

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

**INFORME** : N° 023 -2024- **DIEI-304 PORVENIR MIRAFLORES.**

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

**DE** : MARTHA CACERES RUIZ  
DIRECTORA DE LA IEI N° 304 PORVENIR MIRAFLORES

**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 304 PORVENIR MIRAFLORES**

**REFERENCIA** : a) OFICIO N° D000627-2024 MINDIS/PNAE-QW-UTPUN.

**FECHA** : 16 DE OCTUBRE 2024

---

Por intermedio de la presente me dirijo a Ud, para saludarlo cordialmente y a nombre de la I.E.I. 304 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 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° D000668-2024-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 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 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.

N°	Datos de IE	Fecha de visita	Deficiencias detectadas por la Comisión de Control
1	IEI 304 Código Modular 0744276	21/08/2024	<p>El lugar de preparado de alimentos presenta polvo en las esquinas con ventanas rotas y presencia de telarañas.</p> <p>La pared presenta desprendimiento de pintura, con rastros de grasa y polvo.</p> <p>Existe inadecuada manipulación de los alimentos durante la preparación (alimentos destinados a la cocina en el piso, y cerca de residuos)</p> <p>Los residuos orgánicos e inorgánicos no son colocados en contenedores con tapa.</p> <p>Existe residuos de agua y otros orgánicos en los envases destinados a los alimentos.</p> <p>La II.EE, no cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, esta actividad es realizada en el salón de clases, donde se encontraron tachos con basura orgánica e inorgánica, papelería y cáscara de fruta, entre otros</p>

			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. La IE cuenta con tachos de basura de colores de acuerdo con la Norma Técnica Peruana 900.058.2019 Gestión de Residuos, Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos o su versión actualizada; sin embargo, no se hace uso de los mismos.
			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° D000668-2024 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.

**A. El lugar de preparado de alimentos presenta polvo en las esquinas con ventanas rotas y presencia de telarañas.**

Al respecto del punto identificado, cabe mencionar que el CAE y los padres de familia de la IE 304 hemos realizado limpieza general de la cocina, el cambio de la ventana rota de la cocina y pintado general de 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 N° 01.

Área de preparación de alimentos (cocina).

ANTES	AHORA
	
<p>El lugar de preparado de alimentos presenta polvo en las esquinas con ventanas rotas y presencia de telarañas. Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría</p>	<p>Se realizo limpieza general de la cocina y cambio de vidrio de la cocina.</p>

**B. La pared presenta desprendimiento de pintura, con rastros de grasa y polvo.**

Se realizo limpieza general de la cocina y pintado de todo el ambiente con el apoyo de los miembros del comité de alimentación escolar - CAE y los padres de familia directivas de cada salón.

Cuadro N° 02.

Área de preparación de alimentos (cocina).

ANTES	AHORA
	
<p>La pared presenta desprendimiento de pintura, con rastros de grasa y polvo. Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría</p>	<p>Se realizo limpieza general y pintado de la cocina.</p>

**C. Existe inadecuada manipulación de los alimentos durante la preparación (alimentos destinados a la cocina en el piso, y cerca de residuos)**

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 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, uñas cortas, sin esmalte libre de adornos personales, lavarse las manos con agua a chorro y jabón, usar indumentaria completa y limpia (Mandil, gorro y barbijo) durante todas las etapas del servicio alimentario. Realizar limpieza y desinfección general del área del servicio alimentario - Anexo 6

Cuadro N° 03.

Área de preparación de alimentos (cocina).

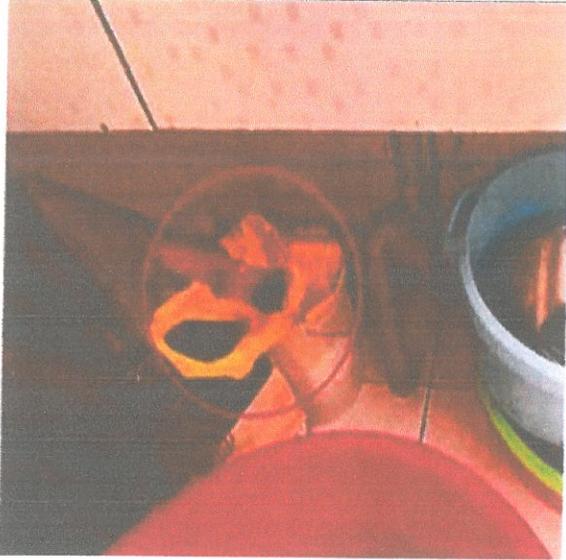
ANTES	AHORA
	
<p>Existe inadecuada manipulación de los alimentos durante la preparación (alimentos destinados a la cocina en el piso, y cerca de residuos) Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría</p>	<p>Se habilito mesas para evita poner productos en el suelo y también se habilito contenedores para residuos sólidos orgánicos e inorgánicos con bolsas internas y tapa.</p>

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

En la cocina se habilito contenedores para residuos sólidos orgánicos e inorgánicos con bolsas internas y tapa.

N° 04

Techo del área de preparación de alimentos (cocina).

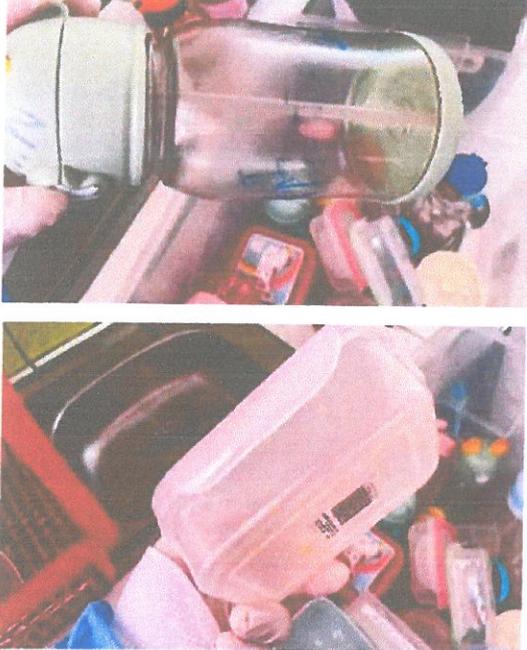
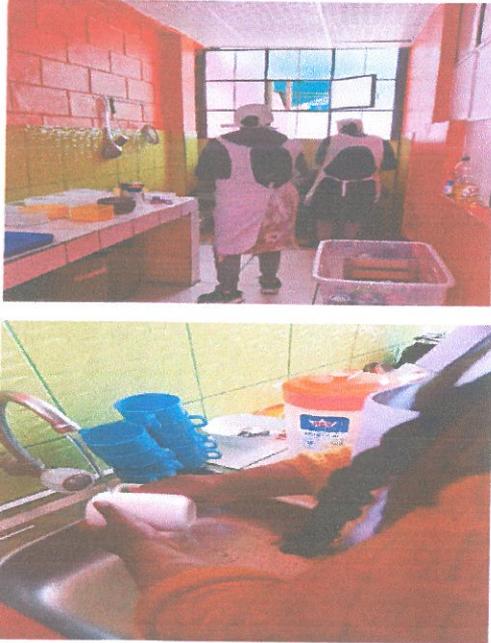
ANTES	AHORA
	
<p>Los residuos orgánicos e inorgánicos no son colocados en contenedores con tapa. Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría</p>	<p>Se habilito dos contenedores de residuos solidos en la cocina para residuos orgánicos e inorgánicos con bolsa interna y tapa.</p>

**V. Existe residuos de agua y otros orgánicos en los envases destinados a los alimentos.**

En reunión con el CAE y padres de familia asistentes sea quedado que previo al servido la encargada de la preparación (rol de turnos padres de familia) revisa si todos los utensilios para el consumo están limpios de no estar esta debe reportar a la Directora para tomar acciones. Y se lavan los envases antes del servido de corresponder.

Cuadro N° 05

Servido de alimentos (cocina).

ANTES	AHORA
	
<p>Existe residuos de agua y otros orgánicos en los envases destinados a los alimentos. Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría</p>	<p>Previo al servido la encargada de la preparación revisa si todos los utensilios para el consumo están limpios. Se lavan los envases antes del servido de corresponder.</p>

- VI. **La IIEE, no cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, esta actividad es realizada en el salón de clases, donde se encontraron tachos con basura orgánica e inorgánica, papelería y cáscara de fruta, entre otros**

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. En el área de consumo se cuenta con contenedores para residuos sólidos con bolsas internas y tapa y se está promocionando el uso de bolsas del programa Qali Warma en contenedores pequeños.

Cuadro N° 06.

Área de consumo de alimentos.

ANTES	AHORA
	 <p data-bbox="885 1041 1444 1332">El área de consumo es el salón de clases, ya que no se cuenta con ambientes, ni espacio para el comedor exclusivo. 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.</p>
<p data-bbox="279 1657 885 1910">La IIEE, no cuenta con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos, esta actividad es realizada en el salón de clases, donde se encontraron tachos con basura orgánica e inorgánica, papelería y cáscara de fruta, entre otros Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría</p>	<p data-bbox="885 1657 1444 1910">El área de consumo cuenta con tachos para residuos sólidos con bolsa interna y tapa.</p>



## ACTA DE SENSIBILIZACIÓN A LOS PADRES DE FAMILIA SOBRE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIWARMA

En la Institución Educativa Inicial N° 304 porvenir Miraflores de la ciudad de Ilave, provincia del Collao, departamento de Puno siendo horas 9:00 am del día viernes veintisiete de setiembre del año 2024, estando reunidos la Directora (e) y el personal docente, padres de familia, la monitora Lic. Aide Maty, Montalico, nos reunimos con el fin de tomar acuerdos de sensibilización sobre la alimentación escolar de los estudiantes de la dicha institución y las observaciones que hizo la contraloría.

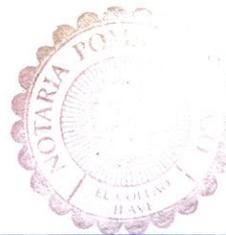
PRIMERO - la Directora (e) de la institución les da la bienvenida a todos los asistentes a la reunión y mencionando de lo que se tratará en la reunión sobre la sensibilización de alimentación escolar.

Segundo - se presenta la licenciada Aide Maty, Montalico monitora de calivarma, sensibilizando en los siguientes puntos que se detalla.

- Buenas prácticas de Manipulación, Buenas practicas de higiene, combinación y dosificación de alimentos y residuos sólidos.

Tercero - quedando hacer el mantenimiento y limpieza de la cocina, con una jornada de trabajo con padres de familia por motivos que la institución no cuenta con recursos propios y así mismo se cumplirá con las combinaciones y dosificación de alimentos, evitar poner productos en contacto con el suelo limpieza y desinfección de manijas utilizados en el servicio alimentario, prácticas de cepillado de dientes, segregación adecuada de residuos sólidos.

No habiendo más puntos a tratar se



A2  
53

levanta el acta a horas 11:00am del mismo día  
y firman los presentes.

46827006

7010919391

001203683

76860841

73601719

74808869

43076745

42870298

45639437

76964203

43018210

x-   
41117937



Prof. Martha Cáceres Ruiz  
DIRECTORA (e)

### PREPARACIÓN DEL DÍA



Ejemplo de preparación de un día

#### VIII. No se realiza la higiene bucal (cepillado dental) después del consumo

Se está 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 N° 08.

Usuarios se cepillan los dientes después del consumo

### HIGIENE BUCAL



Se realiza el seguimiento a los usuarios en el cepillado de dientes



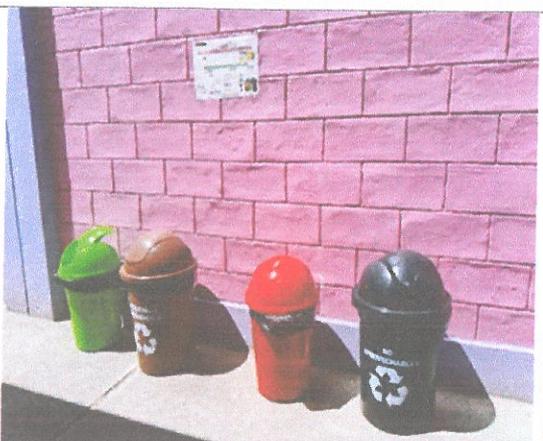
Usuarios se cepillan los dientes después del consumo

- IX. El CAE y/o la comunidad educativa no realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. La IE cuenta con tachos de basura de colores de acuerdo con la Norma Técnica Peruana 900.058.2019 Gestión de Residuos, Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos o su versión actualizada; sin embargo, no se hace uso de los mismos.**

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. Asi mismo se implementó un punto de acopio para residuos aprovechables, no aprovechables, peligrosos y orgánicos.

Cuadro N° 09.

Manejo de Residuos Solidos

ANTES	AHORA
	
<p>El CAE y/o la comunidad educativa no realizan la segregación de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario. La IE cuenta con tachos de basura de colores de acuerdo con la Norma Técnica Peruana 900.058.2019 Gestión de Residuos, Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos o su versión actualizada; sin embargo, no se hace uso de los mismos.</p> <p>Fecha: 21 de agosto 2024 Fuente: Contraloría</p>	<p>Se ha instalado puntos de acopio para residuos aprovechables, no aprovechables, orgánicos y peligrosos.</p>

X. Institución Educativa no cuentan con Gestión para el Control de Plagas

Se realiza la última fumigación del servicio alimentario en fecha 4 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 N° 10.

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: 04 de setiembre de 2024

HORA DE INICIO DE LA FUMIGACIÓN: 10.30 am

HORA DE TÉRMINO DE LA FUMIGACIÓN: 10.45 am

**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: 304 - Porvenir Miraflores Dirección: Av. Circunvalación N° 691

Área Fumigada: Cocina - Almacén

PRODUCTO UTILIZADO: Clorox

**PERSONAL PARTICIPANTE**

1.- Nombre del representante de la Municipalidad: Ing. Gaby Maritza Lima Lima  
Cargo: Responsable EDUCCA DNI: 46422401

3.- Nombre del representante de la Institución Educativa: Rosa Pilco Huarawari  
Cargo: Aux. Edu. DNI: 01864123

**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:**



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



Firma y sello del representante de la II.EE.

Fumigación realizada por la Municipalidad Provincial El Collao  
Fecha: 4 de setiembre 2024

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 miembros del comité de aula de la Institución, para la implementación de acciones correctivas.*

La Institución Educativa no cuenta con recursos propios, no cuenta con una buena infraestructura tanto como en la cocina, comedor, almacén y aulas necesitamos apoyo del ministerio de educación.

## XI. CONCLUSIONES

- ✓ Se levantó las observaciones realizadas por Los representantes de la contraloría, por cada punto observado

## XII. 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. Martha Cáceres Ruiz  
DIRECTORA (e)