



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Morales, 15 de Junio del 2023

OFICIO N° D000129-2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR

Señor(a):

JEANETTE FLORES RUIZ

Responsable Regional del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana de San Martín
Jr. Fonavi Mz A Lt 01

Asunto : Respuesta a la Alerta Presentada por el CTVC – Caso N° 0023-2023-CTVC/SAN.

Referencia : a) RDE N° 335-2022-MIDIS PANAEQW-DE-PRT-049-PANAEQW-USME
b) OFICIO N° 0023-2023-CTVC/SAN MARTIN
c) INFORME N° D000031- 2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR-REC

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarla cordialmente a nombre del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma – Unidad Territorial San Martín, y en atención al documento de la referencia a) “Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” y documento b), remito adjunto el informe del/de la Monitor/a de Gestión Local visado por el Coordinador Técnico Territorial, mediante el cual se brinda la respuesta al caso N° 0023-2023-CTVC/SAN, identificado durante las acciones de vigilancia a la gestión del servicio alimentario en la Institución Educativa N° 0258, del nivel Primaria con Código Modular N° 0303693, situada en el Distrito de Rumisapa, Provincia de Lamas, Departamento de San Martín.

En tal sentido, agradecemos la comunicación porque consideramos que las alertas nos permiten mejorar la gestión del programa.

Sin otro particular, quedo de Usted.

Atentamente,

Firma

VICTOR FLORIAN JULCA VICHARRA
UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

cc.:



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Morales, 12 de Junio del 2023

INFORME N° D00031-2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR-REC

Para : **VICTOR FLORIAN JULCA VICHARRA**
UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

Asunto : Informar las acciones realizadas para la atención de la alerta caso N° 0023-2023-CTVC/SAN, suscitada en la IIEE 0285, situada en el Distrito Rumisapa, Provincia Lamas, Departamento San Martín..

Referencia : Oficio N°0023-2023-CTVC/SAN MARTIN

Fecha Elaboración: Morales, 11 de junio de 2023

Tengo a bien dirigirme a usted, con relación a los documentos de la referencia, a fin de informar sobre el caso de alerta suscitado, en la I.E N°0285, Código Modular 0303693.

I. ANTECEDENTES

1. Con fecha 13/03/2023, la Sr. Katerin Shupingahua Panduro, Representante del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana, del Distrito de Rumisapa realiza la visita a las I.E N°285 nivel primaria, Código Modular 0303693, lo cual mediante el registro de la ficha N° **V-029-2023-SAN-Q**, emite un (01) punto crítico.
2. Con fecha 05/05/2023, la Sra. Jeannette Flores Ruiz, responsable Regional Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana presenta **OFICIO N°0023-2023-CTVC/SAN MARTÍN**, a la U.T SAN MARTIN con las observaciones encontradas, durante la supervisión antes mencionada, en lo cual indica la alerta que en cada institución educativa encontraron.

I.E N°285:

- **No coincide menú del día con receta programada.**
3. Con fecha 10/05/2022 el Coordinador Técnico Territorial-CTT, Ing. Víctor Florián Julca Vicharra nos informa mediante SGD, de la alerta **Caso N° 023-2023-CTVC/SAN** emitida por el comité de transparencia y vigilancia ciudadana, con la finalidad de levantar las observaciones encontradas.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

II. BASE NORMATIVA

- ✓ Resolución de Dirección Ejecutiva N° 325-2022 – MIDIS-PANAEQW-DE -PRT-049-PNAEQW-USME - Versión N° 04, "Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" del 09/09/2022.
- ✓ Resolución de Dirección Ejecutiva N° 488-2022–MIDIS-PANAEQW-DE - PRT-002-PNAEQW-USME - Versión N° 08, "Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" del 27/10/2022.
- ✓ Resolución de Dirección Ejecutiva N° 187-2023 – MIDIS-PANAEQW-DE, "APROBAR la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01, que forma parte integrante de la presente resolución" del 10/03/2023.
- ✓

III. OBJETO

- ✓ Comunicar las acciones desarrolladas para la atención de la alerta **N° 023-2023-CTVC/SAN** y proceder a recabar información del hecho suscitado en la I.E.N°0285 del nivel primaria, situado en el distrito de Rumisapa, provincia de Lamas, departamento de San Martín.

IV. ANALISIS

En el marco de las acciones de veeduría/vigilancia al Servicio Alimentario del Programa Nacional Qali Warma, se realizó una acción de veeduría en la IE N°0285, con código modular 0303693, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-029-2023-SAN-Q, con el siguiente **punto crítico**:

4.1. No coincide menú del día con receta programada. El informante refiere que por ser el primer día de clases por acuerdo de padres de familia prepararon "sándwich de pollo con refresco de maíz morado".

Cabe señalar que según la "Tabla de dosificaciones de alimentos -Unidad Territorial San Martín" la programación de menú del día 1 correspondía al menú: (Ver anexo 02)

- Desayuno: Quinoa + fécula papa + panela / Pescado en aceite + lenteja+ aceite.
- Almuerzo: Pollo o gallina + tortilla de huevo +arroz + aceite.

4.1.1. Acciones realizadas.

- Con fecha 08 de marzo se comparte vía WhatsApp a los directores de cada institución educativa las tablas de combinaciones y dosificaciones, cual se brindó la asistencia técnica al cumplimiento de las combinaciones programadas.
- Con fecha 12 de abril se realizó la supervisión a la prestación del servicio alimentario y se brinda la capacitación a los integrantes CAE, en dicha supervisión se pudo constatar que cumplen con las combinaciones y dosificaciones que se les brindo a las instituciones educativas; prepararon en el desayuno: bebida a base de hojuelas de



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

avena y chocolate y componente solidos a base de arroz tortilla de huevo y en el almuerzo: arroz con conserva de pollo y arveja, La capacitación a los integrantes del CAE se dio por la tarde en los siguientes temas:

- ✓ Comité de Alimentación Escolar: Responsabilidades y funciones
- ✓ Etapas de la prestación del servicio alimentario en la IE
- ✓ Alimentación saludable escolar por niveles educativos
- ✓ Buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos en el hogar
- ✓ Buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos en el hogar
- ✓ **Productos que conforman las combinaciones y/o la canasta de alimentos que entrega el Programa, importancia nutricional y formas de preparación**
- ✓ **Combinación de alimentos (preparación en la IE**
- ✓ **Dosificación en la preparación y servido de alimentos**
- ✓ **Programación del menú escolar**
- ✓ Modelo de Cogestión
- ✓ Buenas prácticas de almacenamiento
- ✓ Promoción de la adopción de prácticas saludables en alimentación escolar

al término de la capacitación se levantó el acta de compromiso por parte de cada integrante del CAE de la institución educativa N°0285

- El 18 de mayo me apersoné a la institución educativa N°0285 y nos reunimos con algunos integrantes del CAE, para darles a conocer el caso de alertas emitidas por la CTVC, "**No coincide menú del día con receta programada**", los integrantes del CAE mencionan que fue un acuerdo en lo cual levantaron el **acta de coordinación del CAE**, donde indican que a partir del 14 de marzo se iniciara el servicio alimentario como esta establecido en dicha acta y lo cual fue publicado en la entrada de la I.E

4.1.2. Acciones implementadas

- A raíz de las asistencias técnicas y capacitación brindada a los integrantes CAE, manifiestan que están **dando cumplimiento** a las combinaciones establecidas por el PNAE QALI WARMA y se comprometieron a **seguir cumpliendo** con los establecido.

V. CONCLUSIONES

De la observación realizadas por el Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana – CTVC, **CASO N° 023-2023-CTVC/SAN**, se precisa: del **Punto Crítico**, se levantó la observación, además el CAE se comprometa a **seguir cumpliendo** con las combinaciones establecidas por el PNAE QALI WARMA.



*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"*

VI. ANEXOS

- **Anexo N°01:** Actas constatación
- **Anexo N°02:** Acta de coordinación del CAE
- **Anexo N°03:** Acta de compromiso del CAE
- **Anexo N°04:** Acta aclaratoria
- **Anexo N°05:** Fotografía de la publicación del comunicado y captura de pantalla WhatsApp del envío de las combinaciones

Es todo cuanto informo a usted.

Atentamente,

Firma

RAFAEL BERNARDO ESCUDERO CHONG
UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

REC



ANEXO N° 06

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-044-PNAEQW-USME-FOR- 003
Versión N° 04	ACTA DE CONSTATACIÓN			Página 1 de 2
Siendo las <u>13:38</u> horas del día <u>18</u> de <u>mayo</u> del año <u>2023</u> en las instalaciones de la IE <u>N° 0285</u> código modular N° <u>030263</u> ubicada en el centro poblado <u>Thermisqpc</u> del distrito de <u>Thermisqpc</u> provincia de San Martín, modalidad de atención <u>Productos</u> proveedor/a <u>Consorcio Army</u> ítem <u>Harales</u> UT <u>San Martín</u>				
Por parte del PNAEQW:				
<input checked="" type="checkbox"/>	Monitor/a de gestión local: <u>Rafael Bernardo Escudero Chang</u>			
<input type="checkbox"/>	Supervisor/a de plantas y almacenes			
<input type="checkbox"/>	Otro especialista del PNAEQW:			
Por parte del Comité de Alimentación Escolar:				
<input checked="" type="checkbox"/>	Presidenta/e del Comité de Alimentación Escolar: <u>Juan Manuel Ramirez Trigoza</u>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Secretaria/o del Comité de Alimentación Escolar: <u>Jhosie Lora Ramirez</u>			
<input checked="" type="checkbox"/>	La/el Vocal del Comité de Alimentación Escolar: <u>Elizabeth Ramirez Vazquez</u>			
<input type="checkbox"/>	Otro:			
Representante de la autoridad local/distrital/provincial y/o actores y/o representantes de la autoridad sanitaria u otros que intervengan en el caso: _____ _____ _____				
Describir el motivo de la Queja: El día 12 de abril el CTUC del Distrito de Tarma a Traves de la Señora Kateryn Shupingachua Panduro realiza la acción de inspección al Servicio alimentario del PNAE (Pali Warma) en la I.E. N° 0285 encontrando el siguiente punto crítico: NO COINCIDE MENÚ DIARIO CON RECETA PROGRAMADA, El día 05 de mayo la responsable regional del CTUC ante el oficio N° 0023-CTUC/SAN MARTÍN, dando a conocer la crítica Caso N° 0023-2023-CTUC/SAN				

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Comité de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-044-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N° 04	ACTA DE CONSTATAción			Página 2 de 2

Acciones realizadas:

Constatado en la IE y con presencia del Director de la IE que hace de presidente del CAE, del secretario y vocal del CAE se dio a conocer la alerta Caso N° 0023-2023-CIVIC/SAN, punto crítico "NO CUMPLE HECHO DEL DIA CON RECETA PROGRAMADA" El Director (presidente CAE) Prop. Juan Manuel Ramirez Trigozo menciona que ellos como CAE en la reunión que tuvieron el día 09 de marzo 2023 determinaron que la preparación de los alimentos del PNAE Qali Warma serán preparados a partir del día 14 de marzo, tomando que el día 13 de marzo se realice la bienvenida al inicio del año escolar 2023 y en el cual los estudiantes desayunaron venados de Boreaditas. Ante la información brindada por los integrantes CAE presentes se volvió a brindar la Asistencia Técnica sobre mejoras en la prestación del servicio alimentario con mucho énfasis en el tema sobre el cumplimiento de las combinaciones proporcionado por el PNAE Qali Warma

Acuerdos:

El CAE se compromete en cumplir con las combinaciones proporcionado por el PNAE Qali Warma y también en publicar las combinaciones en un lugar visible.

Siendo las 15:06... horas del día 18 de mayo del mes de del año 2023 se da por finalizada la reunión, firman los presentes mencionados en razón de conformidad.

I.E. N° 0285 RUMISAPA

 Juan Manuel Ramirez Trigozo
 DIRECTOR
 Firma, nombre y DNI de la/del integrante del CAE

Jose Luis Ramirez
 00956159
 Firma, nombre y DNI de la/del integrante del CAE

Elizabeth Ramirez Vasquez
 00897324
 Firma, nombre y DNI de la/del integrante del CAE

RAFAEL BERNARDO ESCOBAR CHANO
 HOLIDOR DE GESTIÓN LOCAL - PNAEQW
 Firma del personal del PNAEQW, nombre y cargo

Firma, nombre y DNI, cargo de la autoridad local/otros

Firma, nombre y DNI, cargo de otro interviniente

ACTA ACLARATORIA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

Siendo las 13:30 horas del día 22 de mayo del 2023, en la Institución Educativa N° 0285, Localidad de Rumisapa, Distrito de Rumisapa, Provincia de Lamas; mi persona en calidad de director de la institución educativa y los integrantes de Comité de Alimentación Escolar, nos reunimos para hacer constar lo siguiente:

1. El día 9 de marzo del 2023, nos reunimos para coordinar la preparación de los alimentos, quedando acordado que se realizará a partir del martes 14 de marzo, ya que el lunes 13 los estudiantes participaran de una fiesta de bienvenida en la cual degustaran variedad de bocaditos y refresco de fruta, tal como consta en el acta que adjunto. Solo se hizo uso del azúcar y el aceite que el programa Qali Warma entrega, para la preparación de algunos alimentos.
2. Cabe recalcar que como miembros integrantes del CAE, firmamos un acta de compromiso en la cual nos comprometemos a cumplir lo establecido por el programa Qali Warma y así brindar un buen servicio alimentario a nuestros niños.

Recalcamos también que los integrantes del Comité de Alimentación Escolar de la institución educativa N° 0285 estamos actuando con total transparencia y honestidad, haciendo nuestro esfuerzo para cumplir las combinaciones y dosificaciones.

Sin otro particular se procede a firmar el acta aclaratoria.



Jhodie Luna Ramirez
DNI 00956199



Elizabeth Ramirez Vásquez
DNI 00897324




Darwin Waldemar Diaz Arevalo
DNI 44612297



Milagros Rios Saavedra
DNI 75987239



I.E. N° 0285 RUMISAPA



Juan Manuel Ramirez Triguero
DIRECTOR
C.M. 0303693

ACTA DE COORDINACION CON EL CAE

Siendo las 9:00 horas del día 09 de marzo del 2023, en la Institución Educativa N° 0285, de la Localidad de Rumisapa, Distrito de Rumisapa, Provincia de Lamas; mi persona en calidad de Director de la institución educativa y los integrantes de Comité de Alimentación Escolar, nos reunimos para hacer constar los siguiente:

1. Se acordó la preparación de los alimentos en la institución educativa, para lo cual se contará con dos personas para el preparado de los alimentos, el mismo que será pagados por el comité de APAFA en forma mensual y al mismo tiempo, limpiar el comedor después de que los niños hayan terminado de desayunar y almorzar.
2. Los niños harán uso del servicio alimentario en el comedor.
3. El desayuno será a partir de las 6:30 hasta las 7: 25 am y el almuerzo a las 12:30 pm, para lo cual los niños deben ingresar a partir de las 6:30 a.m.
4. Colaborar para complementar y variar el menú diario, así como para la compra del gas por los padres de familia de la Institución Educativa.
5. Los alimentos se preparan a partir del día martes 14, puesto que el día lunes 13 se realizará la fiesta de bienvenida del inicio del nuevo año escolar en donde los niños degustarán variedad de bocaditos.

Cabe mencionar que los integrantes del Comité de Alimentación Escolar de la institución educativa N° 0285, están actuando con total transparencia y honestidad, haciendo su mayor esfuerzo con cumplir las normas establecidas.

Sin otro particular se procede a firmar el acta de aclaración;



I.E. N° 0285 RUMISAPA

Juan Manuel Ramirez Trigozo
DIRECTOR
C/M. 0303893

Jhosie Luna Ramirez
DNI 00956199

Elizabeth Ramirez Vásquez
DNI 00697324

Darwin Waldemar Díaz Arévalo
DNI 44612297

Milagros Ríos Saavedra
DNI 42155528

ACTA COMPROMISO

Siendo las 16:00 horas del día 12 de abril del 2023, en la Institución Educativa N°0285, Localidad de Rumisapa, Distrito de Rumisapa, Provincia de Lamas; mi persona en calidad de director de la institución educativa y los integrantes de Comité de Alimentación Escolar, nos reunimos para coordinar lo siguiente:

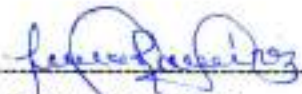
1. Como directora y presidente del CAE, se orientó sobre el "Protocolo para la Gestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" y las indicaciones dadas por el monitor del Programa Qali Warma en las asistencias técnicas y capacitación; a los integrantes.
 - a) Recepción de los productos; verificar la cantidad y calidad de los productos que llegan a la institución educativa en cada entrega. Constatando la marca, presentación, número de lote y fecha de vencimiento, para proceder a firmar el acta de entrega y recepción siempre y cuando los productos estén conformes.
 - b) Almacenamiento de los productos, los productos serán almacenados en un ambiente exclusivo; lo cual se garantiza la seguridad ante el ingreso de roedores e insectos, también se rotulará los productos y se llevará el control de ingreso y salida del almacén.
 - c) Preparación de alimentos para el consumo en la institución educativa, cumplir con las buenas prácticas de manipulación de alimentos y buenas prácticas de higiene. Así mismo cumplir con las combinaciones y dosificaciones establecidas por el programa de Qali Warma.
 - d) Servido de los alimentos, se cumplirá lo establecido por el programa Qali Warma.
 - e) Distribución de los alimentos, los alimentos serán llevados al lugar donde el niño realizará el consumo.
 - f) Consumo de los alimentos, se promoverá el lavado e higiene bucal de los niños y niñas, se incentivará al consumo de los alimentos. Se realizará el llenado del control de consumo diario.
 - g) Se realizará el adecuado manejo de residuos sólidos generados en la prestación del servicio.

COMPROMISOS

1. Los integrantes del Comité de Alimentación Escolar de la I.E N° 0285, nos comprometemos a cumplir y hacer cumplir lo establecido en la norma técnica del programa Qali Warma.

Cabe mencionar que los integrantes del Comité de Alimentación Escolar de la institución educativa N° 0285, están actuando con total transparencia y honestidad, haciendo su mayor esfuerzo con cumplir las normas establecidas, para el bienestar de nuestros niños.

Sin otro particular se procede a firmar el acta de compromiso.



Jhosie Luna Ramirez
DNI 00956199



Elizabeth Ramirez Vásquez
DNI 00897324



Darwin Waldemar Díaz Arévalo
DNI 44612297



Milagros Ríos Saavedra
DNI 75987239



I.E. N° 0286 ROMSAPA



Juan Manuel Ramirez Trigozo
DIRECTOR
C.M. 0303693



COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Telf. SAN MARTÍN:
942158973 - 920033057
Telf. LIMA: 945095602



N° 0023-2023-CTVC/SAN

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. Fecha de REGISTRO:	12/04/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:			
2. Apellidos Nombres:	SHUPINGAHUA PANDURO KATERIN	3. Número-DNI:	70348355
4. Organización/Institución	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA - RUMISAPA	5. Cargo:	VOCAL
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:		6. Fecha de OCURRENCIA:	13/03/2023
7. Departamento:	SAN MARTÍN	8. Provincia:	LAMAS
9. Distrito:	RUMISAPA	10. CCPP/Dirección:	JR. SAN MARTÍN SN
11. Proceso objeto de vigilancia/ veeduría:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿Dónde se aplicó la ficha de veeduría/atención?	0303693-IEP-0285
13. Cantidad de Afectados:	109	14. Cantidad de Puntos Críticos:	1
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS y PRECISIONES):			

En el marco de las acciones de veeduría/vigilancia al Servicio Alimentario del Programa Qali Warma, el Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana del distrito de Rumisapa, realizó una acción de veeduría en la IE 0285, con código modular 0303693, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-029-2023-SAN-Q, durante estas acciones se contó con la colaboración del Sr. Juan Manuel Ramírez Trigozo, director de esta IE, quien brindó información complementaria, se identificó el siguiente punto crítico:

- 1. NO COINCIDE MENU DEL DIA CON RECETA PROGRAMADA.** El informante refiere que por ser el primer día de clases por acuerdo de padres de familia prepararon “sándwich de pollo con refresco de maíz morado”.

Cabe señalar que según la “Tabla de dosificaciones de alimentos -Unidad Territorial San Martín” la programación de menú del día 1 correspondía al menú: (Ver anexo 02)

- Desayuno: Quinua + fécula papa + panela / Pescado en aceite + lenteja+ aceite.
- Almuerzo: Pollo o gallina + tortilla de huevo +arroz + aceite.

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- Acompañar y asistir técnicamente al CAE de esta IE, garantizándose se cumpla con as disposiciones para la prestación del servicio alimentario por parte de los actores vinculados a las IIEE atendidas por el PNAEQW, en lo referente a la etapa de preparación de productos “Preparar los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de las/los usuarias/os asistentes en la IE” hechos que incidan en el cumplimiento de los objetivos del programa y la calidad del desayuno escolar que se entrega a los alumnos y alumnas de esta IE.
- Se solicita se pueda verificar el caso alertado y se nos pueda comunicar las acciones adoptadas para su solución/corrección.

V. ANEXOS: (Total de páginas/folios:04)

1.- Anexo 001: V-029-2023-SAN-Q. (03 folios)

2.- Anexo 002: Captura fotográfica de la Tabla de dosificaciones de alimentos. (01 folio)



Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional

The image shows a handwritten signature in blue ink over a circular official stamp. The stamp contains the text: "EQUIPO TÉCNICO", "Unidad Territorial", "SAN MARTÍN", and "SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD".

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

SEDE DE VIGILANCIA

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N° V- 02.0.2023-SAN-Q

Teléfono Regional: 942128373

Teléfono Nacional: 545895662

	SI	NO	NV	NA
36 ¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lot)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin abolladuras, sin abolladuras, sin fecha vencida)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39 ¿El número de alumnos matriculados que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados? (Si marca SI, pase a la pregunta 40)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40 ¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE				
41 ¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qali Warma?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42 ¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de contaminación como ruidos, salineros o humedades, establos, cementerios?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43 ¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44 ¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45 ¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46 ¿Persona a cargo del área de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mantil, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
47 ¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin abolladura, sin abolladuras, tipo de presentación)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
48 ¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
49 ¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínimo 30 días)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50 ¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parafusos (o macas), estantes, tarimas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51 ¿Existe un control de entradas y salidas del producto actualizado (Control Kardex)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
52 ¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE				
53 ¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
54 ¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
55 ¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para ello (es una cocina)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
56 ¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
57 ¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
58 ¿La cocina está lejos de foco de contaminación como ruidos, salineros o humedades, establos, cementerios?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
59 ¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
60 ¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
61 ¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos completamente (usa jabón, frotar dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel húmedo)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
62 ¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mantil, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
63 ¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación, preparación higiénica/prácticas de higiene?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
64 ¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D) SOBRE EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN LA IE				
65 ¿Se samplea el horario establecido para el servicio de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
66 ¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
67 ¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como ruidos, salineros o humedades, establos, cementerios?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
68 ¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos completamente (usa jabón, frotar dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel húmedo)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
69 ¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mantil, tapabocas/mascarilla y cubre cabeza)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL SAN MARTIN
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QAL WARMA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

Teléfono Regional: 942-188973
 Teléfono Nacional: 945095902

CODIGO M° V. *DLA* -2023-SAN-Q

E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE

71 ¿La distribución de alimentos se realiza en la IE? SI NO NV NA

72 ¿Persona que distribuye los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frotas dedos y uñas, se enjuaga y seca con toallita limpia o papel toalla)? SI NO NV NA

73 ¿Persona que distribuye los alimentos usa tendidero limpio y completa (mandil, tapabocas, mascarilla y cubre cabello)? SI NO NV NA

D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE

74 ¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa? → (a) En el Aula (b) En el Comedor (c) En el Pabellón (d) Otro lugar. Precise: _____

75 ¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado? SI NO NV NA

76 ¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de focos de contaminación como rellenos sanitarios o letrados, establos, corrales, etc? SI NO NV NA

77 ¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as se lavaron con agua potable y se lavaron los recipientes que los contienen? SI NO NV NA

78 ¿Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal? SI NO NV NA

80 ¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos? SI NO NV NA

V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

81.1 ¿Es accesible (fácil de acceder) y obtiene la información que brinda el Membro del CAE? SI NO NV

81.2 ¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Membro del CAE? SI NO NV

81.3 ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Membro del CAE? SI NO NV

82.1 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pudo acompañar a favor de algún usuario a cambio de brindar alimentos del Programa Qal Warma? SI NO NV

82.2 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pudo asistir a reuniones de algún usuario a cambio de brindar alimentos del Programa Qal Warma? SI NO NV

82.3 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pudo asistir a reuniones de algún usuario a cambio de brindar alimentos del Programa Qal Warma? SI NO NV

83 **OBSERVACIONES (o dificultades)**
83.1. Por acuerdo de padres de familia el día de hoy, se donaron sandwich de pollo con refresco de Nalg. Hecho

84 **RECOMENDACIONES**

85 **FECHA FINAL de la entrevista:** 13 / 03 / 2023 **86 HORA FINAL de la entrevista:** 10:19

DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE (PAPEL VOLUNTARIO O AUTORIDAD QUE COORDINA EL CAE) (Membre del CAE):
 DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE
 DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE

DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL DESARROLLO DE LA INTERVENCION:

Nombre y Apellido: *Josef Manuel Ramirez Triguero*
 DNI: *70248355*
 Carga: *COORDINADOR*
 Correo electrónico: *ramirezjmt@gmail.com*
 Teléfono: *942338787*

Firma: *[Firma]*

Nombre y Apellido: *David del Villar*
 DNI: *70248355*
 Carga: *COORDINADOR*
 Correo electrónico: *ramirezjmt@gmail.com*
 Teléfono: *942338787*

Firma: *[Firma]*

DAVIDO PRIMO RAJAS
00916522

2.- Anexo 002: Captura fotográfica de la Tabla de dosificaciones de alimentos. (01 folio)

Institución Educativa: 1281
 Región Alimentaria: AMAZONIA ALTA
 Programación para las siguientes entregas: 1ro y 2do ENTREGA

Área académica: NUTRI
 Tipo de sesión: DESAYUNO + ALMUERZO
 Nivel Educativo: PRIMARIA
 N° de sesiones:

Tabla de dosificaciones de alimentos - UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

DIA	COMBINACIONES / COMPONENTES	DESAYUNO			COMBINACIONES / COMPONENTES	ALMUERZO			
		ALIMENTOS	CODIFICACION (g/ml)	TOTAL (g/ml)		ALIMENTOS	CODIFICACION (g/ml)	TOTAL (g/ml)	
DIA 1	QUEJADA + FECULA PAPA + PANELA	QUEJADA	10	1,800	POLLO O GALLINA + TORTILLA DE HUEVO ARROZ (F) + ACEITE	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	5,000	2 LITROS
		FECULA DE PAPA	4	400		MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	7	700	
		PANELA	10	1,000		ARROZ FORTIFICADO	100	10,000	
	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + LENTEJA + ACEITE	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	20	2,720		ACEITE VEGETAL	10	1,000	
		ARROZ FORTIFICADO	50	5,400					
		LENTEJA	30	2,720					
	ACEITE VEGETAL	9	900						
DIA 2	LECHE (E) + HARINA PLATANO + AZUCAR	LECHE EVAPORADA ENTERA	50	11,200	PESCADO EN ACEITE + ARROZ (F) + FRUJO + ACEITE	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	50	5,000	2 LITROS
		HARINA DE PLATANO	17	1,800		ARROZ FORTIFICADO	110	11,000	
		AZUCAR RUBIA	10	1,000		FRUJO	20	2,000	
	GALLETA INTEGRAL	GALLETA INTEGRAL	40	5,200		ACEITE VEGETAL	10	1,000	
			0						
DIA 3	AVENA + CHOCOLATE + AZUCAR	HOJUELAS DE AVENA	10	1,800	POLLO O GALLINA + ARROZ (F) + AVENA + ACEITE	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	50	5,000	2 LITROS
		CHOCOLATE PARA TAJA	5	545		ARROZ FORTIFICADO	110	11,000	
		AZUCAR RUBIA	10	1,000		AVENA PASTEA	30	3,000	
	TORTILLA DE HUEVO + ARROZ (F) + ACEITE	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	10	1,000		ACEITE VEGETAL	10	1,000	
		ARROZ FORTIFICADO	50	5,400					
	ACEITE VEGETAL	9	900						
DIA 4	LECHE (E) + HARINA DE MAIZ Y MANI FORTIFICADO + AZUCAR	LECHE EVAPORADA ENTERA	50	11,200	PESCADO EN TOMATE + ARROZ (F) + LENTEJA + ACEITE	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	50	5,000	2 LITROS
		MEZCLA DE HARINA DE MANI TOSTADO Y MAIZ M	17	1,800		ARROZ FORTIFICADO	110	11,000	
		AZUCAR RUBIA	10	1,000		LENTEJA	30	3,000	
		GALLETA CON KWICHA	40	5,200		ACEITE VEGETAL	10	1,000	
	GALLETA CON KWICHA			0					
			0						
DIA 5	AVENA CON KWICHA + CHOCOLATE + AZUCAR	HOJUELAS DE AVENA CON KWICHA	10	1,800	PESCADO EN ACEITE + FRUJO + ACEITE	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	50	5,000	2 LITROS
		CHOCOLATE PARA TAJA	5	545		FRUJO	120	12,000	
		AZUCAR RUBIA	10	1,000		ACEITE VEGETAL	10	1,000	
	PESCADO EN TOMATE + ARROZ (F) + FRUJO + ACEITE	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	20	2,720					
		ARROZ FORTIFICADO	50	5,400					
		FRUJO	20	2,720					
	ACEITE VEGETAL	9	900						