Firmado digitalmente por ESCALANTE FIESTAS Jaqueline Ruby FAU 20550154065 soft
Cargo: Jefe De Unidad Territorial Junin
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19.06.2023 14:51:43 -05:00

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

Huancayo, 19 de Junio del 2023

OFICIO N° D000399-2023-MIDIS/PNAEQW-UTJUN

Señor(a):

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA - JUNIN
AV. HUANCAVELICA 151,JUNIN-HUANCAYO-HUANCAYO

Asunto : Informe de atención de las alertas N° 68, 92, 97, 111,114 -2023-CTVC/JUN

Referencia : **INFORME N° 000036-2023/UTJUN-TCD**
INFORME N° 000028-2023/UTJUN-MHS
INFORME N° 000025-2023/UTJUN-ECL
INFORME N° 000033-2023/UTJUN-ZGZ
INFORME N° 000034-2023/UTJUN-ZGZ

Es grato dirigirme a usted, para saludarla cordialmente y a la vez remitirle los informes de la referencia con la respuesta a las alertas N° 68, 92, 97, 111,114 -2023-CTVC/JUN emitida por su representada.

Cabe precisar que, por el volumen de la documentación, esta se encuentra consolidada en el siguiente enlace:

https://drive.google.com/drive/folders/15FOoipYeFw1by4CIJXb1wkaNy6bXRpWN?usp=drive_link

Sin otro en particular, valga la oportunidad para renovarle las muestras de mi especial consideración y estima personal."

Atentamente,

Firma

JAQUELINE RUBY ESCALANTE FIESTAS
UNIDAD TERRITORIAL JUNIN

cc.:

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 Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 19/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0077 7270 8805 3968**

Con Punche Perú
BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

Firmado digitalmente por CANCHANYA DIONICIO Tania Luz FAU 20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19.06.2023 10:03:30 -05:00

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

Huancayo, 19 de Junio del 2023

INFORME N° D000036-2023-MIDIS/PNAEQW-UTJUN-TCD

Para	:	**JAQUELINE RUBY ESCALANTE FIESTAS** UNIDAD TERRITORIAL JUNIN
Asunto	:	Informar respecto a la atención de la alerta caso N° 097-2023-CTVC/JUN suscitada en la IE SAN RAMÓN del nivel PRIMARIA del distrito de SAN RAMÓN de la provincia de CHANCHAMAYO departamento de Junín.
Referencia	:	Oficio N° 0094-2023-CTVC/JUNÍN
Fecha Elaboración:		Huancayo, 18 de junio de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a usted, con la finalidad de informar respecto a la Alerta emitida por el Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana a través del documento de la referencia.

I. Antecedentes

1.1. Con fecha 09/05/23 se recepciona a través de SGD el Oficio N° 0094-2023-CTVC/JUNÍN en la que se adjunta la Alerta 097-2023-CTVC/JUN que proviene de la vigilancia realizada a la Gestión del Servicio Alimentario de la Institución Educativa SAN RAMÓN nivel PRIMARIA del distrito de SAN RAMÓN de la provincia de CHANCHAMAYO con fecha 31/03/2023.

II. Base Normativa

2.1. Protocolo de Promoción de la Participación Social, Veeduría y Atención de Alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" con código de documento normativo PRT-049-PNAEQW-USME, Versión N° 04, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000335-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de fecha 09/09/2022.

2.2. 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", con código de documento normativo PRO-030-PNAEQW-UOP - Versión N° 04, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de fecha 23/06/2022.

2.3. Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo PRT-017-PNAEQW-UOP - Versión N° 09, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000279-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de fecha 11/07/2022.

2.4. Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU que aprueba la Norma Técnica denominada Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado con el PNAEQW en las instituciones educativas y programas no escolarizados públicos de educación básica.

2.5. Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo Norma Técnica N° 002- 2023-MIDIS/PNAEQW, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de fecha 10/03/2023.

2.6. Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ denominada Norma técnica para la cogestión que regula las actividades del servicio alimentario en las IIEE y programas públicos de la Educación Básica en el ámbito de intervención del PNAEQW - región Junín 2023 aprobado con Resolución Directoral Regional de Educación Junín N° 0331-DREJ de fecha 06/03/2023.

Firmado digitalmente por GARCIA VENTOCILLA David Dany FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2023 11:01:54 -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 Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 18/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0077 6269 0582 3175**

III. Objeto

3.1. El presente tiene por objeto informar las acciones desarrolladas que fueron tomadas en relación a las observaciones alcanzadas por el Comité de Transparencia y Vigilancia Ciudadana producto de la vigilancia a la Gestión del Servicio Alimentario de la Institución Educativa SAN RAMÓN, nivel PRIMARIA del distrito de SAN RAMÓN de la provincia de CHANCHAMAYO con fecha 31/03/2023.

IV. Análisis

Se verificaron las tipificaciones del caso tomando las acciones descritas a continuación:

Punto crítico 1. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES. Durante la veeduría se observó que las ventanas de la cocina no tenían vidrios o mallas de protección para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños. (Ver Anexo N° 2).

Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto alertado encontrando lo siguiente:

- El director manifestó que al 31/03/2023, las ventanas de la cocina no tenían vidrios o mallas de protección, porque a esa fecha no tenían el presupuesto para colocarlo.
- El 24/02/2023 se realizó la verificación de las condiciones de almacén y cocina y 24/03/2023 se realizó la supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE, en donde se observó que las ventanas de la cocina no tenía vidrios ni mallas de protección para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños, al respecto se brindó asistencia técnica respecto a las funciones del CAE por etapas del servicio alimentario y se sensibilizó al CAE respecto a la importancia de colocar barreras físicas en las áreas del servicio alimentario, asumiendo el compromiso de colocar mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos.
- El 24/05/2023, nuevamente se brindó asistencia técnica respecto a las funciones del CAE por etapas del servicio alimentario y se sensibilizó al CAE respecto a la importancia de colocar barreras físicas en las áreas del servicio alimentario, asumiendo el compromiso de colocar mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos.

Como resultado de la constatación del punto crítico alertado, el CAE informa los motivos de no contar con las condiciones de protección del ambiente de preparación de alimentos para evitar el ingreso de plagas o elementos del medio ambiente.

- El director manifestó que al 31/03/2023, las ventanas de la cocina no tenían vidrios o mallas de protección, porque a esa fecha no tenían el presupuesto para colocarlo.
- El 24/02/2023 se realizó la verificación de las condiciones de almacén y cocina y 24/03/2023 se realizó la supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE, en donde se observó que las ventanas de la cocina no tenía vidrios ni mallas de protección para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños,

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 Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 18/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0077 6269 0582 3175**

Con Punche Perú | BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

al respecto se brindó asistencia técnica respecto a las funciones del CAE por etapas del servicio alimentario y se sensibilizó al CAE respecto a la importancia de colocar barreras físicas en las áreas del servicio alimentario, asumiendo el compromiso de colocar mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos.

:

- Se brindó asistencia técnica al CAE en cuanto a la Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ denominada Norma técnica para la cogestión que regula las actividades del servicio alimentario en las IIEE y programas públicos de la Educación Básica en el ámbito de intervención del PNAEQW aprobado con Resolución Directoral Regional de Educación Junín N° 0331-DREJ en donde en su numeral 7.3.16. se establece lo siguiente: *"7.3.16. Garantizar que se disponga de un ambiente adecuado, exclusivo, limpio, protegido, ventilado e iluminado para la preparación de los alimentos en la IE y programas educativos."*
- Además, se explicó la Resolución Ministerial N° 474-2022-mineduen el ítem 10.1 "*La Directora o el director de la I.E. o quien haga sus veces, debe garantizar: a) Espacios de almacén, la cocina, utensilios, menaje y espacios de consumo de los alimentos, teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad".*
- Se procedió a sensibilizar a los integrantes del CAE y APAFA de la importancia de que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado.

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y/O SENSIBILIZACIÓN CENTRALIZADA

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y/O SENSIBILIZACIÓN CENTRALIZADA

Como resultado de las acciones correctivas se logró lo siguiente:

- Se sensibilizó al CAE y APAFA en la importancia de cumplir con la Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ, en donde refiere la importancia de que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado.

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 Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 18/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0077 6269 0582 3175**

Con Pulsiente Perú
BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

Paso seguido se procedió a suscribir los siguientes acuerdos y compromisos con el CAE:

- El 24/03/2023 se realizó la supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE, en donde se observó que las ventanas de la cocina no tenían vidrios ni mallas de protección para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños.
- El 24/05/2023, se sensibilizó al CAE y APAFA en la importancia de cumplir con la Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ, en donde refiere la importancia de que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado.
- Se realizó el compromiso con el CAE, que van a colocar mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos.

Con fecha 13/06/2023 se realiza el seguimiento del cumplimiento de los compromisos suscritos por el CAE en referencia a la mitigación del punto alertado encontrando lo siguiente:

- El 24/05/2023, se sensibilizó al CAE y APAFA en la importancia de cumplir con la Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ, en donde refiere la importancia de que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado.
- Se realizó el compromiso con el CAE, que van a colocar mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos.
- El 13/06/2023, la secretaria del CAE manifiesta que colocaron las mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos, enviando fotos a través del WhatsApp de la colocación y puesta de mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos.

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 Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 18/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0077 6269 0582 3175**

Con Pulsiente Perú
BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

Conclusión: Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto crítico alertado encontrando que el 31/03/2023, las ventanas de la cocina no tenían puesto vidrios ni mallas de protección, porque no tenían el presupuesto para colocarlo, el 24/03/2023 y el 24/05/2023 se sensibilizó al CAE y APAFA en la importancia que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado, se realizó el compromiso con el CAE, que van a colocar mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos, tomando acciones correctivas respectivas logrando que al 13/06/2023 colocaran mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos. El caso se concluye FUNDADO.

Punto crítico 2. LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE NO ESTA PROTEGIDO CONTRA INGRESO DE ANIMALES E INSECTOS. Durante la veeduría se observó que el almacén en el techo había aberturas por donde podrían ingresar insectos y animales pequeños, asimismo en el almacén se encontró insectos muertos (Ver Anexo N° 3).

Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto alertado encontrando lo siguiente:

- El director y la secretaria del CAE manifestaron que para el 01/03/2023 colocó en el área de almacenamiento cielo raso de malla metálica sujetada con un marco de madera asegurada al triplay y pared, por lo tanto, para el 31/03/2023, el almacén tenía puesto de cielo raso malla metálica, por lo que le causa extrañeza que haya considerado que había aberturas, por donde ingresarían insectos y animales pequeños.
- El 24/03/2023 se realizó la supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE, en donde se observó que el almacén cuenta con un cielo raso que es de malla metálica sujetada con un marco de madera asegurada al triplay y a la pared del ambiente, para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños, asimismo, se observó que el almacén es exclusivo, estaba limpio, ordenado y desinfectado al respecto se brindó asistencia técnica respecto a las funciones del CAE por etapas del servicio alimentario y se sensibilizó al CAE respecto a la importancia de colocar barreras físicas en las áreas del servicio alimentario, que evitará el ingreso de plagas, también se indicó que el almacén debe mantenerse **limpio**, ordenado y desinfectado, para ello hacer limpieza periódica del almacén.
- El 24/05/2023, nuevamente se brindó asistencia técnica respecto a las funciones del CAE por etapas del servicio alimentario y se sensibilizó al CAE respecto a la importancia de colocar barreras físicas en las áreas del servicio alimentario, asumiendo el compromiso de colocar plástico sujetada al cielo raso de mallas metálica que tienen puesta en del área de almacenamiento y mantener **limpio**, ordenado y desinfectado, para ello hacer limpieza periódica del almacén.

Como resultado de la constatación del punto crítico alertado, el CAE informa los motivos de no contar con las condiciones de protección del ambiente de almacenamiento de alimentos para evitar el ingreso de plagas o elementos del medio ambiente.

- El director y la secretaria del CAE manifestaron que para el 01/03/2023 colocaron en el área de almacenamiento cielo raso de malla metálica sujetada con un marco de madera asegurada al triplay y

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 Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 18/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0077 6269 0582 3175**

Con Pulsiente Perú
BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

pared, por lo tanto, para el 31/03/2023, el almacén tenía puesto de cielo raso malla metálica, por lo que le causa extrañeza que haya considerado la representante de CTVC que había aberturas por donde ingresarían insectos y animales pequeños.

- El 24/03/2023 se realizó la supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE, en donde se observó que el almacén cuenta con un cielo raso que es de malla metálica sujetada con un marco de madera asegurada al triplay y a la pared del ambiente, para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños, asimismo, se observó que el almacén es exclusivo, estaba limpio, ordenado y desinfectado, al respecto se brindó asistencia técnica respecto a las funciones del CAE por etapas del servicio alimentario y se sensibilizó al CAE respecto a la importancia de colocar barreras físicas en las áreas del servicio alimentario, que evitará el ingreso de plagas, también se indicó que el almacén debe mantenerse **limpio**, ordenado y desinfectado, para ello hacer limpieza y desinfección periódica del almacén.

- El 25/05/2023, se brindó asistencia técnica al CAE en cuanto a la Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ denominada Norma técnica para la cogestión que regula las actividades del servicio alimentario en las IIEE y programas públicos de la Educación Básica en el ámbito de intervención del PNAEQW aprobado con Resolución Directoral Regional de Educación Junín N° 0331-DREJ en donde en su numeral 7.3.11. se establece lo siguiente:

> *"7.3.11. Acondicionar el ambiente de almacén de alimentos de manera que se encuentre protegido de plagas (roedores, aves, insectos) y elementos ambientales (lluvia, polvo, sol), Asimismo, deberá realizar antes del inicio del servicio alimentario el mantenimiento, la limpieza y desinfección del almacén para la primera recepción del año. Posteriormente deberá elaborar un cronograma y registro mensual de jornadas de mantenimiento, orden, limpieza y desinfección de almacén, la cual puede ser realizado por personas de la comunidad educativa."*

- Se procedió a sensibilizar a los integrantes del CAE y APAFA de la importancia de que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado, limpio, ordenado y desinfectado.

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y/O SENSIBILIZACIÓN CENTRALIZADA

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y/O SENSIBILIZACIÓN CENTRALIZADA

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 Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 18/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0077 6269 0582 3175**

Con Punche Perú
BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

Como resultado de las acciones correctivas se logró lo siguiente:

- Se sensibilizó al CAE y APAFA en la importancia de cumplir con la Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ, en donde refiere la importancia de que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado, limpio, ordenado y desinfectado.

Paso seguido se procedió a suscribir los siguientes acuerdos y compromisos con el CAE:

- El 24/03/2023 se realizó la supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE, en donde se observó que el almacén cuenta con un cielo raso que es de malla metálica sujetada con un marco de madera asegurada al triplay y a la pared del ambiente, para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños, asimismo, se observó que el almacén es exclusivo, estaba limpio, ordenado y desinfectado al respecto se brindó asistencia técnica respecto a las funciones del CAE por etapas del servicio alimentario y se sensibilizó al CAE respecto a la importancia de colocar barreras físicas en las áreas del servicio alimentario, que evitará el ingreso de plagas, también se indicó que el almacén debe mantenerse **limpio**, ordenado y desinfectado, para ello hacer limpieza periódica del almacén.

- El 24/05/2023, nuevamente se brindó asistencia técnica respecto a las funciones del CAE por etapas del servicio alimentario y se sensibilizó al CAE respecto a la importancia de colocar barreras físicas en las áreas del servicio alimentario, asumiendo el compromiso de colocar plástico sujetada al cielo raso de mallas metálica que tienen puesta en el área de almacenamiento y mantener **limpio**, ordenado y desinfectado, para ello hacer limpieza periódica del almacén.
-

Con fecha 15/06/2023 se realiza el seguimiento del cumplimiento de los compromisos suscritos por el CAE en referencia a la mitigación del punto alertado encontrando lo siguiente:

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 Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 18/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0077 6269 0582 3175**

Con Pulsiente Perú | BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

- El 24/05/2023, se sensibilizó al CAE y APAFA en la importancia de cumplir con la Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ, en donde refiere la importancia de que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado, limpio, ordenado y desinfectado.
- Se realizó el compromiso con el CAE de colocar plástico sujetada al cielo raso de mallas metálica que tienen puesta en el área de almacenamiento, en vigilar y garantizar que el personal contratado mantenga el área de almacén, limpio, ordenado y desinfectado, programando limpieza y desinfección periódica.
- El 17/06/2023, la secretaria del CAE manifiesta que colocaron el plástico sujetada al cielo raso de mallas metálica que tienen puesta en el área de almacenamiento de los alimentos, enviando fotos a través del WhatsApp de la colocación y puesta del plástico sujetada al cielo raso de mallas metálica que tienen puesta en el área de almacenamiento de los alimentos.

Conclusión: Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto crítico alertado encontrando que el 24/03/2023, el almacén cuenta con un cielo raso que es de malla metálica sujetada con un marco de madera asegurada al triplay y a la pared del ambiente, para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños, también estaba limpio, ordenado y desinfectado, se sensibilizó al CAE y APAFA en la importancia de que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado, limpio, ordenado y desinfectado, se realizó el compromiso con el CAE, que van a colocar plástico sujetada al cielo raso de mallas metálica que tienen puesta en el área de almacenamiento, asimismo en vigilar y garantizar que el personal contratado mantenga el área de almacén, limpio, ordenado y desinfectado, programando limpieza y desinfección periódica. tomando acciones correctivas respectivas logrando que el 17/06/2023 colocaron plástico sujetada al cielo raso de mallas metálica que tienen puesta en el área de almacenamiento, El caso se concluye FUNDADO.

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 Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 18/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0077 6269 0582 3175**

Con Pulsiente Perú
BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

V. Conclusiones:

5.1. Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto crítico alertado encontrando que el 31/03/2023, las ventanas de la cocina no tenían puesto vidrios ni mallas de protección, porque no tenían el presupuesto para colocarlo, el 24/03/2023 y el 24/05/2023 se sensibilizó al CAE y APAFA en la importancia de que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado, se realizó el compromiso con el CAE, que van a colocar mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos, tomando acciones correctivas respectivas logrando que al 13/06/2023 colocaran mallas en las ventanas del área de preparación de los alimentos. El caso se concluye FUNDADO.

5.2. Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto crítico alertado encontrando que el 24/03/2023, el almacén cuenta con un cielo raso que es de malla metálica sujetada con un marco de madera asegurada al triplay y a la pared del ambiente, para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños, también estaba limpio, ordenado y desinfectado, se sensibilizó al CAE y APAFA en la importancia de que las áreas del servicio alimentario se encuentren protegido de plagas y elementos ambientales, ventilado e iluminado, limpio, ordenado y desinfectado, se realizó el compromiso con el CAE, que van a colocar plástico sujetada al cielo raso de mallas metálica que tienen puesta en el área de almacenamiento, asimismo en vigilar y garantizar que el personal contratado mantenga el área de almacén, limpio, ordenado y desinfectado, programando limpieza y desinfección periódica. tomando acciones correctivas respectivas logrando que el 17/06/2023 colocaron plástico sujetada al cielo raso de mallas metálica que tienen puesta en el área de almacenamiento, El caso se concluye FUNDADO.

VI. Recomendaciones

6.1. Continuar con las acciones de asistencia técnica durante las visitas programadas a la Institución Educativa para fortalecer la Gestión del Servicio Alimentario.
6.2. Se recomienda elevar el documento a quien corresponda para continuar con el proceso adecuado según protocolo y dar por atendido la alerta.

VII. Anexos

7.1. Anexo 05: Acta de constatación del caso N° 097-2023
7.2. Ficha y Acta de supervisión presencial IE San Ramón primaria 24.03.23.
7.3. Acta de Verificación presencial IE San Ramón primaria 24.02.23.
7.4. Lista de asistencia a capacitación del 24/03/2023 y del 24/05/2023
7.5. Caso N° 097-2022-CTVC/JUN.

Es todo cuanto debo informar para su conocimiento y fines que correspondan.

Atentamente,

Firma

TANIA LUZ CANCHANYA DIONICIO
UNIDAD TERRITORIAL JUNIN

TCD

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 Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 18/06/2023. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0077 6269 0582 3175**

Con Pulsiente Perú
BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-007
Versión N°: ...	ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO			Pág. 1 de 4

I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD
0936500	0 1 2	002990

SUPERVISIÓN REGULAR	(1)
SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA	2

1. DEPARTAMENTO	JUNIN	4. CENTRO POBLADO	SAN RAMÓN
2. PROVINCIA	CHANCHAMAYO	5. NOMBRE DE LA IE	SAN RAMÓN
3. DISTRITO	SAN RAMÓN	6. DIRECCIÓN DE LA IE	AV. JUAN SANTOS ATAHUALPA S/N

CARGO	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI
Representante PNAEQW	CANCHANYA DIONICIO, TANIA LUZ	40509152
Representante del CAE	FRANCO PAYANO, ARTURO FELIPE	19893951
Representante del CAE	PONCE ZAPATA, ANTONIETA ADELINA	23569400
Autoridad Local / Veedores/es o vigilantes sociales u otro actor/a social		
Autoridad Local / Veedores/es o vigilantes sociales u otro actor/a social.		

II.DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1 FECHA		2. HORARIO DE SUPERVISIÓN	
DIA	MES	INICIO	FINAL
24	03	04:47	14:00

3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA		
Supervisión efectiva	No se evaluó el Servicio Alimentario	Asistencia Técnica (Solo Supervisión Regular)
(1)	2	3

A. SUPERVISIÓN REGULAR

4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	
PRODUCTOS	RACIONES
1. No hubo clases en la IE	1. Proveedor/a no entregó raciones
2. Se acabaron los productos	2. No hubo clases en la IE
3. El/la proveedor/a no entregó productos	3. Otro: *Especifique*
4. Comité de Alimentación Escolar no organizado para la prestación del servicio alimentario	4. Asistencia Técnica
5. Otro: *Especifique*	5. No Aplica
6. Asistencia Técnica	
7. No Aplica	

5. La/el MGL Observó/Verificó la gestión del CAE durante		
ETAPA	PRODUCTOS	RACIONES
Recepción	1	1
Preparación	(2)	
Servido	(3)	
Distribución	(4)	2
Consumo	(5)	3
Almacenamiento	(6)	
Manejo de los residuos solidos	(7)	4

6. Hora de inicio de las labores escolares	7. Hora de recepción	8. El día de hoy se preparó: (Solo productos)			9. Hora de inicio de la preparación de los alimentos (solo productos)			10. Hora de inicio de la distribución de los alimentos			11. Hora que las usuarias/os inician el consumo de los alimentos		
	Desayuno	Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena
07:30	:	(1)	2	3	04:50	:	:	06:46	:	:	07:03	:	:

B. SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA

1. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
1. El/la proveedor/a no entregó productos
2. Comité de Alimentación Escolar u otro personal autorizado no organizado para la distribución de alimentos
3. Comité de Alimentación Escolar u otro personal autorizado no organizado para la prestación del servicio alimentario
4. Sin stock de productos
5. Otro: *Especifique*
6. No Aplica

2. La/el MGL Observó/ Verificó la gestión en:	
Recepción	1
Preparación	2
Servido	3
Distribución	4
Almacenamiento	5
Manejo de los residuos sólidos	6

Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
CM° 1019893951

III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA

Asistencia Técnica	Especificar la Asistencia Técnica
(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso del CAE)	SE BRINDÓ ASISTENCIA TÉCNICA EN LA ACTUALIZACIÓN DEL CAE 2023.
(2) BPM/BPH	CUMPLIER CON LAS BPM/BPH, SEGÚN RDE N°201-2022, SE OBSERVÓ QUE LAS PERSONAS QUE PREPARARON EL DESAYUNO USARON INDUMENTARIA COMPLETA, NO USARON ADORNOS PERSONALES, SE OBSERVÓ LIMPIO Y ORDENADO LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y HORIZONTAL, MANTENERLO ASÍ PROGRAMANDO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERIÓDICA.
(3)BPAL	SE OBSERVÓ LIMPIO Y ORDENADO EL ALMACÉN, MANTENER ACTUALIZADO EL KARDEX, APLICAR PEPS.
(4)Enfermedad por transmisión alimentaria	SE OBSERVÓ EL LAVADO DE MANOS DE LOS DISCENTES, SEGUIR PROMOVIENDO.
(5)Hábitos alimentarios saludables	SEGUIR PROMOVIENDO EL CONSUMO TOTAL DE LAS RACIONES.
(6) Dosificación y combinación/consumo de raciones	CUMPLIERON CON LA DOSIFICACIÓN DE LAS COMBINACIONES.
(7) Distribución adecuada de alimentos/Importancia del horario de consumo	CUMPLIERON CON EL HORARIO DE CONSUMO, ANTES DEL INICIO DE LAS LABORES ESCOLARES.
(8) Eliminación de los residuos sólidos	MANTENER LOS TACHOS CON TAPA Y BOLSA, PARA LA SEGREGACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.
(9) Actualización de usuarias/os según SIAGIE	MANTENER ACTUALIZADO EL SIAGIE.
(10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario	IMPLEMENTAR CON UTENSILIOS Y RECIPIENTES CON TAPA, IMPLEMENTAR INDUMENTARIA COMPLETA PARA LAS PERSONAS QUE SIRVEN Y DISTRIBUYEN LAS RACIONES EN EL SALÓN DE CLASES. PROMOVER LA HIGIENE BUCAL DE LOS DISCENTES.
(11) Recepción de productos y suscripción del acta/ u otros documentos.	SEGUIR VERIFICANDO LA CANTIDAD Y EL BUEN ESTADO DE LOS PRODUCTOS (CALIDAD).
(12) Sobre stock de alimentos/ sobrante de raciones	CUMPLIR CON LA DOSIFICACIÓN DE LAS COMBINACIONES.
(13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600	SE EXPLICÓ SOBRE EL USO DE LA LÍNEA GRATUITA.
(14) Veeduría	GESTIONAR LA PARTICIPACIÓN DE VEEDORES.
(15) Servicios básicos (agua y desagüe)	
(16) Infraestructura de almacén y/o cocina y/o ambiente de recepción	
(17) Control de plagas	LA IE FUE FUMIGADA.
(18) Medidas de prevención COVID-19	
(19) Otros	Arturo Felipe Franco Payano DIRECTOR CM 1019893851

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	CP	LP
2	SEGUIR CUMPLIENDO CON LA PROGRAMACIÓN PERIÓDICA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO, EL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS DEBE USAR INDUMENTARIA COMPLETA.	X		
3	MANTENER LIMPIO Y ORDENADO EL ALMACÉN, MANTENER ACTUALIZADO EL KARDEX.	X		
4	SEGUIR PROMOVIENDO EL LAVADO DE MANOS DE LOS DISCENTES.	X		
5	SEGUIR PROMOVIENDO EL CONSUMO TOTAL DE LAS RACIONES.	X		
8	MANTENER TACHOS CON TAPA Y BOLSA PARA LA SEGREGACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.	X		
10	IMPLEMENTAR CON UTENSILIOS Y RECIPIENTES CON TAPA. IMPLEMENTAR CON INDUMENTARIA COMPLETA PARA LAS PERSONAS QUE SERVEN Y DISTRIBUYEN EN EL SALÓN. PROMOVER LA HIGIENE BUCAL DE LOS DISCENTES.		X	

2. **OCURRENCIAS/OBSERVACIONES**

CUMPLIERON CON EL HORARIO DE CONSUMO, ANTES DEL INICIO DE LAS LABORES ESCOLARES.

El Comité de Alimentación Escolar manifestó:

QUE VAN A CUMPLIR CON LOS COMPROMISOS ASUMIDOS.

Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
DNI 10188239[illegible]

Participaron como representante(s) del Comité de Alimentación Escolar / Autoridad Local / Actor/a social que realizan la veeduría Sr. (s): ARTURO FELIPE FRANCO PAYANO en calidad de PRESIDENTE DEL CAE teléfono 969192249 y por el PNAE Qali Warma el(los) Sr. (s): TANIA CANCHANYA DIONICIO

Siendo las 14:00 horas, se suscribe la presente acta en tres ejemplares una de las cuales es entregada al representante del CAE.

REPRESENTANTE DEL PNAEQW

PRESIDENTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
DCN 19189951

Nombres y Apellidos: TANIA CANCHANYA DIONICIO
DNI: 40509952

Nombres y Apellidos: ARTURO FELIPE FRANCO PAYANO
DNI: 19893951

REPRESENTANTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR

Nombres y Apellidos: ANTONIETA APOLONIA PONCE ZAPATA
DNI: 23569400

AUTORIDAD LOCAL

Nombres y Apellidos: .....
DNI: .....

ACTOR/A SOCIAL

Nombres y Apellidos: .....
DNI: .....

ACTOR/A SOCIAL

Nombres y Apellidos: .....
DNI: .....

MARTHA Corclero A
19927163

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-007
Versión N°: ...	ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO			Pág. 1 de 4

I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°	ICOD
0 9 3 6 5 0 0	0 1 2	0 0 2 9 9 8 0

SUPERVISIÓN REGULAR	1
SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA	2

1. DEPARTAMENTO	JUNIN	4. CENTRO POBLADO	SAN RAMÓN
2. PROVINCIA	CHANCHAMAYO	5. NOMBRE DE LA IE	SAN RAMÓN
3. DISTRITO	SAN RAMÓN	6. DIRECCIÓN DE LA IE	AV. JUAN SANTOS ATAHUALPA S/N

CARGO	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI
Representante PNAEQW	CANCHANYA DIONICIO, TANIA LUZ	40509152
Representante del CAE	FRANCO PAYANO, ARTURO FELIPE	19893951
Representante del CAE	PONCE ZAPATA, ANTONIETA ADELINA	23569400
Autoridad Local / Veedores/as o vigilantes sociales u otro actor/a social		
Autoridad Local / Veedores/as o vigilantes sociales u otro actor/a social		

II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1 FECHA		2. HORARIO DE SUPERVISIÓN	
DIA	MES	INICIO	FINAL
24	02	09:42	13:02

3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA		
Supervisión efectiva	No se evaluó el Servicio Alimentario	Asistencia Técnica (Solo Supervisión Regular)
1	2	3

A. SUPERVISIÓN REGULAR

4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	
PRODUCTOS	RACIONES
1. No hubo clases en la IE	1. Proveedor/a no entregó raciones
2. Se acabaron los productos	2. No hubo clases en la IE
3. El/la proveedor/a no entregó productos	3. Otro: *Especifique*
4. Comité de Alimentación Escolar no organizado para la prestación del servicio alimentario	4. Asistencia Técnica
5. Otro: *Especifique*	5. No Aplica
6. Asistencia Técnica	
7. No Aplica	

5. La/el MGL Observó/Verificó la gestión del CAE durante		
ETAPA	PRODUCTOS	RACIONES
Recepción	1	1
Preparación	2	
Servido	3	
Distribución	4	2
Consumo	5	3
Almacenamiento	6	
Manejo de los residuos sólidos	7	4

6. Hora de inicio de las labores escolares	7. Hora de recepción	8. El día de hoy se preparó: (Solo productos)			9. Hora de inicio de la preparación de los alimentos (solo productos)			10. Hora de inicio de la distribución de los alimentos			11. Hora que las usuarias/os inician el consumo de los alimentos		
	Desayuno	Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena
Observado	:	1	2	3	:	:	:	:	:	:	:	:	:

B. SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA

1. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
1. El/la proveedor/a no entregó productos
2. Comité de Alimentación Escolar u otro personal autorizado no organizado para la distribución de alimentos
3. Comité de Alimentación Escolar u otro personal autorizado no organizado para la prestación del servicio alimentario
4. Sin stock de productos
5. Otro: *Especifique*
6. No Aplica

2. La/el MGL Observó/ Verificó la gestión en:	
Recepción	1
Preparación	2
Servido	3
Distribución	4
Almacenamiento	5
Manejo de los residuos sólidos	6

Arturo Felipe Franco Payano
DNI: 1989

III. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA

Asistencia Técnica	Especificar la Asistencia Técnica
(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso del CAE)	SE BRINDÓ ASISTENCIA TÉCNICA RESPECTO A LA CONFORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL CAE 2023.
(2) BPM/BPH	CUMPLIR CON LAS BPM/BPH, SEGÚN RDE N° 201-2012, COMO EL USO DE INDUMENTARIA COMPLETA, EVITAR EL USO DE ADORNOS PERSONALES, TENER UÑAS CORTAS, LIMPIAS, SIN ESMALTE, EMPAQUE, CADENAS Y DESINFECTAR LAS MESAS DE SERVICIO, ALIMENTADO Y MOBILIARIO, MANTENIENDOSE ENGLAPANDO DEFINITIVA Y INSTITUCIÓN FERROSA, SE OBSERVÓ LIMPIO Y ORDENADO LA COCINA Y MOBILIARIO.
(3)BPAL	RECEPCIONAR Y ALMACENAR LOS PRODUCTOS EN UN AMBIENTE SEGURO, LIMPIO, ORDENADO Y DESINFECTADO, APLICAR PEPS, SEPARAR LOS PRODUCTOS DE LA PARED, INMOVILIZADOS, ROTULADOS, CUMPLIERON CON LAS BPAL, SE OBSERVÓ LIMPIO Y ORDENADO EL ALMACÉN.
(4)Enfermedad por transmisión alimentaria	LAS PERSONAS QUE MANIPULAN LOS ALIMENTOS DEBEN CONTAR CON BUEN ESTADO DE SALUD.
(5)Hábitos alimentarios saludables	LAS PERSONAS QUE MANIPULAN LOS ALIMENTOS DEBEN LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN.
(6) Dosificación y combinación/consumo de raciones	CUMPLIR CON LA PREPARACIÓN DE LAS COMBINACIONES Y DOSIFICACIÓN.
(7) Distribución adecuada de alimentos/importancia del horario de consumo	CUMPLIR CON EL HORARIO DE CONSUMO, ANTES DEL INICIO DE LAS LAGONES ESCOLARES.
(8) Eliminación de los residuos sólidos	SE EXPLICÓ SOBRE EL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA I.E.
(9) Actualización de usuarias/os según SIAGIE	MANTENER ACTUALIZADO EL SIAGIE.
(10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario	IMPLEMENTARÁN CON MENAJES Y UTENSILIOS LA COCINA.
(11) Recepción de productos y suscripción del acta/ u otros documentos.	VERIFICAR LA CANTIDAD Y EL BUEN ESTADO DE LOS PRODUCTOS (CALIDAD).
(12) Sobre stock de alimentos/ sobrante de raciones	
(13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600	SE EXPLICÓ SOBRE LA LÍNEA GRATUITA.
(14) Veeduría	
(15) Servicios básicos (agua y desagüe)	
(16) Infraestructura de almacén y/o cocina y/o ambiente de recepción	ESTÁN COLOCANDO BARRERAS FÍSICAS (MALLAS) EN EL AMBIENTE DE ALMACÉN, PARA EVITAR EL INGRESO DE PLAGAS, QUEDARÁN HABILITADO EL ALMACÉN SEGURO.
(17) Control de plagas	EL CAE MANIFIESTA QUE HOY EN LA TARDE FUMIGARÁN LAS AREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO.
(18) Medidas de prevención COVID-19	
(19) Otros	

Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
CM 101999951

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	CP	LP
2	SEGUIR CUMPLIENDO CON LAS BPM/BPH, SEGÚN RDE N° 201-2022, EN LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIA, COMO SE OBSERVÓ.	X		
3	MANTENER LIMPIO Y ORDENADO LA COCINA Y EL ALMACÉN, MOBILIARIO, MENAJES Y UTENSILIOS COMO SE OBSERVÓ.	X		
8	CUMPLIR CON EL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA IE.	X		
10	IMPLEMENTARÁN CON UTENSILIOS Y MENAJES LA COCINA.		X	
11	CUMPLIR CON LA RECEPCIÓN ADECUADA DE LOS ALIMENTOS.		X	
16	ESTÁN COLOCANDO BARRERAS FÍSICAS (MALLAS) EN EL AMBIENTE DE ALMACÉN, QUE EVITARÁN EL INGRESO DE PLAGAS.		X	

2. OCURRENCIAS/OBSERVACIONES

LA IE CUENTA CON COCINA Y ALMACÉN EXCLUSIVO, ESTÁN COLOCANDO BARRERAS FÍSICAS (MALLAS) EN EL AMBIENTE DE ALMACÉN, QUE EVITARÁN EL INGRESO DE PLAGAS, IMPLEMENTARÁN CON MENAJES Y UTENSILIOS LA COCINA, FUMIGARÁN LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO.

El Comité de Alimentación Escolar manifestó:

QUE VAN A CUMPLIR CON LOS COMPROMISOS ASUMIDOS.

Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR

Participaron como representante(s) del Comité de Alimentación Escolar / Autoridad Local / Actor/a social que realizan la veeduría

Sr. (s): ARTURO FELIPE FRANCO PAYANO, ANTONIETA ADELINA PONCE ZAPATA

en calidad de INTEGRANTES DEL CAE teléfono 969192249

y por el PNAE Qali Warma el(los) Sr. (s):

TANIA CANCHANYA DIONICIO

Siendo las 13:02 horas, se suscribe la presente acta en tres ejemplares una de las cuales es entregada al representante del CAE.

REPRESENTANTE DEL PNAEQW

Nombres y Apellidos: TANIA CANCHANYA DIONICIO

DNI: 40509182

PRESIDENTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

DIRECTOR
CM 101989951

Nombres y Apellidos: ARTURO FELIPE FRANCO PAYANO

DNI: 19893951

REPRESENTANTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Nombres y Apellidos: ANTONIETA ADELINA PONCE ZAPATA

DNI: 23569400

AUTORIDAD LOCAL

Nombres y Apellidos: .....

DNI: .....

ACTOR/A SOCIA

Nombres y Apellidos: .....

DNI: .....

ACTOR/A SOCIAL

Nombres y Apellidos: .....

DNI: .....

PAGINA (1)

ANEXO N° 05

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-049-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión Nº 04	ACTA DE CONSTATACIÓN			Página 1 de 2

Siendo las 12:05 horas del día 24 de MAYO del año 2023 en las instalaciones de la IE (Nombre y/o Número) SAN RAMÓN, Código modular N° 0936500 del Centro Poblado SAN RAMÓN del distrito de SAN RAMÓN provincia de CHANCHAMAYO modalidad de atención PRODUCTOS, proveedor/a CADISEL S.A.C., Ítems SAN RAMÓN

Por parte del PNAEQW:

- [x] Monitor/a de Gestión Local: TANIA LUZ CANCHANYA DIONICIO
- [ ] Supervisor/a de Plantas y Almacenes
- [ ] Otro/a Especialista del PNAEQW:

Por parte del Comité de Alimentación Escolar:

- [x] Presidenta/e: ARTURO FELIPE FRANCO PAYANO
- [x] Secretaria/o: ANTONIETA ADELINA PONCE ZAPATA
- [ ] La/el vocal:
- [x] Otra/o: GELIDA SALCEDO ARRESCURENAGA
  MARY MARISOL RAQUI MENDOZA

Representante de la autoridad local/distrital/provincial y/o actores y/o representantes de la autoridad sanitaria u otros que intervengan en el caso:

Detallar de manera sucinta el motivo que generó la alerta

EL 24/03/2023, SE GENERÓ EL CASO N° 097-2023-CTVC/JUN, YA QUE LA REPRESENTANTE DE CTVC VISITÓ A LA IE Y ENTREVISTÓ A LA SRA. ANTONIETA PONCE ZAPATA, SECRETARIA DEL CAE DE LA IE SAN RAMÓN NIVEL PRIMARIA, APLICANDO LA FICHA DE VIGILANCIA, REGISTRANDO DOS PUNTOS CRÍTICOS: (1) LUGAR DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS NO ESTÁ PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES, (2) LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE NO ESTÁ PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES E INSECTOS.

Dejan constancia de lo siguiente:

LA REPRESENTANTE DE CTVC, APLICÓ LA FICHA DE VIGILANCIA N° 080-2023-JUN-Q Y REGISTRÓ 2 PUNTOS CRÍTICOS.

PUNTO CRÍTICO N° 1: LUGAR DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS NO ESTÁ PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES: CON FECHA 24/03/2023 SE OBSERVÓ QUE EL ÁREA DE LA COCINA NO TENÍAN VIDRIOS O MALLAS DE PROTECCIÓN QUE

CONTINUA

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Carlos FAU 20500154080 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 09.06.2022 12:16:08 -05:00

Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
DNI 10198093951

MARY MARISOL RAQUI MENDOZA
DNI: 80254013

GELIDA SALCEDO ARRESCURENAGA

ANTONIETA ADELINA PONCE ZAPATA

CONTINUA

EVITEN EL INGRESO DE PLAGAS (INSECTOS, ANIMALES PEQUEÑOS) EN DONDE SE INDICÓ QUE SE DEBE GARANTIZAR QUE SE DISPONGA UN AMBIENTE EXCLUSIVO, LIMPIO, PROTEGIDO, VENTILADO E ILUMINADO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LA IE.

EL 24/05/2023 SE BRINDÓ ASISTENCIA TÉCNICA AL CAE EN CUANTO A LA DIRECTIVA N° 004-2023-GRJ-DREJ, EN DONDE SE ESTABLECE LAS FUNCIONES QUE CORRESPONDE AL CAE POR ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO, ENFATIZANDO EL NUMERAL 7.3.16 "GARANTIZAR QUE SE DISPONGA DE UN AMBIENTE ADECUADO, EXCLUSIVO, LIMPIO, PROTEGIDO, VENTILADO E ILUMINADO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LA IE, Y PROGRAMAS EDUCATIVOS".

ADEMÁS, SE EXPLICÓ LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 334-2022-MINEDU, EN EL ITEM 10.1 "LA DIRECTORA O EL DIRECTOR DE LA IE O QUIEN HAGA SUS VECES, DEBE GARANTIZAR:

a) ESPACIO DE ALMACÉN, LA COCINA, UTENSILIOS, MENAJE Y ESPACIOS DE CONSUMO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA EL CONTROL, LA SEGURIDAD, LA LIMPIEZA, EL ORDEN Y LA SALUBRIDAD".

SE SENSIBILIZÓ AL CAE Y APAFA EN LA IMPORTANCIA QUE LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO SE ENCUENTREN PROTEGIDO DE PLAGAS Y ELEMENTOS AMBIENTALES, VENTILADO E ILUMINADO, SE REALIZÓ EL COMPROMISO CON EL CAE, QUE VAN A COLOCAR MALLAS EN LAS VENTANAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

REFERENTE AL PUNTO CRÍTICO 2: LUGAR DE ALMACENAMIENTO EN LA IE NO ESTÁ PROTEGIDO CONTRA INGRESO DE ANIMALES E INSECTOS:

EL 24/03/23 SE REALIZÓ LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN DONDE SE OBSERVÓ QUE EL ALMACÉN CUENTA CON UN CIELO RASO QUE ES DE MALLA METÁLICA SUJETADA CON UN MARCO DE MADERA ASEGURADA AL TRIPLAY Y A LA PARED DEL AMBIENTE ALMACÉN, PARA EVITAR EL INGRESO DE INSECTOS Y ANIMALES PEQUEÑOS, ASIMISMO, SE OBSERVÓ QUE EL ALMACÉN ES EXCLUSIVO ESTAGA LIMPIO, ORDENADO Y DESINFECTADO, SE BRINDÓ ASISTENCIA TÉCNICA RESPECTO A LAS FUNCIONES DEL CAE POR ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y SE SENSIBILIZÓ AL CAE RESPECTO A LA IMPORTANCIA DE COLOCAR BARRERAS FÍSICAS EN LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y MANTENER LIMPIO, ORDENADO Y DESINFECTADO, PROGRAMANDO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERIÓDICA DE LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO.

EL DIRECTOR Y LA SECRETARIA DEL CAE MANIFESTARON QUE PARA EL 01/03/23 COLOCARON EN EL ÁREA DEL ALMACENAMIENTO CIELO RASO DE MALLA METÁLICA SUJETADA CON UN MARCO DE MADERA ASEGURADA AL TRIPLAY Y PARED PORLOTANDO. PARA EL 31/03/23, EL ALMACÉN TENÍA PUESTO MALLA METÁLICA EN EL CIELO RASO, POR LO QUE ESTA CAUSA EXTRAÑEZA QUE HAYA CONSIDERADO LA REPRESENTANTE DE CTUCUQUE HASTA ABERTURAS POR DONDE INGRESARIAN INSECTOS Y ANIMALES PEQUEÑOS.

EL 24/05/23 SE BRINDÓ NUEVAMENTE ASISTENCIA TÉCNICA AL CAE, RESPECTO A LA DIRECTIVA N° 004-2023-GRJ-DREJ, ENFATIZANDO EL NUMERAL 7.3.16 "ALMACENAR EL ALIMENTO DE ALMACÉN DE ALIMENTOS DE MANERA QUE SE ENCUENTRE PROTEGIDO DE PLAGAS (ROEDORES, AVES, INSECTOS) Y ELEMENTOS AMBIENTALES (LLUVIA, POLVO, SOL). ASIMISMO DEBERÁ REALIZAR ANTES DEL INICIO DEL SERVICIO ALIMENTARIO EL MANTENIMIENTO, LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ALMACÉN PARA LA PRIMERA RECEPCIÓN DEL AÑO, POSTERIORMENTE DEBERÁ ELABORAR UN CRONOGRAMA Y REGISTRO MENSUAL DE LAS JORNADAS DE MANTENIMIENTO, ORDEN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALMACÉN, LA CUAL PUEDE SER REALIZADO POR PERSONAS DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA".

SE VOLVIÓ A SENSIBILIZAR A LOS INTEGRANTES DEL CAE Y APAFA DE LA IMPORTANCIA DE TENER LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO SE ENCUENTRAN PROTEGIDO DE PLAGAS Y ELEMENTOS AMBIENTALES, VENTILADO E ILUMINADO, LIMPIO, ORDENADO Y DESINFECTADO.

SE REALIZÓ EL COMPROMISO CON EL CAE DE COLOCAR PLÁSTICO SUJETADO AL CIELO RASO DE MALLA METÁLICA QUE TIENEN PUESTA EN EL ALMACÉN Y VIGILAR Y GARANTIZAR MANTENER EL ALMACÉN LIMPIO, ORDENADO Y DESINFECTADO.

CONTINUA

Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
CM 101080706

MARY MARISOL RAGUI MENDOZA

GELIDA SALCEDO ARRESCURENAGA

ANTONIETA ADELINA PONCE ZAPATA

PÁGINA 3

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-049-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión Nº 04	ACTA DE CONSTATACIÓN			Página 2 de 2

CONTINUA

Acuerdos:

PUNTO CRÍTICO 1: DESPUÉS DE BRINDAR ASISTENCIA TÉCNICA Y SENSIBILIZAR AL CAE Y APAFA EN LA IMPORTANCIA QUE LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO SE ENCUENTREN PROTEGIDO DE PLAGAS, ELEMENTOS AMBIENTALES, SEA VENTILADO E ILUMINADO, EL CAE SE COMPROMETIERON EN COLOCAR MALLAS EN LAS VENTANAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, QUE EVITARÁ EL INGRESO DE PLAGAS, ELEMENTOS AMBIENTALES, SEA VENTILADO E ILUMINADO.

PUNTO CRÍTICO 2: DESPUÉS DE BRINDAR ASISTENCIA TÉCNICA Y SENSIBILIZAR AL CAE Y APAFA EN LA IMPORTANCIA QUE LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO SE ENCUENTREN PROTEGIDO DE PLAGAS, ELEMENTOS AMBIENTALES, SEA VENTILADO, ILUMINADO, LIMPIO, ORDENADO Y DESINFECTADO.
EL CAE SE COMPROMETIÓ EN COLOCAR PLÁSTICO SUJETADA AL CIELORASO DE MALLAS METÁLICA QUE TIENEN PUESTA EN EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO ASIMISMO SE COMPROMETIERON EN VIGILAR Y GARANTIZAR QUE EL PERSONAL CONTRATADO MANTENGA EL ÁREA DE ALMACÉN LIMPIO, ORDENADO Y DESINFECTADO, PROGRAMANDO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERIÓDICA.

Siendo las 15:00 horas del día 24 del mes de MAYO del año 2023 se da por finalizada la reunión, firman los presentes mencionados en razón de conformidad.

Arturo Felipe Franco Payano

Firma de la/del integrante del Comité de Alimentación Escolar
Nombres y Apellidos:
ARTURO FELIPE FRANCO PAYANO
DNI: 19893951
PRESIDENTE DEL CAE

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
Firmado digitalmente por SALAZAR CONDOR Victor Camilo FAU 20650154085 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 09-09-2022 12:17:12 -08:00

Firma de la/del integrante del Comité de Alimentación Escolar
Nombres y Apellidos:
ANTONIETA ADELINA PONCE ZAPATA
DNI: 23569400
SECRETARIA DEL CAE

Firma del personal del PNAEQW
Nombres y Apellidos:
TANIA LUZ CANCHANYA DIONICIO
DNI: 40509152
MONITOR DE GESTIÓN LOCAL

Firma de la autoridad local/otros
Nombres y Apellidos:

MARY MARISOL RAQUI MENDOZA
DNI: 80254013

GELIDA SALCEDO ARRESCURENAGA
DNI: 21106784
VOCAL DE APAFA

PERÚ	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT- 002-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N°: 07	FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 02			Pág. 1 de 13 COD.REG: 5345873

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E							ANEXO N°			ICOD						
0	9	3	6	5	0	0	0	1	2	2	9	9	8	0		

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena
	1	2	3

2. FECHA Y HORA DE INICIO		
DÍA	MES	HORA
24	03	04:46

3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL								
DNI								APELLIDOS Y NOMBRES
4	0	5	0	9	1	5	2	CANCHANYA DIONICIO, TANIA LUZ

4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO							
1	2	3	4	5 Otro	Especifique	6	7

(1) No hubo clases, (2) Se acabaron los productos, (3) (Proveedor no entregó productos, (4) Comité de Alimentación Escolar no organizado para prestación del serv. alimentario, (5) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (6) Asistencia Técnica, (7) No aplica (Hubo atención).

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESAYUNO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente

1. **El día de hoy se verificó el desayuno:**

SI	NO

2. **Registre el desayuno preparado el día de hoy:**

HARINA DE PLÁTANOS CON LECHE	*No preparó*
GALLETAS CON QUINUA	*No preparó*

I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos.

1.1 La IE cuenta con un ambiente exclusivo para la preparación de los alimentos.

SI	NO

SI, pase a 1.3
NO, continúe con 1.2

1.2 La IE cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.

1.3 ¿Lo usa?	SI	NO
	SI, pase a 1.6	No, continúe con 1.4

Si no se preparan los alimentos en la Institución Educativa, pase a la Sección "Servido de Alimentos" (pregunta 2.1)

1.6 04:50 *Hora de inicio preparación del desayuno*

1.7	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales.	SI	NO
1.8	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
1.9	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.	SI	NO
1.10	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.	SI	NO
1.11	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc).	SI	NO
1.12	Condiciones de limpieza del lugar destinado a la preparación de los alimentos:		
a	Se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO
b	Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO
c	Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO
1.13	Condiciones de limpieza (antes de su uso) de los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos:		
a	Los utensilios y envases se encuentran libres de tierra (polvo)	SI	NO
b	Los utensilios y envases se encuentran libres de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO
c	Los utensilios y envases se encuentran protegidos (boca abajo y/o cubiertos por un mantel, plástico u otro que los proteja del polvo y contacto con insectos, roedores u otro animal), antes de su uso.	SI	NO
1.14	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM/BPH:		
a	Tienen uñas cortas y limpias.	SI	NO

	b	Se encuentran sin adornos personales.	SI	NO
	c	Se lavan las manos con agua a chorro y jabón.	SI	NO
	d	Usan mandil limpio.	SI	NO
	e	Usan protector de cabello	SI	NO
	f	Usan mascarilla	SI	NO

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos.

2.1 | 05:56 | *Hora de inicio*

2.2		El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal.	SI	NO
2.3		El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO
2.4		Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución	SI	NO
2.5		El servido de los alimentos es directo desde el recipiente de preparación a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarias/os. Si marcó "SI" continúe con 2.6. Si marcó "NO", pase a 2.7	SI	NO
2.7		El servido de los alimentos se realiza en envases como: baldes, ollas, o similares, para su posterior servido en las aulas: a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarias/os. Indique las condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en el aula) para el servido de los alimentos:		
	a	Se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO
	b	Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO
	c	Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	SI	NO
2.8		Condiciones de limpieza de los recipientes (tazas, vasos, platos, etc.), antes de su uso:		
	a	Se encuentran libre de tierra (polvo).	SI	NO
	b	Se encuentran libre de residuos de alimentos.	SI	NO
	c	Se encuentran protegido (dentro de contenedores, tinas con tapa o cubiertos con mantel, plástico o similar).	SI	NO
2.9		Todas las personas encargadas del servido de los alimentos cumplen con las BPM/BPH.		
	a	Tienen uñas cortas y limpias	SI	NO
	b	Se encuentran sin adornos personales	SI	NO
	c	Se lavan las manos con agua a chorro y jabón	SI	NO
	d	Usan mandil limpio.	SI	NO
	e	Usan protector de cabello (desechable o de tela)	SI	NO
	f	Usan mascarilla	SI	NO

III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos

3.1 | 06:46 | *Hora de inicio*

3.2		Todas las personas encargadas de la distribución de los alimentos cumplen con las BPM/BPH:		
	a	Tienen uñas cortas y limpias.	SI	NO
	b	Se encuentran sin adornos personales.	SI	NO
	c	Se lavan las manos con agua a chorro y jabón.	SI	NO
	d	Usan mandil limpio.	SI	NO
	e	Usan protector de cabello.	SI	NO
	f	Usan mascarilla	SI	NO

IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos

4.1 | 07:08 | *Hora de inicio*

4.2	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de los alimentos.	SI / NO	*SI, pase a 4.5* *NO, continúe con 4.3*	4.3	La IE cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para el consumo de alimentos	SI / NO	*SI, pase a 4.5* *NO, continúe con 4.4*

4.5	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos.	SI	NO
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	SI	NO
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos	SI	NO
4.8	El Comité de Alimentación Escolar y/o Profesoras/es incentivan y vigilan que las/los usuarias/os consuman todos los alimentos servidos (ración completa), dentro de la IE.	SI	NO
4.9	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	SI	NO
4.10	Finalizado el horario de consumo el Comité de Alimentación Escolar ha servido y distribuido a las/los usuarias/os, todo el alimento preparado.	SI	NO
4.11	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Si marcó (SI), continúe con la pregunta 4.12. Si marcó (NO), pase a la pregunta 4.13	SI	NO
4.12	Condiciones del mobiliario dispuesto para el consumo de los alimentos:		
a	La carpeta o mesa dispuesta para el servido de los alimentos se encuentra libre de tierra (polvo).	SI	NO
b	La carpeta o mesa dispuesta para el servido de los alimentos se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	SI	NO
c	La carpeta o mesa dispuesta para el servido de los alimentos se encuentra libre de residuos inorgánicos	SI	NO

C. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - ALMUERZO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente

1. El día de hoy se verificó el almuerzo: SI / NO
2. Registre el almuerzo preparado el día de hoy: No se preparó

D. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - CENA

Marque / Registre en el recuadro correspondiente

1. El día de hoy se verificó la cena: SI / NO
2. Registre la cena preparado el día de hoy: *No Preparo*

E. MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el manejo de los residuos sólidos generados por la entrega de los alimentos.

5.1	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas según lo establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos.	SI	NO
5.2	El/la proveedor/a cumple con la acción complementaria establecida en su "Compromiso de acciones para el manejo de residuos sólidos generados a consecuencia de la entrega de productos" (verificar acta de entrega y recepción de alimentos u otros)	SI	NO
5.3	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	NO
5.4	El Comité de Alimentación Escolar hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de los residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.	SI	NO
5.5	El Comité de Alimentación Escolar cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de RRSS	SI	NO

F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Marque/Registre en el recuadro correspondiente, según la verificación realizada con el acta de entrega.

6.0	La/el MGL está presente durante la recepción de alimentos?, si marcó NO responda solo las preguntas 6.4 y 6.5.	SI	NO
6.4	El/la proveedor/a entregó los productos en el período programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	SI	NO
6.5	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a lo establecido en el acta de entrega y recepción de alimentos (verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos).	SI	NO

G. ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según lo observado en el almacenamiento de productos

7.1	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos.Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.2	(SI)	NO
7.4	La/el MGL, tiene acceso al almacén de la Institución Educativa para realizar la verificación de la etapa de almacenamiento. Si marcó SI continúe con 7.5. De lo contrario, pase a 8.1	(SI)	NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	(SI)	NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc.	(SI)	NO
7.7	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire	(SI)	NO
7.8	El lugar de almacenamiento cuenta con iluminación de luz natural y/o artificial.	(SI)	NO
7.9	El lugar de almacenamiento cuenta con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros	(SI)	NO
7.10	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos, Si marcó NO continúe con 7.13. De lo contrario, pase a 7.11	(SI)	NO
7.11	Los estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos, son de fácil limpieza	(SI)	NO
7.12	Los estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos, se encuentran en buen estado de conservación.	(SI)	NO
7.13	Los productos se encuentran dispuestos de manera que evitan el contacto con el piso o suelo.	(SI)	NO
7.14	El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.	(SI)	NO
7.15	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con un documento de control de productos de almacén (Kardex) actualizado al día de la supervisión.	(SI)	NO

H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

Marque/Registre en los recuadros correspondientes, según aspectos de la gestión y organización del CAE para la provisión del servicio alimentario

8.1	07:30	08:01	*Hora de inicio de las labores escolares*

8.2	La IE tiene Comité de Alimentación Escolar conformado para el presente año y se evidencia el Acta de conformación/ actualización y compromiso de los CAE.	(SI)	NO
8.3	El Comité de Alimentación Escolar ha actualizado a sus integrantes y se evidencia en el "Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE"	(SI)	NO
8.4	El Comité de Alimentación Escolar cuenta con una copia del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos", con la fecha de recepción, hora y firma de la/del Presidenta/e o algún integrante del Comité de Alimentación Escolar. Tomar foto de las Actas (posteriores a la última supervisión de la/el MGL).	(SI)	NO
8.5	El Comité de Alimentación Escolar mantiene en un lugar visible de la IE el Afiche de la Línea Gratuita 0800 20 600	(SI)	NO
8.6	El Comité de Alimentación Escolar ha recibido capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos (por personal de QW, MINSA u otra institución). Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento., Si es NO pase a 8.9	(SI)	NO
8.7	El Comité de Alimentación Escolar pone en práctica durante la prestación del servicio alimentario las BPH y Manipulación de Alimentos.	(SI)	NO
8.8	El Comité de Alimentación Escolar ha informado a la comunidad educativa sobre la gestión del servicio alimentario, las BPH y Manipulación de los alimentos. (Marque SI, cuando se evidencie con el Acta de reunión o Cuaderno de ocurrencias o con el registro de la actividad que obre en el punto 4 de la "Guía para la organización documentaria del CAE".	SI	(NO)
8.9	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	(SI)	NO

8.10	En el año anterior o el presente, el Comité de Alimentación Escolar ha implementado mejoras en la prestación del servicio alimentario con el apoyo del gobierno regional o local, ONG, empresa privada, iglesia, etc., tales como:(1) Construcción de almacén, cocina o comedor, (2) Acceso de la IE a agua potable y desagüe, (3) Dotar de equipamiento a la IE, (4) Dotar de insumos a los huertos escolares, (5) Otra. (6) Ninguna mejora se implementó. (Acepte más de 1 opción del 1 al 5)	1	2	3	4	5	(6)
		Otro Motivo					

8.11	El/la director/a realizó la actualización del N° de usuarias/os en la base de datos del SIAGIE del MINEDU, porque recibe menos o más productos de los que corresponde:(1) SI, (2) NO, (3) No necesita actualizar, (4) No dispone de información (Director/a, promotor/a ausente)	(1)	2	3	4

I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

9.1	Las personas encargadas para la preparación de los alimentos en la IE son permanentes (marque NO si los encargados de la preparación cocinan de forma rotativa)	(SI)	NO
9.2	La IE cuenta con huerto escolar. Si marcó NO pase a 9.4, de lo contrario continúe con 9.3	SI	(NO)
9.4	Si los alimentos no se consumen en el horario establecido (PNAEQW), señale el motivo: (1) Comité de Alimentación Escolar/ PPFF retrasan horario porque los niños desayunan en su casa, (2) Comité de Alimentación Escolar/PPFF preparan 1 ración al día, y corresponden 2 raciones, (3) Profesores retrasan horario por no interrumpir actividades escolares, (4) Otro, (5) Consumen en el horario establecido.	1 2 3 4 (5) *Otro Motivo*	
9.5	El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes, dispuestos por la autoridad sanitaria o el PNAEQW: (1) SI, (2) NO, (3) No aplica. (Marque "No aplica" cuando en la UT NO existen casos de PNC).	1	2 (3)

J. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y/o asistencias técnicas realizadas

10.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizadas durante la supervisión por el/la Monitor/a de Gestión Local	
	(1) Conformación y actualización de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (Acta de conformación/actualización y compromiso de los CAE), (2) BPM/BPH (3) BPAL, (4) ETA, (5) Hábitos alimentarios saludables, (6) Dosificación y combinación, (7) Importancia del horario de consumo, (8) Manejo de los RRSS, (9) Actualización de usuarios según SIAGIE, (10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario, (11) Recepción de productos y suscripción del acta/u otros documentos, (12) Sobre stock de productos, (13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600, (14) veeduría, (15) Servicios básicos (agua y desagüe), (16) Infraestructura de almacén y/o cocina, (17) Control de plagas, (18) Medidas de prevención COVID-19 , (19) Otros.	(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) 15 16 (17) 18 19 *Descripción de Otros*

K. VEEDURIA

11.1	En la verificación hubo acompañamiento de las/los veedoras/es u otro actor/a social.	SI	(NO)
11.2	La I.E. ha recibido la visita de las/los veedoras/es u otro actor/a social, antes de la verificación realizada al día de hoy.	SI	(NO)

L. POBLACIÓN USUARIA

12.1	N° usuarias/os atendidos por PNAEQW (Según acta de entrega y recepción de alimentos) y N° RDE	417 - 461
12.2	N° de usuarias/os registrado en la base de datos según SIAGIE del MINEDU.	375

M. HORA DE TÉRMINO

Hora	Min
13	14

M RESULTADO AUTOMÁTICO (Aplicativo)

RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN	
SE VERIFICÓ:	
(1) Preparación, (2) Servido, (3) Distribución, (4) Consumo, (5) Recepción, (6) Almacenamiento (7) Manejo de los residuos solidos (8) Todas las etapas	1 2 3 4 5 6 7 (8)

RESULTADO DE LA FICHA	
(1) Supervisión efectiva	(1)
(2) No hubo servicio alimentario	2
(3) Asistencia técnica	3

OBSERVACIONES

.

¿Se verificó el almacenamiento de los productos? Aplique el Formato de Almacén	(SI)	NO	Motivo:..... (Pase al acta de supervisión)

VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA						
5	3	4	5	8	7	3

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E							ANEXO N°		
0	9	3	6	5	0	0	0	1	2

Fecha de Verificación:24/03/2023 | N° Usuarios Programados: 417

N° Acta de Entrega-Recepción de la última Entrega: 2023-23736 Fecha de Entrega de Productos según acta: 03/03/2023

I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCION EDUCATIVA

PRODUCTO	CANT. LIBERADA	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN UNIT. (Kg/gr o Lt./ml)	N° LOTE	FECHA PRODUCCIÓN	FECHA VENCIMIENTO	ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES	HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	CANT. ENCONTRADA EN LA IE* Unidades	CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO**

*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA IIEE. : SE REGISTRARÁ LA CANTIDAD VERIFICADA EL DIA DE LA SUPERVISIÓN.
**CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NUMERALES SIGUIENTES:

Alimento conforme (1), Alimento infestado (2), Alimento Contaminado (3), Alimento Vencido (4), Envase Deteriorado/abollado (5), Alimento sobre el piso (6), Alimento sin rótulo o etiqueta (7), Alimento en envase expuesto (8), Otro (9).

II. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS

PRODUCTO	CANTIDAD Unidades	FABRICANTE	MARCA	PRESENTACIÓN UNITARIA (Kg/gr o Lt./ml)	FEC. VENCIMIENTO	FEC. PRODUCCIÓN	CODIGO DE LOTE	CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO
ACEITE VEGETAL	16	INDUSTRIAS BELSA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA | C	BELTRÁN | C	1.000 | C	2024-12-08 | C	2022-12-08 | C	C342 | C	1
ARROZ	43	CAMPORO S.A.C. | C	MARÍA | C	1.000 | C	2024-01-04 | C	| C	ASD01 | C	1
AZUCAR RUBIA	63	CAVAL GROUP S.A.C. | C	DOÑA TIMO | C	1.000 | C	2024-01-13 | C	| C	130123 | C	1
CHOCOLATE para taza	70	PROCESADORA DE ALIMENTOS DEL CENTRO SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA | C	D'MARÍA | C	0.090 | C	2023-09-04 | C	2022-07-04 | C	001 | C	1
CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	555	INVERSIONES GENERALES DEL MAR S.A.C. | C	JEYKO MAR | C	0.170 | C	2026-12-12 | C	2022-12-12 | C	IGMFJA2 FP:12.12.2022 FV:12.12.2026 | C	1
FIDEOS	74	AGROINDUSTRIA SANTA MARIA S.A.C. | C	GRANO DE ORO | C	0.500 | C	2024-12-12 | C	2022-12-12 | C	L1012 | C	1
GALLETA CON KIWICHA	1251	FABRICA DE GALLETAS MARÍA E.I.R.L. | C	MARÍA | C	0.030 | C	2023-10-30 | C	2023-01-30 | C	003 | C	1
GALLETA CON QUINUA	2502	FABRICA DE GALLETAS MARÍA E.I.R.L. | C	MARÍA | C	0.030 | C	2023-10-31 | C	| C	002 | C	1
HABA PARTIDA	221	INSUMOS Y SERVICIOS	MARÍA | C	0.250 | C	2024-01-13 | C	| C	HPX01 | C	1

		MAQUILAK S.A.C. | C						
HARINA DE PLATANO	120	MARICIELO Y ANDREA FOOD S.A.C. - MARIAN FOOD S.A.C. | C	KIERO | C	0.250 | C	2024-01-04 | C	2023-01-04 | C	0123 | C	1
HOJUELAS DE AVENA	60	DESHIDRATADOS DEL VALLE S.A.C. | C	CULTIVOS DEL VALLE | C	0.250 | C	2024-01-03 | C	| C	103 | C	1
HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	120	DESHIDRATADOS DEL VALLE S.A.C. | C	CULTIVOS DEL VALLE | C	0.250 | C	2024-01-09 | C	| C	109 | C	1
LECHE EVAPORADA ENTERA	801	LECHE GLORIA SOCIEDAD ANONIMA - GLORIA S.A. | C	BONLÉ | C	0.400 | C	2023-10-27 | C	2023-01-27 | C	027 | C	1

EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN? SI NO

En caso haber marcado "SI" registre el producto y la cantidad excedente

PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL en Kg/gr o Lt./ml

RESULTADO

¿Los productos entregados por el proveedor, mantienen las características físicas con las que fueron liberados? (integridad del empaque, sellado hermético, N° de lote y registro sanitario)	SI	NO

VERIFICACIÓN DE EQUIPAMIENTO: KIT DE COCINA, MOBILIARIO Y MENAJE PARA LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

A. EQUIPAMIENTO Y/O MENAJE ENTREGADO POR PNAEQW

Registre la información de acuerdo a lo informado por la/el presidenta/e del CAE.

1.	La Institución Educativa recibió del PNAEQW, Kit de:	1	*B.Menaje*	2	*C.Cocina*	(3)	*D.Mobiliario*	4	*NO RECIBIÓ*

B. DATOS DEL KIT DE MENAJE

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

B1. Equipamiento de Menaje	B2. La IE tiene el kit de Menaje (utensilios) actualmente?		B3. Estado actual (*) 1. Óptimo, 2. Aceptable, 3. Malo			B4. La IE usa el Kit de menaje para el servicio de QW (Si es SI, pase a C)		B5. Indique el motivo por el que no se usa el kit de menaje (1. Dañado/defectuoso, 2. Robado, 3. Otro)			
	SI	NO	Código			SI	NO	Código			
1. Kit de Menaje (Utensilios)	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*

C. DATOS DEL KIT DE COCINA

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

C1. Equipamiento de Cocina	C2. La IE tiene el equipo actualmente? (Si C2 es NO, pase a siguiente línea)		C3. Estado Actual (*) 1. Óptimo, 2. Aceptable, 3. Malo			C4. La IE usa el equipamiento para el servicio de QW (Si es SI, pase a la siguiente linea)		C5. Indique el motivo por el que no se usa el equipo (1. Dañado/defectuoso, 2. Robado, 3. Otro)			
	SI	NO	Código			SI	NO	Código			
1. Cocina Semi Industrial a Gas de 3 Hornillas	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
2. Cocina Semi Industrial a Gas de 2 Hornillas	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
3. Cocina de mesa GLP	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
4. Kit regular con Válvula premium	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
5. Kit regular con Válvula estándar	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
6. Balón de gas de 10 Kg	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
7. Cocina mejorada portátil N° 36	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
8. Cocina mejorada portátil N° 40	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*

D. DATOS DEL MOBILIARIO DE ALMACÉN Y/O COCINA

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

D1. Mobiliario de Almacén y/o Cocina	D2. La IE tiene el mobiliario actualmente? (Si D2 es NO, pase a siguiente línea)		D3. Estado Actual (*) 1. Óptimo, 2. Aceptable, 3. Malo			D4. La IE usa el mobiliario para el servicio de QW (Si es SI, pase a la siguiente línea)		D5. Indique el motivo por el que no se usa el mobiliario (1. Dañado/defectuoso, 2. Robado, 3. Otro)			
	SI	NO	Código			SI	NO	Código			
1. Parihuela	1	(2)	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
2. Estante	(1)	2	1	(2)	3	(1)	2	1	2	3	*Especifique*
3. Mesa de acero inoxidable	(1)	2	1	(2)	3	(1)	2	1	2	3	*Especifique*

Descripción del estado actual del equipamiento y mobiliario (*)

Equipo	Código	Estado actual		Equipo	Código	Estado actual	
Cocina GLP	1	Óptimo	Equipamiento sin presencia de óxido con accesorios completos (perillas, hornillas, manguera, regulador, balón de gas).	Estantes de acero	1	Óptimo	Equipamiento sin presencia de óxido sin golpes, abolladuras, entre otros y piezas completas.
	2	Aceptable	Indicios de óxido en más del 30% de la superficie con accesorios incompletos (perillas, hornillas, manguera, regulador, balón de gas).		2	Aceptable	Indicios de óxido en un 30% de la superficie con presencia de golpes, abolladuras, entre otros y piezas incompletas.
	3	Malo	Indicios de óxido superior al 50% de la superficie con accesorios incompletos (perillas, hornillas, manguera, regulador, balón de gas).		3	Malo	Indicios de óxido superior al 50% de la superficie con presencia de golpes, abolladuras, entre otros y piezas incompletas.
Mesas de acero	1	Óptimo	Equipamiento sin presencia de óxido sin golpes, abolladuras, entre otros.	Parihuelas	1	Óptimo	En buen estado.
	2	Aceptable	Indicios de óxido en un 30% de la superficie con presencia de golpes, abolladuras, entre otros.		2	Aceptable	Presenta abolladuras, rasguños
	3	Malo	Indicios de óxido superior al 50% de la superficie con presencia de golpes, abolladuras, entre otros.		3	Malo	Quebradas.

E. EQUIPAMIENTO Y/O MENAJE ENTREGADO POR OTRA INSTITUCIÓN

Registre la información de acuerdo a lo informado por la/el presidenta/e del CAE.

1.	La IE adquirió o recibió de otra institución Kit de:	1	*F.Menaje*	2	*G.Cocina*	3	*H.Mobiliario*	4	*NO RECIBIÓ*

F. DATOS DEL KIT DE MENAJE

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

F1. Equipamiento de Menaje	F2. La IE tiene el kit de Menaje (utensilios) actualmente?		F3. Estado actual (*) 1. Óptimo, 2. Aceptable, 3. Malo			F4. La IE usa el Kit de menaje para el servicio de QW (Si es SI, pase a C)		F5. Indique el motivo por el que no se usa el kit de menaje (1. Dañado/defectuoso, 2. Robado, 3. Otro)			
	SI	NO	Código			SI	NO	Código			
1. Kit de Menaje (Utensilios)	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*

G DATOS DEL KIT DE COCINA

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

G1. Equipamiento de Cocina	G2. La IE tiene el equipo actualmente? (Si C2 es NO, pase a siguiente línea)		G3. Estado Actual (*) 1. Óptimo, 2. Aceptable, 3. Malo			G4. La IE usa el equipamiento para el servicio de QW (Si es SI, pase a la siguiente linea)		G5. Indique el motivo por el que no se usa el equipo (1. Dañado/defectuoso, 2. Robado, 3. Otro)			
	SI	NO	Código			SI	NO	Código			
1. Cocina Semi Industrial a Gas	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
2. Cocina a Gas	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
3. Cocina de mesa GLP	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
4. Cocina mejorada portátil	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*

H. DATOS DEL MOBILIARIO DE ALMACÉN Y/O COCINA

Marque / Registre en los recuadros correspondientes

H1. Mobiliario de Almacén y/o Cocina	H2. La IE tiene el mobiliario actualmente? (Si D2 es NO, pase a siguiente línea)			H3. Estado Actual (*) 1. Óptimo, 2. Aceptable, 3. Malo			H4. La IE usa el mobiliario para el servicio de QW (Si es SI, pase a la siguiente línea)		H5. Indique el motivo por el que no se usa el mobiliario (1. Dañado/defectuoso, 2. Robado, 3. Otro)			
	SI		NO	Código			SI	NO	Código			
1. Parihuela	1		2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
2. Estante	1		2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
3. Mesa de acero inoxidable	1		2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
4. Otro mobiliario de cocina	1	*Especifique*	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*
5. Otro mobiliario de almacén	1	*Especifique*	2	1	2	3	1	2	1	2	3	*Especifique*

Descripción del estado actual del equipamiento y mobiliario (*)

Equipo	Código	Estado actual		Equipo	Código	Estado actual	
Cocina	1	Óptimo	Equipamiento sin presencia de óxido con	Estantes	1	Óptimo	Equipamiento sin presencia de óxido sin

GLP			accesorios completos (perillas, hornillas, manguera, regulador, balón de gas).	de acero			golpes, abolladuras, entre otros y piezas completas.
	2	Aceptable	Indicios de óxido en más del 30% de la superficie con accesorios incompletos (perillas, hornillas, manguera, regulador, balón de gas).		2	Aceptable	Indicios de óxido en un 30% de la superficie con presencia de golpes, abolladuras, entre otros y piezas incompletas.
	3	Malo	Indicios de óxido superior al 50% de la superficie con accesorios incompletos (perillas, hornillas, manguera, regulador, balón de gas).		3	Malo	Indicios de óxido superior al 50% de la superficie con presencia de golpes, abolladuras, entre otros y piezas incompletas.
Mesas de acero	1	Óptimo	Equipamiento sin presencia de óxido sin golpes, abolladuras, entre otros.	Parihuelas	1	Óptimo	En buen estado.
	2	Aceptable	Indicios de óxido en un 30% de la superficie con presencia de golpes, abolladuras, entre otros.		2	Aceptable	Presenta abolladuras, rasguños
	3	Malo	Indicios de óxido superior al 50% de la superficie con presencia de golpes, abolladuras, entre otros.		3	Malo	Quebradas.

DATOS DE INFRAESTRUCTURA DE LAS IE

I. SERVICIOS BÁSICOS DE LOS QUE DISPONE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Registre información correspondiente a los servicios basicos con los que cuenta la institución educativa:

SERVICIOS BÁSICOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Red Pública	Pilón de uso público	Camión Cisterna	Pozo	Río, acequia manantial o similar	Otro	
1. El abastecimiento de agua es por:	1	2	3	4	5	6	*Especifique*
	Red Pública	Pozo Séptico	Letrina	Pozo ciego o negro	Río, acequia o canal	No tiene	
2. El servicio higiénico es conectado a:	1	2	3	4	5	6	
	Red Pública	Generador o motor de municipio	Generador o motor de comunidad	Generador o motor de la IE	Vela	Panel solar	Otro / **No tiene**
3. El alumbrado proviene de:	1	2	3	4	5	6	7 / 8
							Especifique

II. MATERIAL PREDOMINANTE EN LA INFRAESTRUCTURA DEL ALMACÉN, COCINA Y COMEDOR DE LA IE

1. El material predominante en el piso del almacén/cocina/comedor de exclusivo/compartido es:

CARACTERÍSTICAS	ALMACÉN	COCINA	COMEDOR
	Código	**Código**	**Código**
Parquet o madera pulida	1	1	1
Vinílico, pisopak o similar	2	2	2
Loseta, cerámico o similar	3	3	3
Cemento	4	4	4
Madera (entablado)	5	5	5
Tierra	6	6	6
Otro material (Especifique)	7 *Especifique*	7 *Especifique*	7 *Especifique*

2. El material predominante en las paredes del almacén/cocina/comedor de exclusivo/compartido es:

CARACTERÍSTICAS	ALMACÉN	COCINA	COMEDOR
	Código	**Código**	**Código**
Ladrillo o concreto armado	1	1	1
Piedra o sillar con cal o cemento	2	2	2
Fibra de cemento o Eternit	3	3	3
Adobe o tapial	4	4	4
Quincha	5	5	5
Piedra con barro	6	6	6
Madera	7	7	7
Estera	8	8	8
Otro material? (Especifique)	9 *Especifique*	9 *Especifique*	9 *Especifique*
NO TIENE PAREDES	10	10	10

3. El material predominante en el techo del almacén/cocina/comedor de exclusivo/compartido es:

CARACTERÍSTICAS	ALMACÉN		COCINA		COMEDOR	
	Código		Código		Código	
Concreto armado	1		1		1	
Madera	2		2		2	
Tejas	3		3		3	
Fibra de cemento o Eternit	4		4		4	
Calamina	5		5		5	
Caña o carrizo con barro	6		6		6	
Estera	7		7		7	
Paja, hojas de palmera, etc.	8		8		8	
Otro material? (Especifique)	9	*Especifique*	9	*Especifique*	9	*Especifique*
NO TIENE PAREDES	10		10		10	

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | QaliWarma

Gobierno del Perú

BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y/O SENSIBILIZACIÓN CENTRALIZADA

Fecha: 24/03/2023 **MGL:** TANIA LUZ CANCHANYA DIONICIO

UT JUNIN **PROVINCIA** CHANCHAMAYO **DISTRITO** SAN RAMÓN

Estrategia: Capacitación (X) Sensibilización ( ) Otro ( ) **Actor:** CAE (X) Familia ( ) Actor Social ( )

TEMAS:

CAE: **1.** Comité de Alimentación Escolar: Responsabilidades y funciones (X) **2.** Etapas 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 ( ) **4.** Alimentación saludable escolar por niveles educativos (X) **5.** Buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos en el hogar (X) **6.** Buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos en el hogar (X) **7.** Productos que conforman las combinaciones y/o la canasta de alimentos que entrega el Programa, importancia nutricional y formas de preparación (X) **8.** Combinación de alimentos (preparación en la IE) (X) **9.** Dosificación en la preparación y servido de alimentos (X) **10.** Programación del menú escolar (X) **11.** Modelo de Cogestión (X) **12.** Buenas prácticas de almacenamiento (X) **13.** Promoción de la adopción de prácticas saludables en alimentación escolar (X) **14.** Otros: ARROZ FORTIFICADO

FAMILIA: **1.** Alimentación Saludable: concepto, características e importancia ( ) **2.** Importancia nutricional de los alimentos del PNAEQW ( ) **3.** Alimentación saludable por nivel educativo ( ) **4.** Lonchera saludable ( ) **5.** BPM en el hogar ( ) **6.** Manejo de RRSS en el hogar ( ) **7. Prácticas en alimentación saludable: a.** Consumo de frutas y verduras ( ), **b.** Consumo de alimento de origen animal ( ), **c.** Consumo de alimentos fuentes de hierro ( ), **d.** Alimentación variada ( ), **e.** cantidad de comidas al día por edad ( ) **8. Estilos de vida saludable: a.** Concepto e importancia ( ), **b.** Actividad física ( ), **c.** Comer en familia ( ), **d.** Consumo de agua ( ), **e.** Higiene dental ( ), **f.** Lavado de manos ( ), **9.** Otros: _____

ACTORES SOCIALES: **1.** El Modelo de Cogestión del PNAEQW ( ) **2.** Comité de Alimentación Escolar: Responsabilidades y funciones ( ) **3.** Etapas 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 BPH de alimentos en la IE y en el hogar ( ) **8.** Manejo de RRSS en el hogar ( ) **9.** Acceso agua segura en las IEE ( ) **10.** Aporte nutricional de los alimentos del PNAEQW ( ) **11.** Implementación de huertos escolares ( ) **12.** Otros: _____

N°	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	DNI	TELÉFONO	IIEE	FIRMA
1	PONCE	ZAPATA	ANTONIETA ADELINA	23569740	964954192	SAN RAMÓN	
2	FRANCO	PAYANO	ARTURO FELIPE	19893951	969192249	SAN RAMÓN	
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

TANIA LUZ CANCHANYA DIONICIO
MONITOR DE GESTION LOCAL
CHANCHAMAYO

Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
DM 1019893951

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social — QaliWarma

Gobierno del Perú

BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y/O SENSIBILIZACIÓN CENTRALIZADA

Fecha : 24/05/2023 **MGL :** TANIA LUZ CANCHAMAYA DIONICIO

UT JUNIN **PROVINCIA** CHANCHAMAYO **DISTRITO** SAN RAMÓN

Estrategia : Capacitación (X) Sensibilización (X) Otro ( ) **Actor:** CAE (X) Familia ( ) Actor Social (X)

TEMAS :

CAE: **1.** Comité de Alimentación Escolar: Responsabilidades y funciones (X) **2.** Etapas 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 ( ) **4.** Alimentación saludable escolar por niveles educativos (X) **5.** Buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos en el hogar (X) **6.** Buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos en el hogar (X). **7.** Productos que conforman las combinaciones y/o la canasta de alimentos que entrega el Programa, importancia nutricional y formas de preparación (X) **8.** Combinación de alimentos (preparación en la IE) (X) **9.** Dosificación en la preparación y servido de alimentos (X) **10.** Programación del menú escolar (X) **11.** Modelo de Cogestión (X) **12.** Buenas prácticas de almacenamiento (X) **13.** Promoción de la adopción de prácticas saludables en alimentación escolar (X) **14.** Otros: DIRECTIVA N°004-2023-GRJ-DRDJ.

FAMILIA: **1.** Alimentación Saludable: concepto, características e importancia ( ) **2.** Importancia nutricional de los alimentos del PNAEQW ( ) **3.** Alimentación saludable por nivel educativo ( ) **4.** Lonchera saludable ( ) **5.** BPM en el hogar ( ) **6.** Manejo de RRSS en el hogar ( ) **7. Prácticas en alimentación saludable: a.** Consumo de frutas y verduras ( ), **b.** Consumo de alimento de origen animal ( ), **c.** Consumo de alimentos fuentes de hierro ( ), **d.** Alimentación variada ( ), **e.** cantidad de comidas al día por edad ( ) **8. Estilos de vida saludable: a.** Concepto e importancia ( ), **b.** Actividad física ( ), **c.** Comer en familia ( ), **d.** Consumo de agua ( ), **e.** Higiene dental ( ), **f.** Lavado de manos ( ), **9.** Otros: _____

ACTORES SOCIALES: **1.** El Modelo de Cogestión del PNAEQW (X) **2.** Comité de Alimentación Escolar: Responsabilidades y funciones (X) **3.** Etapas de la prestación del servicio alimentario en la IE (X) **4.** Uso de los formatos: padrón o registro de control, y acta de distribución de alimentos ( ) **5.** Alimentación saludable escolar por niveles educativos (X) **6.** Estilos de vida saludable (X) **7.** BPM y BPH de alimentos en la IE y en el hogar (X) **8.** Manejo de RRSS en el hogar (X) **9.** Acceso agua segura en las IIEE (X) **10.** Aporte nutricional de los alimentos del PNAEQW (X) **11.** Implementación de huertos escolares ( ) **12.** Otros: _____

N°	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	DNI	TELÉFONO	IIEE	FIRMA
1	SALCEDO	ARRESCUMENAGA	GELIDA	21106784	940093749	SAN RAMÓN	
2	PONCE	ZAPATA	ANTONIETA ADELINA	23569400	964954192	SAN RAMÓN	
3	RAMOS	MENDOZA	MARY MARISOL	80254013	913902320	SAN RAMÓN	
4	FRANCO	PAYANO	ARTURO FELIPE	19893951	969192249	SAN RAMÓN	
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
DNI 019893951

TANIA LUZ CANCHAMAYA DIONICIO
MONITOR DE GESTION LOCAL
CHANCHAMAYO