 06-Spataro SRL; JII N° 06 DE 07-Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 08 "Caminito" DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E Juana Manso DE 17 (N° 05)-Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA - UTE; JM 6 DE 18- Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA - UTE; EI 11 DE 20 - Díaz Vélez SRL.

<sup>110</sup> Quedan afuera de la observación aquellas escuelas en que dicho punto no se evalúa por las prestaciones alimentarias vistas.

<sup>111</sup> Art. 28 PBC

<sup>112</sup> JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; Jardín Isauro Arancibia – Friends Food; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico SRL; JIN A DE 5 – Dassault SA; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JII N° 06 DE 07- Rodolfo Ferrarotti SRL; JIC N° 3 DE 09 - Siderum SA; EI N° 08 DE 10-Servicios Integrales de Alimentación SA; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados SA; JII N° 01 DE 12 - Treggio SRL; EI N° 02 DE 14 (Hosp. Tornú) - Arkino SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E DE 17 (N° 05) – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JM 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 11 DE 20 -Díaz Vélez SRL.

<sup>113</sup> PBCP Anexo B. Punto 5.4

<sup>114</sup> JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JIN E DE 17 (N° 05) - Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JM 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; EI 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL

<sup>115</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.10.

<sup>116</sup> JII 02 DE 01 - Arkino SA; JII N° 04 DE 03 - Caterind SA; EI N° 8 DE 04-Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 5 DE 04-Alfredo Grasso; JIN A DE 5 - Dassault SA; EI N° 06 DE 06 – Servir C SA; Jardín Maternal N° 09 DE 06 –Spataro SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; EI N° 08 DE 10 –Servicios Integrales de Alimentación SA; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados SA; JII N° 03 DE 13 - Bagalá SA; EI N° 02 DE 14 – Arkino SA; JII N° 04 DE 15 -Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E DE 17-Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE.

<sup>117</sup> Se incluyen todas las escuelas de la muestra a excepción de tres de ellas: EI N° 8 DE 10 – Servicios Integrales Foods and Catering; JIN N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering.

<sup>118</sup> Anexo B. Punto 4

119 JII N° 02 DE 01-Arkino SA; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; JM N° 09 DE 06-Spataro SRL; JII N° 06 DE 07-Rodolfo Ferrarotti SRL; JII N° 03 DE 13-Bagalá SA; JIC N° 08 DE 19-Carmelo Antonio Orrico SRL

EI N° 06 DE 20, Friends Foods SA.

120 EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; JII 06 DE 07 - Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; JII N° 03 DE 13 – Bagalá SA; EI 02 DE 14-Arkino SA; JIN E DE 17 - Hispan SA – Alberto Torrado SA – UTE.

<sup>121</sup> Se tienen en cuenta aquellas escuelas que prestan servicios en los cuales se requiere conservar alimentos ya su vez que posean el espacio físico como depósito de alimentos

<sup>122</sup> Jardín Isauro DE 4 – Friends Foods.



• **Con respecto a las Practicas de Manipulación de Alimentos**

26. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBC según el siguiente detalle:

- a) El 25.93 % (7<sup>124</sup> de 27) no posee planilla de registro de temperatura en las unidades de frío que garantice su óptimo funcionamiento<sup>125</sup>
- b) El 24 % (6<sup>126</sup> de 25<sup>127</sup>) no conserva alimentos protegidos contra contaminación y/o rotulados dentro de las heladeras o cámaras de frío<sup>128</sup>
- c) El 26.9 % (7<sup>129</sup> de 26<sup>130</sup>) no conserva los alimentos a las temperaturas adecuadas según el tipo de alimento<sup>131</sup>
- d) El 77.8 % (21<sup>132</sup> de 27) no posee termómetro externo o interno para el seguimiento de temperaturas de las unidades de frío en uso<sup>133</sup>
- e) El 53.5 % (8<sup>134</sup> de 15<sup>135</sup>) no posee flujograma de trabajo para realizar el proceso de higiene y sanitización de los biberones<sup>136</sup>.
- f) Se observa en la EI N° 3 DE 13 (Bagalá SA) la presencia de animales domésticos en las zonas de manipulación y servido

<sup>123</sup> Se tuvo en cuenta a las 3 escuelas que brindan servicio de vianda en la cual se aplica el uso de contenedores isotérmicos

<sup>124</sup> EI N° 05 DE 02 – Lamerich SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11 – Alimentos Integrados SA; EI N° 02 DE 14 - Arkino SA; EI N° 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; JM N° 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; EI N° 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL.

<sup>125</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.2.4. El auditado señaló en su descargo que “se instruyó al personal de cocina para que lo solucione a la brevedad”.

<sup>126</sup> JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JII N° 06 DE 07 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; JII N° 04 DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JM N° 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL.

<sup>127</sup> Se toma en cuenta para evaluar aquellas escuelas que poseen alimentos refrigerados en stock.

<sup>128</sup> PBCP Anexo B. Punto 7.3

<sup>129</sup> EI N°6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín SA; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04-Carmelo Antonio Orrico SRL; JM N° 09 DE 06 - Spataro SRL; JII N° 01 DE 12 – Treggio SRL; JM N° 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL.

<sup>130</sup> Se toma en cuenta para evaluar aquellas escuelas que poseen alimentos refrigerados en stock.

<sup>131</sup> PBCP Anexo B. Punto 6.3 d)

<sup>132</sup> JII 02 DE 01 - Arkino SA; EI N°6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín SA; JII 04 DE 03 - Caterind SA; EI 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; Jardín Insauro Arancibia DE 4 – Friends Foods SA; JIN A DE 5 - Dassault SA; EI 06 DE 06 - ServirC SA; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JII 06 DE 07 - Rodolfo Ferrarotti SRL; EI 04 DE 08-Compañía Alimentaria Nacional SA; JM 08 DE 09 - Siderum SA; JIC 3 DE 09-Siderum SA; EI 08 DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación SA; JII 03 DE 13-Bagalá SA; EI 02 DE 14 - Arkino SA; JII 04 DE 15- Servicios Integrales Food and Catering SRL; EI 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; JM 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JIC 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EI 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL; EI 06 DE 20 – Friends Food SA.

<sup>133</sup> PBCP Anexo B: Punto 3.2.4. El auditado manifiesta en su descargo que “en las verificaciones realizadas durante el ciclo lectivo 2017, se observó que el personal de cocina cuenta con un termómetro externo para el seguimiento de temperaturas de unidades de frío. (Actas de verificación N° 18798, 18865, 18882, 18880, 18657, 18878, 18879, 18880, 18034, 18883, 18884, 18518, 18184, 18431, 18876 y 18885). Cabe aclarar que no acompañó en su descargo, copia de las mencionadas actas.

<sup>134</sup> EI 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; JM 08 DE 09 - Siderum SA; EI 04 DE 11- Alimentos Integrados SA; EI 02 DE 14 -Arkino SA; EI 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; JM 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; EI 06 DE 20 – Friends Food SA; EI 11 DE 21 - Arkino SA.

<sup>135</sup> Aplica a aquellas escuelas donde hay niños en edad de uso de biberón de leche.

<sup>136</sup> PBCP Anexo B. Punto 8.5. El auditado señala en su descargo que: “en los casos que se observa un incumplimiento con respecto a este tema, se solicita a la empresa que regularice la situación a través del libro de órdenes. En la verificación siguiente, se cotejará que se haya solucionado la anomalía. De no ser así, se tramitará la sanción correspondiente”.

	<p>de alimentos<sup>137</sup>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>En relación a la entrega de alimentos</b></li> </ul> <p>27. Se observan incumplimientos<sup>138</sup> respecto a la confección de los remitos<sup>139</sup> del día según el siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ el 48.15 % no posee firma del responsable a cargo de la recepción de la mercadería (13<sup>140</sup> casos de 27)</li> <li>✓ el 37.04 % no indica la cantidad y tipo de mercadería entregada (10<sup>141</sup> casos de 27)</li> <li>✓ el 81.8 % de los establecimientos que reciben complemento alimentario (9<sup>142</sup> de 11<sup>143</sup> escuelas); no detallan el producto entregado en el remito del día.</li> <li>✓ El 24% no indica las raciones discriminadas por franja etaria (6<sup>144</sup> de 25<sup>145</sup> casos)</li> <li>✓ En 3 escuelas visitadas<sup>146</sup> no figuran en el remito los alumnos que tienen contratación directa con el concesionario.</li> <li>✓ En un establecimiento educativo visitado<sup>147</sup> no se detallan los almuerzos autorizados de docentes en el remito.</li> </ul>
--	--

<sup>137</sup> PBCP Anexo B. Punto 4.6

<sup>138</sup> El auditado señala en su descargo: “en los casos que se observa un incumplimiento con respecto a este tema, se solicita a la empresa que regularice la situación a través del libro de órdenes. En la verificación siguiente, se cotejará que se haya solucionado la anomalía. De no ser así, se tramitará la sanción correspondiente”.

<sup>139</sup> **Art. 57° - REMITOS DE MERCADERIA Y RACIONES.** El adjudicatario entregará diariamente al personal de conducción de cada escuela o colegio un remito que debe indicar claramente los servicios brindados, cantidad y tipo de mercadería entregada (expresado en la unidad de medida correspondiente) y el número de raciones detallando cantidad de alumnos becados (al 50% y al 100%) y no becados, personal autorizado, docentes no autorizados, conforme la discriminación prevista en el Art. 43°, del presente pliego, discriminando la mercadería entregada para las dietas. **Para los establecimientos maternos infantiles el remito de raciones deberá estar discriminado de la siguiente manera:** - raciones destinadas a niños de 6 meses, - raciones destinadas a niños de 7 a 8 meses, - raciones destinadas a niños de 9 a 11 meses, - raciones destinadas a niños de 1 a 3 años, - raciones destinadas a niños de 4 a 5 años. Las cantidades de mercadería detalladas en el remito, deben coincidir con lo entregado. Las Autoridades Escolares controlarán la cantidad de raciones y firmarán el remito prestando conformidad a la cantidad de raciones entregadas. Si no coincidiesen las cantidades deberán dejarlo registrado en dicho remito previo a su firma.

<sup>140</sup> EI N° 8 DE 04- Carmelo Antonio Orrico SRL; JIN A DE 5-DASSAULT SA; JM 09 DE 06-Spataro SRL; JM N° 08 DE 09 - Siderum SA; JIC N° 3 DE 9 – Siderum SA; JII N° 01 DE 12 – Treggio SRL; EI N° 02 DE 14 – Arkino SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E DE 17 - Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL; EI N° 06 DE 20 – Friends Food SA; EI N° 11 DE 21 - Arkino SA.

<sup>141</sup> EI N° 05 DE 02 - Lamerich SRL; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico SRL; JIN A DE 5 - Dassault SA; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; EI N° 08 DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación SA; JII N° 04 DE 15 –Servicios Integrales Food and Catering SRL; JM N° 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL.

<sup>142</sup> JM N° 6 DE 2 – SUC. RUBEN MARTIN; EI N° 5 DE 4 – ALFREDO GRASSO; EI N° 8 DE 4 – CARMELO ANTONIO ORRICO; EI N° 6 DE 6 – SERVIRC; JM N°9 DE 6 – SPATARO; EI N°4 DE 8 - CAN; JM N| 8 DE 9 – SIDERUM; EI N° 5 DE 16 – ENRIQUE TAVOLARO; JM N°6 DE 18 – HISPAN TORRADO UTE.

<sup>143</sup> Todos los establecimientos mencionados en la nota al pie anterior más dos escuelas de la empresa concesionaria Arkino SA que si detalla la cantidad de complementos entregados (EI N° 2 DE 14 y EI N° 11 DE 21)

<sup>144</sup> EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico SRL; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados SA; EI N° 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; EI 06 DE 20 – Friends Food SA.

<sup>145</sup> Hay dos establecimientos que reciben el servicio de refrigerio.

<sup>146</sup> JII N° 4 DE 3 - Caterind SA; EI N° 4 DE 8 - Compañía Alimentaria Nacional SA; JII N° 4 DE 15 - Servicios Integrales Food & Catering SRL.

<sup>147</sup> JII N° 4 DE 15 - Servicios Integrales Food & Catering SRL

“2017, Año de las Energías Renovables”

	<p>28. No se entregan complementos tal como lo establece el PBCP<sup>148</sup> para los niños de 8 meses a 3 años edad. En 14 (58,33% de 24<sup>149</sup>) establecimientos no se entregan y en 11 (46% de 24) la cantidad entregada no alcanza al total de la matrícula de la franja etaria (8 meses a 3 años)</p> <p><b><u>Carpetas de Pago</u></b></p> <p>29. De las 44 carpetas de pago relevadas, se pudo verificar que la totalidad de los Partes de Recepción Resumen<sup>150</sup> no cuentan con la firma del responsable del área ni la firma del responsable de la DGSE. En 6 de ellos se constató también la falta el sello de los responsables del área y DGSE.</p> <p>30. Se observó que en dos PRD correspondientes al concesionario Sucesión de Rubén Martín se pagan distintos valores para los servicios de comedor y desayuno respecto del mismo período para los demás concesionarios<sup>151</sup>. No surge de las constancias agregadas en las Carpetas de Pago la invocación de alguna causa que lo justifique<sup>152</sup>.</p>
<p><b>Conclusión</b></p>	<p>No fue posible evaluar si los recursos fueron asignados de manera eficaz, eficiente y económica debido a no contar con la totalidad de la información requerida en forma apropiada y oportuna<sup>153</sup>.</p> <p>Correspondería al momento de elaborar el nuevo pliego establecer con claridad la entrega de los complementos para los niños de 8 meses a 3 años precisando pautas claras al respecto, readecuando el valor de la ración de comedor/vianda para la franja etaria en cuestión.</p> <p>Con respecto a los menús diseñados para los niños de 1 a 3 años<sup>154</sup> debe cumplirse lo establecido en el pliego, dándole prioridad a la</p>

<sup>148</sup> Anexo A. “Maternal – Inicial 2014-1016. Indicaciones Generales. Jardín Maternal. ... Complementos”. En el IP 02.05.02 se observó que no había diferencia en el valor de la ración del servicio de almuerzo/vianda para los alumnos del nivel inicial y los del nivel primario, cuando el PBCP establece mosaicos y gramajes diferentes para las distintas edades. El organismo auditado en su descargo señaló que el valor de la ración es el mismo ya que “además del menú de almuerzo/vianda caliente, se brinda un complemento para consumir a media mañana o media tarde”

<sup>149</sup> No se tomaron en cuenta las escuelas que reciben refrigerios y la que no brinda almuerzo para esa edad.

<sup>150</sup> El Parte de Recepción Resumen detalla por concesionario la cantidad de escuelas y los importes a pagar en una quincena, con su respectivo número de PRD. En el mismo hay un apartado que dice “Para uso exclusivo de la DGSE” y debajo hay dos espacios para firmar. En uno de ellos dice “firma y sello responsable área” y el otro dice “firma y sello responsable DGSE”

<sup>151</sup> PRD 1089913 y PRD 1120176 (valor ración comedor: \$40,38, valor ración sólido desayuno: \$4,66) Para el resto de los concesionarios 25,08 y 3,14)

<sup>152</sup> El auditado señala en su descargo que se trata de una redeterminación de precios que da origen a esta diferencia. Cabe aclarar que cuando le fue requerido el auditado se negó a proporcionar la información al respecto.

<sup>153</sup> Normas de Control Interno SIGEN. ... Normas de Actividades de Control – DOCUMENTACIÓN. La estructura de control interno y todas las transacciones y hechos significativos, deben estar claramente documentados, y la documentación debe estar disponible para su verificación. ... Normas de Actividades de Control - Niveles definidos de autorización. Los actos y transacciones relevantes sólo pueden ser autorizados y ejecutados por funcionarios y empleados que actúen dentro del ámbito de sus competencias. NORMAS DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN. Información y responsabilidad. La información debe permitir a los funcionarios y empleados cumplir sus obligaciones y responsabilidades. Los datos pertinentes deben ser identificados, captados, registrados, estructurados en información y comunicados en tiempo y forma adecuados. ... NORMAS DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN. Calidad de la información. La información disponible en el organismo debe cumplir con los atributos de: contenido apropiado, oportunidad, actualización, exactitud y accesibilidad.

<sup>154</sup> Al utilizar el mosaico de menú general incluyendo a los niños de 3 años se incluyen alimentos en las listas de menú no recomendables para la edad. Si bien las comidas pueden parecer similares, los ingredientes que las componen no lo son, por ejemplo: en el Mosaico de Verano Niños de 1 a 3 la lista N°11 corresponde a fideos moño con bechamel de jamón y pollo y el Mosaico Verano General la lista N° 11 corresponde a fideos a la vienesa que incluye salchicha (alimento no recomendable para esa

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

alimentación de los niños de la forma en la que ya se encuentra prevista por sobre las cuestiones operativas de las empresas adjudicatarias. Por esta misma razón correspondería adecuar el servicio de almuerzo a las escuelas que reciben refrigerios.

Por otro lado y como ya se ha manifestado reiteradamente, el mecanismo de control de alimentos implementado en el pliego (Art. 35º) sigue resultando insuficiente para garantizar el éxito de la aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo.

edad). En el mismo Mosaico de 1 a 3 años la lista N° 2 corresponde a milanesa con ensalada de papa y huevo y en el mosaico general, la lista N° 2 se utiliza milanesa pre frita tipo patynesa (alimento no recomendable para esa edad). En el de 1 a 3 años el pliego estipula que se utilice cortes vacunos magro como ser bola de lomo y/o nalga. En el mismo mosaico la lista N° 12 corresponde para el menú de 1 a 3 años carne a la cacerola con ensalada de arroz tomate y huevo mientras que el general corresponde a Medallón de pollo con ensalada de arroz tomate y huevo (el medallón de pollo es un alimento pre frito – no recomendado para la edad). Anexo A del PBCP.

**INFORME FINAL DE AUDITORÍA  
“ASISTENCIA ALIMENTARIA Y ACCIÓN COMUNITARIA COMEDORES  
ESCOLARES: SERVICIO EN JARDINES MATERNALES”  
PROYECTO N° 2.16.02**

**DESTINATARIO**

Señor  
Presidente  
Legislatura Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Cdr. Diego César Santilli  
S / D

En uso de las facultades conferidas por el art. 135° de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires, por la Ley 70 arts. 131°, 132° y 136° y por la Resolución N° 363-AGCBA-14, la AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES (A.G.C.B.A.) procedió a efectuar un examen en el ámbito de la Dirección General de Servicios a Escuelas (DGSE) del Ministerio de Educación, con el objeto que a continuación se detalla:

**I. Objeto**

Jurisdicción N° 55: Ministerio de Educación  
Unidad Ejecutora N° 582  
Dirección General de Servicios a las Escuelas – Período 2015.  
Programa N° 51.

UE 582 PROGRAMA 51 INCISOS 2015	MONTO (expresado en pesos)			SUBEJECUCION
	PRESUPUESTO SANCIONADO	CREDITO VIGENTE	DEVENGADO	
1	\$ 12.347.193,00	\$ 6.721.183,00	\$ 6.501.395,17	3,27%
2	\$ 60.980.577,00	\$ 67.610.581,00	\$ 66.382.604,92	1,82%
3	\$ 1.166.367.251,00	\$ 1.127.189.434,00	\$ 1.118.911.171,96	0,73%
4	\$ 0,00	\$ 6.868,00	\$ 6.868,00	0,00%
<b>TOTAL</b>	\$ 1.239.695.021,00	\$ 1.201.528.066,00	\$ 1.191.802.040,05	0,81%

Fuente: Elaborado por AGCBA con datos extraídos de la cuenta de inversión publicada

## II. Objetivo

Evaluar la adecuación de los recursos al cumplimiento de los objetivos institucionales en términos de eficacia y eficiencia. Verificar el servicio de comedor en los establecimientos que asistan a niños de 45 días a 3 años de edad.

## III. Alcance

El examen fue realizado de conformidad con las normas de auditoría externa de la AUDITORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, aprobadas por Ley 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las Normas Básicas de auditoría externa aprobadas por Resolución N° 161/00 de la A.G.C.B.A., habiéndose practicado los siguientes procedimientos:

1. Recopilación y examen de la normativa aplicable y vigente **(Anexo I)**;
2. Determinación de la muestra de establecimientos escolares **(Anexo II)**
3. Análisis de los Expedientes con trámite de penalidades **(Anexo III)**.
4. Análisis de los Expedientes informados por la DGSE por donde habrían tramitado pagos por Decreto 556/GCBA/10 y modificatorios **(Anexo IV)**
5. Análisis de la base de transacciones del Sistema Integrado de Administración Financiera (SIGAF) y de las cifras de la Oficina de Gestión Sectorial (OGESE) del Ministerio de Educación.
6. Análisis de la muestra de Carpetas de pago **(Anexo V)**
7. Verificación telefónica a 351 establecimientos escolares informados como universo a los fines de verificar: los servicios alimentarios que se prestan y las edades de los niños que asisten;
8. Visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra **(Anexo VI- Informes Individuales)** con el objeto de:

Verificar que la prestación del servicio se adecue a las especificaciones técnico-alimentarias regladas en la contratación, esto es:

- a) caracteres organolépticos de los alimentos;
- b) control de temperaturas de recepción, conservación, cocción y distribución;
- c) nivel de acidez (PH) en productos frescos;
- d) gramaje y cantidad de ingredientes utilizados en las preparaciones a fin de determinar la adecuación de la calidad nutricional de los alimentos a las condiciones previstas en el Pliego;
- e) condiciones de higiene de las instalaciones;
- f) hábitos en la manipulación de alimentos;
- g) forma de almacenamiento de los productos.
- h) fiscalización higiénico-sanitaria realizada por los organismos competentes; etc.

8.1. Entrevistas a las autoridades escolares de los establecimientos muestreados;

8.2. Relevamiento de la documentación respaldatoria ubicada en el establecimiento escolar: Libro de Órdenes -para todo el período 2015, y 2016<sup>155</sup> y la documentación del concesionario presente en el establecimiento escolar (seguros, documentación del personal, etc.).

9. Entrevista con autoridades de la Dirección General de Compras y Contrataciones

Asimismo se relevó la totalidad de la documentación proporcionada por la Dirección auditada, y la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

## V. Limitaciones al Alcance

No se pudo acceder a la totalidad de la información requerida tanto al organismo auditado como a la Gerencia Operativa de Investigación y Estadística y a la Dirección de Educación Inicial, de acuerdo al siguiente detalle:

- 1) La DGSE remitió la información de manera incompleta<sup>156</sup>:
  - No informó el universo total de establecimientos que reciben servicios alimentarios<sup>157</sup>.

<sup>155</sup> Se relevaron 10 meses del período auditado (de marzo a diciembre) y para el año 2016 desde marzo hasta el momento de la visita.

<sup>156</sup> A través de las Notas 1257/AGCBA/16, 1481/AGCBA/16 y 1688/AGCBA/16 se requirió el universo de establecimientos que reciben servicios alimentarios actualizado y durante el período auditado, con el detalle de cantidad de raciones por servicio prestado discriminando raciones para alumnos y docentes y concesionario del servicio en cada establecimiento escolar. Y respecto del universo, se solicitó que discrimine aquellos que reciben servicios para niños de 45 días a 3 años de edad.

<sup>157</sup> La información se solicitó respecto del período auditado y del año 2016 en el cual se desarrollaron las tareas de campo.

- Respecto de los establecimientos informados, no aportó los datos correspondientes al concesionario de cada establecimiento escolar, ni el tipo de servicio adjudicado, ni la cantidad de raciones discriminadas por servicio prestado con detalle de alumnos becados, tipo de beca y docentes autorizados.
- No aportó ningún dato actualizado al período 2016.

En un primer momento solo acompañó un listado de 96 establecimientos escolares. Señaló<sup>158</sup> que *“el servicio brindado es el establecido por pliego licitatorio el cual prevé desayunos/meriendas, comedor alumnos y docentes, viandas alumnos y docentes y refrigerios, alcanzando la cantidad de raciones diarias de 18.023 aproximadamente”*

Al requerirse que amplíe el pedido de información por considerarla incompleta<sup>159</sup>, sumó 351 establecimientos respecto de los informados en su primera respuesta y señaló<sup>160</sup> que *“por un error material no se contemplaron los JII, JIN y JIC”* y que *“la cantidad global de raciones es de 60.150”*.

En ninguna oportunidad<sup>161</sup> aportó la información completa tal como fue solicitada por esta auditoría: no detalló la cantidad de raciones por servicio, tampoco aclaró si el número informado lo era de raciones diarias, semanales, mensuales, ni a que establecimientos correspondían, ni a que concesionarios y a que servicios prestados, y si eran raciones de alumnos becados y/o comprendían también las de docentes autorizados, etc.

No disponer de la totalidad de la información requerida a la DGSE impidió la realización de algunos procedimientos previos como así evaluar el alcance general del programa.

- 2) La Dirección de Educación Inicial<sup>162</sup> (DEI) no proporcionó la información requerida, esto es: cantidad de establecimientos del nivel inicial que cuenten con jardín maternal y/o franja etaria de 45 días a 3 años, tipo de jornada por establecimiento (incluyendo jornada extendida), tipo o modalidad de la institución (JIN, JIC, JM, EI, JII), cantidad de secciones por sala para cada establecimiento, y en cada caso si recibían servicios alimentarios de desayuno/merienda, y/o almuerzo/vianda y/o refrigerio, respecto del período 2015 y 2016.

<sup>158</sup> En respuesta a las Notas 1257/AGCBA/16 y 1291/AGCBA/16 con fecha 22 de Julio de 2016.

<sup>159</sup> No informó el universo de establecimientos con servicios alimentarios. Respecto del listado que adjuntó (que corresponderían a los establecimientos que brindan servicios para la franja etaria de 45 días a 3 años) omitió informar la cantidad de raciones por establecimiento, por tipo de servicio, detalle de alumnos becados y tipo de beca y de docentes autorizados, etc.,

<sup>160</sup> Nota 1482/AGCBA/16

<sup>161</sup> Por Nota 1688 se reiteraron los puntos que no habían sido contestados en las respuestas a las Notas 1257 y 1482. El auditado solicitó prórroga en dos oportunidades, la que fue concedida por Nota 1844 y 2030. La información no fue acompañada.

<sup>162</sup> Se le requirió información a través de las Notas 1292/16, 1483/16, 1543/16 y 1993

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

- El requerimiento dirigido a la DEI fue respondido por la DGSE<sup>163</sup>, que afirmó que *“teniendo en cuenta que la Nota 1292 dirigida a la DGEI solicita la misma información que la suministrada por la presente y que dicha DG aportó sus datos los cuales fueron incluidos, se encuentra con la presente debidamente contestada”*
- Asimismo señaló que la información actualizada no correspondía brindarla.
- Nuevamente se solicitó a la DGEI<sup>164</sup> que complete la información requerida en las Notas 1291, 1410 y 1483 aclarando que la misma no se encontraba respondida *“tal como señala la DGSE en respuesta a la Nota 1257 dirigida a dicho organismo. ... Las Notas 1292, 1410 y 1483 requieren información que NO se encuentra respondida...”* por ejemplo, el tipo de jornada y/o modalidad la cantidad de secciones por sala para cada establecimiento.

No contar con la información solicitada a la DEI impidió conocer el universo de establecimientos que asisten a niños del nivel inicial, la modalidad y cantidad de secciones de dichos establecimientos, datos relevantes para la realización de procedimientos previos al trabajo de campo en una auditoría de gestión. Posteriormente no pudieron contrastarse esos datos con los relevados en las escuelas.

3) La Gerencia Operativa de Investigación y Estadística<sup>165</sup> (GOIE) no informó la matrícula inicial y final (RA) del sector estatal de las escuelas de Educación Inicial, desagregada por DE, tipo de establecimiento, escalafón y nivel educativo correspondiente al año 2015, y la cantidad de Unidades Educativas de Educación Inicial del sector estatal por escalafón durante el año 2015.

- El Director Ejecutivo de la Unidad de Evaluación Integral de la Calidad y Equidad Educativa respondió<sup>166</sup> en relación a las Notas 1723 y 1575 que *“el requerimiento fue contestado por la DGCLel del Ministerio de Educación “.*
- Nuevamente fue remitida a la GOEI la Nota 1864 requiriendo que informe lo solicitado en las Notas 1575, 1625 y 1723 dejando constancia que la información *“no se encuentra respondida tal y como Ustedes señalan”*

<sup>163</sup> La DGSE al responder la Nota 1257, lo hace también respecto de la Nota 1292 reiterada por la Nota 1410 dirigidas a la DGEI.

<sup>164</sup> A través de la Nota 1993

<sup>165</sup> Se le requirió información a través de las Notas 1575, 1625 (prórroga concedida), 1723 y 1864.

<sup>166</sup> No es el funcionario al cual se le dirigió el pedido de información (con fecha 14/09/16)

La ausencia de la información solicitada a la Gerencia Operativa de Investigación y Estadística, impidió conocer la matrícula de los establecimientos del nivel inicial datos relevantes para la realización de procedimientos previos al trabajo de campo en una auditoría de gestión. Posteriormente, no pudieron contrastarse con las visitas realizadas a los establecimientos muestreados, como así establecer parámetros de demanda, de alumnos becados, etc.,

Cabe aclarar que la DEI como la GOIE tienen asignadas por Decreto 63/GCBA/13<sup>167</sup> responsabilidades dentro de su área que se corresponden con el tipo de información que les fue requerida por esta auditoría, y por otro lado no han acreditado haber delegado sus competencias en otra área.

## VI. Aclaraciones Previas

### ✓ *Determinación de la muestra de establecimientos escolares*

#### *Universo y determinación de la muestra*

La muestra de establecimientos se seleccionó con el objetivo de verificar la aplicación del mosaico diseñado para jardín maternal-inicial<sup>168</sup> y las especificaciones técnicas para ese grupo, que incluye a los niños desde los 45 días a los 3 años.

El PBCP contempla diferentes listas de menú que conforman los mosaicos teniendo en cuenta las franjas etarias de 45 días al 5º mes inclusive, del 6º al 7º mes, a partir del 7º mes al 8º inclusive, del 9º al 11º mes inclusive, y de 1 a 3 años.

Según la modalidad, a los establecimientos del nivel inicial concurren niños de 45 días a 5 años, por lo cual se requirió a la DGSE que informe cuales de los establecimientos del nivel inicial que prestan servicios alimentarios los hacen para la franja etaria de 45 días a 3 años.

El organismo auditado informó en primer lugar un total de 96 instituciones<sup>169</sup>, las cuales reciben servicios alimentarios para la franja estaría objeto de esta auditoría: Escuelas Infantiles (EI), Jardines Maternales (JM) e instituciones dependientes del área de Inclusión Escolar<sup>170</sup>.

<sup>167</sup> Anexo II en Separata en BOCBA 4094 del 15-02-13. Gerencia Operativa de Investigación y Estadística. Descripción de Acciones. Procurar y producir la información cualitativa y cuantitativa sobre el sistema educativo de la CABA a fin de permitir la realización del análisis prospectivo de la realidad educativa local. ... Dirección Educación Inicial. Descripción de Acciones. Implementar las políticas y los programas del nivel inicial. Supervisar el desarrollo de las acciones pedagógicas y administrativas en las escuelas del nivel inicial.

<sup>168</sup> Anexo A del PBCP

<sup>169</sup> En respuesta a la Nota 1275/AGCBA/16. Esta información fue proporcionada en una planilla de excell, no incluye las cantidades de raciones por servicio y por establecimiento, no indica concesionario, ni cantidad de secciones por establecimiento.

<sup>170</sup> 56 que dependen funcionalmente del nivel inicial y 40 de Inclusión Escolar.

Se le requirió que ratifique o rectifique la información atendiendo a que existen más establecimientos de nivel inicial e instituciones que asisten a niños de esas edades. En la página web del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires<sup>171</sup> (oferta educativa de gestión estatal) y en la descripción del programa presupuestario de la Dirección General de Educación de Gestión Estatal para el nivel inicial existen más establecimientos con las características señaladas.

Posteriormente el auditado incorporó 351 instituciones más<sup>172</sup>, sin aportar la totalidad de la información requerida, como por ejemplo el tipo de servicio brindado en cada institución, ni la cantidad de raciones por servicio.

Tampoco contamos con la información de la cantidad de secciones por establecimiento, la que fuera requerida a la DEI.

En consecuencia y para verificar la consistencia de los datos informados, y así poder determinar la muestra de establecimientos escolares, se realizó una constatación telefónica de la cantidad de secciones por establecimiento y la existencia y tipo de servicios alimentarios en esas secciones.

El procedimiento permitió comprobar que de los 351 establecimientos informados por la DGSE:

- 95 reciben solo el servicio de desayuno.
- 97 reciben servicios alimentarios para niños de 4 y 5 años.
- 159 establecimientos reciben servicios alimentarios para la franja etaria de los 45 días a 3 años.

<sup>171</sup> El nivel inicial está conformado por los jardines que dependen de la Dirección de Educación Inicial y aquellos que forman parte de la Dirección de Formación Docente. El Nivel Inicial brinda servicio educativo a la población infantil comprendida entre los 45 días de vida y los 5 años de edad. Modalidades, Jardines Maternales. Brindan servicio educativo a niños de 45 días de 2 años con modalidad de jornada simple con comedor, completa o extendida. Escuelas Infantiles Brindan servicio educativo a niños de 45 días a 5 años en jornada simple con comedor, completa o extendida. Jardines Infantiles Nucleados

Cada JIN reúne secciones ubicadas en diferentes establecimientos bajo la conducción de un equipo directivo itinerante. Según la organización institucional brinda servicio educativo a niños de 1 a 5 años en jornada simple (con o sin comedor) y jornada completa. Jardines de Infantes Comunes. Modalidad de organización en la cual en un solo edificio escolar funcionan ocho o más secciones a cargo de un equipo directivo. Según la organización institucional brindan servicio educativo a niños de 1 a 5 años en jornada simple y/o completa. Jardines de Infantes Integrales Instituciones de jornada completa que según la organización institucional brindan servicio educativo a niños de 1 a 5 años.

<sup>172</sup> En respuesta a la Nota 1482/AGCBA/16 informó 351 instituciones más, que dependen del nivel inicial en las modalidades JIN (Jardín de Infantes Nucleado) JII (Jardín de Infantes Integral) y JIC (Jardín de Infantes Común). Esta información fue proporcionada en una planilla de Excel y carece de los datos de cantidad de raciones por servicio y por establecimiento, no indica concesionario, ni cantidad de secciones por establecimiento. No fueron informadas las instituciones dependientes de la Dirección de Formación Docente que también brindan servicios alimentarios a niños del nivel inicial.

En consecuencia, el universo de establecimientos a los fines de determinar la muestra podría acotarse a 255 instituciones: las 96 informadas en una primera oportunidad<sup>173</sup> y las 159 cotejadas telefónicamente<sup>174</sup>.

Se seleccionaron 27 escuelas que representan el 11% de 255. Se incluyó a la totalidad de los concesionarios que brindan el servicio, a la totalidad de los distritos escolares donde se brinda y a las distintas modalidades dentro del nivel inicial (11 Escuelas Infantiles, 4 Jardines Maternales, 2 Jardines de Infantes Nucleados, 2 Jardines de Infantes Común y 6 Jardines de Infantes Integrales) y un espacio que depende de Inclusión Escolar.

La revisión y análisis se practicó sobre la información proporcionada por la Dirección General auditada, por la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHySA), la información aportada por las autoridades escolares<sup>175</sup> y la documentación relevada en los establecimientos escolares<sup>176</sup> y los aportes realizados por las autoridades de la Dirección General de Compras y Contrataciones (DGCyC) del Ministerio de Hacienda.

Las tareas de campo se realizaron desde el 11 de Julio de 2016 al 15 de enero de 2017, iniciándose las visitas a las escuelas el día 29 de Agosto de 2016 culminando las mismas el 24 de Octubre de 2016.

## VII. Comentarios

### 1. Servicio de Elaboración de Comidas

Como fuera expuesto en el IF 2.16.01 durante el período auditado se brindaron servicios alimentarios en un total de 1370 establecimientos, correspondiendo diariamente 101.090 raciones de comedor, 11.148 de vianda, 77.190 de refrigerio y 206.159 raciones de sólidos para el desayuno.

La información contenida en aquel requerimiento no discrimina área y/o nivel educativo con lo cual no es posible desagregar las raciones para los establecimientos del nivel inicial ni para el resto de las instituciones que asisten a niños en la edad de 45 días a 3 años ya que no se aportaron datos de dependencia funcional de los establecimientos.

Como ya se expresara precedentemente, el universo total de establecimientos del Programa 51 (Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria) no fue proporcionado por el auditado pese a habérselo

<sup>173</sup> En respuesta a la Nota 1257/AGCBA/16.

<sup>174</sup> Incluidos en los 351 que fueron incorporados por el auditado en respuesta a la Nota 1482/AGCBA/16.

<sup>175</sup> Relativa a la matrícula por sección 2015/2016 y a la cantidad de raciones por servicio, presentismo al día de la visita, etc.

<sup>176</sup> En los libros de órdenes, y documentación del concesionario presente en el establecimiento escolar.

requerido en reiteradas oportunidades<sup>177</sup>, con lo cual no es posible presentar información desagregada por área, nivel, modalidad, que exponga el alcance del programa auditado respecto de la cantidad de instituciones y alumnos que asiste, la cantidad de raciones diarias por servicio y por alumno, etc.,

Tampoco es posible en relación al nivel inicial, ya que no se proporcionó esa información. Los datos mencionados en el primer párrafo se tomaron del IF 2.16.01.

Sólo se cuenta con los datos desagregados respecto de los 27 establecimientos escolares muestreados<sup>178</sup>.

Por tratarse de un programa presupuestario de significatividad económica se solicitó al organismo auditado que informe el valor de la ración por servicio actualizado para el período 2016, con las respectivas redeterminaciones de precios.

En el pedido se requirió que informe si con posterioridad al mes de Noviembre de 2015 fue solicitada la revisión de precios de la licitación pública 2902/SIGAF/13 a lo cual respondió que *“dentro del período auditado no se ha solicitado revisión de los precios de la Licitación Pública 2902/SIGAF/12 con posterioridad al mes de noviembre de 2015”*<sup>179</sup>.

Se envió nuevamente una nota<sup>180</sup> para que aclare *“si fue solicitada la revisión de precios posteriormente al mes de noviembre de 2015 y durante el año 2016”* a lo cual el organismo auditado volvió a manifestar que *“dentro del período auditado no se ha solicitado revisión de los precios de la Licitación Pública 2902/SIGAF/12”*<sup>181</sup> negándose a proporcionar información de precios actualizada al período 2016 en el cual se desarrollaron las tareas de campo. Esta auditoría pudo constatar a través del SIGAF que el valor unitario de la ración al mes de junio de 2016 fue de \$6,24 para el sólido de desayuno, \$54,24 para el almuerzo, y \$18,40 para el refrigerio, conforme la redeterminación de precios N° 9.

## 2. Presupuesto

Como ya se mencionó en párrafos precedentes, el objeto de esta auditoría es verificar la asistencia alimentaria a la franja etaria de 45 días a 3 años pero en el Programa Presupuestario bajo análisis la Actividad N° 3 *“Asistencia Alimentaria a Inicia”* no se encuentra desagregada por tipo de establecimiento ni modalidad.

<sup>177</sup> A través de la Nota 1257/AGCBA/16, 1482/AGCBA/16, 1688/AGCBA/16, 2030/AGCBA/16.

<sup>178</sup> El Programa brinda servicios alimentarios a más de 1000 instituciones dependientes del Ministerio de Educación y más de 300 establecimientos que pertenecen al nivel inicial.

<sup>179</sup> Se requirió la información por Nota 2424/AGCBA/16.

<sup>180</sup> Por Nota 264/AGCBA/17

<sup>181</sup> La última redeterminación de precios de 2015 informada data del 01/11/15 y correspondía a los siguientes valores por servicio: Desayuno: Unidades Productivas \$5,02, Concesionarios \$5,03, Refrigerio: Unidades Productivas \$14,82, Concesionarios \$17,83, Comedor/Vianda: \$43,69.

“2017, Año de las Energías Renovables”

- Cuadro I. Crédito Vigente y Devengado de la Unidad Ejecutora 582 Programa 51 Actividad 3 respecto del Ministerio de Educación (cifras expresadas en pesos)

		Ministerio de Educación (A)	UNIDAD EJECUTORA 582 Programa 51 Act 3 (B)	%(B/A)
AÑO 2015	Crédito Vigente	20.423.076.934,00	283.264.925,00	1,39%
	Devengado	20.243.610.203,54	279.003.952,00	1,38%

Fuente: Elaborado por AGCBA con datos extraídos de la Cuenta de Inversión 2015 publicada

- Cuadro II. Crédito Vigente y Devengado de la Unidad Ejecutora 582 Programa 51 Actividad 3 respecto de la Unidad Ejecutora 582 Programa 51 total (cifras expresadas en pesos)

		UNIDAD EJECUTORA 582 Programa 51 (A)	UNIDAD EJECUTORA 582 Programa 51 Act 3 (B)	%(B/A)
AÑO 2015	Crédito Vigente	1.194.800.015,00	283.264.925,00	23,71%
	Devengado	1.185.293.776,88	279.003.952,00	23,54%

Fuente: Elaborado por AGCBA con datos extraídos de la Cuenta de Inversión 2015 publicada

- Cuadro III: Presupuesto de la UE 582 Programa 51 Actividad 3 abierto por inciso.

Unidad Ejecutora 582 Programa 51 Actividad 3					
		Crédito de Sancion	Crédito Vigente	Devengado	Porcentaje de devengado
Actividad 3	Inciso 2	\$ 11.620.491,00	\$ 21.665.170,00	\$ 20.851.965,00	96,25%
	Inciso 3	\$ 222.228.232,00	\$ 261.599.755,00	\$ 258.151.987,00	98,68%
TOTAL		\$ 233.848.723,00	\$ 283.264.925,00	\$ 279.003.952,00	98,50%

Fuente: Elaborado por AGCBA con datos extraídos de la Cuenta de Inversión 2015 publicada

“2017, Año de las Energías Renovables”

- Cuadro IV. Comparativo Raciones entre el presupuesto financiero y el presupuesto físico para la Actividad 3.

	Crédito Sanción	Crédito Vigente	Devengado	Subejecucion
<b>En pesos</b>	\$233.848.723,00	\$283.264.925,00	\$279.003.952,00	1,50%
<b>Raciones</b>	14.951.964,00	18.685.021,00	18.403.955,00	1,50%

Fuente: Elaborado por AGCBA con datos extraídos de la Cuenta de Inversión 2015 publicada

- Cuadro V. Presupuesto Financiero y Presupuesto Físico 2015

Jurisdicción	Unidad Ejecutora	Descripción	Pro grama	Descripción	Tipo de Medición Física	Descripción Meta/Descripción de P.P.	Crédito Sanción	Programación Sanción de Metas Físicas / Programación Sanción de Prod. en Proceso	Gasto Unitario Sanción	Crédito Vigente	Programación Vigente de Metas Físicas / Programación Vigente de Prod. en Proceso	Gasto Unitario Vigente	Devengado	Meta Fisica Realizada / P.P. Realizada	Gasto Unitario Devengado
55	582	DIR.GRAL. SERVICIOS A LAS ESCUELAS	51	ASISTENCIA ALIMENTARIA Y ACCION COMUNITARIA	PT	RACIONES ALIMENTARIAS	\$1.239.695.021,00	79.259.770	\$15,64	\$1.201.528.066,00	79.259.770	\$15,16	\$1.191.802.040,05	78.627.815	\$15,16
55	582	DIR.GRAL. SERVICIOS A LAS ESCUELAS	51 Act 3	ASISTENCIA ALIMENTARIA Y ACCION COMUNITARIA	PT	RACIONES ALIMENTARIAS	\$233.848.723,00	14.951.964	\$15,64	\$283.264.925,00	18.685.021	\$15,16	\$279.003.952,00	18.403.955	\$15,16

Fuente: Elaborado por AGCBA con datos extraídos de la Cuenta de Inversión 2015 publicada

No se pudo comparar la meta física expuesta en la Cuenta de Inversión para el año 2015 con la cantidad de servicios provistos por el ente auditado en el mismo período, en razón de no contar con la información para ello<sup>182</sup>.

También se verificaron 44 Carpetas de Pago de los respectivos Partes de Recepción Definitiva -PRD- correspondientes a los proveedores de los establecimientos de la muestra (primera y segunda quincena de octubre de 2015)

En dicha verificación se advirtió que en dos oportunidades se habría realizado el pago a un mismo proveedor por raciones para un mismo establecimiento en el mismo período (servicio de desayuno y Comedor): PRD 1155796/15<sup>183</sup> y por PRD 1097607/15<sup>184</sup>, ambos correspondientes a la segunda quincena de octubre, del concesionario Friend's Food, del establecimiento Espacio Insauro.

En el decargo, el auditado informa que se pagó por el servicio brindado a dos instituciones que funcionan en el mismo domicilio: el Espacio Jardín El Puente PRD 1097607 y el Centro Insauro Arancibia PRD 1155796.

Cabe aclarar que el auditado no ha proporcionado el universo total de establecimientos con el detalle requerido, esto es: cantidad de raciones adjudicadas por concesionario, por servicio, por establecimiento, etc.,

<sup>182</sup> Se solicitó dicha información en reiteradas oportunidades: Notas 1257, 1482, 1688 y 2030 (segunda prórroga concedida)

<sup>183</sup> 2935 raciones de comedor, 3419 de desayuno y 2415 de refrigerio (dos establecimientos: Espacio Insauro y Espacio Sueñitos)

<sup>184</sup> 494 raciones de comedor y 902 de desayuno (sólo para el Espacio Insauro)

información que habría permitido corroborar las explicaciones vertidas en el descargo.

### 3. Gastos pagados por Decreto 556/GCBA/10

Se solicitó a la DGSE que informe<sup>185</sup> si durante el período 2015 se habían aprobado gastos bajo la modalidad del Decreto 556/GCBA/10, y sus modificatorios indicando que casos de excepción previstos en el pliego de la Licitación Pública 2902/SIGAF/13<sup>186</sup> corresponden, la actuación por donde tramitaron, los montos correspondientes y el acto administrativo aprobatorio. Atento que la información fue proporcionada en distintas oportunidades y no de manera sistematizada, se procedió a ordenar la misma para luego seleccionar una muestra, a saber:

- ✓ En una primera respuesta<sup>187</sup>, el organismo auditado informó un total de 5 expedientes electrónicos<sup>188</sup> sin aportar el detalle que se solicitó. Se tomó vista de los mismos, advirtiéndose que se trataba de la provisión de refuerzos alimentarios, y que no tenían acto administrativo que aprobara el gasto:
  - Estos 5 expedientes no se encuentran incluidos en el listado de transacciones de la actividad 3 inciso 3, con lo cual fue solicitado al organismo auditado que informe donde fueron imputados. La respuesta de la DGSE<sup>189</sup> fue: “se hace saber que fueron imputados al inciso 3, actividad 3, existiendo también otras actividades que

<sup>185</sup> A través de la Nota 1257/AGCBA/16.

<sup>186</sup> **Art. 11°- CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS. ... d) Nuevos servicios en establecimientos existentes.** Cuando fuese necesario brindar en un establecimiento *un nuevo servicio, originalmente no previsto*, el adjudicatario que tuviese adjudicado otro servicio en ese establecimiento estará obligado a brindar el nuevo servicio solicitado. El precio del nuevo servicio será igual al precio máximo que hubiere cotizado en el Renglón para ese rubro o al valor de la última redeterminación aprobada. Si no existiese tal cotización, el servicio deberá brindarse conforme al precio máximo para ese rubro en otros renglones y en su defecto, el adjudicatario deberá cotizarlo respetando el precio máximo previsto en este Pliego. Se considerarán dentro de este ítem la asignación *de refuerzos alimentarios* a que hace referencia el **Art. Nº 6** y de acuerdo a los precios indicados en el **Art. Nº 74**, ambos del presente pliego. En cualquiera de los casos, la DGSE solicitará, la emisión de la Orden de Compra complementaria, que se hará conforme a disponibilidad presupuestaria y dará lugar al devengamiento y pago, dándose por aprobada en el marco de la presente licitación, sin ser necesario acto administrativo previo. **Art. 48°- ESTABLECIMIENTOS NO PREVISTOS.** En el caso *de establecimientos no previstos* en la Licitación, la DGSE, podrá contratar el servicio de que se trate en forma directa y mediante disposición, procediéndose a la confección de una nueva orden de compra por el servicio contratado. A tal efecto, convocará, mediante notificación fehaciente, al menos a tres firmas cuyas ofertas hayan resultado admisibles en la presente licitación y que a juicio de esa Dirección estén en condiciones de brindar en forma eficiente el servicio a asignar, a efectuar las propuestas de servicio correspondiente, las cuales no deberán superar el precio máximo previsto para el rubro en cuestión en el Art. 74°, el presente, adjudicando el servicio a quien resulte la oferta más conveniente a su criterio. En caso de empate, se aplicará el procedimiento establecido - por el Decreto 754/GCBA/08 reglamentario de la ley 2.095. Hasta tanto se efectivice la referida contratación directa, la DGSE podrá requerir a adjudicatarios que brinden servicios en establecimientos cercanos, la cobertura del servicio en los establecimientos no previstos, quienes deberán prestar el servicio siempre que su capacidad se los permita. Este procedimiento de emergencia se materializará dentro de las veinticuatro (24) horas de notificada la DGSE de la apertura del Establecimiento, notificando en forma fehaciente a las referidas empresas y dará lugar a la emisión de la orden de compra correspondiente. La misma se emitirá conforme a disponibilidad presupuestaria y dará lugar al devengamiento y pago aprobada en el marco de la presente licitación, sin ser necesario acto administrativo previo. El adjudicatario definitivo deberá cumplimentar lo previsto en el Art. 56° de las presentes cláusulas particulares.

<sup>187</sup> En respuesta a la Nota 1275/AGCBA/16 y 1292/AGCBA/16. Fecha de corte: 05/10/16.

<sup>188</sup> EE 18774003-DGSE-15 (Alfredo Grasso), EE 23826874-DGSE-15 (Díaz Vélez SRL), EE 34349823-DGSE-15 (Díaz Vélez SRL), EE 37470965-DGSE-15 (Spataro SRL) y EE-39293882-DGSE-15 (Díaz Vélez SRL)

<sup>189</sup> En respuesta a la Nota 1694/AGCBA/16, 1822/AGCBA/16 (prórroga la 1694) y Nota 1893/AGCBA/16 (reiteratoria)



corresponden a los distintos niveles educativos, pudiendo pertenecer a las actividades 4 y 5”.

- ✓ A través del SIGAF se detectaron otros Partes de Recepción Definitiva (PRD) que dan cuenta de gastos aprobados por el mismo concepto y que no habían sido informados con lo cual se solicitó<sup>190</sup> que informe respecto de los expedientes vinculados a esos PRD. La DGSE puso a disposición otros 88 Expedientes: 82 son por servicios prestados en el año 2015 y 6 de ellos iniciados en el año 2014 por servicios prestados en ese año.
- ✓ Del total de expedientes informados (93), en 11 de ellos no hay constancias de acto administrativo que apruebe el gasto:
  - Los 6 correspondientes a servicios provistos en 2014<sup>191</sup> según las constancias agregadas a los expedientes suman \$740.521,55.
  - Los 5 correspondientes a la provisión de refuerzos alimentarios según las constancias agregadas a los expedientes suman \$26.908,51<sup>192</sup>.
- ✓ Con respecto a las causas que se invocan para la utilización del Decreto 556/GCBA/10 en los 82 restantes, se puede señalar que:
  - ✓ 71 de ellos señalan que se trata de servicios no previstos en la licitación por no haber sido inaugurado el Establecimiento (Art. 48º LP 2902/SIGAF/13)
  - ✓ 11<sup>193</sup> de ellos se fundamentan en que “se trató de prestaciones impostergables que aseguran un servicio público esencial, cuya interrupción o suspensión podría haber ocasionado serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los beneficiarios, por lo tanto no pueden ser suspendidas”
  - ✓ Los 82 expedientes que cuentan con acto administrativo devengaron gastos por un monto total de \$4.008.727,87.

#### 4. Pliego de Bases y Condiciones Particulares

El análisis del PBCP fue realizado en los IF 215.01 e IF 2.15.02. En lo que respecta a las escuelas del nivel inicial se establecen algunas particularidades que se describen a continuación:

La cantidad mínima de personal (Art. 25º) para el servicio de comedor y vianda es de (1) un camarero/a cada cincuenta y cinco niños (55)

En relación al control de alimentos el pliego obliga en los jardines maternas a tomar muestras de los biberones preparados, listos para el consumo

<sup>190</sup> A través de las Notas 1694/AGCBA/16, 1822 prórroga y 1893 reiteratoria

<sup>191</sup> Fecha de corte: 07/12/16. Expedientes N° 12001578/14, 11277837/14, 8867557/14, 12889449/14, 7556320/14 y 8229824/14, todos pertenecientes al concesionario Lamerich SRL.

<sup>192</sup> Aplicada la redeterminación de precios

<sup>193</sup> Servicios prestados por Unidades Productivas (Decreto 1924/2004) y Asociaciones Cooperadoras (Ordenanza 43478/1989). En las disposiciones que aprueban el gasto se menciona el expediente por donde tramita la contratación correspondiente.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

y muestras de las preparaciones finales procesadas para niños de seis meses a un año (Art. 35°).

Y en los Jardines Maternales y Escuelas Infantiles el adjudicatario debe proveer además, alcohol en gel y cepillo para limpieza de biberones. (Art. 38°)

El Anexo A contiene un capítulo dedicado a los Jardines Maternales y Escuelas Infantiles, que además de los mosaicos de menú también contiene especificaciones técnicas.

Entre otras cosas, se señala que la conducción del establecimiento debe registrar en el libro de órdenes la cantidad de raciones, agrupando por edades con indicaciones en particular para cada una de ellas:

- ✓ de 45 días al 5° mes inclusive: “Lactantes”, toman exclusivamente leche.
- ✓ del 6° al 7° mes: “Puré procesado o Semisólidos”, papillas, vegetales pisados, banana, manzana (pisadas o rallada). El pliego señala como realizar las preparaciones.
- ✓ A partir del 7° al 8° mes inclusive: “Alimentos desmenuzados”. Incorpora arroz, salsa blanca, queso y carnes vacunas magras, pollo deshuesado sin piel, duraznos y peras al natural. El pliego señala como realizar las preparaciones.
- ✓ del 9° al 11° mes inclusive: “Comida Completa”, Se incorporan los sólidos en el desayuno y merienda. Las frutas se sirven peladas y en trozos pequeños. El pliego señala como realizar preparaciones: acelga al gratén, fideos con tomate en *concasse*, con salsa bechamel y pollo.
- ✓ de 1 a 3 años: las carnes vacunas deben ser magras, las frutas peladas y cortadas en trozos pequeños.

Permite que en las Escuelas Infantiles y Jardines de Infantes Integrales, donde el rango de edades va desde 0 a 5 años, se pueda utilizar el menú del mosaico del Jardín Maternal (1 a 3 años) también para los niños de 4 y 5 años con el objetivo de utilizar en el establecimiento un menú único, además de las papillas para los menores de 1 año.

Asimismo, se indica que para los niños de 8 meses a 3 años de edad corresponde, como parte del servicio del almuerzo, un complemento, que debe ser brindado fuera de las comidas principales, y que la conducción del establecimiento debe indicar la cantidad y el horario de los mismos y registrarlo en el libro de órdenes. Puede consistir en un yogur entero, flan de vainilla o postre de maicena.

El Anexo B (Normas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para Comedores Escolares dependientes de la DGSE del ME) también contiene un procedimiento específico para lactarios y preparaciones para bebés.

#### 4. Fiscalización y Control

##### **Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria**

En el IF 2.16.01 para el período 2015 se detallaron las inspecciones realizadas por la DGHySA en los establecimientos escolares así como también las tomas de muestras de alimentos informadas.

En las visitas realizadas a los establecimientos escolares muestreados se verificó que la Agencia Gubernamental de Control a través de la DGHySA había repartido en las escuelas un instructivo<sup>194</sup> sobre el “*Plan de Emergencia ante un Incidente Alimentario Escolar*”

Se consultó a la DGHySA<sup>195</sup> las medidas que debían adoptarse ante el evento, y si durante el período auditado había tomado conocimiento de la existencia de algún incidente alimentario escolar.

Señaló que un Incidente Alimentario “*es una situación de riesgo para la salud pública motivada por un peligro físico, químico o microbiológico contenido en un alimento, que provoca generalmente sintomatología gastrointestinal*”.

Adjuntó copia del instructivo en el cual se informa a las autoridades escolares que deben comunicarse inmediatamente con las autoridades sanitarias para su investigación y que las medidas a tomar ante la presencia de sintomatología gastrointestinal de los alumnos son las siguientes:

- Atención inmediata de los afectados
- Si los síntomas comienzan durante el servicio, retirar los platos con los alimentos servidos
- Retirar las jarras y vasos con la bebida servida
- Retirar los panes y galletitas y no tirar
- No tirar lo que no se haya consumido y esté en ollas, fuentes, y colocar en heladera sin tocar ni trasvasar
- No tirar la basura
- En caso de encontrar un elemento ajeno dentro de la comida, es conveniente tomar una foto y conservarlo
- Comunicar el hecho a las autoridades (Ministerio de Educación, Ministerio de Salud, DGHySA)
- Una vez que los menores hayan sido asistidos y estén en condiciones de responder completar una planilla que se adjunta y enviarla a las autoridades competentes
- Si aparecen nuevos niños afectados los días subsiguientes, completar una planilla por día

En dicho instructivo se deja expresado que el concesionario debe reservar diariamente una muestra testigo e identificar la fecha de la extracción, conservándola para la DGHySA conforme el art. 35º del PBCP

<sup>194</sup> La Disposición 1251/DGHySA/2014 del 04/11/14, aprueba el Manual de Procedimiento de la Subgerencia Operativa de Epidemiología Alimentaria 2014.

<sup>195</sup> En respuesta a la Nota 2084/AGCBA/16 la DGHySA adjunta el “Plan de Emergencia ante un incidente alimentario escolar” para las escuelas.

Asimismo, la DGHySA informa<sup>196</sup> que durante el año 2015 “se *receptionaron 4 (cuatro) incidentes alimenticios escolares*”<sup>197</sup>. De la lectura de los mismos surge que no se realizaron análisis bromatológicos sobre la “*muestra testigo*” del menú del día que debe reservar el concesionario durante dos días como mínimo<sup>198</sup> aunque no se menciona la causa.

Posteriormente, se requirió a la DGHySA que informe si se aplicaron medidas sancionatorias en los casos en que el concesionario no conservara la muestra testigo, y en los casos en que no se hubiere podido realizar el análisis bromatológico de los alimentos en razón de que las autoridades escolares no hubieren dado cumplimiento al plan de emergencia ya sea por no comunicar en forma inmediata el hecho a las autoridades, y/o por no conservar la basura, y/o los alimentos que no se hayan consumido, etc., cuáles fueron las medidas que se adoptaron o que se adoptan en dichas circunstancias.

La DGHySA señaló<sup>199</sup> que de acuerdo con el Art. 86° del PBCP “*es la DGSE la encargada de llevar adelante el trámite de medidas sancionatorias en casos de incumplimientos de las obligaciones asumidas por los concesionarios, con posterior intervención de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos*”

Se preguntó a la DGSE si había tomado conocimiento de las denuncias informadas por la DGHySA<sup>200</sup>, y si se habían aplicado medidas sancionatorias en los casos en que el concesionario no hubiera conservado la muestra testigo, indicando número de expediente por donde tramitaban y el estado del trámite.

En su respuesta manifestó que “*esta Gerencia Operativa de Comedores informa que lo solicitado no guarda relación con el objeto de la Auditoría que nos ocupa*”

## **5. Penalidades**

En el IP 2.16.01 se desarrolló el procedimiento previsto por el PBCP para la aplicación de penalidades (Arts. 84° a 91°)

Como fuera señalado en dicho informe de auditoría el organismo auditado informó un total de 462 expedientes iniciados en 2015 por incumplimientos contractuales<sup>201</sup>

Se tomó vista de 31 expedientes puestos a disposición<sup>202</sup> con trámite de penalidades por incumplimientos ocurridos en el período auditado, en establecimientos escolares que prestan asistencia alimentaria a niños de

<sup>196</sup> En respuesta a la Nota 2084/AGCBA/16

<sup>197</sup> Acompaña copia de los informes que se corresponden con las Denuncias N° 15028 (Escuela N° 20 DE 14), N° 15035 (Escuela N° 9 DE 8), N° 15086 (ENS N° 9 DE 1) y N° 15101 (instituto Bernasconi).

<sup>198</sup> Art. 35° PBCP

<sup>199</sup> En respuesta a la Nota 2237/AGCBA/16.

<sup>200</sup> A través de la Nota 2424/AGCBA/16 y Nota 80/AGCBA/17 (prórroga). En una primera respuesta el organismo señaló que con los datos provistos por la auditoría (número de denuncia y establecimiento escolar donde habría ocurrido el incidente alimentario) no podía dar respuesta a lo requerido. Se envió un nuevo requerimiento por Nota 251/AGCBA/17 reiterada por Nota 331/AGCBA/17 adjuntando copia íntegra de la respuesta de la DGHySA.

<sup>201</sup> En respuesta a la Nota 309/AGCBA/16.

<sup>202</sup> En respuesta a la Nota 1687/AGCBA/16.

“2017, Año de las Energías Renovables”

entre 45 días y 3 años de edad (7%).

En el siguiente cuadro se detalla por concesionario las actas labradas por incumplimientos al pliego, teniendo en cuenta si el incumplimiento es subsanable o no subsanable.

Concesionarios	Exptes	Actas	S	NS
Alfredo Grasso	1	1	1	1
Alimentos Integrados S.A.	1	1	0	1
Arkino S.A.	1	1	1	0
Compañía Alimentaria Nacional S.A.	2	2	1	3
Enrique Tavolaro S.R.L.	1	1	0	1
Friend's Food S.A.	6	6	4	11
Lamerich S.R.L.	1	1	1	0
Rodolfo Ferrarotti S.R.L. - Sucesión de Rodolfo Pedro Ferrarotti - UTE	2	2	1	1
Servicios Integrales de Alimentación S.A. (SIAL)	1	1	0	3
Servir C	2	2	1	2
Siderum S.A.	3	3	2	5
Spataro S.R.L.	3	3	3	2
Sucesión de Rubén Martín S.A.	1	1	1	1
Treggio S.R.L	6	6	4	6
<b>Totales</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>20</b>	<b>37</b>

Fuente: Elaboración propia con datos tomados de los expedientes puestos a disposición por Nota 1687/AGCBA/16 (S=Subsanable/NS=No Subsanable)

Con relación al estado del trámite puede señalarse que:

- En 12 expedientes hay proyecto de resolución aplicando multa
- En 13 expedientes el último movimiento fue el descargo presentado por el concesionario
- En ningún caso se dictó acto administrativo<sup>203</sup>
- En dos de los expedientes el tiempo transcurrido desde el último movimiento a la fecha de corte de la AGCBA<sup>204</sup> fue de más de un año<sup>205</sup>.
- Se detectó en un establecimiento escolar<sup>206</sup> que se labraron actas por incumplimiento del concesionario las que no se encuentran agregadas en los 31 expedientes puestos a disposición.

<sup>203</sup> Los expedientes fueron iniciados en 2015: 1 en el mes de enero, 2 en el mes de marzo, 2 en el mes de abril, 2 en el mes de mayo, 5 en el mes de junio, 6 en el mes de julio, 4 en el mes de agosto, 3 en el mes de septiembre, 1 en el mes de octubre, 3 en el mes de noviembre y 2 en el mes de diciembre.

<sup>204</sup> Fecha de corte: 05 de octubre de 2016.

<sup>205</sup> 470 días en los Expedientes N° 16277786 y N° 16278501 (Friend's Food SRL). El último movimiento es del 23/06/15 (descargo del proveedor). Ambos expedientes fueron iniciados en Junio de 2015.

✓ **Entrevista Dirección General de Compras y Contrataciones**

Con el objetivo de ampliar información respecto de la obligación de las dependencias de remitir a la DGCyC copia de los actos administrativos firmes que apliquen penalidades, y el legajo único por proveedor (Ley 2905), se realizó una entrevista con funcionarios de la DGCyC

Se consultó acerca de la consecuencia de no cumplir con dicha obligación legal y la DGCyC manifestó que la normativa no prevé ningún tipo de sanción para las dependencias que incumplen en remitir al órgano rector el legajo único y los antecedentes del proveedor.

Señalan que para que se dé cumplimiento con la obligación de remitir copia de los actos administrativos firmes, los mismos deben estar publicados en el Boletín Oficial y en la página web del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, tal como indica la Disposición 95/DGCyC/12 (BOCBA N° 3915), y que *“respecto de las contrataciones del servicio de alimentos, la Dirección General de Servicios a las Escuelas no ha remitido el legajo único por proveedor. ... Manifiestan que la falta de remisión del legajo único es extensiva al resto de las dependencias del Ministerio de Educación”*

Al no recibir los legajos únicos con los antecedentes de los proveedores no pueden evaluar la aplicación de sanciones, las que van desde un apercibimiento, suspensión o inhabilitación.

Si se remitieran oportunamente los actos administrativos mediante los cuales se aplican penalidades, estos antecedentes pasarían a formar parte del estado registral del proveedor, y esta información estaría disponible para la Comisión Evaluadora de Ofertas que debe dictaminar respecto de la preadjudicación. Por lo tanto no quedan constancias en el Registro Único de Proveedores.

Finalmente informan que por el Decreto 6927/MCBA/80<sup>207</sup> *“también se obliga a las áreas licitantes a remitir informes trimestrales a la DGCyC con un informe detallado de las órdenes de provisión y el cumplimiento de las mismas”*.

**6. Relevamiento de documentación en los establecimientos escolares de la muestra**

De los 27 establecimientos seleccionados 12 son Escuelas Infantiles (EI), 6 son Jardines Maternales (JM), 6 son Jardines de Infantes Integrales (JII), 2 Jardines de Infantes Nucleados (JIN), 2 Jardines de Infantes Comunes (2) y 1 espacio que depende de Inclusión Escolar.

Se relevaron los libros de órdenes de los 27 establecimientos seleccionados y la documentación<sup>208</sup> de 129 personas (personal del concesionario).

<sup>206</sup> Espacio Insauro DE 4. Acta 657 y 664.

<sup>207</sup> BM 16414 del 01/12/1980

Con relación a los seguros de responsabilidad civil e incendios, de las 27 instituciones visitadas en 4<sup>209</sup> de ellas no se encontró copia del seguro de responsabilidad civil vigente el día de la visita y en 3<sup>210</sup> de ellas no se encontró copia del seguro de incendio el día de la visita.

En 16 establecimientos escolares<sup>211</sup> visitados el menú servido estaba unificado como lo indica el pliego, es decir que los niños de 4 y 5 años comían el menú de 1 a 3 años.

En el siguiente cuadro se detalla por establecimiento escolar visitado la matrícula, la cantidad de raciones de comedor (se incluye alumnos becados, alumnos pagos y docentes autorizados) y el presentismo constatado el día de la visita.

<sup>208</sup> Seguros de ART vigentes y nómina del personal que prestaba servicios el día de la visita. Certificados de Buenas Prácticas de Manufactura y Libreta Sanitaria vigente al día de la visita.

<sup>209</sup> JII N° 2 DE 1, EI 8 DE 4, EI 6 DE 20, JII 3 DE 13

<sup>210</sup> EI N° 8 DE 4, EI 6 DE 20. El jardín JII N° 2 DE 1 posee un seguro integrado pero no se detalla la suma asegurada. Por otra parte, existen 5 jardines (Jardín Insauro 1 DE 4 (Vianda), JIN A DE 5 (Refrigerio), JM 6 DE 18 (vianda), JIC 8 DE 19 (Refrigerio), EI 11 DE 20 (vianda)) en los cuales no se cocina el almuerzo en la institución. Sin embargo se utiliza la cocina para preparar el servicio de desayuno. Según el Art. 64°.-SEGURO CONTRA INCENDIOS “...Solo quedarán excluidos del presente seguro aquellos edificios donde el adjudicatario no haga uso de la cocina bajo ninguna circunstancia...”, por lo tanto en caso de utilizar para desayuno deben cumplir con el PBCP.

<sup>211</sup> JII 4 DE 3, Espacio Insauro, EI 5 DE 4, EI 6 DE 6, EI 8 DE 4, JII 6 DE 7, EI 4 DE 8, JM 8 DE 9, EI 4 DE 11, JII 1 DE 12, JII 3 DE 13, EI 2 DE 14, JII 4 DE 15, EI 11 DE 20, EI 6 DE 20, EI 11 DE 21.

“2017, Año de las Energías Renovables”

Nº	Escuela	DE	EDADES	Total Raciones Comedor 2016	MATRICULA 6 MESES A 5 AÑOS	PRESENTISMO 6 MESES A 5 AÑOS
1	JII 2	1	3 A 5	151	166	130
2	JM 6	2	0 A 3	64	67	47
3	EI 5	2	2 A 5	185	212	158
4	JII 4	3	3 A 5	181	198	98
5	EI 5	4	0 A 5	148	161	128
6	EI 8	4	0 A 5	452	536	287
7	Espacio Isauro	4	0 A 5	42	35	5
8	JIN A	5	3 A 5	56	70	23
9	JM 9	6	0 A 2	84	103	78
10	EI 6	6	0 A 5	267	343	168
11	JII 6	7	3 A 5	111	117	100
12	EI 4	8	0 A 5	173	185	135
13	JM 8	9	0 A 2	146	175	140
14	JIC 3	9	2 A 5	105	206	134
15	EI 8	10	0 A 3	185	187	117
16	EI 4	11	0 A 5	156	178	134
17	JII N° 1	12	3 A 5	288	281	223
18	JII 3	13	3 A 5	127	144	126
19	EI 2	14	0 A 5	147	169	83
20	JII 4	15	2 A 5	223	223	179
21	EI 5	16	0 A 5	283	308	114
22	JIN E	17	3 A 5	50	52	44
23	JM 6	18	0 A 2	32	63	16
24	JIC 8	19	3 A 5	145	157	55
25	EI 6	20	0 A 5	256	279	206
26	EI 11	20	3 A 5	135	149	104
27	EI 11	21	0 A 5	215	243	185
<b>Totales</b>				<b>4407</b>	<b>5007</b>	<b>3217</b>

Fuente: Elaboración propia con datos relevados en los establecimientos escolares de la muestra.

“2017, Año de las Energías Renovables”

En el siguiente cuadro se describe por establecimiento escolar la matrícula (de 8 meses a 3 años) la cantidad de complementos recibidos y el presentismo relevado el día de la visita (de 8 meses a 3 años)

Nº	Escuela	DE	Matrícula 8 meses a 3 años	Cantidad Complemento Recibido	Presentismo 8 meses a 3 años
1	JII 2	1	46	0	35
2	JM 6	2	67	20	53
3	EI 5	2	92	0	74
4	JII 4	3	50	0	21
5	EI 5	4	102	12	76
6	EI 8	4	332	58	160
7	Espacio Insauro	4	25	0	4
8	JIN A	5	NA	NA	NA
9	JM 9	6	103	4	78
10	EI 6	6	242	20	103
11	JII 6	7	23	0	19
12	EI 4	8	110	16	77
13	JM 8	9	175	48	140
14	JIC 3	9	92	0	37
15	EI 8	10	187	0	117
16	EI 4	11	117	0	86
17	JII 1	12	86	0	67
18	JII 3	13	48	0	40
19	EI 2	14	115	20	83
20	JII 4	15	94	0	70
21	EI 5	16	167	8	78
22	JIN E	17	15	0	13
23	JM 6	18	63	13	18
24	JIC 8	19	NA	NA	NA
25	EI 6	20	159	0	115
26	EI 11	20	50	0	34
27	EI 11	21	123	8	96
<b>Totales</b>			<b>2683</b>	<b>227</b>	<b>1694</b>

Fuente: Elaboración propia con datos relevados en los establecimientos escolares de la muestra.

## OBSERVACIONES

1. No fue suministrada la información requerida. Los registros que dispone el área son incompletos e inconsistentes advirtiéndose un deficiente control interno que no permite garantizar la integridad de la información suministrada:
  - 1.1. No fue proporcionado el universo total de establecimientos que asiste el Programa bajo análisis, ni la cantidad de raciones por establecimiento y por servicio brindado.
  - 1.2. No fue proporcionado en forma completa el total de establecimientos del nivel inicial, ni aquellos a los que asisten a niños de 45 días a 3 años, que cuentan con servicios alimentarios. Se detectaron instituciones pertenecientes a la Dirección de Formación Docente que incluyen establecimientos con servicios alimentarios para esa franja etaria<sup>212</sup> que el auditado no informó.
  - 1.3. Se evidenció una notable tardanza por parte de la Dirección General de Servicios a las Escuelas<sup>213</sup> en lo que respecta a la contestación de los requerimientos efectuados (**Ver Anexo VI - Notas**) y en algunos casos el organismo auditado respondió requerimientos realizados a otras áreas sin acreditar delegación alguna<sup>214</sup>
  - 1.4. No informó el total de actuaciones por donde tramitaron gastos aprobados con fundamento en el Decreto 556/GCBA/10, ya que a través del SIGAF se detectaron transacciones no informadas en una primera oportunidad, que daban cuenta de 88 expedientes<sup>215</sup>, de los cuales aquellos que cuentan con acto administrativo aprobatorio devengaron gastos por \$4.008.727,87.
  - 1.5. No informó el valor de los precios de las raciones y las correspondientes redeterminaciones de precios para el período 2016 durante el cual se realizaron las tareas de campo.
  - 1.6. No informó si había tomado conocimiento de los incidentes alimentarios denunciados por la DGHySA ocurridos en los establecimientos escolares a los que asiste el Programa 51 en el año 2015 y si había sancionado a los concesionarios por incumplir con el Art. 35º del PBCP en caso de corresponder.

<sup>212</sup> La información se encuentra en la página web del GCBA y fue verificada telefónicamente: de 14 instituciones, en 4 de ellas hay servicios alimentarios para niños del nivel inicial de 45 días a 3 años: ENS (Ini) N° 03 Bernardino Rivadavia DE 04, ENS (Ini) N° 11 Dr. Ricardo Levene DE 06, ENS (Ini) N° 04 Estanislao S. Zeballos DE 08, Inst. (Ini) de Enseñanza Sup en Lenguas Vivas Juan B. Justo.

<sup>213</sup> Existe un circuito informal interno en el cual la Dirección General de Coordinación Legal e Institucional del Ministerio de Educación tiene intervención en los pedidos de información dirigidos al organismo auditado y demás dependencias del Ministerio de Educación, sin quedar claro el rol que ocupa. Los pedidos de prórroga para la contestación de las notas son gestionados generalmente desde la DGCLLeI. En algunas oportunidades también responde los pedidos de información. Por otro lado, en ocasiones el organismo auditado responde los requerimientos formulados a otras áreas, y cuando es reiterado un pedido de información a otra área del Ministerio de Educación, en algunos casos informan que lo solicitado por la AGCBA fue enviado a la DGCLLeI.

<sup>214</sup> Por ejemplo el requerimiento realizado a la DEI por Notas 1292, 1483 y 1543, fue respondido por la DGSE en su respuesta a la Nota 1257 y 1292.

<sup>215</sup> Dicho expedientes fueron requeridos a través de las Notas N° 1694, 1822 y 1893 y puestos a disposición del equipo de auditoría. (Ver análisis en el cuerpo del informe, Punto 3. Gastos pagados por Decreto 556/GCBA/10).

- 1.7. No informó a que partida fueron imputadas las 5 actuaciones correspondientes a la provisión de refuerzos alimentarios, y por las que habrían tramitado gastos aprobados con fundamento en el Decreto 556/GACBA/10. Al tomar vista de las mismas se advierte que no cuentan con acto administrativo aprobatorio, y no se encuentra el correspondiente PRD<sup>216</sup> en el SIGAF<sup>217</sup>.
2. No se pudo evaluar la meta física con la cantidad de servicios provistos por el ente auditado en el mismo período, en razón de no contar con la información para ello.
3. Se observa que en 6 expedientes correspondientes a servicios brindados en el período 2014 no se encuentra agregado el acto administrativo que aprueba el gasto. La DGSE los informó dentro de los que se habría aprobado el gasto por Decreto 556/GCBA/10. Se consultó en el SIGAF y se informa como aprobado por “*Disposición N° 1371/2015 FECHA 20/03/2015*”

### **Toma de muestras de alimentos**<sup>218</sup>

<sup>216</sup> Los datos del PRD surgen de las actuaciones mencionadas, a saber: PRD N° 874123 (Expte. 37470965/15) PRD N° 874743 (Expte. 39293882/15) PRD N° 872993 (Expte. N° 18774003/15) PRD N° 873719 (Expte. N° 23826874/15) y PRD N° 874244 (Expte. N° 34349823/15)

<sup>217</sup> La pantalla del SIGAF indica “NO HAY DATOS PARA ESTA CONSULTA” de lo cual se infiere que no se encuentra PRD en el SIGAF.

<sup>218</sup> **Art. 35° Control de Alimentos.** El adjudicatario deberá instrumentar en todos los establecimientos educativos, controles de laboratorio muestreando un veinticinco por ciento (25%) de los establecimientos adjudicados mensualmente y rotativamente de forma tal que se hayan muestreado todos los establecimientos antes del receso invernal y nuevamente antes del receso de verano, de esta manera se obtendrán muestras de todos los establecimientos dos (2) veces al año. En los establecimientos donde funcionan los programas vacaciones en la escuela, se deberá realizar un control bacteriológico, como mínimo una vez por servicio brindado, en cada período de prestación. En los establecimientos educativos en los que se brinde el servicio de comedor/vianda, se tomarán muestras obligatoriamente de comidas elaboradas. En aquellos en que se brinde servicio de refrigerio se tomará muestra de sándwich. Donde se preste solamente el servicio de desayuno se tomará muestra de la bebida elaborada (leche con mate cocido, leche chocolatada). En las escuelas infantiles (población de 1 a 3 años) se tomará muestra de comidas elaboradas. En los jardines maternas se deberán tomar muestras de los biberones preparados, listos para el consumo y de las preparaciones finales procesadas para niños de seis (6) meses a un (1) año. En los establecimientos educativos donde se preste el servicio a niños celíacos se deberá realizar, un análisis como mínimo en el que se evalúe la ausencia de gluten. En las plantas elaboradoras se realizarán controles de laboratorio una vez por mes, priorizando las comidas elaboradas y sándwiches, en aquellas donde no haya elaboración se tomarán productos envasados. Asimismo, los diferentes establecimientos educativos que funcionen en un mismo edificio, es decir, en el mismo domicilio, también serán considerados 1 (un) sólo establecimiento a los fines de los controles para la misma categoría tipo de servicios. Cada una de las empresas adjudicatarias contará al inicio de la prestación con el listado de los establecimientos adjudicados donde se consignarán la cantidad de cocinas, así como los establecimientos que comparten la misma dirección a los efectos de establecer los puntos de control, provista por la Gerencia Operativa de Comedores, con copia a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y cualquier modificación que se produzca durante la vigencia del presente pliego. Dichos controles (tanto en establecimientos como en plantas elaboradoras) se realizarán con metodología analítica reconocida y correspondiente a lo estipula Código Alimentario Argentino o la Legislación de Referencia (ICMSF), la misma deberá ser detallada en el Protocolo (DGHYSA) y deberá adjuntar el acta de toma de muestra correspondiente firmada por la conducción docente. Se tomarán como parámetros microbiológicos para comidas *preparadas* y *sandwicherías*, los especificados en el art. N° 156 tris del Código Alimentario Argentino. Los laboratorios deberán ajustarse a las Buenas Prácticas de acuerdo a las pautas generales de calidad enunciados en la NORMA ISO/IEC 17025:2005, al igual que los protocolos de análisis que deberán ser redactados como lo especifica dicha norma y de acuerdo a los arts. 6 y 156 tris del C.A.A. En las plantas elaboradoras, se deberá conservar una ración (muestra testigo) del menú del día, sea comedor, vianda, o refrigerio según corresponda en cada caso, durante un mínimo de dos (2) días colocado en heladera, con fecha de elaboración y envuelta, la misma podrá ser solicitada por personal de contralor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en caso de eventuales intoxicaciones para su posterior análisis por el laboratorio de la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Los protocolos que resulten de los análisis de las muestras extraídas deberán ser remitidos a la General Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria y a la Dirección General de Servicios a las Escuelas para su conocimiento durante el transcurso del mes posterior al vencido, por ejemplo los resultados de las muestras del mes de marzo deberán entregarse antes del día 30 de abril. Además, deberán estar disponibles en las plantas de elaboración para su verificación y/o evaluación cada vez que lo requiera personal técnico de contralor, designado por el Ministerio de Educación. La falta de envío de

4. Del análisis de las presentaciones realizadas por los concesionarios ante la DGSE, se detectó que en un establecimiento no se tomaron muestras con la frecuencia que indica el Art. 35º del PBCP en un semestre del año 2015<sup>219</sup>
5. Se observó que el 30,10%<sup>220</sup> (31 de 103) de las actas de toma de muestra agregadas a los informes de control bromatológicos presentados ante la DGSE no cuentan con la firma de la autoridad escolar tal como lo indica el PBCP (Art. 35º).
6. Se observaron irregularidades en el 16,50% de los informes bromatológicos (17 de 103) presentados ante la DGSE:
  - ✓ En el 14% de los casos<sup>221</sup> (14 de 103) el acta de toma de muestra no tiene un número que la identifique y en 3 informes bromatológicos correspondientes al mismo establecimiento<sup>222</sup>, no se acompaña la correspondiente acta de toma de muestra.
7. No se encontraron en los libros de órdenes de 14 escuelas<sup>223</sup> las actas de toma de muestra correspondientes al 41% de los informes bromatológicos (42 de 103) presentados ante la DGSE. En los libros de órdenes sólo se dejó constancia del retiro de una muestra por parte de un representante del laboratorio, sin copia y/o constancia del acta de toma de muestra y sin firma y sello de la autoridad escolar.
8. En 1 establecimiento escolar<sup>224</sup> se detectaron registros de toma de muestra de alimentos cuyos informes bromatológicos no fueron presentados ante la DGSE.

### Visitas a los establecimientos escolares

#### • Reclamos registrados en el Libro de Ordenes

9. Se observó en un establecimiento escolar<sup>225</sup> donde se presta el servicio de comedor, el labrado de 4 actas<sup>226</sup> por incumplimientos al Art. 91º Inc.

los resultados en tiempo y forma será considerada como incumplimiento del presente artículo conforme a lo establecido en el art 91º, del presente pliego. Toda vez que se realice una toma de muestra para realizar análisis bromatológicos deberá asentarse en el Libro de Órdenes y la foja del mismo en el acta de toma de muestra.

<sup>219</sup> En el JM 6 DE 2 (Concesionario Sucesión Rubén Martín SA) no se registraron informes de control de alimentos presentados ante la DGSE correspondientes al primer semestre.

<sup>220</sup> Sucesión Rubén Martín S.A JM 6 DE N°2, Alfredo Grasso EI 5 DE 04, Dassault JIN A DE 5, Spataro S.R.L, JM 9 DE 6, Ferraroti SA JII 6 DE 7, Siderum JM 8 DE 9, Siderum JIC 3 DE 9, Enrique Tavolaro S.R.L EI 5 DE 16, Hispan-Torrado UTE JIN E DE 17, Hispan-Torrado UTE JM 6 DE 18.

<sup>221</sup> EI 6 DE 6 Concesionario Servir'c (se relevaron 8 informes de control bromatológico) EI 4 DE 8 Concesionario Compañía Alimentaria Nacional SA (se relevaron 4 informes de control bromatológico), JII 8 DE 10 Concesionario SIAL SA (se relevaron 2 informes de control bromatológico)

<sup>222</sup> JII 4 DE 15 Concesionario Servicios Integrales Food & Catering SRL (son tres informes de laboratorio correspondientes al análisis de: 1) Leche chocolatada, Vainillas caricias x 2 u2) Polenta con salsa fileto y manzana con alfajor Vimar de dulce de leche y 3) Fideos tirabuzón con salteado de pollo y gelatina. Alfajor Vimar)

<sup>223</sup> JM6 DE 2 Sucesión de Rubén Martín. EI 5 DE 4 Alfredo Grasso, JIN A DE 5 Dassault, JM 9 DE 6 Spataro SRL, JII 6 DE 7 Rodolfo Ferrarotti SA, EI 6 DE 6 Servir'c SA, JM 8 DE 9 Siderum, JIC 3 DE 9 Siderum, JIN 8 DE 10 SIAL, JII 1 DE 12 Treggio SRL, JII 4 DE 15 Servicios Integrales Food & Catering SRL, JIN E DE 17 Hispan Torrado UTE, JM6 DE 18 Hispan Torrado UTE, EI 11 DE 20 Diáz Vélez SRL.

<sup>224</sup> JII 6 DE 7 Rodolfo Ferrarotti SRL a foja 678 y 1277 del libro de órdenes.

<sup>225</sup> JII N° 6, DE 7

<sup>226</sup> Acta N° 752 de fecha 10/4/2015 – Artículo 91, Inciso 9.2 Armario de depósito de víveres y cocina con óxido (Fs. 963 Libro de Ordenes) Heladera industrial con puerta y piso oxidado. Burletes rotos. Inciso 3.2 falta malla metálica en la puerta de la cocina (Fs.



3.2. y 9.2 y no se registró inicio de expediente por penalidad (Concesionario Rodolfo Ferrarotti SA).

- **Documentación concesionario, Control de Plagas y Limpieza de Tanques de Agua**

10. De las 27 instituciones visitadas, respecto al requisito de contar con el curso de buenas prácticas y la libreta sanitaria vigente, en 2<sup>227</sup> instituciones los concesionarios no cumplen con la totalidad de los requisitos<sup>228</sup>.

11. De las 27 instituciones visitadas, en 12 de ellas<sup>229</sup> (44,44%) los concesionarios no cumplen con las exigencias respecto del seguro de ART: en 8 instituciones<sup>230</sup> se pudo corroborar la constancia de ART pero no figuraba en la nómina la totalidad de los empleados asegurados; en 2 instituciones<sup>231</sup> no se encontró la constancia del seguro de ART; en otros 2 casos<sup>232</sup> se encontraba la ART vencida al día de la visita<sup>233</sup>.

12. Respecto al control de plagas mensual:

✓ De las 27 instituciones visitadas, en 10<sup>234</sup> de ellas no se encontraron los comprobantes de todos los meses correspondientes del control mensual.

13. De las 27 instituciones visitadas, 3<sup>235</sup> de ellas no se encontraron los certificados de limpieza de tanque de agua vigentes.

963 y 959). **Acta N° 400** de fecha 28/4/2015 – Artículo 91, Incisos: 3.2 Falta malla metálica en puerta de cocina al exterior (reincidencia del Acta 752); Inciso 9.2 Armario de cocina de víveres secos con óxido (reincidencia Acta 752); Inciso 5.1 Falta de higiene en el piso del comedor. **Acta N° 785** de fecha 13/08/2015 – Artículo 91, Inciso 3.2 Falta malla metálica en puerta de cocina al exterior. **Acta N° 792** de fecha 2/10/2015 – Artículo 91, Inciso 9.2 Horno industrial en regular estado, faltan ladrillos refractarios, 4 homallas no funcionan y la puerta no cierra. Falta colocar filtro en la campana extractora. Estantes del armario con óxido. Inciso 3.3 La malla metálica colocada en la puerta de la cocina no cubre la totalidad de la abertura.

<sup>227</sup> Concesionario Sucesión de Rubén Martín SA (JM 6 DE 2), Concesionario Enrique Tavolaro SA (EI N° 5 DE 16)

<sup>228</sup> El auditado manifiesta en su descargo que durante el ciclo lectivo 2017 “observó que las Libretas Sanitarias y los cursos de BPM del personal de cocina del JM N° 6 DE 2º y de la ESC INF N° 5 DE 16 estaban vigentes” y que “en la EI N° 5 DE 16, un nuevo integrante del personal de cocina no poseía certificado de curso de BPM, por lo cual solicitó por medio del libro de órdenes que se lo inscriba para realizar el curso y se labró acta de sanción N° 2119 (actas de verificación N° 18865 y 18184)” Cabe aclarar que no acompañó en su descargo, copia de las mencionadas actas.

<sup>229</sup> Concesionario Sucesión Rubén Martín: JM 6 DE 2, Concesionario Arkino: JII 2 DE 1 y EI 2 DE 14, Concesionario Carmelo A Orrico: EI 8 DE 4, Concesionario Bagala SA: JII 3 DE 13, Concesionario Lamerich: EI 5 DE 2, Concesionario Alfredo Grasso: EI 5 DE 4, Concesionario Friends Food: Jardín Insauro 1 DE 4 y EI 6 DE 20, Concesionario SIAL: JII 8 DE 10, Concesionario Treggio SRL: JII 1 DE 12, Concesionario Hispan Torrado: JIN E DE 17.

<sup>230</sup> Concesionario Sucesión Rubén Martín: JM 6 DE 2, Concesionario SIAL: JII 8 DE 10, Concesionario Treggio SRL: JII 1 DE 12, Concesionario Hispan Torrado: JIN E DE 17, Concesionario Bagala SA: JII 3 DE 13, Concesionario Arkino: JII 2 DE 1, Concesionario Carmelo A Orrico: EI 8 DE 4, Concesionario Alfredo Grasso: EI 5 DE 4.

<sup>231</sup> Concesionario Lamerich: EI 5 DE 2, Concesionario Arkino: EI 2 DE 14.

<sup>232</sup> Concesionario Friends Food: EI 6 DE 20 y Jardín Insauro 1 DE 4

<sup>233</sup> El auditado manifiesta en su descargo que “durante el ciclo lectivo 2017, se verificó que en todas las escuelas mencionadas se encuentra la póliza de seguro de ART vigente y el listado de personal cubierto (Actas de verificación N° 18865, 18867, 18033, 18862, 18869, 1888 y 18874) salvo en el JII N° 2 DE 1 y la EI N° 2 DE 14, en las cuales se observó que falta el listado de personal cubierto por la ART; y en la EI N° 5 DE 2 que no poseía la póliza de ART ni el listado de personal cubierto y se solicitó por medio del libro de órdenes”. Cabe aclarar que no acompañó en su descargo, copia de las mencionadas actas.

<sup>234</sup> EI 8 DE 4, JM 6 DE 2, JII 8 DE 10, EI 2 DE 14, JIN E DE 17, JM 9 DE 6, JII 6 DE 7, EI 4 DE 8, JII 3 DE 13, JIC 3 DE 9



- **Sobre las preparaciones del servicio**

De las 27 escuelas visitadas, 24 escuelas brindan servicio de almuerzo (21 con elaboración en la cocina escolar y 3 con vianda caliente). Las tres restantes, brindan servicio de refrigerio (dos) y una de ellas únicamente servicio de desayuno.

Se controlaron gramajes de los ingredientes de cada preparación<sup>236</sup> como así también del plato final servido contemplando los componentes que lo forman.

14. No se cumple con los gramajes por ración establecidos en el Pliego<sup>237</sup> según el siguiente detalle:

- a) Se constató un déficit de hasta el 30 % en el gramaje de los ingredientes que forman parte de la elaboración del almuerzo del día en 19<sup>238</sup> escuelas;
- b) Se constató un déficit mayor al 30 % en los ingredientes que forman parte del almuerzo en 7<sup>239</sup> escuelas;
- c) Se constató un déficit mayor al 50 % en los ingredientes que forman parte del almuerzo en 8<sup>240</sup> escuelas;
- d) Se constató un déficit del 100 % en los ingredientes que forman parte del almuerzo en 11<sup>241</sup> escuelas;
- e) Se constató un déficit de hasta el 30% en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo en 21<sup>242</sup> escuelas;

<sup>235</sup> EI 6 DE 20, EI 5 DE 2, JII 6 DE 7. En dos escuelas estaba el certificado recientemente vencido. En la EI 6 DE 20 venció el 13/09/16 la visita se realizó el 16/09/16, en la EI 5 DE 2 venció el 02/05/16 la visita se realizó el 13/09/16 y en el JII 6 DE 7, el certificado venció el 03/02/16, la visita se realizó el 07/09/16, y se presentaron varios reclamos para que la empresa encargada realice la limpieza de tanque correspondiente.

<sup>236</sup> Por ejemplo: Lista N° 15 del Mosaico Comedor-Invierno en el cual el menú es milanesa con puré de papas, se define como preparación final (componente) al puré y la milanesa por otro lado. Se define como ingrediente a todos los alimentos requeridos en el PBCP para la preparación en sí misma: papa, leche, manteca.

<sup>237</sup> Anexo A – Lista de Ingredientes.

<sup>238</sup> JII N° 4 DE 3 – Caterind SA; EI N° 6 DE 6 Servir C SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro SRL; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 4 DE 11 – Alimentos Integrados SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrados Foods and Catering; EI N° 5 DE 16 – Enrique Tavolaro; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino; EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Graso; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; EI N° 6 DE 6 – Servir C SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; EI N° 5 DE 16 – Tavolaro; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods.

<sup>239</sup> JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; JM N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín; EI N° 6 DE 6 – Servir C; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 4 DE 11 – Alimentos Integrados; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>240</sup> JM N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín SA; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; JM N° 9 DE 6 – Spataro; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 8 DE 10 – SIAL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods.

<sup>241</sup> EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejía) – Servir C SA; Jardín Maternal N° 09 DE 06 – Spataro; JII N° 06 Luis Perloti DE 07 – Rodolfo Ferrarotti; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11 – Alimentos Integrados; JII N° 03 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 02 DE 14 (Hosp. Tornu) – Arkino SA; EI N° 05 DE 16 – Enrique Tavolaro; EI N° 06 J.F. Salaberry DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino SA.

<sup>242</sup> Jardín Maternal N° 6 DE 2 – Suc. Rubén Martín SA; EI N° 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejía) – Servir C SA; Jardín Maternal N° 09 DE 06 – Spataro; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11 – Alimentos Integrados; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; JIN E Juana Manso DE 17 (N° 05) – Hispan Torrado UTE; Jardín Maternal N° 6 DE 18 – Hispan Torrado UTE; EI N° 06 J.F. Salaberry DE 20 – Friends Foods; EI N° 11 DE 21 – Arkino SA; EI N° 05 DE 02 – Lamerich SRL; Jardín Maternal N° 6 DE 2 – Suc. Rubén Martín SA; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejía) – Servir C SA; Jardín Maternal N° 08 DE 09 – Siderum SA; EI N° 08 "Caminito" DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación; EI N° 02 DE 14 (Hosp. Tornu) – Arkino SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering; EI N° 05 DE 16 – Enrique Tavolaro; EI N° 06 J.F. Salaberry DE 20 – Friends Foods.

“2017, Año de las Energías Renovables”

- f) Se constató un déficit mayor al 30 % en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo en 12<sup>243</sup> escuelas;
- g) Se constató un déficit mayor al 50 % en el gramaje de los componentes que forman parte del almuerzo en 4<sup>244</sup> escuelas.

15. No se cumple con las temperaturas del servicio<sup>245</sup>.

Se realizaron 187 mediciones de temperaturas, de las cuales 134 corresponden a temperatura de servido, 8 a temperatura de cocción y las 43 restantes a temperatura de conservación – en frío y en caliente según corresponda. Se presentaron temperaturas inadecuadas en 82 casos; representando el 44 % del total de las mediciones tomadas. A continuación se detalla a que temperatura corresponde y su grado de incumplimiento:

- a) 50 % en las temperaturas de servido<sup>246</sup> (67<sup>247</sup> sobre un total de 134),
- b) 12.5 % en las temperaturas de cocción (1<sup>248</sup> sobre un total de 8) y
- c) 30.23 % en las temperaturas de conservación (13<sup>249</sup> sobre un total de 43).

16. Se relevaron 198 dietas especiales, de los cuales 52 pertenecen a alumnos y los 146 restantes a docentes. Se observa la falta de prescripción médica<sup>250</sup> en la cual se detalla el tipo de dieta requerida según la patología en 3<sup>251</sup> casos de alumnos (incidencia del 5.8 %) y en 34<sup>252</sup> casos docentes (incidencia del 23.3 %)<sup>253</sup>.

17. No se cumple con el menú entregado a los niños<sup>254</sup> según el siguiente detalle:

<sup>243</sup> Jardín Maternal N°6 DE 2 - Suc. Ruben Martin SA; EI N° 5 DE 04 - Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico; EI N° 04 DE 08 - CAN; Jardín Maternal N° 08 DE 09 - Siderum SA; EI N° 08 DE 10 - Servicios Integrales de Alimentación; EI N° 04 DE 11 - Alimentos Integrados; EI N° 02 DE 14 - Arkino SA; EI N° 05 DE 16° - Enrique Tavolaro

JIC N° 08 DE 19 - Carmelo Antonio Orrico; EI N° 06 DE 20 - Friends Foods; EI N° 11 DE 21 - Arkino SA.

<sup>244</sup> EI N° 04 DE 08 - CAN; EI N° 04 DE 11 - Alimentos Integrados; EI N° 05 DE 16° - Enrique Tavolaro; EI N° 11 DE 21 - Arkino SA

<sup>245</sup> Anexo B - Pto 6.5

<sup>246</sup> Cabe aclarar que por tratarse de niños pequeños; la temperatura de servido en caliente superior a los 60 °C puede ser elevada para la sensibilidad de los menores. De todas formas se evaluaron las mediciones tomadas teniendo en cuenta el punto de corte de temperatura establecido en el pliego vigente.

<sup>247</sup> Las temperaturas de servido incumplidas corresponden a alimentos evaluados en todas las escuelas excepto 6 de ellas: JII N° 6 DE 7 - Rodolfo Ferrarotti; JII N° 1 DE 12 - Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 - Bagalá SA; JII N° 4 DE 15 - Servicios Integrales Foods and Catering; EI N° 5 DE 16 - Enrique Tavolaro; JIN E DE 17 - Hispan Torrado UTE.

<sup>248</sup> EI N° 8 DE 10 - SIAL SA.

<sup>249</sup> Las temperaturas de alimentos relevadas que incumplen corresponden a las siguientes escuelas: JM N° 6 DE 2 - Sucesión Rubén Martín; EI N° 5 DE 4 - Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 4 - Carmelo Orrico; EI N° 6 DE 6 n- Servir'C SA; JM N° 6 DE 18 - Hispan Torrado UTE; JIC N° 8 DE 19 - Carmelo Orrico y EI N° 11 DE 20 - Díaz Vélez SA.

<sup>250</sup> Art. 8 inc. c)

<sup>251</sup> EI N° 5 DE 2 - Lamerich SA; JIN A DE 5 - Dassault SA; JII N° 3 DE 13 - Bagalá SA.

<sup>252</sup> Las 34 prescripciones médicas faltantes se contabilizaron según el siguiente detalle: 10 dietas corresponden a la EI N° 5 DE 2 - Lamerich SA; 3 dietas a la EI N° 8 DE 4 - Carmelo Antonio Orrico; 15 dietas a la EI N° 6 DE 6 - Servir'C SA; 2 dietas al JII N° 6 DE 7 - Rodolfo Ferrarotti; 1 dieta a la EI N° 4 DE 8 - CAN; 2 dietas a la EI N° 8 DE 10 - SIAL; 1 dieta en JII N° 4 DE 15 - Servicios Integrales Foods and Catering.

<sup>253</sup> El auditado menciona en su descargo que “durante el año 2016 se procedió a instruir a las autoridades escolares, en las capacitaciones brindadas por personal técnico de la Subgerencia de Nutrición, para que obtengan la totalidad de la documentación requerida en las condiciones correspondientes”

<sup>254</sup> Los menús establecidos por el pliego se contemplan en el Anexo A - Mosaico Maternal

- a) Se observa la elaboración y entrega de un menú no acorde a la edad de los niños en dos escuelas<sup>255</sup><sup>256</sup>
- b) Se observa el incumplimiento del menú entregado a los niños por presentar modificaciones en alguno de sus componentes; ya sea por reemplazo o por falta del mismo en 11<sup>257</sup> establecimientos de los 27 visitados. Alcance del incumplimiento: 40.74%.
- c) Se observa la asignación del servicio refrigerios<sup>258</sup> en concepto de almuerzo en dos establecimientos escolares<sup>259</sup> en los que asisten niños de 3 años de edad. Éste equipo de auditoría entiende que el servicio de refrigerio no es indicado para niños de tan corta edad como reemplazo de almuerzo ya que el mismo no cumple con los requerimientos de ingesta diaria de los nutrientes específicos para el adecuado crecimiento y desarrollo de los niños<sup>260</sup>.
- d) Se observa incumplimientos en los planes de alimentación especial respecto a las patologías indicadas en las prescripciones médicas presentadas por los alumnos en dos establecimientos escolares<sup>261</sup>.

- **Sobre equipamiento y vajilla<sup>262</sup>**

18. El 96 % de los establecimientos escolares visitados<sup>263</sup> no posee un excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición inmediata de toda aquella vajilla que se deteriore<sup>264</sup>.
19. En la Escuela Infantil N° 11 DE 21 (Arkino SA) se observaron platos plásticos para los niños de 2 a 5 años con presencia de

<sup>255</sup> En la EI N° 5 DE 2 se elabora un único menú para toda la comunidad escolar que va desde los 2 años hasta los 5 años. No se utiliza el Mosaico Maternal de 1 a 3 años de edad (empresa concesionaria Lamerich SA). En el JII N° 4 DE 3 se utiliza milanesas pre elaboradas/pre fritas para niños de 3 años; alimento no contemplado en las listas de menú que conforman el mosaico de maternal de 1 a 3 años (empresa concesionaria Caterind SA).

<sup>256</sup> El auditado manifiesta en su descargo que la EI N° 5 del DE 2 se incorporó al edificio de la Escuela Primaria N° 16 DE 2 y acompaña copia de la NO-2015-22108999-DGSE del 26/08/15, en la misma se realizan modificaciones en los menús del nivel inicial, estableciendo respecto de las escuelas que funcionan en el mismo edificio y que comparten cocina, que el concesionario puede optar entre brindar el menú de desayuno y almuerzo por grupo etario (menú de 1 a 3 años) y menú general para los niños de 4 en adelante -modificando los platos que contienen carne picada, o brindar el menú general -modificando los platos que contienen carne picada para la totalidad de los niños. Esta auditoría entiende que a pesar de que las escuelas del nivel inicial fueron agregadas cuando el pliego ya estaba vigente, esta situación ya se encontraba prevista en el mismo y en consecuencia no es una justificación de la situación expresada, y que desde el punto de vista nutricional corresponde dar prioridad al mosaico diseñado para la franja etaria.

<sup>257</sup> EI N° 6 DE 6 – Servir C SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro SRL; EI N° 5 DE 4 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 4 – Carmelo Orrico; JM N° 8 DE 9 – Siderum SA; EI N° 4 DE 11 – Alimentos Integrados SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 5 DE 16 – Enrique Tavolaro; JM N° 6 DE 18 – Hispan Torrado UTE; EI N° 6 DE 20 – Friends Foods SA.

<sup>258</sup> Servicio alimentario compuesto por: sándwich en pan figazza de salchichón con jamón y queso más un alfajor de chocolate triple (JIC N° 8 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico). Sándwich en pan pebete de paleta y queso más una manzana (JIN A DE 5 – Dassault SA).

<sup>259</sup> JIC N° 8 DE 19 y JIN A DE 5.

<sup>260</sup> Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). Buenos Aires 2016. [www.msab.gov.ar](http://www.msab.gov.ar)

<sup>261</sup> En la EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA: Solicitud de planes hipocalórico e hipograso y se les entrega el menú del día general compuesto por medallón de pollo pre frito con puré mixto. En la EI N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico: Solicitud de plan dietético por alergia al chocolate; se le entrega en el desayuno alfajor con baño de chocolate sin reemplazo del solido adecuado.

<sup>262</sup> Art N° 34 – Cláusulas Particulares PBC

<sup>263</sup> Se excluyen aquellas escuelas en las que se entrega solo refrigerio o desayuno.

<sup>264</sup> Art. N° 34

ralladuras por el uso generando focos de contaminación por la retención de suciedad.

20. En el Jardín Maternal N° 6 DE 18 (Hispan Torrado – UTE): Se observa que la vianda caliente para los niños de lactario (menores de 1 año) se traslada en bandeja plástica individual de material inadecuado ya que se funde por la temperatura elevada en la que se carga el alimento en la planta elaboradora, generando pérdidas del contenido en la misma.

• **En relación a la infraestructura**

21. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a la infraestructura<sup>265</sup> según el siguiente detalle:

✓ Respecto al área de elaboración/manipulación de los alimentos:

a) El 14.8 % (4<sup>266</sup> de 27) de los establecimientos educativos no posee un cielorraso en óptimas condiciones<sup>267</sup>

b) El 43.5 % (10<sup>268</sup> de 23<sup>269</sup>) de los establecimientos educativos poseen desagües en mal estado de mantenimiento y/o cantidad insuficiente<sup>270</sup>

c) El 18.5 % (5<sup>271</sup> de 27) posee los pisos en mal estado de mantenimiento<sup>272</sup>

d) El 25.9 % (7<sup>273</sup> de 27) no posee las paredes en buenas condiciones de mantenimiento<sup>274</sup>

e) El 20 % (5<sup>275</sup> de 25<sup>276</sup>) no posee las aberturas al exterior en buenas condiciones de mantenimiento<sup>277</sup>

<sup>265</sup> El auditado manifiesta en su descargo que: “se instruyó a las autoridades escolares para realizar el reclamo a la empresa de mantenimiento correspondiente”.

<sup>266</sup> El N° 4 DE 8 – CAN; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; El N° 2 DE 14 – Arkino SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering SRL.

<sup>267</sup> Anexo B. Punto 3.1.2.2.

<sup>268</sup> JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; El N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín; El N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico; El N° 5 DE 4 – Alfredo Graso; JIN A DE 5 – Dassault SA; El N° 9 DE 6 – Spataro SRL; El N° 6 DE 6 – Servir’C; El N° 8 DE 10 – Servicios Integrales Foods and Catering SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; El N° 2 DE 14 – Arkino SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering.

<sup>269</sup> Queda fuera de la observación aquellas escuelas donde no poseen rejillas y desagües.

<sup>270</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.5.

<sup>271</sup> El N° 8 DE 4 – Carmelo Antonio Orrico; El N° 5 DE 4 – Alfredo Grasso; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; El N° 2 DE 14 – Arkino SA; El N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín.

<sup>272</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.2

<sup>273</sup> El N° 5 DE 2 – Lamerich SA; El N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín SA; JM N° 9 DE 6 – Spataro SRL; El N° 6 DE 6 – Servir’C SA; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA.

<sup>274</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.2

<sup>275</sup> El N° 5 DE 2 – Lamerich SA; El N° 6 DE 2 – Sucesión Rubén Martín; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JIN E 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>276</sup> Quedan fuera de la observación aquellas escuelas que no poseen aberturas al exterior

<sup>277</sup> Anexo B. Punto 3.1.2.2

- f) El 17.4 % (4<sup>278</sup> de 23<sup>279</sup>) no posee las unidades de calor en correcto estado de uso o en la cantidad suficiente para las raciones a elaborar<sup>280</sup>
- g) El 16 % (4<sup>281</sup> de 25<sup>282</sup>) de los establecimientos educativos visitados no posee malla de protección contra insectos en las ventanas que se encuentran en zonas de elaboración de alimentos<sup>283</sup>
- h) El 26.09 % (6<sup>284</sup> de 23<sup>285</sup>) de los establecimientos educativos no posee una correcta ventilación – tiraje natural y/o forzada – adecuada y suficiente para evitar el calor excesivo, la condensación de vapores, la acumulación de polvo y olores extraños que puedan afectar los alimentos<sup>286</sup>.
- i) El 18.52 % (5<sup>287</sup> de 27) no posee las instalaciones de lavado y secado de manos adecuada en zonas de manipulación de alimentos<sup>288</sup>.

✓ Respecto al Salón Comedor:

- a) El 40 % (8<sup>289</sup> de 20<sup>290</sup>) no posee las aberturas al exterior con malla mosquitera<sup>291</sup>
- b) El 21.7 % (5<sup>292</sup> de 23<sup>293</sup>) no posee las sillas y mesas en buen estado de mantenimiento<sup>294</sup>.
- c) El 30.4 % (7<sup>295</sup> de 23<sup>296</sup>) no posee los artefactos de iluminación protegidos contrarrotura<sup>297</sup>.

• Con referencia al personal de los concesionarios

22.No se dispone de la cantidad de personal<sup>298</sup> acorde al número de raciones a elaborar y distribuir en un 24 % de los establecimientos educativos (6<sup>299</sup> de 25<sup>300</sup>).

<sup>278</sup> JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico; JII N° 06 DE 07 - Rodolfo Ferrarotti; JII N° 01 DE 12 – Treggio.

<sup>279</sup> Quedan fuera de la observación aquellas escuelas en que se brinda servicio de vianda y refrigerio en la cual no hay cocción.

<sup>280</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.3.2.

<sup>281</sup> EI N° 4 DE 8 – CAN; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>282</sup> Quedan fuera de la observación aquellas escuelas que no poseen aberturas al exterior

<sup>283</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.7.

<sup>284</sup> EI N° 05 DE 02 - Lamerich SRL; EI N° 04 DE 08 – CAN; EI N° 08 DE 10 - Servicios Integrales de Alimentación; JII N° 01 DE 12 – Treggio; JII N° 03 DE 13 - Bagalá SA; JIN E DE 17 - Hispan Torrado UTE.

<sup>285</sup> Quedan fuera de la observación aquellas escuelas en que se brinda servicio de vianda y refrigerio en la cual no hay cocción

<sup>286</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.6.

<sup>287</sup> JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; JM 6 DE 2 - Suc. Ruben Martin SA; EI N° 04 DE 11 - Alimentos Integrados; JII N° 03 DE 13 - Bagalá SA; EI N° 05 DE 16° - Enrique Tavolaro.

<sup>288</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.8.

<sup>289</sup> EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; JII N° 4 DE 3 – Caterind SA; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 4 DE 8 – CAN SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; JII N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>290</sup> Se excluyen aquellas escuelas en las que no poseen salón comedor o no poseen aberturas al exterior.

<sup>291</sup> PBCP Anexo B Punto 3.1.2.7

<sup>292</sup> JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; JII N° 6 DE 7 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 4 DE 8 – CAN SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA.

<sup>293</sup> Se excluyen aquellas escuelas que no poseen salón comedor o reciben solo servicio de refrigerio

<sup>294</sup> Art. 14° PBC.

<sup>295</sup> JII N° 2 DE 1 – Arkino SA; EI N° 5 DE 2 – Lamerich SA; EI N° 4 DE 8 – CAN SA; JII N° 1 DE 12 – Treggio SRL; JII N° 3 DE 13 – Bagalá SA; EI N° 2 DE 14 – Arkino SA; JIN E DE 17 – Hispan Torrado UTE.

<sup>296</sup> Se excluyen aquellas escuelas que no poseen salón comedor o reciben solo servicio de refrigerio

<sup>297</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.2.7.

<sup>298</sup> Art. 25 PBC

23. No utilizan los accesorios de su indumentaria según el siguiente detalle:
- Barbijos<sup>301</sup>: en el 52.17 % de los establecimientos educativos visitados (12<sup>302</sup> de 23<sup>303</sup>)
  - Guantes descartables<sup>304</sup>: en el 41.67 % de los establecimientos educativos visitados (13<sup>305</sup> de 23<sup>306</sup>)
  - Plaqueta identificadora<sup>307</sup>: en el 62.96 % de los establecimientos escolares (17<sup>308</sup> de 27)
  - Calzado de Seguridad<sup>309</sup>: en el 14.81 % de los establecimientos escolares (4<sup>310</sup> de 27).

24. Se observa que los baños y vestuarios para uso del personal<sup>311</sup> de cocina no cumplen con los requisitos establecidos en el pliego vigente según el siguiente detalle:

- El 51.85 % (14<sup>312</sup> de 27) no posee una correcta ventilación y/o iluminación
- El 92.6 % (25<sup>313</sup> de 27) no posee el cartel de aviso recordatorio de lavado de manos luego de utilizar los servicios.

<sup>299</sup> JII N° 04 DE 03 - Caterind SA; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico SRL; JM N° 09 DE 06 – Spataro SRL; EI N° 04 DE 11 - Alimentos Integrados SA; EI 2 DE 14 Arkino SA, JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 - Servicios Integrales Food and Catering SRL.

<sup>300</sup> Hay dos establecimientos que no se encuentran alcanzados por el Art. 25° a) ya que se sirven refrigerios. Cabe aclarar que en ambos establecimientos se observó cantidad de personal adecuado para garantizar el servicio.

<sup>301</sup> PBCP Anexo B. Punto 5.8

<sup>302</sup> JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; EI N° 05 DE 02 - Lamerich SRL; JM N° 6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín SA; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; Jardín Maternal N° 09 DE 06 - Spataro SRL; JII N° 06 Luis Perloti DE 07 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 08 DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación SA, EI N° 02 DE 14 Arkino SA; EI N° 05 DE 16-Enrique Tavolaro SRL; JIN E DE 17 (N° 05) - Hispan SA - Alberto Juan Torrado UTE; JM 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA – UTE; EI N° 06 DE 20 – Friends Foods SA

<sup>303</sup> Quedan afuera de la observación aquellas escuelas en que dicho punto no se evalúa por las prestaciones alimentarias vistas.

<sup>304</sup> PBCP Anexo B. Punto 5.6

<sup>305</sup> JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; EI N° 5 DE 04 - Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; Jardín Maternal N° 09 DE 06-Spataro SRL; JII N° 06 DE 07-Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 08 "Caminito" DE 10 – Servicios Integrales de alimentación SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E Juana Manso DE 17 (N° 05)-Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA - UTE; JM 6 DE 18- Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA - UTE; EI 11 DE 20 - Díaz Vélez SRL.

<sup>306</sup> Quedan afuera de la observación aquellas escuelas en que dicho punto no se evalúa por las prestaciones alimentarias vistas.

<sup>307</sup> Art. 28 PBC

<sup>308</sup> JII N° 02 DE 01 - Arkino SA; Jardín Isaura Arancibia – Friends Food; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico SRL; JIN A DE 5 – Dassault SA; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JII N° 06 DE 07- Rodolfo Ferrarotti SRL; JIC N° 3 DE 09 - Siderum SA; EI N° 08 DE 10-Servicios Integrales de Alimentación SA; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados SA; JII N° 01 DE 12 - Treggio SRL; EI N° 02 DE 14 (Hosp. Tornú) - Arkino SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E DE 17 (N° 05) – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JM 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 11 DE 20 -Díaz Vélez SRL.

<sup>309</sup> PBCP Anexo B. Punto 5.4

<sup>310</sup> JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JIN E DE 17 (N° 05) - Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JM 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; EI 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL

<sup>311</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.1.2.10.

<sup>312</sup> JII 02 DE 01 - Arkino SA; JII N° 04 DE 03 - Caterind SA; EI N° 8 DE 04-Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 5 DE 04-Alfredo Grasso; JIN A DE 5 - Dassault SA; EI N° 06 DE 06 – Servir C SA; Jardín Maternal N° 09 DE 06 -Spataro SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; EI N° 08 DE 10 –Servicios Integrales de Alimentación SA; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados SA; JII N° 03 DE 13 - Bagalá SA; EI N° 02 DE 14 – Arkino SA; JII N° 04 DE 15 -Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E DE 17-Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE.

<sup>313</sup> Se incluyen todas las escuelas de la muestra a excepción de tres de ellas: EI N° 8 DE 10 – Servicios Integrales Foods and Catering; JIN N° 4 DE 15 – Servicios Integrales Foods and Catering.

• **Con respecto a la higiene y estado de las instalaciones**<sup>314</sup>

25. Se observó falta de higiene en diferentes áreas y/o instalaciones según el siguiente detalle:

- a) El 25.93 % (7<sup>315</sup> de 27) en las instalaciones de la cocina
- b) El 27.27 % (6<sup>316</sup> de 22<sup>317</sup>) en los depósitos de alimentos
- c) El 33.33 % (1<sup>318</sup> de 3<sup>319</sup>) en los contenedores isotérmicos

• **Con respecto a las Practicas de Manipulación de Alimentos**

26. No se cumple con los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBC según el siguiente detalle:

- a) El 25.93 % (7<sup>320</sup> de 27) no posee planilla de registro de temperatura en las unidades de frío que garantice su óptimo funcionamiento<sup>321</sup>
- b) El 24 % (6<sup>322</sup> de 25<sup>323</sup>) no conserva alimentos protegidos contra contaminación y/o rotulados dentro de las heladeras o cámaras de frío<sup>324</sup>
- c) El 26.9 % (7<sup>325</sup> de 26<sup>326</sup>) no conserva los alimentos a las temperaturas adecuadas según el tipo de alimento<sup>327</sup>
- d) El 77.8 % (21<sup>328</sup> de 27) no posee termómetro externo o interno para el seguimiento de temperaturas de las unidades de frío en uso<sup>329</sup>

<sup>314</sup> Anexo B. Punto 4

315 JII N° 02 DE 01-Arkino SA; EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; JM N° 09 DE 06-Spataro SRL; JII N° 06 DE 07-Rodolfo Ferrarotti SRL; JII N° 03 DE 13-Bagalá SA; JIC N° 08 DE 19-Carmelo Antonio Orrico SRL

EI N° 06 DE 20, Friends Foods SA.

316 EI N° 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; JII 06 DE 07 - Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; JII N° 03 DE 13 – Bagalá SA; EI 02 DE 14-Arkino SA; JIN E DE 17 - Hispan SA – Alberto Torrado SA – UTE.

<sup>317</sup> Se tienen en cuenta aquellas escuelas que prestan servicios en los cuales se requiere conservar alimentos ya su vez que posean el espacio físico como depósito de alimentos

<sup>318</sup> Jardín Insauro DE 4 – Friends Foods.

<sup>319</sup> Se tuvo en cuenta a las 3 escuelas que brindan servicio de vianda en la cual se aplica el uso de contenedores isotérmicos

<sup>320</sup> EI N° 05 DE 02 – Lamerich SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11 – Alimentos Integrados SA; EI N° 02 DE 14 - Arkino SA; EI N° 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; JM N° 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; EI N° 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL.

<sup>321</sup> PBCP Anexo B. Punto 3.2.4. El auditado señaló en su descargo que “se instruyó al personal de cocina para que lo solucione a la brevedad”.

<sup>322</sup> JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JII N° 06 DE 07 – Rodolfo Ferrarotti SRL; EI N° 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; JII N° 04 DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JM N° 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Juan Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL.

<sup>323</sup> Se toma en cuenta para evaluar aquellas escuelas que poseen alimentos refrigerados en stock.

<sup>324</sup> PBCP Anexo B. Punto 7.3

<sup>325</sup> EI N°6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín SA; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04-Carmelo Antonio Orrico SRL; JM N° 09 DE 06 - Spataro SRL; JII N° 01 DE 12 – Treggio SRL; JM N° 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL.

<sup>326</sup> Se toma en cuenta para evaluar aquellas escuelas que poseen alimentos refrigerados en stock.

<sup>327</sup> PBCP Anexo B. Punto 6.3 d)

<sup>328</sup> JII 02 DE 01 - Arkino SA; EI N°6 DE 2 – Sucesión de Rubén Martín SA; JII 04 DE 03 - Caterind SA; EI 8 DE 04 - Carmelo Antonio Orrico SRL; Jardín Insauro Arancibia DE 4 – Friends Foods SA; JIN A DE 5 - Dassault SA; EI 06 DE 06 - Servir'C SA; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; JII 06 DE 07 - Rodolfo Ferrarotti SRL; EI 04 DE 08-Compañía Alimentaria Nacional SA; JM 08 DE 09 - Siderum SA; JIC 3 DE 09-Siderum SA; EI 08 DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación SA; JII 03 DE 13-Bagalá SA; EI 02 DE 14 - Arkino SA; JII 04 DE 15- Servicios Integrales Food and Catering SRL; EI 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; JM 6 DE 18 – Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JIC 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EI 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL; EI 06 DE 20 – Friends Food SA.

<sup>329</sup> PBCP Anexo B: Punto 3.2.4. El auditado manifiesta en su descargo que “en las verificaciones realizadas durante el ciclo lectivo 2017, se observó que el personal de cocina cuenta con un termómetro externo para el seguimiento de temperaturas de unidades de

- e) El 53.5 % (8<sup>330</sup> de 15<sup>331</sup>) no posee flujograma de trabajo para realizar el proceso de higiene y sanitización de los biberones<sup>332</sup>.
- f) Se observa en la EI N° 3 DE 13 (Bagalá SA) la presencia de animales domésticos en las zonas de manipulación y servido de alimentos<sup>333</sup>.

- **En relación a la entrega de alimentos**

27. Se observan incumplimientos<sup>334</sup> respecto a la confección de los remitos<sup>335</sup> del día según el siguiente detalle:

- ✓ el 48.15 % no posee firma del responsable a cargo de la recepción de la mercadería (13<sup>336</sup> casos de 27)
- ✓ el 37.04 % no indica la cantidad y tipo de mercadería entregada (10<sup>337</sup> casos de 27)
- ✓ el 81.8 % de los establecimientos que reciben complemento alimentario (9<sup>338</sup> de 11<sup>339</sup> escuelas); no detallan el producto entregado en el remito del día.
- ✓ El 24% no indica las raciones discriminadas por franja etaria (6<sup>340</sup> de 25<sup>341</sup> casos)

frío. (Actas de verificación N° 18798, 18865, 18882, 18880, 18657, 18878, 18879, 18880, 18034, 18883, 18884, 18518, 18184, 18431, 18876 y 18885). Cabe aclarar que no acompañó en su descargo, copia de las mencionadas actas.

<sup>330</sup> EI 04 DE 08 – Compañía Alimentaria Nacional SA; JM 08 DE 09 - Siderum SA; EI 04 DE 11- Alimentos Integrados SA; EI 02 DE 14 -Arkino SA; EI 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; JM 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; EI 06 DE 20 – Friends Food SA; EI 11 DE 21 - Arkino SA.

<sup>331</sup> Aplica a aquellas escuelas donde hay niños en edad de uso de biberón de leche.

<sup>332</sup> PBCP Anexo B. Punto 8.5. El auditado señala en su descargo que: “en los casos que se observa un incumplimiento con respecto a este tema, se solicita a la empresa que regularice la situación a través del libro de órdenes. En la verificación siguiente, se cotejará que se haya solucionado la anomalía. De no ser así, se tramitará la sanción correspondiente”.

<sup>333</sup> PBCP Anexo B. Punto 4.6

<sup>334</sup> El auditado señala en su descargo: “en los casos que se observa un incumplimiento con respecto a este tema, se solicita a la empresa que regularice la situación a través del libro de órdenes. En la verificación siguiente, se cotejará que se haya solucionado la anomalía. De no ser así, se tramitará la sanción correspondiente”.

<sup>335</sup> **Art. 57° - REMITOS DE MERCADERIA Y RACIONES.** El adjudicatario entregará diariamente al personal de conducción de cada escuela o colegio un remito que debe indicar claramente los servicios brindados, cantidad y tipo de mercadería entregada (expresado en la unidad de medida correspondiente) y el número de raciones detallando cantidad de alumnos becados (al 50% y al 100%) y no becados, personal autorizado, docentes no autorizados, conforme la discriminación prevista en el Art. 43°, del presente pliego, discriminando la mercadería entregada para las dietas. **Para los establecimientos maternos infantiles el remito de raciones deberá estar discriminado de la siguiente manera:** - raciones destinadas a niños de 6 meses, - raciones destinadas a niños de 7 a 8 meses, - raciones destinadas a niños de 9 a 11 meses, - raciones destinadas a niños de 1 a 3 años, - raciones destinadas a niños de 4 a 5 años. Las cantidades de mercadería detalladas en el remito, deben coincidir con lo entregado. Las Autoridades Escolares controlarán la cantidad de raciones y firmarán el remito prestando conformidad a la cantidad de raciones entregadas. Si no coincidiesen las cantidades deberán dejarlo registrado en dicho remito previo a su firma.

<sup>336</sup> EI N° 8 DE 04- Carmelo Antonio Orrico SRL; JIN A DE 5-DASSAULT SA; JM 09 DE 06-Spataro SRL; JM N° 08 DE 09 - Siderum SA; JIC N° 3 DE 9 – Siderum SA; JII N° 01 DE 12 – Treggio SRL; EI N° 02 DE 14 – Arkino SA; JII N° 04 Ariel Bufano DE 15 – Servicios Integrales Food and Catering SRL; JIN E DE 17 - Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL; EI N° 06 DE 20 – Friends Food SA; EI N° 11 DE 21 - Arkino SA.

<sup>337</sup> EI N° 05 DE 02 - Lamerich SRL; EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico SRL; JIN A DE 5 - Dassault SA; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; EI N° 08 DE 10 – Servicios Integrales de Alimentación SA; JII N° 04 DE 15 –Servicios Integrales Food and Catering SRL; JM N° 6 DE 18 - Hispan SA - Alberto Torrado SA – UTE; JIC N° 08 DE 19 – Carmelo Antonio Orrico SRL; EI N° 11 DE 20 – Díaz Vélez SRL.

<sup>338</sup> JM N° 6 DE 2 – SUC. RUBEN MARTIN; EI N° 5 DE 4 – ALFREDO GRASSO; EI N° 8 DE 4 – CARMELO ANTONIO ORRICO; EI N° 6 DE 6 – SERVIRC; JM N°9 DE 6 – SPATARO; EI N°4 DE 8 - CAN; JM N| 8 DE 9 – SIDERUM; EI N° 5 DE 16 – ENRIQUE TAVOLARO; JM N°6 DE 18 – HISPAN TORRADO UTE.

<sup>339</sup> Todos los establecimientos mencionados en la nota al pie anterior más dos escuelas de la empresa concesionaria Arkino SA que si detalla la cantidad de complementos entregados (EI N° 2 DE 14 y EI N° 11 DE 21)

- ✓ En 3 escuelas visitadas<sup>342</sup> no figuran en el remito los alumnos que tienen contratación directa con el concesionario.
  - ✓ En un establecimiento educativo visitado<sup>343</sup> no se detallan los almuerzos autorizados de docentes en el remito.
28. No se entregan complementos tal como lo establece el PBCP<sup>344</sup> para los niños de 8 meses a 3 años edad. En 14 (58,33% de 24<sup>345</sup>) establecimientos no se entregan y en 11 (46% de 24) la cantidad entregada no alcanza al total de la matrícula de la franja etaria (8 meses a 3 años)

### Carpetas de Pago

29. De las 44 carpetas de pago relevadas, se pudo verificar que la totalidad de los Partes de Recepción Resumen<sup>346</sup> no cuentan con la firma del responsable del área ni la firma del responsable de la DGSE. En 6 de ellos se constató también la falta el sello de los responsables del área y DGSE.
30. Se observó que en dos PRD correspondientes al concesionario Sucesión de Rubén Martín se pagan distintos valores para los servicios de comedor y desayuno respecto del mismo período para los demás concesionarios<sup>347</sup>. No surge de las constancias agregadas en las Carpetas de Pago la invocación de alguna causa que lo justifique<sup>348</sup>.

### Recomendaciones

1. Proporcionar a la Auditoría el acceso a la información de su fuente original de manera oportuna, completa, uniforme y consolidada. (1.1., 1.2., 1.3., 1.4., 1.5., 1.6., 1.7. y 2.)
3. Incorporar a los expedientes los actos administrativos que aprueban

<sup>340</sup> EI N° 5 DE 04 – Alfredo Grasso; EI N° 8 DE 04 – Carmelo Antonio Orrico SRL; JM 09 DE 06 - Spataro SRL; EI N° 04 DE 11 – Alimentos Integrados SA; EI N° 05 DE 16 – Enrique Tavolaro SRL; EI 06 DE 20 – Friends Food SA.

<sup>341</sup> Hay dos establecimientos que reciben el servicio de refrigerio.

<sup>342</sup> JII N° 4 DE 3 - Caterind SA; EI N° 4 DE 8 - Compañía Alimentaria Nacional SA; JII N° 4 DE 15 - Servicios Integrales Food & Catering SRL.

<sup>343</sup> JII N° 4 DE 15 - Servicios Integrales Food & Catering SRL

<sup>344</sup> Anexo A. “Maternal – Inicial 2014-1016. Indicaciones Generales. Jardín Maternal. ... Complementos”. En el IP 02.05.02 se observó que no había diferencia en el valor de la ración del servicio de almuerzo/vianda para los alumnos del nivel inicial y los del nivel primario, cuando el PBCP establece mosaicos y gramajes diferentes para las distintas edades. El organismo auditado en su descargo señaló que el valor de la ración es el mismo ya que “*además del menú de almuerzo/vianda caliente, se brinda un complemento para consumir a media mañana o media tarde*”

<sup>345</sup> No se tomaron en cuenta las escuelas que reciben refrigerios y la que no brinda almuerzo para esa edad.

<sup>346</sup> El Parte de Recepción Resumen detalla por concesionario la cantidad de escuelas y los importes a pagar en una quincena, con su respectivo número de PRD. En el mismo hay un apartado que dice “*Para uso exclusivo de la DGSE*” y debajo hay dos espacios para firmar. En uno de ellos dice “*firma y sello responsable área*” y el otro dice “*firma y sello responsable DGSE*”

<sup>347</sup> PRD 1089913 y PRD 1120176 (valor ración comedor: \$40,38, valor ración sólido desayuno: \$4,66) Para el resto de los concesionarios 25,08 y 3,14)

<sup>348</sup> El auditado señala en su descargo que se trata de una re determinación de precios que da origen a esta diferencia. Cabe aclarar que cuando le fue requerido el auditado se negó a proporcionar la información al respecto.

gastos de manera de poder evaluar los requisitos esenciales del mismo<sup>349</sup>, como así también la utilización de la vía de excepción regulada por el Decreto 556/GCBA/10.

4. Intimar a los concesionarios a dar cumplimiento con la frecuencia que exige el Art. 35º y Anexo B del PBCP y en caso de incumplimiento aplicar las penalidades correspondientes.
  5. y 6. Verificar que los procedimientos de tomas de muestras cumplan con los recaudos exigidos por el CAA, el PBCP y demás normativa aplicable<sup>350</sup>. En caso de corresponder, iniciar el trámite para aplicar la penalidad correspondiente.
  7. Controlar que se deje registro en los libros de órdenes de las tomas de muestras realizadas por los concesionarios y presentadas ante la DGSE de la forma en que lo indica el Art. 35º del PBCP y Anexo B.
  8. Verificar que las tomas de muestra asentadas en los libros de órdenes se correspondan con los informes de control bromatológico presentados ante la DGSE
  9. Informar oportunamente el universo de las actuaciones tramitadas por el área por penalidades a los concesionarios.
  - 10.11. Y 12. Exigir al concesionario que cumpla con las exigencias del PBCP y demás normativa en relación a la documentación de su personal, seguro de ART y control de plagas.
  13. Implementar un procedimiento eficiente de control de la limpieza de tanques de agua y de su análisis microbiológico, físico-químico de manera que se realicen semestralmente<sup>351</sup> los exámenes de calidad de la misma, articulando con las áreas que intervienen teniendo en cuenta que quien tiene a cargo dicha tarea es una empresa de mantenimiento menor en la órbita de la Dirección General de Infraestructura Escolar
- En relación a las observaciones surgidas de las visitas realizadas a los establecimientos escolares de la muestra se recomienda en general:  
Intimar al concesionario a que dé cumplimiento con la totalidad de las obligaciones que establece el PBCP y el CAA, y en caso de detectar incumplimientos llevar adelante los procedimientos necesarios para la

<sup>349</sup> Art. 7º Decreto 1510/GCBA/97

<sup>350</sup> Decreto 179/GCBA/2000 Anexo. Capítulo II. Punto 2.8 (BOCBA 894 del 03/03/2000)

<sup>351</sup> **PBCP. Art. 20º Planta Elaboradora. ... e) Agua de consumo** Debe cumplir con las normas microbiológicas para el agua potable establecida en el C.A.A. (Capítulo 12 art. Nº 982). Deben realizarse exámenes semestrales de la calidad (microbiológica y físico-química) del agua que se utiliza y deberán mantenerse los registros que acrediten su control, con los certificados de limpieza de tanques correspondientes. **Anexo B. Normas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para Comedores Escolares dependientes de la DGSE del Ministerio de Educación.** Punto 3.2.1. Abastecimiento de agua potable. Se debe disponer de un suministro de agua a presión y temperaturas adecuadas. Asegurar la limpieza del tanque y control bacteriológico del agua semestralmente. Deben quedar las mismas consignadas en el Libro de Órdenes.

aplicación de las correspondientes penalidades establecidas también en el PBCP. Y particularmente, lo siguiente:

- 14 y 15. Intensificar los controles en relación a los gramajes de las preparaciones, las temperaturas de conservación, cocción y servido de los alimentos establecidas en el PBCP (Anexo A y Anexo B).
16. Controlar el cumplimiento de los menús de los docentes autorizados que deben recibir el menú general sin excepción salvo prescripción médica vigente proveniente de Hospital Público, como así también la presentación de las prescripciones médicas de los alumnos.
17.
  - a) Brindar los menús tal como fueron diseñados para las franjas etarias, priorizando la alimentación de los niños por sobre la operatividad/ logística inherentes a la empresa concesionaria.
  - b) Controlar que el concesionario cumpla entregando el mosaico sin modificar sus componentes. En caso de incumplimiento, labrar el acta correspondiente e iniciar el trámite por penalidad.
  - c) Modificar la asignación del servicio de refrigerio por el de almuerzo.
  - d) Controlar que los concesionarios cumplan con las prescripciones médicas indicadas para las patologías especiales.
18. y 19. Controlar el cumplimiento del Art. 34º del PBCP en cuanto al excedente de vajilla y al estado de la misma.
20. Intimar a los concesionarios mencionados a que utilicen bandejas de material adecuado para las viandas<sup>352</sup>.
21. Exigir a los concesionarios la conservación y mantenimiento de la infraestructura tanto en el área de elaboración y manipulación de alimentos como del salón comedor (PBCP Art. 14º, 15º y 16º), labrando las correspondientes actas en caso de incumplimiento, impulsando el procedimiento para la aplicación de penalidades. En caso de tratarse de reparaciones que excedan las tareas de mantenimiento a cargo del adjudicatario, poner en conocimiento dichas particularidades a las autoridades competentes.
22. Verificar que el concesionario disponga del personal necesario para atender a la cantidad de comensales (Art. 25º PBCP).
23. Controlar que el adjudicatario provea los elementos previstos en el art. 26º de las cláusulas particulares del PBCP en relación a la vestimenta y accesorios de su personal.
24. Controlar que los baños y vestuarios para el personal de cocina cumplan con los requisitos que establece el pliego

<sup>352</sup> PBCP Capítulo II. Art. 6º - Vianda: Elaboración de las comidas en la planta elaboradora del adjudicatario y su posterior traslado en vehículos habilitados, mediante la utilización de contenedores isotérmicos para comidas a granel o para bandejas descartables de aluminio con tapa, para la atención del comedor situado en el establecimiento educativo.

25. Exigir a los concesionarios mantener una correcta higiene, limpieza y mantenimiento dentro del área de elaboración y manipulación de alimentos y del salón comedor conforme lo establecido por el PBCP Arts. 14º, 15º, 16º, 37º y 38º.
26. Exigir el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego respecto a las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) requeridas en el Anexo B del PBCP.
27. Intimar a los concesionarios para que procedan a la emisión y entrega de los remitos tal como lo prescribe el PBCP en su art. 57º, esto es: que contengan un detalle claro de la cantidad y tipo de mercadería que ingresa al establecimiento escolar y la cantidad de raciones a elaborar discriminadas por franja etaria, alumnos becados, personal autorizado y docentes no autorizados, alumnos con contrato. Instruir a las autoridades escolares en el cumplimiento de la obligación de firmar el remito diario.
28. Intimar a los concesionarios a entregar los complementos a los niños de 8 meses a 3 años o bien diferenciar el valor de la ración del servicio de almuerzo/vianda para los niños de 1 a 3 años<sup>353</sup>.
29. Realizar el efectivo control por parte de los responsables de la DGSE en los PRD Resúmen agregados a las Carpetas de Pago, suscribiendo los mismos.
30. Proporcionar la información requerida en forma oportuna e incorporar a las Carpetas de Pago información suficiente que permita dar cuenta de las diferencias mencionadas por el auditado.

### **Conclusión**

No fue posible evaluar si los recursos fueron asignados de manera eficaz, eficiente y económica debido a no contar con la totalidad de la información requerida en forma apropiada y oportuna<sup>354</sup>.

Correspondería al momento de elaborar el nuevo pliego establecer con claridad la entrega de los complementos para los niños de 8 meses a 3 años precisando pautas claras al respecto, readecuando el valor de la ración de comedor/vianda para la franja etaria en cuestión.

Con respecto a los menús diseñados para los niños de 1 a 3 años<sup>355</sup> debe cumplirse lo establecido en el pliego, dándole prioridad a la alimentación de los

<sup>353</sup> El gramaje del plato se encuentra diferenciado de 9 a 11 meses, de 1 a 3 años, de 4 a 10 y de 11 a 18 años. Anexo A - PBCP

<sup>354</sup> Normas de Control Interno SIGEN. ... Normas de Actividades de Control – DOCUMENTACIÓN. La estructura de control interno y todas las transacciones y hechos significativos, deben estar claramente documentados, y la documentación debe estar disponible para su verificación. ... Normas de Actividades de Control - Niveles definidos de autorización. Los actos y transacciones relevantes sólo pueden ser autorizados y ejecutados por funcionarios y empleados que actúen dentro del ámbito de sus competencias. NORMAS DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN. Información y responsabilidad. La información debe permitir a los funcionarios y empleados cumplir sus obligaciones y responsabilidades. Los datos pertinentes deben ser identificados, captados, registrados, estructurados en información y comunicados en tiempo y forma adecuados. ... NORMAS DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN. Calidad de la información. La información disponible en el organismo debe cumplir con los atributos de: contenido apropiado, oportunidad, actualización, exactitud y accesibilidad.

<sup>355</sup> Al utilizar el mosaico de menú general incluyendo a los niños de 3 años se incluyen alimentos en las listas de menú no recomendables para la edad. Si bien las comidas pueden parecer similares, los ingredientes que las componen no lo son, por

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

---

niños de la forma en la que ya se encuentra prevista por sobre las cuestiones operativas de las empresas adjudicatarias. Por esta misma razón correspondería adecuar el servicio de almuerzo a las escuelas que reciben refrigerios.

Por otro lado y como ya se ha manifestado reiteradamente, el mecanismo de control de alimentos implementado en el pliego (Art. 35<sup>o</sup>) sigue resultando insuficiente para garantizar el éxito de la aplicación de las BPM y asegurar alimentos aptos para el consumo.

---

ejemplo: en el Mosaico de Verano Niños de 1 a 3 la lista N°11 corresponde a fideos moño con bechamel de jamón y pollo y el Mosaico Verano General la lista N° 11 corresponde a fideos a la vienesa que incluye salchicha (alimento no recomendable para esa edad). En el mismo Mosaico de 1 a 3 años la lista N° 2 corresponde a milanesa con ensalada de papa y huevo y en el mosaico general, la lista N° 2 se utiliza milanesa pre frita tipo patynesa (alimento no recomendable para esa edad). En el de 1 a 3 años el pliego estipula que se utilice cortes vacunos magro como ser bola de lomo y/o nalga. En el mismo mosaico la lista N° 12 corresponde para el menú de 1 a 3 años carne a la cacerola con ensalada de arroz tomate y huevo mientras que el general corresponde a Medallón de pollo con ensalada de arroz tomate y huevo (el medallón de pollo es un alimento pre frito – no recomendado para la edad). Anexo A del PBCP.

## Glosario

GCBA- Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires  
LCBA – Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires  
MEGC – Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires  
MHGC- Ministerio de Hacienda del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires  
PG – Procuración General  
DGSE - Dirección General de Servicios a las Escuelas  
DGAR – Dirección General de Administración de Recursos  
DGCyC – Dirección General de Compras y Contrataciones  
DGHySA – Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria  
DGCLEI – Dirección General de Coordinación Legal e Institucional  
DGE GP – Dirección General de Educación de Gestión Privada  
DEI – Dirección de Educación Inicial  
MGEYA – Mesa General de Entradas y Archivos  
GOCyC – Gerencia Operativa de Compras y Contrataciones  
GOIE – Gerencia Operativa de Investigación y Estadística  
PBCP – Pliego de Bases y Condiciones Particulares  
BAC – Buenos Aires Compras  
SIGAF – Sistema Integral de Gestión y Administración Financiera  
SADE – Sistema de Administración de Documentos Electrónicos  
BOCBA – Boletín Oficial Ciudad de Buenos Aires  
CAA – Código Alimentario Argentino  
ICMSF – por sus siglas en inglés: Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos  
EX - Expediente  
PV – Providencia  
IF – Informe  
DEC – Decreto  
NO – Nota  
RE – Resolución  
BPM – Buenas Prácticas de Manufactura  
JII – Jardín de Infantes Integral  
JIN- Jardín de Infantes Nucleado  
JM – Jardín Maternal  
EI – Escuela Infantil  
ENS – Enseñanza Superior  
CAN SA – Compañía Alimentaria Nacional SA  
SIAL SA – Sistemas Integrales de Alimentación SA  
PRD – Parte de Recepción Definitiva  
SENASA - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

**ANEXO I NORMATIVO**

TIPO DE NORMA	BOLETÍN OFICIAL	DESCRIPCIÓN
Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires		
Ley Nº 18.284	18/07/1969	Código Alimentario Argentino
Decreto Nº 2.126/GCABA/71	20/09/1971	Reglamenta la Ley Nº 18.284
Ordenanza Nº 33.266/MCBA/76	B. M. Nº 15.419 22/12/1976	Código de Habilitaciones y Verificaciones
Decreto Nº 1.510/GCABA/97	BOCBA Nº 310 22/10/97	Ley de Procedimientos Administrativos de la CABA
Ley Nº 70	BOCBA 539 27/08/1998	Ley de Sistemas de Gestión, Administración Financiera y Control del Sector de la CABA
Decreto Nº 1.000/GCABA/99	BOCBA Nº 704 19/05/1999	Reglamenta la Ley Nº 70
Ley Nº 325	BOCBA 884 28/12/1999	Aprueba las normas de la Auditoría General de la CABA
Decreto 179/GCBA/00	BOCBA 894 (03/03/2000)	Aprueba reglamento de inspección de productos alimenticios (Capítulo II, toma y remisión de muestras, procedimientos 2.8)
Ley Nº 451	BOCBA Nº 1043 06/10/2000	Ley de Faltas de la CABA
Ley Nº 1.217	BOCBA Nº 1846 06/10/2000	Procedimiento de Faltas de la CABA
Decreto Nº 431/GCBA/03	BOCBA Nº 1678	Programa Nutricional
Ley Nº 2.095	BOCBA Nº 2.557 02/11/2006	Ley de Compras y Contrataciones de la CABA
Resolución Nº 2060/MS/07	BOCBA Nº 2792 (19/07/2007)	Programa Nutricional
Decreto 754/GCBA/08	BOCBA 2960 (20/06/08)	Reglamenta Ley 2095. Derogado por Art. 6º Decreto 95/GCBA/14 (BOCBA 4355 del 11/03/14) aprueba reglamentación ley 2095.
Ley Nº 3704/LCBA/10	BOCBA 3615 28/02/11	Ley de Alimentación Saludable.
Decreto Nº 226/GCABA/12	BOCBA Nº 3.916 22/05/12	Fija las responsabilidades primarias de la Dirección General de Servicios a las Escuelas (DGSE)
Decreto Nº 1/GCBA/13	Separata BOCBA 4068 (07/01/13)	Reglamenta la Ley Nº 3.704
Decreto 49/GCBA/13	BOCBA 4085 (30/01/13)	Faculta a Ministros y Secretarios a aprobar re determinaciones definitivas de precios. Derogado por Art. 10º del Decreto 127/GCBA/14 BOCBA 4373 del 08/04/14 (reglamenta la Ley

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

		2809/08)
Resolución 424/MHGC/13	BOCBA 4162 (28/05/13)	Establece el procedimiento para realizar adquisiciones y contrataciones regidas por la ley 2095 por medio del Sistema Electrónico de Adquisiciones y Contrataciones del GCBA (BAC) (Procedimiento en Anexo BOCBA 4162)
Resolución N° 1741/MEGC/13	Anexo BOCBA N° 4160 24/05/13	Aprueba las Pautas de Alimentación Saludable (PAS) y la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS)
Resolución N° 3752/MEGC/13	BOCBA N° 4290 02/12/13	Aprueba Pliego Bases y Condiciones Particulares y Anexos
Resolución N° 3886/MEGC/13	Separata BOCBA 4295 (10/12/13)	Aprueba Circular N° 1 Modificatoria Art.39 PBCP
Decreto N°65/GCBA/14	BOCBA N° 4340 14/02/14	Aprueba la contratación de la LP N° 2902, para la elaboración de comidas y distribución en mesa, destinado a alumnos becados y personal autorizado dependientes del MECABA, desde el primer día hábil del Ciclo Lectivo 2014 hasta la finalización del Ciclo Lectivo 2016.
Resolución N° 18/VJG/ 14	Separata BOCBA 4438 (16/07/14)	Crea Programa "Mi Escuela Saludable"
Decreto 95/GCBA/14	BOCBA 4355 (11/03/14)	Aprueba la reglamentación de la ley 2095
Resolución N° 3646/MEGC/14	Separata BOCBA 4507 (23/10/14)	Modifica Menús incorporados Anexo A PBCP

**Anexo II – Muestra de Establecimientos Escolares**

D.E.	ESTABLECIMIENTO	DOMICILIO	CONCESIONARIO
1	JII N° 02 DE 01	Juncal 690	ARKINO SA
2	EI N° 05 DE 02	Sarmiento 2832	LAMERICH SRL
2	Jardín Maternal N° 6 DE 2°	Tte. J. D Perón 2941- Ecuador 261	SUCESION DE RUBEN MARTIN SA
3	JII N° 04 El Jardin Del Manzano DE 03	México 1627/29	CATERIND SA
4	EI N° 5 DE 04	Balcarce 677	ALFREDO GRASSO
4	EI N° 8 DE 04	Perú 782	CARMELO ANTONIO ORRICO SRL
4	Espacio "Jardín El Puente - Isauro Arancibia"	Av. Paseo Colón 1318 1° piso	FRIENDS FOOD SA
5	JIN A DE 5 (Esc. Prim. N° 3 DE 5)	Av. Manuel A. Montes De Oca 439	DASSAULT SA
6	EI N° 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejía)	Venezuela 3158	SERVIR' C SA
6	Jardin Maternal N° 09 DE 06	Don Bosco 4050	SPATARO SRL
7	JII N° 06 Luis Perloti DE 07	Luis Viale 676	RODOLFO FERRAROTTI SRL
8	EI N° 04 DE 08	Victor Martínez 1780	COMPAÑÍA ALIMENTARIA NACIONAL SA
9	Jardin Maternal N° 08 DE 09	Bompland 1324	SIDERUM SA
9	JIC N° 3 DE 09	Aguirre 752	SIDERUM SA
10	EI N° 08 "Caminito" DE 10	Arias 3775	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION SA
11	EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11	Varela 1425	ALIMENTOS INTEGRADOS SA
12	JII N° 01 DE 12 Rita Latallada de Victoria	Joaquin V. Gonzalez 307	TREGGIO SRL
13	JII N° 03 DE 13	Av. Lacarra 1135	BAGALA SA
14	EI N° 02 DE 14 (Hosp. Tornu)	Combatientes de Malvinas 3002	ARKINO SA
15	JII N° 04 Ariel Bufano DE 15	Blanco Encalada 4863	SERVICIOS INTEGRALES FOOD AND CATERING SRL
16	EI N° 05 DE 16°	José Cubas 2410 y Zamudio	ENRIQUE TAVOLARO SRL
17	JIN E Juana Manso DE 17 (N° 05)	Nogoya 2557	HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA - UTE
18	Jardin Maternal N° 6 DE 18	Cnel. Pedro Calderón de la Barca 1550	HISPAN SA - ALBERTO JUAN TORRADO SA - UTE
19	JIC N° 08 DE 19	Av. Lafuente 2670	CARMELO ANTONIO ORRICO SRL
20	Escuela Infantil N° 11 DE 20°	Zuviría 6640	DIAZ VELEZ SRL
20	EI N° 06 J.F. Salaberry DE 20	Pilar 1798 y Bragado	FRIENDS FOOD SA
21	EI N° 11 DE 21° "Abuelas de Plaza de Mayo"	v. Coronel Roca 5900 -Puerta 9 Autódromo	ARKINO SA

**ANEXO III – EXPEDIENTES CON PENALIDADES**

	Nº Acta Penalidad	Nº Expediente (MGEYA-DGSE)
1	277	4952353
2	282	7085651
3	343	18702365
4	417	19606525
5	446	373643
6	517	6036180
7	521	8387916
8	564	4734054
9	676	8279668
10	678	14322080
11	679	14320772
12	680	21196267
13	681	21851925
14	682	22903881
15	684	33501423
16	685	34866651
17	686	35571072
18	707	16277786
19	708	16278501
20	712	18545405
21	713	18548323
22	719	21192554
23	736	18655569
24	772	18131476
25	799	30003637
26	835	21846151
27	914	25052360
28	934	18985743
29	1008	38890933
30	1110	35114455
31	1211	38892685

**ANEXO IV – PAGOS POR DECRETO 556/10 y modificatorios**

Nº Orden	Expediente	Proveedor	Importe
1	6370980/15	Alimentos Integrados SA	\$ 52.637,00
2	7455783/15	Alimentos Integrados SA	\$ 47.373,30
3	6371309/15	Alimentos Integrados SA	\$ 52.637,00
4	18396935/15	Alimentos Integrados SA	\$ 57.900,70
5	18821217/15	Alimentos Integrados SA	\$ 57.900,70
6	14956685/15	Alimentos Integrados SA	\$ 47.373,30
7	14070096/15	Alimentos Integrados SA	\$ 52.637,00
8	8676031/15	Alimentos Integrados SA	\$ 57.900,70
9	21383842/15	Alimentos Integrados SA	\$ 10.527,40
10	23682742/15	Alimentos Integrados SA	\$ 52.637,00
11	23864240/15	Alimentos Integrados SA	\$ 52.637,00
12	19618630/15	Alimentos Integrados SA	\$ 52.637,00
13	14068416/15	Arkino SA	\$ 96.052,00
14	21848742/15	Arkino SA	\$ 22.393,96
15	22255271/15	Asoc. Coop. CMI Alvarez Thomas	\$ 23.772,60
16	22015648/15	Aoc. Coop. E 1 DE 8	\$ 23.603,40
17	5859505/15	Carmelo A. Orrico SRL	\$ 15.229,08
18	4814218/15	Carmelo A. Orrico SRL	\$ 16.921,20
19	10726619/15	Carmelo A. Orrico SRL	\$ 15.229,08
20	19487907/15	Carmelo A. Orrico SRL	\$ 53.374,32
21	16428141/15	Carmelo A. Orrico SRL	\$ 16.921,20
22	19698906/15	Carmelo A. Orrico SRL	\$ 48.080,40
23	19699085/15	Carmelo A. Orrico SRL	\$ 53.779,22
24	22932735/15	Carmelo A. Orrico SRL	\$ 48.890,20

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

25	21774739/15	Carmelo A. Orrico SRL	\$ 9.778,04
26	6359551/15	Caterind SA	\$ 16.625,10
27	7492399/15	Caterind SA	\$ 15.990,48
28	13671451/15	Caterind SA	\$ 17.767,20
29	9111024/15	Caterind SA	\$ 19.543,92
30	18391940/15	Caterind SA	\$ 19.543,92
31	20249470/15	Caterind SA	\$ 13.706,28
32	17897671/15	Caterind SA	\$ 15.990,48
33	24472952/15	Caterind SA	\$ 17.767,20
34	22357379/15	Caterind SA	\$ 15.229,20
35	24469480/15	Caterind SA	\$ 19.543,92
36	21329752/15	Caterind SA	\$ 2.284,20
37	20905548/15	Caterind SA	\$ 20.740,72
38	1672940/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 24.725,52
39	6312567/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 53.504,86
40	6883040/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 55.150,83
41	9078761/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 67.406,57
42	5798705/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 51.827,30
43	274982/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 26.575,98
44	19686945/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 61.278,70
45	13720654/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 61.278,70
46	18891486/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 67.406,57
47	17975177/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 67.406,57
48	16423576/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 55.180,83
49	23051856/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 61.278,70
50	23049939/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 12.225,74
51	24253324/15	Compañía Alimentaria Nacional SA	\$ 61.278,70
52	2038326/15	Coop. de Trabajo La Cacerola Ltd	\$ 89.409,90

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

53	20338404/15	Coop. de Trabajo La Cacerola Ltd	\$ 85.980,65
54	337616/15	Díaz Vélez SRL	\$ 430.926,79
55	20977920/15	Díaz Vélez SRL	\$ 34.196,54
56	7497942/15	Friends Food SA	\$ 93.828,00
57	7497473/15	Friends Food SA	\$ 71.491,80
58	8723737/15	Friends Food SA	\$ 36.441,00
59	7498588/15	Friends Food SA	\$ 83.161,56
60	16317701/15	Friends Food SA	\$ 84.258,26
61	18298858/15	Friends Food SA	\$ 93.912,70
62	13682507/15	Friends Food SA	\$ 94.988,28
63	19498064/15	Friends Food SA	\$ 96.867,88
64	12001578/14	Lamerich SRL	\$ 0,00
65	11277837/14	Lamerich SRL	\$ 0,00
66	8867557/14	Lamerich SRL	\$ 0,00
67	12889449/14	Lamerich SRL	\$ 0,00
68	7556320/14	Lamerich SRL	\$ 0,00
69	8229824/14	Lamerich SRL	\$ 0,00
70	20643393/15	Lamerich SRL	\$ 57.963,52
71	20432938/15	Asoc. Civil Red de Barrios	\$ 59.282,38
72	20433140/15	Asoc. Civil Red de Barrios	\$ 89.252,40
73	20433572/15	Asoc. Civil Red de Barrios	\$ 90.794,07

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

74	20433805/15	Asoc. Civil Red de Barrios	\$ 68.086,20
75	20433439/15	Asoc. Civil Red de Barrios	\$ 87.290,00
76	2433056/15	Asoc. Civil Red de Barrios	\$ 11.223,00
77	20432799/15	Asoc. Civil Red de Barrios	\$ 99.198,85
78	1803352/15	Suc. de Rubén Martín SA	\$ 10.605,96
79	6874803/15	Suc. de Rubén Martín SA	\$ 19.304,24
80	10526094/15	Suc. de Rubén Martín SA	\$ 23.598,96
81	3345244/15	Suc. de Rubén Martín SA	\$ 12.962,84
82	6036403/15	Suc. de Rubén Martín SA	\$ 9.917,02
83	16306951/15	Suc. de Rubén Martín SA	\$ 21.453,60
84	17223765/15	Suc. de Rubén Martín SA	\$ 19.308,24
85	18637356/15	Suc. de Rubén Martín SA	\$ 23.598,96
86	19956842/15	Suc. de Rubén Martín SA	\$ 23.598,96
87	22347844/15	Suc. de Rubén Martín SA	\$ 4.290,72
88	22353316/15	Suc. de Rubén Martín SA	21.453,60
			<b>\$ 4.008.727,87</b>

Refuerzos alimentarios

Orden	Expediente	Proveedor
A	18774003/15	Alfredo Grasso
B	23826874/15	Díaz Vélez SRL
C	34349823/15	Díaz Vélez SRL
D	37470965/15	Spataro SRL
E	39293882/15	Díaz Vélez SRL

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

**ANEXO V – CARPETAS DE PAGO**

PRD	Establecimiento	Concesionario	Importe a pagar por colegio	PERIODO
1044820	JII N° 2 DE 1	Arkino	44869,4	1° Quincena Octubre
1085137			46280,4	2° Quincena Octubre
1089913	JIM 6 DE 2	Sucesión Rubén Martín	23855,8	1° Quincena Octubre
1120176			27452,78	2° Quincena Octubre
1158353	EI 5 DE 2	Lamerich	59016,8	1° Quincena Octubre
1158358			64918,48	2° Quincena Octubre
1049837	JII 4 DE 3 JARDIN DEL MANZANO	CATERIND SA	53563,62	1° Quincena Octubre
1054918			59496,8	2° Quincena Octubre
1070104	EI N° 8 DE 4	Carmelo A Orrico	134073,6	1° Quincena Octubre
1139271			147480,96	2° Quincena Octubre
1079906	EI N° 5 DE 4	Alfredo Grasso	42302	1° Quincena Octubre
1026113			46565,2	2° Quincena Octubre
1093034	Esc. 1 Isauro Arancibia	Friends Food S.A.	12474,72	1° Quincena Octubre
1097607			15246,88	2° Quincena Octubre
1155796			87680,8	2° Quincena Octubre Bis
1059975	JIN A DE 5	Dassault	7502,6	1° Quincena Octubre
1088122			7866,74	2° Quincena Octubre
1034566	JM 9 DE 6	SPATARO SRL	31073	1° Quincena Octubre

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

1092426			34180,3	2° Quincena Octubre
1045469	EI 6 DE 6	SERVI 'C SA	87550,2	1° Quincena Octubre
1074823			96305,22	2° Quincena Octubre
1070517	JII 6 DE 7 LUIS PERLOTTI	Ferrarotti S.A	33017,6	1° Quincena Octubre
1094222			36319,36	2° Quincena Octubre
1072690	EI 4 DE 8	Compañía Alimentaria Nacional	60016,4	1° Quincena Octubre
1096990			66018,04	2° Quincena Octubre
1049928	JM 8 DE 9	Siderum	47345,6	1° Quincena Octubre
1080877			52080,16	2° Quincena Octubre
1049928	JIC 3 DE 9	SIDERUM	33617,6	1° Quincena Octubre
1080877			36979,36	2° Quincena Octubre
1026557	EI 8 DE 10 CAMINITO	SERVICIOS INTEGRALES DE ALIMENTACION	50608,4	1° Quincena Octubre
1093178			55669,24	2° Quincena Octubre
1032478	EI N 4 DE 11 (HOSP PIÑEIRO)	ALIMENTOS INTEGRADOS (BAGALA)	48226,4	1° Quincena Octubre
1061129			53049,04	2° Quincena Octubre
1070426	JII N° 1 DE 12	Treggio S.R.L.	85035,6	1° Quincena Octubre
1085884			93539,16	2° Quincena Octubre
1033480	JII 3 DE 13	BAGALA SA	38818,8	1° Quincena Octubre
1055050			42079,2	2° Quincena Octubre
1044820	E INF 2 DE 14 (HOSP TORNU)	ARKINO	40607,4	1° Quincena Octubre
1085137			44668,14	2° Quincena Octubre
1080180	JII N° 4 DE 15	Food & Catering	59050,42	2° Quincena Octubre

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

1033786	EI Nº 5 DE 16	Enrique Tavolaro	84658,6	1° Quincena Octubre
1061317			93124,46	2° Quincena Octubre
1050839	JIN E JUANA MANSO DE 17	HISPAN TORRADO	14298,2	1° Quincena Octubre
1089896			15728,02	2° Quincena Octubre
1050839	J.Mat. Nº 6 DE 18	Hispan-Torrado UTE	11414,8	1° Quincena Octubre
1089896			12556,28	2° Quincena Octubre
1070104	JIC 8 DE 19	Carmelo A. Orrico SRL	56823	1° Quincena Octubre
1139271			62505,3	2° Quincena Octubre
1087998	EI11 DE 20	DIAZ VELEZ	36215	1° Quincena Octubre
1089572			39836,5	2° Quincena Octubre
1031065	EI 6 DE 20 SALABERRY	Friends Food	81303,8	1° Quincena Octubre
1060624			89434,18	2° Quincena Octubre
1044820	EI Nº 11 DE 21 ABUELAS DE PLAZA DE MAYO	ARKINO	73504	1° Quincena Octubre
1085137			75072,4	2° Quincena Octubre

**ANEXO VI - NOTAS – DGSE – DEI – GOIE – SSGEFyAR**

Nota Nº	Organismo	Información solicitada	Reitoria y Prórroga concedida	Notificada	Vencimiento
1257	DGSE	requerimiento inicial		06-jul	13-jul
1291	DGSE		prórroga 1257	11-jul	18-jul
1482	DGSE	ampliar req inicial		04-ago	11-ago
1513	DGSE		prórroga 1482	11-ago	18-ago
1688	DGSE	reitera puntos sin contestar 1257 y 1482		09-sep	16-sep
1844	DGSE		prórroga 1688	14-oct	21-oct
2030	DGSE		segunda prórroga 1688	24-oct	31-oct
1998	DGSE	Nº de PRD y Carpetas Pago		17-oct	24-oct
2016	DGSE		prórroga 1998	20-oct	31-oct
1687	DGSE	Exptes. penalidades		09-sep	16-sep
1845	DGSE		reiteratoria 1678	26-sep	03-oct
1694	DGSE	Decreto 556		13-sep	20-sep
1822	DGSE		prórroga 1694	21-sep	27-sep
1893	DGSE		reiteratoria 1694	04-oct	11-oct
2015	DGSE		segunda prórroga 1694	20-oct	28-oct
2424	DGSE	redeterminación precios		02-ene	09-ene
80/17	DGSE		concede prórroga 2424	18-ene	25-ene
293/17	DGSE	aclaraciones por respuesta		02-feb	09/02/2017
2426	DGSE	Información por respuesta DGHySA		02/01/2017	09/01/2017
79/17	DGSE		prórroga 2426	18-ene	25-ene
264/17	DGSE	Con copia respuesta DGHySA		30-ene	06/02/2017
1292	DEI	requerimiento información		11-jul	18-jul
1410	DEI		reiteratoria 1292	20-jul	27-jul
1483	DEI	completar información 1292		08-ago	15-ago
1543	DEI		prórroga 1483	19-ago	26-ago
1993	DEI		reit 1292, 1410 y 1483	14-oct	21-oct
1575	GOIE	requerimiento información		23-ago	30-ago
1625	GOIE		prórroga 1575	31-ago	07-sep
1723	GOIE		reiteratoria 1575	14-sep	21-sep
1864	GOIE		reit 1575, 1625 y 1723	29-sep	06-oct
1721	SSGEFyAR	requerimiento información		14-sep	21-sep
1852	SSGEFyAR		reiteratoria 1721	28-sep	05-oct
2092	SSGEFyAR	aclaraciones 1721		03-nov	10-nov
2212	SSGEFyAR		prórroga 2092	25-nov	02-dic

**ANEXO VII - INFORMES INDIVIDUALES**

**A) DATOS GENERALES**

<b>Fecha de la Visita</b>	16 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	JII N° 2 (Esc. 6) DE 1
<b>Dirección</b>	Juncal 690
<b>Servicio Relevado</b>	Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Arkino SA

**B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA**

La escuela cuenta con jardín y primaria con modalidad de jornada completa a la que se le brinda servicio de desayuno, almuerzo y merienda.

El Jardín de Infantes tiene una población de alumnos de 3 a 5 años que se distribuye de la siguiente manera (matrícula/presentismo)

- Niños de 3 años :46 /35
- Niños de 4 y 5: 105 / 95

Los niños de 4 y 5 años almuerzan el mismo menú que los alumnos de primaria pero lo hacen en el comedor de jardín y se sirve a las 11:30 hs en un solo turno.

El comedor de jardín se arma en el hall de distribución entre la entrada al jardín y las salas.

El comedor de primaria tiene un espacio destinado a tal fin, donde los alumnos almuerzan una vez finalizado el servicio de almuerzo de jardín.

Como prevención, los días en los que en el menú de primaria se sirven preparaciones con carne picada (pastel de papas, tallarines o polenta a la boloñesa) se utiliza el Menú de 1 a 3 años para todos los niños (que no incluye este tipo de comidas).

Esto se debe a que los niños pequeños son más susceptibles a tener complicaciones severas en caso de intoxicación con ciertas bacterias que pueden hallarse en este tipo de comidas sin una cocción adecuada.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Los alumnos de 3 años no reciben complemento alimentario, como lo indica el PBCP en el Anexo A.

No hay niños ni docentes con prescripción médica.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en los siguientes cuadros:

**Menú niños de 1 a 3 años** (Niños de 3 años)

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Fideos con salsa bechamel	222	57.5	207	54	230	53
Naranja	95	TA	118	TA	123	TA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de fideos con salsa bechamel de 219.66 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 175.73% del valor del gramaje establecido por pliego.

La ración promedio de la porción de naranja fue de 112 g. Este valor alcanza a cubrir un 112% del gramaje establecido por pliego.

Si bien los valores de temperatura del plato servido no son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C, no se encuentran muy por debajo del valor requerido por el pliego y no permanecen mucho tiempo en este rango de temperatura. Por este motivo, no representa un riesgo para la salud de la población que atiende al comedor. Los docentes solicitan que los platos no sean servidos muy calientes para una mejor aceptación del plato por parte de los niños.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El control de temperatura de refrigeración de la heladera tipo carnicera es de 9.8 °C, lo cual es inadecuado por ser mayor a 8 °C.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Leche entera en polvo (Ilolay)
- Puré de tomates (Alco)
- Arroz (Vanguardia)
- Aceite de girasol (Alsamar)

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar abocado a jardín es de 5 personas: 1 cocinero, 1 encargado de cocina y 3 camareros (Hay 3 camareros más que se suman a la tarea del comedor de primaria)

La vestimenta del personal es adecuada: el color del uniforme es claro y limpio.

Utilizan delantal al momento de servir. Poseen calzado de seguridad.

Ninguno de ellos utiliza barbijo al momento de manipular alimentos listos para consumo (Pelado y corte de naranjas, trozado de pollo para salsa bechamel). Lo hacen sólo en el momento de servir los platos en el comedor. Uno de los camareros tampoco utiliza guantes durante la preparación de naranjas para el postre.

No poseen identificación personal del concesionario.

El baño no posee ningún tipo de ventilación. Su iluminación es adecuada y posee todos los elementos de higiene. Se encuentra separado del área de elaboración. No posee aviso de lavado de manos a realizar luego de utilizar los servicios.

### **D) HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El sector cocina y comedor se encuentra con una higiene adecuada (pisos, techos y paredes)

Hay una rejilla salida de lugar y los desagües se encuentran sucios.

El horno y los anafes no se encuentran en buen estado estructural y su higiene es deficiente.

Los utensilios de cocina están en buen estado.

Una olla se encontraba muy abollada y por tal motivo no era posible su correcta higiene. Se solicitó que sea descartada en el momento.

El depósito de víveres secos y el lugar de guardado de efectos personales se encuentran en buenas condiciones de higiene.

La heladera tipo carnicera se encuentra en buen estado pero no cuenta con termómetro incorporado.

### **E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada.

No se mezclan alimentos crudos con cocidos, lo que evita la contaminación cruzada. Se utilizan tablas y cubiertos diferentes

No hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

### **F) INFRAESTRUCTURA**

#### **Comedor**

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego. Las aberturas al exterior cuentan con protección anti insectos tipo mosquitero.

Las sillas del comedor no se encuentran en buen estado. Hay unas sillas de madera cuyos extremos están gastados y astillados, lo que puede provocar algún tipo de lesión.

Las sillas de los alumnos más grandes son de fórmica y ninguna de ellas posee respaldo (Ver foto adjunta). Estas fueron donadas por otro colegio, y están sin inventariar. La autoridad escolar hizo varias veces el reclamo para que sean reemplazadas o reparadas.

El techo del sector comedor tiene un área con humedad y parte del revestimiento del mismo está salido. La autoridad escolar refiere haber hecho el reclamo pertinente.

La iluminación no se encuentra protegida contra roturas. La autoridad informa que también realizó el reclamo correspondiente a éste ítem.

### **Cocina**

La cocina se encuentra en buenas condiciones generales (techos, paredes, pisos, mesadas de acero inoxidable, estanterías, bache de lavado)

Posee buena ventilación, con malla protectora en aberturas, buena iluminación, ventilación por tiraje y equipamiento adecuado.

Posee los elementos necesarios para la higiene de las manos.

Se observa en el techo una boca con cables sueltos de un ventilador que se retiró por no ser utilizado. Se explica la importancia de proceder a su reparación.

Hay una rejilla salida y los desagües se encuentran sucios.

### **G) VAJILLA**

La escuela cuenta con vajilla adecuada.

Se utilizan platos playos de loza blanca, cucharas de postre de acero inoxidable para los más pequeños y tenedores para los más grandes.

Los vasos eran de plástico rígido.

Las jarras, paneras servilletas y carro de transporte son adecuados.

La escuela cuenta con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

### **H) REMITOS**

Indica tipo de servicio prestado así como la cantidad y tipo de mercadería entregada.

Detalla grupos etarios, docentes autorizados y que todas las raciones tienen beca del 100%.

Posee firma de la autoridad escolar.

Se entrega certificado de SENASA de salchichas del día anterior.

I) FOTOS



Hornos en mal estado



Cables sueltos en cocina

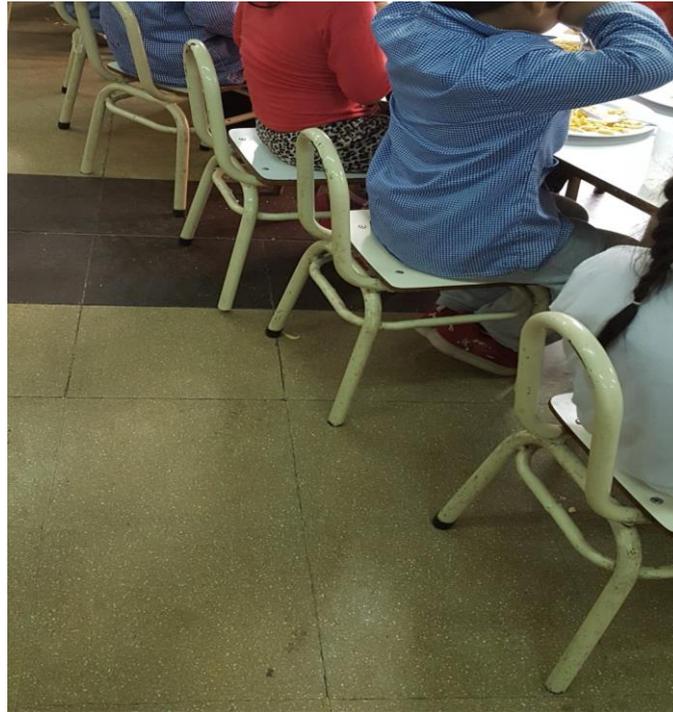


**Tubos de luz sin protección**



**Humedad en techo del comedor**

**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Sillas sin respaldo**



**Sillas deterioradas con astillas de madera**

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 13 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 5 DE 2 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Sarmiento 2832
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Lamerich SA

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

La escuela Infantil recibe niños desde los 2 años hasta los 5 años de edad.

La distribución de los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- SALA de 2 años: 42 alumnos
- SALA de 3 años: 50 alumnos
- SALA de 4 años: 60 alumnos
- SALA de 5 años: 60 alumnos

El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno/ merienda y almuerzo en la modalidad de comedor con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela. La matrícula escolar es de un total de 212 alumnos. Los niños asisten al jardín con doble jornada, con lo cual desayunan, almuerzan y meriendan en el jardín.

Según la información detallada en el remito de mercadería, se elaboran 185 raciones de almuerzo, 10 raciones para docentes autorizados y 322 raciones entre desayuno / merienda. Cabe aclarar que el remito detalla cantidad de raciones de viandas cuando la modalidad del servicio es de comedor.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Galletitas dulces (marca Cautiva),
- Manteca (marca Tonadita),
- Azúcar blanco (marca La Muñeca),
- Aceite mezcla (marca Cada Día),
- Puré de Tomate (marca Makro)

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

**Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en dos modalidades. Los niños de 2 y 3 años almuerzan en sus salas, con lo cual la comida es trasladada en contenedores hasta las salas. Los niños de 4 y 5 años almuerzan en el salón comedor junto a los niños del nivel primario.

El menú elaborado el día de la visita se detalla en el cuadro siguiente:

Franja etaria	Menú del día	Mosaico – Lista N°
2 a 5 años	Puré mixto con medallón de pollo - Gelatina	Mosaico Comedor Invierno – Lista N° 7

El menú entregado corresponde a la Lista N° 7 del Mosaico Comedor Invierno General utilizado para el nivel primario; es decir que los niños del nivel inicial (2 a 5 años) consumen el mismo menú que los niños de primaria. Esta situación no es la adecuada ya que el pliego establece que en las escuelas infantiles donde hay salas desde los 2 a 5 años de edad; los niños de 4 y 5 años se amoldan al mosaico de los más pequeños para facilitar las tareas en cocina y preparar un solo menú, presente en el mosaico de 1 a 3 años de Maternal.

Actualmente poseen dos solicitudes de planes especiales. Una prescripción médica con fecha 11/08/2016 solicita un plan hipercalórico e hipograso sin especificar el diagnóstico (según las autoridades se trata de un niño con hipercolesterolemia); la otra prescripción con fecha 23/05/2016 detalla que por diagnóstico de sobrepeso solicita un plan de alimentación hipocalórico, hipograso bajo en hidratos de carbono. Ambos niños recibieron el menú del día: medallón de pollo con puré mixto; alimentos no acordes a las solicitudes médicas.

Para los docentes autorizados al comedor se les entrega un menú especial: Pollo al horno con ensalada mixta (sin la presentación de prescripciones médicas).

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Medallón de pollo	76	66.8 °C	81	66.8 °C	67	66.8 °C	2 años
Puré mixto	82	70.4 °C	82	70.4 °C	79	70.4 °C	2 años
Gelatina	132	--	136	--	141	--	2 años
Medallón de pollo	112	71.6 °C	96	71.6 °C	87	71.6 °C	3 años
Puré mixto	174	72.1 °C	210	72.1 °C	214	72.1 °C	3 años
Gelatina	132	--	136	--	141	--	3 años

El menú del día entregado para los niños de 2 y 3 años, no existe en las listas del mosaico de maternal (1 a 3 años); con lo cual, para realizar las evaluaciones de gramaje de los ingredientes utilizados y del plato final servido, se utilizó los valores aislados tomados de las listas del mosaico de maternal.

Para el valor del plato final servido, se promedió los valores del gramaje de alimentos de las 6 pesadas realizadas para los niños de 2 y 3 años.

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de medallón de pollo de 86.50 gramos alcanza a cubrir lo establecido por el pliego (80 gramos). Respecto a la guarnición, puré mixto, se calculó un valor promedio de 140.17 gramos, presentando un déficit del 17.55 % (según pliego debe ser de 170 gramos).

Cabe aclarar que la guarnición para los niños de 2 años, se observó con un gramaje significativamente menor al indicado por el pliego. Se promedió un gramaje de puré mixto de 81 gramos (déficit del 47.6 %).

Para el gramaje final de la gelatina es de 136.33 gramos alcanzando a cubrir los establecido por pliego (120 gramos).

Las temperaturas en caliente del plato servido se encuentran dentro de los valores adecuados ya que superan los 60 °C; valor indicado por pliego.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Se observó una buena aceptación por parte de los comensales.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la elaboración del almuerzo hay siete personas en el establecimiento; una cocinera, un ayudante de cocina y cinco camareras. Esta cantidad de personal brinda servicio para el nivel inicial y primario. Para la cantidad de comensales del nivel inicial; es suficiente.

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además se encuentra completo. Se alertó la falta del uso de barbijo al momento de manipular alimentos listos para consumir tanto en la cocinera como en su ayudante y en las camareras al servir y distribuir los platos.

Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos.

El personal del concesionario utiliza los sanitarios y vestuarios ubicados en un primer piso donde se accede directamente desde la cocina. El mismo posee buena iluminación y ventilación. Se observó falta de higiene en los retretes y falta de avisos recordatorios para el lavado de manos al finalizar de utilizar los servicios.

El lugar de guardado de objetos personales del personal se encuentra en el primer piso junto a los sanitarios. No poseen lockers, dejan sus pertenencias sobre sillas.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto al mantenimiento edilicio se observó en cocina revestimientos cerámicos rotos en paredes y en bachas de lavado. En cocina se observa una puerta de madera que se comunica con el exterior la cual tiene malla mosquitera pero con suciedad y tela de araña adherida. Se alertó la importancia de limpiar esa puerta ya que la corriente de aire proviene desde esa salida al interior de la cocina.

Sobre los hornos y anafes no funciona el extractor forzado de aire con lo cual se genera un calor excesivo dentro de cocina cuando se tienen las fuentes de calor en uso.

En salón comedor donde almuerzan los niños de 4 y 5 años, se observa falta de mantenimiento en paredes ya que falta pintura por estar descascarada y los arreglos en revoques de cemento se encuentran a la vista sin terminación. Los carros de transporte poseen falta de higiene. Las aberturas al exterior no poseen

protección a través de malla mosquitera y los artefactos de luz no poseen protección frente a roturas.

La cocina posee dimensiones adecuadas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas.

Posee bancos de madera para alcanzar la altura mínima al piso al colocar los tubérculos en conservación (papa, batata, zapallo).

Como equipo de frío posee una heladera de tipo carnicera con 6 puertas de acero inoxidable e interiores de madera. Se realizó control de temperatura interna y la misma fue de 3.4 °C (adecuada). La misma posee un termómetro interno para realizar controles continuos y detectar fallas de funcionamiento. No se lleva registro en planilla.

### **E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Respecto a la manipulación de los alimentos del menú del día se observaron técnicas adecuadas. Los medallones de pollo al ser un alimento pre – cocido, son llevados al horno para completar su cocción. Al retirarlo del mismo, se realizó control de temperatura y la misma fue de 86 °C (adecuada). Se troza en cubos pequeños y se carga en contenedor isotérmico para trasladarlo hasta las salitas. El puré mixto se carga en los contenedores a una temperatura de 85 °C (adecuada).

La distancia desde la cocina hasta las salas es extensa; deben atravesar un patio cubierto, el hall de entrada con acceso a la calle abierto e ingresar por la entrada del jardín. Debido a esto es que los alimentos se trasladan en contenedores con tapa adecuadamente.

Al momento de emplatar, las empleadas no utilizan barbijo. Se alertó la importancia de ello.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

### **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó con falta de mantenimiento en paredes del salón comedor y en revestimientos en cocina.

## G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme para los niños de 2 y 3 años en correcto estado de uso. Los vasos plásticos y los cubiertos utilizados son adecuados.

Para la entrega de la fruta, se utilizan compoteras de acero inoxidable y de plásticos indistintamente a la edad.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

## H) REMITO

El remito de mercadería se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos de ambos turnos. Se detalla cantidad de raciones de vianda caliente pero el almuerzo es elaborado en la escuela y no en la planta elaboradora. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor.

## I) FOTOS



Área de lavado



Bajo mesadas



Área de cocción

“2017, Año de las Energías Renovables”



Escalera en cocina que lleva a vestuarios en primer piso



Carro de transporte con vajilla en salón comedor



Salón Comedor



Menú del día

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 31 de agosto de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Jardín maternal N° 6 DE 2 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Ecuador 261
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Sucesión de Rubén Martín

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

La escuela Infantil recibe niños desde los 45 días de vida hasta los 3 años de edad.

La distribución de los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- LACTARIO: niños desde los 45 días hasta los 12 meses de vida
- DEAMBULA: niños desde los 12 meses a los 24 meses de vida
- SALA de 2 años
- SALA de 3 años

El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno/ merienda y almuerzo en la modalidad de comedor con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela. La matrícula escolar es de un total de 67 alumnos. Los niños asisten al jardín con doble jornada, con lo cual desayunan, almuerzan y meriendan en el jardín.

Según la información detallada en el remito de mercadería, se elaboran 64 raciones de almuerzo, 13 raciones para docentes autorizados y 190 raciones entre desayuno y merienda.

Al día de la visita se observó el servicio de almuerzo de diferentes grupos etarios de los niños presentes según el siguiente detalle:

- ✓ Niños entre los 9 y 11 meses (Lactario): 4 raciones
- ✓ Niños de 1 años (deambula): 13 raciones
- ✓ Niños de 2 años: 17 raciones
- ✓ Niños de 3 años: 13 raciones

La cantidad de docentes presentes, contemplando todas las salas mencionadas es un total de 13 raciones (2 docentes por sala sumado a las 3 autoridades).

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Leche en polvo entera (marca Fundación Favaloro),
- Leche infantil fluida UAT (marca La Serenísima),
- Arroz Parboil (marca San Remo),
- Aceite mezcla (marca Cañuelas)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

**Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en dos turnos; uno a las 11 horas para los niños de Lactario y deambula y el segundo turno a las 11.50 horas para el grupo de 2 y 3 años.

Todos los alumnos almuerzan en sus salas ya que el establecimiento no cuenta con salón comedor.

Los menús elaborados el día de la visita se detallan en el cuadro siguiente:

<b>Franja etaria</b>	<b>Menú del día</b>	<b>Mosaico – Lista N°</b>
9 a 11 meses	Sopa de fideos - Puré mixto con carne vacuna procesada - Banana	Mosaico de 9 a 11 meses - Lista N° 3
1 a 3 años	Sopa de fideos - Pollo al horno con ensalada de arroz, zanahoria y arvejas - Gelatina	Comedor Invierno de 1 a 3 años – Lista N° 13

Los menús entregados corresponden a los vigentes; a pesar de presentar una modificación. La ensalada de arroz y zanahoria entregada a los niños de 1 a 3 años no posee las arvejas ya que según nos informa, la Responsable Técnica de la empresa concesionaria solicitó eliminar este alimento por riesgo de asfixia para los niños por tratarse de un alimento esférico y de tamaño pequeño. No hay registro formal de dicha solicitud. Las autoridades escolares tomaron la medida y actualmente se lleva a cabo.

Actualmente poseen dos solicitudes de planes especiales, una alumna de lactario y una docente. Ambas presentan certificación médica. La niña presenta alergia a la proteína de vaca con lo cual toma una leche especial (Leche en polvo Nutrilón Pepti Junior de Nutricia Bagó); la fecha de su solicitud fue realizada en el mes de marzo de 2016. La docente presenta certificación con

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

fecha 15/03/2016 con diagnóstico de sobrepeso. Se indicó que requiere la actualización cada 6 meses para evaluar la evolución del tratamiento. El menú entregado a la docente fue de pollo al horno con ensalada de arroz, zanahoria y arvejas (igual menú para el resto de los docentes y empleados de la empresa concesionaria).

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Carne procesada	31	36.0 °C	33	36.0 °C	30	36.0 °C	9 – 11 meses
Puré mixto	98	54.2 °C	96	54.2 °C	93	54.2 °C	9 – 11 meses
Puré de Banana	72	--	70	--	69	--	9 – 11 meses
Pollo al horno	41	86.1 °C	37	86.1 °C	42	86.1 °C	1 año
Ensalada de arroz y zanahoria	73	13.4 °C	66	13.4 °C	52	13.4 °C	1 año
Gelatina	180	Gelificación	162	Gelificación	173	Gelificación	1 año
Pollo al horno	45	84.3 °C	37	84.3 °C	50	84.3 °C	2 años
Ensalada de arroz y zanahoria	75	15.4 °C	81	15.4 °C	62	15.4 °C	2 años
Gelatina	181	Gelificación	175	Gelificación	176	Gelificación	2 años
Pollo al horno	83	83.9 °C	100	83.9 °C	90	83.9 °C	3 años
Ensalada de arroz y zanahoria	75	15.1 °C	69	15.1 °C	54	15.1 °C	3 años
Gelatina	210	Gelificación	221	Gelificación	196	Gelificación	3 años

Como parte del almuerzo, a diario se elabora una sopa. Al día de la visita se elaboró una sopa con caldo de vegetales (calabaza, zapallito, apio y zanahoria) y fideos soperos cabello de ángel. Se les entrega a todos los niños, desde lactario hasta sala de tres años inclusive. Esta opción de servir sopa en el almuerzo queda a decisión de cada establecimiento escolar.

Para los niños de lactario, el menú entregado corresponde al vigente. De las pesadas realizadas, se desprende un valor promedio del plato final servido para el puré mixto de 95.67 gramos y de carne procesada de 31.33 gramos;

estos valores presentan déficit del 40.21 % y de 37.33 % respectivamente. El postre brindado fue puré de banana, con un gramaje promedio de 70.33 gramos; presentando un déficit de peso del 29.67 %.

Las temperaturas de servido del plato caliente, se encuentran por debajo de los valores establecidos por pliego; el cual indica que deben ser de 60 °C. En el establecimiento escolar, las temperaturas tomadas fueron de 36 °C para la carne procesada y de 54.2 °C para el puré mixto (inadecuadas).

Hay niños de este grupo que reciben un biberón de leche luego del almuerzo. La cantidad diaria queda sujeta a la necesidad de cada nene y es la docente de la sala la que le indica al personal del concesionario cuantos biberones necesita según como almorzó cada niño.

Para los niños de 1 a 3 años inclusive, el valor promedio del plato final servido fue de 58.33 gramos para el pollo al horno y de 67.44 gramos para la ensalada de arroz con zanahoria. Estos valores presentaron un déficit del 10.26 % para el pollo y de 41.35 % para la guarnición. La porción de gelatina promedio fue de 186 gramos; alcanzando a cubrir la porción establecida por pliego (120 gramos).

Las temperaturas en caliente del plato servido del pollo al horno son adecuadas ya que superan los 60 °C; no así la temperatura de la ensalada de arroz y zanahorias, la cual fue de 13.4 °C, 15.1 °C y 15.4 °C (inadecuadas).

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Se observó una buena aceptación por parte de los comensales.

A su vez, hay un total de 20 nenes que reciben en concepto de complemento un alimento extra. Al día de la visita se entregó yogur firme sabor vainilla por 190 gramos de la marca ILOLAY (este producto se repite los lunes, miércoles y viernes; los martes y jueves se entrega un postre flan).

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la elaboración del almuerzo hay tres personas en el establecimiento escolar; una cocinera y un ayudante están desde primera hora de la mañana y una camarera extra se suma a la hora del servicio de almuerzo.

Esta cantidad no es adecuada ya que el pliego vigente establece una camarera cada 55 raciones en escuelas de nivel inicial (Anexo B).

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además se encuentra completo. Se alertó la falta del uso de barbijo al momento de manipular alimentos listos para consumir en la cocinera al momento de emplatar.

Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos.

El personal del concesionario utiliza los mismos sanitarios que el personal docente. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. Posee una correcta iluminación y ventilación. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

El lugar de guardado de objetos personales del personal se encuentra fuera de la cocina en un armario (adecuado).

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a la higiene del sector cocina se encontró en buenas condiciones. La misma no posee desagüe con lo cual al momento de limpiar el espacio deben hacerlo solo con trapo de piso. Sobre las instalaciones de la cocina se observa que hay sectores en las paredes con pintura saltada que necesita mantenimiento. Las aberturas en la cocina poseen óxido con lo cual necesitan pintura y mantenimiento.

La cocina no posee instalación de gas, el horno y los anafes en uso son eléctricos. Se nos informa que el establecimiento posee equipo de regeneración eléctrica en caso de corte de luz.

Como equipo de frío posee una heladera en la cual por falta de espacio (ya que se encuentra ocupada con los postres del día – gelatina) genera que las preparaciones del día no puedan conservarse en frío. La temperatura de control tomada de la heladera fue de 11.9 °C. Sobre mesada se observa carne vacuna cocida y procesada, arroz hervido, zanahoria rallada, arvejas y el puré mixto para los niños de lactario. Todas estas preparaciones se encuentran listas para consumo. Se realizó control de temperatura de conservación de la carne lista para consumo y la misma fue de 37.2 °C; valor inadecuado (La conservación de alimentos en caliente deben ser en valores superiores a los 60 °C para evitar la proliferación bacteriana).

En la sala de lactario, se encuentra una heladera pequeña de poca profundidad que contiene los biberones de los niños y el postre del día (banana procesada). Se realizó un control de temperatura interna y la misma fue de 14.3 °C; valor inadecuado. Se alertó a las autoridades la falla en ambas heladeras. Nos informan que al día siguiente estaría ingresando al jardín nuevas heladeras para la cocina y para lactario ya que la solicitud al concesionario estaba realizada.

El día siguiente, nos comunicamos por teléfono con las autoridades del establecimiento para corroborar que las heladeras habían ingresado; y el día 13/9 se realizó una nueva visita al establecimiento escolar para realizar control de temperatura de las mismas dando valores adecuados.

### **E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Durante la elaboración de los alimentos se corroboró que no se mezclan alimentos crudos con cocidos y que los utensilios se utilizan adecuadamente para evitar contaminación cruzada.

Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos y que el uso de esponjas metálicas está prohibido por riesgo de contaminación física.

Para la esterilización de los biberones, se realiza a través de una ebullición durante 10 minutos luego de ser higienizados. Anteriormente lo realizaban con un esterilizador en el microondas pero se encuentra fuera de uso por estar fallado. Se tomó vista del cepillo para la limpieza de los biberones, del alcohol en gel para la persona que manipula los mismos y del flujograma realizado por la técnica del concesionario para realizar dicha tarea.

Respecto a la cocción de la carne; se observó que para la carne vacuna se realiza solo por hervor hasta alcanzar el punto de cocción. Para la carne de pollo, se comienza la cocción por ebullición, luego se troza y se completa la misma en el horno.

Al momento de emplatar, las empleadas utilizan barbijo y guantes descartables, no así la cocinera. Las computeras con el almuerzo se trasladan hasta las salitas en bandejas ya que el establecimiento no posee espacio como salón comedor.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

**F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó en buen estado edilicio. La cocina es pequeña pero posee el equipamiento suficiente para la cantidad de raciones a elaborar.

**G) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme para los niños de 2 y 3 años en correcto estado de uso. Para los niños de lactario, se utilizan compoteras plásticas adecuadamente. Los vasos plásticos y los cubiertos utilizados son adecuados.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

**H) REMITO**

El remito de mercadería se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos discriminando las raciones según las franjas etarias como lo establece el pliego. También detalla la cantidad de almuerzos docentes. Posee firma de la autoridad escolar.

**I) FOTOS**



Área de trabajo (Cocción)

“2017, Año de las Energías Renovables”



Área de trabajo (preparaciones previas y lavado)



Bacha de lavado



Elementos para la higiene no permitidos

“2017, Año de las Energías Renovables”



Equipo de frio



Complemento Alimentario

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	6 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	JII N° 4 DE 3
<b>Dirección</b>	México 1627
<b>Servicio Relevado</b>	Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Caterind

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

El Jardín de Infantes tiene una población de alumnos de 3 a 5 años.

El almuerzo se sirve en 2 turnos, a las 11:45 hs los de 3 y 4 años, y a las 12:15 hs los de 4 y 5 años.

Se sirve desayuno y almuerzo.

Los alumnos de 3 años no reciben complemento alimentario, como lo indica el PBCP en el Anexo A.

La población educativa se divide de la siguiente manera:

Matricula / Presentes

- 3 años, 50 / 21
- 4 años, 60 / 32
- 5 años, 88 / 45

La cantidad de alumnos becados que almuerzan es de 181, 2 abonan el comedor y 10 docentes están autorizados a comedor.

El día de la visita asistieron a la escuela 98 alumnos.

### Menús

- Hay un refuerzo alimentario por bajo peso ( se entrega un yogur entero firme)
- Hay 5 dietas para alumnos y 2 para docentes:
  - Hay 2 alumnos con dietas por Intolerancia a la lactosa. Se le da de desayuno té y mate cocido (no yogur ni chocolatada)

- A un alumno con celiaquía se le sirve pollo al horno con ensalada de papa y fruta.
- Un alumno requiere alimentación baja en sodio. A él y a las 2 docentes con dieta hipocalórica se les sirve pollo al horno con calabaza sin sal y fruta.
- Hay un alumno con alergia al tomate que debido a que el menú del día no contiene tomate come el menú común.

**Menú niños de 1 - 3 años** (Se sirve el mismo menú a todo los niños)

**Milanesa de carne pre elaborada (\*) con ensalada de papa y huevo–Gelatina**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Ensalada de papa y huevo	195	TA	142	TA	172	TA
Milanesa de carne	72	52	70	62.5	77	64.5
Gelatina	196	4.8	166	4.8	188	4.8

(\*) El Anexo A del PBCP establece que las milanesas de la población Maternal/ Inicial se deberán elaborar con emincés de nalga o bola de lomo. Estas milanesas pre elaboradas no se realizan con estos cortes magros.

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de milanesa de carne de 73 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 91.25 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de 1 a 3 años.

El peso promedio del plato de ensalada de papa y huevo arroja un valor de 169 gramos, cubriendo un 105.63% de lo requerido para esta población.

La ración promedio de gelatina da un valor promedio de 183 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 152.5% del gramaje establecido por pliego.

Los valores de temperatura del plato servido son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C. Uno de los platos no llega a ese valor, pero al ser cercano a los 60°C y al no estar a esa temperatura mucho tiempo no se corre ningún riesgo a nivel bromatológico.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

En la población de nivel inicial, se solicita que los platos no sean servidos muy calientes ya que de otra forma los niños pueden quemarse o tienen dificultad para esperar a que se enfríe la comida.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El control de temperatura de almacenamiento en frío de yogur es a 5.8 °C y la gelatina a 4.8 °C. Ambas temperaturas son correctas por ser menor a 8°C.

La ensalada de papa y huevos se mantuvo durante la mañana a 16.4°C, temperatura inapropiada ya que puede hacer proliferar microorganismos tóxicos.

Se hace la observación pertinente y se recomienda esparcir las papas en recipientes más amplios de manera que se enfríe más rápido y no quede en un rango de temperatura inapropiado.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Aceite de girasol (Cada Día)
- Sal (Celusal)
- Medallón de carne rebozado (Whim)
- Manteca (Ilolay)

**C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 5 personas:

4 de ellos trabaja turno completo y un camarero trabaja media jornada.

El personal de cocina está comprendido por:

1 cocinera, 1 ayudante y 3 camareros.

Esta cantidad de camareros no es adecuada, ya que hay uno cada 60 niños, cuando debería ser 1 camarero cada 55 niños o menos.

La vestimenta de los mismos es adecuada: Utilizan cofia, el color del uniforme es claro y limpio. Utilizan calzado de seguridad. Se colocan guantes al momento de manipular las milanesas listas para servir.

Poseen identificación personal del cocesionario.

Con respecto a los sanitarios se observa lo siguiente:

No posee ningún tipo de ventilación.

Su iluminación es adecuada y posee todos los elementos de higiene.

El baño se encuentra dentro del área de elaboración, estando la puerta de ingreso al mismo en un rincón de la cocina. Esto es inadecuado, de acuerdo a lo estipulado por el Anexo B Art. 3.2.10 del PBCP.

No posee aviso de lavado de manos a realizar luego de utilizar los servicios.

#### **D) HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El sector cocina y comedor se encuentra con una higiene adecuada (pisos, paredes y techos)

El horno está en buen estado estructural y de higiene al igual que las heladeras.

Los anafes se encuentran oxidados y faltan algunas perillas.

Los utensilios de cocina están en buen estado.

No hay depósito de víveres secos, tiene pocos productos embolsados y guardados en cajas dentro de la cocina (Leche en polvo, condimentos, sal)

El lugar de guardado de efectos personales se encuentran en buenas condiciones de higiene.

#### **E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada.

No se mezclan alimentos crudos con cocidos, lo que evita la contaminación cruzada. Se utilizan tablas y cubiertos diferentes

Hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

### **Comedor**

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego, con excepción de las aberturas al exterior, que no cuentan con protección anti insectos tipo mosquitero.

El equipamiento (mesas y sillas) está en buen estado y en cantidad adecuada.

La iluminación está protegida contra roturas.

### **Cocina**

La cocina se encuentra en buenas condiciones generales (techos, pisos, mesadas, estanterías, bacha de lavado)

No hay rejilla ni ningún otro sistema de desagüe. Tampoco hay un patio externo hacia donde baldear.

Las mesadas son de acero inoxidable.

Posee buena ventilación, con malla protectora en aberturas, buena iluminación, ventilación por tiraje y equipamiento adecuado.

Posee los elementos necesarios para la higiene de las manos.

## **G) VAJILLA**

La escuela cuenta con vajilla adecuada.

Se utilizan platos playos de plástico duro y cubiertos de acero inoxidable. Los vasos eran de plástico rígido.

Las jarras, paneras servilletas y carro de transporte son adecuados.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

## H) REMITOS

Indica servicio prestado, así como la cantidad y tipo de mercadería entregada.

Menciona cantidad y tipo de dietas entregadas.

No indica los alumnos no becados que asisten al comedor. Solo los becados y docentes autorizados.

Posee firma de la autoridad escolar.

## I) FOTOS



**Artefacto de cocina, con hornallas oxidadas y perillas faltantes**



**Cocina**



**Heladera con milanesas pre elaboradas**

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	30 de agosto de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 5 DE 4
<b>Dirección</b>	Balcarce 677
<b>Servicio Relevado</b>	Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Alfredo Grasso

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La escuela recibe niños lactantes, deambuladores, salas de 2, 3, 4 y 5 años.

Se presta servicio de desayuno, comedor y merienda.

Se entregan 12 complementos para niños de 8 meses a 3 años.

Al día de la visita la población infantil se presenta de la siguiente manera (Matricula / Presentismo)

- Lactario 18 / 12
- Deambuladores 26 / 16
- 2 años 31 / 26
- 3 años 27 / 22
- 4 años 30 / 27
- 5 años 29 / 25

Los lactantes y deambuladores se alimentan en sus salas. Los niños de 1 y 2 años almuerzan en un pequeño espacio que hace las veces de comedor, ubicado entre la sala de gimnasia y las salas. El mobiliario es adecuado a su edad y las condiciones de este espacio se adecuan a lo requerido por el PBCP.

Los niños de 3, 4 y 5 años comen en un comedor amplio y con comodidades para tal fin.

A los bebés de 7 a 8 meses se les sirve el almuerzo a las 10:30 de la mañana. Luego, a las 11, es el turno de los menores de un año. A las 11:30 a los niños de 1 a 3 años y por último, a las 12 almuerzan los niños de 4 y 5 años de edad.

La cantidad de alumnos becados que reciben el servicio de comedor es de 148 y 23 docentes autorizados. El día de la visita había 128 alumnos presentes.

Los docentes autorizados comen el mismo menú que los niños de 1 a 5 años.

## Menús

### Menú Dieta

El total de dietas solicitadas es para 9 alumnos.

- Hay 2 lactantes que poseen prescripción para alimentación baja en sodio.

Se da agua mineral de bajo contenido de sodio (Eco de los Andes)

- Se solicitan 7 cambios de leche maternizada, reemplazando la Baby 2 (La Serenísima) por Sancor Bebe 2, Nutrilon Confort, Nutrilon Profutura y NAN 2 Pro para evitar constipación y cólicos.

Esta leche es provista por el ccesionario pero no queda constancia de esta entrega en el remito del día.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en los siguientes cuadros:

### Menú niños de 7 a 8 meses

#### **Fideos Cabello de Ángel con salsa blanca y pollo – Puré de manzana – Lista N° 2**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Fideos c/ salsa blanca	101	44.3	-	-	-	-
Pollo	48		-	-	-	-
Puré de manzana	95	TA	-	-	-	-

- Concurrió un solo alumno de esta franja etaria

El plato de fideos con salsa blanca cubrió un 84.17% de lo requerido por el pliego (15.83% de déficit). El pollo servido 160% y el puré de manzana un 135% de cubrimiento.

**Menú niños de 9 a 11 meses**

**Arroz con salsa blanca y pollo – Puré de manzana – Lista N° 2**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Arroz con salsa blanca	95	46	98	45.5	90	47.8
pollo	41		41		34	
Puré de manzana	143	TA	103	TA	130	TA

De las 3 pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de arroz con salsa blanca de 94 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 62.67% (37.33 de déficit) del valor del gramaje establecido por pliego para los niño de 9 a 11 meses.

El peso promedio del pollo que completa esa ración es de 39 gramos, lo que representa un 78 % según el menú del pliego (22% de déficit)

La ración promedio del puré de manzana en la escuela arroja un valor promedio de gramos.

El postre del día era áspic, de manzana, por lo que no se puede establecer un porcentaje preciso de adecuación. El áspic debía pesar en su totalidad 150 g, de modo que el puré de manzana representa un 83.33% (16.67% de déficit)

Los valores de temperatura del plato servido no son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C.

**Menú niños de 1 a 3 años (procesado) y 4 a 5 años Invierno**

**Carne a la cacerola con puré de papas (procesado) – Naranja – Lista N° 12**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Carne	53	44.3	49	45	61	43.5
Puré de papas	111		101		167	
Naranja	72	TA	75	TA	61	TA

En esta franja etaria valor promedio del plato servido carne es de 54.33 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 60.37% del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de esa edad (39.63% déficit)

El peso promedio del puré que acompaña esa ración es de 106 gramos, lo que representa un 70.67% (29.33% déficit) según el menú del pliego.

La ración promedio naranja es de 69.33 promedio de gramos. Este valor alcanza a cubrir el 69.33% del gramaje establecido por pliego (déficit de 30.67%).

Los valores de temperatura del plato servido no son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C.

Las camareras comentan que los platos se distribuyen a esta temperatura por pedido de las maestras ya que de otra forma, los niños se impacientan hasta que se les enfría la comida y a temperaturas más elevadas no las pueden ingerir.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El puré de los alumnos de 1 a 5 años contiene mucha sal. Se explica la importancia de bajar este consumo en niños pequeños.

El control de temperatura de conservación en frío es no adecuado: 10.5°C. Debería ser menos a 8°C. (Yogur firme de vainilla)

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Puré de tomates (De la Huerta)
- Aceite mezcla (Ideal)
- Arvejas en conserva (Terragona)
- Lecha entera en polvo (Santa Elene, Alimentos La Blanquita)
- Yogur entero firme (La Suipachense)

**C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 5 personas: 1 cocinero, 1 ayudante de cocina y 3 camarero (una de ellas llega a las 10 de la mañana).

Esta cantidad resulta suficiente ya que queda una relación de 50 alumnos por camarero (debe ser menor a 55 alumnos por camarero)

La vestimenta del personal es adecuada: Utilizan cofia, el color del uniforme es claro y limpio.

La tanto como la cocinera, la ayudante de cocina como las camareras no utilizaron guantes descartables al manipular alimentos listos para servir (trozado de pan y frutas)

Las camareras solo se los colocan al momento de servir los platos en el comedor.

Las camareras no tienen identificación personal del concesionario.

Poseen calzado de seguridad.

Los sanitarios no poseen ventilación. Su iluminación es adecuada y posee todos los elementos de higiene. Se encuentra separado del área de elaboración. No cuenta con avisos de lavado de manos a realizar luego de utilizar los servicios.

**D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El mobiliario del comedor es adecuado en cuanto su estado e higiene. Es acorde a la edad de la población.

El depósito de víveres secos, el equipo de refrigeración están en buen estado y con adecuada higiene.

El lugar de guardado de efectos personales se encuentran en buenas condiciones de higiene ubicado en el baño de auxiliares.

No hay desagües en cocina lo que no permite evacuar de manera adecuada las aguas residuales y efluentes de producción.

Tampoco hay rejillas en el comedor. En ambos sectores se lava con trapo de piso.

### **E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada.

No se mezclan alimentos crudos con cocidos, lo que evita la contaminación cruzada. Se utilizan tablas y cubiertos diferentes

No se observa aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

La preparación de biberones es adecuada. Se utiliza esponja y cepillo destinado a tal fin, se esteriliza, retira de olla con pinzar y se guarda en la heladera de la sala. La camarera prepara en la sala los biberones a demanda de las docentes.

Las leches se encuentran en las salas, tanto las líquidas como las que vienen en polvo. Cada una de ellas, rotulada (con el nombre de cada alumno) con cantidad de medidas por biberón, determinado por indicación pediátrica, provista por los padres.

Posee flujograma de trabajo específico para esta tarea.

La heladera de la cocina posee buen estado estructural, un dispositivo interno y planilla de registro de temperatura.

La heladera de la sala también está en buen estado, si bien no posee dispositivo de registro de temperatura.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

### **Comedor**

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego. No posee aberturas hacia el exterior. El equipamiento (mesas y sillas) está en buen estado y en cantidad adecuada.

La iluminación está protegida contra roturas.

Hay otro comedor más pequeño para los niños de 1 y 2 años que también es adecuado a los requerimientos del pliego.

### **Cocina**

Con excepción de los pisos, que se poseen grietas, la cocina se encuentra en buenas condiciones generales: paredes, techos, mesadas, bacha de lavado y unidades de calor.

Las estanterías no guardan una separación de más de 5 cm de la pared que permita una adecuada higiene

La puerta que da al patio posee una malla protectora contra mosquitos pero la dejan abierta, ya que la campana y el extractor no alcanzan para lograr un adecuado tiraje que evite el calor excesivo, acumulación de vapores etc.

Posee buena iluminación y equipamiento adecuado.

Cuenta con los elementos necesarios para la higiene de las manos.

## **G) VAJILLA**

La escuela cuenta con vajilla adecuada.

Se utilizan platos de plástico duro, cucharas de postre de acero inoxidable, vasos plásticos con tapa y asas según necesidad.

Las computeras son de plástico y de acero inoxidable.

Las jarras, paneras servilletas y carro de transporte son adecuados.

Poseen procesadora y licuadoras de alimentos.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

## H) REMITOS

Indica tipo de servicio prestado (con excepción de los complementos alimentarios, a pesar de ser entregados (12 unidades de yogur firme) como lo indica el PBCP.

Si bien detalla la cantidad y tipo de mercadería entregada, no discrimina corte de carne, indica 800g de manteca que no se entregan y en su lugar se utilizan 200cc de aceite mezcla (para la elaboración del puré de papas). Además de un cambio en las características organolépticas del plato, esto implica un menor aporte calórico.

Figura un refuerzo pero no se lo entrega.

Discrimina entre becados y no becados.

No detalla grupos etarios. No menciona los alimentos entregados para la elaboración del servicio a niños menores a un año.

Posee firma de la autoridad escolar.

## I) Fotos



**Cocina de lactario**

“2017, Año de las Energías Renovables”



**Comedor**



**Heladera sobrecargada con alimentos**

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	5 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 8 DE 4
<b>Dirección</b>	Perú 782
<b>Servicio Relevado</b>	Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Carmelo Antonio Orrico SRL

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La escuela recibe niños lactantes, deambuladores y salas de 2, 3, 4 y 5 años.

Los niños reciben desayuno, almuerzo y merienda.

A su vez se envían 58 complementos (yogur) para los bebés de 7 a 11 meses distribuidos en ambos turnos.

Los lactantes se alimentan en sus respectivas salitas. Los niños de 1 año almuerzan en un pequeño espacio que hace las veces de comedor, ubicado entre el hall de entrada y las salitas. Los niños 2 a 5 años lo hacen en un hall de colegio que se arma como comedor.

Hay distintos horarios de servicio:

- Los bebés 6 meses a 11 meses comen en las salas a las 11:00 hs.
- Los de 1 año lo hacen a las 11:15 hs.
- Los niños de 2 a 5 años almuerzan a las 12:00 hs.

Hay 11 niños menores a 6 meses, de los cuales 1 se alimenta a leche materna, y el resto lo hace con leche maternizada (NAN pro futura 1 y Baby 1).

La cantidad de alumnos becados al 100% que reciben el servicio de comedor es de 417, al 50% 18 alumnos y 17 alumnos abonados por contratación directa con el concesionario.

Hay 56 docentes autorizados a comedor.

El día de la visita había 287 alumnos presentes.

La distribución de los niños a los que se les brinda el servicio es la siguiente (Matrícula/ Presentismo)

Lactario: 72 / 35

Deambuladores: 72 / 40

Salas de 2: 88 / 50

Salas de 3: 100 / 47

Salas de 4: 100 / 62

Salas de 5: 104 / 53

## Menús

### Menú Dieta

Un niño que tiene intolerancia a la lactosa. Los biberones son preparados con leche NAN2 sin lactosa

En los días que se sirve puré u otra preparación que lleva leche, al alumno con requerimiento de leche deslactosada se le prepara dicha comida con leche La Serenísima deslactosada fluida.

Ambas leches son provistas por el concesionario.

Dado que éstas no figuran en el remito entregado, se consulta por el origen de las mismas y el personal refiere que son provistas por el mismo cocesionario.

A los docentes con dieta hipocalórica (5) se les sirve churrasco con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.

Se indica que todas las prescripciones que no sean por enfermedad crónica deberán tener membrete de hospital público y ser renovadas cada 3 meses ya que 3 de ellas estaban vencidas.

### Menú niños de 6 meses

#### **Puré mixto – Banana procesada – Lista N° 1**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Puré de calabaza y papa	165	47.5	164	44	158	46.5
Banana Procesada	88	TA	103	TA	85	TA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de puré de calabaza y papá de 98 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 75.38 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de 7 a 8 meses.

El peso promedio de banana que completa esa ración es de 92 gramos, lo que representa un 306.67% según el menú del pliego.

### Menú niños de 7 a 8 meses

#### **Puré de calabaza con papa y carne– Banana procesada – Lista N° 1**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Puré de zapallo y papa (*)	102	30.8	94	32	98	32.5
Carne	24		28		12	
Banana procesada	88	TA	103	TA	85	TA

(\*) Cambio de menú sin autorización: correspondía servir puré de calabaza.

El peso promedio del puré mixto es de 98 gramos, lo que representa un 75.38% (24.62 déficit) según el menú del pliego.

La ración promedio de carne que acompaña el plato es de 21.30 gramos que llega a cubrir un 71% (29% déficit) del requerimiento del pliego.

La ración del puré de banana en la escuela arroja un valor promedio de 92 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 131.43 % del gramaje establecido por pliego.

### Menú niños de 9 a 11 meses

#### **Fideos con tomate concassé y carne– Banana procesada – Lista N° 1**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Fideo munición con tomate concassé	165	47.5	166	44	133	46.5
carne	30		35		38	
Naranja	88	TA	103	TA	85	TA

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

El peso promedio de la ración de fideos munición es de 154 gramos, lo que representa un 118.46% según el menú del pliego.

El peso promedio de carne que completa esa ración es de 34.30 gramos, lo que representa un 68.60% (31.40%) según el menú del pliego.

La ración promedio del puré de banana arroja un valor promedio de gramos. Este valor alcanza a cubrir el 53.17% del gramaje establecido por pliego (déficit de 46.84%).

Los valores de temperatura del plato servido no son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C.

**Menú niños de 1 a 3 años (invierno)**

**Fideos tirabuzón con carne estofada – Fruta – Lista N° 1**

**También comen este menú los alumnos de 4 y 5 años**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Tirabuzón con carne estofada	170	53.3	191	50.9	209	52.5
Naranja	81	TA	68	TA	74	TA

En esta franja etaria el valor promedio del plato servido de fideos con carne estofada fue de 189.33gramos. Este valor alcanza a cubrir un 78.89% del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de esa edad.

La ración promedio naranja es de 74.33 promedio de gramos. Este valor alcanza a cubrir el 74.33% del gramaje establecido por pliego (déficit de 25.67%).

Los valores de temperatura del plato servido no son los estipulados por el pliego (deben ser superiores a 60 °C) Se sirve el plato a una temperatura un poco por debajo del valor requerido para que tenga mejor aceptación por parte de los niños y no tengan que esperar demasiado tiempo para comer. Este es un pedido general de las maestras encargadas de dar la comida a los niños.

Las características organolépticas del plato servido son adecuadas.

El control de temperatura de conservación en frío es adecuado: 9.1 °C (Yogur firme de vainilla)

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Yogur entero firme (La Suipachense)
- Fideos tirabuzón (Favorita)
- Aceite de girasol (Ideal)
- Leche en polvo (Purísima)
- Sal fina (San Remo)

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es 1 cocinero, 5 camareras y 2 camareros más que se suman al resto del personal a las 12 del mediodía quedando en el turno tarde para servir la merienda

Esta cantidad resulta insuficiente ya que queda una relación de 65 alumnos por camarero (debe ser menor a 55 alumnos por camarero)

La vestimenta del personal es adecuada: Utilizan cofia, el color del uniforme es claro y limpio. Sin embargo, tanto la cocinera, como las camareras no utilizaron guantes descartables al manipular alimentos listos para servir alimentos listos para consumo (frutas y manipulación de plato terminado)

Las camareras no tienen identificación personal del concesionario.

Poseen calzado de seguridad.

Las paredes y pisos de los sanitarios se encuentran en buen estado general y de higiene.

No poseen ningún tipo de armario para guardar sus pertenencias. Lo hacen en cajas de cartón situadas sobre sillas del jardín de infantes.

No posee ningún tipo de ventilación ni todos los elementos de higiene (falta papel descartable para secar manos)

Su iluminación es adecuada. Se encuentra separado del área de elaboración.

No cuenta con avisos de lavado de manos a realizar luego de utilizar los servicios.

## D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

El sector comedor se encuentra con una higiene adecuada (pisos paredes y techos)

El depósito de víveres secos, se encuentra sucio (pese a haber olor a lavandina al ingresar) y hay muchas mosquitas dentro del mismo.

Se observa en stock cajas de leche deslactosada líquida que requerían refrigeración. Se procede a descartarlas de inmediato y se explica al personal que pese a ser en envase de tetrapack no se trata de leche larga vida (UAT).

El equipo de refrigeración se encuentra en buen estado pero no cuenta con dispositivo de registro de temperatura. Posee planilla de registro de temperaturas de control.

Los desagües de la cocina se encontraban rotos y sucios. El personal de cocina vierte contenido de desechos sobre las rejillas. Además de posibles inconvenientes provenientes de una mala higiene en la cocina, es peligroso para el personal que las rejillas se encuentren sueltas y con líquidos sobre ellas.

El horno se encontraba en mal estado, y los anafes oxidados.

## E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada.

No se mezclan alimentos crudos con cocidos, lo que evita la contaminación cruzada. Se utilizan tablas y cubiertos diferentes

Cuenta con aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos no posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

La preparación de biberones es adecuada según flujograma de trabajo. Se realiza en el turno tarde.

Se dejan biberones de más, esterilizados en la heladera.

La heladera está en buen estado y no posee dispositivo de registro de temperatura. Se registran las temperaturas en planillas para un adecuado control.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

### **Comedor**

Los niños de 3, 4 y 5 años comen en un comedor amplio y con comodidades para tal fin. Se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego.

El mobiliario está en buen estado y en cantidad adecuada.

La iluminación está protegida contra roturas.

Hay otro comedor más pequeño para los niños de 1 y 2 años que también es adecuado respecto a los requerimientos del pliego.

### **Cocina**

La cocina posee sectores del piso roto, rejillas sueltas y sucias.

Techo, paredes, mesadas, estanterías y bacha de lavado se encuentran en buenas condiciones.

Posee buena iluminación y equipamiento adecuado con excepción de las ollas que se encontraban abolladas lo que provoca que no se puedan limpiar de manera adecuada.

Posee los elementos necesarios para la higiene de las manos.

## **G) VAJILLA**

La escuela cuenta con vajilla adecuada.

Se utilizan platos de loza blanca, cubiertos de acero inoxidable, vasos plásticos con tapa y asas según necesidad.

Las computeras son de plástico rígido inoxidable.

Las jarras, paneras y servilletas responden a los requisitos de PBCP.

Los carros de transporte están precariamente reparados con zonas oxidadas.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Poseen procesadora y licuadoras de alimentos.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

**H) REMITOS**

Indica tipo de servicio prestado y raciones entregadas.

Se detalla cantidad de alumnos becados, no becados y docentes autorizados.

No detalla franjas etarias, 58 complementos alimentarios (yogur) entregados, ni 1 refuerzo alimentario que se entrega por prescripción médica.

Se menciona que se envían ingredientes para dietas alimentarias sin especificar cuáles son ni qué cantidades las constituyen.

No figura el envío de mandarinas, sólo bananas destinadas a los chicos más pequeños. Figura la entrega de fideos cabello de ángel cuando se sirvió fideos munición.

No posee firma de la autoridad escolar.

**I) FOTOS**



**Leche deslactosada que requiere refrigeración menor a 8°C almacenada en depósito de víveres secos a temperatura ambiente**

“2017, Año de las Energías Renovables”



**Tubérculos y verduras en depósito de víveres secos**  
**Algunos de ellos en mal estado lo que provoca presencia de mosquitas**



**Ollas**

**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Plato del día**



**Rejilla suelta en el centro de la cocina por donde se eliminan desechos líquidos como yogur o puré de tomate**



**Rejilla de cocina suelta y piso roto**

**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Lugar de guardado de efectos personales dentro de vestuario**

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	10 de octubre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Jardín Isauro Arancibia DE 4
<b>Dirección</b>	Paseo Colón 1318
<b>Servicio Relevado</b>	Vianda
<b>Empresa Concesionaria</b>	Friend's Food

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

El jardín de infantes se encuentra dentro del espacio educativo Isauro Arancibia cuyo objetivo principal es que represente un espacio que garantice una adecuada atención, que permita a sus padres asistir a la escuela con la tranquilidad de saber que sus hijos están cuidados mientras se les enseña lo correspondiente a cada edad.

La edad de los niños que acepta la institución va de los 45 días a los 5 años.

Al momento de la visita se observó la asistencia de niños de 6 meses a 3 años.

El servicio que presta el concesionario es desayuno, merienda y vianda. Esto se debe a que la cocina no cuenta con gas natural pese a tener un año de antigüedad.

La cantidad de alumnos becados que reciben el servicio de comedor es de 42 (todos con beca al 100%),

Hay 8 docentes autorizados.

No se entregan complementos para niños de 8 a 3 años como indica el PBCP.

Se entregan 92 raciones de desayuno que se reparten entre desayuno y merienda.

La distribución del alumnado se presenta de la siguiente manera (Alumnos con ración de vianda asignada / presentes):

- 6 meses 5 / 1
- 7 a 8 meses 5 / 1
- 9 a 11 meses 4 / 0
- 1 a 3 años 16 / 3
- 4 y 5 años 5 / 0

Se verifico un importante ausentismo debido a que el día de la visita la comunidad educativa se encontraba de duelo.

### Menús

No hay alumnos con patologías que requieran dietas especiales.

Las 8 docentes autorizadas reciben una vianda con ensalada completa (vegetales varios, pollo y queso tipo Mar del Plata)

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en los siguientes cuadros:

#### Menú niños de 6 a 11 meses (se integra el mismo menú para todo lactario)

**Puré mixto con carne – Banana (No se realizó el puré de banana ya que no asistieron niños de esa franja etaria)**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Puré mixto con carne	289	64.7	315	59	275	60.9

#### Menú niños de 1 a 3 años

**Milanesa de carne con puré de papa – Helado de agua**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Milanesa de carne con puré	227	59.5	199	57.5	220	61.0
Helado de agua	55	0.0	55	0.0	56	0.0

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de puré mixto con carne de 293 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 139.52 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños del nivel primario.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

El peso promedio de milanesa de carne con puré del menú de niños de 1 a 3 años de edad es de 215.33 gramos, lo que representa un 93.62% según el menú del pliego para ese grupo etario (6.38% de déficit)

La ración promedio de helado de agua en la escuela arroja un valor de 55.33 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 92.22% del gramaje establecido por pliego (déficit de 7.78%)

Los valores de temperatura del plato servido no son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C.

Características organolépticas de la comida entregada son adecuadas.

El control de temperatura de conservación en frío es adecuado:

- ✓ 7.9 °C, yogur bebible en la heladera de la cocina.
- ✓ 9.4 °C, yogur firme en heladera de la sala (la heladera se encontraba completa ya que se había acumulado yogur por ausentismo de los niños)

(Yogur firme de vainilla)

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Alfajor (ganador)
- Galletitas de agua (Sandwich Neosol)
- Vainillas (Caricias)

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 2 personas: 1 encargada de cocina y una camarera.

Las viandas se entregan cerradas a las docentes quienes se encargan de administrarlas a los alumnos. Por este motivo, no es necesario el uso de guantes y barbijos por parte del personal de cocina.

Esta cantidad resulta suficiente ya que la relación debe ser 1 camarero cada 55 alumnos o menos.

La vestimenta del personal es adecuada: Utilizan cofia, el color del uniforme es claro y limpio.

No cuentan con identificación personal del concesionario.

Poseen calzado de seguridad.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El sector cocina y comedor se encuentra con una higiene adecuada (pisos, paredes y techos)

No hay desagües en cocina ni en comedor. Se lava con trapo de piso.

Los contenedores se encuentran en mal estado, deteriorados por el uso, con la superficie irregular, no pudiendo asegurar una adecuada higiene de los mismos. No poseen cierre hermético, por lo que se entregan envueltos en film para poder ser cerrados.

#### **E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

Debido a que no se manipulan alimentos por brindarse servicio de vianda, no se observan ciertos aspectos con respecto a las BPM.

Se observa el cumplimiento de normas de BPM en la preparación de desayunos y biberones.

No hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

La preparación de biberones es adecuada. Se utiliza esponja y cepillo destinado a tal fin, se esteriliza, retira de olla con pinzar y se guarda en la heladera de la sala.

No hay alcohol en gel.

Posee flujograma de trabajo específico para esta tarea.

Se observan biberones entregados por padres, no todos son del concesionario. Uno de ellos se encuentra en mal estado y se pide que sea descartado en el momento.

La heladera de la cocina posee buen estado estructural. No posee dispositivo de registro de temperatura.

Se lleva control del funcionamiento por medio de una planilla de registro de temperatura.

La heladera de la sala también está en buen estado.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

### **Comedor**

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el PBCP.

Las ventanas poseen protección tipo mosquitero

El equipamiento (mesas y sillas) está en buen estado y en cantidad adecuada.

La iluminación está protegida contra roturas.

El día de la visita, los niños comieron en una sala junto a las docentes ya que llovía y el camino de las salas al comedor es descubierto.

### **Cocina**

La cocina se encuentra en excelentes condiciones generales. Está hecha a nuevo, sin estrenar aun por falta de instalación de gas natural.

Posee buena iluminación y equipamiento adecuado.

Posee los elementos necesarios para la higiene de las manos.

## **G) VAJILLA**

Las viandas se entregan en bandejas descartables de aluminio con tapa.

Los vasos son de plástico rígido distintos a los del desayuno.

De acuerdo a la necesidad de los niños, se sirve en vasos con asas y pico.

## **H) REMITOS**

Indica de manera errónea el tipo de servicio prestado. Figura servicio de comedor cuando en realidad se entrega vianda.

Menciona cantidad de raciones sin indicar que son todas becas al 100%.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Detalla la cantidad de raciones y de manera incompleta el tipo de mercadería entregada: faltan los ingredientes que componen el puré y los ingredientes del menú de lactario.

La cantidad de raciones para lactario están agregadas a mano por la nutricionista de la empresa.

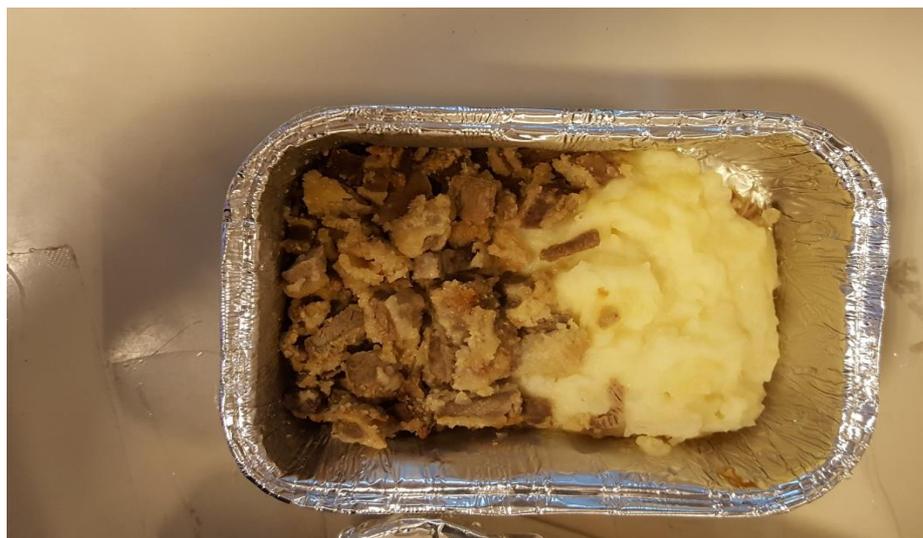
No se describe lo entregado en el menú docente, que fue diferente al de los niños.

Posee firma de la autoridad escolar.

**I) Fotos**



**Contenedor en mal estado, sin cierre hermético**



**Vianda de niños de 1 a 3 años**

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	19 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	JIN A (esc 3) DE 5
<b>Dirección</b>	Av. Montes de Oca 439
<b>Servicio Relevado</b>	Refrigerio
<b>Empresa Concesionaria</b>	Dassault SA

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA

Es un jardín con jornada simple, en 2 turnos, mañana y tarde. Presta servicio de refrigerio.

Las salas que componen este JIN son salas integradas de 3 y 4 años y salas de 5 años en ambos turnos.

Éste se sirve a las 10:30 de la mañana en las aulas.

No se relevó el turno tarde.

La cantidad de alumnos becados al 100% que reciben el servicio es de 56. La matrícula total en ambos turnos es de 68 alumnos.

El alumnado se distribuye de la siguiente manera: (matrícula/presentismo)

Sala de 3 y 4: 18 /11

Sala de 5: 15 /12

Los refrigerios que se reparten en el turno tarde quedan almacenados en una heladera mostrador vertical con escaso lugar, que con el correr del tiempo provoca que se aplasten.

La directora refiere no ser necesario el servicio de vianda, (nunca hubo) ya que con el desayuno no tienen tanto apetito a las 3 horas de servido éste. Dice que apenas logran comer el refrigerio y que no ve que sea una población vulnerable que no se alimente en sus hogares.

## Menús

### Menú Dieta

Un alumno posee dieta hiposódica, al que se le entregan un sándwiches de pan negro y queso, todo sin sodio.

### Menú Refrigerio

Sandwich de pan pebete con paleta y queso – Manzana.

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Pan pebete	78	1.7	74	1.7	73	1.7
Paleta	21	1.7	42	1.7	27	1.7
Queso	33	1.7	36	1.7	33	1.7
Manzana	196	TA	184	TA	201	TA

De dichas pesadas se desprenden los siguientes valores promedios y porcentajes de cubrimiento respecto a lo requerido por el pliego:

- Pan pebete: 75g (125%)
- Paleta: 30g (120%)
- Queso barra: 34g (113.33%)
- Manzana: 194 (129.33%)
- Los sándwiches de bajo contenido de sodio se entregaron temprano, previo a la visita de auditoría.

El valor de temperatura de conservación en heladera de los refrigerios es correcto, ya que es menor a los 8 °C.

Características organolépticas del refrigerio:

El pan del refrigerio se deshace al tacto, lo que dificulta su ingesta.

El color y el sabor con adecuados.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 1 camarera para los 2 niveles.

La vestimenta del personal es adecuada: Utiliza cofia, el color del uniforme es claro y limpio. No posee identificación personal.

Los sanitarios no se encuentran ventilados ni poseen avisos que indique al personal el deber de lavarse las manos luego de usar los servicios.

### **D) HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

La heladera está en buenas condiciones y conserva los refrigerios a 1.7 °C. Esto resulta adecuado al ser menor a 8°C

### **E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

No se observa manipular alimentos a la camarera ya que éstos vienen envasados y sellados desde la planta elaboradora.

En el área de manipulación de alimentos (durante desayuno) no se observa cartel de lavado de manos.

Hay balanza para control de peso de los refrigerios.

### **F) INFRAESTRUCTURA**

La cocina es de pequeñas dimensiones, se encuentra ordenada y limpia.

No posee desagües o rejillas.

Allí solamente se prepara el desayuno y cumple los requisitos necesarios para realizar dicha tarea.

### **G) REMITOS**

Indica tipo de servicio prestado, y la cantidad de raciones entregadas.

No indica tipo de alimento que compone la ración.

No posee firma de la autoridad escolar.

## I) FOTOS



Refrigerios para turno tarde (primaria y jardín de infantes) en heladera vertical, lo que hace que se aplasten



Pan que se desgrana a penas se toma el sándwich



Algunas de las manzanas se encuentran golpeadas

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	6 de octubre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 6 DE 6
<b>Dirección</b>	Venezuela 3128
<b>Servicio Relevado</b>	Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Servir´C

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

A la escuela asisten niños desde los 45 días de edad hasta los 5 años.

El Jardín recibe servicio de desayuno y almuerzo para el turno mañana y merienda y cena para los niños del turno tarde. Se suministran complementos para niños de 9 a 11 meses de edad.

La cantidad de alumnos becados que reciben el servicio de comedor es de 250 (1 de ellos con beca al 50%), 17 no becados y 47 docentes autorizados. El día de la visita había 168 alumnos presentes en el turno mañana.

Las autoridades estiman una asistencia al servicio de cena de 30 alumnos, pero al no estar presentes ellos, resulta en una situación que hace que no se pueda corroborar.

La matrícula del Jardín del turno mañana y turno tarde se distribuye de la siguiente manera: (presentismo relevado durante servicio de almuerzo)

- Lactario : 41 / 15
- Deambuladores:66 /26
- 2 años: 74 /33
- 3 años: 65 / 33
- 4 años: 52 / 36
- 5 años: 45 / 25

Los bebés de 4 meses de edad reciben leche Crecer 1.

Hay 4 bebés 6 meses que están comenzando a comer, pero lo hacen en sus casas. En la escuela solo toman leche.

No hay niños de 7 a 8 meses de edad al momento de la visita.

Todos los niños, a partir de los 9 meses, almuerzan en el comedor, con sillas adecuadas a sus necesidades.

## Menús

### Menú Dieta

- Hay 3 niños con intolerancia a la lactosa. El concesionario provee de leche deslactosada La Serenísima en polvo.
- Hay 28 dietas para docentes a las que se les brinda un menú de carne al horno con puré de calabaza. De esta cantidad de dietas, solo 13 corresponde entregar ya que las demás prescripciones médicas se encontraban vencidas (durabilidad de 3 meses) o no estaban emitidas por médico de hospital público como lo determina el PBCP.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en los siguientes cuadros:

### Menú niños de 9 a 11 meses

#### **Acelga al gratén con pollo (procesado) – Durazno en almíbar – Lista N° 4 –**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Acelga al graten c/ pollo	152	52.3	144	53.5	150	52
Duraznos en almíbar	94	8.3	91	8.3	90	8.3

### Menú niños de 1 a 3 años

#### **Bifes a la criolla con papas al horno - manzana**

#### **Bifes a la criolla con papas y batatas – Puré de manzana – Lista N° 4**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Bifes a la criolla con papas (*)	144	54.5	172	55.2	177	54
Puré de Manzana	174	TA	135	TA	140	TA

(\*) No se sirvieron las batatas correspondientes al menú del día.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

---

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de acelga al gratén con pollo de 148.66 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 87.45 % (12.55% de déficit) del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de 9 a 11 meses de edad.

El peso promedio de los duraznos en almíbar que completan esa ración es de 91.66 gramos, lo que representa un 91.66% del gramaje establecido por pliego (8.34% de déficit)

En el menú de niños de 1 a 3 años el valor promedio del plato servido bife a la criolla con papas es de 164 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 76.28 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de esa edad (23.72% de déficit)

El peso promedio del puré de manzana que acompaña esta ración es de 150 gramos, lo que representa un 150% del gramaje establecido por pliego.

Los valores de temperatura del plato servido no son adecuados a lo requerido por el pliego ya que deben ser mayores a 60 °C. Sin embargo, no resulta un riesgo para la salud por diferir poco de la temperatura adecuada y permanecer durante poco tiempo en este rango de temperatura.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El control de temperatura de conservación en frío es adecuado: 8.3 °C (duraznos en almíbar)

Control de temperatura de cocción de los bifes a la criolla adecuado a 94.3°C.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Orégano (Dicomere)
- Pimentón (Dicomere)
- Aceite mezcla (Ideal)

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 9 personas: 1 cocinero, 1 ayudante de cocina y 7 camareros (2 de ellos llegan al mediodía y se quedan para servir merienda y cena)

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Esta cantidad resulta suficiente ya que queda una relación de 35 alumnos por camarero (debe ser menor a 55 alumnos por camarero)

La vestimenta del personal cumple con todos los requerimientos que indica el PBCP.

Los baños y vestuarios no se encuentran adecuadamente ventilados. Su iluminación es adecuada. Posee jabón líquido pero no tiene papel para secar las manos. Se encuentra separado del área de elaboración. No poseen avisos de lavado de manos a realizar luego de utilizar los servicios.

**D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Los equipos de refrigeración, tanto la heladera con biberones como la heladera carnicera cuentan con buena higiene.

El sector cocina y comedor se encuentra con una higiene adecuada (pisos, paredes y techos)

El depósito de víveres secos, el equipo de refrigeración están en buen estado y con adecuada higiene.

La cocina tiene 2 sectores. En uno de ellos, tiene desagües en buenas condiciones, el otro sector no posee y se baldea hacia un patio externo.

**E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada.

No se mezclan alimentos crudos con cocidos, lo que evita la contaminación cruzada. Se utilizan tablas y cubiertos diferentes

No se observa aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

La preparación de biberones es adecuada. Se utiliza cepillo destinado a tal fin, se esteriliza, retira de olla con pinzar y se guarda en la heladera de la sala. La

camarera prepara en la sala los biberones a demanda de las docentes. Posee flujograma de trabajo específico para esta tarea.

La leche en envases tetrapack se almacena en las salas.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

### **Comedor**

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego. Posee aberturas hacia el exterior, con protección anti insectos y cortinas.

El equipamiento (mesas y sillas) está en buen estado y en cantidad adecuada.

Es adecuado en forma y tamaño en relación a la población que asiste.

La iluminación está protegida contra roturas.

### **Cocina**

La cocina se encuentra dividida en dos sectores.

Se encuentran en buenas condiciones los pisos, techos y mesadas.

Las bachas de lavado no cuentan con una capacidad suficiente para el correcto lavado de todos los utensilios utilizados en la prestación del servicio.

Las paredes poseen grietas y pintura descascarada por una visible humedad en ellas.

Se observa cartelería personal que impide una adecuada higiene de las paredes.

La cocina cuenta con buena iluminación y equipamiento adecuado como así también los elementos necesarios para la higiene de las manos.

Los estantes son de madera y no están separados de la pared para facilitar la higiene de los mismos.

## **G) VAJILLA**

La escuela cuenta con vajilla adecuada.

Se utilizan platos de plástico duro, cubiertos de acero inoxidable, vasos plásticos con tapa y asas según necesidad.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Las computeras son de plástico y de acero inoxidable.

Las jarras, paneras servilletas y carro de transporte son adecuados.

Poseen procesadora y licuadoras de alimentos.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

**H) REMITOS**

Indica tipo de servicio prestado y cantidad de raciones (con excepción de los complementos alimentarios, a pesar de ser entregados (20 unidades de yogur firme) como lo indica el PBCP.

Discrimina entre becados (al 100 y al 50%), no becados y docentes autorizados.

Detalla grupos etarios y mercadería entregada en un documento adjunto al remito, que posee los datos de la escuela y la fecha del día.

Posee firma de la autoridad escolar.

**I) Fotos**



**Cocina de escasas dimensiones**

“2017, Año de las Energías Renovables”



**Pared con adornos que dificultan la limpieza**



**Pared con humedad, pintura levantada y huecos sin rellenar**

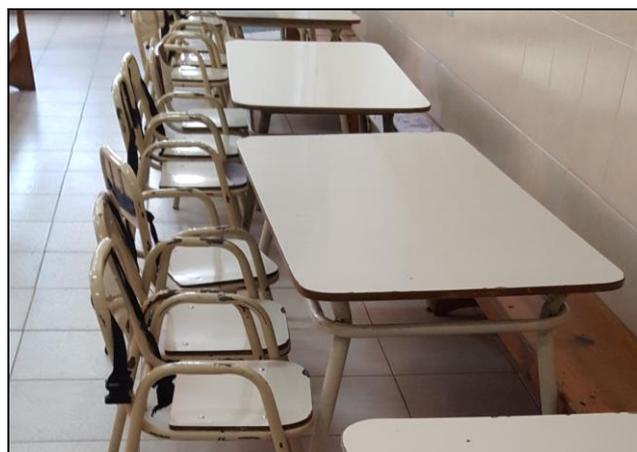
**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Azulejos quebrados**



**Comedor**



**Mobiliario adecuado a edad**

**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Menú del día para bebés de 9 a 11 meses. Acelga con salsa blanca y arroz con pollo**



**Menú del día para niños de 1 a 5 años. Carne a la cacerola con papas al horno**

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	29 de agosto de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Jardín Maternal N° 9 DE 6
<b>Dirección</b>	Don Bosco 4050
<b>Servicio Relevado</b>	Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Spataro SRL

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La escuela presta servicio de desayuno, comedor, merienda y complemento (éste último a los 4 bebés de 8 meses) a niños de 6 meses a 2 años de edad.

Al momento de la visita no había niños de 6 meses de edad.

Los bebés de 7 a 8 meses almuerzan a las 10:30 de la mañana. Luego, a las 11, es el turno de los niños de 1 año. Por último, a las 12 hs almuerzan los niños de 2 años de edad.

Los niños de lactario toman leche Baby 1 y Baby 2 de La Serenísima y aquellos que necesitan otro tipo de leche maternizada reciben la indicada por la correspondiente prescripción médica. Algunas de estas leches son provistas por los padres.

La cantidad de alumnos becados al 100 % que reciben el servicio de comedor es de 82. Hay 2 alumnos con 50% de beca y 20 docentes autorizados. No hay alumnos que abonen el servicio de comedor.

Los 4 complementos entregados no figuran en el remito.

La matrícula de la escuela es de 100 alumnos con un presentismo de 78 alumnos, dividido de la siguiente manera (Matrícula/presentismo)

- Lactario: 24 / 10
- Sala de 1 año: 39 / 39
- Sala de 2 años: 40 / 29

## Menús

### Menú Dieta

Hay un alumno con dieta para celiaquía que recibe el mismo menú (ternerita guisada), ya que coincide con el general para su edad.

De todas formas, no se prepara con utensilios aparte, recaudo que es necesario tomar. Se instruye sobre la importancia de realizar esta práctica.

Los docentes autorizados no tienen prescripciones médicas, almuerzan el menú general.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en los siguientes cuadros:

### Menú niños de 7 a 8 meses

#### **Puré de zapallo con carne – puré de banana – Lista N° 1**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Puré de zapallo	216	66.5	-	-	-	-
carne	56	45.3	-	-	-	-
Puré de banana	94	TA	-	-	-	-

Dado que en esta franja etaria se asistió un solo niño el día de la visita, no se realizaron 3 pesadas.

Los porcentajes de cubrimiento de los platos servidos respecto a lo requerido por el pliego en este caso fueron los siguientes:

- Puré de zapallo, 166.15%
- Carne, 186.67%
- Puré de banana, 134.29%

**Menú niños de 9 a 11 meses**

**Fideo con puré de zapallo y carne – Puré de manzana – Lista N° 1**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Fideos c/ calabaza	132	66	134	62.3	133	64.5
Carne	46	46	54	45	46	45.5
Puré de manzana	107	TA	140	TA	101	TA

El valor promedio del plato servido de fideos con calabaza es de 133 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 102.31 % del valor del gramaje establecido por pliego para niños de 9 a 11 meses de edad.

El promedio del plato de carne que acompaña la ración arroja un valor de 46 g, cubriendo un 92% del requerimiento (8% de déficit)

El peso promedio de la ración de puré de manzana es 125 gramos, lo que representa un cubrimiento del 125%.

Este menú se encuentra modificado ya que no se sirve el tomate concassé y en su reemplazo se da puré de calabaza. El motivo por el cual no se sirve tomate es que los alumnos no presentaron aún la orden del pediatra que indique la progresión de alimentos, si bien esto no es un requisito que este previsto por el PBCP.

Los valores de temperatura del plato servido no son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C. El puré y los fideos con calabaza alcanzan valores adecuados pero no así la carne, que se encuentra en un valor muy por debajo a lo requerido por el PBCP.

## Menú niños de 1 a 3 años Invierno

### **Ternerita guisada – Manzana – Lista N°11**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Ternerita guisada	338	65.4	362	64	347	63.5
Manzana cortada	138	TA	136	TA	130	TA

En esta franja etaria se observa que el valor promedio del plato servido de ternerita guisada es de 349 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 151.47 % del valor del gramaje establecido por pliego.

El peso promedio del peso de la manzana que completa esta ración es de 134.66 gramos, lo que representa un cubrimiento del 134.66%.

Los valores de temperatura del plato servido son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El control de temperatura de almacenamiento en frío adecuado a 10.5 °C (Yogur firme de vainilla)

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Puré de tomates (San Remo)
- Arvejas en conserva (Tarragona)
- Fideos tirabuzón (Canale)
- Arroz (Dos Hermanos)

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 3 personas: 1 cocinero, 1 ayudante de cocina y 1 camarero. Esta cantidad resulta inadecuada ya que solamente hay un camarero para los 78 alumnos. El PBCEP indica que se necesita de 1 camarero por cada 55 alumnos en el nivel inicial.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

---

La vestimenta del personal es adecuada: Utilizan cofia, el color del uniforme es claro y limpio.

La camarera no utilizó guantes y barbijos al manipular alimentos listos para servir (trozado de pan)

Ninguna de ellas posee identificación personal del ccesionario.

La cocinera posee calzado de seguridad. La ayudante y la camarera no poseen calzado cerrado y antideslizante.

El baño de discapacitados del colegio se utiliza como vestuario.

No posee ningún tipo de ventilación.

Su iluminación es adecuada y posee todos los elementos de higiene.

Se encuentra separado del área de elaboración.

No cuenta con avisos de lavado de manos a realizar luego de utilizar los servicios.

**D) HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El sector cocina y comedor se encuentra con una higiene adecuada (pisos, paredes y techos)

El horno se encuentra sucio y los anafes están oxidados.

Los desagües están sucios con desechos y grasa.

Las ollas se encuentran sucias y abolladas.

El esterilizador de biberones no posee una adecuada higiene.

El depósito de víveres secos, el equipo de refrigeración y el lugar de guardado de efectos personales se encuentran en buenas condiciones de higiene.

**E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada.

No se mezclan alimentos crudos con cocidos, lo que evita la contaminación cruzada. Se utilizan tablas y cubiertos diferentes

Hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

La preparación y limpieza de biberones es adecuada y se realiza según flujograma.

La heladera no posee termómetro interno. Posee planilla de registro de temperaturas.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

### **Comedor**

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego. No posee aberturas hacia el exterior. Uno de los espacios que se utiliza para comedor es un hall de distribución en planta baja y el otro espacio es otro hall de distribución en el primer piso, que da a las distintas salitas.

El equipamiento (mesas y sillas) está en buen estado y en cantidad adecuada.

La iluminación está protegida contra roturas.

### **Cocina**

La cocina se encuentra en buenas condiciones generales: pisos, techos, mesadas, estanterías, bacha de lavado. Posee buena ventilación, con malla protectora en aberturas, buena iluminación, ventilación por tiraje y equipamiento adecuado.

Posee los elementos necesarios para la higiene de las manos.

A las paredes le faltan algunos de azulejos.

Los desagües no tienen una adecuada higiene, lo que provoca que no puedan cumplir con su función correctamente.

## **G) VAJILLA**

La escuela cuenta con vajilla adecuada.

Se utilizan platos de plástico duro, cucharas de postre de acero inoxidable, vasos plásticos con tapa y asas según necesidad.

Los biberones los provee el concesionario como lo prevé el PBCP que se esterilizan en un dispositivo a tal fin. Por este motivo no se utilizan pinzas, sino guantes. Cuentan con cepillo especial para la higiene de los mismos.

Las jarras, paneras servilletas y carro de transporte son adecuados.

Poseen procesadora y licuadoras de alimentos.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

## **H) REMITOS**

Discrimina entre becados y no becados

Indica tipo de servicio así como la cantidad y tipo de mercadería entregada.

No detalla grupos etarios ni los complementos alimentarios para los niños de 8 meses.

No posee firma de la autoridad escolar.

I) FOTOS



Cocina



Comedor en hall de distribución de aulas



Esterilizador de biberones con deficiente higiene

**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Fruta de madurez pasada, promoviendo la existencia de mosquitas en la cocina**



**Heladera con alimentos sin cubrir y con condensación de agua en las paredes**

**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Plato del día para niños de 1 a 3 años: Ternerita guisada. (Se observa que la preparación es mayoritariamente arroz)**

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	7 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	JII 6 (Esc. 16) DE 7
<b>Dirección</b>	Luis Viale 676
<b>Servicio Relevado</b>	Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Rodolfo Ferrarotti

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

El establecimiento presta servicio de comedor en un mismo espacio físico tanto a alumnos de primaria como a jardín de infantes. Este consta de salas de 3, 4 y 5 años.

Los alumnos de 3, 4 y 5 años comen en un mismo turno, a las 11:30 de la mañana.

Posteriormente almuerzan los alumnos de primaria.

La cantidad de alumnos becados al 100% que reciben el servicio de comedor es de 101, becados al 50% 3 y 7 no están becados. Hay 8 docentes autorizados a comer en comedor. El día de la visita había 100 alumnos presentes.

Se entrega por prescripción médica un refuerzo alimentario.

La población del establecimiento educativo se distribuye de la siguiente manera (matrícula/presentismo)

- Sala de 3 años, 23 / 19
- Sala de 4 años, 43 / 31
- Sala de 5 años, 51 / 50

La autoridad escolar, con autorización de la DGSE realizó la sustitución del desayuno por la merienda ya que los niños ingresan a la escuela después de las 9 de la mañana y como el almuerzo es muy temprano, estaban sin apetito.

## Menús

### Menú Dieta

Hay un alumno con dieta de leche sin lactosa y otro con intolerancia al tomate.

La leche deslactosada es provista una vez a la semana por parte del concesionario. Se guarda congelada y se descongela a medida que se requiere su consumo. El concesionario entrega leche La Serenísimas en cartones de medio litro. Cada uno se consume en el término de 2 días.

Como en el día de la fecha el menú no posee ninguno de los ingredientes que no se pueden consumir, los alumnos recibieron el menú general.

Las docentes con prescripciones médicas de dieta recibieron carne al horno con ensalada de zanahoria rallada.

Presentan 2 dietas con fecha de marzo (vencidas). Las órdenes médicas de patologías agudas deben ser renovadas cada 3 meses, por lo cual están vencidas.

Se explica que pese a que digan que se expiden por el año completo, no es lo que indica el PBCP al respecto.

Al equipo de conducción se le preparó pollo al horno con tarta de zapallitos y tarta de jamón y queso. No presentan prescripción médica.

No se entregan complementos alimentarios a los niños de 3 años como lo establece el PBCP en su Anexo A.

### Menú Comedor

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en los siguientes cuadros:

**Menú comedor invierno** (Los niños de 3 años comen el mismo menú que los de 4 y 5 años)

### Cazuela de carne con vegetales – manzana - Lista N° 3

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Cazuela de carne con vegetales	394	78.2	352	79.6	318	79.5
Manzana	135	TA	131	TA	123	TA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de cazuela de carne con vegetales de 355 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 154.35 % del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de nivel inicial.

La ración promedio de manzana que completa esta ración arroja un valor promedio de 129.66 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 129.66% del gramaje establecido por pliego.

Los valores de temperatura del plato servido son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El control de temperatura de almacenamiento en frío adecuado a 2.1 °C (milanesas del día anterior, para consumo del personal de cocina)

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Aceite mezcla (Ideal)
- Arroz (Dos Hermanos)
- Sal fina (Dos Estrella)

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 8 personas: 1 cocinera, 2 ayudantes de cocina y 5 camareras. La cantidad de camareras es adecuado para el servicio.

La vestimenta del personal es adecuada: Utilizan cofia, el color del uniforme es claro y limpio.

La cocinera no utilizó barbijo al momento de cargar las bandejas con la comida lista para servir.

Las camareras no utilizaron guantes ni barbijos al manipular alimentos listos para consumo (trozado de pan y manzanas)

Solo una de las camareras poseía identificación personal del cocesionario.

El calzado del personal en su conjunto es cerrado y antideslizante.

El baño y vestuario se sitúa fuera de la cocina, ingresando por un patio interno de la escuela.

Se utiliza también el baño de hombres ya que son solo mujeres y los vestuarios son chicos.

Su iluminación es adecuada y posee todos los elementos de higiene.

No cuenta con avisos de lavado de manos a realizar luego de utilizar los servicios.

### **D) HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Tanto los pisos del sector cocina y del comedor se observan con higiene deficiente.

El horno se encuentra sucio y una de las puertas se sale.

Los anafes están oxidados.

Las ollas se encuentran sucias y abolladas.

El depósito de víveres secos se encuentra dentro de una sala de máquinas, la cual está sumamente sucia y con humedad. Se observan fuentes de horno guardadas allí. Una de ellas está sobre el piso.

Una caja de electricidad posee cables sueltos.

La heladera tipo carnicera no funcionaba desde hacía 4 días, el reclamo estaba hecho y al finalizar la visita llegó el equipo técnico a repararla. No se llegó a comprobar su correcto funcionamiento.

### **E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada.

Hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

### **F) INFRAESTRUCTURA**

#### **Comedor**

El salón comedor se encuentra en muy malas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego. El techo posee filtraciones. Uno de los paneles del mismo está salido y de allí caen gotas de agua.

Posee aberturas hacia el patio sin protección anti insectos.

El equipamiento (mesas y sillas) está en muy mal estado. La superficie de fórmica se encuentra rota, dejando el aglomerado roto expuesto, en forma de astillas.

Esto puede provocar algún tipo de lesión y además impide la correcta higiene de los mismos.

La iluminación está protegida contra roturas.

#### **Cocina**

Las paredes de la cocina se encuentran con la pintura descascarada y los azulejos con perforaciones sin cubrir. Algunos azulejos están rotos.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

---

El resto de las instalaciones está en buenas condiciones generales: pisos, techos, mesadas, estanterías, bacha de lavado. Posee buena ventilación, con malla protectora en aberturas, buena iluminación, ventilación por tiraje y equipamiento adecuado.

Posee los elementos necesarios para la higiene de las manos.

**G) VAJILLA**

La escuela cuenta con vajilla adecuada.

Para el desayuno y merienda se utilizan vasos descartables ya que el personal es escaso (teniendo en cuenta la matrícula total de alumnos, incluyendo primaria) de otra forma no se llega a lavar toda la vajilla. Para el servicio de comedor se utilizan vasos de plástico rígido.

Se utilizan platos melanina, cubiertos de acero inoxidable (que se distribuyen mojados), compoteras de acero inoxidable y jarras plásticas, distintas de las del desayuno y merienda.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

**H) REMITOS**

Indica tipo de servicio prestado, así como la cantidad y tipo de mercadería entregada.

Discrimina entre becados, no becados y alumnos que pagan el comedor.

No detalla grupos etarios.

Posee firma de la autoridad escolar.

I) FOTO



**Suciedad en horno**



**Techo de comedor con panel roto, filtraciones y goteras**



**Banco de comedor deteriorado**



**Mesa y pared de comedor en mal estado**



**Pasillo de ingreso al comedor con cielorraso desprendido**



**Corte de carne con mucho desperdicio. Los cortes de carne para jardín de infantes deben ser cortes magros**

“2017, Año de las Energías Renovables”



**Estructura de la cocina que impide una adecuada higiene**



**Milanesas crudas sin cubrir refrigeradas junto a otros alimentos listos para consumo**



**Freezer utilizado como heladera, en mal estado estructural y de higiene**

**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Instalación eléctrica deficiente en depósito de víveres**



**Pared de cocina con perforaciones sin rellenar y azulejos en mal estado**



**Pared de cocina con pintura descascarada**

“2017, Año de las Energías Renovables”



**Depósito de tubérculos en sala de máquinas. Pisos sucios**



**Depósito de tubérculos y fruta en sala de maquinas**

**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Fuentes en depósito de viveres. Una de ellas sobre el piso sucio**

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 5 de octubre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 4 DE 8 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Víctor Martínez 1780
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Compañía Alimentaria Nacional SA

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

La escuela Infantil recibe niños desde los 45 días de vida hasta los 5 años de edad. La distribución de los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- LACTARIO: niños desde los 45 días hasta los 12 meses de vida
- DEAMBULA: niños desde los 12 meses a los 24 meses de vida
- SALA 2, 3, 4 y 5 Años

El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno y almuerzo en la modalidad de comedor con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela. La matrícula escolar es de un total de 185 alumnos y los niños asisten en jornada completa.

Según la información detallada en el remito de mercadería, se brindan 173 almuerzos. La cantidad de solidos de desayuno que reciben es de un total de 250 raciones.

Al día de la visita se observó el servicio de almuerzo de diferentes grupos etarios de los niños presentes según el siguiente detalle:

- ✓ Niños de Lactario: 14 raciones
- ✓ Niños de 1 año: 18 raciones
- ✓ Niños de 2 años: 29 raciones
- ✓ Niños de 3 años: 16 raciones
- ✓ Niños de 4 años: 19 raciones
- ✓ Niños de 5 años: 39 raciones

Dentro del grupo de lactario, hay una beba de 3 meses que se alimenta solo con leche infantil en polvo Vital 1 provista por los padres.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

A su vez, hay niños que si bien ya incorporan alimentos varios, consumen leche infantil de la línea Crecer 2 de LA SERENISIMA que es otorgada por la empresa láctea.

La cantidad de docentes que almuerzan es de 36 raciones; de los cuales 14 de ellos se encuentran con solicitud de alimentación especial por sobrepeso indicando plan alimentario hipocalórico (prescripciones médicas vigentes). Una de las docentes es celiaca con lo cual requiere de alimentación sin TACC (última prescripción médica presentada del año 2008).

El menú para docentes a dieta y celiaca: pollo al horno con ensalada de zanahoria y remolacha.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Galletitas dulces (marca Neosol),
- Puré de Tomate (marca Copa de Oro),
- Leche en polvo (Purísima),
- Leche en polvo (marca la Serenísima),
- Gelatina en polvo (marca Yamoá)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA. Se alertó la presencia en stock de 8 kilos de leche en polvo; a los cual debe programarse su uso o realizar la devolución de los mismos para impedir alcanzar la fecha de su vencimiento.

### **Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en diferentes turnos. Los niños de lactario (lactantes y hasta los 12 meses de vida) almuerzan a las 11 horas en su salita. La camarera traslada desde la cocina hasta la sala el almuerzo (dentro de computeras) utilizando un carro de transporte. Según nos informa las autoridades escolares, por indicación de la Directora Distrital, se indicó retirar de la sala de lactario la heladera y el microondas que utilizaban anteriormente.

Los niños de deambula (de 12 a 24 meses de vida) almuerzan en el salón comedor a las 11. 20 horas. Los niños de Sala de 2 años se suman al salón comedor a las 11.30 horas, los niños de sala de 3 años llegan a las 11.40 horas y por último se agregan los niños de 4 y 5 años a las 12 horas.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Los menús elaborados el día de la visita se detallan en el cuadro siguiente:

Franja etaria	Menú del día	Mosaico – Lista N°
7 a 11 meses	Puré mixto con carne procesada – Puré de banana	Menú Maternal – Lista N° 3
1 a 5 años	Cazuela de vegetales - Gelatina	Comedor Invierno de 1 a 3 años – Lista N° 3

El menú entregado a los niños corresponde a los mosaicos vigentes. Para los niños de 1 a 5 años el menú entregado se encuentra unificado para facilitar las tareas de la cocina y realizar una sola preparación para todos los alumnos de dicha franja etaria. Esta situación está contemplada por el pliego vigente para las Escuelas Infantiles y para los Jardines de Infantes Integrales.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Puré mixto con carne procesada	138	48.3 °C	142	48.3 °C	138	48.3 °C	7 a 8 m
Puré de banana	70	--	85	--	87	--	7 a 8 m
Cazuela de vegetales con carne	83	67.4 °C	92	67.4 °C	94	67.4 °C	1 año
Gelatina	128	Pto solidificación	132	Pto solidificación	130	Pto solidificación	1 año
Cazuela de vegetales con carne	161	67.4 °C	134	67.4 °C	159	67.4 °C	2 años
Gelatina	127	Pto solidificación	132	Pto solidificación	134	Pto solidificación	2 años
Cazuela de vegetales con carne	172	67.4 °C	164	67.4 °C	151	67.4 °C	3 años
Gelatina	127	Pto solidificación	132	Pto solidificación	134	Pto solidificación	3 años

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de puré mixto con carne procesada para el grupo de lactario de 139.33 gramos (déficit de 33.65 % según lo indicado por pliego). La ración promedio del puré de banana fue de 80.67 gramos (déficit del 61.59 %).

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Respecto al puré mixto, se observó la falta de leche (sea en polvo o fluida) en la preparación como lo indica el pliego vigente.

Como parte del almuerzo, hay alumnos que reciben un biberón de leche. La cantidad diaria queda sujeta a la necesidad de cada nene y es la docente de la sala la que le indica al personal del concesionario cuantos biberones necesita.

Para los niños de 1 a 3 años, el gramaje promedio de la cazuela de vegetales fue de 134.44 gramos; presentando un déficit de 41.55 % según lo indicado por el pliego. Para el postre de gelatina; el valor promedio de la ración fue de 130.50 gramos; alcanzando a cubrir la ración de 120 gramos que establece el pliego.

Cabe aclarar que en la preparación de la cazuela de vegetales, se le suma batata hervida en trozos que no figura en la lista contemplada en el Anexo A.

Las temperaturas en caliente del plato servido de puré mixto con carne fue de 48.3 °C (inadecuado ya que debe ser superior a los 60 °C). Para la cazuela; la temperatura de control tomada al momento del servido fue de 67.4 °C; la misma es adecuada.

Sobre las características organolépticas de los platos servidos puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Se observó una buena aceptación por parte de los comensales.

Según lo informado por el personal de cocina, el establecimiento escolar recibe 16 raciones de alimentos extras en concepto de complemento para los niños de lactario. No se especifica la cantidad enviada en el remito.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la elaboración del almuerzo hay cinco personas fijas en el establecimiento escolar; una cocinera, una ayudante de cocina y tres camareras. Para la manipulación de los biberones hay una persona afectada exclusivamente a esta tarea, la cual se encarga de su preparación y de la higiene diaria de los mismos. Esta cantidad es adecuada ya que el pliego establece una camarera cada 55 raciones en escuelas de nivel inicial (Anexo B).

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además de encuentra completo. Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de

manos. Se alertó no dejar objetos personales en el área de elaboración (bolsa y campera sobre mesada).

El personal del concesionario utiliza un sanitario / vestuario para ambos sexos que se comparte con los maestros. El mismo es pequeño y no posee ventana con lo cual no posee ventilación. Posee los elementos de higiene personal completos. Se alertó la falta de aviso recordatorio de lavado de manos luego de utilizar sus servicios.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a la higiene del sector cocina se observa falta de higiene general en pisos, mesadas y equipos gastronómicos. Por indicación de la supervisora técnica de la empresa que se hizo presente el día de la visita; se procedió a higienizar la cocina y repasar la limpieza del equipamiento en general.

El salón comedor requiere profundizar su higiene en piso ya que se observó con suciedad adherida.

Se indicó realizar higiene en el interior del equipo de frío y del mueble que contiene productos secos en stock ya que este se encontró con restos de alimentos que generan la atracción de hormigas.

La heladera en uso para la conservación de alimentos perecederos es de tipo comercial con vitrina de tres puertas. La misma se encuentra en buen estado estructural a una temperatura interna de 5.7 °C (adecuada). Se alertó la falta de termómetro y de registro de temperaturas tomadas a modo de control diario para evitar corte en la cadena de frío de los alimentos conservados en su interior.

#### **E) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Respeto a la cocción de la carne (corte vacuno paleta); se observó que para el grupo de lactario, la misma se realiza en horno y luego se procesa. La temperatura de cocción alcanzada en el centro del alimento fue de 96.7 °C (adecuada).

Para la preparación de la cazuela de vegetales y carne; ésta se troza en pequeños cubos y se lleva a una olla junto con una base de cebolla y ají. Luego se le adiciona el arroz y se le agrega agua para su cocción. Los vegetales

zapallo, zapallito y batata se cocinan por separado por sus diferentes tiempos de cocción.

Al momento de emplatar, las empleadas utilizan barbijo y guantes descartables. Se preparan las compoteras con el almuerzo para lactario y se trasladan hasta la sala con un carro de transporte. Las compoteras son cubiertas para evitar pérdida de temperatura y contaminación física.

Para la higiene de los biberones, se observó que los mismos se colocan en la bacha de lavado junto con agua caliente y detergente y son cepillados en su interior con un cepillo acorde para dicha función. Luego se esterilizan por la mañana antes de ser reutilizados dejando que los mismos estén por 10 minutos como mínimo en ebullición. Si bien el procedimiento se encuentra logrado correctamente; se indicó la falta de un flujo grama de trabajo y el uso de alcohol en gel como lo establece el pliego.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos, los mismos se encuentran bajo la bacha de lavado en cocina. Se alertó la falta de la planilla de planificación de limpieza de las diferentes aéreas llevando un registro de las mismas.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

Se indicó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos, requerimiento expresado en el CAA (Capítulo 2).

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó presencia de humedad y pintura saltada en pared y techo de cocina. Se observó la falta de un panel de malla mosquitera en una ventana que impide el ingreso de vectores a la cocina.

La extracción forzada de humo y olores de la campana sobre el área de calor y cocción se encontraba sin funcionar al momento de la visita.

Por otra parte, el equipamiento mobiliario del comedor (mesas y sillas) se encontró deteriorado. Las mesas con aglomerado roto y levantado y sillas plásticas con respaldos rotos

## **G) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme y compoteras plásticas para lactario en buen estado de uso. Los vasos plásticos

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

(con tapa y pico para los más pequeños) y los cubiertos utilizados son adecuados. Para servir la gelatina, se utilizan compoteras de acero plásticas.

Se alertó la falta de pinzas adecuadas para retirar los biberones de la olla al esterilizarlos por ebullición.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

No posee una balanza con capacidad mínima de 1 kg y sensibilidad de hasta 10 gramos como lo establece el pliego vigente.

**H) REMITO**

El remito de mercadería se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos. Se discrimina la cantidad de alumnos becados con su correspondiente % de beca y la cantidad de docentes autorizados al comedor. Posee la discriminación de raciones según las franjas etarias como lo establece el pliego pero la misma no se encuentra actualizada.

En el remito se detallan la cantidad en gramos de los alimentos ingresados para la elaboración del almuerzo del día de los alumnos como así también de las dietas de los docentes.

**I) FOTOS**



Salón Comedor



Área de trabajo

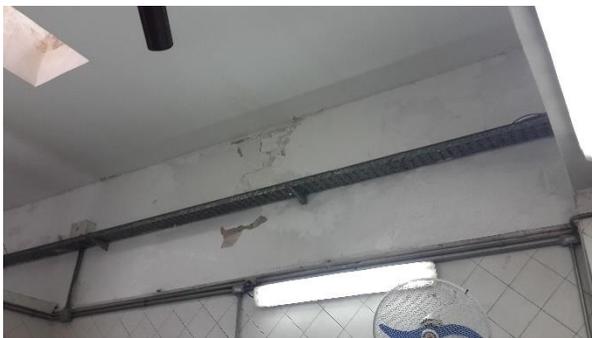
“2017, Año de las Energías Renovables”



Equipo de frio



Alacenas



Paredes en cocina



Bajo mesada



Menús del día

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Miércoles 28 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Jardín Maternal N° 8 DE 9 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Bonpland 1324
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Siderum SA

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

La escuela Infantil recibe niños desde los 45 días de vida hasta los 2 años de edad. La distribución de los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- LACTARIO: niños desde los 45 días hasta los 12 meses de vida
- DEAMBULA: niños desde los 12 meses a los 24 meses de vida
- SALA de 2 años

El establecimiento escolar posee la modalidad de jornada simple con lo cual hay niños que asisten en turno mañana y otros en turno tarde. Recibe servicio de desayuno y/o merienda y almuerzo con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela. Los niños que desayunan y almuerzan asisten por la mañana; y los niños que almuerzan y meriendan corresponden al turno tarde.

Según la información detallada en el remito de mercadería, se brindan 106 almuerzos becados al 100 % para niños mayores de un año, 30 almuerzos becados al 100 % para niños de 9 a 12 meses y 8 raciones para niños entre los 7 y 8 meses y por último, 2 raciones de almuerzo de niños mayores de un año son a través de contratación directa con la empresa concesionaria del servicio. La cantidad de raciones de docentes autorizados al comedor es de un total de 27.

Al día de la visita se observó el servicio de almuerzo de diferentes grupos etarios de los niños presentes según el siguiente detalle:

- ✓ Niños con 6 meses de vida: 2 raciones (solo se alimentan a leche en el jardín ya que la primer comida la realizan en sus hogares)
- ✓ Niños entre los 9 y 11 meses: 15 raciones en TM y 18 raciones TT
- ✓ Niños de 1 año: 20 raciones en TM y 30 raciones TT
- ✓ Niños de 2 años: 25 raciones TM y 32 raciones TT

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Los dos niños que se encuentran comenzando la alimentación complementaria, consumen leche infantil de la línea Crecer 2 de LA SERENISIMA que es otorgada por la empresa láctea.

Actualmente la escuela recibe a dos niños que requieren una leche en polvo específica recetada por sus médicos pediatras por diferentes situaciones. Se tomó vista de las prescripciones médicas en las cuales se detalla el tipo de leche necesario en cada caso. En ambos casos se trata de alergias a la proteína de leche vacuna, con lo cual consumen leche en polvo Nutramigen (Nead Johnson) y Leche Nutrilón HA (Nutricia Bagó). Ambas leches son provistas por los padres de los niños.

La cantidad de docentes que almuerzan es de 27 raciones; de los cuales 17 se encuentran con plan de alimentación hipocalórico para descenso de peso. Se tomó vista de las prescripciones médicas con fecha vigente; (menú dieta entregado carne roast beef al horno con calabaza asada). El menú general para el resto de los docentes fue el mismo menú que los niños.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Leche entera en Polvo (marca Fundación Favaloro),
- Polvo para preparar flan sin huevo (marca Bedial)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

### **Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en diferentes turnos. Los niños de LACTARIO (lactantes y hasta los 12 meses de vida) almuerzan a las 11 horas en su salita. La camarera traslada a las 10.30 horas desde la cocina hasta la sala, el almuerzo en plastos plásticos cubiertos con film protegiendo los alimentos contra contaminación. Se conservan en una heladera tipo comercial con vitrina hasta el momento de almorzar. La temperatura de control tomada en el interior de la heladera fue de 6.1 °C. Las encargadas de dar la alimentación a cada niño es la docente. Dentro de la sala cuentan con las sillas apropiadas para la alimentación de los bebés y poseen un horno microondas para entibiar la comida.

Los niños de DEAMBULA (de 12 a 24 meses de vida) almuerzan en el salón comedor al igual que los niños de sala de 2.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Los menús elaborados el día de la visita se detallan en el cuadro siguiente:

<b>Franja etaria</b>	<b>Menú del día</b>	<b>Mosaico – Lista N°</b>
9 a 11 meses	Puré de papa y zapallo con carne procesada – Puré de banana	Menú Maternal – Lista N° 3
1 a 2 años	Cazuela de vegetales con arroz – Gelatina durazno	Comedor Invierno de 1 a 3 años – Lista N° 3

El menú entregado a los niños de 7 a 8 meses presenta una modificación en el postre; se entregó manzana rallada en lugar de peras pisadas o peras en almíbar como lo indica el mosaico vigente.

Para los niños mayores de 1 año presenta un reemplazo. Se entrega gelatina de durazno de postre en lugar de fruta como lo establece el pliego.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

<b>Alimento</b>	<b>Control de Gramaje y Temperaturas</b>						<b>Franja Etaria</b>
	<b>Muestra 1</b>		<b>Muestra 2</b>		<b>Muestra 3</b>		
	<b>Gramos</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Gramos</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Gramos</b>	<b>Temperatura</b>	
Puré mixto	148	46.3 °C	149	46.3 °C	153	46.3 °C	9 a 11 m
Carne procesada	52	38.2 °C	49	38.2 °C	47	38.2 °C	9 a 11 m
Puré de banana	72	--	59	--	68	--	9 a 11 m
Arroz	134	59.7 °C	122	59.7 °C	118	59.7 °C	1 año
Vegetales con carne	81	59.7 °C	61	59.7 °C	74	59.7 °C	1 año
Gelatina	127	--	129	--	121	--	1 año
Arroz	107	61.1 °C	100	61.1 °C	104	61.1 °C	2 años
Vegetales con carne	32	61.1 °C	41	61.1 °C	55	61.1 °C	2 años
Gelatina	127	--	129	--	121	--	2 años

De dichas pesadas se desprende que para el grupo de lactario el peso promedio de la ración fue de 150 gramos para el puré mixto y de 49.33 gramos de carne vacuna procesada. Los porcentajes de cubrimiento son de 93.75 % y de 98.67 % respectivamente. Para la ración de banana, el peso promedio fue de 66.33 gramos, presentando un déficit del 33.67 %.

Para el grupo de los niños de 1 y 2 años, la presentación del plato es diferente a la planteada en el pliego. Se cocina el arroz blanco por separado de la carne y los vegetales por una cuestión de gusto de los niños según informa la cocinera de la escuela. Al realizar el control de peso de la ración promedio, esta arroja un valor de 175.67 gramos, presentando un déficit de 23.62 %. Cabe aclarar que el plato servido posee más cantidad de arroz blanco y escasa cantidad de vegetales y carne (ver foto). Al cuantificar los ingredientes utilizados en la preparación, se observa un déficit de 33.24 % de carne vacuna por comensal, según lo estipulado en el pliego.

Para este grupo, el postre del día fue de gelatina con un valor promedio de ración de 125.67 gramos, superando lo establecido en el pliego (120 gramos).

Las temperaturas en caliente del plato servido que no cumplen con lo planteado en el pliego vigente, son todas aquellas que se encuentran por debajo de los 60 °C.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Respecto al postre de gelatina, se encontraron compotas con gelatina y restos sólidos sin disolución con lo cual fueron aisladas para no ser consumidas (ver foto).

Como parte del almuerzo, hay alumnos que reciben un alimento extra en concepto de complemento. El jardín recibe 48 raciones diarias de dicho alimento alternando entre yogurt firme, flan o postre de maicena. Al día de la visita se observó el yogurt marca lloylay de 190 gramos con fecha de vencimiento 21/10/16.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la elaboración del almuerzo hay cuatro personas fijas en el establecimiento escolar; una cocinera, una ayudante de cocina y dos camareras. Esta cantidad es adecuada ya que el pliego vigente establece una camarera cada 55 raciones en escuelas de nivel inicial (Art. 25 PBC). Para la manipulación de los biberones hay una persona afectada exclusivamente a esta tarea, la cual se encarga de su preparación y de la higiene diaria de los mismos.

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además de encuentra completo. Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se

observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos.

El personal del concesionario utiliza un sanitario / vestuario para ambos sexos ubicado fuera del área de manipulación de alimentos. El espacio es compartido con el personal auxiliar del establecimiento.

Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. Posee una correcta iluminación y ventilación. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó adecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos y equipos de refrigeración) y del salón comedor (mesas y sillas); se encontraron con una correcta higiene.

La cocina posee dimensiones adecuadas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas. Las paredes poseen cerámicos blancos hasta el techo y los pisos son resistentes al tránsito. Las mesadas de trabajo y la bacha de lavado son de acero inoxidable de fácil higienización. Posee una canilla con agua caliente y presión adecuada para la higienización de la vajilla e utensilios de cocina.

Posee estanterías de acero pintadas con esmaltado blanco para conservar los utensilios de cocina y elementos varios para la elaboración de las comidas diarias.

Las heladeras en uso para la conservación de alimentos perecederos poseen una correcta higiene en su interior. Se trata de heladeras comerciales con vitrina en la cual se observa buena higiene y en condiciones de mantenimiento adecuado.

#### **E) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Respeto a la cocción de la carne para los niños menores de 1 año (corte vacuno bola de lomo); se observó que se realiza su cocción bajo ebullición para ablandar la misma y desgrasarla. Luego se procesa y se sirve. Para la preparación de la carne con los vegetales (corte vacuno paleta), ésta se troza

en pequeños cubos y se lleva a olla con el resto de los ingredientes. Se le agrega agua para lograr la ablandamiento y punto de cocción adecuado.

Al momento de emplatar, las empleadas utilizan barbijo y guantes descartables. Se preparan los platos de comida y se los cubre con film transparente para trasladarlos a la sala de lactario que se encuentra en el mismo piso pero alejada de la cocina. Así, cubriendo los alimentos se evita la contaminación de los mismos.

Para la higiene de los biberones, se observó que los mismos se colocan en la bacha de lavado junto con agua caliente y detergente y son cepillados en su interior con un cepillo acorde para dicha función. Luego se esterilizan dejando que los mismos estén por 10 minutos como mínimo en ebullición. Al retirarlos con una pinza adecuada para la función, se los coloca en el contenedor para refrigerar en la heladera hasta su próximo uso. Si bien el procedimiento se encuentra logrado correctamente; se indicó la falta de un flujo grama de trabajo como lo establece el pliego.

Como equipos de frío, posee dos heladeras en correcto estado. Las temperaturas de control tomadas fueron de 5.4 °C y 3.4 °C (adecuadas).

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos, los mismos se encuentran bajo la bacha de lavado en cocina. Se tomó vista de la planilla de planificación de limpieza de las diferentes aéreas llevando un registro de las mismas.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó en buen estado edilicio. Los techos, paredes y pisos del área cocina y del salón comedor se encuentran en correcto estado. Las ventanas de la cocina poseen protección anti insectos y los artefactos de iluminación poseen protección anti rotura. El salón comedor es un espacio pequeño sin aberturas al exterior.

Las unidades de calor son suficientes y posee una campana de acero inoxidable con filtros y extracción de aire forzado para evitar la acumulación de olores y del calor excesivo en el área de trabajo.

## G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos platos de plástico firme y compoteras plásticas y/o de acero inoxidable para el postre. Los vasos plásticos (con tapa y pico para los más pequeños) y los cubiertos utilizados son adecuados.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

## H) REMITO

El remito de mercadería se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos distribuidos según franja etaria. Se discrimina la cantidad de alumnos becados con su correspondiente % de beca, los alumnos pagos y la cantidad de docentes autorizados al comedor.

En el remito se detallan la cantidad en gramos de los alimentos ingresados para la elaboración del almuerzo del día de los alumnos. No se detalla la cantidad de dietas docentes.

No posee firma de la autoridad escolar.

## I) FOTOS



Leches infantiles en polvo

“2017, Año de las Energías Renovables”



Equipos de Frio



Equipos para procesar alimentos



Menú del día para niños de 1 a 2 años

“2017, Año de las Energías Renovables”



Menú del día para niños menores de 1 año



Raciones de gelatina retiradas del consumo

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Viernes 21 de Octubre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	JIC N° 3 DE 9 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Aguirre 752
<b>Servicio Relevado</b>	Desayuno
<b>Empresa Concesionaria</b>	Siderum SA

## B) PRESTACION ALIMENTARIA OBSERVADA

El jardín recibe niños desde los 2 hasta los 5 años de edad. La modalidad del mismo es de jornada simple para las salas de 2 y 3 años y de jornada completa para las salas de 4 y 5 años. Los servicios de alimentación que se brindan son de desayuno o merienda para las salas de 2 y 3 años (que asisten de mañana o de tarde) y de almuerzo en comedor para las salas de 4 y 5 años.

La cantidad de niños en los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- Sala de 2 años: 42 niños
- Sala de 3 años: 50 niños
- Sala de 4 años: 58 niños
- Sala de 5 años: 56 niños

Según la información detallada en el remito de mercadería, se entregan 206 sólidos para el desayuno y/o merienda.

Al día de la visita se relevó información sobre el servicio de desayuno brindado a los alumnos de 2 y 3 años de edad. La cantidad de niños presentes fue de 18 y 19 alumnos para cada grupo respectivamente.

Desayuno servido: Leche con chocolate – Galletitas dulces

Este menú corresponde a la Lista N° 5 del Mosaico con una modificación, se entrega leche en reemplazo del yogurt.

Para la elaboración del desayuno del día, se utiliza leche entera UAT a la cual se adiciona el cacao en polvo. No se le adiciona azúcar ya que el cacao en polvo ya se encuentra endulzado.

Para brindar el servicio de desayuno a toda la población de niños que asisten por la mañana se utilizaron 30 litros de leche fluida UAT y 1500 gramos de cacao en polvo. La asistencia total del día de la visita fue de 134 alumnos, con

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

lo cual esto da un valor por ración de 224 ml de leche y de 11.2 gramos de cacao en polvo. Estos valores son adecuados.

Los alumnos desayunan en el salón comedor al momento del ingreso.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Leche entera fluida UAT (marca La Serenísima),
- Cacao en polvo (marca Bedia),
- Galletitas dulces (marca Dismay)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la prestación de los servicios de alimentación brindados en el jardín, hay tres personas fijas en el establecimiento escolar; un cocinero y dos camareras. Para la cantidad de niños que asisten al comedor esta cantidad es adecuada. Los empleados del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además de encuentra completo; a pesar de la falta de identificación personal. Los empleados del concesionario utilizan un sanitario para ambos sexos ubicado fuera del área de manipulación de alimentos. El espacio es compartido con el personal auxiliar del establecimiento. Los elementos personales lo conservan en un armario pequeño ligado a la cocina.

Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. Posee una correcta iluminación y ventilación. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó adecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos y equipos de refrigeración) y del salón comedor (mesas y sillas); se encontraron con una correcta higiene.

La cocina posee dimensiones pequeñas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas. Las paredes poseen cerámicos blancos y los pisos son resistentes al tránsito. Las mesadas de trabajo y la bacha de lavado son de acero inoxidable de fácil higienización. Posee una canilla con agua caliente y presión adecuada para la higienización de la vajilla e utensilios de cocina.

La heladera en uso para la conservación de alimentos perecederos posee una correcta higiene en su interior. Se alertó la falta de termómetro para el registro de temperaturas (temperatura de control tomada 6.0°C – adecuada).

### **E) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos, los mismos se encuentran bajo la bacha de lavado en cocina. Se tomó vista de la planilla de planificación de limpieza de las diferentes aéreas llevando un registro de las mismas.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

Se tomó vista de avisos recordatorios de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos.

Los alimentos son conservados a la temperatura adecuada y protegidos contra contaminación en el interior de la heladera.

### **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó en buen estado edilicio. Los techos, paredes y pisos del área cocina y del salón comedor se encuentran en correcto estado. Las ventanas de la cocina poseen protección anti insectos y los artefactos de iluminación poseen protección anti rotura.

### **G) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron vasos plásticos con asa para el desayuno (los cuales se diferencian de los utilizados en el almuerzo).

### **H) REMITO**

El remito de mercadería se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos diferenciados por porcentaje de beca otorgada.

No posee firma de la autoridad escolar.

I) FOTOS



Sector Cocina



Bajo mesadas



Área de Cocción



Sólido de desayuno

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	7 de octubre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Esc. INF N° 8 DE 10
<b>Dirección</b>	Arias 4136
<b>Servicio Relevado</b>	Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Caterind

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

La Escuela Infantil tiene una población de alumnos de 6 meses a 3 años (Al momento de la visita no había niños de 6 meses)

El almuerzo se sirve en 3 turnos, a las 11:00 y 11:30hs los niños de lactario y a las 12:00 los niños de 1 a 3 años.

Se sirve desayuno, almuerzo y merienda.

Los alumnos de 8 meses a 3 años no reciben complemento alimentario, como lo indica el PBCP en el Anexo A.

La población educativa se divide de la siguiente manera:

Matricula / Presentes (156 / 117)

- 7 a 8 meses 2 / 1
- 9 a 11 meses 22 / 13
- 1 a 3 años 165 / 103

La cantidad de alumnos becados que almuerzan es de 156 (151 al 100% y 5 al 5%) y 25 docentes autorizados a comedor.

La cantidad de alumnos que desayunan es de 190.

### Menús

Hay 1 dieta para alumnos (está correctamente solicitada) y 3 para docentes. Sólo una de ellas es válida ya que está solicitada en hospital público y está vigente (3 meses de validez)

A 1 niño con dieta hipocalórica se le da leche descremada en polvo La Serenísima, provista por el concesionario.

A las docentes se les sirvió pollo sin piel con ensalada.

### Menú niños de 7 a 8 meses

#### **Puré verde con carne – Manzana rallada. Menú N° 10.**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Puré verde con carne	137	57.6	72	55	126	56.5
Puré de manzana	92	TA	78	TA	65	TA

### Menú niños de 9 a 11 meses

#### **Puré verde con carne – Ensalada de frutas**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Puré verde con carne	137	57.6	72	55	126	56.5
Ensalada de frutas (procesada)	85	TA	68	TA	88	TA

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de puré verde con carne de 111.6 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 74.40 % (25.6% déficit) del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de 7 a 8 meses.

El Cubrimiento de este plato en los niños de 9 a 11 meses es de 53.14% (46,86% déficit)

La ración promedio del puré de manzana en la escuela arroja un valor de 87 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 124.29 % del gramaje establecido por pliego.

La ensalada de frutas peso un promedio de 82.08 gramos, aportando un 63% de lo requerido por el PBCP (36.92%)

**Menú niños de 1 - 3 años**

**Pollo al horno con ensalada de tomate y huevo – Flan de vainilla**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Ensalada de tomate, huevo y arvejas	85	TA	68	TA	88	TA
Pollo	78	59	93	53	65	53.2
Flan	146	6.5	142	6.3	143	6.7

El valor promedio del plato servido de ensalada con huevo fue de 80.33 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 84.56% (15.44% déficit) del valor del gramaje establecido por pliego para los niños de 1 a 3 años.

En el caso del pollo el valor promedio del plato fue de 78.60 g, cubriendo un 120.92% de lo requerido por el pliego.

El flan tuvo un peso promedio del plato de 143 g, lo que cubrió un 119.17% de lo establecido.

Si bien los valores de temperatura del plato servido son un poco por debajo de los 60°C como lo solicita el PBCP, son adecuados ya los niños pequeños no pueden ingerir los alimentos a muy altas temperaturas y los alimentos no se encuentran a estas temperaturas durante mucho tiempo, lo que no implica un riesgo bromatológico.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El control de temperatura de las distintas heladeras dio el siguiente resultado:

- Heladera de postres, 5.9 °C
- Heladera de verduras y carnes, 7.5 °C
- Heladera de biberones, 5.8 °C

Todos los equipos refrigeran a temperaturas adecuadas, ya que los valores son menores a los 8°C.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Arvejas secas (Dicomere)
- Fideo Ave María (Nutregal)
- Arroz (Dos Hermanos)
- Leche descremada en polvo (La Serenísima)
- Aceite (Livorno)

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 6 personas, formado por una cocinera y 5 camareras. Esta cantidad es adecuada.

La vestimenta del personal es adecuada: Utilizan cofia, el color del uniforme es claro y limpio. Utilizan calzado de seguridad.

Los guantes y barbijos no son utilizados por el personal al momento de preparar comida lista para servir (ensalada de frutas, puré de manzana, trozado del pollo ya horneado). Son colocados al momento del ingreso del personal de auditoria.

No llevan puesta la identificación personal del ccesionario, pese a tenerla guardada en un cajón.

Con respecto a los sanitarios se observa lo siguiente:

No posee ningún tipo de ventilación.

Su iluminación es adecuada y posee todos los elementos de higiene.

Se encuentra por fuera del área de elaboración.

Posee aviso de lavado de manos a realizar luego de utilizar los servicios.

### **D) HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El sector cocina y comedor se encuentra con una higiene adecuada (pisos, paredes y techos)

El horno y los anafes están en buen estado estructural y de higiene al igual que las heladeras.

Los utensilios de cocina están en buen estado.

El depósito de víveres secos se encuentra en un bajo mesada en óptimas condiciones.

El lugar de guardado de efectos personales se encuentran en buenas condiciones de higiene.

### **E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada.

Hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

### **F) INFRAESTRUCTURA**

#### **Comedor**

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el PBCP.

El equipamiento (mesas y sillas) está en buen estado y en cantidad adecuada.

Posee sillas pequeñas adecuadas a la población que concurre a la escuela.

La iluminación está protegida contra roturas.

#### **Cocina**

La cocina se encuentra en buenas condiciones generales (techos, pisos, mesadas, estanterías, bacha de lavado)

El sistema de desagües es escaso. Solamente hay una rejilla pequeña, en relación al tamaño de la cocina. No hay un patio externo hacia donde baldear.

Las mesadas son de acero inoxidable.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

---

Posee una escasa ventilación natural, las ventanas son pequeñas y se encuentran altas, lo que hace que se deba dejar la puerta permanentemente abierta. Dichas ventanas poseen malla protectora anti insectos.

Posee tiraje por campana que extrae humos, pero no es suficiente para lograr una temperatura adecuada de trabajo.

Posee los elementos necesarios para la higiene de las manos.

### **G) VAJILLA**

La escuela cuenta con vajilla adecuada.

Se utilizan platos platos y bowls (para los más chicos) de plástico duro y cubiertos de acero inoxidable Los vasos son de plástico rígido, distintos a los del desayuno.

Las jarras, paneras servilletas y carro de transporte son adecuados.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

### **H) REMITOS**

Indica tipo de servicio prestado, así como la cantidad y tipo de mercadería entregada.

Indica alumnos becados (100% y al 50%) y docentes autorizados.

No discrimina las raciones por franja etaria

Posee firma de la autoridad escolar.

I) FOTOS



**Escasa ventilación**



**Artefacto de cocina en buen estado**



**Heladera de postres**

**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Heladera de vegetales**



**Salón comedor**



**Comida de niños de 1 a 3 años**



**Postre de niños lactario**

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Martes 30 de agosto de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 4 DE 11 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Varela 1425
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Alimentos Integrados SA

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

La escuela Infantil recibe niños desde los 45 días de vida hasta los 5 años de edad. La distribución de los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- LACTARIO: niños desde los 45 días hasta los 12 meses de vida
- DEAMBULA: niños desde los 12 meses a los 24 meses de vida
- SALA 2, 3, 4 y 5 Años

El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno/ merienda y almuerzo en la modalidad de comedor con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela. Los niños que desayunan y almuerzan asisten por la mañana; y al turno tarde se le brinda una merienda para una salita de 4 años.

Según la información detallada en el remito de mercadería, se brindan 144 almuerzos becados al 100 %, 6 almuerzos becados al 50 % y 6 almuerzos son a través de contratación directa con la empresa concesionaria del servicio. Esto da un total de 156 almuerzos. La cantidad de alumnos que desayunan es de un total de 202 raciones.

Al día de la visita se observó el servicio de almuerzo de diferentes grupos etarios de los niños presentes según el siguiente detalle:

- ✓ Niños entre los 7 y los 11 meses: 11 raciones
- ✓ Niños de 1 año: 20 raciones
- ✓ Niños de 2 años: 25 raciones
- ✓ Niños de 3 años: 29 raciones
- ✓ Niños de 4 años: 25 raciones
- ✓ Niños de 5 años: 24 raciones

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

A su vez, hay niños que si bien ya incorporan alimentos varios, consumen leche infantil de la línea Crecer 2 de LA SERENISIMA que es otorgada por la empresa láctea. Los niños que aún son alimentados exclusivamente a leche por ser menores de 6 meses, lo hacen a través de la línea Crecer 1 de LA SERENISIMA.

Actualmente la escuela recibe a tres niños que requieren una leche en polvo específica recetada por sus médicos pediatras por diferentes situaciones. Se tomó vista de las prescripciones médicas en las cuales se detalla el tipo de leche necesario en cada caso; intolerancia a la lactosa; reflujo gastroesofágico y alergia a la proteína de leche vacuna. Estos niños consumen leche en polvo Nutrilón 2 (de Nutricia Bagó), Leche en polvo Enfa bebe AR (de Mead Johnson) y leche en polvo Nutrilón Pepti Junior HE (de Nutricia Bagó) respectivamente. Estas leches en polvo especiales son otorgadas por los padres de cada niño, ya que la empresa no entrega leches en polvo para planes de alimentación especial. La niña que posee reflujo gastroesofágico pertenece al grupo de LACTARIO con incorporación de alimentos varios, con lo cual en cocina se tomó vista de la preparación de su almuerzo con la precaución de que su almuerzo no incluya leche ni derivados (polenta a base de agua con pollo).

La cantidad de docentes que almuerzan es de 17 raciones; los cuales todos se encuentran con plan de alimentación hipocalórico por sobrepeso bajo prescripción médica. Al día de la visita se les preparó un pastel de calabaza y carne picada con fruta de postre. Este menú corresponde al mosaico de alimentación hipocalórica del pliego vigente.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Leche entera en Polvo (marca Fundación Favaloro),
- Queso cremoso fraccionado (marca Sancor),
- Puré de tomate (marca Copetín)
- Aceite mezcla (marca Cañuelas)
- Manteca (marca Sancor)
- Harina de maíz (marca Arcor)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

## Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en diferentes turnos. Los niños de LACTARIO (lactantes y hasta los 12 meses de vida) almuerzan a las 11 horas en su salita. La camarera traslada desde la cocina hasta la sala el almuerzo en plastos plásticos con tapa protegidos contra contaminación. Las encargadas de dar la alimentación a cada niño es la docente. Dentro de la sala cuentan con las sillas apropiadas para la alimentación de los bebés y poseen un horno microondas para entibiar la comida de ser necesario.

Los niños de DEAMBULA (de 12 a 24 meses de vida) almuerzan en el salón comedor a las 11.20 horas. Los niños de Sala de 2 años se suman al salón comedor a las 11.30 horas, los niños de sala de 3 años llegan a las 11.40 horas y por último se agregan los niños de 4 y 5 años a las 12 horas.

Los menús elaborados el día de la visita se detallan en el cuadro siguiente:

Franga etaria	Menú del día	Mosaico – Lista N°
7 a 11 meses	Polenta con queso y pollo Manzana rallada	Menú Maternal – Lista N° 7
1 a 5 años	Carne a la cacerola con puré de papas – Manzana o Naranja	Comedor Invierno de 1 a 3 años – Lista N° 12

El menú entregado para los niños menores de 1 año presenta una modificación en su postre. Debió servirse pera pisada o peras en almíbar en lugar de manzana rallada. Para los niños de 1 a 5 años el menú entregado se encuentra unificado para facilitar las tareas de la cocina y realizar una sola preparación para todos los alumnos de dicha franja etaria. Esta situación está contemplada por el pliego vigente para las Escuelas Infantiles y para los Jardines de Infantes Integrales.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

“2017, Año de las Energías Renovables”

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Polenta con queso	109	63.1 °C	113	74.3 °C	107	71.4 °C	7 a 11 m
Pollo procesado	20	33.1 °C	21	34.0 °C	19	35.2 °C	7 a 11 m
Manzana rallada	33	--	27	--	28	--	7 a 11 m
Carne a la cacerola	88	56.8 °C	74	56.1 °C	93	48.6 °C	1 año
Puré de papas	158	56.8 °C	180	56.1 °C	150	48.6 °C	1 año
Manzana	67	--	71	--	82	--	1 año
Carne a la cacerola	57	76.8 °C	66	76.8 °C	72	76.8 °C	2 años
Puré de papas	141	82.1 °C	130	82.1 °C	129	82.1 °C	2 años
Manzana	114	--	117	--	111	--	2 años
Carne a la cacerola	72	54.7 °C	81	54.7 °C	67	54.7 °C	3 años
Puré de papas	96	49.1 °C	134	49.1 °C	103	49.1 °C	3 años
Naranja	74	--	80	--	73	--	3 años

De dichas pesadas se desprende que el valor promedio del plato servido de polenta con queso para los niños del grupo de lactario fue de 109.67 gramos y de 20 gramos para el pollo procesado. Estos valores alcanzan a cubrir un 91.39 % y un 50 % respectivamente de los valores de gramaje establecidos por pliego. La ración del postre (manzana rallada) alcanza a cubrir un 41.9 % del gramaje, ya que la ración por pliego debe ser de 70 gramos por niño.

Para el grupo de los niños de 1 a 3 años, la ración promedio de carne a la cacerola fue de 74.44 gramos y de puré de papas de 135.67 gramos. Estos valores cubren el 82.72 % y el 90.44 % respectivamente. Para la ración promedio de la fruta naranja fue de 75.67 gramos, con un déficit por ración del 24.33 % ya que la ración por pliego es de 100 gramos por niño.

Las temperaturas en caliente del plato servido según el pliego, deben ser aquellas iguales o mayores a los 60 °C, con lo cual todas aquellas que se

encuentren por debajo de los 60 °C son las que incumplen lo establecido en la norma.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Se observó una buena aceptación por parte de los comensales.

Como parte del almuerzo, hay alumnos que reciben un biberón de leche. La cantidad diaria queda sujeta a la necesidad de cada nene y es la docente de la sala la que le indica al personal del concesionario cuantos biberones necesita.

Al día de la visita se observó la elaboración de 4 biberones con 200 ml de leche infantil lista para consumir de Crecer 2 (marca La serenísima - para niños entre 6 y 12 meses) y de un biberón reconstituyendo en agua hervida leche en polvo<sup>356</sup> Enfa bebe para la niña con reflujo gastroesofágico.

Según lo informado por el personal de cocina, este establecimiento escolar no recibe alimentos extras en concepto de complemento para los niños de 8 meses a 3 años de edad como lo especifica el pliego vigente.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la elaboración del almuerzo hay cuatro personas fijas en el establecimiento escolar; una cocinera, una ayudante de cocina y dos camareras. Esta cantidad no es adecuada ya que el pliego vigente establece una camarera cada 55 raciones en escuelas de nivel inicial (Anexo B). Para la manipulación de los biberones hay una persona afectada exclusivamente a esta tarea, la cual se encarga de su preparación y de la higiene diaria de los mismos.

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además de encuentra completo; a pesar de la falta de plaqueta identificatoria. Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos.

El personal del concesionario utiliza un sanitario / vestuario para ambos sexos ubicado dentro del área de cocina; el cual se encuentra aislado a través de un espacio previo y a continuación una puerta que aísla dicho espacio con el área de manipulación de alimentos.

<sup>356</sup> Para el mismo se utilizaron 4 medidas al ras de 4,5 gr cada una en 250 ml de agua hervida.

Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. Posee una correcta iluminación pero escasa ventilación. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó adecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos y equipos de refrigeración) y del salón comedor (mesas y sillas); se encontraron con una correcta higiene.

Dentro de cocina se observa una rejilla acanalada de acero inoxidable debajo de la zona de lavado con correcto estado de higiene ya que no se observa retención de sólidos de residuos.

La cocina posee dimensiones adecuadas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas. Las paredes poseen cerámicos blancos hasta el techo y los pisos son resistentes al tránsito. Las mesadas de trabajo y la bacha de lavado son de acero inoxidable de fácil higienización. Posee una canilla con agua caliente y presión adecuada para la higienización de la vajilla e utensilios de cocina.

Posee estanterías de acero inoxidable para conservar los utensilios de cocina y elementos varios para la elaboración de las comidas diarias.

La heladera en uso para la conservación de alimentos perecederos posee una correcta higiene en su interior.

#### **E) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Respeto a la cocción de la carne (corte vacuno nalga); se observó que en primer lugar se realiza una cocción previa bajo ebullición para ablandar la misma y desgrasarla. Luego se corta en pequeños trozos y se termina su cocción en la olla junto a los vegetales agregados (morrón, cebolla y zanahoria). Se le agrega agua y se deja en ebullición por un tiempo prolongado. Así se alcanza un punto de cocción adecuado y un ablandamiento de la carne óptimo. Por último se agrega puré de tomate y las especias.

Al momento de emplatar, las empleadas utilizan barbijo y guantes descartables. Se preparan los platos de comida con su correspondiente tapa para trasladarlos a la sala de lactario que se encuentra en el mismo piso pero alejada de la cocina. Así, cubriendo los alimentos se evita la contaminación de los mismos.

Para la higiene de los biberones, se observó que los mismos se colocan en la bacha de lavado junto con agua caliente y detergente y son cepillados en su interior con un cepillo acorde para dicha función. Luego se esterilizan dejando que los mismos estén por 10 minutos como mínimo en ebullición. Al retirarlos con una pinza adecuada para la función, se los coloca en el contenedor para refrigerar en la heladera hasta su próximo uso. Si bien el procedimiento se encuentra logrado correctamente; se indicó la falta de un flujograma de trabajo como lo establece el pliego.

Como equipos de frío, posee una heladera baja de tipo carnicera de cuatro puertas horizontales. Todo su material es de acero inoxidable con lo cual facilita su higiene y evita la absorción de líquidos en su interior. Posee un termómetro externo que indica la temperatura interna; la misma fue de 6.4 ° C (adecuada). Se alertó la falta de registro de las temperaturas de control para verificar su óptimo funcionamiento. Los alimentos en su interior se conservan protegidos contra contaminación.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos, los mismos se encuentran bajo la bacha de lavado en cocina. Se tomó vista de la planilla de planificación de limpieza de las diferentes aéreas llevando un registro de las mismas.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó en buen estado edilicio. Los techos, paredes y pisos del área cocina y del salón comedor se encuentran en correcto estado. Las ventanas de la cocina y del salón comedor poseen protección anti insectos y los artefactos de iluminación poseen protección anti rotura.

Las unidades de calor son suficientes y posee una campana de acero inoxidable con filtros y extracción de aire forzado para evitar la acumulación de olores y del calor excesivo en el área de trabajo.

“2017, Año de las Energías Renovables”

Se alertó la falta de instalaciones para el lavado y secado de manos.

**G) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos ondos de plástico firme y compoteras plásticas ambos con tapa para los niños de LACTARIO ya que son trasladados de la cocina hasta la sala. Para los niños de 1 y 5 años se utilizan platos hondos plásticos en correcto estado de uso. Los vasos plásticos (con tapa y pico para los más pequeños) y los cubiertos utilizados son adecuados. Para servir la fruta, se utilizan compoteras de acero inoxidable.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

**H) REMITO**

El remito de mercadería se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos. Se discrimina la cantidad de alumnos becados con su correspondiente % de beca, los alumnos pagos y la cantidad de docentes autorizados al comedor. No posee la discriminación de raciones según las franjas etarias como lo establece el pliego.

En el remito se detallan la cantidad en gramos de los alimentos ingresados para la elaboración del almuerzo del día de los alumnos como así también de las dietas de los docentes.

Posee firma de la autoridad escolar.

**I) FOTOS**



Leches infantiles especiales



Área de Cocción

“2017, Año de las Energías Renovables”



Limpeza de biberones



Menú Lactario



Menú mayores de 1 año



Fruta del día

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Jueves 6 de octubre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	JII N° 1 DE 12 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Joaquín V González 307
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Treggio SRL

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El jardín recibe niños desde los 3 años hasta los 5 años en la modalidad de jornada completa.

El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno/ merienda y almuerzo en la modalidad de comedor con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela. La matrícula escolar es de un total de 281 alumnos. Según la información detallada en el remito de mercadería, se brindan 286 almuerzos becados al 100 % y 2 almuerzos becados al 50 %. La cantidad de docentes autorizados al comedor es de un total de 15 raciones.

Al día de la visita se observó el servicio de almuerzo de diferentes grupos etarios de los niños presentes según el siguiente detalle:

- ✓ Sala de 3 años: 67 raciones
- ✓ Sala de 4 años: 80 raciones
- ✓ Sala de 5 años: 76 raciones

Actualmente la escuela recibe dos niños que requieren un plan de alimentación especial indicado por sus médicos pediatras. A continuación se detalla los diagnósticos y las fechas en la cual fueron presentadas:

- Niño de sala de 4 años, diagnóstico: Alergia a la proteína del huevo, reflujo gastroesofágico y dermatitis atópica y además presenta bajo peso para la talla; solicita plan alimentación hipercalórica hipo alergénica y refuerzo alimentario (fecha 24/02/2016).
- Niña de sala de 4 años: diagnóstico: cardiopatía congénita, plan de alimentación hiposódico (fecha 29/02/2016)

El menú entregado a ambos niños corresponde al menú general elaborado el día de la fecha, ya que se adapta a las solicitudes indicadas. El niño con bajo

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

peso, recibe como refuerzo alimentario un sándwich de queso y dulce de batata y un yogurt que se entrega luego del almuerzo.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Leche entera en Polvo (marca Noal),
- Polvo para flan (marca Yamoá),
- Pure de tomate (marca Terragona),
- Cacao en polvo (marca Yamoá),
- Arroz parboil (marca Dos Hermanos),
- Fideos semolados (marca Canale)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

**Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en un solo turno en el salón comedor junto a los niños del nivel primario.

El menú elaborado el día de la visita se detalla en el cuadro siguiente:

<b>Franja etaria</b>	<b>Menú del día</b>	<b>Mosaico – Lista N°</b>
3 a 5 años	Carne a la criolla con puré de papa y batata - Manzana	Menú Verano Mosaico de 1 a 3 años – Lista N° 4

El menú elaborado el día de la visita posee una modificación en la guarnición. El método de cocción fue modificado en su método de cocción porque actualmente la cocina se encuentra con un horno sin funcionar desde hace varias semanas (aproximadamente 45 días); con lo cual en lugar de servir papas y batatas dore se reemplaza por el puré. Todas las listas de menú que poseen cocción de alimentos en horno son reemplazados por otra preparación que pueda realizarse en hornallas. El horno nuevo enviado por la empresa concesionaria se encuentra en cocina listo para ser instalado, pero el establecimiento escolar se encuentra a la espera de la persona idónea (gasista matriculado) que realice su instalación.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

“2017, Año de las Energías Renovables”

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Carne a la criolla	137	67.8 °C	126	67.8 °C	142	67.8 °C	3 años
Puré de papa y batata	157	62.3 °C	157	62.3 °C	159	62.3 °C	3 años
Manzana	136	--	121	--	117	--	3 años

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de bifés a la criolla de 135 gramos y de puré de papa y batata de 157.67 gramos; para la fruta, la ración promedio de manzana alcanzó los 124.67 gramos. Todos estos valores se encuentran por encima del 100 % de cubrimiento según los valores establecidos por el pliego.

Las temperaturas en caliente del plato servido se encuentran adecuadas ya que todas superan los 60 °C; punto de corte establecido por el pliego para la temperatura del plato en caliente en mesa.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Se observó una buena aceptación por parte de los comensales.

Según lo informado por la autoridad escolar, el establecimiento escolar no recibe alimentos extras en concepto de complemento para los niños de 3 años de edad como lo especifica el pliego vigente.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

Para la elaboración del almuerzo hay seis personas fijas en el establecimiento escolar; una cocinera, una ayudante de cocina y tres camareras. Para el momento del servicio; se suma una camarera más que proviene de trabajar en otro establecimiento cercano a la zona. La cantidad de camareras es suficiente para brindar el servicio al nivel inicial.

Se observa la colaboración de las docentes del nivel primario para la distribución de los platos ya que la cantidad de camareras no son suficientes para brindar el servicio a los alumnos del nivel primario. Se registró demoras de 30 minutos desde que los niños asisten al comedor hasta que se les entrega el plato de comida.

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además de encuentra completo; a pesar de la falta de plaqueta identificatoria. La camarera extra que se agrega al momento del servicio utiliza un calzado no apto para desarrollar sus tareas; se trata de un sueco de madera con la mitad del pie al descubierto y taco de altura. Este calzado no es apropiado pudiendo ocasionar lesiones durante su jornada laboral.

Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos.

El personal del concesionario utiliza un sanitario / vestuario para ambos sexos ubicado fuera del área de cocina. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. Posee una correcta iluminación y ventilación. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó adecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos y equipos de refrigeración) y del salón comedor (mesas y sillas); se encontraron con una correcta higiene.

La cocina posee dimensiones adecuadas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas. Posee una canilla con agua caliente y presión adecuada para la higienización de la vajilla e utensilios de cocina.

Se observa las paredes de cocina con presencia de humedad generando la pintura descascarada. Se alertó la falta de protección anti insectos (faltante de malla metálica) en la ventana superior de cocina.

Posee un espacio aislado para la conservación de alimentos secos y equipamiento de vajilla el cual se encuentra en buen estado de mantenimiento e higiene.

Sobre el área de cocción en uso (anafes) se observa que la campana de extracción no funciona. Actualmente se encuentran sin horno a la espera de la conexión de gas del nuevo horno.

La heladera en uso para la conservación de alimentos perecederos posee una correcta higiene en su interior.

## **E) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Respecto a la cocción de la carne; se observó que en primer lugar se corta en trozos pequeños y se lleva a una olla junto con los vegetales (cebolla, morrón y zanahoria). Luego se le adiciona el puré de tomate y el agua para proceder a la cocción de la carne hasta el punto adecuado. Se observa la carne en ebullición (100 °C) por más de 30 minutos para lograr el ablandamiento de la misma.

Al momento de emplatar, las empleadas utilizan barbijo y guantes descartables. Se cargan los contenedores plásticos con las preparaciones del día y se trasladan hasta el salón comedor en carros de transporte. En mesa se emplata y se distribuye.

Se alertó la falta de refrigeración de los huevos ya que los mismos se encontraban en el depósito de alimentos secos a temperatura ambiente.

Como equipos de frío, posee una heladera tipo carnicera de dos puertas la cual se encuentra en buen estado. Temperatura de control tomada 2.6 °C (adecuada). La misma no posee termómetro para llevar un registro constante de su temperatura interna. Los alimentos en su interior se conservan protegidos contra contaminación. Se alertó la falta de un freezer para la conservación de los helados que se agregan en el mosaico de menú de verano.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos, los mismos se encuentran bajo la bacha de lavado en cocina. Se tomó vista de la planilla de planificación de limpieza de las diferentes aéreas llevando un registro de las mismas.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó en buen estado edilicio. Los techos y pisos del área cocina y del salón comedor se encuentran en correcto estado. Los artefactos de iluminación poseen protección anti rotura.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

---

Las unidades de calor son suficientes (anafes) y posee una campana de acero inoxidable con filtros. La extracción de aire forzado para evitar la acumulación de olores y del calor excesivo en el área de trabajo no funciona. Actualmente el horno convencional se encuentra sin funcionar.

Se observa pared en cocina con presencia de humedad que requiere mejoras para evitar que la pintura saltada caiga en zona de manipulación de alimentos.

Una de las ventanas superiores de la cocina posee faltante de malla mosquitera para evitar el ingreso de vectores (en el salón comedor, las ventanas no poseen ninguna protección de este tipo).

El mobiliario del salón comedor (mesas y sillas) poseen roturas con lo cual requieren de recambios.

### **G) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme y compoteras plásticas en buen estado de uso. Los cubiertos son de acero inoxidable en su totalidad y los cuchillos poseen punta romo (adecuado).

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

### **H) REMITO**

El remito de mercadería se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos. Se discrimina la cantidad de alumnos becados con su correspondiente % de beca y la cantidad de docentes autorizados al comedor.

En el remito se detallan la cantidad en gramos de los alimentos no ingresados para la elaboración del almuerzo del día ya que al no funcionar el horno, las preparaciones varían a las del mosaico. No posee firma de la autoridad escolar.

## I) FOTOS



Salón Comedor



Sillas perdidas



Alimentos en depósito



Huevos en conservación a temperatura inadecuada

“2017, Año de las Energías Renovables”



Pasillo interno para depósito de tubérculos con falta de mantenimiento



Paredes en cocina



Horno fuera de uso



Bachas de lavado



Área de Cocción

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

---



Menú del día

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Jueves 15 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Jardín Infantil Integrado N° 3 DE 13 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Av. Lacarra 1135
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Bagalá SA

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El jardín infantil recibe niños de 3 años a 5 años (dos salas por cada grupo etario). El espacio físico de cocina y comedor es compartido con los niños de primaria.

El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno y almuerzo en la modalidad de comedor con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela. La matrícula escolar es de un total de 144 alumnos.

Según la información detallada en el remito de mercadería, se brindan 127 raciones de almuerzo y 145 raciones de desayuno. La cantidad de docentes autorizados al comedor no se reflejan en el remito. Se detalla a su vez, la cantidad de 4 raciones de “dieta”; 4 raciones de dieta hipocalórica y 5 raciones de desayunos hipocalóricos.

La cantidad de docentes presentes, contemplando todas las salas mencionadas es un total de 9 raciones a las cuales se les suma las 3 raciones de autoridad escolar. La cantidad de alumnos presentes el día de la visita fue de 126.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Puré de tomate (marca Caroyense),
- Polvo para Gelatina (marca Bedia)
- Yerba mate (marca Nobleza Gaucha)
- Aceite mezcla (marca Ideal)
- Alfajor simple (marca Vimar)
- Leche en polvo (marca Fundación Favaloro)

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

**Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en un turno a las 11.30 horas. El grupo de los alumnos del nivel primario almuerza luego de que se retiran los niños del nivel inicial. El menú elaborado en la escuela es el mismo para ambos niveles.

El menú del día de la visita se detalla en el cuadro siguiente:

<b>Franja etaria</b>	<b>Menú del día</b>	<b>Mosaico – Lista N°</b>
3 a 5 años	Carne a la criolla con puré de papas - Gelatina	Mosaico Comedor Invierno – Lista N° 9

Los menús entregados corresponden a los vigentes con ciertas modificaciones. La lista N° 9 detallada en el pliego vigente detalla Carne a la criolla con papas al natural y flan de vainilla de postre. En el establecimiento escolar se tomó vista de la preparación de puré de papas y de gelatina de frutilla de postre. No hay autorización que avale las modificaciones establecidas.

Si bien los niños de 3 a 5 años consumen el mismo menú es porque se trata que en sus mosaicos correspondientes hay coincidencia del menú del día. Para los niños de 3 años, que deben consumir las listas de menú que se detallan en el mosaico de comedor invierno de 1 a 3 años, la lista N° 9 se trata de bifés a la criolla con papas al natural y flan de vainilla de postre.

Actualmente poseen solo un niño con solicitud de dieta según lo que expresa la autoridad escolar ya que no hay prescripción médica que lo avale. Se trata de un niño de 4 años con supuesto diagnóstico de hipercolesterolemia. Al día de la visita, se encontró ausente.

Para los docentes autorizados al comedor, se tomó vista de 5 prescripciones médicas con solicitud de dieta.

El menú para los docentes el día de la visita fue de carne a la cacerola con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria; con manzana de postre.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

“2017, Año de las Energías Renovables”

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Puré de papas	187	68.1 °C	208	65.1°C	212	67.8 °C	3 años
Carne a la cacerola	131	82.3 °C	101	83.4 °C	111	85.1°C	3 años
Gelatina	147	Gelificación	148	Gelificación	144	Gelificación	3 años

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de carne a la cacerola de 114.33 gramos, de puré de papas de 202.33 gramos y de gelatina de 146.33 gramos. Estos valores alcanzan un porcentaje de cubrimiento en relación al pliego de 127.04 %, 134.89 % y 121.94 % respectivamente.

Las temperaturas en caliente del plato servido son todas adecuadas ya que se encuentran por encima de los 60 °C; valor establecido en el pliego para el servido de los alimentos calientes.

### C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO

Para la elaboración del almuerzo hay 9 personas fijas en el establecimiento escolar; un cocinero, cuatro ayudantes de cocina y 4 camareras. Esta cantidad es adecuada ya que el pliego vigente establece una camarera cada 55 raciones en escuelas de nivel inicial (Anexo B).

Los empleados del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además se encuentra completo. Se observó el uso de guantes descartables y de barbijos al momento de manipular alimentos listos para su consumo.

Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos.

El personal del concesionario utiliza los mismos sanitarios que el personal auxiliar; el mismo se encuentra completo de elementos para su higiene personal. Los vestuarios poseen comunicación directa con la zona de elaboración de alimentos; no así los retretes. Este espacio posee falta de higiene. Se observó con una correcta iluminación pero escasa ventilación. Se

alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó inadecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos) poseen falta de higiene con suciedad adherida al igual que los pisos del salón comedor y cocina. Los hornos poseen cadenas en las puertas para asegurar su cierra ya que no funciona adecuadamente.

Se observó falta de protección anti roturas en los focos de luz de cocina y en salón comedor.

Las canillas en cocina poseen perdida de agua constantemente. Un calefón dentro de cocina se encuentra fuera de uso por mal funcionamiento con pérdida de agua dejando a ese sector de la cocina sin agua caliente.

Se observa faltantes de paneles en el techo y otros con presencia de humedad que requieren recambio.

El sector de depósito de alimentos secos posee una puerta rota y sucia que necesita arreglo. La boca de luz del techo se encuentra sin cubrir con cables a la vista y los focos de luz poseen la protección anti roturas con exceso de suciedad limitando el paso de luz.

Las rejillas de desagüe en cocina poseen roturas y oxido.

Como equipo de refrigeración, utilizan una heladera tipo carnicera de 4 puertas de acero inoxidable con interiores en madera. Posee buen estado estructural y estado de burletes. No posee dispositivo para el control de la temperatura constantemente. Se realizó control de la misma y fue de 6.2 °C (adecuada). En la planilla de registros de temperaturas de control de días anteriores se reflejan valores superiores a los 10 °C; se nos informa que se debía a un bloque de hielo que obstruía la corriente de aire frio (el cual fue retirado hace tres días atrás).

El carro de transporte utilizado para distribuir los platos se encuentra con falta de higiene en ruedas y piso del mismo.

#### **E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó la presencia de animales domésticos (gatos) dentro de salón comedor, en oficina de dirección y en los alrededores de la cocina. Se nos informa que por la mañana temprano es necesario sanitizar con agua y lavandina toda la cocina debido a que por las noches ingresan a la misma. A su vez, se percibe olor a orín de gato en espacios de la cocina y en salón comedor. Esta situación debe ser revertida ya que los mismos son factores de contaminación en áreas de manipulación de alimentos. El pliego lo prevé en el Anexo B punto 4.6.

Respecto a la cocción de la carne; se observó que en primer lugar se realiza una cocción previa en el horno; luego se corta en pequeños trozos y se termina su cocción en la olla junto a los otros ingredientes. Se alcanza una temperatura óptima de cocción y ablandamiento de la carne.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

Se observó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos en la zona de manipulación de alimentos.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó con falta de mantenimiento en el área de la cocina y salón comedor. Los paneles del techo de cocina necesitan recambio por presentar algunos faltantes y otros con humedad visible. Falta de pintura en puertas (con partes rotas) y ventanas. Los pisos en cocina presentan grietas dificultando la limpieza. Hay aberturas en cocina que no poseen protección anti insectos. Sobre área de cocción, no posee la ventilación forzada para evitar acumulación de calor y olores en cocina. Los focos de luz en cocina y comedor no poseen protección anti rotura. No hay equipamiento para toallas de papel para manos en sector cocina.

En salón comedor las aberturas al exterior no poseen malla protectora anti insectos. El equipamiento del comedor (mesas y sillas) no se encuentra en buen estado. Las mesas presentan oxido en las patas y tacones de cartón para evitar su desnivel; las mesas y sillas presentan roturas con el aglomerado levantado y faltante de respaldares en las sillas para niños.

## G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme para los niños en correcto estado de uso. Los vasos plásticos se encuentran en buen estado a pesar del olor a lavandina que se percibe. Los cubiertos utilizados son adecuados. Para la entrega del postre, se utilizan compoteras de acero inoxidable de 200 cc de capacidad (adecuado).

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

## H) REMITO

El remito se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos. Se discrimina la cantidad de alumnos becados, no becados y de docentes autorizados al comedor. Posee la cantidad de dietas entregadas, entre ellas 5 raciones de desayunos hipocalóricos que según lo informado no hay niños con dieta actualmente. Posee firma y sello de la autoridad escolar. No posee discriminación de raciones por franja etaria.

## I) FOTOS



Área de lavado



Bachas de lavado



Área de cocción



Áreas de trabajo

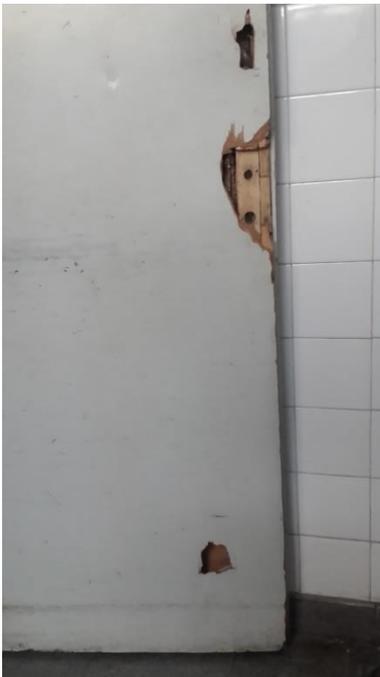
“2017, Año de las Energías Renovables”



Salón Comedor



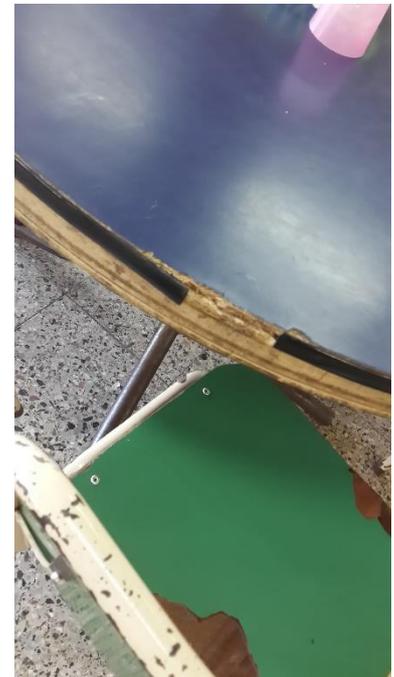
Comunicación entre el salón comedor y la cocina



Puerta de acceso al depósito



Rejillas de desagüe con oxido



Mesas y sillas del comedor percudidas

“2017, Año de las Energías Renovables”



Puerta de ingreso a la cocina



Mesas y carros con oxido



Calefón con pérdidas fuera de uso

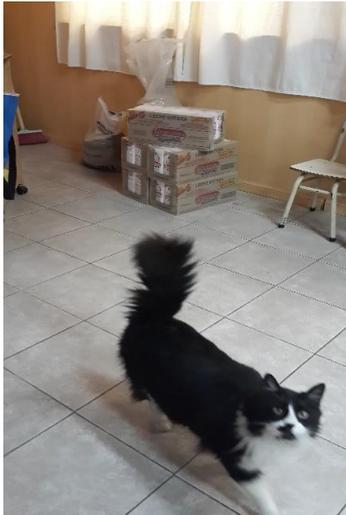


Faltante de paneles por pérdidas de agua



Residuos en cocina

“2017, Año de las Energías Renovables”



Gatos en Dirección



Gatos en el ingreso a la cocina



Carne cocida por hervor



Carne trozada en olla



Menú del día

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Lunes 26 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 2 DE 14 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Combatientes de Malvinas 3002
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Arkino SA

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

La escuela Infantil recibe niños desde los 45 días de vida hasta los 5 años de edad.

La distribución de los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- LACTARIO: niños desde los 45 días hasta los 12 meses de vida
- DEAMBULA: niños desde los 12 meses a los 24 meses de vida
- SALA de 2 años
- SALA de 3 años
- SALA de 4 años y
- SALA de 5 años

El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno/ merienda y almuerzo en la modalidad de comedor con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela. La matrícula escolar es de un total de 169 alumnos. Los niños asisten al jardín en la modalidad de jornada simple extendida, con lo cual los alumnos del turno de la mañana (de 8 a 14 horas) reciben desayuno, almuerzo y merienda y los niños de turno tarde (de 11 a 18 horas) reciben almuerzo y merienda. A su vez, reciben un complemento alimentario (yogur entero firme individual por 200 gramos) para 20 alumnos (distribuidos en los grupos de lactario y deambula).

Según la información detallada en el remito de mercadería, se elabora el almuerzo para 110 alumnos becados al 100 %, 10 alumnos becados al 50 %, 27 alumnos no becados y para 27 docentes autorizados.

Al día de la visita se observó el servicio de almuerzo de diferentes grupos etarios de los niños presentes según el siguiente detalle:

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

- ✓ Niños entre los 9 y 11 meses (Lactario): 12 raciones
- ✓ Niños de 1 año (deambula): 22 raciones
- ✓ Niños de 2 años: 27 raciones
- ✓ Niños de 3 años: 22 raciones

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Puré de tomate (marca Alco),
- Leche infantil fluida UAT (marca La Serenísima),
- Alfajor simple de chocolate (marca Ganador),
- Fideos secos de sémola Mostachol (marca Marcelito),
- Leche en polvo entera (marca Cremigal) y
- Polvo para gelatina sabor frutilla (marca Dicomere)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

**Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en diferentes turnos; los niños de lactario almuerzan en sus salas al igual que los niños de tres años. Los niños de deambula y salas de 2 años lo realizan en salón comedor. Esta distribución se realiza así ya que el espacio del comedor no es suficiente para que los alumnos asistan al comedor todos juntos.

Los menús elaborados el día de la visita se detallan en el cuadro siguiente:

<b>Franja etaria</b>	<b>Menú del día</b>	<b>Mosaico – Lista N°</b>
9 a 11 meses	Puré verde con carne vacuna procesada - Banana	Mosaico Maternal de 9 a 11 meses - Lista N° 6
1 a 3 años	Mostacholes con carne estofada - Mandarina	Comedor Invierno de 1 a 3 años – Lista N° 1

Los menús entregados corresponden a los vigentes y no presentan modificaciones. Los niños de 4 y 5 años consumen los menús del mosaico para comedor Maternal de 1 a 3 años. Esta situación está avalada por el pliego vigente.

Actualmente, de los 27 docentes autorizados al comedor; 20 de ellos se encuentran con solicitud de dieta por presentar diagnósticos de sobrepeso y dislipemias. El menú del día entregado a los docentes fue de carne a la criolla con batatas, zapallo y zapallito al horno como guarnición. Este menú

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

corresponde a la Lista N° 1 del Mosaico Comedor Invierno HIPOCALORICO vigente.

Respecto a las dietas de los alumnos, se tomó vista de una prescripción médica en la cual se indica que para una niña del grupo lactario, se requiere la ingesta de leche especial por presentar reflujo gastroesofágico. Por ello la niña consume en el establecimiento escolar, la leche Enfa Bebé A.R de Nutricia Bagó (leche con almidón de arroz para el manejo nutricional de las manifestaciones del reflujo fisiológico). Esta leche en polvo al igual que el agua mineral utilizada para su restitución es enviada por la familia.

A su vez, hay dos niñas (mellizas) que traen su propio biberón para tomar la leche especial Nutrilón en polvo que envía la familia. Esta situación se encuentra aclarada en el libro de órdenes donde la familia se responsabiliza por la higiene de los biberones.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Carne procesada	49	37.2 °C	44	37.2 °C	60	37.2 °C	9 – 11 meses
Puré verde (papa y zapallito)	109	70.2 °C	125	70.2 °C	96	70.2 °C	9 – 11 meses
Puré de Banana	106	--	107	--	112	--	9 – 11 meses
Fideos con carne estofada	186	56.2 °C	203	56.2 °C	176	56.2 °C	1 año
Mandarina	25	--	25	--	25	--	1 año
Fideos con carne estofada	183	62.2 °C	203	62.2 °C	176	62.2 °C	2 años
Mandarina	83	--	81	--	92	--	2 años
Fideos con carne estofada	165	70.9 °C	164	70.9 °C	172	70.9 °C	3 años
Mandarina	91	--	86	--	101	--	3 años

De dichas pesadas se desprende que para el grupo de lactario, el peso promedio de carne procesada fue de 51 gramos y de puré verde de 110

gramos. Estos valores alcanzan a cubrir un porcentaje de 102 % y de 73.33 % respectivamente. Para la ración del postre (puré de banana) la ración promedio fue de 108.33 gramos; cantidad suficiente ya que el pliego prevé un peso de 100 gramos por niño.

Para los niños mayores de 1 año, la ración promedio de fideos con carne fue de 180.89 gramos y de postre mandarina de 67.67 gramos. Estos valores alcanzan a cubrir un 75.37% y de 67.67 % respectivamente.

Las temperaturas en caliente adecuadas del plato servido son aquellas que se encuentren por encima de los 60 °C ya que ese es el valor de la temperatura que se establece en el pliego para los alimentos calientes en mesa.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la elaboración del almuerzo hay cuatro personas fijas en el establecimiento escolar; una cocinera, una ayudante de cocina y dos camareros. Esta cantidad es adecuada ya que el pliego vigente establece una camarera cada 55 raciones en escuelas de nivel especial (Anexo B); y si bien las raciones adjudicadas superan las 110 raciones, al distribuirse en diferentes turnos, el personal es suficiente para brindar el almuerzo en tiempo y forma.

Para la manipulación de los biberones hay una persona afectada exclusivamente a esta tarea, la cual se encarga de su preparación y de la higiene diaria de los mismos. Esta persona es la cocinera que ingresa al establecimiento a las 7 AM.

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además de encuentra completo; a pesar de la falta de identificación personal. Se alertó la falta del uso de barbijo al momento de manipular alimentos listos para consumir tanto en la cocinera como en su ayudante; como por ejemplo en el procesado y servido de carne vacuna cocida. Los camareros utilizan guantes descartables y barbijo adecuadamente.

El personal del concesionario utiliza los mismos sanitarios que el personal docente. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. Posee una correcta iluminación pero falta de ventilación. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

El lugar de guardado de objetos personales del personal se encuentra fuera de la cocina en un armario de melanina (adecuado).

## D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó adecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos y equipos de refrigeración) y del salón comedor (mesas y sillas); se encontraron con una correcta higiene.

Dentro de cocina se observa una rejilla que presenta óxido al igual que la tapa de metal que la cubre. Se alertó limpiar la misma, cambiar la rejilla y reacondicionar su tapa para evitar accidentes laborales.

La cocina posee dimensiones pequeñas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas. Las paredes poseen cerámicos blancos a la altura establecida y los pisos son resistentes al tránsito. Las bachas de lavado (dos instaladas) son de acero inoxidable de fácil higienización. Las mesadas de trabajo son de mármol (adecuado).

Posee estanterías conformadas por barrales de metal pintados con pintura color blanco para la conservación de vajilla. Los alimentos secos se conservan bajo mesada; éstos no poseen puerta para aislarlos, sino que se trata de estantes formados al apoyar placas plásticas sobre barrales de hierro pintado.

Como equipos de frío posee dos freezer bajos de apertura horizontal; ambos a temperatura de refrigeración. Se realizó temperatura de control y las mismas fueron de 1.7 °C y 3.4 °C (adecuado). La heladera utilizada en la sala de LACTARIO es adecuada y posee buena higiene; su temperatura de control fue de 5.4 °C (adecuada). No posee registro de temperaturas tomadas a modo de control para evaluar su óptimo funcionamiento.

## E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Se observó que la carne vacuna enviada se encuentra refrigerada y empaquetada al vacío. Para realizar su trozado; la ayudante de cocina utiliza una mesada en particular para realizar dicha tarea y no es compartida con otras operaciones que puedan contaminar los alimentos.

Respeto a la cocción de la carne; se observó que a medida que se va trozando, se suma a las cacerolas que contienen los vegetales y el puré de tomate en ebullición. Para controlar su temperatura óptima de cocción, se

realizó una medición en el centro del alimento alcanzando una temperatura de 90 °C (adecuada).

La pasta (fideos mostachol) se van cocinando en cantidades justas a medida que se suman los niños a los diferentes turnos de comedor. Al alcanzar el punto de cocción, se colocan en un recipiente plástico y se les suma el estofado de carne, se le coloca la tapa al recipiente y se lleva al salón comedor o a la sala correspondiente para emplatarse.

En el caso de las computadoras que contienen el menú para los niños de lactario (puré verde con carne – puré de banana) las mismas se trasladan hasta la sala sin cubrir los alimentos listos para su consumo, atravesando un patio externo en el cual reciben corrientes de aire inadecuadas que pueden contaminarlos. Se alertó modificar esta práctica diaria.

Para la higiene de los biberones, se observó que los mismos se colocan en la bacha de lavado junto con agua caliente y detergente y son cepillados en su interior con un cepillo acorde para dicha función. Luego se esterilizan dejando que los mismos estén por 10 minutos como mínimo en ebullición. Al retirarlos se los coloca en el contenedor para refrigerar su próximo uso. Se alertó la falta de un flujograma en el cual se indique los pasos a seguir para la correcta sanitización de los biberones como lo establece el pliego.

Al día de la visita se observó la conservación de los biberones en heladera de lactario preparados por personal del concesionario. Se realizó temperatura de control y la misma fue de 5.4 °C (adecuado).

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó dentro de la cocina faltante de cerámicos en el piso con presencia de cemento sin la terminación adecuada. Los techos presentan pintura saltada y descascarada por la falta de mantenimiento. Respecto a las paredes, aberturas y estanterías se encontraron en buen estado. Las bachas de lavado se observaron en buen estado al igual que las unidades de calor y las instalaciones de gas y de luz.

Respecto a la ventilación del área de cocción, la extracción forzada de la campana no funciona; se logra renovar el aire a través de dos ventiladores de pared que extraen el aire interior expulsándolo al exterior para evitar la acumulación de calor y de olores.

### G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos platos de plástico firme, cubiertos de acero inoxidable con empuñadura plástica y cuchillos con punta roma adecuadamente. Sobre las mesas se colocan jarras plásticas de agua con tapa y vasos de plástico firme diferentes a los utilizados para el desayuno (adecuado). Para los niños de lactario, se utilizan compoteras plásticas para contener la comida del día y se utilizan vasos con pico plástico para la toma de agua.

Para la entrega de la fruta, se utilizan compoteras de acero inoxidable y de plásticos indistintamente a la edad.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

### H) REMITO

El remito se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos de ambos turnos. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. Posee el detalle de los alimentos ingresados y las cantidades de los mismos. No posee firma de la autoridad escolar.

### I) FOTOS



Salón Comedor



Área de Cocción

“2017, Año de las Energías Renovables”



Menú de 9 a 11 meses



Menú de 1 a 3 años



Estanterías bajo mesada



Conservación de tubérculos y frutas bajo mesada

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	13 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Jardín N° 4 DE 15
<b>Dirección</b>	Blanco Encalada 4863
<b>Servicio Relevado</b>	Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Food & Caterind

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

El Jardín de Infantes tiene una población de alumnos de 2 a 5 años.

La escuela recibe servicio de desayuno y almuerzo.

El almuerzo se sirve en 2 turnos, a las 11:30 hs los de 2 y 3 años, y a las 12:00 hs los de 4 y 5 años.

El comedor está armado en el hall central, que es amplio y luminoso.

Los alumnos de 2 y 3 años no reciben complemento alimentario, como lo indica el PBCP en el Anexo A.

La población educativa se divide de la siguiente manera (matrícula/presentismo)

- Sala de 2: 44 / 30
- Sala de 3: 50 / 40
- Sala de 4: 78 / 64
- Sala de 5: 51 / 45

La cantidad de alumnos becados al 100% que reciben el servicio de comedor es de 200, 9 alumnos tienen beca al 50% y 14 tienen contrato con el concesionario. 15 docentes están autorizados al servicio del comedor.

El día de la visita hubo 179 alumnos presentes.

## Menús

### Menú Dieta

✓ Alumno con intolerancia a la proteína de la leche de vaca:  
Se le sirvió de desayuno mate cocido y galletitas de agua. El almuerzo no requiere de modificación.

✓ Alumno con intolerancia a la leche de vaca y al huevo:  
Se sirvió mate cocido con galletitas de agua y de almuerzo el menú general sin huevo duro (milanesa de carne con papa hervida)  
Ambas dietas presentaron prescripción médica adecuada.

### Dietas docentes

Hay 3 dietas hipocalóricas para docentes. Una de las prescripciones médicas se encontraba vencida.

Se sirve milanesa con ensalada de zanahoria y huevo.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en los siguientes cuadros:

### Menú niños de 1 a 3 años (Se sirve el mismo menú a todos los niños)

#### **Milanesa de carne con ensalada de papa y huevo– Gelatina**

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Ensalada de papa y huevo	112	30.5	97	28	206	30
Milanesa de carne	57	60.5	70	63	72.5	62.5
Gelatina	136	7.4	137	7.4	138	7.4

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de milanesa de carne de 62.30 gramos. Este valor alcanza a cubrir un 77.88 % del valor del gramaje establecido por pliego. El promedio del plato de la ensalada de papa y huevo es de 138.30g, cubriendo un 86.44% del valor requerido (13.56% de déficit)

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

La ración promedio de la gelatina arroja un valor promedio de 137 gramos. Este valor alcanza a cubrir el 114.17% del gramaje establecido por pliego.

Los valores de temperatura del plato servido son adecuados ya que deben ser mayores a 60 °C.

La temperatura de conservación del licuado es correcta (3.7°C) ya que los postres deben estar refrigerados a menos de 8 °C.

Características organolépticas del plato servido: Sabor, color y olores agradables.

El control de temperatura de almacenamiento en frío adecuado a 7.5°C (Manteca, queso)

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Manteca (Tomadita)
- Arvejas en conserva (Inalpa)
- Fideos (Marcelito)
- Arroz (Dos Hermanos)

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 4 personas: 1 encargado de cocina, 1 cocinero y 2 camareros. Esta cantidad de camareros resulta insuficiente de acuerdo al Anexo B del PBCP que establece un mínimo de 1 camarero por cada 55 alumnos.

La vestimenta del personal es adecuada: Utilizan cofia, el color del uniforme es claro y limpio. Utilizan calzado de seguridad.

El cocinero no se coloca guantes al momento de manipular las milanesas listas para servir.

Ninguno de ellos posee identificación personal del concesionario.

El baño no está separado por sexo. Son todos hombres los que trabajan en la cocina.

No posee ningún tipo de ventilación.

Su iluminación es adecuada y posee todos los elementos de higiene.

Se encuentra separado del área de elaboración.

Posee aviso de lavado de manos a realizar luego de utilizar los servicios.

#### **D) HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

El sector cocina y comedor se encuentra con una higiene adecuada (pisos, paredes y techos)

El horno y los anafes están en buen estado estructural y de higiene.

Los utensilios de cocina están en buen estado.

La heladera tiene partes oxidadas (por tener condensación de agua adentro) y el mal estado del burlete no permite un cierre hermético.

El depósito de víveres secos y el lugar de guardado de efectos personales se encuentran en buenas condiciones de higiene.

#### **E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

El personal no consume alimentos en el área de elaboración, no poseen anillos, relojes, elementos personales ni heridas expuestas.

La técnica de lavado de manos es adecuada.

No hay aviso de lavado de manos en el área de preparación, elaboración y servicio de alimentos, como lo indica el CAA, Cap. II.

El recipiente para colocar los residuos posee tapa.

El almacenamiento de los elementos de limpieza está separado de los alimentos y vajilla.

No se observó que se mezclen alimentos crudos y cocidos durante el proceso de preparación del menú y la utilización de tablas es correcta.

Las unidades de frío no poseen dispositivo de registro de temperatura de control.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

### **Comedor**

El salón comedor se encuentra en buenas condiciones, de acuerdo a lo requerido por el pliego. Las aberturas al exterior no cuentan con protección anti insectos tipo mosquitero.

El equipamiento (mesas y sillas) está en buen estado y en cantidad adecuada.

La iluminación está protegida contra roturas.

### **Cocina**

Los pisos tienen rajaduras, lo que impide una adecuada higiene de los mismos. Ciertas partes del cielorraso tienen moho.

La rejilla central esta suelta, siendo un potencial peligro para la gente que transita por ahí. El piso donde está la canaleta central se encuentra deteriorado.

Las paredes se encuentran en buen estado, al igual que las mesadas.

Posee buena ventilación, con malla protectora en aberturas, buena iluminación, ventilación por tiraje y equipamiento adecuado.

Posee los elementos necesarios para la higiene de las manos.

## **G) VAJILLA**

La escuela cuenta con vajilla adecuada.

Se utilizan platos playos de melamina duro, cucharas de postre de acero inoxidable para los más pequeños y tenedores para los más grandes.

Los vasos eran de plástico rígido.

Las jarras, paneras servilletas y carro de transporte son adecuados.

No cuentan con un excedente del 10% en vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de roturas.

## H) REMITOS

El concesionario entrega un remito escrito a mano con la mercadería entregada en el día. Dentro de este remito, se incluyen tanto productos alimentarios varios (no solo los de la prestación del día) como los de limpieza.

El encargado de cocina confecciona durante el transcurso de la mañana un remito a mano donde describe tipo de alimento y cantidades utilizadas para el servicio de desayuno y comedor.

Indica tipo de servicio así como la cantidad y tipo de mercadería entregada.

Discrimina entre becados y no becados, pero no figuran los contratos particulares con el concesionario.

No detalla grupos etarios.

Posee firma de la autoridad escolar.

## I) FOTOS



**Heladera oxidada con carne cruda sin cubrir**



**Burlete de heladera roto, lo que provoca mal funcionamiento de la heladera**



**Agua de condensación y óxido dentro de la heladera**

“2017, Año de las Energías Renovables”



Rejilla suelta situada en el centro de la cocina, provoca tropiezos.



Piso de cocina roto

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Lunes 29 de agosto de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 5 DE 16 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	José Cubas 2410
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Enrique Tavolaro SRL

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

La escuela Infantil recibe niños desde los 45 días de vida hasta los 5 años de edad.

La distribución de los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- LACTARIO: niños desde los 45 días hasta los 12 meses de vida
- DEAMBULA: niños desde los 12 meses a los 24 meses de vida
- SALA 2, 3, 4 y 5 años

El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno/ merienda y almuerzo en la modalidad de comedor con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela. La matrícula escolar es de un total de 308 alumnos. Los niños se distribuyen en turno mañana y turno tarde pero ambos grupos turnos reciben el servicio de almuerzo.

Según la información detallada en el remito de mercadería, se elaboran 283 raciones de almuerzo para alumnos, 35 raciones para docentes autorizados y 279 raciones de desayuno.

Al día de la visita se observó el servicio de almuerzo de diferentes grupos etarios de los niños presentes según el siguiente detalle:

- ✓ Niños de Lactario: 20 raciones
- ✓ Niños de 1 año: 15 raciones
- ✓ Niños de 2 y 3 años: 43 raciones
- ✓ Niños de 4 y 5 años: 36 raciones

La cantidad de docentes presentes, contemplando todas las salas mencionadas es un total de 12 raciones a las cuales se les suma las 3 raciones de autoridad escolar.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Arroz parboil (marca Dos Hermanos),
- Leche infantil en polvo (marca Nestlé),
- Puré de Tomate (marca De la Huerta),
- Leche infantil en polvo (marca Nidina)
- Leche infantil NAN (marca Nutricia Bagó)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

**Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en dos turnos; uno a las 11 horas para los niños hasta tres años inclusive y el segundo a las 11.30 horas para el grupo de 4 y 5 años.

Los niños menores de 2 años, almuerzan en sus salitas (primer piso), mientras que el grupo de 2 y 3 años, como los de 4 y 5 años almuerzan en el salón comedor de planta baja, ligado a la cocina.

Los menús elaborados el día de la visita se detallan en el cuadro siguiente:

<b>Franja etaria</b>	<b>Menú del día</b>	<b>Mosaico – Lista N°</b>
7 a 8 meses	Puré de zapallo con carne Puré de banana	Menú Maternal – Lista N° 1
9 a 11 meses	Fideos con carne procesada Naranja procesada	Menú Maternal – Lista N° 1
1 a 5 años	Ternerita guisada - Naranja	Comedor Invierno de 1 a 3 años – Lista N° 11

Los menús entregados corresponden a los vigentes. Si bien los niños de 1 a 5 años consumen el mismo menú es porque se trata que en sus mosaicos correspondientes haya coincidencia del menú del día.

Se observa una modificación en el menú de los niños de 9 a 11 meses ya que no se incluye en la preparación tomate concassé como lo establece el pliego; se nos informa que los niños no lo consumían así con lo cual se optó por eliminar ese ingrediente de la preparación.

Actualmente poseen solo una niña con dieta que según su prescripción médica se indica no incluir carnes rojas por intolerancia inespecífica.

“2017, Año de las Energías Renovables”

Los docentes y el personal de cocina almuerza el menú general: Ternерita Guisada - Fruta

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Carne procesada	108	90.2 °C	102	86.1 °C	106	93.2 °C	7 a 8 m
Puré de zapallo	18	90.2 °C	26	86.1 °C	25	93.2 °C	7 a 8 m
Puré de Banana	90	--	104	--	95	--	7 a 8 m
Fideos soperos	106	93.4 °C	109	92.1 °C	107	88.9 °C	9 a 11 m
Carne procesada	95	93.4 °C	90	92.1 °C	99	88.9 °C	9 a 11 m
Naranja procesada	109	--	110	--	107	--	9 a 11 m
Ternerita Guisada	109	90.4 °C	123	91.3 °C	122	90.2 °C	1 año
Naranja	117		121		120		1 año
Ternerita Guisada	146	91.0 °C	110	87.6 °C	118	93.4 °C	2 y 3 años
Naranja	115	--	118	--	123	--	2 y 3 años

De dichas pesadas se desprende que para el grupo de lactario de los niños más pequeños (7 y 8 meses) el peso promedio del plato servido fue de 105.33 gramos para la carne vacuna procesada y de 23 gramos para el puré de zapallo. La ración individual de carne vacuna supera el 100 % del cubrimiento (ración por pliego 30 gramos); la ración de puré de zapallo presenta un déficit del 82.31 % (ración por pliego de 130 gramos). Para el postre de puré de banana la ración promedio fue de 96.33 gramos (cubriendo lo establecido por pliego de 70 gramos).

Para el grupo de lactario de 9 a 11 meses, el peso promedio de fideos soperos fue de 107.33 gramos, cubriendo el 82.56 %. Para la ración de carne vacuna procesada el peso promedio fue de 94.67 gramos; cantidad suficiente ya que el

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

pliego prevé 50 gramos de carne por ración. La ración del postre (naranja) fue de 108.79 gramos en promedio (ración provista por pliego de 110 gramos).

Para el grupo de los niños de 1 a 3 años, el peso promedio del plato ternerita guisada fue de 121.33 gramos y del postre naranja de 119 gramos. Estos valores alcanzan a cubrir un porcentaje de 52.75 % y 119 % respectivamente.

Las temperaturas en caliente del plato servido; son adecuadas aquellas que se encuentran por encima de los 60 °C; así lo establece el pliego vigente.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Se observó una buena aceptación por parte de los comensales.

Como parte del almuerzo, hay alumnos que reciben un biberón de leche. La cantidad diaria queda sujeta a la necesidad de cada nene y es la docente de la sala la que le indica al personal del concesionario cuantos biberones necesita.

Al día de la visita se observó la elaboración de 6 biberones con 200 ml de leche infantil lista para consumir de Crecer 2 (marca La serenísima - para niños entre 6 y 12 meses) y de un biberón reconstituyendo en agua hervida leche en polvo<sup>357</sup> Vital 1 (marca Nestlé – para niños menores de 6 meses).

A su vez, hay un total de 8 nenes que reciben en concepto de complemento un alimento extra que se da entre el desayuno y el almuerzo. Al día de la visita se constató la entrega de un postre lácteo (flan) para 8 niños de 9 a 11 meses de edad. Se realizó control de peso y el mismo fue de 94 gramos – adecuado).

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la elaboración del almuerzo hay tres personas fijas en el establecimiento escolar; una cocinera, una ayudante de cocina y una camarera. Para la manipulación de los biberones hay una persona afectada exclusivamente a esta tarea, la cual se encarga de su preparación y de la higiene diaria de los mismos. Para el turno de la tarde, se reemplaza por otra persona a la encargada de los biberones y se suma una persona más para el servicio de merienda. Así, da un total de 6 personas para brindar los servicios alimentarios a diario.

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además de encuentra completo. Se alertó la

<sup>357</sup> Para el mismo se utilizaron 4 medidas al ras de 4,8 gr cada una en 250 ml de agua hervida.

falta del uso de barbijo al momento de manipular alimentos listos para consumir tanto en la cocinera como en su ayudante (a modo de ejemplo se citan tres situaciones: trozado y procesado de carne cocida, procesamiento de frutas y trozado de pan).

Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos.

El personal del concesionario utiliza los mismos sanitarios que el personal docente. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. Posee una correcta iluminación y ventilación. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

El lugar de guardado de objetos personales del personal se encuentra fuera de la cocina en un armario (adecuado).

#### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó adecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos y equipos de refrigeración) y del salón comedor (mesas y sillas); se encontraron con una correcta higiene.

Dentro de cocina se observa una rejilla acanalada debajo del área de cocción con adecuada higiene.

La cocina posee dimensiones adecuadas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas. Las paredes poseen cerámicos blancos a la altura establecida y los pisos son resistentes al tránsito. Las mesas y bachas de lavado (dos instaladas) son de acero inoxidable de fácil higienización.

Posee estanterías para la conservación de los packs de leche infantil como UAT para los desayunos y meriendas.

Como equipos de frío posee una heladera de tipo familiar y un freezer bajo; ambos con una correcta higiene.

#### **E) BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Respeto a la cocción de la carne; se observó que en primer lugar se realiza una cocción previa en el horno; luego se corta en pequeños trozos y se termina su cocción en la olla junto a los vegetales agregados (cebolla y zanahoria). Se le agrega agua y se deja en ebullición por un tiempo prolongado. Así se alcanza un punto de cocción adecuado y un ablandamiento de la carne óptimo. Por último se agrega puré de tomate y el arroz correspondiente para finalizar la preparación.

Al momento de emplatar, las empleadas utilizan barbijo y guantes descartables. Se preparan dos carros de transporte en el cual se traslada hasta el primer piso los alimentos listos para consumir para los niños menores de dos años que almuerzan en sus salas. Se alertó la falta de protección de los alimentos al ser trasladados y atravesar gran parte del jardín en el cual los alimentos se encuentran expuestos a corrientes de aire que pueden contaminarlos.

Para la higiene de los biberones, se observó que los mismos se colocan en la bacha de lavado junto con agua caliente y detergente y son cepillados en su interior con un cepillo acorde para dicha función. Luego se esterilizan dejando que los mismos estén por 10 minutos como mínimo en ebullición. Al retirarlos se los coloca en el contenedor para refrigerar en la heladera hasta su próximo uso. Si bien el procedimiento se encuentra logrado correctamente; se indicó la falta de un flujo grama de trabajo como lo establece el pliego.

Como equipos de frío, posee una heladera de tipo familiar en la cual se conserva alimentos perecederos con bajo stock. Todos cubiertos contra contaminación. En su interior se conservan dentro de contenedores plásticos los biberones luego de su higiene y esterilización. Se realizó control de temperatura y el mismo arrojó un valor de 3.0 °C (adecuado). Además, para la conservación de los yogures bebibles, se utiliza un freezer bajo en correcto funcionamiento. Se alertó la falta de registros de temperatura de control de los equipos de frío.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó en buen estado edilicio. Se nos informa que la escuela fue edificada hace menos de 5 años con lo cual se

trata de un edificio relativamente nuevo. Posee un ascensor amplio el cual utilizan las camareras para trasladar los carros de transporte con el menú del día hasta las salas de los niños menores de dos años que no asisten al salón comedor.

### G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme para los niños de 2 y 3 años en correcto estado de uso. Los vasos plásticos y los cubiertos utilizados son adecuados. Para los niños menores de 2 años se utilizan compoteras de acero inoxidable para servir las papillas del día.

Para la entrega de la fruta, se utilizan compoteras de acero inoxidable y de plásticos indistintamente a la edad.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

### H) REMITO

El remito de mercadería se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos de ambos turnos. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y de docentes autorizados al comedor. No posee la discriminación de raciones según las franjas etarias como lo establece el pliego.

### I) FOTOS



Área De trabajo

“2017, Año de las Energías Renovables”



Salón Comedor



Menú del día lactario



Menú del día mayores de 1 año

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Lunes 19 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	JIN N° 3 DE 17 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Nagoyá 2557
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Hispan – Torrado UTE

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

El establecimiento escolar corresponde a la modalidad de Jardín Infantil Nucleado compartiendo el espacio físico de la escuela de Nivel Primario N° 5. En el domicilio visitado funcionan 3 salas con niños de 3, 4 y 5 años. La matrícula escolar actual es de 52 alumnos. El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno y almuerzo en la modalidad de comedor con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela.

Al día de la visita, se presentaron al salón comedor:

- Niños de 3 años: 12 presentes
- Niños de 4 años: 16 presentes y
- Niños de 5 años: 16 presentes.

Según la información detallada en el remito de mercadería, se brindan 47 raciones de alumnos becados al 100 % y 3 raciones de almuerzos no becados. Los docentes autorizados al comedor son de 3 raciones. La cantidad total de alumnos que desayunan es de 52 raciones.

Actualmente la escuela recibe a una niña de 5 años que no consume el menú escolar sino que trae su vianda desde el hogar. Se tomó vista del acta de responsabilidad sobre alumnos que utilizan el sistema de viandas provenientes de sus hogares con fecha 26 de abril de 2016; en la cual se expresa que la familia toma conocimiento de la reglamentación vigente respecto al sistema de viandas y que se retira una copia de la **Guía de recomendaciones para el manejo adecuado de las viandas**, elaborada por la Sub- Gerencia Operativa de Nutrición de la DGSE.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

- Leche entera en Polvo (marca Fundación Favaloro),
- Arroz blanco (marca Vanguardia),
- Tomate triturado (marca Copetín)
- Aceite mezcla (marca Livorno)
- Cacao en polvo (marca Dicomere)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

**Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en un solo turno para las tres salas de jardín; los niños del nivel primario almuerzan en otro turno.

Los niños ingresan al salón comedor a las 11.30 horas. Las camareras distribuyen los platos servidos por la cocinera que son entregados a través de una ventana pasaplato que comunica el espacio de cocina con el salón comedor.

El menú elaborado el día de la visita se detalla en el cuadro siguiente:

Franga etaria	Menú del día	Mosaico – Lista N°
3 a 5 años	Ternerita guisada - Manzana	Mosaico Comedor Invierno– Lista N° 11

El menú entregado para los niños de 3 a 5 años corresponde al mosaico general utilizado también para los niños del nivel primario. Al día de la fecha (lunes) el menú del mosaico maternal (Lista N° 11) coincide con el menú del mosaico general del nivel primario (Lista N°11).

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franga Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Ternerita Guisada	200	71.7 °C	189	72.3 °C	205	72.3 °C	3 años
Manzana	132	--	130	--	135	--	3 años

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de Ternerita guisada de 198 gramos y la ración de manzana de 132.33 gramos. Estos valores alcanzan a cubrir un porcentaje del 86.09 % y del 132.3 % según lo estipulado en las listas de menú del pliego vigente.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Las temperaturas en caliente del plato servido son adecuadas aquellas que superan los 60 °C; según las temperaturas de control tomadas al momento del servido, todas resultaron adecuadas.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables.

Se observó que algunos de los niños no consumen la manzana por contener la cascara; se indicó la posibilidad de entregarla sin ella para observar si así alcanza mayor aceptabilidad.

Según lo informado por la autoridad escolar, el establecimiento no recibe alimentos extras en concepto de complemento para los niños de 3 años de edad como lo especifica el pliego vigente. Se indicó que puede ser solicitado a la DGSE en caso de necesidad ya que desconocían la existencia de tal servicio alimentario.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la elaboración del almuerzo hay tres personas fijas en el establecimiento escolar; una cocinera y dos camareras. Esta cantidad es adecuada ya que el pliego vigente establece una camarera cada 55 raciones en escuelas de nivel inicial.

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además de encuentra completo, salvo por la falta de identificación personal. Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos.

El personal del concesionario utiliza un sanitario / vestuario para ambos sexos ubicado fuera del área de cocina. El mismo se encuentra en buen estado y con los elementos de higiene personal completa. Se observó la falta de ventilación y de avisos recordatorios para el lavado de manos luego de utilizar los servicios.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó adecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos y equipos de refrigeración) y del salón comedor (mesas y sillas); se encontraron con una correcta higiene.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

---

Dentro de cocina se observa un armario de metal en el cual se conserva los alimentos secos en stock (yerba mate, azúcar, cacao en polvo, aceite). Se alertó profundizar su limpieza y quitar restos de alimentos caídos en los estantes ya que atrae insectos.

La cocina posee dimensiones adecuadas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas. Mesada de trabajo de mármol y cocina industrial con anafes suficientes para realizar la cocción diaria de las raciones asignadas.

Se observa las aberturas (ventanales de cocina) con pintura saltada y presencia de óxido en las mismas. Los paneles que contienen la malla metálica para impedir el ingreso de vectores, se encuentra fuera del canal de la ventana con lo cual no cumple la función propiamente dicha.

Sobre las bocas de calor (horno y anafes) se observa una campana de acero inoxidable la cual no posee un tiraje forzado para evitar el exceso de calor en el sector cocina como así también la eliminación de vapores y olores.

Las paredes poseen cerámicos blancos hasta la altura adecuada y los pisos son resistentes al tránsito. La bacha de lavado es de acero inoxidable de fácil higienización. Posee una canilla con agua caliente y presión adecuada para la higienización de la vajilla e utensilios de cocina.

Posee estanterías debajo de las mesadas de mármol en la cual se conserva los utensilios de cocina (bandejas de horno, cacerolas y bandejas plásticas).

La heladera en uso para la conservación de alimentos perecederos posee una correcta higiene en su interior. Se trata de una heladera de tipo comercial con vitrina en la cual se observa la conservación de yogures, alimentos perecederos y papas peladas sumergidas en agua (preparación adelantada para el día siguiente). Se realizó control de temperatura interna y la misma fue de 3.4 °C (adecuada). Se alertó realizar control en burlete ya que no cierra de manera hermética y produce formación de bloques de hielo en su interior.

En cocina se observa un freezer bajo fuera de uso ya que se encuentra a la espera de ser retirado por personal de mantenimiento de la empresa concesionaria para su acondicionamiento.

## **E) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Al momento de emplatar, las camareras utilizan barbijo y guantes descartables; no así la cocinera. Dentro de cocina se emplata el menú del día y se pasan a través de una ventana pasaplatos donde los camareros toman los platos para su distribución hacia el salón comedor.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos, los mismos se encuentran bajo la bacha de lavado en cocina. Se tomó vista de la planilla de planificación de limpieza de las diferentes aéreas llevando un registro de las mismas.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

Se observó la presencia de avisos de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos.

Se alertó suspender el uso de repasadores de tela (no está permitido) y de esponjas de metal ya que están pueden causar riesgo de contaminación física de los alimentos.

Se observó los alimentos conservados a las temperaturas adecuadas y protegidos contra contaminación dentro de la heladera.

Se tomó vista de la conservación de los tubérculos (papas, zanahorias, cebollas) en cajones plásticos debajo de la mesada junto a bandejas plásticas que contienen las compoteras limpias listas para su uso. Se indicó la importancia de sectorizar la vajilla limpia aislada de todo factor que pueda contaminarla.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó en buen estado edilicio. Los techos, paredes y pisos del área cocina y del salón comedor se encuentran en buen estado. Las ventanas de la cocina requieren de mantenimiento ya que poseen pintura saltada y presencia de óxido.

## **G) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos de loza blanca en buen estado, cubiertos con cuerpo de acero y empuñadura plástica. Los vasos plásticos se encuentran en buen estado y son diferentes a los utilizados para el desayuno.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Sobre las mesas del salón comedor se colocan jarras plásticas con tapa para el agua y servilletas individuales de papel.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

**H) REMITO**

El remito se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos. Se discrimina la cantidad de alumnos becados con su correspondiente % de beca, los alumnos pagos y la cantidad de docentes autorizados al comedor.

En otro remito se detallan la cantidad en gramos de los alimentos ingresados para la elaboración del almuerzo del día de los alumnos de jardín y de primaria como así también de las dietas de los docentes.

No posee firma de la autoridad escolar.

**I) FOTOS**



Área de lavado



Área de cocción

“2017, Año de las Energías Renovables”



Equipo de frío



Paños de tela



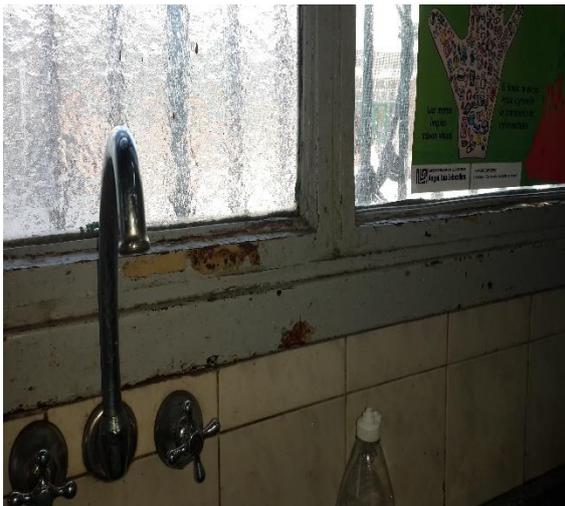
Alimentos en depósito



Salón Comedor



Salón comedor



óxido en ventanas



Uso de estropajo de metal prohibido

“2017, Año de las Energías Renovables”



Menú del día

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Lunes 5 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Maternal N° 6 DE 18 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Calderón de la Barca 1550
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Vianda Caliente
<b>Empresa Concesionaria</b>	Hispan Torrado UTE

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

La escuela Infantil maternal recibe niños desde los 45 días de vida hasta los 2 años de edad. La distribución de los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- LACTARIO: niños desde los 45 días hasta los 12 meses de vida
- DEAMBULA: niños desde los 12 meses a los 24 meses de vida
- SALA de 2 años

El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno/ merienda y almuerzo en la modalidad de vianda caliente con lo cual los alimentos son elaborados en la planta de la empresa concesionaria y son trasladados hasta el jardín listos para consumir. La matrícula escolar es de un total de 39 alumnos. Los niños que desayunan y almuerzan asisten al turno de la mañana; y la merienda exclusivamente es para los niños que asisten al turno tarde. Existe un grupo de niños que realizan lo que se llama jornada extendida (hasta las 16 horas) este grupo recibe el llamado complemento alimentario antes de retirarse del jardín. El mismo varía entre un postre lácteo o un yogurt de consistencia firme. Al día de la visita se tomó vista de la entrega de flanes en compoteras individuales (13 raciones) para ser entregados por la tarde.

Según la información detallada en el remito de mercadería, se brindan 32 almuerzos becados al 100 %. La cantidad de alumnos que desayunan / meriendan es de un total de 65 raciones. El total de docentes autorizados al comedor es de 6 raciones diarias.

Al día de la visita se observó el servicio de almuerzo de diferentes grupos etarios de los niños presentes según el siguiente detalle:

- ✓ Niños entre los 7 y los 11 meses (LACTARIO): 4 raciones

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

- ✓ Niños de 1 año (DEAMBULA): 5 raciones
- ✓ Niños de 2 años: 7 raciones

A su vez, hay niños que si bien ya incorporan alimentos varios, consumen leche infantil de la línea Crecer 2 de LA SERENISIMA que es otorgada por la empresa láctea.

En el grupo de LACTARIO hay dos niños menores de 6 meses que aún no incorporan alimentos, estos niños son alimentados con la leche infantil de la línea Crecer 1 de La Serenísima. Al día de la visita se encontraban ausentes.

Actualmente la escuela recibe a un niño que se encuentra cumpliendo los 6 meses de vida con lo cual comienza su alimentación complementaria. Este niño presenta certificado médico con fecha 28/07/2016 con diagnóstico de celiaquía; requiriendo un plan de alimentación específico. Al día de la visita se encontraba ausente; pero se tomó vista de su ración de puré de calabaza enviado por la empresa.

El menú docente del día fue Pollo al horno con Panaché de Verduras (calabaza, zapallito y acelga). Este menú no se contempla en ningún mosaico del pliego vigente y cabe aclarar que ningún docente se encontraba con dieta especial.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Leche entera UAT (marca La Serenísima),
- Galletitas dulces tipo Vainillas (marca Caricias),
- Leche infantil Crecer 2 (marca La Serenísima)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

### **Almuerzo**

A las 10.50 horas llega la vianda caliente al establecimiento escolar. La misma se traslada hasta la cocina en un contenedor isotérmico de apertura vertical (marca Cambro) en el cual se conserva los recipientes plásticos con tapa y envueltos en film para contener el almuerzo de los docentes y de los niños mayores de un año. Las raciones de los niños de lactario, se trasladan dentro del mismo contenedor pero en bandeja plástica individual envuelta en film. Pudo observarse como la bandeja plástica se estaba fundiendo ya que no es del material adecuado para soportar la temperatura en la cual se carga el alimento. Esta práctica no es adecuada.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

En un contenedor de poliestireno expandido (telgopor) se envía los complementos alimentarios (postre flan). Este material no es el adecuado para trasladar este tipo de alimento. El pliego vigente menciona la posibilidad de su uso en caso de trasladar helados en el mosaico de comedor para el verano.

Se realizó un control de temperatura de los alimentos recibidos y los valores fueron los siguientes:

- ✓ Contenedor con Budín de calabaza: 54.3 °C (inadecuada);
- ✓ Contenedor de Carne a la cacerola: 59.7 °C (inadecuado);
- ✓ Postre Flan: 18.1 °C (inadecuado)
- ✓ Bandeja individual con Puré verde y carne procesada: 48.3 °C (inadecuada).

Todas estas mediciones resultaron inadecuadas, ya que las temperaturas óptimas de conservación de alimentos en caliente debe ser no menor a 65 °C y la conservación de postres lácteos debe ser de 2 a 8 °C; según lo especificado en el pliego en su Anexo B. Art. 6.

El almuerzo es servido en un solo turno para los tres grupos del jardín (11 horas). Al no poseer salón comedor; el mismo se arma diariamente en el espacio que utilizan los alumnos de la sala de deambula. Previo al almuerzo, los niños de 1 año son llevados a la sala de 2 años para que la camarera pueda colocar las mesas y sillas y recibir a todos los niños para almorzar.

Todos los niños utilizan las mesas y sillas pequeñas para almorzar; por falta de espacio físico, los niños de lactario no poseen sillas altas aptas para alimentarlos. Se los coloca en las sillas bajas y se los sujeta con un cintó.

Los menús elaborados el día de la visita se detallan en el cuadro siguiente:

<b>Franja etaria</b>	<b>Menú del día</b>	<b>Mosaico – Lista N°</b>
7 a 11 meses	Puré verde (papa y zapallito) con carne procesada Manzana rallada	Menú Maternal – Lista N° 6
1 a 2 años	Carne a la cacerola con budín de calabaza - Manzana	Menú NO ACORDE AL MOSAICO

El menú entregado para los niños menores de 1 año presenta una modificación en su postre. Debió servirse puré de banana en lugar de manzana rallada. Para los niños de 1 y 2 años el menú entregado no se encuentra en ninguna lista de los mosaicos vigentes. Para el control del gramaje del plato servido, se tomaron

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

los valores de los componentes del plato de las distintas listas de menú del mosaico Maternal de 1 a 3 años vigente.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Puré verde con carne procesada	245	48.3°C	189	48.3°C	184	48.3°C	7 a 11 m
Manzana rallada	77	--	105	--	85	--	7 a 11 m
Budín de calabaza	139	54.3 °C	127	54.3 °C	116	54.3 °C	1 año
Carne a la cacerola	72	59.7 °C	76	59.7 °C	81	59.7 °C	1 año
Manzana	104	--	100	--	96	--	1 año
Carne a la cacerola	81	59.7 °C	79	59.7 °C	76	59.7 °C	2 años
Budín de calabaza	216	54.3 °C	221	54.3 °C	206	54.3 °C	2 años
Manzana	106	--	102	--	115	--	2 años

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido para el grupo de lactario de 206 gramos de puré verde con carne y de 89 gramos de manzana rallada. Estos valores alcanzan a cubrir un 103 % y un 89 % respectivamente.

Para los niños de 1 a 2 años, el peso promedio de las viandas enviadas fue de 170.83 gramos de budín de calabaza y de 77.50 gramos de carne a la cacerola. Estos valores alcanzan a cubrir un 113.89 % y un 86.11 % respectivamente. Para la ración de la fruta, la ración promedio pesada fue de 103.83 gramos, alcanzando a cubrir lo que estipula el pliego.

Las temperaturas en caliente del plato servido, son adecuadas aquellas que superan los 60 °C; así lo estipula el pliego vigente.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Se observó una buena aceptación por parte de los comensales.

Como parte del almuerzo, hay alumnos que reciben un biberón de leche. La cantidad diaria queda sujeta a la necesidad de cada nene y es la docente de la sala la que le indica al personal del concesionario cuantos biberones necesita.

Según lo informado por el personal de cocina, este establecimiento escolar recibe alimentos extras en concepto de complemento (una cantidad de 13 raciones) para los niños del grupo lactario. Al día de la visita se observó la entrega de una ración de flan a los 5 niños presentes. El peso promedio de la ración de flan fue de 107.6 gramos; adecuada ya que el pliego vigente prevé un gramaje entre los 100 y los 120 cc.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

En el establecimiento escolar hay una sola camarera para servir el desayuno/merienda y el almuerzo. La cantidad es adecuada de acuerdo a la cantidad de niños comensales.

La empleada del concesionario, posee un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo posee faltantes como ser delantal de lona, calzado cerrado y antideslizante e identificación personal.

Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas inadecuadas como el servido de alimentos listos para consumir sin guantes ni barbijo descartable.

La camarera utiliza un sanitario / vestuario compartido con las docentes del jardín que de hecho es el único baño para adultos que posee el establecimiento escolar. Éste se encuentra al lado de la cocina pero ambos espacios poseen puertas para separarlos físicamente.

Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. Posee una correcta iluminación pero escasa ventilación. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

La cocina posee dimensiones muy pequeñas. Respecto a su higiene se encontró correcto su piso, techo y paredes. Las instalaciones como el horno

microondas, bacha de lavado y mesada se encontró con buena higiene, no así la heladera de la cocina ni la del sector lactario. Ésta última se observó con restos de adhesivos pegados en su interior y falta de higiene en sus estantes, puerta y burletes.

Dentro de la cocina no hay desagüe, con lo cual para su higiene solo se puede pasar un trapo.

Posee una alacena de metal con pintura saltada y partes de óxido visible. En ella se conserva la vajilla. En el estante de melanina se conserva el stock de leche UAT y de leches infantiles.

Los bajo mesadas son de melanina para conservar los productos de limpieza, servilletas y demás elementos de vajilla.

### **E) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Para la higiene de los biberones, se observó que los mismos se colocan en la bacha de lavado junto detergente y son cepillados en su interior con un cepillo acorde para dicha función (el cual se indicó la necesidad de recambio por sobreuso). Luego se llevan al horno microondas dentro de un contenedor plástico con agua durante unos minutos. Por último se retiran del agua y se refrigeran.

Esta práctica no es adecuada y no asegura la esterilización de los mismos ya que no se garantiza la esterilización de los mismos debido a que el agua no alcanza el punto máximo de temperatura (100 °C – punto de ebullición), por el tiempo mínimo que requiere el procedimiento.

Por la mañana, la camarera prepara la cantidad de biberones que le solicita la docente de sala de acuerdo al presentismo del día. Estos biberones se preparan en la cocina y son llevados a la heladera de lactario (temperatura de control tomada 4.6 °C – adecuada). Luego de que los niños toman la leche por la mañana, estos biberones se conservan en la misma heladera dentro de la sala y según nos informa la camarera, las docentes de sala los “recargan” según la demanda de los niños. Con lo cual los biberones son reutilizados sin la higiene previa y a su vez la leche sobrante no es desechada como lo establece el pliego. Esta práctica no es adecuada y debe ser revertida.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

A su vez, el pliego vigente establece que la persona a cargo de la preparación de los biberones debe ser un empleado de la empresa concesionaria exclusivamente ya que debe tenerse en cuenta ciertos puntos para evitar la contaminación del biberón que son aprendidos en los cursos de manipulación de alimentos.

Se observó la existencia de alcohol en gel para la sanitización de manos en el momento de manipular los biberones.

Al momento de emplatar, la empleada abre los contenedores plásticos que contiene los alimentos y sirve inmediatamente para evitar pérdida de temperatura. Se observó la falta de guantes y barbijo para dicha tarea.

Se observó la falta de avisos de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos y de la existencia de planilla de registro de operaciones de limpieza que demuestre la frecuencia, el funcionamiento y el responsable de la tarea.

En cocina se encuentra la heladera de tipo comercial con vitrina en la que se conserva los alimentos perecederos (temperatura de control 7.4 °C – adecuada). Se observó alimentos listos para consumo (manzana rallada para niños lactario) sin cubrir con lo cual falta la protección contra contaminación.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

El establecimiento escolar es de dimensiones pequeñas. Posee un espacio cubierto donde se encuentran las puertas que comunican a la sala de lactario, la cocina, el baño, la sala de dos años, la dirección y una puerta que se comunica con el espacio externo del jardín (patio de juegos). Este espacio en común es utilizado como sala “provisoria” para los niños de deambula (1 año de edad). Se coloca una tela tipo lona plástica para aislar físicamente a la “sala” de la zona de circulación de docentes; pero los ingresos a la sala de lactario, de cocina y del baño quedan dentro del espacio limitado para armar la sala de deambula. Según nos informa la autoridad escolar, esta sala provisoria lleva así más de 8 años. Este mismo espacio luego es utilizado como salón comedor, salón de música y espacio para realizar actividad física.

Los techos y el cielorraso se encuentran en buen estado. La abertura de la cocina posee protección anti insectos. No posee conexión a gas.

## G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observa que la vianda caliente para los niños de lactario (menores de 1 año) se traslada en bandeja plástica individual que se funde con la temperatura caliente en que se carga el alimento (se adjunta foto). Luego al servir, la camarera utiliza compoteras plásticas para los niños de esta edad. Para los niños de 1 y 2 años, se utilizan platos hondos de acero inoxidable. Los cubiertos en uso son de acero inoxidable con empuñadura plástica (adecuado).

Se alertó la necesidad de cambiar el cepillo utilizado para la higiene de los biberones ya que se encontraba con sobreuso, perdiendo la función de llegar a todos los espacios internos del biberón para alcanzar una higiene correcta.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

## H) REMITO

El remito se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos. Se discrimina la cantidad de alumnos becados con su correspondiente % de beca y la cantidad de docentes autorizados al comedor. Posee la discriminación de raciones según las franjas etarias como lo establece el pliego.

En el remito no se especifica el menú de vianda caliente entregado como así tampoco la cantidad de raciones de complemento que se envían.

Posee firma de la autoridad escolar.

## I) FOTOS



Equipo de Frio



Alacenas para conservar vajilla



Salón Comedor armado en espacio donde funciona la sala de 1 año y SUM

“2017, Año de las Energías Renovables”



Contenedor donde se envían los complementos alimentarios

Contenedor Isotérmico



Viandas calientes en bandeja plástica



Vianda en contenedores plásticos

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	22 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	JIC 8 (Esc. 16) DE 19
<b>Dirección</b>	Lafuente 2670
<b>Servicio Relevado</b>	Refrigerio
<b>Empresa Concesionaria</b>	Orrico SRL

## B) PRESTACIÓN ALIMENTARIA OBSERVADA

El establecimiento es jornada simple, turno mañana y turno tarde. Da servicio de refrigerio, que se sirve junto con el desayuno y la merienda respectivamente en las salas (por no haber salón comedor en la escuela)

La Vice Directora refiere que la población de alumnos que asiste a la escuela no es carenciada y al consultársele si consideraba pertinente cambiar el servicio de Refrigerio por el de Vianda, consideró que no era necesario dado que observa que los alumnos almuerzan en sus casas y a veces no consumen el refrigerio por no tener apetito.

El refrigerio viene envasado y termo sellado desde la planta elaboradora.

La cantidad de alumnos becados al 100% que reciben el servicio es de 145 raciones, tanto desayunos como refrigerios. Estas raciones se entregan a los alumnos de ambos turnos (mañana y tarde). Sólo la sala de niños de 3 años no cuenta con turno tarde.

La cantidad de alumnos matriculados en el turno mañana es 72 y el día de la visita concurren 55.

La matrícula de la escuela se distribuye de la siguiente manera,

- Sala de 3 años, solo turno mañana: 18
- Sala de 4 años, ambos turnos: 62
- Sala de 5 años, ambos turnos: 77

El presentismo del turno mañana fue de 55 alumnos (no se relevó el del turno tarde)

No se entrega Complemento (postre lácteo) como lo indica el PBCP para niños de 8 meses a 3 años de edad.

## Menús

### Menú Dieta

Concurren 3 alumnos con restricciones alimentarias:

- Un alumno con dieta hiposódica, al que se le entrega un sándwich de pan negro y queso, todo sin sodio.
- Otra alumna, posee una severa alergia a la proteína de la leche de vaca, por lo cual para el desayuno se le entrega a la madre un paquete de galletitas libre de dicha sustancia y ella envía desde su casa un Tupper con la porción del día, ya que teme contaminación con otros platos o utensilios. El día de la visita, la alumna no concurre al establecimiento.
- Hay un alumno con alergia al chocolate, al que si bien no se le sirve leche chocolatada los días que corresponde ese menú (se reemplaza por te o matecocido con leche) el día de la visita se le entregó alfajor cubierto de chocolate. La camarera refiere que siempre que corresponda este menú, se le entrega este tipo de alfajor.

Se explica la importancia de cambiar este alimento y reemplazarlo por otro con características similares nutricionalmente, sin chocolate.

Las prescripciones médicas de los alumnos están correctamente formuladas. A los directivos se les prepara un almuerzo de pechuga de pollo al horno y vegetales. Este menú especial no cuenta con ninguna orden médica que lo indique.

### Menú Refrigerio

Sandwich de pan figazza con salchichón con jamón y queso – Alfajor de dulce de leche triple.

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas					
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3	
	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C	Gramos	Temperatura °C
Pan figazza	73	8.4	67	8.4	69	8.4
Salchichón	24	8.4	20	8.4	20	8.4

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Queso	19	8.4	22	8.4	19	8.4
Alfajor triple	64	TA	61	TA	64	TA
Sandwich hiposódico	115	12.5	NA	NA	NA	NA

De dichas pesadas se desprenden los siguientes valores promedios:

- Peso y porcentajes de cubrimiento:
- Pan figazza: 69.66g (116.10%)
- Salchichón con jamón: 21.33g (85.3%, 14.68 de déficit)
- Queso barra: 20g (66.67 %, 14.68% de déficit%)
- Alfajor de dulce de leche triple: 63g (96.92 %, 3.08% de déficit)
- Sandwich hiposódico: 115g ( No hay gramaje estipulado por el pliego, por lo tanto no se puede establecer un porcentaje de adecuación)

El valor de temperatura de conservación de los refrigerios es correcto. (Freezer)

El sándwich hiposódico, y el yogur bebible de desayuno y merienda, no se encuentran bien refrigerados ya que deben estar a menos a 8 °C y se encontraban en una heladera familiar cuyo registro de temperatura fue de 12.5 °C.

Características organolépticas del refrigerio: Sabor, color y olores agradables.

Control de Rotulación de alimentos según el CAA, observándose los siguientes alimentos con un correcto rótulo:

- Vainillas (Caricias)
- Galletitas de agua (Neosol)

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

La cantidad de personal fijo en el establecimiento escolar es de 1 camarera.

La vestimenta del personal es adecuada: Utilizan cofia, el color del uniforme es claro y limpio. No posee identificación personal.

Los baños y vestuarios tienen correcta ventilación e iluminación, no se comunican con el área de cocina pero carecen de avisos recordatorios de lavado de manos luego de ser utilizados los servicios.

## **D) HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Dado que el servicio es de refrigerio, no se evalúan instalaciones como cocina o depósito de víveres secos.

El freezer tiene la puerta rota y la heladera familiar los burletes rotos. Esto hace que no cierre herméticamente, condense agua y no enfríe adecuadamente, lo que deviene en una mala conservación de los alimentos.

## **E) Buenas Prácticas de manufactura (BPM)**

En la heladera se observa carne cruda mal envasada y colocada en estantería tipo rejilla por encima de sachet de yogur bebible. La carne desprende jugos que caen sobre la parte inferior de la heladera. Esto puede ocasionar contaminación cruzada, ya que la carne no está cocida. Se advierte y explica al personal del concesionario a cargo sobre esta situación el cual procede a ordenar y limpiar el equipo de refrigeración.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Los refrigerios se sirven en las salitas, ya que no hay comedor en la escuela. Algunos los consumen ahí y otros los llevan a su casa.

## **G) REMITOS**

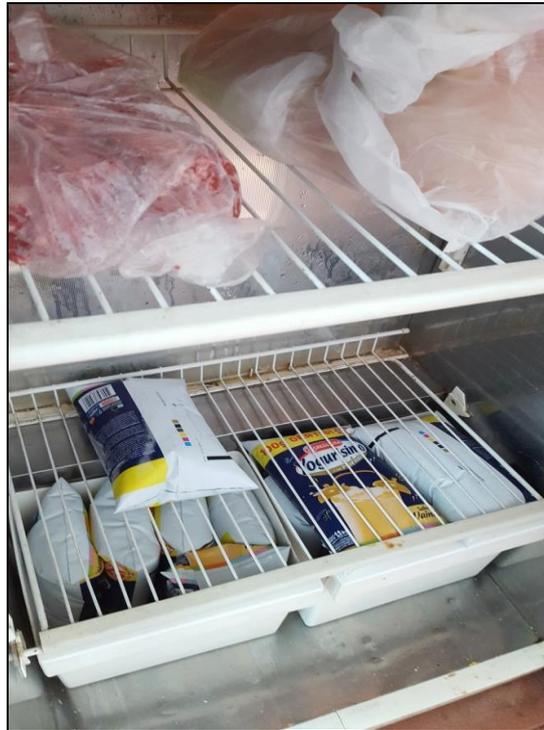
Indica tipo de servicio prestado, y la cantidad de raciones entregadas.

No menciona tipos de beca.

No indica tipo de alimento que compone la ración, ni el refrigerio del menú de dieta.

No posee firma de la autoridad escolar.

I) FOTOS

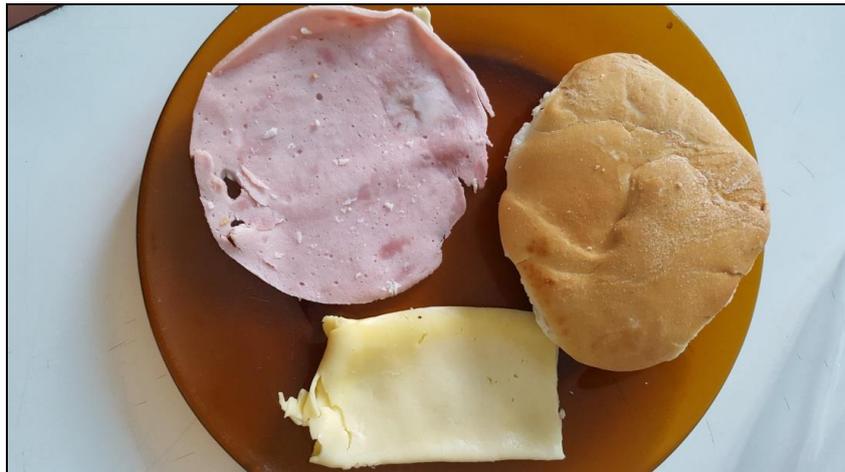


Interior de heladera con carne cruda mal envasada, dispuesta en sector superior  
(Posible foco de contaminación cruzada)



Heladera sucia con jugo de carne cruda

**“2017, Año de las Energías Renovables”**



**Refrigerio para niños de jardín**



**Puerta de freezer rota**



**Burlete de heladera roto**

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Jueves 22 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 11 DE 20 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Zuviría 6640
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Díaz Vélez SRL

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

La escuela Infantil recibe niños desde los 3 años hasta los 5 años de edad. Se brinda servicio de desayuno/ merienda y almuerzo en la modalidad de vianda caliente con lo cual los alimentos son elaborados en la planta elaboradora y enviados a la escuela a la hora del servicio.

La modalidad del jardín es de jornada simple en dos turnos (mañana y tarde). Ambos turnos reciben el servicio de vianda caliente. La cantidad de niños presentes al salón comedor el día de la visita se detalla a continuación:

- SALA 3 años: 20 raciones TM y 14 raciones TT
- SALA 4 años: 20 raciones TM y 17 raciones TT
- SALA 5 años: 19 raciones TM y 14 raciones TT

Según la información detallada en el remito de mercadería, se entregan 135 raciones de viandas calientes y 15 raciones de vianda caliente para docentes. La cantidad de sólidos de desayuno que se envían es de 135 unidades.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Alfajor simple de chocolate (marca Riquito)
- Yerba mate (marca Playadito)
- Cacao en polvo (marca Bedial)
- Azúcar blanco (La Muñeca)
- Galletitas de Agua (marca Neosol)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

## Almuerzo

El almuerzo es elaborado en la planta física de la empresa concesionaria. Llega al establecimiento escolar a 11.30 horas en contenedores plásticos isotérmicos. Las raciones se envían en bandejas plásticas individuales con tapa

El menú del día de la visita se detalla en el cuadro siguiente:

Franja etaria	Menú del día	Mosaico – Lista N°
3 a 5 años	Polenta con salsa filetto y queso - Naranja	Menú Maternal – Lista N° 14

El menú entregado para los niños es el vigente y no presenta modificaciones.

Actualmente al jardín asisten dos niños (de 3 y 5 años) que requieren un plan de alimentación especial. Ambos poseen intolerancia a la lactosa con lo cual necesitan consumir leche deslactosada para el desayuno y preparaciones para el almuerzo con este tipo de leche en particular. Las prescripciones médicas vistas poseen fecha 30/03/2016 y 29/02/2016.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Polenta filetto con queso	240	54.9 °C	268	62.2 °C	246	56.4 °C	3 años TM
Naranja	94	--	100	--	106	--	3 años TM
Polenta filetto con queso	249	54.5 °C	263	56.7 °C	279	51.8 °C	3 años TT
Naranja	94	--	100	--	106	--	3 años TT

De dichas pesadas se desprende un valor promedio del plato servido de polenta con salsa de 257.50 gramos y de fruta naranja de 100 gramos. Estos valores alcanzan a cubrir un 132.05 % y un 100 % respectivamente.

Las temperaturas en caliente de la vianda enviada son adecuadas aquellas que superan los 60 °C; temperatura estipulada por el pliego vigente.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Se observó una buena aceptación por parte de los comensales.

Según lo informado por el personal de cocina, este establecimiento escolar no recibe alimentos extras en concepto de complemento para los niños de 3 años de edad como lo especifica el pliego vigente.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para brindar el servicio de desayuno hay una persona fija durante la mañana y al momento del servicio de vianda, se suma una camarera para ayudar en la distribución y servicio.

El uniforme de ambas es adecuado. Se observó el uso de calzado propio y no el adecuado provisto por la empresa concesionaria. Se alertó la falta de identificación personal.

El personal del concesionario utiliza un sanitario / vestuario compartido con personal auxiliar del establecimiento. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. Posee una correcta iluminación y ventilación. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

La escuela infantil fue inaugurada hace dos años atrás aproximadamente y aún no posee conexión de gas natural, por ello el servicio alimentario es de vianda caliente, a pesar de que la infraestructura de la cocina está preparada para la elaboración en el lugar.

Para la higiene de la vajilla utilizada, se cargan baldes de agua caliente traídos de un office de maestros que al tener un termo tanque eléctrico, se puede obtener agua caliente.

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó adecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos y equipos de refrigeración) y del salón comedor (mesas y sillas); se encontraron con una correcta higiene.

La cocina posee dimensiones adecuadas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas. Las paredes poseen cerámicos blancos hasta el techo y los pisos son resistentes al tránsito.

Las mesadas de trabajo son de mármol y la bacha de lavado son de acero inoxidable de fácil higienización.

La heladera en uso para la conservación de alimentos perecederos posee una correcta higiene en su interior.

### **E) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Al llegar los contenedores isotérmicos con las viandas calientes; los mismos se colocan sobre un pallets de plástico firme para evitar su contacto con el piso. Se mantienen cerrados hasta el momento del servicio para evitar la pérdida de temperatura. Las viandas se envían en bandeja plástica transparente con tapa. La fruta del día es lavada y trozada en el establecimiento escolar.

Se alertó la falta de uso de guantes descartables por parte de la camarera al momento de distribuir y quitar las tapas a las bandejas individuales para evitar cualquier contacto con el alimento listo para consumo.

Como equipos de frío, posee una heladera de tipo familiar con la capacidad justa para la conservación de los yogures y/o leche del desayuno.

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos, los mismos se encuentran bajo la bacha de lavado en cocina. El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

### **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó en buen estado edilicio. Los techos, paredes y pisos del área cocina y del salón comedor se encuentran en correcto estado. Las ventanas de la cocina y del salón comedor poseen protección anti insectos y los artefactos de iluminación poseen protección anti rotura.

El espacio para el salón comedor es el SUM del jardín, donde a diario se arman y desarman las mesas y sillas plásticas para el momento del almuerzo.

## G) VAJILLA

Respecto a la vajilla utilizada se observa que se utiliza todo de material descartable, salvo las tazas para el componente líquido del desayuno. Se trata de tazas de plástico firme con asa en buen estado de uso.

Se alertó la falta de balanza para el control del gramaje de todos los alimentos que conforman los servicios alimentarios prestados.

No presentan vajilla descartable (vasos para desayuno y/o almuerzo) para la posible reposición en casos de necesidad.

## H) REMITO

El remito de mercadería se entrega junto con la llegada de las viandas calientes. En él se detalla la cantidad de raciones de desayuno, y de viandas calientes para alumnos y docentes. Se detalla las cantidades de ingredientes utilizados en el desayuno del día, pero no detalla el menú de vianda y no los alimentos que lo conforman. No posee firma de la autoridad escolar.

## I) FOTOS



Área de lavado



Mesada de trabajo

“2017, Año de las Energías Renovables”



Campana de extracción



Salón Comedor



Salón Comedor



Fruta del día



Viandas en mesa



Contenedor isotérmico

## A) DATOS GENERALES

<b>Fecha de la Visita</b>	Viernes 16 de septiembre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 6 DE 20 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Pilar 1798
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Friends Foods SRL

## B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS

La escuela Infantil recibe niños desde los 45 días de vida hasta los 5 años de edad. La distribución de los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- LACTARIO: niños desde los 45 días hasta los 12 meses de vida
- DEAMBULA: niños desde los 12 meses a los 24 meses de vida
- SALA 2, 3, 4 y 5 Años

El establecimiento escolar recibe servicio de desayuno/ merienda y almuerzo en la modalidad de comedor con lo cual los alimentos son elaborados en la escuela. Los niños que desayunan y almuerzan asisten al turno mañana; y los niños del turno tarde ingresan para almorzar y luego se le brinda una merienda.

Según la información detallada en el remito de mercadería, se brindan 250 almuerzos becados al 100 %, 5 almuerzos becados al 50 % y 1 almuerzo es a través de contratación directa con la empresa concesionaria del servicio. Esto da un total de 256 almuerzos. La cantidad de raciones de desayuno es de un total de 265 y de docentes autorizados al comedor es de 35 raciones.

Al día de la visita se observó el servicio de almuerzo de diferentes grupos etarios de los niños presentes según el siguiente detalle:

- ✓ Niños de 6 meses: 2 raciones TM
- ✓ Niños entre 9 y 11 meses de vida: 5 raciones TM y 12 raciones TT
- ✓ Niños de 1 año: 8 raciones TM y 14 raciones para TT
- ✓ Niños de 2 años: 18 raciones TM y 18 raciones TT
- ✓ Niños de 3 años: 18 raciones TM y 20 raciones TT
- ✓ Niños de 4 años: 21 raciones TM y 24 raciones TT
- ✓ Niños de 5 años: 22 raciones TM y 24 raciones TT

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

A su vez, hay niños que si bien ya incorporan alimentos varios, consumen leche infantil de la línea Crecer 2 de LA SERENISIMA que es otorgada por la empresa láctea. Los niños que aún son alimentados exclusivamente a leche por ser menores de 6 meses, lo hacen a través de la línea Crecer 1 de LA SERENISIMA.

Actualmente la escuela recibe a tres niños que requieren una leche en polvo específica recetada por sus médicos pediatras por diferentes situaciones. Se tomó vista de las prescripciones médicas en las cuales se detalla el tipo de leche necesario en cada caso según el diagnóstico. Se trata de dos niños que requieren leche en polvo anti reflujo gastroesofágico (Nutrilón AR), y un niño con intolerancia a la lactosa. Estas leches son provistas por los padres.

Respecto a las dietas docentes, al día de la visita se entregaron 11 raciones de dieta (una por diagnóstico de celiaquía y las 10 restantes se trata de planes hipocalóricos por sobrepeso). Menú del día para docentes con dieta: Pollo al horno con ensalada de remolacha, zanahoria y huevo. Menú general del día para docentes: Pollo al horno con fideos.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Arroz parboil (marca Dos Hermanos),
- Sémola (marca Dicomere – Fecha de vto. 13/10/16 – Se alertó el stock de 3 Kg próximos a vencer),
- Leche entera en polvo (marca Sancor),
- Leche entera en polvo (marca Purísima)
- Galletitas dulces vainillas (marca Caricias)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

### **Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en diferentes turnos. Los niños de LACTARIO (lactantes y hasta los 12 meses de vida) almuerzan a las 11 horas en su salita. La camarera traslada desde la cocina hasta la sala el almuerzo en compoteras plásticas sin cubrir. Se alertó que al trasladar alimentos listos para consumo necesitan estar protegidos contra contaminación.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Dentro de la sala cuentan con las sillas apropiadas para la alimentación de los bebés, una heladera pequeña para conservar los biberones y un horno microondas para entibiar la comida de ser necesario.

Los niños de DEAMBULA (de 12 a 24 meses de vida) almuerzan en el salón comedor a las 11.30 horas. Los niños de Sala de 2 años se suman al salón comedor a las 11.50 horas, los niños de sala de 3 años llegan a las 12 horas y por último se agregan los niños de 4 y 5 años a las 12.30 horas.

Los menús elaborados el día de la visita se detallan en el cuadro siguiente:

Franja etaria	Menú del día	Mosaico – Lista N°
6 meses	Puré de papa y batata – Puré de manzana	Lista N° 5 – Mosaico Maternal de 6 meses
9 a 11 meses	Puré verde con carne – Puré de frutas (manzana, banana y naranja)	Lista N° 10 – Mosaico Maternal de 9 a 11 meses
1 a 5 años	Fideos moño con pollo, jamón y queso - Banana	Lista N° 14 – Mosaico Invierno Maternal de 1 a 3 años

El menú entregado para los niños menores de 1 año es el vigente. Para los niños de 1 a 3 años, se elabora el menú correspondiente a la lista N° 14 (jueves) debiendo ser la lista N° 15 ya que la visita se realizó un viernes. A su vez, se entrega fruta (banana) en lugar de ensalada de frutas como lo indica la Lista N° 14.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Puré de papa y batata	139	36.1 °C	129	36.1 °C	--	--	6 meses
Puré de manzana	87	--	92	--	--	--	6 meses
Puré verde	153	58.6 °C	151	58.6 °C	173	58.6 °C	9 – 11 meses
Carne procesada	194	48.9 °C	162	48.9 °C	156	48.9 °C	9 – 11 meses
Puré de frutas (manzana,	101	--	102	--	97	--	9 – 11 meses

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

banana y naranja)							
Fideos moño con salsa bechamel, pollo y jamón	134	72.3 °C	130	72.3 °C	120	72.3 °C	1 año
Banana	77	--	85	--	54	--	1 año
Fideos moño con salsa bechamel, pollo y jamón	154	76.1 °C	195	76.1 °C	128	76.1 °C	2 años
Banana	106	--	110	--	112	--	2 años
Fideos moño con salsa bechamel, pollo y jamón	156	68.9 °C	172	68.9 °C	131	68.9 °C	3 años
Banana	116	--	124	--	93	--	3 años

De dichas pesadas se desprende que para los niños más pequeños (6 meses de vida) la cantidad de puré mixto ofrecida es suficiente ya que alcanza el 103.8 % de cubrimiento. La cantidad de fruta (manzana rallada) cubre el 179 % de lo estipulado en el pliego. Cabe aclarar que en este tiempo de vida, se encuentran comenzando la alimentación complementaria con lo cual la cantidad de alimentos sólidos que ingieren es muy poca.

Para el grupo de los niños entre los 9 y 11 meses de vida, el peso promedio del plato de comida ofrecida alcanza un valor de 159 gramos para el puré verde (papa y acelga) y de 170.67 gramos de carne procesada. Estos valores cubren lo establecido por pliego para dicha franja etaria. La fruta entregada fue banana; con un peso promedio de 100 gramos por niño presentando un déficit del 23.08 % según lo establecido en el pliego.

Para el grupo de niños de 1 a 3 años, el peso promedio del plato de fideos con salsa bechamel, pollo y paleta cocida fue de 146.67 gramos y del postre (fruta) de 97.44 gramos. Estos valores presentan un porcentaje de cubrimiento del 62.41 % y de 97.44 % respectivamente.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Se observó una buena aceptación por parte de los comensales.

Como parte del almuerzo, hay alumnos que reciben un biberón de leche. La cantidad diaria queda sujeta a la necesidad de cada nene y es la docente de la sala la que le indica al personal del concesionario cuantos biberones necesita.

Al día de la visita se observó la elaboración de 6 biberones con 200 ml de leche infantil lista para consumir de Crecer 2 (marca La serenísima - para niños entre 6 y 12 meses) y de 3 biberones con 200 ml de leche infantil lista para consumir de Crecer 1.

Según lo informado por el personal de cocina, este establecimiento escolar no recibe alimentos extras en concepto de complemento para los niños de 8 meses a 3 años de edad como lo establece el pliego; alimento que forma parte del servicio de almuerzo que puede o no ser solicitado por las autoridades escolares.

Al día de la visita, la empresa concesionaria envía botellas de agua mineral para ser consumida en el almuerzo ya que desde cocina alertaron que el agua corriente se veía turbia para ser consumida por los niños.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la elaboración del almuerzo hay seis personas fijas en el establecimiento escolar; una cocinera, una ayudante de cocina y cuatro camareras. Para la manipulación de los biberones hay una persona afectada exclusivamente a esta tarea, la cual se encarga de su preparación y de la higiene diaria de los mismos. Esta cantidad es adecuada ya que el pliego vigente establece una camarera cada 55 raciones en escuelas de nivel inicial; y al prestarse el servicio en diferentes turnos, la cantidad de camareras es la adecuada (Anexo B).

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además de encuentra completo. Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos.

El personal del concesionario utiliza un sanitario / vestuario compartido con el personal auxiliar del establecimiento. Se encuentra en buen estado e higiene. Completo de elementos para su higiene personal. Posee una correcta iluminación y ventilación. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó adecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos y equipos de

refrigeración) y del salón comedor (mesas y sillas); se encontraron con una correcta higiene.

Dentro de cocina se observa una mesa de trabajo de material aglomerado el cual está deteriorado siendo un posible foco de contaminación para los alimentos.

La cocina posee dimensiones adecuadas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas. Las paredes poseen cerámicos blancos hasta el techo y los pisos son resistentes al tránsito. La heladera en uso para la conservación de alimentos perecederos posee una correcta higiene en su interior, al igual que el freezer bajo en uso.

### **E) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Al momento de emplatar, la cocinera y su ayudante no utilizan barbijo; si las camareras para distribuir en mesa. Se alertó la importancia de utilizar barbijo al momento de manipular alimentos listos para su consumo.

Las compoteras con el menú para los niños de lactario, se trasladan sin cubrir desde cocina hasta las salitas atravesando el hall de entrada y salida al exterior. Se alertó utilizar film plástico o platos con tapa para proteger los alimentos.

Para la higiene de los biberones, se observó que los mismos se colocan en la bacha de lavado junto con agua caliente y detergente y son cepillados en su interior con un cepillo acorde para dicha función. Luego se esterilizan dejando que los mismos estén por 10 minutos como mínimo en ebullición. Al retirarlos con una pinza adecuada para la función, se los coloca en el contenedor para refrigerar en la heladera hasta su próximo uso. Si bien el procedimiento se encuentra logrado correctamente; se indicó la falta de un flujo grama de trabajo como lo establece el pliego.

Como equipos de frio, posee una heladera de tipo comercial con vitrina (temperatura de control tomada 5.6 °C) y un freezer bajo para conservar alimentos. Ambos en correcto funcionamiento. En la sala de lactario, se realizó control de temperatura de la heladera en uso y la misma fue de 2.8 °C (adecuada).

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos, los mismos se encuentran bajo la bacha de lavado en cocina. Se tomó vista de la planilla de planificación de limpieza de las diferentes aéreas llevando un registro de las mismas.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

Se tomó vista de los avisos recordatorios para el lavado de manos en el área de manipulación de alimentos.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó en buen estado edilicio. Los techos, paredes y pisos del área cocina y del salón comedor se encuentran en correcto estado. Las ventanas de la cocina y del salón comedor poseen protección anti insectos y los artefactos de iluminación poseen protección anti rotura.

Las unidades de calor son suficientes y posee una campana de acero inoxidable con filtros y extracción de aire forzado para evitar la acumulación de olores y del calor excesivo en el área de trabajo. Se alertó la necesidad de recambio de una mesa de trabajo en cocina por tener roto el aglomerado que la recubre.

## **G) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme y computeras plásticas para los niños de LACTARIO. Los cubiertos utilizados son con empuñadura plástica. Los niños no utilizan cuchillo, ya que antes de servir se les corta la comida para facilitar su ingestión.

Los vasos plásticos (con tapa y pico para los más pequeños) son adecuados y se encuentran en buen estado.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

Se alertó la falta de balanza para el control de gramaje de los servicios alimentarios prestados.

## H) REMITO

El remito de mercadería para el servicio del día fue entregado; en el cual se detalla la cantidad y tipo de alimento. Se alertó la ausencia de la cantidad de comensales (discriminado por edades) de las raciones a elaborar para el día de la visita (pudo observarse el detalle en el remito del día anterior).

No posee firma de la autoridad escolar.

## I) FOTOS



Salón Comedor



Equipos de cocción



Áreas de trabajo

“2017, Año de las Energías Renovables”



Comunicación entre cocina y salón comedor



Heladera de Lactario



Biberones listos para utilizar



Personal a cargo de los biberones



Mesa de trabajo rota



**A) DATOS GENERALES**

<b>Fecha de la Visita</b>	Lunes 24 de Octubre de 2016
<b>Establecimiento Escolar</b>	Escuela Infantil N° 11 DE 21 – Nivel Inicial
<b>Dirección</b>	Av. Coronel Roca 5900
<b>Servicio Relevado</b>	Almuerzo Comedor
<b>Empresa Concesionaria</b>	Arkino SA

**B) PRESTACIONES ALIMENTARIAS OBSERVADAS**

La escuela Infantil recibe niños desde los 45 días de vida hasta los 5 años de edad. La distribución de los diferentes grupos etarios se detalla a continuación:

- LACTARIO: niños desde los 45 días hasta los 12 meses de vida
- DEAMBULA: niños desde los 12 meses a los 24 meses de vida
- SALA de 2 años
- SALA de 3 años
- SALA de 4 años
- SALA de 5 años

El establecimiento escolar posee la modalidad de jornada completa con lo cual hay niños que asisten desde la mañana hasta las 16 horas. Presta servicio de desayuno, merienda y almuerzo. Los alimentos son elaborados en la escuela (servicio de comedor).

Según la información detallada en el remito de mercadería, se brindan 215 almuerzos becados al 100 % y reciben 410 raciones de componente sólido para distribuir en el desayuno y la merienda. La cantidad de raciones de docentes autorizados al comedor es de un total de 24.

Al día de la visita se observó el servicio de almuerzo de diferentes grupos etarios de los niños presentes según el siguiente detalle:

- ✓ Niños entre los 7 y 8 meses de vida: 1 ración
- ✓ Niños entre los 9 y 11 meses: 9 raciones
- ✓ Niños de 1 año: 17 raciones
- ✓ Niños de 2 años: 36 raciones
- ✓ Niños de 3 años: 33 raciones
- ✓ Niños de 4 años: 43 raciones
- ✓ Niños de 5 años: 46 raciones

Respecto a las solicitudes de planes de alimentación especial, se tomó vista de las prescripciones médicas vigentes. Actualmente poseen 4 planes de dieta para niños y 4 planes para docentes. A continuación se detallan sus diagnósticos y planes de alimentación solicitados:

✓ Alumnos:

1.- Fecha 21/03/16, diagnostico de sobrepeso: plan de alimentación hipocalórico

2.- Fecha 31/08/16, diagnostico baja talla: plan de alimentación hipercalórico con entrega de refuerzo alimentario

3.- Fecha 29/09/16, diagnostico anemia: plan de alimentación alto en hierro

4.- Fecha 31/08/16, diagnostico intolerancia a la lactosa: plan de alimentación libre de lactosa

✓ Docentes: se trata de 4 planes de alimentación hipocalóricos por diagnósticos de sobrepeso.

El menú del día entregado a los alumnos de dieta fue el mismo menú que el general. Esta situación no cumple para el caso del plan de alimentación hipocalórica; si para el resto de los diagnósticos vigentes.

Para los docentes con solicitud de dieta, el menú fue de carne al horno con calabaza asada.

Se realizó control de rotulación de alimentos según lo establecido por el CAA de aquellos alimentos secos que se encontraban en stock:

- Fideos mostachol de sémola (marca Marcelito)
- Puré de tomate (marca Finca de Santiago)

Todos los rótulos de alimentos vistos cumplen con los requisitos mínimos establecidos por el CAA.

### **Almuerzo**

El almuerzo es elaborado en la escuela y se sirve en diferentes turnos. Los niños de Lactario y deambula almuerzan en sus salas a las 11 horas. Los niños de 2 años almuerzan en el turno siguiente en el salón comedor. Luego hay dos turnos más de comedor en los que asisten niños de 3, 4 y 5 años al salón comedor.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

El almuerzo es llevado hasta las salitas de lactario y deambula ya servido listo para consumir en compoteras pequeñas cubiertas con una tabla plástica protegidos de la contaminación.

Las encargadas de dar la alimentación a cada niño es la docente. Dentro de la sala cuentan con las sillas apropiadas para la alimentación de los bebés y poseen un horno microondas para entibiar la comida.

Los menús elaborados el día de la visita se detallan en el cuadro siguiente:

<b>Franja etaria</b>	<b>Menú del día</b>	<b>Mosaico – Lista N°</b>
7 a 8 meses	Puré de zapallo con carne procesada – Puré de banana	Menú Maternal (7 a 8 meses) – Lista N° 1
9 a 11 meses	Fideos soperos con carne procesada - Manzana	Menú Maternal (9 a 11 meses) - Lista N° 1
1 a 5 años	Fideos mostachol con carne estofada - Manzana	Comedor Verano de 1 a 3 años – Lista N° 1

El menú entregado corresponde a los mosaicos vigentes. Se encuentra en uso para toda la escuela infantil los mosaicos de Maternal (incluyendo salas de 4 y 5 años), situación avalada por el pliego con el objetivo de utilizar en el establecimiento un único menú y agilizar las operaciones de cocina.

Las autoridades escolares solicitaron el reemplazo de los postres que contenían naranja (en cubos o entera) por otra fruta ya que al pasar por un episodio de atoramiento de un niño del grupo de lactario por no poder deglutir la pulpa de la fruta, se solicitó el reemplazo de la misma por cualquier otra de fruta de estación. A su vez, se solicitó el reemplazo del postre de leche del menú maternal ya que los niños no lo consumían por una cuestión de gusto; en esos casos se reemplaza por un puré de frutas. Estas modificaciones fueron aprobada por Subgerencia Operativa de Nutrición vía email a la escuela.

Al momento del servido se realizó una serie de tres pesadas y mediciones de temperatura del plato final servido. Los valores se muestran en el cuadro siguiente:

“2017, Año de las Energías Renovables”

Alimento	Control de Gramaje y Temperaturas						Franja Etaria
	Muestra 1		Muestra 2		Muestra 3		
	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	Gramos	Temperatura	
Puré de zapallo con carne	251	56.1 °C	--	--	--	--	7 a 8 m
Puré de banana	103	--	--	--	--	--	7 a 8 m
Fideos con carne procesada	208	45.7 °C	194	45.7 °C	215	45.7 °C	9 a 11 m
Manzana en cubos	48	--	53	--	44	--	9 a 11 m
Fideos con carne estofada	194	56.6 °C	206	56.6 °C	213	56.6 °C	1 año
Manzana en cubos	47	--	46	--	53	--	1 año
Fideos con carne estofada	215	67.2 °C	253	67.2 °C	220	67.2 °C	2 años
Manzana en cuartos	47	--	63	--	57	--	2 años
Fideos con carne estofada	190	89.1 °C	198	89.1 °C	201	89.1 °C	3 años
Manzana en cuartos	53	--	50	--	63	--	3 años

De dichas pesadas se desprende que para la ración del niño más pequeño (entre los 7 y 8 meses de vida) la ración fue suficiente según lo estipulado en el pliego; ya que alcanza porcentajes de cubrimiento del gramaje del 96.54 % para el puré con carne y de 147.14 % para la ración de puré de banana.

Para el grupo de los niños entre los 9 y 11 meses de vida, el peso promedio del plato servido fue de 205.67 gramos de fideos con carne y de 48.33 gramos de manzana en cubos. Estos valores alcanzan a cubrir un 114.26 % y un 43.94 % respectivamente.

Para los niños de 1 a 3 años, el peso promedio del plato final servido fue de 210 gramos de fideos con carne estofada y de 53.22 gramos de fruta manzana. Estos valores alcanzaron a cubrir un 87.50 % y un 53.22 % respectivamente.

En los dos últimos grupos mencionados, se observa un déficit en la ración de fruta entregada, según lo estipulado en el pliego.

Sobre las características organolépticas del plato servido puede indicarse que son adecuadas. Sabor, color y olores agradables. Se percibe en el sabor que no se agrega sal en las preparaciones lo cual es adecuado.

Como parte del almuerzo, hay alumnos que reciben un alimento extra en concepto de complemento. El jardín recibe 8 raciones diarias de dicho alimento (para el grupo de lactario) que, a pedido de las autoridades escolares se trata de un pote de yogurt individual de 190 gramos. Se pidió reemplazo del postre de leche y almidón de maíz o flan por el yogurt ya que los alumnos no lo consumían.

### **C) PERSONAL DEL CONCESIONARIO**

Para la elaboración del almuerzo hay cinco personas fijas en el establecimiento escolar; una cocinera, una ayudante de cocina y tres camareras. Esta cantidad es adecuada ya que el pliego vigente establece una camarera cada 55 raciones en escuelas de nivel inicial (Art. 25 PBC). Para la manipulación de los biberones hay una persona afectada exclusivamente a esta tarea, la cual se encarga de su preparación y de la higiene diaria de los mismos. Se tomó vista del uso de alcohol al 70 % utilizado por el personal al manipularlos.

Las empleadas del concesionario, poseen un uniforme adecuado y limpio para desarrollar sus tareas. El mismo además de encuentra completo. Se evaluaron las prácticas del personal al momento de manipular los alimentos y se observaron prácticas adecuadas como así también la técnica de lavado de manos.

El personal del concesionario utiliza un sanitario / vestuario exclusivo. Se encuentra ligado a la cocina pero sin tener comunicación directa con ella ya que previo al ingreso donde están los retretes hay una antesala que permite dividir las áreas. Los mismos se encuentran en buen estado de higiene y mantenimiento, completo con los elementos de higiene personal. Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos después de utilizar los servicios.

### **D) HIGIENE Y ESTADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**

La cocina se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento ya que posee poco tiempo de uso, se inauguró en el año 2012 junto a la apertura de la Escuela Infantil.

Respecto a la higiene del sector cocina y salón comedor se observó adecuada. Las instalaciones de la cocina (equipos gastronómicos y equipos de refrigeración) y del salón comedor (mesas y sillas); se encontraron con una correcta higiene.

La cocina posee dimensiones adecuadas como área de trabajo; posee iluminación con tubos de luz blanca con protección anti roturas. Las paredes poseen cerámicos blancos hasta la altura adecuada que cubre las áreas de trabajo y los pisos son resistentes al tránsito. Las mesadas de trabajo y la bacha de lavado son de acero inoxidable de fácil higienización. Posee una canilla con agua caliente y presión adecuada para la higienización de la vajilla e utensilios de cocina.

Los equipos de frío en uso para la conservación de alimentos perecederos poseen una correcta higiene en su interior. Se trata de una heladera de tipo familiar y un freezer bajo de apertura horizontal a temperatura de refrigeración.

### **E) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM**

Respecto a las BPM se verificaron aquellos puntos que se relacionan con las buenas prácticas de trabajo para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Respeto a la cocción de la carne vacuna que será procesada (para grupo lactario y deambula) se coloca en una olla con agua en ebullición hasta alcanzar el punto de cocción adecuado. Al retirar el trozo de carne cocido, se realiza control de temperatura de cocción en el interior del alimento y la misma fue de 96.7 °C (adecuado). Esta carne se lleva a un mixer industrial para lograr la consistencia deseada.

La carne vacuna para el estofado, se coloca en cubos pequeños en una olla junto a los vegetales (cebolla y zanahoria). Luego se le agrega agua y puré de tomate y se deja a temperatura de ebullición hasta lograr la cocción y el ablandamiento de la carne. En ambas preparaciones, el corte vacuno utilizado es paleta.

Al momento de emplatar, las empleadas utilizan barbijo y guantes descartables. Para los más pequeños (lactario y deambula) se preparan las computeras plásticas con el almuerzo y se lleva hasta las salas cubiertas con una placa plástica para protegerlos de la contaminación.

Para los alumnos que almuerzan en el salón comedor (2, 3, 4 y 5 años) el almuerzo se carga en contenedores plásticos, se traslada en carro transportador y se emplata en mesa para su distribución.

Para la higiene de los biberones, se observó que los mismos se colocan en la bacha de lavado junto con agua caliente y detergente y son cepillados en su interior con un cepillo acorde para dicha función. Luego se los coloca sobre un paño de tela para escurirlos. Se alertó que el uso de repasadores de tela no

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

está permitido. Antes de ser nuevamente utilizados, se los coloca en una olla con agua y se los deja en ebullición por unos minutos logrando así su esterilización.

Si bien el procedimiento se encuentra logrado correctamente; se indicó la falta de un flujo grama de trabajo como lo establece el pliego.

Como equipos de frío, posee una heladera y un freezer en correcto estado. Las temperaturas de control tomadas fueron de 5.4 °C y 1.2 °C respectivamente (adecuadas). La heladera de lactario, para la conservación de los biberones es de 6.8 °C (adecuada).

Se observó una correcta sectorización para almacenar los productos de limpieza; aislados de los alimentos, los mismos se encuentran dentro de la antesala previa a los baños.

No posee planilla de planificación de limpieza de las diferentes aéreas llevando un registro de las mismas.

El recipiente para desechos ubicado dentro de la cocina posee tapa para evitar la emanación de olores (adecuado).

Se alertó la falta de avisos recordatorios de lavado de manos en el área de manipulación de alimentos.

## **F) INFRAESTRUCTURA**

Respecto a la infraestructura del lugar, se observó en buen estado edilicio. Los techos, paredes y pisos del área cocina y del salón comedor se encuentran en correcto estado. Las ventanas de la cocina poseen protección anti insectos y los artefactos de iluminación poseen protección anti rotura.

Las unidades de calor son suficientes y posee una campana de acero inoxidable con filtros y extracción de aire forzado para evitar la acumulación de olores y del calor excesivo en el área de trabajo.

## **G) VAJILLA**

Respecto a la vajilla utilizada se observaron platos playos de plástico firme para los niños de 2 a 5 años y compoteras plásticas para los niños menores de 1 año. Se observó platos plásticos con rayaduras por el uso lo cual genera focos de contaminación por la retención de suciedad. Se indicó realizar una revisión de toda la vajilla y aislar aquellos que se encuentran en este estado.

**“2017, Año de las Energías Renovables”**

Los biberones, vasos con pico y cubiertos se encontraron en buen estado.

No poseen el excedente del 10 % como mínimo de vajilla descartable para hacer frente a la reposición del material en caso de necesidad.

**H) REMITO**

El remito de mercadería se entrega junto con la mercadería a utilizar para el menú del día. En él se detalla la cantidad de raciones tanto de desayuno como de almuerzos distribuidos según franja etaria. Se discrimina la cantidad de alumnos becados y la cantidad de docentes autorizados al comedor.

No posee firma de la autoridad escolar.

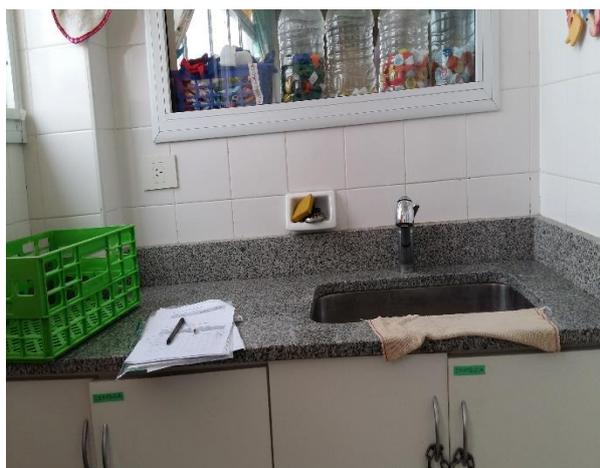
**I) FOTOS**



Área de Cocción



Salón Comedor



Bacha de lavado



Menú docente

“2017, Año de las Energías Renovables”



Equipo de frio



Menu mayores de 1 año



Menús menores de 1 año