

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
**UNIDAD TERRITORIAL JUNIN**  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Huancayo, 05 mayo de 2023.

**OFICIO N° 0092-2023-CTVC/JUNÍN**

Señor(a)  
**Abg. JAQUELINE RUBY ESCALANTE FIESTAS.**  
Jefa de la Unidad Territorial  
Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma.

Junín.-

**Asunto: Se ALERTA Diez (10) CASO(S).**

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a Usted para hacerle llegar un cordial saludo a nombre de los miembros del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana (Comité), al mismo tiempo manifestarle que el Comité, tiene como función principal la de vigilar los avances en el cumplimiento de los objetivos de los programas sociales del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social; así como velar por la transparencia y neutralidad en la ejecución de sus prestaciones sociales.

En tal sentido, producto de las acciones de veeduría y vigilancia realizadas por los Comités Locales de Transparencia y Vigilancia Ciudadana, adjunto al presente le hago llegar el (los) siguiente (s) CASO(S)<sup>1</sup>:

- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| • CASO N° 066-2023-CTVC/JUN. | CASO N° 071-2023-CTVC/JUN. |
| • CASO N° 067-2023-CTVC/JUN. | CASO N° 072-2023-CTVC/JUN. |
| • CASO N° 068-2023-CTVC/JUN. | CASO N° 073-2023-CTVC/JUN. |
| • CASO N° 069-2023-CTVC/JUN. | CASO N° 074-2023-CTVC/JUN. |
| • CASO N° 070-2023-CTVC/JUN. | CASO N° 075-2023-CTVC/JUN. |

Finalmente, me permito sugerirle que se realice la verificación de los casos y, concluido su procedimiento, le solicito sirva comunicar el resultado de la misma.

A la espera de su pronta atención, quedo de usted.

Atentamente,



**Jessica Rojas Domínguez**  
Responsable Regional



<sup>1</sup> Para efectos de la atención del CASO alertado, el Comité entiende que un **Caso Resuelto** es aquel que el Programa le ha comunicado - por escrito -, manifestando:

- 1) Una conclusión sobre el CASO; precisando la condición de: FUNDADO o INFUNDADO.
- 2) Si el CASO es FUNDADO, es necesario precisar la acción correctiva inmediata implementada que da solución al CASO; o la medida correctiva mediata a implementar y el plazo previsto para la solución del CASO. Se debe adjuntar documentos que demuestran la acción correctiva.
- 3) Si el CASO es INFUNDADO, es necesario precisar las razones en las cuales se sustenta esta decisión, citando normas o documentos que así lo demuestran.
- 4) Si el CASO corresponde a dos o más puntos críticos y/o a dos o más personas, es necesario individualizar la condición y proceder a dar solución por cada uno de ellos, de acuerdo a los numerales 2 ó 3, según corresponda. De lo contrario, si quedara al menos uno de ellos sin solución, entonces se considera como CASO PARCIALMENTE RESUELTO.

El Comité publica en su página web todos los casos alertados al programa, así como las respuestas recibidas.

## COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Teléfono de Junín: (#)942161273	CASO	N° 067-2023-CTVC/JUN
Teléfono Nacional: (#)942160416		
PROGRAMA SOCIAL:	<b>QALI WARMA</b>	1. FECHA DE REGISTRO: 24/03/2023
<b>I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:</b>		
2. APELLIDOS NOMBRES:	<b>PEÑA ELESCANO MILAGROS GLADYS</b>	3. NÚMERO-DNI: 40754238
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA - PALCAMAYO	5. CARGO: VOCAL
<b>II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO</b>		6. FECHA DE OCURRENCIA: 24/03/2023
7. DEPARTAMENTO:	JUNÍN	8. PROVINCIA: TARMA
9. DISTRITO:	PALCAMAYO	10. CCPP/DIRECCIÓN: CALLE LIMA 512
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VEEDURÍA? 0378026-IEP-30743 SAN ANTONIO DE PADUA
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	154	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS: 5 Puntos Críticos
<b>III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):</b>		

El 24/03/2022 durante las acciones de veeduría se entrevistó a la Sra. Inés Astete Torres, con DNI, 21135472 presidente del CAE de la I.E N° 30743 - primaria, del distrito Palcamayo, provincia de Tarma; se aplicó la Ficha de vigilancia N° 066-2023-JUN-Q y se registró el siguiente punto crítico:

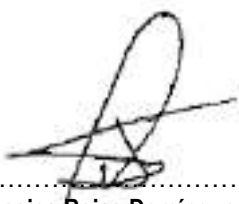
1. **NO COINCIDE MENU DEL DIA CON RECETA PROGRAMADA.** Durante la veeduría se observó que no se había preparado los alimentos de acuerdo a la dosificación-combinación del día viernes 24 de marzo 2023 que correspondía: harina + azúcar, galletas + conserva de pescado en aceite vegetal; lo que la I.E preparó fue patasca (sopa de mote). Al respecto uno de los miembros del CAE manifestó que están tratando de preparar otros alimentos porque los niños se han cansado de comer atún de pescado todos los días (Ver Anexo N° 2).
2. **PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** Durante la veeduría se observó que las personas que preparaban los alimentos no utilizaban la indumentaria completa (cubre cabello, cubre boca y mandil) (Ver Anexo N° 3).
3. **NO SE CUMPLE CRONOGRAMA Y HORARIO DE DISTRIBUCION DE ALIMENTOS.** Durante la visita realizada a la I.E se constató que los desayunos eran servidos en el horario del refrigerio (10:30 am), los alimentos eran servidos en el comedor por turnos desde el 6to grado al 1er. grado, los maestros acompañaban a los niños tomar sus alimentos.
4. **PERSONA QUE DISTRIBUYE ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** durante la veeduría se observó que los que servían eran los maestros y otras personas de la I.E quienes apoyan durante este tiempo. Las personas que distribuían y servían no tenían ninguna indumentaria (cubre cabello, tapa boca, mandil) (Ver Anexo N° 4).
5. **ALIMENTO PARA CONSUMO NO ES AGRADABLE Y/O NO ES ACEPTADO POR ALUMNO/A USUARIO/A.** Durante las acciones de veeduría la Sra. Inés Astete Torres miembro del CAE hizo notar que hay mucho rechazo por la conserva de pescado en aceite vegetal de la marca "El Taita" que se prepara casi todos los días de la semana. Así mismo dijo que los niños ya no quieren consumir la conserva de pescado en aceite vegetal, es por eso que se está variando en las comidas; el CAE solicita al programa la variación de productos. Se pudo observar que en la dosificación – combinación de alimentos que son para 5 días de la semana, 4 días se prepara la conserva de pescado en aceite vegetal (Ver Anexo N° 2).

#### IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- a) Sugerimos que el programa garantice el cumplimiento **RDE N° D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE**. “Procedimiento para la actualización del listado y agrupamiento de instituciones educativas en ítems y establecer el periodo de atención por entrega de alimentos para la prestación del servicio alimentario del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma” **VIII. Disposiciones Generales 8.1. Actualización del Listado de IIEE.**
- b) Sugerimos que el programa garantice el cumplimiento **RDE No D000221-2022-MIDIS-PNAEQW-DE** para determinar y garantizar lo agradable del menú escolar para garantizar el consumo al interior de las IIEE. 9.1.4 gusto y/o consumo.
- c) Sugerimos que el programa garantice el cumplimiento **RDE N° D000279-2022-MIDIS/PNAEQW-DE** “Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” 9.1.1.2. Acciones a cargo de la UT a) La/el JUT dirige el proceso de conformación de los CAE e implementar mecanismos de articulación, a través del equipo técnico territorial, con la DRE/GRE y la UGEL, para asegurar las condiciones de la conformación o actualización de los CAE de manera oportuna y adecuada.
- d) Que el programa garantice la implementación a través de sus operadores técnicos el **modelo de cogestión** para la atención del servicio alimentario del PNAE Qali Warma que constituye un mecanismo que involucra la participación articulada y de cooperación entre actores de la sociedad civil y sectores público y privado, a efectos de proveer un servicio de calidad a los usuarios.
- e) Que el programa realice las indagaciones respectivas de cada punto crítico y se resuelvan en el debido plazo establecido según la **Ruta de Emisión de Alerta** del Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana para garantizar un servicio de calidad a los usuarios/as.

#### V. ANEXOS: (Total de páginas/folios: (06))

1. Copia de la Ficha de Vigilancia N° 066- 2023-JUN-Q (3 folios).
2. Una (01) Fotografía de la dosificación – combinación del menú diario (1 folio).
3. Una (01) Fotografía de las personas que preparan los alimentos sin indumentaria (1 folio)
4. Una (01) Fotografía de las personas que distribuye y sirve los alimentos sin indumentaria (1 folio)

  
.....  
**Jessica Rojas Domínguez**  
Responsable Regional



**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
SEDE REGIONAL JUNÍN  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA**

[650 6]

Teléfono Regional:	942161273	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	CODIGO N° <b>66</b> 2023-CTVC/JUN
Teléfono Nacional:	994056206		

**OBJETIVO:** VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN SU EJECUCIÓN  
**INDICACIONES:** El Veedor/Vigilante del Comité Local de Transparencia y Vigilancia Ciudadana aplicará esta Ficha de Vigilancia en una IE con programación regular y cuenta con proveedor que ya firmó contrato con el Programa Qali Warma. El Veedor/Vigilante se presentará ante el representante del CAE; le explicará el objetivo de la vigilancia e iniciará la aplicación de la Ficha en la IE. El Veedor/Vigilante debe marcar con "X" o con Color AMARILLO la alternativa elegida en cada pregunta de la Ficha de Vigilancia.

En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: -- NV=No verifiqué NSNR=No sabe, no responde NA=No aplica

<input checked="" type="checkbox"/> FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA	<input type="checkbox"/> FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA
<input checked="" type="checkbox"/> Vigilancia Presencial	<input type="checkbox"/> Vigilancia NO Presencial
1 FECHA INICIAL de la Vigilancia: 24/02/23	2 HORA INICIAL de la Vigilancia: 10:30

**I. DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):**

3 CODIGO MODULAR de la IE: 0378026	4 NOMBRE de la IE: 20343 SAN ANTONIO PADUA
5 DEPARTAMENTO: JUNIN	6 PROVINCIA: Tarma
7 DISTRITO: Paicaray	8 CCPY/Barrío/Dirección del Usuario: Calle line 512
9 TURNO de la IE: <input checked="" type="checkbox"/> Mañana <input type="checkbox"/> Tarde <input type="checkbox"/> Mañana y Tarde	10 NIVEL de la IE: <input type="checkbox"/> Inicial <input checked="" type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria
11 NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE: Ines Nivia Asteta Torres	12 TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE: <input checked="" type="checkbox"/> Desayuno <input type="checkbox"/> Desayuno+Almuerzo <input type="checkbox"/> Desayuno+Almuerzo+Cena
13 N° de ENTREGA a vigilar: 1 entrega	14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega: Del: 12/02/23 al: 18/02/23
15 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: 154	16 N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE: 154
17 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL: 13/02/23	18 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> Semipresencial <input type="checkbox"/> Remota
19 IDIOMA predominante que usan en la IE: <input checked="" type="checkbox"/> Español <input type="checkbox"/> Quechua <input type="checkbox"/> Aymara <input type="checkbox"/> Ashaninka <input type="checkbox"/> Awajún <input type="checkbox"/> Otro, clasifica:	

**II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:**

20 ¿Quién es el Informante? <input checked="" type="checkbox"/> Miembro del CAE <input type="checkbox"/> Padre/Madre/Apodorado <input type="checkbox"/> Autoridad Local	22 Apellidos y nombres del Informante: Ines Nivia Asteta Torres
21 N° DNI del Informante: 71135422	24 Correo Electrónico del Informante:
23 Teléfono/celular del Informante: 969790214	

**III. DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE**

25 ¿El CAE está conformado y/o actualizado?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
26 ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <small>(Si marca NO o NV, pase a la pregunta 27 y siguientes)</small>
27 ¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? <small>(puede marcar más de una alternativa)</small>	<input checked="" type="checkbox"/> Prácticas de alimentación saludable <input checked="" type="checkbox"/> Buenas prácticas de higiene de alimentos <input type="checkbox"/> Planes del CAE <input type="checkbox"/> Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos <input type="checkbox"/> Etapas de la prestación del servicio alimentario <input type="checkbox"/> Manejo de residuos sólidos <input type="checkbox"/> Otros Especifique:
28 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/metodológicos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre <input type="checkbox"/> Casi siem. <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
29 ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre <input type="checkbox"/> Casi siem. <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
30 ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	Siempre <input type="checkbox"/> Casi siem. <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
31 ¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	Siempre <input type="checkbox"/> Casi siem. <input type="checkbox"/> A veces <input type="checkbox"/> Nunca <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA

**IV. ETAPAS DE LA PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS BPAL Y LAS BPM**

<b>A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>				
32 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención?	<small>(Si marca NO o NV, pase a las preguntas 4)</small>			
33 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA
33.1 Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor: 08/02/23	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> NV	<input type="checkbox"/> NA

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
SEDE REGIONAL JUNIN  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA**

Teléfono Regional:	942161273	SEDE REGIONAL JUNIN	CODIGO N°	66	2023-CTVC/JUN			
Teléfono Nacional:	984056206	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE						
34	¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?				SI	NO	NV	NA
35	¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención? (Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)				SI	NO	NV	NA
35.1	Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción		154	(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)				
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?				SI	NO	NV	NA
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?				SI	NO	NV	NA
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?				SI	NO	NV	NA
39	¿El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados? (Si marca SI, pasar a la pregunta 40)				SI	NO	NV	NA
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?				SI	NO	NV	NA
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?				SI	NO	NV	NA
<b>B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>								
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qali Warma?				SI	NO	NV	NA
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?				SI	NO	NV	NA
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?				SI	NO	NV	NA
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?				SI	NO	NV	NA
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?				SI	NO	NV	NA
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?				SI	NO	NV	NA
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)				SI	NO	NV	NA
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?				SI	NO	NV	NA
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima 30 días)?				SI	NO	NV	NA
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armarios, estantes, tarimas?				SI	NO	NV	NA
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?				SI	NO	NV	NA
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?				SI	NO	NV	NA
<b>C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE</b>								
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?				SI	NO	NV	NA
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?				SI	NO	NV	NA
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?				SI	NO	NV	NA
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?				SI	NO	NV	NA
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?				SI	NO	NV	NA
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?				SI	NO	NV	NA
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?				SI	NO	NV	NA
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?				SI	NO	NV	NA
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús) <i>Horadango</i>				SI	NO	NV	NA
62	¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?				SI	NO	NV	NA
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?				SI	NO	NV	NA
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación/preparación balanceada/prácticas de higiene?				SI	NO	NV	NA
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?				SI	NO	NV	NA
<b>D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE</b>								
66	¿Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)? <i>10:30</i>				SI	NO	NV	NA
67	¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?				SI	NO	NV	NA
68	¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?				SI	NO	NV	NA

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA**  
SEDE REGIONAL JUNIN  
**VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALIWARMA**

Teléfono Regional:	942161273	<b>FICHA DE VIGILANCIA</b>	CODIGO N° <b>66</b> 2023-CTVC/JUN
Teléfono Nacional:	984056205	<b>MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE</b>	
69	¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
<b>E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE</b>			
71	¿La distribución de alimentos se realizó en la IE?		
72	¿Persona que distribuye los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
73	¿Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
<b>D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE</b>			
74	¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la institución Educativa? --	(a) En el Aula <input checked="" type="checkbox"/> (b) En el Comedor <input type="checkbox"/> (c) En el Patio <input type="checkbox"/> (d) Otro lugar, Precisar	
75	¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
76	¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
77	¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (asumen toda la ración ofrecida)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
78	¿Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos y realizan su higiene bucal?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
79	¿Algún miembro del CAE <del>no</del> <b>decente</b> esta presente durante el consumo de los alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
80	¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV <input type="checkbox"/> NA
<b>V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>			
81	<b>TRANSPARENCIA</b>	81.1 ¿Es accesible (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
		81.2 ¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
		81.3 ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
82	<b>NEUTRALIDAD (Imparcialidad)</b>	82.1 ¿Algún operador del programa <del>y/o</del> miembro del CAE <del>y/o</del> servidor público pidió dinero, regalos o favores a cambio de brindar alimentos del Programa Galí Warma?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
		82.2 ¿Algún operador del programa <del>y/o</del> miembro del CAE <del>y/o</del> servidor público pidió apoyar/votar a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Galí Warma?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
		82.3 ¿Algún operador del programa <del>y/o</del> miembro del CAE <del>y/o</del> servidor público pidió asistir a reunión/tráin de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Galí Warma?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
83	OBSERVACIONES (o dificultades)		
84	RECOMENDACIONES		
85	FECHA FINAL de la entrevista:	24/02/2023	86 HORA FINAL de la entrevista: 11:10
DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/APODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE VIGILANCIA		DATOS DEL VEEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE	
DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN			
Firma		Firma	
DNI: 81135422		DNI: 2002306	
Nombre y Apellido: JORGE ASLETO TORRES		Nombre y Apellido: JESSICA LILIANA FLORES DOMINGUEZ	
Cargo: DIRECTORA		Cargo: RESPONSABLE REGIONAL	
Correo electrónico: jtorres@educacion.gob.pe		Correo electrónico: jtorres@educacion.gob.pe	
Teléfono: 969790219		Teléfono: 942660075	



  
 Vía: Jorge Asleto Torres  
 DIRECTORA  
 O.N. 192135422

2.Una (01) Fotografía de la dosificación – combinación del menú diario (1 folio).

USUARIOS		154	
DIA	COMBINACIONES / COMPONENTES	ALIMENTO	UNIDADES
DIA 1	1 HARINA DE MAIZ + AZUCAR	HARINA EXTRUDA DE MAIZ	12
		AZUCAR RUBIA	10
	GALLETA CON QUINUA+CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL+ACEITE VEGETAL	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	33
		GALLETA CON QUINUA	30
DIA 2	AVENA CON QUINUA Y AZUCAR	ACEITE VEGETAL	8
		HUUELAS DE AVENA CON QUINUA	12
	PESCADO EN ACEITE + HABA PARTIDA + ACEITE	AZUCAR RUBIA	10
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	35
DIA 3	AVENA CON QUINUA + AZUCAR	HABA PARTIDA	30
		AZUCAR RUBIA	10
	GALLETA CON KIWICHA + ARROZ+ACEITE VEGETAL+CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	ACEITE VEGETAL	8
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	33
		HUUELAS DE AVENA CON QUINUA	12
		AZUCAR RUBIA	10
DIA 4	AVENA CON KIWICHA Y AZUCAR	ARROZ	35
		GALLETA CON KIWICHA	30
	HUEVO DESHIDRATADO + TRIGO + ACEITE	ACEITE VEGETAL	8
		CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	33
DIA 5	HARINA DE MAIZ + AZUCAR	HUUELAS DE AVENA CON KIWICHA	12
		AZUCAR RUBIA	10
	GALLETA CON QUINUA+ ACEITE VEGETAL+CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	HUEVO DESHIDRATADO	15
		TRIGO	45
		ACEITE VEGETAL	8
DIA 5	HARINA DE MAIZ + AZUCAR	HARINA EXTRUDA DE MAIZ	12
		AZUCAR RUBIA	10
	GALLETA CON QUINUA+ ACEITE VEGETAL+CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	ACEITE VEGETAL	6
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL		33	

3.Una (01) Fotografía de las personas que preparan los alimentos sin indumentaria (1 folio)



4.Una (01) Fotografía de las personas que distribuye y sirve los alimentos sin indumentaria

