



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

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

San Ignacio, 11 de junio de 2024

OFICIO MÚLTIPLE N° 081 -2024/GR-DRE-CAJ/UGEL-SI-OEFRE/D

SEÑOR(A) :

Director de la I.E :

Presente.

ASUNTO : ATENCIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR 2024 DEL PNAE QALI WARMA: ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN

REFERENCIA : a) Resolución Ministerial 587-2023-MINEDU
b) RD N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE
c) Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU
d) OFICIO MULTIPLE N° D0000153-2024-MIDIS/PNAEQW-UTCJMR2

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para expresarle mi cordial saludo y a la vez comunicar que, en el marco de la estrategia de gestión implementada por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma con el sector Educación para brindar un servicio alimentario oportuno y de calidad, desde el primer día de clases a los niños y niñas de las instituciones educativas públicas del nivel de educación inicial, primaria y Secundaria de las comunidades indígenas de la Amazonía peruana, con Jornada Escolar Completa y de Formas de Atención Diversificada,



Con documento a) de la referencia, se aprueba los "Lineamientos para la prestación del servicio educativo en las instituciones y programas educativos de la Educación Básica para el año 2024" aprobada con Resolución Ministerial N° 587-2023-MINEDU.

*Mediante documento b) de la referencia, se aprueba Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", donde establece para la prestación del servicio alimentario escolar en la modalidad de atención productos, **las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de alimentos y manejo de residuos sólidos.***

Asimismo, en el marco del documento c) de la referencia, que aprueba la 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, dispone que el Comité de Alimentación Escolar (CAE) está presidido por la directora o el director de la IE. o docente coordinador(a) de los PRONOEI o Coordinador(a) del Núcleo Educativo o Coordinador(a) CRFA y que el CAE es responsable de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario.

Que, con OFICIO MULTIPLE N° D0000153-2024-MIDIS/PNAEQW-UTCJMR2, se da a conocer a la UGEL SI. que, la Contraloría General de la República se encuentra efectuando acciones de control concurrente a las II.EE. del ámbito de la provincia en lo que respecta al servicio alimentario, además comunica que las II.EE. deben cumplir con lo normado para la atención alimentaria que provee el PNAE Qali Warma,



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

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

Teniendo en cuenta las normas anteriormente expuestas y en atención a los documentos de la referencia, se exhorta a los directores de todas las II.EE y coordinadoras de PRONOEI a cumplir con lo normado para la atención alimentaria que provee el PNAE Qaliwarma en cuanto a:

- **Aplicar las buenas prácticas en el Almacenamiento** (receptionando dichos alimentos en un ambiente y/o espacio exclusivo y/o compartido y/o acondicionado que presente las condiciones mínimas para su adecuada, conservación limpia, ordenada, ventilada, con iluminación natural, con ventanas provistas de mallas que eviten el ingreso de plaga, polvo y ausencia de productos químicos. Así mismo, dicho ambiente debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa o contar con mecanismos que prevengan riesgos de contaminación; del mismo modo, los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas deben ser de material de fácil limpieza y evitar la acumulación de la suciedad), **Preparación** (Debe hacerse de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW. Asimismo, las personas encargadas de preparar dichos alimentos deben contar con buen estado de salud no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras que generen riesgo de contaminación durante la preparación de los alimentos, **manteniendo la higiene personal y la indumentaria correspondiente**) para evitar el riesgo de contaminación cruzada y garantizar la inocuidad y calidad de los mismos en la I.E. para brindar un buen servicio.
- **Uso de registros diario del ingreso y salida de los alimentos en el Kardex**, a fin de un adecuado uso y trazabilidad de los alimentos y garantizar el cumplimiento de los objetivos del programa.

Agradeciéndole por su atención al presente, hago propicia la ocasión para expresarle las muestras de mi consideración.



OGC/D.LUGEL-S/I
CAFR/J.AGP
MBP/EEP
S.I. 11/06/2023

Atentamente,



UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL
UGEL SAN IGNACIO
César Antonio Funes Rentería
DIRECTOR (a)