

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

Morales, 03 de Julio del 2023

OFICIO N° D000149-2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR

Señor(a):

FLORES RUIZ JEANETTE

TARAPOTO, SAN MARTIN-SAN MARTIN-TARAPOTO

Asunto : Respuesta a la Alerta Presentada por el CTVC – Caso N° 0073-2023-CTVC/SAN..

Referencia : a) RDE N° 335-2022-MIDIS PANAEQW-DE-PRT-049-PANAEQW-USME
b) OFICIO N° 0032-2023-CTVC/SAN MARTIN
c) INFORME N° D000026- 2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR-LMM

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° 0073-2023-CTVC/SAN, identificado durante las acciones de vigilancia a la gestión del servicio alimentario en la Institución Educativa N° SAN VICENTE DE PAUL del nivel Secundaria con Código Modular N°1619022 , situada en el Distrito de Awajun , Provincia de Rioja, 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, 26 de Junio del 2023

INFORME N° D00026-2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR-LMM

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

Asunto : INFORMAR LAS ACCIONES REALIZADAS PARA LA ATENCIÓN DE LA ALERTA CASO N° 0073-2023-CTVC/SAN. SUSCITADA EN LA I.E SAN VICENTE DE PAUL, CM 1619022 DEL NIVEL SECUNDARIA, SITUADA EN EL DISTRITO DE AWAJUN, PROVINCIA DE RIOJA Y REGION SAN MARTIN...

Referencia : a. PROVEIDO N° D003776-2023-MIDIS/PNAEQW-UTSMAR (06JUN2023)
b. OFICIO N° 0032-2023-CTVC-SAN MARTÍN

Fecha Elaboración: Morales, 25 de junio de 2023

Tengo a bien dirigirme a Usted, en relación a los documentos de la referencia, a fin de informar las acciones realizadas sobre el caso de alerta suscitado

I. ANTECEDENTES

a. Mediante OFICIO N° 0032-2023-CTVC/SAN MARTÍN emitido por la representante regional del sistema de veeduría a la UT San Martín de fecha 26/05/2023, se me hace de conocimiento sobre lo suscitado en la IE SAN VICENTE DE PAUL, respecto al CASO N° 0073-2023-CTVC/SAN, con fecha de ocurrencia 12/04/2023 y 06 Puntos Críticos

- PUNTO CRÍTICO 01: Número de alumnos/as atendidos que figura en acta de entrega/recepción es menor que número de alumnos/as matriculados.
- PUNTO CRÍTICO 02: Proveedor que entrega alimentos no usa indumentaria limpia, completa.
- PUNTO CRÍTICO 03: Acta de entrega y recepción de alimentos contiene datos incompletos.
- PUNTO CRÍTICO 04: Persona a cargo del lugar de almacenamiento no usa indumentaria completa.
- PUNTO CRÍTICO 05: CAE no realiza el control de entradas y salidas de productos (KARDEX DE ALMACÉN).
- PUNTO CRÍTICO 06: Persona que prepara alimentos no usa indumentaria limpia, completa.



Firmado digitalmente por JULCA VICHARRA Victor Florian FAU 20550154065 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 26.06.2023 09:06:56 -05:00

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 26/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0078 3112 0353 3854





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

II. BASE LEGAL

- 2.1. PRT-049-PNAEQW-USME - Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado con RDE N° D000335-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
- 2.2. PRT-002-PNAEQW-USME - Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Atendidas por el PNAEQW, aprobado con la RDE N° D000488-2022- MIDIS/PNAEQW-DE.
- 2.3. Norma técnica para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, RDE N° D000259-2023-MIDIS/PNAEQW-DE

III. OBJETIVO

Comunicar las acciones desarrolladas para la atención de la alerta N° 0073-2023-CTVC/SAN y proceder a su resolución o comunicar el cumplimiento a las recomendaciones efectuadas por la USME para la resolución de la alerta correspondiente.

IV. ANÁLISIS

4.1 PUNTO CRÍTICO 01: NÚMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCIÓN ES MENOR QUE NÚMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS:

Se verificó según Acta de Entrega y Recepción de productos/alimentos N° 37233, que el Programa Qali Warma atiende a 128 usuarios, pero la IE a la fecha tiene 132 alumnos matriculados, **faltando 04 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada.

- El día 09/06/2023 se realizó un acta de asistencia técnica al CAE, donde se capacitó sobre la RDE N° D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, donde se describe el "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", donde se les informó sobre las tres actualizaciones programadas que se realizan en el año, la cantidad de usuarios son tomados directamente de la base del SIAGIE y luego son aprobados mediante RDE .

Cuadro 01: Actualización de usuarios durante el año 2023

1era Actualización (Para el servicio alimentario del año vigente)	2da Actualización (Para el servicio alimentario del año vigente)	3er Actualización (Para el servicio alimentario del año vigente y/o para el Proceso de Compras* del siguiente año)
MARZO	MAYO	AGOSTO

(*) El listado actualizado en el mes de agosto sirve de insumo para la actualización del listado de IIEE para el siguiente Proceso de Compras.

Fuente: RDE N° D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE





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

- El día de la visita, se constató que el PNAE QW atiende a 128 usuarios, pero según el reporte del SIAGIE con fecha 09/06/2023, documentos brindado por la IE (cuadro 02), ésta cuenta con 125 usuarios, cantidad que coincide con el reporte enviado por la UT con corte SIAGIE al 15/05/2023, (cuadro 03), por lo que se concluye que en el caso del punto crítico 01 en la actualidad el PNAE QW atiende con 03 raciones de más, lo que declararía como infundada la observación realizada por el CTVC, se ha sugerido a la I.E realizar la reducción de raciones.

Cuadro 02: Reporte SIAGIE IIEE SAN VICENTE DE PAUL nivel secundaria al 09/06/2023

Resumen Anual 2023
Resumen por Género y Grado Académico
Institución Educativa: 1419023-0 SAN VICENTE DE PAUL
Nivel Secundaria
Table with columns: Situación Final, TOTAL, Sub Total (H, M), PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO, CUARTO, QUINTO (H, M).

Fuente: SIAGIE I.E San Vicente de Paul

Cuadro 03: Reporte SIAGIE registrado en el SIGO al 15/05/2023

Table with columns: REPORTE IIEE N° 002-2023, REPORTE SIAGIE 15-05-2023. Includes a navigation bar with buttons like Inicio, Reporte, etc.

Fuente: UT San Martín

4.2 PUNTO CRÍTICO 02: PROVEEDOR QUE ENTREGA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA:

La informante indica que el proveedor que entrega los alimentos NO usa indumentaria completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello).

- En éste caso no se tiene evidencia de la observación realizada, siendo que la visita del representante de CTVC no se realizó dentro del periodo de distribución de la segunda entrega, por lo que la observación se basa en la versión del informante, en cómo se ha realizado la recolección de información. Sin embargo, se ha tomado como veracidad y en base a ello se ha abordado el tema.



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

- Se brindó asistencia técnica al CAE sobre la gestión del servicio alimentario (etapa de recepción), a fin de explicar a los integrantes del CAE las actividades, condiciones que se deben adoptar para garantizar la correcta recepción de productos, la importancia del uso de indumentaria completa por parte del CAE y la vigilancia del mismo en asegurar que el proveedor use la indumentaria completa.

Imagen 01: Reunión general de asistencia técnica al CAE sobre casos observados por CTVC.



Fuente: Propia

- Se brindó asistencia técnica al proveedor sobre la importancia del uso de la indumentaria completa.

Imagen 02: Asistencia técnica al proveedor sobre los casos observados por CTVC.



Fuente: Propia

- Finalmente, mediante las fotografías siguientes se evidencia que se realizó el levantamiento de la observación materia del presente caso, de una manera sostenible a fin de que el proveedor contemple el uso de indumentaria completa en todas las Instituciones Educativas del Ítem Pardo Miguel.



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

Imagen 03: Proveedor entrega los alimentos usando la indumentaria completa.



Fuente: Propia

4.3 PUNTO CRÍTICO 03: ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS CONTIENE

DATOS INCOMPLETOS: Se observó que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 37233, tiene datos incompletos, le falta los siguientes datos: hora de recepción, nombre y apellidos y DNI del miembro del CAE que recepcionó dicha entrega.

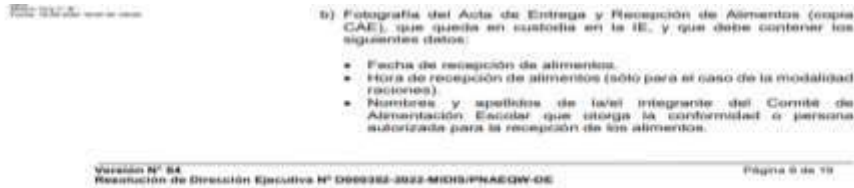
- Se brindó asistencia técnica al CAE y proveedor (evidencia en el punto crítico 02), sobre la importancia de la suscripción adecuada y completa del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, de acuerdo al PRT-043-PNAEQW-UGCTR, aprobado con RDE N° D000352-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, el cual establece:





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

Imagen 04: Datos que debe contener el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.



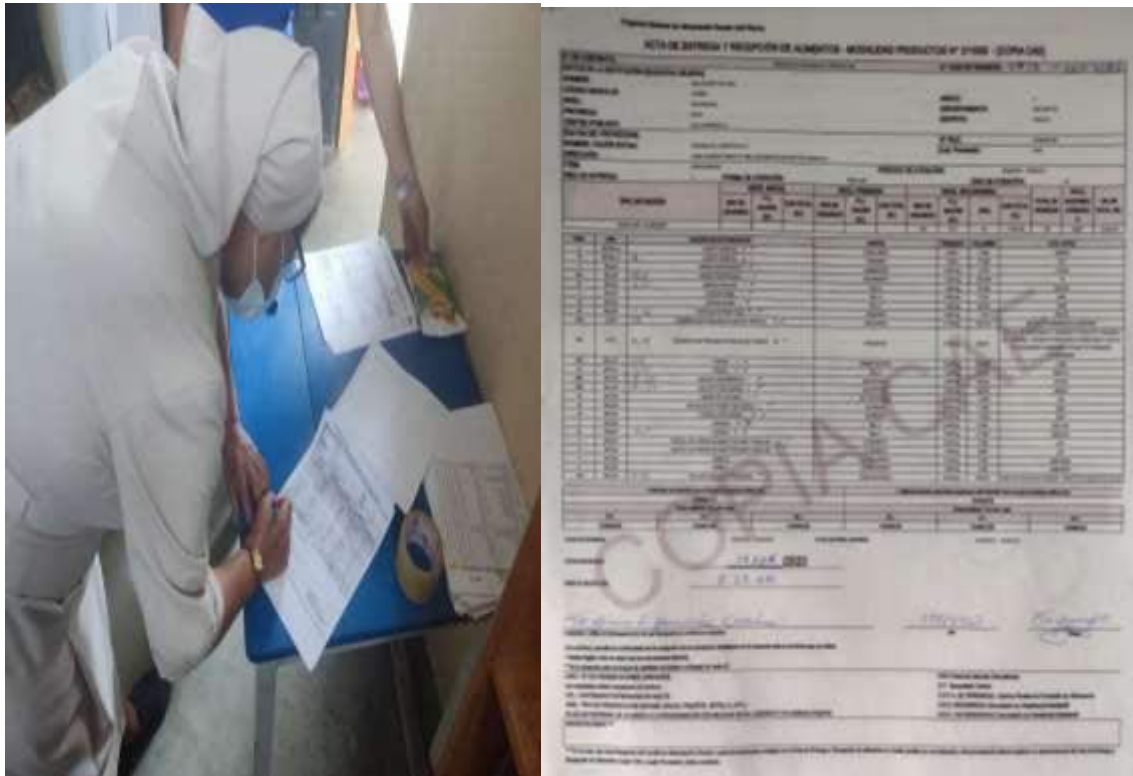
PROTOCOLO PARA EL REGISTRO DE ENTREGA DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

- List of requirements for the act, including signatures, DNI numbers, and observations.

Fuente: RDE N° D000352-2022-MIDIS/PNAEQW-DE

- Es necesario aclarar que la copia que obra en la I.E es la copia PROVEEDOR, igualmente se verificó el documento en la aplicación móvil QALI INFOMA, donde también se evidencia la toma fotográfica de la COPIA PROVEEDOR, sabido es que lo que se debe encontrar en la I.E es la COPIA CAE del acta de entrega y recepción de alimentos, sin embargo, de acuerdo a lo indicado en el párrafo precedente se hizo el levantamiento de observaciones, tal como se evidencia en las fotografías siguientes:

Imagen N° 05: Suscripción correcta del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos



Fuente: Propia



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

4.4. PUNTO CRÍTICO 04: PERSONA A CARGO DE LUGAR DE ALMACENAMIENTO NO USA INDUMENTARIA COMPLETA: Se observó que la persona encargada del almacén no se encontraba con la indumentaria completa, le faltó su tapaboca/mascarilla.

- Respecto a éste punto indicar que el CAE utiliza normalmente mandil y cubre cabello y tapaboca, sin embargo, mencionan que el día de la visita de la representante del CTVC, dado que tenían bastantes actividades por realizar, obviaron el uso del tapaboca, materia de la presente observación; se brindó asistencia técnica nuevamente y se procedió a evidenciar el levantamiento de observaciones, según las fotografías que se muestran a continuación:

Imagen N° 06: Personas a cargo del almacén con la indumentaria completa



Fuente: Propia

4.5. PUNTO CRÍTICO 05: CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALIMENTOS). La informante indicó que no cuentan con un control de entradas y salidas de productos, actualizado.

- En el caso del KARDEX, efectivamente en la primera visita que se ha realizado con motivo de realizar la supervisión de la gestión del servicio alimentario, el CAE no tenía un registro donde se evidenciaba además de las entradas y el stock de alimentos; lo que se tenía es un registro de control de salidas de alimentos para la preparación diaria; sin embargo, a pesar de que se ha realizado el compromiso con el CAE de implementar el kardex (acta de supervisión de fecha 04/05, el compromiso es para todos los niveles), se consideró su implementación a largo plazo, dada que la función del MGL es de gestión, siendo el primer año a cargo de la Ruta G-38, además de la primera visita a la I.E durante el año, se tomó el criterio que había compromisos prioritarios que se debían cumplir al corto plazo.



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

- Sin embargo, a raíz de la observación del CTVC se brindó asistencia técnica específica en la implementación del kardex, procediendo a su desarrollo y puesta en marcha, tal como se evidencia en las fotografías siguientes:

Imagen N° 07: Implementación del Kardex



Fuente: Propia

4.6. PUNTO CRÍTICO 06: PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA. Durante la veeduría se observó que la persona que prepara los alimentos



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

no usa indumentaria completa, le faltó su tapaboca/mascarilla. Cabe indicar que esta misma persona sirve los alimentos.

- Al respecto de éste punto crítico es preciso aclarar que por la cantidad de usuarios que se atiende, siendo grande la cantidad de alimentos que se preparan diariamente, la indumentaria, específicamente el mandil, lógicamente se ensucia o mancha, dado que la jornada inicia a las 4:30 am, la visita de la representante del CTVC inició a las 9:20 am, por lo que se debe tener criterio en evaluar el tipo de manchas o características del mandil para no considerar a primera vista como sucio. En el caso de la mascarilla las cocineras mencionan que, por el gran volumen de preparación, el calor, la mascarilla es un tanto incómoda, adicional a ello considerar que las cocineras cuentan con carnet sanitario vigente expedido por el MINSA, sin embargo, se brindó igualmente asistencia técnica al CAE sobre la importancia del uso de la indumentario completa y BPM en general, comprometiéndose su uso durante el desarrollo del servicio alimentario tal como se evidencia en las siguientes fotografías:

Imagen N° 08: Personal de cocina utilizando indumentaria completa



Fuente: Propia





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

V. CONCLUSIONES Y/O RECOMENDACIONES

- 5.1 Punto crítico 01, se brindó asistencia técnica al CAE igual que a los niveles inicial y primaria en base a la RDE N° D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE, el PNAE Qali Warma entrega para 128 usuarios, el responsable de CTVC alertó la cantidad real de 132 usuarios, sin embargo a la fecha en el reporte SIAGIE registrado en el SIGO al 15/05/2023 figura la cantidad de 125 usuarios, que a la vez coincide con el reporte SIAGIE brindado por la I.E con fecha 09/05/2023, en conclusión la I.E cuenta con tres raciones sobrantes, por lo que se considera este punto crítico INFUNDADO en la fecha actual.
- 5.2 Punto crítico 02, se brindó asistencia técnica al CAE para asegurar hacer cumplir el uso de indumentaria completa al proveedor en la recepción de productos, así mismo se brindó asistencia técnica al proveedor sobre las observaciones del CTVC, logrando evidenciar presencialmente el desarrollo de la cuarta entrega, en la que se evidencia que el proveedor y el CAE utilizan la indumentaria completa. Se ha realizado el compromiso con el CAE y el proveedor para seguir los protocolos establecidos en todas las II.EE del Ítem. Por lo que se considera éste punto crítico FUNDADO, ya que sí bien es cierto no hay evidencia de la observación realizada, se ha evidenciado en la cuarta entrega con las fotografías respectivas la solución del caso.
- 5.3 Punto crítico 03, tal como el caso anterior se brindó asistencia técnica al CAE y proveedor para garantizar el llenado correcto y completo del acta de entrega y recepción de alimentos, así mismo se ha dejado constancia que en la I.E debe quedar la COPIA CAE, ya que tanto en la I.E como el aplicativo Qali Informa se evidencia la COPIA PROVEEDOR, éste último aspecto no fue advertido por el CTVC, al parecer tampoco por el SC de la UT San Martín en el desarrollo de sus procedimientos, sin embargo, se ha tomado como ejemplo para brindar asistencia técnica a los involucrados, de tal manera que se asegure que en las futuras entregas no se de éste tipo de casos. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio el hecho y se dio solución.
- 5.4 Punto crítico 04, el presente caso en relación a los observados en la I.E, es un tanto simple dado que en lo que corresponde al uso de indumentaria completa, solo faltó el uso del tapaboca, aun así, se ha brindado asistencia técnica en el uso de indumentaria completa, se ha comprometido al CAE a usarla siempre al manipular alimentos. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio el hecho y se dio solución.
- 5.5 Punto crítico 05, respecto al presente caso según la observación realizada por el CTVC, se ha evidenciado que el CAE tenía un registro de salidas, no de ingreso y stock de productos por lo que según a las recomendaciones dejadas en el acta de supervisión del MGL, cuya visita fue posterior a la visita del CTVC, sin tener aun el conocimiento de la visita de la citada entidad, se procedió a brindar nuevamente asistencia técnica al CAE y mediante un inventario a los productos en el almacén, se ha procedido a realizar la creación y registro del KARDEX en los





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

formatos proporcionados por Qali Warma, con la evidencia se demuestra lo mencionado. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio el hecho y se dio solución.

- 5.6 Punto crítico 06: se ha brindado asistencia técnica a las cocineras encargadas de la preparación de alimentos en la Institución Educativa, específicamente sobre el uso del tapaboca, se ha comprometido su uso, mediante concientización de su importancia y su utilización permanente. Es preciso indicar que por el volumen de preparación los mandiles que se utiliza, los mismos que inician limpios, en el transcurrir de la preparación suelen mancharse en algunos casos con residuos de algún alimento, por lo que se debe tener criterio al evaluar el tipo de mancha y realizar la afirmación de mandiles sucios. Por lo que se considera este punto crítico FUNDADO, ya que se evidencio el hecho y se dio solución.





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

VI. RECOMENDACIONES

- 6.1 Se recomienda programar reuniones con Instituciones que actúan como actores o vigilantes sociales, de tal forma que se entienda la realidad de las Instituciones educativas, de tal manera que se evite realizar observaciones sin criterio o sin evaluar el estado situacional de las mismas.
- 6.2 Se recomienda gestionar la implementación con indumentaria completa a las Instituciones Educativas.

VII. ANEXOS

Se adjunta:

- Acta de asistencia técnica
- Lista de Asistencia a capacitación y/o sensibilización
- Reporte SIAGIE de la Institución Educativa

Es todo cuanto informo a usted, para su conocimiento y fines que estime pertinentes

Atentamente,

Firma

LUIS MESTANZA MALAVER
UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

LMM



ACTA DE ASISTENCIA TÉCNICA

Siendo las 09:35 horas del día 09 del mes de junio del año 2023, en las instalaciones de la Institución educativa SVDP del nivel educativo I.P.S. con Código Modular 1619022, 1119262, 1587591 del Centro Poblado: BDO N DREHJILL - Provincia de Rioja - Región de San Martín, el representante del PNAE Qali Warma Ing. Luis Edgar Mestanza Malaver, se reunió con:

Mestanza
16748668

Beau

27719076

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| ① MIRIAM L. HERNANDEZ CORDOBA | ⑥ YASIEL PAIZ BACA |
| ② AURELIO CORDOBA HUDMAN | ⑦ FADRY DÍAZ ROQUE |
| ③ GERMAN TORRES PEREZ | ⑧ LAYLA CRUZ LIZAMA |
| ④ NATALI NIÑANO VASQUEZ | ⑨ MARILYN ORTIZ CICERO |
| ⑤ RAFAEL E. ASOLAR SCHA | ⑩ BERTHA BECERRA PEREZ |
| | ⑪ ERLINDA SANCHEZ VILLOSO |

Eduardo
4198030

Para tratar los siguientes temas:

• OBSERVACIONES REALIZADAS POR CTRC.

- ① NÚMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN DATOS DE ENTREGA ES MENOR QUE NUMERO DE ALUMNOS MATRICULADOS/AS
- ② PROCEDIMIENTOS QUE ENTREGA DOCUMENTOS NO USAN INSTRUMENTOS LIMPIS, COMPLETOS.
- ③ DATOS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE DOCUMENTOS CONTIENE DATOS INCOMPLETOS
- ④ PERSONAL A CARGO DEL LUGAR DE DOCUMENTACIÓN NO USAN INSTRUMENTOS COMPLETOS.
- ⑤ NO SE HA REALIZADO EL CONTROL DE EVIDENCIAS Y SALIDA DE PRODUCTOS (FARDEY DE DOCUMENTOS)
- ⑥ PERSONAL QUE PREPARA DOCUMENTOS NO USAN INSTRUMENTOS LIMPIS, COMPLETOS.

[Signature]
46095773

Llegando a los siguientes acuerdos:

- SE TOMÓ CONOCIMIENTO DE LA DEC. N° 000210-2021 - MIDIS/PMDE GW-DE, DONDE SE MENCIONA QUE EN EL AÑO 2022 LA DISTRIBUCIÓN DEL USUARIO SE REALIZARÁ DE ACUERDO A LA BASE NOMINAL DEL SIGUE DEL MINEDU, LA QUE SERÁ CORREGIDA PERIÓDICAMENTE EN EL SIGO POR LO QUE POR LO QUE SE TENDRÁ AUTORIZADO EL NÚMERO DE ALUMNOS EN EL SIGUE
- REALIZAR VIGILANCIA PROCEDIMIENTOS PARA USO DE INSTRUMENTOS COMPLETOS (RECEPCIÓN PRODUCTOS)
- REALIZAR CONCIENTE SUSCRIPCIÓN DEL DATOS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE DOCUMENTOS (FARDEY)
- USO DE INSTRUMENTOS PARA PERSONAL A CARGO DEL DOCUMENTACIÓN (INSTRUM. COMPLETOS).
- REALIZAR EL DESARROLLO DEL KARDEX EN TODAS LAS ENTREGAS EL PROXIMO AÑO.
- UTILIZAR INSTRUMENTOS COMPLETOS PARA TODO EL PERSONAL DE COCINA.

[Signature]
42557443

[Signature]
414472201

SE ADJUNTA LISTA DE ASISTENCIA Y/O SENSIBILIZACIÓN.

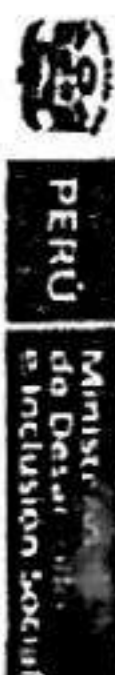
[Signature]
40531459

Siendo las horas del mismo día, se termina la reunión dando conformidad firmando al pie los presentes.

[Signature]
07714423
MIRIAM L. HERNANDEZ CORDOBA

[Signature]
24421137
AURELIO CORDOBA HUDMAN

[Signature]
Luis E. Mestanza Malaver
DNI: 4624666
MGL - PMDE GW - 01010



Ministerio de Educación
Ministerio de Inclusión Social

Gobierno del Perú



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y/O SENSIBILIZACIÓN

Tipo: Centralizada

Fecha: 09/06/2023

Facilitador:

LUIS EDGAR RESTREPO MALDONADO

UT: SAH HODUNN

PROVINCIA: FLORES

DISTRITO: HOYOSBANCOS

Estrategia: Capacitación () Sensibilización (X) Otro ()

Actor:

CAE (X)

Familia ()

Actor Social ()

TEMAS:

1. Comité de Alimentación Escolar - Responsabilidades y funciones (X) 2. Estado de la prestación del servicio alimentario en la IE (X) 3. Uso de los formatos: padrón o registro de control y acta de distribución de alimentos (X) 4. Alimentación saludable escolar por niveles educativos (X) 5. Buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos en el hogar (X) 6. Otros: DESARROLLO DE PLANES DE MANEJO

1. Alimentación Saludable - Conceptos, características e importancia () 2. Importancia nutricional de los alimentos del PNACGW () 3. Estilos de vida saludable: ()

FAMILIA

4. Prácticas en alimentación:

5. BPM en el hogar () 6. Manejo de BGS en el hogar () 7. Otros: ()

ACTORES SOCIALES

1. El Modelo de Gestión del PNACGW () 2. Comité de Alimentación Escolar - Responsabilidades y funciones () 3. Estado de la prestación del servicio alimentario en la IE () 4. Uso de los formatos: padrón o registro de control y acta de distribución de alimentos () 5. Alimentación saludable escolar por niveles educativos () 6. Estilos de vida saludable () 7. BPM y BPM de alimentos en la IE y en el hogar () 8. Manejo de BGS en el hogar () 9. Otros: ()

N°	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	DNI	CARGO	TELEFONO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA/OTROS	FIRMA
1	Torres	Pierr	German	46095491	Docente	925951280	SVP	[Firma]
2	Mirano	Loisquez	Makelo	46220646	Docente	929367558	SVP	[Firma]
3	Asalde	Acha	Ramiro Eduardo	41996030	Docente	944634180	SVP	[Firma]
4	Herrero	Cortés	Sr. Juan Carlos	07314423	Docente	956565824	SVP	[Firma]
5	Cordoba	Herrera	Sr. Aurelio	84421137	Almacan	976645819	SVP	[Firma]
6	Ruiz	Baca	Yanival	42557443	CAE	953913632	SVP	[Firma]
7	Diez	Reque	Fenny	40531459	C.A.E	955644906	SVP	[Firma]
8	Cruz	Lizama	Layla	42479432	C.A.E	951890943	S.V.P	[Firma]
9	Ortiz	Ciezo	Havila	167498668	Cocinera	921392715	SVP	[Firma]
10	Becerra	Perce	Bertha	03719076	Cocinera	930948012	SVP	[Firma]
11	Sanchez	Villalobos	Erilita	4442201	Cocinera	—	SVP	[Firma]
12								
13								
14								
15								

LUIS E. RESTREPO MALDONADO

DNI: 46246666

HAI PABLO SU - FLORES

Resumen Anual: 2023



Nro. Pag.: 1 de 1
Fecha: 09/06/2023

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 1587591-0 SAN VICENTE DE PAUL

Nivel: Inicial - Jardín

Situación Final	TOTAL	Sub Total		Grupo 3 años		Grupo 4 años		Grupo 5 años	
		H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	73	44	29	9	11	16	9	19	9
Aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Requiere Recuperación	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retirado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trasladado	1	1	0	0	0	0	0	1	0
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0



Resumen Anual: 2023



Nro. Pag.: 1 de 1
Fecha: 09/06/2023

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 1119282-0 SAN VICENTE DE PAUL

Nivel: Primaria

Situación Final	TOTAL	Sub Total		PRIMERO		SEGUNDO		TERCERO		CUARTO		QUINTO		SEXTO	
		H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	174	98	76	20	11	12	14	19	12	15	13	17	12	15	14
Aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Requiere Recuperación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retirado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trasladado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Resumen Anual: 2023



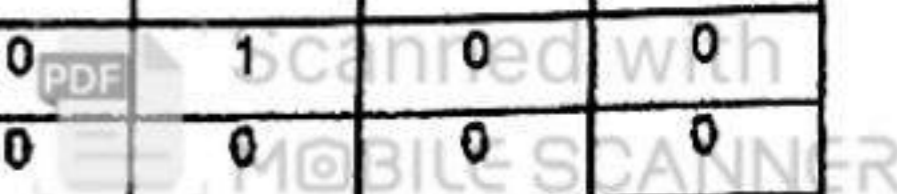
Nro. Pag.: 1 de 1
Fecha: 09/06/2023

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 1619022-0 SAN VICENTE DE PAUL

Nivel: Secundaria

Situación Final	TOTAL	Sub Total		PRIMERO		SEGUNDO		TERCERO		CUARTO		QUINTO	
		H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	132	62	70	19	13	9	19	14	12	12	13	8	13
Aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Requiere Recuperación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retirado	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trasladado	7	2	5	0	0	0	2	2	2	0	0	0	0
Sin Evaluar Callao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

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



N° 0073-2023-CTVC/SAN

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. Fecha de REGISTRO:	25/04/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:			
2. Apellidos Nombres:	TIWI PAATI PAULA	3. Número-DNI:	01053487
4. Organización/Institución	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA - AWAJUN	5. Cargo:	FISCAL
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:		6. Fecha de OCURRENCIA:	12/04/2023
7. Departamento:	SAN MARTÍN	8. Provincia:	RIOJA
9. Distrito:	AWAJUN	10. CCPP/Dirección:	CALLE SINAI SN
11. Proceso objeto de vigilancia/ veeduría:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿Dónde se aplicó la ficha de veeduría/atención?	1619022-IES-SAN VICENTE DE PAUL
13. Cantidad de Afectados:	132	14. Cantidad de Puntos Críticos:	6
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 Awajún, realizó una acción de veeduría en la IE San Vicente de Paul, código modular 1619022, hecho registrado mediante Ficha de Vigilancia V-072-2023-SAN-Q, durante estas acciones se contó con la colaboración de la Sra. Miriam Luz Hernández Corahua, directora de esta IE, quien brindó información complementaria, se identificó los siguientes puntos críticos:

1. **NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MENOR QUE NUMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS.** Se verificó según Acta de Entrega y Recepción de productos/alimentos N°37233, que el Programa Qali Warma atiende a 128 usuarios, pero la IE a la fecha tiene 132 alumnos matriculados, **faltando 04 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada. (Ver Anexo 01 y 02).
2. **PROVEEDOR QUE ENTREGA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA COMPLETA.** La informante indica que el proveedor que entrega los alimentos NO usa indumentaria (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello).
3. **ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS CONTIENE DATOS INCOMPLETOS.** Se observó que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos- Modalidad Productos N°37233, tiene datos incompletos, le falta los siguientes datos: hora de recepción, nombre y apellidos y DNI del miembro del CAE que recibió dicha entrega. (Ver Anexo 02).
4. **PERSONA A CARGO DE LUGAR DE ALMACENAMIENTO NO USA INDUMENTARIA COMPLETA.** Se observó que la persona encargada del almacén no se encontraban con la indumentaria completa, le faltó su tapaboca/mascarilla.

5. **CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN).** La informante indicó que no cuentan con un control de entradas y salidas de productos, actualizado.
6. **PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.** Durante la veeduría se observó que la persona que prepara los alimentos no usa indumentaria completa, le falta su tapaboca/mascarilla. Cabe indicar que esta misma persona sirve los alimentos. (Ver Anexo 03)

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- Gestionar de manera oportuna el incremento del número de raciones para esta institución educativa de acuerdo al número real de alumnos matriculados en la IE, de tal manera que se evite el riesgo de una posible desatención con el desayuno escolar a la población en edad escolar menos favorecida.
- Garantizar el cumplimiento de medidas de seguridad alimentaria en la entrega de alimentos por parte del proveedor de esta IE.
- Acompañar y asistir técnicamente al CAE respecto al cumplimiento de los procedimientos de recepción de los alimentos incidiendo en la importancia del correcto uso del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos como medio de control y fiscalización.
- Mejorar los procedimientos de almacenamiento y manejo de los productos en 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:05)

- 1.- Anexo 001: V-072-2023-SAN-Q. (03 folios)
- 2.- Anexo 002: Captura fotográfica del Acta de entrega y recepción de alimentos-Modalidad Productos N°37503. (01 folio)
- 3.- Anexo 003: Captura fotográfica de la cocina. (01 folio)



Jeanette Flores Ruiz
Responsable Regional

1.- Anexo 001: V-072-2023-SAN-Q. (03 folios)

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA	
REDE REGIONAL SAN MARTÍN	
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALLINARMA	
Fecha de Vigilancia:	16/02/2023
CODIGO N° V-072-2023-SAN-Q	
OBJETIVO: VERIFICAR EL AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBLIGOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALLINARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y RESPONSABILIDAD EN EJECUCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALLINARMA, ASÍ COMO LA TRANSPARENCIA Y RESPONSABILIDAD EN EJECUCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA GALLINARMA.	
INDICACIONES: Si existen irregularidades en el cumplimiento de los objetivos de la vigilancia se reportará a la Oficina de Vigilancia y Control de Alimentos (OVI) a través de la ficha de Vigilancia. Si se detecta alguna irregularidad se reportará a la Oficina de Vigilancia y Control de Alimentos (OVI) a través de la ficha de Vigilancia.	
Es toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: -- NV=No verificado -- MS=No se sabe, se responde -- NA=No aplica	
1. FECHA INICIAL de la Vigilancia:	16/02/2023
DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (IE):	
3. CODIGO MODULAR de la IE	1619022
5. DEPARTAMENTO:	San Martín
7. DISTRITO:	Pedernales
9. TURNO de la IE:	(a) Nocturno (b) Tarde (c) Mañana y Tarde
11. NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE:	Mrs. Luz Homandy Cochua
13. N° de ENTREGA a vigilar:	123
15. N° de ESTUDIANTES previstos según contrato:	123
17. FECHA de INICIO de clases en IE según LUGEL:	15/02/2023
19. IDIOMA predominante que usan en la IE:	Español
DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:	
20. ¿Quién es el informante?	(a) Monitor del CAE (b) Padre/Madre/Apoyado (c) Autoridad Local
21. N° DNI del informante:	07214423
23. Teléfono celular del informante:	95656824
EL DESARROLLO DE LAS CAPACITACIONES Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA MIEMBROS DEL CAE:	
25. ¿El CAE está conformado y actualizado?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
26. ¿El CAE recibió capacitación técnica del Monitor de Gestión Local del programa?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
27. ¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones brindadas técnicas al CAE?	Procesos de alimentación saludable
¿Puede mencionar más de una alternativa?	
28. ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos (video, durante la capacitación y asistencia técnica al CAE)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
29. ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
30. ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera proactiva las capacitaciones y asistencia técnica al CAE?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
31. ¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
ETAPAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIMIENTO DEL APORTE NUTRICIONAL, LAS BFAL Y LAS BEB	
A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE	
32. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención?	(Si marca NO o NV, pase a las preguntas 41)
33. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plan establecido en el cronograma según contrato?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
33.1 ¿Precisa la fecha de entrega por parte del Proveedor?	09/02/23
34. ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, bata/capucha y cubre cabeza)?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
35. ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NV
35.1 ¿Precisa el número de sazonarios atendidos según acta de entrega/recepción?	120

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

SEDE REGIONAL SAN MARTÍN

VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALWARMA

ESCALA DE CALIFICACIÓN

CODIGO N° V-072-2023-SAN-D

Teléfono Regional 942150973
Teléfono Nacional 945956692

		SI	NO	NV	NA
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a la establecido en el acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lot)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin facturas, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	¿El número de alimentos vendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alimentos entregados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alimentos entregados y recibidos fue reportado al programa, por el CAE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?	<input checked="" 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 Qal Warma?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como ríos, charcos, esteros, excrementos?	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46	¿Persona a cargo del almacén usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/cara y cubre cabeza)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
47	¿Alimentación de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin facturas, sin fecha vencida)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50	¿Alimentación en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas (tramos), esteras, tarimas?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51	¿Existe un control de entrada y salida de productos actualizado (Control Kardex)?	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (de uso común)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como ríos, charcos, esteros, excrementos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (frigorífico)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
61	¿El menú de día corresponde a la receta programada? (ver programación de menú)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
62	¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota por 20 segundos y seca con toalla limpia o papel toalla)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/cara y cubre cabeza)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manufactura-preparación de alimentos (técnicas de higiene)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qal Warma?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE					
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)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
67	¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
68	¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como ríos, charcos, esteros, excrementos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
70	¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mascarilla, tapabocas/cara y cubre cabeza)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.-Anexo 003: Captura fotográfica de la cocina. (01 folio)

