CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN HUANCAVELICA

INFORME DE HITO DE CONTROL N° 026-2024-OCI/0721-SCC

CONTROL CONCURRENTE
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
SANTIAGO DE SURCO, LIMA, LIMA

"A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM ACOBAMBA, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCAVELICA 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024"

HITO DE CONTROL N° 2
CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PERÍODO DE EVALUACIÓN DEL HITO DE CONTROL:
DEL 20 DE MAYO AL 24 DE MAYO DE 2024

ASCENSIÓN, 29 DE MAYO DE 2024

INFORME DE HITO DE CONTROL
N.º 026-2024-OCI/0721-SCC

"A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM ACOBAMBA, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCAVELICA 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024"

HITO DE CONTROL N° 2
CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ÍNDICE

		N° Pág.
I.	ORIGEN	3
II.	OBJETIVOS	3
III.	ALCANCE	3
IV.	INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL	4
V.	SITUACIONES ADVERSAS	10
	5.1 Condiciones sanitarias mínimas de los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos en las instituciones educativas, podría generar el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos, y en consecuencia la posible afectación a la salud de los usuarios del programa.	10
	5.2 Inexistencia y/o desactualización de kárdex por parte de los responsables de almacén (CAE), situación que limita la verificación y control de existencias de alimentos del almacén y genera riesgo de pérdida y/o hurto de los mismos, y con ello la afectación en el logro de los objetivos del programa.	18
VI.	DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL	22
VII.	INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	22
VIII.	INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES E HITO DE CONTROL ANTERIORES	22
IX.	CONCLUSIONES	22
X.	RECOMENDACIONES	23
	APÉNDICES	24

INFORME DE HITO DE CONTROL
N° 026-2024-OCI/0721-SCC

"A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA TERCERA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM ACOBAMBA, DEL AMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS HUANCAVELICA 1 DE LA UNIDAD TERRITORIAL HUANCAVELICA EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024"

HITO DE CONTROL N° 2
CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación Huancavelica quien mediante oficio n.° 001435-2024-GRHV de 30 de abril de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 0721-2024-025, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si la prestación del servicio alimentario en la modalidad productos para el ítem Acobamba en el ámbito de la Unidad Territorial Huancavelica, correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos del Proceso de Compras 2024, se viene efectuando de acuerdo con las disposiciones interna, normativa aplicable y finalidad pública prevista.

2.2. Objetivo específico

Determinar si los proveedores efectúan la entrega de alimentos en la modalidad productos a las IIEE, y si el almacenamiento de los mismos en las IIEE se encuentra conforme a las directivas internas, protocolos, procedimientos u otras establecidas por el Programa para dichas labores.

III. ALCANCE

El Control Concurrente se desarrolló al Hito de Control 2 "Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar", y que ha sido ejecutado del 20 al 24 de mayo de 2024, en la Unidad Territorial Huancavelica (en adelante UT Huancavelica) del Programa, en las instalaciones de siete Instituciones Educativas que son parte del ámbito de atención del ítem Acobamba, perteneciente a la UT Huancavelica , los cuales se encuentran ubicados en los distritos de Marcas, Caja, Pomacocha y Acobamba, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD DE CONTROL

El Programa brinda servicios a través del modelo de cogestión[1], que es la estrategia de atención basada en la corresponsabilidad en la que el Estado y la comunidad organizada, participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del Programa; este modelo tiene como finalidad el desarrollo de las capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el comité de alimentación escolar (CAE)[2] y los comités de compra (CC)[3], contando con modalidades de atención de productos y raciones, según detalle:

- **Modalidad de atención Productos[4]**: Son alimentos de procesamiento primario o industrializados que requieren de preparación en las instituciones educativas para su consumo; asimismo, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el Programa. El CAE gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y/o cenas sobre la base de los alimentos entregados.

- **Modalidad de atención Raciones[5]:** Son alimentos destinados para el consumo inmediato y no requieren preparación en la institución educativa (IE). Cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el Programa. La presentación de las raciones se realiza en envases individuales para cada usuaria/o.

En tal sentido, se brinda una (1) ración (desayuno) al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 3, 4 y 5 y dos (2) raciones (desayuno más almuerzo) al día a las/los escolares de los distritos ubicados en los quintiles 1 y 2. Esta diferencia se justifica dada la relación entre la pobreza y los indicadores de ingesta inadecuada (déficit calórico, anemia y estado nutricional).

Asimismo, se brindan dos (2) raciones (desayuno más almuerzo), a los escolares de las instituciones educativas (IIEE) del nivel inicial, primaria y secundaria a nivel nacional que son atendidas por el Programa, que forman parte de los pueblos indígenas que se ubican en la Amazonía Peruana, comprendidos en la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas del

[1] Literal z. del Anexo n.° 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

[2] **CAE:** Es un espacio de participación representativa, conformada por las/los integrantes de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario de la IE y/o programa educativo no escolarizado público. Literal o, del Anexo n.° 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

[3] **Comité de Compra:** Organización que congrega a representantes de la sociedad civil y entidades públicas que tienen el interés y/o competencia para apoyar el cumplimiento de los objetivos del PNAEQW. Cuenta con capacidad jurídica para la contratación del servicio alimentario a las/los usuarias/os de los niveles inicial, primaria y secundaria de las IIEE a ser atendidas por el PNAEQW. Anexo n.° 1 Definición de términos de la Norma técnica del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica N° 006 -2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE el 13 de noviembre de 2024.

[4] Literal x. del Anexo n.° 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

[5] Literal y. del Anexo n.° 1 Definición de términos de la Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024.

Ministerio de Cultura, considerando que tienen la clasificación socioeconómica de pobre extremo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 2° del Decreto Supremo n.° 006-2014-MIDIS.

En el caso de los escolares del nivel de educación secundaria bajo la modalidad de Jornada Escolar Completa - JEC[6] y Forma de Atención Diversificada - FAD[7] y/o modelos de servicio educativo se brindan el número de raciones de acuerdo con el tipo de atención educativa y tiempo de permanencia diaria en la IE, pudiendo ser dos (2) (desayuno más almuerzo) o tres (3) raciones (desayuno, almuerzo y cena).

Procesos misionales del Programa

El Programa, cuenta con "Procesos Estratégicos", "Procesos Operativos o Misionales" y "Proceso de apoyo y soporte". El Servicio Alimentario que otorga el Programa (en sus tres modalidades, entrega de ración o producto o mixta) se desarrolla desde antes del inicio del año escolar hasta su término, y forma parte del "Proceso Operativo o Misional".

En cuanto a los procesos operativos o misionales del Programa, corresponden a tres (3) macro procesos, los mismos que se detallan a continuación:

Gráfico n.° 1
Proceso Operativo o Misional del Programa Qali Warma

Fuente: Manual de Operaciones aprobado con Resolución Ministerial n.° 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente

El macro proceso **M01 Atención del servicio de alimentación**, comprende la planificación y organización del servicio alimentario, el proceso de compras[8] y prestación del servicio alimentario, el cual tiene como objetivo brindar el servicio alimentario de manera oportuna a los niños y niñas de inicial y primaria que asisten a las Instituciones Educativas (**IIEE**) a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimentarios.

El macro proceso **M02 Fortalecimiento de las capacidades de los Actores**, ttiene como objetivo incrementar las capacidades de los diversos actores involucrados para una mejor prestación del servicio alimentario, para ello planifica y desarrolla las capacitaciones y asistencia técnica.

[6] La provisión del servicio alimentario está dirigida a los/as estudiantes de IIEE públicas de nivel secundaria de JEC, con el fin de mejorar su atención y memoria a corto plazo (condiciones adecuadas de aprendizaje) en la etapa escolar. Al respecto, debe señalarse que la actividad implica un horario ampliado de estudio, por lo que el Programa Qali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.

[7] La provisión del servicio alimentario está dirigida a los/as estudiantes de IIEE públicas de nivel secundaria de JEC, con el fin de mejorar su atención y memoria a corto plazo (condiciones adecuadas de aprendizaje) en la etapa escolar. Al respecto, debe señalarse que la actividad implica un horario ampliado de estudio, por lo que el Programa Qali Warma brinda una atención alimentaria con dos (2) raciones (desayuno y almuerzo) a nivel nacional.

[8] El Proceso de Compras para el servicio alimentario se realiza de manera cogestionada por el Programa y los Comités de Compra, según lo establecidos en el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa (Versión n.° 07); aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000361-2022-MIDIS/PNAEQW-DE de 22 de setiembre de 2022.

Finalmente, el macro proceso "**M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio alimentario**", tiene como objetivo, la supervisión a los establecimientos de postores y proveedores, y la supervisión y monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario, a fin de asegurar la calidad e inocuidad de los productos y/o raciones.

El presente servicio de Control Concurrente se enfoca en los macro procesos misionales M01 Atención del servicio alimentario; y M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio alimentario por ser aquellos que tienen mayor relación entre sí y se encuentran comprendidos en la misión general del Programa, en lo concerniente a "brindar un servicio alimentario".

La totalidad de procesos de nivel 1 y 2, del macro proceso M01 Atención del Servicio de Alimentación, se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.° 1
Macro Proceso M01 "Atención del Servicio de Alimentación"

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
M01 Atención del Servicio de Alimentación	M01.1 Planificación y Organización del Servicio Alimentario	M01.1.1 Actualización del listado de IIEE
		M01.1.2 Conformación de los Comités
		M01.1.3 Planificación del Menú
	M01.2 Proceso de Compras	M01.2.1 Actualizar el Manual de Compras
		M01.2.2 Preparación del Proceso de Adquisición de Alimentos
		M01.2.3 Selección
		M01.2.4 Gestión de Transferencia Financiera
	M01.3 Prestación del Servicio Alimentario	M01.3.1 Provisión de raciones
		M01.3.2 Provisión de productos

Fuente: Manual de Operaciones del Programa, aprobado con la Resolución Ministerial n.° 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Tal como se muestra en el cuadro que antecede, el **proceso M01.3 Prestación del servicio alimentario** comprende dos (2) procesos de Nivel 2: M01.3.1 Provisión de raciones y **M01.3.2** "***Provisión de productos"*,** siendo esta última materia del presente servicio, el mismo que consiste en la distribución y entrega de productos en las IIEE por parte de los proveedores quienes suscriben el Acta de entrega y recepción correspondiente.

Es preciso acotar que, el Manual de Operaciones del Programa ha definido que el proceso de atención del servicio alimentario cuenta con los controles e inspecciones siguientes: proceso de supervisión de la adquisición de alimentos y el proceso de monitoreo de la prestación del servicio alimentario[9].

Es así que, el Programa realiza la supervisión de la prestación durante la etapa de ejecución contractual, con la finalidad de cautelar el adecuado cumplimiento de las prestaciones a cargo de los proveedores contratados encontrándose facultado para realizar de forma inopinada y/o programada acciones de supervisión y/o muestreo de alimentos en los establecimientos para la producción y/o almacenamiento, así como en las IIEE, las que se realizan conforme a la normativa sanitaria vigente y requisitos establecidos por el Programa. En ese sentido, la supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario se realiza de acuerdo a lo

[9] Ficha técnica del proceso Nivel 0. Literal b.1.M01 Atención del Servicio de Alimentación. b) Procesos Misionales. Manual de Operaciones del Programa, aprobado con la Resolución Ministerial n.° 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

establecido en las bases integradas del Proceso de Compras, en el contrato y los documentos aprobados por el Programa[10].

En lo concerniente al macro proceso "**M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio alimentario**", cuenta con dos (2) procesos de nivel 1, el M03.1 *"Supervisión de los establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario",* así como el M03.2 "*Supervisión y monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario*". Del proceso M03.1 se desglosa el proceso de nivel 2 **M03.1.3** "***Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los proveedores y liberación de raciones y/o productos*"** y del proceso de nivel 2 **M03.2.3** ***"Implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE"***, que serán materia de análisis del presente servicio. La totalidad de procesos de nivel 2 se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.° 2
Macro Proceso M03 "Supervisión y Monitoreo del Servicio Alimentario"

Macro procesos (Nivel 0)	Procesos (Nivel 1)	Procesos (Nivel 2)
M03 Supervisión y Monitoreo del Servicio Alimentario	M03.1 Supervisión a establecimientos de los proveedores para la prestación del servicio alimentario	M03.1.1 Planificación y diseño del sistema de supervisión de la adquisición de alimentos
		M03.1.2 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los postores
		M03.1.3 Implementación y ejecución de la supervisión de los establecimientos de los proveedores y liberación de raciones y/o productos
		M03.1.4 Seguimiento y retroalimentación de la adquisición de alimentos
	M03.2 Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del Servicio alimentario	M03.2.1 Planificación y diseño del sistema de supervisión y monitoreo de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.2 Implementación y ejecución de las acciones de monitoreo de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.3 Implementación y ejecución de las acciones de supervisión de la prestación del servicio alimentario en las IIEE
		M03.2.4 Seguimiento y retroalimentación de la Prestación del Servicio en las IIEE

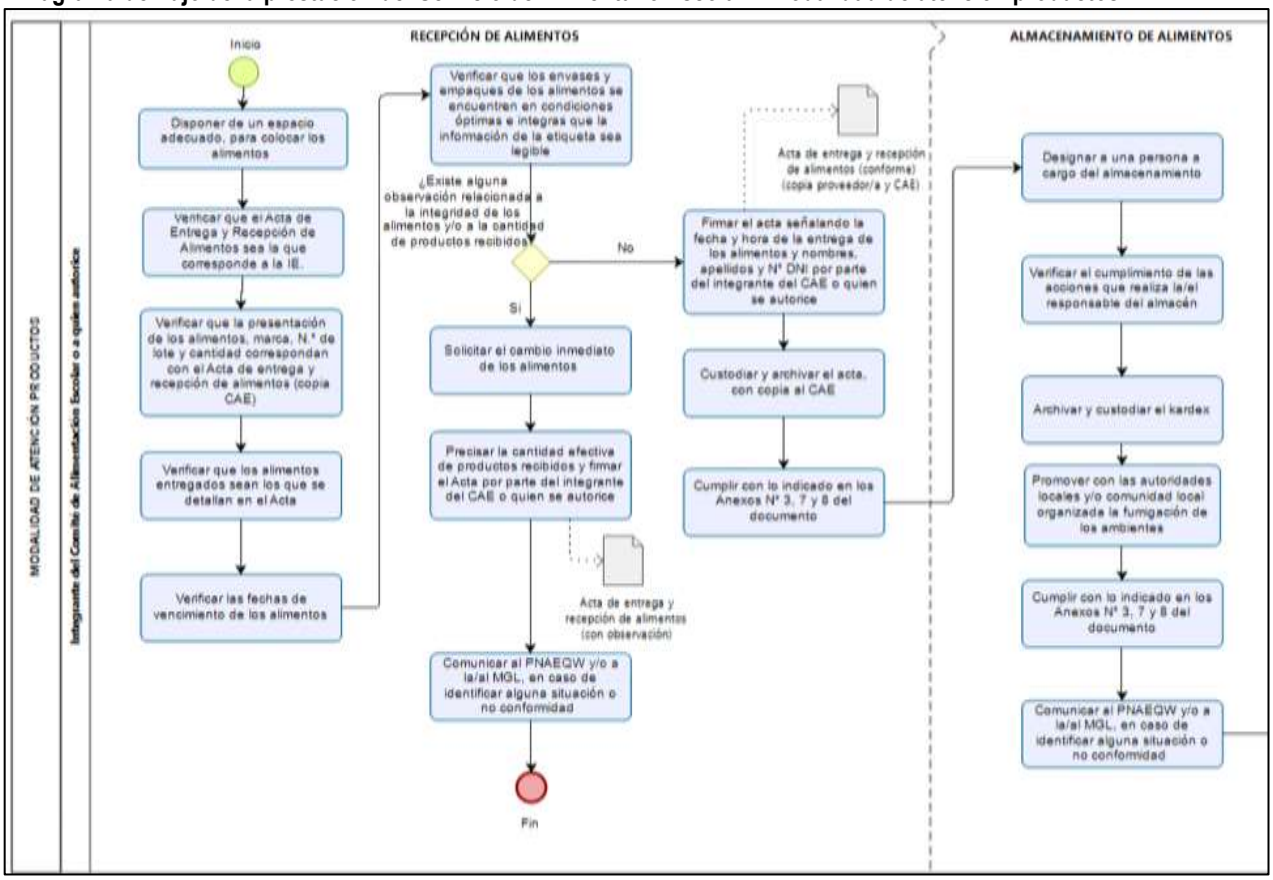
Fuente: Manual de Operaciones del Programa, aprobado con la Resolución Ministerial n.° 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

Respecto a las actividades de supervisión y monitoreo a IIEE para la prestación del servicio alimentario, se encuentra regulada en el "Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las Instituciones Educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, el cual a través de la aplicación del Anexo 02, Ficha de supervisión de la prestación del servicio escolar – Modalidad (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-001), dispuso acciones de supervisión de las condiciones de almacenamiento de los alimentos en las IIEE entre otros. Asimismo, debe citarse que dicho procedimiento, se encuentra vinculada con las actividades establecidas en la Norma Técnica n.° 006-2023-MIDIS/PNAEQW[11] de 13 de noviembre de 2023, sobre la conformidad de la prestación.

[10] Subnumerales 5.3.4.1 y 5.3.4.2, numeral 5.3.4. Supervisión de la prestación. 5.3. Etapa de ejecución contractual. "Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW de 13 de noviembre de 2023.
[11] Norma Técnica del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000690-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 13 de noviembre de 2023.

En relación a ello, la Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 02[12] en su Anexo n.° 3, ha establecido la Guía de limpieza y desinfección del área de recepción y almacén en las instituciones educativas del PNAEQW, que consignó: área/equipo, frecuencia de limpieza, procedimiento, materiales e insumos químicos utilizados en la limpieza y desinfección y registro de las actividades de limpieza y desinfección. De esta manera, ha prescrito las actividades a realizar por parte del integrante del Comité de Alimentación Escolar (CAE), con relación a la recepción de alimentos y almacenamiento[13], en el Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario Escolar de la modalidad de atención productos, que se presenta en el gráfico siguiente:

Gráfico n.° 2
Diagrama de flujo de la prestación del Servicio de Alimentario Escolar – Modalidad de atención productos



Fuente: Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, aprobado con RDE n.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16.02.2024.
Elaborado por: Comisión de Control.

En ese sentido, según lo establecido en el subnumeral 5.1.2.1 de la Norma Técnica n.° 002- 2023-MIDIS/PNAEQW, antes mencionada, la recepción de los alimentos en las IIEE está a cargo de los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar (en adelante CAE), o a quién autorice, quienes previamente han participado de las capacitaciones del servicio

[12] Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.
[13] El Diagrama de flujo establecido en la Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, detalla también las actividades de la "Preparación de Alimentos" y "Servicio de Alimentos"

alimentario escolar[14], quienes en la etapa de recepción de alimentos, realizan las actividades de verificar que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos sea la que corresponda a la IE; verificar que la presentación de los alimentos, marca, número de lote y cantidad correspondan con lo consignado en el Acta de Entrega y Recepción de alimentos, Verificar que los alimentos entregados (cantidad y presentación) por el/la proveedor/a sean los que se detallan en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos, Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas e integras (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible, solicitar el cambio de los alimentos en caso se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de los alimentos, consignar observaciones en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en caso de evidenciar situaciones que amerite ser informada y/o cualquier otra situación que corresponda, entre otros, cuya actividad concluye con la suscripción del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, en señal de conformidad.

Por otra parte, en el sub numeral 5.1.2.2. de la referida Norma Técnica, en lo concerniente al Almacenamiento de alimentos, establece que una vez recepcionados los alimentos, estos deben ser almacenados en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y ausencia de productos químicos). Asimismo, dicho ambiente debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; del mismo modo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza, garantizando la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación.

El proceso de conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar, cuenta con las actividades de la supervisión y verificación de la entrega de alimentos por parte del proveedor a las IIEE, así como la suscripción del acta de entrega y recepción de alimentos, en contraste con los alimentos entregados en las IIEE, como también la supervisión y verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén destinado al almacenamiento de alimentos en la IIEE y saldos de alimentos. Los cuales se encuentran regulados en el “Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas publicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", donde se establece las disposiciones para el desarrollo de la supervisión de la prestación del servicio alimentario, con el fin de contribuir con su estandarización bajo criterios de calidad y oportunidad de coadyuven al cumplimiento de los objetivos del PNAEQW mediante la verificación de la prestación del servicio alimentario.

Al respecto, el Hito de Control 2, denominado “Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar”, en la UT Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024, se realizó con la finalidad de efectuar un acompañamiento a la ejecución del proceso de Supervisión y Monitoreo a IIEE para la prestación del Servicio alimentario, de la tercera entrega de alimentos para el ítem Acobamba, cuya prestación del servicio alimentario para el Proceso de Compras 2024, asciende al monto total de S/ 2 151 540,00, conforme al siguiente detalle:

[14] Norma Técnica para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa, código de documento normativo Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión n.° 02 Sub numeral 5.1.2.1. Recepción de alimentos: Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por la(s)/lo(s) integrante/s de los CAE o a quien autorice, quienes previamente han participado de las capacitaciones sobre la prestación del servicio alimentario escolar. Asimismo, deben contar con buena salud y cumplir con la aplicación de las BPM.

Cuadro n.° 3
Contrato suscrito para el ítem Acobamba del Comité de Compra Huancavelica 1
UT Huancavelica

Comité de Compra	Ítem	N.° Contrato	Fecha	N° de Adenda al Contrato	Cantidad de IIEE	Cantidad de Usuarios	Valor adjudicado S/	Cantidad de entregas según contrato
Huancavelica 1	Acobamba	0001-2024-CC-HUANCAVELICA 1 /PRODUCTOS	15/01/2024	Adenda n.° 1	96	3,617	2 151 540,00	7

Fuente: https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/1.pdf
https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/1_1.pdf
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

En ese orden de ideas, los plazos de liberación, distribución y entrega de alimentos, así como el periodo de atención correspondiente a la tercera entrega del ítem **Acobamba** del Comité de Compra Huancavelica 1, se muestra a continuación:

Cuadro n.° 4
Cronograma de entrega en el ítem Acobamba - UT Huancavelica

Proveedor/ n.° Código de establecimiento	Entrega n.°	Plazo máximo de liberación	Plazo de distribución por Entrega a las IIEE	Período de Atención por entrega a las IIEE
Consorcio COPSA / código 9624	3	Hasta el 8 de mayo de 2024	Del 9 al 17 de mayo de 2024	Del 23 de mayo al 27 de junio de 2024

Fuente: https://www.qaliwarma.gob.pe/datpub/ugctr/pc/16PC/Contratos/HUANCAVELICA1/PRODUCTOS/1.pdf
Elaborado por: Comisión de Control a cargo del Control Concurrente.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al proceso de "Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar" del ítem Acobamba, del ámbito del Comité de Compras Huancavelica 1 de la UT Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024, se han identificado dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro de objetivos del proceso de conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar, correspondiente a la tercera entrega en el ítem Acobamba, la cual se expone a continuación:

5.1 CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS DE LOS AMBIENTES DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍA GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS, Y EN CONSECUENCIA LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

a) Condición

La Comisión de Control realizó la visita a siete (7) IIEE del ámbito del Comité de Compras - ítem Acobamba, de la UT Huancavelica, ubicadas en las jurisdicciones de los distritos de Marcas, Caja, Pomacocha y Acobamba, conforme se muestra a continuación:

Cuadro n.° 5
IIEE visitadas durante la ejecución del Hito de Control n.° 2

N°	Instituciones Educativas	Código Modular	Ubicación
1	36149 José Antonio Encinas Franco	0428672	Avenida San Martin n°. 411, CP Acobamba, Acobamba, Acobamba, Huancavelica
2	937	1378850	Jirón Huáscar s/n, CP Pueblo Viejo, Acobamba, Acobamba, Huancavelica
3	San Francisco De Asís	0421271	Jirón Manco Capac s/n, CP Acobamba, Acobamba, Acobamba, Huancavelica
4	36166 Héroes 29 de agosto	0420430	Avenida Los heroes s/n, CP Marcas, Marcas, Acobamba, Huancavelica
5	36165 Leoncio Prado Gutiérrez	0420422	Plaza Principal s/n, CP Pomacancha, Caja, Acobamba, Huancavelica
6	Coras	1060276	Manzanayocc s/n, CP Pomacancha, Caja, Acobamba, Huancavelica
7	36173 Santiago Antúnez De Mayolo	0428771	Avenida Perú s/n, CP Choclococha, Pomacocha, Acobamba, Huancavelica

Fuente: Ficha n.° 2 "Verificación de la Recepción y Almacenamiento de los Alimentos en las Instituciones Educativas, por el OCI DREH"
Elaborado por: Comisión de control a cargo del Servicio de Control Concurrente

Al respecto, durante la visita a las IIEE señaladas en el cuadro precedente, la Comisión de Control evidenció deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos en cuatro (4) de las siete (7) visitadas, conforme a las actas de verificación realizadas en cada IIEE y aplicación de la Ficha n° 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas", lo cual se muestra en el cuadro e imágenes siguientes:

Cuadro n.° 6
Deficiencias identificadas en las IIEE visitadas por la Comisión de Control

N°	Datos de la IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
1	Nombre: **36149 José Antonio Encinas Franco** Código Modular: 0428672 Nivel: Primaria	• El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas, las cuales no cuentan con mallas de protección contra insectos, presencia de arañas y tela de araña. • El lugar de almacenamiento no se encuentra limpio ni ordenado. **Imagen n°1**
2	Nombre: **San Francisco De Asís** Código Modular: 0421271 Nivel: Secundaria	• El lugar de almacenamiento no se encuentra limpio ni ordenado, se observó desorden y suciedad debajo del almacenamiento de cajas de alimentos. **Imagen n.° 2**
3	Nombre: **36166 Héroes 29 de agosto** Código Modular: 0420430 Nivel: Primaria	• El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas, las cuales no cuentan con mallas de protección contra insectos, presencia de polillas, arañas y tela de araña. • El lugar de almacenamiento se encuentra con mucho polvo. **Imagen n.° 3**
4	Nombre: **36165 Leoncio Prado Gutiérrez** Código Modular: 0420422 Nivel: Primaria	• El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas, las cuales tienen lunas rotas y no cuentan con mallas de protección contra insectos, presencia de arañas. **Imagen n.° 4**

Fuente: Registro fotográfico durante las visitas de inspección realizada por la Comisión de Control.
Elaborado por: Comisión de Control.

A continuación, se muestran las imágenes relacionadas a las deficiencias detectadas por la Comisión de Control conforme lo indicado en el cuadro precedente.

Imagen n°1
Deficiencias detectadas en la IIEE 36149 José Antonio Encinas Franco – Nivel Primaria

El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas, las cuales no cuentan con mallas de protección contra insectos, presencia de arañas y tela de araña.	***El lugar de almacenamiento no se encuentra limpio ni ordenado***
Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*	***Fuente:*** *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*	***Elaborado por:*** *Comisión de Control*

Imagen n°2
Deficiencias detectadas en la IIEE San Francisco De Asís – Nivel Secundaria

El lugar de almacenamiento no se encuentra limpio ni ordenado.	***Se observó desorden y suciedad debajo del almacenamiento de cajas de alimentos.***
Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*	***Fuente:*** *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*	***Elaborado por:*** *Comisión de Control*

Imagen n°3
Deficiencias detectadas en la IIEE 36166 Héroes 29 de agosto – Nivel Primaria

El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas, las cuales no cuentan con mallas de protección contra insectos, presencia de polillas, arañas y tela de araña.	***El lugar de almacenamiento se encuentra con mucho polvo.***
Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*	***Fuente:*** *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*	***Elaborado por:*** *Comisión de Control*

Imagen n°4
Deficiencias detectadas en la IIEE 36165 Leoncio Prado Gutiérrez – Nivel Primaria

El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas, las cuales tienen lunas rotas y no cuentan con mallas de protección contra insectos.	***Presencia de araña.***
Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*	***Fuente:*** *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*	***Elaborado por:*** *Comisión de Control*

Es de indicar que, de la revisión a las "Fichas de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas"[15] aplicadas por los MGL, previo al inicio de la prestación, se verificó que no registraron observaciones respecto a las condiciones de los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos en las cuatro (4) IIEE donde se detectaron las deficiencias antes descritas. Dado que los miembros del CAE deben de tener conocimiento de BPM y BPAL y/o participar en las capacitaciones que brinda el PNAEQW y/o el MGL.

[15] Anexo 05: Fichas de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas.

En el marco del Proceso de Compras 2024, mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, se aprobó la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"[16], el cual establece disposiciones para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE, tal es así que, dicho ambiente debe presentar las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpio, ordenado, ventilado, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plagas, polvo y ausencia de productos químicos).

Asimismo, dicho ambiente, debe garantizar la protección de los alimentos de posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación, además los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza para evitar la acumulación de la suciedad.

En ese orden de ideas, el "Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"[17], contempla la verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE, antes del inicio de la prestación del servicio alimentario escolar en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, **con la finalidad de verificar las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para la preparación y almacenamiento de los alimentos, así como brindar asistencia técnica a los integrantes del CAE[18],** siendo que, al culminar la supervisión, el Monitor de Gestión Local - MGL suscribe el "Acta de supervisión de la prestación del servicio alimentario"[19], documento en el cual, se registran acciones inmediatas y asistencia técnica, en diversos temas, como: Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), infraestructura de almacén y/o cocina y/o ambiente de recepción, entre otros.

Al respecto es de indicar que, el Programa define "Asistencia Técnica"[20] como la "Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas o tecnologías, destinadas a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW, y de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, la cual permita contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados".

[16] Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar 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, versión N° 02, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

[17] SFB Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Procedimiento n.° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

[18] Para ello el Monitor de Gestión Local (MGL) aplica el instrumento "Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE (Anexo n.° 05)" del Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa.

[19] ANEXO 06 Acta de supervisión de la prestación del servicio alimentario del Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa.

[20] Literal g) Asistencia Técnica, del sub numeral 4.2. DEFINICIONES, Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, procedimiento n.° 002-2024-MIDIS/PNAEQW Versión n.° 01 Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

b) Criterio

La situación expuesta, debe tomar en cuenta la siguiente normativa:

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar 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, Versión N° 02, aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que establece:**

"(…)
5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS
5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
(…)
5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:
(…)
5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados, en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y ausencia de productos químicos). Asimismo, dicho ambiente debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; del mismo modo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza y evitar la acumulación de la suciedad.

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

i. Designar a una persona a cargo del almacenamiento, la/el cual debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos:
- *Tener conocimiento de BPM y BPAL y/o participar en las capacitaciones que brinda el PNAEQW.*

ii. Verificar el cumplimiento de las acciones que realiza la/el responsable del almacén, las cuales se detallan a continuación:
(…)
- *Realizar la adecuada disposición y estiba de los alimentos.*

(…)
- *Prevenir la contaminación cruzada.*

(…)
- *Garantizar la limpieza y desinfección del ambiente del almacén.*

(…)

v. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 3, 7 y 8 del presente documento que se encuentra relacionado a la limpieza y desinfección del área de almacén de alimentos.
(…)

ANEXO N° 1
Definición de términos
(…)
h. Buenas Prácticas de Almacenamiento - BPAL

Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos.

i. Buenas Prácticas de Higiene - BPH

Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
(…)

q. Contaminación cruzada

Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto de los alimentos con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
(…)"

ANEXO N°3

Guía de limpieza y desinfección del área de recepción y almacén en las instituciones educativas del PNAEQW.

Área / Equipo	***Frecuencia***	***Procedimiento***	***Materiales e insumos químicos (*)***	***Registro***
Parihuelas y/o tarimas	***Después de cada uso:*** *Limpieza*	***Limpieza de parihuelas y/o tarimas:*** *- Eliminar el polvo, suciedad o residuo adherido en la superficie con la ayuda de un escobillón.*	*- Escobillón*	*Anexo N° 10* *"Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".*
Estantes y/o mesas	***Semanal:*** *Limpieza de estantes y/o mesas.* ***Mensual:*** *Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas.*	***Limpieza de estantes y/o mesas:*** *- Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio.* ***Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas:*** *- Retirar todos los alimentos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias.* *- Retirar el polvo y residuos de los estantes y/o mesas haciendo uso de un paño limpio.* *- Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad.* *- Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente.* *- Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min.* *- Enjuagar con paño húmedo.* *- Dejar secar.*	*- Paños.* *- Rociadores.* *- Solución detergente.* *- Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.*	*Anexo N° 10* *"Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".*
Pisos	***Diaria:*** *Limpieza de pisos.* ***Semestral:*** *Limpieza y desinfección de pisos.*	***Limpieza de pisos:*** *- Despejar el área* *- Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los deshechos en un tacho de basura con bolsa.* ***Limpieza y desinfección de pisos:*** *- Despejar el área* *- Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los deshechos en un tacho de basura con bolsa.* *- Colocar señales de seguridad para pisos mojados* *- Aplicar solución de detergente y refregar toda el área*	*- Escoba de cerdas gruesas.* *- Recogedor.* *- Jalador.* *- Trapeador.* *- Señales de seguridad.* *- Solución detergente.* *- Solución de Hipoclorito de*	*Anexo N° 10* *"Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".*

Área / Equipo	*Frecuencia*	*Procedimiento*	*Materiales e insumos químicos (*)*	*Registro*
		del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. *- Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador.* *- Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar.* *- Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad.*	*sodio a 200ppm.*	
Paredes, ventanas, puertas y techos	***Mensual:** o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.* ***Semestral:** o cuando se requiera: Limpieza de techos.*	***Limpieza de paredes, ventanas y puertas:*** *- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.* *- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón.* *- Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min.* *- Enjuagar con un paño húmedo* *- Secar al ambiente.* ***Limpieza de techos:*** *- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.* *- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras* *- Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida.*	*- Escoba de cerdas gruesas.* *- Escobillón* *- Trapos o paños* *- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm.*	*Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".*

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.

- **Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Procedimiento N° 002-2024- MIDIS/PNAEQW, versión n.° 1, aprobado mediante Resolución Dirección Ejecutiva n.° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024, que señala:**

  "(…)

  5.1 REQUISITOS PARA DAR INICIO DEL PROCEDIMIENTO
  5.1.1 VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS IIEE.

  Esta actividad se desarrolla una vez al año, antes del inicio de la prestación del servicio alimentario escolar en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, con la finalidad de verificar las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para la preparación y almacenamiento de los alimentos, así como brindar asistencia técnica a los integrantes del Comité de Alimentación Escolar.

  5.1.1.1 CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA IIEE PRIORIZADAS

  a) IIEE programadas para la atención de la prestación del servicio alimentario mediante la modalidad productos.
  b) IIEE con un número mayor de 35 usuarios.
  c) Dispersión de la IIEE, condiciones geográficas y número de MGL de la Unidad Territorial.

  5.1.1.2 INSTRUMENTO DE LA SUPERVISIÓN PRIORIZADA

5.1.1.2.1 Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE (Anexo N° 05): se aplica durante la supervisión presencial en la IE mediante el uso de la aplicación informática móvil "QW Verificación".
(…)

ANEXO 05
Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)
(…)

2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS
2.8 El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.
(…)"

c) Consecuencia

La situación antes expuesta, podría generar el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos, y en consecuencia la posible afectación a la salud de los usuarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

5.2 INEXISTENCIA Y/O DESACTUALIZACIÓN DE KÁRDEX POR PARTE DE LOS RESPONSABLES DE ALMACÉN (CAE), SITUACIÓN QUE LIMITA LA VERIFICACIÓN Y CONTROL DE EXISTENCIAS DE ALIMENTOS DEL ALMACÉN Y GENERA RIESGO DE PÉRDIDA Y/O HURTO DE LOS MISMOS, Y CON ELLO LA AFECTACIÓN EN EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

a) Condición

Durante la visita a las IIEE señaladas en el cuadro precedente, la Comisión de Control evidenció mediante la aplicación de la Ficha n.° 2 denominada "Verificación de la "Recepción y Almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas", que seis (6) de las siete (7) IIEE visitadas, no cuentan con un kárdex y/o el mismo no se encuentra actualizado, conforme se detalla a continuación:

Cuadro n.° 7
Deficiencias identificadas en las IIEE visitadas por la Comisión de Control

N°	*Datos de la IIEE*	*Deficiencias detectadas por la Comisión de Control*
1	Nombre: **937** Código Modular: 1378850 - Nivel: Inicial	• No registra saldos en el Kardex, solo registra salidas **Imagen n°5**
2	Nombre: **San Francisco De Asís** Código Modular: 0421271 - Nivel: Secundaria	• No manejan el Kardex, solo maneja un cuaderno interno. **Imagen n.° 6**
3	Nombre: **36166 Héroes 29 de agosto** Código Modular: 0420430 - Nivel: Primaria	• No maneja Kardex, solo se guía con la tabla de dosificaciones. **Imagen n.° 7**
4	Nombre: **36165 Leoncio Prado Gutiérrez** Código Modular: 0420422 - Nivel: Primaria	• No maneja Kardex, solo maneja registro en hojas sueltas. **Imagen n.° 8**

N°	Datos de la IIEE	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
5	Nombre: **Coras** Código Modular: 1060276 - Nivel: Secundaria	• No registra saldos en el Kardex, solo registra salidas **Imagen n.° 5**
6	Nombre: **36173 Santiago Antúnez De Mayolo** Código Modular: 0428771 - Nivel: Primaria	• Formato Kardex de segunda entrega distinto de las demás IIEE, solo registra salidas y no saldos, no cuenta con Kardex de tercera entrega. **Imagen n.° 10**

Fuente: Ficha n° 2 "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" aplicadas por el OCI"
Elaborado por: Comisión de Control.

A continuación, se muestran las imágenes relacionadas a las deficiencias detectadas por la Comisión de Control conforme lo indicado en el cuadro precedente.

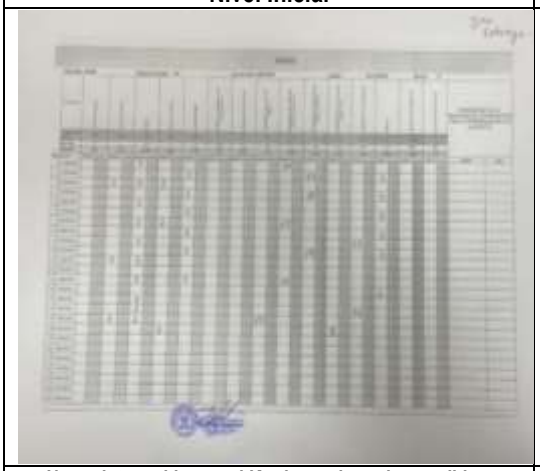
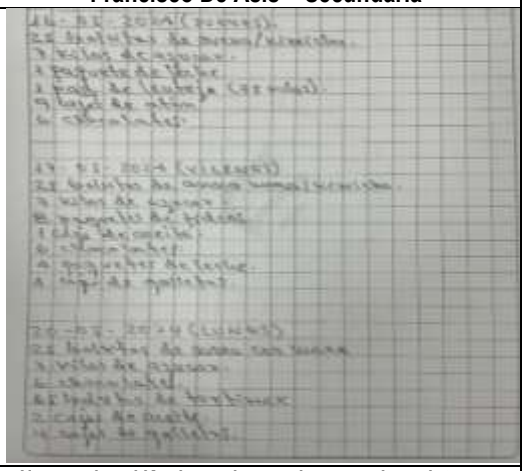
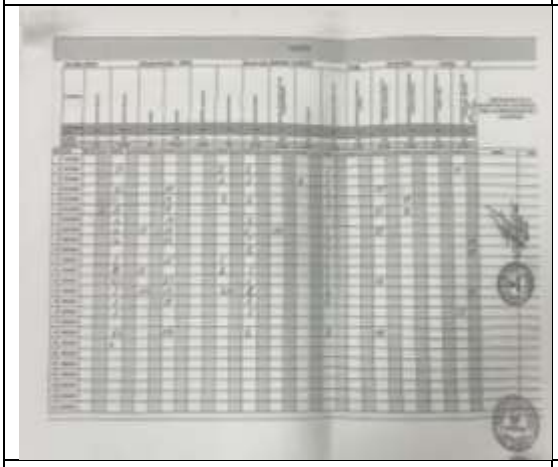
Imagen n°5 **Deficiencias detectadas en la IIEE 937** **Nivel Inicial**	**Imagen n°6** **Deficiencias detectadas en la IIEE San Francisco De Asís – Secundaria**
	
No registra saldos en el Kardex, solo registra salidas.	**No manejan el Kardex, solo maneja un cuaderno interno.**
Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*	***Fuente:*** *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*	***Elaborado por:*** *Comisión de Control*

Imagen n°7 **Deficiencias detectadas en la IIEE 36166 Héroes 29 de agosto – Nivel Primaria**	**Imagen n°8** **Deficiencias detectadas en la IIEE 36165 Leoncio Prado Gutiérrez – Nivel Primaria**
No maneja Kardex, solo se guía con la tabla de dosificaciones.	**No maneja Kardex, solo maneja registro en hojas sueltas.**
Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*	***Fuente:*** *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*	***Elaborado por:*** *Comisión de Control*

Imagen n°9 **Deficiencias detectadas en la IIEE Coras Nivel Secundaria**	**Imagen n°10** **Deficiencias detectadas en la IIEE 36173 Santiago Antúnez De Mayolo – Nivel Primaria**
	
No registra saldos en el Kardex, solo registra salidas	**Formato Kardex de segunda entrega distinto de las demás IIEE, solo registra salidas y no saldos, no cuenta con Kardex de tercera entrega.**
Fuente: *Registro fotográfico durante la visita de inspección*	***Fuente:*** *Registro fotográfico durante la visita de inspección*
Elaborado por: *Comisión de Control*	***Elaborado por:*** *Comisión de Control*

Mediante la Resolución Dirección Ejecutiva n.° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024, se aprobó la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"[21], el cual señala que los Comités de Alimentación Escolar (CAE) verifican que el responsable de almacén registre diariamente el ingreso y salida de los alimentos en el kárdex, para así verificar la existencia de los mismos.

El numeral 5.1.2.2 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", se precisa que el CAE verifica el cumplimento de las acciones que realiza la/el responsable del almacén, que incluye el registro diario del ingreso y salida de alimentos en el kárdex, el cual es un instrumento que permite hacer un inventario periódico de los alimentos con el fin de verificar la existencia de los mismos; además indica que el CAE archiva y custodia el kárdex, el cual debe estar disponible en la Institución Educativa.

Asimismo, el numeral 5.2.7.2 del "Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", menciona que el MGL verifica el uso del kárdex para el registro de los alimentos del almacén.

b) Criterio

La situación expuesta, debe tomar en cuenta la siguiente normativa:

[21] Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar 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, versión n.° 03

- **Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW-Versión n.° 03, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024**

  "5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:
  Para la presente modalidad de atención, se consideran las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de residuos sólidos.
  (…)

  5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos
  (…)

  ii. Verificar el cumplimiento de las acciones que realiza la/el responsable del almacén, las cuales se detallan a continuación:
  (…)

  • Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kárdex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia.
  (…)

- **Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código de documento normativo Procedimiento n.° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión n.° 01, aprobado con Resolución Dirección Ejecutiva n.° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero del 2024, que señala:**
  "(…)

  4.2 DEFINICIONES
  (…)

  v) Kardex: Es un formato que ayuda a controlar los ingresos y los egresos de los alimentos en el almacén de las IIEE.
  (…)

  5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO QUE CONTIENE:
  (…)

  5.2 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SECUENCIALES CON SUS RESPONSABLES
  (…)

  5.2.7 VERIFICACIÓN DE LAS ETAPAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
  (…)

  5.2.7.2 VERIFICACIÓN EN LA ETAPA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS La/el MGL realiza lo siguiente:
  (…)
  5.2.7.2.5 Verificar que el responsable del almacén rote los alimentos, lo primero que ingresa

es lo primero que sale (PEPS) o lo primero en vencer es lo primero en salir (PVPS).

5.2.7.2.6 Verificar el uso registro del Kardex para el registro de los alimentos del almacén.
(…)

5.2.7.2.8 Verificar el stock (excedente de la entrega anterior) de alimentos en el almacén teniendo en cuenta el kárdex y contrasta los productos liberados versus los encontrados, en función a los días de consumo, programación del menú, dosificación y cantidad de usuarios; asimismo, registra la información en el "Formato de Verificación de Almacenamiento de Productos" de la ficha de supervisión (Anexo 02).
(…)

c) Consecuencia

La situación expuesta limita la verificación y control de existencias de alimentos en el almacén, y genera riesgo de pérdida y/o hurto de los mismos, además que pone en riesgo la atención oportuna a los beneficiarios, y con ello la afectación del logro de los objetivos del Programa.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD DE CONTROL

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del Hito de control: "Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar", se encuentra detallada en el Apéndice n.° 1.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en la condición.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución del presente Control Concurrente, la Comisión de Control no emitió Reportes de Avance ante Situaciones Adversas.

VIII. INFORMACIÓN DE LAS SITUACIONES ADVERSAS COMUNICADAS EN INFORMES E HITO DE CONTROL ANTERIORES

Efectuada la revisión correspondiente, se advierte que la entidad/dependencia ha adoptado todas las acciones preventivas y correctivas correspondientes a las situaciones adversas contenidas en los Informes de Hitos de Control anteriores.

IX. CONCLUSIONES

Durante la ejecución del Control Concurrente a la "Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar", se han advertido dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso "A la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos en la modalidad productos, para el ítem Acobamba, del ámbito del Comité de Compras Huancavelica 1 de la Unidad Territorial Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024", la cual ha sido detallada en el presente informe.

X. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el presente Informe de Hito de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de Control Concurrente a la "Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar", con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de la prestación del servicio alimentario correspondiente a la tercera entrega de alimentos para el ítem Acobamba en la UT Huancavelica en el marco del Proceso de Compras 2024.

2. Hacer de conocimiento al Director Ejecutivo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que debe comunicar a la Comisión de Control, en el plazo de cinco (5) días hábiles las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenida en el presente Informe de hito de control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Ascensión, 29 de mayo de 2024.

Enrique Luis Suárez Filio
Supervisor
Comisión de Control

Renzo Piero Ochoa Espinal
Jefe de Comisión
Comisión de Control

Enrique Luis Suárez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

APÉNDICE n.° 1
DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

5.1 CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS DE LOS AMBIENTES DESTINADOS AL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, PODRÍAN GENERAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS, Y EN CONSECUENCIA LA POSIBLE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

N°	Documento
1	Acta de verificación suscrita por los representantes de la IIEE, miembros presentes del CAE y por la Comisión de Control. IIEE 36149 José Antonio Encinas Franco, Código modular 0428672.
2	Acta de verificación suscrita por los representantes de la IIEE, miembros presentes del CAE y por la Comisión de Control. IIEE San Francisco De Asís, Código modular 0421271.
3	Acta de verificación suscrita por los representantes de la IIEE, miembros presentes del CAE y por la Comisión de Control. IIEE 36166 Héroes 29 de agosto, Código modular 0420430.
4	Acta de verificación suscrita por los representantes de la IIEE, miembros presentes del CAE y por la Comisión de Control. IIEE 36165 Leoncio Prado Gutiérrez, Código modular 0420422.
5	Ficha n.° 2 – Verificación de la "Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas". IIEE 36149 José Antonio Encinas Franco – Nivel Primaria, Código Modular 0428672, aplicada por la Comisión de Control.
6	Ficha n.° 2 – Verificación de la "Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas". IIEE San Francisco de Asís – Nivel Secundaria, Código Modular 0421271, aplicada por la Comisión de Control.
7	Ficha n.° 2 – Verificación de la "Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas". IIEE 36166 Héroes 29 de agosto – Nivel Primaria, Código Modular 0420430, aplicada por la Comisión de Control.
8	Ficha n.° 2 – Verificación de la "Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas". IIEE 36165 Leoncio Prado Gutiérrez – Nivel Primaria, Código Modular 0420422, aplicada por la Comisión de Control.
9	Ficha de verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las instituciones educativas priorizadas de las 7 IIEE, relevada del Sistema Integrado de Gestión Operativa - SIGO.

5.2 INEXISTENCIA Y/O DESACTUALIZACIÓN DE KÁRDEX POR PARTE DE LOS RESPONSABLES DE ALMACÉN (CAE), SITUACIÓN QUE LIMITA LA VERIFICACIÓN Y CONTROL DE EXISTENCIAS DE ALIMENTOS DEL ALMACÉN Y GENERA RIESGO DE PÉRDIDA Y/O HURTO DE LOS MISMOS, Y CON ELLO LA AFECTACIÓN EN EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

N°	Documento
1	Ficha n.° 2 – Verificación de la "Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas". IIEE 937 – Nivel Inicial, Código Modular 1378850, aplicada por la Comisión de Control
2	Ficha n.° 2 – Verificación de la "Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas". IIEE San Francisco de Asís – Nivel Secundaria, Código Modular 0421271, aplicada por la Comisión de Control.
3	Ficha n.° 2 – Verificación de la "Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas". IIEE 36166 Héroes 29 de agosto – Nivel Primaria, Código Modular 0420430, aplicada por la Comisión de Control.
4	Ficha n.° 2 – Verificación de la "Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas". IIEE 36165 Leoncio Prado Gutiérrez – Nivel Primaria, Código Modular 0420422, aplicada por la Comisión de Control.
5	Ficha n.° 2 – Verificación de la "Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas". IIEE Coras – Secundaria, Código Modular 1060276, aplicada por la Comisión de Control.
6	Ficha n.° 2 – Verificación de la "Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas". IIEE 36183 Santiago Antúnez de Mayolo – Nivel Primaria, Código Modular 0428771, aplicada por la Comisión de Control.

APÉNDICE n.° 2

SITUACIONES ADVERSAS QUE SUBSISTEN DE INFORMES DE HITO DE CONTROL ANTERIORES

Informe de Hito de Control n° 024-2024-OCI/0721-SCC "Hito de Control n° 1 Supervisión y Liberación de Alimentos en los establecimientos de los proveedores para la Prestación del Servicio Alimentario 2024"

Numero de situaciones adversas identificadas: 1
Numero de situaciones adversas que subsisten: 1
Relación de situaciones adversas que subsisten:

1. **Condiciones de almacenamiento de alimentos en el establecimiento del proveedor, no cumplen con las especificaciones normativas; lo que podría afectar el logro de los objetivos del programa.**

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 20 DE MAYO DE 2024

Siendo las 09:20 horas del 20 de mayo de 2024, en los ambientes de la IIEE N° 36149 – José Antonio Encinas Franco, ubicado en el Av. San Martin N° 411, distrito de Acobamba, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos el Sr. Julio Cesar Oré Muñoz con DNI: 23561151, Director y presidente del CAE, la Sra. Noemi Riveros Pérez con DNI: 23362122, profesora 6to Grado "A" y Vocal CAE, y el Sr. Henry Yarupaita Campos con DNI: 29102135, profesor de 2do grado "E" y secretario del CAE, y de otra parte Enrique Luis Suarez Filio, Jefe del Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación de Huancavelica y Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar. Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con el señor director, Julio Cesar Oré Muñoz, solicitándole la documentación correspondiente al Acta de entrega y recepción de alimentos, para poder corroborar con las existencias en el almacén, advirtiéndose que la recepción de alimentos por parte de la IIEE se llevó a cabo el 13 de mayo de 2024 a horas 05.31 pm.

En la presente visita se procedió a la revisión del stock de los productos alimenticios recibidos por la IIEE, encontrándose conforme en cantidad y presentación adecuada de los productos alimenticios (se verificó que los productos se encuentran debidamente envasados y con fecha de vencimiento vigente, presentación conforme se detalla en el Acta de entrega y recepción de Alimentos), obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

Acto seguido se procedió con la inspección del ambiente destinado al Almacén de los alimentos entregados por el programa Qali Warma, obteniendo como resultado lo siguiente:

El almacén con el que cuenta la IIEE, es un ambiente de 3.40 m por 3.70 m y está ubicado en la parte derecha del ingreso principal a la IIEE, en su interior se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204959 – (Copia CAE)" del 13 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 5.31 pm por el Sr. Julio Cesar Oré Muñoz, director del IIEE y presidente del CAE, quien nos proporciono en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 2 "Verificación de la Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las trece horas del día veinte de mayo de 2024.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN – I.E. N° 36149 – DIRECCIÓN – DREH-UGEL ACOBAMBA – COLEGIO "JOSÉ A. ENCINAS FRANCO"

Noemi Riveros P.
DNI 23362122

Henry Yarupaita C.
29102135

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 20 DE MAYO DE 2024

Julio César Oré Muñoz
C.M. 1023561151
DIRECTOR

Julio Cesar Ore Muñoz
Director IIEE / Presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

29102135

Henry Yarupaita Campos
Profesor 2do grado "E" / Secretario CAE

Enrique Luis Suárez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

23362122

Noemi Riveros Pérez
Profesora 6to grado "A" / Vocal CAE

FICHA N° 2 - VERIFICACIÓN DE LA "RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	36149 - JOSE ANT. ENC.		CÓDIGO MODULAR	0428672	NIVEL	PRIMARIA	
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA	PROVINCIA	ACOBAMBA	DISTRITO	ACOBAMBA	FECHA (DD/MM/AA):	
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. San Martin N° 411			ITEM:	ACOBAMBA		
VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN	PLACA:	BSP 846					
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: JULIO CESAR ORE MUÑOZ			DNI N°: 23561151		CARGO: DIRECTOR	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS: NOEMI RIVEROS PEREZ.			DNI N°: 23362122.		CARGO: UOCAL.	
REPRESENTANTE DEL OCI (ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL) /CGR (CONTRALORIA GENERAL DE LA REPÚBLICA)	NOMBRES Y APELLIDOS: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL.			DNI N°: 45550421		CARGO: AUDITOR OCI - DREH	
REPRESENTANTE DEL OCI /CGR	NOMBRES Y APELLIDOS: ENRIQUE LUIS SUAREZ PICIO			DNI N°: 19806937		CARGO: JEFE DE OCI-DREH	

I. RESPECTO A LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la gestión y organización del CAE **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	se verifica en el Modulo de gestión de Actores.
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) **Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Si recibio por parte del MGL, en conjunto con otras 2 IIEE.
3	El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar. (Levantar información de las asistencias técnicas recibidas) **Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	fueron sitiados en la IIEE Sanjose, donde se capacito al CAE de 5 IIEE.
4	El CAE gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los útimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) **Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	lo realizan mensualmente, pero no llevan registros, se sugirio que llevan.

II. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la recepción de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000139-2024/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024. (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa)* *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		

5	El vehículo presenta condiciones adecuadas de limpieza. **Sub numeral 6.2, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	N/A	la visita fue posterior a la Entrega de los Productos.
6	El ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encuentra limpio, ordenado y libre de insectos u otro animal. **Sub numeral 6.3, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	NO	Se encuentra un poco Sucio, solo limpian cuando llegan los productos, se detecto presencia de arañas.
7	El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. (Verificar con el acta de entrega y recepcion de alimentos) **Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	Se	según acta, entrego los productos el 13 de Mayo de 2024 a las 05.31 pm
8	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos). **Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	el Sr. director verifica que le entreguen completo los productos.
9	Los productos entregados por el /la proveedor/a mantienen el sellado hermético como fueron liberados: mantienen las costuras, laterales y/o tapas integrantes (sin abolladuras, sin roturas, sin aberturas). **Sub numeral 6.6, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
10	Las personas encargadas de la recepción de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada y completa (mascarillas, mandil limpio, gorro entre otros) **Sub numeral 6.8, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	el director indica que los encargado de entregar los alimentos cuentan con la indumentaria Adecuada.
11	El CAE solicita el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de estos, de no realizarse el cambio, detalla en observaciones del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos - Modalidad Productos - [copia CAE]". **Sub numeral vii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	No cuentan con registro de ello, pero indican que en un lapso de 48 hrs. remplazan los productos observados
12	El CAE, en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; consigna en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda **Sub numeral viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	N/A	No se dio ningun caso
13	El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recepciona los alimentos. **Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Se adjunta Acta.
14	El CAE custodia y archiva el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. **Sub numeral xi. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Se encontraba en un archivador, separado del resto de Documentos
(*)	**En caso que, la visita a la IE sea posterior a la actividad de recepción de alimentos, verificar los documentos correspondientes (Acta de entrega y recepción de alimentos) y contrastar con los alimentos almacenados fisicamente en la IE.**		
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
15	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" **Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Se verifica en el sistema SIGA

16	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos. **Sub numeral 7.1, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	cuenta con un ambiente exclusivo, pero muy pequeño de dimensiones 3.40m x 3.70m
17	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. **Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	falta un poco de limpieza de los pisos y Ventanas
18	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. **Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	Se encontro prosencia de arañas,
19	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. **Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	pero estas no se encuentran con mecanismos de protección.
20	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. **Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
21	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrian contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
22	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al día de la supervisión. **Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	brindaron una copia

* NO APLICA

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE visitada

Julio César Oré Muñoz
C.M. 1023561151
DIRECTOR

Firma
Nombres y apellidos:
DNI: 23561151
CARGO: Director / Presidente CAE

Firma
Nombres y apellidos: Henry Yanquita Campos.
DNI: 29102135
CARGO: Secretario CAE

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: Renzo Piero Ochoa Espinal
DNI: 45550421
CARGO: Auditor OCI/DREH

Firma
Nombres y apellidos: Enrique Luis Suarez Tello
DNI: 19806937
CARGO: Jefe de OCI - DREH

Noemi Riveros Perez
Vocal cae 23362122

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 21 DE MAYO DE 2024

Siendo las 09:30 horas del 21 de mayo de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 937 – nivel inicial, ubicado en el Jr. Huáscar s/n, barrio pueblo viejo del distrito de Acobamba, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos la Sra. Katherina Lucinda Azambuja Fuentes con DNI: 40932984, Directora(e) y presidenta del CAE, la Sra. Carmen Rosario Pérez Huamán con DNI: 25861783, Auxiliar de educación y secretaria del CAE y de otra parte Enrique Luis Suarez Filio, Jefe del Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación de Huancavelica y Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar. Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con la señora directora, Katherina Lucinda Azambuja Fuentes, solicitándole la documentación correspondiente al Acta de conformación del CAE, Acta de entrega y recepción de alimentos para poder corroborar, con las existencias en el almacén, advirtiéndose que la recepción de alimentos por parte de la IIEE se llevó a cabo el 15 de mayo de 2024 a horas 09.53 am.

En la presente visita se procedió a la revisión del stock de los productos alimenticios recibidos por la IIEE, encontrándose conforme en cantidad y presentación adecuada de los productos alimenticios (se verificó que los productos se encuentran debidamente envasados y con fecha de vencimiento vigente, presentación conforme a la que se detalla en el Acta de entrega y recepción de Alimentos), obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

Acto seguido se procedió con la inspección del ambiente destinado al Almacén de los alimentos entregados por el programa Qali Warma, obteniendo como resultado lo siguiente:

El almacén con el que cuenta la IIEE, es un ambiente de 1.90 m por 4.70 m y está ubicado en la parte izquierda del ingreso principal a la IIEE, detrás de la cocina, en su interior se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204566 – (Copia CAE)" del 15 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada y a las 09.53 pm por la Sra. Carmen Rosario Pérez Huamán, Auxiliar de la IIEE 937 inicial, y secretaria del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 2 "Verificación de la Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las trece horas del día veinte de mayo de 2024.

Carmen Perez Huaman
25861783

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 21 DE MAYO DE 2024

Katherina Lucinda Azambuja Fuentes
Directora (e) IIEE / Presidenta CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Carmen Rosario Pérez Huamán
Auxiliar IIEE / Secretaria CAE

Enrique Luis Suárez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

FICHA N° 2 - VERIFICACIÓN DE LA "RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	937	CÓDIGO MODULAR	1378850	NIVEL	INICIAL.
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA PROVINCIA	ACOBAMBA	DISTRITO	ACOBAMBA	FECHA (DD/MM/AA):
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA			ITEM:	ACOBAMBA	
VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN	PLACA: BSP 846				
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: CARMEN ROSARIO PEREZ HUAMAN		DNI N°: 25861783	CARGO:	AUXILIAR IIEE
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:	CARGO:	
REPRESENTANTE DEL OCI (ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL) /CGR (CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA)	NOMBRES Y APELLIDOS: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL		DNI N°: 45550421	CARGO:	AUDITOR OCI-DREH
REPRESENTANTE DEL OCI /CGR	NOMBRES Y APELLIDOS: ENRIQUE LUIS SUAREZ FILIO		DNI N°: 1980 6937	CARGO:	JEFE OCI DREH

I. RESPECTO A LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la gestión y organización del CAE **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	se verifico en el SIGO.
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) **Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	se verifico en el SIGO.
3	El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar. (Levantar información de las asistencias técnicas recibidas) **Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
4	El CAE gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los útimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) **Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	solo con lejia

II. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la recepción de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000139-2024/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024 (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa)* *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024 con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		

5	El vehiculo presenta condiciones adecuadas de limpieza. **Sub numeral 6.2, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	N/A	Se visito en fecha distinta.
6	El ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encuentra limpio, ordenado y libre de insectos u otro animal. **Sub numeral 6.3, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	Si	
7	El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. (Verificar con el acta de entrega y recepcion de alimentos) **Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	Si	
8	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos). **Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
	Los productos entregados por el /la proveedor/a mantienen el sellado hermético como fueron liberados: mantienen las costuras, laterales y/o tapas integrantes (sin abolladuras, sin roturas, sin aberturas). **Sub numeral 6.6, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
	Las personas encargadas de la recepción de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada y completa (mascarillas, mandil limpio, gorro entre otros) **Sub numeral 6.8, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
11	El CAE solicita el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de estos, de no realizarse el cambio, detalla en observaciones del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos - Modalidad Productos - [copia CAE]". **Sub numeral vii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	N/A	no tuvieron casos observados.
12	El CAE, en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; consigna en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda **Sub numeral viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	de Aplicarse, sabe como proceder.
13	El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recepciona los alimentos. **Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
14	El CAE custodia y archiva el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. **Sub numeral xi. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
(*)	**En caso que, la visita a la IE sea posterior a la actividad de recepción de alimentos, verificar los documentos correspondientes (Acta de entrega y recepción de alimentos) y contrastar con los alimentos almacenados fisicamente en la IE.**		
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
15	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" **Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Se verifico en el SIGO

16	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos. **Sub numeral 7.1, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
17	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. **Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
18	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. **Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
19	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. **Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
20	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. **Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Se encuentra muy ordenado
21	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
22	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al dia de la supervisión. **Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	pero solo registra los saldos ma no el saldo de productos

*NO APLICA

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE visitada

Firma

Nombres y apellidos: Katherina Belinda Azambuja Fuentes

DNI: 40932984

CARGO: presidenta CAE

Firma

Nombres y apellidos: carmen rosario pérez hucmán

DNI: 25861783.

CARGO: Secretaria CAE

Por el OCI/CGR

Firma

Nombres y apellidos: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL

DNI: 45550421

CARGO: AUDITOR OCI-DREH

Firma

Nombres y apellidos: ENRIQUE LUIS SUAREZ FILIS

DNI: 19806937

CARGO: JEFE OCI-DREH

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 21 DE MAYO DE 2024

Siendo las 11:10 horas del 21 de mayo de 2024, en los ambientes de la IIEE San Francisco de Asís – nivel secundaria, ubicado en el Jr. Manco Capac s/n, del distrito de Acobamba, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos el Sr. Freddy Montalván Alarco con DNI: 23219248, Director y presidente del CAE, el Sr. Cristian Javier Riveros Reginaldo con DNI: 19813016, Subdirector y secretario del CAE y de otra parte Enrique Luis Suarez Filio, Jefe del Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación de Huancavelica y Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar. Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con la señora directora, Freddy Montalván Alarco, solicitándole la documentación correspondiente al Acta de conformación del CAE, Acta de entrega y recepción de alimentos para poder corroborar, con las existencias en el almacén, advirtiéndose que la recepción de alimentos por parte de la IIEE se llevó a cabo el 14 de mayo de 2024 a horas 10.08 am.

En la presente visita se procedió a la revisión del stock de los productos alimenticios recibidos por la IIEE, encontrándose conforme en cantidad y presentación adecuada de los productos alimenticios (se verificó que los productos se encuentran debidamente envasados y con fecha de vencimiento vigente, presentación conforme a la que se detalla en el Acta de entrega y recepción de Alimentos), obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

Acto seguido se procedió con la inspección del ambiente destinado al Almacén de los alimentos entregados por el programa Qali Warma, obteniendo como resultado lo siguiente:

El almacén con el que cuenta la IIEE, es un ambiente de 2.90 m por 6.80 m y está ubicado en la parte trasera de la IIEE, en su interior se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204919 – (Copia CAE)" del 14 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada a las 10.08 am por el Sr. Cristian Javier Riveros Reginaldo, Subdirector de la IIEE San Francisco de Asís, y secretario del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se encontró alimentos de la primera entrega, las cuales deben de ser priorizadas en la elaboración del menú.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 2 "Verificación de la Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las trece horas del día veintiuno de mayo de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 21 DE MAYO DE 2024

Mg. FREDDY MONTALVAN ALARCO
C.M. N°1023219246
DIRECTOR

Freddy Montalván Alarco
Director IIEE / Presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Cristian Javier Riveros Reginaldo
SUB DIRECTOR
I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS

Cristian Javier Riveros Reginaldo
Subdirector IIEE / Secretario CAE

Enrique Luis Suárez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

FICHA N° 2 - VERIFICACIÓN DE LA "RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN FRANCISCO DE ASÍS		CÓDIGO MODULAR	0421271	NIVEL	SECUNDARIA	
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA	PROVINCIA	ACOBAMBA	DISTRITO	ACOBAMBA	FECHA (DD/MM/AA):	
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Manco Capac S/N			ITEM:	ACOBAMBA		
VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN	PLACA: WAZ 948						
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: CRISTIAN JAVIER RIVEROS REGINALDO			DNI N°: 19813016	CARGO: Subdirector - Secretario CAE		
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:		
REPRESENTANTE DEL OCI (ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL) /CGR (CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA)	NOMBRES Y APELLIDOS: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL			DNI N°: 45550421	CARGO: AUDITOR OCI - DREH		
REPRESENTANTE DEL OCI /CGR	NOMBRES Y APELLIDOS: ENRIQUE LUIS SUAREZ FILIO			DNI N°: 19806937	CARGO: JEFE OCI-DREH		

I. RESPECTO A LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la gestión y organización del CAE **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n ° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) **Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	si	
3	El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar. (Levantar información de las asistencias técnicas recibidas) **Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
4	El CAE gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los útimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) **Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	pero no adjunta evidencia

II. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la recepción de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000139-2024/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024 (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa)* *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n ° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		

5	El vehículo presenta condiciones adecuadas de limpieza. **Sub numeral 6.2, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	N/A	la visita se realizo posterior a la Entrega
6	El ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encuentra limpio, ordenado y libre de insectos u otro animal. **Sub numeral 6.3, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	NO	le falta orden y limpieza
7	El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. (Verificar con el acta de entrega y recepcion de alimentos) **Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	Si	
8	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos). **Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
9	Los productos entregados por el /la proveedor/a mantienen el sellado hermético como fueron liberados: mantienen las costuras, laterales y/o tapas integrantes (sin abolladuras, sin roturas, sin aberturas). **Sub numeral 6.6, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
10	Las personas encargadas de la recepción de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada y completa (mascarillas, mandil limpio, gorro entre otros) **Sub numeral 6.8, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
11	El CAE solicita el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de estos, de no realizarse el cambio, detalla en observaciones del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos - Modalidad Productos - [copia CAE]". **Sub numeral vii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	N/A	No se presento ningun Caso
12	El CAE, en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; consigna en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda **Sub numeral viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
13	El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recepciona los alimentos. **Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
14	El CAE custodia y archiva el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. **Sub numeral xi. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Solo falta la Acta del 2do Entrega
(*)	**En caso que, la visita a la IE sea posterior a la actividad de recepción de alimentos, verificar los documentos correspondientes (Acta de entrega y recepción de alimentos) y contrastar con los alimentos almacenados físicamente en la IE.**		
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
15	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" **Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Se verifica con el SIGO

Mg. FREDDY MONTALVAN ALARCO
C.M. N°1023219248
DIRECTOR

UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL SAN FRANCISCO DE AS... DIRECCION

SUB DIRECTOR
I.E. "SAN FRANCISCO DE ASIS"

16	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos. **Sub numeral 7.1, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
17	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. **Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	Se debe de limpiar mas recurrente
18	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. **Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	no se encontro presencia de Insectos y/o roedores
19	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. **Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
20	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. **Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
21	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrian contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
22	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al día de la supervisión. **Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	manejan cuaderno Interno donde registran las entregas de Alimentos

* NO APLICA

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la Entidad

Mg. FREDDY MONTALVAN ALARCO
C.M. N° 1023219248
DIRECTOR

Firma
Nombres y apellidos: Fredy Montalvan Alarco
DNI: 23219248
CARGO: Director

Cristian Javier Riveros Reginaldo
SUBDIRECTOR
Firma
Nombres y apellidos: Cristian Javier Riveros Reginaldo
DNI: [illegible]
CARGO: Subdirector

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: Renzo Piero Ochoa Espinal
DNI: 45550421
CARGO: Auditor OCI-DREH

Firma
Nombres y apellidos: Enrique Luis Suarez Julio
DNI: 19806937
CARGO: Jefe OCI-DREH

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 22 DE MAYO DE 2024

Siendo las 08:30 horas del 22 de mayo de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 36166 Héroes 29 de agosto – nivel primaria, ubicado en la Av. los Héroes s/n, del distrito de Marcas, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos el Sr. Varo Gálvez Huayhua con DNI: 23368380, Director y presidente del CAE, la Sra. Martha Flora Cuares Huamán con DNI: 23363153, Profesora de 3er grado y secretaria del CAE, la Sra. Martha Pastora Sulca Meses con DNI: 42899385, madre de familia y miembro del CAE y de otra parte Enrique Luis Suarez Filio, Jefe del Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación de Huancavelica y Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar. Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con el señor director, Varo Gálvez Huayhua, solicitándole la documentación correspondiente al Acta de conformación del CAE, Acta de entrega y recepción de alimentos para poder corroborar, con las existencias en el almacén y el Kardex con el cual gestionan la salida de los alimentos del almacén; advirtiéndose que la recepción de alimentos por parte de la IIEE se llevó a cabo el 15 de mayo de 2024 a horas 03.12 pm.

En la presente visita se procedió a la revisión del stock de los productos alimenticios recibidos por la IIEE, encontrándose conforme en cantidad y presentación adecuada de los productos alimenticios (se verificó que los productos se encuentran debidamente envasados y con fecha de vencimiento vigente, presentación conforme a la que se detalla en el Acta de entrega y recepción de Alimentos), obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

Acto seguido se procedió con la inspección del ambiente destinado al Almacén de los alimentos entregados por el programa Qali Warma, obteniendo como resultado lo siguiente:

El almacén con el que cuenta la IIEE, es un ambiente de 4.90 m por 5.20 m y está ubicado en la parte derecha del ingreso de la IIEE, en su interior se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204562 – (Copia CAE)" del 15 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada a las 03.12 pm por el Sr. Varo Gálvez Huayhua, Director de la IIEE Héroes 29 de agosto, y presidente del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, el director indica que no utilizan el formato Kardex para registrar las salidas de los alimentos, pero brinda la tabla de dosificaciones con la cual realizan la salida de productos.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 2 "Verificación de la Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Prof. Varo Gálvez Huayhua
C.M. 1023368380
DIRECTOR

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL - MARCAS
I.E. N° 36166 - DIRECCIÓN - ACOBAMBA

23363153

42899385

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las nueve horas y cuarenta minutos del día veintidós de mayo de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 22 DE MAYO DE 2024

Varo Gálvez Huayhua
Director IIEE / Presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Martha Flora Cuares Huamán
Profesora de 3er grado / Secretario CAE

Enrique Luis Suárez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

Martha Pastora Sulca Meses
Madre de Familia / Miembro CAE

FICHA N° 2 - VERIFICACIÓN DE LA "RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Heroes 29 de Agosto		CÓDIGO MODULAR	0420430	NIVEL	primaria	
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA	PROVINCIA	ACOBAMBA	DISTRITO	MARCAS.	FECHA (DD/MM/AA):	
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA				ITEM:	ACOBAMBA		
VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN	PLACA: W42 948						
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: VARO GALVEZ HUAYHUA			DNI N°: 23368380		CARGO: DIRECTOR IIEE	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:		CARGO:	
REPRESENTANTE DEL OCI (ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL) /CGR (CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA)	NOMBRES Y APELLIDOS: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL			DNI N°: 45550421		CARGO: AUDITOR OCI DREH	
REPRESENTANTE DEL OCI /CGR	NOMBRES Y APELLIDOS: ENRIQUE LUIS SUAREZ FILIO			DNI N°: 19806937		CARGO: JEFE DE OCI - DREH	

I. RESPECTO A LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la gestión y organización del CAE **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) **Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
3	El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar. (Levantar información de las asistencias técnicas recibidas) **Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
4	El CAE gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los útimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) **Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	no realiza fumigación

III. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la recepción de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000139-2024/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024 (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa)* *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		

5	El vehículo presenta condiciones adecuadas de limpieza. **Sub numeral 6.2, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	N/A	
6	El ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encuentra limpio, ordenado y libre de insectos u otro animal. **Sub numeral 6.3, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	NO	presenta polvo y telas de Arana y Pabillas
7	El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. (Verificar con el acta de entrega y recepcion de alimentos) **Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	Si	
8	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos). **Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
9	Los productos entregados por el /la proveedor/a mantienen el sellado hermético como fueron liberados: mantienen las costuras, laterales y/o tapas integrantes (sin abolladuras, sin roturas, sin aberturas). **Sub numeral 6.6, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
10	Las personas encargadas de la recepción de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada y completa (mascarillas, mandil limpio, gorro entre otros) **Sub numeral 6.8, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
11	El CAE solicita el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de estos, de no realizarse el cambio, detalla en observaciones del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos - Modalidad Productos - [copia CAE]". **Sub numeral vii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	de ser el caso
12	El CAE, en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; consigna en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda **Sub numeral viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	no se presento hasta el momento ninguna observación
13	El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recepciona los alimentos. **Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
14	El CAE custodia y archiva el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. **Sub numeral xi. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
(*)	**En caso que, la visita a la IE sea posterior a la actividad de recepción de alimentos, verificar los documentos correspondientes (Acta de entrega y recepción de alimentos) y contrastar con los alimentos almacenados fisicamente en la IE.**		
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
15	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" **Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	

16	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos. **Sub numeral 7.1, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
17	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. **Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	no	Las ventanas y pisos tienen polvo y telas de Araña.
18	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. **Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	no	Se encuentran aranas y polillas.
19	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. **Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	pero con mecanismos defectuosos de protección
20	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. **Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	utilizan pupitres
21	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
22	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al dia de la supervisión. **Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	no cuenta con Kardex actualizado, no registra la Salida de productos

* NO APLICA

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE visitada

Firma
Nombres y apellidos: Prof. Vara Galvez Huayhua
DNI: 23368380
CARGO: DIRECTOR

Firma
Nombres y apellidos: Vara Galvez Huayhua
DNI: 23368380
CARGO: Director/presidente CAE

Firma
Nombres y apellidos: Martha Flora Cuares Huamán
DNI: 23365153
CARGO: profesora 3ro grado/secretaria CAE

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: Renzo Piero Ochoa Espinal
DNI: 45550421
CARGO: Auditor OCI-DREH

Firma
Nombres y apellidos: Enrique Luis Suarez Filio
DNI: 6980
CARGO: JEFE OCI DREH

42899385
Martha Sulca Meses

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 22 DE MAYO DE 2024

Siendo las 10:50 horas del 22 de mayo de 2024, en los ambientes de la IIEE n° 36165 Leoncio Prado Gutiérrez – Nivel primaria, ubicado en la Plaza principal s/n, centro poblado de Pomacancha del distrito de Caja, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos la Sra. Inés Pedroza Llally con DNI: 23392148, Directora y presidenta del CAE, la Sra. Viviana Vargas Torre con DNI: 23380396, Profesora de 4to grado y secretaria del CAE y de otra parte Enrique Luis Suarez Filio, Jefe del Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación de Huancavelica y Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar. Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con la señora directora, Inés Pedroza Llally, solicitándole la documentación correspondiente al Acta de conformación del CAE, Acta de entrega y recepción de alimentos para poder corroborar, con las existencias en el almacén y el Kardex con el cual gestionan la salida de los alimentos del almacén; advirtiéndose que la recepción de alimentos por parte de la IIEE se llevó a cabo el 15 de mayo de 2024 a horas 09.42 am.

En la presente visita se procedió a la revisión del stock de los productos alimenticios recibidos por la IIEE, encontrándose conforme en cantidad y presentación adecuada de los productos alimenticios (se verificó que los productos se encuentran debidamente envasados y con fecha de vencimiento vigente, presentación conforme a la que se detalla en el Acta de entrega y recepción de Alimentos), obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

Acto seguido se procedió con la inspección del ambiente destinado al Almacén de los alimentos entregados por el programa Qali Warma, obteniendo como resultado lo siguiente:

El almacén con el que cuenta la IIEE, es un ambiente de 2.20 m por 3.00 m y está ubicado en la parte trasera derecha del ingreso de la IIEE, en su interior se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204847 – (Copia CAE)" del 15 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada a las 09.42 am por la Sra. Viviana Vargas Torre, profesora de la IIEE 36165 Leoncio Prado, y secretaria del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 2 "Verificación de la Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las once y cuarenta y cinco minutos del día veintidós de mayo de 2024.

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL N° 369 • POMACANCHA • DIRECCIÓN • ACOBAMBA

DNI: 23380396

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 22 DE MAYO DE 2024

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL · I.E.N° 36165 · POMACANCHA · DIRECCIÓN · ACOBAMBA

Ines Pedroza Llally
Directora IIEE / Presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Viviana Vargas Torre
Profesora de 4to grado IIEE / Secretario CAE

Enrique Luis Suarez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

FICHA N° 2 - VERIFICACIÓN DE LA "RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	36165 Leoncio Prado		CÓDIGO MODULAR	0420422	NIVEL	PRIMARIA	
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA	PROVINCIA	ACOBAMBA	DISTRITO	CAJA	FECHA (DD/MM/AA):	
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA				ITEM:	ACOBAMBA		
VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN	PLACA:	W4Z 948					
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: VIVIANA VARGAS TORRE			DNI N°: 23380396	CARGO: SECRETARIA CAE		
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:		
REPRESENTANTE DEL OCI (ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL) /CGR (CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA)	NOMBRES Y APELLIDOS: Romeo Piero Ochoa Espinal			DNI N°: 45550421	CARGO: Auditor OCI DREH		
REPRESENTANTE DEL OCI /CGR	NOMBRES Y APELLIDOS: Enrique Luis Suarez Filio			DNI N°: 19806937	CARGO: Jefe OCI DREH		

I. RESPECTO A LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la gestión y organización del CAE **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) **Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
3	El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar. (Levantar información de las asistencias técnicas recibidas) **Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
4	El CAE gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los útimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) **Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	

II. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la recepción de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000139-2024/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024. (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa)* *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		

5	El vehículo presenta condiciones adecuadas de limpieza. **Sub numeral 6.2, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	N/A	
6	El ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encuentra limpio, ordenado y libre de insectos u otro animal. **Sub numeral 6.3, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	no	Se encontro presencia de arañas, pero el ambiente se encuentra limpio
7	El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. (Verificar con el acta de entrega y recepcion de alimentos) **Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	Si	
8	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos). **Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
9	Los productos entregados por el /la proveedor/a mantienen el sellado hermético como fueron liberados: mantienen las costuras, laterales y/o tapas integrantes (sin abolladuras, sin roturas, sin aberturas). **Sub numeral 6.6, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
10	Las personas encargadas de la recepción de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada y completa (mascarillas, mandil limpio, gorro entre otros) **Sub numeral 6.8, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
11	El CAE solicita el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de estos, de no realizarse el cambio, detalla en observaciones del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos - Modalidad Productos - [copia CAE]". **Sub numeral vii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
12	El CAE, en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; consigna en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda **Sub numeral viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	de existir el caso se realiza la Observación
13	El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recepciona los alimentos. **Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
14	El CAE custodia y archiva el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. **Sub numeral xi. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
(*)	**En caso que, la visita a la IE sea posterior a la actividad de recepción de alimentos, verificar los documentos correspondientes (Acta de entrega y recepción de alimentos) y contrastar con los alimentos almacenados fisicamente en la IE.**		
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
15	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" **Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	

16	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos. **Sub numeral 7.1, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
17	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. **Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
18	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. **Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	Se encontro una araña
19	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. **Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	pero se encontro una luna rota.
20	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. **Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
21	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
22	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al día de la supervisión. **Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	no	

* NO APLICA

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE visitada

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA I.E. N° 36165 - POMACANCHI - DIRECCIÓN - ACOBAMBA

Firma

Nombres y apellidos: Ines Pedroza Ilally
DNI: 23392148
CARGO: Directora

Firma

Nombres y apellidos: Viviana Vargas torre
DNI: 23380396
CARGO: Docente

Por el OCI/CGR

Firma

Nombres y apellidos: Renzo Piero Ochoa Espinal
DNI: 45550421
CARGO: Auditor OCI-DREH

Firma

Nombres y apellidos: Enrique Luis Suarez Filio
DNI: 19806437
CARGO: JEFE OCI DREH

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 22 DE MAYO DE 2024

Siendo las 12:10 horas del 22 de mayo de 2024, en los ambientes de la IIEE Coras – Nivel secundaria, ubicado en Manzanayocc s/n, centro poblado de Pomacancha del distrito de Caja, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos el Sr. Javier Héctor Luna Onofre con DNI: 23363934, Director y presidente del CAE, el Sr. Teodoro Leónidas Tito Pérez con DNI: 23365595, Coordinador de tutoría y secretario del CAE y de otra parte Enrique Luis Suarez Filio, Jefe del Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación de Huancavelica y Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar. Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Se sostuvo una reunión inicial con el señor director, Javier Héctor Luna Onofre, solicitándole la documentación correspondiente al Acta de conformación del CAE, Acta de entrega y recepción de alimentos para poder corroborar, con las existencias en el almacén y el Kardex con el cual gestionan la salida de los alimentos del almacén; advirtiéndose que la recepción de alimentos por parte de la IIEE se llevó a cabo el 15 de mayo de 2024 a horas 10.59 am.

En la presente visita se procedió a la revisión del stock de los productos alimenticios recibidos por la IIEE, encontrándose conforme en cantidad y presentación adecuada de los productos alimenticios (se verificó que los productos se encuentran debidamente envasados y con fecha de vencimiento vigente, presentación conforme a la que se detalla en el Acta de entrega y recepción de Alimentos), obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

Acto seguido se procedió con la inspección del ambiente destinado al Almacén de los alimentos entregados por el programa Qali Warma, obteniendo como resultado lo siguiente:

El almacén con el que cuenta la IIEE, es un ambiente de 5.90 m por 7.80 m y está ubicado en la parte derecha del ingreso de la IIEE, en su interior se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204710 – (Copia CAE)" del 15 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada a las 10.59 am por el Sr. Javier Héctor Luna Onofre, Director de la IIEE Coras y presidente del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 2 "Verificación de la Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las trece horas y veinte minutos del día veintidós de mayo de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 22 DE MAYO DE 2024

Jaime Héctor Luna Onofre
Director IIEE / Presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Teodoro Leónidas Tito Pérez
Coordinador de tutoría / Secretario CAE

Enrique Luis Suárez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

FICHA N° 2 - VERIFICACIÓN DE LA "RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CORAS	**CÓDIGO MODULAR**	1060276	**NIVEL**	Secundaria
DEPARTAMENTO	Huancavelica **PROVINCIA**	Acobamba	**DISTRITO**	Caja	**FECHA (DD/MM/AA):**
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA			**ITEM:**	Acobamba	
VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN	**PLACA:** W42 948				
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	**NOMBRES Y APELLIDOS:** JAVIER HECTOR LUNA ONOFRE		**DNI N°:** 23363934	**CARGO:**	DIRECTOR
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	**NOMBRES Y APELLIDOS:**		**DNI N°:**	**CARGO:**	
REPRESENTANTE DEL OCI (ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL) **/CGR** (CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA)	**NOMBRES Y APELLIDOS:** RENZO PIERO OCHOA ESPINAL		**DNI N°:** 45550421	**CARGO:**	AUDITOR OCI DREH
REPRESENTANTE DEL OCI /CGR	**NOMBRES Y APELLIDOS:** ENRIQUE LUIS SUAREZ FLIO		**DNI N°:** 19506937	**CARGO:**	JEFE OCI DREH

I. RESPECTO A LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la gestión y organización del CAE **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) **Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
3	El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar. (Levantar información de las asistencias técnicas recibidas) **Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
4	El CAE gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los útimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) **Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	

II. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la recepción de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000139-2024/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024. (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa)* *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01 (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		

5	El vehículo presenta condiciones adecuadas de limpieza. **Sub numeral 6.2, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	N/A	
6	El ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encuentra limpio, ordenado y libre de insectos u otro animal. **Sub numeral 6.3, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	Si	
7	El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. (Verificar con el acta de entrega y recepcion de alimentos) **Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	Si	
8	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos). **Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
9	Los productos entregados por el /la proveedor/a mantienen el sellado hermético como fueron liberados: mantienen las costuras, laterales y/o tapas integrantes (sin abolladuras, sin roturas, sin aberturas). **Sub numeral 6.6, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
10	Las personas encargadas de la recepción de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada y completa (mascarillas, mandil limpio, gorro entre otros) **Sub numeral 6.8, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
11	El CAE solicita el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de estos, de no realizarse el cambio, detalla en observaciones del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos - Modalidad Productos - [copia CAE]". **Sub numeral vii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
12	El CAE, en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; consigna en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda **Sub numeral viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
13	El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recepciona los alimentos. **Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
14	El CAE custodia y archiva el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. **Sub numeral xi. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
(*)	**En caso que, la visita a la IE sea posterior a la actividad de recepción de alimentos, verificar los documentos correspondientes (Acta de entrega y recepción de alimentos) y contrastar con los alimentos almacenados físicamente en la IE.**		
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024. con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n ° 01 (En adelante. "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
15	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" **Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Se verifico en el SIGO

16	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos. **Sub numeral 7.1, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
17	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. **Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
18	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. **Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
19	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. **Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
20	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. **Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
21	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
22	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al dia de la supervisión. **Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	pero falta mejora Su uso adecuado y actualizar por el MGL solo Salida, no Saldos

* NO APLICA

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el(los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE

Lic. Javier Hector Luna Onofre
DNI: 10233633934
DIRECTOR

Firma
Nombres y apellidos: Javier Hector Luna Onofre
DNI: 23363934
CARGO: Director

Firma
Nombres y apellidos: Teodoro Gonzalo tito Perez
DNI: 23365595
CARGO: Coordinador de tutoria

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: Renzo Piero Cabos Espinal
DNI: 45550421
CARGO: Auditor OCI DREH

Firma
Nombres y apellidos: Enrique Luis Suarez Silva
DNI: 10806939
CARGO: Jefe OCI DREH

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 24 DE MAYO DE 2024

Siendo las 08:30 horas del 24 de mayo de 2024, en los ambientes de la IIEE 36173 Santiago Antúnez de Mayolo – Nivel Primaria, ubicado en Av. Perú s/n, centro poblado de Choclococha del distrito de Pomacocha, provincia de Acobamba, departamento de Huancavelica, reunidos el Sr. Javier Landeo Ore con DNI: 23363536, Director y presidente del CAE, la Sra. Cira Luz Flores Aranzamendi con DNI: 40743471, Profesora de 5to grado y secretario del CAE y de otra parte Enrique Luis Suarez Filio, Jefe del Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Educación de Huancavelica y Renzo Piero Ochoa Espinal, Auditor OCI-DREH, a efectos de verificar la conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar. Acto que se llevó a cabo en los siguientes términos:

Javier Landeo Oré
DIRECTOR

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL ACOBAMBA · I.E. N° 36173 CHOCLOCOCHA · DIRECCIÓN

Se sostuvo una reunión inicial con el señor director, Javier Landeo Ore, solicitándole la documentación correspondiente al Acta de conformación del CAE, Acta de entrega y recepción de alimentos para poder corroborar, con las existencias en el almacén y el Kardex con el cual gestionan la salida de los alimentos del almacén; advirtiéndose que la recepción de alimentos por parte de la IIEE se llevó a cabo el 13 de mayo de 2024 a horas 10.47 am.

En la presente visita se procedió a la revisión del stock de los productos alimenticios recibidos por la IIEE, encontrándose conforme en cantidad y presentación adecuada de los productos alimenticios (se verificó que los productos se encuentran debidamente envasados y con fecha de vencimiento vigente, presentación conforme a la que se detalla en el Acta de entrega y recepción de Alimentos), obteniéndose la documentación que así lo evidencia.

40743471

Acto seguido se procedió con la inspección del ambiente destinado al Almacén de los alimentos entregados por el programa Qali Warma, obteniendo como resultado lo siguiente:

El almacén con el que cuenta la IIEE, es un ambiente de 4.20 m por 3.80 m y está ubicado en la parte izquierda a 30 metros del ingreso de la IIEE, en su interior se encuentran almacenados los productos alimenticios, correspondientes a la tercera entrega, en las cantidades que señala el "Acta de entrega y recepción de Alimentos – Modalidad Productos N° 204701 – (Copia CAE)" del 13 de mayo de 2024; cabe mencionar que dicha entrega fue recepcionada en la fecha indicada a las 10.47 am por la Sra. Cira Luz Flores Aranzamendi, Profesora de la IIEE 36173 Santiago Antúnez de Mayolo y secretaria del CAE, quien nos proporcionó en copia del mismo.

Asimismo, se desarrolló la Ficha n° 2 "Verificación de la Recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas" el cual se adjunta a la presente.

Con lo cual se dio por concluida la presente verificación, firmando los intervinientes en señal de conformidad, siendo las diez horas y veinte minutos del día veinticuatro de mayo de 2024.

ACTA DE VERIFICACIÓN DEL 24 DE MAYO DE 2024

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL I.E. Nº 36173 HUACHOCOCHA DIRECCIÓN HUANCAVELICA

Javier Landeo Ore
DIRECTOR

Javier Landeo Ore
Director IIEE / Presidente CAE

Renzo Piero Ochoa Espinal
Auditor OCI-DREH

Cira Luz Flores Aranzamendi
Profesora de 5to grado / Secretario CAE

Enrique Luis Suárez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

Javier Landeo Orr
DIRECTOR

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL N° 31 (HUACHOCOCHA)

FICHA N° 2 - VERIFICACIÓN DE LA "RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Santiago Antunez de Mayolo	CÓDIGO MODULAR	0428771	NIVEL	PRIMARIA
DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA / PROVINCIA: ACOBAMBA		DISTRITO	PAMACOCHA	FECHA (DD/MM/AA):
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA			ITEM:	ACOBAMBA	
VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN	PLACA: BSP 846				
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: CIRA LUZ FLORES ARANZAMENDI		DNI N°: 40743471	CARGO: SECRETARIA CAE	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:	CARGO:	
REPRESENTANTE DEL OCI (ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL) /CGR (CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA)	NOMBRES Y APELLIDOS: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL		DNI N°: 45550421	CARGO: AUDITOR OCI-DREH	
REPRESENTANTE DEL OCI /CGR	NOMBRES Y APELLIDOS: ENRIQUE LUIS SUAREZ FILIO		DNI N°: 19806937	CARGO: JEFE OCI DREH	

I. RESPECTO A LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la gestión y organización del CAE **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) **Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
3	El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar. (Levantar información de las asistencias técnicas recibidas) **Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
4	El CAE gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los últimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) **Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	mensual pero solo con lejia

II. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
	Verificación de la recepción de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000139-2024/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024. (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa)* *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		

	El vehículo presenta condiciones adecuadas de limpieza. **Sub numeral 6.2, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	N/A	
	El ambiente destinado para la recepción de los alimentos se encuentra limpio, ordenado y libre de insectos u otro animal. **Sub numeral 6.3, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	Si	Se encontro a los miembros del CAE realizando su visita de limpieza
7	El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. (Verificar con el acta de entrega y recepcion de alimentos) **Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa"**	Si	
8	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con el acta de entrega y recepción de alimentos). **Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
9	Los productos entregados por el /la proveedor/a mantienen el sellado hermético como fueron liberados: mantienen las costuras, laterales y/o tapas integrantes (sin abolladuras, sin roturas, sin aberturas). **Sub numeral 6.6, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
10	Las personas encargadas de la recepción de los alimentos cuentan con indumentaria adecuada y completa (mascarillas, mandil limpio, gorro entre otros) **Sub numeral 6.8, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
11	El CAE solicita el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de estos, de no realizarse el cambio, detalla en observaciones del "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos - Modalidad Productos - [copia CAE]". **Sub numeral vii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	de ser el caso si lo solicitan
12	El CAE, en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; consigna en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda **Sub numeral viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Si lo informaran a su monitor
13	El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recepciona los alimentos. **Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
14	El CAE custodia y archiva el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. **Sub numeral xi. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
(*)	**En caso que, la visita a la IE sea posterior a la actividad de recepción de alimentos, verificar los documentos correspondientes (Acta de entrega y recepción de alimentos) y contrastar con los alimentos almacenados fisicamente en la IE.**		
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
15	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" **Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	

16	La IE cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los alimentos. **Sub numeral 7.1, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
17	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. **Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
18	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. **Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
19	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. **Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
20	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. **Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
21	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
22	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al día de la supervisión. **Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	pero, no registran los saldos solo salidas y no registra firmas.

* NO APLICA

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE visitada

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL ... IE Nº 36173 HOCHOCOCHA DIRECCIÓN

Javier Landeo Oré
DIRECTOR

Firma
Nombres y apellidos: Javier Landeo Oré
DNI: 23563536
CARGO: Director / Presidente CAE

Firma
Nombres y apellidos: Cira Luz Flores Aranzamendi
DNI: 40743471
CARGO: Prof. 5to Grado / secretaria CAE

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: RENZO PIERO OCHOA ESPINAL
DNI: 45550421
CARGO: AUDITOR OCI DREH

Firma
Nombres y apellidos: ENRIQUE LUIS SUAREZ FILIU
DNI: 19806139
CARGO: JEFE OCI DREH

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)	Pág. 1 de 2

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.							ANEXO N°		ICOD						
0	4	2	8	6	7	2	(0)	1	2	0	0	1	3	2	2	4

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
(1)	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	ACOBAMBA
4. CENTRO POBLADO	ACOBAMBA

5. DIRECCIÓN DE LA IE	AVENIDA SAN MARTIN 399
6. NOMBRE DE LA IE	36149 JOSE ANTONIO ENCINAS FRANCO
7. NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA

DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena
	(1)	2	3

2. FECHA Y HORA DE INICIO			
DÍA	MES	AÑO	HORA
19	02	2024	15:18

3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE		
DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO
45614402	FERNANDEZ PAQUIYAURI, REVECA ROBERTA	MONITOR DE GESTION LOCAL
23561156	Julio Cesar Ore Muñoz	PRESIDENTE

4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE			
1	2 Otro		(3)

(1) No hubo acceso a los ambientes de la IE, (2) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (3) No aplica (Hubo acceso a la I.E)

1. DATOS DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes:

1.1	En la institución educativa se realizó la entrega de productos del Servicio Alimentario del presente año.	SI	(NO)

2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

2.1	La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos. Si marcó "NO", pasee a la sección "3"	(SI)	NO
2.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos	(SI)	NO
2.3	En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior. Si Marcó "SÍ", registre los productos	SI	(NO)

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento

2.4	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros)		(SI)	NO
2.5	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).		(SI)	NO
2.6	El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.		(SI)	NO
2.7	Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO	(NA)
2.8	El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.		(SI)	NO

3. CONDICIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

3.1	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio para la preparación de los alimentos. Si marcó "No", pase a la sección "4"	(SI)	NO
3.2	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio, limpio para la preparación de los alimentos.	(SI)	NO
3.3	El ambiente para la preparación de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).	(SI)	NO
3.4	El ambiente o espacio empleado para la preparación de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.	(SI)	NO

4. GESTIÓN DEL CAE Y OTROS

4.1	Qué acciones inmediatas realizará el CAE para organizarse para la prestación del servicio alimentario para el presente año en la institución educativa:	(1)	(2)	(3)	4	5

	(1) Reunión con los PPFF para organizar el servicio alimentario,(2) Acondicionamiento del ambiente de cocina y/o almacén,(3) Designación de roles de la comunidad educativa (padres/docentes u otros) para la atención del servicio alimentario,(4) Otro,(5) Ninguna, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	
4.2	Para el presente año, qué acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación,(b) Trampas para roedores,(c) Ninguno,(d) Otros, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	a | ⓑ | c | ⓓ LIMPIEZA DE TODA LA INFRAESTRUCTURA

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

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

5.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM).,(2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).,(3) Eliminación de los residuos sólidos.,(4) Saldos de alimentos del año anterior.,(5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE.,(6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta	① | ② | ③ | 4 | ⑤ | 6

6. IDENTIFICACIÓN DEL INTEGRANTE CAE CAPACITADO DURANTE EL AÑO ANTERIOR

6.1	Seleccione el cargo del integrante del CAE que fue capacitado durante el año anterior. (1) Presidente, (2) Secretario, (3) Vocal, (4) Ninguno	①	2	3	4

7. HORA DE TÉRMINO Y RESULTADO

Hora	Min
17:01	

(1) Verificación Efectiva	①
(2) No hubo verificación	2

OBSERVACIONES

Se brindo la asistencia tecnica en BPM, BPAL, BPH, manejo de residuos solidos , importancia de cordinar con los padres de familia para el inicio de la prestacion del servicio alimentario

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)	Pág. 1 de 2

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.							ANEXO N°		ICOD						
1	3	7	8	8	5	0	⓪	1	2	0	0	3	5	5	6	5

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
①	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	ACOBAMBA
4. CENTRO POBLADO	PUEBLO VIEJO

5. DIRECCIÓN DE LA IE	PARQUE PRINCIPAL S/N
6. NOMBRE DE LA IE	937
7. NIVEL EDUCATIVO	INICIAL

DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena
	①	2	3

2. FECHA Y HORA DE INICIO			
DÍA	MES	AÑO	HORA
15	02	2024	15:07

3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE									
DNI								APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO
4	3	1	9	7	0	6	5	VENTURA CEPIDA, WILMER ALFREDO	MONITOR DE GESTION LOCAL
2	5	8	6	1	7	8	3	CARMEN ROSARIO PEREZ HUAMAN	SECRETARIO

4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE			
1	2 Otro		③

(1) No hubo acceso a los ambientes de la IE, (2) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (3) No aplica (Hubo acceso a la I.E)

1. DATOS DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes:

1.1	En la institución educativa se realizó la entrega de productos del Servicio Alimentario del presente año.	SI	(NO)

2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

2.1	La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos. Si marcó "NO", pasee a la sección "3"	(SI)	NO
2.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos	(SI)	NO
2.3	En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior. Si Marcó "SÍ", registre los productos	SI	(NO)

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento

2.4	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros)		(SI)	NO
2.5	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).		(SI)	NO
2.6	El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.		(SI)	NO
2.7	Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO	(NA)
2.8	El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.		(SI)	NO

3. CONDICIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

3.1	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio para la preparación de los alimentos. Si marcó "No", pase a la sección "4"	(SI)	NO
3.2	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio, limpio para la preparación de los alimentos.	(SI)	NO
3.3	El ambiente para la preparación de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).	(SI)	NO
3.4	El ambiente o espacio empleado para la preparación de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.	(SI)	NO

4. GESTIÓN DEL CAE Y OTROS

4.1	Qué acciones inmediatas realizará el CAE para organizarse para la prestación del servicio alimentario para el presente año en la institución educativa:	①	2	③	4	5

	(1) Reunión con los PPFF para organizar el servicio alimentario,(2) Acondicionamiento del ambiente de cocina y/o almacén,(3) Designación de roles de la comunidad educativa (padres/docentes u otros) para la atención del servicio alimentario,(4) Otro,(5) Ninguna, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	
4.2	Para el presente año, qué acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación,(b) Trampas para roedores,(c) Ninguno,(d) Otros, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	a / ⓑ / c / ⓓ SE REALIZARA LA LIMPIEZA GENERAL PROFUNDA DE AMBIENTES

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

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

5.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM).,(2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).,(3) Eliminación de los residuos sólidos.,(4) Saldos de alimentos del año anterior.,(5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE.,(6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta	①	②	③	4	⑤	6

6. IDENTIFICACIÓN DEL INTEGRANTE CAE CAPACITADO DURANTE EL AÑO ANTERIOR

6.1	Seleccione el cargo del integrante del CAE que fue capacitado durante el año anterior. (1) Presidente, (2) Secretario, (3) Vocal, (4) Ninguno	①	2	3	4

7. HORA DE TÉRMINO Y RESULTADO			
Hora	Min	(1) Verificación Efectiva	①
16:13		(2) No hubo verificación	2

OBSERVACIONES
SE BRINDO AT EN TEMAS DE BPM, BPA, ELIMINACION DE RESIDUOS SOMIDOS Y ORGANIZACION DEL CAE TAMBIEN PARTICIPO EN LA AT LA SECRETARIA DEL CAE

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)	Pág. 1 de 2

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.							ANEXO N°		ICOD						
0	4	2	1	2	7	1	(0)	1	2	0	1	3	1	7	5	8

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
(1)	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	ACOBAMBA
4. CENTRO POBLADO	ACOBAMBA

5. DIRECCIÓN DE LA IE	AVENIDA MANUEL CANDAMO S/N
6. NOMBRE DE LA IE	SAN FRANCISCO DE ASIS
7. NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA

DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena
	1	(2)	3

2. FECHA Y HORA DE INICIO			
DÍA	MES	AÑO	HORA
21	02	2024	12:16

3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE									
DNI								APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO
4	5	6	1	4	4	0	2	FERNANDEZ PAQUIYAURI, REVECA ROBERTA	MONITOR DE GESTION LOCAL
2	3	2	1	9	2	4	8	Freddy Montalvan Alarco	PRESIDENTE

4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE			
1	2 Otro		(3)

(1) No hubo acceso a los ambientes de la IE, (2) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (3) No aplica (Hubo acceso a la I.E)

1. DATOS DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes:

1.1	En la institución educativa se realizó la entrega de productos del Servicio Alimentario del presente año.	SI	(NO)

2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

2.1	La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos. Si marcó "NO", pasee a la sección "3"	(SI)	NO
2.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos	(SI)	NO
2.3	En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior. Si Marcó "SÍ", registre los productos	SI	(NO)

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento

2.4	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros)		(SI)	NO
2.5	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).		(SI)	NO
2.6	El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.		(SI)	NO
2.7	Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO	(NA)
2.8	El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.		(SI)	NO

3. CONDICIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

3.1	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio para la preparación de los alimentos. Si marcó "No", pase a la sección "4"	(SI)	NO
3.2	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio, limpio para la preparación de los alimentos.	SI	(NO)
3.3	El ambiente para la preparación de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).	(SI)	NO
3.4	El ambiente o espacio empleado para la preparación de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.	(SI)	NO

4. GESTIÓN DEL CAE Y OTROS

4.1	Qué acciones inmediatas realizará el CAE para organizarse para la prestación del servicio alimentario para el presente año en la institución educativa:	(1)	(2)	(3)	4	5

	(1) Reunión con los PPFF para organizar el servicio alimentario,(2) Acondicionamiento del ambiente de cocina y/o almacén,(3) Designación de roles de la comunidad educativa (padres/docentes u otros) para la atención del servicio alimentario,(4) Otro,(5) Ninguna, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	
4.2	Para el presente año, qué acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación,(b) Trampas para roedores,(c) Ninguno,(d) Otros, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	(a) b c (d) LIMPIEZA DE LA IE

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

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

5.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM).,(2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).,(3) Eliminación de los residuos sólidos.,(4) Saldos de alimentos del año anterior.,(5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE.,(6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta	(1) (2) (3) 4 (5) (6) CULMINAR CON LA MEJORA DEL AMBIENTE COCINA

6. IDENTIFICACIÓN DEL INTEGRANTE CAE CAPACITADO DURANTE EL AÑO ANTERIOR

6.1	Seleccione el cargo del integrante del CAE que fue capacitado durante el año anterior. (1) Presidente, (2) Secretario, (3) Vocal, (4) Ninguno	(1)	2	3	4

7. HORA DE TÉRMINO Y RESULTADO

Hora	Min
14:20	

(1) Verificación Efectiva	(1)
(2) No hubo verificación	2

OBSERVACIONES

Se realizo la verificacion del almacen , el director indica que el almacen es acondicionado y exclusivo en el ambiente de taller, se observa que falta limpieza y colocar rotúlos, se brinda la asistencia tecnica tecnica de la importancia de garantizar la limpieza y desinfeccion del ambiente, tarimas, piso, pared, techo , y en la cocina se observa que se encuentra en trabajo de las paredes de la cocina y los materiales se construccion se observa junto a los utensilios y menajes, se brindo la asistencia tecnica de la importancia de contar con un ambiente seguro y limpio , y eealizar la desinfeccion de los utensilios y el presidente indica que se culminara con el trabajo esta semana viernes 23 de febrero.

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)	Pág. 1 de 2

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.							ANEXO N°		ICOD						
0	4	2	0	4	3	0	(0)	1	2	0	0	1	2	6	7	3

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
(1)	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	MARCAS
4. CENTRO POBLADO	MARCAS

5. DIRECCIÓN DE LA IE	AVENIDA LOS HEROES S/N
6. NOMBRE DE LA IE	36166 HEROES 29 DE AGOSTO
7. NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA

DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena
	1	(2)	3

2. FECHA Y HORA DE INICIO			
DÍA	MES	AÑO	HORA
16	02	2024	12:04

3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE									
DNI								APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO
4	3	1	9	7	0	6	5	VENTURA CEPIDA, WILMER ALFREDO	MONITOR DE GESTION LOCAL
2	3	3	6	8	3	8	0	VARO GALVEZ HUAYHUA	PRESIDENTE

4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE			
1	2 Otro		(3)

(1) No hubo acceso a los ambientes de la IE, (2) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (3) No aplica (Hubo acceso a la I.E)

1. DATOS DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes:

1.1	En la institución educativa se realizó la entrega de productos del Servicio Alimentario del presente año.	SI	(NO)

2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

2.1	La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos. Si marcó "NO", pasee a la sección "3"	(SI)	NO
2.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos	(SI)	NO
2.3	En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior. Si Marcó "SÍ", registre los productos	SI	(NO)

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento

2.4	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros)		(SI)	NO
2.5	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).		(SI)	NO
2.6	El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.		(SI)	NO
2.7	Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO	(NA)
2.8	El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.		(SI)	NO

3. CONDICIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

3.1	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio para la preparación de los alimentos. Si marcó "No", pase a la sección "4"	(SI)	NO
3.2	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio, limpio para la preparación de los alimentos.	(SI)	NO
3.3	El ambiente para la preparación de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).	(SI)	NO
3.4	El ambiente o espacio empleado para la preparación de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.	(SI)	NO

4. GESTIÓN DEL CAE Y OTROS

4.1	Qué acciones inmediatas realizará el CAE para organizarse para la prestación del servicio alimentario para el presente año en la institución educativa:	(1)	2	(3)	4	5

	(1) Reunión con los PPFF para organizar el servicio alimentario,(2) Acondicionamiento del ambiente de cocina y/o almacén,(3) Designación de roles de la comunidad educativa (padres/docentes u otros) para la atención del servicio alimentario,(4) Otro,(5) Ninguna, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	
4.2	Para el presente año, qué acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación,(b) Trampas para roedores,(c) Ninguno,(d) Otros, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	(a) (b) c d

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

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

5.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM).,(2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).,(3) Eliminación de los residuos sólidos.,(4) Saldos de alimentos del año anterior.,(5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE.,(6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta	(1) 2 3 4 (5) 6

6. IDENTIFICACIÓN DEL INTEGRANTE CAE CAPACITADO DURANTE EL AÑO ANTERIOR

6.1	Seleccione el cargo del integrante del CAE que fue capacitado durante el año anterior. (1) Presidente, (2) Secretario, (3) Vocal, (4) Ninguno	(1) 2 3 4

7. HORA DE TÉRMINO Y RESULTADO

Hora	Min
13:31	

(1) Verificación Efectiva	(1)
(2) No hubo verificación	2

OBSERVACIONES

SE BRINDO LA ASISTENCIA TECNICA AL PRESIDENTE DEL CAE ACERCA DE LA IMPIRTANCIA DE LAS BPM, BPA Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS ASI COMO LA IMPORTANCIA DE LA ORGANIZACION ANTES DEL SERVICIO ALIMENTARIO

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)	Pág. 1 de 2

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.							ANEXO N°		ICOD						
0	4	2	0	4	2	2	⓪	1	2	0	0	1	2	6	7	2

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
①	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	CAJA
4. CENTRO POBLADO	POMACANCHA

5. DIRECCIÓN DE LA IE	PLAZA PRINCIPAL S/N
6. NOMBRE DE LA IE	36165 LEONCIO PRADO GUTIERREZ
7. NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA

DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena
	①	2	3

2. FECHA Y HORA DE INICIO			
DÍA	MES	AÑO	HORA
21	02	2024	10:35

3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE									
DNI								APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO
4	3	1	9	7	0	6	5	VENTURA CEPIDA, WILMER ALFREDO	MONITOR DE GESTION LOCAL
4	3	7	7	0	1	4	6	CELSO MEDRANO BENDEZU	PRESIDENTE

4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE			
1	2 Otro		③

(1) No hubo acceso a los ambientes de la IE, (2) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (3) No aplica (Hubo acceso a la I.E)

1. DATOS DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes:

1.1	En la institución educativa se realizó la entrega de productos del Servicio Alimentario del presente año.	SI	ⓃⓄ

2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

2.1	La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos. Si marcó "NO", pasee a la sección "3"	ⓈⒾ	NO
2.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos	ⓈⒾ	NO
2.3	En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior. Si Marcó "Sí", registre los productos	SI	ⓃⓄ

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento

2.4	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros)		ⓈⒾ	NO
2.5	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).		ⓈⒾ	NO
2.6	El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.		ⓈⒾ	NO
2.7	Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO	ⓃⒶ
2.8	El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.		ⓈⒾ	NO

3. CONDICIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

3.1	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio para la preparación de los alimentos. Si marcó "No", pase a la sección "4"	ⓈⒾ	NO
3.2	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio, limpio para la preparación de los alimentos.	ⓈⒾ	NO
3.3	El ambiente para la preparación de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).	ⓈⒾ	NO
3.4	El ambiente o espacio empleado para la preparación de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.	ⓈⒾ	NO

4. GESTIÓN DEL CAE Y OTROS

4.1	Qué acciones inmediatas realizará el CAE para organizarse para la prestación del servicio alimentario para el presente año en la institución educativa:	①	②	③	4	5

	(1) Reunión con los PPFF para organizar el servicio alimentario,(2) Acondicionamiento del ambiente de cocina y/o almacén,(3) Designación de roles de la comunidad educativa (padres/docentes u otros) para la atención del servicio alimentario,(4) Otro,(5) Ninguna, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	
4.2	Para el presente año, qué acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación,(b) Trampas para roedores,(c) Ninguno,(d) Otros, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	a: ; b: ⓑ; c: ; d: ⓓ LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AMBIENTES

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

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

5.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM).,(2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).,(3) Eliminación de los residuos sólidos.,(4) Saldos de alimentos del año anterior.,(5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE.,(6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta	①	②	③	4	⑤	6

6. IDENTIFICACIÓN DEL INTEGRANTE CAE CAPACITADO DURANTE EL AÑO ANTERIOR

6.1	Seleccione el cargo del integrante del CAE que fue capacitado durante el año anterior. (1) Presidente, (2) Secretario, (3) Vocal, (4) Ninguno	①	2	3	4

7. HORA DE TÉRMINO Y RESULTADO

Hora	Min
11:28	

(1) Verificación Efectiva	①
(2) No hubo verificación	2

OBSERVACIONES

SE BRINDO ASISTENCIA TECNICA AL MIEMBRO CAE ACERCA DE LA IMPORTANCIA DE LAS BPM, BPA, MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y ORGANIZACION DEL CAE, ASI MISMO EL SECRETARIO Y VOCAL DEL CAE RECIBIERON CAPACITACION

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)	Pág. 1 de 2

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.							ANEXO N°		ICOD						
1	0	6	0	2	7	6	0	1	2	0	1	3	3	6	3	4

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
1	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	CAJA
4. CENTRO POBLADO	POMACANCHA

5. DIRECCIÓN DE LA IE	MANZANAYOCC S/N
6. NOMBRE DE LA IE	CORAS
7. NIVEL EDUCATIVO	SECUNDARIA

DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena
	1	2	3

2. FECHA Y HORA DE INICIO			
DÍA	MES	AÑO	HORA
21	02	2024	08:57

3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE		
DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO
43197065	VENTURA CEPIDA, WILMER ALFREDO	MONITOR DE GESTION LOCAL
40010843	NERY VERONICA RAMOS ARAUJO	PRESIDENTE

4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE			
1	2 Otro		3

- (1) No hubo acceso a los ambientes de la IE, (2) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (3) No aplica (Hubo acceso a la I.E)

1. DATOS DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes:

1.1	En la institución educativa se realizó la entrega de productos del Servicio Alimentario del presente año.	SI	NO

2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

2.1	La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos. Si marcó "NO", pasee a la sección "3"	SI	NO
2.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos	SI	NO
2.3	En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior. Si Marcó "SÍ", registre los productos	SI	NO

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento

2.4	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros)		SI	NO
2.5	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).		SI	NO
2.6	El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.		SI	NO
2.7	Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO	NA
2.8	El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.		SI	NO

3. CONDICIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

3.1	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio para la preparación de los alimentos. Si marcó "No", pase a la sección "4"	SI	NO
3.2	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio, limpio para la preparación de los alimentos.	SI	NO
3.3	El ambiente para la preparación de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).	SI	NO
3.4	El ambiente o espacio empleado para la preparación de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.	SI	NO

4. GESTIÓN DEL CAE Y OTROS

4.1	Qué acciones inmediatas realizará el CAE para organizarse para la prestación del servicio alimentario para el presente año en la institución educativa:	1	2	3	4	5

	(1) Reunión con los PPFF para organizar el servicio alimentario,(2) Acondicionamiento del ambiente de cocina y/o almacén,(3) Designación de roles de la comunidad educativa (padres/docentes u otros) para la atención del servicio alimentario,(4) Otro,(5) Ninguna, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	
4.2	Para el presente año, qué acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación,(b) Trampas para roedores,(c) Ninguno,(d) Otros, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	a: ⓑ; c: ⓓ LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

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

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

		①	②	③	4	⑤	6
5.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM).,(2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).,(3) Eliminación de los residuos sólidos.,(4) Saldos de alimentos del año anterior.,(5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE.,(6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta						

6. IDENTIFICACIÓN DEL INTEGRANTE CAE CAPACITADO DURANTE EL AÑO ANTERIOR

6.1	Seleccione el cargo del integrante del CAE que fue capacitado durante el año anterior. (1) Presidente, (2) Secretario, (3) Vocal, (4) Ninguno	①	2	3	4

7. HORA DE TÉRMINO Y RESULTADO

Hora	Min
10:12	

(1) Verificación Efectiva	①
(2) No hubo verificación	2

OBSERVACIONES

SE BRINDO ASISTENCIA TECNICA ACERCA DE LAS BPM, BPS, MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y ORGANIZACION DEL CAE, ASI MISMO SE CAPACITO AL SECRETARIO Y VOCAL DEL CAE

FICHA DE VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AMBIENTE DE COCINA Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRIORIZADAS (PROCEDIMIENTO 002-2024-PNAEQW/MIDIS-FOR-004)	Pág. 1 de 2

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.							ANEXO N°		ICOD						
0	4	2	8	7	7	1	(0)	1	2	0	0	1	3	2	3	1

REGISTRÓ EN:	
APLICACIÓN MÓVIL	FORMATO FÍSICO
(1)	2

1. DEPARTAMENTO	HUANCAVELICA
2. PROVINCIA	ACOBAMBA
3. DISTRITO	POMACOCHA
4. CENTRO POBLADO	CHOCLOCOCHA

5. DIRECCIÓN DE LA IE	AVENIDA PERU S/N
6. NOMBRE DE LA IE	36173 SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO
7. NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA

DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des	Des y Alm.	Des., Alm. y Cena
	(1)	2	3

2. FECHA Y HORA DE INICIO			
DÍA	MES	AÑO	HORA
19	02	2024	12:09

3. PERSONAL PNAEQW E INTEGRANTES DE CAE		
DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO
43197065	VENTURA CEPIDA, WILMER ALFREDO	MONITOR DE GESTION LOCAL
23561346	SILVIO OCHOA ORE	PRESIDENTE

4. MOTIVO DE NO VERIFICACIÓN EN LA IE			
1	2 Otro		(3)

(1)-No hubo acceso a los ambientes de la IE, (2) Otro: IE no existe, IE cerrada por autoridad educativa, IE reubicada, etc., (3) No aplica (Hubo acceso a la I.E)

1. DATOS DE LA PROVISIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque / Registre en los recuadros correspondientes:

1.1	En la institución educativa se realizó la entrega de productos del Servicio Alimentario del presente año.	SI	(NO)

2. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

2.1	La institución educativa cuenta con un ambiente para el almacenamiento de los productos. Si marcó "NO", pasee a la sección "3"	(SI)	NO
2.2	La institución educativa cuenta con un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los productos	(SI)	NO
2.3	En el almacén se evidencia saldos de alimentos del año anterior. Si Marcó "SÍ", registre los productos	SI	(NO)

N°	Producto	Cantidad	Marca	Presentación unitaria (kg/ g o L/ml)	N° Lote	Fecha de Vencimiento

2.4	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y ordenado (libre de sacos, cajas, ropa u otros)		(SI)	NO
2.5	El ambiente para el almacenamiento de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).		(SI)	NO
2.6	El ambiente o espacio empleado para el almacenamiento de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.		(SI)	NO
2.7	Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.	SI	NO	(NA)
2.8	El ambiente destinado para el almacenamiento de los productos cuenta con condiciones adecuadas (ventanas paredes, hermeticidad, iluminación, ventilación entre otros) y mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros.		(SI)	NO

3. CONDICIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

3.1	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio para la preparación de los alimentos. Si marcó "No", pase a la sección "4"	(SI)	NO
3.2	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio, limpio para la preparación de los alimentos.	(SI)	NO
3.3	El ambiente para la preparación de alimentos se encuentra libre de insectos, roedores u otro animal, que podrían contaminar los alimentos o indicios de su presencia (rastros, orina, pelos, excremento, alimentos roídos, etc.).	(SI)	NO
3.4	El ambiente o espacio empleado para la preparación de los alimentos se encuentra libre de sustancias químicas o similares, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros que podrían contaminar los alimentos.	(SI)	NO

4. GESTIÓN DEL CAE Y OTROS

4.1	Qué acciones inmediatas realizará el CAE para organizarse para la prestación del servicio alimentario para el presente año en la institución educativa:	(1)	(2)	(3)	4	5

	(1) Reunión con los PPFF para organizar el servicio alimentario,(2) Acondicionamiento del ambiente de cocina y/o almacén,(3) Designación de roles de la comunidad educativa (padres/docentes u otros) para la atención del servicio alimentario,(4) Otro,(5) Ninguna, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	
4.2	Para el presente año, qué acciones realizó la institución educativa para garantizar el saneamiento ambiental (control de plagas): (a) Fumigación,(b) Trampas para roedores,(c) Ninguno,(d) Otros, Puede marcar más de una alternativa de respuesta	a: ⓑ c: ⓓ LIMPIEZA DE AMBIENTES DE ALMACEN Y COCINA

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

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

5.1	Acciones Inmediatas y Asistencia Técnica realizada por el Supervisor / Monitor de Gestión Local (1) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM).,(2) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA).,(3) Eliminación de los residuos sólidos.,(4) Saldos de alimentos del año anterior.,(5) Organización del CAE para preparación de alimentos en la IE.,(6) Otro. Puede marcar más de una alternativa de respuesta	①	②	③	4	⑤	6

6. IDENTIFICACIÓN DEL INTEGRANTE CAE CAPACITADO DURANTE EL AÑO ANTERIOR

6.1	Seleccione el cargo del integrante del CAE que fue capacitado durante el año anterior. (1) Presidente, (2) Secretario, (3) Vocal, (4) Ninguno	①	2	3	4

7. HORA DE TÉRMINO Y RESULTADO			
Hora	Min	(1) Verificación Efectiva	①
12:44		(2) No hubo verificación	2

OBSERVACIONES
SE BRINDO ASISTENCIA TECNICA AL MIEMBRO CAE EN TEMAS COMO BPM, BPA, ELIMINACION DE RESIDUOS SOLIDOS Y ORGANIZACION DEL CAE, ASI MISMO TANTO EL SECRETARIO DEL CAE FUE CAPACITADO

LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por
OCHOA ESPINAL Renzo Piero
FAU 20131378972 soft
Motivo: Para notificar
Fecha: 29-05-2024 18:41:37 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Ascensión, 29 de mayo de 2024

OFICIO Nº 0255-2024-DREH/OCI.

Señor
Pedro Jonel Ripalda Ramirez
Director Ejecutivo
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Av. Circunvalación Los Inkas N° 208 (Av. Javier Prado Este)
Lima/Lima/Santiago de Surco. -

ASUNTO : **Notificación de Informe de Hito de Control N° 026-2024-OCI/0721-SCC.**

REF. : a) Artículo 8° de la Ley N° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y modificatorias.
b) Directiva N° 013-2022-CG/NORM, "Servicio de Control Simultáneo, aprobada con Resolución de Contraloría N° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, que regula el Servicio de Control Simultaneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso a fin que se adopten oportunamente las acciones preventivas o correctivas que correspondan.

Sobre al particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al hito de control N° 2 – "Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar", objeto del Control Concurrente, comunicamos que se ha identificado una situación adversa contenida en el Informe de Hito de Control N° 026-2024-OCI/0721-SCC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos que una vez adoptadas las acciones que correspondan, éstas sean informadas a la Comisión de Control en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Es propicia la oportunidad para expresarle las seguridades de mi consideración.

Atentamente,

LA CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por SUAREZ FILIO Enrique Luis FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 29-05-2024 18:39:25 -05:00

Enrique Luis Suárez Filio
Jefe del Órgano de Control Institucional
Dirección Regional de Educación Huancavelica

ELSF/Jefe OCI.
Rpoe/Auditor
hccq/sec.
C.c. Archivo

Reg. Doc. 03211640
Reg. Exp. 02338902

Firmado digitalmente por OCHOA ESPINAL Renzo Piero FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 29-05-2024 18:50:57 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2024-CG/0721-02-001-025

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 0255-2024-DREH/OCI
EMISOR	:	RENZO PIERO OCHOA ESPINAL - JEFE DE COMISION - CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
DESTINATARIO	:	PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ
ENTIDAD SUJETA A CONTROL	:	PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
DIRECCIÓN	:	CASILLA ELECTRÓNICA N° 20550154065
TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO	:	SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE HITO DE CONTROL
N° FOLIOS	:	75

Sumilla: Notificación de Informe de Hito de Control N° 026-2024-OCI/0721-SCC, referido al hito de control N° 2 Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar.

Se adjunta lo siguiente:

1. Of 0255-2024 not inf 026 2024 QW
2. Informe 026-2024 - hito 2 QW[F]

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **5VEONMO**

Firmado digitalmente por Agente Automatizado CGR
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 29-05-2024 18:53:11 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 0255-2024-DREH/OCI
EMISOR	:	RENZO PIERO OCHOA ESPINAL - JEFE DE COMISION - CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR PARTE DE LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
DESTINATARIO	:	PEDRO JONEL RIPALDA RAMIREZ
ENTIDAD SUJETA A CONTROL	:	PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Sumilla:

Notificación de Informe de Hito de Control N° 026-2024-OCI/0721-SCC, referido al hito de control N° 2 Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los comités de alimentación escolar.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20550154065**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000001-2024-CG/0721-02-001-025
2. Of 0255-2024 not inf 026 2024 QW
3. Informe 026-2024 - hito 2 QW[F]

NOTIFICADOR : RENZO PIERO OCHOA ESPINAL - DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN HUANCAVELICA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **5ZV9OXV**