

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR
QALI WARMA**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 056-2024-OCI/5987-SVC**

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

**“PROVISIÓN DE PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES
EDUCATIVAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA,
EN LA UNIDAD TERRITORIAL APURIMAC”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 13 AL 27 DE DICIEMBRE DE 2024**

TOMO I DE I

SANTIAGO DE SURCO, 27 DE DICIEMBRE DE 2024

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 056-2024-OCI/5987-SVC

**“PROVISIÓN DE PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PARA LA
PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, EN LA UNIDAD TERRITORIAL APURIMAC”**

ÍNDICE

	N° Pág.
I. ORIGEN	1
II. OBJETIVOS	1
III. ALCANCE	1
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	2
V. SITUACIONES ADVERSAS	8
1. Deficiencias en el ambiente para el almacenamiento de los alimentos, no garantizaría su conservación y protección, generando riesgo de contaminación cruzada; lo que podría afectar la salud de los usuarios.	
2. Preparación de los alimentos en ambiente con condiciones inadecuadas, no garantizaría la inocuidad de los alimentos servidos, situación que podría afectar la salud de los usuarios.	
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	21
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	21
VIII. CONCLUSIÓN	21
IX. RECOMENDACIONES	21
APÉNDICES	23



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:13:58 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

INFORME DE VISITA DE CONTROL **N° 056-2024-OCI/5987-SVC**

“PROVISIÓN DE PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA, EN LA UNIDAD TERRITORIAL APURIMAC”

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante, Programa Qali Warma) mediante el oficio n.° D000384-2024-MIDIS/PNAEQW-OCI de 12 de diciembre de 2024, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 5987-2024-051, 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 31 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si la provisión de productos para la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas, se efectúa cumpliendo con los criterios de cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad, de acuerdo con la normativa aplicable.

2.2 Objetivos específicos

1. Determinar si la recepción y almacenamiento de los productos entregados a las instituciones educativas públicas se realiza cumpliendo los criterios de cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad, de acuerdo con las disposiciones internas y normativa aplicable.
2. Establecer si la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos en las instituciones educativas públicas se realiza cumpliendo los criterios de cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad de conformidad con las disposiciones internas y normativa aplicable.

III. ALCANCE

La Visita de Control se desarrolló a la “Provisión de productos a las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la Unidad Territorial Apurímac”, que está bajo el ámbito de control del OCI del Programa Qali Warma, y que ha sido ejecutada del 16 al 18 de diciembre de 2024, en las Instituciones Educativas (en adelante, IIEE) ubicadas en el distrito de Abancay, provincia Abancay, departamento Apurímac.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00

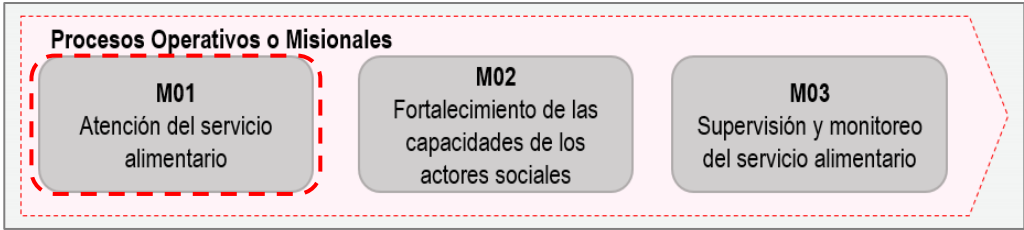


Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

El Manual de Operaciones del Programa Qali Warma¹, establece los procesos estratégicos, procesos operativos o misionales y procesos de apoyo o soporte². En cuanto a los procesos operativos o misionales, comprenden tres (3) macro procesos: M01 Atención del servicio alimentario, M02 Fortalecimiento de las capacidades de actores y M03 Supervisión y Monitoreo del servicio alimentario³, tal como se muestra en el gráfico siguiente:

Gráfico n.º 1
Procesos Operativos o Misionales del Programa Qali Warma



Fuente: Manual de Operaciones del Programa Qali Warma, aprobado mediante la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Visita de Control.

Al respecto, el macro proceso **M01 Atención del servicio alimentario**, tiene como objetivo *“Brindar el servicio alimentario de manera oportuna a los niños y niñas de inicial y primaria que asisten a las IIEE a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimentarios”*, lo cual está directamente relacionado a la misión de la entidad, que consiste en brindar el servicio alimentario a los escolares, conforme se detalla en el gráfico siguiente:

Gráfico n.º 2
Macro Proceso M01 “Atención del Servicio Alimentario”



Fuente: Manual de Operaciones del Programa Qali Warma, aprobado con la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Visita de Control.

¹ Aprobado mediante la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

² Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante la Resolución Ministerial n.º 283-2017-MIDIS de 18 de diciembre de 2017.

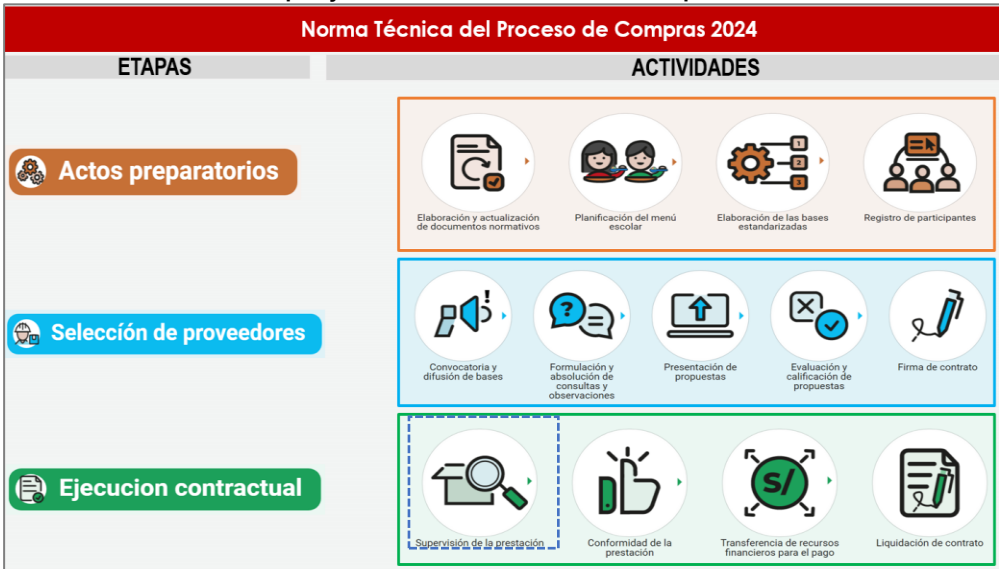
³ Es importante señalar que, el Programa Qali Warma incrementa las capacidades de los diversos actores involucrados para una mejor prestación del servicio alimentario a través del proceso **M02 Fortalecimiento de las capacidades de actores**; asimismo, supervisa la prestación de dicho servicio en los establecimientos de postores/proveedores e IIEE a fin de asegurar la calidad e inocuidad de los productos o raciones a través del proceso **M03 Supervisión y Monitoreo del servicio alimentario**.

Por lo que, el proceso a verificar en el presente Servicio de Control Simultáneo viene a ser la **“Provisión de productos a las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”**, que a su vez forma parte del proceso misional de “Atención del Servicio Alimentario” en el Programa Qali Warma.

También, es importante señalar que para operativizar la “Atención del Servicio Alimentario” del periodo escolar 2024, el Programa Qali Warma aprobó la “Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000344-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 30 de abril de 2024.

La norma técnica antes citada, establece que el Proceso de Compras se desarrolla en tres (3) etapas: **i) Actos Preparatorios; ii) Selección de proveedores y iii) Ejecución contractual**, que comprenden el desarrollo de las actividades, que se muestran a continuación:

Gráfico n.º 3
Etapas y actividades del Proceso de Compras



Fuente: Norma Técnica del Proceso de Compras del modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000344-2024-MIDIS/PNAEQW de 30 de abril de 2024 y <https://procesocompras2024.qaliwarma.gob.pe/Home/Procesos>
Elaborado por: Comisión de Control a cargo de Visita de Control.

Tal como se muestra en el gráfico, con relación a la ejecución contractual del proceso de compras, se tienen como actividades: la supervisión de la prestación, conformidad de la prestación, transferencia de recursos financieros para el pago y la liquidación de contratos.

Al respecto, la supervisión de la prestación comprende dos sub actividades, de las cuales se detalla lo siguiente:

- Supervisión de la prestación en los establecimientos de los proveedores⁴: Es una sub actividad que comprende la evaluación del expediente de liberación, la supervisión y liberación en el establecimiento del proveedor (verificación higiénico sanitaria del

⁴ “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME, versión n.º 12, aprobado con la Resolución Dirección Ejecutiva n.º D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024.

establecimiento, verificación de existencias de los lotes de alimentos (modalidad productos), evaluación de las características físicas y organolépticas de los alimentos, verificación de las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, carga y estiba de los alimentos), con el fin de autorizar la distribución de productos a las IIEE.

- Supervisión de la prestación en las IIEE⁵: Es una sub actividad que comprende la verificación física de la prestación del servicio alimentario en la IE, por parte del Monitor de Gestión Local (en adelante, MGL) a fin de verificar el cumplimiento de los procedimientos establecidos por el Programa Qali Warma. La prestación del servicio alimentario escolar en la modalidad de atención productos considera las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo y manejo de residuos sólidos⁶.

En ese sentido, la supervisión de la prestación consiste en verificar todas las etapas de la prestación del servicio alimentario gestionadas por el Comité de Alimentación Escolar (en adelante, CAE), a excepción de la etapa de recepción, la cual se verifica solo cuando se encuentren realizando esta actividad.

Así también es de señalar que, durante las actividades de supervisión antes mencionadas podrían identificarse productos no conformes⁷ relacionados a aspectos de inocuidad, idoneidad y calidad, para lo cual el Programa Qali Warma ha establecido disposiciones para el manejo de tales situaciones⁸, los mismos que comprenden, entre otros aspectos, el retiro de dichos productos. De otro lado, ante quejas reportadas por integrantes de la comunidad educativa o por terceros, durante la prestación del servicio alimentario, relacionadas a presunta afectación a la salud o por presunta disconformidad en las características de los alimentos entregados, entre otros, el Programa Qali Warma ha establecido disposiciones para la atención, seguimiento y cierre de las quejas⁹.

De lo cual, el presente Servicio de Visita de Control se encuentra enmarcado en actividades de mayor impacto relacionadas a la **“Recepción y almacenamiento de productos en las instituciones educativas”, “Preparación, servido, distribución y consumo en las instituciones educativas” y “Manejo de productos no conformes”** de la etapa de ejecución contractual.

⁵ “Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código Procedimiento n.° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 1, aprobada con la Resolución Directoral Ejecutiva n.° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero de 2024.

⁶ “Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo Norma Técnica n.° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 3, aprobada con la Resolución Directoral Ejecutiva n.° D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.

⁷ **Productos no Conformes**

Todo aquel alimento o insumo que no cumple con algún requisito establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.

a) **Productos no Conformes Relacionados a Aspectos de Inocuidad e idoneidad:**

Es un lote de materia prima y/o insumo y/o producto terminado considerado no inocuo y no idóneo en consecuencia declarado no apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente y aquellos alimentos que presenten defectos críticos, por lo que no pueden ser utilizados y/o liberados y/o distribuidos y/o consumidos.

b) **Productos no Conformes Relacionados a Aspectos de Calidad:**

Es un lote de alimento que no cumplen con las condiciones establecidas (calidades o atributos) por los clientes, sin embargo, no afectan la inocuidad e idoneidad es decir aquellos alimentos que presentan defectos mayores y menores.

⁸ “Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 8, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024.

⁹ “Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código PRT-044-PNAEQW-USME, versión n.° 5, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000535-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de setiembre de 2023.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Del ítem Abancay a cargo del Comité de Compra Apurímac 3 – Unidad Territorial Apurímac

A la fecha de la visita de control, el Programa Qali Warma se encontraba atendiendo la entrega n.º 8 de alimentos, correspondiente a la prestación del servicio alimentario regular para el año escolar 2024, y con la finalidad de supervisar la provisión de productos a las IIEE para la prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, se seleccionó el ítem Abancay conforme a los datos que se muestran a continuación:

Cuadro n.º 1

Contrato suscrito por el Comité de Compra Apurímac 3 en la UT Apurímac

Comité de Compra	Ítem	Proveedor	Contrato n.º	n.º IIEE	n.º Usuarios	Monto del contrato S/	n.º de entrega	Periodo de atención
Apurímac 3	Abancay	Consorcio Virgen de la Candelaria ¹⁰	0001-2024-CC-APURIMAC 3/PRODUCTOS	154	11 449	3 116 576,31	8	Del 18 al 20 de diciembre del 2024

Fuente: Contrato n.º 0001-2024-CC-APURIMAC 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024 y adenda n.º 10 al contrato.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

De las IIEE atendidas por el Programa Qali Warma, pertenecientes al ítem Abancay, se visitó cinco (5) IIEE entre el 16 al 18 de diciembre de 2024, según el detalle siguiente:

Cuadro n.º 2

Instituciones educativas del ítem Abancay visitadas

Nº	Código modular n.º	Nombre de IE n.º	Dirección	Nivel educativo	Fecha de la visita de control
1	0285536	Miguel Grau	AVENIDA SEOANE	Primaria	16/12/2024
2	0861005	Manuel Jesús Sierra Aguilar	JIRON DIAZ BARCENAS S/N	Primaria	17/12/2024
3	0285528	Fray Armando Bonifaz	APURIMAC	Primaria	17/12/2024
4	0285510	Nuestra Señora del Rosario	AVENIDA ABANCAY S/N	Primaria	18/12/2024
5	0201384	Aurora Inés Tejada	JIRON AREQUIPA 101	Primaria	18/12/2024

Fuente: Contrato n.º 0001-2024-CC-APURIMAC 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024 y Formato n.º 1 - "Supervisión de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas" de 16, 17 y 18 de diciembre de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

¹⁰ Con código de proveedor: 9573, integrado por: Grupo Cova Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada - Grupo Cova SRL. con RUC n° 20491001241 e Industrias Garvin Sociedad Anonima Cerrada con RUC n° 20607085065.

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a la recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo en las instituciones educativas, y al manejo de productos no conformes, se han identificado dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o logro de los objetivos de la “Provisión de productos a las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la Unidad Territorial Apurímac”, las cuales se exponen a continuación:

1. DEFICIENCIAS EN EL AMBIENTE PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, NO GARANTIZARÍA SU CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA; LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS.

Durante la visita de control a la provisión de productos para la prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, en las IIEE del ítem Abancay, la comisión de control identificó deficiencias en la limpieza del ambiente dónde se disponen los alimentos (presencia de insectos, estiba inadecuada de alimentos pegados a la pared y sobre el piso sin hacer uso de parihuelas, aberturas en el techo), las cuales se consignaron en el Formato n.º 1 – “Supervisión de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las instituciones educativas” suscrito del 16 al 19 de diciembre de 2024, suscritos por los representantes de los CAE, y la comisión de control, cuyos resultados se muestran a continuación:

Cuadro n.º 3
Deficiencias identificadas durante la visita de control en las IIEE

n.º	Código modular	Institución Educativa	Fecha de visita de control	Comentario de la comisión de control
1	0285536	Miguel Grau	16/12/2024	- Estiba de alimentos (cajas de galletas) de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire) y productos químicos (alcohol y lava vajillas). Toma Fotográfica n.º 1 y 2. - Presencia de insectos muertos (chanchito de tierra y araña) en la pared. Toma Fotográfica n.º 3.
2	0861005	Manuel Jesús Sierra Aguilar	17/12/2024	- Ventanas del almacén no cuentan con una malla protectora. Toma Fotográfica n.º 4. - Estiba de alimentos de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire) y algunos sobre el piso sin parihuelas. Toma Fotográfica n.º 5. - Ambiente destinado para el almacenamiento de productos es un servicio higiénico. Toma Fotográfica n.º 6 y 7.
3	0285528	Fray Armando Bonifaz	17/12/2024	- Estiba de alimentos de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire). Toma Fotográfica n.º 8. - Ventanas del almacén no cuentan con una malla protectora. Toma Fotográfica n.º 9. - Estiba de alimentos en ambientes no exclusivos para el almacenamiento (aula) y de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire). Toma Fotográfica n.º 10.

n.º	Código modular	Institución Educativa	Fecha de visita de control	Comentario de la comisión de control
4	0285510	Nuestra Señora del Rosario	18/12/2024	• Ventanas del almacén no cuentan con una malla protectora. Toma Fotográfica n.º 11. • Falta de limpieza y presencia de insectos en las ventanas y el piso del almacén. Toma Fotográfica n.º 12 y 13. • Estiba de alimentos de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire) y sobre el piso sin parihuelas. Toma Fotográfica n.º 14. • Envases primario y secundario de los productos dañados (agujeros). Toma Fotográfica n.º 15. • Existencia de aberturas no selladas en el techo del almacén que podría dar paso a roedores e insectos. Toma Fotográfica n.º 16.
5	0201384	Aurora Inés Tejada	18/12/2024	• Falta de limpieza y presencia de insectos en las ventanas del almacén. Toma Fotográfica n.º 17. • Mallas de las ventanas del almacén deterioradas y con falta de limpieza. Toma Fotográfica n.º 18. • Estiba de alimentos de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire). Toma Fotográfica n.º 18 y 19.

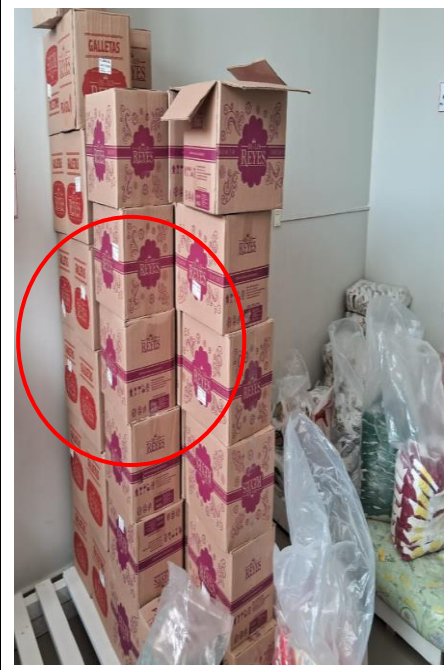
Fuente: Formato n.º 1 - "Supervisión de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas" del 16 al 18 de diciembre de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

Lo antes descrito se muestra en las tomas fotográficas siguientes:

Institución Educativa Miguel Grau

Toma Fotográfica n.º 1: Productos almacenados pegados a la pared



Toma Fotográfica n.º 2: Presencia de productos químicos (alcohol y lava vajillas) en la zona de almacén de alimentos.




Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00


Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00


Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Toma Fotográfica n.º 3: Presencia de insectos muertos (chanchito de tierra y araña) en el almacén.



Fuente: Ficha n.º 1 de la "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas" de 16 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Miguel Grau.

Institución Educativa Manuel Jesús Sierra Aguilar

Toma Fotográfica n.º 4: Ventana de almacén no cuenta con malla protectora.



Toma Fotográfica n.º 5: Productos almacenados pegados a la pared y en el piso sin parihuelas.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00

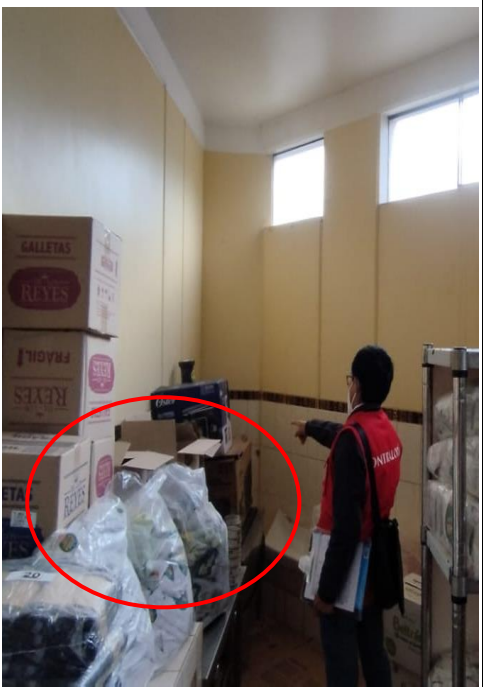
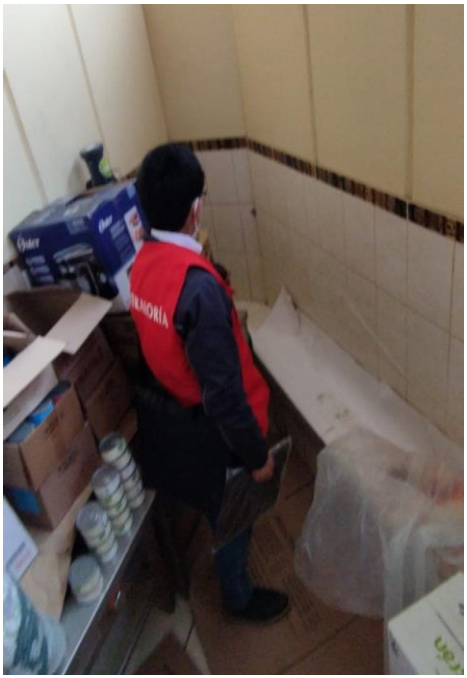


Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Toma Fotográfica n.º 6 y 7: Local inadecuado para el almacenamiento de productos alimenticios (ambiente destinado a ser servicio higiénico).



Fuente: Ficha n.º 1 de la "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas" de 17 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Manuel Jesús Sierra Aguilar.

Institución Educativa Fray Armando Bonifaz

Toma Fotográfica n.º 8: Área de almacenado de alimentos no perecibles en estado de desorden.



Toma Fotográfica n.º 9: Ventana de almacén no cuenta con malla protectora.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Toma Fotográfica n.º 10: Estiba de alimentos en ambientes no exclusivos para el almacenamiento (aula) y de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire).



Fuente: Ficha n.º 1 de la "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas" de 17 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Fray Armando Bonifaz.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Institución Educativa Nuestra Señora del Rosario

Toma Fotográfica n.º 11: Ventana sin malla protectora.



Toma Fotográfica n.º 12: Falta de limpieza y presencia de insectos en las ventanas del almacén.



Toma Fotográfica n.º 13: Piso del almacén con presencia de insectos y suciedad.



Toma Fotográfica n.º 14: Productos almacenados inadecuadamente (en el piso y pegado a la pared).



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Toma Fotográfica n.º 15: Envases primario y secundario de los productos dañados (agujeros).



Toma Fotográfica n.º 16: Existencia de aberturas no selladas en el techo del almacén que podría dar paso a roedores e insectos.



Fuente: Ficha n.º 1 de la "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas" de 18 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Nuestra Señora del Rosario.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Institución Educativa Aurora Inés Tejada

Toma Fotográfica n.º 17: Falta de limpieza y presencia de insectos en las ventanas del almacén.	Toma Fotográfica n.º 18: Mallas de las ventanas del almacén deterioradas, y con falta de limpieza. Estiba de alimentos de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire).
	
Toma Fotográfica n.º 19: Productos alimenticios almacenados pegados hacia la pared.	
	

Fuente: Ficha n.º 1 de la "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas" de 18 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Aurora Inés Tejada.


Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00


Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00


Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Las situaciones descritas, deben tener en cuenta la normativa siguiente:

“Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024, establece que:

“(…)

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.5. El PNAEQW promueve con las autoridades locales y/o comunidad local organizada la fumigación de los ambientes.

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

A continuación, se presentan las etapas para la prestación del servicio alimentario escolar de acuerdo con las modalidades de atención.

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

“(…)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

Para la presente modalidad de atención, se consideran las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de residuos sólidos.

“(…)

5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

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

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

“(…)

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

“(…)

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

“(…)”.

La situación descrita, no garantizaría la conservación y protección de los alimentos, generando riesgo de contaminación cruzada; lo que podría afectar la salud de los usuarios.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

2. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN AMBIENTE CON CONDICIONES INADECUADAS, NO GARANTIZARÍA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS.

Durante la visita de control a la provisión de productos para la prestación del servicio alimentario del Programa Qali Warma, en las IIEE del ítem Abancay, se precisa que La comisión de control estuvo presente en la preparación y servido de los alimentos (desayuno) en las IIEE del ítem Abancay, e identificó condiciones inadecuadas, las cuales se consignaron en el Formato n.º 2 – "Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos" suscrito el 16, 17 y 18 de diciembre de 2024, con los representantes de los CAE, y la comisión de control.

Mostrándose los resultados a continuación:

Cuadro n.º 4

Condiciones identificadas durante la visita de control en las IIEE

n.º	Código modular	Institución Educativa	Fecha de visita de control	Comentario de la comisión de control
1	0285536	Miguel Grau	16/12/2024	- Presencia de producto químico (removedor de sarro) en el área de preparación de alimentos. Toma fotográfica n.º 20 - Residuos sólidos no dispuestos en bolsas, sin hacer uso de contenedores de basura. Toma fotográfica n.º 21. - Utensilios de cocina almacenados junto a productos químicos. Toma fotográfica n.º 22.
2	0861005	Manuel Jesús Sierra Aguilar	17/12/2024	- Ventana del ambiente dónde se realiza la preparación de los alimentos no cuenta con malla protectora. Toma fotográfica n.º 23. - Alimentos destinados al servido en salón de clases se encuentra en el piso. Toma fotográfica n.º 24.
3	0285528	Fray Armando Bonifaz	17/12/2024	Productos químicos dispuestos en el área de preparación de alimentos. Toma fotográfica n.º 25.
4	0285510	Nuestra Señora del Rosario	18/12/2024	- Presencia de productos químicos (lejía) en el ambiente de preparación de alimentos. Toma fotográfica n.º 26. - Disposición de residuos en tachos sin tapa. Toma fotográfica n.º 27 - Disposición de los alimentos preparados de forma inadecuada (ollas con alimentos sobre sillas escolares). Toma fotográfica n.º 28
5	0201384	Aurora Inés Tejada	18/12/2024	- Productos químicos en área de preparación de alimentos (productos de limpieza). Toma fotográfica n.º 29 - Malla protectora de la ventana del área de preparación de alimentos con falta de limpieza. Toma fotográfica n.º 30

Fuente: Formatos n.º 2 "Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos" de 16, 17 y 18 de diciembre de 2024.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

Lo antes descrito se muestra en las tomas fotográficas siguientes:


Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00


Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00


Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Institución Educativa Miguel Grau

Toma Fotográfica n.º 20: Presencia de producto químico (removedor de sarro) en el área de preparación de alimentos.



Toma Fotográfica n.º 21: • Residuos sólidos no dispuestos en bolsas, sin hacer uso de contenedores de basura.



Toma Fotográfica n.º 22: Utensilios de cocina almacenados junto a productos químicos.



Fuente: Ficha n.º 2: de la "Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos" de 16 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Miguel Grau.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Institución Educativa Manuel Jesús Sierra Aguilar

Toma Fotográfica n.º 23: Ventana del ambiente dónde se realiza la preparación de los alimentos no cuenta con malla protectora.



Toma Fotográfica n.º 24: Alimentos destinados al servido en salón de clases se encuentra en el piso.



Fuente: Ficha n.º 2: de la “Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos” de 17 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Manuel Jesús Sierra Aguilar.

Institución Educativa Fray Armando Bonifaz

Toma Fotográfica n.º 25: Productos químicos dispuesto en el área de preparación de alimentos.



Fuente: Ficha n.º 2: de la “Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos” de 17 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Fray Armando Bonifaz.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Institución Educativa Nuestra Señora del Rosario

Toma Fotográfica n.º 26: Presencia de productos químicos (lejía) en el ambiente de preparación de alimentos.



Toma Fotográfica n.º 27: El recipiente para el depósito de la basura se encuentra sin tapa.



Toma Fotográfica n.º 28: Disposición de los alimentos preparados de forma inadecuada (ollas con alimentos sobre sillas escolares).



Fuente: Ficha n.º 2: de la "Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos" de 18 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Nuestra Señora del Rosario.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Institución Educativa Aurora Inés Tejada

Toma Fotográfica n.º 29: Productos químicos en área de preparación de alimentos (productos de limpieza).



Toma Fotográfica n.º 30: Malla protectora de la ventana del área de preparación de alimentos con falta de limpieza.



Fuente: Ficha n.º 2: de la “Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos” de 18 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Aurora Inés Tejada.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Las situaciones descritas, deben considerar la normativa siguiente:

“Norma técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024, establece que:

“(…)

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

A continuación, se presentan las etapas para la prestación del servicio alimentario escolar de acuerdo con las modalidades de atención.

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

“(…)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

Para la presente modalidad de atención, se consideran las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de residuos sólidos.

“(…)

5.1.2.3. Preparación de alimentos

Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW. Dicha actividad está a cargo de las/los integrantes de los CAE o de las personas a quienes autoricen, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM y BPH, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de las/los usuarias/os.

Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

“(…)

- x. Preparar los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de las/los usuarias/os asistentes en la IE.
- xi. Cumplir con lo indicado en el Anexo N° 4 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos.

“(…)

ANEXO N° 4

Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
(…)				
Tachos	<i>Diana:</i> Limpieza de tachos <i>Semanal:</i> Limpieza y desinfección de tachos	<i>Limpieza y desinfección de tachos:</i> - Retirar los desperdicios - Limpiar con un paño húmedo todos los desperdicios adheridos al tacho. - Limpiar con un paño húmedo con solución detergente la cara interna y externa del tacho. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min. - Colocar las bolsas	(…)	(…)
(…)				
Paredes, ventanas, puertas y techos	<i>Mensual:</i> o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas. <i>Semestral:</i> o cuando se requiera: Limpieza de techos.	<i>Limpieza de paredes, ventanas y puertas:</i> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - Para el caso de las puertas y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente	(…)	(…)

“(…)”.

La situación descrita, no garantizaría la inocuidad de los alimentos servidos, así como su entrega según programación del menú escolar.


Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00


Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00


Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

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 a la recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo en las instituciones educativas, y al manejo de productos no conformes, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 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 y se encuentra en el acervo documentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución de la presente Visita de Control, la Comisión de Control no emitió Reporte de Avance ante Situaciones Adversas.

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a la recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo en las instituciones educativas, y al manejo de productos no conformes, se han advertido dos (2) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la "Provisión de productos a las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la Unidad Territorial Apurímac", las cuales han sido detalladas en el presente informe.

IX. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento de la Directora Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la visita a la recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo en las instituciones educativas, y al manejo de productos no conformes, 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, de la "Provisión de productos a las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la Unidad Territorial Apurímac".
2. Hacer de conocimiento de la directora ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 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.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

Santiago de Surco, 27 de diciembre de 2024

 Firmado digitalmente por RODRIGUEZ
QUISPIINGA Harry Anghinson FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28-12-2024 01:15:40 -05:00

Harry Anghinson Rodríguez
Supervisor de Comisión de Control

 Firmado digitalmente por CACERES
CANSAYA Axel Andre FAU 20131378972
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28-12-2024 01:05:52 -05:00

Axel Andre Cáceres Cansaya
Jefe de Comisión de Control

 Firmado digitalmente por APAZA
ROMERO Dina Anselma FAU 20550154065
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28-12-2024 01:18:14 -05:00

Dina Anselma Apaza Romero
Jefe del Órgano de Control Institucional
Programa Nacional de Alimentación Escolar
Qali Warma

APÉNDICE n.º 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

1. DEFICIENCIAS EN EL AMBIENTE PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, NO GARANTIZARÍA SU CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN, GENERANDO RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA; LO QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS.

n.º	Documento
1	Formato n.º 1 Supervisión de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas de fecha 16 de diciembre de 2024, correspondiente al ítem Abancay – Institución Educativa Miguel Grau.
2	Formato n.º 1 Supervisión de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas de fecha 17 de diciembre de 2024, correspondiente al ítem Abancay – Institución Educativa Manuel Jesús Sierra Aguilar.
3	Formato n.º 1 Supervisión de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas de fecha 17 de diciembre de 2024, correspondiente al ítem Abancay – Institución Educativa Fray Armando Bonifaz.
4	Formato n.º 1 Supervisión de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas de fecha 18 de diciembre de 2024, correspondiente al ítem Abancay – Institución Educativa Nuestra Señora del Rosario.
5	Formato n.º 1 Supervisión de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas de fecha 18 de diciembre de 2024, correspondiente al ítem Abancay – Institución Educativa Aurora Inés Tejada.

2. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN AMBIENTE CON CONDICIONES INADECUADAS, NO GARANTIZARÍA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS, SITUACIÓN QUE PODRÍA AFECTAR LA SALUD DE LOS USUARIOS.

n.º	Documento
1	Formato n.º 2 – Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos de fecha 16 de diciembre de 2024, correspondiente al ítem Abancay – Institución Educativa Miguel Grau.
2	Formato n.º 2 – Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos de fecha 17 de diciembre de 2024, correspondiente al ítem Abancay – Institución Educativa Manuel Jesús Sierra Aguilar.
3	Formato n.º 2 – Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos de fecha 17 de diciembre de 2024, correspondiente al ítem Abancay – Institución Educativa Fray Armando Bonifaz.
4	Formato n.º 2 – Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos de fecha 18 de diciembre de 2024, correspondiente al ítem Abancay – Institución Educativa Nuestra Señora del Rosario.
5	Formato n.º 2 – Supervisión de la preparación, servido, distribución y consumo de alimentos de fecha 18 de diciembre de 2024, correspondiente al ítem Abancay – Institución Educativa Aurora Inés Tejada.



Firmado digitalmente por
APAZA ROMERO Dina Anselma
FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:17:58 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ QUISPINGA Harry
Anghinson FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



Firmado digitalmente por
CACERES CANSAYA Axel Andre
FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 28-12-2024 01:05:38 -05:00

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024					
FORMATO N° 1 - "SUPERVISIÓN DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"					
INFORMACIÓN BÁSICA					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Miguel Grau	CÓDIGO MODULAR	0285536	NIVEL	Primaria
DEPARTAMENTO	Apurímac	PROVINCIA	Abancay	DISTRITO	Abancay
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Caoani S/n	ITEM:		FECHA (DD/MM/AA):	16/12/2024
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Edith Trujillo Pampas	DNI N°:	31009789	CARGO:	Secretario CAE
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI N°:		CARGO:	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre Cáceres Cansayo	DNI N°:	44338316	CARGO:	Señal de comisión
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI N°:		CARGO:	

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

II. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS			
ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
Verificación de la recepción de alimentos en la Institución Educativa (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000287-2024/PNAEQW-DE el 27 de marzo de 2024. (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa") "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa") "Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")			
5	Solicite a los representantes del CAE el Acta de entrega y recepción de alimentos de la última entrega y determine lo siguiente: - El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. - El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recibe los alimentos. (Contrastar la referida información con la guía de remisión)	SI	

	(Verificar la correcta implementación de la guía de observación) Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".		
6	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con la guía de remisión, el acta de entrega y recepción de alimentos y reporte de liberación de alimentos para la IE) Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
7	Los miembros del CAE conocen las condiciones que deben presentar los envases y empaques de los alimentos al momento de la recepción de los mismos (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible. Consultar al respecto a los miembros del CAE Sub numeral vi. 5.1.2.1. Recepción de alimentos. "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"	Si	una vez al año les capacita
8	El CAE, conoce que en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; debe consignar en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda (no realizar el cambio de productos observados respecto al estado e integridad de los alimentos). Consultar al respecto a los miembros del CAE Sub numerales vii y viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
9	El CAE custodia y archiva las Actas de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. Sub numeral xii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	No	No archivan las actas de entrega los cuales se encuentran desordenados en una caja.
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")			
10	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" Solicitar en la IE la Ficha aplicada por el MGL. Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Nota: Considerar si la IE fue priorizada para dicha supervisión.	Si	Se realizó la primera visita el 21/03/2024
11	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Subnumeral 5.2.7.2.2 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	No	Se evidencio presencia de insectos, como tambien restos de alimentos
12	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	No	Se evidencio presencia de insectos, como tambien restos de alimentos
13	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
14	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
15	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	No	Se encontro ayudín en el almacén
16	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al día de la supervisión. Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Se encontro desordenado

III. VERIFICACION DE LAS EXISTENCIAS DE ALIMENTOS EN EL ALMACÉN DE LA IEE

Nº	PRODUCTO DE ENTREGAS ANTERIORES	CANTIDAD ENCONTRADA A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Conserva de Carne de Pevita	1,488	CAAS alimentos SAC	Doña Nutrida	PV 0090524	09/05/2027	
2	Aceite vegetal	108	Industrial Balsa SAC	Beltrán	E158	06/06/2026	
3	Mojuelos de avena con quinua pre-cocida	404	Agro industria Santa Maria SAC	Grano de oro	150624	15/06/2025	
4	Arizma extraída de cebada	257	Procesos Alimentarios M&O E.I.R.L.	Danzlos	0406	04/06/2025	
5	Leche evaporada entera	216	Leche Gloria S.A.	Estrella del Sur	1841	02/04/2025	
	PRODUCTO DE ULTIMA ENTREGA	CANTIDAD ENCONTRADA A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Arroz	56	Agro Industrias Florencia RUFF SAC	Doña Ruff	250624	25/06/2025	
2	Conserva de pescado en aceite vegetal	3,848	Consorcio pesquero El Ferol SAC	VICMAR	CFFS01	14/05/2025	
3	Mojuelo de avena con quinua pre-cocida	978	Agro Industrias Santa Maria SAC	Grano de Oro	140824	14/08/2025	
4	Lenteja	529	Agro Industrias Florencia RUFF Trading SAC	Doña Ruff	110624	11/06/2025	
5							

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota n.º 1: Toda información que haga referencia al módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO), será alcanzada por el equipo del OCI del Programa Cali Warma

Nota n.º 2: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE visitada

Firma
 Nombres y apellidos: María Edith Triveño Paucos
 DNI: 31009989
 CARGO: Secretaria CAE

Firma
 Nombres y apellidos:
 DNI:
 CARGO:

Por el OCI/CGR

Firma
 Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Consuegra
 DNI: 44338316
 CARGO: Secretario de Comisión

Firma
 Nombres y apellidos: Friedman Torres Torres
 DNI: 44966734
 CARGO: Integrante

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA 2024					
FORMATO N° 2 - "SUPERVISIÓN DE LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS"					
INFORMACIÓN BÁSICA					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Miguel Grau		CÓDIGO MODULAR	0285536	FECHA (DD/MM/AAAA) 16/12/2024
DEPARTAMENTO	Apurímac	PROVINCIA	Abancay	DISTRITO	Abancay
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Sr. Cecani S/n			TURNO	Mañana
NIVEL EDUCATIVO	Primaria			ITEM:	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: María Edith Triveño Pampor		DNI N°:	31009789	CARGO: Secretario (AE)
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:		CARGO:
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA / CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre Cáceres Cansuya		DNI N°:	44338316	CARGO: Jefe de Comisión
AL INICIO DE LA INSPECCIÓN: (Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)					
ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO)	DESCRIPCIÓN		
I. Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena). (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")					
	TIPO DE RACIÓN A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	Desayuno	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH:MM)	08:00 a.m.	
1	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub Numeral 5.2.7.3.2 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Los utensilios de cocina no se encuentran en lugar adecuado		
2	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Existe una botella de quitasorbo y de cloro		
3	Durante la preparación de alimentos en la IE se ha identificado algún producto con defecto (crítico, mayor o menor) 1/. Si fuera el caso, suscriba el acta n.° 1 de la visita de control. "Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")	NO			
4	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por el Programa Qali Warma. Solicitar la programación de menú que fue proporcionada por el MGL. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	No tiene de forma impresa pero si lo tiene en el celular		
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas en la tabla de dosificación de alimentos del Programa Qali Warma. Solicitar las tablas de dosificación proporcionada por el MGL. Subnumeral 5.2.7.3.5, del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Subnumeral Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	No lo tiene de forma impresa pero si lo tiene en el celular		
6	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Las bolsas plásticas de los restos de los productos están en bolsos plásticos		
7	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI			
8	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos, y se encuentran ordenados. Subnumeral 5.2.7.3.3, numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 1.13, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI			

9	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
---	---	----	--

II. Verificación del servicio de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)			
10	El espacio dispuesto para el servicio de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal. Subnumeral 5.2.7.4.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
11	El espacio donde se sirven los alimentos se encuentran libres de sustancias químicas, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
12	Las personas encargadas del servicio se lavan las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
13	Las personas encargadas del servicio limpian y desinfectan los utensilios y menaje a utilizar en el servicio. Subnumeral 5.2.7.4.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
14	Los responsables del servicio prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
15	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
16	Se realiza el servicio de acuerdo con la "tabla de servicio de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	No tienen impreso pero si lo tienen en su celular
17	Todas las personas encargadas del servicio cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

18	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
19	Las mesas donde se colocan los alimentos de los usuarios se encuentran limpias y sin útiles escolares. Subnumeral 5.2.7.5.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Se les sirve en los botes de cada estudiante

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)			
------------------------------------	--	--	--

20	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	esta en su propia aula y el horario del desayuno es a partir de las 9 a.m.
21	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
22	Las/los usuarios/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
23	Las/los usuarios/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	
24	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	es su carpeta escolar los mismas que son para estudiar
25	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Tienen presencia de utiles escolares

V. Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".

26	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos, de acuerdo a la cantidad señalada en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos. Numeral 5.2.7.7.1 y Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".		
27	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
28	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	Son muy frágiles
29	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No poseen

VI. Verificación del manejo de productos no conformes o con medida preventiva de no consumo

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".

"Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")

"Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos").

30	El Programa ha brindado asistencia técnica a los integrantes del CAE a fin de separar a otro ambiente todos los productos no conformes, debidamente rotulados, con nombre de producto, cantidad, presentación y con indicación de no utilizar ni distribuir dichos productos. Literal f. del subnumeral 9.2.1.1. del numeral 9.2 Manejo de Productos no conformes en las Instituciones Educativas Públicas del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
31	El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes dispuestos por la Autoridad Sanitaria o el Programa Qali Warma. (Entre otros, conservas "Don Simón") Recabar actas de inmovilización de productos ("Acta de constatación en el servicio alimentario escolar"), "Acta de retiro de productos no conformes", fichas aplicadas por el MGL, memorandos enviados por la UT respecto a productos no conformes (Referido a medida preventiva de "NO LIBERACIÓN, NO DISTRIBUCIÓN Y NO CONSUMO", y de "Disponer el retiro de los alimentos") u otros documento o comunicaciones. Subnumeral 5.2.7.9.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 9.5, sección I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
32	El proveedor efectuó la reposición de los productos no conformes, según sea el caso. Recabar actas de entrega y recepción de alimentos por reposición. Subnumerales 9.7.1 y 9.7.3 del numeral 9.7 Casos de reposición de alimentos (modalidad de atención productos), del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos".	SI	

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

1/.

6.8.1 Defecto Crítico

Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consiguiente no apto para el consumo, por ejemplo:

- a) Envases hinchados que contengan productos lácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Visualización de puntos y/o manchas negras o de otro color en el producto y/o en el interior del envase y/o tapa de la hojalata u otro material.
- c) Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- d) Caídas de cierre de los envases de productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- e) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- f) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- g) Sabor y olor no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lácteos. h) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten su inocuidad y/o idoneidad: excreta de animales, objetos punzocortantes o afilados, agentes físicos externos, entre otros.
- i) Productos que no cuentan con registro sanitario o productos que cuentan con registro sanitario vencido o cancelado.
- j) Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida.
- k) Envases de productos lácteos, productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten deficiente vacío.

6.8.2 Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo no afecta la inocuidad e idoneidad del producto por ejemplo:

- a) Falta de integridad del envase, excepto productos lácteos, y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Contaminación visible con suciedad en el exterior del envase.
- c) Presencia de precipitados, grumos u otros.
- d) Presencia de óxido en el exterior del envase.
- e) Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- f) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, RS ilegible, fecha de vencimiento ilegible, lote).
- g) Productos que no cumplen con el rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos del producto.
- h) Productos infestados.
- i) Otros defectos que no afectan la inocuidad del producto.
- j) Cuando el código de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación.

6.8.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo:

- a) Peso neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.
- b) Peso escurrido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado.
- c) Apariencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- d) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
- e) Materias extrañas que no correspondan al producto.
- f) Otros defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.

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

Por la IE visitada

Firma

Nombres y apellidos: *María Edith Triverio Paucap*DNI: *3100 9789*CARGO: *Secretaría CAE*

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por el Programa Qali Warma

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por la CGR

Firma

Nombres y apellidos: *Axel Andra Caceres Cansaya*DNI: *44338316*CARGO: *Jefe de Comisión*

Firma

Nombres y apellidos: *Friedman Teves Torres*DNI: *44966734*CARGO: *Integrante.*

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024						
FORMATO N° 3 - "EVALUACION DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DEL MENU EN LA INSTITUCION EDUCATIVA Y CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS OBLIGATORIOS"						
INFORMACIÓN BÁSICA						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Miguel Grau		CÓDIGO MODULAR	0285536	NIVEL	Primaria
DEPARTAMENTO	Apurímac	PROVINCIA	Abancay	DISTRITO	Abancay	FECHA (DD/MM/AA): 16/12/2024
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Sr. Ceoani S/N			ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Edith Inuño Pampas			DNI N°: 31 00 9284	CARGO: Secretario del CAE	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre caceres Consoya			DNI N°: 44338316	CARGO: Jefe de comisión	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	

I. RESPECTO A LA DOCUMENTACION DE LOS PRODUCTOS ENCONTRADOS EN LA IE			
ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN

Verificación de la revisión proceso de Liberación de los alimentos verificados
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01, aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión d Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")
"Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-439-PNAEQW-USME - Versión N° 12, (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos").
"Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000541-MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023.

1	Verifique en el Sistema de Gestión Digital de Expediente de Liberación (SIGDEL) la documentación que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE:			N.A	Se tomará para la revisión documental la información del sigle producto: File de banco en aceite vegetal R.S.: RSPNEFSACN0623 SANIPES F.P. 23/01/2024 P.V: 23/01/2024
	DOCUMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE		
	Registro Sanitario				
	Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP				
	Certificados de inspección de lote Informes de ensayo				
	Contrastar la información de los productos verificados en la IE, con la información registrada en el SIGDEL (expediente de liberación de los productos), que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.				
2	Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibles), tienen la fecha de vencimiento mínimo treinta (30) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo día de atención según contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			SI	
3	Las conservas cármicas o hidrobiológicas verificadas en la IE tienen fecha de vencimiento mínimo de ciento ochenta (180) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo día de atención según contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			SI	
4	Respecto a los alimentos verificados en la IE: El tipo de envase, material y capacidad están consignados en su registro sanitario. (Verificar contrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida al registro sanitario del producto en el expediente de liberación; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			SIN.A	Se verificará en despachos pero se detalla la sigle información Material: Hojalata con tapón obfusca con peso neto: 170 gr.
5	La declaración de nutrientes en el etiquetado nutricional del envase de los productos verificados, contiene los datos obligatorios de: Valor energético, proteínas, carbohidratos, azúcares totales, grasa total, grasas saturadas y sodio. (Verificar contrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida a la etiqueta en el expediente de liberación y en el envase del producto; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) Subnumeral 1.5, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			SI	

II. RESPECTO A LOS PRODUCTOS VERIFICADOS EN LAS IEE			
ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN

Verificación de los alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01, aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión de Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")

"Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-038-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos")

"Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000541-MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023

Respecto a los envases de los alimentos verificados en la IE:

EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS EXTERNAS DEL ENVASE DEL ALIMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	Para el caso de alimentos en conserva indicar de qué producto se trata en la columna de descripción.
No presenta fugas, drenajes de líquido, pérdida de producto.	Si		Filete de bonito en aceite Lote: CFF502 Marca: Haten Pz
No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o envase.	Si		
No presenta grietas, rajaduras u otros defectos superficiales.	Si		
Los envases no se encuentran rotos o mal sellados.	Si		
No presentan abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.	Si		
Los envases metálicos no presentan: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caídas de cierre).	Si		
Rotulados no están borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados.	Si		
Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado.	Si		
Envases primarios y/o secundarios no están deteriorados, manchados, humedecidos, etc.	Si		
No presentan otros defectos externos.	Si		

Tomar evidencias fotográficas o audiovisuales.

Tomar en consideración las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.

Subnumeral 2.2.2 Evaluación de las características físicas externas del alimento, del Anexo n.° 01: "Guía para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"

Respecto a la evaluación de color de los alimentos en la IE:

Producto	Resultado de la evaluación del color		
	Cumple	No cumple	
Filete de bonito en aceite vegetal Lote: CFF502 Marca: Haten Pz	X Si		
Mojeta de queso con kiwicha Lote: 140824 Marca: Grano de Oro	Si		
Manteiga grado Superior Lote: 140624 Marca: Dona Rufi	Si		

Tomar evidencias fotográficas o audiovisuales.

Tomar en consideración las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.

Subnumeral 4.3 del numeral 4, Evaluación de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.° 01: "Guía para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"

Respecto a la evaluación del aspecto o presentación del contenido de los alimentos en la IE:

Producto	Resultado de la evaluación del aspecto o presentación del contenido		
	Cumple	No cumple	
Filete de bonito en aceite vegetal Lote: CFF502 Marca: Haten Pz	Si		
Mojeta de queso con kiwicha Lote: 140824 Marca: Grano de Oro	Si		
Manteiga grado Superior Lote: 140624 Marca: Dona Rufi	Si		

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Tomar en consideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.
Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluacion de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º
01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

Respecto a la evaluacion de las características internas del envase de los productos de origen animal (POA) en la IE, el envase que contiene el alimento, esta libre de corrosión interna, libre de soldadura en la costura lateral, sin pérdida ni desprendimiento de barniz, el cual se puede evidenciar por la presencia de puntos o manchas negras:

Producto	Resultado de la evaluacion de las características de los envases	
	Cumple	No cumple
Flepe de bonito en aceite vegetal Código: CFE502 Marca: Hatan Per	Si	

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Subnumeral 4.6, del numeral 4. Evaluacion de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º
01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

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

Por la IE visitada

Firma
Nombres y apellidos: Maria Edith Trivenço Pampari
DNI: 31009789
CARGO: Secretaria CAE

Firma
Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: Axel Andra Caceres Consaga
DNI: 44338316
CARGO: Jefe de Control

Firma
Nombres y apellidos: Friedman Teves Torres
DNI: 44966734
CARGO: Integrante

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024						
FORMATO N° 1 - "SUPERVISIÓN DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"						
INFORMACIÓN BÁSICA						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Fray Amindio Benítez		CÓDIGO MODULAR		NIVEL	Primaria
DEPARTAMENTO	Apurímac	PROVINCIA	Abancay	DISTRITO	Abancay	FECHA (DD/MM/AA): 17/12/2024
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Sr. Apurímac S/N			ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Esperanza Corzo León			DNI N°: 31040012	CARGO: Vocal	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre Cáceres Cansuyo			DNI N°: 44338316	CARGO: Jefe de Comisión	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	
I. RESPECTO A LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)						
ÍTEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN	
Verificación de la gestión y organización del CAE (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")						
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI		
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI	Qali Warma, no les da certificación, son 2 veces el año	
3	El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar. (Levantar información de las asistencias técnicas recibidas) Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			NO	Qali Warma no hace seguimiento constante, en el año hizo 2 visitas.	
	El CAE gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los últimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) Según numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			NO	Todo el año no han hecho fumigación	
II. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS						
ÍTEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN	
Verificación de la recepción de alimentos en la Institución Educativa (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000287-2024/PNAEQW-DE el 27 de marzo de 2024. (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa") "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa") "Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")						
5	Solicite a los representantes del CAE el Acta de entrega y recepción de alimentos de la última entrega y determine lo siguiente: - El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o orden de compra. - El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recibe los alimentos. (Contrastar la referida información con la guía de remisión)			SI		

	<i>(Consultar la referencia numerada con la guía de remisión)</i> Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".		
6	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. <i>(Verificar con la guía de remisión, el acta de entrega y recepción de alimentos y reporte de liberación de alimentos para la IE)</i> Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
7	Los miembros del CAE conocen las condiciones que deben presentar los envases y empaques de los alimentos al momento de la recepción de los mismos (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible. Consultar al respecto a los miembros del CAE Sub numeral vi. 5.1.2.1. Recepción de alimentos. "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"	Si?	El proveedor no quiere cambiar productos con abolladura, y el monitor global local no hace seguimiento continuo
8	El CAE, conoce que en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; debe consignar en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda (no realizar el cambio de productos observados respecto al estado e integridad de los alimentos). Consultar al respecto a los miembros del CAE Sub numerales vii y viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
9	El CAE custodia y archiva las Actas de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. Sub numeral xii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Qali Warma se presto un acta de fmo entrega y hasta el momento no devuelve
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) <i>"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")</i>			
10	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" <i>Solicitar en la IE la Ficha aplicada por el MGL.</i> Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Nota: Considerar si la IE fue priorizada para dicha supervisión.	Si	
11	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Subnumeral 5.2.7.2.2 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	los productos se encuentran desordenados y combinados el piso se encuentra sucio
12	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Se encontro rastros de telaraña y moscas muertas
13	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	tiene libre ventilacion pero no cuenta con malla mosquitero
14	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
15	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
16	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al día de la supervisión. Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No tiene registro de ingreso ni? Saldo de los productos

III. VERIFICACION DE LAS EXISTENCIAS DE ALIMENTOS EN EL ALMACÉN DE LA IIEE

Nº	PRODUCTO DE ENTREGAS ANTERIORES	CANTIDAD ENCONTRADA (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Filete de jurel en aceite vegetal	3	Bransom SAC	CASA 21	BRF3AA	20/05/2020	
2	Megcia de harinas extrudidas	31	Bioalimentos Procesados SAC	Fortilife	80150624	15/08/2025	
3	Aceite vegetal	49	Industrias Beltran SAC RUC: 20514863408	Beltran	E158	06/06/2026	
4	Trozo de cerdo de Pavo en conserva con agua y sal	384	CAAS Alimentos SAC	Don'ta NutriPro	10GBCL1A	07/05/2027	
5	Hojuelas de Avena con Meliucha pre-cooked	120	Agroindustria Santa María SAC	Grano de Oro	140824	14/08/2025	
	PRODUCTO DE ULTIMA ENTREGA	CANTIDAD ENCONTRADA (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Filete de bonito en aceite vegetal	1578	Consorcio Pesquero El Ferrol SAC	VICMAR	CFFS01	14/05/28	
2							
3							
4							
5							

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota n.º 1: Toda información que haga referencia al módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO), será alcanzada por el equipo del OCI del Programa Qali Warma

Nota n.º 2: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE visitada

Por el OCI/CGR

Firma
 Nombres y apellidos: Esperanza Corbalán León
 DNI: 310400618
 CARGO: Vocal

Firma
 Nombres y apellidos: Axel Andra Cáceres Consuegra
 DNI: 44338316
 CARGO: Jefe de Comisión

Firma
 Nombres y apellidos: Prof. S. Juvenal Quintana Puma
 DNI: 10000000000000
 CARGO: SUB DIRECTOR

Firma
 Nombres y apellidos:
 DNI:
 CARGO:

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA 2024					
FORMATO N° 2 - "SUPERVISIÓN DE LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS"					
INFORMACIÓN BÁSICA					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRAY ARMANDO BONIFAZ		CÓDIGO MODULAR	0285528	FECHA (DD/MM/AAAA)
DEPARTAMENTO	APURIMAC	PROVINCIA	ABANCAY	DISTRITO	ABANCAY
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JR. APURIMAC S/N.			TURNOS	MAÑANA
NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA			ITEM:	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: ESPERANZA CORDOVA LEON		DNI N°:	31040612	CARGO: VOCAL CAE
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:		CARGO:
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA / CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: AXEL ANDRE CACERES GANSAYA		DNI N°:	44338316	CARGO: JEFE DE COMISION
AL INICIO DE LA INSPECCIÓN: (Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)					
ITEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO)		DESCRIPCIÓN	
I. Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena).					
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")					
	TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	DESAYUNO	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM)	4:00 AM	
1	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub Numeral 5.2.7.3.2 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si			
2	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si			
3	Durante la preparación de alimentos en la IE se ha identificado algún producto con defecto (crítico, mayor o menor) 1/. Si fuera el caso, suscriba el acta n.° 1 de la visita de control. "Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")	NO			
4	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por el Programa Qali Warma. Solicitar la programación de menú que fue proporcionada por el MGL. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		las combinaciones lo realizan de manera semanal y el monitor envia de manera digital	
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas en la tabla de dosificación de alimentos del Programa Qali Warma. Solicitar las tablas de dosificación proporcionada por el MGL. Subnumeral 5.2.7.3.5. del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Subnumeral Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si			
6	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		el tacho no es adecuado ya que no cuenta con tapa.	
7	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si			
8	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos, y se encuentran ordenados. Subnumeral 5.2.7.3.3, numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 1.13, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si			

9	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No tienen las uñas cortas
---	---	----	---------------------------

II. Verificación del servido de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)		8:30		
10	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal. Subnumeral 5.2.7.4.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
11	El espacio donde se sirven los alimentos se cuentan libres de sustancias químicas, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
13	Las personas encargadas del servido limpian y desinfectan los utensilios y menaje a utilizar en el servido. Subnumeral 5.2.7.4.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
14	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
15	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
16	Se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
17	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO		tienen que cortarse las uñas

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

18	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
19	Las mesas donde se colocan los alimentos de los usuarios se encuentran limpias y sin útiles escolares. Subnumeral 5.2.7.5.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO		Hay rastros de polvo y suciedad.

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)
"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)		9:00		
------------------------------------	--	------	--	--

20	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Hay presencia de suciedad, polvo y residuos inorgánicos
21	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Sin embargo, el tacho no cuenta con bolsas internas para la basura.
22	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
23	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	
24	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Son las mismas carpetas que utilizan para realizar sus labores escolares
25	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Se evidencia polvo y suciedad en las carpetas.

V. Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".

26	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos, de acuerdo a la cantidad señalada en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos. Numeral 5.2.7.1 y Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
27	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	
28	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
29	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	

VI. Verificación del manejo de productos no conformes o con medida preventiva de no consumo

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".

"Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")

"Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos").

30	El Programa ha brindado asistencia técnica a los integrantes del CAE a fin de separar a otro ambiente todos los productos no conformes, debidamente rotulados, con nombre de producto, cantidad, presentación y con indicación de no utilizar ni distribuir dichos productos. Literal f. del subnumeral 9.2.1.1. del numeral 9.2 Manejo de Productos no conformes en las Instituciones Educativas Públicas del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
31	El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes dispuestos por la Autoridad Sanitaria o el Programa Qali Warma. (Entre otros, conservas "Don Simón") Recabar actas de inmovilización de productos ("Acta de constatación en el servicio alimentario escolar"), "Acta de retiro de productos no conformes", fichas aplicadas por el MGL, memorandos enviados por la UT respecto a productos no conformes (Referido a medida preventiva de "NO LIBERACIÓN, NO DISTRIBUCIÓN Y NO CONSUMO", y de "Disponer el retiro de los alimentos") u otros documento o comunicaciones. Subnumeral 5.2.7.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 9.5. sección I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
32	El proveedor efectuó la reposición de los productos no conformes, según sea el caso. Recabar actas de entrega y recepción de alimentos por reposición. Subnumerales 9.7.1 y 9.7.3 del numeral 9.7 Casos de reposición de alimentos (modalidad de atención productos), del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos".	Si	

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

1/.

6.8.1 Defecto Crítico

Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consiguiente no apto para el consumo, por ejemplo:

- a) Envases hinchados que contengan productos lácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Visualización de puntos y/o manchas negras o de otro color en el producto y/o en el interior del envase y/o tapa de la hojalata u otro material.
- c) Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- d) Caldas de cierre de los envases de productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- e) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- f) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- g) Sabor y olor no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lácteos. h) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten su inocuidad y/o idoneidad: excreta de animales, objetos punzocortantes o afilados, agentes físicos externos, entre otros.
- i) Productos que no cuentan con registro sanitario o productos que cuentan con registro sanitario vencido o cancelado.
- j) Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida.
- k) Envases de productos lácteos, productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten deficiente vacío.

6.8.2 Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo no afecta la inocuidad e idoneidad del producto por ejemplo:

- a) Falta de integridad del envase, excepto productos lácteos, y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Contaminación visible con suciedad en el exterior del envase.
- c) Presencia de precipitados, grumos u otros.
- d) Presencia de óxido en el exterior del envase.
- e) Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- f) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, RS ilegible, fecha de vencimiento ilegible, lote).
- g) Productos que no cumplen con el rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos del producto.
- h) Productos infestados.
- i) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.
- j) Cuando el código de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación.

6.8.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo:

- a) Peso neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.
- b) Peso escurecido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado.
- c) Apariencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- d) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
- e) Materias extrañas que no correspondan al producto.
- f) Otros defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.

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

Por la IE visitada

Firma

Nombres y apellidos: Esperanza Cordova Leon

DNI: 31040012

CARGO: Vocal CAE.



Firma

Nombres y apellidos: Sub-director

DNI:

CARGO:

Por el Programa Qali Warma

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por la CGR

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Firma

Nombres y apellidos: FRIEDMAN TEVES TORRES

DNI: 44966734

CARGO: INTEGRANTE

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024																					
FORMATO N° 3 - "EVALUACION DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DEL MENU EN LA INSTITUCION EDUCATIVA Y CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS OBLIGATORIOS"																					
INFORMACIÓN BÁSICA																					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRAY ARMANDO BONIFAZ		CÓDIGO MODULAR	0285528	NIVEL	PRIMARIA															
DEPARTAMENTO	APURIMAC	PROVINCIA	ABANCAY	DISTRITO	ABANCAY	FECHA (DD/MM/AA):															
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Apurimac S/N			ITEM:																	
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: ESPERANZA CORDOVA LEON			DNI N°: 31040012	CARGO: VOCAL CAE																
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:																
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andra Cáceres Cansaya			DNI N°: 44338316	CARGO: Jefe de Comisión																
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:																
I. RESPECTO A LA DOCUMENTACION DE LOS PRODUCTOS ENCONTRADOS EN LA IE																					
ITEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN																
Verificación de la revisión proceso de Liberación de los alimentos verificados (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con código Procedimiento N° 002-2024-MD/IS/PNAEQW, Versión N° 01, aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MD/IS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión d Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma"). Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MD/IS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"). Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000541-MD/IS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023.																					
1	Verifique en el Sistema de Gestión Digital de Expediente de Liberación (SIGDEL) la documentación que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE: <table border="1"> <thead> <tr> <th>DOCUMENTO</th> <th>CUMPLE</th> <th>NO CUMPLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Registro Sanitario</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Certificados de inspección de lote</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Informes de ensayo</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Contrastar la información de los productos verificados en la IE, con la información registrada en el SIGDEL (expediente de liberación de los productos), que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.			DOCUMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	Registro Sanitario			Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP			Certificados de inspección de lote			Informes de ensayo			NO APLICA.	Se cargaron datos del siguiente producto: Filtre de bonito en Aceite Vegetal R.S: RSPNEFSACNO623SAMPES 2to: CFF SOL F.P.: 14/05/2024 F.V.: 14/05/2028	
DOCUMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE																			
Registro Sanitario																					
Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP																					
Certificados de inspección de lote																					
Informes de ensayo																					
2	Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibles), tienen la fecha de vencimiento mínimo treinta (30) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el último día de atención según contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			SI																	
3	Las conservas cármicas o hidrobiológicas verificadas en la IE tienen fecha de vencimiento mínimo de ciento ochenta (180) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el último día de atención según contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			SI																	
4	Respecto a los alimentos verificados en la IE: El tipo de envase, material y capacidad están consignados en su registro sanitario. (Verificar contrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida al registro sanitario del producto en el expediente de liberación; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			SI	Materia de hojalata con tapa abre fácil																
5	La declaración de nutrientes en el etiquetado nutricional del envase de los productos verificados, contiene los datos obligatorios de: Valor energético, proteínas, carbohidratos, azúcares totales, grasa total, grasas saturadas y sodio. (Verificar contrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida a la etiqueta en el expediente de liberación y en el envase del producto; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) Subnumeral 1.5, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			SI																	
II. RESPECTO A LOS PRODUCTOS VERIFICADOS EN LAS IIIE																					
ITEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN																

*Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000541/2023

Respecto a los envases de los alimentos verificados en la IE:			
EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS EXTERNAS DEL ENVASE DEL ALIMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	Para el caso de alimentos en conserva indicar de qué producto se trata en la columna de descripción
No presenta fugas, drenajes de líquido, pérdida de producto.	SI		Conserva de bonito en aceite vegetal. Lte: CFFS01 FV: 14/05/2028
No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o envase.	SI		
No presenta grietas, rajaduras u otros defectos superficiales.	SI		
Los envases no se encuentran rotos o mal sellados.	SI		
No presentan abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.	SI		
Los envases metálicos no presentan: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caídas de cierre).	SI		
Rotulados no están borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados.	SI		
Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado.	SI		
Envases primarios y/o secundarios no están deteriorados, manchados, humedecidos, etc.	SI		
No presentan otros defectos externos.	SI		
Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en consideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Cali Warma. Subnumeral 2.2.2 Evaluacion de las caracteristicas fisicas externas del alimento, del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"			
Respecto a la evaluacion de color de los alimentos en la IE:			
Producto	Resultado de la evaluacion del color		
	Cumple	No cumple	
Conserva de bonito en aceite vegetal. Lte: CFFS01 FV: 14/05/2028	SI		
Hojuelas de avena en leche Lte: 140824 FV: 14/08/2025	SI		
Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en consideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Cali Warma. Subnumeral 4.3 del numeral 4. Evaluacion de las caracteristicas fisicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"			
Respecto a la evaluación del aspecto o presentación del contenido de los alimentos en la IE:			
Producto	Resultado de la evaluacion del aspecto o presentación del contenido		
	Cumple	No cumple	
Conserva de bonito en aceite vegetal Lte: CFFS01 FV: 14/05/2028	SI		
Hojuelas de avena en leche Lte: 140824 FV: 14/08/2025	SI		

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en consideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma. Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluacion de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"			
9	Respecto a la evaluacion de las características internas del envase de los productos de origen animal (POA) en la IE, el envase que contiene el alimento, esta libre de corrosión interna, libre de soldadura en la costura lateral, sin perdida ni desprendimiento de barniz, el cual se puede evidenciar por la presencia de puntos o manchas negras:			
	Producto	Resultado de la evaluacion de las características de los envases		
		Cumple	No cumple	
	conserva de bonito en aceite vegetal 2to: CFP-Sol FV: 14/05/2020	SI		

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

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

Por la IE visitada

Por el OCI/CGR

Firma
 Nombres y apellidos: ESPERANZA CORDOVA LEON
 DNI: 31040012
 CARGO: VOCAL CAE

Firma
 Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Cansaga
 DNI: 44388316
 CARGO: SEFE de Comision

Firma
 Nombres y apellidos: Prof. Jovenal Quintana Puma
 DNI: 44966734
 CARGO: SUB DIRECTOR

Firma
 Nombres y apellidos: FRIEDMAN TEVES TORRES
 DNI: 44966734
 CARGO: INTEGRANTE

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024

FORMATO N° 1 - "SUPERVISIÓN DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

INFORMACIÓN BÁSICA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Manuel Jesús Sierra Aguilar	CÓDIGO MODULAR	0861005	NIVEL	Primaria
DEPARTAMENTO	Apurímac	PROVINCIA	Abancay	DISTRITO	Abancay
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. Díaz Barrantes N°600	ITEM:		FECHA (DD/MM/AA):	17/12/2024
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Eduardo Rafael Roman	DNI N°:	07456215	CARGO:	Presidente del CAE
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI N°:		CARGO:	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel André Cáceres Cansaga	DNI N°:	44338316	CARGO:	Secretario de Comisión
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI N°:		CARGO:	

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

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

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

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
Verificación de la recepción de alimentos en la Institución Educativa (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000287-2024/PNAEQW-DE el 27 de marzo de 2024. (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa") "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa") "Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")			
5	Solicite a los representantes del CAE el Acta de entrega y recepción de alimentos de la última entrega y determine lo siguiente: - El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. - El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recepciona los alimentos. (Contrastar la referida información con la guía de remisión)	SI	

	(Considerar la referencia numerada con la guía de remisión) Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".		
6	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con la guía de remisión, el acta de entrega y recepción de alimentos y reporte de liberación de alimentos para la IE) Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
7	Los miembros del CAE conocen las condiciones que deben presentar los envases y empaques de los alimentos al momento de la recepción de los mismos (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible. Consultar al respecto a los miembros del CAE Sub numeral vi. 5.1.2.1. Recepción de alimentos. "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"	Si	
8	El CAE, conoce que en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; debe consignar en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda (no realizar el cambio de productos observados respecto al estado e integridad de los alimentos). Consultar al respecto a los miembros del CAE Sub numerales vii y viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	No tuvieron cosas
9	El CAE custodia y archiva las Actas de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. Sub numeral xii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")			
10	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" Solicitar en la IE la Ficha aplicada por el MGL. Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Nota: Considerar si la IE fue priorizada para dicha supervisión.	Si	
11	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Sub numeral 5.2.7.2.2 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Se encontró con presencia de rastro de ingreso de lluvia El piso está sucio Se encuentra desordenado el almacén
12	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Se encontró insectos
13	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No tiene malla mosquitera
14	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No tiene tarima para almacenar los productos
15	El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
16	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al día de la supervisión. Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No lo tiene actualizado

III. VERIFICACION DE LAS EXISTENCIAS DE ALIMENTOS EN EL ALMACÉN DE LA IIEE

Nº	PRODUCTO DE ENTREGAS ANTERIORES	CANTIDAD ENCONTRADA (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Trozos de Carne de Pavo en conserva con agua y sal	1296	CAAS Alimentos SAC	Doña Nutricia	27GAB3A	09-05-27	
2	Galleta con Quinua	1167	Productos Sotizaje SAC	De los Reyes	1126 P1	06-04-25	
3	Galleta con Kani-chu	561	Productos Sotizaje SAC	De los Reyes	1339	08-04-25	
4	Avena con Kani-chu pre-cooked	112	Agroindustria Santa Maria SAC	Grano de Oro	120624	12-06-25	
5	Mezcla de Polvo a base de huevo para preparar tortilla	22	Aditivos Alimentarios SAC	Tortimex	22824	15-08-25	
	PRODUCTO DE ULTIMA ENTREGA	CANTIDAD ENCONTRADA (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Arroz	146	Molino Valle Hermoso SAC	Doña Ruffi	250624	25-06-25	
2	Lechuga	292	Agroindustrias Florencia Ruffi Trading SAC	Doña Ruffi	110624	11-06-25	
3	Conserva de Pescado con crema vegetal	2144	Conservas Pesqueras el Ferrol SAC	VICHAR	CFF503	14-05-28	
4	Hojuelas de avena con Kani-chu	584	Agroindustria Santa Maria SAC	Grano de Oro	140824	14-08-25	
5							

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota n.º 1: Toda información que haga referencia al módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO), será alcanzada por el equipo del OCI del Programa Cali Warma

Nota n.º 2: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE visitada

Firma

Nombres y apellidos: **Eduardo Rafael Roman**
DNI: **07450215**
CARGO: **Presidente CAE**

Por el OCI/CGR

Firma

Nombres y apellidos: **Axel Andre Caceres Consuegra**
DNI: **44338316**
CARGO: **Seña de comisión**

Firma

Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Firma

Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA 2024					
FORMATO N° 2 - "SUPERVISIÓN DE LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS"					
INFORMACIÓN BÁSICA					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MUJER JESUS SIERRA AGUILAR - MAJESA		CÓDIGO MODULAR	0861005	FECHA (DD/MM/AAAA)
DEPARTAMENTO	APURIMAC	PROVINCIA	ABANCAY	DISTRITO	ABANCAY
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	AV. DIAZ BARCENAS N° 600			TURNO	MAÑANA
NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIO			ITEM:	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: EDUARDO RAFAELE ROMAN		DNI N°:	07456215	CARGO: PRESIDENTE CAE
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:		CARGO:
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA / CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: AXEL ANDRE CACERES CANSAYA		DNI N°:	44338316	CARGO: JEFE DE COMISION
AL INICIO DE LA INSPECCIÓN: (Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)					
ITEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO)	DESCRIPCIÓN
I. Verificación de la preparación de alimentos en la Institucion Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena). (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")					
TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	DESAYUNO		HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM)	5:00 AM	
1	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub Numeral 5.2.7.3.2 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			NO	las ventanas no tienen mallas protectoras
2	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI	
3	Durante la preparación de alimentos en la IE se ha identificado algún producto con defecto (crítico, mayor o menor) 1/. Si fuera el caso, suscriba el acta n.° 1 de la visita de control. "Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")			NO	
4	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por el Programa Qali Warma. Solicitar la programación de menú que fue proporcionada por el MGL. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI	
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas en la tabla de dosificación de alimentos del Programa Qali Warma. Solicitar las tablas de dosificación proporcionada por el MGL. Subnumeral 5.2.7.3.5 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Subnumeral Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI	
6	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI	
7	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI	
8	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos, y se encuentran ordenados. Subnumeral 5.2.7.3.3, numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 1.13, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI	

9	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
---	---	----	--

II. Verificación del servido de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)		8:40		
10	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal. Subnumeral 5.2.7.4.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
11	El espacio donde se sirven los alimentos se cuentan libres de sustancias químicas, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabon antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
13	Las personas encargadas del servido limpian y desinfectan los utensilios y menaje a utilizar en el servido. Subnumeral 5.2.7.4.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
15	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
16	Se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
17	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

18	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
19	Las mesas donde se colocan los alimentos de los usuarios se encuentran limpias y sin útiles escolares. Subnumeral 5.2.7.5.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)		9:40 AM		
------------------------------------	--	---------	--	--

20	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
21	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Sin embargo, No cuenta con bolsas internas
22	Las/os usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
23	Las/os usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	
24	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Son las mismas carpetas que utilizan para sus labores escolares
25	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

V. Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa").

26	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos, de acuerdo a la cantidad señalada en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos. Numeral 5.2.7.7.1 y Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
27	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
28	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
29	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

VI. Verificación del manejo de productos no conformes o con medida preventiva de no consumo

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa").

"Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")

"Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos").

30	El Programa ha brindado asistencia técnica a los integrantes del CAE a fin de separar a otro ambiente todos los productos no conformes, debidamente rotulados, con nombre de producto, cantidad, presentación y con indicación de no utilizar ni distribuir dichos productos. Literal f. del subnumeral 9.2.1.1. del numeral 9.2 Manejo de Productos no conformes en las Instituciones Educativas Públicas del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
31	El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes dispuestos por la Autoridad Sanitaria o el Programa Qali Warma. (Entre otros, conservas "Don Simón") Recabar actas de inmovilización de productos ("Acta de constatación en el servicio alimentario escolar"), "Acta de retiro de productos no conformes", fichas aplicadas por el MGL, memorandos enviados por la UT respecto a productos no conformes (Referido a medida preventiva de "NO LIBERACIÓN, NO DISTRIBUCIÓN Y NO CONSUMO", y de "Disponer el retiro de los alimentos") u otros documento o comunicaciones. Subnumeral 5.2.7.9.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 9.5, sección I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
32	El proveedor efectuó la reposición de los productos no conformes, según sea el caso. Recabar actas de entrega y recepción de alimentos por reposición. Subnumerales 9.7.1 y 9.7.3 del numeral 9.7 Casos de reposición de alimentos (modalidad de atención productos), del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos".	Si	

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

1/.

6.8.1 Defecto Crítico

Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consiguiente no apto para el consumo, por ejemplo:

- a) Envases hinchados que contengan productos lácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Visualización de puntos y/o manchas negras o de otro color en el producto y/o en el interior del envase y/o tapa de la hojalata u otro material.
- c) Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- d) Caídas de cierre de los envases de productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- e) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- f) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- g) Sabor y olor no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lácteos. h) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten su inocuidad y/o idoneidad; excreta de animales.
- i) Objetos punzocortantes o afilados, agentes físicos externos, entre otros.
- j) Productos que no cuentan con registro sanitario o productos que cuentan con registro sanitario vencido o cancelado.
- k) Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida.
- l) Envases de productos lácteos, productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten deficiente vacío.

6.8.2 Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo no afecta la inocuidad e idoneidad del producto por ejemplo:

- a) Falta de integridad del envase, excepto productos lácteos, y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Contaminación visible con suciedad en el exterior del envase.
- c) Presencia de precipitados, grumos u otros.
- d) Presencia de óxido en el exterior del envase.
- e) Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- f) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, RS ilegible, fecha de vencimiento ilegible, lote).
- g) Productos que no cumplen con el rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos del producto.
- h) Productos infestados.
- i) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.
- j) Cuando el código de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación.

6.8.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo:

- a) Peso neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.
- b) Peso escurrido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado.
- c) Apariencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- d) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
- e) Materias extrañas que no correspondan al producto.
- f) Otros defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.

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

Por la IE visitada

Firma

Nombres y apellidos: Eduardo Rafael Román

DNI: 07456215

CARGO: Presidente CAE

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por el Programa Qali Warma

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por la CGR

Firma

Nombres y apellidos: AXEL ANDRE CACERES CONSAYA

DNI: 44338316

CARGO: JEFE DE COMISIÓN

Firma

Nombres y apellidos: FRIEDMAN DENNIS TEVES TORRES

DNI: 44966734

CARGO: INTEGRANTE.

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024																					
FORMATO N° 3 - "EVALUACION DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DEL MENU EN LA INSTITUCION EDUCATIVA Y CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS OBLIGATORIOS"																					
INFORMACIÓN BÁSICA																					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MANUES JESUS SIERRA AGUILAR - MAJESA		CÓDIGO MODULAR	0861005	NIVEL	PRIMARIA															
DEPARTAMENTO	APURIMAC	PROVINCIA	ABANCAY	DISTRITO	ABANCAY	FECHA (DD/MM/AA):															
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA				ITEM:																	
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:																
	EDUARDO RAFAEL ROMAN			07456215	PRESIDENTE CAE																
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:																
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:																
	AXEL ANDRE CACERES QANSAYA			44338316	JEFE DE COMISION																
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:																
I. RESPECTO A LA DOCUMENTACION DE LOS PRODUCTOS ENCONTRADOS EN LA IE																					
ÍTEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN																
Verificación de la revision proceso de Liberacion de los alimentos verificados (Se sugiere documentar con fotografia en caso de corresponder) "Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01, aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión d Liberacion de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma") "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12, (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"). "Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000541 MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023.																					
1	Verifique en el Sistema de Gestión Digital de Expediente de Liberación (SIGDEL) la documentación que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE: <table border="1"> <thead> <tr> <th>DOCUMENTO</th> <th>CUMPLE</th> <th>NO CUMPLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Registro Sanitario</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Certificados de inspección de lote</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Informes de ensayo</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Contrastar la información de los productos verificados en la IE, con la información registrada en el SIGDEL (expediente de liberación de los productos), que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.			DOCUMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	Registro Sanitario			Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP			Certificados de inspección de lote			Informes de ensayo			NO APLICA	SE CONSIGNA DATOS DEL SIGUIENTE PRODUCTO: FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL: R.S: RSPNEFSACH0623 SANDES Ch: CFF501 F.P: 14/05/2024 F.V: 14/05/2024	
DOCUMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE																			
Registro Sanitario																					
Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP																					
Certificados de inspección de lote																					
Informes de ensayo																					
2	Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibles), tienen la fecha de vencimiento mínimo treinta (30) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el último día de atención según contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			Si																	
3	Las conservas cármicas o hidrobiológicas verificadas en la IE tienen fecha de vencimiento mínimo de ciento ochenta (180) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el último día de atención según contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			Si																	
4	Respecto a los alimentos verificados en la IE: El tipo de envase, material y capacidad están consignados en su registro sanitario. (Verificar contrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida al registro sanitario del producto en el expediente de liberación; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			Si	Material de Hospitalita con tapa abrefácil																
5	La declaración de nutrientes en el etiquetado nutricional del envase de los productos verificados, contiene los datos obligatorios de: Valor energético, proteínas, carbohidratos, azúcares totales, grasa total, grasas saturadas y sodio. (Verificar contrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida a la etiqueta en el expediente de liberación y en el envase del producto; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) Subnumeral 1.5, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".			Si																	
II. RESPECTO A LOS PRODUCTOS VERIFICADOS EN LAS IIEE																					
ÍTEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN																

2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 3 de agosto de 2024, con código de documento normativo PKI-039-PNAEQW-USMle - versión n.º 12. En adelante, PRODUCE para la supervisión y Licitación de Alimentos y
*Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Licitación Escolar Cali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º 0009541
MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de septiembre de 2023

Respecto a los envases de los alimentos verificados en la IE:				Para el caso de alimentos en conserva indicar de qué producto se trata en la columna de descripción.
EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS EXTERNAS DEL ENVASE DEL ALIMENTO		CUMPLE	NO CUMPLE	
No presenta fugas, drenajes de líquido, pérdida de producto.		Si		Conserva de bonito en aceite vegetal Lote: CFFSO1 F.V. 14/05/2028
No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o envase.		Si		
No presenta grietas, rajaduras u otros defectos superficiales.		Si		
Los envases no se encuentran rotos o mal sellados.		Si		
No presentan abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.		Si		
Los envases metálicos no presentan: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caídas de cierre).		Si		
Rotulados no están borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados.		Si		
Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado.		Si		
Envases primarios y/o secundarios no están deteriorados, manchados, humedecidos, etc.		Si		
No presentan otros defectos externos.		Si		

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Tomar en consideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.
Subnumeral 2.2.2 Evaluacion de las caracteristicas fisicas externas del alimento, del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

Respecto a la evaluacion de color de los alimentos en la IE:

Producto	Resultado de la evaluacion del color	
	Cumple	No cumple
Conserva de bonito en aceite vegetal Lote: CFFSO1 F.V. 14/05/2028	Si	
Agujeta de avena con kiwicha Lote: 140824 F.V. 14/08/25	Si	

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Tomar en coisideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.
Subnumeral 4.3 del numeral 4. Evaluacion de las caracteristicas fisicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

Respecto a la evaluación del aspecto o presentación del contenido de los alimentos en la IE:

Producto	Resultado de la evaluacion del aspecto o presentación del contenido	
	Cumple	No cumple
Conserva de Bonito en aceite vegetal Lote: CFFSO1 F.V. 14/05/2028	Si	
Agujeta de avena con kiwicha Lote: 140824 F.V. 14/08/25	Si	

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en consideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma. Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluacion de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"				
9	Respecto a la evaluacion de las características internas del envase de los productos de origen animal (POA) en la IE, el envase que contiene el alimento, esta libre de corrosión interna, libre de soldadura en la costura lateral, sin perdida ni desprendimiento de barniz, el cual se puede evidenciar por la presencia de puntos o manchas negras:				
	Producto	Resultado de la evaluacion de las características de los envases			
		Cumple	No cumple		
	Conserva de Bonito en aceite vegetal Ite. CFFSD9 F.V. 14/05/2028	Si			
	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Subnumeral 4.6, del numeral 4. Evaluacion de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"				

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

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

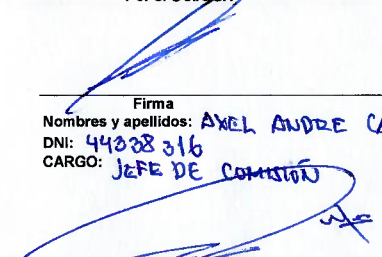
Por la IE visitada



Firma
 Nombres y apellidos: **Eduardo Rafael Román**
 DNI: **07456215**
 CARGO: **Presidente CAE**

Firma
 Nombres y apellidos:
 DNI:
 CARGO:

Por el OCI/CGR



Firma
 Nombres y apellidos: **AXEL ANDRE CACERES CONSAYA**
 DNI: **44338316**
 CARGO: **JEFE DE COMISION**

Firma
 Nombres y apellidos: **FRIEDMAN TENES TORRES**
 DNI: **44966734**
 CARGO: **INTEGRANTE**

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024						
FORMATO N° 1 - "SUPERVISIÓN DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"						
INFORMACIÓN BÁSICA						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Aurora Ines tejado		CÓDIGO MODULAR	0201384	NIVEL	Primario
DEPARTAMENTO	Apuimac	PROVINCIA	Abancay	DISTRITO	Abancay	FECHA (DD/MM/AA): 6/12/2024
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Sr. Arequipa N° 601			ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Ruthy Adelmo revez ccanre			DNI N°: 31024202	CARGO: Presidente CAE	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andro Caceres Consoga			DNI N°: 44338316	CARGO: self oq comision	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	
I. RESPECTO A LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)						
ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN			
Verificación de la gestión y organización del CAE (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")						
	Los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI				
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	Por Qali Warma 02 veces al año			
3	El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar. (Levantar información de las asistencias técnicas recibidas) Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI				
4	El CAE gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los últimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	El inicio de año realizo la fumigación			
II. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS						
ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN			
Verificación de la recepción de alimentos en la Institución Educativa (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000287-2024/PNAEQW-DE el 27 de marzo de 2024. (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa") "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa") "Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")						
5	Solicite a los representantes del CAE el Acta de entrega y recepción de alimentos de la última entrega y determine lo siguiente: - El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. - El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recepciona los alimentos.	SI				
(Contrastar la referida información con la copia de remisión)						

	<i>(Consultar la revisión información con la guía de remisión)</i> Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".		
6	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. <i>(Verificar con la guía de remisión, el acta de entrega y recepción de alimentos y reporte de liberación de alimentos para la IE)</i> Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
7	Los miembros del CAE conocen las condiciones que deben presentar los envases y empaques de los alimentos al momento de la recepción de los mismos (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible. <i>Consultar al respecto a los miembros del CAE</i> Sub numeral vi. 5.1.2.1. Recepción de alimentos. "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"	Si	
8	El CAE, conoce que en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; debe consignar en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda (no realizar el cambio de productos observados respecto al estado e integridad de los alimentos) . <i>Consultar al respecto a los miembros del CAE</i> Sub numerales vii y viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
9	El CAE custodia y archiva las Actas de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. Sub numeral xii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa <i>(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)</i> "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° 000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")			
	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" <i>Solicitar en la IE la Ficha aplicada por el MGL.</i> Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". <i>Nota: Considerar si la IE fue priorizada para dicha supervisión.</i>	Si	
11	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Subnumeral 5.2.7.2.2 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	lo plantano se encuentra con rastros de telaraña
12	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	No	Se encuentra telaraña y mosca muerta
13	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
14	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
15	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
16	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al día de la supervisión. Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Faltaría escribir los saldos en el kárdex, si se encuentra actualizado

III. VERIFICACION DE LAS EXISTENCIAS DE ALIMENTOS EN EL ALMACÉN DE LA IE

Nº	PRODUCTO DE ENTREGAS ANTERIORES	CANTIDAD ENCONTRADA (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Trozos de carne de pollo en conserva con agua y sal	18	CAAS Alimentos SAC	Doña Nutrición	101AA1A	24-05-2027	
2	Filete de Jurel en aceite vegetal	255	Bransomar SAC	Casali	BRF3AA	20-05-2028	
3	Trozos de carne de Res en conserva con agua y sal	18	CAAS Alimentos SAC	Doña Nutrición	CT261223	26-02-2026	
4	Bote de Res en conserva de Pulmon de Res	18	Cuatro Compas SAC	Wowo Food	136BRA06	26-03-2027	
5	Lenteja	77	Industrias Gorun SAC	La Sureña	0108242	01-08-2025	
	PRODUCTO DE ULTIMA ENTREGA	CANTIDAD ENCONTRADA (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	lenteja	289	Agroindustrias Florencia Ruff Trading SAC	Doña Ruff	110624	11/06/2025	
2	Arroz	116	Agroindustrias Florencia Ruff Trading SAC	Doña Ruff	250624	25/06/2025	
3	Filete de bonito en aceite vegetal	2808	Consorcio Pesquero el Ferrol SAC	VICMAR	EFFS01	14/05/2028	
4	Hojuelas de avena con lechuga	523	Agroindustrias Santa María SAC	Grano de Oro	140824	14/08/2025	
5							

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota n.º 1: Toda información que haga referencia al módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO), será alcanzada por el equipo del OCI del Programa Cali Warma

Nota n.º 2: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE visitada


Firma: 

Nombres y apellidos: Ruthy Adelma Teves Coanre
DNI: 33024202
CARGO: sub-directora - Presidenta CAE

Por el OCI/CGR



Nombres y apellidos: Axel André Cogares Consaya
DNI: 44338316
CARGO: Jefe de comisión

Firma

Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Firma

Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA 2024					
FORMATO N° 2 - "SUPERVISIÓN DE LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS"					
INFORMACIÓN BÁSICA					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	AUTORA INES TEJADA		CÓDIGO MODULAR	0201384	FECHA (DD/MM/AAAA) 18/12/2024
DEPARTAMENTO	APURIMAC	PROVINCIA	ABANCAY		DISTRITO ABANCAY
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Sr. Arquipo N° 301			TURNO	
NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIA			ITEM:	
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: Ruthy Adelma reyes conre		DNI N°: 31024202	CARGO: Representante del CAE	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:	CARGO:	
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA / CONTRALORIA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre Caceres cerosa		DNI N°: 44338316	CARGO: Jefe de comisión	
AL INICIO DE LA INSPECCIÓN: (Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)					
ITEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO)	DESCRIPCIÓN
I. Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena). (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")					
TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	DESAYUNO		HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM)	6:00 AM	
1	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub numeral 5.2.7.3.2 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			NO	la ventana cerca las cocinas no cuenta con malla de protección adecuadas
2	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			NO	hay productos químicos (Detergentes, desinfectantes)
3	Durante la preparación de alimentos en la IE se ha identificado algún producto con defecto (crítico, mayor o menor) 1/. Si fuera el caso, suscriba el acta n.° 1 de la visita de control. "Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")			NO	
4	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por el Programa Qali Warma. Solicitar la programación de menú que fue proporcionada por el MGL. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	los gestores envían de manera digital.
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas en la tabla de dosificación de alimentos del Programa Qali Warma. Solicitar las tablas de dosificación proporcionada por el MGL. Subnumeral 5.2.7.3.5. del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Subnumeral Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	
6	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	
7	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	
8	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos, y se encuentran ordenados. Subnumeral 5.2.7.3.3, numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 1.13, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			Si	

9	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
---	---	----	--

II. Verificación del servido de alimentos en la Institucion Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)	10:30 AM		
El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal. Subnumeral 5.2.7.4.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
El espacio donde se sirven los alimentos se cuentan libres de sustancias químicas, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
12 Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabon antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
13 Las personas encargadas del servido limpian y desinfectan los utensilios y menaje a utilizar en el servido. Subnumeral 5.2.7.4.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
14 Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
15 Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
16 Se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		
17 Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si		

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institucion Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

18	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
19	Las mesas donde se colocan los alimentos de los usuarios se encuentran limpias y sin útiles escolares. Subnumeral 5.2.7.5.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institucion Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)	10:45 AM		
------------------------------------	----------	--	--



20	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
21	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
22	Las/os usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
23	Las/os usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	
24	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	utilizan las mismas carpetas de estudio
25	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

V. Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Cali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa").

26	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos, de acuerdo a la cantidad señalada en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos. Numeral 5.2.7.7.1 y Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
27	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
28	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
29	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".		

VI. Verificación del manejo de productos no conformes o con medida preventiva de no consumo

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Cali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa").

"Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Cali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 01. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")

"Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Cali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos").

30	El Programa ha brindado asistencia técnica a los integrantes del CAE a fin de separar a otro ambiente todos los productos no conformes, debidamente rotulados, con nombre de producto, cantidad, presentación y con indicación de no utilizar ni distribuir dichos productos. Literal f. del subnumeral 9.2.1.1. del numeral 9.2 Manejo de Productos no conformes en las Instituciones Educativas Públicas del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
31	El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes dispuestos por la Autoridad Sanitaria o el Programa Cali Warma. (Entre otros, conservas "Don Simón") Recabar actas de inmovilización de productos ("Acta de constatación en el servicio alimentario escolar"), "Acta de retiro de productos no conformes", fichas aplicadas por el MGL, memorandos enviados por la UT respecto a productos no conformes (Referido a medida preventiva de "NO LIBERACIÓN, NO DISTRIBUCIÓN Y NO CONSUMO", y de "Disponer el retiro de los alimentos") u otros documento o comunicaciones. Subnumeral 5.2.9.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 9.5, sección I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
32	El proveedor efectuó la reposición de los productos no conformes, según sea el caso. Recabar actas de entrega y recepción de alimentos por reposición. Subnumerales 9.7.1 y 9.7.3 del numeral 9.7 Casos de reposición de alimentos (modalidad de atención productos), del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos".	Si	

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

1/.

6.8.1 Defecto Crítico

Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consiguiente no apto para el consumo, por ejemplo:

- a) Envases hinchados que contengan productos lácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Visualización de puntos y/o manchas negras o de otro color en el producto y/o en el interior del envase y/o tapa de la hojalata u otro material.
- c) Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- d) Caídas de cierre de los envases de productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- e) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- f) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- g) Sabor y olor no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lácteos.
- h) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten su inocuidad y/o idoneidad: excreta de animales, objetos punzocortantes o afilados, agentes físicos externos, entre otros.
- i) Productos que no cuentan con registro sanitario o productos que cuentan con registro sanitario vencido o cancelado.
- j) Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida.
- k) Envases de productos lácteos, productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten deficiente vacío.

6.8.2 Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo no afecta la inocuidad e idoneidad del producto por ejemplo:

- a) Falta de integridad del envase, excepto productos lácteos, y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- b) Contaminación visible con suciedad en el exterior del envase.
- c) Presencia de precipitados, grumos u otros.
- d) Presencia de óxido en el exterior del envase.
- e) Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- f) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, RS ilegible, fecha de vencimiento ilegible, lote).
- g) Productos que no cumplen con el rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos del producto.
- h) Productos infestados.
- i) Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.
- j) Cuando el código de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación.

6.8.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo:

- a) Peso neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.
- b) Peso escurrido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado.
- c) Apariencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- d) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
- e) Materias extrañas que no correspondan al producto.
- f) Otros defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.

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



Nombres y apellidos: Ruthy Adelmira Teves Ccanre

DNI: 33024202

CARGO: Presidenta CAE

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por el Programa Qali Warma

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por la CGR

Firma

Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Constanza

DNI: 44338316

CARGO: Jefe de comisión

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024						
FORMATO N° 3 - "EVALUACION DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DEL MENU EN LA INSTITUCION EDUCATIVA Y CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS OBLIGATORIOS"						
INFORMACIÓN BÁSICA						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	AURORA INES TEJADA		CÓDIGO MODULAR	0201384	NIVEL	PRIMARIA
DEPARTAMENTO	APURIMAC	PROVINCIA	ABANCAY	DISTRITO	ABANCAY	FECHA (DD/MM/AA): 18/12/2024
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Sr. Arequipa N° 201			ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Ruthy Adelmara teves Conro			DNI N°: 31024202	CARGO: Presidente del CAE	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre Caceres Cansaya			DNI N°: 44338316	CARGO: Jefe de comisión	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	

I. RESPECTO A LA DOCUMENTACION DE LOS PRODUCTOS ENCONTRADOS EN LA IE																		
ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN															
Verificación de la revisión proceso de Liberación de los alimentos verificados (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01, aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión d Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma") "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"). "Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000541-MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023.																		
1	Verifique en el Sistema de Gestión Digital de Expediente de Liberación (SIGDEL) la documentación que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE: <table border="1"> <thead> <tr> <th>DOCUMENTO</th> <th>CUMPLE</th> <th>NO CUMPLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Registro Sanitario</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Certificados de inspección de lote</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Informes de ensayo</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Contrastar la información de los productos verificados en la IE, con la información registrada en el SIGDEL (expediente de liberación de los productos), que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.	DOCUMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	Registro Sanitario			Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP			Certificados de inspección de lote			Informes de ensayo			No aplica	Se consigna la información del sigle producto. Filete de bonito en aceite vegetal: R-S: RSPN EFSA CN0623 Lk: CFFS01 SANIPES F.P. 14/05/2024 F.V. 14/05/2028
DOCUMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE																
Registro Sanitario																		
Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP																		
Certificados de inspección de lote																		
Informes de ensayo																		
2	Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibles), tienen la fecha de vencimiento mínimo treinta (30) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el último día de atención según contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".	Si																
3	Las conservas cármicas o hidrobiológicas verificadas en la IE tienen fecha de vencimiento mínimo de ciento ochenta (180) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el último día de atención según contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".	Si																
4	Respecto a los alimentos verificados en la IE: El tipo de envase, material y capacidad están consignados en su registro sanitario. (Verificar contrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida al registro sanitario del producto en el expediente de liberación; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".	No aplica	Material de Hojalata															
5	La declaración de nutrientes en el etiquetado nutricional del envase de los productos verificados, contiene los datos obligatorios de: Valor energético, proteínas, carbohidratos, azúcares totales, grasa total, grasas saturadas y sodio. (Verificar contrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida a la etiqueta en el expediente de liberación y en el envase del producto; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) Subnumeral 1.5, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".	Si																

II. RESPECTO A LOS PRODUCTOS VERIFICADOS EN LAS IIEE			
ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN

Verificación de los alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01, aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión de Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")

"Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos").

"Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000541-MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023

Respecto a los envases de los alimentos verificados en la IE:

EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS EXTERNAS DEL ENVASE DEL ALIMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	Para el caso de alimentos en conserva indicar de qué producto se trata en la columna de descripción
No presenta fugas, drenajes de líquido, pérdida de producto.	Si		Filete de bonito en aceite vegetal Lote: CFFS01 F-V: 14/05/2028
No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o envase.	Si		
No presenta grietas, rajaduras u otros defectos superficiales.	Si		
Los envases no se encuentran rotos o mal sellados.	Si		
No presentan abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.	Si		
Los envases metálicos no presentan: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caídas de cierre).	Si		
Rotulados no están borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados.	Si		
Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado.	Si		
Envases primarios y/o secundarios no están deteriorados, manchados, humedecidos, etc.	Si		
No presentan otros defectos externos.	Si		

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.

Tomar en consideración las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.

Subnumeral 2.2.2 Evaluación de las características físicas externas del alimento, del Anexo n.° 01: "Guía para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"

Respecto a la evaluación de color de los alimentos en la IE:

Producto	Resultado de la evaluación del color	
	Cumple	No cumple
Filete de bonito en aceite vegetal Lote: CFFS01 F.V: 14/05/2028	Si	
Hojuelas de avena con kiwi cha Lote: 14/0824 F.V: 14/08/2025	Si	

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.

Tomar en consideración las Especificaciones Técnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.

Subnumeral 4.3 del numeral 4. Evaluación de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.° 01: "Guía para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"

Respecto a la evaluación del aspecto o presentación del contenido de los alimentos en la IE:

Producto	Resultado de la evaluación del aspecto o presentación del contenido	
	Cumple	No cumple
Filete de Bonito en aceite vegetal Lote: CFFS01 F.V: 14/05/2028	Si	
Hojuelas de avena con kiwi cha Lote: 140824 F.V: 14/08/2025	Si	

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en consideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma. Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluacion de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"																															
9	Respecto a la evaluacion de las características internas del envase de los productos de origen animal (POA) en la IE, el envase que contiene el alimento, esta libre de corrosión interna, libre de soldadura en la costura lateral, sin perdida ni desprendimiento de barniz, el cual se puede evidenciar por la presencia de puntos o manchas negras:																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="159 526 555 582">Producto</th> <th colspan="2" data-bbox="555 526 874 582">Resultado de la evaluacion de las características de los envases</th> </tr> <tr> <th data-bbox="159 582 555 616"></th> <th data-bbox="555 582 715 616">Cumple</th> <th data-bbox="715 582 874 616">No cumple</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="159 616 555 660">Filete de bonito en aceite vegetal Lote: CFFS01 F.V: 14/05/2028</td> <td data-bbox="555 616 715 660">Si</td> <td data-bbox="715 616 874 660"></td> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Producto	Resultado de la evaluacion de las características de los envases			Cumple	No cumple	Filete de bonito en aceite vegetal Lote: CFFS01 F.V: 14/05/2028	Si																							
	Producto	Resultado de la evaluacion de las características de los envases																														
		Cumple	No cumple																													
	Filete de bonito en aceite vegetal Lote: CFFS01 F.V: 14/05/2028	Si																														
Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Subnumeral 4.6, del numeral 4. Evaluacion de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"																																

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

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

Por la IE visitada



DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN
 DEPARTAMENTO DE APURÍMAC
 UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL MANAY

Firma: 

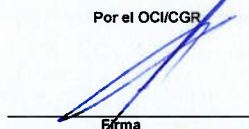
Mag. Ruthy Adelma Teves Ccarre

Nombres y apellidos: Ruthy Adelma Teves Ccarre

DNI: 31024202

CARGO: presidenta

Por el OCI/CGR

Firma: 

Nombres y apellidos: Axel Amador Caceres Consuegra

DNI: 44338316

CARGO: Jefe de comision

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024						
FORMATO N° 1 - "SUPERVISIÓN DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"						
INFORMACIÓN BÁSICA						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Nuestro Señora del Rosario		CÓDIGO MODULAR	0285510	NIVEL	Primario
DEPARTAMENTO	Apujanc	PROVINCIA	Abancay	DISTRITO	Abancay	FECHA (DD/MM/AA): 18/12/2024
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. Abancay S/N			ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Yoni Alegria Merma			DNI N°: 31039881	CARGO:	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre Caceres Consoya			DNI N°: 44338316	CARGO: Señal de comisión	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	
I. RESPECTO A LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)						
ÍTEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN	
Verificación de la gestión y organización del CAE (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")						
	Las/os integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI		
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI	Por el programa al inicio y medio año	
3	El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementación de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar. (Levantar información de las asistencias técnicas recibidas) Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			SI		
4	El CAE gestionó y/o realizó la fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los ambientes de la IE en los últimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			NO	Fumigo al inicio de año y medio año	
II. RESPECTO A LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS						
ÍTEM	PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN	
Verificación de la recepción de alimentos en la Institución Educativa (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° D000287-2024/PNAEQW-DE el 27 de marzo de 2024. (En adelante, "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa") "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa") "Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")						
5	Solicite a los representantes del CAE el Acta de entrega y recepción de alimentos de la última entrega y determine lo siguiente: - El/la proveedor/a entregó los productos en el periodo programado según el cronograma de entregas establecido en su contrato y/o adenda. - El CAE firma el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del CAE que recepciona los alimentos. (Contrastar la referida información con la guía de remisión)			SI	No lo tenía en el momento lo pasaron por wassap de un tiempo	

	<i>(Verificar la entrega información con la guía de remisión)</i> Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".		
6	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. <i>(Verificar con la guía de remisión, el acta de entrega y recepción de alimentos y reporte de liberación de alimentos para la IE)</i> Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
7	Los miembros del CAE conocen las condiciones que deben presentar los envases y empaques de los alimentos al momento de la recepción de los mismos (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible. Consultar al respecto a los miembros del CAE Sub numeral vi. 5.1.2.1. Recepción de alimentos. "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"	SI	
8	El CAE, conoce que en caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; debe consignar en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda (no realizar el cambio de productos observados respecto al estado e integridad de los alimentos). Consultar al respecto a los miembros del CAE Sub numerales vii y viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
	El CAE custodia y archiva las Actas de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. Sub numeral xii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institución Educativa <i>(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)</i> <i>"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° 0000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")</i>			
10	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" <i>Solicitar en la IE la Ficha aplicada por el MGL.</i> Numeral 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". <i>Nota: Considerar si la IE fue priorizada para dicha supervisión.</i>	SI	No lo tiene físico ni digital, pero manifiesta que si realiza al inicio de año.
11	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y ordenados. Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Subnumeral 5.2.7.2.2 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	en los ventos hay insectos muertos y telarañas
12	El lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. Sub numeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Se encuentran polillas, mel ptes y arañas muertas
13	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	- En una ventana tiene una malla rota - En otra ventana no tiene malla
14	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas u otros similares utilizados como medios de almacenamiento de los productos. Sub numeral 7.8, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No tiene parihuela o tarimas
15	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
16	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al día de la supervisión. Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Tiene su cuaderno de salida de productos pero soben algunos productos dentro al día de hoy.

III. VERIFICACION DE LAS EXISTENCIAS DE ALIMENTOS EN EL ALMACÉN DE LA IEE

Nº	PRODUCTO DE ENTREGAS ANTERIORES	CANTIDAD ENCONTRADA (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Cama de Res Molida	192	Castro Campos SAC	Wawa Food	25042412	25/04/2027	
2	lenteja	36	Agroindustrias Florenza RUFF Trading SAC	Doña Ruffi	110624	11/06/2025	
3	Arroz	13	Agroindustrias Florenza RUFF Trading SAC	Doña Ruffi	250624	25/06/2025	
4	Harina extraída de cebada	6	Procesos Alimentarios MYD EIRE	Danablos	0406	04/06/2025	
5							
	PRODUCTO DE ULTIMA ENTREGA	CANTIDAD ENCONTRADA (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	lenteja	150	Agroindustrias Florenza RUFF Trading SAC	Doña Ruffi	110624	11/06/2025	
2	Arroz	66	Agroindustrias Florenza RUFF Trading SAC	Doña Ruffi	250624	25/06/2025	
3	Filete de bonito en aceite vegetal	1512	Consorcio Pesquero El Ferrol SAC	VICMAR	CFFS01	14/05/2028	
4							
5							

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota n.º 1: Toda información que haga referencia al módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO), será alcanzada por el equipo del OCI del Programa Qali Warma

Nota n.º 2: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI/CGR

Por la IE visitada


Firma
Yoni Alegría Merma
C.M. 1031039881
DIRECTORA

Nombres y apellidos: Yoni Alegría Merma
DNI: 31039881
CARGO: Presidenta CAE

Por el OCI/CGR


Firma
Axel Andre Cáceres

Nombres y apellidos: Axel Andre Cáceres
DNI: 44338316
CARGO: Jefe de comisión

Firma

Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Firma

Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA 2024						
FORMATO N° 2 - "SUPERVISIÓN DE LA PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS"						
INFORMACIÓN BÁSICA						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Nuestra Señora del Rosario		CÓDIGO MODULAR		FECHA (DD/MM/AAAA)	18/02/2024
DEPARTAMENTO	Apurimac	PROVINCIA	Abancay		DISTRITO	Abancay
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. Abancay S/N				TURNO	
NIVEL EDUCATIVO	Primaria			ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: Yoni Alegria Mermaza			DNI N°:	31039681	CARGO:
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:		CARGO:
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA / CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre Caceres Consueya			DNI N°:	44338316	CARGO:
AL INICIO DE LA INSPECCIÓN: (Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)						
ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO)		DESCRIPCIÓN		
I. Verificación de la preparación de alimentos en la Institución Educativa (Se verificará solo para un (1) tipo de ración: desayuno o almuerzo o cena). (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MD/SP/NAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MD/SP/NAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")						
	TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	Desayuno	HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN (HH/MM)	05:00 a.m.		
1	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, protegido del ingreso de plagas u otros animales, sin rastros ni presencia de insectos, roedores u otros animales. Sub Numeral 5.2.7.3.2 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 1.7, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI				
2	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 1.8, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO		Se encontro clorox debajo donde sirven la comida		
3	Durante la preparación de alimentos en la IE se ha identificado algún producto con defecto (crítico, mayor o menor) 1/1. Si fuere el caso, suscriba el acta n.° 1 de la visita de control. "Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MD/SP/NAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme")	NO				
4	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las combinaciones programadas por el Programa Qali Warma. Solicitar la programación de menu que fue proporcionada por el MGL. Sub numeral 1.9, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI				
5	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones programadas en la tabla de dosificación de alimentos del Programa Qali Warma. Solicitar las tablas de dosificación proporcionada por el MGL. Subnumeral 5.2.7.3.5. del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Subnumeral Sub numeral 1.10, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI				
6	Los residuos orgánicos e inorgánicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura, los mismos que se encuentran cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, roedores, cucarachas, etc.). Sub numeral 1.11, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO		El todo de basuro esta abierto		
7	El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos. Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI				
8	Antes de su uso, los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), de residuos de alimentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos, y se encuentran ordenados. Subnumeral 5.2.7.3.3, numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 1.13, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI				

9	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No usan mascarilla
---	---	----	--------------------

II. Verificación del servicio de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)			
09:00 a.m.			
10	El espacio dispuesto para el servicio de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal. Subnumeral 5.2.7.4.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
11	El espacio donde se sirven los alimentos se encuentran libres de sustancias químicas, como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Se encontro precenda de clorox y sabon liquido debajo de la mesa
12	Las personas encargadas del servicio se lavan las manos con agua y jabon antes de iniciar la distribucion de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
13	Las personas encargadas del servicio limpian y desinfectan los utensilios y menaje a utilizar en el servicio. Subnumeral 5.2.7.4.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
14	Los responsables del servicio prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
15	Antes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (polvo) y residuos de alimentos. Sub numeral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	en el lugar de almacenamiento se encontro ayudin
16	Se realiza el servicio de acuerdo con la "tabla de servicio de preparaciones", según corresponda. Numeral 5.2.7.4.6 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No tienen conocimiento de la tabla
17	Todas las personas encargadas del servicio cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.6, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No tienen mascarillas los 2 cocineros

III. Verificación de la distribución de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

18	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 3.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	
19	Las mesas donde se colocan los alimentos de los usuarios se encuentran limpias y sin útiles escolares. Subnumeral 5.2.7.5.1 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SI	

IV. Verificación del consumo de alimentos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)	9:30 a.m.		
------------------------------------	-----------	--	--

20	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	es su mismo aula de estudios
21	El lugar donde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub numeral 4.6, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
22	Las/los usuarias/os se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos. Sub numeral 4.7, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
23	Las/los usuarias/os realizan su higiene bucal (cepillado dental) después del consumo de los alimentos Sub numeral 4.8, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	
24	La IE cuenta con carpetas o mesas, dispuestas para el consumo de los alimentos. Sub numeral 4.9, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	es su propio cuerpo de estudio
25	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escolares u otros. Sub numeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

V. Verificación del manejo de residuos sólidos en la Institución Educativa

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa").

26	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos, de acuerdo a la cantidad señalada en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos. Numeral 5.2.7.1 y Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
27	El Comité de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.2, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
28	El Comité de Alimentación hace uso de las bolsas entregadas por el/la proveedor/a para la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Sub numeral 5.3, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
29	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manejo de RRSS. Sub numeral 5.4, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	

VI. Verificación del manejo de productos no conformes o con medida preventiva de no consumo

(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa").

"Protocolo para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con código de documento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.° 01. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme").

"Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos").

30	El Programa ha brindado asistencia técnica a los integrantes del CAE a fin de separar a otro ambiente todos los productos no conformes, debidamente rotulados, con nombre de producto, cantidad, presentación y con indicación de no utilizar ni distribuir dichos productos. Literal f. del subnumeral 9.2.1.1. del numeral 9.2 Manejo de Productos no conformes en las Instituciones Educativas Públicas del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
31	El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes dispuestos por la Autoridad Sanitaria o el Programa Qali Warma. (Entre otros, conservas "Don Simón") Recabar actas de inmovilización de productos ("Acta de constatación en el servicio alimentario escolar"), "Acta de retiro de productos no conformes", fichas aplicadas por el MGL, memorandos enviados por la UT respecto a productos no conformes (Referido a medida preventiva de "NO LIBERACIÓN, NO DISTRIBUCIÓN Y NO CONSUMO", y de "Disponer el retiro de los alimentos") u otros documento o comunicaciones. Subnumeral 5.2.7.9.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 9.5, sección I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
32	El proveedor efectuó la reposición de los productos no conformes, según sea el caso. Recabar actas de entrega y recepción de alimentos por reposición. Subnumerales 9.7.1 y 9.7.3 del numeral 9.7 Casos de reposición de alimentos (modalidad de atención productos), del "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos".	Si	

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

1/.

6.8.1 Defecto Crítico

Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consiguiente no apto para el consumo, por ejemplo:

- Envases hinchados que contengan productos lácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- Visualización de puntos y/o manchas negras o de otro color en el producto y/o en el interior del envase y/o tapa de la hojalata u otro material.
- Visualización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).
- Caídas de cierre de los envases de productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).
- Sabor y olor no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lácteos. h) Materias extrañas ajenas a la naturaleza del producto y que afecten su inocuidad y/o idoneidad: excreta de animales, objetos punzocortantes o afilados, agentes físicos externos, entre otros.
- Productos que no cuentan con registro sanitario o productos que cuentan con registro sanitario vencido o cancelado.
- Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida.
- Envases de productos lácteos, productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten deficiente vacío.

6.8.2 Defecto Mayor

Defecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo no afecta la inocuidad e idoneidad del producto por ejemplo:

- Falta de integridad del envase, excepto productos lácteos, y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- Contaminación visible con suciedad en el exterior del envase.
- Presencia de precipitados, grumos u otros.
- Presencia de óxido en el exterior del envase.
- Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.
- Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, RS ilegible, fecha de vencimiento ilegible, lote).
- Productos que no cumplen con el rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos del producto.
- Productos infestados.
- Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto.
- Cuando el código de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación.

6.8.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo:

- Peso neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.
- Peso escuadrado de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado.
- Apariencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados).
- Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
- Materias extrañas que no correspondan al producto.
- Otros defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.

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

Por la IE visitada



Firma

Yoni
Yoni Alegría Merma
C.M. 1031039881
DIRECTORA

Nombres y apellidos:

DNI: 31039881

CARGO: Presidente del CAE.

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por el Programa Qali Warma

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por la CGR

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024						
FORMATO N° 3 - "EVALUACION DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DEL MENU EN LA INSTITUCION EDUCATIVA Y CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS OBLIGATORIOS"						
INFORMACIÓN BÁSICA						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	54003 NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO		CÓDIGO MODULAR	0285510	NIVEL	PRIMARIA
DEPARTAMENTO	APURIMAC	PROVINCIA	ABANCAY	DISTRITO	ABANCAY	FECHA (DD/MM/AA):
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	AV. ABANCAY SN.			ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: YONI ALEGRIA MERMA			DNI N°: 31039881	CARGO: PRESIDENTE CAE	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS: AXEL ANDRE CACERES GARCIA			DNI N°: 44338316	CARGO: JEFE DE COMISION	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:	CARGO:	

I. RESPECTO A LA DOCUMENTACION DE LOS PRODUCTOS ENCONTRADOS EN LA IE

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓN															
Verificación de la revisión proceso de Liberación de los alimentos verificados (Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) "Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01, aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión d Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma") "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-033-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"). "Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000541 MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023.																		
1	Verifique en el Sistema de Gestión Digital de Expediente de Liberación (SIGDEL) la documentación que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE: <table><thead><tr><th>DOCUMENTO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr></thead><tbody><tr><td>Registro Sanitario</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Certificados de inspección de lote</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Informes de ensayo</td><td></td><td></td></tr></tbody></table> Contrastar la información de los productos verificados en la IE, con la información registrada en el SIGDEL (expediente de liberación de los productos), que será alcanzada por el equipo del OCI Qaliwarma.	DOCUMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	Registro Sanitario			Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP			Certificados de inspección de lote			Informes de ensayo			No Apha.	Se consignar datos del siguiente producto: Filete de bonito en aceite vegetal. R.S : RSPNUEFSACN0623SANIPES Ute : CFFSQ1 F.P : 14/05/2024 F.V : 14/05/2028
DOCUMENTO	CUMPLE	NO CUMPLE																
Registro Sanitario																		
Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP																		
Certificados de inspección de lote																		
Informes de ensayo																		
2	Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibles), tienen la fecha de vencimiento mínimo treinta (30) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el último día de atención según contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".	Si	Carne de res molida R.S : R2906820N WABGCE Ute : 25042417 F.P : 25/04/2024 F.V : 25/04/2027															
3	Las conservas cármicas o hidrobiológicas verificadas en la IE tienen fecha de vencimiento mínimo de ciento ochenta (180) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el último día de atención según contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".	Si																
4	Respecto a los alimentos verificados en la IE: El tipo de envase, material y capacidad están consignados en su registro sanitario. (Verificar contrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida al registro sanitario del producto en el expediente de liberación; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".	No Apha	envase de hojalata															
5	La declaración de nutrientes en el etiquetado nutricional del envase de los productos verificados, contiene los datos obligatorios de: Valor energético, proteínas, carbohidratos, azúcares totales, grasa total, grasas saturadas y sodio. (Verificar contrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida a la etiqueta en el expediente de liberación y en el envase del producto; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) Subnumeral 1.5, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificaciones Técnicas de Alimentos".	Si																

II. RESPECTO A LOS PRODUCTOS VERIFICADOS EN LAS HEE

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN
------	-----------	------------------------------	-------------

Verificación de los alimentos en la Institución Educativa
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)

"Procedimiento para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW", Versión N° 01, aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión de Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")

"Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos").

"Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.° D000541-MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023

Respecto a los envases de los alimentos verificados en la IE:

EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS EXTERNAS DEL ENVASE DEL ALIMENTO

CUMPLE

NO CUMPLE

Para el caso de alimentos en conserva indicar de qué producto se trata en la columna de descripción.

No presenta fugas, drenajes de líquido, pérdida de producto.

Si

No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o envase.

Si

No presenta grietas, rajaduras u otros defectos superficiales.

Si

Los envases no se encuentran rotos o mal sellados.

Si

No presentan abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.

Si

Los envases metálicos no presentan: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caídas de cierre).

Si

Rotulados no están borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados.

Si

Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado.

Si

Envases primarios y/o secundarios no están deteriorados, manchados, humedecidos, etc.

Si

No presentan otros defectos externos.

Si

Filte de bonito en aceite vegetal
Lte: CFFS01 F.V: 14/05/2028
Carne de Res Molida
Lte: 25042417 F.V: 25/04/2027

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.

Tomar en consideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.

Subnumeral 2.2.2 Evaluacion de las caracteristicas fisicas externas del alimento, del Anexo n.° 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

Respecto a la evaluacion de color de los alimentos en la IE:

Producto

Resultado de la evaluacion del color

Cumple

No cumple

Filte de bonito en aceite vegetal

Si

Lte: CFFS01

F.V: 14/05/2028

Carne de Res Molida

Si

Lte: 25042417 F.V: 25/04/2027

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.

Tomar en consideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.

Subnumeral 4.3 del numeral 4. Evaluacion de las caracteristicas fisicas y organolépticas", del Anexo n.° 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

Respecto a la evaluacion del aspecto o presentacion del contenido de los alimentos en la IE:

Producto

Resultado de la evaluacion del aspecto o presentacion del contenido

Cumple

No cumple

Filte de bonito en aceite vegetal

Si

Lte: CFFS01

F.V: 14/05/2028

Carne de Res Molida

Si

Lte: 25042417 F.V: 25/04/2027

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Tomar en consideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.
Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluacion de las caracteristicas fisicas y organolépticas", del Anexo n.º
01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

Respecto a la evaluacion de las caracteristicas internas del envase de los productos de origen animal (POA) en la IE, el envase que contiene el alimento, esta libre de corrosión interna, libre de soldadura en la costura lateral, sin perdida ni desprendimiento de barniz, el cual se puede evidenciar por la presencia de puntos o manchas negras:

Producto	Resultado de la evaluacion de las caracteristicas de los envases	
	Cumple	No cumple
Filte de baurto en aceite vegetal lke: CFF501 F.V: 14/05/2028	Si	
Carnio de res molida lke: 25042417 F.V: 28/04/2027	Si	

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Subnumeral 4.6, del numeral 4. Evaluacion de las caracteristicas fisicas y organolépticas", del Anexo n.º
01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

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

Por la IE visitada


Firma: 
Nombres y apellidos: Yvonne Alegria Merma
DNI: 31039881
CARGO: DIRECTORA
Presidenta del CAE

Por el OCI/CGR

Firma: 
Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Cansuy
DNI: 44338316
CARGO: Jefe de Correcion

Firma
Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Firma
Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

Santiago De Surco, 28 de Diciembre del 2024
OFICIO N° D000421-2024-MIDIS/PNAEQW-OCI

Señora
CECILIA GUADALUPE BARBIERI QUINO
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas n.º 208 - Piso 12 (Av. Javier Prado Este)
Santiago de Surco/Lima/Lima

- ASUNTO** : Notificación de Informe de Visita de Control n.º 056-2024-OCI/5987-SVC.
- REFERENCIA** : a) Artículo 8º de la Ley n.º 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 a la "Provisión de productos a las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la Unidad Territorial Apurímac"; comunicamos que se han identificado dos (2) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.º 056-2024-OCI/5987-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar a este Órgano de Control Institucional, 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,

Firmado digitalmente
Dina Anselma Apaza Romero
Jefe del Órgano de Control Institucional
Programa Nacional de Alimentación Escolar
QALI WARMA

Archivo
DAAR/harq





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000011-2025-CG/5987

DOCUMENTO : OFICIO N° D000421-2024-MIDIS/PNAEQW-OCI

EMISOR : DINA ANSELMA APAZA ROMERO - JEFE DE OCI - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : CECILIA GUADALUPE BARBIERI QUINO

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20550154065

TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO : SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE VISITA DE CONTROL

N° FOLIOS : 26

Sumilla: De la revisión de la información y documentación vinculada a la "Provisión de productos a las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la Unidad Territorial Apurímac"; comunicamos que se han identificado dos (2) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 056-2024-OCI/5987-SVC, que se adjunta al presente documento.

Se adjunta lo siguiente:

1. Of
2. Inf-VC 056-2024-OCI 5987-UT Apuríac





CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° D000421-2024-MIDIS/PNAEQW-OCI

EMISOR : DINA ANSELMA APAZA ROMERO - JEFE DE OCI - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : CECILIA GUADALUPE BARBIERI QUINO

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Sumilla:

De la revisión de la información y documentación vinculada a la "Provisión de productos a las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en la Unidad Territorial Apurímac"; comunicamos que se han identificado dos (2) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.º 056-2024-OCI/5987-SVC, que se adjunta al presente documento.

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

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000011-2025-CG/5987
2. Of
3. Inf-VC 056-2024-OCI 5987-UT Apuríac

NOTIFICADOR : GENOVEVA HIMAN COELLO - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

