

Santiago De Surco, 05 de Mayo del 2022

RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000201-2022-MIDIS/PNAEQW-DE



Resolución de Dirección Ejecutiva

VISTOS:

El Memorando N° D000343-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D001188-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000309-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y normas modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (en adelante PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para las/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, según el literal n) del artículo 29 del “Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, la Unidad de Organización de las Prestaciones tiene como una de sus funciones: “*Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo*”;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la “Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, la cual establece disposiciones para la formulación, modificación y aprobación de los documentos técnicos normativos que requieren los órganos del PNAEQW para garantizar el desarrollo de sus procesos;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000145-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el “Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-046-PNAEQW-UOP – Versión N° 02;

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Organización de las Prestaciones mediante Memorando N° D000343-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP e Informe N° D000073-2022-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCE, propone actualizar el documento normativo denominado “Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ
GARRO Jose Aurelio FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 10:39:29 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 10:36:22 -05:00

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA
DIAZ Edgar Alejandro FAU
20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 10:35:55 -05:00

Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” - Versión N° 02, con el objetivo de establecer disposiciones para la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el PNAEQW, por parte de los actores vinculados tales como las/los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar, integrantes de los Comités de Compra, docentes, promotores educativos, madres y/o padres de familia y/o apoderados, integrantes de la Asociación de Padres de Familia, entre otros actores sociales, asegurando un servicio alimentario de calidad, inocuo, nutritivo y oportuno;

Que, mediante Memorando N° D001188-2022-MIDIS/PNAEQW-UPPM, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, en el marco de la Política de Modernización de la Gestión del Programa, opina que resulta procedente la aprobación del “Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-046-PNAEQW-UOP – Versión N° 03, toda vez que este cumple con lo establecido en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; asimismo, lo dispuesto en la mencionada propuesta se enmarca y es congruente con las funciones asignadas a la Unidad de Organización de las Prestaciones en el Manual de Operaciones del PNAEQW;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000309-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ y en mérito a lo establecido en el literal i) del artículo 15, del Manual de Operaciones del PNAEQW, opina que es legalmente viable aprobar el “Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-046-PNAEQW-UOP - Versión N° 03, a través del cual se incorporan mejoras en las disposiciones generales y específicas, perfeccionando las disposiciones que regulan la operatividad de la prestación del servicio alimentario, estandarizando las actuaciones de los integrantes del CAE en las diferentes etapas de la prestación del servicio alimentario, entre otros aspectos;

Que, finalmente la citada Unidad de Asesoría Jurídica señala que, la propuesta de Protocolo no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y de la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS y la Resolución Ministerial N° 081-2019-MIDIS;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- APROBAR el “Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-046-PNAEQW-UOP - Versión N° 03, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO, a partir de la fecha, la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000145-2021-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba el “Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRT-046-PNAEQW-UOP - Versión N° 02.

Artículo 3.- ENCARGAR a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, la notificación de la presente Resolución a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

Artículo 4.- DISPONER que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y del “Protocolo para la Prestación del Servicio Alimentario por los Actores Vinculados a las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRT-046-PNAEQW-UOP - Versión N° 03, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.gob.pe/qaliwarma) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

PROTOCOLO

Código de documento normativo	Versión N°	Total de Páginas	Resolución de aprobación	Fecha de aprobación
PRT-046-PNAEQW-UOP	03	58	Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000201-2022-MIDIS/PNAEQW-DE	05 / 05 / 2022

PROTOCOLO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO POR LOS ACTORES VINCULADOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

ELABORADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Organización de las Prestaciones
Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05.05.2022 09:10:00 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización
Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por VERA DIAZ Edgar Alejandro FAU 20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05.05.2022 09:30:40 -05:00

REVISADO POR:

Nombres y Apellidos
Jefa/e de la Unidad de Asesoría Jurídica
Firma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ GARRO Jose Aurelio FAU 20550154065 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05.05.2022 09:58:46 -05:00

ÍNDICE

I.	OBJETIVO	3
II.	ALCANCE	3
III.	BASE NORMATIVA	3
IV.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	5
V.	ABREVIATURAS Y SIGLAS	5
VI.	DEFINICIÓN DE TERMINOS	6
VII.	RESPONSABILIDADES	11
VIII.	DISPOSICIONES GENERALES	11
IX.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	12
X.	DISPOSICIONES FINALES	26
XI.	ANEXOS	26



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.05.2022 09:11:02 -05:00

I. Objetivo

Establecer las disposiciones para la prestación del servicio alimentario por parte de los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

II. Alcance

El protocolo es de obligatorio cumplimiento por todas las unidades orgánicas y los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

III. Base Normativa

- 3.1. Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- 3.2. Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.3. Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.4. Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- 3.5. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 3.6. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.7. Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.8. Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités u organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del Programa Nacional Cuna Más y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.9. Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.10. Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.11. Decreto Supremo N° 016-2022-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las circunstancias que afectan la vida y salud de las personas como consecuencia de la COVID-19 y establece nuevas medidas para el restablecimiento de la convivencia social.
- 3.12. Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:11:10 -05:00

- 3.13. Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Guías Alimentarias para la Población Peruana”.
- 3.14. Resolución Ministerial N° 181-2019-MIDIS, que aprueba la Directiva N° 002-2019-MIDIS, que regula los Procedimientos Generales de Compras, de Rendición de Cuentas y otras disposiciones para la operatividad del Modelo de Cogestión del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para la prestación del servicio alimentario.
- 3.15. Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica”.
- 3.16. Resolución Ministerial N° 033-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: “Criterios de Evaluación a Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares en Instituciones de Educación Básica Regular Públicas y Privadas para una Alimentación Saludable”.
- 3.17. Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM que aprueba la “Guía para la implementación de acciones para el manejo adecuado de residuos sólidos en instituciones educativas en educación básica regular”.
- 3.18. Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa que establece las Disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.
- 3.19. Resolución Ministerial N° 531-2021-MINEDU, que aprueba el documento normativo de las “Disposiciones para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicadas en los ámbitos urbano y rural, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19”.
- 3.20. Resolución Viceministerial N° 151-2017-MINEDU, que aprueba el Instructivo denominado “Orientaciones para el inventario, clasificación y puesta a disposición de los productos, con eventual riesgo de vencimiento, almacenados en las instituciones educativas públicas en el marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.
- 3.21. Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada “Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica”.
- 3.22. Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada “Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica”.
- 3.23. Resolución Viceministerial N° 091-2020-MINEDU, Suspenden la aplicación de la “Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica” y aprueban otras disposiciones.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:11:18 -05:00

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u norma que la sustituya o reemplace de ser el caso.

IV. Documentos de Referencia

- 4.1 PLA-006-PNAEQW-UOP, Plan anual de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 2022.
- 4.2 PRT-002-PNAEQW-USME, Protocolo para la supervisión de la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.3 PRT-017-PNAEQW-UOP, Protocolo para la conformación o actualización de los Comités de Alimentación Escolar de las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.4 PRT-034-PNAEQW-USME, Protocolo para el Manejo de Productos No Conformes en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.5 PRT-040-PNAEQW-UOP, Protocolo para la Planificación del Menú Escolar del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.6 PRT-042-PNAEQW-UOP, Protocolo para el Fortalecimiento de Capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.7 PRT-044-PNAEQW-USME, Protocolo para la Atención seguimiento y cierre de quejas en la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 4.8 PRT-049-PNAEQW-USME Protocolo de promoción de la participación social Veeduría y Atención de alertas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.9 MAN-009-PNAEQW-UGCTR, Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 4.10 PRO-30-PNAEQW-UOP, Procedimiento para la actualización del Listado y agrupamiento de instituciones educativas en ítems y establecer el periodo de atención por entrega de alimentos para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar.

V. Abreviaturas y Siglas

APAFA	: Asociación de Padres de Familia
BPM	: Buenas Prácticas de Manipulación
BPAL	: Buenas Prácticas de Almacenamiento
CAE	: Comités de Alimentación Escolar
CC	: Comité de Compra
CONEI	: Consejo Educativo Institucional
CTVC	: Comités de Transparencia y Vigilancia Ciudadana
DIRESA	: Dirección Regional de Salud



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:11:27 -05:00

DRE	: Dirección Regional de Educación
FFAA	: Fuerzas Armadas
GERESA	: Gerencia Regional de Salud
GRE	: Gerencia Regional de Educación
IE	: Institución Educativa
IIEE	: Instituciones Educativas
MCLCP	: Mesa de Concertación para la Lucha Contra la Pobreza
MGL	: Monitor/a de Gestión Local
MIDIS	: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
MINEDU	: Ministerio de Educación
MINSA	: Ministerio de Salud
ONG	: Organización No Gubernamental
PNAEQW	: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma
PNP	: Policía Nacional del Perú
UGEL	: Unidad de Gestión Educativa Local

VI. Definición de Términos

6.1 Actores Vinculados a la Prestación

Son todos los actores que participan en la prestación del servicio alimentario tales como las/los integrantes de los CAE, integrantes de los CC, docentes, promotoras/es educativas/os, madres y/o padres de familia y/o apoderados, integrantes de la APAFA, integrantes del CONEI, representantes de la DRE/GRE, UGEL, DIRESA/GERESA, municipalidades, subprefecturas, instituciones educativas del nivel superior, ONG, vigilantes sociales, veedor/a del CTVC, representantes de la MCLCP, proveedoras/es y otros actores sociales.

6.2 Actor Social

Es una persona o colectivo con conciencia de identidad propia que actúa en el seno de una sociedad con vistas a defender los intereses de las/os integrantes que lo componen y/o de aquellas/os o aquellos que representa.

6.3 Acta de Entrega y Recepción de Alimentos

Documento que contiene información de los alimentos asignados a una IE, que acredita la conformidad de la entrega y recepción de raciones o productos por el Comité de Alimentación Escolar.

6.4 Asistencia Técnica

Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, prácticas, prácticas o tecnologías, destinadas a fortalecer las capacidades del equipo técnico del PNAEQW, y de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, la cual permite contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados. La asistencia técnica se desarrolla de forma presencial, semi presencial y no presencial a través de diferentes modalidades, medios y herramientas.

6.5 Alimento¹

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluido las bebidas, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos.

6.6 Almacenamiento Temporal de los Residuos Sólidos²

¹ Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 118-MINSA/DIGESA-B.01. Norma sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo (AAR)

² Definición Adaptada de la Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM que aprueba la "Guía para la Implementación de Acciones para el Manejo Adecuado de Residuos Sólidos en IIEE de Educación Básica Regular".

Operación de acumulación temporal de residuos en condiciones técnicas como parte del sistema de manejo hasta su valorización o disposición final.

6.7 Apoderada/o

Persona que tiene a cargo el cuidado de la/del usuaria/o del PNAEQW y que está registrado como apoderada/o en la IE.

6.8 Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL)³

Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendido de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamiento y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos.

6.9 Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)⁴

Es el conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas

6.10 Calidad⁵

Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos orientados a satisfacer las necesidades de las/los usuarias/os; y el impacto de lo previsto y no previsto sobre las partes interesadas.

6.11 Calidad Sanitaria⁶

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

6.12 Canasta de Alimentos

Está conformada por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, para la preparación y consumo en casa. Esta canasta contiene una cantidad determinada de alimentos para cada usuaria/o considerando el número total de días de la entrega correspondiente.

6.13 Comité de Alimentación Escolar⁷

Es un espacio de participación representativa, conformada por miembros de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario en la IE pública y programa educativo no escolarizado público.

6.14 Combinaciones de Alimentos

Son el resultado de la unión de dos o más alimentos que cumplen con el aporte nutricional establecido por el PNAEQW y que constituyen los desayunos, almuerzos y/o cenas, con los cuales se realiza la programación del menú escolar para la atención alimentaria.

6.15 Conformidad de Prestación

Es la acción que realiza un integrante del Comité de Alimentación Escolar, quien, luego de haber realizado la verificación sobre la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, emite la conformidad de la prestación a través de la suscripción del acta de entrega y recepción respectiva.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:11:45 -05:00

³ Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

⁴ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

⁵ Norma ISO 9001:2015

⁶ Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

⁷ Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU que aprueba la Norma Técnica denominada "Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica

6.16 Contaminación⁷

Introducción o presencia de uno o más contaminantes en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

6.17 Contaminación Cruzada⁸

Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto de los alimentos con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.

6.18 Desinfección⁹

Es la reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta que no ponga en riesgo la salud de las personas.

6.19 Dosificación de Alimentos¹⁰

Es la determinación de la cantidad de un alimento para su uso en diferentes preparaciones, según número de raciones.

6.20 Disposición Final de los Residuos Sólidos¹¹

Procesos u operaciones para tratar y disponer en un lugar los residuos como último proceso de su manejo en forma permanente, sanitaria y ambientalmente segura.

6.21 Emergencia¹²

Estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el medio ambiente ocasionados por la ocurrencia de un fenómeno natural o tecnológico que altera el normal desenvolvimiento de las actividades de una zona afectada.

6.22 Higiene de Alimentos¹³

Son todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

6.23 Inocuidad de Alimentos¹⁴

La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso al que se destinan.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:11:54 -05:00

6.24 Kardex

Es un formato que ayuda a controlar los ingresos y los egresos de los alimentos en el almacén.

6.25 Liberación de Productos/Raciones

Acción mediante la cual, personal del PNAEQW confirma que el establecimiento del/de /la proveedor/a y los alimentos evaluados cumplen los requisitos establecidos por

⁸ Resolución Ministerial N°822-2018-MINSA, que aprueba la "Norma Técnica Sanitaria para restaurantes y servicios afines"

⁹ Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969. Enmienda 1999, Revisiones 1997. Correcciones editoriales 2011

¹⁰ Tabla de Dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2005.

¹¹ Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos

¹² Glosario de Términos Compendio estadístico de prevención y atención de desastres 2006

¹³ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

¹⁴ Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos

PNAEQW y autoriza su liberación para ser distribuidos a las IIEE, previa verificación de la carga y estiba.

6.26 Limpieza¹⁵

La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

6.27 Manipulador de Alimentos¹⁶

Toda persona que a través de sus manos toma contacto directo con alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para su elaboración y reparación o con superficies que están en contacto con los alimentos.

6.28 Modalidad de Atención

Es la forma de prestación del servicio alimentario que el PNAEQW brinda a las IE públicas que forman parte de su cobertura.

6.29 Modalidad Productos

Son preparaciones constituidas por alimentos no perecibles de procesamiento primario o industrializados que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos. Los CAE gestionan la preparación de desayunos, almuerzos y cenas con los alimentos entregados.

6.30 Modalidad Raciones

Son alimentos que no requieren preparación en la IE pública. Dichas raciones son para el consumo inmediato, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, que son aprobadas por el PNAEQW. La presentación de las raciones es en envases individuales para cada escolar.

6.31 Modelo de Cogestión¹⁷

Estrategia de gestión, basada en la corresponsabilidad, en que el Estado y la comunidad organizada participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del PNAEQW. El Modelo de Cogestión tiene por finalidad el desarrollo de capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el Comité de Alimentación Escolar.

6.32 Productos No Conformes

Todo aquel alimento o insumo que no cumple con algún requisito establecido en las Especificaciones Técnicas de Alimentos del PNAEQW y/o de las autoridades sanitarias.

a) Productos no conformes relacionados con aspectos de inocuidad:

Es un lote de materia prima, y/o insumo, y/o productos terminados considerados no inocuos y en consecuencia no apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente y aquellos alimentos que presenten defectos críticos, por lo que no pueden ser utilizados y/o liberados y/o distribuidos y/o consumidos.

b) Productos no conformes relacionados a aspectos de idoneidad: Es un lote de alimentos considerado no idóneo y en consecuencia declarado no apto para



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.05.2022 09:12:03 -05:00

¹⁵ Principios Generales de Higiene de los Alimentos CXC 1-1969. Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997, 2013 y 2020. Correcciones editoriales 2011.

¹⁶ Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.

¹⁷ Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités y organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del programa nacional cuna más y el PNAEQW.

el consumo humano por la autoridad sanitaria competente ejemplos: productos vencidos, productos sin código de lote, productos sin Registro Sanitario, productos con Registro Sanitario vencido, productos sin fecha de vencimiento entre otros.

- c) Productos no conformes relacionados con aspectos de calidad:** Es un lote de alimentos que no cumplen con las condiciones establecidas (cualidades o atributos) por los clientes y no afectan la inocuidad, es decir aquellos alimentos que presentan defectos mayores y menores.

6.33 Programación del Menú Escolar para la Modalidad Productos

Es el conjunto de combinaciones de desayunos, almuerzos y cenas que brinda el PNAEQW, en un periodo cíclico, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario durante el año escolar. En situaciones de emergencia la programación del menú escolar se puede realizar en forma de canasta de alimentos.

6.34 Programación del Menú Escolar para la Modalidad Raciones

Es el conjunto de combinaciones de desayunos que brinda el PNAEQW, en un periodo cíclico, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario durante el año escolar.

6.35 Proveedor/a

Persona natural o jurídica o consorcio, con contrato suscrito que presta el servicio alimentario al PNAEQW, de manera directa o en consorcio.

6.36 Aprovechamiento de los Residuos Sólidos¹⁸

Es la acción de volver a obtener un beneficio de los residuos sólidos, pudiendo tratarse de bienes, artículos, elementos o de algunas de sus partes. Se reconoce como técnica de reaprovechamiento al reciclaje, recuperación y reutilización de los residuos sólidos¹⁹.

6.37 Residuos Sólidos²⁰

Residuo sólido es cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o servicio, del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención u obligación de desprenderse, para ser manejados priorizando la valorización de los residuos y en último caso, su disposición final.

Los residuos sólidos incluyen todo residuo o desecho en fase sólida o semisólida. También se considera residuos aquellos que siendo líquido o gas se encuentran contenidos en recipientes o depósitos que van a ser desechados, así como los líquidos o gases, que por sus características fisicoquímicas no puedan ser ingresados en los sistemas de tratamiento de emisiones y efluentes y por ello no pueden ser vertidos al ambiente. En estos casos los gases o líquidos deben ser acondicionados de forma segura para su adecuada disposición final.

6.38 Rótulo e etiqueta²¹

Se entiende por rótulo o etiqueta cualquier marbete, expresión, marca, imagen u otro material descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en hueco grabado o adherido al envase de un alimento, que lo identifica o caracteriza.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 05.05.2022 09:12:15 -05:00

¹⁸ Adaptado de la Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM que aprueba la "Guía para la Implementación de Acciones para el Manejo Adecuado de Residuos Sólidos en IIEE de Educación Básica Regular

¹⁹ Adaptado de la Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM que aprueba la "Guía para la Implementación de Acciones para el Manejo Adecuado de Residuos Sólidos en IIEE de Educación Básica Regular".

²⁰ Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos

²¹ Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. CXS 1-1985. Adoptada en 1985. Enmienda 2010. Revisada en 2018.

6.39 Segregación²²

Acción de agrupar determinados componentes o elementos físicos de los residuos sólidos para ser manejados en forma especial.

6.40 Situación de emergencia

Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el medio ambiente ocasionados por la ocurrencia de un fenómeno natural o inducido por la acción humana, previamente declarado por el Gobierno Nacional o el ente rector correspondiente, que altera el normal desenvolvimiento de las actividades de la zona afectada, y se configura entre otros, por los siguientes supuestos: i) Acontecimientos catastróficos, de carácter extraordinario, ocasionados por la naturaleza o por la acción u omisión del obrar humano que generan daños afectando a determinada población; ii) Situaciones que afectan la defensa o seguridad nacional dirigidas a enfrentar agresiones de orden interno o externo que menoscaban la consecución de los fines del Estado; iii) Situaciones que supongan grave peligro, en las que exista la posibilidad debidamente comprobada que cualquiera de los acontecimientos o situaciones anteriores ocurra de manera inminente; y, iv) Emergencias sanitarias; declaradas por el ente rector del sistema nacional de salud conforme a la ley de la materia.

6.41 Sobre Stock de Alimentos

Se presenta en la modalidad productos, cuando la cantidad de productos que dispone la IE, supera la cantidad programada para la preparación de desayunos y/o almuerzos y/o cenas escolares correspondiente a un periodo de atención determinado.

6.42 Stock de Alimentos

Cantidad de alimentos que dispone la IE para la preparación de los desayunos y/o almuerzos, y/o cenas escolares para un periodo de atención determinado.

VII. Responsabilidades

Las jefas/es, así como el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, y actores vinculados a las instituciones educativas públicas, con competencia en la ejecución del presente protocolo, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el mismo.

En el caso del Modelo de Cogestión del PNAEQW para la prestación del servicio alimentario, las responsabilidades a cargo de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar se establecen en la normativa vigente del sector educación.

VIII. Disposiciones Generales

8.1 El PNAEQW brinda un servicio alimentario a través de la modalidad raciones, productos u otras modalidades que se aprueben, las cuales están organizadas mediante etapas y permiten asegurar un servicio alimentario de calidad, inocuo, nutritivo y oportuno.

8.2 El PNAEQW para la prestación del servicio alimentario respecto a la modalidad raciones establece las etapas de recepción, distribución, consumo de alimentos y manejo de residuos sólidos.

8.3 El PNAEQW, para la prestación del servicio alimentario respecto a la modalidad productos establece las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de alimentos y manejo de residuos sólidos.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:12:23 -05:00

²² Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.

- 8.4 El PNAEQW para la prestación del servicio alimentario respecto a otras modalidades establece las etapas de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.
- 8.5 El PNAEQW implementa el Plan anual de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, a fin de desarrollar capacidades respecto a la prestación del servicio alimentario, a través del uso de recursos educativos y tecnológicos.
- 8.6 EL PNAEQW establece las disposiciones en situaciones de emergencia u otros eventos de caso fortuito y/o fuerza mayor, que afecten la prestación del servicio alimentario que se brinda en las IIEE públicas.
- 8.7 El PNAEQW, establece disposiciones²³ para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma,
- 8.8 El PNAEQW establece las disposiciones²⁴ para la actualización del número de usuarias/os en las IIEE en caso exista diferencia entre el número de usuarias/os matriculadas/os y el número registrado en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos”.

IX. Disposiciones Específicas

9.1. Etapas para la Prestación del Servicio Alimentario

A continuación, se presentan las etapas de la prestación del servicio alimentario de acuerdo a las modalidades de atención:

9.1.1. Modalidad raciones:

Para la presente modalidad en la prestación del servicio alimentario, se consideran las etapas de recepción, distribución, consumo de raciones y manejo de residuos sólidos.

9.1.1.1. Recepción de raciones

Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por un/a integrante del Comité de Alimentación Escolar quienes deben de cumplir con la aplicación de las BPM y BPAL, para ello deben realizar lo siguiente:

- Revisar que el número de raciones entregadas por el/la proveedor/a y la cantidad registrada en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos” coincidan.
- Verificar que los alimentos entregados por el/la proveedor/a son los que figuran en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos”.
- Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.
- Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:12:33 -05:00

²³ “Protocolo para la Supervisión y Liberación de Alimentos en los Establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” con código de documento normativo PRO-039-PNAEQW-USME - Versión N° 05.

²⁴ “Procedimiento para la Actualización del Listado y Agrupamiento de Instituciones Educativas en Ítems y Establecer el Periodo de Atención por Entrega de Alimentos para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, con código de documento normativo PRO-030-PNAEQW-UOP - Versión N° 03.

- Consignar, en caso de discrepancia u observación, la circunstancia ocurrida en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos”, en el lugar que señala observación.
- Disponer los alimentos en un espacio adecuado destinado para la recepción de las raciones: colocar las raciones sobre mesas, tarimas, estantes u otros que no permiten el contacto con el piso, para evitar la contaminación de los mismos.
- Firmar el original y las copias del “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos”, el integrante del Comité de Alimentación Escolar, de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de las raciones.

La limpieza y desinfección del área de recepción de alimentos, debe cumplir con lo indicado en los Anexos 3, 7 y 8 del presente documento.

Si se evidencia alguna observación relacionada al estado e integridad de los alimentos, se solicita el cambio inmediato de los alimentos observados y de no realizarse el cambio no se firma el acta de entrega y recepción de alimentos.

9.1.1.2. Distribución de raciones

Es la etapa que corresponde el proceso de entrega de las raciones en los ambientes del aula o comedor escolar u otro espacio acondicionado a las/los usuarias/os a cargo de los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM, para ello deben tener en cuenta lo siguiente:

- Contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias y/o heridas abiertas) las/los encargadas/os de la distribución de los alimentos; asimismo, deben mantener la higiene personal.
- Usar indumentaria completa; mandil, tapaboca y cubre cabello.
- Tener el personal encargado de la distribución las uñas cortas, limpias y sin esmalte, asimismo, sus manos deben estar libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Asegurar que las mesas en donde vayan a consumir las/los usuarias/os las raciones, se encuentren limpias y ordenadas, sin útiles escolares.
- Trasladar las raciones con cuidado y sin golpes.
- Colocar las raciones en las mesas.
- Considerar la cantidad de raciones por aula y nivel educativo en caso de ser IIEE integradas.

9.1.1.3. Consumo de alimentos

Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen las raciones entregadas en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM, para ello deben tener en cuenta lo siguiente:

- Cumplir los horarios programados para el consumo de las raciones por parte de las/los usuarias/as.
- Promover en las/los usuarias/os las buenas prácticas de higiene antes, durante y después del consumo, esta actividad se encuentra a cargo de la/del docente.
- EL CAE llevara el control del consumo de alimentos por aula.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:12:41 -05:00

La limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos, debe cumplir con lo indicado en los Anexos 5, 7 y 8 del presente documento.

9.1.1.4. Manejo de los Residuos Sólidos

Esta etapa se realiza posterior al consumo de alimentos, para ello el Comité de Alimentación Escolar debe asegurar que se realice el manejo de los residuos sólidos generados en el servicio alimentario, de acuerdo a lo siguiente:

- Designar conjuntamente con el director a las/los responsables del manejo de residuos sólidos en la IE.
- Colocar en un lugar visible a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos, que entrega el PNAEQW. Asimismo, realizar la distribución del material educativo que entrega el Programa para cada usuario/a.
- Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y su almacenamiento temporal con el fin de contribuir en el aprovechamiento de los residuos sólidos.
- Verificar el adecuado manejo de residuos sólidos, generados durante el consumo de los alimentos.
- Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo y protegido para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos), alejado de la zona de recepción y consumo de raciones.
- Acondicionar los residuos sólidos previo a la segregación y almacenamiento temporal, siguiendo las pautas del anexo N° 02.
- Segregar por tipo de residuos sólidos: aprovechable, no aprovechable, orgánico y peligroso en el punto de acopio.
- Compactar los residuos sólidos generados a fin de disminuir su volumen.
- Almacenar los residuos sólidos generados de manera limpia y clasificados de acuerdo a la Norma Técnica Peruana 900.058.2019 Gestión de Residuos, Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos o su versión actualizada, (ver anexo N° 01) haciendo uso de las bolsas para la segregación que entrega el PNAEQW.
- Entregar los residuos sólidos a las empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas o a las municipalidades que presten el servicio, según corresponda o realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo a las disposiciones que brinde el ente rector en salvaguardo de la salud de las personas.

9.1.2. Modalidad Productos:

Para la presente modalidad en la prestación del servicio alimentario, se consideran las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de residuos sólidos.

9.1.2.1. Recepción de alimentos

Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por un/una integrante del Comité de Alimentación Escolar quienes deben de cumplir con la aplicación de las BPM y BPAL, para ello deben realizar lo siguiente:



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:12:50 -05:00

- Revisar que los alimentos en presentación, marca, N° de lote y cantidad correspondan con lo registrado en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos”.
- Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.
- Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible.
- Disponer el espacio adecuado para colocar los alimentos sobre parihuelas, mesas o tarimas, estantes u otras, a fin de evitar el contacto con el piso.
- Registrar en el Kardex el ingreso de los alimentos al almacén, dicha actividad se encuentra a cargo de los CAE.

La limpieza y desinfección del área de recepción de alimentos, debe cumplir con lo indicado en los Anexos 3, 7 y 8 del presente documento.

Si se evidencia alguna observación relacionada al estado e integridad de los alimentos, se solicita el cambio inmediato de los alimentos observados y de no realizarse el cambio no se firma el acta de entrega y recepción de alimentos.

9.1.2.2. Almacenamiento de alimentos

Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido que presente las condiciones mínimas para su adecuada conservación (limpio, ordenado, ventilado, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga y ausencia de productos químicos) para ello se debe tener en cuenta lo siguiente:

- La estructura de los ambientes debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación, asimismo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza, desinfección y evitar la acumulación de la suciedad.
- El kardex de control de entrada y salida de alimentos debe mantenerse actualizado.
- La persona elegida por el Comité de alimentación Escolar, para estar a cargo del almacenamiento debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos:
 - ✓ Presentar buen estado de salud.
 - ✓ Tener conocimiento en BPAL.
- El responsable de almacén, debe tener en cuenta:
 - ✓ La disposición y estiba de los alimentos.
 - ✓ Cumplir con las BPM y BPAL.
 - ✓ Rotación de los alimentos (PEPS) lo primero que ingresa es lo primero que sale.
 - ✓ Realizar el registro del ingreso y salida de alimentos en el kardex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de alimentos para verificar su existencia.
 - ✓ Prevención de la contaminación cruzada.
 - ✓ La limpieza y desinfección del ambiente del almacén.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:12:58 -05:00

La limpieza y desinfección del área de almacén de alimentos, debe cumplir con lo indicado en los Anexos 3, 7 y 8 del presente documento.

En caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada al estado o integridad del alimento, debe comunicarse con el PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o con la/el MGL responsable.

9.1.2.3. Preparación de alimentos

Es la etapa que comprende la preparación de alimentos de acuerdo a la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas; dicha actividad está a cargo de las personas designadas por el Comité de Alimentación Escolar, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos afectando la salud de las/los usuarias/os, para ello deben tener en cuenta lo siguiente:

- Contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias y/o heridas abiertas), manteniendo la higiene personal.
- Asegurar ausencia de animales y plagas en el ambiente.
- Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación.
- Conocer las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo al número de las/los usuarias/os asistentes en la IE.
- Coordinar con el responsable del almacén la entrega de los alimentos para la preparación de las raciones.
- Usar indumentaria completa; mandil, tapaboca y cubre cabello.
- Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.

La limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos, debe cumplir con lo indicado en los Anexos 4, 7 y 8 del presente documento.

En caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada al estado o integridad del alimento, debe comunicarse con el PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o con la/el MGL responsable.

9.1.2.4. Servido de alimentos

Es la etapa que comprende el servido de alimentos a cargo del personal designado por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM, para ello deben tener en cuenta lo siguiente:

- Contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, u otras que generen riesgo de contaminación durante el servido de los alimentos), manteniendo la higiene personal.
- Usar indumentaria completa; mandil, tapaboca y cubre cabello.
- Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben estar libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Probar las raciones antes de servir las a fin de verificar las características organolépticas de las raciones preparadas, utilizando utensilios limpios cada vez que se realice.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.05.2022 09:13:05 -05:00

- Tener en cuenta la tabla de servido de alimentos para el desayuno y almuerzo y/o cena según corresponda.

En caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada al estado o integridad del alimento, debe comunicarse con el PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o con la/el MGL responsable.

9.1.2.5. Distribución de alimentos

Es el proceso de entrega de las raciones en los ambientes del aula o comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del personal designado por el Comité de Alimentación Escolar, los mismos que deben cumplir con la aplicación de las BPM, para ello deben tener en cuenta lo siguiente:

- Contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias y/o heridas abiertas), manteniendo la higiene personal.
- Usar indumentaria completa; mandil, tapaboca y cubre cabello.
- Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben estar libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Asegurar que las mesas donde vayan a consumir las/los usuarias/os estén limpias y ordenadas, sin útiles escolares.
- Trasladar las raciones con cuidado.
- Colocar las raciones en las mesas.
- Considerar la cantidad de raciones por aula y nivel educativo en caso de ser IIEE integradas.

9.1.2.6. Consumo de alimentos

Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen los alimentos preparados en sus ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, dicha actividad está a cargo del personal designado por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM, para ello deben tener en cuenta lo siguiente:

- Cumplir los horarios programados para el consumo de las raciones por las/los usuarias/os.
- Promover en las/los usuarias/os las buenas prácticas de higiene antes, durante y después del consumo, esta actividad se encuentra a cargo de la/del docente.
- EL CAE llevará el control del consumo de alimentos por aula.

La limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos, debe cumplir con lo indicado en los Anexos 5, 7 y 8 del presente documento.

9.1.2.7. Manejo de los residuos sólidos

Esta etapa se realiza posterior al consumo de alimentos, para ello el Comité de Alimentación Escolar, debe asegurar que se realice el manejo de los residuos sólidos generados en el servicio alimentario, de acuerdo a lo siguiente:

- Designar conjuntamente con el director a las/los responsables del manejo de residuos sólidos en la IE.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:13:14 -05:00

- Colocar en un lugar visible a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos, que entrega el PNAEQW. Asimismo, realizar la distribución del material educativo que entrega el Programa para cada usuaria/o.
- Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y su almacenamiento temporal con el fin de contribuir en el aprovechamiento de los residuos sólidos.
- Verificar el adecuado manejo de residuos sólidos, generados durante el consumo de los alimentos.
- Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo y protegido para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos), alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos.
- Acondicionar los residuos sólidos previo a la segregación y almacenamiento temporal, siguiendo las pautas del anexo N° 02.
- Segregar por tipo de residuos sólidos: aprovechable, no aprovechable, orgánico y peligroso en el punto de acopio.
- Compactar los residuos sólidos generados a fin de disminuir su volumen.
- Almacenar los residuos sólidos generados de manera limpia y clasificados de acuerdo a la Norma Técnica Peruana 900.058.2019 Gestión de Residuos, Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos o su versión actualizada (Ver anexo N° 1) haciendo uso de las bolsas para la segregación que entrega el PNAEQW.
- Entregar los residuos sólidos a las empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas o a las municipalidades que presten el servicio, según corresponda o realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo a las disposiciones que brinde el ente rector en salvaguardo de la salud de las personas.

9.2. Fortalecimiento de capacidades de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario

El fortalecimiento de capacidades y asistencia técnica se brinda a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario en todas sus etapas, de acuerdo con las modalidades de atención establecidas por el PNAEQW. Este proceso de fortalecimiento de capacidades se relaciona directamente con los objetivos del PNAEQW y se desarrolla en el marco del modelo de cogestión; asimismo, tiene como eje central la formación de hábitos de alimentación saludable. El Plan anual de fortalecimiento de capacidades tiene como objetivo “Desarrollar competencias, capacidades y desempeños en los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, de acuerdo con las normativas vigentes del PNAEQW”, a través del uso de metodologías en cascada vivenciales, participativas y para el trabajo colaborativo y de innovación educativa, con recursos educativos que pueden realizarse de manera presencial, semipresencial y no presencial²⁵.

Además, como parte de estas acciones de capacitación, sensibilización y asistencia técnica se desarrollan mensajes clave sobre la alimentación escolar dirigidos a las madres o padres de familia o apoderadas/os para promover los hábitos alimentarios en las/los usuarias/os de acuerdo a las disposiciones del programa.

9.3. Disposiciones en situaciones de emergencia u otros eventos de caso fortuito y/o fuerza mayor

²⁵ "Plan Anual de Fortalecimiento de Capacidades a los Actores Vinculados a la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 2022" o sus versiones actualizadas



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:13:22 -05:00

Cuando se presenten situaciones sociales, desastres naturales, epidemias u otros eventos de caso fortuito y/o fuerza mayor que afecten la prestación del servicio alimentario, se realizan las siguientes disposiciones que se detallan a continuación:

9.3.1 Cuando los alimentos están en riesgo de vencimiento

- 9.3.1 Ante una paralización de labores escolares presenciales, por desastres naturales, epidemias u otros eventos de caso fortuito y/o fuerza mayor que impidan la prestación del servicio alimentario del PNAEQW y en caso exista el riesgo de vencimiento de los alimentos almacenados, le corresponde al Comité de Alimentación Escolar colocar los productos a disposición de la Municipalidad Distrital donde está ubicada la IE, comunicando a la Unidad Territorial dicha acción.
- 9.4.1 Los productos que se pondrán a disposición de la Municipalidad distrital donde está ubicada la IE, son los que se encuentran a catorce (14) días calendarios o menos de su fecha de vencimiento y siempre que las labores escolares en las respectivas instituciones educativas no se hayan reanudado²⁶.
- 9.5.1 Para la puesta de la disposición excepcional de los productos almacenados en la IE, se sigue lo dispuesto en el instructivo aprobado por Resolución Viceministerial N° 151-2017-MINEDU o la que la modifique o reemplace.

9.3.2 Prestación del servicio alimentario en situaciones de emergencia o fuerza mayor

En un estado de emergencia que afecta la vida y salud de las personas, el patrimonio y el medio ambiente en un determinado territorio, el PNAEQW puede disponer la adecuación del servicio alimentario escolar presencial y no presencial en concordancia a las normas vigentes del sector educación.

A continuación, se detallan las etapas del servicio alimentario presencial y no presencial en las IIEE en una situación de emergencia.

a) Recepción de alimentos:

En esta etapa se considera los procedimientos establecidos en el numeral 9.1.2.1 del presente protocolo.

En caso que el/la proveedor/a entregue canastas de alimentos armadas, el CAE deben abrir aleatoriamente un máximo 05 canastas a fin de verificar la integridad de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el numeral 9.1.2.1 del presente protocolo

Asimismo, los CAE verifican la cantidad de alimentos de acuerdo al listado descrito en la canasta, en presencia del/de proveedor/a. Cabe indicar que, una vez verificadas dichas canastas deben ser cerradas.

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.05.2022 09:13:30 -05:00

²⁶ Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU y sus modificatorias.

b) Almacenamiento de alimentos

Esta etapa considera los procedimientos establecidos en el numeral 9.1.2.2. del presente protocolo.

c) Distribución de alimentos

En esta etapa se considera la entrega de los alimentos a la madre o padre de familia o apoderada/o de la/del usuaria/o del servicio alimentario para la preparación y consumo en el hogar. Excepcionalmente en caso la madre o padre de familia o apoderada/o de la/del usuaria/o, no pueda recoger los alimentos estos pueden ser recogidos por una persona a quien le otorguen una carta poder simple firmada y/o huella digital, con la aprobación de los integrantes del CAE²⁷.

Antes de iniciar la distribución de alimentos, el CAE, revisa el acta de entrega y recepción de alimentos y verifica la existencia de los alimentos en el almacén de la IE.

El Comité de Alimentación Escolar, verifica si los alimentos se encuentran en buen estado (íntegros, herméticos, sin abolladuras, libre de infestación y con fecha de vencimiento vigente); en caso se encuentren alimentos que no cumplan las características antes mencionadas, deben ser separados a otro ambiente distinto al almacén para evitar su utilización o consumo, En el caso que no se cuente con otro ambiente, los productos no conformes son rotulados, protegidos y separados de los demás, previa suscripción del acta correspondiente en la que se detalle los datos de dichos alimentos (cantidad, lote y fecha de vencimiento), quedando en custodia del Comité de Alimentación Escolar y comunicando a la/el MGL para proceder según los protocolos establecidos por el PNAEQW.

9.3.2.1 Para el caso que se realice la distribución de alimentos para la preparación y consumo en el hogar

En esta etapa se considera la entrega de los alimentos a la madre o padre de familia o apoderada/o de la/el usuaria/o del servicio alimentario que brinda el PNAEQW para la preparación y su consumo en el hogar.

Para ello se debe tomar en cuenta lo siguiente:

- i. Si una familia tiene más de una hija/o matriculado en la IE en el presente año, esta debe recibir la cantidad que corresponde por cada niña/o.
- ii. En el caso que el CAE no reciba las canastas de alimentos armadas procede con el armado de las mismas considerando la cantidad total de usuarias/os registrados en el "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Heiman FAU 20550154065 hard
Motivo: Day V^o B^o
Fecha: 05.05.2022 09:14:08 -05:00

²⁷ Los alimentos ya son parte de las instituciones educativas.

- iii. Sin perjuicio de lo establecido en el numeral 8.8 de disposiciones generales, el CAE, con la asistencia técnica del MGL, puede adecuar las canastas de alimentos, para lo cual se levanta un acta con el detalle de la asistencia técnica y el criterio consensuado por el CAE para la distribución equitativa a las/los usuarias/os matriculadas/os. Adicionalmente pueden participar otros miembros o representantes de la comunidad educativa en el levantamiento de la referida acta.
- iv. Un criterio sugerido es el de realizar la distribución equitativa a nivel de grupo de alimentos, para lo cual se debe:
 - 1) Identificar los alimentos por grupos.
 - 2) Sumar el total del volumen de cada grupo de alimentos.
 - 3) Dividir de la manera más equitativa posible el volumen total de cada grupo de alimentos entre todas/os las/los usuarias/os matriculadas/os, considerando las diferentes presentaciones, sin fraccionar los envases.

Cuando el CAE reciba las canastas de alimentos armadas, como en el caso de la UT Lima Metropolitana y Callao, la adecuación para la distribución equitativa podría requerir la apertura de las canastas armadas. En caso sea posible, se promueve el desarrollo de reuniones informativas para la comunidad educativa.

- v. Se deben habilitar puntos para el lavado de manos, con agua y jabón y/o desinfección con alcohol de 70° (gel), para las madres o padres de familia o apoderadas/os, que ingresen a la IE.
- vi. El CAE, publica en la puerta u otro espacio físico o plataforma virtual de la IIEE, la cantidad de alimentos, el cronograma y horarios para la respectiva entrega de alimentos, las cuales se realicen oportunamente antes del periodo de consumo de atención.
- vii. El Comité de Alimentación Escolar, indica a la madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os que deben acudir portando:
 - DNI u otro documento de identificación
 - DNI u otro documento de identidad de la/el usuaria/o.
 - Bolsas limpias para la recepción de sus respectivos alimentos.
- viii. El CAE, habilita mesa u otro tipo de mobiliario, para la distribución de los alimentos, los mismos que deben estar limpios y desinfectados.
- ix. Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y todos aquellos que participen en la distribución de los alimentos deben contar con buena salud, usar mandil, tapaboca (según lo establecido en las disposiciones vigentes) y protector de cabello tener uñas cortas, limpias y sin esmalte, manos limpias sin objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:14:36 -05:00

- x. Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y todos aquellos que participen en la distribución de los alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón y/o desinfección con alcohol de 70° (gel) frecuentemente.
- xi. La madre o padre de familia o apoderada/o, que participen en el recojo de los alimentos deben contar con protector naso bucal (tapaboca, mascarilla, según lo establecido en las disposiciones vigentes).
- xii. Una vez que la madre o padre de familia o apoderada/o, se encuentren en el interior de la IE debe dirigirse a lavarse las manos con agua y jabón y/o desinfectarse con alcohol de 70° (gel), en los puntos habilitados por el Comité de Alimentación Escolar para dicho fin.
- xiii. Los actores sociales participan durante la distribución de los alimentos, verificando que está se realice de manera transparente y equitativa a las/los usuarias/os del PNAEQW. De evidenciar alguna situación irregular, deben comunicarla de manera inmediata a la/el MGL y/o la UT del PNAEQW, para la toma de las acciones pertinentes.
- xiv. El CAE distribuye los alimentos considerando el cronograma de distribución, verificando que la entrega se realice a la madre o padre de familia o apoderada/o, de cada usuaria/o, o considerando el primer párrafo del punto c) distribución de alimentos. Se debe recordar que los alimentos entregados por el PNAEQW corresponden a la alimentación de las/los usuarias/os.
- xv. El CAE, debe contar con un padrón o registro de control, donde figura la cantidad de cada alimento a entregar a cada usuaria/o, con la asistencia técnica de la/el MGL, el cual debe ser remitido al PNAEQW culminada la distribución.
- xvi. Al recepcionar los alimentos, cada madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os, debe firmar y colocar su DNI en el padrón o registro de control, en caso no pueda firmar colocar su huella digital.
- xvii. Finalizada el cronograma de distribución realizada por el CAE, se suscribe un "Acta de distribución de alimentos", consignando la cantidad distribuida a las/los usuarios/os atendidos y alguna ocurrencia suscitada. Dicha acta debe estar firmada por todas las personas que hayan participado en dicha actividad, además este documento debe ser remitido al PNAEQW terminada la distribución.
- xviii. Excepcionalmente en caso que la madre o padre de familia o apoderada/o no recoge los alimentos durante las fechas establecidas en el cronograma de distribución de alimentos, que incluye una fecha para rezagados y/o evaluar su redistribución, considerando a las madres o padres de familia o apoderadas/os de las/los usuarias/os que no recibieron alimentos por algún motivo, situación económica, salud u otros, levantando acta u otra



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:14:46 -05:00

evidencia según corresponda, con la asistencia técnica de la/el MGL.

- xix. Excepcionalmente si la IE no reúne las condiciones adecuadas de almacenamiento, el CAE podrá acordar la redistribución sustentando los criterios empleados (madres o padres de familia o apoderadas/os de las/los usuarias/os que no recibieron alimentos por algún motivo, situación económica, salud u otros,) para la entrega sustentado en acta que levantará para dichos efectos, (toda acción que se realice se comunique a la comunidad educativa).
- xx. En la última entrega no debe quedar stock de alimentos en la IE, debiendo distribuir el 100% a la madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os.
- xxi. Si por fuerza mayor u otros motivos se cuente con alimentos almacenados de la última entrega del año anterior, el Comité de Alimentación Escolar debe verificar la integridad y fecha de vencimiento, de encontrarse conforme dichos alimentos deben ser incluidos en la distribución.
- xxii. En caso se requiera realizar alguna consulta respecto al servicio alimentario, las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar deben solicitar asistencia técnica a la/el MGL asignado.

9.3.2.2 Para el caso que se realice la preparación de alimentos y distribución (reparto) en las IIEE

De acuerdo a las características de la emergencia, en esta etapa se considera la preparación de alimentos en las IIEE y su distribución (reparto) a la madre o padre de familia o apoderada/o, de la usuaria/o para su consumo en el hogar, deben tomar en cuenta lo siguiente:

- i. Asegurar un ambiente adecuado, exclusivo, limpio, ventilado e iluminado para la preparación de alimentos.
- ii. Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y todos aquellos que participen en la preparación y/o distribución de los alimentos deben contar con buena salud, usar mandil, tapaboca (según lo establecido en las disposiciones vigentes) y cubrir el cabello, tener uñas cortas, limpias y sin esmalte, manos limpias sin objetos y adornos personales como joyas, relojes, celulares u otros.
- iii. Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y todos aquellos que participen en la preparación y/o distribución de los alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente.
- iv. Seguir las indicaciones establecidas por el PNAEQW sobre los tipos de combinaciones por grupo de alimentos, dosificación, preparación y servido.
- v. Probar los alimentos antes de servir para verificar olor, sabor, color y consistencia o aspecto.
- vi. El Comité de Alimentación Escolar, publica en la puerta de la IE y/o espacios de publicación virtual de la IE, el horario de entrega de las preparaciones según grado educativo.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:14:58 -05:00

- vii. Indicar a las madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os que deben acudir portando:
 - DNI u otro documento de identificación.
 - DNI u otro documento de identidad de la/el usuaria/o.
- viii. Llevar recipientes limpios con tapa (tapers, vasos, tazones, etc.) de uso exclusivo de alimentos para la recepción de sus respectivos alimentos preparados.
- ix. El Comité de Alimentación Escolar, debe contar con un registro de la entrega de la ración preparada a la madre o padre de familia o apoderada/o de cada usuaria/o, con la asistencia técnica de la/el MGL asignado.
- x. Para evitar una situación de riesgo en el servicio alimentario, las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar deben realizar lo siguiente:
 - Verificar en el almacén que los alimentos estén en buen estado de conservación, sobre anaqueles o tarimas, mesas o estantes u otros.
 - El almacén debe estar protegido contra el ingreso de animales.
 - Durante la preparación: identificar productos vencidos o en mal estado; en caso de que esto suceda, cambiarlos por otro alimento e informar al personal encargado del PNAEQW.
 - Antes de la preparación: asegurar que el lavado de manos, utensilios y alimentos se realice con agua limpia.
 - Si se identifican alimentos en mal estado, suspender su consumo inmediatamente e informar al personal del PNAEQW.
- xi. En caso se requiera realizar alguna consulta respecto al servicio alimentario, se deben comunicar con la/el MGL asignado.

9.3.2.3 Para el caso que se realice la preparación de alimentos, servido, distribución y consumo en las IIEE

De acuerdo a las características de la emergencia, en esta etapa se considera la preparación de alimentos, servido, distribución y consumo en las IIEE, en cumplimiento de las condiciones de bioseguridad²⁸, deben tomar en cuenta lo siguiente:

- i. Asegurar un ambiente adecuado, exclusivo, limpio, ventilado e iluminado para la preparación de alimentos.
- ii. Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y todos aquellos que participen en la preparación, servido y/o distribución de las preparaciones deben contar con buena salud, usar mandil, tapaboca (según lo establecido en las disposiciones vigentes) y cubre cabello, tener uñas cortas, limpias y sin esmalte, manos limpias sin objetos y adornos personales como joyas, relojes, celulares u otros.
- iii. Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y todos aquellos que participen en la preparación, servido y/o distribución de las preparaciones deben lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente.
- iv. Seguir las indicaciones establecidas por el PNAEQW sobre los tipos de combinaciones por grupo de alimentos, dosificación, preparación y servido.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:15:06 -05:00

²⁸ En concordancia a las normas vigentes del sector educación.

- v. Probar los alimentos antes de servir para verificar olor, sabor, color y consistencia o aspecto.
- vi. Las/los usuarias/os consumen los alimentos preparados en ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM, para ello deben tener en cuenta lo siguiente:
 - El ambiente debe encontrarse ventilado, ordenado, contar con las condiciones y las medidas de bioseguridad, y se debe respetar el aforo máximo establecido.
 - Cumplir los horarios programados para el consumo de los alimentos por las/los usuarias/os.
 - Mantener la higiene respiratoria.
 - No compartir alimentos, ni utensilios.
 - Lavarse o desinfectarse las manos antes del consumo de alimentos.
 - Retirarse las mascarillas y guardarla durante el consumo de alimentos.
 - Al culminar colocarse la mascarilla nuevamente y lavarse las manos.
 - Promover en las/los usuarias/os las buenas prácticas de higiene antes, durante y después del consumo, esta actividad se encuentra a cargo del docente.
 - Registrar a las/los usuarias/os que consumen los alimentos.

La limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos, debe cumplir con lo indicado en los Anexos 5, 7 y 8 del presente documento.

- vii. Para evitar una situación de riesgo en el servicio alimentario, las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar deben realizar lo siguiente:
 - Verificar en el almacén que los alimentos estén en buen estado de conservación, sobre anaqueles o tarimas, mesas o estantes u otros.
 - El almacén debe estar protegido contra el ingreso de animales.
 - Durante la preparación: identificar productos vencidos o en mal estado; en caso de que esto suceda, cambiarlos por otro alimento e informar a la/el MGL asignado del PNAEQW.
 - Antes de la preparación: asegurar que el lavado de manos, utensilios y alimentos se realice con agua limpia.
 - Si se identifican alimentos en mal estado, suspender su consumo inmediatamente a la/el MGL asignado del PNAEQW.
- viii. En caso se requiera realizar alguna consulta respecto al servicio alimentario, se deben comunicar con la/el MGL asignado del PNAEQW.

d) Manejo de residuos sólidos

En esta etapa el Comité de Alimentación Escolar debe promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste la segregación, reutilización y su almacenamiento temporal; con la ayuda de los materiales que brinda el PNAEQW, realizando lo siguiente:

- Colocar en un lugar visible a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos, que entrega el PNAEQW.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 05.05.2022 09:15:16 -05:00

- Distribuir el material educativo sobre el manejo de residuos sólidos que entrega el PNAEQW a la madre o padre de familia o apoderada/o de la/el usuaria/o.
- Distribuir las bolsas para la segregación de residuos sólidos aprovechables que entrega el PNAEQW a la madre o padre de familia o apoderada/o de la/el usuaria/o; recordándoles en cada entrega su uso correcto.
- Otras disposiciones que brinde el ente rector, que permita salvaguardar la salud de las personas.

9.3.3 Recomendaciones para garantizar la seguridad en el momento de la distribución con apoyo de la PNP, FFAA y otras entidades competentes en una situación de emergencia

- a) La organización de la preparación y distribución de alimentos estará a cargo de las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar con el apoyo técnico del sector Educación (DRE, UGEL, IIEE), asimismo gestionarán la seguridad del proceso ante la PNP, FFAA y la autoridad local (alcalde/sa, teniente gobernador/a, presidenta/e de la comunidad, juez/a, prefecta/o regional, subprefecta/o provincial y distrital del ámbito al que pertenezca la IE).
- b) Solicitar al MINSA la asistencia técnica a través de su personal y/o promotoras/es de salud para que orienten a las/los encargadas/os de la distribución para evitar el riesgo de contagio de una enfermedad de transmisión alimentaria u otro tipo de afección.
- c) Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar, organizan a la madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os para la distribución de los alimentos, de tal manera que se mantengan los cuidados para evitar que se produzcan cualquier tipo de riesgo.

X. Disposiciones Finales

El presente protocolo será implementado de forma progresiva asegurando que se haga de conocimiento de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario.

XI. Anexos

- 11.1 Anexo N° 01: Tipo de residuos que se generan por la prestación del servicio alimentario – modalidades raciones y productos.
- 11.2 Anexo N° 02: Pautas para el acondicionamiento de los residuos sólidos generados a consecuencia de la prestación del servicio alimentario.
- 11.3 Anexo N° 03: Grupos de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia.
- 11.4 Anexo N° 04: Guía de limpieza y desinfección de área de recepción y almacén en las Instituciones Educativas del PNAEQW.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:15:26 -05:00

- 11.5 Anexo N° 05: Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las Instituciones Educativas del PNAEQW.
- 11.6 Anexo N° 06: Guía de limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos en las Instituciones Educativas del PNAEQW.
- 11.7 Anexo N° 07: Guía de limpieza y desinfección de los servicios higiénicos en las Instituciones Educativas del PNAEQW.
- 11.8 Anexo N° 08: PRT-046-PNAEQW-UOP-FOR-001, Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las instituciones educativas del PNAEQW.
- 11.9 Anexo N° 09: PRT-046-PNAEQW-UOP-FOR-002, Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.
- 11.10 Anexo N° 10: Cuadro de control de cambios.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:15:34 -05:00

ANEXO N° 01

TIPO DE RESIDUOS QUE SE GENERAN POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO – MODALIDADES RACIONES Y PRODUCTOS

TIPO DE RESIDUOS	COLOR	RESIDUOS GENERADOS
APROVECHABLE	VERDE	CARTÓN HOJALATA BOTELLAS DE PLÁSTICOS (PET) FILD
NO APROVECHABLE	NEGRO	ENVOLTURA DE GALLETERÍA, CEREALES, FRUTOS SECOS BOLSAS DE POLIETILENO
ORGÁNICO	MARRÓN	RESTOS DE ALIMENTOS
PELIGROSO	ROJO	GORROS, MASCARILLAS Y GUANTES

Fuente: Norma Técnica Peruana de Colores NTP 900.058.2019. Gestión del Residuos Sólidos. Código de colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos.



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:15:44 -05:00

Anexo N° 02

Pautas para el acondicionamiento de los residuos sólidos generados a consecuencia de la prestación del servicio alimentario.

Tipo de residuos sólidos	Acondicionamiento	Almacenamiento temporal
Latas de leche y conservas	<ol style="list-style-type: none"> Retirar las etiquetas de los envases. Abrir las latas evitando que se espongan extremos puntiagudos que pudieran generar lesiones. Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento. Compactar las latas para reducir su volumen y facilitar su almacenamiento. 	Almacenar en bolsas verdes o en sacos de polipropileno, de acuerdo a disponibilidad.
Tetrabrik	<ol style="list-style-type: none"> Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento. Compactar para reducir su volumen y facilitar su almacenamiento. 	Almacenar en las bolsas verdes
Cajas de cartón	<ol style="list-style-type: none"> Remover cualquier residuo de alimentos. Desglosar uniformemente las cajas en su totalidad. Apilar las cajas desglosadas. 	Apilados y almacenados en paquetes sobre un lugar limpio y seco
Bolsas y Empaques	<ol style="list-style-type: none"> Vaciar la totalidad del contenido de las bolsas. En un mismo envase colocar los empaques dobladas hasta llenar en su totalidad 	Almacenar en las bolsas verdes
Botellas PET	<ol style="list-style-type: none"> Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento. Compactar para reducir su volumen y facilitar su almacenamiento. 	Almacenar en las bolsas verdes o en sacos de polipropileno, de acuerdo a disponibilidad.
Residuos orgánicos compostables	Realizar compostaje teniendo en consideración las pautas brindados las entidades competentes.	De acuerdo a pautas brindados las entidades competentes.



Firmado digitalmente por
 CONTRERAS BONILLA Luis
 Hernan FAU 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 05.05.2022 09:15:52 -05:00

ANEXO N° 03

GRUPOS DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CANASTA DE ALIMENTOS EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
CEREALES	Arroz, arroz fortificado, quinua, trigo, trigo mote y fideos. Barra de cereales, cereal expandido/extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta integral, galleta con maca, rosquitas tipo cajamarquinas, maíz tostado.
TUBÉRCULOS	Papa nativa, papa seca.
HARINAS Y HOJUELAS	Almidón de maíz, fécula de papa, harina de camote, harina de lúcuma, harina de maca, harina de maíz morado, harina de plátano, harina de yuca, harina extruida de arroz, harina extruida de cañihua, harina extruida de cebada, harina extruida de haba, harina extruida de kiwicha, harina extruida de maíz, harina extruida de quinua, harina extruida trigo, hojuelas de avena, hojuelas de avena con cañihua, hojuelas de avena con kiwicha, hojuelas de avena con maca, hojuelas de avena con quinua, hojuelas de cañihua, hojuelas de kiwicha, hojuelas de quinua, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo, mezcla de harinas extruidas, sémola de cereales.
MENESTRAS	Arveja partida, frijol, garbanzo, haba entera, haba partida, lentejas, pallar.
LÁCTEOS	Leche evaporada entera
PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL	Carne seca salada, chalona, charqui, conserva de bofe de res, conserva de carne de cerdo, conserva de carne de pavo o pavita, conserva de carne de pollo o gallina, conserva de carne de res, conserva de hígado de pollo, conserva de mollejititas, conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua y sal, conserva de pescado en salsa de tomate, conserva de sangrecita, mezcla en polvo a base de huevo, pescado salado y prensado.
ACEITES	Aceite vegetal
AZÚCARES	Azúcar, panela.
CHOCOLATE	Chocolate para taza.
SAL	Sal de consumo humano

Fuente: Elaborado por la Unidad de Organización de las PRESTACIONES-PNAEQW



Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:16:00 -05:00

ANEXO N° 04

GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACÉN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Parihuelas y/o tarimas	Después de cada uso: Limpieza	Limpieza de parihuelas y/o tarimas: - Eliminar el polvo, suciedad o residuo adherido en la superficie con la ayuda de un escobillón.	- Escobillón	Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Estantes y/o mesas	Semanal: Limpieza de estantes y/o mesas. Mensual: Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas.	Limpieza de estantes y/o mesas: - Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio. Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas: - Retirar todos los alimentos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias. - Retirar el polvo y residuos de los estantes y/o mesas haciendo uso de un paño limpio. - Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad. - Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente. - Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con paño húmedo. - Dejar secar.	- Paños. - Rociadores. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm.	Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 05.05.2022 09:16:09 -05:00

<p style="text-align: center;">Pisos</p>	<p>Diaria: Limpieza de pisos.</p> <p>Semestral: Limpieza y desinfección de pisos.</p>	<p>Limpieza de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los desechos en un tacho de basura con bolsa. <p>Limpieza y desinfección de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los desechos en un tacho de basura con bolsa. - Colocar señales de seguridad para pisos mojados - Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador. - Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>
<p style="text-align: center;">Paredes, ventanas, puertas y techos</p>	<p>Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.</p> <p>Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.</p>	<p>Limpieza de paredes, ventanas y puertas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:16:18 -05:00

		<p>superficies y dejar actuar por 15 min.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. <p>Limpieza de techos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras - Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. 		
--	--	---	--	--

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.



Firmado digitalmente por
 CONTRERAS BONILLA Luis
 Herman FAU 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 05.05.2022 09:16:26 -05:00

ANEXO N° 05

GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Lavaderos de cocina	Diaria: Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina	Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar todo objeto que se encuentre en el lavadero, dejándolo libre para la limpieza. - Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa. - Limpiar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con abundante agua y dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. 	Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Cocina	Diaria: Limpieza y desinfección de cocina	Limpieza y desinfección de cocina: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar todo objeto de la cocina, dejándolo libre para la limpieza - Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo. - Para el caso de cocinas mejoradas, limpiar por dentro de la cocina, retirando los residuos de la leña. - Limpiar y restregar toda la superficie externa con un paño humedecido con solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia, hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. 	Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAUJ 20250154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:16:34 -05:00

<p>Mesas de trabajo</p>	<p>Diaria: Limpieza y desinfección de mesas de trabajo</p>	<p>Limpieza y desinfección de mesas de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar todos los objetos de las mesas, dejándolos libres para la limpieza. - Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo. - Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con paño húmedo con agua limpia hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. 	<p>Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>
<p>Ollas y Utensilios</p>	<p>Diaria: Limpieza de ollas y utensilios luego de cada uso.</p>	<p>Limpieza de ollas y utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente (lavavajillas) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajillas). - Dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paño - Solución detergente (lavavajillas) 	<p>Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>
<p>Estantes</p>	<p>Semanal: Limpieza de estantes.</p> <p>Mensual: Limpieza y desinfección de estantes.</p>	<p>Limpieza de estantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio. <p>Limpieza y desinfección de estantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar todos los objetos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias. - Retirar el polvo y residuos de los estantes haciendo uso de un paño limpio. - Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad. - Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente. - Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños. - Rociadores. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. 	<p>Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20650154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:16:42 -05:00

		<p>100ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enjuagar con paño húmedo. - Dejar secar. 		
Tachos	<p>Diaria: Limpieza de tachos</p> <p>Semanal: Limpieza y desinfección de tachos</p>	<p>Limpieza de tachos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar los desperdicios, el recojo de basura de los tachos se realiza todos los días luego de finalizar el día de labor. - Limpiar las tapas con un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua). <p>Limpieza y desinfección de tachos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar los desperdicios - Limpiar con un paño húmedo todos los desperdicios adheridos al tacho. - Limpiar con un paño húmedo con solución detergente la cara interna y externa del tacho. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min. - Colocar las bolsas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N°07</p> <p>“Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW”.</p>
Pisos	<p>Diaria: Limpieza de pisos</p> <p>Semanal: Limpieza y desinfección de pisos</p>	<p>Limpieza de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Despejar el área. - Barrer el polvo y restos de suciedad con ayuda de la escoba y recogedor. - De corresponder, trapear el piso con agua y solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. <p>Limpieza y desinfección de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Despejar el área. - Barrer el polvo y restos de suciedad con ayuda de la escoba y recogedor. - Colocar señales de seguridad para pisos mojados - Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador. - Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N°07</p> <p>“Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW”.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550134065 hard Motivo: Dov V° B° Fecha: 05.05.2022 09:16:50 -05:00

		<p>agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. 		
<p>Paredes, ventanas, puertas y techos</p>	<p>Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.</p> <p>Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.</p>	<p>Limpieza de paredes, ventanas y puertas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. <p>Limpieza de techos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras - Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.



Firmado digitalmente por
 CONTRERAS BONILLA Luis
 Hernan FAU 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 05.05.2022 09:16:59 -05:00

ANEXO N° 6

GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Mesas y sillas	<p>Diaria: Limpieza de mesas y sillas.</p> <p>Mensual: Limpieza y desinfección de mesas y sillas.</p>	<p>Limpieza de mesas y sillas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo hasta retirar toda suciedad. <p>Limpieza y desinfección de mesas y sillas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo. - Aplicar solución detergente haciendo uso de un paño húmedo por todas las superficies. - Retirar el detergente con ayuda de un paño mojado con agua limpia hasta observar visualmente que ya no hay residuos. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un rociador y paño húmedo y dejar actuar por 15 min. - Secar con un paño limpio y desinfectado y dejar que termine de secar al ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Platos, vasos, cubiertos y utensilios	<p>Diaria: Limpieza de platos, vasos, cubiertos y utensilios luego de cada uso.</p>	<p>Limpieza de platos, vasos, cubiertos y utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar y restregar todas las superficies con un paño húmedo y solución detergente (lavavajilla) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajilla). - Dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paño. - Solución detergente (lavavajilla) 	Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Pisos	<p>Diaria: Limpieza de pisos.</p>	<p>Limpieza de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Despejar el área del piso poniendo las sillas sobre las mesas. - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Jalador. 	Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20650154065 hard Motivo: Doy Vº Bº Fecha: 05.05.2022 09:17:08 -05'00

	<p>Mensual: Limpieza y desinfección de pisos</p>	<p>vaciar los deshechos en un tacho de basura con bolsa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De corresponder, trapear el piso con agua y solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. <p>Limpieza y desinfección de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Despejar el área - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor. - Colocar señales de seguridad para pisos mojados - Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador. - Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución de detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW”.</p>
<p>Paredes, ventanas, puertas y techos</p>	<p>Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.</p> <p>Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.</p>	<p>Limpieza de paredes, ventanas y puertas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. <p>Limpieza de techos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación. - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras - Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N°07 “Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW”.</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:17:17 -05:00

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.

ANEXO N° 07

GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PNAEQW

Área / Equipo	Frecuencia	Procedimiento	Materiales e insumos químicos (*)	Registro
Lavamanos	Diaria: Limpieza y desinfección de lavamanos	Limpieza y desinfección de lavamanos: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa. - Limpiar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con abundante agua y dejar secar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm 	Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".
Urinarios y/o Inodoros	Diaria: Limpieza y desinfección de urinarios y/o inodoros.	Limpieza y desinfección de urinarios, inodoros: <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar con el rociador la solución detergente y refregar con la escobilla de baño la parte interna de la taza. - Dejar correr agua - Aplicar la solución detergente con un rociador por la parte externa del inodoro (incluye tapa, asiento, tanque) urinario (tubería, llave, base). - Retirar el detergente de la parte externa con ayuda de un paño húmedo. - Aplicar con un rociador o paño humedecido, la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie. Dejar actuar por 15 min. - Dejar secar al ambiente. <p>En caso de ser un pozo ciego, la limpieza y desinfección se realizará de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar solución detergente a toda el área exterior y con ayuda de una escoba destinada solo para este fin, 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Rociador - Escoba - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:17:26 -05:00

		<p>restregar hasta eliminar toda suciedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enjuagar con abundante agua y con ayuda de una escoba. - Aplicar solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie. Dejar actuar por 15 min. - Dejar secar al ambiente. 		
Tachos	<p>Diaria: Limpieza de tachos</p> <p>Semanal: Limpieza y desinfección de tachos</p>	<p>Limpieza de tachos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar el contenido del tacho, el recojo de basura de los tachos se realiza todos los días luego de finalizar el día de labor. - Limpiar las tapas con un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua). <p>Limpieza y desinfección de tachos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar el contenido del tacho - Limpiar con un paño húmedo todos los desperdicios adheridos al tacho. - Limpiar con un paño húmedo o escobilla con solución detergente o la cara interna y externa del tacho. - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min. - Colocar las bolsas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paños - Escobilla - Solución detergente - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>
Pisos	<p>Diaria: Limpieza y desinfección de pisos</p>	<p>Limpieza y desinfección de pisos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los desechos en un tacho de basura con bolsa. - Colocar señales de seguridad para pisos mojados - Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del trapeador. - Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y esparcir por todo el piso con un trapeador limpio y humedecido. Dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar. - Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Recogedor. - Trapeador. - Señales de seguridad. - Solución detergente. - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:17:51 -05:00

<p>Paredes, ventanas, puertas y techos</p>	<p>Mensual: o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.</p> <p>Semestral: o cuando se requiera: Limpieza de techos.</p>	<p>Limpieza de paredes, ventanas y puertas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón. - Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min. - Enjuagar con un paño húmedo - Secar al ambiente. <p>Limpieza de techos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras - Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba de cerdas gruesas. - Escobillón - Trapos o paños - Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. 	<p>Anexo N°07 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW".</p>
---	--	--	---	--

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 206501154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:17:58 -05:00

ANEXO N° 08

 	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-046-PNAEQW-UOP-FOR-001
				Versión N° 02

Responsable	
Institución Educativa	
Dirección de la II.EE	



ÁMBITO DE APLICACIÓN	SEMANA DEL AL DE 20__												OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS
	FECHAS												
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
AREA DE RECEPCIÓN Y ALMACÉN DE ALIMENTOS													
Parihuelas y/o tarimas													
Estantes y/o mesas													
Pisos													
Paredes													
Puertas													
Ventanas													
Techos													
AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS													
Lavaderos de cocina													
Cocina													
Mesas de trabajo													
Ollas y utensilios													
Estantes													
Tachos													
Pisos													
Paredes													
Puertas													
Ventanas													
Techos													
AREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS													
Mesas													
Sillas													
Platos, vasos, cubiertos y utensilios													
Pisos													
Paredes													
Puertas													
Ventanas													
Techos													
SERVICIOS HIGIÉNICOS													
Lavamanos													
Urinarios y/o inodoros													
Tachos													
Pisos													
Paredes													
Puertas													
Ventanas													
Techos													

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy Vº B°
Fecha: 05.05.2022 09:18:09 -05:00

Estado: C: Conforme / NC: No conforme

ANEXO N° 09

		Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social	Viceministerio de Prestaciones Sociales	Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA	PRT-046-PNAEQW-UOP-FOR-002
Versión N° 02	FORMATO DEL CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PNAEQW				Página 1 de 1

ÁMBITO DE APLICACIÓN	LIMPIEZA				DESINFECCION			
	D	S	M	SM	D	S	M	SM
ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACÉN DE ALIMENTOS								
Parihuelas y/o tarimas			X					
Estantes y/o mesas		X					X	
Pisos	X							X
Paredes			X					
Puertas			X				X	
Ventanas			X				X	
Techos				X				X
ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS								
Lavaderos de cocina	X				X			
Cocina	X				X			
Mesas de trabajo	X				X			
Ollas y utensilios	X							
Estantes		X					X	
Tachos	X					X		
Pisos	X					X		
Paredes			X					
Puertas			X				X	
Ventanas			X				X	
Techos				X				X
ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS								
Mesas	X						X	
Sillas	X						X	
Platos, vasos, cubiertos y utensilios	X							
Pisos	X						X	
Paredes			X					
Puertas			X				X	
Ventanas			X				X	
Techos				X				X
SERVICIOS HIGIÉNICOS								
Lavamanos	X				X			
Urinarios y/o inodoros	X				X			
Tachos	X					X		
Pisos	X				X			
Paredes		X						
Puertas		X					X	
Ventanas		X					X	
Techos				X				X

Legenda: D: Diario / S: Semanal / M: Mensual / SM: Semestral

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Herman FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 05.05.2022 09:18:21 -05:00

ANEXO N° 09:
CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS

VERSION N°	Numeral del Texto Vigente	Cambio realizado	Justificación del Cambio
02	I Objetivo	Se modificó el objetivo Establecer las disposiciones para la prestación del servicio alimentario por parte de los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Mejorar la redacción del objetivo.
02	II Alcance	Se modificó el alcance El protocolo es de obligatorio cumplimiento por todas la Unidades Orgánicas y los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.	Mejorar la redacción del alcance
02	III Base Normativa	Se incorporó las normas en los numerales: 3.11, 3.18 y 3.19 Decreto Supremo N° 016-2022-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las circunstancias que afectan la vida y salud de las personas como consecuencia de la COVID-19 y establece nuevas medidas para el restablecimiento de la convivencia social. Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa que establece las Disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2. Resolución Ministerial N°531-2021-MINEDU, que aprueba el documento normativo de las “Disposiciones para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación	Se actualizaron las normas de acuerdo a recomendación de UAJ

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:18:30 -05:00

		<p>Básica, ubicadas en los ámbitos urbano y rural, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19”.</p> <p>Se ha eliminado las normas:</p> <p>Decreto Legislativo N° 1501 que modifica el Decreto Legislativo N° 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.</p> <p>Decreto Supremo N° 015-2019-SA, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y el Manual de Advertencias Publicitarias</p> <p>Resolución Ministerial 121-2021-MINEDU, Documento Normativo “Disposición para el servicio en las IIEE públicas y privadas de la Educación Básica de los ámbitos urbano y rurales, en el marco de la emergencia sanitaria de la Covid-19.</p>	
<p>02</p>	<p>IV Documentos de Referencia</p>	<p>Se ha incorporado los siguientes documentos de referencia de los numerales 4.1, 4.3 y 4.7, 4.8, 4.10.</p> <p>PLA-006-PNAEQW-UOP, Plan anual de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 2022.</p> <p>PRO-30-PNAEQW-UOP, Procedimiento para la actualización del Listado y agrupamiento de instituciones educativas en ítems y establecer el periodo de atención por entrega de alimentos para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar.</p> <p>Se ha eliminado los siguientes documentos de referencia:</p> <p>PLA-005-PNAEQW-UOP, Plan anual de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma 2021</p>	<p>Se actualizaron las normas vigentes</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20560154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:18:41 -05:00

02	V Abreviaturas y Siglas	Se ha modificado las siguientes Abreviaturas y Siglas: DRE: Dirección Regional de Educación GRE: Gerencia Regional de Educación	No actualizó por que no se utiliza las siglas retiradas.
02	VI Definición de Términos	Se modificó la definición de los términos en los numerales: 6.1, 6.4, 6.27, 6.29, 6.32 6.1 Actores Vinculados a la Prestación 6.4 Asistencia Técnica 6.27 Manipulador de Alimentos 6.29 Modalidad Productos 6.31 Modelo de Cogestión 6.32 Productos No Conformes Se han incorporado las definiciones de los términos en los numerales: 6.11 6.11 Calidad Sanitaria Se eliminaron las siguientes definiciones Contaminante Especificaciones Técnicas Especificaciones Técnicas de Alimentos Evento de importancia en salud pública Línea Gratuita Medida Casera Superficies inertes Superficies vivas	Se actualizó las definiciones de términos
02	VII Responsabilidades	Se modificó la redacción.	Se mejoró la redacción en el marco del nombre de la norma

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Dev V° B1
Fecha: 05.05.2022 09:18:49 -05:00

		Las jefas/es, así como el personal bajo cualquier modalidad de contratación por el PNAEQW, y actores vinculados a las instituciones educativas públicas , con competencia en la ejecución del presente protocolo, son responsables del cumplimiento y adecuada aplicación de lo establecido en el mismo.	
02	VIII Disposiciones Generales	<p>En disposiciones generales se ha incluido</p> <p>El PNAEQW, establece disposiciones para la supervisión y liberación de alimentos en los establecimientos de Proveedoras/es del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.</p> <p>El PNAEQW establece las disposiciones para la actualización del número de usuarias/os en las IIEE en caso exista diferencia entre el número de usuarias/os matriculadas/os y el número registrado en el "Acta de Entrega y Recepción de Alimentos".</p>	Se ha incluido nuevas normas que se relaciona con la prestación del servicio alimentario que deben estar como disposiciones generales.
02	IX Disposiciones Específicas	<p>En la redacción del contenido del numeral IX se utilizó en la redacción el lenguaje inclusivo aprobado con RDE N° 194-2020-MIDIS/PNAEQW-DE.</p> <p>La redacción de CAE en singular es Comité de Alimentación Escolar.</p> <p>Se retiró en todo el numeral 9 la frase: establecidas por el PNAEQW.</p>	Se actualizó de acuerdo al objetivo del presente protocolo y se utilizó el lenguaje inclusivo.
02	Numeral 9.1.1.1 Recepción de raciones	<p>Se modifico</p> <p>Recepción de raciones</p> <p>Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por un/a integrante del Comité de Alimentación Escolar quienes deben de cumplir con la aplicación de las BPM y BPAL</p>	Se mejoró la redacción de acuerdo al contexto actual, se retiró la recepción de manera excepcional.
02	Numeral 9.1.1.2	<p>Se ha eliminado:</p> <p>Probar las raciones antes de entregarlas a las/los usuarias/os.</p>	En esta etapa se retiró Probar las raciones antes de entregarlas a las/los usuarias/os

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:19:04 -05:00

	Distribución de raciones		
02	Numeral 9.1.1.3 Consumo de alimentos	Se ha incorporado EL CAE llevara el control del consumo de alimentos por aula	Se mejoró la redacción de acuerdo al contexto actual
02	Numeral 9.1.1.4 Manejo de los Residuos sólidos	<p>Se ha mejorado la redacción y actualizado las acciones a realizar en la etapa de Manejo de residuos sólidos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Designar conjuntamente con el director a las/los responsables del manejo de residuos sólidos en la IE. • Colocar en un lugar visible a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos, que entrega el PNAEQW. Asimismo, realizar la distribución del material educativo que entrega el Programa para cada usuaria/o. • Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y su almacenamiento temporal con el fin de contribuir en el aprovechamiento de los residuos sólidos. • Verificar el adecuado manejo de residuos sólidos, generados durante el consumo de los alimentos. • Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo y protegido para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos), alejado de la zona de recepción y consumo de raciones. • Acondicionar los residuos sólidos previo a la segregación y almacenamiento temporal, siguiendo las pautas del anexo N° 02. • Segregar por tipo de residuos sólidos: aprovechable, no aprovechable, orgánico y peligroso en el punto de acopio. • Compactar los residuos sólidos generados a fin de disminuir su volumen. • Almacenar los residuos sólidos generados de manera limpia y clasificados de acuerdo a la Norma Técnica Peruana 900.058.2019 Gestión de Residuos, Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos o su versión actualizada, (ver anexo N° 01) haciendo uso de las bolsas para la segregación que entrega el PNAEQW. 	Se mejoró la redacción de acuerdo al contexto actual

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU/20553154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:19:13 -05:00

02	Numeral 9.1.2.1 Recepción de alimentos	Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por un/una integrante del Comité de Alimentación Escolar quienes deben de cumplir con la aplicación de las BPM y BPAL	Se mejoró la redacción y se eliminó de manera excepcional por personal autorizado
02	Numeral 9.1.2.2 Almacenamiento de alimentos	Se ha incorporado ... techos...	Se mejoró la redacción de acuerdo al contexto actual
02	Numeral 9.1.2.4 Servido de alimentos	Se ha mejorado la redacción. Contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, u otras generen riesgo de contaminación durante el servido de los alimentos), manteniendo la higiene personal.	Se mejoró la redacción de acuerdo al contexto actual
02	Numeral 9.1.2.7 Manejo de residuos sólidos	Se ha mejorado la redacción en los siguientes párrafos <ul style="list-style-type: none"> •Designar conjuntamente con el director a las/los responsables del manejo de residuos sólidos en la IE. •Colocar en un lugar visible a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos, que entrega el PNAEQW. Asimismo, realizar la distribución del material educativo que entrega el Programa para cada usuaria/o. •Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y su almacenamiento temporal con el fin de contribuir en el aprovechamiento de los residuos sólidos. •Verificar el adecuado manejo de residuos sólidos, generados durante el consumo de los alimentos. •Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo y protegido para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos), alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos. •Acondicionar los residuos sólidos previo a la segregación y almacenamiento temporal, siguiendo las pautas del anexo N° 02. 	Se mejoró la redacción de acuerdo al contexto actual

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V B Fecha: 05.05.2022 09:20:04 -05:00

		<ul style="list-style-type: none"> •Segregar por tipo de residuos sólidos: aprovechable, no aprovechable, orgánico y peligroso en el punto de acopio. •Compactar los residuos sólidos generados a fin de disminuir su volumen. •Almacenar los residuos sólidos generados de manera limpia y clasificados de acuerdo a la Norma Técnica Peruana 900.058.2019 Gestión de Residuos, Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos o su versión actualizada (Ver anexo N° 1) haciendo uso de las bolsas para la segregación que entrega el PNAEQW. 	
02	<p>Numeral 9.2 9.2.</p> <p>Fortalecimiento de capacidades de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario</p>	<p>Se ha modificado</p> <p>... El Plan anual de fortalecimiento de capacidades tiene como objetivo “Desarrollar competencias, capacidades y desempeños en los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario, de acuerdo con las normativas vigentes del PNAEQW”, a través del uso de metodologías en cascada vivenciales, participativas y para el trabajo colaborativo y de innovación educativa, con recursos educativos que pueden realizarse de manera presencial, semipresencial y no presencial.</p> <p>Se incluyo ...sensibilización...</p>	<p>Se mejoró la redacción en el marco del Plan anual de fortalecimiento de capacidades a los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario del PNAEQW</p>
02	<p>Numeral 9.3.2</p> <p>c) Distribución de alimentos</p>	<p>Se ha modificado</p> <p>En esta etapa se considera la entrega de los alimentos a la madre o padre de familia o apoderada/o de la/del usuaria/o del servicio alimentario para la preparación y consumo en el hogar. Excepcionalmente en caso la madre o padre de familia no pueda recoger los alimentos estos pueden ser recogidos por una persona a quien le otorguen una carta poder simple firmada y/o huella digital, con la aprobación de los integrantes del CAE.</p> <p>Antes de iniciar la distribución de alimentos, el CAE, revisa el acta de entrega y recepción de alimentos y verifica la existencia de los alimentos en el almacén de la IE.</p>	<p>Se ha modificado tomando en consideración el contexto actual y los casos presentados a nivel nacional y aportes de las unidades territoriales, unidades técnicas y opinión de la UAJ mediante memorando N° D000189-2022-MIDIS/PNAEQW-UAJ de fecha 29.03.2022.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernán FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V. B*
Fecha: 05.05.2022 09:20:16 -05:00

<p style="text-align: center;">02</p>	<p style="text-align: center;">Numeral 9.3.2.1</p> <p style="text-align: center;">Para el caso que se realice la distribución de alimentos para la preparación y consumo en el hogar</p>	<p>Se ha incorporado</p> <ul style="list-style-type: none"> ii. En el caso que el CAE no reciba las canastas de alimentos armadas procede con el armado de las mismas considerando la cantidad total de usuarias/os registrados en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos. iii. Sin perjuicio de lo establecido en el numeral 8.8 de disposiciones generales, el CAE, con la asistencia técnica del MGL, puede adecuar las canastas de alimentos, para lo cual se levanta un acta con el detalle de la asistencia técnica y el criterio consensuado por el CAE para la distribución equitativa a las/los usuarias/os matriculadas/os. Adicionalmente pueden participar otros miembros o representantes de la comunidad educativa en el levantamiento de la referida acta. iv. Un criterio sugerido es el de realizar la distribución equitativa a nivel de grupo de alimentos, para lo cual se debe: <ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar los alimentos por grupos. 2. Sumar el total del volumen de cada grupo de alimentos. 3. Dividir de la manera más equitativa posible el volumen total de cada grupo de alimentos entre todas/os las/los usuarias/os matriculadas/os, considerando las diferentes presentaciones, sin fraccionar los envases. <p>Cuando el CAE reciba las canastas de alimentos armadas, como en el caso de la UT Lima Metropolitana y Callao, la adecuación para la distribución equitativa podría requerir la apertura de las canastas armadas. En caso sea posible, se promueve el desarrollo de reuniones informativas para la comunidad educativa.</p> v. Se deben habilitar puntos para el lavado de manos, con agua y jabón y/o desinfección con alcohol de 70° (gel), para las madres o padres de familia o apoderadas/os, que ingresen a la IE. 	<p>Se mejoró la redacción de acuerdo al contexto actual y con los aportes de las unidades territoriales y unidades técnicas del programa a fin de implementar los procesos en el campo.</p>
---------------------------------------	--	--	---

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU/20550154065 hard
Motivo: Doy /" B"
Fecha: 05.06.2022 09:20:29 -05:00

		<p>vi. El CAE, publica en la puerta u otro espacio físico o plataforma virtual de la IIEE, la cantidad de alimentos, el cronograma y horarios para la respectiva entrega de alimentos, las cuales se realicen oportunamente antes del periodo de consumo de atención.</p> <p>vii. El Comité de Alimentación Escolar, indica a la madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os que deben acudir portando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DNI u otro documento de identificación • DNI u otro documento de identidad de la/el usuaria/o. • Bolsas limpias para la recepción de sus respectivos alimentos. <p>viii. El CAE, habilita mesa u otro tipo de mobiliario, para la distribución de los alimentos, los mismos que deben estar limpios y desinfectados.</p> <p>ix. Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y todos aquellos que participen en la distribución de los alimentos deben contar con buena salud, usar mandil, tapaboca (según lo establecido en las disposiciones vigentes) y protector de cabello tener uñas cortas, limpias y sin esmalte, manos limpias sin objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros.</p> <p>x. Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y todos aquellos que participen en la distribución de los alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón y/o desinfección con alcohol de 70° (gel) frecuentemente.</p> <p>xi. La madre o padre de familia o apoderada/o, que participen en el recojo de los alimentos deben contar con protector naso bucal (tapaboca, mascarilla, según lo establecido en las disposiciones vigentes).</p> <p>xii. Una vez que la madre o padre de familia o apoderada/o, se encuentren en el interior de la IE debe dirigirse a lavarse las manos con agua y jabón y/o desinfectarse con alcohol de 70° (gel), en los puntos habilitados por el Comité de Alimentación Escolar para dicho fin.</p>	
--	--	--	--

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

Firmado digitalmente por
CONTRERAS BONILLA Luis
Hernan FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V B*
Fecha: 05.05.2022 09:20:48 -05:00

<div data-bbox="85 1118 286 1219" data-label="Text"> <p>Firma Digital PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA</p> </div> <div data-bbox="69 1222 282 1292" data-label="Text"> <p>Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Herman FAU/20550154065 hard Motivo: Ddy V° B° Fecha: 05/05/2022 09:20:58 -05:00</p> </div>		<ul style="list-style-type: none"> xiii. Los actores sociales participan durante la distribución de los alimentos, verificando que está se realice de manera transparente y equitativa a las/los usuarias/os del PNAEQW. De evidenciar alguna situación irregular, deben comunicarla de manera inmediata a la/el MGL y/o la UT del PNAEQW, para la toma de las acciones pertinentes. xiv. El CAE distribuye los alimentos considerando el cronograma de distribución, verificando que la entrega se realice a la madre o padre de familia o apoderada/o, de cada usuaria/o, o considerando el primer párrafo del punto c) distribución de alimentos Se debe recordar que los alimentos entregados por el PNAEQW corresponden a la alimentación de las/los usuarias/os. xv. El CAE, debe contar con un padrón o registro de control, donde figura la cantidad de cada alimento a entregar a cada usuaria/o, con la asistencia técnica de la/el MGL, el cual debe ser remitido al PNAEQW culminada la distribución. xvi. Al recepcionar los alimentos, cada madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os, debe firmar y colocar su DNI en el padrón o registro de control, en caso no pueda firmar colocar su huella digital. xvii. Finalizada el cronograma de distribución realizada por el CAE, se suscribe un “Acta de distribución de alimentos”, consignando la cantidad distribuida a las/los usuarios/os atendidos y alguna ocurrencia suscitada. Dicha acta debe estar firmada por todas las personas que hayan participado en dicha actividad, además este documento debe ser remitido al PNAEQW terminada la distribución. xviii. Excepcionalmente en caso que la madre o padre de familia o apoderada/o no recoge los alimentos durante las fechas establecidas en el cronograma de distribución de alimentos, que incluye una fecha para rezagados y/o evaluar su redistribución, considerando a las madres o padres de familia o apoderadas/os de las/los usuarias/os que no 	
---	--	---	--

		<p>recibieron alimentos por algún motivo, situación económica, salud u otros, levantando acta u otra evidencia según corresponda, con la asistencia técnica de la/el MGL.</p> <p>xix. Excepcionalmente si la IE no reúne las condiciones adecuadas de almacenamiento, el CAE podrá acordar la redistribución sustentando los criterios empleados (madres o padres de familia o apoderadas/os de las/los usuarias/os que no recibieron alimentos por algún motivo, situación económica, salud u otros,) para la entrega sustentado en acta que levantará para dichos efectos, (toda acción que se realice se comunique a la comunidad educativa).</p> <p>xx. En la última entrega no debe quedar stock de alimentos en la IE, debiendo distribuir el 100% a la madre o padre de familia o apoderada/o de las/los usuarias/os.</p> <p>xxi. Si por fuerza mayor u otros motivos se cuente con alimentos almacenados de la última entrega del año anterior, el Comité de Alimentación Escolar debe verificar la integridad y fecha de vencimiento, de encontrarse conforme dichos alimentos deben ser incluidos en la distribución.</p>	
02	<p>Numeral 9.3.2.3</p> <p>Para el caso que se realice la preparación de alimentos, servido, distribución y consumo en las IIEE</p>	<p>Se modifiko</p> <p>Para el caso que se realice la preparación de alimentos, servido, distribución y consumo en las IIEE</p> <ul style="list-style-type: none"> De acuerdo a las características de la emergencia, en esta etapa se considera la preparación de alimentos y su consumo en las IIEE, en cumplimiento de las condiciones de bioseguridad²⁹, deben tomar en cuenta lo siguiente: 	<p>Se ha modificado este proceso tomando en consideración el contexto actual y en marco de las normativas del MINEDU.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20150154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:21:07 -05:00

²⁹ En concordancia a las normas vigentes del sector educación.

- | | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>i. Asegurar un ambiente adecuado, exclusivo, limpio, ventilado e iluminado para la preparación de alimentos.</p> <p>ii. Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y todos aquellos que participen en la preparación, servido y/o distribución de las preparaciones deben contar con buena salud, usar mandil, tapaboca (según lo establecido en las disposiciones vigentes) y cubre cabello, tener uñas cortas, limpias y sin esmalte, manos limpias sin objetos y adornos personales como joyas, relojes, celulares u otros.</p> <p>iii. Las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar y todos aquellos que participen en la preparación, servido y/o distribución de las preparaciones deben lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente.</p> <p>iv. Seguir las indicaciones establecidas por el PNAEQW sobre los tipos de combinaciones por grupo de alimentos, dosificación, preparación y servido.</p> <p>v. Probar los alimentos antes de servir para verificar olor, sabor, color y consistencia o aspecto.</p> <p>vi. Las/los usuarias/os consumen los alimentos preparados en ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM, para ello deben tener en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• El ambiente debe encontrarse ventilado, ordenado, contar con las condiciones y las medidas de bioseguridad, y se debe respetar el aforo máximo establecido.• Cumplir los horarios programados para el consumo de los alimentos por las/los usuarias/os.• Promover en las/los usuarias/os las buenas prácticas de higiene antes, durante y después del consumo, esta actividad se encuentra a cargo del docente.• Registrar a las/los usuarias/os que consumen los alimentos. <p>La limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos, debe cumplir con lo indicado en los Anexos 5, 7 y 8 del presente documento.</p> | |
|--|--|---|--|

Firma Digital

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 05.05.2022 09:21:16 -05:00

		<p>vii. Para evitar una situación de riesgo en el servicio alimentario, las/los integrantes del Comité de Alimentación Escolar deben realizar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar en el almacén que los alimentos estén en buen estado de conservación, sobre anaqueles o tarimas, mesas o estantes u otros. • El almacén debe estar protegido contra el ingreso de animales. • Durante la preparación: identificar productos vencidos o en mal estado; en caso de que esto suceda, cambiarlos por otro alimento e informar al personal encargado del PNAEQW. • Antes de la preparación: asegurar que el lavado de manos, utensilios y alimentos se realice con agua limpia. • Si se identifican alimentos en mal estado, suspender su consumo inmediatamente e informar al personal del PNAEQW. <p>viii. En caso se requiera realizar alguna consulta respecto al servicio alimentario, se deben comunicar con la/el MGL asignado.</p>	
<p>02</p>	<p>d) manejo de residuos solidos</p>	<p>Se ha modificado el contenido</p> <p>En esta etapa el Comité de Alimentación Escolar debe promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste la segregación, reutilización y su almacenamiento temporal; con la ayuda de los materiales que brinda el PNAEQW, realizando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colocar en un lugar visible a la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos, que entrega el PNAEQW. • Distribuir el material educativo sobre el manejo de residuos sólidos que entrega el PNAEQW a la madre o padre de familia o apoderada/o de la/el usuaria/o. 	<p>En el procedo de distribución de alimentos a las madres o padres de familia o apoderadas/os se ha incorporado acciones en la etapa de manejo de residuos sólidos.</p>

Firma Digital
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Firmado digitalmente por CONTRERAS BONILLA Luis Hernan FAU 20550154065 hard Motivo: Doy V B Fecha: 05.05.2022 09:21:27 -05:00

		<ul style="list-style-type: none"> • Distribuir las bolsas para la segregación de residuos sólidos aprovechables que entrega el PNAEQW a la madre o padre de familia o apoderada/o de la/el usuaria/o; recordándoles en cada entrega su uso correcto. • Otras disposiciones que brinde el ente rector, que permita salvaguardar la salud de las personas. 	
02	XI	<p>Anexos</p> <p>Se ha incluido el</p> <p>Anexo N° 02: Pautas para el acondicionamiento de los residuos sólidos generados a consecuencia de la prestación del servicio alimentario</p>	Se ha incluido el acondicionamiento de los residuos solidos



Firmado digitalmente por
 CONTRERAS BONILLA Luis
 Herman FAU 20550154065 hard
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 05.05.2022 09:21:35 -05:00