

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

Trujillo, 27 DIC 2018

**OFICIO MÚLTIPLE N° 299 -2018 -GRLL- GGRL/GRSE-UGEL N° 04 TSE-AGP.**

**SEÑOR (a):**

**DIRECTOR (a):** .....

**Ciudad**

**Asunto : IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES PARA LA MEJORA DEL SERVICIO - QW**

**Ref. : Oficio Múltiple N° 050-2018-MIDIS/PNAEQW-UTLLBT**

Es grato dirigirme a Usted para expresarle mi cordial saludo, a la vez manifestarle en atención a los documentos de la referencia que el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma de la Unidad Territorial La Libertad, con la finalidad de asegurar un servicio alimentario de calidad para los estudiantes beneficiarios ha realizado visitas a las instituciones educativas en las cuales se han advertido situaciones que podrían afectar el cumplimiento de los objetivos institucionales, razón por lo cual se insta a considerar las siguientes recomendaciones:

- El CAE debe contar con un registro de usuarios y reporte de raciones entregadas.
- Para la modalidad de raciones se debe contar con un ambiente adecuado, higiénico y exclusivo para su recepción, debidamente ordenado a fin de evitar riegos de contaminación cruzada cuando se reciben en otros espacios.
- Los miembros del CAE deben cumplir durante la recepción de las raciones y productos con verificar las condiciones en la que son entregadas por parte del proveedor
- Los directores de las Instituciones educativas deben mantener actualizado y notificar a la unidad territorial el número de la población usuaria.
- Los productos deben ser almacenados en un ambiente adecuado, ventilado y hermético que reúna las condiciones higiénicas, debiendo utilizar parihuelas a fin de evitar que los productos estén en contacto directo con el piso. Debiendo verificar que las condiciones de hermeticidad en el almacén de productos y cocina no permitan el ingreso de roedores, insectos u otros que puedan representar un riesgo para la inocuidad de los productos.
- Los CAE deben utilizar las dosificaciones y combinaciones de los alimentos a considerar durante la preparación a fin de cautelar que los desayunos y/o almuerzos cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos por el PNAEQW
- Los alimentos deben ser preparados dentro de la institución educativa en un ambiente adecuado que garantice las condiciones necesarias para la preparación de los alimentos, libre de cualquier exposición a sustancias o productos que pueda afectar o contaminar.
- Se hace necesario que los miembros del CAE y comunidad educativa gestionen la adquisición de las válvulas Premium a fin que puedan reponer dicho accesorio entregado por el Programa y optimizar el funcionamiento de las cocinas y de advertir alguna imperfección en el funcionamiento atribuible a las cocinas y/o accesorio notificar a la Unidad Territorial para el trámite respectivo ante la instancia correspondiente.
- Los directores de las Instituciones educativas deben gestionar y optimizar las condiciones de sus locales educativos para un adecuado abastecimiento y almacenamiento de agua segura, debiendo prever además la disponibilidad de insumos que permita que los estudiantes puedan desarrollar un adecuado lavado de manos.

**"Justicia Social con Inversión"**

Sede Institucional calle Alexander Fleming N° 213-215 Urb. Daniel Hoyle – Trujillo – La Libertad / teléfono 044 – 579104

Facebook: UGEL N° 04 TRUJILLO SUR ESTE

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

- De identificar bienes entregados por el PNAEQW que no vengán siendo utilizados por las instituciones educativas y que no los requieran deberán informar a la Unidad Territorial a fin de iniciar las gestiones para la reasignación de los bienes. Para el caso de existir este tipo de bienes que no vienen siendo utilizados y si se requiera deberá el Comité de Alimentación Escolar iniciar su uso; garantizar su preservación y cuidado.
- En las instituciones educativas que no cuentan con conexiones eléctricas, servicio de energía eléctrica y/u otro servicio básico, el director de la institución junto a la comunidad educativa deberán implementar acciones conducentes a mitigar los riesgos que pudieran existir y asegurar condiciones adecuadas para la gestión del servicio alimentario.
- Los miembros del CAE y demás miembros de la comunidad educativa deben participar activamente durante todas las fases de la gestión del servicio alimentario, debiendo durante la distribución dichos miembros trasladar las raciones desde la recepción hasta las aulas, a fin de evitar que los alumnos/as trasladen y cargan las raciones desde el almacén al aula, debiendo así mismo utilizar la indumentaria respectiva para evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada. Debe mantenerse e implementar mayores mecanismos de control a nivel de los CAE que asegure una adecuada distribución y control de los productos
- Recordar a los miembros del CAE y comunidad educativa que de acuerdo a los lineamientos vigentes establecidos por el MINEDU a través del modelo de cogestión los desayunos escolares brindados por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma debe ser consumido según detalle siguiente:

Turno de la IE	Una ración de Alimentos	Dos raciones de alimentos
<b>Mañana</b>	Antes del Inicio de la Jornada Escolar	Antes del inicio de la jornada escolar Al finalizar la jornada escolar
<b>Tarde</b>	Durante la hora del refrigerio	Antes del inicio de la jornada escolar. Durante la hora del refrigerio.

Aprovecho la ocasión para expresarle las muestras de mi especial consideración y alta estima.

Atentamente,

JCEL/D-UGEL 04TSE  
F del MJP/J-AGP  
MAR/EEP



GOBIERNO REGIONAL LA LIBERTAD  
UGEL 04 - TRUJILLO SUR ESTE  
DIRECCIÓN  
Dr. Juan Carlos Espejo Lázaro  
DIRECTOR DEL PROGRAMA SECTORIAL II

"Justicia Social con Inversión"

Sede Institucional calle Alexander Fleming N° 213-215 Urb. Daniel Hoyle - Trujillo - La Libertad / teléfono 044 - 579104

Facebook: UGEL N° 04 TRUJILLO SUR ESTE