

ANEXO N° 09:

CODIFICADOR DE LA FICHA DE SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS RACIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO -2016.

I	DATOS DE LA SUPERVISIÓN	CODIGO					
1.1	Fecha y Hora de Inicio	1.1					
1.2	Monitor de Gestión Local: DNI / Apellidos y Nombres	1.2					
II	DATOS DE LA SECCIÓN SELECCIONADA						
2.1	Número de secciones activas el día de aplicación de la ficha.	2.1					
2.2	Nivel de la sección seleccionada. Marcar: I (Inicial), P (Primaria)	P					
2.3	Año o Grado de la sección seleccionada	1	2	3	4	5	6
III	NÚMERO DE USUARIOS DE LA SECCIÓN SELECCIONADA Y RACIONES ENTREGADAS						
3.1	Total de usuarios asistentes de la sección seleccionada el día de la aplicación de la ficha	3.1					
3.2	Total de usuarios a los que se aplicó la medición de la satisfacción y el consumo de las raciones.	3.2					
3.3	BEBIBLE						
a1	Leche con Cereales	a1					
a2	Leche Enriquecida.	a2					
o1	Otro Bebible	o1					
3.4	COMPONENTE SOLIDO						
	Panes Dulces						
b1	Bizcocho (Chancay)	b1					
b2	Chancay de Huevo	b2					
b3	Pan de Yema	b3					
	Panes Regionales						
b4	Pan de Cañihua	b4					
b5	Pan de Quinua	b5					
b6	Pan de Kiwicha	b6					
b7	Pan de Plátano	b7					
b8	Pan Integral	b8					
	Pan de Queso y Leche						
b9	Pan con el Queso mezclado en masa	b9					
b10	Pan con Relleno de Queso	b10					
	Pan de Aceituna						
b11	Pan con la Aceituna mezclado en masa	b11					
b12	Pan con Relleno de Aceituna	b12					
	Pan de Mantequilla						
b13	Pan con mantequilla mezclado en masa	b13					
	Galletería						
b14	Galleta de Kiwicha	b14					
b15	Galleta de Quinua con o sin Semillas	b15					
b16	Galletas de Cereales con o sin Semillas	b16					
b17	Galletas integrales con o sin Semillas	b17					
b18	Galletas con Salvado de Trigo con o sin Semillas	b18					
b19	Galleta de Maca con o sin Semillas	b19					
	Pan Común						
b20	Pan Común	b20					
	Acompañamientos						
c1	Aceituna	c1					
c2	Huevo Sancochado	c2					
c3	Quesos Madurados	c3					
o2	Otro pan o galleta	o2					
o3	Otro acompañamiento	o3					
IV	MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN Y EL CONSUMO DE LAS RACIONES						
4.1	Edad del usuario (años)	4.1					
4.2	¿Te gustó el bebible (mencionar el nombre) que recibiste hoy? Marcar: SI , NO, NR (NO RESPONDE)	Si	No	NR			
4.3	¿Te gustó el componente sólido (mencionar el nombre) que recibiste hoy? Marcar: S (SI) , N (NO), NR (NO RESPONDE)	Si	No	NR			
4.4	El niño consumió el bebible servido el día de hoy (por observación). Marcar: T (TODO), P (PARTE), N (NADA)	T	P	N			
4.5	El niño consumió el componente sólido el día de hoy (por observación). Marcar: T (TODO), P (PARTE), N (NADA)	T	P	N			
V	RESULTADO DE LA ENTREVISTA						
5.1	Hora de término de la aplicación de la ficha	5.1					
5.2	Resultado de la aplicación: Ficha completa (1)	1					



ANEXO N° 10:

CODIFICADOR DE LA FICHA DE SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS PREPARACIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO -2016.

I	DATOS DE LA SUPERVISIÓN	CODIGO					
1.1	Fecha y Hora de Inicio	1.1					
1.2	Monitor de Gestión Local: DNI / Apellidos y Nombres	1.2					
II	DATOS DE LA SECCIÓN SELECCIONADA						
2.1	Número de secciones activas el día de aplicación de la ficha.	2.1					
2.2	Nivel de la sección seleccionada. Marcar: I (Inicial), P (Primaria), S (Secundaria)	I	P	S			
2.3	Año o Grado de la sección seleccionada: 1, 2,3,4,5 y 6	1	2	3	4	5	6
III	NÚMERO DE USUARIOS, DESAYUNO / ALMUERZO PREPARADO EL DÍA DE HOY						
3.1	Desayuno						
3.2	Total de usuarios asistentes de la sección seleccionada el día de la aplicación de la ficha	3.2					
3.3	Total de usuarios a los que se aplicó la medición de la satisfacción y el consumo de las preparaciones.	3.3					
3.4	Nombre del bebiblé ofrecido el día de aplicación de la ficha	3.4					
3.4a	No se preparó bebiblé	3.4a					
3.5	Nombre del componente sólido ofrecido el día de la aplicación de la ficha	3.5					
3.5a	No se preparó componente sólido	3.5a					
3.6	Almuerzo						
3.7	Total de usuarios asistentes de la sección seleccionada el día de la aplicación de la ficha	3.7					
3.8	Total de usuarios a los que se aplicó la medición de la satisfacción y el consumo de las preparaciones.	3.8					
3.9	Nombre del segundo ofrecido el día de la aplicación de la ficha	3.9					
IV	MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN Y EL CONSUMO DE LAS PREPARACIONES						
4.1	Edad del usuario (años), evaluado en el desayuno.	4.1					
4.2	¿Te gustó el bebiblé (mencionar el nombre) que recibiste hoy? Marcar: S (SI) , N (NO) , NR (NO RESPONDE)	Si	No	NR			
4.3	¿Te gustó el componente sólido (mencionar el nombre) que recibiste hoy? Marcar: S (SI) , N (NO) , NR (NO RESPONDE)	Si	No	NR			
4.4	El niño consumió el bebiblé servido el día de hoy (por observación). Marcar: T (TODO), P (PARTE), N (NADA)	T	P	N			
4.5	El niño consumió el componente sólido el día de hoy (por observación). Marcar: T (TODO), P (PARTE), N (NADA)	T	P	N			
4.6	Edad del usuario (años), evaluado en el almuerzo	4.6					
4.7	¿Te gustó el segundo (mencionar el nombre) que recibiste hoy? Marcar: S (SI) , N (NO) , NR (NO RESPONDE)	Si	No	NR			
4.8	El niño consumió el segundo servido el día de hoy (por observación). Marcar: T (TODO), P (PARTE), N (NADA)	T	P	N			
V	RESULTADO DE LA ENTREVISTA						
5.1	Hora de término de la aplicación de la ficha	5.1					
5.2	Resultado de la aplicación: Ficha completa (1)	1					



**ANEXO N° 11:
FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE
GESTIÓN PRODUCTOS -**

 Versión N°: 01	FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE GESTIÓN PRODUCTOS - 2016	PRT-002- PNAEQW-USM- FOR-001 Pág. 1 de 4
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

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

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SERVICIO	Des 1	Des y Alm. 2	4. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL							
			DNI		APELLIDOS Y NOMBRES					
2. TIPO DE SUPERVISIÓN	3. FECHA Y HORA DE INICIO		5. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO							
1 2	DÍA	MES	HORA	1	2	3	4	5	6	7
			:	<i>Especifique</i>						

B. DATOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque con una (x) en el recuadro correspondiente.

1.1 El día de hoy se verificó:

1. <input type="checkbox"/> Desayuno	2. <input type="checkbox"/> Almuerzo	1.2
		<i>Bebible</i>
		<i>Componente sólido</i>
		<i>Segundo</i>

1.3 Etapas del servicio alimentario supervisadas:

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.

I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Desayuno)

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos. Foto

1.1 : Hora de inicio

1.2 SI NO *Si, pase a 1.6
NO, pase 1.3* 1.3 SI NO *Si, pase a 1.6
NO, pase 1.4* 1.4 1 2 3 4 *Especifique*

1.5 *Especifique* 1.6 SI NO 1.7 SI NO 1.8 SI NO 1.9 SI NO 1.10 SI NO

1.11 SI NO 1.12 SI NO 1.13 SI NO 1.14 SI NO 1.15 SI NO

II. SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado en el servido de los alimentos. Foto

2.1 SI NO 2.2 SI NO 2.3 SI NO 2.4 SI NO 2.5 SI NO 2.6 SI NO

2.7 SI NO 2.8 SI NO

III. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado en la distribución de los alimentos. Foto

3.1 : Hora de inicio

3.2 SI NO 3.3 SI NO 3.4 SI NO 3.5 SI NO

IV. CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Desayuno)

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado en el consumo de los alimentos. Foto

4.1 : Hora de inicio

4.2 SI NO 4.3 SI NO 4.4 SI NO 4.5 SI NO 4.6 SI NO



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE GESTIÓN PRODUCTOS - 2016	PRT-002-PNAEQW-USM-FOR-001 Pág. 2 de 4
Versión N°: 01		

I.(a) PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado en la preparación de los alimentos. Foto

1.1 : *Hora de inicio*

1.2 SI NO *Si, pase a 1.6
NO, pase 1.3* 1.3 SI NO *Si, pase a 1.6
NO, pase 1.4* 1.4 1 2 3 4 *Especifique*

1.5 *Especifique* 1.6 SI NO 1.7 SI NO 1.8 SI NO 1.9 SI NO 1.10 SI NO

1.11 SI NO 1.12 SI NO 1.13 SI NO 1.14 SI NO 1.15 SI NO

II. (a) SERVIDO DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones de la etapa de servido de los alimentos. Foto

2.1 SI NO 2.2 SI NO 2.3 SI NO 2.4 SI NO 2.5 SI NO 2.6 SI NO

2.7 SI NO 2.8 SI NO

III.(a) DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones de la etapa de distribución de los alimentos. Foto

3.1 : *Hora de inicio*

3.2 SI NO 3.3 SI NO 3.4 SI NO 3.5 SI NO

IV.(a) CONSUMO DE LOS ALIMENTOS (Almuerzo)

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones de la etapa de distribución de los alimentos. Foto

4.1 : *Hora de inicio*

4.2 SI NO 4.3 SI NO 4.4 SI NO 4.5 SI NO 4.6 SI NO

V. RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones de la prestación del servicio alimentario. Foto

5.1 SI NO

VI. ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones de la etapa de almacenamiento. Foto

6.1 SI NO *Si, pase a 6.4
NO, pase 6.2* 6.2 SI NO *Si, pase a 6.4
NO, pase 6.3* 6.3 1 2 3 4 *Especifique*

6.4 SI NO 6.5 SI NO 6.6 SI NO 6.7 SI NO 6.8 SI NO 6.9 SI NO



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE GESTIÓN PRODUCTOS - 2016	PRT-002-PNAEQW-USM-FOR-001 Pag. 3 de 4
Versión N°: 01		

VII. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según aspectos de la Gestión y organización del CAE para la prestación del servicio alimentario.

7.1 : *Hora de inicio de las labores escolares*

7.2 SI NO 7.3 SI NO 7.4 SI NO 7.5 SI NO 7.6 SI NO

Foto *Acta de Recepción de Productos*

VIII. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes

8.1 SI NO 8.2 1 2 3 4 *Especifique* 5

8.3 SI NO 8.4 SI NO 8.5 SI NO

IX. ACCIONES INMEDIATAS / ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y las asistencias técnicas realizadas:

9.1 *Acciones inmediatas/Asistencia Técnica*

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.

9. 10. 11. 12. 13. *Especifique*

X. POBLACIÓN USUARIA	XI. HORA DE TÉRMINO Y RESULTADO DE LA FICHA																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">POBLACIÓN USUARIA</th> </tr> <tr> <th style="width: 50%;">10.1 N° Usuarios Atendidos por PNAEQW</th> <th style="width: 50%;">10.2 Alumnos de la Nómina 2016</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desayuno</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Almuerzo</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	POBLACIÓN USUARIA		10.1 N° Usuarios Atendidos por PNAEQW	10.2 Alumnos de la Nómina 2016	Desayuno		Almuerzo		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">11.1 HORA DE TÉRMINO</th> <th colspan="2">11.2 RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA</th> </tr> <tr> <th>HORA</th> <th>1</th> <th>2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">:</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table>	11.1 HORA DE TÉRMINO	11.2 RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA		HORA	1	2	:	1	2
POBLACIÓN USUARIA																		
10.1 N° Usuarios Atendidos por PNAEQW	10.2 Alumnos de la Nómina 2016																	
Desayuno																		
Almuerzo																		
11.1 HORA DE TÉRMINO	11.2 RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA																	
HORA	1	2																
:	1	2																

OBSERVACIONES:

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN		
	DESAYUNO	ALMUERZO
PUNTAJE CALIFICACIÓN	<input type="text"/>	<input type="text"/>



 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<p>FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE GESTIÓN PRODUCTOS – 2016</p> <p>FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS - 2016</p>	<p>PRT-002-PNAEQW-USM-FOR-001</p>											
<p>Versión N°: 01</p>		<p>Pág. 4 de 4</p>											
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:15%;">CÓDIGO MODULAR DE LA LE.</td> <td style="width:10%;">ANEXO N°</td> <td style="width:10%;">ICOD</td> <td style="width:15%;">Fecha de Verificación: ___/___/___</td> <td style="width:50%;">N° de Usuarios Programados: _____</td> </tr> <tr> <td> </td> <td>0 1 2</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>N° Acta de Entrega - Recepción de la última entrega: _____ Fecha de entrega de productos según acta: ___/___/___</p>			CÓDIGO MODULAR DE LA LE.	ANEXO N°	ICOD	Fecha de Verificación: ___/___/___	N° de Usuarios Programados: _____		0 1 2				
CÓDIGO MODULAR DE LA LE.	ANEXO N°	ICOD	Fecha de Verificación: ___/___/___	N° de Usuarios Programados: _____									
	0 1 2												
<p>I. VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS EN EL ALMACÉN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA</p>													
PRODUCTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
CANTIDAD LIBERADA	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC
FABRICANTE	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC
MARCA	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC
PRESENTACIÓN UNITARIA (Kg / gr o Lt / ml)	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC
N°LOTE	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC
FECHA DE PRODUCCIÓN	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC
FECHA DE VENCIMIENTO	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC
ASPECTOS EXTERNOS DE LOS ENVASES	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC
HIGIENE / INTEGRIDAD DE EMPAQUE	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC	C/NC
CANTIDAD ENCONTRADA EN LA IEE* Unidades													
CONDICIÓN DEL ALIMENTO ALMACENADO**													
<p>*CANTIDAD ENCONTRADA EN LA IIEE. : SE REGISTRARA LA CANTIDAD VERIFICADA EL DIA DE LA SUPERVISIÓN. **CONDICIÓN DE ALIMENTOS ALMACENADOS, EN LOS RECUADROS POR PRODUCTO COLOCAR SEGÚN CORRESPONDA LOS NUMERALES SIGUIENTES: Alimento conforme (1) , Alimento infestado (2), Alimento Contaminado (3), Alimento Vencido (4), Envase Deteriorado/abollado (5), Alimento sobre el piso (6), Alimento sin rótulo o etiqueta (7), Alimento en envase expuesto (8), otro (9).</p>													
<p>II. PRODUCTOS DE OTRAS ENTREGAS</p>													
PRODUCTO													
CANTIDAD Unidades													
FABRICANTE													
MARCA													
PRESENTACIÓN UNITARIA (Kg / gr o Lt / ml)													
FECHA DE VENCIMIENTO													
FECHA DE PRODUCCIÓN													
CODIGO DE LOTE													
CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO													
<p>EXISTEN PRODUCTOS EXCEDENTES AL DÍA DE LA SUPERVISIÓN? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p> <p>En caso haber marcado "si" registre el producto y la cantidad excedente</p>													
PRODUCTO													
CANTIDAD TOTAL en Kg/gr o Lt/ ml.													
<p>Observaciones:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>													



ANEXO N° 12:

FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO
CAE GESTIÓN RACIONES - 2016

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE GESTIÓN RACIONES - 2016	PRT-002 PNAEQW-USM- FOR-002
Versión N°: 01		Pág. 1 de 2

CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.	ANEXO N°											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; height: 15px;"></td> </tr> </table>									<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; height: 15px; text-align: center;">0</td> <td style="width: 10%; height: 15px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 10%; height: 15px; text-align: center;">2</td> </tr> </table>	0	1	2
0	1	2										

A. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. TIPO DE SUPERVISIÓN		2. FECHA Y HORA DE INICIO			3. MONITOR DE GESTIÓN LOCAL			
		DÍA	MES	HORA	DNI		APELLIDOS Y NOMBRES	
1	2			:				
4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO								
1	2	3	<i>Especifique</i>				4	

B. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque con una (x) en el recuadro correspondiente.

1.1 Etapas del servicio alimentario supervisadas:

1. 2. 3. 4.

1.2

<i>Bebible</i>	
<i>Componente sólido</i>	

I. RECEPCIÓN DE LAS RACIONES

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones de la etapa de Recepción de las raciones. Foto

1.1 : *Hora de inicio*

1.2 SI NO 1.3 SI NO 1.4 SI NO 1.5 SI NO 1.6 SI NO

1.7 SI NO 1.8 SI NO

II. DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones de la etapa de distribución de los alimentos. Foto

2.1 : *Hora de inicio*

2.2 SI NO 2.3 SI NO 2.4 SI NO 2.5 SI NO

III. CONSUMO DE LAS RACIONES

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones de la etapa de distribución de los alimentos. Foto

3.1 : *Hora de inicio*

3.2 SI NO 3.3 SI NO 3.4 SI NO 3.5 SI NO 3.6 SI NO



 Versión N°: 01	FICHA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE GESTIÓN RACIONES - 2016	PRT-002 PNAEQW-USM- FOR- 002
		Pág. 2 de 2

IV. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según aspectos de la Gestión y organización del CAE para la prestación del servicio alimentario.

4.1 : Hora de inicio de las labores escolares

4.2 SI NO 4.3 SI NO 4.4 SI NO 4.5 SI NO 4.6 SI NO

Foto Acta de Recepción de Raciones

V. OTROS ASPECTOS VERIFICADOS

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, según lo observado acerca del cumplimiento de las condiciones del post consumo.

5.1 SI NO 5.2 SI NO 5.3 1 2 3 4 Especifique 5

5.4 SI NO

VI. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DEL SERVICIO ALIMENTARIO

Marque con una (x) en los recuadros correspondientes, las acciones inmediatas y las asistencias técnicas realizadas:

6.1 **Acciones inmediatas/Asistencia Técnica**

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.

9. 10. 11. 12. 13. Especifique

OBSERVACIONES:

VII. POBLACIÓN USUARIA

POBLACIÓN USUARIA	
7.1 N° Usuarios Atendidos por PNAEQW	7.2 Alumnos de la Nómina 2016

VIII. HORA DE TÉRMINO Y RESULTADO DE LA FICHA

8.1 HORA DE TÉRMINO	8.2 RESULTADO DE LA SUPERVISIÓN	
HORA	1	2
:		

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN	
PUNTAJE CALIFICACIÓN	DESAYUNO



ANEXO N° 13:

FICHA DE SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS RACIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO -2016.

		FICHA DE SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS RACIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO – 2016		PRT-002-PNAEQW-USM-FOR-003	
Versión N°: 01				Pág. 1 de 2	
CÓDIGO MODULAR DE LA I.E.		ANEXO N°		ICOD	
<input type="text"/>		0 1 2		<input type="text"/>	
I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN					
1.1 FECHA Y HORA DE INICIO			1.2 MONITOR DE GESTIÓN LOCAL		
DÍA	MES	HORA	DNI		APELLIDOS Y NOMBRES
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
II. DATOS DE LA SECCIÓN SELECCIONADA					
Marque con una (x) o registre en los recuadros correspondientes					
2.1	<input type="text"/>	N° Secciones Activas	2.2	<input type="text"/>	I P Nivel
2.3	<input type="text"/>	1 2 3 4 5 6	Año o Grado seleccionado		
III. NÚMERO DE USUARIOS DE LA SECCIÓN SELECCIONADA Y RACIONES ENTREGADAS					
Marque con una (x) o registre en los recuadros correspondientes					
3.1 Usuarios Asistentes		3.2 Usuarios Encuestados			
<input type="text"/>		<input type="text"/>			
Bebible					
3.3	<input type="text"/>	a1 a2 o1	Otro bebibible		
3.4 Panes Dulces Panes Regionales Pan Queso y Leche Pan Aceituna					
<input type="text"/>		b1 b2 b3	b4 b5 b6 b7 b8	b9 b10	b11 b12
Pan de Mantequilla Galletería Pan Común - Acompañamientos					
<input type="text"/>		b13	b14 b15 b16 b17 b18 b19	b20 +	c1 c2 c3
<input type="text"/>		o2	Otro pan o galleta		o3
OBSERVACIONES:					
<input type="text"/>					
<input type="text"/>					
<input type="text"/>					
<input type="text"/>					



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS RACIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO -2016.	PRT-002-PNAEQW-USM-FOR-003
Versión N°: 01		Pág. 2 de 2

ALMUERZO

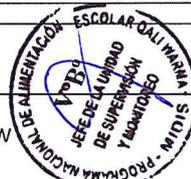
N°	4.6			4.7 SEGUNDO			4.8 SEGUNDO		
	SI	No	NR	SI	No	NR	SI	No	NR
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									

DESAYUNO

N°	4.1 EDAD			4.2 BEBIBLE			4.3 C. SÓLIDO			4.4 BEBIBLE			4.5 C. SÓLIDO		
	SI	No	NR	SI	No	NR	SI	No	NR	SI	No	NR	SI	No	NR
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															

V. RESULTADO DE LA ENTREVISTA

5.1 HORA DE TÉRMINO	5.2 RESULTADO DE LA APLICACIÓN
HORA	:
	1



ANEXO N° 14:

FICHA DE SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS PREPARACIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO -2016.

	FICHA DE SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS PREPARACIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO – 2016	PRT-002-PNAEQW-USM-FOR-004
Versión N°: 01		Pág. 1 de 2

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

I. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1.1 FECHA Y HORA DE INICIO			1.2 MONITOR DE GESTIÓN LOCAL			
DÍA	MES	HORA	DNI		APELLIDOS Y NOMBRES	
		:				

II. DATOS DE LA SECCIÓN SELECCIONADA

Marque con una (x) o registre en los recuadros correspondientes

2.1 <input type="checkbox"/> N° Secciones Activas	2.2 <input type="checkbox"/> I <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S Nivel	2.3 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 Año o Grado seleccionado
---------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

III. NÚMERO DE USUARIOS DE LA SECCIÓN SELECCIONADA, DESAYUNO Y ALMUERZO PREPARADOS CON PRODUCTOS DEL PROGRAMA

3.1 Desayuno	<input type="checkbox"/>	3.2 Usuarios Asistentes	3.3 Usuarios Encuestados
--------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------

3.4 <input style="width:95%;" type="text" value="Bebible"/>		3.4a <input type="checkbox"/>	No se preparó bebida
-------------------------------------------------------------	--	-------------------------------	----------------------

3.5 <input style="width:95%;" type="text" value="Componente sólido"/>		3.5a <input type="checkbox"/>	No se preparó el comp. sólido
-----------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------	-------------------------------

3.6 Almuerzo	<input type="checkbox"/>	3.7 Usuarios Asistentes	3.8 Usuarios Encuestados
--------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------

3.9 <input style="width:95%;" type="text" value="Segundo"/>			
-------------------------------------------------------------	--	--	--

OBSERVACIONES:



 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FICHA DE SATISFACCIÓN Y CONSUMO DE LAS PREPARACIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO -2016	PRT-002-PNAEQW-USM-FOR-004
Versión N°: 01		Pág. 2 de 2

IV. MEDICIÓN DE LA SATISFACCIÓN Y EL CONSUMO DE LAS RACIONES

DESAYUNO

N°	4.1 Edad		4.2 Te gustó el bebiblé (.....)?		4.2 Te gustó el comp.sólido (.....)?		4.4 El niño consumió el bebiblé?		4.5 Consumió el comp. sólido?	
			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
1			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
2			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
3			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
4			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
5			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
6			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
7			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
8			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
9			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
10			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
11			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
12			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
13			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
14			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
15			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
16			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
17			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
18			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
19			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
20			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
21			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
22			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
23			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
24			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
25			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
26			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
27			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
28			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte
29			SI	NO	SI	NO	Todo	Parte	Todo	Parte

V. HORA DE TÉRMINO Y RESULTADO	
5.1 HORA DE TÉRMINO	5.2 RESULTADO DE LA APLICACIÓN
HORA	:
	1



**ANEXO N° 15:
ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE
GESTION PRODUCTOS -2016**

 QaliWarma <small>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE GESTIÓN PRODUCTOS - 2016	PRT-002-PNAEQW-USM-FOR-005
Versión N°: 01		Pág. 1 de 4

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

I. DATOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

1. DEPARTAMENTO	4. CENTRO POBLADO
2. PROVINCIA	5. NOMBRE DE LA IE
3. DISTRITO	6. DIRECCIÓN DE LA IE

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI
Representante PNAEQW		
Representante del CAE		
Representante del CAE		
Autoridad Local		

II. DATOS DE LA SUPERVISIÓN

1. FECHA	2. HORARIO DE SUPERVISIÓN	4. MOTIVO DE NO SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	
DIA	MES	INICIO	FINAL
3. RESULTADO DEL REGISTRO DE LA FICHA		(1) No hubo clases en la IE (2) El proveedor no entregó productos (3) Se acabaron los productos (4) CAE no organizado para la prestación del servicio alimentario (5) Se verificó el Almacén de la IE y no hubo prestación del servicio alimentario (6) Otro	
(1) Supervisión efectiva (2) No se evaluó el servicio alimentario		Especifique	

5. Hora de inicio de las labores escolares	6. El PNAEQW entrega productos para preparar:	7. EL DIA DE HOY SE PREPARÓ:	8. Hora de inicio de la preparación de los alimentos	9. Hora de inicio de la distribución de los alimentos	10. Hora que los niños (as) inician el consumo de los alimentos
	D D/A	Desayuno? Almuerzo?	Desayuno Almuerzo	Desayuno Almuerzo	Desayuno Almuerzo
:	1 2	1 2	:	:	:

III. OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN

Habiendo realizado la supervisión de () Seguimiento / () Monitoreo, a la prestación del servicio alimentario, se observó lo siguiente por cada etapa:

EVALUACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO	
NC	I
	PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS
1.1	Hora de inicio de la preparación de los alimentos
1.2	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio exclusivo para la preparación de los alimentos
1.3	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio acondicionado para la preparación de los alimentos
1.6	El lugar destinado a la preparación de alimentos se encuentra limpio y sin rastros de roedores e insectos como cucarachas, etc.
1.7	El lugar donde se preparan los alimentos está libre de sustancias químicas y otros materiales como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pintura, etc., que podrían contaminar los alimentos.
1.8	Los utensilios y envases utilizados para la preparación de los alimentos se encuentran limpios, protegidos /desinfectados, antes de su uso.
1.9	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a la combinación programada por el PNAEQW
1.10	La preparación de alimentos se realiza de acuerdo a las dosificaciones establecidas por el PNAEQW
1.11	Las personas encargadas de la preparación mantienen el cabello sujetado, uñas cortas y limpias, sin adornos personales
1.12	Las personas encargadas de la preparación usan mandil y cubren sus cabellos con redecilla o gorro, limpio y en buen estado
1.13	Las personas encargadas de la preparación de los alimentos se encuentran sin tos y/o heridas visibles
1.14	Las personas encargadas de la preparación de los alimentos se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes y cada vez que se requiera durante la preparación de los alimentos
1.15	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.).
	SERVIDO DE LOS ALIMENTOS
2.2	El espacio dispuesto para el servido de los alimentos se encuentra limpio.
2.3	El servido de los alimentos se realiza de acuerdo a las medidas caseras establecidas por el PNAEQW
2.4	Los responsables del servido prueban los alimentos antes de su distribución, para comprobar que se encuentren en buenas condiciones de ser consumidos por los niños y niñas.
2.5	Los recipientes (tazas, vasos, platos, etc.) se encuentran limpios, protegidos /son desinfectados antes de su uso.
2.6	Las personas encargadas del servido mantienen el cabello sujeto, uñas cortas y limpias, sin adornos personales
2.7	Las personas encargadas del servido usan mandil y cubren sus cabellos con redecilla o gorro, limpio y en buen estado.
2.8	Las personas encargadas del servido de los alimentos se encuentran sin tos y/o heridas visibles
2.9	Las personas encargadas del servido se lavan las manos con agua a chorro y jabón antes de tener contacto con los alimentos



 <p>QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</p>	<p>ACTA DE SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CAE GESTIÓN PRODUCTOS - 2016</p>	<p>PRT-002-PNAEQW-USM-FOR-005</p>
<p>Versión N°: 01</p>		<p>Pág. 2 de 4</p>

EVALUACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO		
NC	III	DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS
	3.1	Hora de inicio de la distribución de los alimentos
	3.2	Las personas encargadas de la distribución mantienen el cabello sujeto, uñas cortas y limpias, sin adornos personales
	3.3	Las personas encargadas de la distribución de los alimentos se encuentran sin tos y/o heridas visibles
	3.4	Las personas encargadas de la distribución usan tapaboca, mandil, cubren sus cabellos con redecilla o gorro, limpio y en buen estado
	3.5	Las personas encargadas de la distribución se lavan las manos con agua a chorro y jabón antes de tener contacto con los alimentos
NC	IV	CONSUMO DE LOS ALIMENTOS
	4.1	Hora que los niños y niñas inician el consumo de los alimentos
	4.2	El espacio dispuesto para el consumo de los alimentos se encuentra limpio y libre de otros objetos.
	4.3	Los niños y niñas se lavan las manos con agua a chorro y jabón, antes del consumo de los alimentos
	4.4	Se incentiva y vigila que los niños y niñas consuman todos los alimentos servidos (ración completa).
	4.5	Quedó alimento preparado sobrante en la institución educativa después de haber culminado el horario de consumo.
	4.6	Los niños y niñas realizan su Higiene Bucal (cepillado de dientes) después del consumo de los alimentos.
NC	V	RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS
	5.1	El proveedor entregó los productos en el período programado según el cronograma de entrega establecido en su contrato
NC	VI	ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS
	6.1	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio exclusivo para el almacenamiento de los productos
	6.2	La institución educativa cuenta con un ambiente o espacio acondicionado para el almacenamiento de los productos
	6.4	El lugar de almacenamiento incluido piso, pared, techo, puerta y ventana(s) se encuentran limpios y sin rastros de roedores e insectos como cucarachas, etc.
	6.5	El lugar de almacenamiento cuenta con buena ventilación, iluminación y con mecanismos de protección necesarios para impedir el ingreso de insectos, roedores, entre otros.
	6.6	El lugar de almacenamiento cuenta con estantes, tarimas, parihuelas y otros utilizados como medio de almacenamiento de los productos, los cuales son de fácil limpieza y se encuentran en buen estado de conservación.
	6.7	Los productos se encuentran sobre estantes, parihuelas, tarimas u otro similar, que evitan el contacto con el piso o suelo.
	6.8	El lugar de almacenamiento está libre de sustancias químicas y otros materiales como: fertilizantes, insecticidas, herbicidas, combustibles, pinturas, etc., que podrían contaminar los alimentos.
	6.9	El CAE cuenta con un documento de control de productos de almacén actualizado al día de la supervisión.
NC	VII	GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN
	7.1	Hora de inicio de las labores escolares
	7.2	La institución educativa tiene CAE conformado para el 2016
	7.3	Se evidencia el Acta de Constitución del CAE actualizada
	7.4	El CAE cuenta con una copia del Acta de Entrega y Recepción de productos recibidos con la fecha, hora y firma del Presidente o algún miembro del CAE. (Se debe considerar todas las entregas).
	7.5	El CAE se encuentra capacitado en Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos
	7.6	El CAE ha gestionado y se ha realizado el control de insectos, roedores y otras plagas a fin de minimizar los riesgos de contaminación
VIII		OTROS ASPECTOS VERIFICADOS
	8.1	El proveedor coordinó con el CAE, la ejecución del Plan de Manejo de Residuos Sólidos generados en la institución educativa a consecuencia de la entrega de las raciones
	8.3	La institución educativa cuenta con huerto escolar
	8.4	El CAE usa la producción del huerto escolar para elaborar alimentos por lo menos 2 veces por semana
	8.5	La institución educativa cuenta con un ambiente/espacio acondicionado para el reciclaje



IV. ACCIONES INMEDIATAS Y ASISTENCIA TÉCNICA REALIZADA

A. Técnica	Especificar la Asistencia Técnica
(1) Conformó CAE	
(2) Actualizó Acta de conformación del CAE	
(3) Buenas Prácticas Manipulación Alimentos (BPM)	
(4) Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)	
(5) Enfermedad transmitida por Alimentos	

