CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

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

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

		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

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.

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

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.

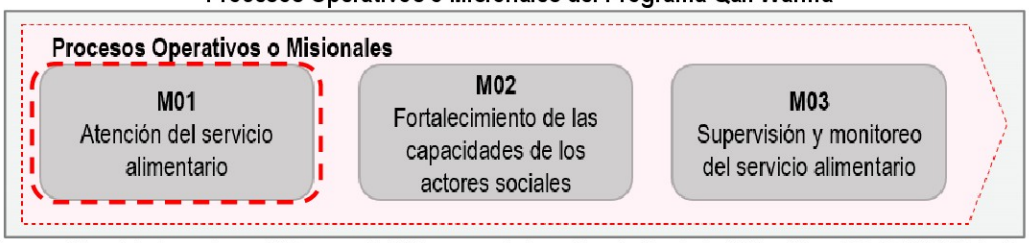
III. ALCANCE

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.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

El Manual de Operaciones del Programa Qali Warma[1], establece los procesos estratégicos, procesos operativos o misionales y procesos de apoyo o soporte[2]. 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 alimentario[3], tal como se muestra en el gráfico siguiente:

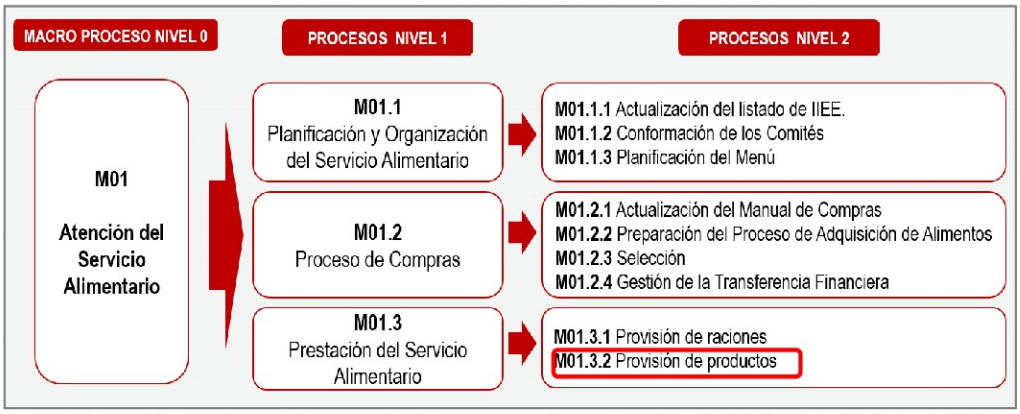
Gráfico n.° 1
Procesos Operativos o Misionales del Programa Qali Warma



Fuente: Manual de Operaciones del Programa Qali Warma, aprobado mediante la Resolución Ministerial n.° 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.° 2
Macro Proceso M01 "Atención del Servicio Alimentario"



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

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

[1] Aprobado mediante la Resolución Ministerial n.° 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.° 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.° 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.° 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.° 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 proveedores[4]: 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.° 12, aprobado con la Resolución Dirección Ejecutiva n.° D000496-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024.

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

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 IIEE[5]: 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 sólidos[6].

  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 conformes[7] relacionados a aspectos de inocuidad, idoneidad y calidad, para lo cual el Programa Qali Warma ha establecido disposiciones para el manejo de tales situaciones[8], 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 quejas[9].

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.

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

---

[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 (cualidades 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.

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.° 1
Contrato suscrito por el Comité de Compra Apurímac 3 en la UT Apurímac

Comité de Compra	Ítem	Proveedor	Contrato n.°	n.° IIEE	n.° Usuarios	Monto del contrato S/	n.° 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.° 0001-2024-CC-APURIMAC 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024 y adenda n.° 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.° 2
Instituciones educativas del ítem Abancay visitadas

N°	Código modular n.°	Nombre de IE n.°	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.° 0001-2024-CC-APURIMAC 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024 y Formato n.° 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.

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

[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:

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

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.° 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.° 3
Deficiencias identificadas durante la visita de control en las IIEE

n.°	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.° 1 y 2.** • Presencia de insectos muertos (chanchito de tierra y araña) en la pared. **Toma Fotográfica n.° 3.**
2	0861005	Manuel Jesús Sierra Aguilar	17/12/2024	• Ventanas del almacén no cuentan con una malla protectora. **Toma Fotográfica n.° 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.° 5.** • Ambiente destinado para el almacenamiento de productos es un servicio higiénico. **Toma Fotográfica n.° 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.° 8.** • Ventanas del almacén no cuentan con una malla protectora. **Toma Fotográfica n.° 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.° 10.**

n.°	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.° 11.** • Falta de limpieza y presencia de insectos en las ventanas y el piso del almacén. **Toma Fotográfica n.° 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.° 14.** • Envases primario y secundario de los productos dañados (agujeros). **Toma Fotográfica n.° 15.** • Existencia de aberturas no selladas en el techo del almacén que podría dar paso a roedores e insectos. **Toma Fotográfica n.° 16.**
5	0201384	Aurora Inés Tejada	18/12/2024	• Falta de limpieza y presencia de insectos en las ventanas del almacén. **Toma Fotográfica n.° 17.** • Mallas de las ventanas del almacén deterioradas y con falta de limpieza. **Toma Fotográfica n.° 18.** • Estiba de alimentos de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire). **Toma Fotográfica n.° 18 y 19.**

Fuente: Formato n.° 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.

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

Lo antes descrito se muestra en las tomas fotográficas siguientes:

Institución Educativa Miguel Grau

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.° 1: Productos almacenados pegados a la pared	**Toma Fotográfica n.° 2:** Presencia de productos químicos (alcohol y lava vajillas) en la zona de almacén de alimentos.

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

Fuente: Ficha n.° 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

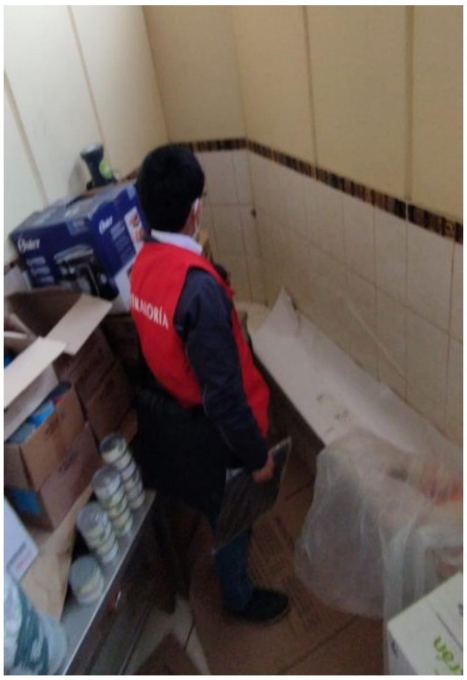
Toma Fotográfica n.° 4: Ventana de almacén no cuenta con malla protectora.	**Toma Fotográfica n.° 5:** Productos almacenados pegados a la pared y en el piso sin parihuelas.

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

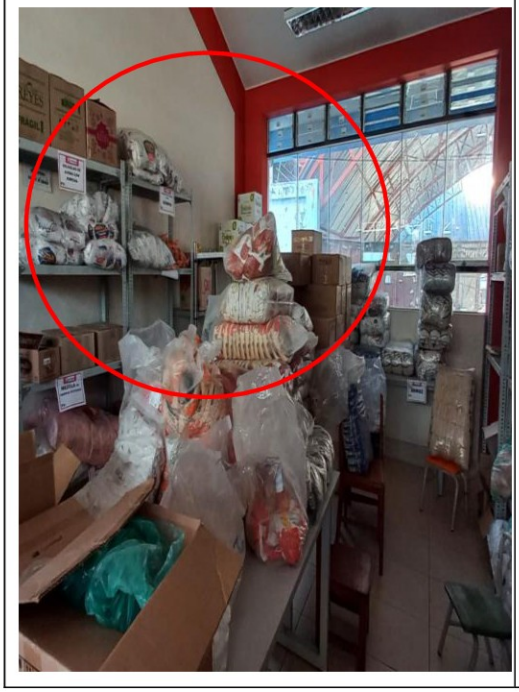
Toma Fotográfica n.° 6 y 7: Local inadecuado para el almacenamiento de productos alimenticios (ambiente destinado a ser servicio higiénico).



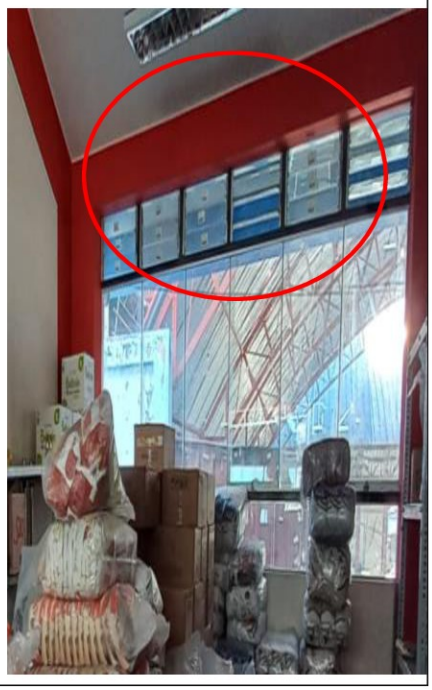
Fuente: Ficha n.° 1 de la "Verificación de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas" de 17 de diciembre de 2024 correspondiente a la IE Manuel Jesús Sierra Aguilar.

Institución Educativa Fray Armando Bonifaz

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



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

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

Toma Fotográfica n.° 13: Piso del almacén con presencia de insectos y suciedad.	**Toma Fotográfica n.° 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.° 15: Envases primario y secundario de los productos dañados (agujeros).

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

Fuente: Ficha n.° 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.° 17: Falta de limpieza y presencia de insectos en las ventanas del almacén.	**Toma Fotográfica n.° 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.° 19: Productos alimenticios almacenados pegados hacia la pared.

Fuente: Ficha n.° 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.° 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.° 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.° 4
Condiciones identificadas durante la visita de control en las IIEE

n.°	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.° 20** • Residuos sólidos no dispuestos en bolsas, sin hacer uso de contenedores de basura. **Toma fotográfica n.° 21.** • Utensilios de cocina almacenados junto a productos químicos. **Toma fotográfica n.° 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.° 23.** • Alimentos destinados al servido en salón de clases se encuentra en el piso. **Toma fotográfica n.° 24.**
3	0285528	Fray Armando Bonifaz	17/12/2024	• Productos químicos dispuestos en el área de preparación de alimentos. **Toma fotográfica n.° 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.° 26.** • Disposición de residuos en tachos sin tapa. **Toma fotográfica n.° 27** • Disposición de los alimentos preparados de forma inadecuada (ollas con alimentos sobre sillas escolares). **Toma fotográfica n.° 28**
5	0201384	Aurora Inés Tejada	18/12/2024	• Productos químicos en área de preparación de alimentos (productos de limpieza). **Toma fotográfica n.° 29** • Malla protectora de la ventana del área de preparación de alimentos con falta de limpieza. **Toma fotográfica n.° 30**

Fuente: Formatos n.° 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.° 20: Presencia de producto químico (removedor de sarro) en el área de preparación de alimentos.	**Toma Fotográfica n.° 21:** • Residuos sólidos no dispuestos en bolsas, sin hacer uso de contenedores de basura.
Toma Fotográfica n.° 22: Utensilios de cocina almacenados junto a productos químicos.	

Fuente: Ficha n.° 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.° 23: Ventana del ambiente dónde se realiza la preparación de los alimentos no cuenta con malla protectora.	**Toma Fotográfica n.° 24:** Alimentos destinados al servido en salón de clases se encuentra en el piso.

Fuente: Ficha n.° 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.° 25: Productos químicos dispuesto en el área de preparación de alimentos.

Fuente: Ficha n.° 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.° 26: Presencia de productos químicos (lejía) en el ambiente de preparación de alimentos.

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

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

Fuente: Ficha n.° 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.

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

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

V°B°
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.° 29: Productos químicos en área de preparación de alimentos (productos de limpieza).

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

Fuente: Ficha n.° 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.° 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	*Diaria:* *Limpieza de tachos* *Semanal:* *Limpieza y desinfección de tachos*	*Limpieza y desinfección de tachos:* *- 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% / 996 ml de agua) y dejar actuar por 15 min.* ***- Colocar las bolsas***	*(…)*	*(…)*
(…)				
Paredes, ventanas, puertas y techos	*Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.* *Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.*	*Limpieza de paredes, ventanas y puertas:* *- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.* *- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón.* *- Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (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.° 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.

V°B°

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

V°B°

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

V°B°

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

CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por RODRIGUEZ QUISPINGA 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

CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
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

LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
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.° 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.°	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.

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

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.°	Documento
1	Formato n.° 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.° 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.° 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.° 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.° 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 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	Apurimac	**PROVINCIA**	Abancay	**DISTRITO**	Abancay	**FECHA (DD/MM/AA):**	16/12/2024
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Cocani S/n			**ITEM:**			
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	**NOMBRES Y APELLIDOS:** María Edith Trueño Pampas			**DNI N°:** 31009789		**CARGO:** Secretaria CAE	
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	**NOMBRES Y APELLIDOS:**			**DNI N°:**		**CARGO:**	
REPRESENTANTE DE CGR / UO	**NOMBRES Y APELLIDOS:** Axel Andre Cáceres Consoyn			**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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
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".**	Sí	Por Qaliwarma 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".**	Sí	3 veces vino 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 Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")* *"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)*	Sí	

	(Contrastar la reciente información 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 recepcion 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 recepcion 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. Recepcion 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 las 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 las cuales se encontraron desordenados en una caja.
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
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 realizo 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 evidencia 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 evidencia 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 quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrian contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	Se encontro aguda en el almacen
16	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacen (kardex), actualizado al dia de la supervisión. **Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Se encontro desordenado

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

N°	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	Conserva de Carne de Pavita	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	Hojuelas de avena con quinua precocida	409	Agro Industria Santa Maria SAC	Grano de oro	150624	15/06/2025	
4	Harina extraido de cebada	257	Procesos Alimenticios M&O E.I.R.L.	Danlos	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 (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 Florenco Ruff SAC	Doña Ruff	250624	25/06/2025	
2	Conserva de pescado en aceite vegetal	3,848	Consorcio pesquero el Ferel SAC	VICMAR	CFFS01	14/05/2025	
3	Hojuela de avena con kiwicha precocida	978	Agro industrias Santa Maria SAC	Grano de Oro	140624	14/06/2025	
4	lenteja	529	Agro industrias Florenco Ruff trading SAC	Doña Ruff	110624	11/06/2025	
5							

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

Nota n.° 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.° 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 Pampos
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: Sofe de comisión

Firma
Nombres y apellidos: Friedman Tenes 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	Apurimac	PROVINCIA	Abancay	DISTRITO	Abancay
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Cocani S/n			TURNO	Mañana
NIVEL EDUCATIVO	Primaria		ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Edith Triveño Pampos		DNI N°: 31009789	CARGO: Secretaria CAE	
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 Canaya		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 preparacion 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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
TIPO DE RACION 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 quitasarro 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 programacion 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	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 dosificacion 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 impreso 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 plasticas de los restos de los productos estan en bolsas plasticas
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 Institucion Educativa

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

HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)			
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 cuentran 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 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 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 supervision 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 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 distribucion de alimentos en la Institucion Educativa

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

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 aulas de cada estudiante

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

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 propio 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 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 carpeta escolar las 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 presente de útiles escolares
V. Verificación del manejo de residuos solidos en la Institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".*			
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".**		
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	Son muy Fragiles
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	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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa").* *"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 Alimento").*			
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 consecuente 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 Triveño Pacupas

DNI: 3100 9789

CARGO: Secretaria 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 Cáceres Consaya

DNI: 44338316

CARGO: Jefe de comisión

Firma

Nombres y apellidos: Freddman Tenos 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	Apurimac	**PROVINCIA**	Abancay	**DISTRITO**	Abancay	**FECHA (DD/MM/AA):**	16/12/2024
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Cerdani S/N			**ITEM:**			
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	**NOMBRES Y APELLIDOS:** Maria Edith Trueño Pampas			**DNI N°:** 31004284		**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 Consoyu			**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 revision proceso de Liberacion 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 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/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").*** *"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 Resolucion de Direccion 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 documentacion que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE: DOCUMENTO / CUMPLE / NO CUMPLE Registro Sanitario Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP Certificados de inspeccion de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los productos verificados en la IE, con la información registrada en el SIGDEL (expediente de liberacion de los productos), que será alcanzada por el equipo del OCI Qaliwarma.	N.A	Se tomará para la revisión documental la información del sgte producto. Filete de bonito en aceite vegetal R.S: RSPNEFSACV0623 SENIPES F.p. 23/01/2024 P.V: 23/01/2024
2	Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibles), tienen la fecha de vencimiento mínimo treinta (30) dias calendario adicionales, contados a partir del dia siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la informacion de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atencion segun contrato) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	
3	Las conservas cárnicas o hidrobiológicas verificadas en la IE tienen fecha de vencimiento mínimo de ciento ochenta (180) dias calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la informacion de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atencion segun contrato.) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	
4	Respecto a los alimentos verificados en la IE: El tipo de envase, material y capacidad estan consignados en su registro sanitario. (Verificar constrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida al registro sanitario del producto en el expediente de liberacion; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	SI/N.A	Se verificará en despacho pero se detalla la sgte información Material: Hojalata con tapa abatible 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 liberacion 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 "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	

II. RESPECTO A LOS PRODUCTOS VERIFICADOS EN LAS IEE

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓN

Verificación de los alimentos en la Institucion 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 Liberacion de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")

"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 Alimento").

"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 Resolucion de Direccion Ejecutiva n.° D000541 MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023

6

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 liquido, pérdida de producto.	Si			Filete de bonito en aceite
No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o envase.	Si			lote: CFFS02
No presenta grietas, rajaduras u otros defectos superficiales.	Si			Marca: Hatun Pez
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 (caidas de cierre).	Si			
Rotulados no estan borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados.	Si			
Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado.	Si			
Envases primarios y/o secundarios no estan deteriorados, manchados, humedecidos, etc.	Si			
No presentan otros defectos externos.	Si			

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Tomar en coinsideracion 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"

7

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

Producto	Resultado de la evaluacion del color	
	Cumple	No cumple
Filete de bonito en aceite vegetal lote: CFFS02 Marca: Hatun Pez	X Si	
Hojuela de avena con kiwicha lote: 140824 Marca: Grano de oro	Si	
Lentejas grado superior lote: 110624 Marca: Doña Rufi	Si	

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Tomar en coinsideracion 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"

8

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
Filete de bonito en aceite vegetal lote: CFFS02 Marca: Hatun Pez	Si	
Hojuela de avena con kiwicha Lote: 140824 Marca: Grano de oro	Si	
Lentejas grado superior lote: 110624 Marca: Doña Rufi	Si	

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en colnsideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma. **Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluacion de las caracteristicas físicas y organolépticas", del Anexo n.° 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Caracteristicas Fisicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"**		
9	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
Filete de bonito en aceite vegetal Lote: CFFS02 Marca: Hatun Pez	Si	

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. **Subnumeral 4.6, del numeral 4. Evaluacion de las caracteristicas físicas y organolépticas", del Anexo n.° 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Caracteristicas Fisicas 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: María Edith Triveño Pampa
DNI: 31009789
CARGO: Secretaria CAE

Firma
Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Consoya
DNI: 44338316
CARGO: Selv de comisión

Firma
Nombres y apellidos: Friedman Tevez 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 Armando Bonifaz		**CÓDIGO MODULAR**		**NIVEL**	Primaria	
DEPARTAMENTO	Apurímac	**PROVINCIA**	Abancay	**DISTRITO**	Abancay	**FECHA (DD/MM/AA):** 17/12/2024	
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Apurímac S/N			**ITEM:**			
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	**NOMBRES Y APELLIDOS:** Esperanza Córdova 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 Consoyu			**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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
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".**	Sí	Qali warma, no les da certificación, son 2 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".**	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 útimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) **Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	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 Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")* *"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)	Sí	

	(Contrastar la referida información 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 recepcion 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 recepcion 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. Recepcion 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 7ma entrega y hasta el momento no devolvio
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
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".** **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 quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrian contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
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 salida de los productos

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

N°	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	Bransomar SAC	CASALI	BRFJAA	20/05/2028	
2	Mezcla de harinas extruidas	31	Bioalimentos Procesados SAC	Fortilife	80150624	15/08/2025	
3	Aceite vegetal	49	Industrias Beltran SAC RUC: 20514863408	Beltrán	E158	06/06/2026	
4	Trozos de carne de pavo en conserva con agua y sal	384	CAAS Alimentos SAC	Doña Nutricia	10GBC1A	07/05/2027	
5	Hojuelas de Avena con kiwicha precocida	120	Agroindustria Santa Maria 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.° 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.° 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: Esperanza Cordova León
DNI: 31040018
CARGO: Vocal

Firma
Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Prof. S. Juvenal Quintana Pumaje
SUB DIRECTOR

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Consuegra
DNI: 44336316
CARGO: Jefe de Comisión

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.			TURNO	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 /CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: AXEL ANDRE CACERES CANSAYA		DNI N°: 44338316	CARGO: JEFE DE COMISION	

AI INCIO DE LA INSPECCIÓN:
(Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO)	DESCRIPCIÓN
I. Verificación de la preparacion 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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
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 programacion 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	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 dosificacion 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. 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 tienen las uñas cortas
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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº 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 cuentran 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 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 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 unas
III. Verificación de la distribucion de alimentos en la institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº 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 institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº 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 inorganicos
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 solidos en la institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".*			
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".**	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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa").* *"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 Alimento").*			
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 consecuente 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

Por la IE visitada

Firma

Nombres y apellidos: Esperanza Cordova leon

DNI: 31040012

CARGO: Vocal CAE.

Firma

Nombres y apellidos: Prof. S. Juvenal Quintana Punil

DNI:

CARGO: SUB DIRECTOR

Por la CGR

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Firma

Nombres y apellidos: FRIEDMAN JEVES TORRES

DNI: 44966734

CARGO: INTEGRANTE

Por el Programa Qali Warma

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	FRAY ARMANDO BONIFAZ		**CÓDIGO MODULAR**	0285528	**NIVEL**	PRIMARIA	
DEPARTAMENTO	APURIMAC	**PROVINCIA**	ABANCAY	**DISTRITO**	ABANCAY	**FECHA (DD/MM/AA):**	
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Apurímac 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 Andre Cáceres Consoya			**DNI N°:** 44336316		**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 revision proceso de Liberacion 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 Liberacion de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")* *"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 8 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 Tecnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolucion de Direccion 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 documentacion que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE: DOCUMENTO / CUMPLE / NO CUMPLE Registro Sanitario Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP Certificados de inspeccion de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los productos verificados en la IE, con la información registrada en el SIGDEL (expediente de liberacion de los productos), que será alcanzada por el equipo del OCI Qaliwarma.	NO APLICA.	Se consigno datos del siguiente Producto: Filete de bonito en Aceite Vegetal R.S: RSPNEFSACN0623SANIPES Lto: CFFS01 F.P.: 14/05/2024 F.V. 14/05/2028
2	Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibles), tienen la fecha de vencimiento minimo treinta (30) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la informacion de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atencion segun contrato) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	
3	Las conservas cámicas o hidrobiológicas verificadas en la IE tienen fecha de vencimiento minimo de ciento ochenta (180) días calendario adicionales, contados a partir del dia siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la informacion de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atencion segun contrato.) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	
4	Respecto a los alimentos verificados en la IE: El tipo de envase, material y capacidad estan consignados en su registro sanitario. (Verificar constrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida al registro sanitario del producto en el expediente de liberacion; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	Material de hojalata con Tapa abre facil
5	La declaración de nutrientes en el etiquetado nutricional del envase de los productos verificados, contiene los datos obligatorios de: Valor energético, proteinas, 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 liberacion 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 "Especificciones Tecnicas 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 Institucion 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 Liberacion de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")
"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 Alimento").
"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 Resolucion de Direccion Ejecutiva n.° D000541 MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023

6	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 con aceite vegetal. Lte: CFFS01 FV: 14/05/28
	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 (caidas de cierre).	Si			
	Rotulados no estan borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados.	Si			
	Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado.	Si			
	Envases primarios y/o secundarios no estan deteriorados, manchados, humedecidos, etc.	Si			
	No presentan otros defectos externos.	Si			
	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion 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"**				
7	**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 con kiwicha Lte: 140824 FV: 14/08/2025	Si			
	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion 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"**				
8	**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 kiwicha Lte: 140824 FV: 14/08/2025	Si			

Dirección Regional de Educación Ayacucho
Armando Bonifaz
Dirección de Gestión Pedagógica

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion 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.° 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 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
conserva de bonito en aceite vegetal 2kg: CFF501 FV: 14/05/2026	SI	

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. **Subnumeral 4.6, 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"**		

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: ESPERANZA CORDOVA LEON
DNI: 31040012
CARGO: VOCAL CAE

Firma

Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Prof. Juvenal Quintana Pumaj
SUB DIRECTOR

Por el OCI/CGR

Firma

Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Consoga
DNI: 44386316
CARGO: Jefe de comisión

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	Apurimac	PROVINCIA	Abancay	DISTRITO	Abancay	FECHA (DD/MM/AA): 17/12/2024
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. Díaz Barcenas N°600		ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: Eduardo Rafaele 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 Andre Caceres Canaya		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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Sí	
	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 Qaliwarma
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".**	Sí	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 útimos 3 meses. (Solicitar información sustentatoria) **Sub numeral 8.5, sección H. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	NO	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 Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")* *"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)	Sí	

	(Contrastar la referida información 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 recepcion 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 recepcion 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. Recepcion 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 casos
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 Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
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".** **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 encuentra con presencia de rastro de ingreso de lluvia • El piso esta sucio • Se encuentra desordenado el almacen
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 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 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".**	NO	No tiene tarima para almacenar los productos
15	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
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

N°	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	27GABIA	09-05-27	
2	Galleta con Quinua	1167	Productos Santiago SAC	De los Reyes	1126 PI	06-04-25	
3	Galleta con Kawicha	561	Productos Santiago SAC	De los Reyes	1339	08-04-25	
4	Avena con kawicha Precocida	112	Agro industria Santa Maria SAC	Grano de Oro	120624	12-06-25	
5	Mezcla de Pollo a base de huevo para preparar tortilla	22	Aditivos Alimentarios SAC	Tortemex	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 Rufi	250624	25-06-25	
2	Lenteja	292	Agroindustrias Florendo Ruff Trading SAC	Doña Rufi	110624	11-06-25	
3	Conserva de Pescado en aceite vegetal	2144	Consorcio Pesquero el Ferrol SAC	VICMAR	CFFS01	14-05-28	
4	Hojuelas de avena con kawicha	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.° 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.° 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 Román
DNI: 07450215
CARGO: Presidente CAE

Firma
Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Consogu
DNI: 44338316
CARGO: Sefa de comisión

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	MANUEL 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	PRIMARIA		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 /CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS: AXEL ANDRE CACERES CANSAYA		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 preparacion 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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
	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 malla 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 programacion 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 dosificacion 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 Institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
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 cuentran 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 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 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 distribucion de alimentos en la Institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
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/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 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 solidos en la Institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".*			
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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa").* *"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 Alimento").*			
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	

DIRECCION
UGEL ABANCAY

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 consecuente 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

Por la IE visitada

Firma

Nombres y apellidos: Eduardo Rafaele 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 TENES 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	MANUEL 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: EDUARDO RAFAELE ROMAN			DNI N°: 07456215		CARGO: PRESIDENTE 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 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 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 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/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").* *"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 Resolucion de Direccion 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 documentacion que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE: DOCUMENTO / CUMPLE / NO CUMPLE Registro Sanitario Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP Certificados de inspeccion de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los productos verificados en la IE, con la información registrada en el SIGDEL (expediente de liberacion de los productos), que será alcanzada por el equipo del OCI Qaliwarma.	NO APLICA	SE CONSIGNA DATOS DEL SIGUIENTE PRODUCTO: FILETE DE BONITO EN ACEITE VEGETAL: R.S: RSPNEFSACN0623 SANIDES Lte: CFF501 F.P: 14/05/2024 F.V: 14/05/2028
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 período de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la informacion de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atencion segun contrato) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	
3	Las conservas cárnicas 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 informacion de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atencion segun contrato.) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	
4	Respecto a los alimentos verificados en la IE: El tipo de envase, material y capacidad estan consignados en su registro sanitario. (Verificar constrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida al registro sanitario del producto en el expediente de liberacion; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	Material de Hojalata con tapa abrefacil
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 liberacion 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 "Especificciones Tecnicas 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 Institucion 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 Liberacion de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")
"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 Alimento").
"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 Resolucion de Direccion Ejecutiva n.° D000541 MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023

6

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.	Sí			Conserva de bonito en aceite vegetal Lte: CFFS01 F.V. 14/05/2028
No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o envase.	Sí			
No presenta grietas, rajaduras u otros defectos superficiales.	Sí			
Los envases no se encuentran rotos o mal sellados.	Sí			
No presentan abolladuras que pueden afectar la hermeticidad del envase.	Sí			
Los envases metálicos no presentan: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caidas de cierre).	Sí			
Rotulados no estan borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados.	Sí			
Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado.	Sí			
Envases primarios y/o secundarios no estan deteriorados, manchados, humedecidos, etc.	Sí			
No presentan otros defectos externos.	Sí			

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Tomar en coinsideracion 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 Caracteristicas Fisicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

7

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 F.V. 14/05/2028	Sí	
Hojuela de avena con kiwicha Lte: 14/08/24 F.V. 14/08/25 140824	Sí	

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Tomar en coinsideracion 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 Caracteristicas Fisicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

8

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 F.V. 14/05/2028	Sí	
Hojuela de avena con kiwicha Lte: 140824 F.V. 14/08/25	Sí	

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion 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.° 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Caracteristicas Fisicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"**		
9	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
Conserva 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 caracteristicas fisicas y organolépticas", del Anexo n.° 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Caracteristicas Fisicas 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 Rafaele Román

DNI: 07456215

CARGO: Presidente CAE

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por el OCI/CGR

Firma

Nombres y apellidos: AXEL ANDRE CACERES CANSAYA

DNI: 44328316

CARGO: JEFE DE COMISIÓN

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	Aurora Inés Tejada		**CÓDIGO MODULAR**	0201384	**NIVEL**	Primario	
DEPARTAMENTO	Apurimac	**PROVINCIA**	Abancay	**DISTRITO**	Abancay	**FECHA (DD/MM/AA):**	18/12/2024
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Arequipa N° 505			**ITEM:**			
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	**NOMBRES Y APELLIDOS:** Ruthy Adelmo Tevez 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 Consoya			**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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Las/los integrantes del CAE que se encuentran en la IE correspondan a los registrados en el acta de conformación del CAE que obran en el módulo Gestión de Actores sub módulo CAE del Sistema Integrado de Gestión Operativo (SIGO). (Levantar información de los integrantes y datos de contacto, para contrastar con el SIGO) **Numeral 5.2.7.8.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
2	El CAE recibió capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (por el personal del Programa, MINSA u otra institución). (Verificar con el cuaderno de ocurrencias, acta de supervisión u otro documento, para contrastar con la documentación solicitada al Programa) **Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Por Qaliwarma 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	al inicio de año realiz 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 Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")* *"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	

	(Contrastar la referida información 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 recepcion 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 recepcion 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. Recepcion 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	
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 Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
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".** **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	la ventana se encontro con rastros de 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 encontro telarañas y mosca muerto
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 quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	
16	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al dia de la supervisión. **Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	Si	Falta escribir los saldos en el kardex, si se encuentra actualizado

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

N°	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 Nutricia	10IAA1A	24-05-2027	
2	Filete de Jurel en aceite vegetal	255	Bransomar SAC	Casalf	BRFJAA	20-05-2028	
3	Trozos de carne de Res en conserva con agua y Sal	18	CAAS Alimentos SAC	Doña Nutricia	CT261223	26-12-2026	
4	Bofe de Res Conserva de Pulmon de Res	18	Cuatro Campos SAC	Wowa Food	136BRA06	26-03-2027	
5	Lenteja	77	Industrias Garvin 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	284	Agroindustrias Florencia Ruff Trading SAC	Doña Ruff	110624	11/06/2025	
2	Arroz	111	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	CFFS01	14/05/2028	
4	Hojuelas de avena con kiwicha	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.° 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.° 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 Ccante

DNI: 31024202

CARGO: Sub-directora - Presidenta CAE

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por el OCI/CGR

Firma

Nombres y apellidos: Axel Andre Cáceres Consaya

DNI: 44338316

CARGO: Jefe de comisión

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	Aurora Ines Tejada	**CÓDIGO MODULAR**	0201384	**FECHA (DD/MM/AAAA)**	18/12/2024
DEPARTAMENTO	Apurimac	**PROVINCIA**	Abancay	**DISTRITO**	Abancay
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Arequipa N° 101			**TURNO**	
NIVEL EDUCATIVO	Primaria		**ITEM:**		
REPRESENTANTE DEL CAE	**NOMBRES Y APELLIDOS:** Ruthy Adelma Jeves Ccente		**DNI N°:** 31024202	**CARGO:** Presidente del CAE	
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 Consaya		**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 preparacion 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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
	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. 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	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. 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	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 programacion 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	los gestores envian 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 dosificacion 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 Institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) ***"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")***			
HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)	10:30 AM		
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 cuentran 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 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 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 distribucion de alimentos en la Institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) ***"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")***			
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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")***			
HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)	10:45AM		

DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION APURIMAC - UGEL ANDAHUAYLAS - IE N° 55002 AURORA INES

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

Por la IE visitada

DRE APURIMAC
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL ABANCAY
DIRECCIÓN
Mag. Ruthy Adelma Teves Ccanre
SUB-DIRECTORA

Firma

Nombres y apellidos: Ruthy Adelma Teves Ccanre

DNI: 31024202

CARGO: Presidenta CAE

Por la CGR

Firma

Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Consuegu

DNI: 44338316

CARGO: Jefa de comision

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Firma

Nombres y apellidos:

DNI:

CARGO:

Por el Programa Qali Warma

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	Jr. Arequipa N° 101		**ITEM:**		
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	**NOMBRES Y APELLIDOS:** Ruthy Adelma Teves Conro		**DNI N°:** 31024202		**CARGO:** Presidenta del CAE
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	**NOMBRES Y APELLIDOS:**		**DNI N°:**		**CARGO:**
REPRESENTANTE DE CGR / UO	**NOMBRES Y APELLIDOS:** Axel Andre Caceres Consaya		**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 revision proceso de Liberacion 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 Liberacion de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")* *"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").* *"Especificaciones Tecnicas de Alimentos que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobada mediante Resolucion de Direccion 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 documentacion que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE: DOCUMENTO / CUMPLE / NO CUMPLE Registro Sanitario Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP Certificados de inspeccion de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los productos verificados en la IE, con la información registrada en el SIGDEL (expediente de liberacion de los productos), que será alcanzada por el equipo del OCI Qaliwarma.	No Aplica	Se consigna la información del sgte producto. Filete de bonito en aceite vegetal: R.S: RSPN EFSACN0623 Lote: CFFS01 SANIDES F.P. 14/05/2024 F.V. 14/05/2028
2	Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibles), tienen la fecha de vencimiento minimo treinta (30) días calendario adicionales, contados a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la informacion de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atencion segun contrato) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	
3	Las conservas cámicas 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 informacion de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atencion segun contrato.) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	
4	Respecto a los alimentos verificados en la IE: El tipo de envase, material y capacidad estan consignados en su registro sanitario. (Verificar constrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida al registro sanitario del producto en el expediente de liberacion; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas 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 liberacion 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 "Especificciones Tecnicas 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 Institucion 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 Liberacion de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")
"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 Alimento").
"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 Resolucion de Direccion Ejecutiva n.° D000341 MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023

6	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 liquido, 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 (caidas de clerre).	Si			
	Rotulados no estan borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados.	Si			
	Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado.	Si			
	Envases primarios y/o secundarios no estan deteriorados, manchados, humedecidos, etc.	Si			
	No presentan otros defectos externos.	Si			
	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion 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"**				
7	**Respecto a la evaluacion de color de los alimentos en la IE:**				
	Producto	**Resultado de la evaluacion del color**			
		Cumple	**No cumple**		
	Filete de bonito en aceite vegetal Lote: CFFS01 F.V: 14/05/2028	Si			
	Hojuelas de avena con kiwicha Lote: 14/0824 F.V: 14/08/2025	Si			
	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion 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"**				
8	**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**		
	Filete de Bonito en aceite vegetal Lote: CFFS01 F.V. 14/05/2028	Si			
	Hojuelas de avena con kiwicha Lote: 140824 F.V: 14/08/2025	Si			

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion 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.° 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 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
Filete de bonito en aceite vegetal Lote: CFF301 F.V: 14/05/2028	Si	

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. **Subnumeral 4.6, 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"**		

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

DRE APURIMAC
UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL ABANCAY
DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION APURIMAC
I.E. SANTO ANDRES ABANCAY

Firma
Nombres y apellidos: Mag. Ruthy Adelma Teves Ccanre
DNI: 31024202
CARGO: SUB-DIRECTORA Ruthy Adelma Teves Ccanre presidenta

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:
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	Nuestra Señora del Rosario		CÓDIGO MODULAR	028510	NIVEL	Primario
DEPARTAMENTO	Apurimac	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°: 31039861		CARGO:
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:			DNI N°:		CARGO:
REPRESENTANTE DE CGR / UO	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre Caceres Consayu			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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
1	Cada 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 Qaliwarma 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 Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW aprobada mediante RDE N° 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 la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")* *"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 Tenia en el momento lo pasaron por wossap de un tiempo

	(Contrastar la referida información 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 recepcion 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 recepcion 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. Recepcion 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 Institucion Educativa **(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder)** *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
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	No lo tiene físico ni digital, pero manifiesta que si realizo el inicio del 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 las ventas 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 encontro polillas, mal pies 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 venta 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 quimicas como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustible, pintura y otros relacionados, que podrian contaminar los alimentos. **Sub numeral 7.9, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".**	SI	
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 saben cuantos producto entran el dia de hoy.

DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ
DIRECCIÓN

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

N°	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	Carne de Res Molida	192	Cuatro Campos SAC	Wawa Food	25042417	25/04/2027	
2	lenteja	36	Agroindustrias Florencia Ruff Trading SAC	Doña Rufi	110624	11/06/2025	
3	Arroz	13	Agroindustria Florencia Ruff Trading SAC	Doña Rufi	250624	25/06/2025	
4	Harina extruida de cebada	6	Procesos Alimentarios MYD EIRL	Danalos	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 Florencia Ruff Trading SAC	Doña Rufi	110624	11/06/2025	
2	Arroz	66	Agroindustrias Florencia Ruff Trading SAC	Doña Rufi	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.° 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.° 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: Yoni Alegría Merma
DNI: 31039881
CARGO: Presidenta CAE

Firma
Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Consuegu
DNI: 44336316
CARGO: Jefa de comisión

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)**	18/12/2024
DEPARTAMENTO	Apurimac	**PROVINCIA**	Aboncay	**DISTRITO**	Aboncay
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. Aboncay S/N			**TURNO**	
NIVEL EDUCATIVO	Primaria		**ITEM:**		
REPRESENTANTE DEL CAE	**NOMBRES Y APELLIDOS:** Yoni Alegria Merma		**DNI N°:** 31039881		**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 Consoya		**DNI N°:** 44338316		**CARGO:**

AI INCIO DE LA INSPECCIÓN:
(Se sugiere documentar con fotografía de corresponder)

ÍTEM	PREGUNTAS	RESPUESTAS (SI / NO)	DESCRIPCIÓN
	I. Verificación de la preparacion 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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*		
	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".**	Sí	
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 cituan la comida
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 programacion 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".**	Sí	
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 dosificacion 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".**	Sí	
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 basura 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".**	Sí	
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".**	Sí	

DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN APURIMAC — I.E. NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO

Yoni

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 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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
HORA DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM)	09:00 a.m		
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 cuentran libres de sustancias quimicas, 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 servido 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 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	en el lugar de almacenamiento se encontro aguadin
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".**	NO	No tienen conocimiento de la tabla
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	No tienen mascarillas los 2 cocineros
III. Verificación de la distribucion de alimentos en la institucion Educativa			
(Se sugiere documentar con fotografía en caso de corresponder) *"Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
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 Alimentacion Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE N° D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.° 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa")*			
HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM)	9:30 a.m		

DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN APURIMAC

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

Por la IE visitada

Yoni Alegría Merma
C.M. 10310398 81
DIRECTORA

Firma

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
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	AV. ABANCAY S/N.		**ITEM:**		**FECHA (DD/MM/AA):**
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 AUDRE CACERES CANSAYA		**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 revision proceso de Liberacion 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 Liberacion de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")* ***"Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/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 Resolucion de Direccion 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 documentacion que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE: DOCUMENTO / CUMPLE / NO CUMPLE Registro Sanitario Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP Certificados de inspeccion de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los productos verificados en la IE, con la información registrada en el SIGDEL (expediente de liberacion de los productos); que será alcanzada por el equipo del OCI Qaliwarma.	No Aplica.	Se consigna Datos del siguiente producto: Filete de bonito en aceite vegetal. R.S: RSPNEFSACN0623SANIDES Lte: CFFS01 F.P: 14/05/2024 F.V: 14/05/2028
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 informacion de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atencion segun contrato) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	Carne de res molida R.S: R29065820N NABGCR Lte: 25042417 F.P: 25/04/2024 F.V: 25/04/2027
3	Las conservas cárnicas 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 informacion de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atencion segun contrato.) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	Si	
4	Respecto a los alimentos verificados en la IE: El tipo de envase, material y capacidad estan consignados en su registro sanitario. (Verificar constrastando con la información registrada en el SIGDEL, referida al registro sanitario del producto en el expediente de liberacion; que será alcanzada por el equipo del OCI Qali Warma.) **Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos".**	No Aplica	envase de Hojalata
5	La declaración de nutrientes en el etiquetado nutricional del envase de los productos verificados, contiene los datos obligatorios de: Valor energètico, proteinas, 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 liberacion 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 "Especificciones Tecnicas 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 Institucion 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 Liberacion de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Qali Warma")
"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 Alimento").
"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 Resolucion de Direccion Ejecutiva n.° D000541 MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023

6

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 descripcion
No presenta fugas, drenajes de liquido, pérdida de producto.	Si			Filete de bonito en aceite vegetal Lte: CFFS01 F.V: 14/05/2028 Carne de Res Molida Lte: 25042417 F.V: 25/04/2027
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 estan borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados.	Si			
Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado.	Si			
Envases primarios y/o secundarios no estan deteriorados, manchados, humedecidos, etc.	Si			
No presentan otros defectos externos.	Si			

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Tomar en coinsideracion 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 Caracteristicas Fisicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

7

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

Producto	Resultado de la evaluacion del color	
	Cumple	No cumple
Filete de bonito en aceite vegetal Lte: CFFS01 F.V: 14/05/2028	Si	
Carne de Res Molida Lte: 25042417 F.V: 25/04/2027	Si	

Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales.
Tomar en coinsideracion 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 Caracteristicas Fisicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos"

8

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
Filete de bonito en aceite vegetal Lte: CFFS01 F.V: 14/05/2028	Si	
Carne de res molida Lte: 25042417 F.V: 25/04/2027	Si	

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion 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.° 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 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
Filete de bonito en aceite vegetal	Si	
Lte: CFF501		
F.V: 14/05/2028		
Carne de res molida	Si	
Lte: 25042417 F.V: 25/04/2027		

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. **Subnumeral 4.6, 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"**		

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: Yoni Alegría Merma
DNI: 31039881
CARGO: Presidenta del CAE

Firma
Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Por el OCI/CGR

Firma
Nombres y apellidos: Axel Andre Caceres Cangayd
DNI: 44338316
CARGO: Jefe de comisión

Firma
Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Firmado digitalmente por APAZA ROMERO Dina Anselma FAU 20550154065 soft
Cargo: Jefe Del Organo De Control Institucional
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28.12.2024 01:21:16 -05:00

"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.° 056-2024-OCI/5987-SVC.

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

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

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada 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.

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

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 28/12/2024. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0125 8896 6934 2046**

Ponle Punche y ganamos todos PERÚ
BICENTENARIO PERÚ 2024

Firmado digitalmente por HIMAN COELLO Genoveva FAU 20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 02-01-2025 09:58:00 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

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 Apuriac

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **7T88ZYU**

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ
Firmado digitalmente por Agente Automatizado CGR
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 02-01-2025 09:59:07 -05:00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA DEL PERÚ

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.° 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 Apuriac

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

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Contraloría General de la República, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026- 2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: **https://verificadoc.contraloria.gob.pe/ecasilla** e ingresando el siguiente código de verificación: **7YOFUD4**