

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

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

Ayacucho, 19 de julio de 2023

OFICIO N° 121-2023-CTVC/AYACUCHO

Señor:

Jorge Luis Laura Palomino

Jefe de la Unidad Territorial – Ayacucho

Programa Nacional de Alimentación Escolar – QALI WARMA

Ayacucho.-

Asunto: Se ALERTA OCHO (08) 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° 118-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 119-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 120-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 121-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 122-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 123-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 124-2023-CTVC/AYA
- CASO N° 125-2023-CTVC/AYA

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

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

Atentamente,



Luis Cancho Cuba
Responsable Regional

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

COMITÉ DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA

Telf. U.T. AYACUCHO: 942155687 Telf. SEDE LIMA: 942160511		CASO		N° 123-2023-CTVC/AYA	
PROGRAMA SOCIAL:	QALI WARMA	1. FECHA DE REGISTRO:	21/06/2023		
I. DATOS DEL INFORMANTE / SOLICITANTE / VEEDOR:					
2. APELLIDOS NOMBRES:	LLACTAHUAMAN QUISPE MAXIMILIANA	3. NÚMERO-DNI:	28297473		
4. ORGANIZACIÓN/INSTITUCIÓN	COMITÉ LOCAL DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA	5. CARGO:	PRESIDENTA		
II. IDENTIFICACIÓN DEL CASO: LUGAR DE OCURRENCIA, PROCESO VIGILADO/VERIFICADO				6. FECHA DE OCURRENCIA:	21/06/2023
7. DEPARTAMENTO:	AYACUCHO	8. PROVINCIA:	LA MAR		
9. DISTRITO:	UNIÓN PROGRESO	10. CCPP/DIRECCIÓN:	SAN MARTIN		
11. PROCESO OBJETO DE VIGILANCIA/VEEDURÍA	PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTARIO	12. ¿DÓNDE SE APLICÓ LA FICHA?	0629618-IES-CESAR VALLEJO		
13. CANTIDAD DE AFECTADOS:	283 Usuarios	14. CANTIDAD DE PUNTOS CRÍTICOS:	03 Puntos Críticos		
III. DESCRIPCIÓN DE LOS HECHOS (ANÁLISIS Y PRECISIONES):					

Con el acompañamiento del señor Luis Cancho Cuba, miembro del equipo técnico del Comité, se recogió la Ficha de Vigilancia V-203-2023-AYA-Q se realizó la visita y la entrevista al señor Abel Franklin Caysahuana Pastrana, miembro del Comité de Alimentación Escolar, quien refirió lo siguiente:

1. **CAE NO TIENE ACTUALIZADO EL CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS (KARDEX DE ALMACEN).** Durante la visita se solicitó al señor Abel Franklin Caysahuana Pastrana, miembro del CAE de la institución educativa, el registro Kardex del almacén en el cual se pudo apreciar que el último registro en dicho documento data del 09.05.2023, existiendo casi un mes y medio sin información de la salida de los productos del almacén; lo encontrado contraviene a lo dispuesto en los literales ii) y iii) del numeral 5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos de la RDE 187-2023/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” que señala “Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kardex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia.” y “Archivar y custodiar el kardex, el cual debe estar disponible en la IE en caso lo requiera el PNAEQW o para las acciones de veeduría de verificación posterior”, a su vez no permite verificar y determinar el uso y consumo de los productos dentro del servicio. **(Ver Ficha de Vigilancia y Anexo 01).**

2. **LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO ESTA PROTEGIDO CONTRA EL INGRESO DE ANIMALES.** También se pudo apreciar que el espacio destinado para la preparación de los alimentos no evita el ingreso o contacto con animales, roedores e insectos (los mismos que son abundantes en la zona); lo observado no cumple con lo señalado en el numeral 5.1.2.3. Preparación de alimentos 187-2023/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”, que señala “Disponer de un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos”. **(Ver Ficha de Vigilancia y Anexo 02).**

3. **LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS ESTA CERCA A FOCO DE CONTAMINACION.** Del mismo modo, se aprecia que este espacio está próximo a un espacio donde se almacena los residuos generados por el servicio y depósito de leña, lo puede

significar un foco de contaminación cruzada, también se pudo observar en una alacena y piso que forma parte del área de preparación, servido y distribución de los alimentos presencia de excremento de roedores, lo que no cumple lo establecido en la en el numeral 5.1.2.3. *Preparación de alimentos* de la RDE 187-2023/PNAEQW-DE que indica “Disponer de cocina, utensilios, menaje, teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad. (Ver Ficha de Vigilancia y Anexo 03 y 04).

Cabe resaltar que la entrevista se realizó con el señor Abel Franklin Caysahuana Pastrana con DNI N° 6211963, en su calidad de miembro del CAE y doncete de la institución educativa.

IV. SUGERENCIAS / RECOMENDACIONES:

- El programa Qali Warma garantice lo dispuesto en la 187-2023/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” y RDE 201-2021-MIDIS/PNAEQW-DE “Protocolo para el fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
- El programa Qali Warma asista al CAE sobre la importancia del registro permanente del kardex, y el CAE cumpla con dicha tarea.
- El programa Qali Warma y el CAE prevean y garanticen un espacio adecuado para el espacio que sirve para el preparado, servido y distribución de los alimentos.

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

Ficha de Vigilancia V-203-2023-AYA-Q. (03 folios).

Anexo 01: Vista del kardex del Almacén. (01 folio).

Anexo 02: Vista de la cocina del servicio. (00 folio).

Anexo 03: Vista de la cocina del servicio. (01 folio).

Anexo 04: Vista de alacena con presencia de excremento de roedor. (00 folio).


Luis Cancho Cuba
Responsable Regional



ANEXOS

Anexo N° 01 Vista del control Kardex, el mismo que tiene como ultimo registro el 09.05.2023, teniéndose una carencia de casi un mes y medio de información.

N° ENTREGA: 52		INSTITUCIÓN EDUCATIVA				CESAR VALLEJO - SAVANETTES - LAGUNA PROGRESO - LA BARRA																									
PRODUCTO	MARCA	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR UNITARIO	SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5									
						1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4						
1. HARINA COMPLETA	1	500 kg	1000	1000																											
2. HARINA COMPLETA	10	1000 kg	10000	10000		6	7	6	4	6	6	4	4																		
3. HARINA COMPLETA	500	1000 kg	5000	5000		3	4	3	6	5	5	3	4																		
4. HARINA COMPLETA	2	1000 kg	2000	2000																											
5. HARINA COMPLETA	50	1000 kg	5000	5000																											
6. HARINA COMPLETA	2	1000 kg	2000	2000																											
7. HARINA COMPLETA	80	1000 kg	8000	8000		5	3	3	3	4	5	3	4	5	3	4	5	5	4	3	5										
8. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
9. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
10. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
11. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
12. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
13. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
14. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
15. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
16. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
17. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
18. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
19. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
20. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
21. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
22. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
23. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
24. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
25. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
26. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
27. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
28. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
29. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
30. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
31. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
32. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
33. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
34. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
35. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
36. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
37. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
38. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
39. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
40. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
41. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
42. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
43. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
44. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
45. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
46. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
47. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
48. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
49. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
50. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
51. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
52. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
53. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
54. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
55. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
56. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
57. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
58. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
59. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
60. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
61. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
62. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
63. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
64. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
65. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
66. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
67. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
68. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
69. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											
70. HARINA COMPLETA	100	1000 kg	10000	10000																											

Anexo N° 03 Vista de espacio de preparado de los alimentos.



Anexo N° 04 Vista del espacio para el servido y distribución de los alimentos, en el cual se observó la presencia de excremento de roedores en el piso y una alacena en ese espacio.



COMITE DE TRANSPARENCIA Y VIGILANCIA CIUDADANA
SEDE REGIONAL AYACUCHO
VIGILANCIA AL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA QALIWARMA

FICHA DE VIGILANCIA

CODIGO N° Y-203-2023-DYA-C

Teléfono Regional: 942155667
 Teléfono Nacional: 942160511

MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE

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 NS/NR=No sabe, no responde NA=No aplica

FICHA se aplica DENTRO DE CAMPAÑA FICHA se aplica FUERA DE CAMPAÑA
 Vigilancia Presencial (b) Vigilancia NO Presencial

1 FECHA INICIAL de la Vigilancia: 21 / 06 / 2023 2 HORA INICIAL de la Vigilancia: 08:30

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

3 CODIGO MODULAR de la IE: 0629618 4 NOMBRE de la IE: Cerro Valles
 5 DEPARTAMENTO: Ayacucho 6 PROVINCIA: La Mar
 7 DISTRITO: Unión Reyes 8 CCPP/Barrío/Dirección del Usuario: San Martín
 9 TURNO de la IE: Mañana (b) Tarde (c) Mañana y Tarde 10 NIVEL de la IE: (a) Inicial (b) Primaria (c) Secundaria
 11 NOMBRE y APELLIDOS del Director de la IE: Juan Paricoto Castillo 12 TIPO de SERVICIO que se brinda en la IE: (a) Desayuno (b) Desayuno+Almuerzo (c) Desayuno+Almuerzo+Cena
 13 N° de ENTREGA a vigilar: 3 14 PERIODO de ATENCIÓN de esta entrega: Del 25 / 05 / 2023 al 28 / 06 / 2023
 15 N° de ESTUDIANTES previstos según contrato: 285 16 N° de ESTUDIANTES matriculados en nomina IE: 284 (10 en retiro)
 17 FECHA de INICIO de clases en IE según UGEL: 13 / 05 / 2023 18 MODALIDAD del RETORNO a clases en la IE: Presencial (b) Semipresencial (c) Remota
 19 IDIOMA predominante que usan en la IE: Español (b) Quechua (c) Aymara (d) Ashaninka (e) Awajún (f) Otro, describa:

II. DATOS GENERALES DEL INFORMANTE DE APOYO:

20 ¿Quién es el informante? Miembro del CAE (b) Padre/Madre/Apoderado (c) Autoridad Local 22 Apellidos y nombres del Informante: Abel Esteban Caysahuana Pastoriza
 21 N° DNI del Informante: 62119630 24 Correo Electrónico del Informante:
 23 Teléfono/celular del Informante: 930382152

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

25 ¿El CAE está conformado y/o actualizado? SI NO NV Si marca NO o NV, pase a la pregunta 32 y siguientes

26 ¿El CAE recibió capacitaciones/asistencia técnica del Monitor de Gestión Local del program? SI NO NV

27 ¿Qué temas se trataron durante las capacitaciones/asistencia técnica al CAE? Prácticas de alimentación saludable (b) Buenas prácticas de almacenamiento de alm (c) Buenas prácticas de manipulación de alimento (d) Buenas prácticas de higiene de aliment (e) Etapas de la prestación del servicio alimentario (f) Manejo de residuos sólidos (g) Funciones del CAE (h) Otro Especifique: (i)

28 ¿El Monitor de Gestión Local utilizó materiales educativos/didácticos, durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre Casi siem A veces Nunca NV NA

29 ¿El Monitor de Gestión Local usó el idioma predominante durante las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre Casi siem A veces Nunca NV NA

30 ¿El Monitor de Gestión Local brindó de manera comprensible/clara las capacitaciones y asistencia técnica al CAE? Siempre Casi siem A veces Nunca NV NA

31 ¿El Monitor de Gestión Local brindó un trato amable y respetuoso al CAE durante las capacitaciones y asistencia técnicas? Siempre Casi siem A veces Nunca NV NA

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 marca NO o NV, pase a las preguntas 41)

32 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos a la IE, correspondiente a esta entrega/periodo de atención? SI NO NV NA

33 ¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos de acuerdo al plazo establecido en el cronograma según contrato? SI NO NV NA

33.1 Precise la fecha de entrega por parte del Proveedor: 15 / 05 / 2023

34 ¿Proveedor que entrega los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)? SI NO NV NA

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

Teléfono Regional:	942155687	FICHA DE VIGILANCIA	
Teléfono Nacional:	942160511	MODALIDAD PRODUCTOS-CONSUMO DENTRO DE IE	CODIGO N° <i>V-203-2023-DYA-G</i>

35	¿El CAE cuenta con acta de entrega/recepción de alimentos correspondiente a esta entrega/periodo de atención?	<i>(Solicitar copia de ACTA / Verificar en Plataforma)</i>					
	35.1 <i>(Precisar el número de usuarios/as atendidos según acta de entrega/recepción)</i>	<i>274</i>	<i>(Verificar este dato en ACTA de entrega/recepción)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	¿Proveedor cumple con la entrega de los alimentos conforme a lo establecido en acta de entrega/recepción (Cantidad completa, Marca, Presentación, Volumen, Lote)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos con registro sanitario?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	¿Proveedor cumple con la entrega de alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, sin fecha vencida)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	¿El número de alumnos atendidos que figura en el acta de entrega/recepción es igual al número de alumnos matriculados?		<i>(Si marca SI, pase a la pregunta 40)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39.1	¿La diferencia encontrada entre número de alumnos atendidos y matriculados fue reportado al programa, por el CAE?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40	¿El CAE verifica y firma el acta de entrega/recepción de alimentos en señal de conformidad?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B) SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LA IE							
41	¿La IE cuenta con un lugar de almacenamiento para guardar los alimentos de Qali Warma?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43	¿Lugar de almacenamiento de alimentos está protegido contra ingreso de animales e insectos?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44	¿Lugar de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio, ventilado y ordenado?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45	¿Los alimentos se encuentran almacenados dentro de la IE?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46	¿Persona a cargo del almacén de alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
47	¿Almacén de la IE contiene alimentos en buen estado (sin adulteración, sin abolladuras, libre de infestación)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
48	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen registro sanitario?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
49	¿Los productos/alimentos en el almacén tienen fecha de vencimiento vigente (mínima: 30 días)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50	¿Alimentos en el almacén son colocados sobre mesas, parihuelas (armazon), estantes, tarimas?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51	¿Existe un control de entradas y salidas de productos actualizado (Control Kardex)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
52	¿El CAE gestiona y verifica el funcionamiento del almacén en la IE?		<i>desactualizando</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C) SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LA IE							
53	¿Los alimentos se preparan dentro de la Institución Educativa?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
54	¿Hay un lugar habilitado para la preparación de los alimentos dentro de la Institución Educativa?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
55	¿El lugar habilitado para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin? (es una cocina)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
56	¿La cocina está protegida contra ingreso de animales e insectos?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
57	¿La cocina se encuentra limpia, para evitar la contaminación?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
58	¿La cocina está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
59	¿Los utensilios de cocina se lavan y se guardan limpios en un lugar seguro y cerrado (protegidos)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
60	¿Se usa agua potable o agua segura, para preparar los alimentos?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
61	¿El menú del día corresponde a la receta programada? (ver programación de menús)			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
62	¿Persona que prepara los alimentos se lava las manos correctamente (usa jabón, frota dedos y uñas, se enjuaga y seca con toalla limpia o papel toalla)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
63	¿Persona que prepara los alimentos usa indumentaria limpia y completa (mandil, tapaboca/mascarilla y cubre cabello)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
64	¿Persona que prepara los alimentos ha recibido capacitación sobre manipulación-preparación balanceada-prácticas de higiene?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
65	¿El CAE supervisa y verifica la preparación de los alimentos de acuerdo a la programación de recetas del Programa Qali Warma?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D) SOBRE EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN LA IE							
66	¿Se cumple el horario establecido para el servido de los alimentos (media hora antes del inicio de las clases y/o después de las clases)?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
67	¿El lugar de servido de alimentos se encuentra limpio, para evitar la contaminación?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
68	¿El lugar de servido de alimentos está lejos de foco de contaminación como rellenos sanitarios o humedales, establos, cementerios?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

