PROTOCOLO PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

…..
..
..
.
.
.

9.3.1 Gestión del servicio alimentario en Estados de emergencia

En un estado de emergencia que afecta la vida y salud de las personas, el patrimonio y el medio ambiente en un determinado territorio, el PNAEQW puede disponer la adecuación del servicio alimentario escolar presencial y no presencial en concordancia a las normas vigentes del sector educación.

A continuación, se detallan las orientaciones para la ejecución del servicio alimentario en las IIEE en una situación de emergencia durante el periodo de educación no presencial.

9.3.1.1 Cuando los alimentos se encuentran en la IIEE

Modalidad Productos

Antes de iniciar la distribución de alimentos el CAE revisa el acta de entrega y recepción de alimentos y verifica la existencia de los alimentos en el almacén de la IE.

El CAE verifica si los alimentos se encuentran en buen estado (íntegros, herméticos, sin abolladuras, libre de infestación y con fecha de vencimiento vigente); en caso se encuentre alimentos que no cumplan las características antes mencionadas, estos deben ser separados a otro ambiente distinto al almacén para evitar su utilización o consumo, previa suscripción del acta correspondiente en la que se detalle los datos del alimento en mal estado (cantidad, lote y fecha de vencimiento), quedando en custodia de la IE y comunicando al MGL para proceder según los protocolos establecidos por el PNAEQW.

a) Para el caso que se realice la distribución de alimentos para la preparación y consumo en el hogar

En esta etapa se considera la entrega de los alimentos a la madre o padre o apoderado de la usuaria o del usuario del servicio alimentario escolar para la preparación y su consumo en casa.

Para ello se debe tomar en cuenta lo siguiente:

i. En caso se cuente con alimentos entregados en el año anterior y estos no se encuentren vencidos y estén en condiciones óptimas de calidad e inocuidad pueden ser incluidos en la distribución.
ii. Si una familia tiene más de una hija o un hijo matriculado en la IE en el presente año, esta debe recibir la cantidad que corresponde por cada niña o niño.
iii. El número de paquetes de productos son calculados de acuerdo al total de usuarias registradas y usuarios registrados en el “Acta de Entrega y Recepción de Alimentos”. Sin embargo, en el caso que el

número de usarías y usuarios haya variado la distribución se realiza de acuerdo a la cantidad de escolares matriculados.

iv. Se deben habilitar puntos para el lavado de manos, con agua y jabón, para las madres, padres o apoderados que ingresen a la IE.

v. Las y los integrantes del CAE deben identificar los grupos a los que pertenecen los alimentos recibidos, (ver Anexo N° 2)

vi. Identificar las cantidades referenciales según periodo de atención por entrega: Regular y Ampliado (ver Anexo N° 3)

vii. Solicitar a la MGL o el MGL las cantidades en medidas caseras y/o unidades, de acuerdo a las presentaciones de los alimentos recepcionados, a fin de:

- Garantizar la distribución equitativa para el número de escolares matriculados.
- Minimizar el fraccionamiento[1] y la manipulación excesiva que puedan generar contaminación de los alimentos.

viii. El CAE publica en la puerta de la IIEE la cantidad de alimentos que debe recibir cada usuaria y usuario del servicio y el cronograma y horarios para la respectiva entrega, a fin de evitar aglomeraciones.

ix. El CAE indica a las madres, padres o apoderados de las usuarias y los usuarios que deben acudir portando:

- DNI de la madre, padre o apoderado.
- DNI de la usuaria o el usuario.
- Recipientes o bolsas limpias para la recepción de sus respectivos alimentos.

x. El CAE habilita mesa u otro tipo de mobiliario, para la distribución de los alimentos, los mismos que deben estar limpios y desinfectados.

xi. Las y los integrantes del CAE y todos aquellos que participen en la distribución de los alimentos deben contar con indumentaria completa mandil, tapaboca, cubre cabello y guantes, además deben tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y, sus manos deben encontrarse libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros, no estar enfermos.

xii. La madre o padre o apoderados que participen en el recojo de los alimentos deben contar con protector naso bucal (tapaboca, mascarilla).

xiii. Una vez que la madre o padre o apoderada/o se encuentren en el interior de la IE debe dirigirse a lavarse las manos con agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel, en los puntos habilitados por el CAE para dicho fin.

xiv. Los actores sociales pueden participan durante la distribución de los alimentos, verificando que se realice de manera transparente y equitativa a las usuarias y los usuarios del PNAEQW. De evidenciar alguna situación irregular, deben comunicarla de manera inmediata a la o el MGL y/o la UT del PNAEQW, para la toma de las acciones pertinentes.

xv. Distribuir los alimentos considerando las cantidades y medidas caseras de cada grupo de alimentos, verificando que la entrega se

[1] **Fraccionar**: Dividir en partes o fracciones los alimentos.

realice a la madre, padre o apoderado de cada usuaria o usuario. Se debe recordar que los alimentos entregados por el PNAEQW corresponden a la alimentación de las usuarias y los usuarios.

xvi. Llevar un registro de la entrega al padre o apoderado de cada usuaria y usuario.

xvii. De ser el caso, registrar los saldos de alimentos en el almacén de la IIEE.

xviii. El CAE debe contar con un padrón o registro de control, donde figura la cantidad de cada alimento entregado por cada usuaria y usuario, debiendo el padre o apoderado encargado del recojo firmar, colocar su DNI y huella digital.

xix. Finalizada la distribución de los alimentos, se suscribe el "Acta de distribución de alimentos", consignando la cantidad distribuida, las usuarias y los usuarios atendidos y alguna ocurrencia suscitada. Dicha acta debe estar firmada por todas las personas que hayan participado en dicha actividad.

xx. En caso que algún padre o apoderado encargado de recoger los alimentos de las y los estudiantes no se constituya a la IE a recibir los mismos, durante las fechas establecidas en el cronograma de distribución, dichos alimentos se deben guardar en el almacén de la IE con el respectivo nombre de los estudiantes, para ser entregados posteriormente.

xxi. En caso se requiera realizar alguna consulta, las o los integrantes del CAE deben solicitar asistencia a la o el MGL correspondiente.

b) Para el caso que se realice la Preparación de alimentos y distribución (reparto) en las IIEE

De acuerdo a las características de la emergencia, en esta etapa se puede considerar la elaboración de las preparaciones y su distribución (reparto) en las IIEE a la madre o padre o apoderado de la usuaria o el usuario de PNAEQW para su consumo en casa, deben tomar en cuenta lo siguiente:

i. Asegurar un ambiente adecuado, exclusivo, limpio, ventilado e iluminado para la preparación de alimentos.

ii. Utilizar mandil, guantes, tapaboca que cubra la nariz y gorra que oculte el cabello durante la preparación, servido y entrega.

iii. Evitar el uso de joyas, celulares y relojes durante la preparación, servido y entrega.

iv. Realizar el lavado de las manos con agua y jabón, frecuentemente.

v. Seguir las indicaciones establecidas por el PNAE Qali Warma sobre los tipos de combinaciones por grupo de alimentos, preparación y servido.

vi. Probar los alimentos antes de servir para verificar olor, sabor, color y consistencia.

vii. Publicar en lugar visible el horario de entrega de las preparaciones según grado educativo.

viii. Indicar a las madres, padres o apoderados de los usuarios que deben acudir portando:

- DNI de la madre, padre o apoderado.

- DNI del usuario.

ix. Utilizar recipientes limpios con tapa (tapers, vasos, tazones, etc.) de uso exclusivo de alimentos para la recepción de sus respectivos alimentos.

x. En caso se requiera realizar alguna consulta, se deben comunicar con el Monitor de Gestión Local asignado.

xi. Para evitar una situación de riesgo en el servicio alimentario, las y los integrantes del CAE deben realizar lo siguiente:

- Verificar en el almacén que los alimentos estén en buen estado de conservación, sobre anaqueles o tarimas, mesas o estantes.
- El almacén debe estar protegido contra el ingreso de animales.
- Durante la preparación: identificar productos vencidos o en mal estado; en caso de que esto suceda, cambiarlos e informar al personal encargado del PNAEQW.
- Antes de la preparación: asegurar que el lavado de manos, utensilios y alimentos se realice con agua limpia y a chorro.
- Si se identifican alimentos en mal estado, suspender su consumo inmediatamente.

El manejo de residuos sólidos se realizará de acuerdo a las disipaciones que brinde el ente rector, que permita salvaguardar la salud de las personas.

…..ALGUNAS REFERENCIAS

ANEXO 2:
Grupos de alimentos brindados por el PNAEQW

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS
PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL	Carne seca salada, chalona, charqui, conserva de bofe de res, conserva de carne de cerdo, conserva de carne de pavo o pavita, conserva de carne de pollo o gallina, conserva de carne de res, conserva de hígado de pollo, conserva de mollejitas, conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua y sal, conserva de pescado en salsa de tomate, conserva de sangrecita, leche evaporada entera, mezcla en polvo a base de huevo, pescado salado y prensado, entre otros.
CEREALES Y TUBERCULOS	Almidón de maíz, arroz, arroz fortificado, fideos, papa nativa, papa seca, quinua, trigo, trigo mote, entre otros.
MENESTRAS	Arveja partida, frijol, garbanzo, haba entera, haba partida, lentejas, pallar, entre otros.
HARINAS Y HOJUELAS	Fécula de papa, harina de camote, harina de lúcuma, harina de maca, harina de maíz morado, harina de plátano, harina de yuca, harina extruida de arroz, harina extruida de cañihua, harina extruida de cebada, harina extruida de haba, harina extruida de kiwicha, harina extruida de maíz, harina extruida de quinua, harina extruida trigo, hojuelas de avena, hojuelas de avena con cañihua, hojuelas de avena con kiwicha, hojuelas de avena con maca, hojuelas de avena con quinua, hojuelas de cañihua, hojuelas de kiwicha, hojuelas de quinua, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo, mezcla de harinas extruidas, sémola de cereales, entre otros.
GALLETAS	Barra de cereales, cereal expandido o tipo pop, cereal extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con maca, galleta con quinua, galleta integral, maíz tostado, maní con pasas, rosquitas tipo cajamarquinas, entre otros.
CHOCOLATE	Chocolate para taza
ACEITE Y GRASAS	Aceite vegetal
AZUCARES	Azúcar, panela

Fuente: Elaborado por la Unidad de Organización de las PRESTACIONES-PNAEQW

ANEXO 3:
Cantidades referenciales según periodo de atención por entrega: Regular y Ampliado
Cuadro 1

CANTIDAD REFERENCIAL PARA IIEE CON ENTREGA DE 24 DÍAS (kilogramos)				
TIPO DE SERVICIO	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**INICIAL**	**PRIMARIA**	**SECUNDARIA**
DESAYUNO + ALMUERZO	PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL	14 unidades x 170 g	17 unidades x 170 g	23 unidades x 170 g
	CEREALES Y TUBERCULOS	10 unidades x 250 g	13 unidades x 250 g	19 unidades x 250 g
	MENESTRAS	2 unidades x 250 g	3 unidades x 250 g	5 unidades x 250 g
	HARINAS Y HOJUELAS	1 unidad x 250 g	1 unidad x 250 g	1 unidad x 250 g
	GALLETAS	10 unidades x 30 g	10 unidades x 30 g	10 unidades x 40 g
	CHOCOLATE	1/4 de tableta de 90 g	1/4 de tableta de 90 g	1/4 de tableta de 90 g
	ACEITE Y GRASAS	1/4 de litro	1/4 de litro	1/4 de litro
	AZUCARES	1/4 de Kg	1/4 de Kg	1/4 de Kg

Fuente: Elaborado por la Unidad de Organización de las PRESTACIONES-PNAEQW