



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

Huanuco, 19 de Junio del 2023

**OFICIO N° D000185-2023-MIDIS/PNAEQW-UTHNC**

Señor(a):

**PARDAVE TREJO JUAN JOSE**

**Coordinador Regional**

Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana - CTVC

Jr. 28 de Julio N° 1388, HUANUCO-HUANUCO-HUANUCO

Asunto : Remito el informe de las acciones realizadas para la atención de la alerta del **CASO N° 095- 2023 – CTVC/HUA** suscitada en la **IE N° 32231 HIPOLITO UNANUE – Primaria, con código modular 0287995** situada en el distrito de Obas, Provincia de Yarowilca, departamento Huánuco.

Referencia : INFORME N° D00020-2023-MIDIS/PNAEQW-UTHNC-MVC

De mi especial consideración

Tengo a bien dirigirme a usted e informar en relación al documento de la referencia, sobre las acciones realizadas para la atención de la alerta reportado por los representantes del sistema de veeduría durante su visita realizada a las IIEE a fin de verificar la prestación del servicio alimentario 2023, en el siguiente cuadro se detalla la IE visitada y el caso reportado:

N°	LUGAR DE LA ALERTA PRESENTADA	DOCUMENTO DE REPORTE DE ALERTA	CASO REPORTADO	NOMBRE DE LA IIEE	CONCLUSION
1	Distrito: Obas Provincia: Yarowilca Región: Huánuco	OFICIO N° 120-2023-CTVC/HUANUCO	CASO N° 095-2023-CTVC/HUA	N° 32231 HIPOLITO UNANUE Nivel Primaria	FUNDADO

Cabe precisar, que esta Unidad Territorial dentro de las facultades conferidas y en el marco del modelo de cogestión viene realizando las acciones correctivas con la finalidad de mitigar las posibles situaciones de riesgos durante la prestación del servicio alimentario, a través de los Monitores de Gestión Local se viene brindando asistencia técnica y el respectivo seguimiento a los miembros del CAE de las Instituciones Educativas que atiende el PNAE Qali Warma.

Al presente documento se adjunta las evidencias recogidas de las acciones llevadas a cabo, a fin de dar solución a cada uno de los puntos críticos identificados y reportados por la CTVC.

Sin otro particular hago propicia la oportunidad para reiterarle las muestras de mi consideración y estima personal.





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar  
QALI WARMA

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

Atentamente,

Firma

JOSMELL TRUCIOS LOPEZ  
UNIDAD TERRITORIAL HUANUCO

CC.:



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

Huanuco, 19 de Junio del 2023

## INFORME N° D00020-2023-MIDIS/PNAEQW-UTHNC-MVC

Para : **JOSMELL TRUCIOS LOPEZ**  
UNIDAD TERRITORIAL HUANUCO

Asunto : Informar las acciones realizadas para la atención de la alerta del CASO N° 0095-2023-CTVC/HUA suscitada en la IE 32231 HIPOLITO UNANUE - Nivel primaria con código modular: 0287995 situada en el distrito de OBAS de la provincia de Yarowilca, departamento Huánuco.

Referencia : a) OFICIO N° 0095-2023-CTVC/HUANUCO (17MAY2023)  
b) RDE N°D000335-2022-MIDIS/PNAEQW-DE "Protocolo para la Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar - Qali Warma".

Fecha Elaboración: Huanuco, 19 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.

### I. ANTECEDENTES:

1.1. Mediante OFICIO N° 0120-2023-CTVC/HUANUCO. CASO N° 0095-2023-CTVC/HUA IE 32231 HIPOLITO UNANUE CM N° 0287995 nivel primaria del distrito de OBAS de la provincia de Yarowilca Huánuco.

**PUNTO CRÍTICO 1:** CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBRO DEL CAE.

**PUNTO CRÍTICO 2:** CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN).

**PUNTO CRÍTICO 3:** PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.

**PUNTO CRÍTICO 4:** PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA.

Con fecha 18 de mayo del 2023, a través de un mensaje vía WhatsApp y el correo electrónico institucional, el coordinador técnico territorial informa sobre la alerta reportada por el Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana (CTVC); a su vez, se solicita el levantamiento de los puntos críticos con asistencia técnica y recomendaciones a cerca del procedimiento y las estrategias a seguir para levantar las observaciones correspondientes.



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

## II. BASE NORMATIVA:

- 2.1 **RESOLUCIÓN VICEMINISTERIAL N° 083 – 2019 – MINEDU** que aprueba la “Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica”.
- 2.2 **RDE N° D000365-2022-MIDIS/PNAEQW-DE** que aprueba el “Protocolo para la Atención, Seguimiento y Cierre de Quejas en la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
- 2.3 **RDE N° D000259 – 2022 – MIDIS/PNAEQW – DE** que aprueba 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”.
- 2.4 **RDE N° D000439 – 2022 – MIDIS/PNAEQW – DE** que aprueba el “Procedimiento para la Supervisión del Armado de Canastas de Alimentos para su Entrega por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
- 2.5 **RDE N° D000335 – 2022 – MIDIS/PNAEQW – DE** que aprueba el Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 2.6 **RDE N° D000461-2022-MIDIS/PNAEQW-DE;** que aprueba el Listado de Instituciones Educativas Públicas a ser atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma durante el año 2023.
- 2.7 **RDE N°D000221-2022-MIDIS/PNAEQW-DE;** que aprueba el PROTOCOLO PARA LA PLANIFICACIÓN DEL MENÚ ESCOLAR DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA.
- 2.8 **RDE N° D000187 – 2023 – MIDIS/PNAEQW – DE** que aprueba 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”.

## III. OBJETO:

Levantar las observaciones realizadas por el Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana con respecto al CASO N° 0095-2023-CTVC/HUA IE 32231 HIPOLITO UNANUE con Código Modular N° 0287995 nivel primaria del distrito de OBAS de la provincia de Yarowilca Huánuco y comunicar las acciones desarrolladas para la atención del caso.

## IV. ANALISIS:

La Unidad Territorial Huánuco, **con fecha 19 de mayo del 2023** toma conocimiento del **CASO N° 0095-2023-CTVC/HUA** de la veeduría realizada el 03 de abril del 2023 en la IE 32231 HIPOLITO UNANUE con código modular N° 0287995 nivel primaria del distrito de OBAS de la provincia de Yarowilca y departamento Huánuco. Siendo los hechos suscitados en la **PRIMERA ENTREGA** de la prestación del servicio alimentario.



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

En el siguiente cuadro se muestra el punto crítico que fue atendido para dar respuesta al caso reportado por la CTVC:

PUNTO CRÍTICO
<b>PUNTO CRÍTICO 1:</b> "Programa no brinda capacitación/asistencia técnica al miembro del CAE".
<b>PUNTO CRÍTICO 2:</b> "CAE no realiza el control de entradas y salidas de productos (Kardex de almacén)".
<b>PUNTO CRÍTICO 3:</b> "Persona que prepara alimentos no usa indumentaria limpia, completa".
<b>PUNTO CRÍTICO 4:</b> "Personal del programa no capacitación sobre buenas prácticas de manipulación, Higiene, preparación balanceada".

#### 4.1 PUNTO CRÍTICO 1: PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBRO DEL CAE.

**4.1.1. Acciones desarrolladas por el MGL:** Para mitigar los posibles riesgos se realizó las siguientes acciones:

- a. **Identificación de la causa de su ocurrencia:** El día 18 de mayo del 2023, mediante llamada telefónica con la directora YURI ABELARDA CHAGUA LORENZO de la IE N° 32231 HIPOLITO UNANUE con Código Modular N° 0287995 nivel primaria, se coordinó la supervisión presencial Tipo 02 para resolver las observaciones realizadas por el CTVC referente a que el Programa no brinda Capacitación/Asistencia Técnica al Miembro del CAE y mejorar la calidad del servicio alimentario. **(Sustento: Evidencia fotográfica de la llamada telefónica - ver Anexo 05).**
- b. **Identificación de actoras/es involucrados y aliados estratégicos en la solución:** Se ha identificado a los miembros del CAE de la IE 32231 HIPOLITO UNANUE nivel primaria.
- c. **Acciones que permitieron resolver los puntos críticos:** El 19 de mayo de 2023 se brindó Capacitación personalizada a los integrantes del CAE (presidente, secretaria y a las personas que preparan los alimentos) del CAE en los temas:
  - Comité de Alimentación Escolar: Responsabilidades y funciones.
  - Etapas de la prestación del servicio alimentario en la IE.
  - Combinación de alimentos (preparación en la IE).
  - Buenas Prácticas de Almacenamiento.

Durante la capacitación personalizada se dio a conocer la Resolución Dirección Ejecutiva N°D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; asimismo se recalcó a la presidente del CAE directora YURI ABELARDA CHAGUA LORENZO, el cumplimiento de los temas tratados durante el desarrollo de cada una de las etapas (Recepción, Almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de





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

los residuos sólidos) prestación del servicio alimentario dentro de la IE. **(Sustento: acta de supervisión de la prestación del servicio alimentario de la IE 32231 HIPOLITO UNANUE - ver Anexo 01).**

#### 4.1.2. Acciones desarrolladas por los miembros CAE:

De la Asistencia técnica recibida, la directora YURI ABELARDA CHAGUA LORENZO, asumió los siguientes compromisos:

- ✓ El CAE hará cumplir el uso de la indumentaria completa durante la manipulación de los alimentos.
- ✓ El CAE implementara los formatos de control de los alimentos y mantendrán actualizado.

Asimismo, vigilara el cumplimiento en todo momento las prácticas de las Buenas Prácticas Manipulación. **(Sustento: Acta de supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE N° 32231 HIPOLITO UNANUE nivel Primaria - ver Anexo 01).**

#### 4.2. PUNTO CRÍTICO 2: CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN).

4.2.1. Acciones desarrolladas por el MGL: Para mitigar los posibles riesgos se realizó las siguientes acciones:

a. **Identificación de la causa de su ocurrencia:** El 19 de mayo del 2023 se realizó la visita de supervisión presencial tipo 02 a la IE 32231 HIPOLITO UNANUE con código modular N° 0287995 nivel primaria donde se verificó el cumplimiento del uso del formato kardex en el ambiente del almacén y se brindó capacitación personalizada, sobre la importancia de rellenar el ingreso y salida de alimentos y se les instruyó en el llenado del Kardex a los integrantes del CAE. **(sustento: Evidencia fotográfica de la reunión realizada con el CAE – ver Anexo 02).**

b. **Identificación de actores involucrados y aliados estratégicos en la solución:** Se ha identificado a los integrantes del CAE de la IE 32231 HIPOLITO UNANUE nivel primaria.

c. **Acciones que permitieron resolver los puntos críticos:** El 19 de mayo de 2023 se brindó Capacitación Personalizada al integrante (secretaria) del CAE en los temas:

- El CAE practicara las Buenas Prácticas de Almacenamiento.
- El CAE realizara el relleno del Kardex (ingreso y salidas) de los productos que se encuentran en el almacén.
- El CAE mantendrá actualizado los formatos de control de los alimentos.

Durante la capacitación personalizada se dio a conocer la Resolución Dirección Ejecutiva N°D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas públicas atendidas





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

por el Programa nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; asimismo se recalcó a la presidente del CAE directora **YURI ABELARDA CHAGUA LORENZO** el cumplimiento de los temas tratados durante el desarrollo de las etapas (Recepción y Almacenamiento) prestación del servicio alimentario dentro de la IE. **(Acta de supervisión de la prestación del servicio alimentario de la IE 32231 HIPOLITO UNANUE - ver Anexo 01 y Evidencia fotográfica del uso del formato kardex Ver Anexo 04).**

#### 4.3. PUNTO CRÍTICO 3: PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA.

4.3.1. **Acciones desarrolladas por el MGL:** Para mitigar los posibles riesgos se realizó las siguientes acciones:

- a. **Identificación de la causa de su ocurrencia:** El 19 de mayo del 2023, se realizó la supervisión presencial tipo 02 a la IE 32231 HIPOLITO UNANUE con código modular N° 0287995 nivel primaria, donde se verificó el cumplimiento de las etapas de la prestación del servicio alimentario, referente a la preparación del almuerzo escolar para el consumo dentro de la IE, verificando que la responsable de la preparación de los alimentos cumple con el uso de la indumentaria durante la manipulación de los alimentos; asimismo se realizó coordinaciones con la presidenta del CAE, la directora YURI ABELARDA CHAGUA LORENZO, para mejoras del servicio alimentario. **(Sustento: Acta de supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE 32231 HIPOLITO UNANUE - ver Anexo 01 y Evidencia fotográfica del uso de la indumentaria Ver Anexo 03).**
- b. **Identificación de actoras/es involucrados y aliados estratégicos en la solución:** Se ha identificado a los miembros del CAE de la IE 32231 HIPOLITO UNANUE nivel primaria.
- c. **Acciones que permitieron resolver los puntos críticos:** El día 19 de mayo de 2023 se brindó ASISTENCIA TÉCNICA a los miembros del CAE (presidente, secretaria y a la persona que prepara los alimentos en los temas:
  - Importancia del cumplimiento de las BPM durante la manipulación de los alimentos
  - Importancia del uso de la indumentaria adecuada a la hora de preparar los desayunos y almuerzos escolares.

Durante la capacitación personalizada se dio a conocer la Resolución Dirección Ejecutiva N°D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, 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; asimismo se recalcó a la presidente del CAE directora **YURI ABELARDA CHAGUA LORENZO** el cumplimiento de los temas tratados durante el desarrollo de las etapas (Preparación, Servido y Distribución) de la prestación del servicio alimentario dentro de la IE **(Sustento: Acta de supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE 32231 HIPOLITO UNANUE nivel primaria - ver Anexo 01).**





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

#### 4.3.2. Acciones desarrolladas por los miembros CAE:

De la Asistencia técnica recibida, la directora YURI AVELARDA CHAGUA LORENZO asumió los siguientes compromisos:

- ✓ El CAE fomentara el cumplimiento del uso de la indumentaria completa durante la preparación del desayuno escolar.
- ✓ El CAE promoverá las BPM durante el servicio alimentario.

Asimismo, vigilara el cumplimiento en todo momento las prácticas de las BPM. Acta de supervisión a la prestación del servicio alimentario en la 32231 HIPOLITO UNANUE nivel primaria - ver Anexo 01).

#### 4.4. PUNTO CRÍTICO 4: PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA.

##### 4.4.1. Acciones desarrolladas por el MGL: Para mitigar los posibles riesgos se realizó las siguientes acciones:

- a. **Identificación de la causa de su ocurrencia:** El día 18 de mayo del 2023, mediante llamada telefónica con la directora YURI ABELARDA CHAGUA LORENZO de la IE N° 32231 HIPOLITO UNANUE con Código Modular N° 0287995 nivel primaria, se coordinó la supervisión presencial Tipo 02 para resolver las observaciones realizadas por el CTVC referente a que el Programa no brinda Capacitación/Asistencia Técnica al Miembro del CAE y mejorar la calidad del servicio alimentario. (Sustento: Evidencia fotográfica de la llamada telefónica - ver Anexo 05).
- b. **Identificación de actoras/es involucrados y aliados estratégicos en la solución:** Se ha identificado a los miembros CAE de la IE N° 32231 HIPOLITO UNANUE nivel primaria.
- c. **Acciones que permitieron resolver los puntos críticos:** El 19 de mayo de 2023 se brindó ASISTENCIA TÉCNICA de manera presencial al miembro (presidente, secretaria, docente y cocinera) del CAE, sobre los temas:
  - Importancia del cumplimiento de las BPM durante la manipulación de los alimentos.
  - Importancia del cumplimiento de la BPM, se debe mantener limpio la cocina antes y después de preparar los alimentos así como también mantener limpio el ambiente donde consumen sus alimentos.
  - Importancia del cumplimiento de la higiene, se deben de lavar las manos con abundante agua y jabón y tener las uñas cortas y limpias en todo momento de manipulación de los alimentos.
  - Importancia de la eliminación de los residuos sólidos.
  - Importancia sobre los hábitos alimentario; los docentes deben de verificar la limpieza de los platos, tazas y cubiertos antes de servir los alimentos.





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

- La importancia de la dosificación y combinación de los alimentos se debe de mantener y respetar según la programación brindada por el programa de Qali warma y verificar el consumo de los alimentos a los estudiantes.

Durante la capacitación personalizada se dio a conocer la Resolución Dirección Ejecutiva N°D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas publicas atendidas por el Programa nacional de Alimentación Escolar Qali Warma; asimismo se recalcó a los integrantes del CAE directora YURI AVELARDA CHAGUA LORENZO el cumplimiento de los temas tratados durante el desarrollo de cada uno de las etapas (Recepción, Almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de los residuos sólidos) prestación del servicio alimentario dentro de la IE. (Sustento: Acta de supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE N.º 32231 HIPOLITO UNANUE nivel Primaria - ver Anexo 01 y evidencia fotográfica de la Asistencia técnica personalizada al CAE - ver Anexo 02).

#### 4.4.2. Acciones desarrolladas por los miembros CAE:

De la Asistencia técnica recibida, la directora YURI ABELARDA CHAGUA LORENZO asumió los siguientes compromisos:

- ✓ EL CAE asumió el compromiso de cumplir con las buenas prácticas de manipulación y de almacenamiento de los productos.
- ✓ El CAE hará cumplir el uso de Indumentaria completa durante la manipulación de los alimentos
- ✓ El CAE mantendrá actualizado los formatos de control (Kardex).
- ✓ El CAE fomentara el cumplimiento del uso de la indumentaria completa durante la preparación del alimento escolar vigilara el cumplimiento en todo momento las prácticas de las BPM.
- ✓ EL CAE promoverá la preparación de los productos con alimentos saludables.

Asimismo, vigilara el cumplimiento en todo momento las prácticas de las BPMs. (Sustento: Acta de supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE N.º 32231 HIPOLITO UNANUE nivel Primaria - ver Anexo 01).

## V. CONCLUSIONES:

5.1. Del CASO N° 095-2023-CTVC/HUA reportado por la CTVC, durante la veeduría en la IE, N° 32231 HIPOLITO UNANUE con código modular N° 0287995 nivel primaria se concluye que la observación es **FUNDADO**; sobre el punto crítico observado "Programa no brinda capacitación/asistencia técnica a miembro del CAE", CAE no realiza el control de entradas y salidas de productos (Kardex de almacén), Persona que prepara alimentos no usa indumentaria limpia, completa; Personal del programa no brinda capacitación sobre buenas



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

**prácticas de manipulación, Higiene, preparación balanceada** se han realizado las siguientes acciones:

#### CASO 1: "PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN/ASISTENCIA TÉCNICA A MIEMBRO DEL CAE".

- **Acciones desarrolladas por el MGL:** El día 19 de mayo del 2023, se realizó la visita de supervisión presencial tipo 2 a la IE N° 32231 HIPOLITO UNANUE nivel primaria donde culminada la verificación de las etapas de la prestación del servicio alimentario referente a la preparación del almuerzo escolar para el consumo dentro de la IE, se procedió a brindar la capacitación personalizada al presidente del CAE directora **Yuri Abelarda Chagua Lorenzo**; para mejorar la calidad del servicio alimentario.
- **Acciones desarrolladas por los miembros CAE:** De la Asistencia técnica recibida, la directora **Yuri Abelarda Chagua Lorenzo** asumió los siguientes compromisos:
  - ✓ El CAE hará cumplir el uso de la indumentaria completa durante la manipulación de los alimentos.
  - ✓ El CAE acondicionara los formatos de control de los alimentos y mantendrán actualizado.

#### CASO 2: "CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN)".

- **Acciones desarrolladas por el MGL:** El 19 de mayo de 2023 se realizó la visita de supervisión presencial tipo 02 a la IE 32231 HIPOLITO UNANUE con código modular N° 0287995 nivel primaria donde se verifico el cumplimiento del uso del formato kardex en el ambiente del almacén y se brindó capacitación personalizada, sobre la importancia de rellenar el ingreso y salida de alimentos y se les instruyó en el llenado del Kardex a los integrantes del del CAE.
- **Acciones desarrolladas por los miembros CAE:** De la asistencia técnica recibida el 19 de mayo de 2023 el integrante (secretaria) del CAE asumió los siguientes compromisos:
  - ✓ El CAE practicara las Buenas Prácticas de Almacenamiento.
  - ✓ El CAE realizara el relleno del Kardex (ingreso y salidas) de los productos que se encuentran en el almacén.
  - ✓ El CAE mantendrá actualizado los formatos de control de los alimentos.





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

### CASO 3: "PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA".

- **Acciones desarrolladas por el MGL:** El 19 de mayo de 2023 se realizó la visita de supervisión presencial tipo 2 a la IE N° 32231 HIPOLITO UNANUE donde se verifico el cumplimiento de las etapas de la prestación del servicio alimentario referente a la preparación del almuerzo escolar para el consumo dentro de la IE, verificando que la responsable de la preparación de los alimentos cumple con el uso de la indumentaria durante la manipulación de los alimentos; asimismo se realizó coordinaciones con la presidente del CAE directora **Yuri Abelarda Chagua Lorenzo**; para mejorar la calidad del servicio alimentario.
- **Acciones desarrolladas por los miembros CAE:** De la capacitación personalizada recibida la directora YURI ABELARDA CHAGUA LORENZO asumió los siguientes compromisos:
  - ✓ El CAE fomentara el cumplimiento del uso de la indumentaria completa durante la preparación del desayuno escolar.
  - ✓ El CAE promoverá las BPM durante el servicio alimentario.

### CASO 4: "PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, HIGIENE, PREPARACIÓN BALANCEADA".

- **Acciones desarrolladas por el MGL:** El día 19 de mayo del 2023, se realizó la visita de supervisión presencial tipo 02 a la IE N° 32231 HIPOLITO UNANUE donde culminada la verificación de las etapas de las prestación del servicio alimentario referente a la preparación del almuerzo escolar para el consumo dentro de la IE, se procedió a brindar la capacitación personalizada a los integrantes del CAE directora YURI AVELARDA CHAGUA LORENZO, presidente del CAE para mejorar la calidad del servicio alimentario
- **Acciones desarrolladas por los miembros CAE:** De la Asistencia técnica recibida, la directora YURI AVELARDA CHAGUA LORENZO asumió los compromisos:
  - ✓ Importancia del cumplimiento de las BPM durante la manipulación de los alimentos.
  - ✓ Importancia del cumplimiento de la BPM, se debe mantener limpio la cocina antes y después de preparar los alimentos, así como también mantener limpio el ambiente donde consumen sus alimentos.
  - ✓ Importancia del cumplimiento de la higiene, se deben de lavar las manos con abundante agua y jabón y tener las uñas cortas y limpias en todo momento de manipulación de los alimentos.
  - ✓ Importancia de la eliminación de los residuos sólidos.
  - ✓ Importancia sobre los hábitos alimentario; los docentes deben de verificar la limpieza de los platos, tazas y cubiertos antes de servir los alimentos.
  - ✓ La importancia de la dosificación y combinación de los alimentos se debe de mantener y respetar según la programación brindada por el programa de Qali warma y verificar el consumo de los alimentos a los estudiantes.





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

- 5.2. Habiendo el CAE realizado las acciones correctivas referente al **Programa no brinda capacitación/asistencia técnica a miembro del CAE**", posteriores a la alerta reportada por la CTVC; realizó la visita de supervisión presencial tipo 2 a la IE N° 32231 HIPOLITO UNANUE del nivel primaria donde culminada la verificación de las etapas de la prestación del servicio alimentario; se brindo la capacitación personalizada al presidente del CAE, recalcando a la directora Yuri Abelarda Chagua Lorenzo el cumplimiento de los temas tratados durante el desarrollo de cada uno de las etapas (Recepción, Almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de los residuos sólidos) de la prestación del servicio alimentario dentro de la IE, por lo que este punto crítico queda **RESUELTO**.
- 5.3. Habiendo el CAE realizado las acciones correctivas referente al punto **"Persona que prepara alimentos no usa indumentaria limpia, completa"**, posteriores a la alerta reportada por la CTVC; se realizó la supervisión en el cumplimiento de las etapas de la prestación del servicio alimentario en la preparación del almuerzo escolar, constatándose que la responsable de la preparación de los alimentos **CUMPLE** con hacer uso de la indumentaria, durante la manipulación de los alimentos, por lo que este punto crítico queda **RESUELTO**.
- 5.4. Habiendo el CAE realizado las acciones correctivas referente al punto **"CAE no realiza el control de entrada y salidas de productos (KARDEX DE ALMACEN)"**, posteriores a la alerta reportada por la CTVC; se realizó la supervisión en el cumplimiento de las etapas de la prestación del servicio alimentario en la preparación del almuerzo escolar, constatándose que la directora **CUMPLE** con rellenar el formato del Kardex después de entregar los alimentos a la madre de familia que prepara los alimentos, por lo que este punto crítico queda **RESUELTO**.
- 5.5. Habiendo el CAE realizado las acciones correctivas referente al **Personal del programa no brinda capacitación sobre Buenas Prácticas de Manipulación, Higiene y Preparación Balanceada**", posteriores a la alerta reportada por la CTVC; realizó la visita de supervisión presencial tipo 2 a la IE N.º 32231 HIPOLITO UNANUE del nivel primaria donde culminada la verificación de las etapas de la prestación del servicio alimentario; se brindo la capacitación personalizada al presidente del CAE, recalcando a la directora Yuri Abelarda Chagua Lorenzo el cumplimiento de los temas tratados durante el desarrollo de cada uno de las etapas (Buenas Prácticas de Manipulación, Higiene y Preparación Balanceada) de la prestación del servicio alimentario dentro de la IE, por lo que este punto crítico queda **RESUELTO**.





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo  
e Inclusión Social

Viceministerio  
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional  
de Alimentación Escolar  
QALI WARMA

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

## VI. RECOMENDACIONES:

Se recomienda derivar al área de Coordinación Técnica Territorial para su atención.

Es todo cuanto informo a usted, para conocimiento y los fines pertinentes.

Atentamente,

MARLENE ANGELICA VASQUEZ CUELLAR  
UNIDAD TERRITORIAL HUANUCO

MVC



BICENTENARIO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"
"Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

ANEXO 01: ACTA DE SUPERVISION DE LA PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO DE LA IE IE 32231 HIPOLITO UNANUE

Formulario de supervisión de la prestación del servicio alimentario. Incluye secciones I (Datos de la Institución Educativa), II (Datos de la Supervisión), III (Supervisión Regular) y III (Supervisión en Situación de Emergencia). Contiene campos para datos de la IE, nombres de representantes, fechas de supervisión, y cuadros de control de productos y raciones.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"  
"Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA	
	Especificar la Asistencia Técnica
Realización de del Comité de (Acta de realización y E)	ACTA
Misión	Siendo hoy 19 de mayo de 2023 nos reunimos en la IE Hipólito Unzué
Coordi-nables	32231 CH 0287995, Dirección San Martín
Ubicación/consumo	S/A. La Directora YURI AVELARDO CHAGUA LORENZO, la Secretaria LINA GUARISTO
Horario de	CPUZ, La cocinera de la institución
Personas/os según	Etelving Penadillo Avila DNI: 44336575. Prof. ARTEURO ASSIRIAC DAZA; DNI 22755994.
Objetivo del servicio	Se hace la reunión en bien de la I.E
Resultados y suscripción de	donde se brinda la capacitación técnica
Observaciones/ sobrante	1- Capacitación a los miembros del C.A.G; se le hace presente las normas y funciones que deben de cumplir cada miembro. Asistencia técnica en uso
Requisitos	de indumentarias la cocinera debe de estar con el mandil limpio, cubre bocas
Equipo y/o cocina	y protector de cabello. A los miembros del C.A.G a su función en hacer cumplir
COVID-19	las normas en el servicio alimentario





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"  
"Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social Viceministerio de Prestaciones Sociales Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO Pág. 3 de 4

1. Registre los compromisos asumidos por el Comité de Alimentación Escolar y marque con una "X" la temporalidad del cumplimiento:

Código A.T.	COMPROMISOS ASUMIDOS	PLAZOS		
		AI	OP	LP
	2.- Se le brindó los documentos y la capacitación para el llenado del Karesx de almacén, se evidenció ya el uso del documento. Se tomaron las fotos como evidencia			

2. OCURRENCIAS/OBSERVACIONES

3.- Se le capacita a la cocinera (persona que prepara los alimentos) el uso de indumentaria obligatoria: mandil limpio, mascarilla y protector de cabello las uñas bien cortos, lavarse las manos antes y después del preparado de alimentos y no usar ningún tipo de joyas (aretes, anillos etc). y así garantizar la manipulación adecuada en el preparado de los alimentos.

4.- Se capacita en las buenas prácticas de manipulación de alimentos, se debe de dar de acuerdo a la dosificación brindada por el programa preparar los alimentos la cantidad de raciones de acuerdo a los usuarios asistidos, para ello se brinda la dosificación donde se evidencia la cantidad de raciones a preparar. Se debe de cumplir la combinación programada mas no alterarlo.

El Comité de Alimentación Escolar manifestó:

versión N° ...

Página 3 de 4





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"  
"Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"


Se realizó la capacitación en la prestación del servicio alimentario.  
Acordos: En asumir las funciones y normas técnicas con estrategias en hacer cumplir todas las capacitaciones.

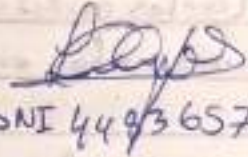
Se terminó la reunión con las capacitaciones brindadas y los acuerdos en asumir.

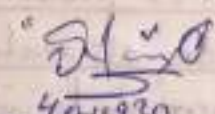
Firma los presentes:

 DNI: 22755994

 DNI: 22755923

 DNI: 40726453

 DNI 44936575

 40710920  
SILVIA HUAMAN CASCO



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"*  
*"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"*  
*"Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"*

## **ANEXO 02: ASISTENCIA TECNICA AL CAE**





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"*  
*"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"*  
*"Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"*

### ANEXO 03: PERSONAL QUE PREPARA LOS ALIMENTOS CON LA INDUMENTARIA ADECUADA





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"
"Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

ANEXO 04: KARDEX IMPLEMENTADO POR LA IE 32231 HIPOLITO UNANUE (se adjunta como Anexo)

KARDEX - MODALIDAD PRODUCTOS
DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA
REPARTAMENTO: HUÁNUCO, PROVINCIAS: HUÁNUCO, DISTRITO: J. DE S.S., CENTRO EDUCATIVO: N° 3013, PROCEDE: J. de San Marcos S/TA, N° DE EMPLEADO: 34204, PERÍODO DE ATENCIÓN: 13.03.2023 al 18.03.2023
COMITE: HUÁNUCO, ITEM: CHAMPOLLO, IE: 32231 "HIPOLITO UNANUE", EDUCANDO: 11787895, NIVEL: PRIMARIAS, SECCIÓN: 114, UEL: HUÁNUCO - HUÁNUCO CHAMPOLLO
SEMANA 1: DEL 13 AL 17 DE MARZO DEL 2023
Table with columns: N°, PRODUCTO, UNIDAD, VALOR, MONEDA, PUNTO DE MEDIDA, TOTAL MONEDA, and columns for days of the week (Lunes to Domingo) and total amount.





PERÚ

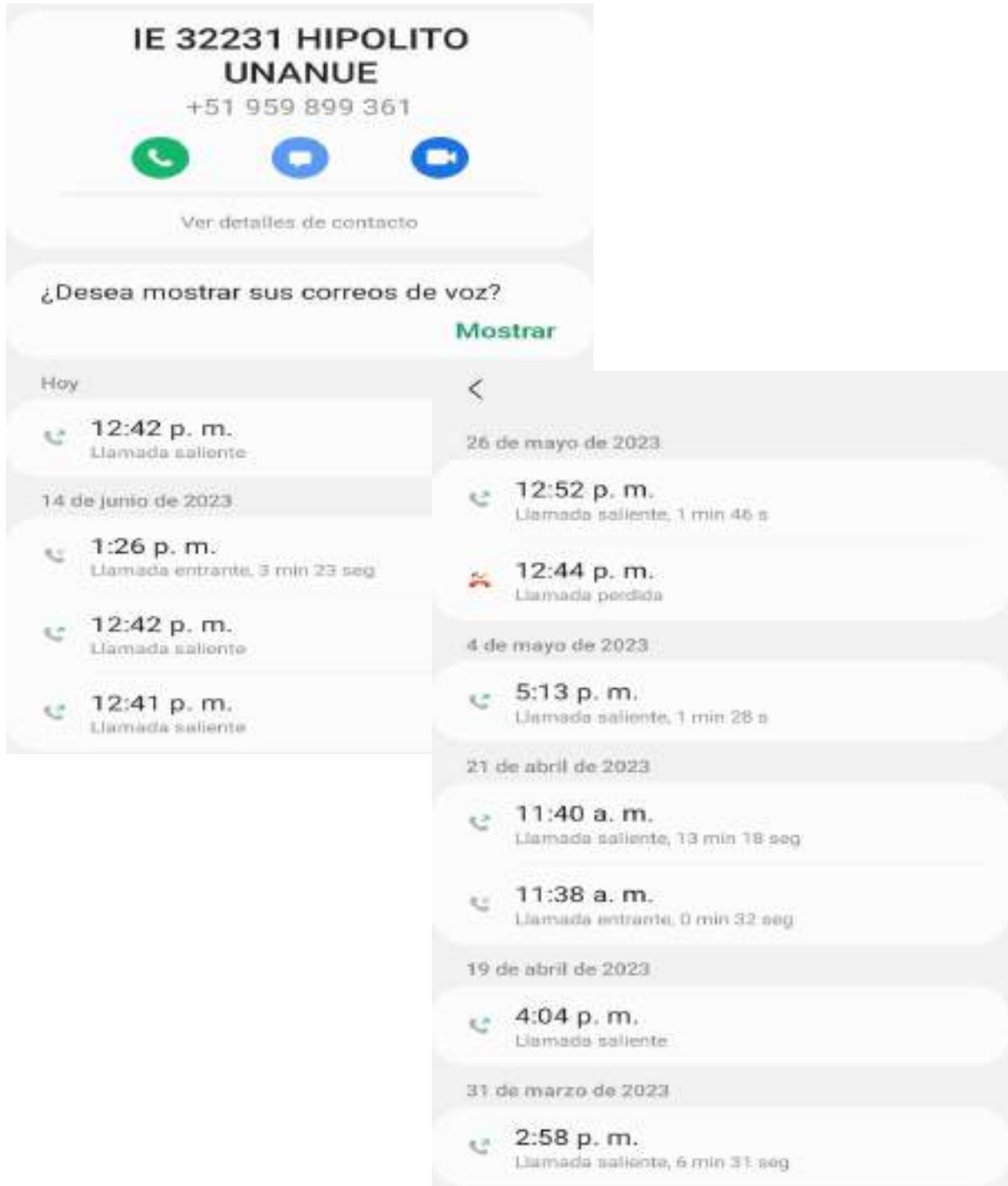
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"  
"Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

### ANEXO 05: PANTALLAZO DE LA LLAMADA TELEFONICA REALIZADA AL CAE



## KARDEX - MODALIDAD PRODUCTOS

### DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DEPARTAMENTO	HUANUCO
PROVINCIA	YAROWILCA
DISTRITO	OBAS
CENTRO POBLADO	
DIRECCION	Jr. San Martín S/N
N° DE ENTREGA:	44286
PERIODO DE ATENCION:	13-03-2023 al 18-04-2023

COMITÉ	HUANUCO 4
ITEM	CHAVINILLO
IE	32231 "HIPÓLITO UNANUE"
CODIGO MODULAR	0287995
NIVEL	PRIMARIA
USUARIOS	154
MGL	MARLENE A. VASQUEZ CUELLAR

### SEMANA 1: DEL 13 AL 17 DE MARZO DEL 2023

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	INGRESOS				EGRESOS					TOTAL SALIDA	SALDO	
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL							
							Lunes 13	Martes 14	Miércoles 15	Jueves 16	Viernes 17			
<b>ACEITES</b>														
1	ACEITE VEGETAL	0.2 L												
2	ACEITE VEGETAL	1 L		64	27-02-23	64	3	2	3	2	3	13	51	
<b>AZUCARES</b>														
1	AZUCAR RUBIA	0.25 Kg		154	27-02-23	154	6	6	6	6	6	30	124	
2	AZUCAR RUBIA	1 Kg												
<b>CEREALES</b>														
1	ARROZ FORTIFICADO	0.25 Kg												
2	ARROZ FORTIFICADO	1 Kg		519	27-02-23	519	24	17	22	18	23	104	415	
3	GALLETA CON CEREALES	0.030 kg		770	27-02-23	770		154				154	616	
4	GALLETA CON CEREALES	0.048 kg												
5	GALLETA CON KIWICHA	0.030 kg												
6	GALLETA CON KIWICHA	0.048 kg		770	27-02-23	770				154		154	616	
7	QUINUA	0.25 Kg		53	27-02-23	53			10			10	43	
<b>CHOCOLATE</b>														
1	CHOCOLATE PARA TAZA	0.09 Kg		43	27-02-23	43	9					9	34	
<b>HARINAS</b>														
1	FÉCULA DE PAPA	0.25 Kg		16	27-02-23	16			3			3	13	
2	HARINA DE MACA	0.25 Kg		41	27-02-23	41		8				8	33	
3	SÉMOLA DE CEREALES	0.25 Kg		41	27-02-23	41				8		8	33	
<b>HOJUELAS</b>														
1	HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0.25 Kg		47	27-02-23	47					10	10	37	
2	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25 Kg		47	27-02-23	47	10					10	37	

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	INGRESOS				EGRESOS					SALDO	
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL						TOTAL SALIDA
							Lunes 13	Martes 14	Miércoles 15	Jueves 16	Viernes 17		
<b>LÁCTEOS</b>													
1	LECHE EVAPORADA ENTERA	0.40 Kg		370	27-02-23	370		37		37		74	296
<b>MENESTRAS</b>													
1	ARVEJA PARTIDA	0.25 Kg											
2	ARVEJA PARTIDA	0.500 Kg		105	27-02-23	105	16		5			21	84
3	HABA PARTIDA	0.25 Kg											
	HABA PARTIDA	1.Kg		38	27-02-23	38					8	8	30
4	LENTEJA	0.25 Kg											
5	LENTEJA	0.500 Kg		185	27-02-23	185			16	15	6	37	148
<b>POA (DESHIDRATADOS)</b>													
1	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25 Kg		99	27-02-23	99		13	7			20	79
<b>POA (HIDROBIOLÓGICOS)</b>													
1	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17 Kg		570	27-02-23	570	73				41	114	456
2	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.20 Kg		175	27-02-23	175			35			35	140
<b>*POA NO HIDROBIOLÓGICOS</b>													
1	CONSERVA DE CARNE DE RES	0.17 Kg		320	27-02-23	320				41	23	64	256

**Observaciones ó Recomendaciones**

.....

.....

.....

.....

  
 Firma  
 Responsable del Almacén del CAE  
 Lina Bvaristo Cruz

 U.E. 310 YAROWILCA - DRE - HCD.  
  
 Mg. Yuri A. Chagua Lorenzo  
 DIRECTORA  
 Firma  
 VºBº Presidente (a) del CAE

## KARDEX - MODALIDAD PRODUCTOS

### DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DEPARTAMENTO	HUANUCO
PROVINCIA	YAROWILCA
DISTRITO	OBAS
CENTRO POBLADO	
DIRECCION	Jr. San Martin S/N
N° DE ENTREGA:	44286
PERIODO DE ATENCION:	13-03-23 al 18-04-23

COMITÉ	HUANUCO 4
ITEM	CHAVINILLO
IE	32231 "HIPÓLITO UNANUE"
CODIGO MODULAR	0287995
NIVEL	PRIMARIA
USUARIOS	154
MGL	MARLENE A. VASQUEZ CUELLAR

### SEMANA 2 : DEL 20 AL 24 DE MARZO DEL 2023

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	INGRESOS				EGRESOS					TOTAL SALIDA	SALDO	
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL							
							Lunes 20	Martes 21	Miércoles 22	Jueves 23	Viernes 24			
<b>ACEITES</b>														
1	ACEITE VEGETAL	0,2 L												
2	ACEITE VEGETAL	1 L	51	64	27-02-23	64	3	2	3	2	3	13	38	
<b>AZUCARES</b>														
1	AZUCAR RUBIA	0,25 Kg	124	154	27-02-23	154	6	6	6	6	7	31	93	
2	AZUCAR RUBIA	1 Kg												
<b>CEREALES</b>														
1	ARROZ FORTIFICADO	0,25 Kg												
2	ARROZ FORTIFICADO	1 Kg	415	519	27-02-23	519	24	17	22	18	23	104	311	
3	GALLETA CON CEREALES	0,030 kg	616	770	27-02-23	770		154				154	462	
4	GALLETA CON CEREALES	0,048 kg												
5	GALLETA CON KIWICHA	0,030 kg												
6	GALLETA CON KIWICHA	0,048 kg	616	770	27-02-23	770				154		154	462	
7	QUINUA	0,25 Kg	43	53	27-02-23	53			11			11	32	
<b>CHOCOLATE</b>														
1	CHOCOLATE PARA TAZA	0,09 Kg	34	43	27-02-23	43						8	26	
<b>HARINAS</b>														
1	FÉCULA DE PAPA	0,25 Kg	13	16	27-02-23	16			3			3	10	
2	HARINA DE MACA	0,25 Kg	33	41	27-02-23	41		8				8	25	
3	SÉMOLA DE CEREALES	0,25 Kg	33	41	27-02-23	41				8		8	25	
<b>HOJUELAS</b>														
1	HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0,25 Kg	37	47	27-02-23	47					9	9	28	
2	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0,25 Kg	37	47	27-02-23	47	9					9	28	

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	INGRESOS				EGRESOS					SALDO	
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL						TOTAL SALIDA
							Lunes 20	Martes 21	Miercoles 22	Jueves 23	Viernes 24		
<b>LÁCTEOS</b>													
1	LECHE EVAPORADA ENTERA	0.40 Kg	296	370	27-02-23	370		37		37		74	222
<b>MENESTRAS</b>													
1	ARVEJA PARTIDA	0.25 Kg											
2	ARVEJA PARTIDA	0.500 Kg	84	105	27-02-23	105	16		5			21	63
3	HABA PARTIDA	0.25 Kg											
	HABA PARTIDA	1.Kg	30	38	27-02-23	38					7	7	23
4	LENTEJA	0.25 Kg											
5	LENTEJA	0.500 Kg	148	185	27-02-23	185			16	15	6	37	111
<b>POA (DESHIDRATADOS)</b>													
1	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25 Kg	79	99	27-02-23	99		13	7			20	59
<b>POA (HIDROBIOLÓGICOS)</b>													
1	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17 Kg	456	570	27-02-23	570	73				41	114	342
2	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.20 Kg	140	175	27-02-23	175			35			35	105
<b>*POA NO HIDROBIOLÓGICOS</b>													
1	CONSERVA DE CARNE DE RES	0.17 Kg	256	320	27-02-23	320				41	23	64	192

**Observaciones ó Recomendaciones**

.....

.....

.....

.....

  
 Firma  
 Responsable del Almacén del CAE  
 Lina Evaristo Cruz

  
 U.E. 310 YAROWILCA - DRE - HCO.  
  
 Mg. Yuri A. Choque Lorenzo  
 DIRECTORA  
 Firma  
 VºBº Presidente (a) del CAE

# KARDEX - MODALIDAD PRODUCTOS

## DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DEPARTAMENTO	HUANUCO
PROVINCIA	YAROWILCA
DISTRITO	OBAS
CENTRO POBLADO	
DIRECCION	Jr. San Martín S/N
N° DE ENTREGA:	44286
PERIODO DE ATENCION:	13-03-2023 al 18-04-2023

COMITÉ	HUANUCO 4
ITEM	CHAVINILLO
IE	32231 "HIPÓLITO UNANUE"
CODIGO MODULAR	0287995
NIVEL	PRIMARIA
USUARIOS	154
MGL	MARLENE A. VASQUEZ CUELLAR

## SEMANA 3: DEL 27 AL 31 DE MARZO DEL 2023

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	INGRESOS				EGRESOS					TOTAL SALIDA	BALDO	
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL							
							Lunes 27	Martes 28	Miércoles 29	Jueves 30	Viernes 31			
<b>ACEITES</b>														
1	ACEITE VEGETAL	0,2 L												
2	ACEITE VEGETAL	1 L	38	64	27-02-23	64	3	2	3	2	3	13	25	
<b>AZUCARES</b>														
1	AZUCAR RUBIA	0,25 Kg	93	154	27-02-23	154	6	6	6	6	6	30	63	
2	AZUCAR RUBIA	1 Kg												
<b>CEREALES</b>														
1	ARROZ FORTIFICADO	0,25 Kg												
2	ARROZ FORTIFICADO	1 Kg	311	519	27-02-23	519	24	17	22	17	23	103	208	
3	GALLETA CON CEREALES	0,030 kg	462	770	27-02-23	770		154				154	308	
4	GALLETA CON CEREALES	0,048 kg												
5	GALLETA CON KIWICHA	0,030 kg												
6	GALLETA CON KIWICHA	0,048 kg	462	770	27-02-23	770				154		154	308	
7	QUINUA	0,25 Kg	32	53	27-02-23	53			10			10	22	
<b>CHOCOLATE</b>														
1	CHOCOLATE PARA TAZA	0,09 Kg	26	43	27-02-23	43	9					9	17	
<b>HARINAS</b>														
1	FÉCULA DE PAPA	0,25 Kg	10	16	27-02-23	16			3			3	7	
2	HARINA DE MACA	0,25 Kg	25	41	27-02-23	41		8				8	17	
3	SÉMOLA DE CEREALES	0,25 Kg	25	41	27-02-23	41				8		8	17	
<b>HOJUELAS</b>														
1	HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0,25 Kg	28	47	27-02-23	47					10	10	18	
2	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0,25 Kg	28	47	27-02-23	47	10					10	18	

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	INGRESOS				EGRESOS					BALDO	
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL						TOTAL SALIDA
							Lunes 28	Martes 29	Miercoles 29	Jueves 30	Viernes 31		
<b>LÁCTEOS</b>													
1	LECHE EVAPORADA ENTERA	0.40 Kg	222	370	27-02-23	370		37		37		74	148
<b>MENESTRAS</b>													
1	ARVEJA PARTIDA	0.25 Kg											
2	ARVEJA PARTIDA	0.500 Kg	63	105	27-02-23	105	16		5			21	42
3	HABA PARTIDA	0.25 Kg											
	HABA PARTIDA	1.Kg	23	38	27-02-23	38					8	8	15
4	LENTEJA	0.25 Kg											
5	LENTEJA	0.500 Kg	111	185	27-02-23	185			15	16	6	37	74
<b>POA (DESHIDRATADOS)</b>													
1	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25 Kg	59	99	27-02-23	99		13	7			20	39
<b>POA (HIDROBIOLÓGICOS)</b>													
1	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17 Kg	342	570	27-02-23	570	73				41	114	228
2	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.20 Kg	105	175	27-02-23	175			35			35	70
<b>*POA NO HIDROBIOLÓGICOS</b>													
1	CONSERVA DE CARNE DE RES	0.17 Kg	192	320	27-02-23	320				41	23	64	128

**Observaciones ó Recomendaciones**

  
 Firma  
 Responsable del Almacén del CAE  
 Lina Buaristo Cruz

  
 U.E. 310 YAROWILCA - DRE - HCO.  
 Mg. Yuri A. Chagua Lorenzo  
 DIRECTORA  
 Firma  
 VºBº Presidente (a) del CAE

# KARDEX - MODALIDAD PRODUCTOS

## DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DEPARTAMENTO	HUANUCO
PROVINCIA	YAROWILCA
DISTRITO	OBAS
CENTRO POBLADO	
DIRECCION	Jr. San Martín S/N
N° DE ENTREGA:	44286
PERIODO DE ATENCION:	13-03-2023 al 18-04-2023

COMITÉ	HUANUCO 4
ITEM	CHAVINILLO
IE	32231 "HIPÓLITO UNANUE"
CODIGO MODULAR	0287995
NIVEL	PRIMARIA
USUARIOS	154
MGL	MARLENE A. VASQUEZ CUELLAR

## SEMANA 4: DEL 3 AL 5 DE ABRIL DEL 2023

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	INGRESOS				EGRESOS					TOTAL SALIDA	SALDO	
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL							
							Lunes 03	Martes 04	Miércoles 05	Jueves	Viernes			
<b>ACEITES</b>														
1	ACEITE VEGETAL	0.2L												
2	ACEITE VEGETAL	1L	25	64	27-02-23	64	3	2	3				8	17
<b>AZUCARES</b>														
1	AZUCAR RUBIA	0.25 Kg	63	154	27-02-23	154	6	6	7				19	44
2	AZUCAR RUBIA	1 Kg												
<b>CEREALES</b>														
1	ARROZ FORTIFICADO	0.25 Kg								--	--			
2	ARROZ FORTIFICADO	1 Kg	308	519	27-02-23	519	24	17	22	--	--		63	145
3	GALLETA CON CEREALES	0.030 kg	308	770	27-02-23	770		154		--	--		154	154
4	GALLETA CON CEREALES	0.048 kg								--	--			
5	GALLETA CON KIWICHA	0.030 kg								--	--			
6	GALLETA CON KIWICHA	0.048 kg	308	770	27-02-23	770				--	--			308
7	QUINUA	0.25 Kg	22	53	27-02-23	53			11	--	--		11	11
<b>CHOCOLATE</b>														
1	CHOCOLATE PARA TAZA	0.09 Kg	17	43	27-02-23	43	8			--	--		8	9
<b>HARINAS</b>														
1	FÉCULA DE PAPA	0.25 Kg	7	16	27-02-23	16			3	--	--		3	4
2	HARINA DE MACA	0.25 Kg	17	41	27-02-23	41		8		--	--		8	9
3	SÉMOLA DE CEREALES	0.25 Kg	17	41	27-02-23	41				--	--			
<b>HOJUELAS</b>														
1	HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0.25 Kg	18	47	27-02-23	47				--	--			
2	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25 Kg	18	47	27-02-23	47	9			--	--		9	9

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	INGRESOS				EGRESOS					TOTAL SALIDA	SALDO
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL						
							Lunes 03	Martes 04	Mierco les. 05	Jueves	Viernes		
<b>LÁCTEOS</b>													
1	LECHE EVAPORADA ENTERA	0.40 Kg	148	370	27-02-23	370		37		--	--	37	111
<b>MENESTRAS</b>													
1	ARVEJA PARTIDA	0.25 Kg							--	--			
2	ARVEJA PARTIDA	0.500 Kg	42	105	27-02-23	105	16		5	--	--	21	21
3	HABA PARTIDA	0.25 Kg							--	--			
	HABA PARTIDA	1.Kg	15	38	27-02-23	38			--	--			
4	LENTEJA	0.25 Kg							--	--			
5	LENTEJA	0.500 Kg	74	185	27-02-23	185			15	--	--	15	59
<b>POA (DESHIDRATADOS)</b>													
1	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25 Kg	39	99	27-02-23	99		13	7	--	--	20	19
<b>POA (HIDROBIOLÓGICOS)</b>													
1	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17 Kg	228	570	27-02-23	570	73			--	--	73	155
2	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.20 Kg	70	175	27-02-23	175			35	--	--	35	35
<b>*POA NO HIDROBIOLÓGICOS</b>													
1	CONSERVA DE CARNE DE RES	0.17 Kg	128	320	27-02-23	320				--	--		

**Observaciones ó Recomendaciones**

.....

.....

.....

.....

  
 Firma  
 Responsable del Almacén del CAE  
 Lina Evaristo Cruz

 U.E. 310 YAROWILCA - PRE - HCD.  
  
 Mg. Yuri A. Choque Lorenzo  
 Firma DIRECTORA  
 VºBº Presidente (a) del CAE

## KARDEX - MODALIDAD PRODUCTOS

### DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

DEPARTAMENTO	HUANUCO
PROVINCIA	YAROWILCA
DISTRITO	OBAS
CENTRO POBLADO	
DIRECCION	Jr. San Martín S/N
N° DE ENTREGA:	44286
PERIODO DE ATENCION:	13-03-23 al 18-04-23

COMITÉ	HUANUCO 4
ITEM	CHAVINILLO
IE	32231 "HIPÓLITO UNANUE"
CODIGO MODULAR	0287995
NIVEL	PRIMARIA
USUARIOS	154
MGL	MARLENE A. VASQUEZ CUELLAR

### SEMANA 5: DEL 10 AL 14 DE ABRIL DEL 2023

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	INGRESOS				EGRESOS					SALDO		
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL						TOTAL SALIDA	
							Lunes 10	Martes 11	Mierco les. 12	Jueves 13	Viernes 14			
<b>ACEITES</b>														
1	ACEITE VEGETAL	0.2L												
2	ACEITE VEGETAL	1L	17	64	27-02-23	64	3	2	3	2	3	13	4	
<b>AZUCARES</b>														
1	AZUCAR RUBIA	0.25 Kg	44	154	27-02-23	154	6	6	6	6	7	31	13	
2	AZUCAR RUBIA	1 Kg												
<b>CEREALES</b>														
1	ARROZ FORTIFICADO	0.25 Kg												
2	ARROZ FORTIFICADO	1 Kg	145	519	27-02-23	519	24	17	22	18	23	104	41	
3	GALLETA CON CEREALES	0.030 kg	154	770	27-02-23	770		154				154		
4	GALLETA CON CEREALES	0.048 kg												
5	GALLETA CON KIWICHA	0.030 kg												
6	GALLETA CON KIWICHA	0.048 kg	308	770	27-02-23	770				154		154	154	
7	QUINUA	0.25 Kg	11	53	27-02-23	53			11			11		
<b>CHOCOLATE</b>														
1	CHOCOLATE PARA TAZA	0.09 Kg		43	27-02-23	43	9					9	0	
<b>HARINAS</b>														
1	FÉCULA DE PAPA	0.25 Kg		16	27-02-23	16			4			4		
2	HARINA DE MACA	0.25 Kg		41	27-02-23	41		9				9		
3	SÉMOLA DE CEREALES	0.25 Kg		41	27-02-23	41				8		8	9	
<b>HOJUELAS</b>														
1	HOJUELAS DE AVENA CON MACA	0.25 Kg		47	27-02-23	47					9	9	9	
2	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.25 Kg		47	27-02-23	47	9					9		

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	INGRESOS				EGRESOS					BALDO	
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL						TOTAL SALIDA
							Lunes 13	Martes 14	Mierco les. 15	Jueves 16	Viernes 17		
<b>LÁCTEOS</b>													
1	LECHE EVAPORADA ENTERA	0.40 Kg	111	370	27-02-23	370		37		37		74	37
<b>MENESTRAS</b>													
1	ARVEJA PARTIDA	0.25 Kg											
2	ARVEJA PARTIDA	0.500 Kg	21	105	27-02-23	105	16		5			21	
3	HABA PARTIDA	0.25 Kg											
	HABA PARTIDA	1.Kg		38	27-02-23	38					7	7	8
4	LENTEJA	0.25 Kg											
5	LENTEJA	0.500 Kg	59	185	27-02-23	185			16	15	6	37	22
<b>POA (DESHIDRATADOS)</b>													
1	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25 Kg	19	99	27-02-23	99		12	7			19	
<b>POA (HIDROBIOLÓGICOS)</b>													
1	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17 Kg	155	570	27-02-23	570	73				41	114	41
2	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.20 Kg	35	175	27-02-23	175			35			35	
<b>*POA NO HIDROBIOLÓGICOS</b>													
1	CONSERVA DE CARNE DE RES	0.17 Kg	128	320	27-02-23	320				41	23	64	64

**Observaciones ó Recomendaciones**

.....

.....

.....

.....

  
 Firma  
 Responsable del Almacén del CAE  
 Lina Evaristo Cruz

U.E. 310 YAROWILCA, DRE - WCO.  
  
 Mg. Yuri A. Chagua Lorenzo  
 DIRECTORA  
 Firma  
 VºBº Presidente (a) del CAE



N°	PRODUCTO	PRESENTACION	INGRESOS				EGRESOS					SALDO	
			SALDO ANTERIOR	INGRESO	FECHA DE INGRESO	TOTAL INGRESO	SALIDA SEMANAL						TOTAL SALIDA
							Lunes 17	Martes 18	Miercoles	Jueves	Viernes		
<b>LÁCTEOS</b>													
1	LECHE EVAPORADA ENTERA	0.40 Kg	37	370	27-02-23	370		37				37	
<b>MENESTRAS</b>													
1	ARVEJA PARTIDA	0.25 Kg											
2	ARVEJA PARTIDA	0.500 Kg		105	27-02-23	105							
3	HABA PARTIDA	0.25 Kg											
	HABA PARTIDA	1.Kg		38	27-02-23	38	8					8	
4	LENTEJA	0.25 Kg											
5	LENTEJA	0.500 Kg	22	185	27-02-23	185	6	15					
<b>POA (DESHIDRATADOS)</b>													
1	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO	0.25 Kg		99	27-02-23	99							
<b>POA (HIDROBIOLÓGICOS)</b>													
1	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	0.17 Kg	41	570	27-02-23	570		41				41	
2	CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE	0.20 Kg		175	27-02-23	175		35				35	
<b>*POA NO HIDROBIOLÓGICOS</b>													
1	CONSERVA DE CARNE DE RES	0.17 Kg	64	320	27-02-23	320	64					64	

**Observaciones ó Recomendaciones**

  
Firma

Responsable del Almacén del CAE

Lina Evaristo Cruz

 U.E. 310 YAROWILCA - DRE - HCU.  
  
Mg. Yuri A. Chaguín Lorenzo  
DIRECTOR

Firma

VºBº Presidente (a) del CAE