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

INFORME : N° 007 -2024-DIEI-302 CRUZANI.

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

DE : GIOVANA BETZABE QUISPE CALIZAYA
DIRECTORA DE LA IEI N° 302 CRUZANI

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 CORRESPONDIENTE A LA QUINTA ENTREGA, NOTIFICADAS POR EL PNAE QALI WARMA A LA IEI 302 CRUZANI.

REFERENCIA : OFICIO N° 0885-2024-GRP-GRDS-DREP-DUGELEC/OAJ
OFICIO N° D000627-2024 MIDIS/PNAEQW-UTPUN.

FECHA : 29 DE OCTUBRE 2024

Por intermedio de la presente me dirijo a Ud, para saludarle cordialmente y a nombre de la I.E.I. 302 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 correspondiente a la quinta entrega de alimentos en la modalidad productos, para el item Ilave, del ámbito del Comité de Compras Puno 1, de la Unidad Territorial Puno en el marco

del proceso de compras 2024".

1.2 Mediante OFICIO N° D000646-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN, se comunica Informe de CONTROL CONCURRENTE N° 027-2024-OCI/9022-SCC "A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO CORRESPONDIENTE A LA QUINTA ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA MODALIDAD PRODUCTOS, PARA EL ÍTEM ILAVE, DEL ÁMBITO DEL COMITÉ DE COMPRAS PUNO 1, DE LA UNIDAD TERRITORIAL PUNO, EN EL MARCO DEL PROCESO DE COMPRAS 2024"

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 31 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. y PRONOEI, por último, promover la participación de la comunidad educativa en la implementación del servicio alimentario.

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", y que ha sido ejecutado el 21 de agosto de 2024. En la cual se ha identificado situaciones adversas contenidas en el informe antes mencionado.

Datos de IE	Fecha de visita	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
IEI 302 Código Modular 0744250	21/08/2024	El lugar de preparado de alimentos presenta polvo en las esquinas, así como presencia de telarañas y un posible desprendimiento del techo.
		El lugar de cocina, presenta mala condiciones en el sistema eléctrico, con presencia de cables expuestos.
		Existe presencia de hormigas en el lugar destinado al almacenaje de los utensilios del servido; también restos de cabello en los platos de consumo de alimentos.
		La IIEE, no cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, estos se consumen en el salón de clases; además no todas las personas encargadas del servido de alimentos no usan protector de cabello ni mascarillas.
		Los residuos orgánicos e inorgánicos no son colocados en contenedores con tapa, son colocados en bolsas de basura común y puestos en cualquier lugar en la cocina. Cabe señalar que, no se utilizan las bolsas entregadas por el Programa.

		No se realiza la preparación de alimentos de acuerdo a lo planteado por el PNAEQW
		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. Los residuos son guardados en bolsas comunes
		Institución Educativa no cuentan con Gestión para el Control de Plagas

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:

Recibido el OFICIO N° D000646-2024 MINDIS/PNAE-QW UTPUN. Del 12 de setiembre del 2024, en el cual se informa las observaciones realizadas por la Contraloría General de la República, prontamente se realizan acciones para el levantamiento de situaciones adversas a la prestación del Servicio alimentario.

- **El lugar de preparado de alimentos presenta polvo en las esquinas, así como presencia de telarañas y un posible desprendimiento del techo.**

  Al respecto del punto identificado, se procedió al cambio del techo, 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.

Techo del área de preparación de alimentos (cocina).

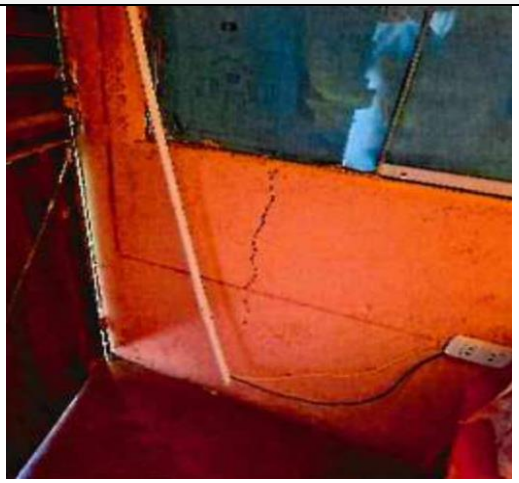
ANTES	AHORA
El lugar de preparado de alimentos presenta polvo en las esquinas, así como presencia de telarañas y un posible desprendimiento del techo Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría	Se cambio el techo de la cocina.

- **El lugar de cocina, presenta mala condiciones en el sistema eléctrico, con presencia de cables expuestos.**

Luego de la notificación de la observación se procedió a asegurar el cableado del sistema eléctrico del área de preparación de alimentos (cocina).

Cuadro Nº 02.

Sistema eléctrico del área de preparación de alimentos.

ANTES	AHORA
	
Existe presencia de materiales ajenos a la preparación de alimentos, como tablas, baldes de pintura, detergentes, cloro, entre otros. Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría	Cableado del sistema eléctrico asegurado

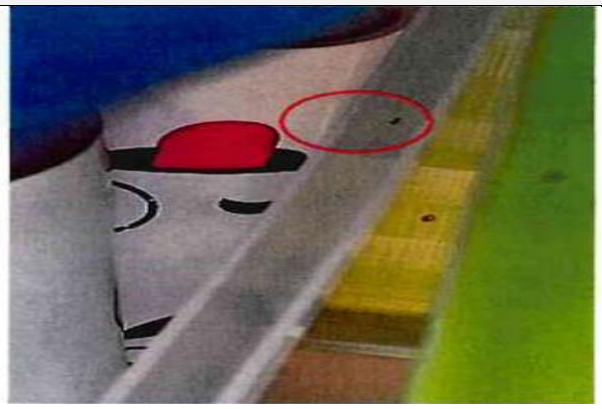
- **Existe presencia de hormigas en el lugar destinado al almacenaje de los utensilios del servido; también restos de cabello en los platos de consumo de alimentos.**

Al respecto se realizó fumigación del área de preparación de alimentos, este fue realizado por la Municipalidad Provincial El Collao (Cuadro Nro 02) previa coordinación por el Monitor de Gestión Local, así mismo las otras áreas fue fumigado por el secretario del CAE.

El Monitor de Gestión Local realizo capacitación en Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas Manipulación a los miembros CAE y sensibilización a los padres de familia y APAFA 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 en todas las etapas del servicio alimentario.

Cuadro Nº 03.

Servido de alimentos

ANTES	AHORA
	
Existe presencia de hormigas en el lugar destinado al almacenaje de los utensilios del servido; también	Previo al servido la encargada de la preparación revisa si todos los utensilios para el consumo están limpios.

restos de cabello en los platos de consumo de alimentos. Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría	Se exige a todos los responsables el uso mandil, barbijo y protector de cabellos en todas las etapas del servicio alimentario.

- **La IIEE, no cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, estos se consumen en el salón de clases; además no todas las personas encargadas del servido de alimentos no usan protector de cabello ni mascarillas.**

La institución educativa no cuenta con ambientes disponibles por lo que nos vemos imposibilitados para habilitar un comedor exclusivo, sin embargo, esta etapa del servicio alimentario se viene desarrollando en el mismo salón de clases, cumpliendo con las buenas prácticas en el consumo, así mismo se viene cumpliendo las recomendaciones de limpieza desinfección y sin útiles escolares. Así mismo las personas encargadas del servido y distribución de alimentos usan mandil, protector de cabello y barbijo.

Cuadro Nº 04.

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; además no todas las personas encargadas del servido de alimentos no usan protector de cabello ni mascarillas. Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría	Las personas encargadas del servido, distribución de alimentos usan mandil, protector de cabello y mascarillas. A la hora del consumo de alimentos las mesas previamente limpiadas están libres de accesorios distintos al consumo de alimentos (útiles escolares) cumpliendo con las buenas prácticas en el consumo.

- **Los residuos orgánicos e inorgánicos no son colocados en contenedores con tapa, son colocados en bolsas de basura común y puestos en cualquier lugar en la cocina. Cabe señalar que, no se utilizan las bolsas entregadas por el Programa.**
- **El CAE y/o la comunidad educativa no realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Los residuos son guardados en bolsas comunes. Los residuos luego de la preparación de los alimentos son puestos en bolsas de plástico durante la preparación de alimentos.**

Se habilito contenedores con bolsas internas y tapa para el adecuado manejo 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. En la cocina y área de consumo se cuenta con contenedore para residuos sólidos orgánicos e inorgánicos y se esta promocionando el uso de bolsas del programa Qali Warma en contenedores pequeños. Así mismo se implementó un punto de acopio para residuos aprovechables, no aprovechables, peligrosos y organicos.

Cuadro Nº 05

Manejo de Residuos Solidos

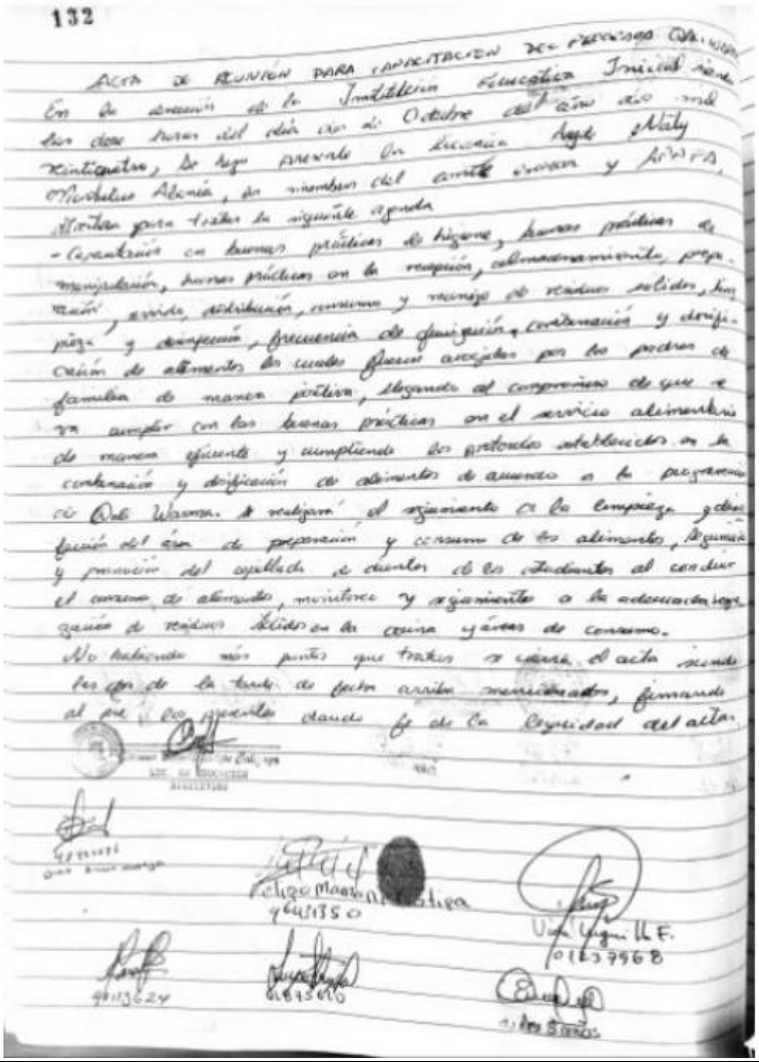
<table>
<tr><th>ANTES</th><th>AHORA</th></tr>
<tr><td rowspan="3"> </td><td>
Se habilito dos contenedores de residuos solidos en la cocina para residuos orgánicos e inorgánicos con bolsa interna y tapa.</td></tr>
<tr><td>
En las áreas de consumo de alimentos se habilito contenedores de residuos solidos para orgánicos e inorgánicos mismos que se encuentran con bolsas y tapa.</td></tr>
<tr><td>Los residuos orgánicos e inorgánicos no son colocados en contenedores con tapa, son colocados en bolsas de basura común y puestos en cualquier lugar en la cocina. Cabe señalar que, no se utilizan las bolsas entregadas por el Programa.
El CAE y/o la comunidad educativa no realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. Los residuos son guardados en bolsas comunes. Los residuos luego de la preparación de los alimentos son puestos en bolsas de plástico durante la preparación de alimentos.
Fecha: 21 de agosto 2024
Fuente: Contraloría</td><td>
Se implemento un punto de acopio para residuos aprovechables, orgánicos, peligrosos y no aprovechables.</td></tr>
</table>

- **No se realiza la preparación de alimentos de acuerdo a lo planteado por el PNAEQW**

  Luego de varias reuniones previas, asistencia técnica por el Monitor de Gestión Local y capacitación al Comité de Alimentación Escolar y APAFA se ha establecido que en la Institución Educativa se cumpla con las combinaciones y dosificación de alimentos del PNAE Qali Warma.

Cuadro Nº 06.

Acta de acuerdos

ACTA DE ACUERDOS

Acta firmada por el CAE y miembros de APAFA

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

Se esta realizando promoción de los hábitos alimentarios saludables entre ellas el cepillado de dientes de los usuarios de la institución educativa, en la actualidad los niños y niñas se cepillan los dientes después del consumo.

Cuadro Nº 07.

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

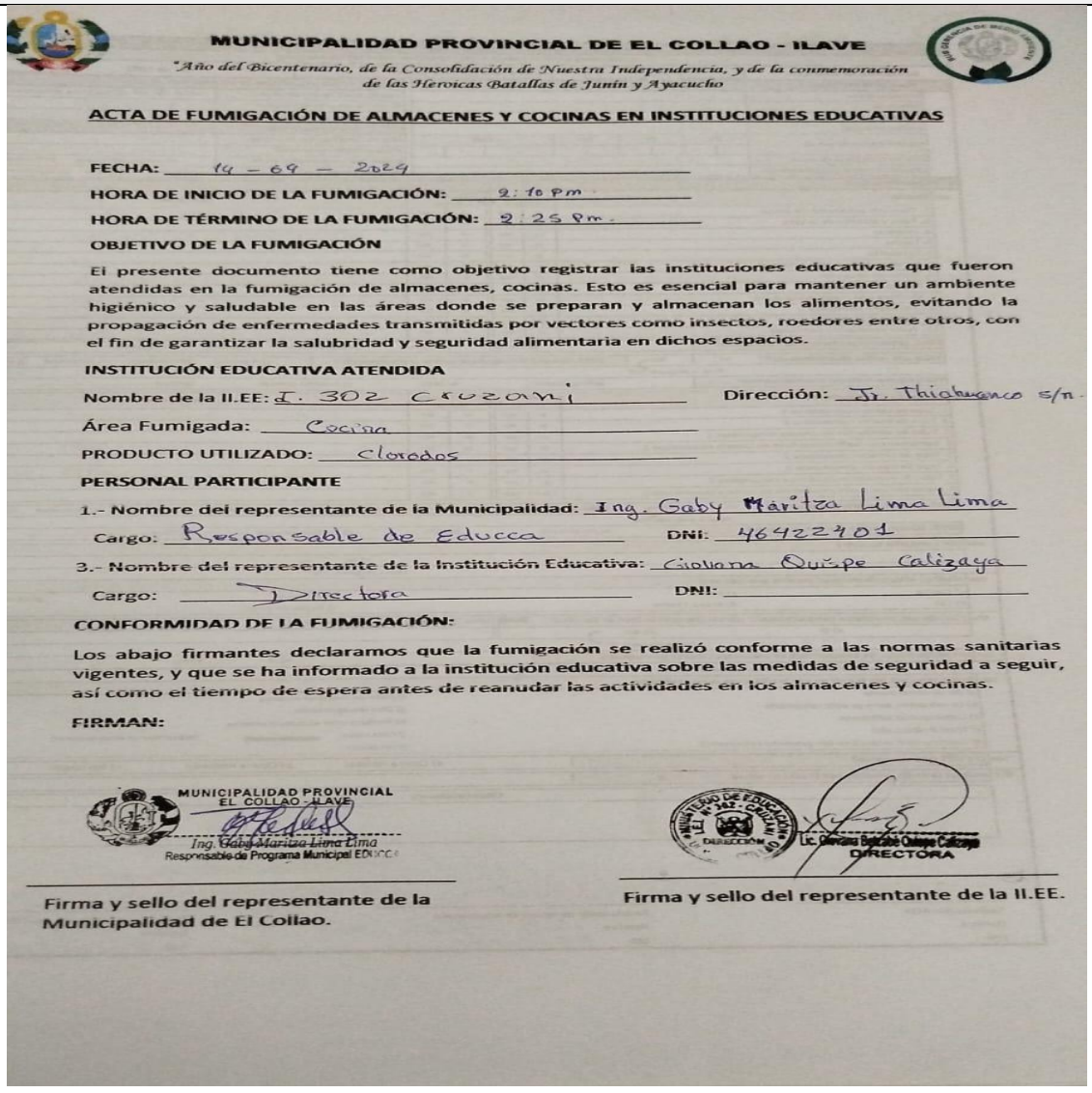
- **Institución Educativa no cuentan con Gestión para el Control de Plagas**

Se realiza la última fumigación del servicio alimentario en fecha 13 de setiembre 2024, esta fue realizada por la Municipalidad Provincial El Collao, previa Gestión del Monitor de Gestión Local del PNAE Qali Warma. Así mismo se fumigo las otras áreas con el apoyo del secretario del CAE.

Cuadro Nº 08.

Gestión para el Control de Plagas.

ACTA DE FUMIGACIÓN COCINA



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE EL COLLAO - ILAVE

"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho

ACTA DE FUMIGACIÓN DE ALMACENES Y COCINAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS

FECHA: 14 – 09 – 2024

HORA DE INICIO DE LA FUMIGACIÓN: 2:10 Pm

HORA DE TÉRMINO DE LA FUMIGACIÓN: 2:25 Pm.

OBJETIVO DE LA FUMIGACIÓN

El presente documento tiene como objetivo registrar las instituciones educativas que fueron atendidas en la fumigación de almacenes, cocinas. Esto es esencial para mantener un ambiente higiénico y saludable en las áreas donde se preparan y almacenan los alimentos, evitando la propagación de enfermedades transmitidas por vectores como insectos, roedores entre otros, con el fin de garantizar la salubridad y seguridad alimentaria en dichos espacios.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA ATENDIDA

Nombre de la II.EE: I. 302 Cruzani Dirección: Jr. Thiahuanco s/n

Área Fumigada: Cocina

PRODUCTO UTILIZADO: Clorados

PERSONAL PARTICIPANTE

1.- Nombre del representante de la Municipalidad: Ing. Gaby Maritza Lima Lima

Cargo: Responsable de Educca DNI: 46422401

3.- Nombre del representante de la Institución Educativa: Giovana Quispe Calizaya

Cargo: Directora DNI:

CONFORMIDAD DE LA FUMIGACIÓN:

Los abajo firmantes declaramos que la fumigación se realizó conforme a las normas sanitarias vigentes, y que se ha informado a la institución educativa sobre las medidas de seguridad a seguir, así como el tiempo de espera antes de reanudar las actividades en los almacenes y cocinas.

FIRMAN:

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL EL COLLAO - ILAVE
Ing. Gaby Maritza Lima Lima
Responsable de Programa Municipal EDUCC

Firma y sello del representante de la Municipalidad de El Collao.

DIRECTORA

Firma y sello del representante de la II.EE.

Fumigación realizada por la Municipalidad Provincial El Collao
Fecha: 13 de setiembre 2024

FUMIGACIÓN DE OTRAS AREAS DEL SERVICIO ALIMENTARIO Y OTROS

Fumigación del servicio alimentario y áreas aledañas

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 y APAFA y miembros del comité de aula 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

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

ATENTAMENTE,

MINISTERIO DE EDUCACIÓN N° 302 - CRUZANI DIRECCIÓN UGEL EL COLLAO

Lic. Giovana Belzabé Quispe Callizaya
DIRECTORA