CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS

INFORME DE VISITA DE CONTROL N° 003-2025-OCI/5954-SVC

VISITA DE CONTROL
PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS
SAN ISIDRO, LIMA, LIMA

"PROCESO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE CUIDADO DIURNO EN EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA PROVINCIAS"

PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 21 DE JULIO DE 2025 AL 5 DE AGOSTO DE 2025.

TOMO I DE I

SAN ISIDRO, 13 DE AGOSTO DE 2025.

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para las mujeres y hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 003-2025-OCI/5954-SVC

"PROCESO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE CUIDADO DIURNO EN EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA PROVINCIAS"

ÍNDICE

DENOMINACIÓN	N.° Pág.
I. ORIGEN	4
II. OBJETIVOS	4
III. ALCANCE	4
IV. INFORMACIÓN RESPECTO A LA ACTIVIDAD	5
V. SITUACIONES ADVERSAS	8

1. Condiciones Higiénico Sanitarias inadecuadas en los Servicios Alimentarios "Divino Niño Jesús", "Virgen del Carmen", "San Juan Bautista" y "Contigo Perú" bajo el ámbito de la Unidad Territorial Lima Provincias, podrían generar riesgo de contaminación durante el almacenamiento de alimentos; así como durante la preparación, servido y distribución de raciones, pudiendo con ello afectar la salud de los usuarios del Programa.

2. Los Servicios Alimentarios "Virgen del Carmen", "Divino Niño Jesús", "San Juan Bautista" y "Contigo Perú", no cuentan con las condiciones de infraestructura y equipamiento que permitan la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos; generando riesgo de contaminación durante el almacenamiento, preparación y servido de raciones.

3. En los almacenes de los Servicios Alimentarios "Virgen del Carmen" y "Contigo Perú" se identificó la existencia de productos sin rotulado, así como inconsistencias entre los rótulos y el contenido de los alimentos no perecibles almacenados. Asimismo, se detectaron alimentos no perecibles vencidos y latas con abolladuras, condiciones que podrían comprometer la inocuidad de los alimentos y, en consecuencia, afectar la salud de los usuarios del Programa Nacional Cuna Más.

4. En el Servicio Alimentario "Contigo Perú" se evidenció que no se utilizaron utensilios diferenciados para el servido de raciones; además, las tazas y tápers no contaban con rotulado de identificación, condición que podría generar errores en el servido de raciones y en consecuencia, limitar el aporte nutricional diario requerido por las niñas y niños de seis (6) a treinta y seis (36) meses de edad, usuarios del Programa Nacional Cuna Más.

5. Repartidores de los Servicios Alimentarios "Virgen del Carmen", "Divino Niño Jesús", "San Juan Bautista" y "Contigo Perú" no cuentan con la indumentaria para la manipulación de alimentos, generando riesgo de contaminación en la distribución

de los alimentos, pudiendo afectar la salud de las niñas y niños de seis (6) a treinta y seis (36) meses de edad, usuarios del Programa Nacional Cuna Más.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD 43

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS 43

VIII. CONCLUSIÓN 43

IX. RECOMENDACIONES 43

APÉNDICES 45

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 003-2025-OCI/5954-SVC

"PROCESO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS SERVICIOS DE CUIDADO DIURNO EN EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA PROVINCIAS"

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) mediante oficio n.° 000129-2025-CG/OC5954 de 21 de julio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 5954-2025-002, 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 el Proceso de Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno, en el ámbito de la Unidad Territorial Lima Provincias del PNCM, respecto a las actividades de almacenamiento, preparación, servido y distribución de raciones, se efectúan conforme a la normativa vigente aplicable y finalidad pública prevista.

2.2. Objetivos específicos

- Determinar si el almacenamiento de los alimentos perecibles y no perecibles en el Servicio Alimentario del Servicio de Cuidado Diurno se efectúa de conformidad a la normativa interna aplicable.

- Establecer si la preparación de las raciones en el Servicio Alimentario del Servicio de Cuidado Diurno, se realiza de acuerdo con la programación del menú y número de usuarios; así como, determinar la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y las prácticas de higiene, por parte de las socias de cocina, se efectúa conforme a la normativa vigente aplicable.

- Determinar si el servido y distribución de raciones en el Servicio Alimentario del Servicio de Cuidado Diurno, se realiza de acuerdo a la asistencia de niñas, niños y actores comunales, conforme a la normativa interna vigente aplicable.

III. ALCANCE

La Visita de Control se desarrolló al almacenamiento de alimentos, preparación, servido y distribución de raciones en el Servicio Alimentario del Servicio de Cuidado Diurno en el ámbito de la Unidad Territorial Lima Provincias, el cual se encuentra a cargo de la Unidad Territorial Lima Provincias, que está bajo el ámbito de control del Órgano de Control Institucional del Programa Nacional Cuna Más, y que ha sido ejecutada del 21 de julio al 5 de agosto de 2025, en los Servicios Alimentarios "Divino Niño Jesús", ubicado en el Sector Santa Catalina del distrito y provincia Barranca, departamento Lima, "Virgen del Carmen", ubicado en Buenavista Mz H Lt 2, del distrito y provincia Barranca, departamento Lima, "San Juan Bautista de Huaral", ubicado en el Programa de

Vivienda Los Girasoles II Etapa – Lt 20 Mz E, del distrito y provincia Huaral, departamento Lima; y "Contigo Perú", ubicado en el Asentamiento Humano Contigo Perú Mz F Lt 1, del distrito y provincia Huaral, departamento Lima.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO A LA ACTIVIDAD

El Programa Nacional Cuna Más (en adelante "El Programa") fue creado mediante Decreto Supremo n.º 003-2012-MIDIS de 23 de marzo de 2012 y sus modificatorias[1], como programa social focalizado, adscrito al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (en adelante MIDIS). De acuerdo con el Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS de 14 de junio de 2021, depende funcionalmente del Viceministerio de Prestaciones Sociales del MIDIS, teniendo por finalidad brindar atención integral y mejorar el desarrollo infantil de niñas y niños menores de 36 meses de edad que viven en zonas en situación de pobreza y pobreza extrema, para superar las brechas en su desarrollo cognitivo, social, físico y emocional.

Mediante Decreto Supremo n.° 004-2013-PCM de 9 de enero de 2013, se aprueba la Política Nacional de Modernización de la Gestión Pública, la cual establece en el numeral 3.2 "Pilares Centrales de la Política de Modernización de la Gestión Pública", indicando que la gestión por procesos, simplificación administrativa y organización institucional debe implementarse paulatinamente en todas las entidades, para que brinden a los ciudadanos servicios de manera más eficiente, eficaz y logren resultados que los beneficien. Posteriormente, mediante Resolución de Secretaría de Gestión Pública n.° 006-2018-PCM/SGP de 27 de diciembre de 2018 se aprueba la Norma Técnica de implementación de la gestión por procesos en las entidades de la administración pública.

En ese sentido, mediante Resolución Ministerial n.º 105-2021-MIDIS, de 14 de junio de 2021, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) aprobó el "Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más", el cual establece la estructura funcional del Programa, las funciones específicas de sus órganos, así como la descripción de sus procesos estratégicos, misionales y de soporte, Asimismo, el Mapa de Procesos en su artículo 37, señala dos (2) procesos misionales: M01 "Gestión del Servicio de Cuidado Diurno" y M02 "Gestión del Servicio de Acompañamiento a Familias", conforme se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.° 1
Descripción y Objetivos de los procesos misionales del PNCM

PROCESOS MISIONALES			
CÓDIGO	**DENOMINACIÓN**	**DESCRIPCIÓN**	**OBJETIVOS**
M01	Gestión del Servicio de Cuidado Diurno	Proceso orientado a la gestión de la implementación y funcionamiento del servicio de Cuidado Diurno para niñas y niños de 6 a 36 meses de edad, bajo un modelo de cogestión con la comunidad organizada.	Brindar atención integral a niñas y niños menores de 36 meses de edad en centros infantiles de atención integral implementados en zonas focalizadas con el aporte voluntario de la comunidad organizada, para promover el desarrollo infantil temprano.
M02	Gestión del Servicio de Acompañamiento a Familias	Proceso orientado a la gestión de la implementación y funcionamiento del servicio de acompañamiento a familias con niñas y niños de 6 a 36 meses de edad y gestantes, bajo un modelo de cogestión con la comunidad organizada.	Fortalecer capacidades de las familias con niñas y niños menores de 36 meses de edad y gestantes en cuidado saludable y aprendizaje infantil mediante visitas a sus hogares y sesiones de socialización, con el aporte voluntario de la comunidad organizada, para promover el desarrollo infantil temprano.

Fuente: Artículo 37.- Procesos Misionales del Manual de Operaciones del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 105-2021-MIDIS de 14 de junio de 2021.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

[1] Decreto Supremo n.° 014-2017-MIDIS de 23 de noviembre de 2017 y Decreto Supremo n.° 007-2022-MIDIS de 30 de diciembre de 2022, que modifica el período de vigencia del Programa Nacional Cuna Más previsto en el artículo 1 del Decreto Supremo n.º 014-2017-MIDIS, hasta el 31 de diciembre del Año Fiscal 2027.

Gestión del Servicio de Cuidado Diurno

De acuerdo con lo señalado en la Directiva "Prestación del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 1993-2024-MIDIS/PNCM de 25 de setiembre de 2024, se identifican dos (2) locales empleados en la prestación del "Servicio de Cuidado Diurno": i) Centro Infantil de Atención Integral (CIAI); y ii) Servicio Alimentario (SA).

En ese sentido, se desprende que el **Centro Infantil de Atención Integral (CIAI)**, es el espacio donde se brinda la Atención Integral (aprendizaje, salud y nutrición) a niñas y niños de 6 hasta 36 meses de edad, organizados en salas (sala de bebés y gateadores, sala de caminantes y exploradores, y/o sala mixta); mientras que, el **Servicio Alimentario (SA)** es el espacio físico destinado al proceso de elaboración de alimentos (desde la recepción, almacenamiento, preparación y servido), el cual debe cumplir con las condiciones de infraestructura, equipamiento y otros, establecidas en las normas sanitarias, a fin de permitir la implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y los procedimientos de higiene y saneamiento.

La atención del Servicio Alimentario del Programa se brinda a través del modelo de la cogestión[2], que constituye un mecanismo que involucra la participación articulada entre el sector público y la comunidad, con la finalidad de proveer un servicio de calidad a las niñas y niños menores de 36 meses de edad de pobreza y pobreza extrema en Centros Infantiles de Atención Integral, para promover el desarrollo infantil temprano. En este modelo de cogestión, el Estado provee los recursos financieros, el modelo operacional, capacitación y asistencia técnica; y la comunidad aporta su tiempo y esfuerzo, a través de las personas voluntarias propuestas por su misma comunidad asumiendo distintos roles: miembros de la Junta Directiva del Comité de Gestión, Madres Cuidadoras, Madres Guía, Guías de Familia, Socias de Cocina, etc.

En esa línea, el Macroproceso **"Gestión del Servicio de Cuidado Diurno"** cuenta con seis (6) procesos de nivel "1", entre ellos, la "Gestión de la atención integral a niñas y niños en los Centros Cuna Más del SCD" con el proceso misional "Atención de necesidades de cuidado y protección, salud, aprendizaje y alimentación a niñas y niños durante el cuidado diurno".

Gestión de la atención integral para niñas y niños usuarios del SCD

El Proceso Misional "**Gestión de la atención integral para niñas y niños usuarios del SCD**", tiene tres (3) procesos de nivel 2, de los cuales se seleccionó como materia a examinar el proceso: "**Atención Alimentaria en el SCD**", que tiene como objetivo brindar una alimentación balanceada y saludable a niñas y niños usuarias y usuarios de 6 a 36 meses de edad en zonas de situación de pobreza y pobreza extrema a fin de contribuir con su adecuado estado nutricional, crecimiento y desarrollo; a su vez este proceso cuenta con 2 procesos de nivel 3 que son: "Programación de menú y pedido de alimentos en el SCD" y "**Elaboración y distribución de raciones en el Servicio Alimentario del SCD",** siendo este último proceso la materia de control, desarrollado en la Unidad Territorial Lima Provincias.

En ese sentido, el Programa aprueba el Procedimiento "Atención alimentaria y nutricional del Programa Nacional Cuna Más, versión 2, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024, el cual tiene por objetivo establecer el procedimiento para el desarrollo de las actividades relacionadas a la atención alimentaria y nutricional de las niñas y los niños usuarios del Servicio de Cuidado Diurno, las cuales se presentan en el gráfico siguiente:

[2] Manual de Procesos y Procedimientos del Macro Proceso de Gestión del Servicio de Cuidado Diurno", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000904-2021-MIDIS/PNCM-DE de 30 de julio de 2021.

Gráfico n.° 1
Actividades del Proceso Atención alimentaria en el SCD

Fuente: Numeral 5.2 del Procedimiento Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.
Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

Tal como se muestra en el gráfico precedente, el proceso de Atención alimentaria en el SCD cuenta con siete (7) actividades; siendo el objeto del presente Servicio de Control las actividades relacionadas al **"Almacenamiento de alimentos"**, **"preparación de raciones", "servido de raciones"** y **"distribución de raciones"** las cuales se detallan a continuación:

Almacenamiento de alimentos[3]

a) Almacenar los alimentos en el espacio asignado para tal fin, de manera ordenada.
b) Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como las prácticas de higiene según las orientaciones establecidas en las guías respectivas.
c) Registrar de manera oportuna la información sobre el ingreso y salida de alimentos en el almacén, en la ficha de almacén de alimentos no perecibles o ficha de almacén de alimentos perecibles.
d) En el caso de existencia de saldos, estos deben estar claramente identificados en la ficha de almacén de alimentos perecibles y no perecibles (según corresponda).

Preparación de raciones[4]

a) Preparar los alimentos conforme se establece en la programación de menú y conforme al número de usuarios según información del panel del SA[5]. Considera los ajustes en la programación de menú en los periodos de adaptación y/o emergencia u otros.
b) Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como las prácticas de higiene según las orientaciones establecidas en las guías respectivas.
c) Asegurar la preparación del agua segura para su distribución a los CIAI con el refrigerio de media mañana o según lo determine la/el especialista en nutrición de la UT/OCT.

Servido de raciones[6]

a) Utilizar los utensilios diferenciados para el servido con los cuales cuenta el SA.
b) Servir las raciones por grupo etario, de acuerdo con el "Cartel de Servido de Raciones para la niña o el niño por grupo etario", utilizando las tazas y tápers rotulados.
c) Servir las raciones conforme al número de niñas y niños y actores/as comunales (MC/MG/SC) registrados en el panel del SA.
d) Organizar los bolsos térmicos con las raciones para su entrega a los locales

[3] Numeral 5.2.4 del Procedimiento Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.
[4] Numeral 5.2.5 del Procedimiento Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.
[5] Servicio Alimentario.
[6] Numeral 5.2.6 del Procedimiento Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.

Distribución de raciones[7]

a) Transportar las raciones a los CIAI.
b) Registrar la información en la ficha de control de distribución de raciones.
c) Entregar las raciones según la asistencia registrada de las niñas y los niños y el número de actores comunales que reciben ración alimentaria.

En ese sentido, la Comisión de Control desarrolló el Servicio de Control Simultáneo en la modalidad Visita de Control a los Servicios Alimentarios, "Divino Niño Jesús", ubicado en el Sector Santa Catalina del distrito y provincia Barranca, departamento de Lima, "Virgen del Carmen", ubicado en Buenavista Mz H Lt 2, del distrito y provincia Barranca, departamento de Lima, "San Juan Bautista de Huaral", ubicado en el Programa de Vivienda Los Girasoles II Etapa – Lt 20 Mz E, del distrito y provincia Huaral, departamento de Lima; y "Contigo Perú", ubicado en el Asentamiento Humano Contigo Perú Mz F Lt 1, del distrito y provincia Huaral, departamento de Lima.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada al almacenamiento de alimentos, preparación, servido y distribución de raciones en los Servicios Alimentarios de los Servicios de Cuidado Diurno bajo el ámbito de la Unidad Territorial Lima Provincias, se han identificado situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad, el resultado o el logro de los objetivos del Proceso de Atención Alimentaria en los Servicios de Cuidado Diurno, las cuales se exponen a continuación:

1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS INADECUADAS EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS "DIVINO NIÑO JESÚS", "VIRGEN DEL CARMEN", "SAN JUAN BAUTISTA" Y "CONTIGO PERÚ" BAJO EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA PROVINCIAS, PODRÍAN GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS; ASÍ COMO DURANTE LA PREPARACIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES, PUDIENDO CON ELLO AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.

Como parte de la ejecución de la visita de control, los días 4 y 5 de agosto de 2025, la Comisión de Control realizó inspección física en los Servicios Alimentarios bajo el ámbito de la Unidad Territorial Lima Provincias siguientes: "Divino Niño Jesús" y "Virgen del Carmen" de la provincia de Barranca, y "San Juan Bautista" y "Contigo Perú" de la provincia de Huaral; al finalizar cada visita, se suscribieron las actas de inspección física respectivas[8].

Al respecto, durante la inspección realizada en los cuatro (4) servicios alimentarios visitados, se advirtieron diversos incumplimientos los cuales se exponen a continuación:

- **De la limpieza e higiene de los Servicios Alimentarios**

Durante la inspección, se advirtió que tanto los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos como los ambientes de cocina carecían de condiciones adecuadas de limpieza, tales como: presencia de insectos (entre vivos y muertos) en las mallas de protección

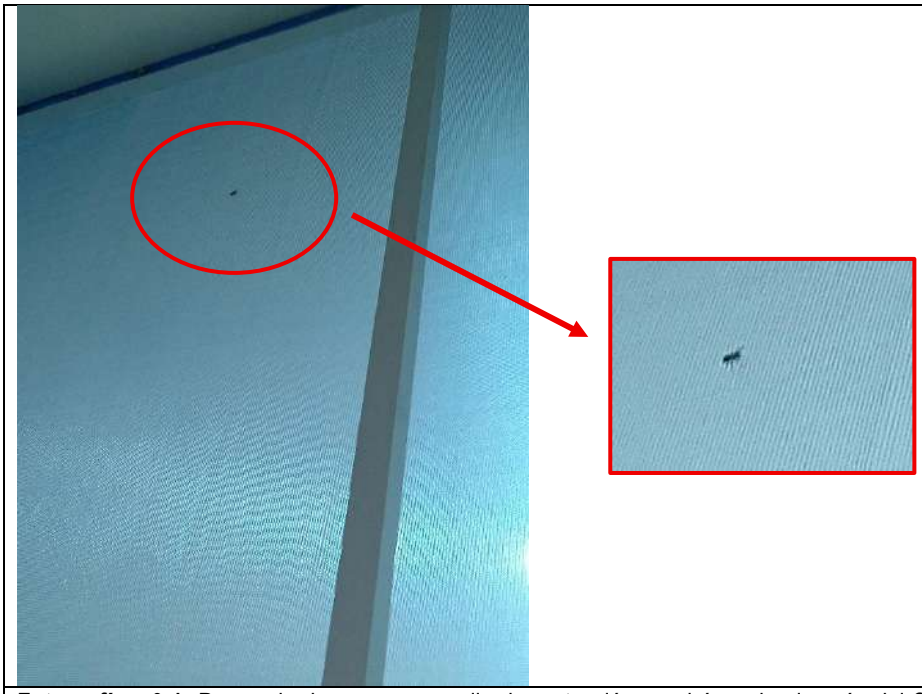
[7] Numeral 5.2.7 del Procedimiento Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.

[8] Se suscribieron las actas siguientes:
- Servicio Alimentario "Virgen del Carmen": Acta de Inspección Física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
- Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús": Acta de Inspección Física n.° 02-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
- Servicio Alimentario "San Juan Bautista": Acta de Inspección Física n.° 03-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.
- Servicio Alimentario "Contigo Perú": Acta de Inspección Física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

y paredes; acumulación de suciedad en ventanas y luminarias; contenedores de basura sin tapa o ubicados inadecuadamente; interruptores y paredes con falta de limpieza, entre otros.

A continuación, se detalla lo observado:

Fotografías n.os 1 y 2
Presencia de vectores en el Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús"

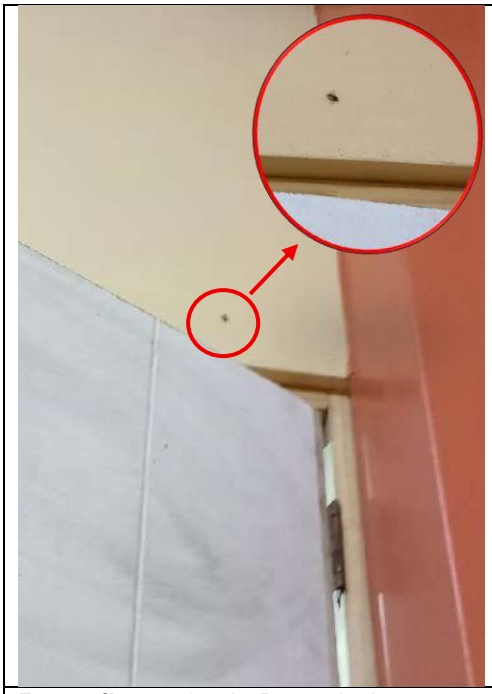


Fotografía n.° 1: Presencia de mosca en malla de protección en el área de almacén del Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús".

Fotografía n.° 2: Presencia de mosca en malla de protección en el área de cocina del Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús".

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 02-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

Fotografías n.os 3,4,5 y 6
Presencia de vectores en el Servicio Alimentario "San Juan Bautista"



Fotografías n.os 3 y 4 : Presencia de moscas en el área de almacén del Servicio Alimentario "San Juan Bautista".

Fotografías n.os 5 y 6: Presencia de moscas en el área de cocina del Servicio Alimentario "San Juan Bautista".

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 03-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Fotografía n.º 7:
Presencia de mosca en ambiente de cocina del Servicio Alimentario "Contigo Perú"

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Asimismo, en el almacén del Servicio Alimentario "Virgen del Carmen" de Barranca, se observó una cucaracha viva dentro de recipiente que contenía orégano y laurel, igualmente, se advirtió la presencia de una mosca en el estante destinado al almacenamiento de alimentos no perecibles; evidenciándose la falta de control de plagas que constituyen un riesgo de contaminación cruzad, tal como se muestra a continuación:

Fotografías n.ºs 8 y 9
Presencia de insectos en Almacén del Servicio Alimentario "Virgen del Carmen"

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

Al respecto, se debe tener en cuenta que la presencia de vectores representa un riesgo sanitario significativo; debido a su capacidad de transmitir patógenos infecciosos al ser humano[9]. Los vectores suelen ser artrópodos, como: mosquitos, garrapatas, moscas, pulgas, piojos, entre otros; los que pueden propagar enfermedades infecciosas de forma activa o pasiva, pudiendo ser vectores biológicos (como mosquitos o garrapatas) o mecánicos (como las moscas)[10].

Durante la inspeccion tambien se advirtieron deficiencias en las prácticas de limpieza, las cuales podrían comprometer directamente la calidad y seguridad del servicio alimentario. A continuación, se muestra el detalle de lo observado:

Fotografías n.os 10 y 11
Presencia de insectos muertos en iluminaria y suciedad en ventana en el área de cocina del Servicio Alimentario "Virgen del Carmen".

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

Fotografías n.os 12,13,14,15,16 y 17
Falta de higiene en el Servicio Alimentario "San Juan Bautista"

Fotografías n.os 12 y 13: Presencia de suciedad en ventana de ambiente de cocina del Servicio Alimentario "San Juan Bautista".

[9] https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/vector-borne-diseases#:~:text=Los%20vectores%20son%20organismos%20vivos,los%20animales%20al%20ser%20humano.
[10] https://www.efsa.europa.eu/es/topics/topic/vector-borne-diseases#:~:text=Las%20enfermedades%20en%20cuesti%C3%B3n%20se,una%20poblaci%C3%B3n)%20o%20%C3%A1mbito%20geogr%C3%A1fico.

Fotografía n.º 14: Presencia de suciedad en malla de protección de tragaluz de ambiente de cocina del Servicio Alimentario "San Juan Bautista".

Fotografías n.ºs 15 y 16 : Presencia de suciedad en interruptores del área de cocina del Servicio Alimentario "San Juan Bautista".

Fotografía n.° 17: Presencia de suciedad en pared de ambiente de cocina del Servicio Alimentario "San Juan Bautista".

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 03-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

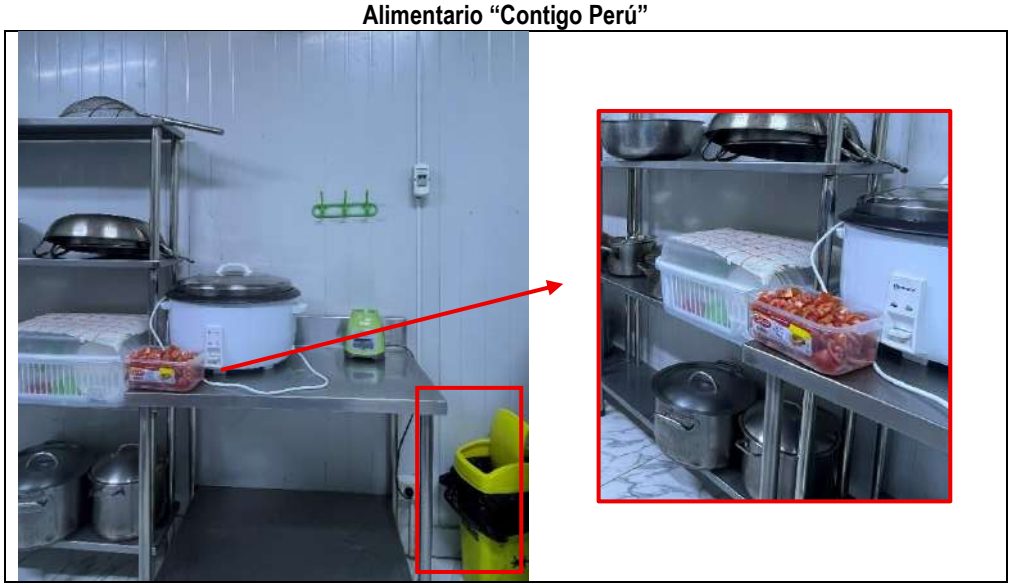
Fotografías n.os 18 y 19
Presencia de suciedad en esquinas de estantes del área de almacén del Servicio Alimentario "Contigo Perú"

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Las imágenes precedentes evidencian deficiencias de higiene en los ambientes destinados a la preparación de alimentos. Mantener la cocina en condiciones adecuadas de limpieza e higiene es esencial para prevenir la contaminación de los insumos y garantizar la inocuidad de las preparaciones, reduciendo así los riesgos sanitarios para los usuarios del servicio alimentario.

Respecto a la disposición de residuos sólidos, se verificó que no se cumplían las condiciones adecuadas de limpieza y ubicación, lo que incrementa la probabilidad de proliferación de vectores y la contaminación cruzada. A continuación, se presenta el detalle:

Fotografía n.o 20
Tacho de basura con tapa abierta cerca de alimentos en el área de cocina del Servicio Alimentario "Contigo Perú"



Fuente: Acta de Inspección Física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Las imágenes precedentes muestran que, en el Servicio Alimentario "Contigo Perú", un tacho de basura con la tapa abierta se encontraba próximo a un recipiente con tomate picado destinado a la preparación del día.

De igual forma, en las imágenes siguientes se evidencia un tacho de basura sin tapa colocado junto a una bandeja de huevos. Esta disposición inadecuada de los residuos sólidos incrementa el riesgo de contaminación cruzada de los alimentos, tal como se muestra a continuación:

Fotografías n.os 21 y 22
Tacho de basura sin tapa y presencia de huevos cerca de materiales de limpieza en el área de cocina del Servicio Alimentario "Virgen del Carmen"

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

En el Servicio Alimentario "San Juan Bautista" se observó un contenedor con la tapa abierta (malograda), sin bolsa y lleno de basura, a pesar de que la visita de la Comisión de Control se realizó a primera hora de la mañana. Además, se advirtió que dos (2) tachos de basura se encontraban ubicados muy próximos a una tapa de cisterna; situación que incrementa el riesgo de contaminación ambiental y de los alimentos. A continuación, se muestra lo expuesto:

Fotografías n.os 23 y 24
Contenedor de basura destapado y ubicados inadecuadamente en ambiente de cocina del Servicio Alimentario "San Juan Bautista"

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 03-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Las imágenes precedentes reflejan la inadecuada disposición de los residuos sólidos, lo que podría generar diversos problemas, como la producción de malos olores, la atracción de plagas, la contaminación cruzada y en consecuencia, representar riesgos para la salud.

Mantener un adecuado saneamiento en los servicios de alimentación es fundamental para garantizar instalaciones limpias y seguras, reducir los riesgos de contaminación y preservar la inocuidad de los alimentos.

- **De las Buenas Prácticas de Manipulación**

Durante la inspección se identificaron prácticas que incumplen las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). Entre ellas, se observó que las socias de cocina no utilizaron guantes para la manipulación de alimentos de consumo directo como el pelado de huevos destinados al almuerzo del día; además no portaban protectores de calzado. Estas omisiones incrementan el riesgo de contaminación de los alimentos y vulneran las medidas básicas de higiene establecidas en la normativa sanitaria. A continuación, se presenta el detalle:

Fotografías n.os 25 y 26
Socias de cocina en la preparación de raciones en los Servicios Alimentarios "Divino Niño Jesús" y "Virgen del Carmen".

Fotografía n.º 25: Socias de cocina no usan guantes para el pelado de huevos en el Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús".	**Fotografía n.º 26:** Socias de cocina no usan guantes para el pelado de huevos en el Servicio Alimentario "Virgen del Carmen".

Fuente: Acta de Inspección Física n.°s 01 y 02-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

Lo expuesto evidencia el incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) en la manipulación de alimentos de consumo inmediato, siendo obligatorio el uso de guantes de primer uso, conforme a la normativa sanitaria vigente.

Fotografías n.os 27 y 28
Socias de cocina de los Servicios Alimentarios "San Juan Bautista" y "Contigo Perú" no usan protector de calzado.

Fotografía n.º 27: Socias de cocina del Servicio Alimentario "San Juan Bautista" no usan protección en el calzado.	**Fotografía n.º 28:** Socias de cocina del Servicio Alimentario "Contigo Perú" no usan protección en el calzado.

Fuente: Acta de Inspección Física n.°s 03 y 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Así también, en las fotografías precedentes se evidencia que las socias de cocina al estar en contacto directo con los alimentos no deben representar riesgo de contaminarlos; por lo que, el contar con la indumentaria y el kit de protección completo, debe ser entendido como medida preventiva de aplicación habitual.

- **De la limpieza de los vehículos de transporte**

Durante la inspección se advirtió que los vehículos de transporte, mediante los cuales se realizaba la distribución de las raciones en bolsos térmicos, no contaban con adecuadas condiciones de limpieza, tal como se muestra a continuación:

Fotografías n.os 29, 30, 31 y 32
Vehículos usados para la distribución de raciones de los Servicios Alimentarios no cumplen con adecuadas condiciones de higiene.

Fotografía n.° 29: Presencia de suciedad en el vehículo para la distribución de raciones del Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús".	**Fotografía n.° 30:** Presencia de suciedad en el vehículo para la distribución de raciones del Servicio Alimentario "Contigo Perú".

Fotografía n.° 31: Presencia de suciedad en el vehículo para la distribución de raciones del Servicio Alimentario "San Juan Bautista".	**Fotografía n.° 32**:Presencia de suciedad en el vehículo para la distribución de raciones del Servicio Alimentario "Virgen del Carmen".

Fuente: Actas de Inspección Física n.°s 01, 02, 03 y 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 y 5 de agosto de 2025.

De las imágenes anteriores se observa que, en los Servicios Alimentarios "Divino Niño Jesús" y "Virgen del Carmen", el repartidor colocó los bolsos térmicos en contacto directo con el piso del vehículo (mototaxi), lo cual no está permitido por la normativa del Programa[11]. Asimismo, se evidenció que los vehículos utilizados para repartir las raciones de los Servicios Alimentarios "Contigo Perú" y "San Juan Bautista" se encontraban con presencia de polvo y tierra.

- **Del entorno del Servicio Alimentario**

Durante la visita de control se advirtieron aspectos como la presencia de material de desecho (calaminas rotas, madera, desmonte, entre otros) en un área colindante al ambiente del servicio alimentario; la tapa de un buzón de desagüe que no se encontraba cerrada herméticamente; así como la presencia de diversos materiales almacenados en ambientes cercanos a las áreas de cocina. A continuación, se muestra el detalle:

Fotografías n.os 33 y 34
Presencia de basura y tapa de buzón de desagüe en área colindante con el Servicio Alimentario "Contigo Perú"

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

[11] Literal f. del numeral 3.4 del Procedimiento de Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.

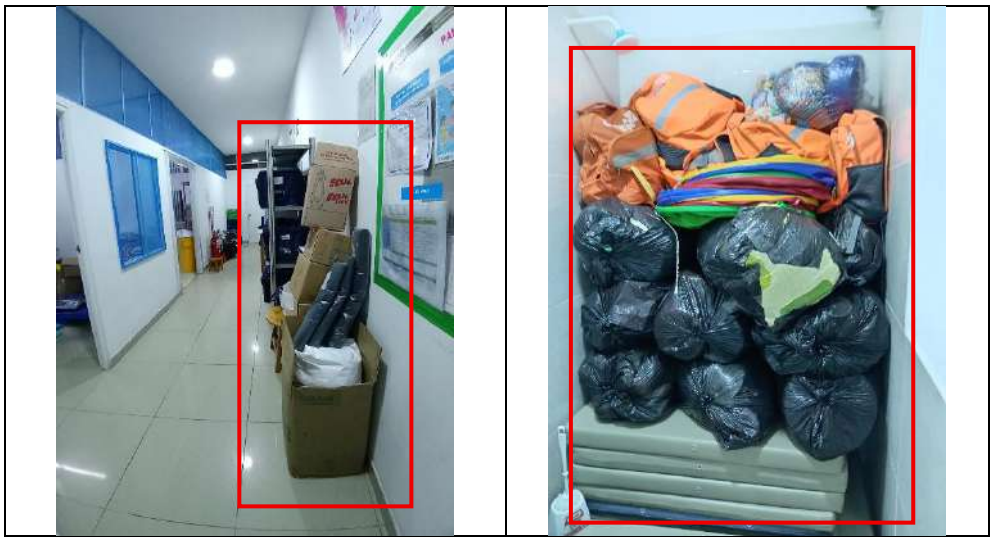
Fotografías n.os 35 y 36
Muebles en desuso almacenados en patio interno del Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús"

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 02-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

Lo evidenciado en las imágenes precedentes representa un riesgo sanitario, al constituir un foco potencial de contaminación que facilita la proliferación de vectores y plagas, como roedores e insectos, los cuales podrían afectar el área de almacenamiento y preparación de alimentos, comprometiendo la inocuidad del servicio.

Asimismo, en el Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús" se observó el almacenamiento de diversos materiales, como bolsas que contenían bolsos térmicos nuevos, juguetes, sandalias, colchonetas y cajas con juegos didácticos, entre otros. Esta práctica reduce el espacio disponible para la gestión adecuada de los insumos y puede afectar las condiciones de higiene del área, tal como se muestra a continuación:

Fotografías n.os 37, 38, 39 y 40
Presencia de materiales diversos en pasadizo y servicios higiénicos del Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús"



Fuente: Acta de Inspección Física n.° 02-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

Al respecto, el numeral 5.2.1 de la Norma Técnica Sanitaria n.° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva" señala que la ubicación de los servicios de alimentación colectiva no debe representar riesgo de contaminación cruzada[12] para los alimentos que se elaboran y distribuyen.

Lo descrito, vulnera lo establecido en la normativa siguiente:

- **Norma Técnica Sanitaria n.° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva" aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021.**

  V. DISPOSICIONES GENERALES
  (…)
  5.2. CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA
  5.2.1. Ubicación y estructura física
  (…)
  Las instalaciones deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (físicos, químicos o biológicos) a los alimentos. Estas deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).
  (…)
  5.2.2. Ambientes
  (…)
  Los alimentos o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben tener:
  - *Pisos, paredes, ventanas, techos y puertas: de material y de superficie lisa de fácil limpieza y desinfección, mantenerlos limpios y en buen estado de conservación. La unión entre piso y paredes de los ambientes de proceso y almacén deben facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad (…)*

  5.2.4. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos
  (…)
  En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados (incluida la vajilla rota o desechada, durante las operaciones diarias), debe disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa (preferentemente biodegradables o

[12] **Contaminación cruzada**: "*Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento*. (…)" 5.1 Definiciones Operativas de la Norma Técnica Sanitaria n.° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva", aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021.

similares), con capacidad suficiente para la actividad, y ser retirada hacia su lugar de acopio, las veces que sea necesario.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin, que cuenten con tapa o con un sistema que garantice su aislamiento, estos deben ser en número o capacidad suficiente a la demanda del servicio y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Los contenedores deben ubicarse en un ambiente específico, totalmente independiente, separados de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos, manteniéndose limpios y cerrados cuando no se utilizan, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y evitar la proliferación de insectos, roedores.

(…)

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(…)

6.2 BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

(…)

6.2.1. BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

(…)

b) Almacenamiento de materias primas e insumos

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

- *Almacenarse según tipos de alimentos (perecibles y no perecibles), en ambientes en buen estado de conservación e higiene, que mantengan las condiciones establecidas de temperatura y humedad requeridas para su conservación. (…)*

6.3 PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

Los servicios de alimentación colectiva cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en forma documentada y detallada, de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, instalaciones, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, prevención y control de plagas, entre otros, considerando los puntos de control a ser verificados por el servicio con los registros de dichas verificaciones.

(…)

6.3.1. Prácticas de limpieza y desinfección

(…)

Las superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

(…)

6.3.2. Prevención y control de vectores

El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas de importancia en la salud pública), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos. Las medidas preventivas y de control deben estar descritas, documentadas y supervisadas por el responsable en cumplimiento del PHS.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área donde se manipulan directa o indirectamente los alimentos, que impliquen riesgo de contaminación cruzada.

El servicio de alimentos debe establecer medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración; así como, eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento.

Las medidas de control, están destinadas a la erradicación de plagas y los métodos de control deben aplicarse de forma inmediata cuando existan evidencias de su presencia. La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores, debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por la Autoridad Sanitaria. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados.

(…)."

- **Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.**

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

(…)

5.2 Descripción de las actividades

(…)

5.2.4. Almacenamiento de alimentos

(…)

c. Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como las prácticas de higiene según las orientaciones establecidas en las guías respectivas (anexo n.° 3 y anexo n.° 4).

(…)

5.2.5. Preparación de raciones

(…)

d. Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como las prácticas de higiene según las orientaciones establecidas en las guías respectivas (anexo n.° 3 y anexo n.° 4).

(…)

Anexo n.° 3

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

(…)

Actividades:

(…)

3.2 Almacenamiento de alimentos:

(…)

b. La/el SC tipo 2, verifica que el área destinada para el almacenamiento se encuentre limpio y en buen estado de conservación. En caso contrario, deben realizar la limpieza y desinfección, según lo establecido en la guía de higiene y saneamiento en los SA (Anexo n.° 4)

(…)

3.3 Preparación de raciones

(…)

<u>Elaboración final y servido de raciones:</u>

(…)

b. Para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa previo al consumo inmediato (pelado y cortado de frutas previamente desinfectadas), se debe utilizar guantes de primer uso (lavar y desinfectar en caso resulte necesario).

(…)

3.4 Distribución de raciones

(…)

e. El vehículo de transporte de alimentos debe acondicionarse para proteger los bolsos que contienen las raciones de polvo, lluvia u otros.

f. No se colocan los bolsos con raciones directamente en el piso del vehículo de transporte de alimentos.

g. La limpieza y desinfección de los bolsos, los táperes y el vehículo de transporte de alimentos se realizan según la guía de higiene y saneamiento en los SA (Anexo n° 4).

(…)

4. De los manipuladores de alimentos (SC y repartidor/a)

(…)

El kit de protección que brinda el programa que está compuesto por:

- *Toca o redecilla descartable*
- *Mascarilla*
- *Cubre zapatos descartables*
- *Guantes quirúrgicos*

(…)

Anexo n.° 4
GUÍA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS
(…).
4. Responsables
(…)
Especialista en Nutrición de la UT/OCT:
Responsable de realizar la verificación de la implementación de la guía de higiene y saneamiento en los SA, en el marco de las visitas de seguimiento a los SA o cuando resulte necesario.

Socias/os de cocina tipo 2:
Se encarga de ejecutar las labores de limpieza y desinfección diaria, semanal y mensual. Asimismo, se encarga de registrar la información correspondiente en las fichas de la presente guía.

Socias/os de Cocina tipo 1:
Apoya en las labores de limpieza y desinfección

Repartidor/a de alimentos:
Se encarga de ejecutar las labores de limpieza y desinfección del vehículo de transporte de alimentos a los locales y las fichas respectivas.
(…)."

Las situaciones descritas constituyen un riesgo de contaminación en las etapas de almacenamiento, preparación, servido y distribución de raciones, lo que puede comprometer su inocuidad y, en consecuencia, la salud de los usuarios del Programa Nacional Cuna Más.

2. LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS "VIRGEN DEL CARMEN", "DIVINO NIÑO JESÚS", "SAN JUAN BAUTISTA" Y "CONTIGO PERÚ", NO CUENTAN CON LAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO QUE PERMITAN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS; GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES.

La Directiva "Intervención en Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" versión 5, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 001780-2024-MIDIS/PNCM-DE de 27 de julio de 2024, dispone que los Servicios Alimentarios deben contar con instalaciones físicas que cumplan las normas sanitarias, garantizando la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y procedimientos de higiene correspondientes.

Al respecto, durante la inspección física realizada por la comisión de control a los Servicios Alimentarios "Virgen del Carmen", "Divino Niño Jesús", "San Juan Bautista" y "Contigo Perú", se encontraron paredes con presencia de humedad, techo traslúcido en mal estado de conservación, ausencia o mal funcionamiento de campanas y ductos; así como puertas de ingreso y sumideros que permiten la presencia de vectores en las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos.

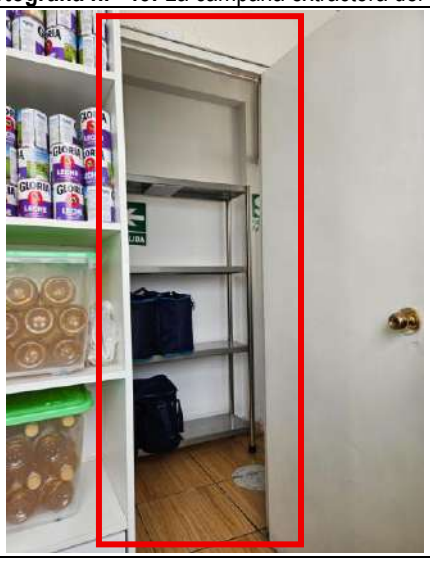
Lo señalado se muestra a continuación:

Fotografías n.°s 41, 42, 43, 44 y 45
Condiciones de Infraestructura y Equipamiento en el Servicio Alimentario "Virgen del Carmen"

Fotografía n.° 41: Paredes del área de almacén con presencia de humedad.

Fotografía n.°42: Ventanas ubicadas en el área de cocina se encuentran con rajadura, y presencia de oxido.

Fotografía n.° 43: La campana extractora del área de cocina inoperativa.



Fotografía n.° 44: Puerta del área de almacén permite el ingreso de vectores.

Fotografía n.° 45: Puerta del área de cocina permite el ingreso de vectores.

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

Fotografías n.°s 46, 47 y 48
Condiciones de Infraestructura y Equipamiento en el Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús"

Fotografía n.° 46: El área de cocina no cuenta con campana extractora ni ducto.

Fotografía n.° 47: Puerta del área de almacén permite el ingreso de vectores.

Fotografía n.° 48: Puerta del área de preparación permite el ingreso de vectores.

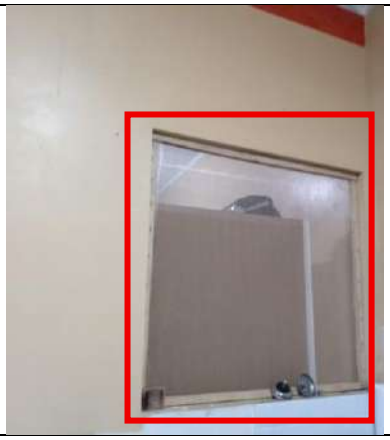
Fuente: Acta de Inspección Física n.° 02-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

Fotografías n.°s 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58 y 59
Condiciones de Infraestructura y Equipamiento en el Servicio Alimentario "San Juan Bautista"

Fotografías n.°s 49 y 50: Techo traslúcido no está en buen estado de conservación, con acumulación de suciedad en el área de preparación de alimentos

Fotografía n.° 51: El área de preparación de alimentos no cuenta con campana extractora y ducto para el equipo de cocina.

Fotografía n.° 52: Paredes del área de almacén se encuentra sin pintura.



Fotografía n.° 53: Mobiliario del área de almacén impide la ventilación.

Fotografía n.° 54: Puerta del área de almacén permite el ingreso de vectores, además no cuenta con acceso independiente al área de preparación.

Fotografía n.° 55: Puerta del área de preparación permite el ingreso de vectores.

Fotografías n.°s 56 y 57: Servicios higiénicos para socias de cocina con acceso directo al área de preparación de alimentos.

Fotografía n.° 58: Paredes con presencia de humedad en el servicio higiénico de las socias de cocina.

Fotografía n.° 59: Servicio higiénico de las socias de cocina no cuenta con iluminación.

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 03-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Además, la Comisión de Control tomó conocimiento que la refrigeradora que estaba en el área de cocina era prestada y no pertenecía al Servicio Alimentario "Divino Niño Jesús".

Fotografías n.°s 60, 61 y 62
Condiciones de Infraestructura en el Servicio Alimentario "Contigo Perú"

Fotografía n.° 60: Puerta del área de almacén permite el ingreso de vectores.

Fotografía n.° 61: Sumidero del piso no cuenta con rejilla que impida el anidamiento de insectos.

Fotografías n.°s 62: Cielo no está en buen estado de conservación, con presencia de oxido en el área de cocina.

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Conforme se visualiza en las fotografías precedentes, los Servicios Alimentarios "Virgen del Carmen", "Divino Niño Jesús", "San Juan Bautista" y "Contigo Perú", no cumplen las condiciones de infraestructura y equipamiento previstas en las normas sanitarias según lo dispuesto en el anexo 2 de la Directiva "Intervención en Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" versión 5.

Lo descrito, vulnera lo establecido en la normativa siguiente:

- ***NTS n.° 173-MINSA/2021/DIGESA "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva" aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 157-2021/MINSA de 3 de febrero de 2021.***

  "(…)
  5.2. Condiciones Generales de los Servicios de Alimentación Colectiva

  5.2.1. Ubicación y estructura física
  Los servicios de alimentación colectiva deben contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran y distribuyen.

  Las instalaciones deben ser de construcción sólida y los materiales no deben transmitir elementos contaminantes (físicos, químicos o biológicos) a los alimentos.
  Estas deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas, ni manchas de humedad, entre otras).
  (…)
  Debe contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, (…)".

  5.2.2. Ambientes
  (…)
  Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben tener:

  - *Pisos, paredes, ventanas, techos y puertas: de material y de superficie lisa de fácil limpieza y desinfección (…)*
  - *La ventilación natural o artificial, debe impedir la acumulación de calor y humedad en los ambientes, la condensación de vapor de agua (…)*

5.2.5. Servicios higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y con adecuado sistema de ventilación (…).

- ***Directiva "Intervención en Infraestructura de Locales del Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" versión 5, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 001780-2024-MIDIS/PNCM-DE de 27 de julio de 2024***

  "(…)

  6.1. Intervención en la infraestructura de locales del Servicio de Cuidado Diurno.

  - ***Servicio Alimentario (SA)***

    A fin de contar con las instalaciones físicas y demás condiciones establecidas en las normas sanitarias, de tal forma que permiten la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. El servicio alimentario puede ser un local independiente o encontrarse integrado físicamente a un CIAI.

  (…)

  Anexo 2

  LISTA DE CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA PARA EL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO: SERVICIO ALIMENTARIO- SA

I. ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (COCINA)

(…)	*(…)*
7	*Cuenta con campana extractora y ducto para el equipo de cocina.*
(…)	*(…)*
9	*Las paredes son de superficies lisas, no absorbentes y revestidas de material o pintura que permitan ser lavadas sin deterioro. Color blanco.*
(…)	*(..)*
10	*Cuenta con cielo raso o falso cielo raso liso y no inflamable, en buen estado de conservación que impida la acumulación de suciedad, el desprendimiento de partículas y es fácil de limpiar*
(…)	*(…)*
16	*Las puertas no permiten el ingreso de roedores y/o insectos por debajo de su borde inferior ni por otras partes de su construcción.*
17	*Los vidrios son de seguridad en caso de roturas (vidrio con lámina de seguridad, cristal templado, cristal laminado, policarbonato u otro).*
(…)	*(…)*
19	*Cuenta en sus ventanas y otras aberturas con su respectiva protección contra plagas (mallas con bastidor), fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.*

II. ALMACÉN DE ALIMENTOS

(…)	*(…)*
20	*Cuenta con acceso independiente del área de preparación.*
(…)	*(…)*
24	*Cuenta con ventilación, sea esta natural o forzada.*
(…)	*(…)*
26	*Las paredes son de superficies lisas, no absorbentes y revestidas de material o pintura que permitan ser lavadas sin deterioro. Color blanco.*
(…)	*(…)*
28	*Cuenta con cielo raso o falso cielo raso en buen estado de conservación que impida la acumulación de suciedad, el desprendimiento de partículas y es fácil de limpiar*
(…)	*(…)*
33	*Las puertas no permiten el ingreso de roedores y/o insectos por debajo de su borde inferior ni por otras partes de su construcción.*

IV. SERVICIOS HIGIÉNICOS DE SOCIAS DE COCINA.

40	*Cuenta con servicio higiénico para las socias de cocina, sin acceso directo al área de preparación o almacén de alimentos.*
41	*Cuenta con acabados de pisos, muros, cielos, puertas y ventanas de acuerdo a las actividades que se desarrollen en ellas, que permitan mantenerlas en condiciones higiénicas adecuadas.*
(…)	*(…)*

V. DE LAS INSTALACIONES

(…)	*(…)*
51	*Los sumideros del piso cuentan con rejilla y tapa roscada que impide el anidamiento de insectos u otros, son de material resistente a la limpieza y a la corrosión.*
(…)	*(…)*
56	*Cuenta con adecuada iluminación artificial cuya luminaria está protegida en caso de rotura por pantalla hermética, las lámparas de vidrio deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.*
(…)	*(…)*

Las situaciones descritas representan un riesgo de contaminación en las etapas de almacenamiento de alimentos y preparación de raciones, lo que podría comprometer su inocuidad y afectar la salud de los usuarios del programa.

3. EN LOS ALMACENES DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS "VIRGEN DEL CARMEN" Y "CONTIGO PERÚ" SE IDENTIFICÓ LA EXISTENCIA DE PRODUCTOS SIN ROTULADO, ASÍ COMO INCONSISTENCIAS ENTRE LOS RÓTULOS Y EL CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS NO PERECIBLES ALMACENADOS. ASIMISMO, SE DETECTARON ALIMENTOS NO PERECIBLES VENCIDOS Y LATAS CON ABOLLADURAS, CONDICIONES QUE PODRÍAN COMPROMETER LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y, EN CONSECUENCIA, AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS.

El Procedimiento "Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024, describe las actividades a desarrollar, entre ellas, el "almacenamiento de alimentos", el cual está orientado a la aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos conforme a lo establecido en el anexo n.° 3[13]; Asimismo, el anexo n.° 7[14] refiere las acciones a realizar ante la identificación de alimentos no conformes en el Servicio Alimentario.

Al respecto, durante el desarrollo del servicio de control simultáneo en la modalidad de Visita de Control efectuada a los Servicios Alimentarios "Virgen del Carmen"[15], sito Buenavista Mz H Lt 2, distrito y provincia Barranca, departamento Lima, y "Contigo Perú"[16], sito Asentamiento Humano Contigo Perú Mz F Lt 1, distrito y provincia Huaral, departamento Lima; la Comisión de Control observó en el área de almacén las situaciones que se detallan a continuación:

- **Alimentos no perecibles sin identificación.**

  En el área de almacén del Servicio Alimentario "Contigo Perú" se encontraron alimentos no perecibles sin rótulo de identificación, incumpliendo las disposiciones de identificación exigidas por las normas sanitarias, tal como se muestra en las fotografías siguientes:

[13] Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)
[14] Identificación de Alimentos No Conformes
[15] Según consta en Acta de Inspección Física N° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
[16] Según consta en Acta de Inspección Física N° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Fotografías n.°s 63, 64, 65 y 66
Alimentos no perecibles sin identificación en el área de almacén del Servicio Alimentario "Contigo Perú"

Fotografía n.° 63: Papa seca en contenedor sin rótulo de identificación.	**Fotografía n.° 64:** Orégano en contenedor sin rótulo de identificación..
Fotografía n.° 65: Sangrecita de res en estante sin rótulo de identificación.	**Fotografía n.° 66:** Filete de caballa en estante sin identificación.

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Conforme se visualiza en las fotografías precedentes, los productos almacenados no cuentan con identificación, incumpliendo lo dispuesto en el inciso b) del numeral 6.2.1 de la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva[17] que establece lo siguiente:

> *"(…) Los productos que ingresan al almacén deben mantener una correcta identificación con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario (…)*

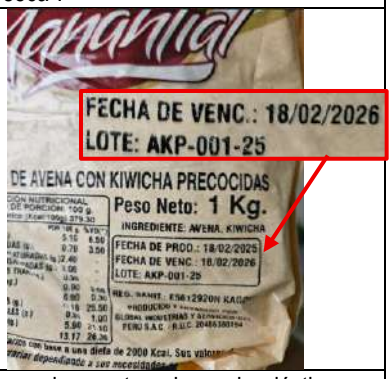
- **Rótulos de alimentos no perecibles no coinciden con la información de los productos almacenados.**

En la visita realizada a los Servicios Alimentarios "Virgen del Carmen" y "Contigo Perú", la Comisión de Control observó que los rótulos colocados en los contenedores de plástico utilizados para almacenar los alimentos no perecibles presentaban fechas de vencimiento que no coincidían con las indicadas en la etiqueta de los productos. Esta inconsistencia vulnera los criterios de trazabilidad e identificación establecidos en la normativa sanitaria, conforme se muestra en las fotografías siguientes:

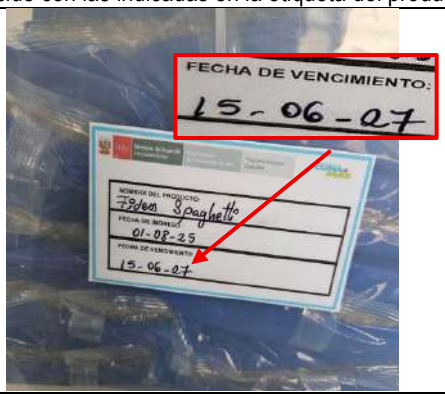
[17] Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA

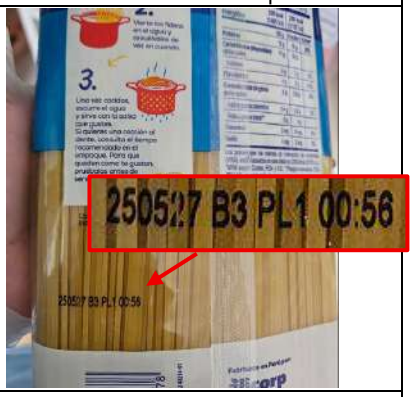
Fotografías n.°s 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73 y74
Rótulos de alimentos no perecibles no coinciden con la información de los productos almacenados en el Servicio Alimentario "Virgen del Carmen"

Fotografías n.°s 67 y 68: Fecha de vencimiento rotulada en los contenedores de plástico no coincide con las indicadas en la etiqueta del producto "papa seca".

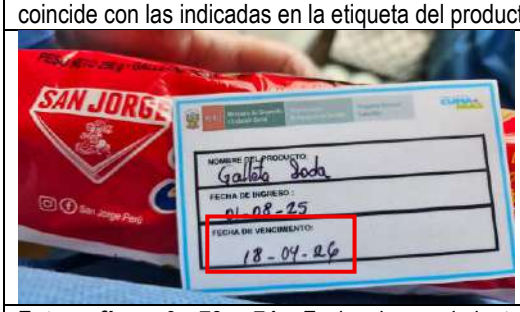


Fotografías n.°s 69 y 70: Fecha de vencimiento rotulada en los contenedores de plástico no coincide con las indicadas en la etiqueta del producto "hojuelas de avena con kiwicha precocida".





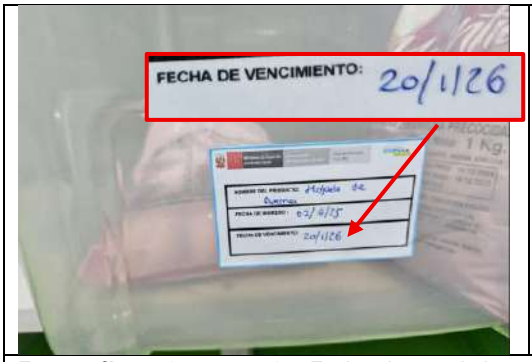
Fotografías n.°s 71 y 72: Fecha de vencimiento rotulada en los contenedores de plástico no coincide con las indicadas en la etiqueta del producto "fideo spaghetti".



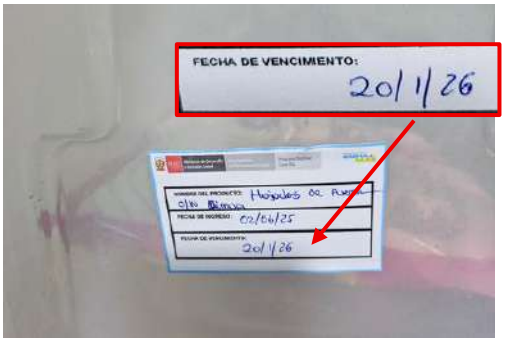
Fotografías n.°s 73 y 74: Fecha de vencimiento rotulada en los contenedores de plástico no coincide con las indicadas en la etiqueta del producto "galleta de soda".

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

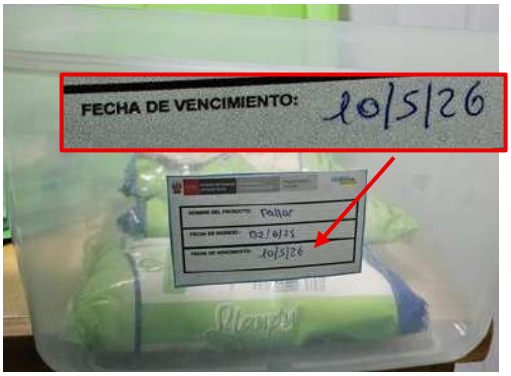
Fotografías n.°s 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, y 86
Rótulos de alimentos no perecibles no coinciden con la información de los productos almacenados en el Servicio Alimentario "Contigo Perú"



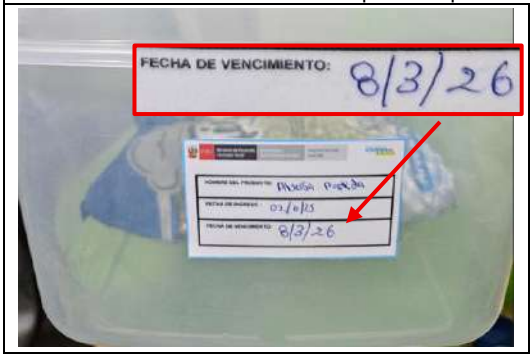
Fotografías n.°s 75 y 76: Fecha de vencimiento rotulada en los contenedores de plástico no coincide con las indicadas en la etiqueta del producto "hojuelas de avena con kiwicha precocidas".

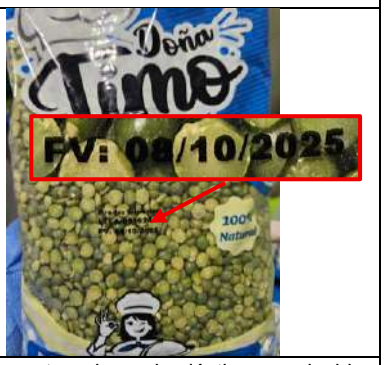


Fotografías n.°s 77 y 78: Fecha de vencimiento rotulada en los contenedores de plástico no coincide con las indicadas en la etiqueta del producto "hojuelas de avena con quinua precocida".

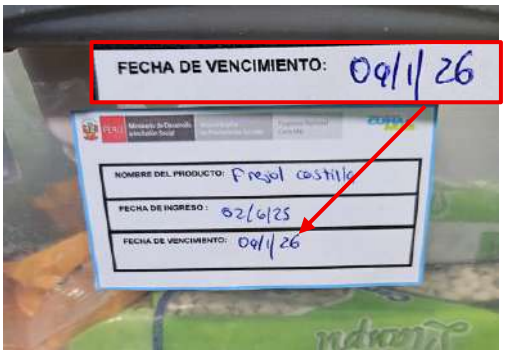


Fotografías n.°s 79 y 80: Fecha de vencimiento rotulada en los contenedores de plástico no coincide con las indicadas en la etiqueta del producto "pallar"

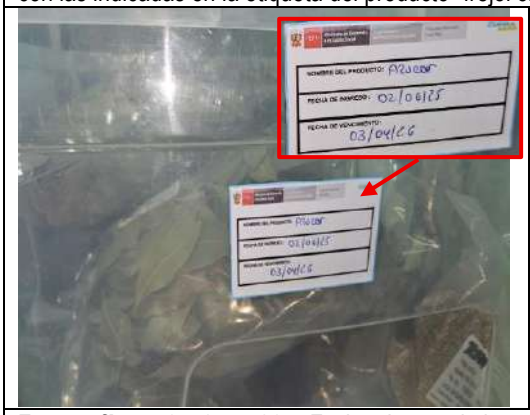




Fotografías n.°s 81 y 82: Fecha de vencimiento rotulada en los contenedores de plástico no coincide con las indicadas en la etiqueta del producto "arveja partida".



Fotografías n.°s 83 y 84: Fecha de vencimiento rotulada en los contenedores de plástico no coincide con las indicadas en la etiqueta del producto "frejol castilla"



Fotografías n.°s 85 y 86 : Fecha de vencimiento rotulada en los contenedores de plástico no coincide con las indicadas en la etiqueta de los productos "laurel" y "ajonjolí"

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Cabe precisar que la situación expuesta, contraviene lo expuesto en el inciso e) del numeral 3.2 del anexo n.° 3 Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) del Procedimiento "Atención Alimentaria en el Servicio de Cuidado Diurno del Programa Nacional Cuna Más" establece que:

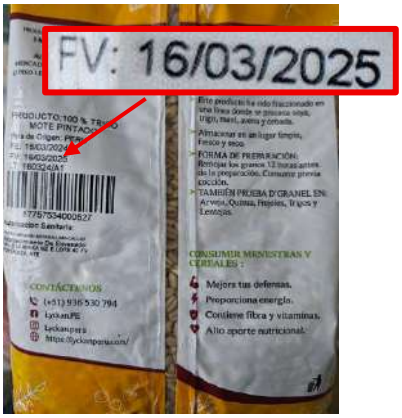
> *"El rótulo debe contener el nombre del producto, la fecha de ingreso al SA y la fecha de vencimiento (cuando corresponda), con la finalidad de aplicar el principio PEPS (primero en entrar, primero en salir) o el principio PVPS (primero en vencer, primero en salir)."*

- **Alimentos no perecibles vencidos.**

Durante la ejecución de la visita de control al Servicio Alimentario "Virgen del Carmen", ubicado en Buenavista Mz H Lt 2 distrito y provincia Barranca, departamento Lima; la Comisión de Control verificó la presencia de alimentos no perecibles vencidos almacenados en anaqueles y contenedores de plástico del área de almacén.

Lo expuesto se muestra a continuación:

Fotografías n.°s 87, 88, 89, 90, 91, 92, y 93
Alimentos no perecibles vencidos almacenados en el Servicio Alimentario "Virgen del Carmen"

	
Fotografía n.° 87: Dos (2) algarrobinas vencidas (17/01/2025 y 29/07/2025) se encontraban en el estante del área del almacén del Servicio Alimentario.	**Fotografías n.°s 88 y 89:** Bolsa de trigo mote vencido (16/03/2025) se encontró en un contenedor en el estante del área del almacén del Servicio Alimentario.
Fotografía n.° 90: Bolsa de hongo seco vencida (24/02/2025) se encontraba en el estante del área del almacén del Servicio Alimentario.	**Fotografía n.° 91:** Ajonjolí entero vencido (14/03/2025) se encontraba en el estante del área del almacén del Servicio Alimentario.

Fotografía n.° 92: Alimentos no perecibles vencidos almacenados en los contenedores de plástico y estantes del Servicio Alimentario "Virgen del Carmen".	**Fotografía n.° 93:** En el área de cuarentena del área de almacén del Servicio Alimentario "Virgen del Carmen" no se encontraron alimentos.

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.

Cabe precisar que el numeral 2 del anexo n.° 7 denominado "Identificación de alimentos no conformes" del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más"[18], indica que de identificar alimentos vencidos, las socias de cocina deben informarlo inmediatamente al comité de gestión y al especialista en nutrición, asimismo, menciona que dichos alimentos deben estar en el "área de cuarentena"; sin embargo la Comisión de Control observó que las algarrobinas marca "Olivos del Sur", trigo mote marca "D´granel", hongos marca "Toña", y ajonjolí entero marca "Manantial", se encontraban almacenados en los contenedores de plástico y en los estantes del área de almacén para su preparación con el resto de los alimentos, asimismo, se verificó el "área de cuarentena", donde no se encontró ningún alimento.

- **Alimentos no perecibles con abolladura.**

En la visita realizada al Servicio Alimentario "Contigo Perú", ubicado en la Mz F Lt 1 del Asentamiento Humano Contigo Perú del distrito y provincia Huaral, departamento de Lima, la Comisión de Control visualizó lo siguiente:

[18] Aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.

Fotografías n.°s 94, 95, 96, 97, y 98
Alimentos no perecibles con abolladuras almacenados en el Servicio Alimentario "Contigo Perú"

Fotografía n.° 94 y 95: Abolladuras encontradas en las latas de sangrecita de res.	**Fotografía n.° 96:** Nueve (9) latas de sangrecita de res con abolladuras.
Fotografía n.° 97: Latas de sangrecita de res con abolladuras almacenadas en el estante del área de almacén del Servicio Alimentario "Contigo Perú".	**Fotografía n.° 98:** En el área de cuarentena del área de almacén del Servicio Alimentario "Contigo Perú" no se encontraron alimentos.

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Tal como se observa en las fotografías precedentes, la Comisión de Control observó nueve (9) latas abolladas almacenadas en el área de almacén, pese a que el numeral 2 del anexo n.° 7 del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más"[19], establece lo siguiente:

> *"Se consideran alimentos para disposición final por el CG cuando las/los SC y/o la/el especialista en nutrición de la UT/OCT posterior a la recepción de alimento evidencien alimentos vencidos que se hayan generado después de la fecha de recepción, empaques rotos, latas abolladas, empaques humedecidos, rotulado ilegible por inadecuada manipulación que hayan sido generados en el SA, podredumbre, putrefacción, presencia de plagas, enmohecimiento (todos ellos generados en el SA) (…)".* (El subrayado es nuestro)

[19] Aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.

Además, el precitado Procedimiento indica que después de la identificación de dichos alimentos deben ser dispuestos en el área de cuarentena hasta su disposición final.

Al respecto, la Comisión de Control verificó el área de cuarentena, donde sólo encontró un cartel que indicaba "área de cuarentena", sin embargo, no se observó ningún producto.

Lo descrito, vulnera lo establecido en la normativa siguiente:

- **NTS n.° 114-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano aprobado mediante Resolución Ministerial n.° 066-2015/MINSA de 6 de febrero del 2015.**
  "(…)
  6. Disposiciones específicas
  6.1. Buenas prácticas de almacenamiento (BPAL)
  6.1.1.1 Generalidades
  (…)
  d) Rotación de productos: *Debe mantenerse una correcta identificación de los alimentos que ingresan al almacén con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario "primero en vencer, primero en salir" (PVPS) o "primero en entrar, primero en salir" (PEPS). No deben mantenerse en el almacén productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas. (…)"*

- **NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva aprobada mediante Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA.**
  "(…)
  6.2.1 BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
  (…)
  b) Almacenamiento de materias primas e insumos
  (…)
  - *Los productos que ingresan al almacén deben mantener una correcta identificación con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario "primero en entrar, primero en salir (PEPS) o "primero en vencer, primero en salir (PVPS)".*

- **Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", versión 2, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.**
  "(…)
  ANEXO N° 3 GUÍA DE BUENA PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)
  (…)
  3.2 Almacenamiento de alimentos
  (…)
  d. La/el SC tipo 2, coloca los alimentos no perecibles previamente desinfectados, en orden, sobre los anaqueles, tarimas, o parihuelas o mesas de trabajo, debidamente espaciados, de tal forma que permita la circulación del aire y la higiene. Deben rotular los alimentos no perecibles.
  e. El rótulo debe contener el nombre del producto, la fecha de ingreso al SA y la fecha de vencimiento (cuando corresponda), con la finalidad de aplicar el principio PEPS (primero en entrar, primero en salir) o el principio PVPS (primero en vencer, primero en salir)
  (…)
  j. Aplicar las acciones a realizar frente a no conformidades o alertas relacionadas a alimentos cuando corresponda".
  (…)
  ANEXO N.° 7 IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS NO CONFORMES
  (…)
  2. Identificación de alimentos en el SA para disposición final por el CG
  Se consideran alimentos para disposición final por el CG cuando las/los SC y/o la/el especialista en nutrición de la UT/OCT posterior a la recepción de alimento evidencien alimentos vencidos que se hayan generado después de la fecha de recepción, empaques rotos, latas abolladas, empaques humedecidos, rotulado ilegible por inadecuada manipulación que hayan sido generados en el SA, podredumbre, putrefacción, presencia de plagas, enmohecimiento (todos ellos generados en el SA).

La/el especialista en nutrición de la UT/OCT brinda la asistencia técnica a las/los SC para que dichos alimentos sean dispuestos en el área de cuarentena hasta su disposición final (…)".

La situación descrita podría comprometer la inocuidad de los alimentos, al incrementar la probabilidad de contaminación y en consecuencia poner en riesgo la salud de los usuarios del Programa Nacional Cuna Más.

4. EN EL SERVICIO ALIMENTARIO "CONTIGO PERÚ" SE EVIDENCIÓ QUE NO SE UTILIZARON UTENSILIOS DIFERENCIADOS PARA EL SERVIDO DE RACIONES; ADEMÁS, LAS TAZAS Y TÁPERS NO CONTABAN CON ROTULADO DE IDENTIFICACIÓN, CONDICIÓN QUE PODRÍA GENERAR ERRORES EN EL SERVIDO DE RACIONES Y EN CONSECUENCIA, LIMITAR EL APORTE NUTRICIONAL DIARIO REQUERIDO POR LAS NIÑAS Y NIÑOS DE SEIS (6) A TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EDAD, USUARIOS DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS.

El Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024, establece las actividades, entre ellas, el servido de raciones, la cual indica que para el servido las socias de cocina deben utilizar los utensilios diferenciados por grupo etario de acuerdo con el "Cartel de Servido de Raciones para la niña o el niño por grupo etario", conforme se muestra en la imagen siguiente:

Imagen n.° 1
Cartel de Servido de Raciones para los Almuerzos

Fuente: Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024

Además, el precitado Procedimiento precisa que las socias de cocina deben utilizar las tazas y táper rotulados con cinta reflectiva y/o vinil adhesivo, conforme al detalle siguiente:

Cuadro n.° 2
Servido de raciones por grupo etario

Grupo etario	Color
De 6 a 8 meses	Verde limón
De 9 a 11 meses	Anaranjado
De 12 a 23 meses	Verde
De 24 a 36 meses	Azul

Fuente: Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024

No obstante, durante la visita, la Comisión de Control, advirtió que las socias de cocina no emplearon los utensilios diferenciados para el servido, conforme a lo indicado en el "Cartel de Servido de Raciones para la niña o el niño por grupo etario", Asimismo, se constató que las tazas y los tápers carecían de rotulado de identificación, o que dificulta asegurar la correcta asignación de porciones a cada grupo etario, tal como se muestra a continuación:

Fotografías n.°s 99, 100, 101, y 102
Servido de raciones en el área de cocina del Servicio Alimentario "Contigo Perú"

Fotografía n.° 99: Servido de raciones se realizó sin el cucharon de guiso.

Fotografía n.° 100: Se encontraron tapers que no estaban rotulados con los colores por grupo etario.

Fotografías n.°s 101 y 102: Las tazas no se encontraban rotuladas con los colores por grupo etario.

Fuente: Acta de Inspección Física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Lo descrito, vulnera lo establecido en la normativa siguiente:

- **Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", versión 2, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.**
  "(…)
  5.2.6 Servido de raciones
  a. Utilizar los utensilios diferenciados para el servido con los que cuenta el SA.
  b. Servir las raciones por grupo etario, de acuerdo con el "Cartel de Servido de Raciones para la niña o el niño por grupo etario" (Anexo n° 5) utilizando las tazas y táperes rotulados[20]:
  - *De 6 a 8 meses: verde limón*
  - *De 9 a 11 meses: anaranjado*
  - *De 12 a 23 meses: verde*
  - *De 24 a 36 meses: azul*

  (…)

[20] *Se recomienda el uso de cinta reflectiva o reflectante y/o vinil adhesivo. Colocar doble rotulado del mismo color según el grupo etario para señalar raciones diferenciadas según lo indique la/el especialista en nutrición de la UT/OCT.*

ANEXO N.° 7 CARTEL DE SERVIDO DE RACIONES PARA LA NIÑA O EL NIÑO POR GRUPO ETARIO
(…)"

La situación descrita podría limitar el aporte nutricional diario requerido por las niñas y niños de seis (6) a treinta y seis (36) meses de edad, usuarios del Programa Nacional Cuna Más, al generar posibles desbalances en la cantidad de los alimentos servidos.

5. REPARTIDORES DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS "VIRGEN DEL CARMEN", "DIVINO NIÑO JESÚS", "SAN JUAN BAUTISTA" Y "CONTIGO PERÚ" NO CUENTAN CON LA INDUMENTARIA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN EN LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, PUDIENDO AFECTAR LA SALUD DE LAS NIÑAS Y NIÑOS DE SEIS (6) A TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EDAD, USUARIOS DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS.

El numeral 4.1 del Anexo N° 3 Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentación (BPM) del Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024, establece que los repartidores como manipuladores de alimentos deben hacer uso de la indumentaria y mantenerla en buen estado de conservación e higiene, la cual consta de una chaqueta.

Al respecto, en las visitas realizadas a los Servicios Alimentarios "Virgen del Carmen"[21] ubicado en Buenavista Mz H Lt 2, del distrito y provincia Barranca, departamento de Lima, "Divino Niño Jesús"[22] ubicado en el Sector Santa Catalina del distrito y provincia Barranca, departamento de Lima, "San Juan Bautista de Huaral"[23] ubicado en el Programa de Vivienda Los Girasoles II Etapa – Lt 20 Mz E, del distrito y provincia Huaral, departamento de Lima; y "Contigo Perú"[24] ubicado en el Asentamiento Humano Contigo Perú Mz F Lt 1, del distrito y provincia Huaral, departamento de Lima; la Comisión de Control observó que los repartidores no contaban con la indumentaria completa para la distribución de raciones, conforme se visualiza en las fotografías siguientes:

Fotografías n.°s 103, 104, 105, 106, 107, y 108
Repartidores sin la indumentaria para la distribución de alimentos

Fotografías n.°s 103 y 104: Repartidores del Servicio Alimentario "Virgen del Carmen" sin la indumentaria para la distribución de alimentos.

[21] Según consta en el Acta de Inspección Física N° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
[22] Según consta en el Acta de Inspección Física N° 02-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
[23] Según consta en el Acta de Inspección Física N° 03-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.
[24] Según consta en el Acta de Inspección Física N° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Fotografía n.°s 105: Repartidor del Servicio Alimentario "Divino Niños de Jesús" sin la indumentaria para la distribución de alimentos.	**Fotografía n.°s 106:** Repartidor del Servicio Alimentario "San Juan Bautista" sin la indumentaria para la distribución de alimentos.
Fotografías n.°s 107 y 108: Repartidor del Servicio Alimentario "Contigo Perú" sin la indumentaria para la distribución de alimentos.	

Fuente: Actas de Inspección Física n.°s 01, 02, 03 y 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 y 5 de agosto de 2025.

Conforme se visualiza en las fotografías precedentes, los repartidores de los Servicios Alimentarios "Virgen del Carmen", "Divino Niño Jesús", "San Juan Bautista" y "Contigo Perú" no cuentan con la indumentaria adecuada para la distribución de alimentos.

Lo descrito, vulnera lo establecido en la normativa siguiente:

- **Procedimiento "Atención Alimentaria y Nutricional del Programa Nacional Cuna Más" versión n.° 01, aprobado mediante Resolución de Dirección ejecutiva n.° 000273-2024-MIDIS/PNCM-DE de 15 de marzo de 2024.**

  *"**ANEXO N.° 3***
  GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)
  (…).

3.4 Distribución de raciones

a. El/la encargado/a de la distribución de raciones es el/la repartidor/a. (…)

b. El/la repartidor/a debe utilizar la indumentaria adecuada, limpia y en buen estado de conservación. (…)

4. De los manipuladores de alimentos (SC y repartidor/a)

4.1 Indumentaria

Las/los SC y el/la repartidor/a deben hacer uso adecuado de la indumentaria y mantenerla en buen estado de conservación e higiene.

La indumentaria que brinda el programa consta de lo siguiente:

(…)

a. *Para el/la repartidor/a*

- Chaqueta para el/la repartidor/a

El kit de protección que brinda el programa que está compuesto por:

- Toca o redecilla descartable
- Mascarilla
- Cubre zapatos descartables
- Guantes quirúrgicos

(…)".

La situación descrita, genera riesgo de contaminación en la distribución de los alimentos, pudiendo afectar la salud de las niñas y niños de seis (6) a treinta y seis (36) meses de edad, usuarios del Programa Nacional Cuna Más.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control al "Almacenamiento de alimentos, preparación, servido y distribución de raciones en los Servicios Alimentarios del Servicio de Cuidado Diurno en el ámbito de la Unidad Territorial Lima Provincias", 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 de la presente visita de control, no se ha emitido reporte de avance ante situaciones adversas.

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control denominada "Almacenamiento de alimentos, preparación, servido y distribución de raciones en los Servicios Alimentarios del Servicio de Cuidado Diurno en el ámbito de la Unidad Territorial Lima Provincias", la comisión de control identificó cinco (5) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del Proceso de Atención Alimentaria en los Servicios de Cuidado Diurno, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

IX. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento a la Directora Ejecutiva del Programa Nacional Cuna Más, el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control al "Almacenamiento de alimentos, preparación, servido y

distribución de raciones en los Servicios Alimentarios del Servicio de Cuidado Diurno en el ámbito de la Unidad Territorial Lima Provincias", 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 los objetivos del Proceso de Atención Alimentaria en los Servicios de Cuidado Diurno.

2. Hacer de conocimiento a la Directora Ejecutiva del Programa Nacional Cuna Más, que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe de Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

San Isidro, 13 de agosto de 2025.

Silver Anthony Carrión León
Supervisor
Programa Nacional Cuna Más

Dora Violeta Guiliana Bartra Aguinaga
Jefa de Comisión
Programa Nacional Cuna Más

Silver Anthony Carrión León
Jefe
Órgano de Control Institucional
Programa Nacional Cuna Más

APÉNDICE N° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL SERVICIO DE CUIDADO DIURNO BAJO EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA PROVINCIAS.

1. **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS INADECUADAS EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS "DIVINO NIÑO JESÚS", "VIRGEN DEL CARMEN", "SAN JUAN BAUTISTA" Y "CONTIGO PERÚ" BAJO EL ÁMBITO DE LA UNIDAD TERRITORIAL LIMA PROVINCIAS, PODRÍAN GENERAR RIESGO DE CONTAMINACIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS; ASÍ COMO DURANTE LA PREPARACIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES, PUDIENDO CON ELLO AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA.**

N°	Documento
1	Acta de inspección física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
2	Acta de inspección física n.° 02-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
3	Acta de inspección física n.° 03-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.
4	Acta de inspección física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

2. **LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS "VIRGEN DEL CARMEN", "DIVINO NIÑO JESÚS", "SAN JUAN BAUTISTA" Y "CONTIGO PERÚ", NO CUENTAN CON LAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO QUE PERMITAN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS; GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y SERVIDO DE RACIONES.**

N°	Documento
1	Acta de inspección física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
2	Acta de inspección física n.° 02-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
3	Acta de inspección física n.° 03-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.
4	Acta de inspección física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

3. **EN LOS ALMACENES DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS "VIRGEN DEL CARMEN" Y "CONTIGO PERÚ" SE IDENTIFICÓ LA EXISTENCIA DE PRODUCTOS SIN ROTULADO, ASÍ COMO INCONSISTENCIAS ENTRE LOS RÓTULOS Y EL CONTENIDO DE LOS ALIMENTOS NO PERECIBLES ALMACENADOS. ASIMISMO, SE DETECTARON ALIMENTOS NO PERECIBLES VENCIDOS Y LATAS CON ABOLLADURAS, CONDICIONES QUE PODRÍAN COMPROMETER LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y, EN CONSECUENCIA, AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS.**

N°	Documento
1	Acta de inspección física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
2	Acta de inspección física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

4. **EN EL SERVICIO ALIMENTARIO "CONTIGO PERÚ" SE EVIDENCIÓ QUE NO SE UTILIZARON UTENSILIOS DIFERENCIADOS PARA EL SERVIDO DE RACIONES; ADEMÁS, LAS TAZAS Y TÁPERS NO CONTABAN CON ROTULADO DE IDENTIFICACIÓN, CONDICIÓN QUE PODRÍA GENERAR ERRORES EN EL SERVIDO DE RACIONES Y EN CONSECUENCIA, LIMITAR EL APORTE NUTRICIONAL DIARIO REQUERIDO POR LAS NIÑAS Y NIÑOS DE SEIS (6) A TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EDAD, USUARIOS DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS.**

N°	Documento
1	Acta de inspección física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

5. **REPARTIDORES DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS "VIRGEN DEL CARMEN", "DIVINO NIÑO JESÚS", "SAN JUAN BAUTISTA" Y "CONTIGO PERÚ" NO CUENTAN CON LA INDUMENTARIA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN EN LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, PUDIENDO AFECTAR LA SALUD DE LAS NIÑAS Y NIÑOS DE SEIS (6) A TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EDAD, USUARIOS DEL PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS.**

N°	Documento
1	Acta de inspección física n.° 01-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
2	Acta de inspección física n.° 02-2025-CG/OC5954-VC2 de 4 de agosto de 2025.
3	Acta de inspección física n.° 03-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.
4	Acta de inspección física n.° 04-2025-CG/OC5954-VC2 de 5 de agosto de 2025.

Firmado digitalmente por CARRION LEON Silver Anthony FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 14-08-2025 09:42:37 -05:00

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

San Isidro, 14 de Agosto de 2025

OFICIO N° 000139-2025-CG/OC5954

Señora
Vanessa Ysabel Toribio Vargas
Directora Ejecutiva
Programa Nacional Cuna Más
Av. Arequipa Nro. 2637
Lima/Lima/San Isidro

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control n.° 003-2025-OCI/5954-SVC.

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República, y sus modificatorias.
b) 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 modificatorias.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, que regula el Servicio de Control Simultáneo 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 de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al almacenamiento de alimentos, preparación, servido y distribución de raciones en los Servicios Alimentarios del Servicio de Cuidado Diurno, bajo el ámbito de la Unidad Territorial Lima Provincias, comunicamos que se han identificado las situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 003-2025-OCI/5954-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional del Programa Nacional Cuna Más, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

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

Atentamente,

Documento firmado digitalmente
Silver Anthony Carrion Leon
Jefe del Órgano de Control Institucional del Programa Nacional Cuna Más
Contraloría General de la República

(SCL/dba)

Nro. Emisión: 00237 (5954 - 2025) Elab:(U22220 - 5954)

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/verificadoc/inicio.do** e ingresando el siguiente código de verificación: **GHFJJDO**

Firmado digitalmente por Agente Automatizado CGR
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 14-08-2025 10:58:19 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 000139-2025-CG/OC5954
EMISOR	:	SILVER ANTHONY CARRION LEON - JEFE DE OCI - PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DESTINATARIO	:	VANESSA YSABEL TORIBIO VARGAS
ENTIDAD SUJETA A CONTROL	:	PROGRAMA NACIONAL CUNA MAS

Sumilla:

Notificación de Informe de Visita de Control n.° 003-2025-OCI/5954-SVC.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20546537782**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000012-2025-CG/5954
2. OFICIO-000139-2025-OC5954
3. Informe de Visita de Control n.° 003-2025-OCI/5954-SVC.
4. ACTA 4 CONTIGO PERU[F]
5. ACTA 3 SAN JUAN BAUTISTA[F]
6. ACTA 2 DIVINO NINO DE JESUS[F]
7. ACTA 1 VIRGEN DEL CARMEN[F]

NOTIFICADOR : MONICA CHAUPIS GARCIA - PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS - 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: **95ZIIM8**

Firmado digitalmente por CHAUPIS GARCIA Monica FAU 20546537782 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 14-08-2025 10:57:13 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000012-2025-CG/5954

DOCUMENTO	:	OFICIO N° 000139-2025-CG/OC5954
EMISOR	:	SILVER ANTHONY CARRION LEON - JEFE DE OCI - PROGRAMA NACIONAL CUNA MÁS - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DESTINATARIO	:	VANESSA YSABEL TORIBIO VARGAS
ENTIDAD SUJETA A CONTROL	:	PROGRAMA NACIONAL CUNA MAS
DIRECCIÓN	:	CASILLA ELECTRÓNICA N° 20546537782
TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO	:	SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° FOLIOS	:	111

Sumilla: Notificación de Informe de Visita de Control n.° 003-2025-OCI/5954-SVC.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000139-2025-OC5954
2. Informe de Visita de Control n.° 003-2025-OCI/5954-SVC.
3. ACTA 4 CONTIGO PERU[F]
4. ACTA 3 SAN JUAN BAUTISTA[F]
5. ACTA 2 DIVINO NINO DE JESUS[F]
6. ACTA 1 VIRGEN DEL CARMEN[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: **902C0LG**