



INABIE intensifica labores de vigilancia y control para garantizar la calidad de la alimentación escolar

Personal de la institución ha realizado más 21,000 supervisiones, inspecciones, análisis de laboratorio y fiscalizaciones en centros educativos, cocinas, panaderías, procesadoras de leche, entre otros para verificar la correcta entrega de los alimentos a los estudiantes a nivel nacional

Santo Domingo.- En su firme compromiso con la calidad de los servicios ofrecidos a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) ha realizado más de 21,000 inspecciones, supervisiones, análisis de laboratorio y fiscalizaciones durante el actual periodo escolar.

Este esfuerzo se enmarca en un extenso programa de vigilancia y control, que busca no solo cumplir con los estándares nutricionales y sanitarios establecidos, sino también promover el bienestar de los estudiantes, garantizando que cada ración servida contribuya positivamente a su desarrollo y rendimiento académico.

Estas inspecciones, supervisiones y fiscalizaciones son desarrolladas frecuentemente por la Dirección de Gestión Alimentaria y el Departamento de Fiscalización y Control, en conjunto con la Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional de la institución.

"Nuestro compromiso es inquebrantable con la seguridad y la calidad de los alimentos que se ofrecen a nuestros estudiantes. Estas supervisiones son cruciales para garantizar que cada comida que llega a las escuelas cumpla con los estándares de calidad que tenemos establecidos", dijo el director ejecutivo del INABIE, Víctor Castro.

Detalles proveedores inspeccionados

En ese sentido, el personal técnico ha realizado 2,733 inspecciones a proveedores de almuerzo escolar, 475 a panaderías que proveen pan y galleta nutritiva del desayuno escolar, 102 a empresas procesadoras de leche y preparados lácteos, y 250 a almacenes suplidores del PAE Rural y PAE Fronterizo.

También fueron inspeccionados los proveedores de las nuevas modalidades del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con 648 en el programa de adultos PREPARA, 61 en el Programa Oportunidad 14-24 y un total de 30 en el proyecto piloto de frutas.

Análisis de laboratorio

Además, se realizaron 842 análisis de laboratorio a alimentos distribuidos en el PAE, y se emitieron 231 informes por incumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Entre estos informes, 35 correspondieron a panaderías, 69 a cocinas, 2 a proveedores rurales y 125 a empresas con baja calificación BPM.

Supervisión de la alimentación escolar en centros educativos

La mayor cantidad de estas labores corresponden a 16,060 supervisiones llevadas a cabo en centros educativos para verificar la correcta entrega de los alimentos a los estudiantes a nivel nacional.

Suspensión de empresas

Han sido suspendidas 8 empresas por incumplimientos con los requisitos del INABIE durante este año escolar, incluyendo 4 panaderías, 3 cocinas y 1 planta de leche.