

**COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL ANCASH**

Huaraz, 26 de mayo de 2023

OFICIO N° 0064-2023-CTVC/ANCASH

Señor
FLORENCIO PAMPA ROCHA
Jefe de la Unidad Territorial Ancash 1
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Presente. -

Asunto : Se ALERTA diez (10) CASOS

De mi mayor consideración:

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

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

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| • CASO N° 0117-2023-CTVC/ANC | • CASO N° 0122-2023-CTVC/ANC |
| • CASO N° 0118-2023-CTVC/ANC | • CASO N° 0123-2023-CTVC/ANC |
| • CASO N° 0119-2023-CTVC/ANC | • CASO N° 0124-2023-CTVC/ANC |
| • CASO N° 0120-2023-CTVC/ANC | • CASO N° 0125-2023-CTVC/ANC |
| • CASO N° 0121-2023-CTVC/ANC | • CASO N° 0126-2023-CTVC/ANC |

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

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

Atentamente,



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

- 1) Una conclusión sobre el CASO Alertado; precisando si tiene la CONDICIÓN de: **FUNDADO** o **INFUNDADO**.
- 2) Si el CASO Alertado es **FUNDADO**, es necesario precisar la medida correctiva implementada o la medida a implementar y el plazo previsto.
- 3) Si el CASO Alertado es **INFUNDADO**, es necesario precisar las razones en las cuales sustenta esta decisión.
- 4) Si el CASO Alertado corresponde a dos o más personas afectadas, es necesario individualizar la CONDICIÓN y proceder de acuerdo a los numerales 2 o 3, según corresponda.

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

**Av. Gamarra N° 380 - Of. 201, Barrio de San Francisco, Huaraz-Ancash. Of. de la MCLCP
Celular: 942154203**

Correo Electrónico: mesadepartes.ctvcperu@gmail.com / ancash.rrectvcperu@gmail.com

Página Web: www.ctvcperu.org.pe

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Telf. de Ancash: 942154203

Telf. LIMA: 945095602

CASO

N° 0117-2023-CTVC/ANC

PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. FECHA DE REGISTRO:	23/03/2023
I. DATOS DEL INFORMANTE/SOLICITANTE:			
2. APELLIDOS NOMBRES:	SOLANO ALVAREZ PEDRO JERAMIAS	3. NÚMERO-DNI:	32026590
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA DE DISTRITO DE AMASHCA	5. CARGO:	PRESIDENTE
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO:			6. FECHA DE OCURRENCIA: 23/03/2023
7. DEPARTAMENTO:	ANCASH	8. PROVINCIA:	CARHUAZ
9. DISTRITO:	AMASHCA	10. CCPP/DIRECCIÓN:	AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI S/N
11. PROCESO:	PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA DE VIGILANCIA/ATENCIÓN?	0418830-IEP-86289 VIRGEN DE NATIVIDAD
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	50	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS	12
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS y PRECISIONES):			

Durante las acciones de vigilancia a la Prestación del Servicio Alimentario del programa Qali Warma, modalidad productos consumo en la IE correspondiente a la entrega 1, se entrevistó a la Prof. Isabel Nilda Urbano Morales, directora de la Institución Educativa (IE) N° 86289 “Virgen de Natividad”, nivel primaria, con código modular 0418830, a partir de la información recabada se registró los siguientes puntos críticos:

1. **NUMERO DE ALUMNOS/AS ATENDIDOS QUE FIGURA EN ACTA DE ENTREGA/RECEPCION ES MAYOR QUE NUMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS:** Durante la entrevista la directora señaló que a la fecha en el aplicativo web SIAGIE se encuentran matriculados cincuenta (50) alumnos/as; sin embargo, según la primera Acta de Entrega y Recepción de Alimentos el programa atendió a la IE por sesenta (60) usuarios, **notándose un excedente de diez (10) raciones.** Cabe indicar que la diferencia de usuarios el CAE comunicó al programa mediante llamada telefónica.

2. **PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACION/ASISTENCIA TECNICA A MIEMBRO DEL CAE:** Con respecto a este punto la presidenta del CAE indicó que no recibieron capacitación ni asistencia técnica en el presente año por parte del programa, debe considerarse esta actividad prioritaria antes del inicio del Servicio Alimentario, para fortalecer las responsabilidades y organización del Comité de Alimentación Escolar y así asegurar el cumplimiento del protocolo. Esta situación contraviene lo establecido en la RDE D000201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE que aprueba el “Protocolo para el Fortalecimiento de Capacidades a los Actores Vinculados a la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, se fortalezca las capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario a fin de garantizar el adecuado cumplimiento de la Prestación del Servicio Alimentario.

3. **CAE NO REALIZA EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN):** En la visita se constató en el lugar de almacenamiento de los alimentos, no se cuenta con kardex la responsable está haciendo uso de un cuaderno de control (ver anexo 02: foto 01), donde a su manera registró la lista de productos que se utiliza diariamente en la preparación del desayuno escolar; tampoco el programa no le entregó ningún formato para que realicen el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia,

4. **LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES:** Se evidenció en el lugar destinado a la preparación de los alimentos, tiene aberturas alrededor del techo y las dos ventanas no tienen luna lo que podrían facilitar el ingreso de animales, poniendo en riesgo la calidad e inocuidad de los alimentos preparados y consumidos por los alumnos/as (ver anexo 02: foto 02).

5. **NO COINCIDE MENU DEL DIA CON RECETA PROGRAMADA:** El día de la visita se constató que no se cumplió con las combinaciones y dosificación programada, en la preparación de los alimentos, a pesar que el programa entregó al CAE la tabla de dosificaciones de alimentos. El CAE al respecto indicó que en la programación hay tres (3) días consecutivos de consumo de pescado en aceite, que no es de aceptación de los usuarios/as, por tal motivo no cumplen con la receta programada.

6. **PERSONA QUE PREPARA ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA:** La preparación de los alimentos se programó a cargo de las madres de familia, quienes en forma rotatoria preparan los alimentos en la IE, el día de la visita se constató que la preparación de los alimentos estuvo a cargo de dos (2) madres de familia, quienes utilizaron solamente mandil y cubre cabello durante esta etapa, no usaron mascarilla tal como lo refiere la Norma Técnica del Servicio Alimentario.
7. **PERSONAL DEL PROGRAMA NO BRINDA CAPACITACIÓN SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, HIGIENE, PREPARACION BALANCEADA:** Se consultó a las madres encargadas de la preparación de los alimentos, quienes manifestaron que no fueron capacitadas por el personal del programa, por lo que se ven limitadas en cumplir la función de manipuladores de alimentos, para que tomen en cuenta medidas y así evitar la contaminación.
8. **NO SE CUMPLE CON HORARIO ESTABLECIDO PARA SERVIDO DE ALIMENTOS:** El desayuno el día de la veeduría se sirvió a las 10:15 de la mañana incumpliendo con el horario de consumo, programado media hora antes del inicio de las clases como los establecen las normas del Servicio Alimentario.
9. **PERSONA QUE SIRVE ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA:** Con respecto a este punto se constató, las madres de familia designadas para la preparación de los alimentos fueron las responsables del servido del desayuno escolar, durante esta etapa las madres de familia no usaron mascarilla como parte de la indumentaria completa.
10. **PERSONA QUE DISTRIBUYE ALIMENTOS NO USA INDUMENTARIA LIMPIA, COMPLETA:** En la veeduría se evidenció que las madres de familia encargadas de la preparación de los alimentos cumplieron también con la distribución del desayuno escolar en el comedor, quienes durante esta etapa no usaron mascarilla, incumpliendo el uso de la indumentaria completa como lo establece la Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario.
11. **USUARIO/A NO APLICA BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE ANTES Y/O DESPUÉS DE CONSUMO DE ALIMENTOS:** Se observó que antes del consumo de los alimentos no todos los alumnos/as se lavaron las manos, incumpliendo una acción importante para prevenir las intoxicaciones alimentarias.
12. **MIEMBRO DE CAE/DOCENTE NO REGISTRA CONSUMO DE ALIMENTOS, CANTIDAD DE USUARIOS ATENDIDOS:** Al respecto se evidenció, que los alumnos/as consumen los alimentos en el comedor, pero ningún miembro del CAE o docente registraron el consumo del desayuno ni la cantidad de usuarios atendidos, concluyéndose que diariamente no se cumple con el registro de control de consumo de alimentos de los usuarios atendidos por día, de acuerdo al Anexo N° 9 que hace referencia la RDE 187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE en el numeral 5.1.2.6.

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

En el marco de la realización de las acciones para el cumplimiento adecuado de la Prestación del Servicio Alimentario que se brinda a los alumnos y alumnas, y en observancia a los lineamientos técnicos que el programa Qali Warma establece en cogestión con la comunidad, se sugiere lo siguiente:

- Realizar seguimiento a la cantidad de usuarios/as de la IE para la actualización de la información en referencia con la Nómina Oficial de matriculados para garantizar la provisión del servicio de alimentación en las cantidades y valores nutricionales establecidos.
- Fortalecer las capacidades de los miembros del CAE a través de capacitaciones mediante los medios disponibles, para el adecuado cumplimiento de sus funciones y así contribuir con los objetivos del programa.
- Urge la entrega de los formatos del kardex y acompañar en la actualización, de manera que se asegure el registro de entradas y salidas de los productos/alimentos y conocer las existencias.
- Se fortalezca las capacidades de los miembros del CAE mediante los medios disponibles, para garantizar el adecuado cumplimiento de los procedimientos establecidos en la RDE N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", a fin de asegurar se cumplan con las adecuadas prácticas de manejo salubre de los alimentos.
- Se solicita se pueda verificar el caso y se nos pueda informar las acciones implementadas destinadas a la solución de los hechos alertados en el presente caso.

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

- 1.- Copia de la Ficha V-0102-2023-ANC-Q (04 folios).
- 2.- Registro fotográfico (02 folios).



Maritza Mallqui Aguilar
MARITZA MALLQUI AGUILAR
Responsable Regional-Equipo Técnico-Ancaash
MINISTERIO DE TRANSPARENCIA Y BUEN GOBIERNO

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL ANCASH
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA
FICHA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N° V-0102-2023-ANCO-G

Teléfono Regional: 942154203
 Teléfono Nacional: 945095602

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

En toda la Ficha tomar en cuenta esta LEYENDA: -- NV=No verificado NSNR=No sabe, no responde NA=No aplica
 (X) FICHA se aplica DENTRO DE CAMPANA (b) FICHA se aplica FUERA DE CAMPANA
 (X) Vigilancia Presencial (b) Vigilancia NO Presencial

1 FECHA INICIAL de la Vigilancia: 23 1031 2023 HORA INICIAL de la Vigilancia: 10:04 AM

2

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

3 CODIGO MODULAR de la IE: 041 8830 NOMBRE de la IE: 86309 U.R. - *Vingra de Hachindol*

4 DEPARTAMENTO: ANCASH PROVINCIA: *Cajamarca S.N.*

5 DISTRITO: *Ancashico* CCPP/Barrío/Dirección del Usuario: *Calle Ancash S.N.*

6 TURNO de la IE: (a) Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde (a) Inicial (b) Primaria (c) Secundaria

7 NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE: *ISABELINDA WILDA URBANO MORALES* (a) Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena

8 N° de ENTREGA a vigilar: *01* Del: *13 103 1231* al: *18 104 123*

9 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: *60*

10 N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE: *50*

11 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL: *20 103 1231* (a) Presencial (b) Semipresencial (c) Remota

12 IDIOMA predominante que usan en la IE: (a) Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Asháninka (e) Awejitún (f) Otro, describir:

II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:

13 ¿Quién es el Informante? (a) Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local

14 N° DNI del Informante: *06816629*

15 Teléfono/celular del Informante: *98884787*

16 Apellidos y nombres del Informante: *ISABEL WILDA URBANO MORALES*

17 Correo Electrónico del Informante: *isabel.urbano30@yahoo.es*

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

18 ¿El CAE está conformado y/o actualizado? SI NO NV

19 ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del programa Qali Warma (en cualquiera de sus modalidades)? SI NO NV

20 ¿Quiénes se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? (a) Prácticas de alimentación saludable (b) Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos (c) Buenas prácticas de manipulación de alimentos (d) Buenas prácticas de higiene de alimentos (e) Etapas de la prestación del servicio alimentario (f) Manejo de residuos sólidos (g) Funciones del CAE (h) Otro Especifique:

21 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? SI NO NV

22 ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? SI NO NV

23 ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? SI NO NV

24 ¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnica? SI NO NV

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

Teléfono Regional: 942154203
 Teléfono Nacional: 945095602

CODIGO N° V-0102 - 2023-ANC-Q

FICHA DE VIGILANCIA

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

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

A) SOBRE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE

	SI	NO	NV	NA
32. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención?				
33. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato? 33.1 Preciso la fecha de entrega por parte del Proveedor				
34. ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?				
35. ¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención? 35.1 Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción				
36. ¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?				
37. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?				
38. ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?				
39. ¿El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados? 39.1 ¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?				
40. ¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?				

B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE

41. ¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qali Warma?				
42. ¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?				
43. ¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?				
44. ¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?				
45. ¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?				
46. ¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?				
47. ¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)				
48. ¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?				
49. ¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?				
50. ¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas/armazon, estantes, tarimas?				
51. ¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?				
52. ¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?				

de Registro en con Ordenario

Pa. Homero Telepavite

03/03/23

60

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

CODIGO N° V-0102 - 2023 - ANO - R

FICHA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

	SI	NO	NV	NA
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE				
53	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
54	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
55	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
56	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
57	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
58	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
59	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
60	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
61	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
62	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
63	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
64	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
65	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE				
66	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
67	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
68	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
69	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
70	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E) SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO EN LA IE				
71	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
72	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
73	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D) SOBRE EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS EN LA IE				
74	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
75	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
76	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
77	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
78	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
79	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
80	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

53 ¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa? *Si*

54 ¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa? *Si*

55 ¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)? *Si*

56 ¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos? *Si*

57 ¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación? *Si*

58 ¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rieleros sanitarios o humedales, establos, cementerios? *Si*

59 ¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)? *Si*

60 ¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos? *Si*

61 ¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús) *Se toma el menú para preparar los alimentos*

62 ¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)? *Falta de jabón*

63 ¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)? *Falta de Mascarilla*

64 ¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene? *Si*

65 ¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma? *Si*

66 ¿Se cumple el horario establecido para el servicio de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)? *Si*

67 ¿El lugar de servicio de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación? *Si*

68 ¿El lugar de servicio de alimentos está lejos de foco de contaminación como rieleros sanitarios o humedales, establos, cementerios? *Si*

69 ¿Persona que sirve los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)? *Si*

70 ¿Persona que sirve los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)? *No uso mascarilla*

71 ¿La distribución de alimentos se realizó en la IE? *Si*

72 ¿Persona que distribuye los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)? *Si*

73 ¿Persona que distribuye los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)? *Si*

74 ¿Dónde consumen los alimentos los niños y niñas de la Institución Educativa? → *(d)* Otro lugar. Precisar:

75 ¿El lugar de consumo de alimentos está limpio, ventilado y ordenado? *Si*

76 ¿El lugar de consumo de alimentos (comedor) está lejos de foco de contaminación como rieleros sanitarios o humedales, establos, cementerios? *Si*

77 ¿Los alimentos ofrecidos a los niños/as usuarios son agradables y aceptados (comen toda la ración ofrecida)? *Si*

78 ¿Los niños/as usuarios se lavan las manos antes y después del consumo de alimentos, y realizan su higiene bucal? *Si*

79 ¿Algun miembro del CAE y/o docente está presente durante el consumo de los alimentos? *Si*

80 ¿El CAE lleva el control del consumo de alimentos y registra la cantidad de usuarios atendidos? *Si*

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL ANCASH
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA
FICHA DE VIGILANCIA
MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

CODIGO N° V-0102-2023-ANC-0

Teléfono Regional: 942154203
 Teléfono Nacional: 945095602

V. TRANSPARENCIA Y NEUTRALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

	SI	NO	NV
81 TRANSPARENCIA			
81.1 ¿Es accesible (fácil de encontrar y obtener) la información que brinda el Miembro del CAE?			
81.2 ¿Es oportuna (momento apropiado, a tiempo) la información que brinda el Miembro del CAE?			
81.3 ¿Es comprensible (clara) la información que brinda el Miembro del CAE?			
82 NEUTRALIDAD (Imparcialidad)			
82.1 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió apoyar/votar a favor de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?			
82.2 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió asistir a reunión/miñ de algún candidato a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?			
82.3 ¿Algun operador del programa y/o miembro del CAE y/o servidor público pidió dinero, regalos o favores a cambio de brindar alimentos del Programa Qali Warma?			

83 OBSERVACIONES (o dificultades) *No se cumplió con el mismo (programas) por lo que se pide a los operadores que se cumpla.*

84 RECOMENDACIONES

85 FECHA FINAL de la entrevista: 23/10/2023 HORA FINAL de la entrevista: 11-16 Am

DATOS DEL INTEGRANTE DEL CAE o PADRE/APODERADO o AUTORIDAD QUE COLABORA CON BRINDAR INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA DURANTE LA APLICACIÓN DE LA FICHA DE VIGILANCIA		DATOS DEL VEEDOR - MIEMBRO VOLUNTARIO DEL COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE APLICA LA FICHA DE VIGILANCIA EN LA IE		DATOS DEL MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO REGIONAL DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA QUE MONITOREA Y COLABORA CON EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN	
Firma	DNI	Firma	DNI	Firma	DNI
<i>Isabel Nilda Urbino Morales</i>	06816624	<i>Pablo Jarama Salas</i>	32026540	<i>Martha Kallgo Aguilera</i>	31660300
<i>Isabel Urbino Morales</i>	06816624	<i>Presidente</i>		<i>RETV</i>	
<i>980884787</i>		<i>932120395</i>		<i>ancash.rretveperu@gmail.com</i>	<i>942154203</i>



ANEXO 02

REGISTRO FOTOGRAFICO

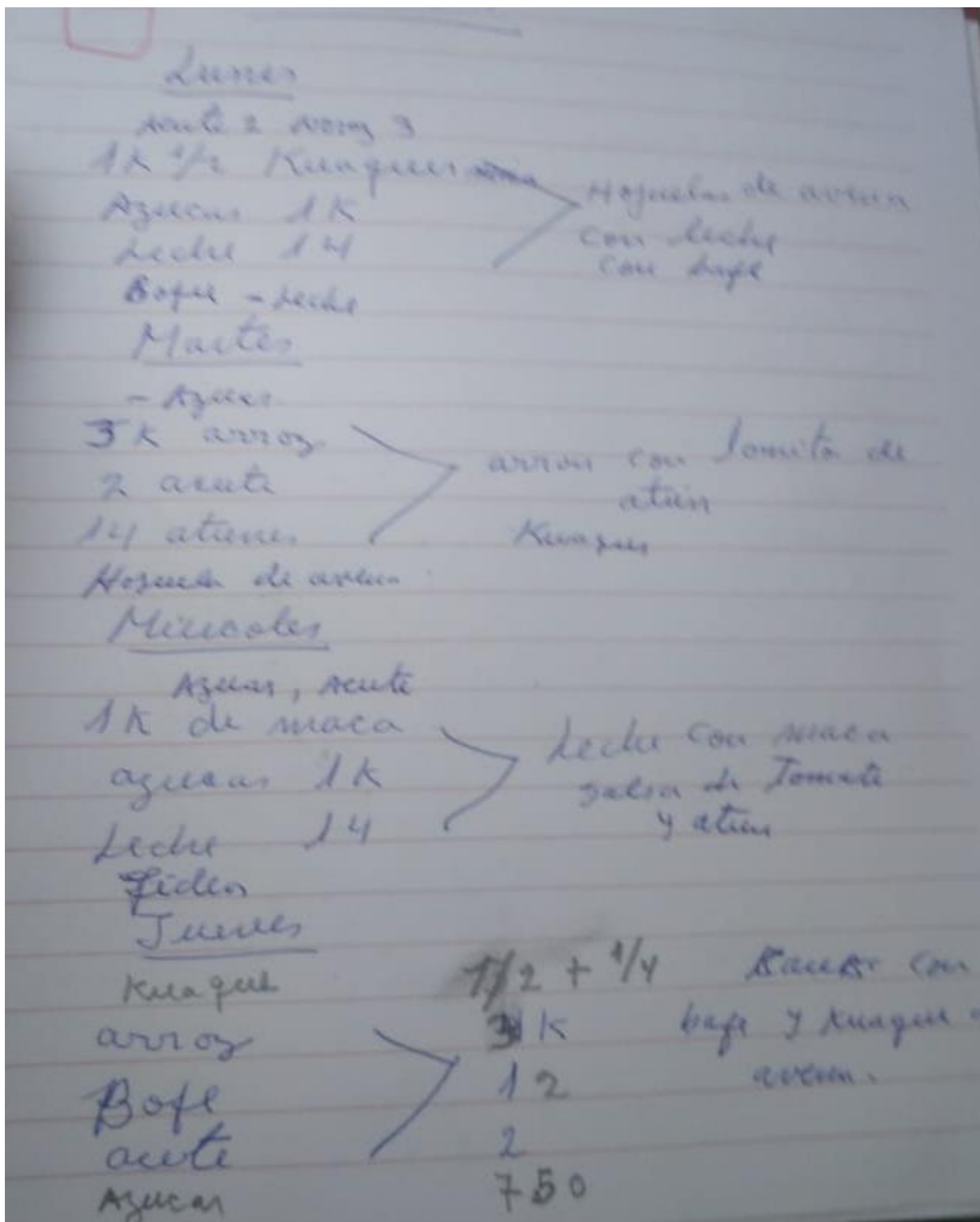


Foto 01: Registro se salida de alimentos del almacén a diario.



Foto 02: Lugar de preparación de los alimentos, con ventanas abierta y techo con aberturas.



Foto 03: Personas encargadas de la preparación, servido y distribución de los alimentos con indumentaria incompleta.