



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

San Ignacio, 21 de octubre de 2026

**OFICIO MÚLTIPLE N° 00220-2026/GR-DRE-CAJ/UGEL-SI-DEFRE/D**

**SEÑOR(A)** : .....  
**Director de la I.E** : .....  
**Presente.**

**ASUNTO** : Socialización de orientaciones, responsabilidades y recomendaciones para Instituciones Educativas y Comités de Alimentación Escolar (CAE) sobre la gestión, rotación de alimentos y condiciones operativas del servicio alimentario escolar.

**REFERENCIA** : a) Ley N.º 28044, Ley General de Educación  
b) Decreto Supremo N.º 008-2025-MIDIS (Creación del PAE)  
c) Resolución Viceministerial N.º 032-2026-MINEDU  
d) OFICIO MULTIPLE N° 000066-2026-MIDIS/PAE-UTCJMR2

Tengo el agrado de dirigirme a usted para expresarle mi cordial saludo y, a la vez, informarle que mediante la Resolución Viceministerial N.º 032-2026-MINEDU se aprobó la Norma Técnica para la corresponsabilidad del servicio alimentario del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En ese sentido, y con la finalidad de asegurar las condiciones operativas, la correcta rotación de alimentos y una gestión adecuada que garantice la inocuidad y calidad del servicio, solicito a su despacho disponer la difusión obligatoria e inmediata del presente documento entre el personal de su Institución Educativa y los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (CAE).

Con este fin, se remiten a continuación las orientaciones técnicas correspondientes para asegurar la prestación oportuna del servicio alimentario escolar.

**I. OBLIGACIONES Y RECOMENDACIONES OPERATIVAS Y SANITARIAS EN LAS I.E.**

**1.1. Calidad del agua y saneamiento ambiental:**

El CAE debe garantizar que el agua utilizada para preparar los alimentos y para el lavado de manos sea apta para el consumo humano. Asimismo, debe asegurar la limpieza y desinfección periódicas de tanques, pozos y servicios higiénicos (numeral 6.5.1, literal c).

**1.2. Segregación y gestión de residuos sólidos:**

El CAE debe habilitar un punto limpio debidamente señalado, separar adecuadamente los residuos sólidos generados durante el servicio alimentario y entregarlos a recicladores formalizados, empresas operadoras autorizadas o al servicio municipal correspondiente (numeral 6.5.1, literales d y l).

**1.3. Higiene de ambientes (Cocina y Almacén):**

El presidente del CAE debe velar por que los ambientes de cocina y almacén se mantengan limpios, ordenados y seguros (numeral 5.2.5.1, literal f).

Además, debe coordinar y gestionar ante el gobierno local o el establecimiento de salud las acciones de control sanitario y fumigación periódica que correspondan (numeral 5.2.5.1, literal k).

**1.4. Atención inmediata ante emergencias de salud:**

Ante una presunta afectación de la salud asociada al consumo de alimentos, el CAE debe activar oportunamente los protocolos de atención inmediata, informar a las familias y comunicar el incidente, sin demora, a la Unidad Territorial (UT) del PAE (numeral 6.5.1, literales m y n).

**1.5. Irrenunciabilidad del servicio alimentario:**

En atención al derecho fundamental a la alimentación escolar, los directores de las instituciones educativas no pueden rechazar el servicio alimentario brindado por el PAE (numeral 7.1).





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

#### 1.6. Capacitación obligatoria y transparencia:

Los integrantes del CAE deben participar en las capacitaciones programadas por el PAE. En los modelos SRE, SA y ST, la asistencia del personal de cocina y de los representantes del CAE es obligatoria (numeral 6.5.1, literal f). Asimismo, el CAE debe rendir cuentas a la comunidad educativa mediante asambleas o publicaciones visibles y brindar las facilidades necesarias para las acciones de vigilancia comunitaria y veeduría social (numeral 6.5.1, literales o y p).

## II. CONTROL, ROTACIÓN, RECEPCIÓN Y PROHIBICIONES EN EL MANEJO DE ALIMENTOS

### 2.1. Rotación adecuada de inventario y existencias:

El responsable del almacén debe aplicar estrictamente los criterios de rotación de los productos, considerando sus fechas de ingreso. Se utilizarán prioritariamente los productos que ingresaron primero o aquellos cuya fecha de vencimiento esté más próxima (Anexo 1, numeral 2.1, etapa N° 2).

### 2.2. Verificación rigurosa en la recepción de alimentos:

Durante la recepción, los integrantes del CAE deben verificar cuidadosamente las características organolépticas de los alimentos (sabor, olor, color, textura y temperatura), la cantidad de raciones, los números de lote y las fechas de producción y vencimiento, a fin de determinar oportunamente el periodo de consumo (numeral 5.2.5.3, literal a). Asimismo, deben registrar oportunamente el ingreso y la salida de los alimentos en el kárdex (numeral 5.2.5.3, literal b). Si la entrega presenta un retraso de 60 minutos o más respecto de la hora acordada, el CAE no debe recibir los alimentos y deberá dejar constancia de lo ocurrido en el acta correspondiente, conforme al Anexo 1, Cuadro N.º 2, «Consideración especial».

### 2.3. Prohibiciones expresas sobre el uso de los alimentos:

Está prohibido que los integrantes del CAE vendan, se apropien, distribuyan o destinen a otros fines los alimentos entregados por el programa (numeral 6.5.2, literal e). También está prohibido almacenar los alimentos del PAE en lugares u hogares ajenos a las instituciones o programas educativos (numeral 6.5.2, literal d).

### 2.4. Tratamiento de lotes observados o afectación a la salud:

Cuando se identifiquen lotes observados o situaciones que puedan afectar la salud de los estudiantes, el PAE retirará los productos en un plazo máximo de siete (7) días calendario, contado desde la comunicación que el presidente del CAE remita a la Unidad Territorial (UT) (numeral 5.6.3).

En cumplimiento de la Resolución Viceministerial N.º 032-2026-MINEDU, las instituciones educativas no deben mantener ni acumular productos de entregas anteriores. Para evitar el vencimiento o deterioro de los alimentos, debe aplicarse rigurosamente el método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) y llevarse el control correspondiente en el kárdex (Anexo 1, etapa N° 2; numeral 5.2.5.3, literal b).

Asimismo, de acuerdo con el numeral 5.2.5.1, literal c, el presidente del CAE debe informar de inmediato a la Unidad Territorial del PAE sobre cualquier saldo o excedente de alimentos en relación con la matrícula activa registrada en el SIAGIE. Esta comunicación permitirá ajustar oportunamente los volúmenes de entrega y evitar la acumulación de productos en los almacenes escolares.

Agradezco de antemano su compromiso y la difusión inmediata de estas disposiciones, en beneficio de la comunidad educativa. Hago propicia la ocasión para expresarle las muestras de mi especial consideración y estima.

Atentamente,

  
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL  
UGEL SAN IGNACIO  
DIRECTOR  
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL