"Año del Bicentenario de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INFORME : N° 035 -2024/DUGELEC/DIEI-314 -B.

PARA : DRA. NORKA B. CCORI TORO
DIRECTORA DE LA UGEL EL COLLAO

DE : RUTH IRMA CONDORI RAMOS
DIRECTORA DE LA IEI N° 314 BALSABE

ASUNTO : Informe sobre acciones correctivas de las situaciones adversas detectadas por la contraloria general en el informe de control concurrente N° 027-2024-OCI/9022-SCC a la prestación del servicio alimentario.

REFERENCIA : OFICIO N. 0887-2024-GRP-GRDS-DREP-DUGELEC/OAJ.

FECHA : 28 de noviembre del 2024.

Por intermedio de la presente me dirijo a Ud, para saludarlo cordialmente y a nombre de la I.E.I. 314 del distrito de Ilave y a la vez para hacer mis descargos sobre las observaciones realizadas por la Contraloría General de la República en la visita inopinada realizada el día 21 de agosto del 2024.

I. ANTECEDENTES

1.1 A través del OFICIO N° 000181-2024-CG/OC9022, comunicación de inicio del Servicio de Control Simultaneo, en la modalidad de Control Concurrente, a la prestación del servicio alimentario de la Unidad Territorial Puno.

2.1 Mediante OFICIO N° D000669-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN, se comunica Informe de CONTROL CONCURRENTE N° 027-2024-OCI/9022-SCC A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO.

II. BASE LEGAL

2.1 Mediante RVM. N° 030-2024-MINEDU, aprueba la Norma Técnica denominada "Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación.

2.2 Resolución Ministerial Nº 587-2023- MINEDU, "Lineamientos para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la Educación Básica para el año 2024"

2.3 Directiva N° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo" aprobada mediante Resolución de Contraloría N° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

III. ANÁLISIS

3.1 Resolución Ministerial Nº 587-2023- MINEDU**, "Lineamientos para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la Educación Básica para el año 2024"** Establecer lineamientos para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de las diferentes modalidades de la Educación Básica a nivel nacional durante el año 2024, que respondan a las necesidades de aprendizaje de los estudiantes y al contexto en el que se desenvuelven, para fortalecer la calidad educativa y la acción descentralizada y articulada, en el marco de la política educativa del sector. En el punto 5.5.2.2. **Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW)** El director de la IE o programa educativo o quien haga sus veces, debe: Garantizar el espacio de almacén para los alimentos, espacio habilitado con cocina, utensilios, menaje y espacios para el consumo de los alimentos teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad, los puntos de lavado o desinfección de manos para la preparación de los alimentos.

3.2 Mediante RVM. N° 030-2024-MINEDU, aprueba la Norma Técnica denominada "**Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica Regular y Especial".** Con la finalidad de establecer las disposiciones para la cogestión del servicio alimentario que brinda el PNAEQW en las instituciones educativas y programas educativos no escolarizados públicos de la educación básica regular y especial. Con el objetivo de establecer las funciones y responsabilidades del CAE para contribuir con la adecuada prestación del servicio alimentario, según la modalidad de atención, brindar orientaciones para la incorporación del servicio alimentario en la gestión escolar y en los documentos de gestión de las II.EE.

3.3 En el informe de control concurrente N° 027-2024-OCI/9022-SCC, se desarrolló a la "Conformidad de la prestación del servicio alimentario por parte de los Comités de Alimentación Escolar" En la cual se ha identificado situaciones adversas contenidas en el informe antes mencionado.

N°	Datos de IE	Fecha de visita	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
1	IEI 314 Código Modular 1027192	21/08/2024	El lugar de preparado de alimentos, presenta posible desprendimiento del plástico y acumulación de grasa en el papel que cubre la cocina.
			Los residuos orgánicos e inorgánicos no son colocados en contenedores con tapa
			La IIEE, no cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, estos se consumen en el salón de clases.
			No todas las personas encargadas del servido y distribución de los alimentos, usan protector de cabello ni mascarillas.
			Falta de higiene del personal que se encarga del preparado de alimentos (uñas largas).
			No se realiza la higiene bucal (cepillado dental) después del consumo
			El CAE y/o la comunidad educativa no realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario

AL RESPECTO SE PRESENTAN LAS ACCIONES PREVENTIVAS, CORRECTIVAS ADOPTADAS RESPECTO A LAS SITUACIONES ADVERSAS RESPECTO AL INFORME DE CONTROL CONCURRENTE N° 027-2024-OCI/9022-SCC, CON EL SIGUIENTE DETALLE:

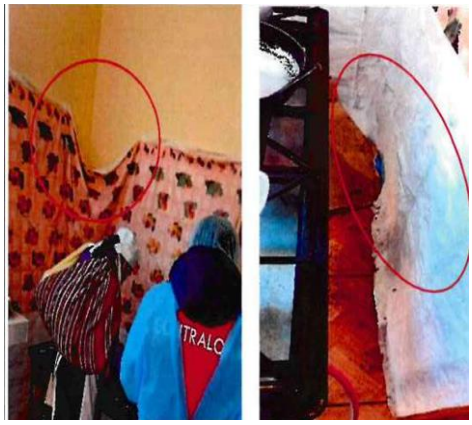
- **El lugar de preparado de alimentos, presenta posible desprendimiento del plástico y acumulación de grasa en el papel que cubre la cocina.**

Al respecto del punto identificado, inmediatamente después de recibir el OFICIO N° D000669-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN se procedió al cambio y se desechó el papel que cubre la cocina. Así mismo se está promoviendo la mejora de las condiciones necesarias de seguridad, limpieza, orden, para garantizar la adecuada preparación según lo establecido por el PNAEQW.

Cuadro Nº 01.

Lugar de preparación de alimentos (cocina).

ANTES	AHORA



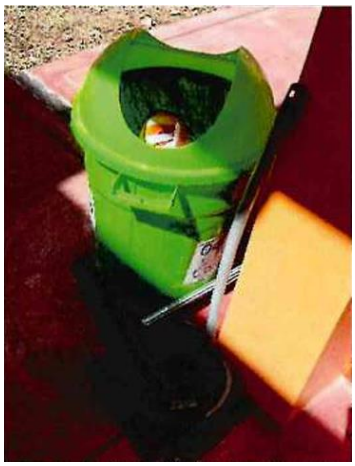
El lugar de preparado de alimentos, presenta posible desprendimiento del plástico y acumulación de grasa en el papel que cubre la cocina. Fecha: 21 de agosto 2024	Se realizó el cambio del plástico desprendido y desecho el papel que cubre la cocina.

- **Los residuos orgánicos e inorgánicos no son colocados en contenedores con tapa**

Luego de la notificación de la observación se procedió a colocar parte de la tapa, así mismo se habilitó un contenedor más en el área de preparación de alimentos. Actualmente todos los contenedores de residuos sólidos se encuentran con tapa como se puede observar en la imagen.

Cuadro Nº 02.

Contenedores de RRSS

ANTES	AHORA
	
Los residuos organices e inorgánicos no son colocados en contenedores con tapa Fecha: 21 de agosto 2024	Se coloco parte de la tapa del contenedor de residuos sólidos y se gestionó un contenedor más para residuos sólidos.

- **La IIEE, no cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, estos se consumen en el salón de clases.**

No se cuenta con ambientes disponibles para un comedor exclusivo por lo que se acondiciona este espacio en la sala de usos multiples, o sala de psicomotricidad, cumpliendo con las buenas prácticas en el consumo, así mismo se viene cumpliendo las recomendaciones de limpieza desinfección realizada por el personal de Qali Warma.

Cuadro Nº 03.

Área de Consumo de alimentos.

ANTES	AHORA
La IIEE, no cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, estos se consumen en el salón de clases. Fecha: 21 de agosto 2024	Se acondiciono un espacio adecuado para el consumo de alimentos, sala de usos múltiples.

- **No todas las personas encargadas del servido y distribución de los alimentos, usan protector de cabello ni mascarillas.**

  El Monitor de Gestión Local realizo sensibilización en BPH, BPM a los miembros CAE y los padres de familia que asistieron el día de la convocatoria mismos que conocen que todas las personas que participan en el proceso de manipulación de alimentos deben usar obligatoriamente mandil, gorro y barbijo.

Cuadro Nº 04.

Personal que participa en la manipulación de alimentos

ANTES	AHORA

No todas las personas encargadas del servido y distribución de los alimentos, usan protector de cabello ni mascarillas. Fecha: 21 de agosto 2024	Se exige a todos los responsables, el uso mandil, barbijo y protector de cabellos en todas las etapas del servicio alimentario.

- **Falta de higiene del personal que se encarga del preparado de alimentos (uñas largas).**

  El Monitor de Gestión Local realizo sensibilización en BPH a todos los padres de familia que asistieron el día de la convocatoria mismos que conocen que deben acudir a la institución educativa con buenas prácticas de higiene entre ellas mantener las uñas cortas.

Cuadro Nº 05.

Personal que participa en la manipulación de alimentos:uñas.

ANTES	AHORA
Falta de higiene del personal que se encarga del preparado de alimentos (uñas largas). Fecha: 21 de agosto 2024	Personal que prepara alimentos con uñas cortas, sin esmalte, limpias y libre de adornos personales.

Se revisa diariamente el aseo de las personas que se encargan en preparar los alimentos: uñas

- **No se realiza la higiene bucal (cepillado dental) después del consumo**

  Se realiza promoción de los hábitos alimentarios saludables entre ellas el cepillado de dientes, todos los usuarios de la institución educativa siempre se han cepillado los dientes y más luego de la visita de la contraloría, en la actualidad todos se cepillan los dientes después del consumo de los alimentos.

Cuadro Nº 06.

Usuarios se cepillan los dientes después del consumo.

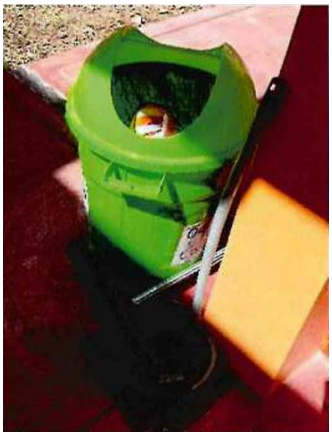
HIGIENE BUCAL	
Se realiza el seguimiento a los usuarios en el cepillado de dientes.	Usuarios se cepillan los dientes después del consumo de los alimentos.

- **El CAE y/o la comunidad educativa no realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario.**

Se habilito más contenedores para la segregación adecuada de residuos sólidos, también se promueve la correcta segregación de los residuos sólidos generados por la preparación y consumo de los alimentos del servicio alimentario del PNAEQW.

Cuadro Nº 07.

Contenedores de RRSS para la adecuada segregación de residuos sólidos.

ANTES	AHORA
	

El CAE y/o la comunidad educativa no realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario Fecha: 21 de agosto 2024	Se realiza la segregación adecuada de residuos sólidos.

De la misma forma debo informar que la Monitora de Gestión Local del PNAE QALI WARMA, se aproximó a la Institución a realizar las respectivas coordinaciones sobre los puntos observados, brindando asistencia técnica y así mismo realizo capacitación a los integrantes del Comité de Alimentación Escolar - CAE y sensibilizando a los padres de familia de la Institución, para la implementación de acciones correctivas.

IV. CONCLUSIONES

- ✓ Se levantó las observaciones realizadas por los representantes de la contraloría, por cada punto observado como se observa en cada imagen actualizada.

V. RECOMENDACIONES

- ✓ Los representantes de la contraloría, no dejan evidencia escrita de la supervisión que ellos realizan a la prestación del servicio alimentario a la institución educativa, por lo que, considero que es importante dejar una copia de la intervención que realizada al CAE, para que tengamos en conocimiento sobre las observaciones realizadas.

Sin otro particular, le expreso los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

ATENTAMENTE.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN I.E.I. N° 314 BALSABE DIRECTORA UGEL - EL COLLAO

Ruth I. Condori Ramos
DIRECTORA