

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE PRODUCTOS – 2015

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	CÓDIGO DE LOCAL	ANEXO N°
012		

PNAEQW- USM-CMSE-F02

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

1. DEPARTAMENTO					
2. PROVINCIA					
3. DISTRITO					
4. CENTRO POBLADO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">CATEGORIA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NOMBRE</td> <td></td> </tr> </table>	CATEGORIA		NOMBRE	
CATEGORIA					
NOMBRE					

DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

5. N° DE ICOD				
6. NIVEL EBR	INICIAL	CEI	PRONOEI	
		1	2	
7. NIVEL EBE	PRIMARIA	3	SECUNDARIA	4
8. TURNO I.E	MAÑANA	1	PRIMARIA	2
	TARDE	2	MAÑANA Y TARDE	3

9. DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Nombre de la Calle, Av., Jr., Carretera, etc.	N°	MZ.	LOTE	KM.	TELÉFONO IE

10. NÚMERO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (I.E.)	10A. NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (I.E.)

11. FECHA DE APLICACIÓN DE LA FICHA Y RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN

FECHA		HORA DE INICIO		HORA DE TÉRMINO		RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN (*)					
DÍA	MES	HORAS	MINUTOS	HORAS	MINUTOS	1	2	3	4	5	6

(*) CÓDIGOS DE RESULTADO

1. FICHA COMPLETA 2. PROVEED. NO ENTREGA PROD. 3. NO HUBO CLASES EN LA IE	4. CAE NO ORGANIZADO 5. SE ACABARON PRODUCTOS 6. OTRO (Especifique en el recuadro)
---	--

12. SERVIDORES DEL PNAE QALI WARMA

CARGO	DNI	NOMBRES Y APELLIDOS	SP	RV
MONITOR DE GESTIÓN LOCAL:				
PERSONAL DE LA UNIDAD TERRITORIAL:			1	2
PERSONAL DE LA UNIDAD DE SUPERVISIÓN Y MONITOREO:			1	2

MODALIDAD DE SUPERVISIÓN			
SEGUIMIENTO	1	COBERTURA Y CONTROL	2

MONITOR:

1. Utilice únicamente LAPICERO AZUL y LETRA MAYÚSCULA LEGIBLE para el llenado de la Ficha de Seguimiento de Productos.
2. Si el Local Escolar alberga 2 o más instituciones educativas (Inicial, Primaria y Secundaria) debe aplicar una Ficha por cada Institución Educativa.
3. Es obligatorio registrar los datos de la Ficha DURANTE LA VISITA que Ud. realiza a la Institución Educativa.
4. Debe solicitar al responsable del CAE, los documentos que acrediten la información que Ud. registrará en la Sección III "Gerencia y Organización del CAE para la atención del servicio alimentario".
5. Es obligatorio que Ud. esté PRESENTE en la I.E. durante las actividades de: PREPARACIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN, CONSUMO y POST CONSUMO de los alimentos. De lo contrario, la información que Ud. registre en la ficha NO ES VÁLIDA.

OBSERVACIONES:

--



SECCIÓN I: DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO – CAE PRODUCTOS

Monitor de Gestión Local: ▪ Para la pregunta 1, solicite el <u>Acta de Entrega y Recepción de Productos</u> y verifique la fecha de inicio de la prestación del servicio. En la pregunta 2, verifique con el cuaderno de ocurrencias. ▪ La información de las preguntas (5), (6), (7) y (8) debe registrarlas por OBSERVACIÓN DIRECTA .		(1) FECHA DE INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2015		(2) FECHA DE INICIO DE LA ATENCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO 2015		(3) HORA DE INICIO DE LAS LABORES ESCOLARES EN LA I.E.		
		DÍA	MES	DÍA	MES	HORAS	MINUTOS	
(4) EL DÍA DE HOY SE PREPARÓ:		ALIMENTO PREPARADO	(5) HORA DE INICIO DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS		(6) HORA DE INICIO DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS		(7) HORA QUE LOS NIÑOS Y NIÑAS INICIAN EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS	
Desayuno?	Almuerzo?		HORAS	MINUTOS	HORAS	MINUTOS	HORAS	MINUTOS
1	2		DESAYUNO					
		ALMUERZO						

8. Marque las Etapas del servicio alimentario que presenció durante la supervisión. Se incluye como actividad complementaria el (*) Post consumo. Marque 1 o más códigos según corresponda.	Etapas del servicio alimentario observadas : Recepción de productos 1 Distribución de alimentos 5 Almacenamiento de productos 2 Consumo 6 Preparación de alimentos 3 Post Consumo (*) 7 Servido de alimentos 4 Todas las etapas del Serv. Alim 8
---	---

SECCIÓN II: POBLACIÓN USUARIA

	(1)	(2)	(3)
ALIMENTO PREPARADO	TOTAL DE USUARIOS ASISTENTES EL DÍA DE LA VISITA	N° DE RACIONES PREPARADAS EL DÍA DE LA VISITA	N° DE ALUMNOS DE LA NÓMINA O REGISTRO DE MATRÍCULA 2015
DESAYUNO			
ALMUERZO			

Para registrar la información, solicite a los miembros del CAE, los documentos siguientes:

SECCIÓN II:

- Cuaderno de ocurrencias o incidencias del CAE
- Registro Diario de Usuarios o Lista de asistencia
- Nómina o Registro de Matrícula

SECCIÓN III:

- Acta de constitución del CAE, Directorio de los integrantes del CAE.
- Actas de Entrega y Recepción de los Productos.
- Cuaderno de ocurrencias o incidencias del CAE

SECCIÓN III: GERENCIA Y ORGANIZACIÓN DEL CAE PARA LA ATENCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

1. ¿LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TIENE CAE CONFORMADO PARA EL 2015? SI 1 NO 2 → PASE A SECCIÓN IV	2. ¿EL CAE CUENTA CON ACTA DE CONSTITUCIÓN PARA EL AÑO 2015? SI, Acta 2015 actualizada 1 SI, Acta 2015 no actualizada 2 NO TIENE ACTA 2015 3	3. MIEMBROS DEL CAE PRESENTES EN LA VISITA DE SUPERVISIÓN: (Acepte 1 o más alternativas) Presidente del CAE 1 Secretario del CAE 2 Vocal del CAE (1) 3 Vocal del CAE (2) 4 Vocal del CAE (3) 5 NO Miembro del CAE 6 (Especifique)
---	--	---

N°	GERENCIA Y ORGANIZACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE), PARA LA ATENCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	SI, POR OBSERVACIÓN	NO/NO TIENE
4	¿El CAE cuenta Directorio actualizado de sus integrantes?	1	2
5	¿El CAE cuenta con las Actas de entrega y recepción de los Productos (completas al día de la supervisión), y estas tienen la firma de al menos uno de los miembros del CAE?	1	2
6	¿El CAE cuenta con un Cuaderno de ocurrencias/incidencias del servicio alimentario?	1	2
7	¿El CAE cuenta con el documento de Control de Productos en Almacén <u>actualizado</u> al día de la supervisión, (Kardex)?	1	2
8	¿El CAE ha sido capacitado en "Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos"?	1	2



SECCIÓN IV: RIESGOS SANITARIOS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

N°	RIESGOS SANITARIOS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SI, POR OBSERVACIÓN	NO/NO TIENE
9	La institución educativa se encuentra lejos (a más de 150 m.) de focos de contaminación como: establos, rellenos sanitarios (basurales), agua estancada, desmontes u otros.	1	2
10	La institución educativa cuenta con una constancia, certificado, acta de verificación u otro documento que acrediten la vigencia del control de plagas/vectores como insectos: mosquitos, moscas, cucarachas, garrapatas; roedores: ratas, ratones; aves, etc.	1	2

SECCIÓN V: TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

N°	TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS		
11	El proveedor entregó los productos en la fecha programada? (Marque 1, <u>Si verificó</u> con el Acta de entrega y recepción de productos).	1	2
12	El proveedor entrega en las instituciones educativas los mismos productos autorizados durante la liberación de productos realizada por los supervisores de plantas y almacenes.	1	2
13	En la institución educativa se cuenta con un ambiente acondicionado limpio y ordenado para la recepción de los productos.	1	2

SECCIÓN VI: ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

N°	ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS		
14	¿La I.E. cuenta con un <u>ambiente acondicionado</u> , actualmente en uso para el almacenamiento de los productos, como p ej.: un almacén, aula, dirección, cocina, laboratorio u otro dentro de la IE que se use como tal? a. Si marcó el código 1 (Si, Por observación), PASE a la P16. b. Si marcó el código 2 (NO/ No tiene), CONTINÚE con la P15.	1	2
15	El almacenamiento de los productos se realiza en: Almacén/Aula/Ambiente de otra I.E?.....1 Local comunal o municipal?.....2 Vivienda, de un Miembro del CAE?.....3 Otro?.....4 (Especifique)	PASE A LA SECCIÓN VII	
16	El ambiente utilizado para el almacenamiento de los productos es de uso exclusivo.	1	2
17	El lugar de almacenamiento se encuentra limpio, ordenado y sin rastros de roedores e insectos como cucarachas, etc.	1	2
18	El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas y otros materiales como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, artículos de limpieza, pintura, etc., que podrían contaminar los alimentos.	1	2
19	El lugar de almacenamiento cuenta con buena ventilación, iluminación y con medios que eviten el ingreso de insectos u otros animales	1	2
20	Los productos almacenados se encuentran en buen estado de conservación sin daño en sus envases.	1	2
21	Los productos industrializados cuentan con registro sanitario y se encuentran vigentes con relación a su fecha de vencimiento.	1	2
22	Los productos al ser ingresados al almacén son colocados sobre estantes, parihuelas o tarimas, que evitan el contacto con el piso o suelo.	1	2
23	Se aplica el sistema PEPS, el producto que ingresa primero al almacén es el primero que se utiliza (primero que ingresa, primero que sale).	1	2
24	Pregunte a los encargados del almacén: ¿Ha(n) sido capacitado(s) en " <u>Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos</u> "? Circule un sólo código según la respuesta.	Sí, todos se capacitaron..... 1 Sí, algunos se capacitaron 2 NINGUNO se capacitó..... 3	

SECCIÓN VII: PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

N°	PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	DESAYUNO		ALMUERZO	
		SI, POR OBSERVACIÓN	NO	SI, POR OBSERVACIÓN	NO
25	¿La I.E. cuenta con un ambiente acondicionado (actualmente en uso) para la preparación de los alimentos como p.ej.: un aula, sala, dirección u otro lugar dentro de la IE que se use como tal? SI marcó el código 1 (SI), PASE a la P27. De lo contrario, si marcó el código 2 (NO), CONTINUÉ con la P26.	1	2	1	2
26	La preparación de los alimentos se realiza en la vivienda de...: Círcule un sólo código según la respuesta.	Un Miembro del CAEP? 1 Los Padres de Familia? 2 Otro? 3 (Especifique)		Un Miembro del CAEP? 1 Los Padres de Familia? 2 Otro? 3 (Especifique)	
CONTINUÉ CON LOS QUE RESPONDIERON SI, EN LA PREGUNTA 25					
27	El ambiente acondicionado en la institución educativa para la preparación de los alimentos es de uso exclusivo.	1	2	1	2
28	El lugar destinado a la preparación de los alimentos se encuentra limpio y ordenado.	1	2	1	2
29	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas y otros materiales como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, artículos de limpieza, pintura, etc., que podrían contaminar los alimentos.	1	2	1	2
30	Los utensilios utilizados para la preparación de los alimentos se encuentran limpios, protegidos y son desinfectados, antes de su uso.	1	2	1	2
31	Las personas encargadas de preparar los alimentos, usan mandil y cubren su cabello con una redecilla o gorro de color claro y limpio.	1	2	1	2
32	Las personas encargadas de la preparación de los alimentos, se encuentran sin tos y/o heridas visibles.	1	2	1	2
33	Las personas encargadas de la preparación de los alimentos, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes y durante la preparación de los alimentos.	1	2	1	2
34	Pregunte a los encargados de la preparación de los alimentos: ¿Ha(n) sido capacitado(s) en "Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos"? Círcule un sólo código según la respuesta.	SI, todos se capacitaron 1 SI, algunos se capacitaron 2 NINGUNO se capacitó 3		SI, todos se capacitaron 1 SI, algunos se capacitaron 2 NINGUNO se capacitó 3	
ALMUERZO					
35	Especifique el Menú del día de hoy:	Preparación	Descripción		
		BEBIBLE	SEGUNDO		
		ACOMPANAMIENTO SOLIDO	OTRO ALIMENTO		

36 DESAYUNO / ALMUERZO: Identifique los Productos del programa que se incluyeron en la preparación del desayuno y/o almuerzo del día de HOY. Circule los códigos correspondientes.

N°	Tipo Producto	Nombre del Producto que utilizó	Desayuno	Almuerzo
1	ACEITE	Acetate vegetal	1	1
2	AZÚCAR	Azúcar rubia	2	2
3	CEREAL 1	Arroz pilado superior	3	3
4	CEREAL 2	Fideo pasta corta	4	4
5	CEREAL 2	Fideo pasta larga	5	5
6	CEREAL 3	Trigo entero pelado	6	6
7	CHOCOLATE	Chocolate para taza	7	7
8	DERIVADO LÁCTEO UNTABLE	Manterquilla	8	8
9	FRUTA	Acelluna	9	9
10		Galleta de agua	10	10
11		Galleta de kiwicha	11	11
12	GALLETERIA (a)	Galleta de quinua con o sin semillas	12	12
13		Galleta de soda	13	13
14		Galletas con Cereales o/s semillas	14	14
15		Galletas Integrales o/s semillas	15	15
16	GRANO ANDINO	Quinua entera	16	16
17		Almidón de maíz (maicena)	17	17
18		Harina de arroz extruido	18	18
19		Harina de cañihua extruida (cañihuaco)	19	19
20		Harina de cebada extruida	20	20
21		Harina de kiwicha extruida	21	21
22		Harina de maíz extruida	22	22
23	HARINA DE CEREAL (b)	Harina de maíz morado	23	23
24		Harina de quinua extruida	24	24
25		Harina de siete semillas	25	25
26		Harina de trigo extruido	26	26
27		Harina de trigo fortificado	27	27
28		Sémola	28	28
29	HARINA DE FRUTA	Harina de plátano	29	29
30	HARINA DE MENESTRA	Harina de Arveja extruida	30	30
31		Harina de Haba extruida	31	31

N°	Tipo Producto	Nombre del Producto que utilizó	Desayuno	Almuerzo
32	HARINA DE TUBERCULO	Harina de Maca extruida	32	32
33		Hojuela de avena o kiwicha o quinua	33	33
34		Hojuelas de avena con kiwicha	34	34
35		Hojuelas de avena con maca	35	35
36		Hojuelas de avena con quinua	36	36
37	LECHE	Leche entera evaporada	37	37
38		Leche Entera UHT	38	38
39		Arveja seca partida	39	39
40		Frijol	40	40
41		Haba seca entera	41	41
42	MENESTRA (d)	Haba seca partida	42	42
43		Lenteja	43	43
44		Pallar seco	44	44
45		Conserva de Albondigas de pescado en salsas	45	45
46		Conserva de Bole de res	46	46
47		Conserva de Carne de pollo	47	47
48		Conserva de Carne de res	48	48
49		Conserva de Pescado (excepto grated) en aceite vegetal	49	49
50	PROD. DE ORIGEN ANIMAL	Conserva de Pescado (excepto grated) en agua y sal	50	50
51		Conserva de Pescado (excepto grated) en salsa de tomate	51	51
52		Conserva de Pescado en aceite vegetal en envase flexible	52	52
53		Conserva de Pescado en agua y sal en envase flexible	53	53
54		Conserva de Trucha en aceite vegetal	54	54
55		Conserva de Trucha en agua y sal	55	55
56		Chalona de Ovino sin Hueso	56	56
57	PROD. DE ORIGEN ANIMAL - DESHIDRATADO	Charqui sin hueso	57	57
58		Tortilla de huevo deshidratada	58	58
59	TUBERCULO	Papa seca	59	59
NUEVO PRODUCTO DEL PROGRAMA				
Tipo de Producto (Grupo)		Nombre del Producto		
60			60	60
NO UTILIZARON NINGÚN PRODUCTO DEL PROGRAMA (del 1 al 60)			88	88

N°	PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	SI, POR OBSERVACIÓN	NO
37	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.).	1	2
38	Si circuló el código 2 (NO) en la pregunta 37, registre información en esta pregunta. De lo contrario, pase a la pregunta 39. Indague y observe el tipo de depósito empleado para acumular los residuos orgánicos e inorgánicos: circule uno o más códigos según corresponda.	Baldes de plástico1 Cajas de cartón2 Cajas de madera3 Cilindros o Latas4 Sacos de polipropileno/ yute5 Otro6 (Especifique)	

SECCIÓN VIII: SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

N°	SERVIDO DE LOS ALIMENTOS	DESAYUNO		ALMUERZO	
		SI, POR OBSERVACIÓN	NO	SI, POR OBSERVACIÓN	NO
39	El espacio dispuesto para el servicio de los alimentos se encuentra limpio y ordenado.	1	2	1	2
40	Los responsables del servicio prueban los alimentos antes, para comprobar que se encuentren en buenas condiciones de ser consumidos por los niños y niñas, y sin riesgo para su salud.	1	2	1	2
41	Las personas encargadas de servir los alimentos, se encuentran sin tos y/o heridas visibles.	1	2	1	2
42	Las personas encargadas de servir los alimentos, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes de tener contacto con los alimentos.	1	2	1	2
43	Los recipientes (tazas, vasos, platos, etc.) se encuentran limpios, protegidos, y son desinfectados antes de su uso.	1	2	1	2
44	Pregunte a los encargados del servicio de los alimentos: ¿Ha(n) sido capacitado(s) en "Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos"? Circule un sólo código según la respuesta.	SI, todos se capacitaron1 SI, algunos se capacitaron2 NINGUNO se capacitó3		SI, todos se capacitaron1 SI, algunos se capacitaron2 NINGUNO se capacitó3	

SECCIÓN IX: DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

N°	DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	SI, POR OBSERVACIÓN	NO
45	Las personas encargadas de la distribución de los alimentos, se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes de tener contacto con ellos.	1	2
46	Las personas encargadas de la distribución de los alimentos, se encuentran sin tos y/o heridas visibles.	1	2
47	Las personas encargadas de distribuir las raciones usan mandil, tapaboca, y cubren su cabello con redicila o gorro de color claro y limpio.	1	2

Pregunte a los encargados de la distribución de los alimentos:		SI, todos se capacitaron 1		SI, algunos se capacitaron 2		NINGUNO fue capacitado 3	
¿Ha(n) sido capacitado(s) en "Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos"? Circule un sólo código según la respuesta.		SI, todos se capacitaron 1		SI, algunos se capacitaron 2		NINGUNO fue capacitado 3	
48							
SECCIÓN X: CONSUMO DE LOS ALIMENTOS							
CONSUMO DE LOS ALIMENTOS		DESAYUNO		ALMUERZO			
N°		SI, POR OBSERVACIÓN	NO	SI, POR OBSERVACIÓN	NO		
49	El ambiente utilizado para el consumo de los alimentos se encuentra ordenado y limpio.	1	2	1	2		
50	¿Los niños y niñas consumen sus alimentos en: Círcule un sólo código de respuesta.	El aula de clase? 1 El comedor de la IE? 2 El patio de la IE? 3 Otro Lugar? 4		El aula de clase? 1 El comedor de la IE? 2 El patio de la IE? 3 Otro Lugar? 4			
51	Los niños y niñas se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos.	1	2	1	2		
52	Se incentiva y vigila que los niños y niñas consuman todos los alimentos servidos (ración completa).	1	2	1	2		
SECCIÓN XI: ACCIONES POST CONSUMO DE LOS ALIMENTOS							
ACCIONES POST CONSUMO DE LOS ALIMENTOS							
53	Los niños y niñas realizan su Higiene Bucal (cepillado de dientes) después del consumo de los alimentos.	1	2	1	2		
54	Quedó alimento preparado sobrante que no fue consumido en el momento.	1	2	1	2		
55	Si circuló el código 1 (SI) en la pregunta 54, registre información en esta pregunta. De lo contrario, pase a la pregunta 56.	Lo guardan para los niños de otro turno 1 Lo vuelven a servir más tarde en el mismo turno 2 Los niños se lo llevan a casa 3 Lo desechan a la basura 4 Otro 5 (Especifique)		Lo guardan para los niños de otro turno 1 Lo vuelven a servir más tarde en el mismo turno 2 Los niños se lo llevan a casa 3 Lo desechan a la basura 4 Otro 5 (Especifique)			
56	Indague por el destino de los alimentos preparados <u>sobrantes</u> y circule uno o más códigos según la respuesta.	SI 1 NO 2		SI 1 NO 2			
57	El Proveedor cumple con el recojo de desperdicios o residuos sólidos generados en la institución educativa a consecuencia de la entrega de los productos.	SI 1 NO 2		SI 1 NO 2			
58	Si circuló el código 1 (SI), Indique la frecuencia de recojo. De lo contrario pase a la pregunta 57.	SI 1 NO 2		SI 1 NO 2			

SECCIÓN XII: ACCIONES INMEDIATAS REALIZADAS PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Monitor de Gestión Local: 1. Indique las ACCIONES inmediatas realizadas para la mejora del servicio alimentario. Marque uno o más códigos según corresponda.	Conformó CAE 1 Actualizó el Acta de conformación de CAE 2 Asist. Téc.-Acta de conformación de CAE 3 Asist. Téc.-BPM 4 Asist. Téc.-Inocuidad de alimentos 5 Asist. Téc.-Lavado de manos 6 Asist. Téc.-Focos de contaminación 7 Asist. Téc.- Transmisión de enfermedades 8 Asist. Téc.-Hábitos alimentarios saludables 9	Asist. Téc.-Importancia horario consumo 10 Asist. Téc.-Disposición de la basura 11 Asist. Téc.-Cumplimiento fecha de entrega del producto 12 Informó / coordinó con CTT 13 Organizó acciones de mejora con CAE, Padres de Familia, etc. 14 Asist. Téc para coordinación con establecimiento de salud 15 Otro 16 (Especifique)
--	--	---

SECCIÓN XIII: DATOS DEL PROVEEDOR

(57) NÚMERO DE CONTRATO				(58) NÚMERO DE RUC DEL PROVEEDOR											
N° Contrato	Año	Región	N° Comité												
	2015 -CC -		/PRO												
(59) RAZÓN SOCIAL O NOMBRE DEL PROVEEDOR															

MONITOR DE GESTIÓN

Proceda a realizar la ASISTENCIA TÉCNICA teniendo en cuenta los siguientes criterios

- SECCIÓN III: Si marcó el código 2 (NO) en los criterios de evaluación 4, 5, 6, 7 y/o 8 (Gerencia y organización del CAE), debe dar la asistencia técnica sobre estos temas.
- SECCIÓN IV: Si marcó el código 2 (NO) en el criterio de evaluación 9 o 10 (acreditación de la vigencia del control de plagas), debe dar la asistencia técnica sobre este tema.
- SECCIÓN V: Si marcó el código 2 (NO) en los criterios de evaluación 11, 12 o 13 (Condición del ambiente de recepción de productos), debe dar la asistencia técnica sobre este tema.
- SECCIÓN VI: Si marcó el código 2 (NO) en los criterios de evaluación 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21 y/o 22 (Almacenamiento de productos), debe dar la asistencia técnica sobre estos temas. Igualmente si marcó los códigos 2 o 3 en la pregunta 24.
- SECCIÓN VII: Si marcó el código 2 (NO) en los criterios de evaluación 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 36 y/o 37 (Preparación de los alimentos), debe dar la asistencia técnica sobre estos temas. Igualmente si marcó los códigos 2 o 3 en la pregunta 34.
- SECCIÓN VIII: Si marcó el código 2 (NO) en los criterios de evaluación 39, 40, 41 y/o 42 (Servido de los alimentos), debe dar la asistencia técnica sobre estos temas. Igualmente si marcó los códigos 2 o 3 en la pregunta 43.
- SECCIÓN IX: Si marcó el código 2 (NO) en los criterios de evaluación 45 y/o 46 (Distribución de los alimentos), debe dar la asistencia técnica sobre estos temas. Igualmente si marcó los códigos 2 o 3 en la pregunta 48.
- SECCIÓN X: Si marcó el código 2 (NO) en los criterios de evaluación 49, 50, 51 y/o 52 (Consumo de los alimentos), debe dar las recomendaciones correspondientes sobre estos aspectos evaluados.
- SECCIÓN XI: Si marcó el código 2 (NO) en los criterios de evaluación 54, 55 y/o 56 (Post Consumo de los alimentos), debe dar las recomendaciones correspondientes sobre estos aspectos evaluados.

SECCIÓN XIV: CONSTANCIA DE RACIONES PREPARADAS EN LA IE

YO, COMO PRESIDENTE / MIEMBRO DEL CAE, DOY FE DE LO SIGUIENTE:

	MARQUE SU RESPUESTA CON UNA X	
1. QALI WARMA ENTREGA A ESTA INSTITUCIÓN EDUCATIVA, PRODUCTOS PARA PREPARAR:	SÓLO DESAYUNO	DESAYUNO Y ALMUERZO
2. EL DIA DE HOY DE DE 2015, EN ESTA IE SE HA PREPARADO :	SÓLO DESAYUNO	DESAYUNO Y ALMUERZO



SECCIÓN XV: VISADO DE FICHA DE SEGUIMIENTO CAE PRODUCTOS

FUNCIONARIOS	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	SELLO Y/O FIMA	HUELLADIGITAL
PRESIDENTE DEL CAE				
MIEMBRO DEL CAE				
Monitor de Gestión Local QALI WARMA				

[illegible]

ANEXO 01. EQUIPAMIENTO DEL SERVICIO ALIMENTARIO
 (Director de la Institución Educativa)

PARA LA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA, ¿CUENTA CON EQUIPOS COMO:

EQUIPAMIENTO BÁSICO	SI	NO	N° DE EQUIPOS	ESTADO OPERATIVO:			¿QUIEN LO IMPLEMENTO?			
				ÓPTIMO	ACEPTABLE	MALO	Qali Warma	Mun. Dist.	OTRO	ESPECIFIQUE
COCINAS										
1. MEJORADA?	1	2		1	2	3	1	2	3	
2. INDUSTRIAL 2 HORNILLAS?	1	2		1	2	3	1	2	3	
3. INDUSTRIAL 3 HORNILLAS?	1	2		1	2	3	1	2	3	
4. INDUSTRIAL 4 HORNILLAS?	1	2		1	2	3	1	2	3	
5. OTRA? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
6. OTRA? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
REFRIGERADORAS										
7. VERTICAL ELÉCTRICA?	1	2		1	2	3	1	2	3	
8. VERTICAL SOLAR?	1	2		1	2	3	1	2	3	
CONGELADORAS										
9. ELÉCTRICA?	1	2		1	2	3	1	2	3	
10. SOLAR?	1	2		1	2	3	1	2	3	
LICUADORAS										
11. ELÉCTRICA?	1	2		1	2	3	1	2	3	
12. MANUAL?	1	2		1	2	3	1	2	3	
OTROS EQUIPOS										
13 Otro Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
EL ÁREA DE RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS / RACIONES ¿Dispone de:										
1. Mesa de trabajo?	1	2		1	2	3	1	2	3	
2. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ¿Dispone de:										
3. Balanza de plato de 50 kg de capacidad?	1	2		1	2	3	1	2	3	
4. Parihuela de 12 cm de altura como mínimo?	1	2		1	2	3	1	2	3	
5. Estante de madera de 4 o 5 niveles?	1	2		1	2	3	1	2	3	
6. Estante modular de polipropileno de 4 niveles?	1	2		1	2	3	1	2	3	
7. Mesa de trabajo?	1	2		1	2	3	1	2	3	
8. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
9. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
10. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
11. Balón de gas de 10 kg?	1	2		1	2	3	1	2	3	
12. Baldes de plástico con caño (20 L con tapa)?	1	2		1	2	3	1	2	3	
13. Baldes de plástico con caño (40 L con tapa)?	1	2		1	2	3	1	2	3	
14. Estante de madera de 4 o 5 niveles?	1	2		1	2	3	1	2	3	
15. Estante modular de 4 niveles?	1	2		1	2	3	1	2	3	
16. Mesa de trabajo de acero inoxidable (medidas mínimas: 1,2 m x 0,80 m de ancho X 0,90 m de alto)?	1	2		1	2	3	1	2	3	
17. Mesa de trabajo de fórmica (medidas mínimas: 1,2 m x 0,80 m de ancho X 0,90 m de alto)?	1	2		1	2	3	1	2	3	
18. Olla de aluminio N° 36 (30 L)?	1	2		1	2	3	1	2	3	
19. Olla de aluminio N° 40 (40 L)?	1	2		1	2	3	1	2	3	
20. Perol de aluminio 36 cm diámetro?	1	2		1	2	3	1	2	3	



EQUIPAMIENTO BÁSICO	SI	NO	N° DE EQUIPOS	ESTADO OPERATIVO:			¿QUIEN LO IMPLEMENTO?			
				ÓPTIMO	ACEPTABLE	MALO	Qali Warma	Mun. Dist.	OTRO	ESPECIFIQUE
21. Colador para pasta de acero inoxidable?	1	2		1	2	3	1	2	3	
22. Cucharón de aluminio anodizado mediano?	1	2		1	2	3	1	2	3	
23. Cuchara bocona de acero inoxidable?	1	2		1	2	3	1	2	3	
24. Colador con malla de acero inoxidable?	1	2		1	2	3	1	2	3	
25. Cuchara para cocinar de acero inoxidable?	1	2		1	2	3	1	2	3	
26. Cuchillo Cheff profesional, con hoja de acero de 8", Mango blanco?	1	2		1	2	3	1	2	3	
27. Trinche para cocinar de acero inoxidable?	1	2		1	2	3	1	2	3	
28. Espumadera de acero inoxidable?	1	2		1	2	3	1	2	3	
29. Abridor de latas manual de acero inoxidable?	1	2		1	2	3	1	2	3	
30. Juego de 3 bowls de acero inoxidable?	1	2		1	2	3	1	2	3	
31. Juego de 2 tablas de picar (antibacteriana)?	1	2		1	2	3	1	2	3	
32. Jarra medidora de plástico 1L, sin tapa (graduación en alto relieve)?	1	2		1	2	3	1	2	3	
33. Jarra plástica con tapa 3 a 3,5 L?	1	2		1	2	3	1	2	3	
34. Tina plástica de 40 L?	1	2		1	2	3	1	2	3	
35. Tachos de plástico con tapa para basura?	1	2		1	2	3	1	2	3	
36. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
37. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
38. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
39. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
40. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
EL ÁREA DE CONSUMO DE LOS ALIMENTOS ¿Dispone de:										
41. Plato hondo de plástico de 450 ml?	1	2		1	2	3	1	2	3	
42. Taza plástica de 300 a 350 ml?	1	2		2	3	3	1	2	3	
43. Cuchara de mesa de acero inoxidable?	1	2		1	2	3	1	2	3	
44. Tapper con tapa plástica (600 – 850 ml)?	1	2		1	2	3	1	2	3	
45. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
46. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
47. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	
EN SEGURIDAD DEL SERVICIO ¿Dispone de:										
48. Botiquín de primeros auxilios?	1	2		1	2	3	1	2	3	
49. Extintor contra incendio 6 Kg PQS-ABC?	1	2		1	2	3	1	2	3	
50. Otro? Especifique	1	2		1	2	3	1	2	3	

VISADO DEL ANEXO 01. EQUIPAMIENTO DEL SERVICIO ALIMENTARIO

FUNCIONARIO	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	SELLO Y/O FIRMA	HUELLA DIGITAL
PRESIDENTE DEL CAE				
MIEMBRO DEL CAE				
Monitor de Gestión Local QALI WARMA				



CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	CÓDIGO DE LOCAL	ANEXO N°
		0 1 2 3

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N° Acta de Entrega - Recepción: _____ Fecha de Firma del Acta: ____/____/____ N° de Usuarios Programados: _____ Fecha de Verificación: ____/____/____

I. DATOS REGISTRADOS POR EL SUPERVISOR DE PLANTAS Y ALMACENES EN LA LIBERACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Item: _____

PRODUCTO							
FABRICANTE							
MARCA							
PRESENTACIÓN UNITARIA (Envase/kg o litro)							
N° DE LOTE							
FECHA DE PRODUCCIÓN							
FECHA DE VENCIMIENTO							
N° DE REGISTRO SANITARIO / AUTORIZACIÓN SANITARIA							
ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES							
HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE							

LOS RECUADROS DEBERÁN SER LLENADOS PREVIAMENTE, CON LOS DATOS REGISTRADOS POR LOS "SUPERVISORES DE PLANTAS Y ALMACENES" DURANTE LA LIBERACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

II. VERIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS EN EL ALMACÉN DE LA I.E. POR EL MONITOR DE GESTIÓN LOCAL

FABRICANTE							
MARCA							
PRESENTACIÓN UNITARIA (Envase/kg o litro)							
N° DE LOTE							
FECHA DE PRODUCCIÓN							
FECHA DE VENCIMIENTO							
N° DE REGISTRO SANITARIO / AUTORIZACIÓN SANITARIA							
ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES							
HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE							

EN LOS RECUADROS COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LAS SIGLAS SIGUIENTES: C (CONFORME), NC (NO CONFORME) o NA (NO APLICA)

III. VERIFICACIÓN DE SALDOS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

CANTIDAD - SEGÚN ACTA DE ENTREGA RECEPCIÓN (kg o litros)							
SALDO VERIFICADO EN LA I.E. (kg o litros)							
SALDO SEGÚN - REGISTRO KARDEX AL DÍA							
RESULTADO DEL STOCK**							
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEL ALIMENTO**							

(**) EN LOS RECUADROS COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA PARA "STOCK DE ALIMENTOS" Y "ALIMENTOS ALMACENADOS", LOS NUMERALES SIGUIENTES:

STOCK DE ALIMENTOS: Saldo completo ☐ 1 Sobre Stock ☐ 2 Faltante ☐ 3 Sobre consumo ☐ 4 Otros: Especificar en el casillero ☐ 5

ALIMENTOS ALMACENADOS: Alimento conforme ☐ 1 Alimento infestado/roído ☐ 2 Alimento contaminado ☐ 3 Alimento vencido ☐ 4 Envase deteriorado /abollado ☐ 5

Alimento en contacto con el piso ☐ 6 Alimento sin rótulo/etiqueta ☐ 7 Alimento en envase expuesto ☐ 8 Otros: Especificar en el casillero ☐ 9

Observaciones: _____

Firma del Representante del PNAE QW
Nombre: _____
Cargo: _____
DNI: _____

Firma del Presidente del CAE
Nombre: _____
Cargo: _____
DNI: _____

Firma del Miembro del CAE
Nombre: _____
Cargo: _____
DNI: _____

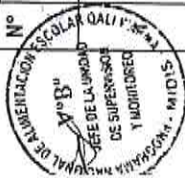


ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE PRODUCTOS - 2015

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	CÓDIGO DE LOCAL	ANEXO N°
		0 1 2 3

En las instalaciones de la Institución Educativa _____, ubicada en el distrito de _____, Provincia de _____, Departamento de _____, siendo las _____ horas del día _____ del mes de _____ del año 2015, el representante del PNAEQW, _____, con el cargo de _____, junto con el representante del CAE, _____, dejan en constancia lo siguiente:

N°	Situación observada durante la supervisión		Asistencia Técnica		Acuerdos y Compromisos del CAE		Seguimiento de los Acuerdos					
	Sec.	N° Preg.	Descripción	Cód.	Descripción	T. C. *	1° Sup. **	2° Sup. **	3° Sup. **	4° Sup. **	5° Sup. **	6° Sup. **
2												
3												
4												
5												



Ny

N°	Situación observada durante la supervisión			Asistencia Técnica		Acuerdos y Compromisos del CAE		Seguimiento de los Acuerdos					
	Sec.	N° Preg.	Descripción	Cód.	Descripción	Cód.	T. C. *	1° Sup. **	2° Sup. **	3° Sup. **	4° Sup. **	5° Sup. **	6° Sup. **
6													
7													
8													
9													

* T.C. (tiempo de cumplimiento)

** Cumplió (C), No cumplió (NC).

Observaciones:



Firma del representante del PNAE QW

Nombre:

Cargo:

Especialidad:

DNI:

Firma del Presidente del CAE

Nombre:

Cargo:

DNI:

Firma del Miembro del CAE

Nombre:

Cargo:

DNI:

FICHA DE SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS RACIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO – 2015

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.					CÓDIGO DE LOCAL					ANEXO N°			
										0	1	2	3

PNAEQW- USM-CMSE-F03

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

1. DEPARTAMENTO	
2. PROVINCIA	
3. DISTRITO	
4. CENTRO POBLADO	CATEGORÍA
	NOMBRE

DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

5. N° DE ICOD					
6. NIVEL EBR	INICIAL	CEI		PRONOEI	
		1	2		
	PRIMARIA	3	SECUNDARIA		4
7. NIVEL EBE	INICIAL	1	PRIMARIA		2
8. TURNO I.E	MAÑANA	1	MAÑANA Y TARDE		3
	TARDE	2			

9. DIRECCIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Nombre de la Calle, Av., Jr., Carretera, etc.	N°	MZ.	LOTE	KM.	TELÉFONO IE

10. NÚMERO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (I.E)	10A. NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (I.E)

11. FECHA DE APLICACIÓN DE LA FICHA Y RESULTADO

FECHA		RESULTADO DE LA APLICACIÓN (*)		(*) CÓDIGOS DE RESULTADO	
DÍA	MES	1	2		
				(Especifique)	
				1. FICHA COMPLETA	2. OTRO (Especifique en el recuadro)

12. SERVIDORES DEL PNAE QALI WARMA

CARGO	DNI	NOMBRES Y APELLIDOS	SP	RV
MONITOR DE GESTIÓN:				
PERSONAL DE LA UNIDAD TERRITORIAL:			1	2
PERSONAL DE LA UNIDAD DE SUPERVISIÓN Y MONITOREO:			1	2

MONITOR:

1. Utilice únicamente LAPICERO AZUL y LETRA MAYÚSCULA LEGIBLE para el llenado de la Ficha.
2. Es obligatorio registrar los datos de la Ficha DURANTE LA SUPERVISIÓN que Ud. realiza a la Institución Educativa.
3. Es obligatorio que Ud. esté PRESENTE en la I.E durante la etapa de CONSUMO de los alimentos. De lo contrario, la información que Ud. registre en la ficha NO ES VÁLIDA.

OBSERVACIONES:



SECCIÓN I: DATOS DE LA SECCIÓN Y USUARIOS A APLICAR LA FICHA

(1) TOTAL DE SECCIONES DE LA I.E.	(2) SECCIÓN SELECCIONADA				(3) TOTAL DE USUARIOS ASISTENTES DE LA SECCIÓN EN EL DÍA DE LA SUPERVISIÓN	(4) N° DE USUARIOS DE LA SECCIÓN A LOS QUE APLICÓ LA FICHA EL DÍA DE LA SUPERVISIÓN
	(2A) NOMBRE DE LA SECCIÓN	(2B) AÑO O GRADO DE LA SECCIÓN				
		INICIAL	PRIMARIA	SECUNDARIA		

SECCIÓN II: ALIMENTOS UTILIZADOS EN LAS RACIONES

5 Identifique los alimentos que se incluyeron en el desayuno del día de **HOY**. Circule los códigos correspondientes:

(A) BEBIBLE				(B) COMPONENTE SÓLIDO			
N°	Tipo de Leche	Nombre del Cereal	Código	N°	Tipo de Componente	Nombre del Componente	Código
1	Leche con Cereales	Harina de avena	1	1	Pan Común	Pan francés	1
2		Harina de maíz	2	2		Pan tres puntas	2
3		Harina de quinua	3	3		Pan chapla	3
4		Harina de arroz	4	4		Pan de piso	4
5		Harina de kiwicha	5	5		Otro:.....	5
6		Otra:.....	6	6	6	Bizcocho,	6
7	Leche Enriquecida		7	7	Pan Dulce	Chancay de huevo,	7
8	Otra Leche.....		8	8		Pan de yema	8
				9		Otro:.....	9
10				10	Pan Especial	Pan de quinua	10
11				11		Pan de kiwicha	11
12				12		Pan de cañihua	12
13				13		Pan de plátano	13
14				14		Pan de queso	14
15				15		Pan integral	15
16				16	Otro:.....	16	
17				17	Pan con relleno	Pan con relleno de queso maduro	17
18				18		Pan con relleno de aceituna sin pepa	18
19				19		Otro:.....	19

(C) COMPLEMENTO		
N°	Nombre del Complemento	Código
1	Queso maduro	1
2	Aceitunas	2
3	Huevo	3
4	Mantequilla	4
5	Otro:.....	5
6	NO TIENE COMPLEMENTO	6

6 Especifique la ración de hoy:

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN
BEBIBLE	
ACOMPANAMIENTO SÓLIDO	

OBSERVACIONES:



[Handwritten signature]



SECCIÓN IV: MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS RACIONES

N°	7. EDAD DE LOS NIÑOS Y NIÑAS (Años)	8. ¿Te gustó el biberón (mencionar el nombre del biberón) que recibiste hoy?			9. ¿Te gustó el componente sólido (mencionar el nombre del componente sólido) que recibiste hoy?			10. El niño consumió el biberón servido			11. El niño consumió el componente sólido		
		SI	NO	NO RESPONDE	SI	NO	NO RESPONDE	TODOS	PARTE	NADA	TODOS	PARTE	NADA
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
3		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
4		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
5		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
6		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
7		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
8		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
9		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
10		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
11		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
12		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
13		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
14		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
15		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3



[Handwritten signature]

SECCIÓN IV: MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS RACIONES

N°	7. EDAD DE LOS NIÑOS Y NIÑAS (Años)	8. ¿Te gustó el bebible (<u>mencionar el nombre del bebible</u>) que recibiste hoy?			9. ¿Te gustó el componente sólido (<u>mencionar el nombre del componente sólido</u>) que recibiste hoy?			10. El niño consumió el bebible servido			11. El niño consumió el componente sólido		
		SI	NO	NO RESPONDE	SI	NO	NO RESPONDE	SI	NO	NO RESPONDE	SI	NO	NO RESPONDE
16		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
17		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
18		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
19		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
20		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
21		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
22		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
23		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
24		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
25		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
26		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
27		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
28		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
29		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2
30		1	2	3	1	2	3	1	3	2	1	3	2

SECCIÓN IV: MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS RACIONES

N°	7. EDAD DE LOS NIÑOS Y NIÑAS (Años)	8. ¿Te gustó el bebible (mencionar el nombre del bebible) que recibiste hoy?		9. ¿Te gustó el componente sólido (mencionar el nombre del componente sólido) que recibiste hoy?		10. El niño consumió el bebible servido			11. El niño consumió el componente sólido		
		SI	NO	NO RESPONDE	SI	SI	NO	NO RESPONDE	SI	NO	NO
31		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
32		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
33		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
34		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
35		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
36		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
37		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
38		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
39		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
40		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
41		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
42		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
43		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
44		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3
45		1	2	3	1	2	3	1	2	3	3

[illegible]

FUNCIONARIO	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	SELLO Y/O FIRMA	HUELLA DIGITAL
PRESIDENTE DEL CAE				
MIEMBRO DEL CAE				
Monitor de Gestión Local QALI WARMA				

ANEXO FORMATO N° 1: SELECCIÓN DE SECCIÓN PARA LA APLICACIÓN DE LA FICHA

N°	Fecha (A)	Nivel (B)	Grado / Año (C)	Nombre de la sección (D)	Orden correlativo (E)	Selección (F)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						



Número de secciones de la Institución Educativa
(B)

Fecha Calen- dario		Número de secciones de la Institución Educativa (B)																																																		
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51 a más	
1	2	1	4	5	2	3	3	2	2	3	4	10	4	2	3	4	15	14	4	16	1	10	6	8	11	1	27	26	6	8	27	11	18	10	2	35	22	2	1	9	5	15	8	25	4	38	30	23	11	40		
2	1	3	2	4	3	4	3	9	3	7	8	10	12	8	14	17	15	6	17	8	20	15	1	19	26	6	27	17	3	2	7	5	27	29	2	11	38	1	3	31	27	3	9	19	9	17	27	36	47	34		
3	2	1	3	2	3	7	8	7	10	6	10	11	9	7	14	10	10	9	20	15	8	5	15	24	25	23	2	7	8	24	29	25	2	24	7	10	33	19	38	25	20	43	27	38	26	23	13	20	44	31		
4	1	2	4	1	2	1	6	8	3	10	2	12	14	3	8	10	14	5	6	4	9	6	13	1	25	6	16	15	21	31	24	4	24	17	24	22	12	21	5	41	18	23	8	4	44	42	31	8	15	44		
5	2	2	3	3	3	4	5	7	10	5	10	10	8	6	4	18	14	3	20	16	13	9	13	14	14	25	27	6	16	7	27	18	8	16	35	2	6	11	15	25	2	10	42	5	45	48	16	7	26			
6	1	2	2	1	5	1	6	7	7	6	5	11	5	15	11	7	13	14	6	17	12	7	12	20	6	2	28	28	16	13	15	18	17	7	24	34	30	39	25	39	39	8	42	18	45	33	28	48	38			
7	2	3	2	1	1	7	6	1	8	7	6	13	7	8	12	17	18	3	12	21	23	20	7	21	4	14	3	9	8	19	27	9	34	1	7	37	12	8	28	1	26	4	43	29	8	8	1	40	22	38		
8	2	1	2	4	2	3	7	8	2	11	10	13	14	11	7	17	8	3	11	12	6	12	1	3	15	10	29	26	15	28	18	22	31	12	18	16	29	15	16	18	36	6	37	1	38	2	41	5	42			
9	1	2	3	5	1	7	6	6	5	6	4	9	12	10	5	16	6	4	12	13	7	1	21	24	15	19	27	2	18	29	2	27	10	1	13	17	20	8	19	37	29	28	29	6	1	33	31	4	32	14		
10	2	1	1	5	2	6	4	8	3	5	5	9	10	11	6	3	1	7	15	14	22	1	15	23	21	4	7	8	22	12	30	19	29	9	33	1	33	9	16	11	26	4	16	38	42	5	33	29	30	1		
11	1	3	3	3	5	1	1	4	7	10	3	11	12	11	1	3	17	1	16	10	11	7	7	4	17	3	1	13	10	13	9	32	5	27	10	7	17	27	33	29	39	19	9	42	38	34	4	3	8	5		
12	2	2	3	3	2	3	2	3	9	9	5	3	12	12	3	2	8	11	10	17	17	21	21	22	16	22	11	7	24	31	9	11	14	16	33	11	25	37	2	8	32	19	21	12	37	43	40	29	28	20		
13	2	1	4	5	6	6	1	4	10	7	8	13	14	1	16	17	7	17	5	16	17	14	8	19	16	2	11	8	12	28	26	8	23	22	19	28	38	1	36	26	32	12	26	41	24	9	35	21	31	27		
14	1	1	2	5	1	7	4	8	3	4	11	4	7	3	11	16	7	9	10	4	4	1	11	1	26	9	14	8	1	23	12	29	13	22	31	20	12	36	13	16	2	14	40	6	4	42	25	12	34	20		
15	1	2	1	2	4	6	8	1	3	11	9	12	1	7	6	6	18	18	21	14	15	4	12	25	9	27	16	3	31	21	27	34	13	4	20	10	14	22	15	41	18	26	14	8	30	48	28	41	23			
16	1	1	3	5	4	6	6	7	2	9	8	14	15	2	5	5	7	17	4	3	22	19	7	4	3	8	9	27	25	2	16	29	8	9	4	5	27	15	29	27	17	21	25	28	32	18	32	31	23			
17	1	1	3	2	4	3	5	3	1	8	1	11	6	10	3	10	12	19	6	19	4	4	9	17	21	27	14	26	3	3	8	29	22	18	36	34	1	9	31	25	31	2	1	8	10	26	37	18	26	48		
18	1	2	2	4	4	4	3	8	3	5	3	5	12	9	16	13	1	8	20	4	4	2	16	10	2	2	25	29	19	1	30	26	5	17	18	16	14	33	14	21	13	24	1	21	11	43	44	11	3	37		
19	2	3	1	2	5	6	8	5	1	2	5	11	9	4	9	8	5	19	19	15	1	3	9	7	22	14	18	9	29	9	2	16	7	31	1	29	5	7	15	12	14	37	32	31	21	8	43	3	24	10		
20	1	3	2	3	4	6	3	8	10	11	2	1	9	11	12	13	6	18	15	19	20	21	10	1	19	9	22	6	26	1	6	19	27	25	7	10	1	17	24	33	8	40	5	9	17	4	30	14	20	9		
21	2	3	2	4	5	5	8	8	2	7	6	3	1	6	12	11	4	15	11	20	18	4	5	8	9	13	16	20	22	6	23	15	2	9	18	19	15	26	2	4	14	21	34	17	23	11	15	29	17	20		
22	2	2	1	3	1	3	1	3	6	10	6	12	9	5	2	12	6	12	6	9	20	23	10	8	5	25	15	21	26	14	11	8	6	4	25	29	24	25	33	4	5	1	12	8	22	12	25	25	21	22		
23	2	1	2	1	4	6	2	3	8	3	9	8	13	7	1	10	14	17	18	17	4	8	3	8	21	16	22	24	24	31	3	23	1	29	28	3	7	40	18	12	31	17	25	20	20	36	17	22	48			
24	2	1	3	3	2	5	1	8	10	3	4	10	4	7	4	6	15	12	21	20	4	8	25	11	27	10	12	14	15	15	23	18	1	20	2	35	23	15	38	19	20	21	44	4	18	16	9	27				
25	1	1	3	2	5	2	1	7	4	8	11	3	10	10	12	9	4	15	6	3	9	6	17	3	20	9	28	26	3	24	16	25	27	22	12	18	9	2	23	29	43	10	9	22	40	44	41	46	40			
26	1	1	4	3	1	3	6	7	10	8	12	11	10	1	9	4	7	16	4	16	9	11	23	16	24	27	15	10	24	31	8	22	26	2	20	5	32	14	20	6	29	39	12	42	27	32	18	38	8	27		
27	1	1	2	1	5	6	6	1	5	9	11	13	11	3	12	12	6	8	7	6	15	7	14	6	3	2	11	23	25	19	15	14	5	14	36	10	30	8	25	11	27	30	19	5	17	36	42	36	28	14		
28	2	1	1	3	3	3	8	2	2	9	11	13	5	12	8	13	5	17	11	13	12	3	15	5	24	5	13	1	25	2	2	21	20	30	27	12	35	10	21	22	6	10	23	29	6	30	23	8	15			
29	1	1	3	4	5	2	6	5	3	7	1	6	3	9	15	14	2	5	3	17	4	15	19	7	4	9	7	13	5	19	3	32	11	6	23	24	11	33	13	11	23	23	12	34	7	37	48	7	38	47		
30	2	3	4	2	4	4	6	7	8	11	5	10	5	6	2	12	11	10	19	20	4	9	17	11	16	18	12	14	26	7	22	33	2	9	15	5	1	17	8	41	16	36	38	13	9	24	18	40	36	29		
31	2	1	4	2	5	7	1	5	1	6	2	1	10	14	16	4	8	6	17	18	22	1	15	23	2	20	15	7	30	29	17	9	31	11	16	6	33	14	11	34	18	15	38	2	8	31	30	14	47	39		

4 5 6 7 8 9

V^oB^o

JEFE DE LA UNIDAD
DE SUPERVISIÓN
MONITOREO

PNAEQW- USM-CMSE-F04

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E						CÓDIGO DE LOCAL						ANEXO N°		
												0	1	2

DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

1. DEPARTAMENTO		
2. PROVINCIA		
3. DISTRITO		
4. CENTRO POBLADO	CATEGORÍA	
	NOMBRE	

5. N° DE ICOD						
6. NIVEL EBR	INICIAL	CEI		PRONOEI		
		1		2		
	PRIMARIA	3	SECUNDARIA			4
7. NIVEL EBE	INICIAL	1	PRIMARIA			2
8. TURNO I.E	MAÑANA	1	MAÑANA Y			3
	TARDE	2	TARDE			

Nombre de la Calle, Av., Jr., Carretera, etc.		N°	MZ.	LOTE	KM.	TELÉFONO I.E.
10. NÚMERO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (I.E.)	10A. NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (I.E.)					

FECHA		HORA DE INICIO		HORA DE TÉRMINO		RESULTADO DE LA APLICACIÓN (*)				
DÍA	MES	HORAS	MINUTOS	HORAS	MINUTOS					
						1	2	3	4	(Especifique)
(*) CÓDIGOS DE RESULTADO										
1. COMPLETA			3. DIRECTOR O RESPONSABLE AUSENTE							
2. INCOMPLETA			4. OTRO (Especifique en el recuadro)							

CARGO	DNI	NOMBRES Y APELLIDOS	SP	RV
MONITOR DE GESTIÓN LOCAL:				
PERSONAL DE LA UNIDAD TERRITORIAL:			1	2
PERSONAL DE LA UNIDAD DE SUPERVISIÓN Y MONITOREO:			1	2

DOCUMENTACIÓN ESCOLAR



SECCIÓN I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA ACCESO, SERVICIOS Y MOBILIARIO

1. DESDE LA CAPITAL DEL DISTRITO, ¿CUÁL ES EL MEDIO DE TRANSPORTE MÁS UTILIZADO PARA LLEGAR A LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA?

Considere uno o más medios (circule uno o más códigos).

- A pie 1
Acémila 2
Bicicleta, triciclo 3
Moto, Mototaxi 4
Auto, Camioneta 5
Camioneta rural, ómnibus 6
Bote, Lancha, deslizador (acuático con motor) ... 7
Canoa, balsa (acuático sin motor) 8
Otro 9
(Especifique)

2. ¿CUÁL ES EL TIEMPO NECESARIO PARA LLEGAR A LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA DESDE LA CAPITAL DEL DISTRITO, EN? (Medio o medios de transporte declarado/s).
(Considere sólo el tiempo de ida).

TIEMPO EN DÍAS, HORAS Y MINUTOS			
MEDIO DE TRANSPORTE	DÍAS	HORAS	MINUTOS
1.			
2.			
3.			
4.			

3. ¿LA CONDICIÓN DE TENENCIA DEL LOCAL ESCOLAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA ES:

- Propio público (MINEDU)? 1
Propio privado? 2
Alquilado? 3
Cedido por una institución pública? 4
Cedido por una institución privada? 5
Otro? 6
(Especifique)

PASE
A 5

4. ¿EL LOCAL ESCOLAR (PROPIO) DE LA IE CUENTA CON:

- Título, inscrito en registros públicos? 1
Título, no inscrito en registros públicos? 2
Acta o Constancia de posesión? 3
Otro? 4
(Especifique)
NO SABE 5

5. ¿EL ABASTECIMIENTO DE AGUA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVIENE DE:

- Red pública (agua potable)? 1
Pilón de uso público (agua potable)? 2
Camión cisterna u otro similar? 3
Pozo? 4
Río, acequia, manantial o similar? 5
Red pública, casa de los PP.FF? 6
Otra? 7
(Especifique)

PASE
A 8

6. ¿LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TIENE ABASTECIMIENTO DE AGUA, DE LUNES A VIERNES DURANTE TODO EL HORARIO DE CLASES?

- SI 1
NO 2

PASE
A 8

7. ¿QUÉ DÍAS TIENE ABASTECIMIENTO DE AGUA DE LUNES A VIERNES? Y ¿EN QUÉ HORARIO?

DÍAS DE LA SEMANA				
L	M	M	J	V

HORARIO DEL SERVICIO DE ABASTECIMIENTO

HORARIO	HORAS	MINUTOS
DE:		
A:		

DURANTE TODO EL DÍA 1

8. ¿EL BAÑO O SERVICIO HIGIÉNICO QUE TIENE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESTÁ CONECTADO A:

- Red pública de desagüe dentro de la IE? 1
Pozo séptico? 2
Letrina?(recibe tratamiento) 3
Pozo ciego o negro (no recibe tratamiento)? 4
Río, acequia o canal? 5
NO TIENE 6

9. ¿EL ALUMBRADO QUE TIENE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA, PROVIENE DE:

- Red pública (empresa distribuidora de energía eléctrica)?.....1*
Generador o motor del municipio?.....2
Generador o motor de la comunidad?.....3
Generador o motor de la IE?.....4
Vela?.....5
Kerosene (mechero/lamparín)?.....6
Panel solar?.....7
Otro?.....8
 (Especifique)
NO TIENE.....9

10. CON RESPECTO AL MOBILIARIO QUE SE DISPONE EN LAS AULAS DE CLASE:

CARACTERÍSTICAS DEL MOBILIARIO	SI	NO
1. ¿Todos los alumnos disponen de mesa / silla o carpeta?	1	2
2. ¿Las mesas, sillas /carpetas están pintadas o barnizadas?	1	2
3. ¿Las mesas, sillas /carpetas tienen rajaduras o roturas?	1	2

11. ¿LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA CUENTA CON LAVADEROS DE MANOS OPERATIVOS, PARA USO DE LOS NIÑOS Y NIÑAS?

SI.....1 → 11A ¿CUÁNTOS LAVADEROS OPERATIVOS TIENE?
 NO.....2

SECCIÓN II. CONDICIONES PARA LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE LOS PRODUCTOS O RACIONES

12. LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA ¿CUENTA CON UN LUGAR O AMBIENTE QUE SE USA PARA LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS O RACIONES?

- SI, la IE cuenta con un lugar o ambiente de uso exclusivo1* } PASE A 14
SI, la IE cuenta con un lugar o ambiente que se usa para recepción (uso compartido)2
NO, la IE no cuenta con un lugar para la recepción de los productos o raciones3 } PASE A 15

14. EL AMBIENTE DESTINADO A LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS O RACIONES, ¿TIENE:

CARACTERÍSTICAS	SI	NO
1. Puerta de fierro?	1	2
2. Puerta de madera?	1	2
3. Puerta de calamina o latón?	1	2
4. Ventanas con vidrio?	1	2
5. Mallas de protección en ventanas?	1	2
6. El ambiente necesita acondicionamiento/arreglos?	1	2

13. ¿EL LUGAR QUE SE USA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PARA LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS O RACIONES ES:

- Un aula de clases o ambiente en desuso (desocupado)?.....1*
Un espacio en un aula de clases?.....2
La oficina del Director?.....3
La sala de profesores?.....4
Un pasillo de la IE?.....5
El patio de la IE?.....6
Otro lugar?.....7
 (Especifique)

PASE A 15

15. LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA ¿CUENTA CON UN ALMACÉN O AMBIENTE QUE SE USA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS?

- SI, la IE cuenta con un almacén (exclusivo).....1* } PASE A 17
SI, la IE cuenta con un ambiente acondicionado para almacén, de uso exclusivo2
SI, la IE cuenta con un lugar o ambiente acondicionado para almacén, de uso compartido3
NO, la IE no cuenta con un lugar para el almacenamiento de los productos4 } PASE A 18



16. ¿EL LUGAR QUE ES UTILIZADO EN LA IE PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ES:

- Un almacén compartido (con otros productos)?.....1*
Un aula de clases?2
La oficina del Director?3
La sala de profesores?4
La cocina de la IE?.....5
El patio de la IE?6
Otro lugar en la IE?7
 (Especifique)

17. EL ALMACÉN O AMBIENTE DESTINADO AL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS, ¿TIENE:

CARACTERÍSTICAS	SI	NO
1. Puerta de fierro o madera?	1	2
2. Puerta de calamina o latón?	1	2
3. Puerta de fierro o madera, con flejes?	1	2
4. Puerta de calamina o latón, con flejes?	1	2
5. Ventanas con vidrios?	1	2
6. Mallas de protección en ventanas?	1	2
7. Adecuada ventilación e iluminación?	1	2
8. Servicio eléctrico operativo?	1	2
9. El local necesita acondicionamiento/arreglos?	1	2

18. LA IE ¿CUENTA CON UN AMBIENTE DE COCINA PARA PREPARAR LOS ALIMENTOS?

SI, la IE tiene local exclusivo de Cocina.....1 } PASE A 20

SI, la IE cuenta con un ambiente acondicionado para cocina, de uso exclusivo2

SI, la IE cuenta con un lugar o ambiente acondicionado para cocina, de uso compartido3

NO, la IE no cuenta con un lugar para la preparación de los alimentos.....4 } PASE A 22

19. ¿EL LUGAR UTILIZADO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS ES:

- Un aula de clases desocupada?1*
Un aula de clases (uso compartido)?2
Un almacén?3
La oficina del Director?.....4
La sala de profesores?.....5
El patio de la IE?6
Otro lugar en la IE?7
 (Especifique)

20. LA COCINA O LUGAR QUE SE DESTINA A LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ¿TIENE:

CARACTERÍSTICAS	SI	NO
1. Puerta de fierro o madera?	1	2
2. Puerta de calamina o latón?	1	2
3. Puerta de fierro o madera, con flejes?	1	2
4. Puerta de calamina o latón, con flejes?	1	2
5. Ventanas con vidrio?	1	2
6. Mallas de protección en ventanas?	1	2
7. Adecuada ventilación e iluminación?	1	2
8. Servicio eléctrico operativo?	1	2
9. El local necesita acondicionamiento/arreglos?	1	2

21. LA COCINA O LUGAR QUE SE DESTINA A LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ¿CUENTA CON UN LAVADERO (en uso), PARA EL LAVADO DE ALIMENTOS, UTENSILIOS Y OLLAS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS?

SI.....1

NO2

22. LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA ¿CUENTA CON UN COMEDOR PARA QUE LOS NIÑOS CONSUMAN LOS ALIMENTOS O RACIONES?

SI, la IE cuenta con un comedor.....1 } PASE A 24

SI, la IE cuenta con un ambiente acondicionado como comedor, de uso exclusivo2

SI, la IE cuenta con un lugar o ambiente acondicionado como comedor, de uso compartido3

NO, la IE no cuenta con un lugar para la el consumo de los alimentos o raciones ... 4 } (*)

(*)

VERIFIQUE LAS PREGUNTAS 15, 18 y 22:

- SI CIRCULÓ EL CÓDIGO 4 EN LAS TRES PREGUNTAS, CONCLUYA LA ENTREVISTA.
- SI CIRCULÓ UN CÓDIGO DISTINTO AL 4 EN LA PREGUNTA 15 Y/O PREGUNTA 18, PASE A LA PREGUNTA 25.

23. ¿EL LUGAR UTILIZADO PARA QUE LOS NIÑOS CONSUMAN LOS ALIMENTOS O RACIONES ES:

Las aulas de la IE?1

El patio de la IE?2

La sala de profesores de la IE?.....3

Otro lugar en la IE?4

(Especifique)

Otro lugar fuera de la IE?5

(Especifique)

24. EL COMEDOR O LUGAR QUE SE DESTINA PARA QUE LOS NIÑOS CONSUMAN LOS ALIMENTOS O RACIONES, ¿TIENE:

CARACTERÍSTICAS	SI	NO
1. Puerta de fierro o madera?	1	2
2. Puerta de calamina o latón?	1	2
3. Puerta de fierro o madera, con flejes?	1	2
4. Puerta de calamina o latón, con flejes?	1	2
5. Ventanas con vidrio?	1	2
6. Mallas de protección en ventanas?	1	2
7. Adecuada ventilación e iluminación?	1	2
8. Mesas y sillas en buen estado?	1	2
9. Servicio eléctrico operativo?	1	2
10. El local necesita acondicionamiento/arreglos?	1	2

25. ¿EL MATERIAL PREDOMINANTE EN LAS PAREDES DEL ALMACÉN/COCINA/COMEDOR (O LUGAR QUE SE DESTINA PARA ALMACÉN/COCINA/COMEDOR) ES:

CARACTERÍSTICAS	ALMACÉN CÓDIGO	COCINA CÓDIGO	COMEDOR CÓDIGO
1. Ladrillo o concreto armado?	1	1	1
2. Piedra o sillar con cal o cemento?	2	2	2
3. Fibra de cemento o eternit?	3	3	3
4. Adobe o tapial?	4	4	4
5. Quincha?	5	5	5
6. Piedra con barro?	6	6	6
7. Madera?	7	7	7
8. Estera?	8	8	8
9. Otro material? (Especifique)	9 Especifique	9 Especifique	9 Especifique
10. NO TIENE PAREDES	10	10	10

26. ¿EL MATERIAL PREDOMINANTE EN EL TECHO DEL ALMACÉN/COCINA/COMEDOR (O LUGAR QUE SE DESTINA PARA ALMACÉN/COCINA/COMEDOR) ES:

CARACTERÍSTICAS	ALMACÉN CÓDIGO	COCINA CÓDIGO	COMEDOR CÓDIGO
1. Concreto armado?	1	1	1
2. Madera?	2	2	2
3. Tejas?	3	3	3
4. Fibra de cemento o eternit?	4	4	4
5. Calamina?	5	5	5
6. Caña o carrizo con barro?	6	6	6
7. Estera?	7	7	7
8. Paja, hojas de palmera, etc.?	8	8	8
9. Otro material? (Especifique)	9 Especifique	9 Especifique	9 Especifique
10. NO TIENE TECHO	10	10	10



27. ¿EL MATERIAL PREDOMINANTE EN EL PISO DEL ALMACÉN/COCINA/COMEDOR (O LUGAR QUE SE DESTINA PARA ALMACÉN/COCINA/COMEDOR) ES:

CARACTERÍSTICAS	ALMACÉN	COCINA	COMEDOR
	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
1. Parquet o madera pulida?	1	1	1
2. Vinílico, pisopak o similar?	2	2	2
3. Loseta, cerámico o similar?	3	3	3
4. Cemento?	4	4	4
5. Madera (entablado)?	5	5	5
6. Tierra?	6	6	6
7. Otro material? (Especifique)	7	7	7
	Especifique	Especifique	Especifique

28. LAS MEDIDAS EN METROS DEL ALMACÉN/COCINA/COMEDOR (O LUGAR QUE SE DESTINA PARA ALMACÉN/COCINA/COMEDOR) SON:

LOCAL	(A) LARGO EN MTS.		(B) ANCHO EN MTS.		(C) ALTO EN MTS.	
	ENT.	DEC.	ENT.	DEC.	ENT.	DEC.
1. ALMACÉN						
2. COCINA						
3. COMEDOR						

OBSERVACIONES:

SECCIÓN III: VISADO DE LA FICHA

FUNCIONARIO	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	SELLO Y/O FIRMA	HUELLA DIGITAL
PRESIDENTE DEL CAE				
MIEMBRO DEL CAE				
Monitor de Gestión Local QALI WARMA				



FORMATO DE SEGUIMIENTO AL ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO – 2015

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.										CÓDIGO DE LOCAL				ANEXO N°				NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA										MODALIDAD DE LA PRESTACIÓN					
														0				1				2				3				RACIONES.....1		PRODUCTOS.....2	
N°	Situación observada durante la supervisión			Asistencia Técnica			Acuerdos y Compromisos del CAE			Seguimiento de los Acuerdos																							
	Sec.	N° Preg.	Descripción	Cód.	Descripción	Cód.	Descripción	Cód.	T. C.	1° Sup	Fecha	2° Sup	Fecha	3° Sup	Fecha	4° Sup	Fecha	5° Sup	Fecha	6° Sup	Fecha												
1																																	
2																																	
3																																	
4																																	
5																																	

N°	Situación observada durante la supervisión			Asistencia Técnica		Acuerdos y Compromisos del CAE			Seguimiento de los Acuerdos											
	Sec.	N° Preg.	Descripción	Cód.	Descripción	Cód.	Descripción	T. C. A	1° Sup "	Fecha	2° Sup "	Fecha	3° Sup "	Fecha	4° Sup "	Fecha	5° Sup "	Fecha	6° Sup "	Fecha
6																				
7																				
8																				
9																				

* T.C. (tiempo de cumplimiento)
** Cumplió (C), No cumplió (NC).

mx

✓

Firma del Monitor de Gestión Local

Nombre:

Especialidad:



Firma y sello del Coordinador Técnico Territorial

Nombre:

Especialidad:

DNI: