



Resolución Jefatural

N° 001-2013-MIDIS/PNAEQW-USM

Lima, 04 de marzo de 2013

VISTO: El Informe N° 002-2013-PNAEQW-US&M-LVM, 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 el Informe del Visto, se presenta la "Ficha de Supervisión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar", a fin de que la Unidad de Supervisión y Monitoreo cuente con una herramienta que permita el reporte de información de manera oportuna y efectiva sobre avance y logros obtenidos en la prestación del servicio alimentario, así como en el desempeño de los Comités de Alimentación Escolar;

Que, en el Informe del Visto se valida con la Unidad de Prestaciones la estructura, el contenido y puntuación de los criterios a supervisar consignados en la "Ficha de Supervisión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar";

Que, la aprobación de la Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, contribuirá a mejorar la calidad del servicio alimentario que se brinda a los usuarios del Programa;




Que, en atención a las consideraciones expuestas resulta necesario formalizar la aprobación del documento de gestión antes citado;

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 documento de gestión denominado "Ficha de Supervisión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma" el mismo que en anexos adjunto forma 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



Resolución Jefatural

N° 001-2013-MIDIS/PNAEQW-USM

Lima, 04 de marzo de 2013

VISTO: El Informe N° 002-2013-PNAEQW-US&M-LVM, 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 el Informe del Visto, se presenta la "Ficha de Supervisión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar", a fin de que la Unidad de Supervisión y Monitoreo cuente con una herramienta que permita el reporte de información de manera oportuna y efectiva sobre avance y logros obtenidos en la prestación del servicio alimentario, así como en el desempeño de los Comités de Alimentación Escolar;

Que, en el Informe del Visto se valida con la Unidad de Prestaciones la estructura, el contenido y puntuación de los criterios a supervisar consignados en la "Ficha de Supervisión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar";

Que, la aprobación de la Ficha de Supervisión de la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, contribuirá a mejorar la calidad del servicio alimentario que se brinda a los usuarios del Programa;



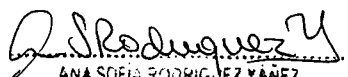
Que, en atención a las consideraciones expuestas resulta necesario formalizar la aprobación del documento de gestión antes citado;

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 documento de gestión denominado “Ficha de Supervisión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” el mismo que en anexos adjunto forma 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

FICHA DE SUPERVISIÓN DELSERVICIO ALIMENTARIO¹ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

CÓDIGO SUPERVISOR

SECCIÓN I: IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA Y DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (CAE)

1.1. Código del local escolar		1.2. Código modular								Inicial	Primaria		
1.3. Nombre y/o Denominación de la IE													
1.4. DRE	1.5. UGEL	1.6. Modalidad de gestión de CAE			Raciones	Productos	No aplica	1.7. Número de visita		1°	2°	3°	4°
1.8. Departamento		1.9. Provincia			1.10. Distrito								
1.11. UBIGEO		1.12. Centro Poblado			1.13. Área		1°		2°				
1.14. Dirección		Tipo de vía		1	2	3	4	5	6				
		Avenida		Jirón	Pasaje	Calle	Carretera	Otro					
Nombre de vía				N°		Lote		Km.		Teléfono			
1.15. Fecha de la visita		___/___/___		1.16. Hora de inicio de la visita		___:___		1.17. Hora de fin de la visita		___:___			


 JEFE DE LA UNIDAD DE SUPERVISIÓN Y MONITOREO
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

¹ El contenido de la presente ficha ha sido elaborado en base al Formulario de Inspección a Establecimientos de Preparación de Alimentos (Cocinas, Comedores y otros) de CENAN - FOR-214 PRT-CENAN-201 Edición N° 001; así como del Manual de Gestión Empresarial de Productores Rurales - Buenas Prácticas de Manufactura del MINAG, BID y AGRORURAL -- Año 2011 y de la Ficha de Supervisión de Comedores Populares de la ONG Global Humanitaria.

SECCIÓN II: POBLACIÓN OBJETIVO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

INFORMACIÓN A SOLICITAR	NIÑAS	NIÑOS	TOTAL
Número de usuarios en edad pre-escolar (educación inicial)			
Número de usuarios en edad escolar (educación primaria)			
Total de usuarios en la Institución Educativa			

SECCIÓN III: ÁREAS ADYACENTES AL SERVICIO ALIMENTARIO

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0
01	Ausencia de peligros físicos (olores fuertes, humo, polvo, hierbas, malezas, otros)	
02	Ausencia de peligros biológicos (plagas de insectos, roedores, moscas, cucarachas, excretas, agua estancada o servidas, otros)	
03	Ausencia de peligros químicos (material tóxico, relaves, otros)	
Total de puntaje obtenido		

SECCIÓN IV: INSTALACIÓN DE SERVICIOS BÁSICOS

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVO (marcar)
04	El servicio de agua está disponible y es suficiente			
05	Abastecimiento de agua es por red pública (agua potable)			
06	La IE cuenta con abastecimiento de agua segura (según protocolo contemplado en la Guía del Gestión del Servicio Alimentario)			
07	La IE cuenta con red de desagüe			

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVÓ (marcar)
08	La IE cuenta con servicios higiénicos o letrinas operativos, en buen estado de conservación, limpios y saneados			
09	La IE cuenta con servicio de electricidad			
10	Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado de conservación, seguridad y uso			
Total de puntaje obtenido				

SECCIÓN V: GESTIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVÓ (marcar)
V.1. Lugar destinado al almacenamiento de los productos				
<i>Supervisor: Aplicar la subsección V.1. SÓLO a los CAE de modalidad de gestión de productos. De lo contrario (CAE de modalidad de gestión de raciones), proseguir con la subsección V.3.</i>				
V.1.1. Infraestructura				
11	Se dispone de un lugar dispuesto para el almacenamiento de los alimentos			
12	El lugar dispuesto para el almacenamiento de los alimentos es exclusivo para este fin			
13	Lugar cumple con el tamaño de área recomendado (12 m ² para 30-100 usuarios y 20 m ² para 100-500 usuarios) ²			
14	Paredes de superficies lisas y pintadas de colores preferiblemente claros			
15	Paredes limpias, sin grietas, huecos ni rajaduras			
16	Paredes sin señales de humedad			
17	Piso construido de material resistente, fácil de limpiar, antideslizante, impenetrable por el agua de lluvia y por el agua			

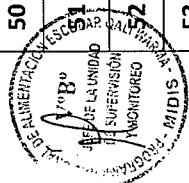
² Para población usuaria menor a 30 alumnos, se prevé contar con un ambiente conjunto para cocina y almacén de 15m².

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVÓ (marcar)
	proveniente del subsuelo			
18	Piso sin grietas, con superficie uniforme o plana			
19	Techos contruidos con materiales impermeables y resistentes que protejan de las inclemencias del clima e impidan la acumulación de suciedad y que brinden protección a los productos			
20	Techos sin grietas, roturas o rajaduras y sin señales de humedad o filtraciones			
21	Puertas y ventanas sin rajaduras ni roturas			
22	Puertas y ventanas tienen chapa de seguridad y mallas de protección contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales			
23	Ventanas permiten una adecuada ventilación			
24	Iluminación (natural o artificial) permite la realización de operaciones de manera segura, higiénica y limpia			
V.1.2. Buenas prácticas de manipulación de alimentos				
25	Se viene cumpliendo el cronograma semanal de limpieza del lugar destinado al almacenamiento de los productos			
26	Se ha realizado la fumigación y/o desratización del ambiente que se utiliza como almacén			
27	Ausencia de peligros físicos, biológicos y químicos			
28	Los productos alimenticios se encuentran almacenados en un espacio exclusivo y debidamente protegidos y separados según tipo de productos (percibibles y no percibibles) para evitar la contaminación cruzada			
29	Los productos almacenados son colocados sobre mesas o parihuelas y no son dispuestos directamente sobre el piso			
30	Los productos no percibibles se encuentran dentro de su periodo de vida útil y cuentan con registro sanitario			
31	Los productos percibibles almacenados no presentan ningún tipo de deterioro (sin daños en la superficie ni hongos)			
32	Se refrigeran los alimentos percibibles			
33	Existen saldos de productos en el almacén y éstos se encuentran en buen estado			

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVÓ (marcar)
34	Se realiza la verificación de la calidad de los alimentos empleando la Cartilla correspondiente			
V.1.3. Gestión operativa				
35	El CAE viene realizando gestiones para la construcción o implementación del almacén			
36	Se cuenta con <i>kardex</i> al día en cantidad de alimentos que ingresan y egresan			
37	Se cuenta con registro de inventarios actualizado			
38	Se cuenta con un libro para registro de ocurrencias/incidencias			
39	Se cuenta con el manual para el almacenamiento y conservación de los alimentos			
Total de puntaje obtenido				
V.2. Lugar destinado a la preparación y servicio de los alimentos				
<i>Supervisor: Aplicar la subsección V.2. SÓLO a los CAE de modalidad de gestión de productos. De lo contrario (CAE de modalidad de gestión de raciones), proseguir con la subsección V.3.</i>				
V.2.1. Infraestructura				
40	Se dispone de un lugar dispuesto para la preparación de los alimentos			
41	El lugar dispuesto para la preparación de los alimentos es exclusivo para este fin			
42	Lugar cumple con el tamaño de área recomendado (15 m ² para 30-100 usuarios y 20 m ² para 100-500 usuarios) ³			
43	Paredes de superficies lisas y pintadas de colores preferiblemente claros			
44	Paredes limpias, sin grietas, huecos ni rajaduras			
45	Paredes sin señales de humedad			

³ Para población usuaria menor a 30 alumnos, se prevé contar con un ambiente conjunto para cocina y almacén de 15m².

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVÓ (marcar)
46	Piso construido de material resistente, antideslizante, impenetrable por el agua de lluvia y por el agua proveniente del subsuelo.			
47	Piso sin grietas, con superficie uniforme o plana			
48	Techos contruidos con materiales impermeables y resistentes que protejan de las inclemencias del clima e impidan la acumulación de suciedad y condensación de vapores			
49	Techos sin grietas, roturas o rajaduras y sin señales de humedad o filtraciones			
50	Puertas y ventanas sin rajaduras ni roturas			
51	Puertas y ventanas tienen chapa de seguridad y mallas de protección contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales			
52	Ventanas permiten una adecuada ventilación			
53	Iluminación (natural o artificial) permite la realización de operaciones de manera segura, higiénica y limpia			
V.2.3. Equipamiento				
54	Cuenta con set de limpieza (escoba, recogedor, trapeador, detergente, lavavajilla, lejía)			
55	Cuenta con extintor en fecha vigente.			
56	Se dispone del equipamiento básico requerido y éste se encuentra en buen estado de conservación (completar Anexo 1)			
V.2.4. Buenas prácticas de manipulación de alimentos				
57	Adecuada disposición y almacenamiento de desechos sólidos y líquidos			
58	Se viene cumpliendo al cronograma semanal de limpieza del lugar destinado a la preparación de las raciones			
59	Se ha realizado la fumigación y/o desratización del ambiente que se utiliza como cocina			
60	Ausencia de peligros físicos, biológicos y químicos (polvo, animales, material tóxico, entre otros)			
61	El personal se lava las manos antes y durante el proceso de preparación de los alimentos			



N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVÓ (marcar)
62	Los utensilios se encuentran limpios, sanitizados y protegidos			
63	El personal lava y desinfecta las frutas y verduras previo al consumo			
V.2.5. Gestión operativa				
64	El CAE viene realizando gestiones para la construcción o implementación de una cocina			
65	Se ha involucrado a los padres y madres de familia en el proceso de preparación de las raciones			
66	Se cuenta con un libro de registro de raciones servidas			
67	El personal encargado de preparar las raciones cuenta con la programación semanal			
68	Se han preparado las raciones en función al número de alumnos que asiste a la IE, de acuerdo a la relación de usuarios según grupo etéreo			
69	El personal encargado de preparar las raciones cuenta con la ficha técnica de producción			
Total de puntaje obtenido				
V.3. Lugar destinado aal consumo de las raciones				
<i>Supervisor: Aplicar la subsección V.3. a los CAE de modalidad de gestión de productos y raciones</i>				
V.3.1. Infraestructura				
70	Se dispone de un lugar para el consumo de los alimentos			
71	El lugar dispuesto para el consumo de los alimentos es exclusivo para este fin			
72	Se vienen realizando gestiones para la construcción o implementación de un comedor			
73	Paredes de superficies lisas y pintadas de colores preferiblemente claros			
74	Paredes limpias, sin grietas, huecos ni rajaduras			
75	Piso construido de material resistente, antideslizante, impenetrable por el agua de lluvia y por el agua proveniente del subsuelo.			

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVÓ (marcar)
76	Piso sin grietas, con superficie uniforme o plana			
77	Techos contruidos con materiales impermeables y resistentes que permitan resguardar de las inclemencias del clima, e impidan la acumulación de suciedad			
78	Techos sin grietas, roturas o rajaduras y sin señales de humedad o filtraciones			
79	Puertas y ventanas sin rajaduras ni roturas			
80	Puertas y ventanas tienen chapa de seguridad y se encuentran protegidas contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales			
81	Ventanas permiten una adecuada ventilación			
82	Iluminación (natural o artificial) permite la realización de operaciones de manera segura, higiénica y limpia			
V.3.2. Equipamiento				
83	Todos los usuarios disponen de mesas/carpetas y sillas y éstas no presentan rajaduras ni roturas			
84	Las mesas/carpetas y sillas se encuentran pintadas y limpias			
85	Las mesas/carpetas y sillas son de fácil limpieza y desinfección			
V.3.3. Buenas prácticas de manipulación de alimentos				
86	Adecuada disposición y almacenamiento de desechos sólidos y líquidos			
87	Se viene cumpliendo el cronograma de limpieza del lugar destinado al distribución/consumo de las raciones			
88	Ausencia de peligros físicos, biológicos y químicos			
89	Se ha realizado la fumigación y/o desratización del ambiente que se utiliza para el consumo de alimentos			
V.3.4. Gestión operativa				
90	El CAE viene realizando gestiones para la construcción o implementación de un comedor.			

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVÓ (marcar)
91	Los menús que reciben los usuarios son los que se mencionan en la programación de menús			
92	Se cumple con el horario establecido para consumo de desayuno			
93	Se cumple con el horario establecido para consumo de almuerzo			
94	Alimentos preparados tienen presentación adecuada (alimentos servidos se encuentran diferenciados)			
95	Se ha registrado el número de alumnos que consumen los alimentos.			
V.3.5. Aceptabilidad				
96	El CAE cuenta con fichas aplicadas de aceptabilidad de las preparaciones			
97	Las raciones ofrecidas a los usuarios son agradables (comen toda la ración ofrecida)			
Total de puntaje obtenido				
V.4. Personal manipulador de alimentos				
<i>Supervisor: Aplicar la subsección V.4. a los CAE de modalidad de gestión de productos y raciones</i>				
98	Se ha designado a la/las personas encargada de recepción, almacenar, preparar y vigilar el consumo de los alimentos			
99	Hay cantidad suficiente de personal para la atención del servicio alimentario			
100	Personal cuenta con manos y uñas limpias (sin esmalte), sin joyas ni accesorios			
101	No muestra heridas ni infecciones visibles			
102	No presenta episodio actual o reciente de enfermedad			
103	Ha recibido capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos			
104	Ha recibido capacitación en preparación y dosificación de raciones de alimentos (SÓLO para los CAE de gestión de productos)			
105	Se ha capacitado al personal del almacén en técnicas de almacenamiento de alimentos (SÓLO para los CAE de gestión de productos)			

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVÓ (marcar)
106	El personal cuenta con carnet de sanidad vigente			
107	El personal manipulador mantiene una actitud positiva y amable durante la entrega del servicio			
Total de puntaje obtenido				



SECCIÓN VI: RENDICIÓN DE CUENTAS

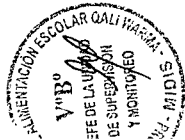
Supervisor: Aplicar esta subsección a los CAE de modalidad de gestión de productos y raciones

N°	CRITERIOS A SUPERVISAR	SÍ=1 NO=0	NO APLICA (marcar)	NO SE OBSERVÓ (marcar)
108	Se cuenta con el registro de asistencia de usuarios para el requerimiento de productos/raciones			
109	Se han realizado reuniones para informar de las actividades realizadas (actas de reunión trimestral como mínimo)			
110	La Guía de remisión y el acta de entrega y recepción de productos y/o raciones cuenta con la firma de un miembro del CAE			
111	En caso de recibir subsidio directo, cuenta con formato de rendición de gastos entregado de manera oportuna			
Total de puntaje obtenido				

SECCIÓN VII: CONCLUSIONES DE LA VISITA DE SUPERVISIÓN

Resumen de las limitaciones detectadas:

Recomendaciones de mejora:



SECCIÓN VIII: VISADO DE LA FICHA DE SUPERVISIÓN

Representante de CAE	Nombres y Apellidos completos	
	Número de DNI	
	Firma	
Supervisor	Nombres y Apellidos completos	
	Número de DNI	
	Firma	

ANEXO 1: EQUIPAMIENTO BÁSICO PARA LA COCINA

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	
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			

