Ayaviri, 19 de marzo del 2024.

OFICIO MULTIPLE Nº 00030 - 2024-GRP-DREP/DUGEL-M/D

**SEÑOR (A)** : Directores (as) de las II.EE. de nivel inicial, primaria y secundaria del ámbito de la UGEL Melgar.
**Presente**.

**ASUNTO** : Comunica la disposición contenida en la Norma Técnica para la prestación de servicio alimentario escolar por los actores vinculados de las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Qali Warma.

**REF.** : OFICIO MÚLTIPLE N° 0127-2024-GR-PUNO/GRDS/DREP/DGP
OFICIO N° D000186-2024-MIDIS/PNAEQW-UTPUN

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para expresarle mi cordial saludo y en atención a los documentos de referencia, se pone en conocimiento que, mediante la RESOLUCIÓN DIRECCIÓN EJECUTIVA N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, aprueba la Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario escolar por los actores vinculados de las Instituciones Educativas Públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Qali Warma.

Por lo que, los actores de alimentación escolar de las Instituciones Educativas, deben de cumplir con las disposiciones de la Norma Técnica emitida por el Programa Nacional de Qali Warma bajo responsabilidad para mayor información adjunto la norma técnica.

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para reiterarle mis consideraciones más distinguidas y estima personal.

Atentamente,

MINISTERIO DE EDUCACIÓN - Unidad de Gestión Educativa Local - DIRECCIÓN - MELGAR - Dirección Regional de Educación Puno

Prof. Pedro Roberto Enríquez Yana
DIRECCIÓN UGEL - MELGAR

PREY/DIR
JJA/JAGP
Cc. Arch.

Firmado digitalmente por MORENO SAAVEDRA Maria Monica FAU 20550154065 hard
Cargo: Director Ejecutivo
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 16.02.2024 13:06:19 -05:00

Santiago De Surco, 16 de Febrero del 2024

# RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE

**VISTOS:**

El Memorando N° D000430-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Informe N° D000081-2024-MIDIS/PNAEQW-UPPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; y el Informe N° D000162-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

**CONSIDERANDO:**

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y normas modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para las/los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, de fecha 10 de marzo de 2023, se aprueba la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01, vigente a la fecha;

Que, a través del Memorando N° D000430-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones remite a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización el Informe N° D000044-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCE, elaborado por la Coordinación del Componente Educativo, con el cual propone la aprobación de la "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", con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 02;

Que, en el Informe N° D000044-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCE, la citada Unidad refiere que la presente norma permitirá:

- Estandarizar los procesos que van a realizar los actores vinculados a las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar de acuerdo a las etapas del servicio alimentario en situaciones regulares y de emergencia, los cuales contribuyen a garantizar un servicio alimentario durante todos los días del año escolar a las/los usuarias/os del Programa de acuerdo a las características y las zonas donde viven.

- Conocer e implementar las buenas prácticas de higiene (BPH), buenas prácticas de almacenamiento (BPAL), buenas prácticas de manipulación (BPM), por cada modalidad de atención: raciones o productos, para lograr una prestación de servicio alimentario escolar inocuo, nutritivo y oportuno por parte de los actores vinculados a las instituciones educativas, que de acuerdo al modelo de cogestión son responsables de la prestación del servicio alimentario escolar en las IIEE.

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 12:56:44 -05:00

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Firmado digitalmente por GONZALES YBAÑEZ Rosario Mercedes FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 12:50:22 -05:00

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Firmado digitalmente por LEON CAMPOS Karina Arciela FAU 20550154065 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 12:49:59 -05:00

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 16/02/2024. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0098 6285 9552 4621**

- Estandarizar los procedimientos de la prestación del servicio alimentario escolar en las Modalidades de atención raciones y Modalidad de atención productos a fin de facilitar su operatividad desde la recepción, almacenamiento, preparación, distribución, servido, consumo de alimentos y manejo de los residuos sólidos en las IIEE, según corresponda.

- Contar con una herramienta que oriente a los equipos técnicos de las Unidades Territoriales y actores vinculados a las instituciones educativas sobre sus responsabilidades relacionada al modelo de cogestión en la prestación del servicio alimentario escolar en las IIEE.

- Contar con actores vinculados a las instituciones educativas que conozcan y apliquen el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación, buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de almacenamiento en cada una de las etapas de la prestación del servicio alimentario escolar para brindar un servicio alimentario inocuo y de calidad a las/los usuarios del PNAEQW.

Que, se indica en el citado Informe que, con relación a la Versión 01 aprobada con Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, la presente norma no ha considerado el procedimiento de la prestación del servicio alimentario escolar en situaciones de emergencia, y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor del numeral 5.2, debido que con Decreto Supremo N° 130-2022-PCM, se oficializa el fin del estado de emergencia nacional que se declaró en el año 2020 por las circunstancias que venían afectando la vida y la salud de las personas como consecuencia de la covid-19;

Que, en atención a ello, a través del Memorando N° D000430-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP, la Unidad de Organización de las Prestaciones emite opinión favorable para la aprobación del citado documento normativo, solicitado continuar con los trámites respectivos para su aprobación;

Que, mediante Informe N° D000081-2024-MIDIS/PNAEQW-UPPM la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización señala que el proyecto de documento normativo se encuentra alineado al proceso M01 “Atención del servicio de alimentación”, señalado en el literal b) del artículo 44 del Manual de Operaciones del Programa, aprobado a través de la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS; además, se encuentra vinculado al proceso de atención del servicio de alimentación, por lo que es concordante con la función y responsabilidad de la Unidad de Organización de las Prestaciones, señalada en el Manual de Operaciones del PNAEQW.

Que, asimismo, se indica en el citado Informe que el sustento técnico presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones, a través del Memorando N° D000430-2024-MIDIS/PNAEQW-UOP, cumple con el supuesto del numeral 5.1.5 del “Procedimiento para la formulación, revisión y aprobación de los documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado con Resolución Dirección Ejecutiva N° D000081-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, relacionado a la ***“mejora de los procesos involucrados”.***

Que, la referida Unidad precisa que el documento normativo cuenta con la estructura, formatería, parámetros generales para la formulación y pautas de redacción dispuestos en el “Procedimiento para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, aprobado por Resolución Dirección Ejecutiva N° D000081-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, por lo que corresponde otorgar la viabilidad técnica favorable a la propuesta de documento normativo denominado “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” con código de documento

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 16/02/2024. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0098 6285 9552 4621**

normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 02, a efectos de continuar con el trámite respectivo para su aprobación;

Que, la propuesta del citado documento normativo se encuentra enmarcada dentro lo establecido en el literal n) del artículo 29 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma aprobado mediante Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, que dispone que una de las funciones de la Unidad de Organización de las Prestaciones, es la de *"n) Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo";*

Que, asimismo, cabe señalar que la propuesta efectuada por la Unidad de Organización de las Prestaciones, se ampara en lo señalado en el artículo 31 del Manual de Operaciones, que dispone lo siguiente:

*"**Artículo 31.- Coordinación del Componente Educativo***

*La Coordinación del Componente Alimentario, tiene las siguientes funciones:*

*a) Planificar, organizar y ejecutar el proceso de fortalecimiento de capacidades de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario en materia de compras, recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo de los alimentos.*

*b) Proponer, actualizar y validar las herramientas y/o materiales educativos; que sirvan para orientar el proceso de la prestación del servicio alimentarlo de acuerdo con los actores vinculados, incorporando contenidos de nutrición, hábitos alimentarios saludables, y buenas prácticas de manufactura y almacenamiento, apropiados a cada realidad.*

*(…)";*

Que, en ese sentido, la Unidad de Asesoría Jurídica, mediante Informe N° D000162-2024-MIDIS/PNAEQW-UAJ, indica que conforme a lo señalado en el literal i) del artículo 15 del Manual de Operaciones del PNAEQW, resulta legalmente viable la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva que apruebe la "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" con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 02, toda vez que la propuesta de modificación del documento normativo se sustenta en la necesidad de mejorar los procesos contenidos en el citado documento;

Que, asimismo, conforme a la propuesta de la Unidad de Organización de las Prestaciones, corresponde dejar sin efecto la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01;

Que, finalmente la Unidad de Asesoría Jurídica señala que la propuesta de Protocolo, no contraviene ni se superpone a ninguna disposición establecida en la normativa vigente del PNAEQW;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y de la Unidad de Asesoría Jurídica;

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 16/02/2024. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0098 6285 9552 4621**

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS y la Resolución Ministerial N° D000198-2023-MIDIS;

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1.- APROBAR** la "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", con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 02, que forma parte integrante de la presente Resolución.

**Artículo 2.- DEJAR SIN EFECTO** a partir de la fecha la Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE, que aprueba la "Norma Técnica para la prestación del servicio alimentario por los actores vinculados a las instituciones educativas públicas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma", con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 01.

**Artículo 3.- ENCARGAR** a la Coordinación de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano, la notificación de la presente Resolución a las Unidades Territoriales, las Unidades de Asesoramiento, Apoyo y Técnicas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, a través de medios electrónicos.

**Artículo 4.- DISPONER** que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y de la "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", con código de documento normativo Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW, Versión N° 02, en el Portal Web Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (www.gob.pe/qaliwarma) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.

Documento firmado digitalmente

MARIA MONICA MORENO SAAVEDRA
Directora Ejecutiva
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 16/02/2024. Base Legal: Decreto Legislativo Nº 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva Nº 002-2021-PCM/SGTD.
URL: **https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd**
CVD: **0098 6285 9552 4621**

# 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

Norma Técnica N° 002-2023-MIDIS/PNAEQW

Versión N° 02

Aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000139-2024-MIDIS/PNAEQW-DE

| Etapa | Responsable | Cargo | Visto Bueno y sello: |
|---|---|---|---|
| Formulado por: | César Augusto Legua Castilla | Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones | Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft<br>Motivo: Soy el autor del documento<br>Fecha: 16.02.2024 13:56:57 -05:00<br>Fecha: |
| Revisado por: | Karina Arciela León Campos | Jefa de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización | Firmado digitalmente por LEON CAMPOS Karina Arciela FAU 20550154065 hard<br>Motivo: Soy el autor del documento<br>Fecha: 16.02.2024 14:36:29 -05:00<br>Fecna: |
| | Rosario Mercedes Gonzales Ybañez | Jefa de la Unidad de Asesoría Jurídica | Firmado digitalmente por GONZALES YBAÑEZ Rosario Mercedes FAU 20550154065 hard<br>Motivo: Soy el autor del documento<br>Fecha: 16.02.2024 14:49:33 -05:00<br>Fecha: |
| Aprobado por: | María Mónica Moreno Saavedra | Directora del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma | Firmado digitalmente por MORENO SAAVEDRA Maria Monica FAU 20550154065 hard<br>Motivo: Soy el autor del documento<br>Fecha: 16.02.2024 16:03:11 -05:00<br>Fecha: |

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

| Versión | Fecha | Documento sustento 1/ | Textos modificados 2/ | Responsable 3/ |
|---|---|---|---|---|
| 01 | 10/03/2023 | Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000187-2023-MIDIS/PNAEQW-DE | Elaboración inicial del documento. | Unidad de Organización de las Prestaciones |
| 02 | 15/02/2024 | Mediante Memorando N° D000430 -2024-MIDIS/PNAEQW-UOP e Informe N° D000044 -2024-MIDIS/PNAEQW-UOP-CCE se sustenta las modificaciones al documento normativo. | Se eliminó los siguientes numerales:<br>✓ Numeral 3.7 de base legal, debido a la finalización del estado de emergencia sanitaria.<br>✓ Numeral 3.8 de base legal, debido a la actualización de la norma.<br>✓ Numeral 5.1.1.1 recepción de raciones – Ítem viii, debido que se mejoró la redacción.<br>✓ Numeral 5.1.2.1 recepción de alimentos- ítem viii, debido que se mejoró la redacción.<br>✓ Numeral 5.2 Prestación del servicio alimentario en situaciones de emergencia, caso fortuito o fuerza mayor – los numerales 5.2.1 Recepción de alimentos; 5.2.2 Almacenamiento de alimentos; 5.2.3 Distribución de alimentos; 5.2.4 Manejo de residuos sólidos.<br>✓ Numeral 6 Disposiciones finales – 6.1, 6.4, 6.5, 6.6 debido que se actualizó la norma del MINEDU y finalización del estado de emergencia sanitaria.<br>✓ Anexo N° 1, definición de términos, letras g, Apoderada/o p programación del menú escolar, debido a la finalización de emergencia sanitaria<br>✓ Anexo N° 12 de grupo de alimentos que conforman la canasta de alimentos en situaciones de emergencia, debido a la culminación de la emergencia sanitaria.<br>✓ Anexos 13 padrón o registro de control: entrega de alimentos a las/los usuarias/os del PNAEQW – Modalidad productos, debido a la culminación del estado de emergencia sanitaria.<br>✓ Anexo N° 14 Acta de distribución de alimentos – Modalidad Productos, debido a la culminación del estado de emergencia sanitaria<br><br>Se realizó las siguientes inclusiones:<br>✓ A lo largo de todo el documento, se incluyó la palabra “escolar**”** en la frase “prestación del servicio alimentario”.<br>✓ En el numeral 3, se incluyó la RM N° 587-2023 – MINEDU. | Unidad de Organización de las Prestaciones |



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ✓ En el numeral 5.1.1.1 recepción de raciones se incluyó el numeral viii, debido que se mejoró la redacción.<br>✓ En el numeral 5.1.1.4 manejo de residuos sólidos, se incluyó el numeral xii, mayor precisión en las actividades del CAE.<br>✓ En el numeral 5.1.2.1 recepción de alimentos, se incluyó el numeral viii, debido que se mejoró la redacción.<br>✓ En el numeral 5.1.2.7 manejo de residuos sólidos, se incluyó el numeral xii, mayor precisión en las actividades del CAE.<br>✓ En el Anexo N° 2, siglas se ha incluido MINAN y DIRESA.<br>✓ Anexo N° 12 grupos de alimentos – Modalidad de atención productos.<br>✓ Anexo N° 13 grupo de alimentos –Modalidad de atención raciones.<br><br>Se modificó los siguientes numerales:<br>✓ Numeral 4 disposiciones generales el numeral 4.7 debido a la actualización de norma del MINEDU<br>✓ Numerales 5.1.1.1 y 5.1.2.1 Recepción de raciones y alimentos se mejoró la redacción.<br>✓ Numeral 5.1.2.2 Almacenamiento de alimentos; numeral iv se mejoró la redacción<br>✓ Numeral 5.1.2.5 distribución de alimentos, numeral iv, se mejoró la redacción.<br>✓ Numeral 5.1.2.6 consumo de alimentos, numeral iii, se mejoró la redacción.<br>✓ Numeral 5.2 se mejoró la redacción, alineando de acuerdo al Protocolo para la programación del menú escolar.<br>✓ Numeral 6.1, se mejoró la redacción alineado al Protocolo para la programación del menú escolar.<br>✓ Anexo N° 1 definición de términos en las letras d, h, i, j, m, s, x, y, bb, se mejoró la redacción. | |

Notas:

1/ Señalar el informe que sustenta la formulación del documento normativo y/o el informe que sustenta la modificación de la nueva versión del documento.
2/ Señalar los artículos, numerales, literales, anexos, etc. que genera la modificación del documento.
3/ Señalar la unidad de organización que formula la nueva versión del documento.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## INDICE


1. **OBJETIVO** ..... **5**
2. **ÁMBITO DE APLICACIÓN** ..... **5**
3. **BASE LEGAL** ..... **5**
4. **DISPOSICIONES GENERALES** ..... **6**
5. **DISPOSICIONES ESPECÍFICAS** ..... **6**
6. **DISPOSICIONES FINALES** ..... **19**
7. **PROCESO RELACIONADO** ..... **17**
8. **ANEXOS.** ..... **17**


PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## 1. OBJETIVO

Establecer las disposiciones para la prestación del servicio alimentario escolar por parte de los actores vinculados a las IIEE atendidas por el PNAEQW, contribuyendo al logro de los objetivos del Programa, a través de la aplicación de lo dispuesto en la presente norma.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento normativo es de cumplimiento obligatorio por las/los servidoras/es civiles del PNAEQW y los actores vinculados a las IIEE atendidas por el Programa.

## 3. BASE LEGAL

3.1. Ley N.° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.

3.2. Decreto Legislativo N.º 1278, que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.

3.3. Decreto Supremo N.° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

3.4. Decreto Supremo N.° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

3.5. Resolución Ministerial N.° 283-2017-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

3.6. Resolución Ministerial N.° 070-2020-MINAM, que aprueba la "Guía para la implementación de acciones para el manejo adecuado de residuos sólidos en instituciones educativas en educación básica regular".

3.7. Resolución Ministerial N° 587-2023-MINEDU, que aprueba los "Lineamientos para la prestación del servicio educativo en instituciones y programas educativos de Educación Básica para el año 2024".

3.8. Resolución Viceministerial N.° 151-2017-MINEDU, que aprueba el Instructivo denominado "Orientaciones para el inventario, clasificación y puesta a disposición de los productos, con eventual riesgo de vencimiento, almacenados en las instituciones educativas públicas en el marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".

3.9. Resolución Viceministerial N.° 083-2019-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada "Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica".

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones y/u norma que la sustituya o reemplace de ser el caso.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## 4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1. El PNAEQW brinda un servicio alimentario escolar a través de las modalidades de atención raciones y productos, las cuales están organizadas mediante etapas y permiten asegurar un servicio alimentario de calidad, inocuo, nutritivo y oportuno.

4.2. El PNAEQW, para la prestación del servicio alimentario escolar en la modalidad de atención raciones, establece las etapas de recepción, distribución, consumo de alimentos y manejo de residuos sólidos.

4.3. El PNAEQW, para la prestación del servicio alimentario escolar en la modalidad de atención productos, establece las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de alimentos y manejo de residuos sólidos.

4.4. El PNAEQW establece mecanismos y estrategias para la implementación de las BPH, BPM y BPAL, durante las etapas de la prestación del servicio alimentario escolar.

4.5. El PNAEQW promueve que las/los integrantes de los CAE acondicionen ambientes para la preparación y consumo de los alimentos en la IE.

4.6. El/la directora/a de la IE o quien haga sus veces (presidenta/e de los CAE) debe garantizar el cumplimiento de lo establecido en el numeral. 5.5.2.2. de los Lineamientos para la prestación del servicio educativo en instituciones y programas educativos de Educación Básica para el año 2024, aprobado a través de la Resolución Ministerial N° 587-2023-MINEDU y sus modificatorias.

## 5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

### 5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

A continuación, se presentan las etapas para la prestación del servicio alimentario escolar de acuerdo con las modalidades de atención.

#### 5.1.1. MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIONES:

Para la presente modalidad de atención se consideran las etapas de recepción, distribución, consumo de raciones y manejo de residuos sólidos:

##### 5.1.1.1. Recepción de raciones

Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos que componen las raciones, por la(s)/lo(s) integrante/s de los CAE o a quien autoricen, quienes han participado de las capacitaciones o asistencias técnicas sobre la prestación del servicio alimentario escolar. Asimismo, deben cumplir con la aplicación de las BPM.

Si la recepción de alimentos es realizada por una persona distinta al integrante del Comité de Alimentación Escolar, es decir, por una persona autorizada, el Acta de entrega y recepción de alimentos debe ser refrendada por un integrante del Comité de Alimentación Escolar a fin de otorgar la conformidad respectiva.

La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar constata que el/la proveedor/a cuente con la indumentaria de protección, asimismo, que la descarga de los alimentos se realice cumpliendo con las BPM y que el vehículo se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

i. Disponer de un espacio adecuado para la recepción de los alimentos.

ii. Verificar que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos sea la que corresponde a la IE.

iii. Revisar el número de raciones entregadas por el/la proveedor/a y la cantidad registrada en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.

iv. Verificar que los alimentos entregados (cantidad y presentación) por el/la proveedor/a sean los que se detallan en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.

v. Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.

vi. Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas e integras (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible.

vii. Solicitar el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de los alimentos, de no realizarse el cambio, detallar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.

viii. En caso de evidenciar que el número de raciones no sea la que señala el Acta de Entrega Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada, consignar en observaciones este hecho, precisando la cantidad efectiva de raciones recibidas y/o cualquier otra situación que corresponda. Se precisa que no debe recepcionar un solo componente de la ración (bebible o sólido).

ix. Firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, así como el nombre (s), apellidos y número de DNI del integrante del Comité de Alimentación Escolar que recepciona las raciones.

x. Colocar los alimentos sobre mesas, tarimas, estantes u otros que no permitan el contacto con el piso, para evitar la contaminación de los mismos.

xi. Custodiar y archivar el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para la presentación posterior a la entrega de los alimentos, a solicitud del PNAEQW para la verificación.

xii. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 3, 7 y 8 del presente documento, relacionado con la limpieza y desinfección del área de recepción de alimentos.

**5.1.1.2. Distribución de raciones**

Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos a las/los usuarias/os, antes del inicio de clases, en los ambientes del aula o comedor escolar u otro espacio acondicionado por las/los integrantes de

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

los CAE o a quien autorice, aplicando las BPM y BPH. Asimismo, la(s) persona(s) encargada(s) de la distribución de alimentos debe(n) contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo, deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales, como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).

Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente, considerando la cantidad de raciones por aula y nivel educativo, en caso de ser IIEE integradas:

i. Usar, previo a la distribución de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).

ii. Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos. Asimismo, realizar esta acción después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario.

iii. Asegurar que las mesas donde se coloquen los alimentos de las/los usuarias/os se encuentren limpias, desinfectadas y ordenadas, sin útiles escolares.

iv. Trasladar los alimentos con cuidado conservando su integridad.

v. Colocar los alimentos en las mesas limpias y desinfectadas.

#### 5.1.1.3. Consumo de raciones

Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen los alimentos distribuidos en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar o a quien autorice, aplicando las BPM y BPH, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas para el consumo de los alimentos.

Para ello, los CAE o quien autorice realizan lo siguiente:

i. Verificar que la/el docente o auxiliar promueva en las/los usuarias/os las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como lavado de manos e higiene bucal.

ii. Verificar que la/el docente lleve el control del consumo de alimentos en el aula, promoviendo el consumo total de los alimentos [1]brindados y registrando la información en el Anexo N° 9.

iii. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 5, 6, 7 y 8 del presente documento con relación a la limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos.

#### 5.1.1.4. Manejo de los residuos sólidos

En esta etapa se efectúa lo relacionado al manejo de residuos sólidos en las IIEE, por lo cual se debe coordinar con los gobiernos locales para el



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

recojo selectivo de manera periódica para la disposición final de los residuos sólidos.

.

Para ello los CAE realizan lo siguiente:

i. Designar conjuntamente con el/la director/a a las/los responsables del manejo de los residuos sólidos en la IE.

ii. Coordinar con la/el brigadista responsable de ecoeficiencia de la brigada de educación ambiental y gestión del riesgo de desastres y la/el responsable en la IIEE de la limpieza, para organizar el proceso relacionado al manejo de residuos sólidos.

iii. Colocar en un lugar visible para la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a, por cada Comité de Alimentación Escolar, en la primera distribución de alimentos, y promover su difusión.

iv. Realizar la distribución y difusión del contenido del material educativo respecto al manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a, por cada usuaria/o, en la primera distribución de alimentos.

v. Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y almacenamiento temporal de los residuos sólidos, con el fin de contribuir a su aprovechamiento.

vi. Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo y protegido) para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos.

vii. Verificar que, luego de culminada la etapa de consumo de alimentos, los residuos sólidos generados se segreguen adecuadamente en los siguientes puntos limpios y dispuestos por parte de la comunidad educativa: contenedor verde (residuos aprovechables), contenedor negro (residuos no aprovechables) y contenedor marrón (residuos orgánicos).

viii. Acondicionar los residuos sólidos y efectuar el almacenamiento temporal, siguiendo las pautas del Anexo N° 10.

ix. Compactar los residuos sólidos generados, a fin de disminuir su volumen.

x. Almacenar los residuos sólidos generados y clasificados 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 (ver Anexo N° 11), haciendo uso de las bolsas para la segregación que entrega el/la proveedor/a.

xi. Entregar los residuos sólidos a las/los recicladoras/es formalizadas/os y/o a empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas y/o a la municipalidad que preste el servicio, según corresponda, o realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo con las disposiciones que



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

brinde el ente rector (MINAM) en salvaguardo de la salud de las personas.

xii. Coordinar con el gobierno local correspondiente, acciones de capacitación y/o de recolección selectiva u otras actividades que coadyuven a la mejorar el manejo de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario escolar.

### 5.1.2. MODALIDAD DE ATENCIÓN PRODUCTOS:

Para la presente modalidad de atención, se consideran las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución, consumo de los alimentos y manejo de residuos sólidos.

#### 5.1.2.1. Recepción de alimentos

Es la etapa que comprende la recepción de los alimentos por la(s)/lo(s) integrante/s de los CAE o a quien autorice, quienes previamente han participado de las capacitaciones sobre la prestación del servicio alimentario escolar. Asimismo, deben contar con buena salud y cumplir con la aplicación de las BPM.

Si la recepción de alimentos es realizada por una persona distinta al integrante del Comité de Alimentación Escolar, es decir por una persona autorizada, el Acta de entrega y recepción de alimentos debe ser refrendada por un integrante del Comité de Alimentación Escolar a fin de dar la conformidad respectiva.

La/el integrante del Comité de Alimentación Escolar constata que el/la proveedor/a cuente con la indumentaria de protección, asimismo, que la descarga de los alimentos se realice cumpliendo con las BPM y que el vehículo se encuentre en adecuadas condiciones de limpieza.

Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

i. Disponer de un espacio adecuado para colocar los alimentos sobre parihuelas, mesas o tarimas, estantes u otras, a fin de evitar el contacto con el piso.

ii. Verificar que el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos sea la que corresponda a la IE.

iii. Verificar que la presentación de los alimentos, marca, N.° de lote y cantidad correspondan con lo consignado en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE).

iv. Verificar que los alimentos entregados (cantidad y presentación) por el/la proveedor/a sean los que se detallan en el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos.

v. Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos.

vi. Verificar que los envases y empaques de los alimentos se encuentren en condiciones óptimas e integras (bien sellados, sin roturas, sin abolladuras, entre otros) y que la información de la etiqueta sea legible.

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

vii. Solicitar el cambio inmediato de los alimentos si se evidencia alguna observación relacionada con el estado e integridad de estos, de no realizarse el cambio, detallar en observaciones del Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia CAE).

viii. En caso de evidenciar que la cantidad de productos que señala el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos, o cualquier otra situación que amerite ser informada; consignar en observaciones, este hecho, precisando la cantidad efectiva de productos recibidos y/o cualquier otra situación que corresponda

ix. Comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación.

x. Firmar el Acta de Entrega y Recepción de Alimentos (copia proveedor/a y copia CAE), de encontrarse conforme, señalando la fecha y hora de la entrega de los alimentos, nombre (s) y apellidos y número de DNI del integrante del Comité de Alimentación Escolar que recepciona los alimentos.

xi. Custodiar y archivar el Acta de Entrega y Recepción de los Alimentos (copia CAE) para su presentación, a solicitud de requerimiento del PNAEQW para la verificación posterior a la entrega de alimentos.

xii. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 3, 7 y 8 del presente documento, los cuales se relacionan a la limpieza y desinfección del área de recepción de alimentos.

**5.1.2.2. Almacenamiento de alimentos**

Es la etapa que comprende el almacenamiento de los alimentos recepcionados, 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). Asimismo, 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.

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:

i. Designar a una persona a cargo del almacenamiento, la/el cual debe cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- Presentar buen estado de salud.
- Tener conocimiento de BPM y BPAL y/o participar en las capacitaciones que brinda el PNAEQW.

ii. Verificar el cumplimiento de las acciones que realiza la/el responsable del almacén, las cuales se detallan a continuación:



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

- Realizar la adecuada disposición y estiba de los alimentos.
- Cumplir con las BPM y BPAL.
- Rotar los alimentos: lo primero que ingresa es lo primero que sale (PEPS) o lo primero en vencer es lo primero en salir (PVPS).
- Registrar diariamente el ingreso y salida de alimentos en el kardex, instrumento que permite hacer el inventario periódico de los alimentos para verificar su existencia.
- Colocar los alimentos sobre tarimas, parihuelas, estantes u otros, de modo que no entren en contacto con el piso.
- Prevenir la contaminación cruzada.
- Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa; mandil, mascarilla y cubre cabello.
- Garantizar la limpieza y desinfección del ambiente del almacén.

iii. Archivar y custodiar el kardex, el cual debe estar disponible en la IE en caso lo requiera el PNAEQW o para las acciones de veeduría de verificación posterior.

iv. Promover con las autoridades locales y/o comunidad local organizada la fumigación de los ambientes.

v. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 3, 7 y 8 del presente documento que se encuentra relacionado a la limpieza y desinfección del área de almacén de alimentos.

vi. Comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación.

#### 5.1.2.3. Preparación de alimentos

Es la etapa que comprende la preparación de los alimentos de acuerdo con la combinación, dosificación y cantidad de raciones programadas y establecidas por el PNAEQW. Dicha actividad está a cargo de las/los integrantes de los CAE o de las personas a quienes autoricen, las mismas que en todo momento deben aplicar las BPM y BPH, a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada de alimentos que puedan afectar la salud de las/los usuarias/os.

Asimismo, 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 (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros) y la indumentaria correspondiente.

Para ello, los CAE o a quien autorice realizan lo siguiente:

i. Disponer de un ambiente exclusivo o acondicionado para la preparación de los alimentos, el cual debe garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los mismos.

ii. Disponer de cocina, utensilios, menaje, teniendo en cuenta el control, la seguridad, la limpieza, el orden y la salubridad.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

iii. Disponer de puntos para el lavado de manos con agua y jabón, antes y durante la preparación de los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario o puntos para la desinfección de manos.

iv. Disponer de agua apta para el consumo humano para la preparación de los alimentos.

v. Garantizar el cumplimiento de las BPM y BPAL.

vi. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje de cocina utilizados en la preparación.

vii. Coordinar con el responsable del almacén para la entrega de los alimentos para la preparación de los alimentos, mínimo un día antes.

viii. Usar indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).

ix. Revisar los productos antes de prepararlos, a fin de verificar las características organolépticas de estos; si no estuviesen conformes, informar de inmediato al PNAEQW.

x. Preparar los alimentos, cumpliendo con las combinaciones, dosificaciones y la cantidad de raciones a preparar de acuerdo con el número de las/los usuarias/os asistentes en la IE.

xi. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 4, 6, 7 y 8 del presente documento relacionado a la limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos.

xii. Comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación.

**5.1.2.4. Servido de alimentos**

Es la etapa que comprende el servido de alimentos en un espacio limpio, libre de insectos u otros animales y libre de sustancias químicas, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPM y BPH. Asimismo, el personal autorizado debe contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, u otras que generen riesgo de contaminación durante el servido de los alimentos), manteniendo la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes u otros).

Para ello, el personal autorizado por los CAE realizan lo siguiente:

i. Usar, de manera previa al servido de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).

ii. Limpiar y desinfectar los utensilios y menaje a utilizar en el servido.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

iii. Degustar las preparaciones antes de servirlas, a fin de verificar los atributos de olor, sabor, color, consistencia o aspecto de los alimentos preparados, utilizando utensilios limpios cada vez que se realice esta acción.

iv. Realizar lo señalado en la tabla de servido de preparaciones según corresponda, con la asistencia técnica del/de la MGL.

v. Servir los alimentos preparados a una temperatura media.

vi. Comunicar al PNAEQW a través de la Línea Gratuita 080020600 y/o a la/al MGL responsable, en caso de identificar alguna situación o no conformidad relacionada con el estado o integridad del alimento u otra situación.

**5.1.2.5. Distribución de alimentos**

Es la etapa que corresponde al proceso de entrega de los alimentos preparados en los ambientes del aula, comedor escolar u otro espacio acondicionado, a cargo del personal autorizado por el Comité de Alimentación Escolar, que deben cumplir con la aplicación de las BPM y BPH.

Asimismo, la(s) persona(s) encargada(s) de la distribución de alimentos debe(n) contar con buen estado de salud (no evidenciar signos o síntomas de enfermedades respiratorias, digestivas, heridas abiertas u otras), del mismo modo, deben mantener la higiene personal (tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Manos libres de objetos y adornos personales como joyas, relojes y otros, entre otros aspectos).

Para ello, el personal designado por los CAE realizan lo siguiente:

i. Usar, previo a la distribución de alimentos, indumentaria limpia, en buen estado y completa (mandil, mascarilla y cubre cabello).

ii. Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar la distribución de los alimentos. Asimismo, realizar esta acción después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado, así como todas las veces que sea necesario.

iii. Asegurar que las mesas donde se coloquen los alimentos de las/los usuarias/os se encuentren limpias, desinfectadas y ordenadas, sin útiles escolares.

iv. Trasladar los alimentos con cuidado, conservando su integridad.

v. Colocar los alimentos en las mesas limpias y desinfectadas.

**5.1.2.6. Consumo de alimentos**

Es la etapa en la cual las/los usuarias/os consumen los alimentos preparados en los ambientes provistos por el Comité de Alimentación Escolar, aplicando las BPH y BPM, y cumpliendo con los horarios programados de acuerdo con las normas establecidas para el consumo de los alimentos.

Para ello, los CAE realizan lo siguiente:



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

i. Verificar que los alimentos preparados sean netamente para el consumo de las/los usuarias/os.

ii. Verificar que el ambiente se encuentre ventilado, ordenado y que cuente con las condiciones y las medidas de bioseguridad establecidas.

iii. Asegurar que las mesas donde van a consumir las/los usuarias/os estén desinfectadas y limpias.

iv. Promover en las/los usuarias/os las BPH, antes, durante y después del consumo de los alimentos, como el lavado de manos e higiene bucal.

v. Promover el consumo de los alimentos.

vi. Llevar el control del consumo de alimentos de los días atendidos por usuaria/o y aula de acuerdo con el Anexo N° 9, para lo cual se organiza con la comunidad educativa.

vii. Cumplir con lo indicado en los Anexos N° 5, 7 y 8 del presente documento que se encuentra relacionado con la limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos.

**5.1.2.7. Manejo de los residuos sólidos**

En esta etapa se efectúa lo relacionado con el manejo de residuos sólidos en las IIEE, para lo cual se debe coordinar con los gobiernos locales para el recojo selectivo de manera periódica y la disposición final de los residuos sólidos.

.

Para ello los CAE realizan lo siguiente:

i. Designar conjuntamente con el/la director/a a las/los responsables del manejo de los residuos sólidos en la IE.

ii. Coordinar con la/el brigadista responsable de ecoeficiencia de la brigada de educación ambiental y gestión del riesgo de desastres y la/el responsable en la IIEE de la limpieza, para organizar el proceso relacionado al manejo de residuos sólidos.

iii. Colocar en un lugar visible para la comunidad educativa el instructivo de operación para el manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a por cada Comité de Alimentación Escolar en la primera distribución de alimentos; y promover su difusión.

iv. Realizar la distribución y difusión del contenido del material educativo respecto al manejo de residuos sólidos que entrega el/la proveedor/a por cada usuaria/o, en la primera distribución de alimentos.

v. Promover el adecuado manejo de residuos sólidos, que consiste en la segregación, reutilización y almacenamiento temporal de los residuos sólidos, con el fin de contribuir a su aprovechamiento.

vi. Implementar un punto de acopio de residuos sólidos en la IE (ambiente o espacio exclusivo y protegido) para el almacenamiento temporal de

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

los residuos sólidos, alejado de la zona de recepción y consumo de alimentos.

vii. Verificar que luego de culminada la etapa de consumo de alimentos, los residuos sólidos generados se segreguen adecuadamente en los siguientes puntos limpios y dispuestos por parte de la comunidad educativa: contenedor verde (residuos aprovechables), contenedor negro (residuos no aprovechables) y contenedor marrón (residuos orgánicos).

viii. Acondicionar los residuos sólidos y efectuar el almacenamiento temporal, siguiendo las pautas del Anexo N° 10.

ix. Compactar los residuos sólidos generados, a fin de disminuir su volumen.

x. Almacenar los residuos sólidos generados y clasificados 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 (ver Anexo N° 11), haciendo uso de las bolsas para la segregación que entrega el/la proveedor/a.

xi. Entregar los residuos sólidos a las/los recicladoras/es formalizadas/os y/o a empresas operadoras de residuos sólidos autorizadas y/o a la municipalidad que preste el servicio, según corresponda, o realizar el manejo de residuos sólidos de acuerdo con las disposiciones que brinde el ente rector (MINAM) en salvaguardo de la salud de las personas.

xii. Coordinar con el gobierno local correspondiente las acciones de capacitación y/o de recolección selectiva u otras actividades que coadyuven a la mejorar el manejo de residuos sólidos generados por la prestación del servicio alimentario escolar.

5.2. **PRESTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR EN SITUACIONES DE EMERGENCIA, Y/O EN CASOS FORTUITOS Y/O CASOS DE FUERZA MAYOR**

La prestación del servicio alimentario escolar en situaciones de emergencia y/o casos fortuitos y/o fuerza mayor, el PNAEQW puede disponer la adecuación del servicio alimentario escolar, en concordancia a las normas vigentes del sector educación.

## 6. DISPOSICIONES FINALES

6.1. Ante una paralización de labores escolares presenciales, por situaciones de emergencia y/o casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor que impidan la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW, y en caso exista el riesgo de vencimiento de los alimentos almacenados, le corresponde al Comité de Alimentación Escolar comunicar a la unidad territorial sobre la situación, asimismo, con la asistencia técnica de la/del MGL, darle un destino adecuado que permita el beneficio para las familias de la misma IE.

6.2. Los productos que se ponen a disposición de la municipalidad distrital de la jurisdicción de la IE son los que se encuentran a catorce (14) días calendarios, o menos, de su fecha



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

de vencimiento, y siempre que las labores escolares en las respectivas IIEE no se hayan reanudado[2]. Para ello se debe hacer uso del kardex.

6.3. Si por fuerza mayor u otros motivos se cuenta con alimentos almacenados de la última entrega del año anterior, el Comité de Alimentación Escolar debe verificar la integridad y fecha de vencimiento; de encontrarse conforme, dichos alimentos deben ser incluidos en la primera distribución del año en curso; en caso de encontrarse productos no conformes, comunicar a la UT y a la /al MGL para que le brinden la asistencia técnica correspondiente.

6.4. Las situaciones no previstas en la presente norma, deben ser reportadas por las unidades territoriales a la USME y comunicadas a las unidades de la sede central para su atención en el marco de su competencia.

## 7. PROCESO RELACIONADO

En la presente norma técnica está contemplado el siguiente proceso vigente del PNAEQW:

| CÓDIGO | DENOMINACIÓN |
|---|---|
| M01 | Atención del servicio alimentario |

## 8. ANEXOS

8.1. Anexo N° 1: Definición de términos
8.2. Anexo N° 2: Siglas
8.3. Anexo N° 3: Guía de limpieza y desinfección de área de recepción y almacén en las Instituciones Educativas del PNAEQW
8.4. Anexo N° 4: Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las Instituciones Educativas del PNAEQW.
8.5. Anexo N° 5: Guía de limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos en las Instituciones Educativas del PNAEQW
8.6. Anexo N° 6: Guía de limpieza y desinfección de los servicios higiénicos en las Instituciones Educativas del PNAEQW.
8.7. Anexo N° 7: Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las instituciones educativas del PNAEQW.
8.8. Anexo N° 8: Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW
8.9. Anexo N° 9: Registro de usuarias/os que consumen alimentos en la IIEE.
8.10. Anexo N° 10: Pautas para el acondicionamiento de los residuos sólidos generados a consecuencia de la prestación del servicio alimentario escolar.
8.11. Anexo N° 11: Tipo de residuos que se generan por la prestación del servicio alimentario escolar – modalidades de atención raciones y productos.
8.12. Anexo N° 12: Grupos de alimentos Modalidad de atención productos
8.13. Anexo N° 13: Grupos de alimentos Modalidad de atención raciones.
8.14. Anexo N° 14: Diagrama de flujo de la prestación del servicio alimentario escolar.

[2] Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU y sus modificatorias.

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 1

## Definición de términos

**a. Actores vinculados a la prestación**
Son todos los actores que participan en la prestación del servicio alimentario escolar, tales como las/los integrantes de los CAE, integrantes de los CC, docentes, promotoras/es educativas/os, madres y/o padres de familia y/o apoderados y otros actores de instituciones públicas, privadas o sociedad civil.

**b. Actor social**
Es una persona o colectivo con conciencia de identidad propia que actúa en el seno de una sociedad con vistas a defender los intereses de las/os integrantes que lo componen y/o de aquellas/os o aquellos que representa.

**c. Acta de entrega y recepción de alimentos**
Documento que contiene información de los alimentos asignados a una IE, que acredita la conformidad de la entrega y recepción de alimentos por el Comité de Alimentación Escolar.

**d. Asistencia técnica**
Actividad de asesoría y/o acompañamiento para la transferencia de conocimientos, habilidades, prácticas o tecnologías, destinadas a fortalecer las capacidades del equipo técnico, y de los actores vinculados a la prestación del servicio alimentario escolar, la cual permita contribuir a la mejora del desempeño en la gestión y el logro de resultados.

**e. Alimento[3]**
Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluido las bebidas, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos.

**f. Almacenamiento temporal de los residuos sólidos[4]**
Operación de acumulación temporal de residuos en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección como parte del sistema de manejo hasta su valorización o disposición final. (que se mantenga la definición original).

**g. Aporte Nutricional**
Es la cantidad de energía y nutrientes (proteína, grasa, hierro) que brinda la ración de desayuno, almuerzo y cena del PNAEQW.

**h. Buenas prácticas de almacenamiento - BPAL[5]**
Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenes de importación, distribución, dispensación y expendio de productos alimenticios, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar la inocuidad de los productos.

**i. Buenas prácticas de higiene - BPH**
Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

---

[3] Resolución Ministerial N°624-2015-MINSA, que aprueba la NTS N° 118-MINSA/DIGESA-B.01. Norma sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo (AAR)

[4] Definición Adaptada de la Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM que aprueba la "Guía para la Implementación de Acciones para el Manejo Adecuado de Residuos Sólidos en IIEE de Educación Básica Regular".

[5] Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

**j. Buenas prácticas de manipulación - BPM[6]**
Es el conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

**k. Calidad[7]**
Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos orientados a satisfacer las necesidades de las/los usuarias/os; y el impacto de lo previsto y no previsto sobre las partes interesadas.

**l. Calidad sanitaria[8]**
Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

**m. Canasta de alimentos**
Está conformada por alimentos de procesamiento primario o industrializados, que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos, para la preparación y consumo en casa. Esta canasta contiene una cantidad determinada de alimentos para cada usuaria/o considerando el número total de días de la entrega correspondiente.

**n. Caso fortuito o fuerza mayor**
Causa no imputable consistente en un evento extraordinario, imprevisible e irresistible, que impide la ejecución de la obligación o determina su cumplimiento parcial, tardío o defectuoso.

**o. Comité de Alimentación Escolar**
Es un espacio de participación representativa, conformada por las/los integrantes de la comunidad educativa, responsables de ejecutar y vigilar la prestación del servicio alimentario de la IE y/o programa educativo no escolarizado público.

**p. Contaminación[7]**
Presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio

**q. Contaminación cruzada[9]**
Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto de los alimentos con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.

**r. Desinfección[10]**
Es la reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta que no ponga en riesgo la salud de las personas.

---

[6] Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
[7] Norma ISO 9001:2015
[8] Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
[9] Resolución Ministerial N°822-2018-MINSA, que aprueba la "Norma Técnica Sanitaria para restaurantes y servicios afines"
[10] Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969. Enmienda 1999, Revisiones 1997. Correcciones editoriales 2011



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

**s. Tabla de dosificación de alimentos**[11]
Son tablas en las cuales se presentan las cantidades (gramos o mililitros) de los alimentos entregados por el PNAEQW, según grupos de y combinaciones de alimentos, de acuerdo al nivel educativo y área geográfica. Se elaboran en base a la programación del menú escolar para la prestación del servicio alimentario escolar regular.

**t. Disposición final de los residuos sólidos**[12]
Procesos u operaciones para tratar y disponer en un lugar los residuos como último proceso de su manejo en forma permanente, sanitaria y ambientalmente segura.

**u. Emergencia**[13]
Estado de daños sobre la vida, el patrimonio y el medio ambiente ocasionados por la ocurrencia de un fenómeno natural o tecnológico que altera el normal desenvolvimiento de las actividades de una zona afectada.

**v. Kardex**
Es un formato que ayuda a controlar los ingresos y los egresos de los alimentos en el almacén de las IIEE.

**w. Limpieza**
Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente, o sustancia química.

**x. Modalidad de atención productos**
Son alimentos de procesamiento primario o industrializados que requieren de preparación en la IE para su consumo; asimismo, cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el PNAEQW. El CAE gestiona la preparación de desayunos, almuerzos y/o cenas sobre la base de los alimentos entregados.

**y. Modalidad de atención raciones**
Son alimentos destinados para el consumo inmediato y no requieren preparación en la IE. Cumplen con el aporte nutricional y los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas de alimentos que son aprobadas por el PNAEQW. La presentación de las raciones se realiza en envases individuales para cada usuaria/o.

**z. Modelo de cogestión**[14]
Estrategia de gestión, basada en la corresponsabilidad, en que el Estado y la comunidad organizada participan de manera coordinada y articulada, en la planificación del servicio alimentario, de acuerdo con los lineamientos del PNAEQW. El Modelo de Cogestión tiene por finalidad el desarrollo de capacidades de los actores de la sociedad civil y la participación empoderada de la población en la prestación del servicio alimentario mediante el Comité de Alimentación Escolar.

**aa. Productos no conformes**
Todo aquel alimento o insumo que no cumple con algún requisito establecido en las Especificaciones Técnicas de alimentos del PNAEQW:

---

[11] Tabla de Dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud. Lima, 2005.
[12] Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos
[13] Glosario de Términos Compendio estadístico de prevención y atención de desastres 2006
[14] Decreto Supremo N° 001-2013-MIDIS, que establece disposiciones para la transferencia de recursos financieros a comités y organizaciones que se constituyan para proveer los bienes y servicios del programa nacional cuna más y el PNAEQW.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

a) **Productos no conformes relacionados a aspectos de inocuidad e idoneidad:**
Es un lote de materia prima, y/o insumo, y/o producto terminado considerado no inocuo y no idóneo y en consecuencia declarado no apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente y aquellos alimentos que presenten defectos críticos, por lo que no pueden ser utilizados y/o liberados y/o distribuidos y/o consumidos.

b) **Productos no conformes relacionados a aspectos de calidad:**
Es un lote de alimentos que no cumplen con las condiciones establecidas (cualidades o atributos) por los clientes, sin embargo, no afectan la inocuidad e idoneidad, es decir aquellos alimentos que presentan defectos mayores y menores.

**bb. Programación del menú escolar:**
Es el conjunto de combinaciones de desayunos y/o almuerzos y/o cenas que brinda el PNAEQW, con el cual se realiza la prestación del servicio alimentario durante el año escolar. En situaciones de emergencia y/o en casos fortuitos y/o en casos de fuerza mayor, la programación del menú escolar se puede realizar en forma de canasta de alimentos

**cc. Proveedor/a**
Persona natural o jurídica o consorcio, con contrato suscrito que presta el servicio alimentario al PNAEQW, de manera directa o en consorcio.

**dd. Aprovechamiento de los residuos sólidos[15]**
Es la acción de volver a obtener un beneficio de los residuos sólidos, pudiendo tratarse de bienes, artículos, elementos o de algunas de sus partes. Se reconoce como técnica de reaprovechamiento al reciclaje, recuperación y reutilización de los residuos sólidos[16].

**ee. Residuos sólidos[17]**
Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo o uso de un bien o servicio, del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención u obligación de desprenderse, para ser manejados priorizando la valorización de los residuos y en último caso, su disposición final. Los residuos sólidos incluyen todo residuo o desecho en fase sólida o semisólida.

**ff. Rótulo y etiqueta[18]**
Se entiende por rótulo o etiqueta cualquier marbete, expresión, marca, imagen u otro material descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en hueco grabado o adherido al envase de un alimento, que lo identifica o caracteriza.

**gg. Segregación[19]**
Acción de agrupar determinados componentes o elementos físicos de los residuos sólidos para ser manejados en forma especial.

**hh. Situación de emergencia**
Es aquel estado de daños sobre la vida, el patrimonio y medio ambiente ocasionados por la ocurrencia de un fenómeno natural o inducido por la acción humana, previamente

---

[15] Adaptado de la Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM que aprueba la "Guía para la Implementación de Acciones para el Manejo Adecuado de Residuos Sólidos en IIEE de Educación Básica Regular

[16] Adaptado de la Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM que aprueba la "Guía para la Implementación de Acciones para el Manejo Adecuado de Residuos Sólidos en IIEE de Educación Básica Regular".

[17] Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos

[18] Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. CXS 1-1985. Adoptada en 1985. Enmienda 2010. Revisada en 2018.

[9] Decreto Legislativo N° 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

declarado por el Gobierno Nacional o el ente rector correspondiente, que altera el normal desenvolvimiento de las actividades de la zona afectada, y se configura entre otros, por los siguientes supuestos: i) Acontecimientos catastróficos, de carácter extraordinario, ocasionados por la naturaleza o por la acción u omisión del obrar humano que generan daños afectando a determinada población; ii) Situaciones que afectan la defensa o seguridad nacional dirigidas a enfrentar agresiones de orden interno o externo que menoscaban la consecución de los fines del Estado; iii) Situaciones que supongan grave peligro, en las que exista la posibilidad debidamente comprobada que cualquiera de los acontecimientos o situaciones anteriores ocurra de manera inminente y iv) Emergencias sanitarias; declaradas por el ente rector del sistema nacional de salud conforme a la ley de la materia.

**ii. Stock de alimentos**

Cantidad de alimentos que dispone la IE para la preparación de los desayunos y/o almuerzos, y/o cenas escolares para un periodo de atención determinado.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 2
## Siglas

| | |
|---|---|
| BPAL | : Buenas Prácticas de Almacenamiento |
| BPH | : Buenas Prácticas de Higiene |
| BPM | : Buenas Prácticas de Manipulación |
| CAE | : Comités de Alimentación Escolar |
| DRE | : Dirección Regional de Educación |
| FFAA | : Fuerzas Armadas |
| IE | : Institución Educativa |
| IIEE | : Instituciones Educativas |
| MGL | : Monitor/a de Gestión Local |
| MIDIS | : Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social |
| MINEDU | : Ministerio de Educación |
| MINSA | : Ministerio de Salud |
| MINAM | : Ministerio del Ambiente |
| DIRESA | : Dirección Regional de Salud |
| PNAEQW | : Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma |
| PNP | : Policía Nacional del Perú |
| UGEL | : Unidad de Gestión Educativa Local |
| USME | : Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación |
| UT | : Unidad Territorial |

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 3
## Guía de limpieza y desinfección del área de recepción y almacén en las instituciones educativas del PNAEQW

| Área / Equipo | Frecuencia | Procedimiento | Materiales e insumos químicos (*) | Registro |
|---|---|---|---|---|
| **Parihuelas y/o tarimas** | **Después de cada uso:** Limpieza | **Limpieza de parihuelas y/o tarimas:**<br>- Eliminar el polvo, suciedad o residuo adherido en la superficie con la ayuda de un escobillón. | - Escobillón | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Estantes y/o mesas** | **Semanal:** Limpieza de estantes y/o mesas.<br><br>**Mensual:** Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas. | **Limpieza de estantes y/o mesas:**<br>- Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio.<br><br>**Limpieza y desinfección de estantes y/o mesas:**<br>- Retirar todos los alimentos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias.<br>- Retirar el polvo y residuos de los estantes y/o mesas haciendo uso de un paño limpio.<br>- Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad.<br>- Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente.<br>- Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min.<br>- Enjuagar con paño húmedo.<br>- Dejar secar. | - Paños.<br>- Rociadores.<br>- Solución detergente.<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Pisos** | **Diaria:** Limpieza de pisos.<br><br>**Semestral:** Limpieza y desinfección de pisos. | **Limpieza de pisos:**<br>- Despejar el área<br>- Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los deshechos en un tacho de basura con bolsa.<br><br>**Limpieza y desinfección de pisos:**<br>- Despejar el área<br>- Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los deshechos en un tacho de basura con bolsa.<br>- Colocar señales de seguridad para pisos mojados<br>- Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague.<br>- Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador.<br>- Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución | - Escoba de cerdas gruesas.<br>- Recogedor.<br>- Jalador.<br>- Trapeador.<br>- Señales de seguridad.<br>- Solución detergente.<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

| Área / Equipo | Frecuencia | Procedimiento | Materiales e insumos químicos (*) | Registro |
|---|---|---|---|---|
| | | desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar.<br>- Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. | | |
| **Paredes, ventanas, puertas y techos** | **Mensual:** o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.<br><br>**Semestral:** o cuando se requiera: Limpieza de techos. | **Limpieza de paredes, ventanas y puertas:**<br>- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.<br>- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón.<br>- Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min.<br>- Enjuagar con un paño húmedo<br>- Secar al ambiente.<br><br>**Limpieza de techos:**<br>- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.<br>- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras<br>- Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. | - Escoba de cerdas gruesas.<br>- Escobillón<br>- Trapos o paños<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10 “Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW”. |

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 4
## Guía de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW

| Área / Equipo | Frecuencia | Procedimiento | Materiales e insumos químicos (*) | Registro |
|---|---|---|---|---|
| **Lavaderos de cocina** | **Diaria:** Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina | **Limpieza y desinfección de lavaderos de cocina:**<br>- Retirar todo objeto que se encuentre en el lavadero, dejándolo libre para la limpieza.<br>- Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa.<br>- Limpiar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad.<br>- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente.<br>- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min.<br>- Enjuagar con abundante agua y dejar secar. | - Paños<br>- Rociador<br>- Solución detergente<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Cocina** | **Diaria:** Limpieza y desinfección de cocina | **Limpieza y desinfección de cocina:**<br>- Retirar todo objeto de la cocina, dejándolo libre para la limpieza<br>- Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo.<br>- Para el caso de cocinas mejoradas, limpiar por dentro de la cocina, retirando los residuos de la leña.<br>- Limpiar y restregar toda la superficie externa con un paño humedecido con solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida.<br>- Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia, hasta eliminar todo resto de detergente.<br>- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min.<br>- Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar. | - Paños<br>- Rociador<br>- Solución detergente<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Mesas de trabajo** | **Diaria:** Limpieza y desinfección de mesas de trabajo | **Limpieza y desinfección de mesas de trabajo:**<br>- Retirar todos los objetos de las mesas, dejándolos libres para la limpieza.<br>- Retirar los residuos existentes con la ayuda de un paño húmedo.<br>- Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida.<br>- Enjuagar con paño húmedo con agua limpia hasta eliminar todo resto de detergente.<br>- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (2 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min.<br>- Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia y dejar secar. | - Paños<br>- Rociador<br>- Solución detergente<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Ollas y Utensilios** | **Diaria:** Limpieza de ollas y utensilios | **Limpieza de ollas y utensilios:**<br>- Limpiar y restregar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente (lavavajillas) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida. | - Paño<br>- Solución detergente (lavavajillas) | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y |



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

| Área / Equipo | Frecuencia | Procedimiento | Materiales e insumos químicos (*) | Registro |
|---|---|---|---|---|
| | luego de cada uso. | - Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajillas).<br>- Dejar secar. | | desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Estantes** | **Semanal:**<br>Limpieza de estantes.<br><br>**Mensual:**<br>Limpieza y desinfección de estantes. | **Limpieza de estantes:**<br>- Retirar el polvo y residuos haciendo uso de un paño limpio.<br><br>**Limpieza y desinfección de estantes:**<br>- Retirar todos los objetos y colocarlos en mesas u otras superficies limpias.<br>- Retirar el polvo y residuos de los estantes haciendo uso de un paño limpio.<br>- Aplicar la solución detergente con un rociador y con la ayuda de un paño refregar las superficies hasta remover toda la suciedad.<br>- Enjuagar con un paño húmedo hasta retirar todo residuo de detergente.<br>- Proceder a la desinfección haciendo uso de rociador con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 100ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y aplicarlo sobre toda la superficie de manera homogénea. Dejar actuar por 15 min.<br>- Enjuagar con paño húmedo.<br>- Dejar secar. | - Paños.<br>- Rociadores.<br>- Solución detergente.<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 100ppm. | Anexo N° 10<br><br>"Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Tachos** | **Diaria:**<br>Limpieza de tachos<br><br>**Semanal:**<br>Limpieza y desinfección de tachos | **Limpieza de tachos:**<br>- Retirar los desperdicios, el recojo de basura de los tachos se realiza todos los días luego de finalizar el día de labor.<br>- Limpiar las tapas con un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua).<br>**Limpieza y desinfección de tachos:**<br>- Retirar los desperdicios<br>- Limpiar con un paño húmedo todos los desperdicios adheridos al tacho.<br>- Limpiar con un paño húmedo con solución detergente la cara interna y externa del tacho.<br>- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente.<br>- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min.<br>- Colocar las bolsas. | - Paños<br>- Solución detergente<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10<br><br>"Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Pisos** | **Diaria:**<br>Limpieza de pisos<br><br>**Semanal:**<br>Limpieza y desinfección de pisos | **Limpieza de pisos:**<br>- Despejar el área.<br>- Barrer el polvo y restos de suciedad con ayuda de la escoba y recogedor.<br>- De corresponder, trapear el piso con agua y solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar.<br>**Limpieza y desinfección de pisos:**<br>- Despejar el área.<br>- Barrer el polvo y restos de suciedad con ayuda de la escoba y recogedor.<br>- Colocar señales de seguridad para pisos mojados<br>- Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague. | - Escoba de cerdas gruesas.<br>- Recogedor.<br>- Jalador.<br>- Trapeador.<br>- Señales de seguridad.<br>- Solución detergente.<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10<br>"Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

| Área / Equipo | Frecuencia | Procedimiento | Materiales e insumos químicos (*) | Registro |
|---|---|---|---|---|
| | | - Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador.<br>- Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar.<br>- Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. | | |
| **Paredes, ventanas, puertas y techos** | **Mensual:** o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.<br><br>**Semestral:** o cuando se requiera: Limpieza de techos. | **Limpieza de paredes, ventanas y puertas:**<br>- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.<br>- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón.<br>- Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min.<br>- Enjuagar con un paño húmedo<br>- Secar al ambiente.<br><br>**Limpieza de techos:**<br>- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.<br>- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras<br>- Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. | - Escoba de cerdas gruesas.<br>- Escobillón<br>- Trapos o paños<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 5
## Guía de limpieza y desinfección del área de consumo de alimentos en las instituciones educativas del PNAEQW

| Área / Equipo | Frecuencia | Procedimiento | Materiales e insumos químicos (*) | Registro |
|---|---|---|---|---|
| **Mesas y sillas** | **Diaria:** Limpieza de mesas y sillas.<br><br>**Mensual:** Limpieza y desinfección de mesas y sillas. | **Limpieza de mesas y sillas:**<br>- Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo hasta retirar toda suciedad.<br>**Limpieza y desinfección de mesas y sillas:**<br>- Limpiar y restregar las superficies con la ayuda de un paño húmedo.<br>- Aplicar solución detergente haciendo uso de un paño húmedo por todas las superficies.<br>- Retirar el detergente con ayuda de un paño mojado con agua limpia hasta observar visualmente que ya no hay residuos.<br>- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un rociador y paño húmedo y dejar actuar por 15 min.<br>- Secar con un paño limpio y desinfectado y dejar que termine de secar al ambiente. | - Paños<br>- Rociador<br>- Solución detergente.<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Platos, vasos, cubiertos y utensilios** | **Diaria:** Limpieza de platos, vasos, cubiertos y utensilios luego de cada uso. | **Limpieza de platos, vasos, cubiertos y utensilios:**<br>- Limpiar y restregar todas las superficies con un paño húmedo y solución detergente (lavavajilla) hasta eliminar toda suciedad y materia orgánica adherida.<br>- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente (lavavajilla).<br>- Dejar secar. | - Paño.<br>- Solución detergente (lavavajilla) | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Pisos** | **Diaria:** Limpieza de pisos.<br><br>**Mensual:** Limpieza y desinfección de pisos | **Limpieza de pisos:**<br>- Despejar el área del piso poniendo las sillas sobre las mesas.<br>- Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los deshechos en un tacho de basura con bolsa.<br>- De corresponder, trapear el piso con agua y solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar.<br>**Limpieza y desinfección de pisos:**<br>- Despejar el área<br>- Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor.<br>- Colocar señales de seguridad para pisos mojados<br>- Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague.<br>- Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del jalador o escoba y trapeador.<br>- Desinfectar el piso con un trapeador limpio y humedecido de la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar.<br>- Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. | - Escoba de cerdas gruesas.<br>- Recogedor.<br>- Jalador.<br>- Trapeador.<br>- Señales de seguridad.<br>- Solución detergente.<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Paredes, ventanas,** | **Mensual:** o cuando se | **Limpieza de paredes, ventanas y puertas:** | | Anexo N° 10 |

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

| Área / Equipo | Frecuencia | Procedimiento | Materiales e insumos químicos (*) | Registro |
|---|---|---|---|---|
| **puertas y techos** | requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.<br><br>**Semestral:** o cuando se requiera: Limpieza de techos. | - Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.<br>- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón.<br>- Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min.<br>- Enjuagar con un paño húmedo<br>- Secar al ambiente.<br>**Limpieza de techos:**<br>- Cubrir todos los alimentos antes de iniciar la operación.<br>- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras<br>- Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. | - Escoba de cerdas gruesas.<br>- Escobillón<br>- Trapos o paños<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 6
## Guía de limpieza y desinfección de los servicios higiénicos en las instituciones educativas del PNAEQW

| Área / Equipo | Frecuencia | Procedimiento | Materiales e insumos químicos (*) | Registro |
|---|---|---|---|---|
| **Lavamanos** | **Diaria:** Limpieza y desinfección de lavamanos | **Limpieza y desinfección de lavamanos:**<br>- Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa.<br>- Limpiar toda la superficie con un paño húmedo y solución detergente hasta eliminar toda suciedad.<br>- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente.<br>- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie con ayuda de un paño y rociador. Dejar actuar por 15 min.<br>- Enjuagar con abundante agua y dejar secar. | - Paños<br>- Rociador<br>- Solución detergente<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Urinarios y/o Inodoros** | **Diaria:** Limpieza y desinfección de urinarios y/o inodoros. | **Limpieza y desinfección de urinarios, inodoros:**<br>- Aplicar con el rociador la solución detergente y refregar con la escobilla de baño la parte interna de la taza.<br>- Dejar correr agua<br>- Aplicar la solución detergente con un rociador por la parte externa del inodoro (incluye tapa, asiento, tanque) urinario (tubería, llave, base).<br>- Retirar el detergente de la parte externa con ayuda de un paño húmedo.<br>- Aplicar con un rociador o paño humedecido, la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie. Dejar actuar por 15 min.<br>- Dejar secar al ambiente.<br><br>**En caso de ser un pozo ciego, la limpieza y desinfección se realizará de la siguiente manera:**<br>- Aplicar solución detergente a toda el área exterior y con ayuda de una escoba destinada solo para este fin, restregar hasta eliminar toda suciedad.<br>- Enjuagar con abundante agua y con ayuda de una escoba.<br>- Aplicar solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) por toda la superficie. Dejar actuar por 15 min.<br>- Dejar secar al ambiente. | - Paños<br>- Rociador<br>- Escoba<br>- Solución detergente<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Tachos** | **Diaria:** Limpieza de tachos<br><br>**Semanal:** Limpieza y desinfección de tachos | **Limpieza de tachos:**<br>- Retirar el contenido del tacho, el recojo de basura de los tachos se realiza todos los días luego de finalizar el día de labor.<br>- Limpiar las tapas con un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua).<br>**Limpieza y desinfección de tachos:**<br>- Retirar el contenido del tacho<br>- Limpiar con un paño húmedo todos los desperdicios adheridos al tacho.<br>- Limpiar con un paño húmedo o escobilla con solución detergente o la cara interna y externa del tacho.<br>- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo resto de detergente.<br>- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y dejar actuar por 15 min.<br>- Colocar las bolsas. | - Paños<br>- Escobilla<br>- Solución detergente<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

| Área / Equipo | Frecuencia | Procedimiento | Materiales e insumos químicos (*) | Registro |
|---|---|---|---|---|
| **Pisos** | **Diaria:** Limpieza y desinfección de pisos | **Limpieza y desinfección de pisos:**<br>- Barrer el polvo y restos de suciedad con la ayuda de la escoba y recogedor, vaciar los deshechos en un tacho de basura con bolsa.<br>- Colocar señales de seguridad para pisos mojados<br>- Aplicar solución de detergente y refregar toda el área del piso con la escoba, para luego proceder a su enjuague.<br>- Retirar el detergente con abundante agua, con ayuda del trapeador.<br>- Aplicar la solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua) y esparcir por todo el piso con un trapeador limpio y humedecido. Dejar actuar por 15 min antes de volver a transitar.<br>- Dejar secar el piso y retirar las señales de seguridad. | - Escoba de cerdas gruesas.<br>- Recogedor.<br>- Trapeador.<br>- Señales de seguridad.<br>- Solución detergente.<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |
| **Paredes, ventanas, puertas y techos** | **Mensual:** o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y puertas.<br><br>**Semestral:** o cuando se requiera: Limpieza de techos. | **Limpieza de paredes, ventanas y puertas:**<br>- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y trapo seco o escobillón.<br>- Para el caso de las puerta y ventanas, con la ayuda de un paño húmedo con solución desinfectante Hipoclorito de sodio a 200ppm (4 ml de lejía al 5% / 996ml de agua), aplicar por todas las superficies y dejar actuar por 15 min.<br>- Enjuagar con un paño húmedo<br>- Secar al ambiente.<br><br>**Limpieza de techos:**<br>- Eliminar el polvo adherido en las superficies con la ayuda de una escoba y/o trapo seco, utilizando escaleras<br>- Con ayuda de un paño húmedo retirar toda suciedad adherida. | - Escoba de cerdas gruesas.<br>- Escobillón<br>- Trapos o paños<br>- Solución de Hipoclorito de sodio a 200ppm. | Anexo N° 10 "Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las Instituciones Educativas del PNAEQW". |

(*) Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección se deberán encontrar almacenados y ubicados en un área especial, además el personal del Comité de Alimentación Escolar responsable de la limpieza y desinfección deberá contar con los equipos de protección necesarios y en buen estado.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 7
## Formato para registrar las actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las instituciones educativas del PNAEQW
## (NORMA TÉCNICA-002-MIDIS/PNAEQW-FOR-001)

| | |
|---|---|
| **Responsable** | |
| **Institución Educativa** | |
| **Dirección de la IE** | |

| **ÁMBITO DE APLICACIÓN** | **SEMANA DEL AL DE 20____** | | | | | | | | | | | | **OBSERVACIONES Y/O ACCIONES CORRECTIVAS** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **FECHAS** | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | **C** | **NC** | **C** | **NC** | **C** | **NC** | **C** | **NC** | **C** | **NC** | **C** | **NC** | |
| **AREA DE RECEPCIÓN Y ALMACÉN DE ALIMENTOS** | | | | | | | | | | | | | |
| Parihuelas y/o tarimas | | | | | | | | | | | | | |
| Estantes y/o mesas | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | |
| **ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS** | | | | | | | | | | | | | |
| Lavaderos de cocina | | | | | | | | | | | | | |
| Cocina | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas de trabajo | | | | | | | | | | | | | |
| Ollas y utensilios | | | | | | | | | | | | | |
| Estantes | | | | | | | | | | | | | |
| Tachos | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | |
| **ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS** | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas | | | | | | | | | | | | | |
| Sillas | | | | | | | | | | | | | |
| Platos, vasos, cubiertos y utensilios | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | |
| **SERVICIOS HIGIÉNICOS** | | | | | | | | | | | | | |
| Lavamanos | | | | | | | | | | | | | |
| Urinarios y/o inodoros | | | | | | | | | | | | | |
| Tachos | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | |

**Estado: C: Conforme / NC: No conforme**



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 8
## Formato del cronograma de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios en las instituciones educativas para la prestación del servicio alimentario escolar del PNAEQW
## (NORMA TÉCNICA-002-MIDIS/PNAEQW-FOR-002)

| ÁMBITO DE APLICACIÓN | LIMPIEZA | | | | DESINFECCION | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | D | S | M | SM | D | S | M | SM |
| **ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACÉN DE ALIMENTOS** | | | | | | | | |
| Parihuelas y/o tarimas | | | X | | | | | |
| Estantes y/o mesas | | X | | | | | X | |
| Pisos | X | | | | | | | X |
| Paredes | | | X | | | | | |
| Puertas | | | X | | | | X | |
| Ventanas | | | X | | | | X | |
| Techos | | | | X | | | | X |
| **ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS** | | | | | | | | |
| Lavaderos de cocina | X | | | | X | | | |
| Cocina | X | | | | X | | | |
| Mesas de trabajo | X | | | | X | | | |
| Ollas y utensilios | X | | | | | | | |
| Estantes | | X | | | | | X | |
| Tachos | X | | | | | X | | |
| Pisos | X | | | | | X | | |
| Paredes | | | X | | | | | |
| Puertas | | | X | | | | X | |
| Ventanas | | | X | | | | X | |
| Techos | | | | X | | | | X |
| **ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS** | | | | | | | | |
| Mesas | X | | | | | | X | |
| Sillas | X | | | | | | X | |
| Platos, vasos, cubiertos y utensilios | X | | | | | | | |
| Pisos | X | | | | | | X | |
| Paredes | | | X | | | | | |
| Puertas | | | X | | | | X | |
| Ventanas | | | X | | | | X | |
| Techos | | | | X | | | | X |
| **SERVICIOS HIGIÉNICOS** | | | | | | | | |
| Lavamanos | X | | | | X | | | |
| Urinarios y/o inodoros | X | | | | X | | | |
| Tachos | X | | | | | X | | |
| Pisos | X | | | | X | | | |
| Paredes | | X | | | | | | |
| Puertas | | X | | | | | X | |
| Ventanas | | X | | | | | X | |
| Techos | | | | X | | | | X |

**Leyenda: D: Diario / S: Semanal / M: Mensual / SM: Semestral**



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 9
## Registro de usuarias/os que consumen alimentos en la IE
## (NORMA TÉCNICA-002-MIDIS/PNAEQW-FOR-003)

**Nombre de la IE:**
**Turno:**
**Código modular:**

| FECHA | AULA | N° DE USUARIAS/OS PROGRAMADOS (Indicar el número de usuarios que debe ser el mismo que figura en el Acta de entrega y recepción de alimentos) | N° DE USUARIAS/OS QUE CONSUMIERON LOS ALIMENTOS | RESPONSABLE (colocar nombre del responsable del aula) |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 10
## Pautas para el acondicionamiento de los residuos sólidos generados a consecuencia de la prestación del servicio alimentario escolar.

| Tipo de residuos sólidos | Acondicionamiento | Almacenamiento temporal |
|---|---|---|
| Latas de leche y conservas | 1. Retirar las etiquetas de los envases.<br>2. Abrir las latas evitando que se expongan extremos puntiagudos que pudieran generar lesiones.<br>3. Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento.<br>4. Compactar las latas para reducir su volumen y facilitar su almacenamiento. | Almacenar en bolsas verdes o en sacos de polipropileno, de acuerdo a disponibilidad. |
| Tetrabrik | 1. Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento.<br>2. Compactar para reducir su volumen y facilitar su almacenamiento. | Almacenar en las bolsas verdes |
| Cajas de cartón | 1. Remover cualquier residuo de alimentos.<br>2. Desglosar uniformemente las cajas en su totalidad.<br>3. Apilar las cajas desglosadas. | Apilados y almacenados en paquetes sobre un lugar limpio y seco |
| Bolsas y Empaques | 1. Vaciar la totalidad del contenido de las bolsas.<br>2. En un mismo envase colocar los empaques dobladas hasta llenar en su totalidad | Almacenar en las bolsas verdes |
| Botellas PET | 1. Lavar y secar los envases para garantizar su aprovechamiento.<br>2. Compactar para reducir su volumen y facilitar su almacenamiento. | Almacenar en las bolsas verdes o en sacos de polipropileno, de acuerdo a disponibilidad. |
| Residuos orgánicos compostables | Realizar compostaje teniendo en consideración las pautas brindadas las entidades competentes. | De acuerdo a pautas brindados las entidades competentes. |



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 11
## Tipo de Residuos que se generan por la prestación del servicio alimentario escolar – modalidades de atención raciones y productos

| TIPO DE RESIDUOS | COLOR | RESIDUOS GENERADOS |
|---|---|---|
| **APROVECHABLE** | VERDE | CARTÓN<br>HOJALATA<br>BOTELLAS DE PLÁSTICOS (PET)<br>FILD |
| **NO APROVECHABLE** | NEGRO | ENVOLTURA DE GALLETERÍA, CEREALES, FRUTOS SECOS<br>BOLSAS DE POLIETILENO |
| **ORGÁNICO** | MARRÓN | RESTOS DE ALIMENTOS |
| **PELIGROSO** | ROJO | GORROS, MASCARILLAS Y GUANTES |

Fuente: Norma Técnica Peruana de Colores NTP 900.058.2019. Gestión del Residuos Sólidos. Código de colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 12

## Grupos de alimentos – Modalidad de atención productos

| GRUPO DE ALIMENTOS | ALIMENTOS[20] |
|---|---|
| **CEREALES** | Arroz, arroz fortificado, cañihua, fideos, kiwicha, maíz mote, quinua, trigo, trigo mote. Barra de cereales y/o leguminosas, cereal expandido o tipo pop, cereal extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta integral, galleta con maca, rosquitas tipo cajamarquinas, maíz tostado. |
| **TUBÉRCULOS** | Papa nativa, papa seca. |
| **HARINAS** | Almidón de maíz, 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 maíz morado, harina extruida de quinua, harina extruida de trigo, mezcla de harina de maní tostado y maíz amarillo, mezcla de harinas extruidas, sémola de cereales, mezcla en polvo para preparar bebida con huevo deshidratado. |
| **HOJUELAS** | 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, hojuelas de tarwi. |
| **FRUTOS SECOS** | Mix de frutos secos y frutas desecadas, mix de frutos secos, frutas desecadas y maní tostado, maní tostado, maní con pasas, sacha inchi tostado. |
| **MENESTRAS** | Arveja partida, frijol, garbanzo, haba entera, haba partida, lentejas, pallar. |
| **LÁCTEOS** | Leche evaporada entera. |
| **PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL** | Conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en agua y sal, conserva de pescado en salsa de tomate, pescado salado y prensado, 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 sangrecita, carne seca salada, chalona, charqui, mezcla en polvo a base de huevo. |
| **ACEITES** | Aceite vegetal |
| **AZÚCARES** | Azúcar, panela. |
| **OTROS** | Chocolate para taza. |

[20] Los alimentos son todos aquellos que cuentan con especificaciones técnicas de alimentos aprobadas por el PNAEQW.



Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## ANEXO N° 13
## Grupos de alimentos – Modalidad de atención raciones

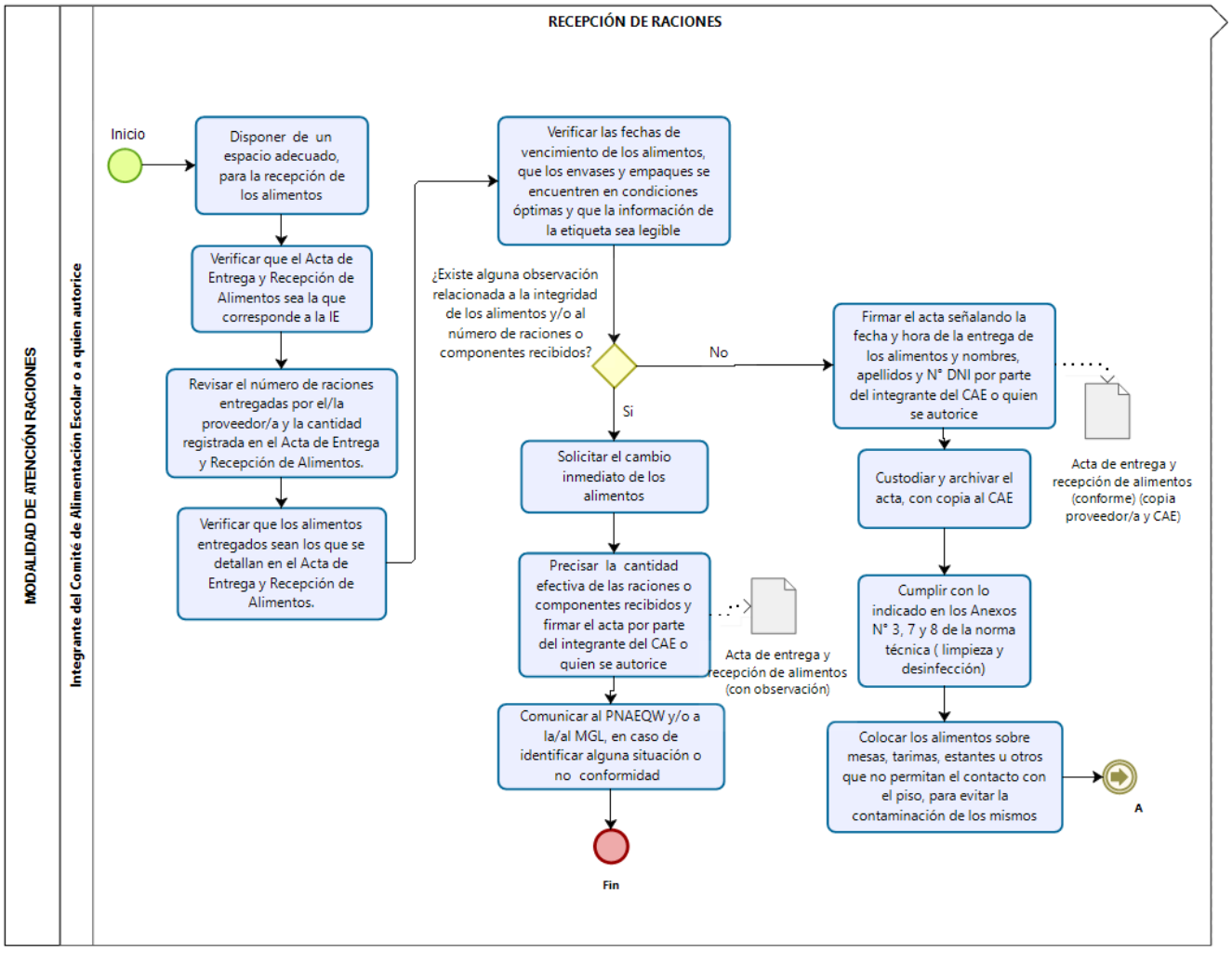
| GRUPO DE ALIMENTOS | ALIMENTOS[21] |
|---|---|
| **CEREALES** | Barra de cereales y/o leguminosas, cereal expandido o tipo pop, cereal extruido, galleta con cereales, galleta con kiwicha, galleta con quinua, galleta integral, galleta con maca, rosquitas tipo cajamarquinas, maíz tostado, panes y queques regionales. |
| **LÁCTEOS** | Leche con cereales, leche enriquecida, leche fermentada tratada térmicamente. |
| **PRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL** | Huevo sancochado. |
| **FRUTOS SECOS** | Mix de frutos secos y frutas desecadas, mix de frutos secos, frutas desecadas y maní tostado, maní tostado, maní con pasas, sacha inchi tostado. |
| **OTROS** | Bebida de productos naturales. |
| | Néctar de fruta. |
| | Bebibles preparados de consumo inmediato. |

[21] Los alimentos son todos aquellos que cuentan con especificaciones técnicas de alimentos aprobadas por el PNAEQW.



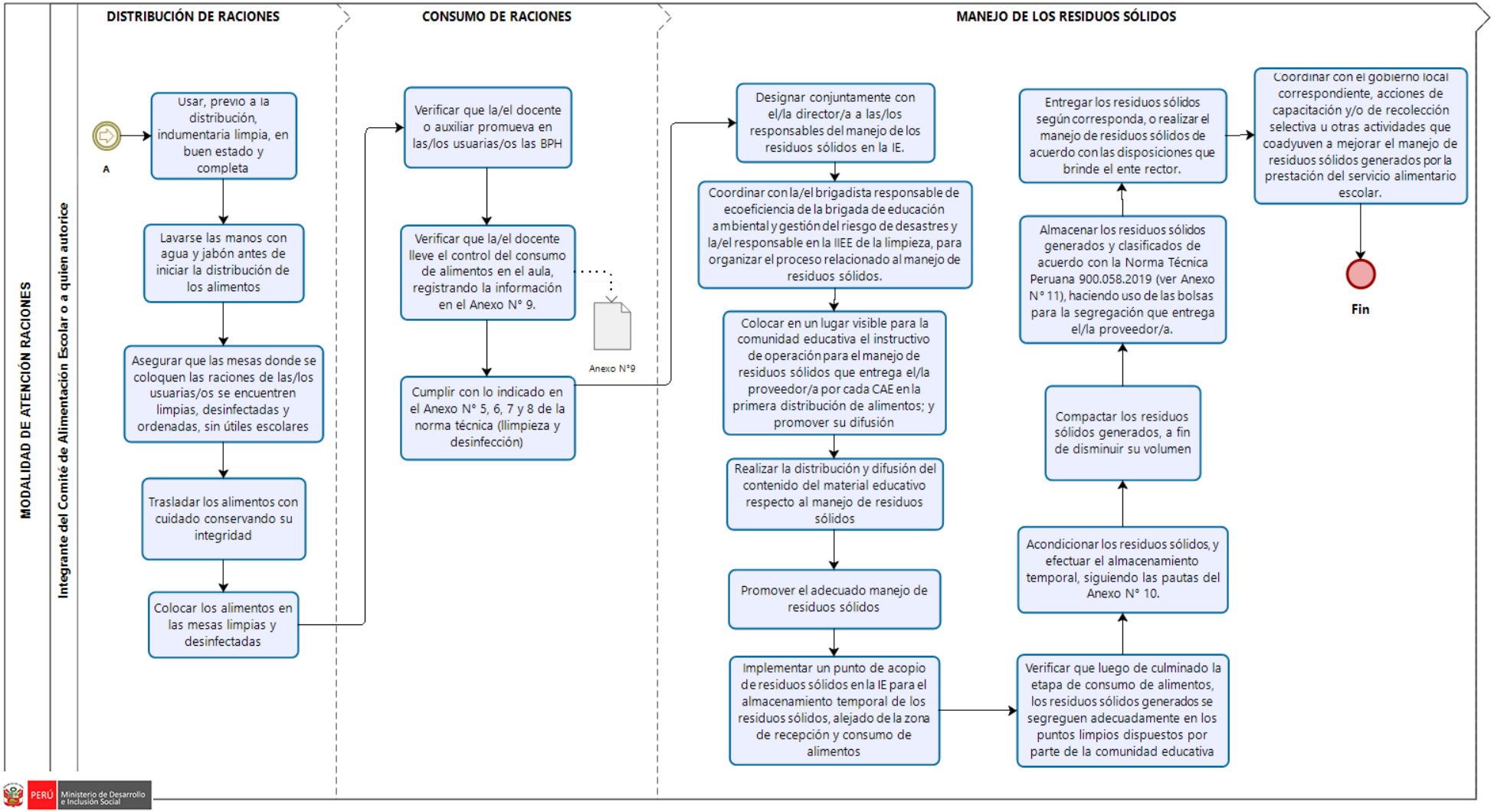
Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## Anexo N° 14
## Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario Escolar - Modalidad de atención raciones





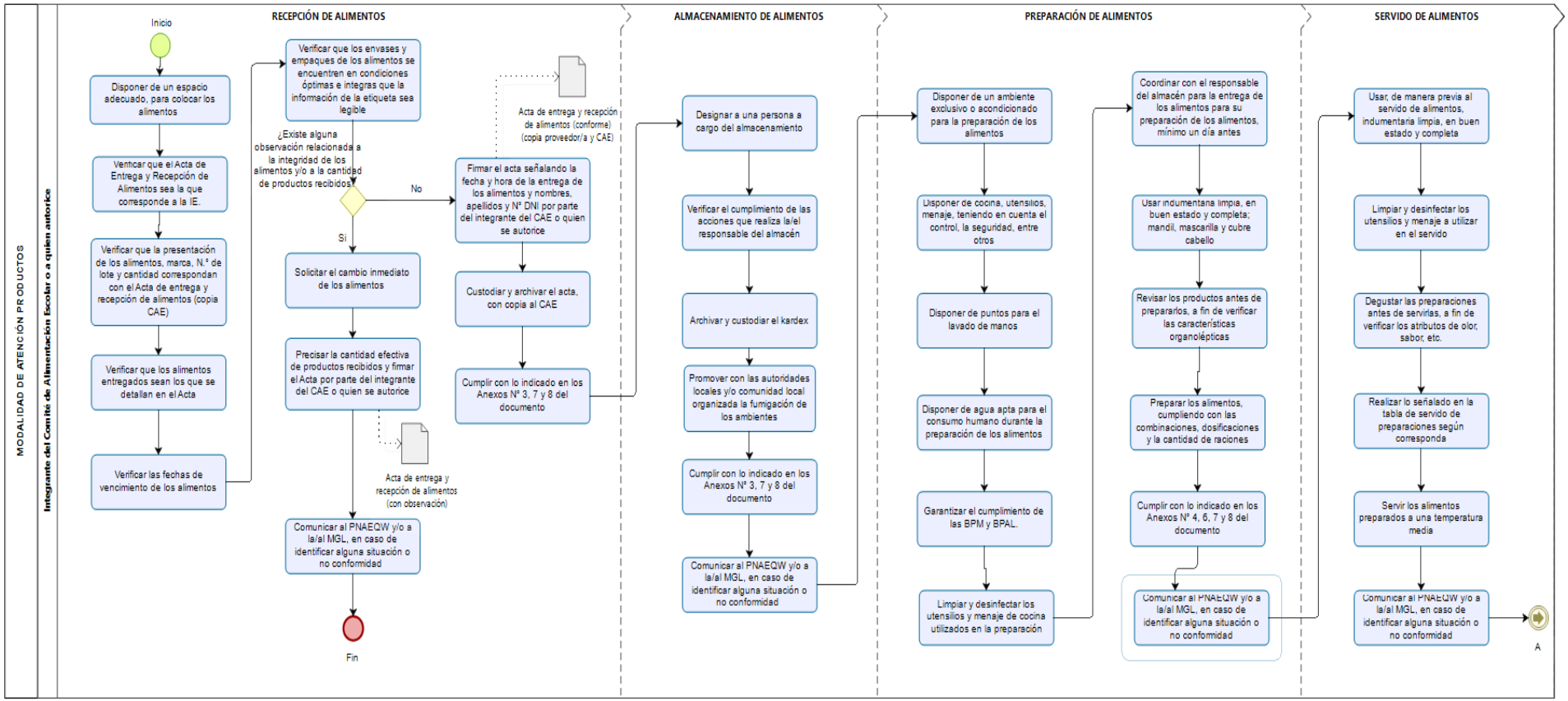

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00





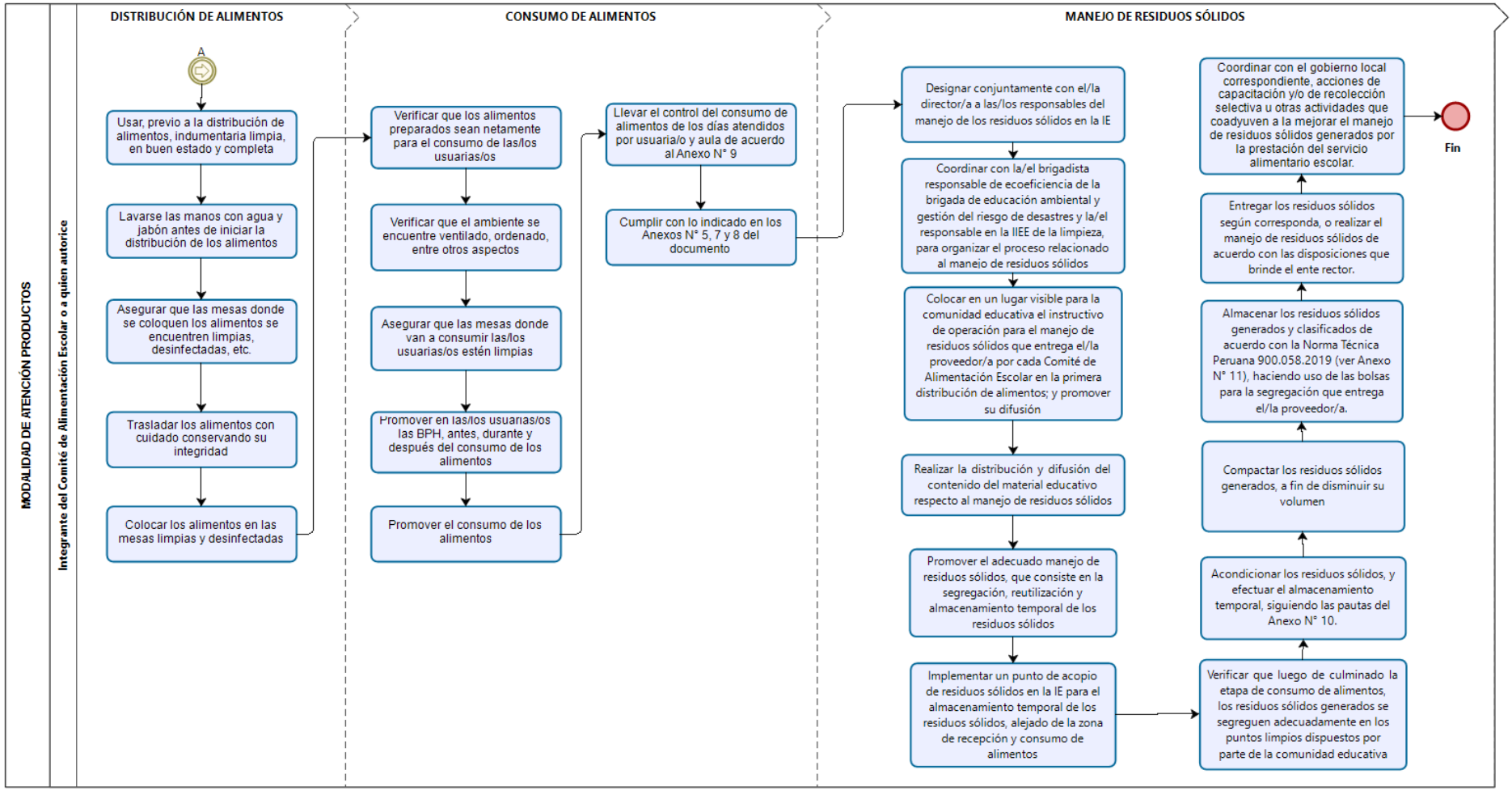

Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00

## Diagrama de flujo de la prestación del Servicio Alimentario escolar - Modalidad de atención productos






Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00






Firmado digitalmente por LEGUA CASTILLA Cesar Augusto FAU 20550154065 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16.02.2024 13:53:51 -05:00