

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

INFORME : **N° 039 -2024-DIEI-351 SANTA BARBARA.**

PARA : **Dra. NORKA CORI TORO**
DIRECTORA DE LA UGEL EL COLLAO

DE : **SOFIA RIVERA RIVERA**
DIRECTORA DE LA IEI N° 351 SANTA BARBARA

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 351 SANTA BARBARA.**

REFERENCIA : **a) OFICIO N° 0888-2024-GRP-GRDS-DREP-DUGELEC/OAJ.**

FECHA : **27 de noviembre 2024**

Por intermedio de la presente me dirijo a Ud, para saludarlo cordialmente y a nombre de la I.E.I. 351 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 ítem llave, del ámbito del Comité de Compras Puno 1, de la Unidad Territorial Puno en el marco del proceso de compras 2024”.

2.1 Mediante OFICIO N° D000670-2024-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 PUNO1, 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 N° 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 N° 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 Gestión 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 IIEE. 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.

N°	Datos de IE	Fecha de visita	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
4	IEI 351 Código Modular 1030014	21/08/2024	Las paredes de la cocina presentan acumulación de grasa.
			Existe presencia de materiales ajenos a la preparación de alimentos, como tablas, baldes de pintura, detergentes, cloro, entre otros.
			La IIEE, no cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, esta actividad es realizada en el salón de clase.
			Las personas encargadas del servido y reparto de los alimentos no utilizan la indumentaria adecuada.
			No se realiza la higiene bucal (cepillado dental) después del consumo
			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° D000670-2024 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.

❖ **Las paredes de la cocina presentan acumulación de grasa.**

Al respecto del punto identificado, se procedió a la limpieza de la grasa, 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 N° 01.

Lugar de preparación de alimentos (cocina).

ANTES	AHORA
	
<p>Las paredes de la cocina presentan acumulación de grasa. Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría</p>	<p>Se realizo la limpieza y desinfección general de la cocina</p>

- ❖ **Existe presencia de materiales ajenos a la preparación de alimentos, como tablas, baldes de pintura, detergentes, cloro, entre otros.**

Luego de la notificación de la observación se procedió a separar los insumos de limpieza del área de preparación de alimentos los mismos que están guardados en una caja con tapa separado del área de preparación de alimentos.

Cuadro N° 02.

Separación materiales ajenos a la preparación de alimentos.

ANTES	AHORA
	
<p>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</p>	<p>Se separo los insumos de limpieza, las cuales están guardados en un lugar apartado del área de preparación de alimentos.</p>

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

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.

Cuadro N° 03.

Área de Consumo de alimentos.

AREA DE CONSUMO	
	 
<p>La IIEE, no cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, esta actividad es realizada en el salón de clase. Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría</p>	<p>Acondicionamiento de espacio adecuados para el consumo de alimentos cumpliendo con las buenas prácticas en el consumo</p>

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

El Monitor de Gestión Local realizó 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 N° 04.

Personal que participa en la manipulación de alimentos

ANTES	AHORA
	
<p>Las personas encargadas del servido y reparto de los alimentos no utilizan la indumentaria adecuada. Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría</p>	<p>Se exige a todos los responsables el uso mandil, barbijo y protector de cabellos en todas las etapas del servicio alimentario.</p>

❖ **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 en la actualidad se cepillan los dientes después del consumo de los alimentos.

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.

Gestión para el Control de Plagas.

ACTA DE FUMIGACIÓN



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: 13 - 09 - 2024

HORA DE INICIO DE LA FUMIGACIÓN: 3:10 pm

HORA DE TÉRMINO DE LA FUMIGACIÓN: 3:25 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 I.E.E: 351 - Santa Barbara Dirección: Jr. Santa Barbara # 694

Área Fumigada: Almacén cocina

PRODUCTO UTILIZADO: Clorados.

PERSONAL PARTICIPANTE

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

Cargo: Responsable Educca DNI: 46922401

3.- Nombre del representante de la Institución Educativa: Marina Hinojosa Mamun

Cargo: Profesora de Aula DNI: 42648363

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
Res. rsable de Programa Municipal EDUCCA

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

Firma y sello del representante de la I.E.E.

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

Hago mención que también se mejoró la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario

Se habilitó 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 N° 07.

Contenedores de RRSS para la adecuada segregación 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 realizó capacitación a los integrantes del Comité de Alimentación Escolar - CAE y sensibilizando a los padres de familia miembros del comité de aula de la Institución, para la implementación de acciones correctivas.

IV. CONCLUSIONES

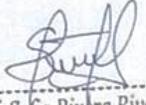
- ✓ Se levantó las observaciones realizadas por Los representantes de la contraloría, por cada punto observado
- ✓ Asimismo la institución no cuenta con recursos económicos, lo cual dificulta una adecuada implementación.

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,



Prof. Sofia Rivera Rivera
DIRECTORA (a)