

ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA

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

"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"



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 OUISPINGA Harry Anghinson FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 28-12-2024 01:13:58 -05:00



		N° Pág.
1.	ORIGEN	1
II.	OBJETIVOS	1
III.	ALCANCE	1
IV.	INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	2
V.	SITUACIONES ADVERSAS	8
	 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. 	
	 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



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 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.º 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.º 5987-2024-051, en el marco de lo previsto en la Directiva n.º 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría n.º 218-2022-CG, de 31 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

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

2.2 Objetivos específicos

- 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.
- 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.



Página 2 de 23

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

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

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



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

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

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

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



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

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



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 OUISPINGA Harry Anghinson FAU 20131378972 soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



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

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

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

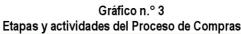


Página 3 de 23

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

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

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





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

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

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

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





Firmado digitalmente por RODRIGUEZ QUISPINGA Harry Anghinson FAU 20131378972 soft

soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



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



Página 4 de 23

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

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

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

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

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



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.º 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 1, aprobada con la Resolución Directoral Ejecutiva n.º D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 16 de febrero 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.º 8, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024

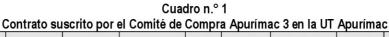
9 "Protocolo para la atención, seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código PRT-044-PNAEQW-USME, versión n.º 5, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000535-2023-MIDIS/PNAEQW-DE de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

^{6 &}quot;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.º 002-2023-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 3, aprobada con la Resolución Directoral Ejecutiva n.º D000287-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 27 de marzo de 2024.

Página 5 de 23

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:



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

Fuente: Contrato n.º 0001-2024-CC-APURIMAC 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024 y adenda n.º 10 al contrato. Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

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

Cuadro n.º 2 Instituciones educativas del ítem Abancay visitadas

N°	Código modular n.º	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.º 0001-2024-CC-APURIMAC 3/PRODUCTOS de 15 de enero de 2024 y Formato n.º 1 - "Supervisión de la recepción y almacenamiento de los alimentos en las Instituciones Educativas" de 16, 17 y 18 de diciembre de 2024. Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.



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

soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



¹º 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.

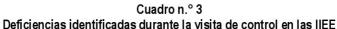
Página 6 de 23

V. SITUACIONES ADVERSAS

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

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

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



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



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

soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



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



Página 7 de 23

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.º 11. Falta de limpieza y presencia de insectos en las ventanas y el piso del almacén. Toma Fotográfica n.º 12 y 13. Estiba de alimentos de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire) y sobre el piso sin parihuelas. Toma Fotográfica n.º 14. Envases primario y secundario de los productos dañados (agujeros). Toma Fotográfica n.º 15. Existencia de aberturas no selladas en el techo del almacén que podría dar paso a roedores e insectos. Toma Fotográfica n.º 16. 		
5	0201384	Aurora Inés Tejada	18/12/2024	 Falta de limpieza y presencia de insectos en las ventanas del almacén. Toma Fotográfica n.º 17. Mallas de las ventanas del almacén deterioradas y con falta de limpieza. Toma Fotográfica n.º 18. Estiba de alimentos de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire). Toma Fotográfica n.º 18 y 19. 		

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

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

Lo antes descrito se muestra en las tomas fotográficas siguientes:

Institución Educativa Miguel Grau

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







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



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





Página 8 de 23

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



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

Institución Educativa Manuel Jesús Sierra Aguilar

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

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





Página 9 de 23

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





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

(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

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

Institución Educativa Fray Armando Bonifaz

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



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





Página 10 de 23

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



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

Institución Educativa 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

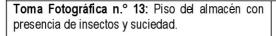




Página 11 de 23

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





Toma Fotográfica n.º 14: Productos al macenados 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





Página 12 de 23

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



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



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



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



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





Página 13 de 23

Institución Educativa Aurora Inés Tejada

Toma Fotográfica n.º 17: Falta de limpieza y presencia de insectos en las ventanas del almacén.

Toma Fotográfica n.º 18: Mallas de las ventanas del almacén deterioradas, y con falta de limpieza. Estiba de alimentos de forma inadecuada (pegados a la pared sin dejar espacio que permita circulación de aire).



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



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



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





Toma Fotográfica n.º 19: Productos alimenticios almacenados pegados hacia la pared



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



Página 14 de 23

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

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

"(...

4. DISPOSICIONES GENERALES

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

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

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

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

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

(...)

5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

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

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

(...)

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

(...)

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

(...)".

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



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



Firmado digitalmente por RODRIGUEZ QUISPINGA Harry Anghinson FAU 20131378972 soft

soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00



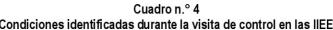


Página 15 de 23

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

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

Mostrándose los resultados a continuación:



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

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

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

Lo antes descrito se muestra en las tomas fotográficas siguientes:



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



Firmado digitalmente por RODRIGUEZ QUISPINGA Harry Anghinson FAU 20131378972 soft

soft Motivo: Doy Visto Bueno Fecha: 28-12-2024 01:14:56 -05:00





Página 16 de 23

Institución Educativa Miguel Grau

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

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





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



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



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



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





Página 17 de 23

Institución Educativa Manuel Jesús Sierra Aguilar

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

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





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

Institución Educativa Fray Armando Bonifaz



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



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



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



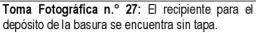


Página 18 de 23

Institución Educativa Nuestra Señora del Rosario

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





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





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



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



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





Página 19 de 23

Institución Educativa Aurora Inés Tejada

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



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



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



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



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



Página 20 de 23

Las situaciones descritas, deben considerar la normativa siguiente:

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

"(

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

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

5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

(...)

5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

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

(...)

5.1.2.3. Preparación de alimentos

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

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

(...)

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

(...)

ANEXO № 4 Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Proce dimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
()				
Tachos	Diania: 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 intema y extema del tacho En juagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente Aplicar la solución desinfectante Hipoclotto de sodio a 200ppm (4 ml de lejis al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min Colocar las bolsas	()	()
()				
Paredes, Mensual: o cuando se Limpieza de paredes, ventanas y puestas: ventanas, praedes, ventanas y puestas ventanas y puestas ventanas y puestas ventanas y puestas. Semestra o cuando se se con escobilión. Para de cab provincia provincia de paredes, ventanas y puestas ventanas y puestas ventanas y puestas. Semestra o cuando se secon o escobilión. Para de caso de las puestas puestas y ventanas, con la ayuda de un paño hú.		- Cúbri todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el potro 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 de sintectante Hipodorito de sodo a 200ppm (4ml de lejía al 5%/ 996ml de ayua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo	()	()

(...)".

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

CONTRACORÍA V B



Página 21 de 23

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.



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 Mativo: Dov Visto Bueno

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



Página 22 de 23

Santiago de Surco, 27 de diciembre de 2024



Firmado digitalmente por RODRIGUEZ QUISPINGA Harry Anghinson FAU 2013/1378972 soft CONTRALORÍA Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 28-12-2024 01:15:40 -05:00

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

Harry Anghinson Rodríguez Supervisor de Comisión de Control **Axel Andre Cáceres Cansaya** Jefe de Comisión de Control



Firmado digitalmente por APAZA ROMERO Dina Anselma FAU 20550154065 LA CONTRALORÍA
GINERAL DE LA REFORMACIÓN DEL PREÓ
CINERAL DEL DEL PREÓ
CINERAL

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

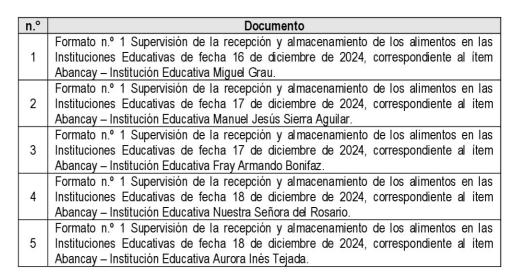


Página 23 de 23

APÉNDICE n.º 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL HITO DE CONTROL

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



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



	E0014. TO 10 4 // // //			AL PROGRAMA QALI			
2.50	FORMATO Nº 1 - "SUF	PERVISION DE LA RE	SEPCION Y	ALMACENAMIENTO DE INFORMACIÓN BÁSIC		EN LAS INSTITUC	IONES EDUCATIVAS"
INSTIT	TUCIÓN EDUCATIVA	Miguel Grau		CÓDIGO MODULAR	0285536	NIVEL	Premorra
DEPA	RTAMENTO		ROVINCIA	Abancoy	DISTRITO	Aboncoy	FECHA (DD/MM/AA): 16/12/20
The second second	CIÓN DE LA FUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Caponi		Abelicog	ITEM;	Aponcoy	realisted tolicies
REPRI	ESENTANTE DEL CAE DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APEL	IDOS:	0	DNI N°:		CARGO:
	ESENTANTE DEL	NOMBRES Y APELL		rempos	31009789 DNI N°:	1	Sacretaria CAE
	RAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELL	IDOS.		DAII NO		
JO JO	ESENTANTE DE CGR /	Axel Andre		Consaya	DNI Nº:		CARGO: 30 fo da comissión
REPRESENTANTE DE CGR / NOMBRES Y APELLIDOS: JO					DNI N°:		CARGO:
RESP	ECTO A LA GESTIÓN Y OR	GANIZACIÓN DEL COMI	É DE ALIMEI	NTACIÓN ESCOLAR (CAE)	TO THE WAY		
AND DESCRIPTION OF THE PERSON	PREGUNTAS				RESPUESTAS (SI/NO/NA*)	DESCRIPCIÓ	
2	(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 Serviclo Alimentario en las IIEI públicas atendidas por el Programa". El CAE recibió capacidación 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 IIEI públicas atendidas por el Programa". 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.					a ಗುಂ	elverma ed intook vano docente
4	El CAE gestionó y/o realizó la ambientes de la IE en los útima (Solicitar información sustental Sub numeral 8.5, sección H. GE de la Prestación de Servicio Alla	os 3 meses. roria)	Anexo 02 - "Pr	ocedimiento para la supervisión	No	at into	to de raño eseler
	ac is I restacion de servicio Aim	ionizatio an ios inca paonozo a					
	ECTO A LA RECEPCIÓN Y		LIMENTOS E	N LAS INSTITUCIONES ED	UCATIVAS		

El'à provendoria entregià la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establicidos al acta de entriga y recepción de alimentos. (Verificar con la quie de rendisón, el acta de entrega y recepción de alimentos y reporte de liberación de similar para la supervisión de la Prestación de Secricio Alimentario en las IIIE públicas entredidas por el Programa? Los miembros del CAE conocen las condiciones que deben presentar los envises y empaques de los alimentos del momento de la recepción de los miembros (bien sellados, sin roturas, sin abolizaduras, entre otros y que la información de la eliques as eligible. Consider al respecto a con miembros del CAE. Sub mumeral vis. 15.12. Recepción de alimentos. Norma Técnica para la prestación del sanvicio alimentario excotor por los actores vinculados a tas inatificaciones educativas públicas atendidas por el Programa. Nacional de Alimentación Escolar Quel la cantidida del productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquer otra situación que amerita se informadar, debe consiginar en observaciones, este hecho presisando la cantidida efectiva de productos sobservados respecto al estado e indigidad de los admirentos. Consultar al respecto a los miembros del CAE. Sub mumerales visi y vida el Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Tácnica para la prestación del sanvicio alimentario ascolar por los actores vinculados a las IEE públicas atendidas por el Programa. El CAE custofio y avidra el San Actas de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para sul prosentación a solicitud de requisimiento del PNAEON para la verificación posterior a la entrega de la mumerales visi y vida el Numeral 5.1.1 de la "Norma Tácnica para la prestación del servicio alimentario escolar. Verificación del alimentos en la halfitudion Efucativa. Verificación del alimentos en la halfitudion Efucativa. Verificación del alimentos en la halfitudion Efucativa. Nota considera el los del programas a tendidas por el Programa. Verificación del alimentos en la halfitud			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".		
alimentos al momento de la recepción de los mismos (pien seliados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la eliqueta sea legible. 7 Consultar al respecto a los miembros del CAE Sub mumeral vi. \$1.1.2.1. Recepción de alimentos. "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por al Programa Nacional de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; debe consignar en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que corresponda (no realizar el cambio de productos observados respecto al estado e integridad del los alimentos). Consultar al respecto a los miembros del CAE Sub mumeral se 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 IEEE públicas atendidas por el Programa". El CAE custodia y archiva las Actas de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación a solicitud de requerimiento del PNAECW para la venificación posterior a la entrega de alimentos. Sub numeral sti. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IEEE públicas atendidas por el Programa". Verticación del alimentos en la institucione Educativa (Se supiere documentar con fotografia en caso de correspondar) Procesimiento pera la supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario de los alimentos por el Programa Neclonal de Alimentocion Escolar Cell Warme" aprobado mediante R D00014-204-MIDISPRAGOW Del el 16 de februro de 2024, can código Procedimiento N° 002-2024-MIDISPRAGOW, versión n° 01. (En adelanto, "Procedimiento pera la supervisión de la prestación del servicio alimentario de los alimentos en la suffecion de son condiciones higienico sarritanas de los ambientes destinados para el almacenamiento de		6	acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con la guia de remisión, el acta de entrega y recepción de alimentos y reporte de liberación de alimentos para la (E) Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión	5°	
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 vil y vili. 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". El CAE custodia y archiva las Actas de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAECW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. Sub numeral xil, 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". Verificación del almacentamiento de alimentos en la Institucion Educativa Se sugiere documentar con fotografía en caso de correspondar) Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Call Warme* aprobado mediante R D0014+2024-MIOIS/PNAECW-Del el 16 de febrar de 2024, can código Procedimiento N° 002-2024-MIOIS/PNAECW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de las revisios alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Procedimiento para la supervisión de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiênico 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 almacen 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		7	alimentos al momento de la recepcion de los mismos (bien sellados, sin roturas, sin aboliaduras, 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	St	
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". Verificación del alimentos en la Institución Educativa (Se sugiere documentar con fotografía en caso de correspondar) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Quil Warma" aprobado mediante R D000144-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.* 01. (En adelants, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas efendidas por el Programa") EVIA MGL verificó antes del inició de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sarritarias 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".	/	8	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 numerates vií y viii. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del serviclo allmentario."	81	
Verificación del almacenamiento de alimentos en la Institucion Educativa (Se sugiere documentar con fotografía en caso de correspondar) "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentacion Escolar Quil Warma" aprobado mediante R D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa") El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higienico sarritarias 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" Solictar en la El 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".		9	presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos. Sub numeral xti. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar	No	enentraya las wates su enentranon desorbanados
condiciones higiénico sariitarias 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" Soliotar en la IE la Ficha apricada por el MGL. Numeral 5.1.1 del "Procedimiento el MGL. Numeral 5.1.1 del "Procedimiento en las supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".		(Se sugi 'Procedi D00014	iere documentar con fotografia en caso de corresponder) miento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas po 4-2024-MIDIS/PNAEOW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEOW, versión n.º		de Altmentacion Escolar Qall Warma" aprobado mediante R
		10	condiciones higiènico sariitarias 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" Soliotar 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".	sr	Je realizo la primera Visita el 21/03/2024

10	El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sariitarias 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". Soliotar 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.	sr	de realiza 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 evidence presents de insectos, como tombien restor ou olimentor
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 IEEE públicas atendidas por el Programa".	No	se evidendo presulto de lascotos, como tembien 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".	\${	
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 IEEE 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 (IEE públicas atendidas por el Programa".	No	se encatro ayudin en el almacen
16	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (kárdex), actualizado al día de la supervisión. Sub numeral 7.10, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	se an untro describenzo

N°	PRODUCTO DE ENTREGAS ANTERIORES	CANTIDAD ENCONTRAD A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Conscruo de Corre de Pevilta	1,488	CAAS ahmentos SAC	DOTO NUTAVA	PV 0090524	09/05/ 2027	
2	Acente Vegetal	108	Edustrial Balsa SAC	Beltrán	EIS8	06/06/2026	
3	the justes or Events	400	Agra ladustria Scatt Marco SAC	Brown de oro	150624	15/04/2025	
4	Ariana extraido de cebada	257	Procesos Aliquentorios MCO E.I.R.I.	Danibs	0406	04/06/2025	
5	entera	216	lache bloria S. A.	Estælla del Sur	[84]	02/04/225	
	PRODUCTO DE ULTIMA ENTREGA	CANTIDAD ENCONTRAD A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Arro3	56	Agore Industries Florence Ruff Suc		250624	25/06/2025	
2	Conserva de pescado en acerte vegetal	3,848	consordo pesquero el Ferel SAC	VICMAR	CFFS01	14/05/2025	
3	bremethy (ou remight) Holnery of snaug	978	Agio Enductrias Sonta Moda SAC	Grano de Oro	140824	14/08/2025	
4	lentesa	529	Agro Endustries Florence Ruff trading SAC	Doña Ruft	110624	11/06/2025	
5						900	

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

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

Nota n.* 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

Nombres y apellidos: Meria Edith Trivenc Pampos
DN: 31009787
CARGO: Secretoriae CAE

Firma
Nombres y apellidos:
DNI:
CARGO:

Nombres y apellidos: Axel Andre Coceres Consugu DN: 44336316 CARGO: Sefe de Contisco

Por el OCI/CGR

Nambres y apellidos: Friedman Terros Torres

DNI: 44966734

CARGO: Integrante

		OPERATIVO	O AL PROGRAMA QALI WARMA 202	4		
	FORMATO Nº 2 - "SUPER	RVISIÓN DE LA PRI	EPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCI INFORMACIÓN BÁSICA	ÓN Y CONSUMO DE	ALIMENTOS"	
NSTITUCIÓN EDUCATIVA	Miguel Grau		CÓDIGO MODULAR	0285536	FECHA (DD/MM/AAAA)	16/12/2024
DEPARTAMENTO	Apurtmac P	ROVINCIA	Norncey		DISTRITO	Abancey
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Cevani S	i/n	, , , , , , , , ,		TURNO	tlzกิอกน
NIVEL EDUCATIVO	Premora			ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS:	Maria Ed	ith triveno Pamper	DNIN": 31 C	p9789	CARGO: SECIETORO (A
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA NOMBRES Y APELLIDOS:						CARGO:
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA (CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)			MININ':		CARGO: Jefe de Contscen	
AI INCIO DE LA INSPECCIÓN: Se sugiere documentar con fotografi	a de corresponder)					
ITEM PREGUNTAS	COMPRESSED SERVICE		THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	RESPUESTAS (SI / NO)	S 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10	DESCRIPCIÓN
rograma") TIPO DE RACION A VERIFICAR (desayuno o almuerzo o cena)	Dassyine pr	DRA DE INICIO DE REPARACIÓN HAMIN	08100 a.m			
animales, sin rastros ni preseni 1 Sub Numeral 5.2.7.3.2 del numera	ición de alimentos se encuentr cia de insectos, roedores u otro al 5.2.7 Verificación de las etapa Desayuno o Almuerzo o cena), del J	ra limpio, ordenado, os animales. 4 del servicio aliment Anexo 02 - "Procedimi	L protegido del ingreso de plagas u otros ario escolar y Sub numeral 1.7, sección), ento para la supervisión de la Prestación de	No	לפני עזמינאון פחגנימדיצים	es de cedha no st en luger adauado
 combustibles, pintura y otros re 	na), del Anexo 02 - "Procedimiento para fa	No	existe una botella de quitaserra y de clora			
Si fuera el caso, suscriba el a "Protocolo para el manejo de pro mediante la Resolución de Dire	acta n.º 1 de la visita de conti ductos no conformes en el Prog cción Ejecutiva n.º D000007-202	rol. Irama Nacional de Alb 4-MIDIS/PNAEQW-DE	n defecto (crítico, mayor o menor)1/. mantación Escolar Qali Warma*, aprobado de 5 da enaro de 2024, con código de ara al manejo de productos no conforme*)	NO		
						-
Programa Qali Warma. Solicitar la programacion de ma	enu que fue proporcionada por ARACION DE ALIMENTOS (Desay	el MGL. runo a Almuerzo a cer	pinaciones programadas por el	51		e de Forma impres o tiene en el

el celular

impreso pero si lotiene en

las bolsas plasticas de

les restos de les preductos

esten en boleos plastrous

SI

No

51



5

alimentos del Programa Qali Warma.

otros residuos orgánicos e inorgánicos.

Solicitar las tablas de dosificación proporcionada por el MGL.

Subnumeral 5.2,7.3,5. del numeral 5.2,7 Verificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Subnumeral Sub numeral 1,19, sección I. PREPARACION DE ALEMENTOS (Desayuno o Aktuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IEEE públicas atendidas por el Programa".

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 92 - "Procedimiento para la supervisión de la Prostación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".

El lugar destinado a la preparación de los alimentos, se encuentra libre de tierra (polvo), residuos de alimentos, grasas u

Sub numeral 1.12, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Dasayung o Almuerzo o cera), del Anexo 02 · "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".

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 Varificación de las etapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 1.13, sección L. 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".

9	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adomos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan prolector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en (as IIEE públicas atendidas por el Programa".	61	
II. Veril	cación del servido de alimentos en la Institucion Educativa		
"Procedia	re documentar con fotografia en caso de corresponder) Hento para la supervisión de la Prestación de Servicto Alimentano en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacio (AEQW-DE al 18 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para de la la defensa de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para de la	onal de Alimentacion la supervisión de la Pi	Escular Qali Werma* aprobado mediente RDE № D000144-2024 restación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el
HORA	ADENICIO 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 σ cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	st	
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".	68	
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabon antes de iniciar la distribución de los alimentos y las veces que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección il. 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".	51	
14	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Sub numeral 2.4, sección (I. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Pres	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 numerat 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 Programe".	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".	51	so trenen impreso pero
17	Todas las personas encargadas del servido cumpien con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adomos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan profector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 2.5, sección 8, SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las REE públicas atendidas por el Programa".	Si	
III. Verif	icación de la distribucion de alimentos en la institucion Educativa		
"Procedin	re documentar cen fotograffa en caso de corresponder) iento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones aducativas públicas alandidas por el Programa Nació AEQW-DE el 16 de febraro de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para i 7	onal de Allmantacion le supervisión de la Pr	Escolar Cali Warma* aprobado mediante RDE Nº 0000144-2024- estación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el
18	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adomos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.2, sección III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), det Anexo 02 · "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Sarvicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	S;	
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 struc en los Zulos de cada estudisante
IV. Verti	loación del consumo de alimentos en la institucion Educativa		
*Procedin	re documentar con fotografía en caso de corresponder) iento para la supervisión de la Predación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacio AEQW-DE al 16 de fabrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adalante, "Procedimiento para l 7)	onal de Alimentacion le supervisión de la Pr	Escolar Celi Warma" aprobado mediante RDE Nº D000144-2024 estación de Servicio Alimentario en les IIEE públicas etendidas por el

HORA DE INICIO DEL CONSUMO (HIKIMIM)

			0.000
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 Akmuerzo o cana), 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 yelhorario del desiguro es aportir de las 9a. n
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".	51	
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 XIEE 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 corpetta ascalar los mismos que son pora estudior
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 M. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 92 · "Procedimiento para la supervisión de la Prostación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	tienen presends de otiles eschines
. Verifi	icación del manejo de residuos solidos en la institucion Educativa		
Procedin	are documentar con fotografié en caso de corresponder) distrito para la supervación de la Prestación de Servicio Alimentario en le Instituciones educativas públicas atendides por el Programa Naci (AEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para 1°.		
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 IEEE 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 92 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IEE públicas atendidas por el Programa".	St	
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 Ánexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	51	Son mug 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 atandidas por el Programa".	No	No poseen
/i. Veri	Kación del manejo de productos no conformes o con medida preventiva de no consumo		
"Procedin MiDIS/PN Programa "Protocok código de "Protocol	re documentar con fotografía en caso de corresponder) viento para la supervisión de la Prestación de Servico Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Naci AECIW-DE el 18 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDISPINAEQIW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para "). para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escalar Gell Warma", aprobado mediante la Resolución el documento nomativo PRT-034-PNAEQIW-USME, versión n.º 07. (En adelante, "Protocolo para el manejo de productos no conforme") to para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establectimientos de Proveedorades del Programa Macional de Alimentación Escolar (AEQIW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQIW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para	la supervisión de la Pre de Dirección Ejecutiva Dali Warma", aprobado	estación de Servicio Afimentario en las fIEE públicas atendidas po n.º D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, n mediante la Resolución de Diracción Ejecutiva n.º D000496-20
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 del 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".	Sí	
31	El proveedor efectuó el retiro de los productos no conformes dispuestos por la Autondad 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 IEEE públicas atendidas por el Programa".	58	
	El proveedor efectuó la reposición de los productos no conformes, según sea el caso.		





ENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR	
ufecto Crítico	
o que hacé al producto no inocuo y/o no idénse, por consecuente no apto para el consumo, por ejemplo: ases hinchados que contengan productos (ácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y no	pickoblatógicos.
ialización de puntos y/o manches negras o de otro color en el producto y/o en al interior del envase y/o tapa de la h elización de mohos (filamentos blanquecinos, verdes o negros).	ojalata u otro materiał.
las de cierre de los envases de productos iácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos, xa del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos y conservas de productos hidrobiológico	os y no hidrabiológicas.
irandimiento de barniz u óxido en el interior del envese (en contacto con el alimento). Er y olor no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lácteos, h	
s punxocortantes o afilados, agentes físicos externos, entre otros, uctos que no cuentan con registro sanitario o productos que cuentan con registro sanitario vencido o cancelado,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
uctos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida. Saes de productos lácteos, productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten deficie	mte uraria
mación de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o liegible, RS ilegible, fecha de vi distant que no cumpleo son el catulado espún la setablecida en las econodiamientos támicos de Alimentos de Ase	encimiento regime, lotej,
lustos infestados. I defectos que no afecten la inocuidad del producto.	uuto.
ductos infestados. s defectos que nos afecten la inocuidad del producto. ndo al código de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación.	lucto.
ductos que no cumplen con al rotulado según lo establecido en las aspecificaciones tácnicas de alimentos del prodi ductos infestados, si defectos que no afectar la inscuidad del producto, ndo al código de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. Defesto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico o nato del producto no cumple con lo establecido en el rotulado.	lucto.
duetos infestados. s defectos que no afecten la inoculdad del producto. Ido al código de lote o FP a FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. Jefecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico o nato del producto no cumple con lo establecido en el rotulado. o escurrido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado. riencia no uniforme del producto (galletes, bara de cercelas o chocolates quebrados).	ucto. aciones técnicas de allmentos del PNAEQW, por ejemplo:
lustos infestados. s defectos que no afectar la inoculdad del producto. do si código de lota o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado. o acourdido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, lencia no unforme del producto (galletas, barra de cereles e o chocolates quebrados). luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas el las especimas extense que no correspondas al producto.	ucto. aciones técnicas de allmentos del PNAEQW, por ejemplo:
luctos infestados. do al codigo de lota o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. de al codigo de lota o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, o escurido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas o cumple con lo establecido en al rotulado, lencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereles o chocolates quebrados). luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificas entrados que no correspondan al producto. defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.	uaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo: cificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
luctos infestados. do si réctos que no ámeter la inoculdad del producto. do si código de lote o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico nato del producto no cumple con lo establecido en el rotulado. escurido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, esculando de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, esculardo no informe del producto (galletas, barra de cereles e o checolates quebrados). luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas el las especificas que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la iE y del OCI Pr	caciones técnicas de afimentos del PNAEQW, por ejemplo: ifficaciones técnicas de alimentos del PNAEQW. rograma Qati Warma/CGR
tuatos infestados, sideficios que no afectar la inoculdad del producto, do al código de lota o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico o nato del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, o ascurrido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en al rotulado, lencia no uniforme del producto (galletas, bara de careales o checolates quebrados). Justos com pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificas rias extrañas que no correspondan al producto.	uaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo: cificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW.
luctos infestados. do si réctos que no ámeter la inoculdad del producto. do si código de lote o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico nato del producto no cumple con lo establecido en el rotulado. escurido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, esculando de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, esculardo no informe del producto (galletas, barra de cereles e o checolates quebrados). luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas el las especificas que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la iE y del OCI Pr	caciones técnicas de afimentos del PNAEQW, por ejemplo: ifficaciones técnicas de alimentos del PNAEQW. rograma Qati Warma/CGR
lustos infestados, so finestados, so finestados, a confestados en el expediente de liberación. do si acoldigo de lote o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efacto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico nato del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, securido de las conservos hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, lancia no uniforme del producto (galletas, barra de cercelas o checolates quetrados), luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificas entre en correspondan al producto. defectos que represente incumplimientes a las especificaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Pri Por la IE visitada	rectores técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo: cificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW. rograma Qati Warma/CGR Por la CGR
tuetos infestados, do si réctos que no afectar la inoculdad del producto, do si código de lota o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico o nato del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, o escurido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas o ocumple con lo establecido en el rotulado, lencia no uniforme del producto (galletas, barra de cercelas o obsociates quebrados), luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificas en pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificas que ne correspondas al producto. defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la iE y del OCI Pri Por la IE visitada	reciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por sjemplo: cificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW. rograma Qati Warma/CGR Por la CGR Firma
tuetos infestados, so difecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico nato del producto no declarado en el expediente de liberación. efecto Manor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico nato del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, o escurido de las consacras hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, o escurido de las consacras hidrobiológicas y no hidrobiológicas que radios). fuertos com pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificas extrahos que no correspondan al producto. is defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Proporta IE visitada Por la IE visitada Nombres y apellidos: Tank t. Educth Trivica Parapa S.	rectoree técnicas de alimentos del PNAEQW, por sjemplo: cificaciones técnicas de alimentos del PNAEQW. rograma Qati Warma/CGR Por la CGR Firma
Listos infestados. do si réctos que no áncter la inoculdad del producto. do si código de lote o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específica neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado. es ecurido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, es escurido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, especial con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificas entrecionales establecidas en las especificas entrecionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio del Propositica de la IE y del OCI Propositicas y la companio del Propositica del II	rograma Qali Warma/CGR Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Cacares Cons DNI: 44338316
uetos infestados, i defectos que no áncter la inoculdad del producto, do si codigo de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. Infecto Manor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las especificando del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, es escurido de las consumos hidrobiológicas y no diferebiológicas ano cumple con lo establecido en el rotulado, escurido de las consumeras hidrobiológicas y no diferebiológicas ano cumple con lo establecido en el rotulado, escurido de las consumeras hidrobiológicas y no diferebiológicas ano cumple con lo establecido en el rotulado, escurido de la escurido de la legunda de la composición de la legunda de la composición de la legunda de la legund	rograma Qati Warma/CGR Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andra Cacaras* Cons
Listos infestados. do si réctos que no áncter la inoculdad del producto. do si código de lote o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específica neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado. es ecurido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, es escurido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, especial con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificas entrecionales establecidas en las especificas entrecionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio del Propositica de la IE y del OCI Propositicas y la companio del Propositica del II	rograma Qali Warma/CGR Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Cacares Cons DNI: 44338316
uetos infestados, i defectos que no áncter la inoculdad del producto, do si codigo de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. Infecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las especificando del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, escurido de las consumos hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, escurido de las consumeras hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, escurido de las consumeras hidrobiológicas y no hidrobiológicas que trados), curtos con pronunciamiento del EENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificas entracteristicas nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Proportio defectos que representante de la IE y del OCI Proportio del III	rograma Qali Warma/CGR Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Cacares Cons DNI: 44338316
Listos infestados. do si réctos que no áncter la inoculdad del producto. do si código de lote o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específica neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado. es ecurido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, es escurido de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, especial con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificas entrecionales establecidas en las especificas entrecionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio de la IE y del OCI Propositicas y la companio del Propositica de la IE y del OCI Propositicas y la companio del Propositica del II	Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Coccres Cons DNI: 44336316 CARGO: 3666 de Contision
tuetos infestados. do el código de lote o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efacto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado. e acordina de las consumas hidrobiológicas y o diferibolológicas no cumple con lo establecido en el rotulado. elencia no uniforme del producto (galletes, barre de carelles o checolates quebrados). luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificaciones del producto (galletes, barre de carelles o checolates quebrados). La ficha debe ser visada en todas sus paginas por el (los) representante(s) de la Ey del OCI Pi Por la IE visitada Firma Nombres y apellidos: Han ta Educth Trivica Paupa I DNI: 3100 9789 CARGO: Sacreta n'a CAE	Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Coccres Cons DNI: 44336316 CARGO: 3666 de Contision
tuetos infestados os describados en infestados en el expediente de liberación. do el codigo de lote o PP o PV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efacto Menor Defecto que no hace el producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las específico neto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, o securido de las consumos hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, lencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereties o checolates quebrados), buctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificaciones de el ceretados, buctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificaciones de elimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Proporta IE visitada Por la IE visitada Nombres y apellidos: Han & Eduth Triverra Parapa I DNI: 3100 9789 CARGO: Sacredan a CAE Firma	Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Coccres Cons DNI: 44336316 CARGO: 3666 de Contision
Letos infestados. do si festado que no ásectar la inoculdad del producto. do si código de lote o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específica nato del producto no cumple con lo establecido en el rotulado. Interior del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, acerdan de la companza de la consumo; sin ambargo, no cumple las específica no interior del producto (salletas, barra de carrelle o checolates quebrados). Luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las específicas con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las específicaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Proportio de la CENAN de la CENTA Trivioria. Por la IE visitada Nombres y apellidos: Manta Eduth Trivioria. Parapa se caracteristicas de la companza con la companza con la constitución de la constitución de la CENTA de la CENTA Trivioria. Nombres y apellidos: Firma Nombres y apellidos:	Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Cacares Cons DNI: 44336316 CARGO: 3666 de Camistica Nombres y apellidos: Freduent Tenos Torre
Letos infestados. do si festado que no áncien ja inoculdad del producto. do si código de lote o PP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específica indici del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, en establecido en el rotulado. Indicio de las conservas hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotulado, encica o uniforme del producto (galetas, barra de cerveles o checolates quebrados). Luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de alimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Producto de la IE y del OCI Pr	Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Caceres Cons DNI: 44336316 CARGO: 3666 de Genision Nombres y apellidos: Fired war Tenes To vre DNI: 44966734
tuetos infestados. do si descreto que no afectar la inoculdad del producto, do si código de lote o PP o PV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. efacto Menor Defecto que no hace al producto insdecuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico en ato del producto no cumple con lo establecido en el rotolado, o escurido de las consacras hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotolado, es acordido de las consacras hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotolado es escuridos de las consacras hidrobiológicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el rotolado, es acordido en el componente de producto (a componente de producto (a componente de producto). La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la iE y del OCI Producto de la liculdo de l	Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Caceres Cons DNI: 44336316 CARGO: 3666 de Genision Nombres y apellidos: Fired war Tenes To vre DNI: 44966734
Interest infestations. do si defectos que no afectera la inoculdad del producto. do si código de lote o PP o PV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento con pronunciamiento del cenar de ceresies o checolates quebrados). luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de altimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la iE y del OCI Propositica de la importante	Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Caceres Cons DNI: 44336316 CARGO: 3666 de Genision Nombres y apellidos: Fired war Tenes To vre DNI: 44966734
Interest infestations. do si defectos que no afectera la inoculdad del producto. do si código de lote o PP o PV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento del producto no cumple con lo establecido en el rotolado. ento con pronunciamiento del cenar de ceresies o checolates quebrados). luctos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de altimentos. La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la iE y del OCI Propositica de la importante	Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Caceres Cons DNI: 44336316 CARGO: 3666 de Genision Nombres y apellidos: Fired war Tenes To vre DNI: 44966734
states infestados, a defecto que no facetan la inoculdad del producto, ado al código de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación. Infesto Manor Defecto que no hace al producto inadacuado para su consumo; sin ambargo, no cumple las específico en eto del producto no cumple con lo establecido en el rotulado, o escurido de las consacras Midrobiológicas y no distribuido de las consacras Midrobiológicas y no distribuido de las consacras Midrobiológicas y no distribuido en el rotulado, rencela on onforme del producto (galletas, barra de cercelas o chocolátes quebrados). Buedos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las caracteristicas nutricionales establecidas en las especificaciones técnicas de altimentos. La ficha debe ser visada en todas sus págmas por el (los) representante(s) de la Ey del OCI Proposa la Evisitada Firma Nombres y apellidos: Manka Eduth Trivosa Pasapa S CARGO: Sacreta na CAE Firma Nombres y apellidos: DNI: 3100 9789 CARGO: CARGO: CARGO: Por el Programa Qall Warma	Por la CGR Firma Nombres y apellidos: A xel Andre Caceres Cons. DNI: 44336316 CARGO: Jafe de Canesigo Nombres y apellidos: Freduen Tenos Torre DNI: 44966734 CARGO: Lategrande.

F	ORMATO Nº 3 - "EVALI	UACION DE LOS	CUMPLIMIENT		OBLIGATORIOS"	NU EN LA INSTI	TUCION EDUCATIVA Y
NSTIT	UCIÓN EDUCATIVA	Miguel G		CÓDIGO MODULAR	0265536	NIVEL	Premaria
EPAI	RTAMENTO	Apurimac	PROVINCIA	Aboncos	DISTRITO	Aboncon	FECHA (DD/MM/AA): 16/12/2
	CIÓN DE LA CUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Ceos	nt SIN	1	ITEM:	1,001,009	
	ESENTANTE DEL CAE DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	Maria Edith Inverso Pampas		31 00 4284	31 00 4284		
	ESENTANTE DEL RAMA QALI WARMA	NOMBRES Y A	PELLIDOS:		DNI N°:		CARGO:
REPRESENTANTE DE CGR / UO		NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre Caceres Consoylu			DNI N°:		
EPRI	ESENTANTE DE CGR /	NOMBRES Y A		onsoyu	DNI N°:		Safe de Comision Cargo:
RESP	ECTO A LA DOCUMENTAC	ION DE LOS PROD	UCTOS ENCONTRA	DOS EN LAIE			
TEM .	PREGUNTAS				RESPUESTAS (SI/NO/NA*)	DESCRIPCIÓN	
	ciones Tecnicas de Altinontos que Forman Parto de la Prestación del Servicio Alimentario a cargo del Programa Nacional de AL EQW-DE de 20 de settembre de 2023. Ventique en el Sistema de Gestión Digital de Expediente de Liberación (SIGDEL) la documentación que sustenta la calidad e inocividad de los alimentos venticados en la IE:						ros para la revisión tal la mjormación unto:
	que sustenia la calidad e inoc	cumple		documen	tal a mormación		
	Registro Sanitario		COMPLE		Sale brog	ucto:	
1	Certificación de Validación Técnio	ca Oficial del Plan HACC	9	V. A	Filelede	bombo en acerte	
	Certificados de inspeccion de lote informes de ensayo	3					NEFSACUDEZ3 SONIE
			IE, con la información registrada en el SIGDEL zada por el equipo del OCI Qaliwarma,			F.P. 23/01/2024 P.V: 23/01/2024	
2	Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibies), tienen la fecha di vencimiento mínimo treinta (30) dias calendario adicionales, contados a partir del dia siguiente di la fecha final del período de atención correspondiente. (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atención segun contrato). Subnumerat 1, del numerat 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciona Tecnicas de Alimentos".			de on 51			
3	Las conservas cárnicas o hidr de ciento ochenta (180) días o final del periodo de atención o (Verificar contrastando con la infor segun contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Co Tecnicas de Alimentos".	atendario adicionales orrespondiente. macion de la fecha de ve	, contados a partir del e encimiento del producto y	día siguiente de la fecha et ultimo dia de atencion	Sı		
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 el expediente de liberación, que será alcanzada por el aquipo del OCI Dali Warma.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de GeneralIdades de las "Especificacion Tecnicas de Alimentos".			D.W.V	Se verification of the series	core on dispaction to the la sight information of the contraction of t	
5	La declaración de nutrientes e contiene los datos obligatorios grasa total, grasas saturadas (Verificar contrastando con la info liberación y en el envase del prod. Subnumeral 1.5, del numeral 1 CTecnicas de Alimentos".	s de: Valor energético, y sodio. irmación registrada en el ucto; que será alcanzada	proteínas, carbohidrat SIGDEL, referida a la etiq por el equipo del OCI Qa	tos. azúcares totales, queta en el expediente de li Warma.)	Sı		

RESPUESTAS (SI/NO/NA)

DESCRIPCIÓN



ITEM PREGUNTAS

Para el caso de alimentos en conserva indicar de qué producto su trara en la columna de descripción. CUMPLE NO CUMPLE EXTERNAS DEL ENVASE DEL ALIMENTO No presenta fugas, drenajes de liquido, pérdida de Filete de bonito en occite 51 producto. No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o lote: CFF502 51 envase. No presenta grietas, rajaduras u otros defectos Merica: Haten Por 51 superficiales. Los envases no se enquentran rotos o mai sellados. 51 No presentan abolladuras que pueden afectar la 51 hermeticidad del envase. Los envases metálicos no presentan: oxidación, pérdida de 51 litografiado, defectos en el sellado (caidas de cierre). в Rotulados no estan borrosos, incompletos, ilegibles, o 31 recodificados. Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado. 51 Envases primarios y/o secundarios no estan deteriorados, 51 manchados, humedecidos, etc. No presentan otros defectos externos. 31 Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales, Tomar en coinsideración las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma. Subnumeral 2.2.2 Evaluacion de las características físicas externas del alimento, del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Ailmentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos" Respecto a la evaluación de color de los alimentos en la IE: Resultado de la evaluacion del color Producto Cumple No cumple E to bom to an each upplate 12 X Apyrelo de avener con Kryrcher lok: 1908 24 Horra: Game le bro lon tejon grado superior the: 1106 24 Horch: bong Rufi Si 7 Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideración las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma. Subnumeral 4.3 det numeral 4. Evaluacion de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º 01; "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos Respecto a la evaluación del aspecto o presentación del contenido de los alimentos en la Resultado de la evaluación del aspecto o

presentación del contanido

No cumple

Cumple

51 31 51

Verificación de los alimentos en la Institución Educativa (Se sugiere documenta 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 Ascional de Alimentación Escolar Qell Warma", con código Procedimiento Nº 601-7024MIDISPNAECIW-IV, Versión Nº 01, aprobado mediante RDE Nº Dobot 44-2024-MIDISPNAECIW-DE el 16 de fabrero de 2014, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión de Liberación de Alimentas en los Establecimientos de Procedores del Programa Qall Warma",
"Protectores del Programa Qall Warma", aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º Dobot 49"Protector para la Supervisión y Liberación de Alimentas en los Establecimientos de Procedores/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qall Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º Dobot 492024-MIDIS/PNAECIW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de ducumento normativo PRT-019-PNAECIW-USINE - Versión Nº 12. (En adelanta, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentas

"Especificaciones Técnicas de Alimentas que Forman Parte de la Prestación del Servicio Alimentario e cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qell Warma, aprobado mediante Resolucion de Dirección Ejecutiva n.º Dobot 41

MIDIS/PNAECIW-DE de 29 de setémbre de 2023

Verificación de los alimentos en la Institucion Educativa

Respecto a los envases de los alimentos verificados en la IE: EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

File le de bourto un acer le vogles inte CFFSO2 Morra: lector Pr2
Hojtela de avera con kiwicha. Lak: 140824 Merca: Grano de langle grado Superior ovo

8

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimen Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluación de las característic 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Característica del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberación	as físicas y organo as Físicas y Organo	lépticas", del Anexo n.º	
	Respecto a la evaluación de las características internas de animal (POA) en la IE, el envase que contiene el alimento soldadura en la costura lateral, sin perdida ni desprendimi evidenciar por la presencia de puntos o manchas negras:	, esta libre de con	rosión interna, libre de	
			s evaluacion de las es de los envases	
	Producto	Cumple	No cumple	
	File de bonito on acute uppetel	Si		
9				
	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Subnumeral 4.6, def numeral 4. Evaluación de las característica 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Característica del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberación	is Físicas y Organo		
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD		Line Acceptance	
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DEL ALIBITOR	Witte Columb	CO RESPON	
Nota: La	a ficha debe ser visada en todas sus paginas por al (los) represer	ntante(s) de la lE y	del OCI/CGR	A
	Por la IE visitada			Por el OCI/CGR
	1 A.C.			
	Nombres y spellidos: 17 en/a Edith Triverus, DNI: 31001789 CARGO: Secretoria CAE	Pompe (Nombres y aperiidos: Axel Andri Conceres Consogu DNI: 44338316 CARGO: Selv du Consocio
	Firma Nombres y apeilidos: DNI: CARGD:			Nombres y apelidos: fraedman Fever Tone J DNI: 466734

Applied St.	FORMATO Nº 1 - "SUF	PERVISIÓN DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO D		EN LAS INSTITUCI	ONES EDUCATIVAS"	
		INFORMACIÓN BÁS	CA			
INSTITU	JCIÓN EDUCATIVA	Fray Armando Bentfis CÓDIGO MODULAR		NIVEL	Pirmorta	
DEPAR	TAMENTO	Aprimoc PROVINCIA Aboncoy	DISTRITO	Abencoy	FECHA (DD/MM/AA): / 7//2/	
	CIÓN DE LA JCIÓN EDUCATIVA	Jr. Aprilmec S/N	ITEM:			
	SENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI N°:		CARGO:	
	E ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	Espersasa corvova La on	31040012		vocal	
	SENTANTE DEL IAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI N°:		CARGO:	
REPRE	SENTANTE DE CGR /	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI Nº:		CARGO: Sofe of	
UO		Axel Andre Coceres Consuyu	44 33 83 11	E	Comision	
REPRES UO	SENTANTE DE CGR /	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI N°:		CARGO:	
I. RESPE	CTO A LA GESTIÓN Y OR	GANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)		TENER MANAGEMENT	
ÎTEM I	PREGUNTAS		RESPUESTAS (SI / NO / NA*) DES		N	
2 3	documentación solicitada al Programa) Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las Illi públicas atendidas por el Programa". El CAE recibió asistencia técnica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementació de mejoras en la prestación del servicio alimentario escolar.			Dalewarma, no les da Certificación, son 2 vaces año Asli werma no hace segu Constante, en el tito hiso 2 vist tos. Tudo el tro no han hacha Tungacon		
Sold S	Prestación de Servicio Alia	STIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisi nentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".		(Olimbra)		
	1	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES				
	REGUNTAS		RESPUESTAS	DESCRIPCIÓ		

	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	Ella 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".		
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"	51	El proveedor no quiera Cambiar productor con aboiladura y val monitor glubal local no hace Sagvimento 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 vínculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Sí	
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".	MO	acts on 7md entregally hosse elmonento no devoluic
10	EMA 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	
10	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	SI	oles productos sa anwento.
No see a see	ordenados. Sub numeral 7.5, sección G. ALMACENAMENTO 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	desordenados ycombinados «El piso Se encontra Sudo
12	Le lugar de almacenamiento se encuentra sin rastros de roedores, insectos, cucarachas, etc. Sulvinumeral 7.6, sección G. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, del Anexo 02 · "Procedimiento para la pervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Ne	Se encontro restres de teleraño y moscos muerta
13	El lugar de almacenamiento cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire e iluminación de luz natural y/o artificial y con mecanismos de protección (mallas mosquiteras u otros) contra insectos, roedores, entre otros. Sub numeral 7.7, sección G. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	Thene libra ventilation pers no wents con mallo mosquiters
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".	C 2	
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	
			No trene registe co

Ν°	PRODUCTO DE ENTREGAS ANTERIORES	CANTIDAD ENCONTRAD A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Felate du juræl on sceite vegetal	3	Bransomer SAC	CASAli	BRFSAA	20/05/2026	
2	Megicia dehavinas	31	Browning Roces ados GAC	Formure	80150624	15/08/202	ıs
3	Arecte regatal	49	Beltrea SAC Roc. 20514863408	Beltran	E 158	06/06/2026	
4	trozor da cerna de Pavo en conserva con aqua y suj	364	CAAS Alimentos SAC	Poñza Nutrica	10GBCLA	व्य/व्ड/क्रथ्य	
5	Hospielas de Avena con termidos presiden	120	Agrosadustria Sentu Maria Sac	Grano dec Oro	140824	14/08/225	
	PRODUCTO DE ULTIMA ENTREGA	CANTIDAD ENCONTRAD A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, defallar)
1	Fileta ca bonto an aceita vagetal	1578	ensure pesquero el ferrel sac	NICHAR	CFFS01	14 fost 26	
2							
3							
4							
5					The state of the s		

COMENTARIOS U	OBSERVACIONES	DE LA ENTIDAD
---------------	---------------	---------------

and the second of the second o	Control of the Contro	and the second s
COMENTADIOS	OBSERVACIONES	DEL ALIDITOR
CUMENTARIUS	UDSERVACIONES	DEL AUDITUR

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

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

Por la IE visitada

Nombres y apellidos: Esperando Cordovo Seóno CARGO: SIOUCO 12 A

SUB DIRECTOR

Firma Nombres y apellidos: DNI: CARGO:

Nombres y apellidos: Axe) Andra Coceres Consuga DN: 44336316 CARGO: 3460 00 Com: 5100

Par el OCI/CGR

		AL PROGRAMA QALI WARMA 20			
	FORMATO N° 2 - "SUPERVISIÓN DE LA PRE	PARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUC INFORMACIÓN BÁSICA	ION Y CONSUMO DE	ALIMENTOS"	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Fray Armando Bonifas	CÓDIGO MODULAR	0285528	FECHA (DD/MM/AAAA)	
DEPARTAMENTO	APURIMAE PROVINCIA	ABANCAY	The same	DISTRITO	ABAN CAY
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JR. APURIMAC S/N.	11.00		TURNO	AUNUAN
NIVEL EDUCATIVO			ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE	PRIMARIA	6 d a a .	DNI Nº: 31 041	1617	CARGO: VOCAL CAE
REPRESENTANTE DEL PROGRA	NOMBRES Y APELLIDOS: ESPERANZA	CORDOVA LEON	DNI N°:	3012	CARGO:
QALIWARMA REPRESENTANTE DEL OCI DEL	NOMBRES 1 AFELLIDOS.				
PROGRAMA QALI WARMA /CONTRALORÍA GENERAL DE LA		C11 10 - 2 - 1	UNE N°:	16	JEFE DE COMISI
REPUBLICA (CGR) AI INCIO DE LA INSPECCIÓN:	AXEL ANDRE CACEER	i ansaya	143363	10	Dere De COMINI
(Se sugiere documentar con fotog	rafia de corresponder)				
ITEM PREGUNTAS			RESPUESTAS (SI / NO)	No. of the last of	DESCRIPCIÓN
I Verificación de la crenaración de	alimentos en la Institucion Educativa (Se verificare	á solo para un (1) tipo de ración: d	esavuno o almuerzo o	cena).	
MIDIS/PNAEQW-DE et 16 de febrero de 20 Programa") TIPO DE RACION A VERIFICAR	Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educatin 24, con código Procedimiento N° 002-2024-MBDIS/PNAEGW, ver HORA DE INICIO DE	rsión n.* 01. (En edelante, "Procedimiento p	era la supervisión de la Pres	stación de Servicio Alims	nterio en les (IEE públicas atendida
(desayune e almuerzo o cena)	DESAYUN (HH/MM)	MA 00: P	RESIDANT.		
animales, sin rastros ni pre- sub Numeral 5.27.3.2 del nu PREPARACION DE ALIMENTO Servicio Alimentario en las IIEI	varación de alimentos se encuentra limpio, ordenado, p sencia de insectos, roedores u otros animales. meral 5.2.7 Veriticación de las etapas del servicio alimenta 5 (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo D2 · "Procedimie : públicas atendidas por el Programa". los alimentos está libre de sustancias químicas como	arlo escolar y Sub numeral 1.7, sección ento para la supervisión de la Prestación	s i li de		
2 combustibles, pintura y otro Sub-numeral 1.8, sección I. P supery sión de la Prestación d	is relacionados, que podrían contaminar los alimentos. REPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno a Almuerzo o cer e Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Pr silmentos en la IE se ha identificado algún producto cor	na), del Anexo 02 - "Procedimiento para rograma".	1a 51		
3 *Protocolo para el manejo de mediante la Resolución de docuemento normativo PRT-0	el acta n.º 1 de la visita de control. productos no conformes en el Programa Nacional de Alir Dorección Ejecutiva n.º 000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE 14-PNAEQW-USME, versión n.º 07. (En adelante, "Protocolo p	de 5 de enero de 2024, con código para el manejo de productos no conforme	de O		
Programa Qali Warma 4 Solicitar la programacion di Sub numeral 1.9, sección I. P supervisión de la Prestación d	e menu que fue proporcionada por el MGL. REPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cer e Servicio Allmentario en las IIEE públicas atendidas por el Pi	na), del Anexo 02 - "Procedimiento para rograma".	Si	de memore monitor en	bruations to real sources of the sources of the sources of the source of
alimentos del Programa Qa Solicitar las tablas de dosif Subnumeral 5.2.7.3.5. del nun sección I. PREPARACION DE	os se realiza de acuerdo a las dosificaciones progra li Warma. cacion proporcionada por el MGL. neral 5.2.7 Varificación de las etapas del servicto alimentario ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 tario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	io escolar y Subnumeral Sub numeral 1.	10, Si		
6 mismos que se encuentran Sub numeral 1.11, sección I. l	inorgánicos son colocados en contenedores con tapa cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o ce e Servicto Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el P	roedores, cucarachas, etc.). ena), del Anexo 02 - "Procedimiento para	9;	el tach ya que :	o no exadeuro
7 otros residuos orgánicos e Sub numeral 1.12, sección I.	paración de los alimentos, se encuentra libre de tierra (j inorgánicos. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o ce le Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el P	ena), del Anexo 02 - "Procedimiento para			
(polvo), de residuos de alin 8 Subnumeral 5.2.7.3.3, numer PREPARACION DE ALIMENTO	silios y envases utilizados para la preparación de los nentos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánicos al 5.2.7 Varificación de las etapas del servicio alimentari 38 (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimi E públicas atendidas por el Programa".	s, y se encuentran ordenados. lo escolar y sub numeral 1,13, secciói	I. Si		

9	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cana), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	NO	No treven by unas cortas
II. Verif	cación del servido de alimentos en la Institucion Educativa		
'Procedia	are documentar con fotografía en caso de corresponder) niento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacio IAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para la a")	nal de Alimentacion supervisión de la Pri	Escolar Qali Warma" aprobado mediante RDE Nº D0001- astación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendida
HORA	A 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 Vertificación de las etapas del servicio alimentario escolar y Sub numeral 2.2, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Atmuerzo 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	
To the same	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	
Bon 13	Subnuteral 5.2.7.4.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las etapas del servicio alimentario secolar - "Procedimiento para la supervisión de la Procedimiento en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	si	
045 %	Os perponsables 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".	51	
16	Se realiza el servido de acuerdo con la "tabla de servido de preparaciones", según corresponda. Numeral 5,2.7.4.5 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	frenen que contarse
III. Veri	ficación de la distribucion de alimentos en la Institucion Educativa		
Procedii	ere documentar con fotografía en caso de corresponder) miento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nació NAECW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAECW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para l' a")	nel de Alimentacion a supervisión de la Pi	Escolar Qali Warma agrobado mediante RDE Nº D0001. restación de Servicio Alimentario en las (IEE públicas atlendid
18	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adomos 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".	Sĩ	
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 rus tros de polo y sucredad.
IV. Ver	ificación del consumo de alimentos en la institucion Educativa		
*Procedi	ere documentar con totografia en caso de corresponder) miento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimenterio en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacio NAEOW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MDDS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para l a")	nal de Allmentacion a supervisión de la P	Escoler Qell Werme" eprobado mediente RDE Nº 00001 restación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendia
	DE MICIO DEL CONSUMO (HHAMM) 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".	Νo	polvo y residuos morganicos
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 embergo, Al tocho 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 hígiene 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	
3/2	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	Sus labores escolares
25	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (polvo), útiles escelares u otros. Sub riumeral 4.10, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 · "Procedimiento para la auperátición de la Prestación de Servicio Alimentario en fas IIEE públicas atendidas por el Programa".	No	So evidencia polvo y Suciedad en las corpetas.
V. Verif	oación del manejo de residuos solidos en la Institucion Educativa		
Procedin	e documentar con fotografía en caso de corresponder) mento para la supervisión de la Presteción de Servicio Afmentario en le Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa NaciAEOW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento Nº 002-2024-MIDIS/PNAEOW, versión n.º 01. (En adelente, "Procedimiento para".	cional de Alimentacion Es a la supervisión de la Prest	colar Qali Warma" aprobado mediante ROE Nº D000144-2024 ación de Sarvicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por e
26	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos, de acuerdo a la cantidad señalada en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos. Numeral 5.2.7.1 y Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IEEE 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 SOUDOS, 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".	Ci	
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 liEE públicas atendidas por el Programa".	NO	
VI. Verl	ficación del manejo de productos no conformes o con medida preventiva de no consumo	and the second	
"Procedir MIDIS/P! Programa "Protocol código de "Protoco	re documentar con fotografía en caso de corresponder) niento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimenterio en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nai IAEOW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDISPINAEOW, versión n.º 01. (En adelente, "Procedimiento para "I"). para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Quil Warma", aprobado mediante la Resolución documento normativa PRT-034-PINAEOW-USME, versión n.º 07. (En adelente, "Protocolo para el manejo de productos no conforme") lo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establacimientos de Proveadoras/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar IAEOW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PINAEOW-USME - Versión N° 12. (En adelente, "Protocolo par	a la supervisión de la Presi de Dirección Ejecutiva n.º Cali Warma*, aprobado n	eción de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por « * D000007-2024-MIDIS/PNAECIW-DE de 5 de enero de 2024, co lediente la Resolución de Dirección Ejecutiva n. * D000496-2024
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 IEEE públicas atendidas por el Programa".	51	
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/. 5.8.1 Defecto Crítico Defecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consecuente no apto para el consumo, por ejemplo: a) Envasea hinchados que contengan productos lácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y b) Visualización de puntos y/o manchas negras o de otro color en el producto y den el interior del envase y/o tapa de c) Visualización de moltos (filamentos bianquecinos, verdes o negros). d) Caldas de clerre de los envases de productos lácteos y conservas de productos hidrobiológico el Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos y conservas de productos hidrobiológico el Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos y conservas de productos hidrobiológico g) Sabor y olor no caracteristico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lócteo objetos punzocorfantes o afilados, agentes físicos externos, entre otros. g) Productos que no cuentan oon registro sanitario o productos que ucentan con registro sanitario vencido o cancalad g) Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida titil vencida. k) Envases de productos lácteos, productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten def	la hojalata u otro material. cos. gicos y no hidrobiológicos. ss. h) Maturias extrañas ajenas a fa naturaleza del producto y que afecten su inocuidad y/o kloneidad: excreta de animales, o.
8.8.2 Defecto Mayor Defecto que hace al producto inadecuado para su uso ylo consumo, sin embargo no afecta la inocuidad e idoneidad di Falta de Infegridad del envase, excepto productos tácteos, y conservas da productos hidrobiológicos y no hidrobio 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. d) Presencia de óxido en el exterior del envase. d) Envases abollados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológico f) información de rótulo con defectos protulado con tinta no indeleble, doble codificación o ilegible, RS ilegible, fecha e) Productos que no umplen con el rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos del p) 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 expedienta da liberación.	iógicos. os. de vancimiento ilegible, lota}.
6.8.3 Dafacto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las espe a) Peao neto del producto no cumple con lo establecido an al rofulado. De peao escurrido de las conservas hidroblológicas y no hidroblológicas no cumple con lo establecido an al rofulado. c) Apariencia no uniforme del producto (galletas, barra de cereales o chocolates quebrados). d) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplan las características nutricionales establecidas en las el e) Materias extrañas que no correspondan al producto. f) Otros defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.	- The state of the
Nota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OC	CI Programa Qali Warma/CGR
Por la le visitada Speranto Co Firma Nombres y apellidos: Esperanza Cordava leon DNI: 31040012 CARGO: VOCAL CAE.	Por la CGR Firms Nombres y apellidos: DNI: CARGO:
Nombres y apellidos Nombres y apellidos SUB DIRECTOR CARGO: Por el Programa Qali Warma	Firma Nombres y apellidos: FRIEDMAN TEVES TORRES DNI: 44966734 CARGO: INTEGRANTE
Firma Nombres y apellidos: DNI: CARGO:	Firma Nombres y apellidos: DNI: CARGO:

			CUMPLIMIENTO	DE REQUISITOS FORMACIÓN BÁS		ENU EN LA INST	TOCION EDUCATIVA 1
INSTI	TUCIÓN EDUCATIVA	FRAY DEMAND		CÓDIGO	0285528	NIVEL	PRIMARIA
DEPA	RTAMENTO	SPURIMAC	PROVINCIA	ABANCAY	DISTRITO	ABANCAY	
	CCIÓN DE LA			[NDBIGGE]	ITEM:	ADRIGORY	1
	TUCIÓN EDUCATIVA	Jr. Apurima			DNI N°:		CARGO:
	ESENTANTE DEL CAE DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	ESPERANZA		EON	31040012		VOCAL CAZ
	ESENTANTE DEL GRAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APE			DNI N°:		CARGO:
DEDD	FEEDTANTE DE COD /	NOMBRES Y APE	LLIDOS:		DNI N°:		CARGO:
UO	ESENTANTE DE CGR /	Axel Andra	Chrores Co	nsaga	44336816		John de Comision
2 200	ESENTANTE DE CGR /	NOMBRES Y APE	10000 700 000 000 000 000 000 000 000 00	200	DNI N°:		CARGO:
uo							
_	PECTO A LA DOCUMENTAC	ION DE LOS PRODUC	TOS ENCONTRAI	DOS EN LA IE	RESPUESTAS		
TTEM	PREGUNTAS				(SI/NO/NA*)	DESCRIPCIÓN	
ana	Verifique en el Sistema de Ge que sustenta la calidad e inoci pocumen	uidad de los alimentos ve		NO CUMPLE			Producto; erbonito an Aceit
							bontto an Aceit
	Registro Sanitario			CUMPLE NO CUMPLE			
1		ación Técnica Oficial del Plan HACCP					
	Certificación de Validación Técnic	ca Oficial del Plan HACCP			LID ADI TO		
	Certificados de inspeccion de lote				NO APLICA.	2te CF	FSOI
		e roductos verificados en la IE			NO APLICA.	210 CF	
2	Certificados de inspeccion de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los pr	e roductos verificados en la IE roductos), que será alcanzac is y de procesamiento p O) días calendario adicio tención correspondiente. ormacion de la fecha de ver	la por el equipo del OC orimario (no perecib nales, contados a p ncimiento del producto	i Qaliwarma. oles), tienen la fecha d artir del d'ia siguiente d y el ultimo dia de atencio	e e o S (210 CF	F SO1 105/2024
2	Certificados de inspeccion de lote (informes de ensayo Contrastar la información de los pi (expediente de liberacion de los pi Los alimentos industrializado vencimiento mínimo treinta (3 la fecha final del período de al (Verificar contrastando con la info segun contrato) Subnumeral 1, del numeral 1	roductos verificados en la IE roductos), que será alcanzacion y de procesamiento pio) días calendario adicio tención correspondiente, ormacion de la fecha de ver Consideraciones Especial robiológicas verificadas el calendario adicionales, correspondiente, romacion de la fecha de venci	la por el equipo del OC primario (no perecib nales, contados a p ncimiento del producto es, de Generalidade: n la IE tienen fecha o intados a partir del di miento del producto y e	I Qaliwarma. Ples), tienen la fecha di artir del d'ia siguiente di y el ultimo dia de atencio si de las "Especificcione de vencimiento minimo lia siguiente de la fecha el ultimo dia de atencion	e e e S (210 CF	F SO1 105/2024
	Certificados de inspeccion de lote informes de ensayo Contrastar la información de los presentados de liberacion de los presentados de liberacion de los presentados de la facha final del período de al (Verificar contrastando con la infosegun contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Tecnicas de Alimentos". Las conservas cámicas o hidra de ciento ochenta (180) días ofinal del período de atención o (Verificar contrastando con la infosegun contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Columeral 1 del numeral 1 del nu	roductos verificados en la IE roductos), que será alcanzacion y de procesamiento pio dención correspondiente, promacion de la fecha de verico de la fecha de la fecha de verico de la fecha de l	la por el equipo del OC primario (no perecib nales, contados a p noimiento del producto es, de Generalidades n la IE tienen fecha o intados a partir del d imiento del producto y e de Generalidades de dos en su registro si GDEL, referida al regis tal OCI Qali Warma.)	I Qaliwarma. Jes), tienen la fecha di artir del d'ia siguiente di y el ultimo dia de atencio si de las "Especificcione de vencimiento minimo lia siguiante de la fecha el ultimo dia de atencion las "Especificciones anitario.	e e e e Sí	2to CF F-P: 14 F-V: 14	F SO1 105/2024
3	Certificados de inspeccion de lote (Informes de ensayo) Contrastar la información de los presente de liberacion de la facha final del período de al (Verificar contrastando con la infosegun contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Tecnicas de Alimentos". Las conservas cárnicas o hidra de ciento ochenta (180) días ofinal del período de atención oc (Verificar contrastando con la inforsegun contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Correcticas de Alimentos ". Respecto a los alimentos verificat igual del período con la inforsegun contrato.) Respecto a los alimentos verificativo de envase, material y oc (Verificar constrastando con la infel expediente de liberacion; que se Subnumeral 1, del numeral 1	roductos verificados en la IE roductos), que será alcanzac es y de procesamiento p il días calendario adicio tención correspondiente, ormacion de la fecha de ver Consideraciones Especial robiológicas verificadas en calendario adicionales, co correspondiente, rmacion de la fecha de venci posideraciones Especiales, ficados en la IE: rapacidad estan consigna formación registrada en el SIG en el eliquetado nutricionas a de: Valor energético, pro y sodio. rmación registrada en el SIG urto; que será alcanzada por	la por el equipo del OC primario (no perecib nales, contados a p ncimiento del producto es, de Generalidades n la IE tienen fecha o intados a partir del d miento del producto y e de Generalidades de dos en su registro si GDEL, referida al regis del OCI Qali Warma.) es, de Generalidades al del envase de los oteinas, carbohidrato di ELL, referida a la etiqu el equipo del OCI Qali	I Qaliwarma. Ples), tienen la fecha di artir del d'ia siguiente di y el ultimo dia de atencio si de las "Especificcione de vencimiento minimo lia siguiente de la fecha el ultimo dia de atencion el las "Especificciones anitario. Itro sanitario del producto el si de las "Especificcione productos verificados, os, azúcares totales, ueta en el expediente de l Warma.)	e e e e Sí	2to CF F-P: 14 F-V: 14	F SO os 2024 os 2028
3 4	Certificados de inspeccion de lote (informes de ensayo) Contrastar la información de los pi (expediente de liberacion de los pi (expediente de liberacion de los pi Los alimentos industrializado vencimiento mínimo treinta (3 la fecha final del periodo de at (Verificar contrastando con la info segun contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Tecnicas de Alimentos". Las conservas cámicas o hidr de ciento ochenta (180) días o final del periodo de atención oc (Verificar contrastando con la inforsegun contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Cortenicas de Alimentos". Respecto a los alimentos verificar contrastando con la infe el expediente de liberacion; que se Subnumeral 1, del numeral 1 trecnicas de Alimentos". La declaración de nutrientes e contiene los datos obligatorios grasa total, grasas saturadas y (Verificar contrastando con la info liberacion y en el envase del produ. Subnumeral 1.5, del numeral 1	roductos verificados en la IE roductos), que será alcanzado es y de procesamiento por desenva carecter de la ca	la por el equipo del OC primario (no perecib nales, contados a p noimiento del producto es, de Generalidades n la IE tienen fecha o nitados a partir del d miento del producto y e de Generalidades de dos en su registro si GDEL, referida al regis tel OCI Qali Warma.) es, de Generalidades al del envase de los steinas, carbohidrato di EL, referida a la etiqu el equipo del OCI Qali s, de Generalidades o	I Qaliwarma. Ples), tienen la fecha di artir del d'ia siguiente di y el ultimo dia de atencio si de las "Especificcione de vencimiento minimo lia siguiente de la fecha el ultimo dia de atencion el las "Especificciones anitario. Itro sanitario del producto el si de las "Especificcione productos verificados, os, azúcares totales, ueta en el expediente de l Warma.)		2to CF F-P: 14 F-V: 14	F SO os 2024 os 2028

Verificación de los alimentos en la Institucion Educativa Verificación de los alimentos en la Institucion Educativa (soujer 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 Qail Warma", con código Procedimiento Nº 002-2024MIDIS/PNAEQW". Versión Nº 01, aprobado mediante RDE Nº D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, (En edelente, "Procedimiento para la Supervisión de Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Programa Qail Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D0004962024-MIDIS/PNAEQW-DE de 3 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión Nº 12. (En edelente, "Protección para la Supervisión y Liberación de Alimento").
"Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parto de la Prestación del Servicio Alimentación a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qail Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000541
"Especificaciones Técnicas de Alimentos que Forman Parto de la Prestación del Servicio Alimentación a cargo del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qail Warma, aprobada mediante Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000541
"Especificaciones Técnicas de Alimento", 2020 Respecto a los envases de los alimentos verificados en la IE: EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Para el cazo de alimentos en conserva indicar de qué producto se trata en la columna de descripción CUMPLE NO CUMPLE EXTERNAS DEL ENVASE DEL ALIMENTO Conservo de boni to on actito No presenta fugas, drenajes de liquido, pérdida de 51 vegetal. Ita: CFFS01 FV:14/05/28 producto. No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o 51 envase. No presenta grietas, rajaduras u otros defectos Si superficiales. Los envases no se encuentran rotos o mai sellados. 51 No presentan abolladuras que pueden afectar la Si hermeticidad del envase. Los envases metálicos no presentan: oxidación, perdida de SI litografiado, defectos en el seliado (caidas de cierre). Rotulados no estan borrosos, incompletos, ilegibles, o Si recodificados. Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado. SI Envases primarios y/o secundarios no estan deteriorados, Si manchados, humedecidos, etc. 51 No presentan otros defectos externos. Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideración las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Gali Warma. Subnumeral 2.2.2 Evaluación de las características físicas externas del alimento, del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos" Respecto a la evaluacion de color de los alimentos en la IE: Resultado de la evaluación del color Producto Cumple No cumple Conserva de bonto en Acette 31 vegetal. LTE: CFFSOI FV: 14/05/2028 Howelds or burns an kewichen 51 LTC: 140824 FV: 14/08/2025 7 Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideración las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma. Subnumeral 4.3 del numeral 4. Evaluacion de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Fisicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos" Respecto a la evaluación del aspecto o presentación del contenido de los alimentos en la Resultado de la evaluación del aspecto o presentación del contenido Producto Cumple No cumple Conserve de bonito en aceste vegetel Si LTE: CFFSOI FV: 14/05/2028 Hojuetos de tuenz en erwichz LTG: 140824 FV: 14/08/2025 8

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion las Especificaciones Tecnicas de Alimer Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluacion de las caracteristic 01: "Guia para el muestrao y Verificación de las Característic del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacio	cas físicas y organi as Físicas y Organi	olépticas", del Anexo n.º			
	Respecto a la evaluación de las características internas d animal (POA) en la 1E, el envase que contiene el alimento soldadura en la costura lateral, sin perdida ni desprendim evidenciar por la presencia de puntos o manchas negras:	o, esta libre de cor iento de barniz, el	rosión interna, libre de			
	Producto		a evaluacion de las as de los envases			
	conserva de bonito en aceite	Cumple	No cumple			
	recoral 2ta: CFF501 FV: 14/05/222	SI				
)						
						Section 1
	Tomar evidencias folograficas o audiovisuales. Subnumeral 4.6, del numeral 4. Evaluacion de las caracteristo 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Caracteristic del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacio	as Físicas y Organ	iolépticas", del Anexo n.º olépticas de Alimentos			
				1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
_						
MEN	ÍTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD					
MEN	ÎTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD					
	ITARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD					
MEN	ITARIOS Ü OBSERVACIONES DEL AUDITOR	entante(s) de la IE y	y del OCI/CGR	David October		
MEN	ITARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR	entante(s) de la IE y	y del OCI/CGR	Por el OCI/CGI	R \(\textstyle{Q} \)	
MEN	ITARIOS Ü OBSERVACIONES DEL AUDITOR	entante(s) de la IE y	y del OCI/CGR	Por el OCI/CGI	R A	
MEN	ITARIOS Ü OBSERVACIONES DEL AUDITOR ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) represe Por la IE visitada		y del OCI/CGR	Firms	A _	
MEN	ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representa la la visitada Esperimenta la Firma Nombres y apellidos: ESP GRANZA CORDOVA LA DINI: 310 U DO 1.00		y del OCI/CGR	Nombres y appliedos: N.	xel Anire Cacerco	Consega
MEN	ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) represe Por la IE visitada		y del OCI/CGR	Firms Nombres y applications: A.	xel Anire Cacerco	Consega
MEN	ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representa la la visitada Esperimenta la Firma Nombres y apellidos: ESP GRANZA CORDOVA LA DINI: 310 U DO 1.00		y del OCI/CGR	Nombres y appliedos: N.	xel Anire Cacerco	Cons. ga
MEN	Firma Nombres y apellidos: ESP GRANZA CORDOVA LO CARGO: VOCAL CAE		y del OCI/CGR	Nombres y application A. DNI: 44 33 63 16 CARGO: So He de O	rel Anire Cacerco	
MEN	Firma Nombres y apellidos: ESP GRONZA CORDOVA LA CARGO: VOCAL CAE		y del OCI/CGR	Nombres y application A. DNI: 44 33 63 16 CARGO: So He de O	Andre Cacerco	

INSTITUCIÓN I	TO Nº 1 - "SUF	PERVISIÓN DE LA RECEPCIÓN	Y ALMACENAMIENTO D	E LOS ALIMENTOS	EN LAS INSTITUC	IONES EDUCATIVAS"
INSTITUCIÓN I			INFORMACIÓN BÁSIC	CA		
	EDUCATIVA	Manuel Jesus Sierra Aguil	CÓDIGO MODULAR	0861005	NIVEL	Pisman a
DEPARTAMEN		DOMENTE PROVINCIA		DISTRITO	Abuncoa	FECHA (DD/MM/AA): 17//
DIRECCIÓN DE INSTITUCIÓN E		Av. D: 23 Barcens	s N°600	ITEM:		
REPRESENTA	NTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:		CARGO.
(COMITÉ DE ALIMENTA REPRESENTAI		NOMBRES Y APELLIDOS:	nsmo	07456213 DNI N°:	5	Presidente sel (
PROGRAMA Q		Nombred (A) Caliboo.		DAIN.		CARGO:
REPRESENTA	NTE DE CGR /	NOMBRES Y APELLIDOS:	Da - C21/2	DNI N°:		CARGO:
UO REPRESENTAI UO	NTE DE CGR /	Axel Andre Coceves NOMBRES Y APELLIDOS:	Cenæga	443363/6 DNI №:		Cumtsteri CARGO:
A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	All the second s	GANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIM	ENTACION ESCOLAR (CAE)	RESPUESTAS		
ITEM PREGUN	IIAS			(SI/NO/NA*)	DESCRIPCIÓ	N
Numeral 5. públicas al El CAE re de mejora (Levantar Numeral 5. públicas at El CAE g	tendidas por el Progra cibió asistencia técn s en la prestación de información de las a 2.7.6.8 del "Procedim tendidas por el Progra estionó y/o realizó la	iento para la supervisión de la Prestación uma". ica del/de la Monitor(a) de Gestión Loca di servicio alimentario escolar. sistencias técnicas recibidas) lento para la supervisión de la Prestación uma". a fumigación para el control de insectos	al (MGL) para la implementación de Servicio Alimentario en las IIEI	si	Capact	on de são y medio
4 (Solicitar li Sub numer	de la IE en los útimo nformación sustentat ral 8.5, sección H. GE ación de Servicio Alim		Procedimiento para la supervisió: el Programa".	No	ano	
	A RECEPCIÓN Y	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	EN LAS INSTITUCIONES EL	DUCATIVAS		
II. RESPECTO A L	TAS	Control of the Contro		S CONTRACTOR OF THE PARTY	THE RESERVE THE PERSON NAMED IN	

	Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".		
6	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con la guía de remisión, el acta de entrega y recepción de alimentos y reporte de liberación de alimentos para la IE) Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Sí	
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 viil. 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".	61	No Touteron Cosos
9	El CAE custodia y archíva 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	
egion ABancar 10	Diblicas atendidas por el Programa*) Silla MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higienico 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. Numerat 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 piorizada para dicha supervisión.	Sil	Se contente con presence do
ABANCAT	condiciones higienico 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" Sollicitar en la IE la Ficha aplicada por el MGL. Numerat 5.1.1 del "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	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 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	rastro de ingreso de Alvira el piso esto suco se enmentra cesondenado el almocen
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	Sa enwitto 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 malls muss guiter
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".	00	No treno terimo pero elmocen bet 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 to these screenlegade

N°	PRODUCTO DE ENTREGAS ANTERIORES	CANTIDAD ENCONTRAD A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	POROS de Corre de Poro en conserva Con Egud y Sal	1296	CAAS Alimentos SAC	Doña Notreca	ALDA DFS	09-05-27	
2	Galleto con Quinca	1169	Productos Sontiago SAC	Pæ 105 Reyes	4126 PL	06-04-25	
3	Kewich a	561	Productor Samtago SAC	Da los Reges	1339	08-04-25	
4	Avenu con Equicha Precoddu	112	Agno sodustria Sonta Mario SAC	Grans de	120624	12-06-25	
5	heado an Polico a buse de huero poro prepar tortallo	22	Aditions Alimentation SAC	Tortemex	22824	15-08-25	
	PRODUCTO DE ULTIMA ENTREGA	CANTIDAD ENCONTRAD A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Arro3	146	Molino Valla hermose BAC	Poña Rufi	25 06 24	25~06-25	
2	lemera	292	Agre Industrion Florence Ruff Tradian SAC	Poña Rufi	110624	11-06-25	
3	Conserve da Pescado an ocena vegetal	2144	Cosside Pesquis el Ferrol SAC	VICHAR	CFF Sol	14-05-28	
4	Howens de avent too Krowcho	584	Agioindustria Soma Merio SAC	Grano de	1408 24	14-08-25	
5							

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

COMENTARIOS U OI	BSERVACIONES	DEL AUDITOR
-------------------------	--------------	--------------------

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

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

Por la IE visitada

Nombres y apellidos: Eduardo Rafaele Roman DN: 07450215 CARGO: Presidente CAE

Firma Nombres y apellidos: DNI: CARGO:

Por el OCI/CGR

Nombres y apellidos: Axel Angra Cacaras Consogu DN: 4433 8316 CARGO: Safa Oa works un

Nombres y apellidos: DNI: CARGO:

	OPERATIV FORMATO N° 2 - "SUPERVISIÓN DE LA PR	O AL PROGRAMA QALI WARMA 2 PEPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBU		AL IMENTOS"	
	ONINCION 2- SUPERVISION DE LA PR	INFORMACIÓN BÁSICA	TOTON 1 CONSUMO DE	ALIMENTOS"	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	HANUER JESUS SIERRA AGUILAR - MAJESA	CÓDIGO MODULAR	0861005	FECHA (DD/MM/AAAA)	
DEPARTAMENTO	LAURIMBE PROVINCIA	ABOVERY		DISTRITO	ABONCAY
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	AV. DIAZ BARCENAS		TURNO	MAÜANA	
NIVEL EDUCATIVO	PRIMARIO	ІТЕМ:			
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLIDOS: PONAR DO	RAFAELE ROMAN	DNINº: 07 456	215	CARGO: PRESIDENTE
REPRESENTANTE DEL PROGRA		1711 4 4 1 1 1 1 1 1 1	DNI Nº:	2,3	CARGO:
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA /CONTRALORÍA GENERAL DE L REPÚBLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLIDOS:	25 PA=11 AVA	DNI Nº:	4.6	CARGO: JEFE DE COMISIÓ
AI INCIO DE LA INSPECCIÓN: (Se sugiere documentar con foto		L) (APONYA	(1000)	10	THE PE CONTO
ITEM PREGUNTAS			RESPUESTAS	88833	DESCRIPCIÓN
Verificación de la prenersolan	e alimentos en la institucion Educativa (Se verifica	ut sele seus us MI time de seriées	(SI / NO)		
MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2 Programa") TIPO DE RACION A VERIFICAR	Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educa 024, can código Procedimiento N° 002-2024-M/DIS/PNAEQW, va HORA DE INICIO DE	ersión n.* 01. (En adelente, "Procedimiento	pere la supervisión de la Presi	ación de Servicio Alime	ntario en las IIEE públicas atendidas po
(desayuno o almuerzo o cena)	DELAYUNO PREPARACIÓN (HH/MM)	5:00 AM			
animales, sin rastros ni pri Sub Numeral 5.2.7.3.2 del n PREPARACION DE ALIMENT	paración de alimentos se encuentra limpio, ordenado, isencia de insectos, roedores u otros animales. Imeral 5.2.7 Venficación de las etapas del servicio alimen 18 (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimi E públicas atendidas por el Programa".	nı. No	las vent	ones No Heren Jectoras	
2 Combustibles, pintura y otr	n los alimentos está libre de sustancias químicas com os relacionados, que podrían contaminar los alimentos REPARACION DE ALMENTOS (Desayuno o Almuerzo o ce le Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el F	C ·			
Si fuera el caso, suscribi "Protocolo para el manejo d mediante la Resolución de	alimentos en la IE se ha identificado algún producto co el acta n.º 1 de la visita de control. productos no conformes en el Programa Nacional de Al Dirección Ejecutiva n.º D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE 34-PNAEQW-USME, versión n.º 07. [En adelante, "Protocolo	imentación Escolar Qali Warma", aprobi de 5 de enero de 2024, con código	ado NO		
Programa Qali Warma Solicitar la programacion di Sub numeral 1.9, sección I. F	imentos se realiza de acuerdo a las com e <i>menu que fue proporcionada por el MGL.</i> REPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o ce e Servicio Alimentario en las IREE públicas atendidas por el P	Si			
La preparación de alimen alimentos del Programa Q Solicitar las fablas de dosi Subnumeral 5.2.7.3.5. del nu sección I. PREPARACION DE	os se realiza de acuerdo a las dosificaciones progra	.10,			
6 mismos que se encuentrar Sub numeral 1.11, sección I.	inorgánicos son colocados en contenedores con tapa cerrados evitando la proliferación de plagas (moscas, PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o ce e Servicio Alimentario en las ILEE públicas atendidas por el P	C.			
7 otros residuos orgánicos e Sub numeral 1.12, sección I.	oaración de los alimentos, se encuentra libre de tierra (inorgánicos. PREPARACION DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o ce e Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el P	ena), del Anexo 02 - "Procedimiento para	C		
(polvo), de residuos de alir Subnumeral 5.2.7.3.3, numer PREPARACION DE ALIMENTO	silios y envases utilizados para la preparación de los ventos, grasas u otros residuos orgánicos e inorgánico: al 5.2.7 Vertilicación de las etapas del servicio alimentari S (Desayuno a Almuerzo o cena), del Anexo 02 · "Procedimi E públicas atendidas por el Programa".	s, y se encuentran ordenados. lo escolar y sub numeral 1.13, sección	51		

9	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adomos 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. Veri	icación del servido de alimentos en la Institucion Educativa		
*Procedii	ere documentar con fotografía en caso de corresponder) miento para la supervisión de la Prastación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacio NAEOW-DE al 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para la a").	nal de Almentacion Escolar Qali Warma' aprobado mediante R a supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE pu	DE № D000 iblicas atend
HORA	A DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HHMM) 8 ', L/ O		
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 cens), del Anexo 02 · "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Sí	
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".	Sî	
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".	Sî	
14 OF 16 OF	os responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Se quimeral 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 48ANC	A les de su uso, los recipientes donde consuman los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (plato) y residuos de alimentos. Sur numeral 2.5, ección 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 ta Prestación de Servicio Alimentario en las fIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
17	Todas las personas encargadas del servido cumpien 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 il. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cana), del Anexo 02 · "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
III. Veri	ficación de la distribucion de alimentos en la Institucion Educativa		
*Procedit	are documentar con fotografía en caso de corresponder) rilente para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Institucionas educativas públicas atendidas por el Programa Nacio IAEDW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEGW, versión n.º 01. (En edelante, "Procedimiento para le a")	nal de Alimantacion Escolar Quil Warma' aprobado mediente Fil a supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE pú	DE Nº D000 iblicas atendi
18	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adomos personalas, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numerat 3.2, sección III. DISTRIBLICIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anaxo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	SÏ	
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".	Sî	
IV. Veri	ficación del consumo de alimentos en la Institucion Educativa		
"Procedin	ere documentar con fotografía en caso de corresponder) niento pare la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacio (AEOW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En edelente, "Procedimiento para la l")	nel de Alimentación Escolar Cali Warma* aprobado mediante Ri a supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las (IEE pú	DE Nº D000 blicas atendi

	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".	51	
	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 wento 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".	51	
	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".	110	
	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 Sarvicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	59	Son las mismas curpeles que utilizan para sus labor escolaris
	25	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los alimentos se encuentran libre de tierra (poivo), 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. Verif	cación del manejo de residuos solidos en la institucion Educativa		
		re documentar con fotografia en caso de corresponder)		ME MORNING DANS AND ALWEST
A	*Procedin MIDIS/PN Programa		ional de Alimentacion Es la supervisión de la Prest	coler Quil Werma" aprobado mediante RDE Nº D000144-2024- action de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el
	260	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. Rumeral 5.2.7.7.1 y Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
MORT AB	ANCE	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 SOUDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
N	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".	31	
	29	El Comité de Alimentación cumple con colocar en lugares visibles a la comunidad educativa en instructivo de operación para el manajo 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".	51	
Ψ	VI. Verif	cación del manejo de productos no conformes o con medida preventiva de no consumo		
	"Procedim MIDIS/PN Programa "Protocolo código de "Protocol	re documentar con fotografía en caso de corresponder) iento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nac AEOW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para "), para el manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qell Warma", aprobado mediante la Resclución docuemento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.º 07. (En adelante, "Protocolo para el menejo de productos no conforme") o para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar AEOW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAECW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para	la supervisión de la Presi de Dirección Ejecutiva n. Celi Warma*, aprobado m	vación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el * D000007-2024-M/DIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, con rediente la Resolución de Dirección Ejecutiva n. * D000496-2024-
	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 Anaxo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Sî	
	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".	59	

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD	
COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR	
M.	
1.8.1 Defecto Crítico Lefecto que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consecuento no apto para el consumo, por ajamplo: La trusta el biologico que contenen mandinator (fintes y consecuente no apto para el consumo, por ajamplo:	
) Envases hinchados que contengan productos lácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiol V 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 I) Visualización de mohos (filamentos bianquecimos, vertes o negros).	ògicos. atro materiat.
) Caídas de cierre de los envases de productos lácteos y conservas de productos hidroblológicos y no hidroblológicos.) Rotura del sello de hermeticidad (sellado no hermético), en productos lácteos y conservas de productos hidroblológicos y no hi	drobiológicos.
) Desprendimiento de barniz u óxido en el interior del envase (en contacto con el alimento).) Sabor y elor no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos tácteos, hi Materia:	
bjetos punzocortantes o afilados, agentas físicos externos, entre otros. Productos que no cuentan con registro annitario o productos que cuentan con registro sanitario vencido o cancelado. Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida (till vencida.	
Envæses de productos lácteos, productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten deficiente vacio.	
.8.2 Defecto Mayor	
efecto que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo no afecta la inoculdad e idoneídad del producto p I) Faita de integridad del envase, excepto productos fácteos, y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.	or ejemplo:
o) Contaminación visible con suciedad en el exterior del envase. Il Presencia de precipitados, grumos u otros.	
1) Prasencia de óxido en el exterior del envase. : Envasea aboliados que contengan productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos.) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no Indeleble, doble codificación o llegible, RS Begible, fecha de vencimient	Table 144
 productos que no cumplen con el rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos del producto. Productos infestados. 	to linguiste, (ore).
Otros defectos que no afecten la inocuidad del producto. Cuando el código de lote o FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación.	
.8.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las especificaciones t	
) Peso neto del producto no cumple con lo astablecido en el rotulado.] Peso escurrido de las conservas hidrobiotógicas y no hidrobiológicas no cumple con lo establecido en el misiado	scnicas de alimentos del PNALLIW, por ejempio:
) Apariencia no uniforme del producto (galletas, barra de careales o chocolates quebrados).) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificacione	es técnicas de alimentos del PNAEQW.
) Materias extrañas que no correspondan al producto. Otros defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de alimentos.	
lota: La ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representante(s) de la IE y del OCI Programa	Onli Marma ICCB
Por la IE visitada	Por la CGR
Toole Roman	
Firma	
Nombres y apellidos: Eduardo Rafacle Román	Mombres y apellidos: AXEL AN DRE CACERES CONSAYS
DNI: 07456215	DNI: 44338316
CARGO: Presidente CAE	CARGO: JEFA DE COLANTION
TO SOUTH CAL	State of the state
	at a
Firma	Firma
Nombres y apellidos:	Nombres y apellidos: FRIEDMAN DENNU TEUES TORRE
DNI:	DNI: 44966734
CARGO:	CARGO: NTEGIZANTE.
Por el Programa Qali Warma	
Firma	Firma
Nombres y apellidos: DNI:	Nombres y apellidos: DNI:
CARGO:	DNI: CARGO:

	ORMATO N° 3 - "EVALI					NŲ EN LA INST	ITUCION EDUCATIVA Y	
	The second second second			DE REQUISITOS FORMACIÓN BÁS				
четт	UCIÓN EDUCATIVA	MANUES JESUS	SIEPAO	CÓDIGO		NIVEL	0	
		AGUILAR - M		MODULAR	086 100 5		PRIMARÍA	
	RTAMENTO CIÓN DE LA	AFORIMAC	PROVINCIA	ABANCAY	DISTRITO	DRANCAY	FECHA (DD/MM/AA):	
	UCIÓN EDUCATIVA				ITEM:			
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)		NOMBRES Y APE		מאו	DNI N°: 0745621	5	CARGO: PRESIDENTE	
	ESENTANTE DEL RAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APE		ZICHE!	DNI N°:		CARGO:	
EPRI	ESENTANTE DE CGR /	NOMBRES Y APE		CALCAVA	DNI N°:		CARGO: JEFE DE COMISION	
REPRESENTANTE DE CGR / UO) YANSIN /A	DNI N°:		CARGO:		
RESP	ECTO A LA DOCUMENTAC	ION DE LOS PRODUC	TOS ENCONTRAD	OS EN LA IE				
ITEM	PREGUNTAS				RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓ	N	
DISPINA	Verifique en el Sistema de Ge que sustenta la calidad e inoc			GDEL) la documentacio	n	SE CONS	igns paros pel	
1				SE CONSIGNS DOTOS DEL				
	DOCUMENTO CUMPLE NO					FULTE	DE BONITO EN ACE	
	Registro Sanitario							
11	B 05 0 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Of-:-(- - - - - - - - - - - - - - - - - -			An Antica	VEGETA	st:	
/1	Certificación de Validación Técni Certificados de inspeccion de lot				NO APLICA	VEGETA R.S: P	SPNEFSACNOG Z3 SAN	
/1	Certificación de Validación Técni Certificados de inspeccion de lote Informes de ensayo				NO APLICA	R.S: P	SPNEFSACNOGZ3SAN FF S O1	
1/1	Certificados de inspeccion de lot	e productos verificados en la IE,			A) IJQA OU	R.S: P	SPNEFSACNOGZƏSAN FF S 01	
2	Certificados de inspeccion de lot informes de ensayo Contrastar la información de los p	e productos verificados en la IE, productos), que será alcanzad s y de procesamiento p so) días calendario adicio rtención correspondiente. formación de la fecha de ver	la por el equipo del OCI rrimario (no perecibl nales, contados a pa ncimiento del producto	Qaliwarma. es), tienen la fecha d artir del dia siguiente d y el ultimo dia de atencio		R.S: P	SPNEFSACNOG Z3 SAN	
2	Certificados de inspeccion de lot Informes de ensayo Contrastar la información de los p (expediente de liberación de los p Los alimentos industrializado vencimiento minimo treinta (3 la fecha final del período de a (Verificar contrastando con la inf segun contrato) Subnumeral 1, del numeral 1	e productos verificados en la IE, productos), que será alcanzados y de procesamiento poso y de procesamiento poso de la fecha de verificadas en calendarios de la fecha de verificadas en calendario adicionales, co correspondiente. productos verificados en la IE, co correspondiente. productos verificados en la IE, co co correspondiente. productos verificados en la IE, co	a por el equipo del OCI rimario (no perecibi nales, contados a pa- ncimiento del producto es, de Generalidades n la IE tienen fecha de entados a partir del di miento del producto y e	Qaliwarma. les), tienen la fecha de artir del dia siguiente de y el ultimo dia de atencios de las "Especificcione de vencimiento mínimo fa siguiente de la fecha el ultimo dia de atencion		R.S: P	SPNEFSACNOGZ3SAN FF S O1	
1	Certificados de inspeccion de lot informes de ensayo Contrastar la información de los p (expediente de liberación de los p Los alimentos industrializado vencimiento minimo treinta (3 la fecha final del período de a (Verificar contrastando con la info segun contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Tecnicas de Alimentos*. Las conservas cámicas o hid de ciento ochenta (180) días final del período de atención o (Verificar contrastando con la info segun contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 C.	e productos verificados en la IE; productos), que será alcanzad pos y de procesamiento p 30) días calendario adicio tención correspondiente, promacion de la fecha de ver Consideraciones Especial robiológicas verificadas er calendario adicionales, co correspondiente, promacion de la fecha de venci consideraciones Especiales, dificados en la IE; capacidad estan consigna formación registrada en el SI perá alcanzada por el equipo de productos.	a por el equipo del OCI rrimario (no perecibi nales, contados a pa- ncimiento del producto es, de Generalidades n la IE tienen fecha di entados a partir del di miento del producto y e de Generalidades de dos en su registro sa GDEL, referida al regist del OCI Qali Warma.)	Qaliwarma. les), tienen la fecha de artir del dia siguiente de y el ultimo dia de atencio de las "Especificcione de vencimiento minimo ia siguiente de la fecha el ultimo dia de atencion las "Especificciones anitario. tro sanitario del producto de articario.	Si	E.V: 10	SPNBFSACNOG 23 SAN FF\$01 1/05/2024 1/05/2028	
3	Certificados de inspeccion de lot informes de ensayo Contrastar la información de los p (expediente de liberación de los p. Los alimentos industrializado vencimiento minimo treinta (3 la fecha final del período de a (Verificar contrastando con la infosegun contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Tecnicas de Alimentos". Las conservas cámicas o hid de ciento ochenta (180) días final del periodo de atención o (Verificar contrastando con la infosegun contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 C Tecnicas de Alimentos". Respecto a los alimentos veri El tipo de envase, material y (Verificar constrastando con la el expedienta de liberación; que s Subnumeral 1, del numeral 1	roductos verificados en la IE; conductos), que será alcanzado se y de procesamiento paso y de procesamiento paso y de procesamiento paso y de procesamiento paso y de procesamiento adicionatención de la fecha de ver consideraciones Especial robiológicas verificadas er calendario adicionales, co correspondiente. Intracion de la fecha de vencionalderaciones Especiales, lificados en la IE: capacidad estan consignatormación registrada en el SIG consideraciones Especiales en el etiquetado nutricionas side: Valor energético, pro y sodio. Ormación registrada en el SIG kicto; que será alcanzada por el especiales en el etiquetado nutricionas side: Valor energético, pro y sodio.	a por el equipo del OCI rimario (no perecibi nales, contados a pa- ncimiento del producto es, de Generalidades n la IE tienen fecha di entados a partir del di miento del producto y e de Generalidades de dos en su registro sa GDEL, referida al regist del OCI Qali Warma.) es, de Generalidades al del envase de los oternas, carbohidrato GDEL, referida a la etiqu et equipo del OCI Qali et equipo del OCI Qali et equipo del OCI Qali	Qaliwarma. les), tienen la fecha de artir del dia siguiente de y el ultimo dia de atencios de las "Especificciones de vencimiento mínimo la siguiente de la fecha el ultimo dia de atencion las "Especificciones artitario del producto de de las "Especificciones productos verificados, os, azúcares totales, ueta en el expediente de Warma.)	Si	E.V: 10	SPNEFSACNOG 23 SAN FF\$01 1/05/2024 1/05/2028	
4	Certificados de inspeccion de lot Informes de ensayo Contrastar la información de los p (expediente de liberacion de los p (expediente de liberacion de los p Los alimentos industrializado vencimiento mínimo treinta (3 la fecha final del período de a (Verificar contrastando con la inf segun contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Tecnicas de Alimentos". Las conservas cámicas o hid de ciento ochenta (180) días final del periodo de atención o (Verificar contrastando con la info segun contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 C Tecnicas de Alimentos". Respecto a los alimentos veri El tipo de envase, material y o (Verificar constrastando con la info segun contrato). La declaración de nutrientes o contiene los datos obligatorio grasa total, grasas saturadas (Verificar contrastando con la info la info la info la contrastando con la info subnumeral 1, del numeral 1 Tecnicas de Alimentos".	reductos verificados en la IE; reductos), que será alcanzad os y de procesamiento pos y de procesamiento pos y de procesamiento pos y de procesamiento pos y de procesamiento adiciontención correspondiente, romacion de la fecha de vencion consideraciones Especial onsideraciones Especiales, consideraciones Especiales, remacion de la fecha de vencionsideracion registrada en el Siculario de la fecha por el equipo o Consideraciones Especiales, en el etiquetado nutricionas side: Valor energético, proy sodio, ormación registrada en el Siculario de la será alcanzada por Consideraciones Especiales de la será alcanzada por Consideraciones Especiales.	a por el equipo del OCI primario (no perecibi nales, contados a pa ncimiento del producto es, de Generalidades n la IE tienen fecha d entados a partir del di miento del producto y e de Generalidades de dos en su registro sa GDEL, referida al regist del OCI Qali Warma.) des, de Generalidades al del envase de los otelnas, carbohidrato GDEL, referida a la etiqu r el equipo del OCI Qali es, de Generalidades de	Qaliwarma. les), tienen la fecha de artir del dia siguiente de y el ultimo dia de atencios de las "Especificciones de vencimiento mínimo la siguiente de la fecha el ultimo dia de atencion las "Especificciones artitario del producto de de las "Especificciones productos verificados, os, azúcares totales, ueta en el expediente de Warma.)	Si	E.V: 10	SPNEFSACNOGZƏSAN FF S 01	

Verificación de los alimentos en la Institucion Educativa Venficación 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 atanchidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Quil Warma", con código Procedimiento nº 002-2024"Procedimiento para la Supervisión de Liberación del Servicio Alimentario en las Instituciones Educativas Públicas atanchidas por el Programa Nacional de Alimento activa procedimiento para la Supervisión de Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Programa del Programa Cali Warma", aprobado medianta la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000495"Protocolo para la Supervisión y Liberación del Alimentos de Resolución del Programa Nacional de Alimentos de Varma", aprobado medianta la Resolución del Dirección Ejecutiva n.º D0004952024-MIDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, cos código de documento normativo PRT-030-PNAEQW-USME - Versión Nº 12. (En selamis, "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 Qai Warma, aprobada mediante Resolucion de Dirección Ejecutiva n.º 0000541

MIDIS/PNAEQW-DE de 29 de agricultar de Colora del Dirección Ejecutiva n.º 0000541 Respecto a los envases de los alimentos verificados en la IE: Para el caso de alimentos en conserva indicar de que producto sa trata en la columna de descripción. **EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS** CHMPLE NO CUMPLE EXTERNAS DEL ENVASE DEL ALIMENTO Conservo de bonito en ocerte jugatol No presenta fugas, drenajes de liquido, pérdida de [k: CFFSO1 F.V. 14/05/2028 producto. No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o 5. envase. No presenta grietas, rajaduras u otros defectos 33 superficiales. Los envases no se encuentran rotos o mai seliados. 51 No presentan aboliaduras que pueden afectar la Si hermeticidad del envase. Los envases metálicos no presentan; oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caidas de cierre). 81 Rotulados no estan borrosos, incompletos, ilegibles, o Si recodificados. Si Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado. Envases primarios y/o secundarlos no estan deteriorados, 51 manchados, humedecidos, etc. No presentan otros defectos externos. Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideración las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma.

Subnuméral 2.2.2 Evaluación de las características fisicas externas del alimento, del Anexo n.º 01: "Gula para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos" Respecto a la evaluacion de color de los alimentos en la IE: Resultado de la evaluación del color Producto Cumple Couserva de hour to en acute vegetes Che: CFF501 F.V. 14/05/2028 51 hojvela do anena con Kuricha | 14/08/24 F.V. 14/08/25 | 1408/24 Si 7 Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideración las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma. Subnumeral 4.3 del numeral 4. Evaluación de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos" Respecto a la evaluación del aspecto o presentación del contenido de los alimentos en la Resultado de la evaluación del aspecto o presentación del contenido Producto No cumple Cumple Si si 8

ABANCAN

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion las Especificaciones Tecnicas de Alime Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluacion de las característic 11: "Guia para el muestreo y Verificación de las Característic del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacio	cas físicas y organolé as Físicas y Organolé		
	Respecto a la evaluacion de las características internas o animal (POA) en la IE, el envase que contiene el aliment soldadura en la costura lateral, sin perdida ni desprendim evidenciar por la presencia de puntos o man	o, esta libre de corro iento de barniz, el cu	sión interna, libre de	
	Producto	Resultado de la e características		
	1	Cumple	No cumple	
	The CLESON EN 14/02/2028	Si		
9				
	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Subnumeral 4.6, del numeral 4. Evaluación de las caracteristi 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Caracteristi del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberació	as Fisicas y Organolé	épticas", del Anexo n.º opticas de Alimentos	
OME	NTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD			
OME	NTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR			
lota: La	Firms Nombres y apellidos: Educirclo Rafae DNI: 07456215		el OCI/CGR	Por el OCI/Cart
	DNI: 07456215 CARGO: Presidente CAE	le homan		Nombres y apellidos: ANEL ANDRE (MERES CANSAYA DNI: 44328 316 CARGO: JEFE DE COMMINION
	Nombres y apellidos: DNI: CARGO:			Nombres y spellidos: FEIEDMON TENES TORRES DNI: 44766734 CARGO: INTECRANTE

Metit	E0044-0-10-		O AL PROGRAMA QALI			
INICTIT	FORMATO Nº 1 - "SUF	PERVISIÓN DE LA RECEPCIÓN Y	ALMACENAMIENTO DI INFORMACIÓN BÁSIC		N LAS INSTITUCI	ONES EDUCATIVAS
TINGS III	TUCIÓN EDUCATIVA	A., -	CÓDIGO MODULAR	The second second	NIVEL	Date -
		Aurora Ines tej ado		0201384		Primario
	RTAMENTO CIÓN DE LA	Apundo PROVINCIA	Abancoy	DISTRITO	Abancoy	FECHA (DD/MM/AA):
	TUCIÓN EDUCATIVA	3r. Areguips Nº Lo		ITEM:		Sant Charles
	ESENTANTE DEL CAE DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: RUTHY Adelmo treve	3 ccente	DNI N°: 31024	202	CARGO:
	ESENTANTE DEL RAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:		CARGO:
REPRE UO	ESENTANTE DE CGR /	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andra Cacere	s Consoga	DNI N°:	3 16	CARGO: Sefp OX
REPRE UO	ESENTANTE DE CGR /	NOMBRES Y APELLIDOS:	3	DNI N°:		CARGO:
I. RESP	PECTO A LA GESTIÓN Y OR	RGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIME	NTACIÓN ESCOLAR (CAE)			
	PREGUNTAS			RESPUESTAS	DESCRIPCIÓN	
7,		HELD MARKET STORY STANDARD		(SI / NO / NA*)	DEGGKII GIGI	
2	(BPM) (por el personal del Pro (Verificar con el cuademo de documentación solicitada al P Numeral 5,2,7,3,4 del "Procedin públicas atendidas por el Progr	niento para la supervisión de la Prestación de rama".	cumento, para contrastar con l e Servicio Alimentario en las IIE	\$ 5 °		shouarma s ol siño
3	públicas atendidas por el Progr El CAE recibió asistencia téci de mejoras en la prestación de (Levantar información de las a Numeral 5.2.7.8.8 del "Procedin	ama". nica del/de la Monitor(a) de Gestión Local el servicio alimentario escolar. asistencias técnicas recibidas) niento para la supervisión de la Prestación de	(MGL) para la implementación	n St		
	públicas atendidas por el Progr	ama". la fumigación para el control de insectos,			21 800	00 de torio F
4	ambientes de la IE en los útim (Solicitar información sustenta Sub numeral 8.5, sección H. GE	nos 3 meses.	rocedimiento para la supervisión	No	20 Forra	
	PECTO A LA RECEPCIÓN Y	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	EN LAS INSTITUCIONES EI	DUCATIVAS	Natural Control	
II. RESP						

	Sub numeral \$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 8.5, 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".	81	
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 ar respecto a los miembros del CAE Sub numeral ví. 5.1.2.1, Recepcion de alimentos. "Norma Tácnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qall 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".	51	
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".	51'	
CC101	públicas etendidas por el Programa") El la MGL verificó antes del ínicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las candiciones 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	
10.	canticiones 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".	61	
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	con rosmos do tele aronin
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	y musica 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, antre 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".	St	
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".	St	
15	El lugar de almacenamiento esta libre de sustancias químicas como: fertilizantes, insecticidas, herbícidas, 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".	Sr	
16	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén (xárdex), 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".	68	Follorist ascribir los Soldos an el trordex, si sa anwerten actualizado

350055 N 3500

N°	PRODUCTO DE ENTREGAS ANTERIORES	CANTIDAD ENCONTRAD A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DO/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	trogos de come de pollo en conservo con agua y sul	18	CAAS Alimentos SAC	Poña Nurrica	ALAAIO	24-05-2077	
2	Fileta de Jurel en aceira vagetai	255	Bransom or SAC	Casall	BRFJAA	20-05-202	8
3	Trospor de como de Res an conserva con zoqua y su	18	CAAS Alimentos SAC	Poña Novida	CT 261223	26-12-202	26
4	Bofa de Res Conservo de Pulmon de Res	18	Cuzaro Compos SAC	wowa Food	136 GR A06	26-03-20	27
5	Lenresa	77	Sorvin SAC	La Sureña	0108242	01-08-20	2.5
	PRODUCTO DE ULTIMA ENTREGA	CANTIDAD ENCONTRAD A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	lentesa	289	Agroindustroc Florence Ruff Trading SAC	Doña Ruff	1106 24	11/06/2028	
2	Arroz	414	Agroindust mos Florenda RUFF Tradina SAC	Doña Rufi	250624	25/06/2025	5
3	Eleta du bonito en aceita vagerd	2308	Consordo Pesquero Ol Ferrol 3140	VICHAR	CFFS01	14/05/2018	
4	Hospiels of skina	523	Augro industrios Sento 17/2018 SA	Grone du oro	140824	14/08/2025	
5							

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD

1

J OBSERVACIONES DEL	

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

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

Nombres y apellidos: Ruthy Adelma Tovas Coanne DN: 33024202 CARGO: Sub-directora - Presidenta CAE

Nombres y apellidos: DNI: CARGO:

Por el OCI/CGR

Nombres y apellidos: Axe | Andre Coceres Conseya DNI: 44338316 CARGO: John de conssion

Firma Nombres y apellidos: DNI: CARGO:

Prim		FORMATO Nº 2 - "SI		D AL PROGRAMA QALI WARMA ; EPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBL		ALIMENTOS"	
	Contract to the said		THE PARTY OF THE P	INFORMACIÓN BÁSICA	DIGIT I GOITGOMO DE	ALIMENTOS	Carlotte Works
INSTI	TUCIÓN EDUCATIVA	DUTGER INE	S TEJADA	CÓDIGO MODULAR	0201384	FECHA (DD/MM/AAAA)	18/212024
DEPA	RTAMENTO	DPURMAC	PROVINCIA	ABANCAY		DISTRITO	ABANCAY
	CCIÓN DE LA INSTITUCIÓN CATIVA	Jr. Arcavi	Da W. 701			TURNO	
NIVEL	EDUCATIVO	PRIMARIA			ITEM:		M N Miles
REPR	RESENTANTE DEL CAE			delma reves con	DNI Nº: 31 02	4202	CARGO: Regreente
	ESENTANTE DEL PROGRAMA NARMA	NOMBRES Y APELLID			DNI N°:		CARGO:
PROG /CONT	ESENTANTE DEL OCI DEL BRAMA QALI WARMA TRALORÍA GENERAL DE LA BLICA (CGR)	NOMBRES Y APELLID	os: 1 Cocercs er	ns>ya	DNI Nº: 4433831	6	CARGO: Seft of comion
	CIO DE LA INSPECCIÓN: Igiere documentar con fotografi	a de corresponder)					
ÍTEM	PREGUNTAS				RESPUESTAS (SI / NO)	100000	DESCRIPCIÓN
L Veril	ficación de la preparacion de ali	imentos en la institucio	n Educativa (Sa varificar	á solo para un (1) tipo de ración:		canal	
Progran	TIPO DE RACION A VERIFICAR		HORA DE INICIO DE PREPARACIÓN	rsión n. * 01. (En edelante, "Procedimiento	p.a. 2 10 cmpc/1900/1 Uc 15 1705	oc on the Maller	ам не вистра несе, училист тейной
المحم	(desayuno o almuerzo e cena)	DEJAYUUD	(HH/MM)				
Tool State of the	Janimalee, sin rastros ni present Beb Nümeral, 5.2.7.3.2 def numera PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (D Servicio Alimentario en las IIEE púl	cia de insectos, roedores al 5.2.7 Verificación de las esayuno o Almuerzo o cena blicas atendidas por el Progr	u otros animales. etapas del servicio alimenta), del Anexo 02 - "Procedimie rama".	orotegido del ingreso de plagas u ol ario escolar y Sub numeral 1.7, secció anto para la supervisión de la Prestación	n I. ND		na carca las no cuanta con an adecuadas
2	Sub numeral 1.8, sección I. PREP.	Hacionados, que podrian i ARACION DE ALIMENTOS (contaminar los alimentos.	o: fertilizantes, insecticidas, herbicid		hay prod	LICENS DILLINGE
/ /	Taparrioran de la recident de de	rvicio Alimentario en las IIEE	públicas atendidas por el Pr	na), del Anexo 02 - "Procedimiento para rograma".	ala NO	(Do bergen be	us, desinfectantes
3	Durante la preparación de alime Si fuera el caso, suscriba el a "Protocolo para el manejo de pro mediante la Resolución de Direc	entos en la IE se ha ident cta n.º 1 de la visita de ductos no conformes en el ción Ejecutiva n.º 00000	i públicas atendidas por el Pr ificado algún producto cor control. I Programa Nacional de Alin 17-2024-MIDIS/PNAECIW-DE i	na), del Anexo 02 - "Procedimiento par- regrama". n defecto (crítico, mayor o menor) 11. nentación Escolar Qali Warma", aprob. de 5 de enero de 2024, con código ara el manejo de productos no conforme	ado NO	(Do bergen be	us, desinfectantes
3	Durante la preparación de alime Si fuera el caso, suscriba el a "Protocolo para el manejo de pro mediante la Resolución de Direc documento normativo PRT-034-Pi La preparación de alime Programa Qali Warma. Solicitar la programación de me Sub numeral 1.5, sección 1, PREP,	entos en la IE se ha ident cta n.º 1 de la visita de ductos no conformes en el ción Ejecutiva n.º D0000 NAEQW-USME, versión n.º 0 ntos se realiza de enu que fue proporcionada RRACION DE ALIMENTOS (6	i públicas atendidas por el Pri ificado algún producto cor control. I Programa Nacional de Alin 17-2024-MIDISIPNAECIW-DE 17. (En adelante, "Protocolo p acuerdo a las comb a por el MGL. Desayuno o Almuerzo o cen	regrama". n defecto (crítico, mayor o menor) 11. nentación Escolar Qali Warma", aprobi de 5 de enero de 2024, con código ara el manejo de productos no conformi viñaciones programadas por	ado NO		uctos químico es, desinfectantes res envian o digital.
!	Durante la preparación de alime Si fuera el caso, suscriba el a "Protocolo para el manejo de pro mediante la Resolución de Directo docuemento normativo PRT-034-Pi La preparación de alime Programa Qali Warma. Solicitar la programación de me Sub numeral 1.9, sección t. PREP; supervisión de la Prestación de Set La preparación de alimentos salimentos del Programa Qali W. Solicitar las tablas de dosificación de Subnumeral 5.2.7.3.5. del numeral Subnumeral 5.2.7.3.5. del numeral	entos en la IE se ha ident cta n.º 1 de la visita de ductos no conformes en el ción Ejecutiva n.º D0000 NAEQW-USME, versión n.º 0 ntos se realiza de enu que fue proporcionada ARACION DE ALIMENTOS (i vicio Alimentario en las IIEE e realiza de acuerdo a arma. on proporcionada por el ñ 5.2.7 Vertificación de las et LENTOS (Desayuno o Almu	i públicas atendidas por el Principado algún producto con control. 1 7-2024-MIDIS/PNAECW-DE 17. (En adelante, "Protocolo p. acuerdo a las comb a por el MGL. Desayuno o Almuerzo o cen públicas atendidas por el Prilas dosificaciones programada. MGL. apas del servicio alimentario erzo o cena, del Anexo 02 -	regrama". n defecto (crítico, mayor o menor) 11. nentación Escolar Qali Warma", aprobi de 5 de enero de 2024, con código ara el manejo de productos no conformi viñaciones programadas por	el S1	las gesta	res envian
4	Durante la preparación de alime Si fuera el caso, suscriba el a "Protocolo para el manejo de pro mediante la Resolución de Directo documento normativo PRT-034-Pl La preparación de alimee Programa Qali Warma. Solicitar la programacion de me Sub numeral 1.9, sección f. PREP/ supervisión de la Prestación de Ser La preparación de alimentos del Programa Qali W. Solicitar las tablas de dosificacio Subnumeral 5.2.7.3.5. del numeral sección f. PREPARACION DE ALIA Prestación de Servicio Alimentario Los residuos orgánicos e inorg mismos que se encuentran cerr	entos en la IE se ha ident cta n.º 1 de la visita de ductos no conformes en el ción Ejecutiva n.º D0000 NAEQW-USME, versión n.º 0 Intos se realiza de enu que fue proporcionada ARACION DE ALIMENTOS (i vicio Alimentario en las IIEE e realiza de acuerdo a arma. on proporcionada por el ñ 5.2.7 Verificación de las etc IENTOS (Desayuno o Almu en las IIEE públicas atendid: iánicos son colocados er ados evitando la prolifera ARACION DE ALIMENTOS (i públicas atendidas por el Principal de la lificado algún producto con control. 1 7-2024-MIDIS/PNAECW-DE 17. (En adelante, "Protocolo p. 17. (En adelante, "Protocolo p. 2004-17. (En adelante, "P	negrama". In defecto (crítico, mayor o menor) 11. Inentación Escolar Qali Warma", aprobide 5 de enero de 2024, con código ara el manejo de productos no conformaciones programadas por la la defensa de la tabla de dosificación de escolar y Subnumeral Sub numeral 1. "Procedimiento para la basura, roedores, cucarachas, etc.). Tal, del Anexo 02 - "Procedimiento para la basura, roedores, cucarachas, etc.).	el S1 de S1 los S1	las gesta	res envian
4 5	Durante la preparación de alime Si fuera el caso, suscriba el a "Protocolo para el manejo de promediante la Resolución de Directocumento normativo PRT-034-Pl. La preparación de alime Programa Qali Warma. Solicitar la programacion de me Sub numeral 1,9, sección I. PREP, supervisión de la Prestación de Sel La preparación de alimentos del Programa Qali W. Solicitar las tablas de dosificacion subnumeral 5,2,7,3,5, del numeral sección I. PREPARACION DE ALIM Prestación de Servicio Alimentario Los residuos orgánicos e inorgímismos que se encuentran cem Sub numeral 1,11, sección I. PREP supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario de la preparación de Servicio Alimentario de la prestación de	entos en la IE se ha ident cota n.º 1 de la visita de ductos no conformes en el cotó n.º 1 de la visita de ductos no conformes en el cotón Ejecutiva n.º 100000 NAEQW-USME, versión n.º 0 Intos se realiza de enu que fue proporcionada RACION DE ALIMENTOS (vicio Alimentario en las IIEE e realiza de acuerdo a arma. 5.2.7 Verificación de las et dENTOS (Deseyuno o Almu en las IIEE públicas atendida iánicos son colocados en ados evitando la prolífera ARACION DE ALIMENTOS (vicio Alimentario en las IIEE itón de los alimentos, se e jánicos. ARACION DE ALIMENTOS (ARACION DE ALIMENTOS (ARACION DE ALIMENTOS (ARACION DE ALIMENTOS (ipúblicas atendidas por el Pri ificado algún producto con control. I Programa Nacional de Alin 17-2024-MIDISIPNAECIW-DE el 17. (En adelante, "Protocolo p a por el MGL. Desayuno o Almuerzo o cen ipúblicas atendidas por el Pri las dosificaciones program MGL. apas del servicio alimentario erzo o cena), del Anexo 02 - as por el Programa". I contenedores con tapa ción de plagas (moscas, n (Desayuno o Almuerzo o cen públicas atendidas por el Pri	regrama". In defecto (crítico, mayor o menor) 11. Inentación Escolar Qali Warma", aprobide 5 de enero de 2024, con código ara el manejo de productos no conformivinaciones programadas por la la Anexo 02 - "Procedimiento para ograma". Inal, del Anexo 02 - "Procedimiento para ograma". Inal, del Anexo 02 - "Procedimiento para la basura, oedores, cucarachas, etc.). Ital, del Anexo 02 - "Procedimiento para ograma". Inal, del Anexo 02 - "Procedimiento para ograma".	el S1 de S1 de S1 su 6	las gesta	res envion

9	Todas las personas encargadas de la preparación cumplen con las BPM: fienen uñas cortas y limpias, sin adornos personales, se lavan las maros con agua a chorro y jabón, usan mandil, usan protector de cabello y usan mascarilla. Sub numeral 1.14, sección I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
II. Verif	icación del servido de alimentos en la institucion Educativa		
"Procedir MIDIS/PI Programu	ere documentar con fotografía en caso de corresponder) miento para la supervisión de la Prestación de Sanúcio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacion VAECW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para la a")		
ONAL	ALIMENTOS (HHMM)		
HORA ONAL DIR DO	El espaco dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra limpio, libre de insectos, roedores u otro animal. Submuriera 5.2.7.4.1 del numeral 5.2.7 Vertileación 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	
APURI	E 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 utensillos 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".	39	
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 fas 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 fas IIEE públicae 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 liEE 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	
Hi. Veri	ficación de la distribucion de alimentos en la institucion Educativa		
*Procedit	ore documentar con fotografia en caso de corresponder) niento para la supervisión de la Prestación de Sandolo Almentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacion VAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MitDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para la a")		
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. Veri	ficación del consumo de alimentos en la Institucion Educativa		
*Procedin	ere documentar con fotografía en caso de corresponder) niento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por al Programa Nacio UAECW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAECW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para la ")		
HODYL	DE INICIO DEL CONSUMO (HHAMM) 0:45 AM		

-00	IAL DE		
Second Second	El lugar dende se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Submuneral 45, acción IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 · "Procedimiento para la acuado de Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
4	Liugar sonde se consumen los alimentos cuenta con tacho con tapa y bolsa internas para la basura. Sub humeral 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 cene), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en tas ILEE 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 atondidas por el Programa".	ST	corpetos de situation
1 25	Las carpetas o mesas dispuestas para el consumo de los atimentos 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. Verif	icación del manejo de residuos solidos en la Institucion Educativa		
"Procedir	ere documentar con fotografía en caso de corresponder) niento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacid IAECW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MiDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para l »".	onal de Allmentacion Est la aupervisión de la Presti	colar Celi Warma* aprobado mediante RDE N* 0000144-2024 ación de Servicio Alimentario en las ILEE públicas atendidas por e
26	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RRSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos, de acuerdo a la cantidad señalada en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos. Numeral 5.2.7.1 y Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentatio 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 IEEE 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 ties públicas atendidas por el Programa".		
VI. Veri	ficación del manejo de productos no conformes o con medida preventiva de no consumo		ALAS CARANTES AND
"Procedir MIDIS/PN Programs "Protocol código de "Protoco	are documentar con fotografía en caso de corresponder) miento para la supervisión de la Prestación de Senticio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nació AECW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para l AECW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelante, "Protocolo Escolar Cell Warma", aprobado mediante la Resolución de Apocular de manejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimenta (En adelante, "Protocolo para el menejo de productos no conforme") lo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establectmientos de Proveedorasias del Programa Nacional de Alimentación Escolar C (AECW-DE de 9 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PNAECW-USME - Versión N° 12. (En adelante, "Protocolo para	la supervisión de la Presti de Dirección Ejecutiva n.º Rali Warma", aprobado m	eción de Sarvicio Alimentario en las IIEE públices atendidas por « * D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, co lediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n. * D000496-2024
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 1. 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. Sunnumeral 5.2.7.9.4 del numeral 5.2.7 Vertificación 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".	Sî	
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 9.7.3 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 Defeoto Crítico Defeoto Crítico Defeoto Que hace al producto no inocuo y/o no idóneo, por consecuente no apto para el consumo, por ejempto: a) Envases hinchados que contengan productos lácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos. a) Envases hinchados que contengan productos lácteos y conservas de productos de nei interior del envase y/o tapa de la hojaleta u otro mato; Visualización de mohos [filamentos bianquecinos, verdes o negros]. c) Visualización de mohos [filamentos bianquecinos, verdes o negros]. d) Caídade de cierra de los envases de productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos. e) Rotura del sallo de harmaticidad (sallado no hermético), en productos lácteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos y no hidrobiológicos y no productos hidrobiológicos no no caracteristico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos lácteos, h) Materias extrañobjetos punzocartantes o afilados, agentes fisicos externos, entre otros. [) Productos una con contactico caracteristico para consantario o productos su que no cuentan con registro sanitario o productos su anitario o productos su productos sin techa 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 vacio.	igícos.
6.8.2 Defecto Mayor Defector que hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo, sin embargo no afecta la inocuidad e idoneidad del producto por ejem a) Falta de integridad del anvase, 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) Prassencia de óxido en el exterior del envase. e) Envases a biolidado que contengan productos lícteos y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos. f) Información de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indelebla, doble codificación a liegible, RS llegible, fecha de vencimiento tiegib g) Productos que no cumplen con el rotulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos del producto. b) Productos infestados. c) Otros defectos que no secten la inocuidad del producto. C) Guando el aódigo de lote a FP o FV, no es acorde con lo declarado en el expediente de liberación.	
5.8.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las especificaciones técnicas al pesso neto del producto no cumple con lo establecido en ol rotulado. b) Peso escurrido de las conservas hidroblogicas y no hidroblológicas no cumple con lo establecido en el rotulado. c) Apariancia no uniforme del producto (galletas, barra de cercales o chocolates quebrados). d) Productos con pronunciamiento del CENAN que no cumplen las características nutricionales establecidas en las especificaciones técnice; d) 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 Qall v Por talE visitada Mag Ruthy Adelma Teves Canne Firma: Us. Directora Nombres y apellidos: Ruthy Adelma Tœues Cœure DNI: 31024202 CARGO: Presidenta CAE	Por la CGB Firma Nombres y apellidos: AXE Andre Caceres Consuyu DNI: 44338316 CARGO: Safa da comision
Firma	Firma
Nombres y apellidos: DNI: CARGO: Por el Programa Qali Warma	Nombres y apellidos: DNI: CARGO:
Firma Nombres y apellidos: DNI: CARGO:	Firma Nombres y apellidos: DNI: CARGO:

OPERATIVO AL PROGRAMA QALI WARMA - 2024 FORMATO Nº 3 - "EVALUACION DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DEL MENU EN LA INSTITUCION EDUCATIVA Y **CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS OBLIGATORIOS**" INFORMACIÓN BÁSICA CÓDIGO INSTITUCIÓN EDUCATIVA NIVEL 0201384 AURORA WES TEJADA MODULAR PRIMARIA PROVINCIA FECHA (DD/MM/AA): { 8/12/2024 DEPARTAMENTO APURIMAC ABANCAY DISTRITO MBANGAY DIRECCIÓN DE LA In Arequipm N' Lot ITEM: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NOMBRES Y APELLIDOS: DNI Nº: CARGO: REPRESENTANTE DEL CAE 31024202 Ruthy Adelma teves Conra Presidento dol CAR NOMBRES Y APELLIDOS: DNI N°: CARGO: REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALI WARMA NOMBRES Y APELLIDOS: DNI Nº. CARGO: REPRESENTANTE DE CGR / Befe du worisi un 44338316 Axel Andra Occeres Consaga NOMBRES Y APELLIDOS: DNI N°: CARGO: REPRESENTANTE DE CGR / UO I. RESPECTO A LA DOCUMENTACION DE LOS PRODUCTOS ENCONTRADOS EN LA IE RESPUESTAS DESCRIPCIÓN (SI / NO / NA*) 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 Quil Warma", con código Procedimiento Nº 002-2024MIDIS/PIASCW", Versión Nº 01, aprobado mediante RDE Nº D000144-2024-MIDIS/PIASCW-DE el 16 de febrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión di Diseacion de Alimentos en los Establecimientos de Proveedores del Programa Call Wome? Program Call Wome? Program Call Wome? Program Call Wome, percention of Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoravias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Quil Warma*, aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000496 2024 IDIS/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con edigo de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"). Carective/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con edigo de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"). Carective/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con edigo de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"). Carective/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con edigo de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"). Carective/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con edigo de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"). Carective/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con edigo de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos"). Carective/PNAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con edigo de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos que forman Parte de la Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos que forman Parte de la Protocolo para la Supervisión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos que forman Parte de la Protocolo para la Supervisión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos que forman Parte de la Protocolo para la Supervisión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Super Verifique en el Sistema de Gestión Digital de Expediente de Liberación (SIGDEL) la documentacion Se consigna la información del sigle producto. que sustenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE: DOCUMENTO CLIMPLE NO CUMPLE APUT Filete de bonito en aceite vegetal: R.S: RSPNEFSACHO623 Lk: CFFSO1 SANDES Registro Sanitario No Aphea Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP Certificados de inspeccion de lote Informes de ensayo F.P. 14/05/2024 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 Qaliwar F.V. 14/05/2028 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 período de atención correspondiente. Si 2 (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atención segun contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos" 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. Si 3 (Verificar contrastando con la información de la fecha de vencimiento del producto y el ultimo dia de atención Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos". Respecto a los alimentos verificados en la IE: Material de Novalta 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 No Aplica 4 el expediente de liberacion; que será alcanzada por el equipo del OC! Qali Warma.) Subnumeral 1, del numeral 1 Consideraciones Especiales, de Generalidades de las "Especificciones Tecnicas de Alimentos". 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 5 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". II. RESPECTO A LOS PRODUCTOS VERIFICADOS EN LAS IIEE RESPUESTAS (SI/NO/NA) ITEM PREGUNTAS 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 Quil Warma", con código Procedimiento Nº 002-2024MINISPINACIÓN, Varsión Nº 01, aprobado mediante RDE Nº D000144-2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión de Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Programa Quil Warma") provescores del Programa Qual warma")

The supervision y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Provescionades del Programa Nacional de Alimentación Escolar Quil Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000436-2024-MIDSPMAEQW-De 89 de agosto de 2024, con código de documento normativo PRT-039-PMAEQW-De Maria "12. (En atteiante, "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 Quil Warma, aprobada mediante Resolucion de Dirección Ejecutiva n.º D000341

MIDISPMAEGW-DE de 29 de setiembre de 2023 Respecto a los envases de los alimentos verificados en la IE: EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Para el caso de alimentos en conserva indicar de qué producto se trata en la columna de descripción. ENTERNAS DEL ANASE DEL ALIMENTO
No presena fugas, drenajes de liquido, pérdida de
producto
No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o CUMPLE NO CUMPLE Filete de bonito en aceite vegetal 51 He CFFSO1 F.V: 14/05/2028 RIW A envase. No presenta grietas, rajaduras u otros defectos SI superficiales. Los envases no se encuentran rotos o mai sellados. No presentan aboliaduras que pueden afectar la 81 hermeticidad del envase. Los envases metálicos no presentan; oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caidas de clerre). 51 Rotulados no estan borrosos, incompletos, llegibles, o 51 recodificados. Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado. Si Envases primarios y/o secundarios no estan deteriorados, manchados, humedecidos, etc. 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 características físicas externas del alimento, del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos" Respecto a la evaluación de color de los alimentos en la IE: Resultado de la evaluacion del color Producto Cumple No cumple Filtre de bonito en aceste regetal Lake: CFFSO1 F.V: 14/05/2028 Hojvelas di avena con kinischa Lake: 14/08/24 F.V: 14/08/2025 51 7 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 características físicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos" Respecto a la evaluación del aspecto o presentación del contenido de los alimentos en la IE: Resultado de la evaluacion del aspecto o Producto presentación del contenido No cumple Cumple Filete de Bonito en aceste vegetal 16te: CFFSON F.V. 14/05/2028 51 Hojuelas de avena can kinvicha lote: 140824 F.V: 14/68/2025 81 R

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion las Especificaciones Tecnicas de Alime Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluacion de las caracterist 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Característi del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberaci	icas físicas y organolépticas", del Anex cas Físicas y Organolépticas de Alimen	
	Respecto a la evaluación de las características internas a animal (POA) en la IE, el envase que contiene el alimen soldadura en la costura lateral, sin perdida ni desprendin evidenciar por la presencia de puntos o manchas negras	to, esta libre de corrosión interna, libra niento de barniz, el cual se puede	
	Producto	Resultado de la evaluación de las características de los envases	
	Producto	Cumple No cumple	
	late: CFF 101 F.V. 14/05/2022	Si	
	WIC 1001 (12 MI03/EV28		
9			
7			
	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Subnumeral 4.6, del numeral 4. Evaluacion de las caracteris	tinge ficings y oppgralástings" stal 8 ans	
	01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Característi	cas Físicas y Organolépticas de Alimen	os
	del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberaci	on de Alimentos"	
cour			
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD		
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD		
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD		
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD		
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD		
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD		
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD		
	NTARIOS U OBSERVACIONES DE LA ENTIDAD		
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR a ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) repres	ventante(s) de la IE y del OCI/CGR	Possi OCN/CGB
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR	ventante(s) de la IE y del OCVCGR	Por el OCI/CGR
COME	NTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR a ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) repres	entante(s) de la IE y del OCI/CGR	Por el OCI/CGR
COME	In ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representado en los comos de la como en la la como en la como		
COME	Incha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representados en la Entra de la Contra del Contra de la Contra del Contra de la Contra del Contra de la C	ientante(s) de la 1E y del OCI/CGR	
COME	a ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representados por		Nombres y spellidos: Axel Pandra Coceres Consigna DNI: 4433 8316
COME	Incha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representados en la Entra de la Contra del Contra de la Contra del Contra de la Contra del Contra de la C		
COME	a ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representados por		Nombres y spellidos: Axel Pandra Coceres Consigna DNI: 4433 8316
COME	A ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representados por		Nombres y spellidos: Axel Pandra Coceres Consega DN: 44338316 CARGO: Zafa da conssion
COME	a ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) representados por		Nombres y spellidos: Axel Pandra Coceres Consigna DNI: 4433 8316

	EODMATO Nº 4 POUR	OPERATIVO AL PROGRAMA QAL		NI LAGINOTITI	IONES EDUCATIVAS"
	FORMATO Nº 1 - "SUF	ERVISIÓN DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO D INFORMACIÓN BÁSI		IN LAS INSTITUC	IONES EDUCATIVAS"
INSTIT	TUCIÓN EDUCATIVA	Nuestro Sañara del Resemb CÓDIGO MODULAR		NIVEL	Primerio
	RTAMENTO	Apunmac PROVINCIA Aboncoy	DISTRITO	Albuncos	FECHA (DD/MM/AA):
	CCIÓN DE LA TUCIÓN EDUCATIVA	AV. Aboncos SIN	ITEM:		
REPR	ESENTANTE DEL CAE DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)	NOMBRES Y APELLIDOS: You Alegra Merma	DNI N°:	el	CARGO:
	ESENTANTE DEL RAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI N°:		CARGO:
REPRI	ESENTANTE DE CGR /	NOMBRES Y APELLIDOS: Axel Andre Caceres Conseyu	DNI N°:	,	CARGO: Sefe do com
REPRI	ESENTANTE DE CGR/	NOMBRES Y APELLIDOS:	DNI N°:	6	CARGO:
I RESP	PECTO A LA GESTIÓN Y OR	 GANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE		REMARKS TO SERVE	
İTEM	Marie Control of the	CONTRACTOR DE COMITE DE ALIMENTACION ECCOLAN (CAE	RESPUESTAS (SI / NO / NA*)	DESCRIPCIÓ	IN .
3	(Verificar con el cuaderno de documentación solicitada al P Numeral 5.2.7.8.4 del "Procedin públicas atendidas por el Progr El CAE recibió asistencia téci de mejoras en la prestación de las a Numeral 5.2.7.8.3 del "Procedin públicas atendidas por el Progr El CAE gestionó y/o realizó la mbientes de la IE en los útim (Solicitar información sustenta	niento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las II ama". lica del/de la Monitor(a) de Gestión Local (MGL) para la implementaci el servicio alimentario escolar. sistencias técnicas recibidas) lento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las II ama". a fumigación para el control de insectos, roedores y otras plagas en los 3 meses.	ee Si	y medi.	o zito o zito o zito
4	Sub numeral 8.5, sección H. GE de la Prestación de Servicio Alir	STIÓN Y ORGANIZACIÓN, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisi mentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".		orw y	1700010 0100
·			DUCATIVAS	Want of the con-	
		ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES I			
II. RESF	PECTO A LA RECEPCIÓN Y PREGUNTAS	tos en la Institucion Educativa	RESPUESTAS (SI / NO / NA)	DESCRIPCIÓ	N

	Sub numeral 6.4, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa". Sub numeral x. del Numeral 5.1.2.1 de la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".		
6	El/la proveedor/a entregó la cantidad completa de productos y estos corresponden a los establecidos al acta de entrega y recepción de alimentos. (Verificar con la guía de remisión, el acta de entrega y recepción de alimentos y reporte de liberación de alimentos para la IE) Sub numeral 6.5, sección F. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Si	
7	Los miembros del CAE conocen las condiciones que deben presentar los envases y empaques de los alimentos al momento de la 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"	61	
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 numerates 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".	51	
SONO	El CAE custodia y archiva las Actas de Entrega y Recepción de los Alimentos (copie CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de la manación del servicio alimentario escolar su prestación del servicio alimentario escolar	81	
WESC.	por los acrores vinculados a las IIEE públicas atendidas por el Programa".		
rificado e sugi rocedir 100144	ion del procenamiento de alimentos en la Institucion Educativa are documentar con fotografía en caso de corresponder) indinto para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas p ~2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con cédigo Procedimiento N* 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n. E públicas atendidas por el Programa*)	or el Programa Nacional de * 01. (En adelente, "Procedin	ilento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario
rificado e sugi rocedir 100144	ion del procenamiento de alimentos en la Institucion Educativa are documentar con fotografía en caso de corresponder) miento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas efendidas p 2024-MIDIS/PNAEOW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento Nº 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.	or el Programa Nacional de * 01. (En adelente, "Procedin	Alimentacion Escolar Gali Warma" aprobado mediante RDE Nº niento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario No lo Trene Fresco no despreto pero monificata que se realiza al inidade armo
PECCEPTIFICACION CONTROL CONTR	ion del procenamiento de allmentos en la Institucion Educativa sere documentar con fotografía en caso de corresponder) ménto para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por 2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento Nº 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.: E públicas atendidas por el Programa*) El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" Solicitar en la IE le Ficha eplicada 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".	* 01. (En adelente, "Procedin	niento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario No lotrene Festo al Organoly pero monificata gue si realiza al inicoor
Page 100 Pag	ion del procenamiento de alimentos en la Institucion Educativa pre documentar con fotografía en caso de corresponder) mento pera la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas per 2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento Nº 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º Epúblicas atendidas por el Programa*) El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" 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. 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".	* 01. (En adelente, "Procedio	No to the free free oil organistic pero monification of a supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario oi oi otrolo pero monificata que se realiza al iniciado orio orio orio orio orio orio orio or
To the suggestion of the sugge	ion del procenamiento de alimentos en la Institucion Educativa pres documentar con fotografía en caso de corresponder) mento pera la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas po 2024-MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con cédigo Procedimiento Nº 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n. El públicas atendidas por el Programa") El/la MGL verificó antes del inicio de la prestación del servicio alimentario del año en curso, las condiciones higiénico sanitarias de los ambientes destinados para el almacenamiento de los alimentos en las IIEE priorizadas de la modalidad Productos, aplicando el Anexo 5 "Ficha de Verificación de las condiciones del ambiente de cocina y almacén en las IIEE" 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. 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". 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 la 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	6 P	No lottene fester all organoly pero monifresta que si realiza al inicode orio an los ventos hay ensector muerros y teloraños

Si

NO

There su wooderno de

solida da productos pero

Soben Corontos producto wenten of dra da hoy.

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".

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".

15

16

N°	PRODUCTO DE ENTREGAS ANTERIORES	CANTIDAD ENCONTRAD A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	Cirna ua Res Moltoa		Guatro Campas SAC	Wawa Food	25042417	25/04/2027	
2	lenteja	36	Agroladustrias Aorenda Ruff Trodiao SAC	Doha Ruft	110524	11/06/2015	
3	Arroz	13	Agroindustrio Florence Roff Trading SAC	Doctor Parts:	250624	25/06/2025	
4	Hora axrasida de cebada	6	Procesos Almentarios MyD EIRL	Danslo 5	0406	04/06/2025	
5							
	PRODUCTO DE ULTIMA ENTREGA	CANTIDAD ENCONTRAD A (UNIDADES)	FABRICANTE	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	Observación (producto con medida preventiva de no consumo, producto vencido o próximo a vencer u otro motivo, detallar)
1	entej a	150	Agroladustrias Florencia Ruff Trading SAC	Dona Rufi	110624	11/06/225	
2	Arroz	66	Agrondustries Florence Ruff Trading SAC	Pona Pufi	25062u	25/06/2015	
3	Elete de boniro on aceiro vegetal	1512	Consorcio pesqueno El Ferrol SAC	VICHAR	CFFSOL	14/05/2020	
4							
5							

COMENTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR

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

Nota n.* 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

Nombres y apellidos: Your A DNI: 31039881 CARGO: Presidenta

Nombres y apellidos: Nxel Andre Caceres Consoyu DNI: 44336316 CARGO: Jefe de Consoci

Firma

Nombres y apellidos:

DNI: CARGO:

Firma Nombres y apellidos: DNI: CARGO:

S By M. A. C. B. C	FORMATO N° 2 - "SU	JPERVISIÓN DE LA PR	EPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBU INFORMACIÓN BÁSICA	CION Y CONSUMO DE	ALIMENTOS"	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Nucetra Saño	ora del Rosano			FECHA (DD/MM/AAAA)	18/42/2024
DEPARTAMENTO	Aparemac	PROVINCIA	Abeneau		DISTRITO	Abancas
DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Av. Aboncoy	5/N			TURNO	
NIVEL EDUCATIVO	Premarta			ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE	NOMBRES Y APELLID	os: You Alean	ia Merman	DNI N*: 31 03 C	1681	CARGO:
REPRESENTANTE DEL PROGRAMA QALIWARMA				DNI N°:		CARGO:
REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA /CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA (CGR)	REPRESENTANTE DEL OCI DEL PROGRAMA QALI WARMA CONTRALORÍA GENERAL DE LA AXEN PROGRES Y APELLIDOS: AXEN PROGRES Y APELLIDOS:			DNI N*:	316	CARGO:
AI INCIO DE LA INSPECCIÓN: (Se sugiere documentar con fotografi	ia de corresponder)					
ITEM PREGUNTAS				RESPUESTAS (SI / NO)		DESCRIPCIÓN
I. Verificación de la preparacion de al	imentos en la institucior	Educativa (Se verifica	urá solo para un (1) tipo de ración:		o cena).	RESTARD.
"Procedinitento para le supervisión de la Pre MIDIS/PNAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, Programa") TIPO DE RACION A VERIFICAR.	con código Procedimiento Nº (
(desayuno o almuerzo o cena)	Pesayuno	(HH/MM)	05.00 a.m.			
animales, sin rastros ni presen 1 Sub Numeral 5.2.7.3.2 del numer PREPARACION DE ALIMENTOS (I Servicio Alimentario en las IIEE pú	icia de insectos, roedores ral 5.2.7 Verificación de las Desayuno o Almuerzo o cena iblicas atendidas por el Progr	u otros animales. etapas del servicio alimen), del Anexo 92 · "Procedim rama".	, protegido del ingreso de plagas u ol stario escolar y Sub numeral 1.7, secoló siento para la supervisión de la Prestación	n I. 51	P. C. O. O. O.	ora chi
combustibles, pintura y otros r	elacionados, que podrían d	contaminar los alimentos	ena) del Anexo 02 « "Procedimiento par	And		navo Glovox Sonde Clruen
Si fuera e caso, suscriba el Pratogrio para el manejo de pri mediante la Resolución de Dire	acta n.º 1 de la visita de oductos no conformes en el ección Ejecutiva n.º D40000	control. I Programa Nacional de Al 07-2024-MIDIS/PNAEQW-DE	on defecto (crítico, mayor o menor) 11. Ilmentación Escolar Qali Warma", aprob : de 5 de enero de 2024, con código para el manejo de productos no conform	ado NO		
Programa Qali Warma. Solicitar la programacion de m	enu que fue proporcionada PARACION DE ALIMENTOS (I	a por el MGL. Desayuno o Almuerzo o c	nbinaciones programadas por ene), del Anexo 02 - "Procedimiento par Programa".	SI		
alimentos del Programa Qali Vi Solicitar las tablas de dosificac Subnumeral 5.2.7.3.5. del numera	Varma. Sion proporcionada por el M II 5.2.7 Verificación de las et IMENTOS (Desayuno o Almu	MGL. apas del servicio alimenta lerzo o cena), del Anexo 0	ramadas en la tabla de dosificación rlo escolar y Subnumeral Sub numeral 1 2 - "Procedimiento para la supervisión d	.10, 5%		
Los residuos orgânicos e inorgânicos son colocados en contenedores con tapa y bolsas internas para la basura 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 pasupervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".			NO	el tod	no de basero	
 otros resíduos orgánicos e inor 	rgánicos. PARACION DE ALIMENTOS :	(Desayuno o Almuerzo o o	(polvo), residuos de alimentos, grasa cena), del Anexo 02 - "Procedimiento par Programa".	01		
supervisión de la Prestación de Sa						

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 usen mosconolla
IL Verif	cación del servido de alimentos en la institucion Educativa		
"Procedir	re documentar con fotografía en caso de corresponder) niento pora la supervisión de la Prastación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nack AEQW-DE al 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MBDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelente, "Procedimiento para l 7)	nnel de Alimentecion le supervisión de la F	n Escolar Quil Werma" aprobado mediante RDE Nº D000144-202 Pastación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atentifidas por
HORA	DE INICIO DE SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (HH/MM) O 4'.00 & 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 IL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IREE públicas atendidas por el Programa".	61	
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".	No	OK Clorox y sabon liquido de bajo de la mesu
12	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua y jabon antes de iniciar la distribucion de los alimentos y las vecas que sea necesario. Sub numeral 2.3, sección IL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 · "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IEEE públicas atendidas por el Programa".	61	
13	Las personas encargadas del servido limpian y desinfectan los utensillos 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".	31	
GION	Construction del servido prueban los alimentos antes de su distribución. Se jungaral 2.4, sección II. SERVIDO DE LOS ALMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 · "Procedimiento para la Junea regional de Prestación de Servicio Alimentario en las IEEE públicas atendidas por el Programa".	Si'	
40	Nes de su uso, los recipientes donde consumen los alimentos (tazas, vasos, platos, etc.), se encuentran libre de tierra (colvo) desiduos de alimentos. 1866 de fineral 2.5, sección II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la appervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IEEE públicas atendidas por el Programa".	Si	Sa anomio agudin
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 reeven conodmiento de la tobla
17	Todas las personas encargadas del servido cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adomos 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 IL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 62 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	No	No Tienen misconllas
III. Veri	ficación de la distribucion de alimentos en la Institucion Educativa		
Procedi	are documentar con fotografia en caso de corresponder) niento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Naci IAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, varsión n.º 01. (En adelante, "Procedimiento para a")	onel de Alimentecio le supervisión de le i	n Escolar Quil Warma aprobada mediante RDE N* D000144-26 Prestación de Sarvicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas po
18	Todas las personas encargadas de la distribución cumplen con las BPM: tienen uñas cortas y limpias, sin adomos 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 cana), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IREE públicas atendidas por el Programa".	51	
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. Ver	ficación del consumo de alimentos en la institucion Educativa		
"Procedi	ere documentar con fotografía en caso de corresponder} nilento para la supervisión de la Prastación de Servicio Alimentario en la instituciones educativas públicas atendides por el Programa Nac IAEQW-DE el 18 de fabrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MIDIS/PNAEQW, versión n.º 01, (En adelante, "Procedimiento para a")	ional de Alimentacio la supervisión de la	n Escolar Qali Warma* aprobado mediante RDE N* 0000144-2 Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas p
	DE INICIO DEL CONSUMO (HH/MM) 9:30 D.M		

20	El lugar donde se consumen los alimentos se encuentra libre de residuos orgánicos e inorgánicos Sub numeral 4.5, sección IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno o Almuerzo o cena), del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	No	es su mismo allo 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 IEEE 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 corpero
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 IREE públicas atendidas por el Programa".	SI	
V. Verif	ficación del manejo de residuos solidos en la Institucion Educativa		
(Se sugi	ere documentar con fotografía en caso de corresponder)		
Proceedings and Property and Inc.	ere documentar con fotografía en caso de corresponder) iller lo para la supervisión de la Prestación de Servicio Almentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Naci NEOW-DE el 16 de febrero de 2024, can código Procedimiento N° 002-2024-MEDIS/PNAEOW, versión n.º 01. (En edelante, "Procedimiento pere	ional da Alimentacion Esc la supervisión de la Presta	oler Qeli Warma" eprobado mediante RDE Nº D000144-20. ción de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas po
DIRZECC	El la provieedor/a entregó la cantidad completa de bolsas, material educativo e instructivo de operación para el manejo de RSSS según lo establecido en el acta de entrega y recepción alimentos, de acuerdo a la cantidad señalada en el la la printega y Recepción de Alimentos. Númera J. 2.7.7.1 y Sub numeral 5.1, sección E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 · "Procedimiento para la supervisión de Servicio Alimentario en las IEEE 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 3-2, secolón E. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IEEE 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".	51	
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 SOUDOS, del Anexo 02 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	Sı	
VI. Veri	ficación del manejo de productos no conformes o con medida preventiva de no consumo		
"Procedil MIDIS/PI Programa "Protocol código de "Protoco	ere documentar con fotografía en caso de corresponder) miento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en la Instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nat NAEQW-DE el 16 de febrero de 2024, con código Procedimiento N° 002-2024-MBDIS/PNAEQW, versión n.º 01. (En adelente, "Procedimiento pera el para el menejo de productos no conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Quil Warma", aprobado mediante la Resolución e docuermento normativo PRT-034-PNAEQW-USME, versión n.º 07. (En adelente, "Protocolo para el menejo de productos no conforme") nlo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/as del Programa Nacional de Alimentación Escolar NAEQW-DE de 9 de agosto de 2024, con cédigo de documento normativo PRT-039-PNAEQW-USME - Versión N° 12. (En adelente, "Protocolo par	i le supervisión de la Presta de Dirección Ejecutiva n.º Quil Warma", aprobado me	ción de Servicio Alimenterio en las (IEE públicas atendidas po D000007-2024-MIDIS/PNAEQW-DE de 5 de enero de 2024, o atiante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D000496-20.
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	
	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 immovilización de productos ("Acta de constatación en el servicio alimentario escolar"), "Acta de retiro		
31	de productos no conformes", fichas aplicadas por el MCL, 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 5.2.7.3.4 del numeral 5.2.7 Verificación de las stapas del servicio alimentario escolar y sub numeral 9.5. sección I. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS, del Anexo 92 - "Procedimiento para la supervisión de la Prestación de Servicio Alimentario en las IIEE públicas atendidas por el Programa".	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 itóneo, por consecuente no apto para el consumo, por ejemplo: a) Envases hinchados que contengen productos lácteos y conservas de productos de origen animal hidrobiológicos y n	o hidrabiotógicos.
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 e) e) Visualización de mohos (filamentos bianquecinos, verdes o negros). d) Calidas 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 láctoso y comervas de productos hidrobiológia I proprendimiento de barniz u dxido en al interior del envase (en contacto con el alimento). g) Sabor y del no característico para conservas de productos hidrobiológicos, no hidrobiológicos y productos láctoca.	
gi subor y dien no curacterizado para conservas de productos introduciogicos, no introduciogicos y productos raciosa: objetos punzocortantes o afilados, egentes físicos externos, entre otros. Il Productos que no cuentan con registro sanitario o productos que cuentan con registro sanitario vencido o cancelado.	II) materials extrains system a la traditional del producto y que alecter de mocurant y o recircular. Contra de diministra
j) Productos sin fecha de vencimiento o con fecha de vida útil vencida. k) Envases de productos (ácteos, productos de origen animal hidrobiológicos y no hidrobiológicos que presenten defici	ente vacío.
6.8.2 Defecto Mayor	
Defecto que hace at producto inadecuado para su uso y/o consumo, sín embargo no afecta la inocuidad e idoneidad del a) Falta de Integridad del envase, excepto productos lácteos, y conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológ b) Contaminación visible con suciedad en el exterior del envase.	producto por ejemplo: grost.
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. I) abromación de rótulo con defectos (rotulado con tinta no indeleble, doble codificación o llegiolo, RS llegible, techa de g) Productos que no cumplen con el rótulado según lo establecido en las especificaciones técnicas de alimentos del pro	vencimiento llegible, lote).
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 la declarado en el expediente de liberación.	
6.6.3 Defecto Menor Defecto que no hace al producto inadecuado para su consumo; sin embargo, no cumple las especifa) Peso noto del producto no cumple con to establecido en el rotulado.	ficaciones técnicas de alimentos del PNAEQW, por ejemplo:
b) Peso escurrido de las conservas hidroblológicas 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 esp	ecificaciones técnicas de alimentos del PNAECIW.
 e) Materias extrañas que no corresponden el producto. f) Otros defectos que represente incumplimientos a las especificaciones técnicas de allmentos. 	
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	Por la CGR
Joni De You	
Yoni Alegria Merma	
DIRECTORA	Firma
Nombres y apellidos: DNI: 31039891	Mombres y apellidos: DNI:
CARGO: Presidente del CAE.	CARGO:
Firma	Finna
Nombres y apellidos:	Nombres y apellidos:
DNI: CARGO:	DNI: CARGO:
Por el Programa Qali Warma	
Firma Nombres y apellidos:	Firma Nombres y apellidos:
DNI:	DNI:
CARGO:	CARGO:

		UACION DE LOS PRO	UMPLIMIENTO I	DE REQUISITOS	OBLIGATORIOS"	MENU EN LA INST	ITUCION EDUCATIV
I SOUTH AND ADDRESS OF THE PARTY OF THE PART		5400%		ORMACIÓN BÁS CÓDIGO			
INSTIT	TUCIÓN EDUCATIVA	NOESTRA SEMORA	DEL ROSAPIO	MODULAR	0285510	NIVEL	PRIMAPIA
DEPA	RTAMENTO		PROVINCIA	ABANCAY	DISTRITO	ABOUCAY	FECHA (DD/MM/AA):
The second second second	CIÓN DE LA TUCIÓN EDUCATIVA	AV. ABANCAY	SNI		ITEM:		
REPRESENTANTE DEL CAE (COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR)		NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:		CARGO:	
		YONI ALEGRIA MERMA			3103988	1	PRESIDENTE (
- The Control of the	ESENTANTE DEL RAMA QALI WARMA	NOMBRES Y APEL	LIDOS:		DNi N°:		CARGO:
REPRESENTANTE DE CGR /		NOMBRES Y APELLIDOS:		DNI N°:		CARGO:	
		AXEL AUDRE CACERES CHICAYA		44338316		JEFE DE COM	
REPR UO	ESENTANTE DE CGR /	NOMBRES Y APEL		6-1A	DNI N°:		CARGO:
I. RESF	PECTO A LA DOCUMENTAC	ION DE LOS PRODUCTO	OS ENCONTRADO	S EN LA IE			
ÎTEM	PREGUNTAS				RESPUESTAS (SI/NO/NA*)	DESCRIPCIÓ	N
ONAL C		erifique en el Sistema de Gestión Digital de Expediente de Liberación (SIGDEL) la doc extractenta la calidad e inocuidad de los alimentos verificados en la IE:					gna batos de
99	DOCUMEN		CUMPLE	NO CUMPLE		squert	e producto:
ECCIÓN	Registro Sanitario					-	1 . 1
4 .					- NO APhen	i Fileten	the bone to on a
	Certificación de Validación Técnic	ca Oficial del Plan HACCP			No Aphea	regetal.	
URIMAS	certificados de inspeccion de lote				No Whee	R.S: RS	PNEFSACN06238
VRIMAS TACH	//	e roductos verificados en la IE, c			No aphea	R.S: RST Lle: CFF F.P: 14/0	5/2024
2	Certificados de inspección de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los pi	roductos verificados en la IE, c roductos), que será alcanzada as y de procesamiento pri (0) días calendario adiciona tención correspondiente. ormacion de la fecha de venci	por el equipo del OCI C mario (no perecible: ales, contados a par imiento del producto y	Daliwarma. s), tienen la fecha d tir del día siguiente d el ultimo dia de atencio	e e e	R.S: 251 Lle: CFF F.P: 14/0 F.V: 14/0 Carne de R.S: 250 Lle: 250	PNEFSACH06238 501 5/2024 5/2028 My molider 9065201 NAB6
2	Certificados de inspeccion de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los properties de liberación de los properties de liberación de los properties de la limento mínimo treinta (3 la fecha final del periodo de al (Verificar contrastando con la información de la liberación de los properties de la liberación de la liberac	roductos verificados en la IE, c roductos), que será alcanzada is y de procesamiento pri i0) días calendario adiciona tención correspondiente. ormacion de la fecha de venci Consideraciones Especiales robiológicas verificadas en l calendario adicionales, cont correspondiente. romacion de la fecha de vencimi	por el equipo del OCI C mario (no perecible: ales, contados a par imiento del producto y s, de Generalidades d la IE tienen fecha de tados a partir del día iento del producto y el u	eliwarma. s), tienen la fecha ditr del día siguiente del ultimo dia de atencio de las "Especificcione vencimiento mínimo siguiente de la fecha ultimo dia de atencion	e e e n Si	R.S: 251 Lle: CFF F.P: 14/0 F.V: 14/0 Carne de R.S: 250 Lle: 250	. PNEFSACH06238 501 5/2024 5/2024 12028 120 molide 10055201 NAB6
	ertificados de inspeccion de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los pi (expediente de liberacion de los pi (expediente de liberacion de los pi Los alimentos industrializado vencimiento mínimo treinta (3 la fecha final del periodo de al (Verificar contrastando con la info segun contrato). Las conservas cámicas o hidr de ciento ochenta (180) dias ofinal del periodo de atención o (Verificar contrastando con la infor segun contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Colonomica de numeral 1 Colonomica de la numeral 1 Colonomica 1 numeral 1	roductos verificados en la IE, c roductos), que será alcanzada as y de procesamiento prii (i) días calendario adiciona tención correspondiente, ormacion de la fecha de venci Consideraciones Especiales obiológicas verificadas en la calendario adicionales, confrorespondiente, romacion de la fecha de vencimi consideraciones Especiales, de ficados en la IE; capacidad estan consignado formación registrada en el SIGI erá alcanzada por el equipo de	por el equipo del OCI C mario (no perecible: ales, contados a par imiento del producto y s, de Generalidades d la IE tienen fecha de tados a partir del día iento del producto y el u le Generalidades de la os en su registro san DEL, referida al registro lo CI Qali Warma.)	s), tienen la fecha di tir del día siguiente di el ultimo dia de atencio de las "Especificcione vencimiento mínimo siguiente de la fecha ultimo dia de atencion as "Especificciones la fecha di tiario.	Si Si No Aplica	Vegetal, R.S: 251 Lle: CFF F.P: H/O F.V: M/O Carne de R.S: RZ: Ne: 25/0 F.P: 25/0	. PNEFSACH06238 501 5/2024 5/2024 12028 120 molide 10055201 NAB6
3	Certificados de inspección de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los pi (expediente de liberación de los pi (expediente de liberación de los pi Los alimentos industrializado vencimiento mínimo treinta (3 la fecha final del periodo de al (Verificar contrastando con la info segun contrato). Subnumeral 1, del numeral 1 Tecnicas de Alimentos*. Las conservas cámicas o hidr de ciento ochenta (180) dias o final del periodo de atención o (Verificar contrastando con la infor segun contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Correcisas de Alimentos*. Respecto a los alimentos veril El tipo de envase, material y c (Verificar constrastando con la inel expediente de liberación; que si Subnumeral 1, del numeral 1.	roductos verificados en la IE, circoductos), que será alcanzada es y de procesamiento principo de la calendario adiciona tención correspondiente, ormacion de la fecha de vencion correspondiente. Consideraciones Especiales en localendario adicionales, conformespondiente, rmacion de la fecha de vencimional de la fecha	por el equipo del OCI Comario (no perecible: ales, contados a par imiento del producto y s, de Generalidades de la lE tienen fecha de tados a partir del día iento del producto y el Le Generalidades de la cos en su registro san DEL, referida al registro I OCI Qali Warma.) s, de Generalidades de la comaria de la comaria del envase de los preinas, carbohidratos, del, referida a la etiquel el equipo del OCI Qali Waller equipo	Daliwarma. s), tienen la fecha di tir del día siguiente di el ultimo día de atencio de las "Especificcione vencimiento mínimo siguiente de la fecha ultimo día de atencion as "Especificciones de las "Especificciones de las "Especificcione roductos verificados, azúcares totales, ta en el expediente de lama.)	Si Si No Aplica	Vegetal, R.S: 251 Lle: CFF F.P: H/O F.V: M/O Carne de R.S: RZ: Ne: 25/0 F.P: 25/0	PNEFSACH0623S 5/2024 5/2024 Ms molider 906520H HABG 042417 04/2024 F.V: 23/
3 4	Contrastar la información de lote Informes de ensayo Contrastar la información de los pi (expediente de liberacion de los pi (expediente de liberacion de los pi Los alimentos industrializado vencimiento mínimo treinta (3 la fecha final del periodo de al (Verificar contrastando con la info segun contrato) Subnumeral 1, del numeral 1 Tecnicas de Alimentos". Las conservas cámicas o hidr de ciento ochenta (180) días o final del periodo de atención o (Verificar contrastando con la infor segun contrato.) Subnumeral 1, del numeral 1 Cortecnicas de Alimentos". Respecto a los alimentos veril El tipo de envase, material y civerificar contrastando con la infor segun contrato. In el expediente de liberacion; que su Subnumeral 1, del numeral 1 Tecnicas de Alimentos". La declaración de nutrientes e contiene los datos obligatorios grasa total, grasas saturadas (Verificar confrastando con la información y en el envase del prodisubnumeral 1.5, del numeral 1.5.	roductos verificados en la IE, circoluctos), que será alcanzada es y de procesamiento principo de la fecha de vención correspondiente. De la fecha de vención correspondiente. Todo de la fecha de vención correspondiente. Todo de la fecha de vención registrada en el SIGD de Consideraciones Especiales de la Valor energético, prote y sodio. Todo de la fecha de vención de la fecha de la SIGD ucto, que será alcanzada por el Consideraciones Especiales, de la fecha de la SIGD ucto, que será alcanzada por el Consideraciones Especiales, de la fecha de la SIGD ucto, que será alcanzada por el Consideraciones Especiales, de la fecha de la SIGD ucto, que será alcanzada por el Consideraciones Especiales, de la fecha de la SIGD ucto, que será alcanzada por el Consideraciones Especiales, de la fecha de la SIGD ucto, que será alcanzada por el Consideraciones Especiales, de la fecha de la SIGD ucto, que será alcanzada por el Consideraciones Especiales, de la fecha de la SIGD ucto, que será alcanzada por el Consideraciones Especiales, de la fecha de la SIGD ucto.	por el equipo del OCI C mario (no perecible; ales, contados a par imiento del producto y s, de Generalidades d la IE tienen fecha de tados a partir del día iento del producto y el u le Generalidades de la os en su registro san DEL, referida al registro il OCI Qall Warma.) s, de Generalidades de del envase de los prelenas, carbohidratos, il EL, referida a la etiquel el equipo del OCI Qali W de Generalidades de	Daliwarma. s), tienen la fecha di tir del día siguiente di el ultimo día de atencio de las "Especificcione vencimiento mínimo siguiente de la fecha ultimo día de atencion as "Especificciones de las "Especificciones de las "Especificcione roductos verificados, azúcares totales, ta en el expediente de lama.)	Si Si No Aplica	Vegetal, R.S: 251 Lle: CFF F.P: H/O F.V: M/O Carne de R.S: RZ: Ne: 25/0 F.P: 25/0	PNEFSACH06238 5/2024 5/2024 Ms molider 9065201 HABG 042417 04/2024 F.V: 23

Verificación de los alimentos en la Institucion Educativa Verdicacion 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 Nº 002-2024MIDISPRIAEGW", Versión Nº 01, aprobado mediante RDE Nº D000144-2024-MIDISPRIAEGW-DE el 16 de fabrero de 2024, (En adelante, "Procedimiento para la Supervisión de Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Programa Qali Warma", aprobado mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva n.º D0004962024-MIDISPRIAEQW-DE de 3 de agrosto de 2024, con código de documento normativo PRT-033-PNIAEQW-USME - Versión Nº 12. (En adelante, "Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimento").
"Especificaciones Técnicas de Alimentos que Formen Parte de la Prestación del Servicio Alimentos de Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado mediante Resolucion de Dirección Ejecutiva n.º D000841
MIDISPNIAEQW-DE de 29 de setiembre de 2023 Respecto a los envases de los alimentos verificados en la IE: **EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS** Para el caso de alimentos en conserva málicar de qué producto so trata en la columna de descripción CUMPLE NO CUMPLE **EXTERNAS DEL ENVASE DEL ALIMENTO** Filote de bonto on accite vegetal le : CFFSO1 F.V: 14/05/2028 Carre de Res Molide No presenta fugas, drenajes de líquido, pérdida de producto. No presenta deformaciones o hinchazón de la lata o Si envase. No presenta grietas, rajaduras u otros defectos Lle: 25042417 F.V: 25/04/2027 8; superficiales. Los envases no se encuentran rotos o mal sellados. 2) No presentan abolladuras que pueden afectar la Si hermeticidad del envase. Los envases metálicos no presentan: oxidación, pérdida de litografiado, defectos en el sellado (caidas de cierre). Si 6 Rotulados no estan borrosos, incompletos, ilegibles, o recodificados. Lote consignado en el rotulo corresponde al declarado. 31 Envases primarlos y/o secundarios no estan deteriorados, manchados, humedecidos, etc. nos defectos externos. Torresontan puros dericos o audiovisuales.

Interpreta videncias fotograficas videncias fotograficas videncias v 5, Resultado de la evaluación del color Producte Cumple Fite de bonito en a eite uget Si LR: CFF504 E.V. 14/05/2078 Carne de Res Molida 51 Lte: 250 42 417 FV: 25/04/2027 Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideración las Especificaciones Tecnicas de Alimentos del Programa Qali Warma. Subnumeral 4.3 del numeral 4. Evaluacion de las características físicas y organolépticas", del Anexo n.º 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Características Físicas y Organolépticas de Alimentos del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacion de Alimentos Respecto a la evaluación del aspecto o presentación del contenido de los alimentos en la Resultado de la evaluación del aspecto o presentación del contenido Cumple No cumple Filte de bonito en acerte veget He: CTTSO1 FU: 14/05/2028 corne de res motida 51 be: 250 42417 F.V: 25/04/2027

	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Tomar en coinsideracion las Especificaciones Tecnicas de Alime Subnumeral 4.5 del numeral 4. Evaluacion de las caracteristi 01: "Gula para el muestreo y Verificación de las Característic del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacio	cas físicas y organo as Físicas y Organo		
	Respecto a la evaluacion de las características internas d animal (POA) en la IE, el envase que contiene el aliment soldadura en la costura lateral, sin perdida ni desprendim evidenciar por la presencia de puntos o manchas negras:	o, esta libre de cor iento de bamiz, el		
	Producto	Resultado de la evaluación de las caracteristicas de los enveses		
		Cumple	No cumple	
	Filte de bourto en acerte vegetal	si		
	TW: CFF501 F-V: 14/05/2028			
9				
	carne de res molida	si		
	1/e: 25042 417 FV: 28/04/2027			
	Tomar evidencias fotograficas o audiovisuales. Subnumeral 4.6, del numeral 4. Evaluacion de las caracterist 01: "Guia para el muestreo y Verificación de las Característic del PNAEQW" del "Protocolo para la Supervision y Liberacio	as Físicas y Organo	olépticas", del Anexo n. olépticas de Alimentos	
MEI	NTARIOS U OBSERVACIONES DEL AUDITOR			
a: La	r ficha debe ser visada en todas sus páginas por el (los) represe Por la IE visitada	ntante(s) de la lE y	del OCI/CGR	Por el OCI/GER
	Rombres y apellidos: DNI: 3:03988 M. 1031039881 CARGO: Presidenta La CAE			Nombres y apellidos: Axel Andre Coceres Consuga DNI: 44 33 8316 CARGO: 50 FG OK CONTECUN
	Firma Nombres y apellidos: DNI: CARGO:			Firma Nombres y apellidos: DM: CARGO:

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

Santiago De Surco, 28 de Diciembre del 2024

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

Señora

Ministerio

de Desarrollo e Inclusión Socia

CECILIA GUADALUPE BARBIERI QUINO

Directora Eiecutiva

Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas n.º 208 - Piso 12 (Av. Javier Prado Este)

Santiago de Surco/Lima/Lima

ASUNTO Notificación de Informe de Visita de Control n.º 056-2024-OCI/5987-SVC.

REFERENCIA: a) Artículo 8° de la Ley n.º 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la

Contraloría General de la República y sus modificatorias

b) Directiva N° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo", aprobada mediante Resolución de Contraloría Nº 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

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

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

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

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

Atentamente,

Firmado digitalmente

Dina Anselma Apaza Romero

Jefe del Organo de Control Institucional Programa Nacional de Alimentación Escolar **QALI WARMA**

Archivo

DAAR/harg

Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas nº. 208 (Piso 13 - Javier Prado Este) SANTIAGO DE SURCO - LIMA / Teléfono:(511) 201 9360 https://www.galiwarma.gob.pe/









CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA Nº 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 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI

WARMA

CONTROL

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA Nº 20550154065

TIPO DE SERVICIO

CONTROL

SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE VISITA DE

GUBERNAMENTAL O CONTROL

OCI/5987-SVC, que se adjunta al presente documento.

PROCESO

ADMINISTRATIVO

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.º 056-2024-

Se adjunta lo siguiente:

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





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

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI

CONTROL WARMA

Sumilla:

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

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la CASILLA ELECTRÓNICA Nº 20550154065:

- 1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN Nº 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

