



Resolución Jefatural

N° 002-2013-MIDIS/PNAEQW-USM

Lima, 30 de abril de 2013

VISTO:

El Informe N° 009-2013-PNAEQW-US&M-LVM, de fecha 01 de abril 2013, y el Informe N° 006-2013-PNAEQW/US&M-SBO, de fecha 29 de abril de 2013, de la Unidad de Supervisión y Monitoreo;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, con el propósito de brindar un servicio alimentario para las niñas y niños de las instituciones educativas públicas en el nivel de educación inicial a partir de los tres (03) años de edad y en el nivel de educación primaria durante todos los días del año escolar;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 174-2012-MIDIS, se aprobó el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, mediante el cual se establece que la Dirección Ejecutiva es la unidad de mayor autoridad ejecutiva y administrativa del Programa, en ese marco dentro de sus funciones puede delegar las facultades que considere pertinentes;

Que, a través del artículo 2° de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW, la Dirección Ejecutiva del Programa delega facultades entre otros al Jefe de la Unidad de Supervisión y Monitoreo para la aprobación, ejecución, modificación y derogación de los mecanismos y criterios de ejecución de los procesos de su competencia, mediante directivas, instructivos, protocolos o instrumentos técnicos y/o normativos, que sean elaborados en el marco de sus competencia;

Que, mediante los Informes de Vistos, se presenta una propuesta de "Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA" y las Fichas de Seguimiento a los Comités de Alimentación Escolar de Gestión de Productos y de Raciones;



Que, en el marco de las facultades delegadas en el artículo 2° de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW, la Unidad de Supervisión y Monitoreo diseña y aprueba las pautas y herramientas necesarias para que las Unidades Territoriales cumplan con la supervisión a la gestión del servicio alimentario de acuerdo a su competencia, por ello, resulta necesaria la aprobación de un "Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA" y las Fichas de Seguimiento a los Comités de Alimentación Escolar de Gestión de Productos y de Raciones;

Que, la aprobación del Protocolo propuesto para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA, y las Fichas de Seguimiento a los Comités de Alimentación Escolar de Gestión de Productos y de Raciones, tienen como objetivo contribuir a mejorar la calidad y desempeño del Comité de Alimentación Escolar en la gestión del servicio alimentario, y garantizar un efectivo servicio de calidad a los usuarios del Programa;

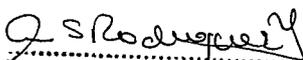
Que, en atención a las consideraciones expuestas resulta necesario formalizar la aprobación de los documentos de gestión antes citados;

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2° de la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 004-2013-MIDIS/PNAEQW;

SE RESUELVE:

Artículo Único.- Aprobar el "Protocolo para la Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA", y las Fichas de Seguimiento a los Comités de Alimentación Escolar de Gestión de Productos y de Raciones, los mismos que forman parte integrante de la presente Resolución.

Regístrese y comuníquese.


.....
ANA SOFÍA RODRIGUEZ YÁÑEZ
Jefe de la Unidad de Supervisión y Monitoreo
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



6

6

PROTOCOLO PARA LA SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PNAE QALI WARMA

1. ¿Cuáles el objetivo de la supervisión?

- Contribuir a mejorar la calidad y el desempeño de los operadores en la gestión del servicio alimentario, para garantizar un servicio de calidad.

2. ¿Qué se supervisa?

La prestación del servicio alimentario acorde a los criterios de calidad establecidos por el Programa.

La calidad del servicio alimentario es el resultado del control de un conjunto de factores que influyen en diferentes dimensiones:

- Inocuidad.
- Valor nutricional.
- Flujo de procedimientos operativos.
- Aceptabilidad.

La supervisión se lleva a cabo a nivel de los operadores del programa, los Comités de Compra, Comités de Alimentación Escolar y los Proveedores, parte de la cadena de atención alimentaria escolar.

3. ¿Cómo se organiza la supervisión en el territorio?

La supervisión se aplicará bajo dos estrategias: supervisión interna y supervisión externa.

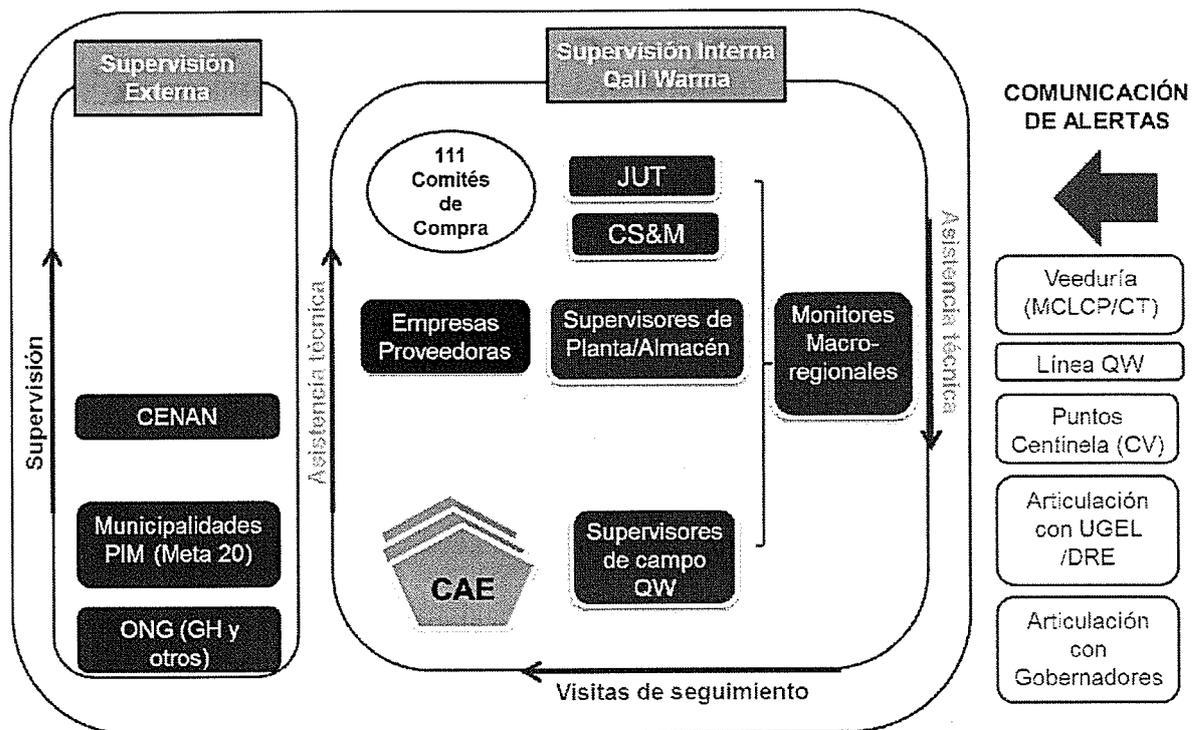
3.1. Supervisión Interna

Se desarrolla con los recursos y equipo técnico del PNAE Qali Warma a través de las **visitas de seguimiento** a los Comités de Alimentación Escolar en la totalidad de Instituciones educativas a nivel nacional.

3.2. Supervisión Externa

La supervisión externa será realizada por los diferentes actores involucrados con el PNAE QaliWarma bajo un trabajo articulado con procedimientos establecidos de modo que complementen las visitas de seguimiento de parte del programa.





4. ¿Quién(es) se encargan de supervisar?

a. Desde el PNAE Qali Warma

a. Sede Central

Especialistas de la Unidad de Supervisión y Monitoreo

Realizarán salidas de campo de manera trimestral a las 25 Unidades Territoriales (UT) para brindar asistencia técnica sobre las actividades de supervisión y monitoreo.

Son responsables de analizar la información proporcionada por el equipo Qali Warma (Monitores macro-regionales, Unidades Territoriales y otras Unidades Técnicas de la sede central de Qali Warma), y por actores externos involucrados (CENAN, Gobiernos Locales, Gobernadores, UGEL/DRE, CAE y los propios usuarios del Programa), para generar mejoras en los procedimientos y herramientas para las visitas de seguimiento en campo, así como en la gestión de la información del programa sobre los indicadores de producto y procesos.



Monitores Macro-regionales

Son responsables de brindar de manera constante asistencia técnica a las UT para las actividades de supervisión y monitoreo, así como hacer seguimiento a los avances de las metas en función a los indicadores de producto y procesos del programa. Sus alcances y reportes se dan de manera agregada bajo la lógica de agrupación de las UT en 5 macro-regiones acorde a características del territorio.

b. Unidades Territoriales

Nutricionistas de campo/Monitores de Gestión del Servicio alimentario /Supervisores de campo

Son los responsables de levantar la información en campo con la ayuda de las herramientas para las visitas de seguimiento, cuidando la objetividad y consistencia de la información y brindando la asistencia técnica sobre la base de los resultados de la visita de seguimiento con la finalidad de fortalecer de manera constante a los Comités de Alimentación Escolar sobre los criterios relacionados a la calidad del servicio (inocuidad, valor nutricional, flujo de procedimientos operativos y aceptabilidad).

La distribución del personal en campo a nivel territorial debe obedecer a criterios como el número de locales escolares y el modelo de gestión de los Comités de Alimentación Escolar (raciones o productos) así como a factores geográficos, teniendo en cuenta las rutas de supervisión. Se deberá tomar en cuenta, asimismo, el nivel de conocimiento y experiencia en el territorio y la zona de residencia del personal de campo al momento de designarles las zonas de supervisión. Esto facilitará el traslado y la adaptación en el territorio.

Asimismo, las visitas de seguimiento deben procurar realizar la verificación de la mayor cantidad de criterios, lo que implica estar presente, en el escenario ideal, en todo el proceso de la cadena de atención alimentaria. En el caso de los CAE de gestión de productos, se completará información del área de recepción y almacenamiento de los productos, así como de la etapa de preparación y servido y consumo de las raciones. Por otro lado, corresponde verificar para los CAE de gestión de raciones lo concerniente a la calidad del servicio en la etapa de recepción de las raciones y las condiciones previas, durante y posterior al consumo de los alimentos.

b. Desde los actores externos involucrados

a. Gobiernos Locales:

Los Gobiernos Locales también participarán como actores importantes para la supervisión en sus respectivas localidades (556 municipalidades con 500 o más viviendas urbanas) en el marco de la Meta 20, la cual consiste en la supervisión y generación de compromisos para la mejora de la infraestructura y/o el equipamiento para el servicio de alimentación en IIEE públicas.

De igual forma, todo gobierno local recibirá la información necesaria para poder dar las alertas frente a posibles situaciones que perjudiquen la prestación del servicio alimentario o la calidad del mismo.

b. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN)

Se supervisará el servicio alimentario con visitas programadas de inspección y evaluación de la calidad de la ración a nivel de las plantas de procesamiento e institución educativa. Se priorizarán las Instituciones Educativas de la modalidad de gestión de productos, ya que esto implica un proceso de almacenamiento y preparación de alimentos en el servicio alimentario de la Institución Educativa.

Se tendrá una frecuencia de hasta 2 visitas al año que proporcionará insumos para las medidas correctivas a priorizar en las UT según corresponda.

c. ONG

Las ONG también tendrán un papel relevante en la generación de información complementaria relacionada al PNAE Qali Warma, ya que a través de los distintos enfoques que éstas



presenten, se podrá generar información que fortalezca y consolide el Programa en los diferentes campos de acción, es decir, no sólo proveer de un servicio de alta calidad, sino promover la participación de la sociedad civil, la incorporación de profesionales de diversas carreras involucradas en la cadena del servicio alimentario, entre otros aspectos.

5. ¿Para qué se supervisa?

- Para contar con operadores fortalecidos (CAE, Proveedores) del Programa, que aseguren la entrega efectiva de la prestación del servicio alimentario.
- Para generar información clave que facilite el monitoreo de los indicadores de producto, y desempeño de los operadores que permita implementar medidas preventivas y correctivas a corto plazo por parte de las Unidades Técnicas y Dirección Ejecutiva.

2.1 A nivel de los Comités de Alimentación Escolar (CAE)

Se realizará la supervisión a 47,803 Instituciones Educativas, a nivel nacional, cada una de las cuales cuenta debe contar con un CAE conformado y activo.

El principal objetivo de la supervisión a nivel de los CAE es determinar el cumplimiento de las condiciones de la prestación del servicio alimentario en la institución educativa, acorde a los criterios de calidad establecidos por el Programa, brindando la asistencia técnica a los CAE para que puedan seguir los procedimientos y lineamientos establecidos y así cumplir con los objetivos del Programa.

Para definir si el servicio alimentario es de calidad según los criterios establecidos por el Programa, se establecen diversos puntos de observación que van desde el almacenamiento de los productos hasta el consumo de las raciones y son recogidos en la herramienta de supervisión¹:

- Infraestructura y Equipamiento
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Gestión operativa (alimentos nutritivos, cumplimiento de horarios, etc.)
- Aceptabilidad de la ración

Identificando las principales dificultades, así como los diferentes puntos críticos a lo largo de las actividades correspondientes a los CAE dentro de la cadena de provisión de alimentos, se irán corrigiendo las fallas y mejorando los procesos de modo que se optimicen los recursos para la provisión de un servicio alimentario de calidad.

¹Ficha de supervisión del servicio alimentario de modalidad raciones/productos



6. ¿Cuáles son las consideraciones previas para organizar la supervisión en campo?

Se han estimado los tiempos de traslado a cada institución educativa en función a los **locales escolares**, es decir, tomando en consideración la existencia de escuelas integradas, que comparten tanto el nivel inicial como primaria.

El equipo de campo se debe organizar teniendo en cuenta el número de visitas a realizar a locales escolares, lo cual implica considerar:

- i. Ubicación geográfica del local escolar
- ii. Área de residencia del local escolar (urbano/rural)
- iii. Distancia temporal del local escolar a la capital provincial

a. Categorización de locales escolares

Los criterios referidos han dado como resultado la **categorización de los locales escolares** en tres tipos:

- Locales escolares tipo A: que se encuentran ubicados en lugares predominantemente urbanos, de fácil acceso, aproximadamente a 1 hora de distancia temporal de la capital provincial.
- Locales escolares tipo B: que se encuentran ubicados en lugares predominantemente rurales, de menos acceso y comunicación, aproximadamente a 4 horas de distancia temporal de la capital provincial.
- Locales escolares tipo C: que se encuentran ubicados en lugares rurales propiamente, remotos y de poca accesibilidad, ubicados aproximadamente entre 7 y 27 horas de distancia temporal de la capital provincial.

b. Recursos diferenciados por costa, sierra y selva

Adicionalmente, se distinguen a los locales escolares **por región natural**, considerando la particularidad geográfica que caracteriza a cada una: costa, sierra y selva. Esto ha determinado un presupuesto diferenciado según tipo de local escolar y región natural.

Estos montos incluyen todos los gastos en los que deberá incurrir el personal de campo para lograr la visita y trabajo de supervisión en cada uno de estos locales escolares.

c. Recursos humanos

Considerando el universo de locales escolares a nivel provincial y el tiempo estimado de traslado a los mismos, se ha realizado el cálculo total de personas requeridas, tomando en cuenta lo siguiente:



Tipo de Local Escolar	Número de locales escolares visitados al día
A	2 locales escolares visitado al día
B	1 local escolar visitado al día
C	1 local escolar visitado cada dos día

Asimismo, se ha establecido una meta trimestral que asegure que cada IE tenga una visita de seguimiento 1 vez cada 3 meses, la misma que será complementada con la supervisión de los actores externos al Programa. El tiempo de trabajo de campo al mes que se ha considerado es de 15 días, dejando 5 días para realizar visitas de seguimiento a ocurrencias y/o reportes e informes de actividades.

Durante la etapa inicial del Programa, se está previendo fortalecer a los CAE mediante un acompañamiento más cercano por lo que se manejarán tres momentos de las visitas:

1. Visita mensual. Durante un mes se recorrerán todas las IIEE usuarias contando con el equipo de monitores de gestión del servicio alimentario y los supervisores de campo.
2. Visita bimestral. Seguidamente se llevará a cabo un periodo de visitas que tomarán dos meses en ser realizadas, contando igualmente con el apoyo del equipo de campo.
3. Visita trimestral. Finalmente, se apuntará al cumplimiento de la meta trimestral de visitas, se dará seguimiento a cada IE de aquí en adelante cada tres meses.

d. Rutas de supervisión

Se ha establecido una frecuencia de visitas de seguimiento de forma trimestral, que permita llegar a cada Comité de Alimentación Escolar cada tres meses, lo cual implica que la visita sea oportuna, eficaz y precisa. Sin embargo, la información que se ingresará al sistema a partir de la ficha de supervisión recogida debe ser periódica, de tal manera que se mantenga actualizada la información recogida.

Las rutas de supervisión corresponden a la distribución geográfica a nivel distrital (o en algunos casos, a nivel de centro poblado) de las instituciones educativas permitiendo al personal en campo realizar las visitas de seguimiento de manera oportuna.

Los criterios para elaborar dichas rutas parten de la caracterización geográfica del territorio de cada UT. Se irán ajustando las rutas luego de una primera definición en correspondencia a la distribución de las IIEE a nivel provincial, distrital y finalmente a nivel de centro poblado para lo cual se proponen los siguientes criterios:

- a. Número de locales escolares a visitar: Esta carga no está referida necesariamente al número de locales, pero sí al tiempo de trabajo de campo empleado para la supervisión. Esto deberá tomar en consideración la diferenciación en tiempos de traslado a las escuelas según el tipo de local escolar del que se trate y contemplar el tiempo destinado a la asistencia técnica.
- b. Acceso a internet: por lo menos uno de los distritos asignados a cada personal de campo debe tener acceso a internet a fin de realizar el registro y envío de la información recogida periódicamente y así mantener actualizado el reporte de los resultados de supervisión.
- c. Vías de acceso y medios de transporte: identificando las vías de acceso (terrestre, fluvial) de los distritos a los centros poblados, ya sean estas vías nacionales, departamentales o locales.



- d. Tiempos de traslado: debe ser posible y factible el traslado del personal de campo de un punto a otro según la ubicación de las IE sin rebasar los días considerados por salida de campo al mes.
- e. Modalidad de la gestión del CAE: aquellas instituciones con modalidad de gestión de producto requieren de una supervisión más compleja, que involucre evaluar un mayor número de procesos de la cadena del servicio alimentario.

En función al rango de local escolar a visitar por cada persona y bajo conocimiento de la realidad de los Jefes de Unidad Territorial, se considera que la organización del trabajo de campo pueda seguir una lógica de rutas de supervisión acorde a los criterios para su definición o redefinición de ser cambiante la realidad local. Por ejemplo:

Amazonas

Si se encontrara que en el distrito "x" existen 11 locales escolares TIPO C y la ruta de supervisión cubre la visita a la totalidad de locales, en efecto, facilita que sea un solo servidor el que pueda realizar estas visitas durante su recorrido, de tal forma que esto acorte el tiempo de trabajo para el levantamiento de información, entonces sería factible asignarle a esta persona los 11 locales TIPO C como pack de trabajo.²

e. Herramientas de supervisión

Cronograma de visitas

Es un instrumento mediante el cual se organizan las visitas de seguimiento del personal de campo, indicando la ubicación geográfica de la IE, así como su información de identificación. Asimismo, planifica los días de visita por cada uno de los locales escolares que prevea cumplir con la meta trimestral asignada a cada personal en campo. Contempla también la organización del ingreso de la información recogida en el proceso de supervisión.

Este cronograma deberá ser flexible a la priorización de visitas de seguimiento según resultados identificados de la condición de la prestación del servicio alimentario en las IE

Plano de rutas de supervisión

Las rutas de supervisión programadas en el cronograma de visitas deben ser claramente identificadas en un plano que señale la ubicación de los locales escolares a visitar, las vías de acceso y tiempos de traslado a los mismos.

Padrón de instituciones educativas a visitar

Esta es una herramienta de información clave a través de la cual se lista la totalidad de instituciones educativas por Unidad Territorial. Contiene información de los datos de ubicación geográfica y de la identificación de la IE.

²Esto es variable según las rutas de supervisión definidas en cada UT.

Previa a la salida de campo, el personal deberá disponer de toda la información necesaria que permita evaluar los avances en términos de supervisión, haciendo la comparación con los resultados de la supervisión previa. **El personal de campo debe contar con un reporte resumen de la evaluación realizada en cada institución educativa en la visita previa con su respectiva categorización por condición de la prestación del servicio alimentario.**

Credencial, carta de presentación del personal de campo ante la institución educativa

El personal de campo deberá estar debidamente identificado a través de una carta de presentación firmada por el JUT que lo presente ante el CAE, CC o empresa proveedora de alimentos que se encuentre visitando. Asimismo, se indicará debidamente el objetivo de la visita que realizará.

Acta de visita de seguimiento

La acta de visita de seguimiento es una herramienta a través de la cual se sistematizarán todas las situaciones que se presenten en campo y que pueden ser recogidas por el propio personal de campo, así como los demás actores involucrados en el Programa, señalando las acciones desarrolladas y las recomendaciones dadas al CAE como resultado de la visita. Un modelo de la misma se encuentra al final de este documento.

Instructivo de ficha de supervisión

Las fichas de supervisión estarán acompañadas de un instructivo que guíe el llenado de las mismas y precise los procedimientos necesarios para su correcto diligenciamiento.

Las fichas de supervisión que sean necesarias de acuerdo a su carga de supervisión

Los criterios e indicadores definidos con la Unidad de Prestaciones y la Unidad de Transferencias y Rendición de Cuentas del programa han servido de base para la elaboración de la ficha de supervisión, la cual será de aplicación obligatoria cada vez que se realice la visita periódica al CAE, CC y empresa proveedora. La ficha se podrá obtener del sistema de información, utilizando como llave de acceso, el código modular o el código de local escolar de la institución educativa pública, el código de CC y de la empresa proveedora. La información de la ficha se registrará en un medio electrónico o en físico. La información obtenida será registrada en el sistema de información del programa.

Útiles

El personal de campo requerirá de un conjunto de útiles para su trabajo, como es un lapicero de tinta azul o negra, un block de apuntes y un tablero de madera.

Chaleco y gorro

La identificación del personal comprende también su vestimenta (chaleco y gorra), la misma que resaltarán el logo del Programa.



f. Condición del servicio alimentario en la IE

Para poder priorizar la asistencia técnica a través de las visitas de seguimiento es necesario poder mapear la condición del servicio alimentario en las instituciones educativas, lo cual nos indica el estado de la prestación del servicio alimentario en términos de la calidad del mismo. Por esto se requiere clasificar a las IE acorde a los resultados obtenidos en las visitas de seguimiento, de la siguiente forma:

Condición	Resultado de la visita de seguimiento
Óptima	Cumple con los criterios que indican calidad del servicio alimentario en un rango entre 71 y 100%
Mínima	Cumple con los criterios que indican calidad del servicio alimentario en un rango entre el 51 y 70%
En Riesgo	Cumple con los criterios que indican calidad del servicio alimentario en un rango por debajo del 50%

Teniendo en cuenta que la frecuencia regular establecida para las visitas de seguimiento a las instituciones educativas es trimestral; se podrá asignar una frecuencia más corta entre visitas para aquellas Instituciones Educativas que tengan condición en riesgo del servicio alimentario, y por el contrario podremos espaciar eventualmente las visitas a aquellas IE que cuenten con un servicio alimentario en condición óptima, tal como se detalla:

Condición	N° de veces del resultado obtenido	Frecuencia priorizada de la visita de seguimiento*
Óptima	En dos visitas de seguimiento regular, de manera consecutiva.	Reprogramación semestral
Mínima	En dos visitas de seguimiento regular, de manera consecutiva.	Reprogramación mensual
En Riesgo	En una visita de seguimiento regular o condicional.	Reprogramación mensual

*La frecuencia de visitas de seguimiento priorizada volverá a ser trimestral una vez cuando el resultado obtenido mejore.

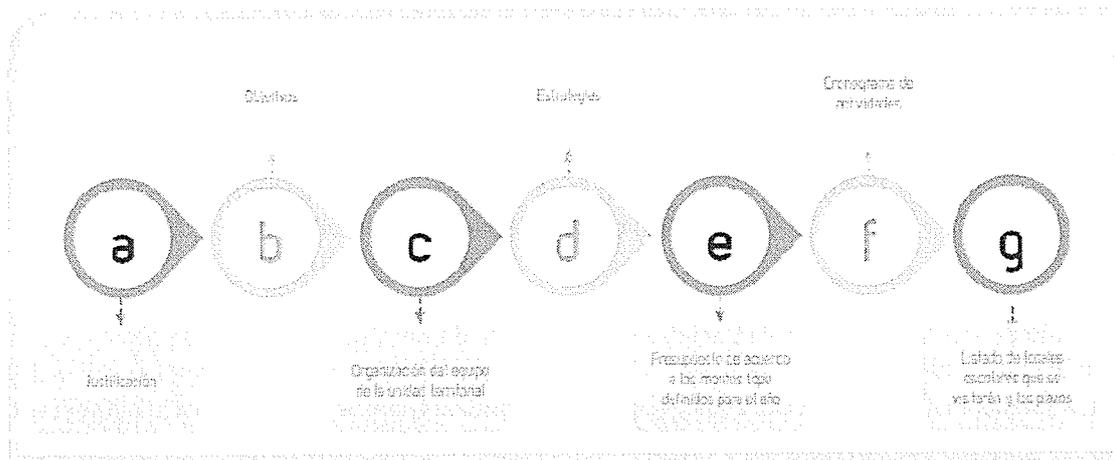


7. ¿Cuál es el procedimiento a seguir para la supervisión en campo?

a. Antes de la visita

Paso 1: Elaboración del plan de trabajo

Es necesario contar con un plan de trabajo trimestral calendarizado de supervisión para verificar de manera periódica el cumplimiento de las actividades y de las metas del programa a desarrollar. Este plan de trabajo deberá contener la siguiente información básica:



Paso 2: Revisión de la información

Se utilizará la información disponible, como resultado de supervisiones anteriores, así como aquella proveniente de los sistemas de información ya establecidos, para contextualizar y apoyar los procesos de búsqueda de hallazgos en los servicios alimentarios.

Paso 3: Preparación de guías y documentos de apoyo

Se deberá contar con las guías, manuales, normas y registros de apoyo para la supervisión, a fin de evitar omisiones o desviaciones que puedan alterar la supervisión y sus resultados.



b. Durante la visita

Paso 1: Presentación y reunión de inicio

El personal de campo primero se presentará ante el responsable (director de la IE), el comité de alimentación escolar de ser el caso, y el comité de vigilancia de la alimentación escolar CVAE de existir; le informará sobre el objeto y alcance de la visita de supervisión, el procedimiento a seguir, el proceso de comunicación de los resultados y atención de las posibles explicaciones y otras manifestaciones que pueda plantear la parte supervisada.

Paso 2: Proceso de supervisión

Una vez informados los representantes de la instancia visitada, sobre el inicio de la supervisión, el personal de campo dará inicio a las actividades de observación, recojo de información y asistencia técnica debiendo durar una **visita promedio entre 45 minutos y 1 hora**; realizando lo siguiente:

- Empezará el registro de información de acuerdo a los criterios e indicadores definidos en la ficha de supervisión, aplicando la técnica de la observación., en caso de encontrar situaciones de riesgo se deberá intervenir de inmediato para subsanar lo observado y reducir o eliminar el riesgo, involucrando en todo momento al Comité de Alimentación Escolar y personal de apoyo.
- Revisará y recogerá información registrada por los responsables (CAE) respecto al número de niños y niñas que asistieron versus el número de raciones distribuidas.
- Revisará y recogerá información registrada por la organización o representante (CAE) en el cuaderno de ocurrencias u otro documento de registro que le provea el programa.
- Aplicará el test de agradabilidad a algunos niños de manera aleatoria, para verificar que el alimento cumpla con ser variado y atractivo para ellos, de corresponder al periodo de requerimiento de esta información. (Antes de los procesos de compra)
- Recogerá información brindada por el Comité de Vigilancia de la Alimentación Escolar CVAE, de ser el caso.
- Brindará asistencia técnica durante todo el proceso de la visita según la identificación de los puntos críticos que permitan mejorar la calidad del servicio alimentario, esto podrá ampliar la duración de la visita, en caso se hubiese identificado las siguientes situaciones de riesgo:
 - Intoxicación o perjuicio en la salud de los usuarios atribuible al consumo de las raciones del PNAE Qali Warma
 - Entrega y/o recepción de alimentos en mal estado
 - Inadecuadas Prácticas de Manipulación de Alimentos
 - Otros que ameriten intervención inmediata y prolongada

Como parte de la asistencia técnica corresponde verificar la existencia de los documentos de gestión del CAE como:

- Programación de las recetas en la IE
- Actas de recepción y entrega de las raciones/productos
- Fichas de producción (CAE productos),
- entre otras herramientas del CAE que de no encontrarse, deberán ser facilitadas por el personal de campo, reforzando su uso.

Paso 3: Reunión final

En la reunión final del personal de campo con los representantes de la instancia supervisada se expondrá un resumen de los resultados de la supervisión, validando y complementando la información con los participantes, el cual abarcará los aspectos relativos a requisitos a cumplir por la organización, el establecimiento y/o sus controles de ser el caso, las no conformidades observadas y la corrección y adecuación de los procesos de acuerdo a lo establecido en la guía y manual generados por el programa y que son de aplicación obligatoria.

Paso 4: Elaboración de reportes / informe

El reporte/informe será realizado por el personal de campo de manera inmediata en base a evidencias objetivas.



El reporte deberá consolidar de manera semanal las observaciones encontradas en las visitas de seguimiento realizadas y las acciones tomadas durante la misma.

El informe deberá realizarse de manera mensual o en casos que identifiquen situaciones de riesgo para la salud de los usuarios, señalando las observaciones que deberán subsanarse de manera inmediata, y aquellas que puedan estar sometidas a un plazo razonable (estructurales), así como el responsable de atenderlas. Así mismo deberá señalar las acciones correctivas tomadas durante la visita y las recomendaciones respectivas.

El informe final deberá ser elevado al jefe de la unidad territorial y podrá alcanzarse una hoja de recomendaciones y aspectos resaltantes (positivos) dirigido a los representantes de las instancias supervisadas (CAE, CC o proveedor), este deberá presentarse en dos momentos según lo siguiente:

- Informe regular de seguimiento: deberá ser remitido de manera mensual detallando las visitas realizadas en cumplimiento a lo programado.
- Informe específico: deberá ser remitido inmediatamente después de haber realizado la visita de seguimiento frente a ocurrencias, conteniendo el detalle requerido para un reporte por parte de la Unidad Territorial sobre el caso particular.

Así mismo el personal de campo consolidará en un informe trimestral, la información general de la supervisión, generando recomendaciones para la gestión y capacitación de los operadores del programa, entre otros aspectos.

c. Después de la visita

- La evaluación de los resultados de las acciones de supervisión, se hará mediante el análisis periódico de las mismas mediante los sistemas de información. Se espera evaluar integralmente el proceso de supervisión, desde su programación.
- El análisis de la información se realizará tanto en el nivel regional como en el nivel central, tomando como insumos reportes cuantitativos (gráficos, tablas) predefinidos en el sistema de monitoreo e información del programa, así como los reportes agregados de seguimiento remitidos por las Unidades Territoriales sobre los formatos establecidos para identificar el avance sobre las acciones y resultados de la supervisión en el territorio.
- El jefe de la unidad territorial podrá obtener reportes en el nivel provincial y distrital, mientras que la sede central podrá obtener reportes a nivel departamental y provincial.

Para poder contar con un proceso de gestión de la información que permita actuar de manera inmediata se requiere que el personal de campo reporte la información.

8. ¿Qué hacer de presentarse una ocurrencia?

En caso de presentarse una ocurrencia es importante tener en cuenta los siguientes pasos:

- Comunicar de la ocurrencia de manera inmediata a la Unidad Territorial.
- Realizar la visita de seguimiento inmediata a la Institución Educativa
- Coordinación con DISA DIRESA o Puesto de salud (De ser el caso)



- Visita a por lo menos 3 Instituciones Educativas atendidas por el mismo proveedor para identificar la presencia o ausencia de casos similares
- Información a la IE sobre las acciones implementadas frente a la denuncia /queja o reclamo.
- Programar el seguimiento para garantizar la adecuada prestación del servicio.

a. ¿Qué reportar?

Es de principal interés identificar que se reporta como ocurrencias según la siguiente categorización:

CATEGORÍAS	DENUNCIA / QUEJA / RECLAMO
1. AUSENCIA DEL SERVICIO	1.1. I.E A QUIENES LES CORRESPONDE EL SERVICIO PERO NO LO RECIBEN
	1.2. I.E.NO REGISTRADAS EN EL LISTADO QUE MANEJA QALI WARMA
2. CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	2.1. ALIMENTOS EN MAL ESTADO
	2.2. DESAGRADO RESPECTO A LOS ALIMENTOS (OLOR, CONSISTENCIA, SABOR)
	2.3. ENTREGA INCOMPLETA DE ALIMENTOS
	2.4. PROVEEDOR IMPUNTUAL EN LA ENTREGA DE ALIMENTOS.
	2.5. INCUMPLIMIENTO EN BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS POR EL PROVEEDOR
	2.6. POBLACIÓN INSATISFECHA POR EL ENVASE DE PRESENTACIÓN DEL BEBIBLE / SOLIDO
	2.7. PRESUNTA INTOXICACIÓN Y/O MALESTAR DE NIÑOS POR CONSUMO DE ALIMENTOS.
	2.8. PROVEEDOR NO ENTREGA ALIMENTOS
	2.9. PROVEEDOR NO CUMPLE CON RECETA
	2.10. PROVEEDOR ENTREGA BEBIBLES SIN ENVASE
	2.11. INSTALACIONES DE I.E. NO CUMPLEN CON CONDICIONES DE SALUBRIDAD
3. MODALIDAD DEL SERVICIO	3.1. CAMBIO EN LA MODALIDAD DE PRODUCTO A RACIÓN O VISCEVERSA
	3.2. DIFERENCIA ENTRE EL NUMERO DE ALUMNOS Y EL NUMERO DE RACIONES ENTREGADAS
	3.3. I.E.RECIBE PRODUCTOS EN VEZ DE RACIONES O VISCEVERSA
	3.4. INSATISFACCIÓN POR RECIBIR SOLO UNA RACIÓN
4. PROCESO DE COMPRA	4.1. CUESTIONAMIENTO A LA SELECCIÓN DE PROVEEDORES
5. OTROS	5.1. OTROS



b. ¿Cuáles son los grados de alerta que se generan?

- **Nivel 0 (Alerta)**- Respuesta oportuna Línea MIDIS
- **Nivel 1 (Bajo)**- Relacionado a contaminación del medio ambiente
- **Nivel 2 (Medio)**- Relacionado a la cobertura de atención del programa

- **Nivel 3(Alto)** – Afección a la salud / Incumplimiento del proveedor /Incumplimiento BPM /Fenómenos Natural.

Para mayor detalle sobre los procedimientos frente a alertas y ocurrencias revisar los documentos de monitoreo social.

9. ¿Cuáles son los flujos de comunicación y traslado de la información?

Responsable	Acciones	Frecuencia	Fuente de verificación
Nutricionista de campo / Monitor de la Gestión del servicio alimentario Colaborador de campo	Informa a Unidad Territorial directamente sobre: <ul style="list-style-type: none"> - Visitas de seguimiento a la prestación del servicio alimentario a nivel del CAE. - Ocurrencias 	Semanal Mensual Trimestral	Ficha de seguimiento a la prestación del servicio alimentario (CAE gestión de raciones/productos) Ficha de seguimiento a ocurrencias. Ficha de seguimiento a las actividades de supervisión Informes de actividades
Unidad Territorial (JUT)	Informa a Supervisor Macro-regional/Unidad S&M sobre: <ul style="list-style-type: none"> - Reportes periódicos de seguimiento a la prestación del servicio alimentario a nivel del CAE realizadas por personal en campo. - Reportes periódicos de seguimiento a la gestión del CC. - Reportes periódicos de seguimiento y asistencia técnica a proveedores realizados por personal en campo. Frecuencia: quincenal/mensual	Semanal Mensual	Reporte en línea de la cobertura y seguimiento de la prestación del servicio alimentario Ficha de seguimiento a las actividades de supervisión y monitoreo. Informes de gestión.
Gobiernos Locales	Informan a Unidad Territorial directamente sobre: <ul style="list-style-type: none"> - Resultados de visitas de supervisión a CAE realizadas. - Ingreso de fichas de supervisión a CAE en el sistema. 	En el caso de Meta 20: marzo – julio 2013 En los demás caso de frecuencia libre.	Reportes de registro de resultados de supervisión a la infraestructura y equipamiento de los servicios alimentarios en las



	- Alertas Frecuencia: periodo de cumplimiento de meta marzo – julio.		IE. Registro de alertas.
CENAN	Informan a Unidad Territorial /Unidad SyM sobre: - Resultados de evaluaciones de calidad nutricional de la ración sobre una muestra de 120 IE.	Semestral	Informes de recomendaciones.
ONG	Informan a Unidad Territorial / Unidad S&M sobre: - Resultados de visitas de supervisión a CAE realizadas. - Alertas	Mensual De frecuencia libre	Informes de recomendaciones. Registro de alertas
CAE	Informan a Unidad Territorial sobre: - Alertas	De frecuencia libre	Registro de alertas
UGEL/DRE	Informan a Unidad Territorial sobre: - Alertas	De frecuencia libre	Registro de alertas



**FICHA DE SEGUIMIENTO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
ALIMENTARIO
CAE DE GESTIÓN DE RACIONES**

Fecha de inicio de la prestación	___ / ___ / ___
Semestre	1º 2º

SECCIÓN I: IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA Y DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)											
1.1. Código modular						1.2. Anexo		1.3. Código del local escolar			
1.4. Nivel	Inicial	Primaria	1.5. Turno	Mañana	Tarde	1.6. DRE		1.7. UGEL			
1.8. Nombre y/o Denominación de la IE							1.9. N° de visita a la IE				
1.10. Departamento		1.11. Provincia		1.12. Distrito							
1.13. UBIGEO			1.14. Centro Poblado			1.15. Área		1	2		
								Urbano	Rural		
1.16. Dirección		Tipo de vía	1	2	Jirón	3	4	5	6		
		Avenida				Calle	Pasaje	Carretera	Otro		
Nombre de vía / N° / MZ / Lote / Km.									Teléfono		
1.17. Fecha de la visita				1.18. Hora de inicio de la visita			1.19. Hora de fin de la visita				

INFORMACIÓN A SOLICITAR	TOTAL
SECCIÓN II: POBLACIÓN USUARIA	
Número de <i>usuarios/asistentes el día de la visita</i>	
Número de <i>raciones preparadas (desayuno)</i>	
Número de <i>raciones preparadas (almuerzo)</i>	

SECCIÓN III: GESTIÓN OPERATIVA		SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
N°	CRITERIOS A VERIFICAR		
1	Se cuenta con acta de constitución y directorio de integrantes de CAE		
2	Se lleva un control de los registros de asistencia de usuarios para el requerimiento de raciones (últimos 15 días)		
3	El CAE ha realizado reuniones para informar a la comunidad educativa de sus actividades (actas de reunión trimestral como mínimo)		
4	El CAE se ha organizado para el establecimiento de horarios y repartición de tareas		
5	Los menús que reciben los usuarios son los que se mencionan en la programación de menús <i>Especifique el menú del día:</i> _____		
6	La programación de menús se ha publicado en un lugar visible (ambiente de recepción, periódico mural, aulas, etc.)		
7	Se ha establecido el cronograma de limpieza del(os) lugar(es) destinados al servicio alimentario y éste se viene cumpliendo		
8	Se cuenta con un registro del número de usuarios que consumen las raciones		
Total de puntaje obtenido			



SECCIÓN IV: INSTALACIÓN DE SERVICIOS BÁSICOS			
N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
9	El abastecimiento de agua es por red pública (agua potable)		
10	El servicio de agua está disponible todo el día y todos los días		
11	La IE cuenta con red de desagüe		
12	La IE cuenta con servicios higiénicos o letrinas operativos, en buen estado de conservación, limpios y saneados		
13	La IE cuenta con servicio de electricidad		
14	Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado de conservación, seguridad y uso		
Total de puntaje obtenido			
SECCIÓN V: TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE RACIONES			
N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
15	La unidad de transporte es de uso exclusivo para traslado de alimentos y mantiene los recipientes seguros y libres de agentes contaminantes (limpia por dentro y por fuera)		
16	El proveedor cumple con el horario de entrega de raciones teniendo en cuenta lo establecido por el Programa para el consumo (media hora antes del inicio de las clases y después de las clases)		
17	Los recipientes que contienen las raciones son de uso alimentario, limpios, seguros, herméticamente cerrados y mantienen la temperatura de la ración		
18	Las raciones cumplen con los criterios establecidos en la ficha técnica (características organolépticas)		
19	Las raciones son diferenciadas según grupo etéreo		
20	El CAE prueba el alimento al momento de su recepción		
21	Las raciones llegaron en buen estado, aptos para el consumo de los usuarios		
22	El servido sólo se realiza con cucharón o jarra. De ninguna manera con vasos (de ser el caso)		
23	Se sirve y se tapa inmediatamente el recipiente individual (de ser el caso)		
24	El CAE cuenta con la guía de remisión y el acta de recepción de raciones con la respectiva firma de un miembro del CAE		
Total de puntaje obtenido			
SECCIÓN VI: MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
25	Las personas a cargo del servido de las raciones se encuentran sanas (no presentan síntomas de tos, fiebre o heridas expuestas)		
26	Las personas a cargo del servido de las raciones cuentan con indumentaria limpia y de color claro (tapaboca, toca o gorra y red de protección de cabello)		
27	Las personas a cargo del servido de las raciones cuentan con manos y uñas limpias (sin esmalte), sin joyas ni accesorios		
28	Los integrantes del CAE han recibido capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos		
29	Los integrantes del CAE mantienen una actitud positiva y amable durante la entrega del servicio		
Total de puntaje obtenido			



SECCIÓN VII: CONDICIONES PREVIAS AL CONSUMO			
N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
30	El(los) ambiente(s) para la recepción, servido, distribución y consumo de las raciones se encuentra(n) limpio(s) y ordenado(s)		
31	Se encuentran habilitadas mesas y/o tarimas donde colocar los recipientes al momento de su recepción y servido (no están en contacto con el piso)		
32	Se verifica que los útiles escolares y otros materiales estén guardados para el consumo de las raciones		
33	Se promueve la participación de los estudiantes en el acondicionamiento del ambiente destinado al consumo de las raciones		
Total de puntaje obtenido			
SECCIÓN VIII: CONSUMO DE ALIMENTOS			
N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
34	Se cumple con el horario establecido para consumo de raciones (media hora antes del inicio de las clases y después de las clases)		
35	Las raciones ofrecidas a los usuarios son aceptadas (consumen toda la ración ofrecida)		
Lugar dispuesto para el consumo de alimentos			
36	El lugar dispuesto para el consumo de los alimentos es exclusivo para este fin		
37	Se vienen realizando gestiones para la construcción o implementación de un comedor.		
38	Todos los usuarios disponen de mesas/carpetas y sillas y éstas no presentan rajaduras ni roturas		
39	Las mesas/carpetas y sillas se encuentran pintadas y limpias		
40	Las mesas/carpetas y sillas son de fácil limpieza y desinfección		
41	El lugar se encuentra lejos de cualquier foco de contaminación como establos, cementerios, rellenos sanitarios o humedales		
Alimentación responsiva			
42	Se promueve el lavado de manos de los usuarios antes y después del consumo de los alimentos y la higiene bucal		
43	Se presenta la ración de alimentos a los usuarios, mencionando el nombre de las preparaciones		
44	Se recuerda a los niños que deben masticar bien los alimentos y evitar hablar con la boca llena		
45	Se anima a los usuarios a consumir los alimentos con autonomía y sin derramar		
46	Se promueve el consumo de la ración completa		
Total de puntaje obtenido			
SECCIÓN IX: DESPUÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS			
N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
47	Se promueve la participación de los usuarios en el orden y limpieza del ambiente para la alimentación.		
48	Los desechos sólidos y líquidos son dispuestos en tachos con bolsa plástica y tapa		
49	El proveedor se encarga del recojo de los envases individuales (descartables o no)		
50	Se cuenta con certificado vigente de control de plagas/vectores (insectos, ratas, aves, etc.)		
Total de puntaje obtenido			



SECCIÓN X: CONCLUSIONES DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO

Observaciones:

Resumen de las limitaciones y prácticas positivas detectadas:

Recomendaciones de mejora:

SECCIÓN XI: VISADO DE LA FICHA DE SEGUIMIENTO

Representante de CAE	Nombres y Apellidos completos	
	Número de DNI	
	Firma y sello	
Personal de campo del PNAE QaliWarma	Nombres y Apellidos completos	
	Número de DNI	
	Firma	
Monitor de gestión del servicio alimentario	Nombres y Apellidos completos	
	Número de DNI	
	Firma	



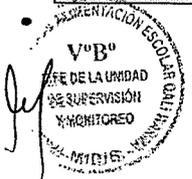
FICHA DE SEGUIMIENTO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE DE GESTIÓN DE PRODUCTOS

Fecha de inicio de la prestación	__ / __ / __	
Semestre	1º	2º

SECCIÓN I: IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA Y DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)											
1.1. Código modular							1.2. Anexo		1.3. Código del local escolar		
1.4. Nivel	Inicial	Primaria	1.5. Turno	Mañana	Tarde	1.6. DRE		1.7. UGEL			
1.8. Nombre y/o Denominación de la IE								1.9. N° de visita a la IE			
1.10. Departamento			1.11. Provincia				1.12. Distrito				
1.13. UBIGEO			1.14. Centro Poblado				1.15. Área		1 Urbano	2 Rural	
1.16. Dirección			Tipo de vía	1 Avenida	2 Jirón	3 Calle	4 Pasaje	5 Carretera	6 Otro		
Nombre de vía / N° / MZ / Lote / Km.								Teléfono			
1.17. Fecha de la visita			__ / __ / __			1.18. Hora de inicio de la visita		__ : __		1.19. Hora de fin de la visita	

SECCIÓN II: POBLACIÓN USUARIA	
INFORMACIÓN A SOLICITAR	TOTAL
Número de <i>usuarios/asistentes del día de la visita</i>	
Número de <i>raciones preparadas (desayuno)</i>	
Número de <i>raciones preparadas (almuerzo)</i>	

SECCIÓN III: INSTALACIÓN DE SERVICIOS BÁSICOS			
N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
1	El abastecimiento de agua es por red pública (agua potable)		
2	El servicio de agua está disponible todo el día y todos los días		
3	La IE cuenta con red de desagüe		
4	La IE cuenta con servicios higiénicos o letrinas operativos, en buen estado de conservación, limpios y saneados		
5	La IE cuenta con servicio de electricidad		
6	Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado de conservación, seguridad y uso		
Total de puntaje obtenido			



SECCIÓN IV: RECEPCIÓN DE PRODUCTOS			
N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
Infraestructura			
7	Se dispone de un lugar habilitado para la recepción de los alimentos		
Equipamiento			
8	Se dispone del equipamiento básico requerido y éste se encuentra en buen estado de conservación (completar Anexo 1)		
Buenas prácticas de manipulación de alimentos			
9	Los alimentosrepcionados perecibles se encuentran en buen estado de conservación (sin daños en la superficie, libre de hongos) y limpieza		
10	Los alimentosrepcionados no perecibles, cuentan con registro sanitario, fecha de producción y vencimiento		
11	Se disponen los alimentos de tal forma que no estén en contacto con el piso		
12	El ambiente se encuentra limpio para evitar la contaminación de los alimentos		
13	El lugar se encuentra lejos de cualquier foco de contaminación como establos, cementerios, rellenos sanitarios o humedales		
Gestión operativa			
14	Se cuenta con acta de constitución y directorio de integrantes de CAE		
15	Se ha(n) designado a la(s) persona(s) responsable(s) de la recepción de los alimentos		
16	Se cuenta con el listado de alimentos a recibir (que indica volúmenes y especificaciones técnicas)		
17	Los alimentos son entregados en la fecha programada y son los que han sido programados		
18	Se cuenta con una guía de remisión y acta de entrega y recepción de los alimentos con la respectiva firma de un miembro de CAE		
19	Se han realizado reuniones para informar de las actividades realizadas por el CAE (actas de reunión trimestral como mínimo)		
Total de puntaje obtenido			

SECCIÓN V: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS			
N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
Infraestructura			
20	Se dispone de un lugar habilitado para el almacenamiento de los alimentos		
21	El lugar dispuesto para el almacenamiento de los alimentos es exclusivo para este fin		
22	Los techos y paredes son de superficies lisas, pintadas de colores preferiblemente claros, limpias, sin grietas, roturas o rajaduras y sin señales de humedad o filtraciones		
23	Los techos y paredes están construidos con materiales impermeables y resistentes que protegen de las inclemencias del clima e impiden la acumulación de suciedad y brindan protección a los alimentos		
24	El piso es liso, sin grietas, con superficie uniforme o plana, construido de material resistente, fácil de limpiar, antideslizante, impenetrable por el agua de lluvia y por el agua proveniente del subsuelo		

N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
25	Las puertas y ventanas no tienen rajaduras ni roturas y están protegidas contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales)		
26	La ventilación e Iluminación (natural o artificial) es adecuada y permite la realización de operaciones de manera segura, higiénica y limpia		
Equipamiento			
27	Se dispone del equipamiento básico requerido y éste se encuentra en buen estado de conservación (completar Anexo 1)		
Buenas prácticas de manipulación de alimentos			
28	El lugar se encuentra lejos de cualquier foco de contaminación como establos, cementerios, rellenos sanitarios o humedales		
29	El ambiente se encuentra limpio para evitar la contaminación de los productos		
30	Los productos almacenados son colocados bien tapados y rotulados sobre mesas, anaqueles o parihuelas y no son dispuestos directamente sobre el piso		
31	Los productos se encuentran debidamente protegidos y separados según tipo de productos (perecibles y no perecibles) para evitar la contaminación cruzada		
32	Los saldos de productos no perecibles se encuentran dentro de su periodo de vida útil y cuentan con registro sanitario		
33	Los saldos de productos perecibles no presentan ningún tipo de deterioro (sin daños en la superficie ni hongos)		
34	Los alimentos perecibles se refrigeran y/o conservan a bajas temperaturas		
35	Se aplica el sistema PEPS (primero entra, primero sale)		
36	Se han rotulado los insecticidas, detergentes e insumos de limpieza en ambientes distintos y no se encuentran al alcance de los niños		
Gestión operativa			
37	El CAE viene realizando gestiones para la construcción o implementación del almacén		
38	Se ha(n) designado a la(s) persona(s) responsable(s) de almacenar los productos		
39	Se cuenta con <i>kardex</i> al día en cantidad de alimentos que ingresan y egresan		
40	Se cuenta con registro de inventarios actualizado		
41	Se cuenta con un libro para registro de ocurrencias/incidencias		
42	Se cuenta con el manual para la gestión del servicio alimentario para los CAE		
Manipuladores de alimentos			
43	Se ha capacitado a las personas a cargo del almacén en técnicas de almacenamiento de alimentos		
44	Se ha capacitado a las personas a cargo del almacén en manejo de <i>kardex</i>		
Total de puntaje obtenido			



SECCIÓN VI: PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS			
N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
Infraestructura			
45	Se dispone de un lugar habilitado para la preparación y servido de los alimentos		
46	El lugar dispuesto para la preparación y servido de los alimentos es exclusivo para este fin		
47	Los techos y paredes son de superficies lisas, pintadas de colores preferiblemente claros, limpias, sin grietas, roturas o rajaduras y sin señales de humedad o filtraciones		
48	Los techos y paredes están contruidos con materiales impermeables y resistentes que protegen de las inclemencias del clima e impiden la acumulación de suciedad y brindan protección a los alimentos		
49	El piso es liso, sin grietas, con superficie uniforme o plana, construido de material resistente, fácil de limpiar, antideslizante, impenetrable por el agua de lluvia y por el agua proveniente del subsuelo		
50	Las puertas y ventanas no tienen rajaduras ni roturas y están protegidas contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales)		
51	La ventilación e Iluminación (natural o artificial) es adecuada y permite la realización de operaciones de manera segura, higiénica y limpia		
Equipamiento			
52	Se dispone del equipamiento básico requerido y éste se encuentra en buen estado de conservación (completar Anexo 1)		
Buenas prácticas de manipulación de alimentos			
53	El área de preparación y servido de alimentos se ubica lejos de focos de contaminación y lejos de los SSHH		
54	El ambiente se encuentra limpio para evitar la contaminación de los alimentos		
55	Los desechos sólidos y líquidos son dispuestos en tachos con bolsa plástica y tapa		
56	El personal se lava las manos antes y durante el proceso de preparación de los alimentos		
57	Los utensilios se encuentran limpios, sanitizados y protegidos		
58	El personal lava y desinfecta las frutas y hortalizas previo al consumo		
59	Se han establecido espacios diferenciados para los alimentos crudos de los cocidos		
60	Se emplea agua segura para cocinar; desinfectada con lejía (tres gotas por litro)		
61	Se refrigeran los alimentos de fácil alteración		
62	Se prohíbe la presencia de agentes extraños (personal externo, animales, otros) en la cocina		
63	Se han rotulado los insecticidas, detergentes e insumos de limpieza en ambientes distintos y no se encuentran al alcance de los niños		
Gestión operativa			
64	El CAE viene realizando gestiones para la construcción o implementación de una cocina		
65	Se han establecido horarios de preparación de las raciones		
66	Se ha(n) designado a la(s) persona(s) responsable(s) de la preparación de los alimentos <i>Especifique de quién(es) se trata:</i> _____		

N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
67	El personal encargado de preparar las raciones cuenta con la programación semanal, recetario de preparaciones, relación de niños y niñas que recibirán alimentación de acuerdo al grupo de edad y la ficha técnica de producción de alimentos		
Manipuladores de alimentos			
68	Las personas cuentan con manos y uñas limpias (sin esmalte), sin joyas ni accesorios		
69	Las personas no muestran heridas ni infecciones visibles, no presentan episodio actual o reciente de enfermedad y cuentan con carnet de sanidad vigente		
70	Las personas cuentan con indumentaria limpia y clara (mandil, cubreboca y protección del cabello)		
71	Las personas han recibido capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos		
72	Las personas han recibido capacitación sobre alimentación balanceada, técnicas de procesamiento de alimentos, empleo de ficha técnica de producción y recetarios e interpretación de la composición nutricional de las raciones		
73	Las personas mantienen una actitud positiva y amable durante la entrega del servicio		
Total de puntaje obtenido			

SECCIÓN VII: CONSUMO DE RACIONES

N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
Infraestructura			
74	Se dispone de un lugar habilitado para el consumo de los alimentos		
75	El lugar dispuesto para el consumo de los alimentos es exclusivo para este fin		
76	Los techos y paredes son de superficies lisas, pintadas de colores preferiblemente claros, limpias, sin grietas, roturas o rajaduras y sin señales de humedad o filtraciones		
77	Los techos y paredes están contruidos con materiales impermeables y resistentes que protegen de las inclemencias del clima e impiden la acumulación de suciedad y brindan protección a los alimentos		
78	El piso es liso, sin grietas, con superficie uniforme o plana, construido de material resistente, fácil de limpiar, antideslizante, impenetrable por el agua de lluvia y por el agua proveniente del subsuelo		
79	Las puertas y ventanas no tienen rajaduras ni roturas y están protegidas contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales)		
80	La ventilación e iluminación (natural o artificial) es adecuada y permite la realización de operaciones de manera segura, higiénica y limpia		
Equipamiento			
81	Todos los usuarios disponen de mesas/carpetas y sillas y éstas no presentan rajaduras ni roturas		
82	Las mesas/carpetas y sillas se mantienen pintadas y limpias		
83	Las mesas/carpetas y sillas son de fácil limpieza y desinfección		
Buenas prácticas de manipulación de alimentos			
84	El lugar se encuentra lejos de cualquier foco de contaminación como establos, cementerios, rellenos sanitarios o humedales		

N°	CRITERIOS A VERIFICAR	SÍ=1 NO=0	NO SE OBSERVÓ = 2 NO APLICA =3
85	Los desechos sólidos y líquidos son dispuestos en tachos con bolsa plástica y tapa		
Gestión operativa			
86	El CAE viene realizando gestiones para la construcción o implementación de un comedor		
87	Los menús que reciben los usuarios son los que se mencionan en la programación de menús del Programa. <i>Especifique el menú del día:</i> _____		
88	Los alimentos preparados tienen presentación adecuada		
89	Se cumple con el horario establecido para consumo de raciones (media hora antes del inicio de las clases y después de las clases)		
90	Se cuenta con el registro de asistencia de usuarios para el requerimiento de productos		
91	Se registra diariamente el número de alumnos que consumen los alimentos		
92	En caso de recibir subsidio directo, se cuenta con formato de rendición de gastos entregado de manera oportuna		
93	Se cuenta con certificado vigente de control de plagas/vectores (insectos, ratas, aves, etc.).		
Aceptabilidad			
94	El CAE cuenta con fichas aplicadas de aceptabilidad de las preparaciones		
95	Las raciones ofrecidas a los usuarios son agradables (comen toda la ración ofrecida)		
Alimentación responsiva			
96	Se promueve el lavado de manos de los usuarios antes y después del consumo de los alimentos y la higiene bucal		
97	Se presenta la ración de alimentos a los usuarios, mencionando el nombre de las preparaciones		
98	Se recuerda a los niños que deben masticar bien los alimentos y evitar hablar con la boca llena		
99	Se anima a los usuarios a consumir los alimentos con autonomía y sin derramar		
100	Se promueve el consumo de la ración completa		
101	Se promueve la participación de los usuarios en el orden y limpieza del ambiente para la alimentación		
Total de puntaje obtenido			

SECCIÓN VIII: CONCLUSIONES DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO

Observaciones:

Resumen de las limitaciones y prácticas positivas detectadas:

--



--	--

Recomendaciones de mejora:

SECCIÓN IX: VISADO DE LA FICHA DE SEGUIMIENTO

Representante de CAE	Nombres y Apellidos completos	
	Número de DNI	
	Firma	
Personal de campo del PNAE QaliWarma	Nombres y Apellidos completos	
	Número de DNI	
	Firma	
Monitor de gestión del servicio alimentario	Nombres y Apellidos completos	
	Número de DNI	
	Firma	

ANEXO 1: EQUIPAMIENTO BÁSICO PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO

Equipamiento básico	Sí=1 NO=0	Cantidad según número de usuarios de CAE					Estado	
		<25 usuarios	25-50 usuarios	50-100 usuarios	100-500 usuarios	500-1000 usuarios	Adecuado	Inadecuado
<i>Área de recepción de alimentos</i>								
Mesa de trabajo	1	1	1	1	1	1		
Tachos de plástico con tapa para basura	1	1	1	1	1	1		
Lavadero de cemento con conexión a red de desagüe	1	1	1	1	1	1		
<i>Área de almacenamiento de alimentos</i>								
Balanza de plato capacidad 50 kg.	1	1	1	1	1	1		
Parihuelas (1.5 x 1.5 m.)	1	2	2	2	2	2		
Estante de madera de 2m. de alto x 1.5m. de largo x 40 cm. de ancho y 5 niveles	1	2	2	4	4	4		
<i>Área de preparación de alimentos</i>								
Lavadero de cemento con	1	1	1	1	1	1		



Equipamiento básico	SÍ=1 NO=0	Cantidad según número de usuarios de CAE					Estado	
		<25 usuarios	25-50 usuarios	50-100 usuarios	100-500 usuarios	500-1000 usuarios	Adecuado	Inadecuado
conexión a red de desagüe								
Extintor		1	1	1	1	1		
Cocina industrial de 3 hornillas/Cocina mejorada		1	1	1				
Cocina industrial de 5 hornillas/Cocina mejorada					1	1		
Refrigeradora			1	1	1	1		
Tinas de plástico 100 Lt.		2	2	3	4	4		
Baldes con caño 20 Lt.		2	2	3				
Baldes con caño 40 Lt.				2	3	4		
Olla de aluminio 30 Lt. 3 mm. espesor		2	2	2	2	2		
Olla de aluminio 55 Lt. 3 mm. espesor				1	1	2		
Cucharón aluminio mediano		1	1	1	2	2		
Cuchara bocona		1	1	1	2	2		
Set de Utensilios con mango de madera Facusa (espumadera redonda, cucharón, espátula calada, trinche, cuchara de cocina)		1	1	1	2	2		
Cuchillo Carnicero 10" profesional de mango blanco (2.5mm)		2	2	2	3	3		
Tablas de Picar Colores De Acrílico		3	3	3	6	6		
Jarra medidora de plástico 1 Lt.		1	1	1	2	2		
Jarra de plástico 3 Lt.		1	1	1	2	2		
Balón de gas		1	1	1	2	2		
Tapper de plástico 800 ml.		25	50	100	500	1000		
Taza de plástico 300 ml.		25	50	100	500	1000		
Cuchara de mesa de acero		25	50	100	500	1000		

