



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

Huancayo, 15 de Junio del 2023

OFICIO N° D000388-2023-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° 076,077,96,98,119,120-2023-CTVC/JUN.

Referencia : INFORME 000032-2023-UTJUN-MPR
INFORME 000029-2023-UTJUN-MCE
INFORME 000028-2023-UTJUN-MCE
INFORME 000015-2023-UTJUN-OCV
INFORME 000032-2023-UTJUN-TCO
INFORME 000033-2023-UTJUN-TCO

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° 076,077,96,98,119,120-2023-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/1kROjThlg6ocaGIUR_44eluNsQlPfcGcSd?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.:



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

Huancayo, 15 de Junio del 2023

INFORME N° D00033-2023-MIDIS/PNAEQW-UTJUN-TCD

Para : **JAQUELINE RUBY ESCALANTE FIESTAS**
UNIDAD TERRITORIAL JUNIN

Asunto : Informar respecto a la atención de la alerta caso N° 098-2023-CTVC/JUN suscitada en la IE SAN RAMÓN del nivel INICIAL del distrito de SAN RAMÓN de la provincia de CHANCHAMAYO departamento de Junín.

Referencia : Oficio N° 0094-2023-CTVC/JUNÍN

Fecha Elaboración: Huancayo, 13 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 098-2023-CTVC/JUN que proviene de la vigilancia realizada a la Gestión del Servicio Alimentario de la Institución Educativa SAN RAMÓN nivel INICIAL 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.





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

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 INICIAL 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. NÚMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCIÓN ES MENOR QUE NÚMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS.

Durante la veeduría se observó que en el Acta de Entrega y Recepción de Productos N° 23760, correspondiente al Periodo de Atención de 12/03/2023 al 18/04/2023, se observó que la entrega-recepción de productos se realizó para **104 usuarios**. Al respecto la directora, manifestó: "*actualmente se cuenta con 113 alumnos matriculados en la Nómina de Matrícula 2023*". se puede evidenciar que estaría faltando **9 raciones**. Cabe resaltar que la nómina de matrícula aún no está cerrada (Ver Anexo N° 2).

- Con fecha 24/05/2022 se realiza la constatación del punto alertado en donde se realiza las siguientes acciones:
 - Se solicita a la directora el reporte SIAGIE con firma y sello con número de estudiantes matriculados actual.



De la información proporcionada por el director se puede observar que existe una diferencia de 06 estudiantes. Al respecto el director informa los motivos de esta diferencia informando lo siguiente:

- Con fecha 04/04/2023, se realizó la supervisión presencial de la prestación del servicio alimentario en la IE, en donde se observó el acta de entrega y recepción de productos N° 23760 y N° 81469, con CONTRATO N° 0004-2023-CC-JUNIN 1/PRODUCTOS, en donde figura la atención para un total de 104 usuarios. El director manifiesta que a la fecha tenía 108 estudiantes matriculados, asimismo, enfatiza que la matrícula para el año escolar 2023, no está cerrada, por lo tanto, tendrán variaciones de estudiantes matriculados durante el año.
- El 16/05/2023, el director presenta el reporte de SIAGIE, en donde informa y solicita la actualización de usuarios para 110 discentes matriculados a la fecha, la cual fue gestionada según procedimiento para la actualización del programa (se adjunta documento).





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

Resumen Anual: 2023
Resumen por Género y Grado Académico
Tabla with columns: Situación Final, TOTAL, Sub Total, Grupos 1 años, Grupos 4 años, Grupos 5 años. Rows include Matriculados, Desmatriculados, etc.

A continuación, el 04/04/2023 y el 24/05/2023 se procedió a brindar asistencia técnica al CAE respecto al Procedimiento para la Actualización del Listado de Instituciones Educativas Públicas en la cobertura del PNAEQW aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000259-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de fecha 23/06/2022, precisando lo siguiente:

- La actualización del listado de IIEE se realiza de acuerdo a la base de datos del SIAGIE que alcanza el MINEDU al PNAEQW, por ello que los directores/as de las IIEE usuarias del PNAEQW deberán asegurar contar con el registro nominal de matrículas del SIAGIE actualizado. En caso de dificultades en el registro, deberá de realizarlo en coordinación con la UGEL de su jurisdicción.

Asimismo, se brinda asistencia técnica en cuanto a la Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ denominada Norma técnica para la co-gestión 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 8.1. se establece lo siguiente:

"8.1. El PNAEQW atiende en número de usuarios acorde a la base de datos del MINEDU, por lo que los directores de las instituciones o programas educativos usuarias del PNAEQW deberán de mantener actualizado el número de estudiantes en el sistema SIAGIE. Los cortes establecidos por el PNAEQW para la actualización de usuarios son en los meses siguientes: Marzo, Mayo, Agosto."

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN CENTRALIZADA. Table with columns: NOMBRE, DNI, SEXO, etc.



LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN CENTRALIZADA. Table with columns: NOMBRE, DNI, SEXO, etc.

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

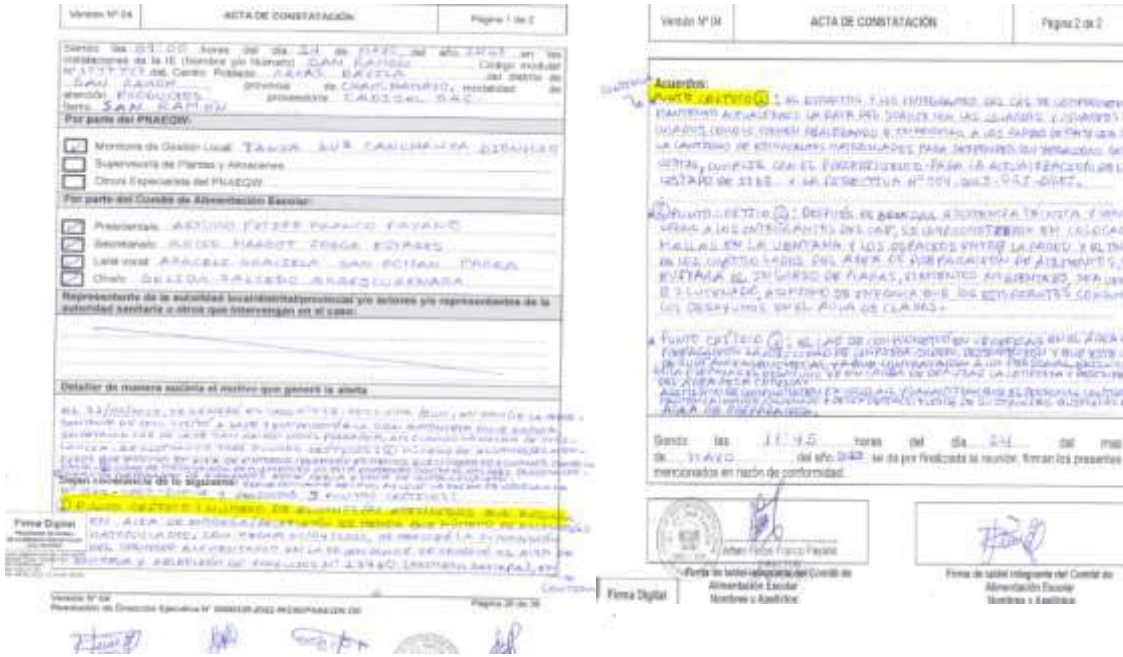
- El director se compromete a mantener actualizado su sistema SIAGIE con la cantidad real de estudiantes matriculados. En caso presentar dificultades en la matrícula en su sistema deberá de coordinar con la UGEL correspondiente para su subsanación.





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

- Con fecha 24/05/2023, el director de la IE y los integrantes del CAE se comprometieron en mantener actualizado la data del SIAGIE con los usuarios y usuarios matriculados, como lo viene realizando e informar a los padres de familia sobre la cantidad de matriculados para responder con veracidad las entrevistas.
- Con fecha 16/05/2023, el director presenta el reporte de SIAGIE, en donde informa y solicita la actualización de usuarios para 110 discentes matriculados a la fecha, la cual fue gestionada según procedimiento para la actualización del programa (se adjunta documento).



Conclusión: Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto alertado encontrando que el PNAEQW atiende para 104 usuarios y la IE tiene matriculado 110 estudiantes. Al respecto, se brindó asistencia técnica al CAE en relación al Procedimiento para la Actualización del Listado de Instituciones Educativas Públicas en la cobertura del PNAEQW y Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ, logrando el compromiso de mantener actualizado el SIAGIE de la institución. El caso se concluye FUNDADO.

Punto crítico 2. 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. Así mismo también ocurría en el lugar de consumo de alimentos de los niños (Ver Anexo N° 3).

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

- El director manifestó que al 31/03/2023, la ventana de la cocina no tenía vidrios o mallas de protección, porque a esa fecha no tenían el presupuesto para colocarlo, asimismo informa que los estudiantes consumen en el aula de clases.
- El 04/04/2023 se realizó la supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE, en donde se observó que la ventana de la cocina no tenía vidrios ni mallas de protección para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños, asimismo, se observó que los estudiantes consumen en el aula de clases, 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 la ventana y los espacios entre la pared y el techo del área de preparación, asumiendo el compromiso de colocar mallas en la ventana y los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados 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 la





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

ventana y espacios entre la pared y techo de las áreas del servicio alimentario, asumiendo el compromiso de colocar mallas en la ventana y en los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados 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/almacenamiento 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, asimismo informa que los estudiantes consumen en el aula de clases.
- El 04/04/2023 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, 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 la ventana y los espacios entre la pared y el techo de las áreas del servicio alimentario, asumiendo el compromiso de colocar mallas en la ventana y los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados del área de preparación de los alimentos. Asimismo, se observó que los estudiantes consumen en el aula de clases que le corresponde.



CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN EL AULA DE CLASES



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

- Se brindó asistencia técnica al CAE 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."

- 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.
- Se procedió a hermetizar el ambiente de cocina de la IE.
- Se involucró a APAFA para acciones inmediatas

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.
- Se procedió a hermetizar el ambiente de cocina de la IE.
- Se involucró a APAFA para acciones inmediatas.



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

- El 04/04/2023 se realizó la supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE, en donde se observó que la ventana de la cocina no tenía vidrios ni mallas de protección para evitar el ingreso de insectos y animales pequeños. Asimismo, se observó que los estudiantes consumen en el aula de clases que le corresponde.
- 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 la ventana y los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados del área de preparación de los alimentos.



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



Con fecha 07/06/2023 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 la ventana y los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados del área de preparación de los alimentos.
- El 07/06/2023, la secretaria del CAE manifiesta que colocaron las mallas en la ventana y los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados del área de preparación de los alimentos, enviando fotos a través del WhatsApp de la colocación y puesta de mallas en la ventana y los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados del área de preparación de los alimentos.





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



Conclusión: Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto crítico alertado encontrando que el 31/03/2023, la ventana de la cocina no tenía puesto vidrios ni mallas de protección, porque no tenían el presupuesto para colocarlo, el 04/04/2023 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 la ventana y los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados del área de preparación de los alimentos, tomando acciones correctivas respectivas logrando que al 07/06/2023 colocaran mallas en la ventana y los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados del área de preparación de los alimentos. El caso se concluye FUNDADO.

Punto crítico 3. LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS ESTA CERCA A FOCO DE CONTAMINACION. Durante la veeduría se observó que dentro del lugar de preparación de alimentos en una de las esquinas había materiales de pintura como son: baldes de pintura, rodillos, thinner, etc. (Ver Anexo N° 3).

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

- El director manifestó que el 31/03/2023, en una de las esquinas de la cocina había materiales que se emplean para pintar y pintura, ya que un día antes contrataron a un pintor para pintar la fachada de la IE y el pintor sin informar dejó en la cocina sus materiales para pintar y pintura, además refirió que ese mismo día ordenó retirar dichos materiales.
- El 04/04/2023 se realizó la supervisión a la prestación del servicio alimentario en la IE, en donde se observó que no había materiales para pintar ni pintura, asimismo el ambiente de preparación es exclusivo, estaba limpio, ordenado y desinfectado, se indicó que el ambiente de la cocina debe mantenerse limpio, ordenado, desinfectado y **libre de cualquier sustancia química** como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos, para ello hacer limpieza periódica del área de preparación.
- 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 mantener las áreas del servicio alimentario limpio, ordenado, desinfectado y libre de cualquier sustancia química como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos, luego deberán elaborar un cronograma y registro de las actividades de limpieza y desinfección del área de cocina, la cual puede ser realizado por personas de la comunidad educativa, como se establece la Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ y el Protocolo para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE públicas atendidas por el PNAE QALI WARMA, aprobado con RDE N° D000201-2022-MIDIS/PNAEQW-DE.
- Promover las buenas prácticas de manipulación de alimentos en todas las etapas del servicio alimentario



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



Como resultado de la constatación del punto crítico alertado, el CAE informa los motivos de no contar con las condiciones de orden, limpieza y libre de sustancias químicas del ambiente de preparación de alimentos, siendo los siguientes:

- El director manifestó que el 31/03/2023, en una de las esquinas de la cocina había materiales que se emplean para pintar y pintura, ya que un día antes contrataron a un pintor para pintar la fachada de la IE y el pintor sin informar dejó en la cocina sus materiales para pintar y pintura, además refirió que ese mismo día ordenó retirar dichos materiales.



Como acciones correctivas para mitigar el punto crítico alertado se realizó lo siguiente:

- 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. y 7.3.12. 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 alimentos en la IE y programas educativos."

"7.3.12. Garantizar que el almacén esté limpio, ordenado y libre de cualquier sustancia química como venenos, agroquímicos, pesticidas, materiales de construcción, u otros que puedan contaminar los alimentos almacenados."



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

- Compromiso de los integrantes del CAE en vigilar y garantizar que el personal contratado mantenga limpio, ordenado, desinfectado y libre de cualquier sustancia química el área de preparación.



Con fecha 18/05/2023 se realiza el seguimiento del cumplimiento de los compromisos suscritos por el CAE en referencia a la mitigación del punto alertado encontrando lo siguiente:

- Los integrantes del CAE se comprometieron en verificar en el área de preparación la actividad de limpieza, orden, desinfección y que esté libre de cualquier sustancia química como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos, ya que contrataron a un personal exclusivo para preparar el desayuno que se encarga de realizar la limpieza y desinfección profunda periódicamente de la cocina según cronograma de limpieza y desinfección de áreas.
- Compromiso de los integrantes del CAE en vigilar y garantizar que el personal contratado mantenga limpio, ordenado, desinfectado y libre de cualquier sustancia química el área de preparación.



- Conclusión: Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto crítico alertado encontrando que el director manifestó que el 31/03/2023, en el área de preparación cocina había materiales que se emplean para pintar y pintura, pero el 04/04/2023 y el 24/05/2023, se observó que el ambiente de cocina estaba limpio, ordenado, desinfectado y libre de cualquier sustancia química después de realizar la sensibilización del CAE sobre la importancia de mantener el área de preparación de alimentos limpio, ordenado, desinfectado y libre de cualquier sustancia química, tomando acciones correctivas respectivas logrando que el CAE se comprometan en vigilar y garantizar que el personal contratado mantenga limpio, ordenado, desinfectado y libre de cualquier sustancia química el área de preparación. El caso se concluye FUNDADO.





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

V. Conclusiones:

- 5.1. Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto alertado encontrando que el PNAEQW atiende para 104 usuarios y la IE tiene matriculado 110 estudiantes. Al respecto, se brindó asistencia técnica al CAE en relación al Procedimiento para la Actualización del Listado de Instituciones Educativas Públicas en la cobertura del PNAEQW y Directiva N° 004-2023-GRJ-DREJ, logrando el compromiso de mantener actualizado el SIAGIE de la institución. El caso se concluye FUNDADO.
- 5.2. Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto crítico alertado encontrando que el 31/03/2023, la ventana de la cocina no tenía puesto vidrios ni mallas de protección, porque no tenían el presupuesto para colocarlo, el 04/04/2023 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 la ventana y los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados del área de preparación de los alimentos, tomando acciones correctivas respectivas logrando que al 07/06/2023 colocaran mallas en la ventana y los espacios entre la pared y el techo de los cuatro lados del área de preparación de los alimentos. El caso se concluye FUNDADO.
- 5.3. Con fecha 24/05/2023 se realiza la constatación del punto crítico alertado encontrando que el director manifestó que el 31/03/2023, en el área de preparación cocina había materiales que se emplean para pintar y pintura, pero el 04/04/2023 y el 24/05/2023, se observó que el ambiente de cocina estaba limpio, ordenado, desinfectado y **libre de cualquier sustancia química** después de realizar la sensibilización del CAE sobre la importancia de mantener el área de preparación de alimentos limpio, ordenado, desinfectado y **libre de cualquier sustancia química**, tomando acciones correctivas respectivas logrando que el CAE se comprometan en vigilar y garantizar que el personal contratado mantenga limpio, ordenado, desinfectado y **libre de cualquier sustancia química** el área de preparación. 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° 098-2023
- 7.2. Acta de entrega y recepción de alimentos 1 y 2 remesa 2023.
- 7.3. Ficha y Acta de supervisión presencial IE San Ramón nivel inicial 04.04.23.
- 7.4. Reporte de SIAGIE 16.05.23.
- 7.5. Lista de asistencia a capacitación del 04/04/2023 y del 24/05/2023
- 7.6. Caso N° 098-2022-CTVC/JUN.

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

Atentamente,

Firma

TANIA LUZ CANCHANYA DIONICIO
UNIDAD TERRITORIAL JUNIN

TCD





PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QAU 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	SUPERVISIÓN REGULAR	1
↓ 5 4 7 4 4 7 0	1 2	0 0 3 9 3 5 7	SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN EMERGENCIA	2

1. DEPARTAMENTO	JUNIN	4. CENTRO POBLADO	ARIAS DAVILA
2. PROVINCIA	CHANCHAMAYO	5. NOMBRE DE LA IE	SAN RAMÓN
3. DISTRITO	SAN RAMÓN	6. DIRECCIÓN DE LA IE	JR. FRAY JERONIMO JIHENTE 5/2

CARGO	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI
Representante PNAEQW	CANCHANYA DIONICIO TANJA LUZ	4 0 5 0 9 1 5 2
Representante del CAE	FRANCO PAYANO, ARTURO FELIPE	1 9 8 9 3 9 5 4
Representante del CAE	JORGE ESTARES, ROCIO MARGOT	4 1 2 6 7 7 9 6
Autoridad Local / Vecinos/es o vigilantes sociales u otro actor/a social		
Autoridad Local / Vecinos/es o vigilantes sociales u otro actor/a social		

II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA		2. HORARIO DE SUPERVISIÓN		3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA		
DIA	MES	INICIO	FINAL	Supervisión efectiva	No se evaluó el Servicio Alimentario	Asistencia Técnica (Solo Supervisión Regular)
04	04	05:41	14:42	1	2	3

A. SUPERVISIÓN REGULAR

4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO		5. La/el MGL Observó/Verificó la gestión del CAE durante		
PRODUCTOS	RACIONES	ETAPA	PRODUCTOS	RACIONES
1. No hubo clases en la IE	1. Proveedor/a no entregó raciones	Recepción	1	1
2. Se acabaron los productos	2. No hubo clases en la IE	Preparación	2	
3. El/la proveedor/a no entregó productos	3. Otro: Especifique	Servido	3	
4. Comité de Alimentación Escolar no organizado para la prestación del servicio alimentario	4. Asistencia Técnica	Distribución	4	2
5. Otro: Especifique	5. No Aplica	Consumo	5	3
6. Asistencia Técnica		Almacenamiento	6	
7. No Aplica		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	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena	Desayuno	Almuerzo	Cena
08:30	:	1	2	3	05:43	:	:	08:15	:	:	08:36	:	:

B. SUPERVISIÓN EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA

1. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO		2. La/el MGL Observó/ Verificó la gestión en:	
1. El/la proveedor/a no entregó productos		Recepción	1
2. Comité de Alimentación Escolar u otro personal autorizado no organizado para la distribución de alimentos		Preparación	2
3. Comité de Alimentación Escolar u otro personal autorizado no organizado para la prestación del servicio alimentario		Servido	3
4. Sin stock de productos		Distribución	4
5. Otro: Especifique		Almacenamiento	5
6. No Aplica		Manejo de los residuos sólidos	6



Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
CM 1019893951

Página 1 de 4

Versión N° ...



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 EXPLICÓ SOBRE LA ACTUALIZACIÓN DEL CAE 2023.
(2) BPM/BPH	CUMPLIR CON LAS BPM/BPH, SEGÚN ORDEN N° 201-2022 SE OBSERVÓ QUE LA PERSONA QUE PREPARA Y SERVE EL DESAYUNO Y/O INDEPENDIENCIA COMPLETA, NO USÓ ADECUADOS PERCHALES, SE OBSERVÓ LIMPIO Y ORDENADO LA CUBIERTA Y MANOS DE LOS USUARIOS, MANTENIENDO ASÍ PROGRAMANDO LIMPIEZA Y DESINFESTACIÓN PERIODICA.
(3) BPAL	SE OBSERVÓ EL ALMACÉN LIMPIO Y ORDENADO EL AMBIENTE ESTÁ CON PACTADO, YA QUE EN UNA ESQUEMA ESTÁ UN PAÑUELO Y CON PASTA DURA, MANTENIENDO ACTUALIZADO EL KARDEX, APLICAR PEPIS.
(4) Enfermedad por transmisión alimentaria	SE OBSERVÓ EL LAVADO DE MANOS DE LOS DESCENTES.
(5) Hábitos alimentarios saludables	SEGUIR PROMOVRIENDO EL CONSUMO TOTAL DE LAS RACIONES.
(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	HOY REALIZARON SU ACTIVIDAD FÍSICA 1/2 HORA, MOTIVO POR EL CUAL REALIZARON EL CONSUMO TERMINADA LA ACTIVIDAD.
(8) Eliminación de los residuos sólidos	MANTENER TACHOS CON TAPA Y BOLSA, PARA LA SEGREGACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.
(9) Actualización de usuarios/os según SIAGIE	MANTENER ACTUALIZADO EL SIAGIE.
(10) Mejoras en la gestión del servicio alimentario	ARREGLAR EL TICHADO DE LA COCINA, PARA QUITAR EL INGRESO DE AGUA (GOTEA). COLOCAR MALLA A VENTANA Y PARTE ALTA DE LA COCINA PARA QUITAR EL INGRESO DE PLACAS. PROMOVER LA HIGIENE BUCAL DE LOS DESCENTES. IMPLEMENTAR CON SU INTERVENCIÓN COMPLETA LAS PERSONAS BUENAMENTE LIMPIAS EN EL MOMENTO DEL DESAYUNO. SEGUIR VERIFICANDO LA CANTIDAD Y EL BUEN ESTADO DE LOS PRODUCTOS (CALIDAD).
(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 PARA EVITAR EL SOBRESTOCK DE ALIMENTOS.
(13) Uso de la línea gratuita 0800 20 600	SE OBSERVÓ PEGADO EN EL ALMACÉN.
(14) Véeduría	
(15) Servicios básicos (agua y desagüe)	
(16) Infraestructura de almacén y/o cocina y/o ambiente de recepción	
(17) Control de plagas	FUMIGARON LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO.
(18) Medidas de prevención COVID-19	
(19) Otros	




Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
CM 1013803951



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALIWARMA

PRT-002-PNAEQW-USME-FOR-007

Versión N°: ...

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	CP	LP
2	MANTENER LIMPIO Y ORDENADO LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO, PROGRAMANDO LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN PERIÓDICA, COMO SE OMBLUC.	X		
3	MANTENER LIMPIO Y ORDENADO EL ALMACÉN, MANTENER ACTUALIZADO EL KARDEX DE LOS PRODUCTOS.	X		
4	SEGUIR PROMOVRIENDO EL LAVADO DE MANOS DE LOS ODS CENTES.	X		
5	SEGUIR PROMOVRIENDO EL CONSUMO TOTAL DE LAS RACIONES.	X		
6	CUMPLIR CON LA DOSIFICACIÓN DE LAS COMBINACIONES QUE EVITAN EL SOBRE STOCK DE PRODUCTOS.	X		
7	SEGUIR CUMPLIENDO CON EL MONITOREO DE CONSUMO, ANTES DEL INICIO DE LAS LABO. LOS ESCOLARES.	X		
8	MANTENER TACHOS CON TAPA Y BOLSA, PARA LA SEGREGACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.	X		
10	ARREGLAR EL TEBADO DE LA COCINA, PARA EVITAR EL INGRESO DE (PLUGAS) AGUA (COCINA), COLOCAR MALLA LA VENTANA Y PARTE ALTA DE LA COCINA PARA EVITAR EL INGRESO DE PLUGAS. IMPLEMENTAR LA HIGIENE BUCAI DE LOS ODS CENTES. IMPLEMENTAR CON INQUIETUD COMPLETA, LAS PERSONAS QUE SIRVEN Y DESAYUNAN EN LOS SALONES LOS DESAYUNOS.			X

2. OCURRENCIAS/OBSERVACIONES

[Empty space for recording occurrences and observations]

El Comité de Alimentación Escolar manifestó:

QUE VAN A CUMPLIR CON LOS COMPROMISOS ASUMIDOS.



[Signature]
 Arturo Felipe Franco Payano
 DIRECTOR
 CM 1019893951



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. 4 de 4

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

Sr. (s):

ARTURO FELIPE FRANCO PAYANO PRESIDENTE DEL CAE teléfono 969 192249 y

por el PNAE Qali Warma el(los) Sr. (s): TANIA LUZ CANCHANYA DIONICIO

Siendo las 11:42 horas, se suscribe la presente acta en tres ejemplares una de las cuales es entregada al representante del CAE.

REPRESENTANTE DEL PNAEQW

ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Nombres y Apellidos: TANIA CANCHANYA DIONICIO DNI: 40509152

REPRESENTANTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR

Nombres y Apellidos: ROCIO MARGOT JORGE ESTARÉS DNI: 41267796

ACTOR/A SOCIAL

Nombres y Apellidos: DNI:



PRESIDENTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Nombres y Apellidos: ARTURO FELIPE FRANCO PAYANO DNI: 19893951

AUTORIDAD LOCAL

Nombres y Apellidos: DNI:

ACTOR/A SOCIAL

Nombres y Apellidos: DNI:

Jubisa Moraylin Camavilca Atachalua DNI: 42172744

Cruz Salazar Judith Roxana DNI: 44848705

DE LO CRUZ DE LO CRUZ GINA ELIZABETH DNI: 41601665

CARBASAL BENDERU THALIA DNI: 71318145

 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: 5364481

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.					ANEXO N°		ICOD							
1	5	4	7	4	4	7	10	1	2	3	9	3	5	7

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des, Alm. Y cena	3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL												
	①	2	3	DNI					APELLIDOS Y NOMBRES							
2. FECHA Y HORA DE INICIO				4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO												
DÍA	MES	HORA		1	2	3	4	5	Otro	Especifique					6	⑦
04	04	05:41		<small>(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).</small>												

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO - DESAYUNO

Marque / Registre en el recuadro correspondiente

1. El día de hoy se verificó el desayuno:

<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	-----------------------------

2. Registre el desayuno preparado el día de hoy:

AVENA CON QUINUA Y MANZANA	No preparó
TALLARINES VERDES CON HAMBURGUESA DE PESCADO	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.	1.2	La IE cuenta con un ambiente destinado (uso compartido) para la preparación de los alimentos.
<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<small>SI, pase a 1.3 NO, continúe con 1.2</small>		<small>1.3 ¿Lo usa? SI, pase a 1.6 No, continúe con 1.4</small>	

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

1.6 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.	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
1.9	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por Qali Warma.	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
1.10	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas por Qali Warma.	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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).	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
1.12	Condiciones de limpieza del lugar destinado a la preparación de los alimentos:		
	a Se encuentra libre de tierra (polvo).	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	b Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	c Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	b Los utensilios y envases se encuentran libres de residuos de alimentos y grasa.	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
1.14	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM/BPH:		
	a Tienen uñas cortas y limpias.	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

	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. 2 de 13 COD.REG: 5364481	

	b	Se encuentran sin adornos personales.	<input checked="" type="radio"/>	NO
	c	Se lavan las manos con agua a chorro y jabón.	<input checked="" type="radio"/>	NO
	d	Usan mandil limpio.	<input checked="" type="radio"/>	NO
	e	Usan protector de cabello	<input checked="" type="radio"/>	NO
	f	Usan mascarilla	<input checked="" type="radio"/>	NO

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

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

2.1 Hora de inicio

2.2	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal.		<input checked="" type="radio"/>	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.		<input checked="" type="radio"/>	NO
2.4	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución		<input checked="" type="radio"/>	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		<input checked="" type="radio"/>	NO
2.6	Condiciones de limpieza del espacio dispuesto (en la cocina) para el servido (directo) de los alimentos a las tazas o platos para el consumo de las/los usuarias/os: (Pase a 2.8)			
	a	Se encuentra libre de tierra (polvo).	<input checked="" type="radio"/>	NO
	b	Se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	<input checked="" type="radio"/>	NO
	c	Se encuentra libre de residuos inorgánicos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
2.8	Condiciones de limpieza de los recipientes (tazas, vasos, platos, etc.), antes de su uso:			
	a	Se encuentran libre de tierra (polvo).	<input checked="" type="radio"/>	NO
	b	Se encuentran libre de residuos de alimentos.	<input checked="" type="radio"/>	NO
	c	Se encuentran protegido (dentro de contenedores, tinas con tapa o cubiertos con mantel, plástico o similar).	<input checked="" type="radio"/>	NO
2.9	Todas las personas encargadas del servido de los alimentos cumplen con las BPM/BPH.			
	a	Tienen uñas cortas y limpias	<input checked="" type="radio"/>	NO
	b	Se encuentran sin adornos personales	<input checked="" type="radio"/>	NO
	c	Se lavan las manos con agua a chorro y jabón	<input checked="" type="radio"/>	NO
	d	Usan mandil limpio.	<input checked="" type="radio"/>	NO
	e	Usan protector de cabello (desechable o de tela)	<input checked="" type="radio"/>	NO
	f	Usan mascarilla	<input checked="" type="radio"/>	NO

III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

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

3.1 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.	<input checked="" type="radio"/>	NO
	b	Se encuentran sin adornos personales.	<input checked="" type="radio"/>	NO
	c	Se lavan las manos con agua a chorro y jabón.	<input checked="" type="radio"/>	NO
	d	Usan mandil limpio.	<input checked="" type="radio"/>	NO
	e	Usan protector de cabello.	SI	<input checked="" type="radio"/>
	f	Usan mascarilla	SI	<input checked="" type="radio"/>

IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

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

4.1 Hora de inicio

4.2 4.3

	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. 3 de 13 COD.REG: 5364481	

alimentos.

consumo de alimentos

SI NO Si, pase a 4.5
NO, continúe con 4.3

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.	<input checked="" type="checkbox"/>	NO
4.6	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura.	<input checked="" type="checkbox"/>	NO
4.7	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	NO
4.9	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>
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.	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>	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).	<input checked="" type="checkbox"/>	NO
	b La carpeta o mesa dispuesta para el servido de los alimentos se encuentra libre de residuos de alimentos y grasa.	<input checked="" type="checkbox"/>	NO
	c La carpeta o mesa dispuesta para el servido de los alimentos se encuentra libre de residuos inorgánicos	<input checked="" type="checkbox"/>	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	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)	<input checked="" type="checkbox"/>	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>
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).	<input checked="" type="checkbox"/>	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).	<input checked="" type="checkbox"/>	NO

 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. 4 de 13 COD.REG: 5364481	

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	<input type="radio"/>	NO
7.2	La IE cuenta con un ambiente de uso compartido destinado para el almacenamiento de los productos. Si marcó (SI), pase a la pregunta 7.4. Si marcó (NO), continúe con la pregunta 7.3	<input checked="" type="radio"/>		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	<input checked="" type="radio"/>		NO
7.5	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios.	<input checked="" type="radio"/>		NO
7.6	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc.	<input checked="" type="radio"/>		NO
7.7	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire	<input checked="" type="radio"/>		NO
7.8	El lugar de almacenamiento cuenta con iluminación de luz natural y/o artificial.	<input checked="" type="radio"/>		NO
7.9	El lugar de almacenamiento cuenta con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros	<input checked="" type="radio"/>		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	<input checked="" type="radio"/>		NO
7.11	Los estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medio de almacenamiento de los productos, son de fácil limpieza	<input checked="" type="radio"/>		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.	<input checked="" type="radio"/>		NO
7.13	Los productos se encuentran dispuestos de manera que evitan el contacto con el piso o suelo.	<input checked="" type="radio"/>		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.	<input checked="" type="radio"/>		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.	<input checked="" type="radio"/>		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 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.	<input checked="" type="radio"/>		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"	<input checked="" type="radio"/>		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).	<input checked="" type="radio"/>		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	<input checked="" type="radio"/>		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	<input checked="" type="radio"/>		NO													
8.7	El Comité de Alimentación Escolar pone en práctica durante la prestación del servicio alimentario las BPH y Manipulación de Alimentos.	<input checked="" type="radio"/>		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	<input type="radio"/>	NO													
8.9	En los últimos tres meses se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas.	<input checked="" type="radio"/>		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)	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td><input checked="" type="radio"/></td> </tr> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;">Otro Motivo</td> </tr> </table>				1	2	3	4	5	<input checked="" type="radio"/>	Otro Motivo					
1	2	3	4	5	<input checked="" type="radio"/>												
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	<input checked="" type="radio"/>	2	3	4												

	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. 5 de 13 COD.REG: 5364481	

(Director/a, promotor/a ausente)

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)	<input checked="" type="radio"/>	NO			
9.2	La IE cuenta con huerto escolar. Si marcó NO pase a 9.4, de lo contrario continúe con 9.3	SI	<input checked="" type="radio"/>			
9.4	Si los alimentos no se consumen en el horario establecido (PNAEQW), señale el motivo: (1) Comité de Alimentación Escolar/ PPF 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	<input checked="" type="radio"/>
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	<input checked="" type="radio"/>		

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.																														
	<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td><input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td><input type="radio"/></td> <td>14</td> <td>15</td> <td>16</td> <td><input type="radio"/></td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>19</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td colspan="6">Descripción de Otros</td> </tr> </table>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	14	15	16	<input type="radio"/>	18	19						Descripción de Otros					
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>																										
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>																										
<input type="radio"/>	14	15	16	<input type="radio"/>	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	<input checked="" type="radio"/>
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	<input checked="" type="radio"/>

L. POBLACIÓN USUARIA

12.1	N° usuarias/os atendidos por PNAEQW (Según acta de entrega y recepción de alimentos) y N° RDE	104 - 461
12.2	N° de usuarias/os registrado en la base de datos según SIAGIE del MINEDU.	104

M. HORA DE TÉRMINO

Hora	Min
14	17

M RESULTADO AUTOMÁTICO (Aplicativo)

RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN	RESULTADO DE LA FICHA
SE VERIFICÓ:	(1) Supervisión efectiva <input checked="" type="radio"/>
(1) Preparación, (2) Servido, (3) Distribución, (4) Consumo, (5) Recepción, (6) Almacenamiento	(2) No hubo servicio alimentario 2
(7) Manejo de los residuos sólidos	(3) Asistencia técnica 3
(8) Todas las etapas	

OBSERVACIONES

¿Se verificó el almacenamiento de los productos? Aplique el Formato de Almacén

NO

Motivo:.....
(Pase al acta de supervisión)



VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

CÓDIGO DE REGISTRO DE LA FICHA

5	3	6	4	4	8	1
---	---	---	---	---	---	---

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E

ANEXO N°

1	5	4	7	4	4	7	0	1	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Fecha de Verificación:04/04/2023 | N° Usuarios Programados: 104

N° Acta de Entrega-Recepción de la última Entrega: 2023-81465

Fecha de Entrega de Productos según acta: 11/04/2023

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	1.8	INDUSTRIAS BELSA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA C	BELTRÁN C	1.000 C	2024-12-08 C	2022-12-08 C	C342 C	1
ARROZ	5	CAMPORO S.A.C. C	MARÍA C	1.000 C	2024-01-04 C	C	ASD01 C	1
AZUCAR RUBIA	4.5	CAVAL GROUP S.A.C. C	DOÑA TIMO C	1.000 C	2024-01-13 C	C	130123 C	1
CHOCOLATE para taza	10	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	35	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	6	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	200	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	312	FABRICA DE GALLETAS MARÍA E.I.R.L. C	MARÍA C	0.030 C	2023-10-31 C	C	002 C	1
HABA PARTIDA	24	INSUMOS Y SERVICIOS	MARÍA C	0.250 C	2024-01-13 C	C	HPX01 C	1



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. 7 de 13
COD.REG: 5364481

		MAQUILAK S.A.C. C						
HARINA DE PLATANO	18	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	5	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	20	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	100	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

	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. 8 de 13 COD.REG: 5364481

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	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<i>Especifique</i>

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 línea)		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	<i>Especifique</i>
2. Cocina Semi Industrial a Gas de 2 Hornillas	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	<i>Especifique</i>
3. Cocina de mesa GLP	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	<i>Especifique</i>
4. Kit regular con Válvula premium	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	<i>Especifique</i>
5. Kit regular con Válvula estándar	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	<i>Especifique</i>
6. Balón de gas de 10 Kg	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	<i>Especifique</i>
7. Cocina mejorada portátil N° 36	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	<i>Especifique</i>
8. Cocina mejorada portátil N° 40	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3	<i>Especifique</i>

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	<i>Especifique</i>
2. Estante	①	2	1	②	3	①	2	1	2	3	<i>Especifique</i>
3. Mesa de acero inoxidable	①	2	1	②	3	①	2	1	2	3	<i>Especifique</i>

**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 02Pág. 9 de 13
COD.REG: 5364481

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.

	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. 10 de 13 COD.REG: 5364481

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	<input checked="" type="radio"/>	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 línea)		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	

**PERÚ**

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar
QALI WARMAPRT- 002-PNAEQW-
USME-FOR-003

Versión N°: 07

**FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
MODALIDAD PRODUCTOS - TIPO 02**Pág. 11 de 13
COD.REG: 5364481

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.

**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 02Pág. 12 de 13
COD.REG: 5364481**DATOS DE INFRAESTRUCTURA DE LAS IE****I. SERVICIOS BÁSICOS DE LOS QUE DISPONE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA**

Registre información correspondiente a los servicios básicos 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:

**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 02Pág. 13 de 13
COD.REG: 5364481

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	

ANEXO N° 05

	PERU	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Promoción Social	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-049-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N° 04		ACTA DE CONSTATAción			Página 1 de 2

Siendo las 09:00 horas del día 24 de Mayo, del año 2023 en las instalaciones de la IE (Nombre y/o Número) SAN RAMON Código modular N° 1547447 del Centro Poblado ARIAS PAVILA del distrito de SAN RAMON provincia de CHANCHANAYO, modalidad de atención PRODUCTOS proveedora CAOISEL SAC.
Items SAN RAMON

Por parte del PNAEQW:

- 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:

- Presidenta/e: ARTURO FELIPE FRANCO PAYANO
- Secretar/a/o: RODIO MARGOT JORGE ESTARES
- La/el vocal: ARACELI GRACIELA SAN ROMAN PARRA
- Otro/a: GELIDA SALCEDO ARRESCUREMAGA

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 31/03/2023, SE GENERO EL CASO N° 98-2023-CTV/SUN, EN DONDE LA DEPENDIENTE DE CUC VISITO A LA IE Y ENTREVISTO A LA DRA. ANTONIETA PONCE ZAPATA SECRETARIA CAS DE LA IE SAN RAMON NIVEL PRIMARIA, APLICANDO LA HERRAMIENTA DE VIGILANCIA, DE IDENTIFICANDO TRES PUNTOS CRITICOS: ① NÚMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCIÓN ES MENOR QUE NÚMERO DE ALUMNOS/AS MATRÍCULADOS, ② LUGAR DE FERIA CASO DE ATENCIÓN NO ESTÁ ENTENDIDO CONTRA EL CASO, REALIZA LAS ALERIAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ESTA CELA A FOCO DE CONTAMINACION.

Dejan constancia de lo siguiente: DESPUES DE VISITA DE CUC APLICO LA HERRAMIENTA DE VIGILANCIA N° 079-2023-JUN-0 Y REGISTRÓ 3 PUNTOS CRITICOS:

① PUNTO CRITICO: NÚMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCIÓN ES MENOR QUE NÚMERO DE ALUMNOS/AS MATRÍCULADOS, CON FECHA 04/04/2023, SE REALIZO LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN LA IE, EN DONDE SE DESARRO EL ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE PRODUCTOS N° 23760 (PRIMERA REMESA), EN

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Printed digitally by GALAZAR (LONDON) Vicky Carrillo 2023/01/4/08:14:00 Hora: Day V° 2° Fecha: 18/04/2022 12:18:58 (0:00)

[Handwritten signatures]
RODIO MARGOT JORGE ESTARES
ARACELI GRACIELA SAN ROMAN PARRA
GELIDA SALCEDO ARRESCUREMAGA

Arturo Felipe Franco Payano DIRECTOR CM 10198304

CONTINUA

EN DONDE FIGURA LA ATENCIÓN PARA UN TOTAL DE 104 USUARIOS, EL DIRECTOR MANIFIESTA QUE A LA FECHA TENÍA 108 ESTUDIANTES MATRICULADOS, ASIMISMO, ENFATIZA QUE LA MATRICULA PARA EL AÑO ESCOLAR 2023, NO ESTÁ CERRADA, POR LO TANTO TENDRÁ VARIACIONES DE ESTUDIANTES MATRICULADOS DURANTE EL AÑO.

EL 16/05/2023, EL DIRECTOR PRESENTA EL REPORTE DE STAGE, EN DONDE INFORMA Y SOLICITA LA ACTUALIZACIÓN DE USUARIOS PARA 110 DISCENTES MATRICULADOS A LA FECHA, LA CUAL FUE GESTIONADA SEGÚN PROCEDIMIENTO PARA LA ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA, ADemás SE BRINDÓ ASISTENCIA TÉCNICA RESPECTO AL PROCEDIMIENTO PARA LA ACTUALIZACIÓN DEL LISTADO DE IE. PÚBLICAS EN LA COBERTURA DEL PNAEBW, APROBADO CON ROB N° 0000 239-2014-MIDIS/PNAEBW DE Y TAMBIÉN EN CUANTO A LA DIRECTIVA N° 004-2023-GET-DEES, ENFATIZANDO EL NUMERAL 8.1. EL PNAEBW ATIENDE EN NÚMERO DE USUARIOS ACORDA A LA BASE DE DATOS DEL MENERU, POR LO QUE LOS DIRECTORES DE LAS INSTITUCIONES O PROGRAMAS EDUCATIVOS USUARIAS DEL PNAEBW DEBERÁN MANTENER ACTUALIZADO EL NÚMERO DE ESTUDIANTES EN EL STAGE. LOS COSTES ESTABLECIDOS POR EL PNAEBW PARA LA ACTUALIZACIÓN DE USUARIOS SON EN LOS MESES SIGUIENTES: MARZO, MAYO, AGOSTO.

* RESPECTO AL PUNTO CRÍTICO 2: LUGAR DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS NO ESTÁ PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES. CON FECHA 04/04/23 SE OBSERVO QUE LA VENTANA DE LA COCINA NO TENIA VEDADOS NI MALLAS DE PROTECCIÓN PARA EVITAR EL INGRESO DE INSECTOS Y ANIMALES DOMESTOS, ASIMISMO SE OBSERVÓ QUE LOS ESTUDIANTES CONSULTAN EN EL AULA DE CLASES, AL ESPERAR SE BRINDA ASISTENCIA TÉCNICA MAS POCO A LAS FUNCIONES DEL CAE POR ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y SE SENSIBILIZO AL CAE RESPECTO A LA IMPORTANCIA DE LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO EN CUANTO A LA PREVENCIÓN DE PLAGAS, ELEMENTOS ALIMENTARIOS DEBE ESTAR VENTILADO E ILUMINADO, COMPROBACIÓN DEBE EN COLOCAR MALLAS EN LA VENTANA Y LOS ESPACIOS ENTRE LA PARED Y EL TACHO DE LOS 4 LADOS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS. EL 24/05/23, EL DIRECTOR MANIFIESTA QUE AL 31/03/23 NO CONTABA CON PRESUPUESTO PARA COLOCAR LAS MALLAS A LA VENTANA DE LA COCINA, SE VOLVIÓ A BRINDAR ASISTENCIA TÉCNICA EN LA DIRECTIVA N° 004-2023-GET-DEES EN EL NUMERAL 7.3.16, COMPROBANDO TIENDOSE EL CAE EN COLOCAR MALLAS A LA VENTANA Y LOS ESPACIOS ENTRE LA PARED Y EL TACHO DE LOS 4 LADOS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

* REFERENTE AL PUNTO CRÍTICO 3: LUGAR DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ESTÁ CERCA DE FOCO DE CONTAMINACIÓN, EL DIRECTOR MANIFIESTA QUE EL 31/03/23, EN UNA REVISIÓN DE LA COCINA HABÍA MATERIALES QUE SE EMPLEAN PARA PINTAR Y PINTURA, BUENOS EL PINTOR UNO O ANTES, SE HUSCO OTRA REVISIÓN LOS MATERIALES PARA PINTAR Y PINTURA DE LA COCINA. EL 04/04/23 SE OBSERVO QUE NO HABIA MATERIALES PARA PINTAR, NI PINTURA EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN ESTABA LIMPIO, ORDENADO, DESINFECTADO, SE INDICÓ QUE LA COCINA DEBE MANTENERSE LIMPIO, ORDENADO, DESINFECTADO Y LIBRE DE SUSTANCIAS QUÍMICAS COMO FERTILIZANTES, INSECTICIDAS, HERBICIDAS, COMBUSTIBLE, PINTURA Y OTROS RELACIONADOS, QUE PODRÍAN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS. EL 24/05/23 NUEVAMENTE SE BRINDÓ ASISTENCIA TÉCNICA RESPECTO A LAS FUNCIONES DEL CAE POR ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO, Y SE SENSIBILIZO AL CAE RESPECTO A LA IMPORTANCIA DE MANTENER LAS ÁREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO LIMPIO, ORDENADO, DESINFECTADO Y LIBRE DE SUSTANCIAS QUÍMICAS QUE PODRÍAN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS. ASIMISMO SE EXPLICÓ LA DIRECTIVA N° 004-2023-GET-DEES, ENFATIZANDO EL NUMERAL 7.3.16 Y 7.3.12.

EL CAE PROCEDIÓ A MANTENER EL AMBIENTE DE COCINA LIMPIO, ORDENADO, DESINFECTADO, LIBRE DE CUALQUIER SUSTANCIA QUÍMICA, QUE PODRÍA CONTAMINAR LOS ALIMENTOS.

EL CAE CONTRATÓ A UN PERSONAL QUE PREPARA LOS DESAYUNOS Y QUE SE ENCARGA DE REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE LA COCINA.


RODOLFO MAITROT JORGE
ESTADISTA


ANA CECILIA
GUACABÁ
SAN ROMÁN PARRA


GEILDA SALCEDO
ARIELLO NEBARRA




Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
C# 1019803951

CONTINUA

	PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Vicepresidencia de Promoción Social	Programa Nacional de Alimentación Escolar GALIWARMA	PRT-049-PNAEQW-USME-FOR-003
Versión N° 04		ACTA DE CONSTATAción		Página 2 de 2

CONTINUA

Acuerdos:


PUNTO CRÍTICO 1: EL DIRECTOR Y LOS INTEGRANTES DEL CAE SE COMPROMETEN EN MANTENER ACTUALIZADA LA DATA DEL SIGEIT CON LAS USARIAS Y USARIOS MATRICULADOS, COMO LO VEDEN REALIZANDO E INFORMAR A LOS PADRES DE FAMILIA SOBRE LA CANTIDAD DE ESTUDIANTES MATRICULADOS, PARA RESPONDER CON VERACIDAD LAS ENTREVISTAS, CUMPLIR CON EL PROSEGUIMIENTO PARA LA ACTUALIZACIÓN DEL ESTADO DE I.S.B.E. Y LA DIRECTIVA N° 004, 2023-G.E.T.-D.E.T.

PUNTO CRÍTICO 2: DESPUÉS DE BRINDAR ASISTENCIA TÉCNICA Y SENSIBILIZAR A LOS INTEGRANTES DEL CAE, SE COMPROMETIERON EN COLOCAR MALLAS EN LA VENTANA Y LOS ESPACIOS ENTRE LA PARED Y EL Techo DE LOS CUATRO LADOS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS, QUE EVITARA EL INGRESO DE PLAGAS, ELEMENTOS AMBIENTALES, SEA VENTILADO E ILUMINADO, ASIMISMO SE INFORMA QUE LOS ESTUDIANTES CONSUMEN LOS DESAYUNOS EN EL AULA DE CLASES.

PUNTO CRÍTICO 3: EL CAE SE COMPROMETIÓ EN VERIFICAR EN EL AREA DE PREPARACION LA ADECUADA LIMPIEZA, CUIDEN, DESINFECTACION Y QUE ESTE LIBRE DE SUSTANCIAS QUIMICAS, YA QUE CONTRATARON A UN PERSONAL EXCLUSIVO PARA PREPARAR EL DESAYUNO SE EN CARGA DE REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECTACION DEL AREA DE LA COCINA ASIMISMO SE COMPROMETIEN EN VIGILAR Y GARANTIZAR QUE EL PERSONAL CONTRATADO MANTENGA LIMPIO, ORDENADO Y DESINFECTADO TUBOS DE SUSTANCIAS QUIMICAS EL AREA DE PREPARACION.

Siendo las 11:45 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
 DIRECTOR


 Rocío Yarcot Jorge Estares
 SECRETARIA DEL CAE

Firma Digital
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR GALIWARMA

Firma de la/del integrante del Comité de Alimentación Escolar
 Nombres y Apellidos:
DNI: 9893951
PRESIDENTE DEL CAE

Firma de la/del integrante del Comité de Alimentación Escolar
 Nombres y Apellidos:
ROCIO YARCOT JORGE ESTARES
DNI: 42267796
SECRETARIA DEL CAE

Firmado digitalmente por SILVIA RIVERA
 CODIFICADO: Valor Digital FIRMADO
 2009154095 Firmado
 MÓDULO: DigiV-18
 Fecha: 08.08.2023 12:11:12 -05:00


 Tania Luz Canchanya Dionicio
 MONITOR DE GESTION LOCAL


 Gelida Salcedo Arbescu Kenaga
 VOCAL DE APAYA

Firma del personal del PNAEQW
 Nombres y Apellidos:

Firma de la autoridad local/otros
 Nombres y Apellidos:

TANIA LUZ CANCHANYA DIONICIO
DNI: 40509152
MONITOR DE GESTION LOCAL

Versión N° 04
 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 0000335-2022-MIDIS/PNAEQW-DE
 ARACELI GRACIELA SAN ROMAN PARRA
 DNI: 46976420
 VOCAL 3 DEL CAE

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 23760 - (COPIA CAE)

N° DE CONTRATO:		FORMA DE ATENCIÓN: PRODUCTOS		N° GUIA DE REMISSION: 075290	
[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]					
NOMBRE:		SAN RAMÓN		ANEXO: 0	
CÓDIGO MODULAR:		151447		DEPARTAMENTO: JUNIN	
NIVEL:		SECUN		DISTRITO: SAN RAMÓN	
PROVINCIA:		CHANCHAMAYO		N° RUC: 208201187	
CENTRO POBLADO:		SAN RAMÓN		Cod. Proveedor: 0015	
[DATOS DEL PROVEEDOR]					
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:		GRUPO EDUCACIONAL ANDINA OTSIVAM - CALVEL S.A.		PERIODO DE ATENCIÓN: 18/02/2023 - 18/02/2023	
DIRECCIÓN:		CARRETERA NACIONAL LA MERCE N° 1000, JUNIN-SAN RAMÓN		DÍAS DE ATENCIÓN: 05	
ITEM:		SAN RAMÓN			
NRO DE ENTREGA:		1			
FORMA DE ATENCIÓN:		REGULAR			
NIVEL INICIAL		NIVEL PRIMARIA		NIVEL SECUNDARIA	
NRO DE USUARIO		NRO DE USUARIO		NRO DE USUARIO	
P.U. RACIÓN		P.U. RACIÓN		P.U. RACIÓN	
SUB-TOTAL		SUB-TOTAL		SUB-TOTAL	
DÍAS		DÍAS		DÍAS	
TOTAL DE USUARIO		TOTAL DE USUARIO		TOTAL DE USUARIO	
TOTAL RACIONES ATENDIDAS		TOTAL RACIONES ATENDIDAS		TOTAL RACIONES ATENDIDAS	
VALOR TOTAL		VALOR TOTAL		VALOR TOTAL	

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCA	PRESEN. T.	VOLUME M.	LOTE/LOTES				
0	KG/PAK	MAÍZE VEGITAL	BELTAN	1 000 L	0 000	0340				
18	KG/PAK	ARROZ	MARCA	1 000 Kg	18 000	45031				
21	KG/PAK	ALUQUINILLO	COMBI TEND	1 000 Kg	21 000	130121				
24	KG/PAK	CHOCOLATE PARA TROZA	COMBICA	4 000 Kg	0 000	001				
170	KG/PAK	COMPRIMA DE MERCADO EN AZETE VEGETAL	OTIVO MAR	0 170 Kg	00 000	000/001/002/003/004/005/006/007/008/009/010/011/012/013/014/015/016/017/018/019/020/021/022/023/024/025/026/027/028/029/030/031/032/033/034/035/036/037/038/039/040/041/042/043/044/045/046/047/048/049/050/051/052/053/054/055/056/057/058/059/060/061/062/063/064/065/066/067/068/069/070/071/072/073/074/075/076/077/078/079/080/081/082/083/084/085/086/087/088/089/090/091/092/093/094/095/096/097/098/099/100/101/102/103/104/105/106/107/108/109/110/111/112/113/114/115/116/117/118/119/120/121/122/123/124/125/126/127/128/129/130/131/132/133/134/135/136/137/138/139/140/141/142/143/144/145/146/147/148/149/150/151/152/153/154/155/156/157/158/159/160/161/162/163/164/165/166/167/168/169/170/171/172/173/174/175/176/177/178/179/180/181/182/183/184/185/186/187/188/189/190/191/192/193/194/195/196/197/198/199/200/201/202/203/204/205/206/207/208/209/210/211/212/213/214/215/216/217/218/219/220/221/222/223/224/225/226/227/228/229/230/231/232/233/234/235/236/237/238/239/240/241/242/243/244/245/246/247/248/249/250/251/252/253/254/255/256/257/258/259/260/261/262/263/264/265/266/267/268/269/270/271/272/273/274/275/276/277/278/279/280/281/282/283/284/285/286/287/288/289/290/291/292/293/294/295/296/297/298/299/300/301/302/303/304/305/306/307/308/309/310/311/312/313/314/315/316/317/318/319/320/321/322/323/324/325/326/327/328/329/330/331/332/333/334/335/336/337/338/339/340/341/342/343/344/345/346/347/348/349/350/351/352/353/354/355/356/357/358/359/360/361/362/363/364/365/366/367/368/369/370/371/372/373/374/375/376/377/378/379/380/381/382/383/384/385/386/387/388/389/390/391/392/393/394/395/396/397/398/399/400/401/402/403/404/405/406/407/408/409/410/411/412/413/414/415/416/417/418/419/420/421/422/423/424/425/426/427/428/429/430/431/432/433/434/435/436/437/438/439/440/441/442/443/444/445/446/447/448/449/450/451/452/453/454/455/456/457/458/459/460/461/462/463/464/465/466/467/468/469/470/471/472/473/474/475/476/477/478/479/480/481/482/483/484/485/486/487/488/489/490/491/492/493/494/495/496/497/498/499/500/501/502/503/504/505/506/507/508/509/510/511/512/513/514/515/516/517/518/519/520/521/522/523/524/525/526/527/528/529/530/531/532/533/534/535/536/537/538/539/540/541/542/543/544/545/546/547/548/549/550/551/552/553/554/555/556/557/558/559/560/561/562/563/564/565/566/567/568/569/570/571/572/573/574/575/576/577/578/579/580/581/582/583/584/585/586/587/588/589/590/591/592/593/594/595/596/597/598/599/600/601/602/603/604/605/606/607/608/609/610/611/612/613/614/615/616/617/618/619/620/621/622/623/624/625/626/627/628/629/630/631/632/633/634/635/636/637/638/639/640/641/642/643/644/645/646/647/648/649/650/651/652/653/654/655/656/657/658/659/660/661/662/663/664/665/666/667/668/669/670/671/672/673/674/675/676/677/678/679/680/681/682/683/684/685/686/687/688/689/690/691/692/693/694/695/696/697/698/699/700/701/702/703/704/705/706/707/708/709/710/711/712/713/714/715/716/717/718/719/720/721/722/723/724/725/726/727/728/729/730/731/732/733/734/735/736/737/738/739/740/741/742/743/744/745/746/747/748/749/750/751/752/753/754/755/756/757/758/759/760/761/762/763/764/765/766/767/768/769/770/771/772/773/774/775/776/777/778/779/780/781/782/783/784/785/786/787/788/789/790/791/792/793/794/795/796/797/798/799/800/801/802/803/804/805/806/807/808/809/810/811/812/813/814/815/816/817/818/819/820/821/822/823/824/825/826/827/828/829/830/831/832/833/834/835/836/837/838/839/840/841/842/843/844/845/846/847/848/849/850/851/852/853/854/855/856/857/858/859/860/861/862/863/864/865/866/867/868/869/870/871/872/873/874/875/876/877/878/879/880/881/882/883/884/885/886/887/888/889/890/891/892/893/894/895/896/897/898/899/900/901/902/903/904/905/906/907/908/909/910/911/912/913/914/915/916/917/918/919/920/921/922/923/924/925/926/927/928/929/930/931/932/933/934/935/936/937/938/939/940/941/942/943/944/945/946/947/948/949/950/951/952/953/954/955/956/957/958/959/960/961/962/963/964/965/966/967/968/969/970/971/972/973/974/975/976/977/978/979/980/981/982/983/984/985/986/987/988/989/990/991/992/993/994/995/996/997/998/999/1000				
37	KG/PAK	FRIOZA	GRANO DE ORO	0 000 Kg	00 000	0104				
38	KG/PAK	SALETA CON FIDEOS	MARCA	0 000 Kg	00 000	001				
39	KG/PAK	SALETA CON QUESO	MARCA	0 000 Kg	00 000	001				
40	KG/PAK	PAÑA TARTITA	MARCA	0 000 Kg	00 000	00001				
41	KG/PAK	PAÑA DE PLATANO	GRUPO	0 000 Kg	00 000	0001				
42	KG/PAK	HELADOS DE AVENA CON QUESO	DE TERCER VALLE	0 000 Kg	00 000	000				
43	KG/PAK	HELADOS DE APUHA	DE TERCER VALLE	0 000 Kg	00 000	000				
44	KG/PAK	LECHE CONDENSADA ESTERIL	BOULE	0 000 Kg	00 000	001001				

1. Institución de recepción para el manejo de residuos sólidos (RS)			2. Módulo educativo para entrega y recepción del PNAPE con manejo de residuos sólidos (RS)		
Cantidad (K)			Cantidad (K)		
Banco presentador** de cada caso			Banco presentador** de cada caso		
101	101	101	101	101	101
Cantidad (K)	Cantidad (K)	Cantidad (K)	Cantidad (K)	Cantidad (K)	Cantidad (K)

PLAZO DE ENTREGA:

24/02/2023 - 26/02/2023

PLAZO DE PROC. INTERNA:

2023/02/18 - 18/02/2023

FECHA RECEPCIÓN:

28/02/2023

NOMBRE DEL RECEPCIONISTA:

ARACELI GRACIELA SANDOVAL PARCA

NOMBRE Y APELLIDOS (según el CAE que Recepciona por confirmación de recepción)

46976420

DNI

FIRMA

Con mi firma, acepto la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.

* Hoja Doble: Solo en caso que se sea persona jurídica.

** presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada caso.

N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)

Las cantidades deben expresarse en entero.

VOL. (CANTIDADES EXPRESADAS EN KÓLTS)

UNID. (TIPO DE PRESENTACIÓN (UNIDAD, BOLSA, POCURTE, BOTELLA, ETC.))

PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO VIO OBRIDA VIGENTE

OBSERVACIONES ***

PDI: Persona de Atención Diversificada

S.T.: Secundaria Tutoría

C.R.F.A. (ALTERNANCIA): Centros Rurales de Formación en Alternancia

S.R.C. (RESIDENCIA): Residencia con Residencia Estudiantil

S.R.C. (NO RESIDENCIA): Residencia con Residencia Estudiantil

*** En el caso que sea integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada consignar en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos su función dentro del establecimiento, o la proveedora deberá registrar las observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copie CAE y copie Presentes), dicho condición.

ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS - MODALIDAD PRODUCTOS N° 81485 - [COPIA CAE]

N° DE CONTRATO: 0042023-00-ANM-IPRODUCTOS N° GUÍA DE REMISIÓN: 079259

[DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA USUARIA]
 NOMBRE: SAN RAMÓN
 CÓDIGO MODULAR: 04740 ANEXO: 9
 NIVEL: NDAI DEPARTAMENTO: JUNIN
 PROVINCIA: CHACHAMAYO DISTRITO: SAN RAMÓN
 CENTRO POBLADO: SAN RAMÓN

[DATOS DEL PROVEEDOR]
 N° RUC: 2002041907
 NOMBRE / RAZÓN SOCIAL: CADISEL SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - CADISEL SAC Cod. Proveedor: 015
 DIRECCIÓN: CARRETERA NACIONAL LA MERCEZ Nº 001 JUNIN-SATIPO-SATIPO

ITEM: SAN RAMÓN PERIODO DE ATENCIÓN: 19/04/2023 - 20/04/2023

NRO DE ENTREGA: 1 FORMA DE ATENCIÓN: REGULAR DÍAS DE ATENCIÓN: 2

TIPO DE RACIÓN	NIVEL INICIAL			NIVEL PRIMARIA			NIVEL SECUNDARIA			TOTAL DE USUARIOS	TOTAL RACIONES ATENDIDAS	VALOR TOTAL (S/)
	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/)	SUB-TOTAL (S/)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/)	SUB-TOTAL (S/)	NRO DE USUARIOS	P.U. RACIÓN (S/)	DÍAS			
DESAYUNO	104	1.00	4.134.00							104	200	4.134.00

CANT.	UNID.	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	MARCAS	PRESENT.	VOLUMEN	LOTE/LOTES
17	BOTELLA	ACEITE VEGETAL	DELITE	1.000 L	17.000	100-03
10	BOLSAS	ARROZ	MARSA	1.000 Kg	10.000	A000
21	BOLSA	AZÚCAR RUBI	DOÑA TINA	1.000 Kg	21.000	040003
24	BOLSA	CHOCOLATE PARA TAZA	3 MARCA	1.000 Kg	2.100	003
400	HOLAJET	CONSERVA DE PESCADO EN ACEITE VEGETAL	CAMEL	1.170 Kg	18.200	CAMPOAFIP 02 02 00374 02 02 2027
37	BOLSA	FRIOSE	GRANDE ORO	9.500 Kg	18.300	12401
530	BOLSA	GALLETA CON MENTA	MARSA	9.000 Kg	18.000	007
1040	BOLSA	GALLETA CON COQUEA	MARSA	1.000 Kg	21.200	008
40	BOLSA	MASA PASTEL	MARSA	1.200 Kg	10.000	00700
40	BOLSA	MARINA DE PLÁTANO	GOLD FOOD	1.200 Kg	10.000	00003
40	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	CERITOS DEL VALLE	1.200 Kg	10.000	00
20	BOLSA	HOJUELAS DE AVENA	CERITOS DEL VALLE	1.200 Kg	5.200	00

1. Instrucción de operación para el manejo de residuos sólidos (A)			2. Material necesario para realizar el rastreo del INACON sobre manejo de residuos sólidos (A)		
Cantidad (S)			Cantidad (S)		
Subtotal presentaciones de este vertido			Subtotal presentaciones de este vertido		
SE L	NO L	NO L	SE L	NO L	NO L
Cantidad (S)	Cantidad (S)	Cantidad (S)	Cantidad (S)	Cantidad (S)	Cantidad (S)

PLAZO DE ENTREGA: 19/04/2023 - 19/04/2023 PLAZO DE PREC. ENTREGA: 19/04/2023 - 20/04/2023

FECHA RECEPCIÓN: 19 / 04 / 2023

HORA DE RECEPCIÓN: _____

Rocio Margot Jorge Estares 41267796 

USUARIA / DUEÑO DE EMPRESA / REPRESENTANTE LEGAL / ENCARGADO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA / REPRESENTANTE DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (C.A.E.)

Con el firmante, se declara la conformidad de la recepción de los productos detallados en la presente acta en la fecha que se indica.
 *Huella Digital: Solo en caso que es una persona letrada.
 ** En la presente acta se incluye la cantidad de bolsas a entregar en cada IE.

CANT.: N° DE PRESENTACIONES (UNIDADES)
 Las cantidades deben expresarse en enteros.
 VOL.: CANTIDADES EXPRESADAS EN KG/TE.
 UNID.: TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE, BOLSA, PAQUETE, BOTELLA, ETC.)
 PLAZO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL CONTRATO Y/O ACORDA VIGENTE

Observaciones: _____

FAD: Forma de Atención Diversificada
 B.T.: Secundaria Técnica
 C.R.F.A. (ALTERNANCIA): Centro Rural de Formación en Alternancia
 B.R.E. (RESIDENCIA): Secundaria con Residencia Estudiantil
 B.R.E. (NO RESIDENCIA): Secundaria con Residencia Estudiantil

*** En el caso que algún integrante del Comité de Alimentación Escolar o persona autorizada concuerde en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos en huella digital por ser letrado/a, esta persona deberá registrar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE y copia Proveedor), dicho condición.

LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y/O SENSIBILIZACIÓN CENTRALIZADA

Fecha: 04/04/2023 MGI: TANTA LUZ CANCHANYA DIONISIO
 UT: JUNIN PROVINCIA: CHANCHAYO DISTRITO: SAN RAMÓN

Estrategia: Capacitación Sensibilización Otro () Actor: CAE 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. Clasificación en la preparación y servicio 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: APORTE FONDEECASO
- FAMIA**
 1. Alimentación Saludable: concepto, características e importancia [x] 2. Importancia nutricional de los alimentos del PNAEQW [x] 3. Alimentación saludable por nivel educativo [] 4. Lonchera saludable [x] 5. BPM en el hogar [] 6. Manejo de RRSS en el hogar [x] 7. Prácticas en alimentación saludable: a. Consumo de frutas y verduras [x], b. Consumo de alimento de origen animal [x], c. Consumo de alimentos fuente de hierro [x] 8. Alimentación variada [x], 9. Cantidad de comidas al día por edad [x] 10. Estilos de vida saludable: a. Concepto e importancia [x], b. Actividad física [x], c. Comer en familia [x], d. Consumo de agua [x], e. Higiene dental [x], f. Lavado de manos [x], g. 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 RPI de alimentos en la IE y en el hogar [] 8. Manejo de RRSS en el hogar [] 9. Acceso seguro en las IES [] 10. Aporte nutricional de los alimentos del PNAEQW [] 11. Implementación de fuentes estacionales [] 12. Otros: _____

N°	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	DNI	TELÉFONO	ISEE	FIRMA
1	TELLO	MATUTE	LUZ BERTHA	20590918	990925314	SAN RAMÓN	[Firma]
2	CAMAVILCA	ATACHAHUA	Julisa Marylin	42172744	971020070	San Ramon	[Firma]
3	CRUZ	SOLAZAR	Judith Roxana	44848705	921916978	San Ramon	[Firma]
4	DELA CRUZ	DELA CRUZ	GINA ELIZABETH	41601665	98009082	SAN RAMÓN	[Firma]
5	CARBATAL	BENDEZU	THALIA ESTEFANI	71378141	970581728	SAN RAMÓN	[Firma]
6	MENDOZA	CELESTINO	DIANA JAZMIN	46594057	993278870	SAN RAMON	[Firma]
7	SAN ROMAN	PARRA	ARACELI GRACIELA	410776420	935844719	SAN RAMÓN	[Firma]
8							
9							
10							
11							
12							

[Firma] Arturo Felipe Franco Payano
 DIRECTOR
 CMI 1013801051

[Firma] TANTA LUZ CANCHANYA DIONISIO
 MONITOR DE GESTIÓN LOCAL
 CHANCHAYO



Resumen Anual: 2023

Nro. Pag.: 1 de 1
Fecha: 16/05/2023

Resumen por Género y Grado Académico

Institución Educativa: 1547447-0 SAN RAMON

Nivel: Inicial - Jardín

Situación Final	TOTAL	Sub Total		Grupo 3 años		Grupo 4 años		Grupo 5 años	
		H	M	H	M	H	M	H	M
Matriculado	124	66	58	17	7	22	23	27	28
Aprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Desaprobado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Requiere Recuperación Pedagógica	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Retirado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Postergación de Evaluación	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fallecidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trasladado	14	8	5	0	0	3	4	5	2
Sin Evaluar Cella	0	0	0	0	0	0	0	0	0

FUENTE : SIAGE



Arturo Felipe Franco Payano
DIRECTOR
CMI 1019893951

